

## FIESTA GASTRONÓMICA

## Evangelio de Arzak y Gaig

**Mercat de Mercats** cierra su cuarta edición con récord de público y con una sobremesa de lujo gracias a un cara a cara entre un maestro de la cocina vasca y una estrella de la catalana

CARLES COLS  
BARCELONA

A los pies de la falsogótica fachada de la Catedral de Barcelona se clausuró ayer la cuarta y multitudinaria edición de la feria Mercat de Mercats, a la que sobre todo se va a yantar y beber (260.000 personas se han acercado este año a la cita, un récord), pero que esta vez tenía un plus que no defraudó, un cara a cara entre Juan Mari Arzak y Carles Gaig, cocina vasca versus cocina catalana. Así se vendió, como un duelo de recetas. En honor a la verdad, sin embargo, hay que decir que no hubo pelea. Fue mejor. Arzak y Gaig repararon la génesis de esto que es tan raro y que sin embargo hasta parece normal, que a los cocineros de renombre les paren por la calle para hacerse una foto con ellos como estrellas del pop.

Abrió la charla Gaig, más que nada porque si lo hacía Arzak ya no soltaba el micrófono. Fue sincero y reconoció que en los años 70, igual que unos iban a ver porno a Perpinyà, algunos cocineros catalanes, entre ellos él mismo, prefirieron una variante más perversa, el voyerismo, y se fueron a Euskadi. «Queríamos saber qué estaban haciendo los vascos». Lo que le pasó a Gaig allí lo resumió muy bien San Juan en su evangelio («antes era ciego, ahora veo»).

Arzak explicó a continuación qué tenía entonces el País Vasco que en Catalunya no lo hubiera: «Las sociedades gastronómicas



►► Las estrellas ► Juan Mari Arzak y Carles Gaig, ayer, tras la charla celebrada en la avenida de la Catedral.

### El fuego del Brooks lleva encendido desde 1764. ¿Para qué? Los vascos lo usan para cocinar

vascas». Riase usted del hogar de fuego del club londinense Brooks, donde la llama arde ininterrumpidamente desde 1764. Vaya tradición más inútil. Los vascos, si encienden el fuego en un club es para cocinar. Así fue cómo Arzak aprendió. De fulano, de mengano y de zutano. Del pescador y del dueño del caserío, pero siempre del que mejor sabía cocinar tal o cual plato. «Los primeros que nos hicieron caso fueron los catalanes», explicó el maestro.

Allí Gaig logró meter una cuña.

Primero, para reconocerle a Arzak que tuvo algo de Ferran Adrià *avant la lettre*, de ser una suerte de profeta mayor antes de la llegada del Mesías («no hubo, hay o habrá nadie como él», proclamó por cierto el cocinero vasco). Gaig invitó al público, entregadísimo a esas alturas, a compartir su admiración por la audacia de Arzak. «Aquí, pescados como el cabracho los hacíamos enteros, al horno, y vas tú y lo primero que se te ocurre es destruirlo y hacer un pastel». Contado así es cierto parecía más mila-

gro aquello que multiplicar panes y peces.

La segunda cuña que colocó Gaig ante el torrencial verbo de Arzak, que entonces andaba ya cantando las excelencias de las «lágrimas de guisante» y del «feo de Navarra», un tomate tan sabroso como incomprendido, fue para contar cómo esa recuperación de la cocina tradicional, para edificar sobre ella una de proyección internacional, se pudo llevar a cabo en Catalunya sin las sociedades gastronómicas, vamos, cómo se hizo la tortilla sin romper el huevo.

