

# La Barcelona dels mil i un plats a taula

La ciutat manté una notable oferta gastronòmica tot i la pressió turística

Ana Pantaleoni

A Barcelona es menja bé, molt bé. Tots els entesos hi coincideixen. Però a aquesta taula no només estan convidats els barcelonins, sinó també els turistes. I ells cada dia en són més. En algunes zones de la ciutat molt determinades, fins i tot han expulsat de la taula els autòctons.

“Ningú ignora que en tota la Rambla, des de plaça Catalunya fins al mar, les grans superfícies de restauració i comerç diversos estan en mans de poders fàctics als quals només els importa omplir les seves taules i vendre productes no sempre de la millor qualitat”, afirma Rosa Gil, propietària de Casa Leopoldo.

Els veïns d'aquesta zona de la Rambla, els que queden, es lamenten. “Barcelona s’ha convertit en un parc temàtic, i fa anys que l’Ajuntament està més preocupat pels turistes que per nosaltres”, afirma el Joan, resident del barri. Aquesta situació també es reflectiria en l'àmbit gastronòmic. “Fins i tot els supermercats del territori més turístic s’adapten a ells. A la primera línia s’ofereixen suc i menjar preparat, mentre que els articles de neteja, per exemple, queden amagats”. Maria Mas, presidenta de l’Associació de Veïns del Casc Antic, hi coincideix: “Qui mana són els restauradors i els hotelers”.

La problemàtica està molt focalitzada. “No considero que siguin els turistes els que han expulsat els barcelonins de les taules d’aquestes zones, més aviat han estat els mateixos empresaris a l’hora d’adaptar la seva oferta al turista. S’ha perdut allò genuí i, des del meu punt de vista, el servei en general no és bo. No s’ha sabut enfocar els negocis per a tots dos públics”, explica Nacho García, professional amb experiència en el sector de l’hostaleria de luxe a Barcelona.

L’administració es defensa. Obren més restaurants dels que tanquen, cosa que passa en pocs sectors, i el nivell és bo, molt bo, diuen. “Si fem autocrítica, és veritat que a les zones molt turístiques no es menja tan bé, perquè hi ha una tipologia de restaurants que no són els que ens satisfan més”, explica Manel Casanovas, responsable del programa *Barcelona Gastronomia* de Turisme de Barcelona.

El 2012 és van allotjar als

hotels de Barcelona 7.440.113 turistes. Quan es pregunta al turista en què gasta, diu que destina 159,79 euros a menjar i beguda (en el total de la seva estada a la ciutat), cosa que representa el 47,2% de la seva despesa declarada. És la partida a la qual es dedica més pressupost.

Jordi Clos, president del Gremi d’Hotels de Barcelona, assegura que la ciutat ha anat creant una imatge internacional de la seva cuina, un concepte al qual també s’han afegit els hotels, uns establiments en els quals abans no sempre es menjava bé. Clos considera que és una pràctica de mal empresari apujar els preus per aprofitar-se dels turistes. “El que cregui que ho pot fer s’equivoca, és pa per avui, però fam per demà. En dos dies el seu local serà desaconsellat a Internet”.

Carlos Blanco regenta un d’aquells locals que t’apuntes per sempre a l’agenda, Ferrum. Plats i mitges racions de cuina de producte. Traducció: plats frescos i sabrosos. Blanco s’enfronta més a barcelonins que no pas a turistes. “El client que no tornarà no t’imposa el mateix nivell d’exigència que l’assidu”. El propietari de Ferrum, a l’Eixample, defensa la ciutat com un centre creatiu, “on contínuament s’inicien projectes culinàries molt atractius.

**Obren més restaurants dels que tanquen, cosa que passa en pocs sectors**

**A la ciutat, els 19 restaurants beneïts pel segell ‘michelinia’ sumen 2.072 cadires**

**García: “No s’ha sabut enfocar els negocis per al públic autòcton i el turístic”**

Sempre hi ha algun lloc nou on anar”.

Només cal mirar la cartellera. En les últimes notícies destaca EGGG, de Paco Pérez, al Passeig



de Gràcia, un local on l'eix és l'ou: fregit, remenat, al plat, en truita... més de vint especialitats. Model de negoci: de mitges racions, amb preus entre 7 i 12 euros. “El llistó el posem nosaltres, no els turistes. Mengen i viuen el que es troben”, diu Pérez.

Sergi Arola, propietari del restaurant madrileny Arola Gastro —que va reobrir al juliol després d’uns dies precintat per deutes amb Hisenda—, reclama que des de les administracions es doni suport a la gent que “realment” defineix la gastronomia de Barcelona. “I per a mi, per descomptat, això no són les multitaques *maxi maxi* del passeig de Gràcia”.

Si hi ha algú que viu de i per la gastronomia a Barcelona és Rosa Maria Esteva. Tragaluz, el grup que dirigeix al costat del seu fill Tomás Tarruella, compta amb 18 restaurants i un hotel. Esteva arriba a primera hora a l’hotel Omm, al centre de la ciutat. Prova l’entrepà de formatge

fresc i tomàquet. I somriu. “Veig que han tornat a posar el millor tomàquet. Ahir em vaig queixar”. Esteva no vacil·la: “Barcelona és un dels llocs on es menja més bé d’Europa”. Però hi veu matisos. “A la Rambla es menja bé, nosaltres hi tenim dos restaurants on conviuen els turistes i

la gent de Barcelona. Encara que també hi ha un tipus de gent a qui li interessa estafar amb la cervesa”. Són molts els que s’atreveixen amb un restaurant, però l’empresària recorda que és “un dels negocis més difícils de mantenir”.

Esteva denuncia sobretot una normativa municipal “sense cor, sense ànima i sense estètica. Amb aquesta normativa, a Gaudí li dirien que deixés de dibuixar, però si que es permeten altres coses”. De moment, els seus plans d’expansió no passen per Barcelona, però reconeix que al final sempre sorgeixen projectes: “Si em deixen, munto un local a la Boqueria. Aquest mercat

L’oferta gastronòmica de Barcelona té algun punt discutible, segons els experts, que coincideixen a assenyalar la proposta de les paelles i les gerres gegants de cervesa com a puntes de llança d’aquesta alternativa. A la imatge, aspecte que oferia ahir mateix una de les terrasses del passeig barceloní, ple de turistes entaulats.  
/ gianluca battista

s’està denigrant i els cuiners poden contribuir a salvar-lo”.

Turisme de Barcelona treu pit quan es tracta de parlar d’estrelles. A la ciutat, els 19 restau-