

Vic, el primer plat de l'Any Gastronòmic

El 7 de març comença el Fòrum Gastronòmic de Vic, el congrés de referència dels professionals del sector que se celebra cada dos anys i que enguany enceta l'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia. Ferran Adrià, Carme Ruscalleda o Jean-Michel Lorain són alguns dels mestres que impartiran alguna de les sessions i que, com en l'edició anterior, es complementaran amb el Fòrum del Vi.

Cada dos anys, des del 1999, el Fòrum Gastronòmic de Vic esdevé el punt de trobada dels professionals del món de la cuina a Catalunya i al sud de França. És la referència per als restauradors i gastrònoms en aquestes latituds. En la passada edició va aplegar uns 400 congressistes i més de 3.000 visitants. Enguany se celebra durant quatre dies, del 7 al 10 de març, a la ciutat que li dóna nom, Vic, i és acompanyat del Fòrum del Vi. A més, aquesta trobada dóna el tret de sortida a l'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia, iniciativa d'àmbit català promoguda per la ciutat de Barcelona, que anirà de març de 2005 a març de 2006 i que té com a objectiu promocionar la gastronomia que es fa a Catalunya i el bon menjar com a atractius turístics i culturals, així com fomentar hàbits alimentaris saludables.

Un fòrum per a professionals. El Fòrum Gastronòmic de Vic s'orienta, aquest any, encara més cap als professionals, tot i que és obert a totes les persones que hi estiguin interessades. Més de quaranta grans cuiners, en 35 sessions, impartiran lliçons magistrals, debatran sobre diversos temes, com ara els plats de caça o el foie, cuinant al davant del públic. Poder acostar aquests cuiners als assistents és una prioritat en aquesta edició, motiu pel qual hi haurà tres sales diferents amb capacitat limitada a cent persones cadascuna i equipades per poder cuinar qualsevol cosa en directe. D'aquesta manera, els congressistes podran tastar les creacions acabades de cuinar amb la corresponent explicació, veritable

raó de ser de la cuina. El Fòrum girarà al voltant de sis grans línies mestres i congregarà un centenar d'expositors del sector enogastronòmic. L'acte inaugural serà presentat per Ferran Adrià, que analitzarà la cuina del seu restaurant i parlarà del projecte Alícia, promogut pel mateix cuiner, Caixa Manresa i la Generalitat de Catalunya, que pretén crear a Sant Benet del Bages un centre de referència en l'àmbit de la recerca en cuina i de la difusió de la nostra gastronomia.

La història del Fòrum de Vic. L'any 1999 va néixer el Fòrum de Vic per mà del gastrònom Pep Palau i de l'empresari Jaume von Arend amb l'objectiu de ser un espai on els cuiners poguessin compartir coneixements i opinar sobre temes gastronòmics i enològics. Van considerar oportú de repetir-lo cada dos anys per poder tenir temps de digerir tot el que s'hi comentava i contemplar amb perspectiva tendències i usos en la cuina. De la mateixa manera, també va sorgir l'any 2003 a Madrid un altre fòrum, programat en dates pròximes a les de Vic, Madrid-Fusión, Cumbre Internacional de Gastronomía. Fins a aquest moment, el de Vic i un altre al País Basc eren els dos punts de trobada dels grans cuiners a l'estat espanyol i al sud del francès. Malgrat això, el Fòrum va tornar a ser un èxit l'any 2003, com ho havia estat també al 2001; en cada edició augmentava el seu renom i es consolidava com una cita ineludible. Per a l'edició d'enguany, el Fòrum s'ha hagut de traslladar de l'habitual tercera setmana de febrer a la segona de març perquè coincidia amb una trobada al Japó —en un apèndix del Madrid-Fusión—

dels grans cuiners de l'estat. Un altre problema per a aquesta edició va ser, en un principi, l'incendi que van patir les instal·lacions aquest any passat i que va destrossar-ne una bona part. Tot i així, gràcies en part al suport institucional de l'Ajuntament de Vic i de Catalunya Turisme, els organitzadors han reaccionat amb agilitat i un mes abans de la inauguració l'espai on se celebrarà el Fòrum tornava a estar en condicions.