En ese momento, con un poco de teatro, sacó de un rincón un par de libros arrugados como pasas, de lomo marrón. Uno de ellos era el anónimo *La cuinera catalana*, en una edición de 1851, aunque parece que la primera publicación de esa biblia del fogón es de 1835. De sus páginas extrajo lo que contó a continuación y que es uno de los platos de la carta de su restaurante, los macarrones del cardenal, los cocinó allí de memoria. No todo el auditorio había almorzado aún. Faltaban unos minutos para las dos de la tarde. Fueron unos instantes de gran salivación. Ahí estaba Gaig contando cómo había repescado recetas de su abuela y de su madre, pero también unos macarrones que se supone que eran los predilectos de no se sabe qué cardenal de principios del siglo XVIII.

La tensión la rompió, cómo no, Arzak. «Esto yo no lo he probado», protestó. «Porque siempre que vienes quieres probar cosas raras», le respondió Gaig.

El duelo Arzak versus Gaig acabó en esencia así, como una charla de sobremesa. La charla estaba llena. Afuera había gente de pie, atenta a las explicaciones. Más allá, según la organización, se habían vendido más de 55.000 tiquets para la cata de platos. Un éxito. ≡

### La milla de Sarrià, la milla de tots

El proper dia 27 d'octubre tindrà lloc la Primera Milla de Sarrià, que s'iniciarà des de la plaça de Sarrià, al llarg de 1.609 metres. Es una cursa oberta a tothom, amb atenció especial a les persones amb discapacitat psíquica. A diferència d'altres curses del calendari d'atletisme de Catalunya, l'objectiu d'aquesta cursa és que les persones amb discapacitat intel·lectual no representin un grup especial, al marge de la resta de corredors, sinó que s'integrin completament des del tret de sortida fins a l'arribada. Són moltes les persones voluntàries que s'estan animant i donen suport a la iniciativa. La cursa començarà a les 10 del matí, i hi haurà diverses sortides, totes des de la plaça de Sarrià, per les diferents categories següents:

Prebenjamí: 5-6 anys  
Benjamí: 7-8 anys  
Aleví: 9-10 anys  
Infantil: 11-12 anys  
Cadet: 13-14 anys  
Prejúnior: 15-16 anys  
Júnior: 17-18 anys  
Sub 23: 18-22 anys  
Sènior: 23-39 anys  
Veterans A: 40-49 anys  
Veterans B: més de 50 anys



Hi haurà premi per als tres primers de cada categoria, per a la primera persona amb discapacitat intel·lectual i per al primer corredor d'ASPASIM. Empreses i entitats del prestigi i humanitat com Moritz, El Periódico, Sport, Mundo Deportivo, Fundació del Futbol Club Barcelona, Coca-Cola, brou Aneto, KH7, Probike, Intemperie i un llarg etcètera ho han fet possible. Però sobretot i especialment l'Ajuntament de Barcelona, el Districte de Sarrià Sant Gervasi i el Centre Esportiu municipal de Can Caralleu.

#### La Fundació ASPASIM

Aspasim, amb 75 anys d'història, és una entitat amb seu a Barcelona que, a través de les seves estructures jurídiques d'Associació, Ampa i Fundació, té com a missió la integració, inclusió, assistència, rehabilitació i atenció integral, personalitzada i de qualitat a les persones amb discapacitat psíquica greu en tots els àmbits vitals (atenció precoç, educació, ocupació, lleure, esport, habitatge, etc.), per tal de potenciar el seu màxim desenvolupament personal i social i tots aquells altres aspectes que incideixen en una vida de qualitat per a les persones en general (benestar emocional, intimitat, relacions interpersonals, benestar material i productivitat, benestar físic, autodeterminació, inclusió social i drets).



JOAN PUIG

### NUTRIDA FIESTA POR LOS 30 AÑOS DEL CASAL DELS INFANTS

Barcelona o Una multitudinaria fiesta celebró ayer en el paseo de Lluís Companys los 30 años del Casal dels Infants. Centenares de familias, niños y jóvenes (foto) participaron en talleres, gincanas,

juegos y actuaciones musicales.

Antes de una masiva suelta de globos, niños y jóvenes de la entidad leyeron el manifiesto reivindicativo *Quin món volem, quin barri volem, quin casal volem*.