La batalla dels fogons

MOISÈS DE PABLO

La nova Guia Michelin deixa un regust agredolç a casa nostra. Perdem referències estrellades, com el cas del Mas Pau empordanès, per canvi de projecte culinari; o clàssics com la Llar, per jubilació del xef, un Viñas amb més de trenta anys amb estrella com a prova de professionalitat; entre altres casos, com la trista desaparició del cuiner Feliu, de L'Aliança.

També fa mal el fet que no tenim cap incorporació de nous establiments estrellats; de cuiners que fan molt bona feina, i que mereixen reconeixement. Les guies sempre són polèmiques, i no és dolent que l'exigència de la Michelin faci brillar el nom d'aquesta. Tenim nous gustos, fa poc exòtics, com l'estrella del barceloní Pakta, d'Albert Adrià, de cuina de síntesi peruanojaponesa; l'esclat del gadità Aponiente, o el ?di?buix d'un Madrid com l'indret on es couen projectes interessants.

El turisme gastronòmic té un gran valor, preguntin a les petites poblacions amb restaurant nostrat; o viles com Llançà, per saber els efectes de tenir catedrals dels fogons en el territori. Els especialistes xifren en un 10% del total el turisme que arriba per entaular-se en els nostres restaurants. Un turisme que no fa ombra al turisme de masses, però que és molt apreciat perquè té nivell adquisitiu i trenca l'esquema del sol i platja, en el qual no podem competir en preu amb destinacions més barates.

Està íntimament lligat al turisme cultural, i tots dos són la gran esperança d'un sector que necessita pols d'atracció i tresors que ens facin únics.

Font del document:
http://www.diaridegirona.cat/opinio/2014/11/23/batalla-dels-fogons/698414.html?utm_source=rss