

Gastronomia, turisme, país



JOAN TRIAS I BADRUNA

La gastronomia del país està en auge. Dimecres passat la portada d'aquest diari mostrava un Ferran Adrià exultant després d'inaugurar una nova exposició sobre el Bulli al Palau Robert de Barcelona. L'endemà mateix, ens assabentàvem que el cuiner gironí Joan Roca, del Cellar de Can Roca, havia rebut el prestigiós premi anual de l'Acadèmia Internacional de Gastronomia. Fa poques setmanes era el torn del restaurant Casamar de Llafranc, que rebia la seva primera estrella Michelin. Més enllà dels fenòmens mediàtics, és ben cert que la qualitat de les primeres matèries de la nostra terra i l'esforç conjunt de productors,

restauradors i administracions han aconseguit posar en valor un dels nostres reclams turístics més importants: la nostra cuina.

En aquest context, divendres es va celebrar a l'Aula Gastronòmica de l'Empordà l'acte de commemoració dels 15 anys de calendari gastronòmic del Baix Empordà. El calendari gastronòmic neix l'any 1997 amb la intenció d'agrupar les diferents campanyes culinàries del territori (la Cuina de l'Arròs de Pals, la Garoinada de Palafrugell, el Menú de la Gamba de Palamós, etc.) i enfortir la promoció gastronòmica de la comarca.

També perseguia un segon objectiu: desestacionalitzar la temporada turística fent coincidir les campanyes amb els mesos de temporada baixa. Així, després d'uns primers anys d'assaig, aquest petit recull de la cuina comarcal es va anar consolidant i avui incorpora també les fires gastronòmiques, menjars populars i altres esdeveniments d'interès turístic. El treball i la constància sempre donen fruits. Quinze anys de col·laboració entre restaurants, ajuntaments, oficines de turisme i el Consell Comarcal del Baix Empordà han aconseguit fer de l'art del paladar un puntal de la marca turística Empordà. No és casualitat que el sector turístic i l'agroalimentari hagin demostrat signes de relativa fortalesa en aquests anys de dificultats.

Ho hem de saber aprofitar, però també ho hem de saber conservar i potenciar. Consumint productes de la terra, apostant per la qualitat, degustant els menús de les campanyes gastronòmiques... En definitiva, "fent país".

Sense una xarxa de productors i restaurants tan rica i variada com la que tenim, hauria existit mai un Bulli, un Cellar de Can Roca o un Casamar?

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/02/05/gastronomia-turisme-pais/545595.html?utm_source=rss