

► 20 Junio, 2025



La cocina barcelonesa, mejor que nunca



'Barcelona, Tierra de talento'. De izq. a dcha.: la moderadora Cristina Jolouch y los cocineros Eduard Xatruch, Carme Ruscalleda, Víctor Quintillà, Ivan Margalef y Paolo Casagrande



Instituciones e industria en la segunda mesa redonda. Damià Serrano, Soledad Bravo, Cristina Jolouch, Andreu Galindo, Montserrat Selfa, Eugeni Llos y Toni Massanés

FOTOS: FERRAN GARCIA

Expertos de la provincia de Barcelona debaten sobre el futuro de la gastronomía y el turismo en el III Encuentro Gastronómico Comer La Vanguardia

ROSA MOLINERO TRIAS
Barcelona

La gastronomía de las comarcas barcelonesas está en plena forma. Así lo concluyeron los cocineros y empresarios que se congregaron en sendas tablas redondas, en Món Sant Benet (Sant Fruitós de Bages), durante el III Encuentro Gastronómico

Comer La Vanguardia, celebrado en el marco de Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025.

La jornada, presentada y moderada por la periodista y responsable de Comer La Vanguardia, Cristina Jolouch, contó con la colaboración de la Diputación de Barcelona, Torrons Vicens, Perelada, Sant Aniol y Món Sant Benet, y con la presencia de ins-

"El paisaje es un potenciador del sabor"

Toni Massanés

tituciones, que dieron la bienvenida al público asistente. Damià Serrano, director de Marketing de Experiencias e Investigación de la Agència Catalana de Turisme, agradeció a los cocineros presentes su participación y consideró que su marca y su imagen "hacen de efecto tractor para posicionar a todos los eslabones de la gastronomía, apelando al sector turístico, y refuerzan también el vínculo con el territorio". Por su parte, Soledad Bravo, gerente de Turismo de la Diputación de Barcelona, se dirigía al público con la pregunta ¿Qué poder tiene la gastronomía?, a lo que contestaba que refuerza to-

dos los valores importantes de la sociedad, tanto vivenciales como culturales, además de tener la capacidad de incidir en la industria turística y, por ende, repercutir en lo económico. "La gastronomía hoy permite sumergirse en la autenticidad y sentirse parte de un territorio".

La primera mesa redonda, titulada *Tierra de talento*, reunió a los cocineros Eduard Xatruch, del triestrellado restaurante Disfrutar, Carme Ruscalleda, del restaurante Moments, que dirige junto a su hijo, Raül Balam, Víctor Quintillà, del restaurante Lluerna (Santa Coloma de Gramenet), Paolo Casagrande, del



restaurante Lasarte, el primer triestrellado que tuvo la ciudad de Barcelona, e Ivan Margalef, del restaurante L'Ò, en el mismo Món Sant Benet, que se encargó de preparar la comida informal que pudieron degustar los asistentes tras finalizar el acto.

Tomó la palabra Ruscalleda, que mostró su más sincero agradecimiento con la alacena que le ha ofrecido su comarca, El Maresme. Y, para devolvérselo, la cocinera ha sido embajadora de su tierra por el mundo y ha reivindicado el vínculo tanto con el territorio como con el proveedor. "Cuando un cocinero toma el compromiso de crear una casa, se preocupa por respetar sus productos y quienes los cultivan, porque eso le suma singularidad. Solamente así, haciéndolo, es fácil defenderlo."

Con ella concordaba Xatruch, que afirmó que "la cocina barcelonesa y catalana está en mejor momento que nunca", y destacó también la importancia del producto y del productor, sin los que nada sería posible. "Como profesionales que amamos la gastronomía, sabemos que no nace en los fogones de los restaurantes, sino en el mar, al lado del agricultor, en la naturaleza, y para que siga brillando y tenga un futuro prometedor, hay que cuidarlos a todos. Se necesita tener contacto con el producto que trabajamos para mostrarlo de una forma diferencial." A su vez, asumía la responsabilidad, como cocinero, de seguir en movimiento y a la vanguardia para dar un reconocimiento en sus platos a ingredientes e iniciativas que poseen un alto potencial culinario.

Por su lado, Quintillà, cuyo restaurante se encuentra en la encrucijada entre la Sierra de Marina y El Maresme, de los que nutre con gusto su cocina, expuso las dificultades que encuentran los pequeños productores, "que trabajan con verdaderas joyas", para alcanzar las cocinas profesionales, para lo que pidió ayuda a la administración, que invocó también en pro de una mejor preservación de la cultura y el paisaje gastronómico. "Es fundamental, porque cada vez tenemos más claro que esto es lo que queremos mostrar al exterior y hay que conservarlo."

