Diari de Girona
Dominical
2/04/2017









La clau de l'èxit de la cuina catalana

Un estudi en el qual han col·laborat la Universitat de Girona i la de Barcelona revela que la competència entre cuiners de categoria afavoreix la millora del nivell general i és la causa principal de la concentració a Catalunya de tants restaurants distingits amb estrella a la Guia Michelin

manera aïllada no aconseguirien aquest èxit, sinó que necessiten ser uns quants; l'èxit propi i dels competidors et proporciona un 'contrincant' la qual cosa t'obliga a millorar, per la qual cosa afavoreix el teu èxit. Si estàs sol, en canvi, et relaxes, i a més no es produeix l'aprenentatge mutu que sí que hi ha aquí».

La importància d'aquestes xarxes socials (prèvies a les que ha afavorit internet) no es troba només en la millora del nivell dels diferents cuiners, sinó també en la seva projecció: «Són més coneguts en grup que de manera aïllada, i a més a un restaurant de qualitat li interessa que n'hi hagi d'altres a prop, perquè el turista o el comensal que visita aquests establiments no va sempre al mateix, sinó que en busca d'altres; com més n'hi hagi, més públic potencial hi haurà».

Aquest aprenentatge mutu i aquest treball en xarxa té alguns límits, però: «Cada cuiner vol i ha de mantenir la seva part creativa original; han d'aprendre, però no copiar ni usurpar la creació de l'altre, perquè ells respecten molt l'aportació original».

Per a la professora de la UdG, aquesta manera de relacionar-se dels cuiners no és habitual en altres àmbits: «Potser és perquè es tracta de gent que no es dedica tant a aquesta activitat per visió empresarial, sinó per la seva vocació de xef. Veus que els uns es preocupen dels altres, que hi ha afecte entre ells, i a més són conscients que el bé d'un és el bé de l'altre...».

Aquesta xarxa de relacions és el principal element que explicaria aquest bon moment de la cuina a Catalunya, si bé n'hi ha d'altres que també queden reflectits al treball, com ara la cada vegada millor formació dels cuiners, la varietat i qualitat dels productes alimentaris que s'hi troben, el bagatge històrico-gastronòmic del territori.... Precisament en el pròleg del llibre, Francesc Solé Parellada, catedràtic d'organització d'empreses de la Universitat Politècnica de Catalunya i propietari del restaurant 7 Portes de Barcelona, rememora el llegat gastronòmic que han heretat aquests cuiners d'avui, que arrenca amb el *Llibre de Sent Soví* i el *Llibre del Coc* de Mestre Robert, passa per treballs com *La cuinera catalana* o autors com Ferran Agulló i Ignasi Domènech, i arriba a cuiners com Josep Mercader, del Motel de Figueres, precursors dels Adrià, Roca o Ruscalleda posteriors...

«L'èxit dels germans Roca, però també l'èxit de molts altres cuiners, en particular els que treballen en restaurants de Catalunya que han rebut estrelles Michelin, ha contribuït a donar més rellevància social a aquest sector i alhora a difondre la riquesa i el valor de l'oferta culinària actual de Catalunya», apunten els autors del treball. I afegeixen que «els restaurants d'alta cuina s'han convertit en eines de promoció del territori, amb l'atracció de viatgers per als quals la gastronomia té un paper important a l'hora de triar destinació i que aprofiten l'ocasió per descobrir la cuina local. Avui en dia, els restaurants d'alta cuina funcionen com a aparadors de creativitat, disseny i mostra de la cultura d'un territori». En aquest sentit, una de les demandes dels cuiners és que «hi hagi més suport institucional a la cuina i la gastronomia catalanes perquè entenen que és bo per al turisme en el conjunt del país».

El projecte d'Arbussà, Bernardo i Escalante no s'ha acabat amb la publicació de *Cuina de relacions*... i la seva imminent traducció al castellà, considerada la fase divulgativa de la iniciativa, sinó que continuarà amb una fase acadèmica en la qual les dades de les enquestes (elaborades amb l'assessorament de Germà Coender, de l'àmbit d'estadística de la UdG) «seran analitzades amb tècniques de *Social Network* i els resultats publicats en revistes acadèmiques». I encara hi haurà un tercer resultat, fruit de la constatació que molts dels cuiners «són empresaris per necessitat, però la seva activitat té una part vocacional molt important»: «Intentarem buscar models de negoci sostenibles per a l'alta gastronomia», avança Anna Arbussà.



FOTO PORTADA: DIVERSES IMATGES DEL NEN JESÚS AL MUSEU DELS SANTS D'OLOT, UN EQUIPAMENT QUE AQUEST MES DE MARÇ HA COMPLERT DEU ANYS D'EXISTÈNCIA. (FOTO: MUSEU DELS SANTS)

SUMARI
2 D'ABRIL DE 2017

04_06 REPORTATGE
L'ofici de fer sants
Aquest mes de març s'han complert deu anys de la inauguració del Museu dels Sants d'Olot.

