



P

Personas >
Barcelona

CAMPAÑA INTERNACIONAL

Manu Mitru



PATRICIA CASTÁN
Barcelona

Barcelona vuelve a levantar el telón de su mejor gastronomía tras dos años de pandemia que han hecho estragos en este segmento de la hostelería. En seis meses se han reabierto o estrenado 25 restaurantes «de excelencia» que han dibujado un escenario perfecto para convertir a la cocina en el mejor embajador internacional. Turismo de Barcelona, consciente del poder de esta baza para atraer viajeros de calidad todo el año, presentó ayer la campaña *La revolución gastronómica continúa en Barcelona*, con una veintena de chefs de primera línea.

La nueva iniciativa pretende «relanzar Barcelona como destino gastronómico de referencia», así como dinamizar la economía del visitante y del sector de la restaura-

La ciudad utilizará su reputación en este campo, la reactivación de la alta cocina y sus numerosos talentos para captar visitantes de calidad y mayor poder adquisitivo durante todo el año.

BCN convierte su «revolución gastronómica» en reclamo turístico

ción destacando valores relacionados como «la innovación, el talento, la creatividad, la genialidad y el producto», destacó la directora del consorcio, Marian Muro. Tras la primera revolución que abanderaron hace un cuarto de siglo figuras como Ferran Adrià, Carme Ruscalleda, Santi Santamaria y los hermanos Roca, que situaron a la capital catalana a la vanguardia gastronómica y lograron despertar a nuevas generaciones de chefs, el sector vive una reactivación pospandemia que se quiere apoyar en grandes nombres y en emergentes.

Motor económico

Cabe recordar que, por sus características, equipos, costes y logística, la alta gastronomía ha vivido muchos meses de cierres y endeudamientos, en tanto que su viabilidad económica era casi imposible solo con el apoyo del público local.



36-37
Miércoles, 1 de junio de 2022

elPeriódico

Las 29 estrellas Michelin de BCN

Ábac (Avenida del Tibidabo, 1)
Lasarte (Mallorca, 259)

Angle (Aragó, 214)
Cinc Sentits (Entença, 60)
Cocina Hermanos Torres (Taquígraf Serra, 20)
Disfrutar (Villarroel, 163)
Moments (Paseo de Gràcia, 38-40)
Enoteca (Marina, 19-21)

Aürt (Paseo del Taulat, 262-264)
Oria (Paseo de Gràcia, 75)
Alkimia (Ronda de Sant Antoni, 41)
Dos Palillos (Elisabets, 9)
Hisop (Paseo de Marimon, 9)
Hofmann (Granada del Penedès, 14-16)
Koy Shunka (Copons, 7)
Via Veneto (Ganduxer, 10)
Xerta (Còrsega, 289)
Caelis (Via Laietana, 49)
Atempo (Còrsega, 200)

«Barcelona quiere ser líder del turismo de calidad», insistió el primer teniente de alcalde de Promoción Económica, Jaume Collboni, que ensalzó el motor económico que suponen los 9.000 negocios de este tipo de la ciudad (5.597 restaurantes y 3.290 bares). Con 29 estrellas Michelin en 19 establecimientos y un repertorio de bistrónomicos que ponen su potencia al alcance de paladares exigentes pero quizá con presupuestos menos holgados, la ciudad aboga por la gastronomía como uno de sus principales cartas cara a la mejora cualitativa del turismo que predicán tanto el ayuntamiento como otras entidades.

Interés del viajero

Los datos avalan el intento: más del 90% de viajeros van a restaurantes a degustar la cocina local, cada visitante destina más del 50% del gasto a gastronomía y el visitante gastronómico gasta el 24% más que el que solo está de vacaciones. En el caso de EEUU, llega a ser el 30% superior. Y ponen un 8,4 de nota a la oferta.

Por eso, más allá de la acción de marketing –con un emotivo vídeo de la ciudad y sus genios del fuego (que abre Adrià) y una inversión inicial de 400.000 euros y una próxima guía–, la estrategia alcanzará a las presentaciones que haga Turismo de Barcelona a nivel internacional. «Será de largo recorrido», añadió su presidente, Eduard Torres recalando que la gastronomía está en el centro del relato de la descentralización y la desestacionalización.

De entrada, los mercados claves para conquistar por el paladar son el resto de España (mañana habrá una cena de lanzamiento en Madrid), Reino Unido, Italia, Alemania, Francia, Países Bajos y nórdicos y EEUU (acciones en Nueva York y Boston). A todos ellos se les quiere vender «singularidad» bar-

celonesa en la mesa, de la tradición local a la cocina más innovadora.

En la presentación se detalló que la llamada *nueva revolución* está protagonizada por chefs que no superan la cuarentena, «profesionales comprometidos y emprendedores, con proyectos de restauración personales, singulares y que continúan con el ADN de la cocina de Barcelona», con el denominado común de la pasión y el talento, la apuesta por el producto de proximidad y la «contribución a democratizar el alta cocina, acercándola a un gran público». Algunos de

ellos, junto a un nutrido grupo de primeras espadas, como Oriol Castro (Disfrutar), Jordi Artal (Cinc Sentits), Jordi Cruz (Ábac), Sergi Torres (Cocina Hermanos Torres), Albert Enrich (La Mar Salada), Tomàs Abellán (Savia), Ada Parellada (Semproniana), Albert Raurich (Dos Palillos), Jordi Vila (Alkimia), Romain Fomell (Caelis), Carlota Claver, (La Gormanda), Rafa Peña (Gresca) y Nandu Jubany, acudieron a la puesta en escena de la campaña, en la Fundació Miró.

