

Costa Brava: la tierra donde Ferran Adrià y Joan Roca reinventaron la cocina mundial

La cocina gerundense no es fruto de la casualidad. No es un invento reciente producto del éxito, el ingenio y la capacidad de innovación de personajes contemporáneos, sino que tiene un pasado, y muy potente. Contiene un legado ibero, fenicio, griego, romano, árabe, judío... y, actualmente, asiático, africano y americano. La cocina catalana —y la gerundense— es heredera de todas las cocinas mediterráneas y, hoy en día, también una miscelánea de las cocinas del mundo.

La demarcación de Girona es en este momento, en los inicios del siglo XXI, una de las principales regiones mundiales de peregrinación enogastronómica. Se podría afirmar que el gran centro creativo y emisor de la vanguardia culinaria se encuentra en la Costa Brava. Tal y como anteriormente fue centro del surrealismo, con el genio de Salvador Dalí. El poder de la innovación y la genialidad de la cocina de El Bulli influyó previamente a los cocineros catalanes, más tarde a los españoles, después a los europeos y, finalmente, al mundo entero. Y ahora, El Bulli decide reinventarse con elBullifoundation, que se materializará en 2017 con el objetivo de perpetuar la herencia de Ferran Adrià. El afloramiento de La Masia, el laboratorio creativo de los hermanos Roca, contribuye a sostener el liderazgo en materia de innovación tecnológica en la cocina.

La clave de una gran cocina es la materia prima inmediata. Y las comarcas de Girona están enmarcadas en una región favorecida por la naturaleza, compendio de mar, llanura y montaña, de donde se obtienen productos de gran calidad como la anchoa de L'Escala; la gamba de Palamós, Roses y Blanes; la ternera de los Pirineos; la manzana de Girona; los vinos de la DO Empordà; las alubias de Santa Pau, así como los embutidos, quesos, aceites... Algunos de estos productos agroalimentarios han sido distinguidos con el sello de Girona Excel·lent.

En Girona siempre ha habido buena cocina y, desde hace algún tiempo, también buenos vinos. Aunque la región cuenta con una tradición milenaria en la elaboración del vino, las bodegas han empezado a renacer y prosperar desde hace pocas décadas. De ese modo, llevar a cabo una ruta enoturística por la Costa Brava, siguiendo las propuestas de la Ruta del Vino DO Empordà, es un viaje para descubrir el mundo del vino ampurdanés y su territorio. Con una extensión de 2.000 hectáreas de viña que agrupa 330 viticultores y 50 bodegas, 26 de éstas, visitables, se profundiza en el universo del vino, el *terroir*, la tramontana y el campesinado. Pocos mosaicos como los que forman el Ampurdán pueden ser la base de variedades con sabores tan auténticos y diferenciados que merecen ser conocidos y probados practicando el enoturismo.

Pero esa cocina tan relevante no hubiera sido posible sin un poso histórico, sin unos productos de primer nivel, sin la definición de un recetario propio ni, tampoco, sin la cooperación entre restauradores. La demarcación de Girona cuenta con más de 2.000 establecimientos de restauración que ofrecen al cliente no sólo alimento, sino también una experiencia gastronómica agradable y memorable, así como una red de mercados públicos donde la calidad del producto es lo más importante, y eso queda reflejado en el trato con el productor. Hasta 10 colectivos de restauradores, diseminados en el territorio, se dedican a promover la cocina local trabajando con el binomio *territorio y producto*.

Es un territorio de embajadores de la ONU y de estrellas Michelin. A principios de 2015, la ONU nominó los hermanos Roca embajadores de buena voluntad para la lucha contra el hambre y la pobreza. Esta institución se ha fijado en los artífices del mejor restaurante de mundo –según la prestigiosa revista británica *Restaurant Magazine*– porque defienden los productos locales, usan prácticas alimentarias que protegen el medio ambiente y porque potencian una dieta saludable.

En cuanto a territorio de estrellas, con 13 restaurantes que suman 17 estrellas Michelin, entre los que destacan: El Cellar de Can Roca en Girona, de los hermanos Roca, con tres estrellas y declarado el mejor restaurante del mundo en 2013 y en 2015 por *Restaurant Magazine*; el restaurante Miramar de Llançà, de Paco Pérez, el chef que posee más estrellas, hasta cinco, y Les Cols en Olot, de Fina Puigdevall, con dos estrellas, máximo exponente de la Cocina Volcánica de la Garrotxa. Con todo, la demarcación de Girona es la región del mundo que más estrellas Michelin concentra per cápita.

Son muy numerosos los libros, los recetarios, los documentos que agrupan el corpus culinario de la cocina catalana, entre los que podemos destacar el *Llibre de Sent Soví*, el recetario medieval escrito en catalán y considerado uno de los más antiguos de Europa. Personalidades y figuras como el escritor Josep Pla, el periodista Manuel Vázquez Montalbán o diferentes críticos gastronómicos han contribuido con su tarea a proyectar y elevar la gastronomía gerundense hasta estratos literarios.

Durante las distintas estaciones del año, los productos de temporada se dan a conocer en campañas y jornadas gastronómicas como la del pescado de roca, la *garoinada*, el *suquet*, la cigala, el arroz, la caza y la seta; y en ferias como la de la cereza, la ratafía... Festivamente se celebra el orgullo del productor al recoger el fruto de su esfuerzo, que se honra al compartirlo con los gerundenses y los visitantes más aficionados.

Mar y montaña es la nave insignia de la cocina de Girona, la fusión del territorio con una forma de hacer y de ser. Una cocina que tiene sustancia e identidad, una forma de comer y beber que es también una forma de vivir y que se extiende entre los visitantes hasta dar paso a un producto turístico.

Incuantificables son las rutas sibaritas que pueden llevarse a cabo en la Costa Brava y el Pirineo de Girona durante todo el año, con diferentes temáticas, ritmos y duración; se trata de rutas individuales, hechas a medida u organizadas por empresas especializadas que unen gastronomía, naturaleza y cultura hasta ofrecer una actividad enogastronómica memorable.

Tras la cocina catalana se encuentra la historia de un país, un territorio y una idiosincrasia. Por ese motivo, se ha presentado la candidatura a la Unesco con la finalidad de que sea reconocida como patrimonio inmaterial de la humanidad y, entretanto, Cataluña es designada Región Europea de la Gastronomía 2016.

Nace el Club de Enogastronomía de las comarcas de Girona

Desde el mes de noviembre de 2015, los productores, los restauradores, las bodegas, las asociaciones de cocina, espacios y aulas gastronómicas, las empresas de *catering*, los alojamientos turísticos y las empresas de actividades gerundenses, entre otros, disponen del Club de Enogastronomía, impulsado por el Patronat de Turisme Costa Brava Girona, plataforma que tiene por objetivo posicionar la Costa Brava y el Pirineo de Girona como destino enogastronómico de referencia mundial.