El programa d'enguany. Aquest 2005, el Fòrum Gastronòmic de Vic posarà especial atenció en la relació entre cuina i producte. *Chefs* com Sergi Arola, Carme Rusalleda, Joan Roca, Fermí Puig, Jean-Luc Figueras o Jean Marie Baudic intervindran en aquestes sessions, les més nombroses d'aquesta edició. També els sabors del món estaran representats amb un cuiner de cadascuna de les següents cuines: la xinesa, la japonesa, la libanesa i la del sud-est asiàtic. Sempre la cuina dolça ha tingut una destacada presència en aquesta trobada i també en la present per mà de especialistes com Jean Michel Perruchon o Jordi Roca. El tema de "Noves cuines, nous conceptes", així com el de "Cuina, ciència, tecnologia" tindran com a protagonistes mestres com Jordi Vilà, Carmelo Chiaramonte, Jean-Michel Lorain o Hervé This –qui, per exemple, és químic molecular–. Finalment, el foc i la graella centraran dues sessions sobre la cocció de peixos i carns. El Fòrum del Vi, que s'acabarà un dia abans del Gastronòmic, es farà en un espai annex al principal, amb una sala per a sessions pròpies i una altra per a expositors. Les activitats es complementaran amb els dinars de cada dia i sobretot amb un seguit de sopars selectes, denominats "Nits a taula", al restaurant Mas d'Osor, a càrrec d'un cuiner o grup de cuiners diferent cada vespre.

Vic inaugura l'Any Gastronòmic. El Fòrum Gastronòmic de Vic no pretén ser una trobada de la cuina catalana ni tampoc un club selecte. Vol ser una àgora on aquestes destacades figures poden compartir el seu art amb la resta de cuiners, multiplicar coneixements i fer pujar el llistó de la cultura culinària dels assis-



A dalt, d'esquerra a dreta, Joan Roca i el seu germà Jordi amb Tony Botella, en una sessió conjunta en l'edició anterior del Fòrum. A l'esquerra, presentació del Fòrum de Vic amb Pep Palau (parlant) i Jaume Von Arend (dreta), codirectors, i Jordi Portabella (centre), segon tinent d'alcalde de Barcelona.

tents, que al seu torn posaran en pràctica els coneixements que aprenguin. Ara bé, és innegable que aquests grans cuiners tenen un protagonisme absolut en aquest acte que obre l'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia. El renom d'alguns d'ells és sens dubte un reclam per a l'atracció turística, a part del seu indiscutible valor gastronòmic. L'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia sorgeix per realçar el paper clau d'aquests tres àmbits en la cultura i com esdevenen un important valor afegit en l'oferta turística de Barcelona i també de Catalunya.

L'atracció de turistes és sens dubte un bon negoci, del qual depenen moltes activitats més. A casa nostra, el turisme sempre ha representat, i cada vegada més, una important font de riquesa, de la

qual el sector gastronòmic no està exempt, sinó ben al contrari. L'atracció de turistes és sens dubte un bon negoci, del qual depenen moltes altres activitats. L'any 2001, per exemple, el turisme va tenir un impacte aproximat de 835 milions d'euros en la restauració de Barcelona, segons l'Ajuntament d'aquesta ciutat.

Ara sembla que les administracions han pres consciència de l'important paper que pot tenir l'oferta gastronòmica si es potencia l'atractiu turístic, per la qual cosa neix aquest Any de la Gastronomia. No obstant això, el món relacionat directament amb la cuina i l'alimentació també és un motor considerable de l'activitat econòmica del país. Per exemple, a Fira de Barcelona, els salons vinculats a aquestes temàtiques ocupen el 25% de la



Expositors de vins en l'espai del primer Fòrum del Vi celebrat en l'edifici anterior del Fòrum Gastronòmic de Vic del 2003. Enguany, l'enologia comptarà amb dotze sessions pròpies.

superfície expositora anual. I encara una altra dada destacable, en aquest cas sobre l'important paper de la capital catalana en el sector: Fira de Barcelona té el 78% de la superfície dels salons d'alimentació de tot l'estat.

