

Prensa

Ensenyar les cartes

El conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, Honorable senyor Òscar Ordeig, ha inaugurat l'exposició *Ensenyar les cartes*, una proposta de Palau Robert comissariada per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició.

L'exposició, que es pot visitar a la sala 1 fins al dia 1 de juny és un homenatge a la restauració catalana, en el context de *Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025*, una fita internacional per al Patrimoni Gastronòmic i Culinari.

Antecedents i context

El 12 de juny de 2023, l'Institut Internacional de Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme (IGCAT) va distingir Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025, en reconeixement de la consolidació d'un model turístic, innovador i regeneratiu, en què la revolució gastronòmica va molt més enllà del restaurant, encara que també, i obre les portes a descobrir el territori i una producció alimentària local singular, altament diversificada i de gran qualitat.



Aquesta distinció ha marcat una fita i és un reconeixement especialment significatiu: Catalunya ha estat la primera regió europea a rebre la distinció i posa de manifest l'excel·lència i la riquesa treballada del patrimoni agroalimentari i culinari català, la qual cosa consolida el territori com un referent internacional.

La candidatura de Catalunya i l'impuls del projecte han estat liderats pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de la Direcció General d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia i Prodeca, i pel Departament d'Empresa i Treball, a través de la Direcció General de Turisme i l'Agència Catalana de Turisme, ambdós de la Generalitat de Catalunya, en estreta col·laboració amb entitats representants de l'anomenada

Prensa

societat civil, com la fundació Alícia, la fundació El Bulli i l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició. Això acredita la coordinació de les iniciatives públiques i privades al nostre país, i la presència forta i atàvica de la cultura gastronòmica que sempre ha amarat Catalunya.

L'exposició ***Ensenyar les cartes*** s'ha estructurat com un passeig, lúdic i lliure, per alguns dels restaurants més significatius del nostre país, oberts entre 1960 i 2020.



És evident que és impossible incloure en l'exposició tots els establiments que han estat a disposició del públic durant el període esmentat. No pretén, en cap cas, ser un catàleg enciclopèdic, ni inventariar les desenes de milers d'establiments que han ofert al públic els seus plats durant aquest període.

El reconeixement atorgat pren també una rellevància especial perquè Catalunya és un país territorialment petit, amb una orografia difícil i un clima canviant i sovint imprevisible. No és un país de grans recursos culinaris, malgrat comptar amb productes de gran qualitat, encara que habitualment en quantitats minses.

Prensa

La cuina catalana, originàriament i degut a aquesta escassetat, ha estat una cuina plena d'enginy que, estimulada per la forta personalitat del país, ha creat plats que han esdevingut grans institucions gastronòmiques, com el pa amb tomàquet, les sopes d'all, de pa, de farigola o de fonoll, l'escudella o les coques de recapte, habituals de la Mediterrània. Ha incorporat a la cuina autòctona productes recol·lectats a la costa i a la muntanya, com els musclos de roca, els cargols, les granotes, les ortigues o la verdolaga, una immensa varietat de bolets, els créixens o els saborosos fruits del bosc.

Aquesta manera de fer, dirigida a posar en valor els escassos productes propis, tots amb una marcada personalitat autòctona, o, si més no, mediterrània, unida al fet que el país ha estat, des de l'antigor, una terra de pas de diferents cultures, amb les seves influències particulars, ha permès que Catalunya desenvolupi una cuina pròpia, molt elaborada, plena de personalitat i caràcter i amb una sofisticació natural, més que remarcable.



Catalunya no només és terra de pas, sinó també terra d'acollida i, per tant, de cuina i restauració, unes activitats que el país va voler codificar, divulgar i convertir en cultura gastronòmica, des de l'època medieval, a través d'acurats i pràctics receptaris manuscrits anònims. Per exemple, el *Llibre de Sent Soví* (c. 1324), el receptari més antic en llengua europea diferent del llatí; el *Llibre d'aparellar de menjar* (c. 1350), una síntesi de la cultura gastronòmica medieval de casa bona, o el *Llibre de totes maneres de potatges* (c. 1425), una obra enciclopèdica sobre una gran varietat de plats i com preparar-los.

Acabada l'edat mitjana, durant el Renaixement la literatura gastronòmica catalana no decreix, i trobem una primera edició del *Llibre del coc* (c. 1520), del mestre Robert (posteriorment conegut com a Rupert de Nola), amb una ràpida i primerenca traducció al castellà de 1525, a la qual posteriorment seguirien moltes més.

Prensa

La nostra cuina té, inclús, els seus propis misteris bibliogràfics, com la llegenda de l'incunable fantasma de l'esmentat *Llibre del coc* (que seria anterior a l'edició del 1520), pretesament editat a Toledo l'any 1477, i que molt probablement no és més que un malaurat error de transcripció de Fèlix Torres i Amat de Palou, l'insigne historiador i hel·lenista català del segle XVIII. Però aquesta és una altra qüestió.

