

Fogones con estrella en Alp

Las muestras gastronómicas son los acontecimientos que han propiciado la evolución de la cocina de Cataluña y que han permitido poner el arte de la cocina en nuestro país a la altura que ahora brilla." Estas eran palabras de Ferran Adrià —uno de los genios catalanes más universales de la cocina—, escritas en la carta de adhesión a la muestra gastronómica de Alp y al encuentro de restauradores de elite que, desde el pasado año, se viene celebrando cada verano en tierras de la Cerdanya auspiciado por el Patronato Municipal de Turismo del Ayuntamiento de Alp.

Si en el año 2000 el eje principal de ese encuentro gastronómico fue el Manifiesto de Barcelona que, en defensa de la gastronomía cerdana como punto de encuentro de culturas, firmaron los restauradores Josep Monje, del Via Veneto; Magí Huguet, del Vinya Rosa; Fermí Puig, del Drolma; Xavier Pellicer, del Abac y Jean-Luc Figueras, que regenta el restaurante del mismo nombre, en esta edición la novedad ha sido las adhesiones al movimiento de otros prestigiosos restauradores españoles.



MARCEL

Los restauradores reunidos en la Cerdanya

Así, el pasado fin de semana se sumaron a la iniciativa gastronómica el joven chef catalán del restaurante La Broche de Madrid, Sergi Arola; Koldo Royo, que dirige el establecimiento de su mismo nombre en Palma de Mallorca; Josep Maria Boix, de La Torre del Remei; Gregorio Rico Godoy, de La Portada de Mediodía de Segovia, y Tatus Fombellida, del Panier Fleuri de San Sebastián. En total, un grupo de siete estrellas —según la clasificación de la Guía Michelin— al que habría que sumar otras ocho si se tiene en cuenta las adhesiones que enviaron desde El Bulli, Ferran Adrià; desde Arzak, José Mari Arzak, y desde el Akelarre, Pedro Subijana. Esa ampliación del Manifiesto de Barcelona se materializó en una cena en La Torre del Remei a cuyo final los restauradores estamparon su firma en el documento.

La intención es la de continuar potenciando ese encuentro y la muestra gastronómica de Alp —que este año ha alcanzado su decimosexta edición— abriendo esas celebraciones a futuras participaciones de universidades, escuelas e institutos dedicados a la enseñanza y a la difusión de la cultura gastronómica.

La muestra gastronómica, en la que participaron 25 restaurantes de Alp, la Cerdanya, el Baix Empordà y Francia, tuvo como pregoneiro al periodista Carlos Sentís, que puso a esa comarca como ejemplo de convivencia y vínculo de unión entre los pueblos —catalán y francés— para el resto de los países de la Unión Europea. En su intervención, Sentís explicó el porqué de la división de la Cerdanya entre España y Francia y los intereses que los galos ya manifestaron por esas tierras desde que comenzó la negociación del tratado de los Pirineos. ●