

Barcelona celebrarà, el 2006, l'Any de la Gastronomia

La capital de Catalunya organitzarà més d'un centenar d'activitats de cuina catalana i d'alimentació, entre exposicions, fires, mostres de productes i de plats al carrer i als mercats, concursos, tallers i tasts de vins, caves, cerveses i cafè.

Barcelona celebrarà l'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia, del mes de març del 2005 al març del 2006, amb l'objectiu de consolidar la capital de Catalunya com un referent mundial en el món de la cuina. L'esdeveniment es desenvoluparà principalment en les àrees de turisme, mercats, comerç i hoteleria.

S'hi organitzaran més d'un centenar d'activitats, entre les quals hi haurà fires i salons del sector, cicles de cinema i de música, congressos, simposis internacionals, itineraris gastronòmics, publicacions de llibres amb els restaurants de la ciutat, mostres al carrer i als mercats, tasts de vins, cerveses, caves i cafè, xocolatades, festes populars, concursos de cuiners, exposicions de literatura gastronòmica, tallers de pastisseria i de cuina adreçada als nens, fires i també la creació de menús especials.

El pes de l'organització recau en el consorci Turisme de Barcelona i té el suport ple de l'Ajuntament de Barcelona a través de l'àrea de Promoció Econòmica i els mercats de Barcelona. L'objectiu, ha declarat Jordi Portabella, segon tinent d'alcalde, és "singularitzar a Barcelona la importància de la gastronomia mediterrània i de tot el seu entorn alimentari, i enfortir, impulsar i promoure el present i el futur de la ciutat de Barcelona com a capital de la gastronomia".

A més, la ciutat acollirà la cuina comarcal catalana, com el porc d'Osona i la tòfona, el mes de març vinent, i en



Els Mercats Municipals de Barcelona seran protagonistes destacats de l'esdeveniment. Acolliran mostres de productes de temporada i de les diferents cuines comarcals catalanes.

alguns casos es traslladarà fora de la ciutat, per incloure en el seu programa les celebracions que han adquirit una certa tradició. Així, el programa d'actes inclou el Fòrum Gastronòmic de Vic (Osona), que se celebrarà al firal El Sucre del 7 de març al 10 del mateix mes.

Després del porc i la tòfona, el maig girarà entorn de l'Aplec de Cargol; el juliol serà el mes de la cuina de les Terres de l'Ebre; el setembre, el de les del Berguedà, amb els bolets com a grans estrelles; l'octubre posarà èmfasi en la cuina de la Barceloneta; el novembre serà dedicat al xató; el gener, a la xicoia; i el febrer, als calçots.

L'esperit de l'ampli programa de cursos i concursos queda resumit en aquestes tres idees: formar, aprendre

i demostrar. A més, la cultura gastronòmica de Catalunya s'obrirà als estudiants estrangers d'Erasmus.

Els mercats municipals de Barcelona tindran un paper clau en aquest Any, amb mostres de diferents cuines i productes regionals catalans.

A més dels mercats municipals i els restaurants, seran escenaris gastronòmics les platges del port olímpic o els espais del Festival Sonar i diverses places i carrers de la ciutat.

La idea de la campanya va sorgir arran del gran potencial culinari que té i ha tingut Barcelona, el qual s'ha convertit en un dels seus reclams turístics, amb Antoni Gaudí, el gòtic civil, el modernisme i tots els seus museus.

Lluís Sanyes