"Hay demasiado wok y poca escudella", sentenciaba Ivan Margalef, del restaurante L'Ò, que preparó la comida que los asistentes pudieron disfrutar al mediodía. "Tenemos que apostar por la cocina catalana, porque solamente así nos daremos a conocer de forma global." También el cocinero Paolo Casagrande, que abandonó su Véneto natal hace más de catorce años de la mano de Martín Berasategui para encabezar el restaurante Lasarte, se expresaba en este sentido. "Creo que Catalunya es uno de los sitios más bonitos en los que puede vivir un cocinero. Eso sí: tiene la responsabilidad de crear un vínculo con

Damià Serrano,
director de
Marketing de
Experiencias e
Investigación de
la Agència
Catalana de Turisme

**¿Cuál es el
poder de la
gastronomía?'**
Soledad Bravo,
gerente de
Turismo de la
Diputación de
Barcelona



los proveedores y con aquellos ecosistemas alrededor del restaurante, así como con sus personas." Casagrande recordaba con admiración las presentaciones de productos como los salmoneos, los guisantes y las fresas de El Maresme que Ruscalleda había llevado a cabo en las jornadas Lo Mejor de la Gastronomía, donde los hizo grandes para el resto de España.

**"La gastronomía
está en la
naturaleza y
por eso hay que
cuidarla"**
Eduard Xatruch

El magnetismo de la diversidad fue el título de la segunda mesa redonda, en la que participaron Toni Massanés, director de la Fundació Alícia, Montserrat Selga, responsable de Turismo del Consell Comarcal del Bages, Andreu Galindo, CEO de Aigües Sant Aniol, Eugeni Llos, director general de Perelada Resort, Serrano y Bravo. Massanés se mostró contundente: "Tenemos un paisaje muy rico y por eso, cuando perdemos, perdemos mucho más. Esto debería obsesionarnos, porque el paisaje es un potenciador del producto, porque comer *in situ* sabe mejor y fideliza mucho mejor esa experiencia, ya que las zonas de placer cercanas a la memoria han sido estimuladas".

Sobre el turismo, que basa su éxito en la capacidad de generar experiencias memorables, opi-

nó Serrano, que definió el momento como "un tránsito entre un cruce de caminos entre *más turismo a mejor turismo*". Reconoció que la gastronomía es un gran aliado para segmentar un turismo de mayor calidad, y todavía no es el principal motivo por el cual se visita Catalunya. "Debemos reconocer que nuestra cocina alberga un elemento identitario muy potente y más

**"La gastronomía
tiene poder:
refuerza todos
los valores
importantes"**
Soledad Bravo

vivo que nunca." Serrano hizo hincapié en que lo bien cuidado y curado, así como lo sostenible, "han dejado de ser parte de la oferta para pasar a ser una demanda", y apuntaba como principal reto la movilidad turística entre los distintos paisajes que conviven en Catalunya.

"Tenemos unos deberes muy importantes para posicionar la cocina catalana y crear un relato de marca, cohesionador e integrador, donde tengan cabida tradición e innovación", dijo Bravo, que apreciaba en los últimos años una reconexión sustancial entre el mundo urbano y rural, pilares diferentes pero esenciales de la provincia de Barcelona. "El mayor reto es ahora la desestacionalización del turismo y la descongestión de la capital." Desde El Bages, Selga describía un momento dulce para el turismo de la zona, dado que la tranquilidad de la comarca se ha convertido en un aliciente para el turista, que ha notado los esfuerzos del Consell Comarcal del Bages por contar una historia propia y se ha animado a conocerla a través de un paisaje singular, al que se suma una sólida propuesta gastronómica y enológica.

La calidad fue uno de los valores más comentados de la jornada, y Galindo recalcó que así debe ser el primer contacto en un restaurante, que suele empezar por el agua: "Es importante que sea de calidad esa primera experiencia sensitiva, porque, además, estamos compuestos principalmente de agua". Llos, desde su experiencia en Resort Perelada, emblema de una apuesta generosa por la excelencia hotelera, gastronómica y enológica, afirmó que "solamente con ese horizonte de la más alta calidad podremos mostrar con éxito al mundo nuestra tierra, que es lo mejor que tenemos".