L'evolució gastronòmica continua al nostre país i, a partir del segle XVIII, proliferen els receptaris emanats de les cuines dels convents (cartoixans, benedictins, carmelites, franciscans, etc.), amb una gran dedicació a la cuina quaresmal i de Setmana Santa. Es publiquen obres de gran transcendència pràctica com *La cuinera catalana* (1835), amb un extens compendi de regles de tota mena per a cuinar bé.

Aquesta ressenya no pretén ser absoluta, sinó, al contrari, una petita mostra, una tria bibliogràfica lliure, de la importància de la gastronomia al nostre país i de les profundes arrels en què es basa l'excel·lència de la restauració actual.

Per acabar aquest punt, caldria esmentar la mítica obra *Ars cisoría*, manuscrita l'any 1423 per Enric d'Aragó, el polièdric marquès de Villena; dipositada a la biblioteca del monestir d'El Escorial durant segles, per desig de Felip II, i publicada, per primera vegada, l'any 1766, tres-cents quaranta-tres anys després, per iniciativa de l'impressor Antonio Marín. Aquest tractat gastronòmic no inclou cap recepta, només instrueix principalment sobre l'art de trinxar aus, peixos i carns a les taules reials durant l'època medieval. L'enigmàtic Enric de Villena, descendent dels comtes de Barcelona escrivia tant en català com en castellà i, malgrat que el manuscrit d'El Escorial va ser redactat en aquesta segona llengua, hi ha experts reconeguts que postulen que inicialment es va escriure en català. Un altre dels misteris bibliogràfics que farceixen el nostre passat culinari.

A partir de la primera meitat del segle XX, la producció de literatura, receptaris i compendis gastronòmics es dispara. Entre molts d'altres, a casa nostra destacaríem les obres d'Ignasi Domènech, Ferran Agulló, Josep Pla, Néstor Luján, Joan Perucho o Manuel Vázquez Montalbán, tots amb una producció literària immensa i de gran qualitat.

Prensa

La cuina del nostre país, degut a totes aquestes circumstàncies, ha estat en una evolució constant, a voltes disruptiva, la qual cosa n'ha fet un dels grans atractius del país i, ja convertida en restauració, en una veritable icona internacional, unànimement reconeguda i moltes vegades guardonada.



A Catalunya, l'evolució és constant, però són les disruptcions les que han comportat canvis revolucionaris que han permès somoure el que fins a un moment determinat ha estat tradicional. La gran disruptió, que liquida la cuina medieval i obre horitzons inimaginables, va ser l'arribada dels productes desconeguts, principalment vegetals, que provenien del llavors recentment descobert continent americà: el tomàquet, el pebrot, la patata, el blat de moro, el cacau o el gall d'indi.

Aquesta disruptió, d'una magnitud extraordinària, va modificar la cuina catalana, i va permetre incorporar al nostre patrimoni gastronòmic el pa amb tomàquet, els imprescindibles sofregits, la patata en totes les vessants i varietats o l'acolorida i saborosa escalivada, entre moltíssimes altres preparacions.

La cuina catalana, que actualment considerem tradicional, neix amb l'edat moderna, a partir del descobriment d'Amèrica, i es desenvolupa, evolutivament, durant els segles següents fins a arribar als nostres dies.

La mestressa de casa va esdevenir la primera xef, quan alguns masos i cases de postes acollien viatgers i els donaven allotjament i un plat a taula. No fa gaires anys encara, en zones de Catalunya com el Pirineu, es podia negociar i acordar un dinar amb les mestresses de molts masos, que no restaurants, ni fondes, a canvi d'un preu convingut.

Amb la certa millora de la seguretat en els desplaçaments i l'increment de viatgers, a partir de la segona meitat del segle XIX, es desenvolupen l'hostaleria i la restauració, primer a Barcelona i després a la resta del país, de manera progressiva i pausada fins a arribar a la terrible aturada de la Guerra Civil i la Segona Guerra Mundial.

Prensa

A mitjans del segle xx, amb una Europa en recuperació, es reprèn lentament la possibilitat del gaudi gastronòmic, almenys per a les classes benestants, i a casa nostra hi influeixen tres fets que s'aniran succeint durant la resta del segle: un de local, el segon provinent de França —que afecta el nostre país i la resta del món— i el tercer, nascut al nostre país, que afecta l'univers sencer de la gastronomia i la restauració. Són, de nou, tres factors disruptius que sacsegen la tradicional evolució lògica de les coses. El nostre país sempre ha avançat gràcies al seny (evolució) i la rauxa (disrupció).

El primer fet, que es produeix a casa nostra, és l'obertura el 4 de juny de 1961 del Motel Empordà; amb una nova concepció de la cuina tradicional, s'abandona el concepte de menjar per substituir-lo pel de dinar o sopar, que no és el mateix. El segon fet té lloc a França, a finals dels anys 70, després del Maig del 68, i és el naixement de la *nouvelle cuisine*, liderada per Paul Bocuse, Michel Guérard i els germans Troisgros, entre d'altres, amb una aposta per abandonar Escoffier i innovar, cercant plats més lleugers, menys salses, temps reduïts de cocció i presentacions més atractives. Finalment, el tercer fet també té lloc a casa nostra: l'arribada a El Bulli de Ferran Adrià, de la mà de Juli Soler, l'any 1983, i l'aplicació de nous estris, ingredients i tècniques científiques a la gastronomia.

