La gastronomia catalana triomfa a Buenos Aires amb l?acció CATenBA.

Internacional | 24-09-2013 | 20:29

Del 21 al 23 de setembre va tenir lloc el CATenBA (Cataluña en Buenos Aires), un esdeveniment per promocionar Catalunya i la seva oferta turística des de diverses vessants: la cuina, l?art, la literatura i la cultura gastronòmica catalana, de la mà de prestigiosos professionals.

L?acte inaugural del CATenBA va anar a càrrec d?en Josep Roca, copropietari i sommelier d?El Celler de Can Roca, guardonat amb tres estrelles Michelin i reconegut com el millor restaurant del món 2013 per la revista Restaurant Magazine. En aquesta conferència, Josep Roca va presentar una proposta que, més enllà d?explicar la cuina catalana, va servir per donar a conèixer Catalunya.

Josep Roca va manifestar «l?experiència de CATenBA ha sigut positiva, carregada de sabors, de mestissatge. D?establir ponts i refermar-los, perquè probablement durant un temps han estat com distants, i aquí Buenos Aires ha abraçat la cuina catalana i ha posat atenció cap al nostre territori: la Costa Brava i els Pirineus. Hem tingut l?oportunitat de mostrar Catalunya al món».

Patrick Torrent, subdirector de l?Agència Catalana de Turisme, va valorar molt positivament el resultat d?aquesta primera edició del CATenBA, ja que «ha esdevingut una plataforma excel·lent per donar-nos a conèixer com a destinació turística davant el mercat argentí». Per la seva banda, Joan Giraut, president de la Diputació de Girona i del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, va manifestar que «l?acollida dels argentins per la cuina catalana i gironina ha estat excepcional per la notorietat i prestigi que està adquirint en els darrers anys com a referent de la cuina avantguardista».

Posteriorment, Xavier Mariscal va inaugurar l?exposició ?Catalunya: Sabores con Historia?, un recorregut pictòric per la cuina catalana a través de dibuixos del propi Mariscal i amb textos de la catedràtica de la Universitat de Barcelona María Ángeles Pérez Samper.

També hi va haver espai pels actes oberts al públic. Així, els xefs catalans Marc Gascons (restaurant Els Tinars de Llagostera, guardonat amb una estrella Michelin), Jimena Pérez Apellániz (restaurant La Riera de Sant Martí Vell de Girona), i Jordi Rollan (restaurant La Rectoria d?Espinavessa), i el mestre pastisser Jordi Sans (pastisseria Sans de La Bisbal) han conduit diversos tallers sobre cuina catalana. També es van poder veure documentals sobre

Catalunya i la seva cultura, assistir recital de cançons de Joan Manuel Serrat a càrrec del cantant Mauro Guiretti, tastar vins i caves catalans o presenciar la conferència ?Dibujando la Vida? impartida per Xavier Mariscal.

En el marc professional, l?Agència Catalana de Turisme i el Patronat de Turisme Costa Brava Girona es van reunir amb Hernán Lombardi, Ministre de Cultura de la Ciudad Autónoma de Buenos Aires. Arran d?aquesta trobada, Giraut va declarar que «estudiarem dur a terme accions promocionals futures amb caràcter recíproc utilitzant el Casal Català de Buenos Aires que tanta presència té a la ciutat».

Per altra banda, la presentació de l?oferta turística catalana i gironina davant d?una setantena d?agents de viatges i de trenta mitjans de comunicació argentins va tenir un gran assistència. En aquest sentit, Torrent va destacar que «el mercat argentí, com la resta de mercats del con sud americà, no vénen a Catalunya motivats per les mateixes raons que els turistes del centre o nord d?Europa, i per tant hem de ser buscar la manera per diferenciar-nos de les altres destinacions competidores, i la gastronomia catalana és una forma privilegiada de fer-ho».

CATenBA és un projecte de l?Agència Catalana de Turisme de la Generalitat de Catalunya i del Patronat de Turisme Costa Brava Girona de la Diputació de Girona, coordinat per Llum García Elorrio i Jimena Pérez Apellàiz, del Restaurant La Riera de Sant Martí Vell. Compta amb la col·laboració del Ministerio de Cultura y Turismo de la Ciudad de Buenos Aires, i el patrocini d?Iberia, Línia Aèria Oficial de l?esdeveniment, Torres i Freixenet.