Les activitats de l'Any Gastronòmic. Però no tot s'acaba en les consideracions econòmiques, l'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia també pretén fer augmentar la consciència ciutadana sobre la necessitat d'una bona

alimentació i fomentar l'orgull i voluntat de tenir una bona cuina, sana, gustosa i d'acord amb la tradició, així com una alimentació acurada. Al llarg de l'Any Gastronòmic es programaran una gran quantitat d'actes per acostar el bon menjar i beure al ciutadà. Així, s'organitzaran, al carrer i als mercats municipals, tasts de cafè, oli, fruita o vi novell. En aquests últims espais es faran mostres de cuina tradicional catalana, relacionant els mesos de l'any amb productes estacionals, com ara els bolets, els calçots o els cargols, però també tindran protagonisme les cuines i menges d'algun territori català, com ara la de les Terres de l'Ebre, el Berguedà o el porc d'Osona. Així mateix es muntaran arreu cursos de cuina i seminaris sobre els temes més diversos. Fires sobre el cava o la xocolata, concursos de cuiners, festes populars o una exposició sobre literatura gastronòmica seran algunes d'aquestes moltes activitats que ens portarà l'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia.

Gaspar Pericay

El reconeixement internacional de la cuina catalana es redueix només a la fama dels grans noms

En els últims anys, el renom d'alguns cuiners catalans ha agafat una dimensió mundial. El cas més evident i la persona que sempre surt esmentada en parlar de cuiners de fama internacional és Ferran Adrià. Des del seu restaurant de Cala Montjoi, a Roses, ha abanderat una avantguarda culinària que l'ha distingit com el millor cuiner del món. Un diari del prestigi de *The New York Times* fins i tot l'ha considerat com una de les cent persones més influents a escala planetària. La *Guia Michelin* li atorga les seves tres estrelles, però no és l'únic a Catalunya; Santi Santamaria, entronitzat a Sant Celoni, amb una cuina més pròxima a la tradició però alhora innovadora, ha arribat també a la cúspide gastronòmica. Ells dos han sabut no tan sols dominar l'art i la tècnica sinó també acaparar l'atenció del públic i sobretot dels mitjans de comunicació. Una altra gran cuinera, amb dues estrelles Michelin i una personalitat mediàtica, és Carme Ruscalleda, que encara no fa un any va obrir a Tòquio una còpia del seu restaurant de Sant Pol de Mar.

Altres noms, com els germans Roca, Fermí Puig, Mey Hoffman, Fina Puigdevall o Jordi Cruz, per citar-ne només alguns, són també primeres figures de la cuina que es fa a Catalunya. Tots ells fan una cuina avantguardista, estudiada i depurada, arrelada en la manera de cuinar tradicional catalana, però etiquetada com d'autor. Tal vegada les germanes Reixach són les que, del selecte club de grans cuiners catalans, han romàs més

a prop de la cuina popular, que elaboren amb un mestratge reconegut arreu.

El boom d'aquests cuiners té una projecció internacional en el denominador comú de cuina catalana? Més aviat, no. Totes aquestes celebritats són cada cop més conegudes mundialment, però la seva fama no transcendeix la cuina catalana. A àmbit internacional són sobretot coneguts com a cuiners espanyols o noms propis aïllats en el seu univers creatiu. Ells són els primers, però, a reivindicar la influència que ha tingut i té l'herència gastronòmica catalana en el seu art, sobretot pel que fa als productes utilitzats. I és que, segons gurmets i especialistes en el tema, tota cuina és fruit de la història del territori on es desenvolupa i dels seus productes.

Potser l'impuls de l'etiqueta de cuina mediterrània, acompanyada dels seus productes comuns al llarg de la Mediterrània, com poden ser l'oli d'oliva, la vinya, el blat, la ceba o l'atmetlla, va ser el factor que ajudar a promocionar la gastronomia catalana. El prestigi de la dieta mediterrània és, de fet, un fenomen recent però conegut arreu el món, sobretot no tant pel seu vessant de plaer gastronòmic com per la seva bondat com a hàbit saludable. Ara, també és cert que aquest factor pot haver eclipsat la cuina catalana per l'amplitud mediterrània.

G. P.