Para el concejal de Turismo, Xavier Marcè, esa gastronomía enlaza con otros valores locales, como los mercados y el producto de kilómetro cero y de temporada, por lo que también espera conseguir fondos europeos para profundizar en esta línea. «Queremos que quien nos visite sepa por qué quiere venir, así que hay que darle contenido», defendió. La gastronomía permite esta interacción todo el año y apunta a un cliente de poder adquisitivo medio-alto, más de 35 años e interés por la cultura local.

Reaperturas y novedades

Las reaperturas o novedades se ha ido sucediendo estos meses. En la lista figuran Enigma, de Albert Adrià, y Teatro, de los hermanos Iglesias. También Alapar, con Jaume Marambio y Victoria Maccarone; el mexicano Come, de Paco Méndez, y Tamae Bar, el *open kitchen*, que aglutina bar y *delivery* de Albert Raurich y Eugeni de Diego. Sin olvidar la fuerza de las cocinas de hoteles: Rafa Zafra está ahora al timón del nuevo Amar en el Palace, Gastón Acurio está de regreso en el Terrat del Mandarin Oriental Barcelona, Alain Guiard pilota Contrabando en el Wittmore Hotel, Rafa de Bedoya lleva el Aleia en Casa Fuster y Víctor Torres está al frente de Quirat en el InterContinental Barcelona. ■

Apunte

Una foto que corregir



Pau Arenós

El mes de mayo fue pródigo en aperturas de restaurantes en Barcelona, pero junio ya se presenta como ajusticiador de gurmets y recomendadores gastro: estar al día significa aligerar las carteras y unas dosis masivas de omeprazol. La buena salud de la restauración barcelonesa lleva a la mala salud de los usuarios más entusiastas, con las agendas históricas. En cualquier caso, noticias esperanzadoras después de tantos meses de derrota, y bancarrota.

En los dos últimos años, hemos reseñado en torno a 80 aperturas (una veintena desde comienzo de 2022) que merecían la pena, con la seguridad de haber descuidado algunas. Es un número notabilísimo para estos días inciertos. A señalar que esos lugares *croniqueados* no pertenecen, en su mayoría, a grupos de inversores, sino a pequeños propietarios que han contraído grandes deudas. A los audaces tienen que acompañarlos clientes valientes y ya somos todos un poco cobardes.

La pandemia también ha tenido hijos, y no me refiero a los nacidos como efecto del encierro y sus días interminables, sino a las oportunidades de los desheredados para hacerse con locales: así lo cuenta Aimar Córdoba Bilbao, que adquirió el Bar El Pollo, donde sirve una de las mejores tortillas con patatas de la ciudad (con *xapela*).

Veo la foto de la convocatoria de Turismo de Barcelona y cele-

bro esos nombres de oro, sobre cuyas cabezas ha sido construida una historia de éxito, pero también sé que la mayoría son veteranos con décadas de experiencia, que los nuevos nombres están poco representados y que la imagen grita: solo aparece una mujer, Carlota Claver. Podrían haber salido las cocineras Yoaké San (Yubi), Olga Sternari (JOK), Lena María Grané (Baló) y Erinna Marciano (Come), por citar a cuatro que han abierto en los últimos meses. ¿Y por qué cocineros y cocineras y no responsables de la sala? ¿Qué pasa con la sala? No hay camareros pero es que tampoco nos acordamos de ellos. Sigo: ¿dónde están los menores de 35 años con inauguraciones recientes, esa generación que se cita pero que apenas aparece?

Hay que valorar a los responsables de sala y a los cocineros y cocineras que han abierto en los últimos dos años

La ya nombrada Lena María Grané y Ricky Smith (Baló), Ludwig Amiable (Palo Verde), Víctor Ródenas (Maleducat), Riccardo Radice y Giulia Gabriele (Fishology), Carlos Salvador (Amaica), Giacomo Hassan (Bodega Bonay), David Morera (Deliri), Jordi Tarré (Prodigi)... Sí están Rafa de Bedoya (Aleia) y Víctor Torres (Quirat). Y también Miquel Pardo (Cruix) y David Andrés (Via Veneto), aunque no abrieron precisamente ayer.

¿Cuál es The Gastronomic Revolution? ¿Cómo la identificamos, qué la hace singular, diferente? Sí, es un eslogan, pero un eslogan debería poder anudarse con contenido. ■

EQUIPO DE COCINEROS
Una treintena de protagonistas (izquierda) de los fogones de la capital catalana se reunieron ayer en la Fundació Miró, con la ciudad al fondo, para apoyar la campaña que se basa en su reconocido trabajo como reclamo turístico de Barcelona.



La langosta, el plato insignia del restaurante Amar, que dirige con gran éxito Rafa Zafra en el Palace.