07 REPORTATGE
Un retratista d'ànimes
El Museu Picasso de Barcelona mostra una vuitantena de retrats de l'artista malagueny.

08_09 ENTREVISTA
Adolf Tobeña
Catedràtic de psiquiatria i reconegut divulgador, defensa que hi ha gent que «ja neixen malvats».

Dominical
Passeig General Mendoza 2. 17002 GIRONA
Telèfon: 972 20 20 66
dominical.diaridegirona@epi.es

Director **Jordi Xargayó** | Cap de redacció **Alfons Petit** | Administrador **Félix Noguera**



TEXT **ALFONS PETIT**

Està dins de l'ADN dels cuiners tenir bona relació entre nosaltres; ja heu vist que hi ha una cordialitat extraordinària. Crec que la lliçó que donem és aquesta: hi ha *bon rotllo*». Aquestes paraules que el cuiner gironí Joan Roca va dir l'any passat a Nova York en la gala de presentació de la llist *The World's 50 Best Restaurants* de la revista *Restaurant* (El Celler de Can Roca hi ocupava el segon lloc) resumeixen una de les conclusions a què ha arribat un estudi de la Universitat de Girona (UdG) i la Universitat de Barcelona (UB) sobre les causes de la concentració a Catalunya de tants restaurants de qualitat. «La proliferació de bons cuiners afavoreix la competència entre ells, i això provoca que tots acabin essent encara més bons que si treballessin de manera aïllada», resumeix la doctora Anna Arbussà, de Cassà de la Selva, professora de l'Àrea d'Organització d'Empreses a la UdG. Arbussà és la coautora, amb Mercè Bernardo, professora de la facultat d'Economia i Empresa de la UB, i de Raúl Escalante, doctorant a la UB, del llibre *Cuina de relacions. Anàlisi de la concentració geogràfica de restaurants amb estrelles Michelin a Catalunya*, que han publicat plegades les dues universitats (se n'està enllestint una traducció al castellà).

«Era un tema que es presentava sovint a la feina, i que volíem tractar des del punt de vista divulgatiu però també acadèmic», explica Arbussà sobre l'origen del projecte amb Bernardo, amb qui havia coincidit a la UdG: «La nostra intenció era explicar com era possible aquesta munió de restaurants amb èxit en aquest territori, i quins eren els factors que l'havien afavorit». Per posar en marxa la iniciativa es van posar en contacte amb el cuiner d'El Celler de Can Roca, Joan Roca (que ja ha viatjat a Melbourne, on dimecres es dóna a conèixer la llista dels 50 millors restaurants del món corresponent al 2017), que «de seguida es va mostrat interessat a participar en el projecte, i ens va ajudar a posar-nos en contacte amb la resta de xefs».

Perquè aquesta ha estat la manera de portar a terme l'estudi: una completa enquesta a una cinquantena de cuiners de restaurants de Catalunya, la majoria amb estrella Michelin (en el moment del treball de camp, entre 2013 i 2014), encara que no tots (també va ser entrevistat Ferran Adrià, per exemple). Els establiments gironins que van participar en l'estudi (alguns ja han desaparegut) van ser El Celler de Can Roca i Massana, de Girona; Les Cols, d'Olot; Miramar, de Llançà; Els Brancs i La Llar, de Roses; Empòrium, de Castelló d'Empúries; Bo.Tic, de Corçà; Casamar, de Llafranc; La Cuina de Can Simon, de Tossa de Mar; Els Tinars, de Llagostera; Les Magnòlies, d'Arbúcies; Ca l'Enric, de la Vall de Bianya; Fonda Xesc, de Gombrèn; L'Aliança, d'Anglès; Ca l'Arpa, de Banyoles; i Mas Pau, d'Avinyonet de Puigventós.

L'objectiu principal era «intentar explicar si hi ha algun aspecte de l'àmbit de l'organització d'empreses que hagi pogut afavorir» aquesta proliferació de restaurants de qualitat a Catalunya (i les estrelles Michelin s'han usat en aquest cas com un indicatiu reconegut de manera general d'aquesta qualitat). I efectivament hi és, en la xarxa social que formen els cuiners, en el sentit de xarxa de relacions: «Si hi ha un intercanvi entre persones d'un mateix àmbit es beneficien mútuament», comenta Arbussà, que en detalla els motius: «De



FOTOS:
Sobre aquestes línies, la portada de l'estudi *Cuina de relacions*, en el qual han col·laborat les universitats de Girona i Barcelona.
1. Els cuiners gironins amb estrella que van cuinar en la gala de la Guia Michelin celebrada el novembre passat al Mas Marroch. MARC MARTÍ
2. La sala del restaurant El Celler de Can Roca de Girona, l'únic de la demarcació amb tres estrelles Michelin. MARC MARTÍ
3. Un cambrer amb una plata de pa al Celler de Can Roca. MARC MARTÍ
4. Preparació dels *snacks* a la cuina del nou restaurant Bo.Tic de Corçà. MARC MARTÍ