

Pasado, presente y futuro de la cocina catalana en el CETT

Carme Gasull

2/4/2019 Comentarios

Una quincena de reconocidos profesionales del sector de la alimentación y la restauración participaron ayer en la primera jornada de la 'Trobada Gastronòmica' que celebra anualmente la Escuela Técnica Profesional del **CETT** en Barcelona enmarcada, este año, en el III Congreso Catalán de la Cocina, iniciativa que pretende analizar los factores que han hecho posible el éxito de la cocina catalana a nivel internacional y extraer conclusiones que le permitan continuar en la vanguardia gastronómica mundial.



Más que resoluciones, el encuentro regaló experiencias, consejos, reflexiones e interrogantes al alumnado. Un diálogo abierto que algunos de los asistentes continuamos en la pausa y almorzando. Inauguró el acto la Dra. **Maria Abellanet**, CEO del Grupo CETT, subrayando la vigencia de la cocina catalana así como su adaptabilidad al producto que ofrece el propio territorio y a los nuevos tiempos sin perder de vista la tradición. A través de Abellanet se excusó **Carles Gaig**, padrino del evento y uno de los máximos exponentes del tema a debate, por fallar a la cita en su decimotercera edición.

Sergi de Meià. Las bases

“Picadas, sofritos, cremas a base de huevo, cocas y sopas compuestas”. Este es el ADN de la cocina catalana según el chef y presidente de la Fundación Instituto Catalán de la Cocina y de la Cultura Gastronómica (FICCG) —entidad impulsora del congreso— quién hace tiempo que bucea en la historia de la misma, desde el medievo hasta nuestros días, reivindicándola con orgullo. Sus consejos para con el alumnado: pensar en las colectividades y no solo en restaurantes así como en otros destinos más allá de Barcelona en sus proyectos de futuro.

Marc Gascons, Arnau Bosch, Fran López, Fina Puigdevall, Joel Castanyé y Albert Boronat. El arroz y sus zonas culinarias

Qué hambre nos entró con las intervenciones de estos cinco cocineros. Y qué riqueza de paisajes, variedades y posibilidades las de este ingrediente que ellos tratan con tanto respeto, de manera habitual u ocasional, en sus restaurantes (léase **Els Tinars**, **Can Bosch**, **Villa Retiro**, **Les Cols**, **La Boscana** y **Ambassade** de Llivia, respectivamente). Marineros o de montaña, secos o caldosos, con acompañantes frescos o enlatados, pero siempre de calidad máxima. Recomendaciones: “la importancia del sofrito, del agua y de los pulidos; el arroz como carta de presentación; su dificultad pese a parecer un plato fácil”. Darle valor en resumen.

Ada Parellada. Cocina de transmisión

Si procedes de una de las estirpes de restauradores y fondistas más antiguas y célebres de Catalunya difícilmente puedes escapar a los recuerdos, las anécdotas y las fotografías de color sepia. Ni quieres. Ni deberías. La cocinera y empresaria **Ada Parellada**, propietaria del restaurante **Semproniana** de Barcelona, homenajeó ayer a su familia incidiendo en los valores que esta se ha ido transmitiendo entre generaciones. “Localización, producto, oficio y una buena dosis de hospitalidad”. Cuatro claves clave del pasado para aplicar en el presente y en el futuro. Un regalo.

Anna Bellsolà, Xavier Barriga, Jordi Morera y Xevi Ramon. El pan nuestro de cada día

El Pan de Payés Catalán —uno de los pocos panes que presume de IGP— fue la excusa para ofrecer a los estudiantes del CETT una clase exprés sobre cereales, harinas, procesos, métodos y cocciones de este producto que vive una nueva y mejor vida gracias a panaderos y panaderías del siglo XXI como **Baluard, Turris, L’Espiga d’Or** y **Triticum**. Todos, con una larga tradición familiar en el oficio; oficio que han dignificado adaptándolo a nuevas demandas y necesidades. Su intervención fue un horno virtual del que salieron vivencias, anécdotas, equipos, profesionalidad y nuevos proyectos y del que asomaron piezas como la innovación y la conciliación laboral. Ofrecer buenos panes cada día: el reto.

Nandu Jubany e Hideki Matsuhisa. ¿Sushi o Fricandó?

Oriente versus Occidente sobre la mesa. El punto final a la primera jornada de la 'XIII Trobada Gastronòmica' fue un contrapunto, entendido como el arte de combinar dos melodías diferentes más que como un desafío. Los chefs y propietarios de **Can Jubany** y **Koy Shunka**, **Nandu Jubany** e **Hideki Matsuhisa**, debatieron divertidos sobre el fricandó y el sushi, emblemas de sus respectivas cocinas, la catalana y la japonesa. No hay rivalidad entre amigos. **Matsuhisa** afirmó que incorpora la tradición de su tierra de adopción a las técnicas japonesas, fusionando así ambas culturas en un mismo plato. Siempre al lado de la historia y la cultura catalanas, **Jubany**, animó a los alumnos del Campus de Turismo, Hotelería y Gastronomía a estudiar la tradición de su tierra de origen para poder ofrecerlos en un futuro. "Si no mantenemos nuestra cocina entre las mejores será porque nos habremos dormido".