

Manresa juga la carta de l'alta cuina per tal de reivindicar el llegat del Camí Ignasià

La capital del Bages convida a menjar-se el territori seguint l'empremta del pelegrinatge personal i espiritual de sant Ignasi

Dolors Clotet Cortina | Manresa 23.11.2019 | 22:43



Tastant els plats inspirats en el Camí Ignasià ahir al Kursaal **REPORTATGE FOTOGRÀFIC: MIREIA ARSO**

Sant Ignasi no era un gurmet, amant de la bona taula i de les exquisideses culinàries, que se sàpiga. El fundador de la Companyia de Jesús tenia una rica vida interior i alimentava l'esperit, però el cos ja eren figures d'un altre paner. Dejunava molt sovint, i quan no ho feia «menjava poc i malament», en paraules de Jordi Rodó, consultor en patrimoni i **turisme**. Tot i així, la seva estada d'onze mesos a Manresa, de la qual el 2022 es commemoraran els 500 anys, és el pretext ideal per reivindicar la història, la

riquesa patrimonial, el potencial paisatgístic i els productes agroalimentaris de la capital del Bages a través de l'alta gastronomia i l'enologia. La bona taula és un valor segur per vendre el Camí Ignasià, «que no deixa de ser un producte turístic» malgrat que de moment encara s'ha de consolidar, i Manresa com a referent «universal del món jesuític».

La Sala Petita del **Kursaal** va omplir-se, ahir al migdia, amb un centenar de persones per veure com es pot *menjar* el camí de Sant Ignasi. En total, recorre 650 quilòmetres dividits en 27 etapes, que travessen Euskadi, Navarra, la Rioja, Aragó i Catalunya. Ahir es va parlar concretament de la part catalana de Fraga a Manresa, de la mà de Jordi Rodó, que va oficiar d'erudit mestre de cerimònies i va desgranar el perfil vital del sant i va convidar a descobrir el camí per on va passar a través del patrimoni i la història.

Rodó va oferir unes detallades explicacions sobre el personatge i els llocs per on va caminar i va fer estada i el més destacat de cadascun d'ells. Tot plegat maridat amb demostracions en directe d'alta cuina a càrrec de tres restaurants del territori. «Menjar també pot ser una experiència espiritual», va dir Rodó. Després de veure els plats que van elaborar els cuiners i cuineres convidats a l'acte va fer broma dient que «si Ignasi s'hagués trobat aquests menús, no hauria arribat a **Manresa**».

El pelegrinatge i el procés de transformació personal del basc Íñigo López de Recalde, un noble que va convertir-se en religiós després de ser ferit en un setge a Pamplona que el va portar a iniciar una pelegrinació des del seu poble natal d'Azpeitia al País Basc per anar a Terra Santa passant per Barcelona i Montserrat –fent una parada i fonda no prevista d'antuvi a Manresa–, són tota una lliçó d'història. **I s'assimila millor a través de plats elaborats per cuiners de restaurants de reconegut prestigi i vinculats, propers al Camí Ignasià (La Boscana de Bellvís a Lleida, el Somiatruites d'Igualada i L'Ó de Sant Benet de Bages), que defensen els productes de proximitat, la cuina que traspua territori i que reivindica plats senzills fets amb ingredients com plantes autòctones a vegades**

considerades males herbes. És clar que no només aquests productes, sinó també d'altres elaborats amb l'ajuda de les tècniques culinàries més modernes del segle XXI, a anys llum de les del segle XVI.

Potser el sant va menjar mató de Montserrat, va aventurar Jordi Rodó, o podria ser que fins i tot tastés algun licor d'herbes del tipus de les Aromes de Montserrat. És clar que no tot van ser productes agroalimentaris. Per exemple, quan sant Ignasi arriba a Igualada es canvia de roba. Fa prop de 500 anys la capital anoienca ja era coneguda per la seva producció tèxtil. Quan hi arriba, deixa les seves peces de noble i compra el vestit de pelegrí. A Montserrat, «un santuari de pelegrinació mundial», hi fa la vetlla de cavaller davant de la Mare de Déu, «es converteix i deixa les seves robes mundanes» . Tot i que no tenia previst aturar-se a Manresa, una ferida l'hi obliga. S'hi està 11 mesos per recuperar-se. A la ciutat de Manresa va viure «la gran aventura de transformació personal».