

el repunt | JOSEP PUIGBERT

Eusebi Ayensa. DIRECTOR DE L'INSTITUT CERVANTES D'ATENES

«A Grècia, el català es coneix poc»

Aquest professor de grec empordanès dirigeix des de fa un any l'Institut Cervantes

● El figuerenc Eusebi Ayensa està considerat un dels millors especialistes catalans en la cultura grega. Des de fa un any viu a cavall entre l'Empordà i Atenes, on dirigeix l'Institut Cervantes, encarregat de difondre les cultures de l'Estat Espanyol. Com li resulta l'experiència?

—«Molt interessant. Aquest treball té una qualitat i és que està als antípodes de la rutina, no hi ha cap dia que sigui igual. Jo venia d'una feina molt metòdica, que era la de professor, i ara a Atenes em trobo que cada dia l'activitat que faig és diferent de la del dia anterior. Atenes és una ciutat dura en el sentit que és molt gran, que hi ha molt de trànsit i la vida no és fàcil, però hi ha llocs esplèndids, com el barri de Plaka o l'Acropolis, que són meravelles.»

—De fet, vostè, molt abans d'accedir al càrrec, ja s'havia comprat un pis perquè hi anava molt amb la seva família.

—«Sí, jo havia estudiat a Atenes i sempre m'ha atret. La meua dona també és professora de grec i, fa uns anys, vam decidir comprar-hi un pis perquè hi anàvem molt sovint.»

—I els grecs tenen interès per les cultura catalana i espanyola?

—«Hi ha molta receptivitat perquè, en el fons, els



Eusebi Ayensa, en l'última visita a l'Empordà. / J.P.

són molt semblants a nosaltres. L'espanyol és un idioma fàcil per a ells, l'aprenen amb molta facilitat i els agrada la nostra llengua i la nostra cultura. En aquest sentit penso que estan guanyats des del principi i que no se'ls ha de convèncer. Són ells que vénen per interès propi. S'ha de tenir en compte que tenim moltes afinitats pel que fa a la manera de ser i, fins i tot, a l'espai. Jo dic que passejant per Empúries pots pensar que ets a qualsevol lloc del litoral grec.»

—I coneixen el fet diferencial català?

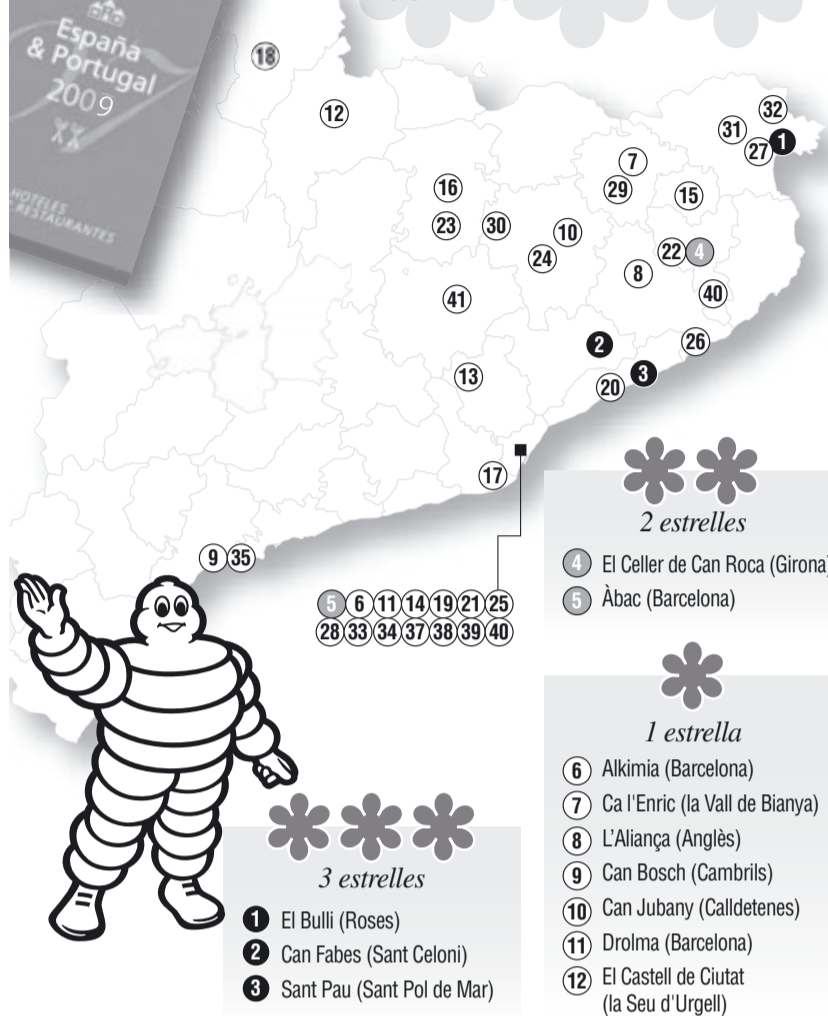
—«A conèixer-lo, hi ajuden coses que no es dirien mai, com una companyia de baix cost, Ryanair, que vola a Barcelona, i això ha fet que sigui un punt d'anada per als grecs, més que Madrid, i això hi ajuda molt. El que passa és que el que es coneix de Catalunya són coses molt concretes, com el Barça, i en canvi el fet diferencial encara és molt desconegut. Hi ha una imatge estereotipada d'Espanya i dels tòpics espanyols: els toros, el flamenc...»