La mostra no té un ànim exhaustiu o definitiu, ni és un catàleg, un inventari o un recorregut històric; és tan sols una exposició per “mostrar algunes de les cartes” que ha anat acumulant, durant els anys, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) i que, actualment, superen les 3.000, provinents de tota mena i categoria de restaurants i fondes del nostre país.

Es tracta d'una selecció servida a manera d'*amuse-bouche*, que posa a l'abast del visitant una mostra d'uns elements de comunicació bàsics en la restauració actual. Això permetrà percebre l'evolució de la seva qualitat i disseny —des de suports bàsics escrits a màquina fins a arribar als actuals menús minimalistes, passant per les enormes i sumptuoses cartes dels anys 80 i 90, la redacció explicativa dels plats o, inclús, els preus, a través del també disruptiu pas de la pesseta a l'euro.

Àmbit 1: les tres grans fites

En l'àmbit 1 de l'exposició hi trobem una petita selecció de cartes del Motel Empordà, de Josep Mercadé i Jaume Subirós; de Paul Bocuse; de Les Prés

Prensa

d'Éugénie, de Michel Guérard; de Maison Troisgros, i d'El Bulli, de Ferran Adrià i Juli Soler, Il·lustren els artífexs de les tres disruptions anteriors, que, en els tres casos, han creat escola i han influït de manera rellevant en el desenvolupament de la gastronomia catalana dels darrers 70 anys. No necessàriament els documents exposats es corresponen amb les èpoques esmentades, però sí que ho fan respecte de la filosofia i orientació gastronòmica dels diferents cuiners i establiments.



Àmbit 2: les institucions barcelonines

Barcelona compta actualment amb més de 10.000 restaurants oberts. Per tant, si intentem elaborar un cens dels establiments dedicats a la gastronomia que han operat a la ciutat des del 1960, el resultat esdevé d'una magnitud inabastable.

Resulta, doncs, imprescindible autolimitar-se, i, lamentablement, això comporta no incloure cap referència a establiments que han tingut transcendència o que han estat importants a la vida i el record de moltes de les persones que puguin visitar aquesta exposició.

L'exposició s'organitza per ordre alfabètic amb la finalitat de no prioritzar un establiment sobre els altres, atesa la importància de tots.



Àmbit 3: les institucions del territori

A Barcelona el nombre actual d'establiments de restauració supera els 10.000, però a Catalunya ultrapassa els 16.000, i supera, en quasi un 50 %, els oberts a Andalusia, que és la segona comunitat amb més establiments a l'Estat.

Aquesta circumstància, novament, comporta dur a terme una tasca de selecció severa, i exposar només els més significatius per la seva anomenada o aportació gastronòmica especial, tot deixant a banda la resta.



Barcelona és la capital de Catalunya, però el país és molt més que la capital. El nostre país és petit, però això, que segons com és un problema, també és una virtut. L'extensió geogràfica i la cohesió del territori han fet i permès que, en molts aspectes, el que s'ha donat en el que de vegades s'anomena *el territori* sigui tant o més ric que el que ha tingut lloc a la capital. Un d'aquests aspectes és, sense cap mena de dubte, la gastronomia i la restauració.

Prensa

El veritable valor, dimensió i profunditat de la cuina i la restauració catalanes es constata quan comprovem com les grans institucions gastronòmiques es troben equitativament repartides pel territori. En altres països, els grans establiments es concentren bàsicament i de manera primordial a la capital. Aquí no és, en cap cas, així.

En el cas de Catalunya, la capital està en clar dèficit i és, precisament, la densitat gastronòmica del territori el que ens permet dir que som una regió gastronòmica única, integral i cohesionada.

Àmbit audiovisual: la força gastronòmica del país

Catalunya és, doncs, sens dubte, una regió gastronòmica integral, que empara institucions culinàries, equitativament repartides en tota l'extensió geogràfica.

En realitat, el més important és que aquesta virtut no es limita, simplement, als grans temples o catedrals de la gastronomia, sinó que, al contrari, la força gastronòmica del país rau en els milers de restaurants que captiven el visitant amb una cuina acurada, natural o sofisticada, tradicional o d'autor, en una quantitat i diversitat absolutament inusual, sense parangó en cap altre país. A casa nostra es menja bé a la ciutat, al mar i a la muntanya, en establiments històrics i moderns, o de cuina tradicional, ben executada, i de cuina reinterpretada de manera més sofisticada. Es menja molt bé arreu.

Aquesta exposició és una mostra senzilla d'una realitat inabastable. Està previst que, en el futur, pugui complementar-se amb la publicació d'un catàleg extens que incorpori, no tots, perquè resultaria impossible, però sí més establiments de restauració, en clar homenatge i mostra de la complexitat i riquesa de la gastronomia d'un país únic i excepcional com és el nostre.



La mostra és d'accés lliure i gratuït.

Prensa
