Empordà
16/maig/2017

més, també treballa en formació, i pro- | guir ampliant la quantitat de professio

APUNTS



Salvador Jordà
President del col·lectiu gastronòmic de la Cuina del Vent

AMB LA CUINA CATALANA

El nostre Empordà és cada vegada més gastronòmic. Des del camp i fins a la taula, es tiren endavant iniciatives que, o bé reivindiquen el producte i el territori, o bé se'ns ofereixen en el plat a través de molts i variats formats. Des de la Cuina del Vent, i com a president, reivindiquem un format i un tipus de cuina, la cuina empordanesa i catalana. Un tipus de cuina que conviu cada vegada més amb nous models importats, però que en molts casos encaixen amb la societat i tenen acceptació. Però, cap on hem d'anar amb la Cuina Catalana? Per saber-ho, aprendre i millorar, s'està treballant perquè el 2018 hi hagi el III Congrés de Cuina Catalana. Un Congrés que va realitzar la segona edició fa més de vint anys i que de ben segur que és necessari i serà benvingut tant per parlar de l'evolució de la nostra cuina en aquestes dues últimes dècades com, sobretot, per plantejar-se el futur de la cuina catalana. I és que no és tan fàcil. Els restaurants que treballen amb el format familiar i habitual de cuina catalana volen treballar amb productes locals i/o de temporada que moltes vegades incrementen els costos de producció i el preu de venda públic. Els gremis de carnissers, els de flequers, els cellers, els trulls... treballen cada dia amb més productes de qualitat per oferir a la restauració i això és molt benvingut, però fins on està disposat a pagar el client? Un client que va des dels restaurants de més alt nivell fins als restaurants franquícia de menjar ràpid o tapes i precuinats. Hi ha oferta per a tots els paladars, però com a "empresa" hem de tenir molt present que també necessitem acceptació i molts paladars contents per seguir endavant amb la cuina empordanesa i catalana. Això des de la demanda, però és evident que l'oferta també pateix canvis. Molts empresaris hostalers moderns no estan tan disposats a renunciar a coses tal com han vist en generacions anteriors. Això no vol dir que no vulguin treballar tant, sinó que volen treballar d'una altra manera i amb noves formes de producció que els donin més conciliació entre la vida personal i professional, és possible? Aquests exemples plantejats de ben segur que tindran resposta en un congrés necessari i que tindrà més de 30 línies d'investigació per una cuina que es mereix això i més. Aprofiteu i gaudiu de la millor cuina del món, l'empordanesa i catalana. Bon profit.

