

El menú turístic

Els mitjans de comunicació forasters informen que a les comarques gironines s'hi fan els tiberis més sofisticats de l'univers conegut. Els mitjans de comunicació d'aquí i les institucions parlen que cada cop més el país és un gran receptor de turisme de qualitat, amb el gastronòmic com un dels més destacats,

Què troben, els turistes que volen descobrir el país? Els recomanaríeu que entressin a qualsevol restaurant o que s'asseguessin a qualsevol terrassa?

M'agradaria tenir temps per buscar tots els turistes que han passat l'estiu per les comarques gironines i preguntar-los si han menjat bé, si s'han fixat en el que els posaven al plat o en el que els costava el menjar. Caldria saber dels milers de turistes que vénen quants ho fan expressament pel menjar i quants tenen la gastronomia entre les seves prioritats, perquè quan vols veure món, no tens gaire diners per conèixer-lo, més aviat per beure'l.

Vista l'oferta gastronòmica a les zones turístiques del país, ignoro què deuen menjar els turistes que vénen a la Costa Brava i a la cara de migdia dels Pirineus Orientals. Imagino que molts turistes viatgen amb la família, tenen un pressupost ajustat, ganes d'escurar el temps de sol al màxim, i quan volen menjar pensen en la mainada, per la qual cosa no s'estan de cercar llocs arreglats, i comparen les cartes, l'oferta dels restaurants, pels preus. O no?

Les zones turístiques són plenes de pizzeries, de gelateries, de restaurants xinesos, de creperies, de llocs de kebabs, de paelles, arrossos i fideus industrials, d'hamburgueseries, de cafeteries d'entrepans de pa amb tomata sucata amb pinzell, de restaurants «típics», de terrasses amb còctels de gambes i de maduixes amb nata i gelat de vainilla amb xocolata calenta. Entre tanta oferta n'hi ha de qualitat, però n'hi molta de miserable.

S'hi menja bé, a les comarques gironines? Certament, hi ha dos dels millors restaurants i més influents del món.

Tots els establiments són garantits? No; si sou fora de casa i heu d'anar a dinar, segurament acabareu lamentant la tria, per car o per dolent.

Tots els establiments associats a la Federació d'Hostaleria tenen una garantia de qualitat en el menjar i en la netedat dels lavabos?; tenen paper, sabó i eixugamans sempre? No, no, no i no. N'hi ha d'impecables, però lamentablement n'hi ha de desastrosos.

Les comarques gironines tenen una fama gastronòmica fenomenal: llibres, guies i mitjans de comunicació parlen d'un receptari tradicional molt potent, s'invoca una llarga història, un territori de climes, agricultura i produccions diverses. Que si vi, que si oli, que si pomes, que si verdures, que si cacera, que si ramaderia, que si formatges, que si ratafies...

Però es respecta el receptari tradicional i la matèria primera local? Es respecta allò que els turistes llegeixen a les guies? Les expectatives es compleixen? Hi ha establiments que serveixen grans arrossos i pizzes delicioses, però hi ha llocs impresentables que al pic de l'estiu serveixen amanides de tomates d'hivernacle i enciam iceberg, i tot l'any tenen poma, plàtan, taronja i meló com a fruita del temps.

Tenim de tot, però mentrestant els pagesos es queixen que malviuen.



MARC VICENS