—I des del Cervantes quina imatge intenteu transmetre?

—«La de país modern i plural amb llengües i cultures diverses. L'Institut Cervantes també representa la cultura iberoamericana, que és molt rica i variada. Per tant, tenim molts fronts de què ocupar-nos.»



LES ESTRELLES DE LA NOVA GUIA MICHELIN



La Michelin concedeix la primera estrella a L'Aliança, d'Anglès, i Els Tinars, de Llagostera, la recupera

Can Pipes, de Mont-ras, i l'Hostal de Sant Salvador de Bianya surten de la guia

● L'edició del 2009 de la Guia Roja Michelin és al carrer des d'avui, amb quatre novetats que afecten les comarques gironines: Els Tinars, de

S.G.-A.

Llagostera, recupera l'estrella que va lluir entre el 1985 i el 1994; L'Aliança, d'Anglès, obté la primera, i Can Pipes, de Mont-ras, i l'Hostal de Sant Salvador de Bianya perden l'es-

trella i surten de la guia. En total, a les comarques gironines hi ha quinze estrelles de la guia Michelin, repartides en dotze establiments: un amb tres, un amb dues i deu amb una.

L'Aliança, d'Anglès, es mereixia l'estrella des de fa anys i Els Tinars mai de la vida no hauria d'haver perdut la que va lluir durant deu anys. La 37a Guia Michelin dedicada a la península ibèrica té 41 restaurants amb estrella Michelin a Catalunya. Si es tracta d'establiments amb estrella regentats per catalans, hi haurien d'afegir el de Carme Ruscalleda a Tòquio, el de Sergi Arola a Madrid, el de Ferran Adrià a Sanlúcar la Mayor i els de Santi Santamaria a Madrid i a Torrico (Toledo).

El Punt va reunir ahir a la tarda els xefs i propietaris dels dos nous restaurants gironins amb estrella Michelin. Van assegurar que no se l'esperaven i que no van fer cap celebració especial, perquè ahir

l'únic que tenien previst era treballar. Malgrat això, no es van poder estar d'obrir alguna ampolla de xampany.

«Jo la desitjava... i ja me n'havien fet passar les ganes. Ara, avui, em fa il·lusió, però molta il·lusió, aquesta estrella», confessa

el més veterà, Lluís Feliu [Anglès, 4 d'agost del 1957]. Marc Gascons [Girona, 4 de novembre del 1975] revela que l'any passat va arribar a pensar que la hi donarien, perquè van rebre una visita molt minuciosa dels inspectors.

Els Tinars i L'Aliança són dos establiments especials. Un és un restaurant de carretera, però molt senyor, situat a la costa de l'Alou. «Fem macarrons i canelons, les patates Tinars, cargols i plats de la cuina d'en Marc, com ara el tàrtar de lluern amb ostra i caviar.» L'altre és en un espai encantador, un antic cafè modernista conservat de manera exemplar al mig d'Anglès. Fa cuina creativa, elegant i deliciosa, com ara l'arròs de safrà i esparidenyes i el suflé de cítrics.

el contrapunt | SALVADOR GARCIA-ARBÓS

Carall de guia!

La Guia Roja Michelin no m'acaba de fer el pes. Però m'agrada que hi hagi tants de restaurants per triar. No em satisfà la seva manera de puntuar. Ni tan sols no entenc el seu criteri a l'hora de decidir les seves famoses estrelles. En general, hi trobo a faltar més restaurants, molts més, amb estrelles. Cada any asseguren que només compta la cuina, i prou. Ha, ha, ha! Si és així, que vingui tota la família Michelin i m'expliqui perquè El Cellar de Can Roca i el Mugaritz, innovadors i imitats arreu del món, no en tenen tres. Són molt millors pel que fa a l'espai, el servei i la cuina que molts dels que també en deuen merèixer tres. La Michelin és la més qüestionada de totes les guies gastronòmiques, però la menys qüestionable.