

El diàleg gastronomia i turisme

La gastronomia és un factor d'atracció turística de pes. Cal poder fer alguna cosa entre àpat i àpat, sigui visitar esglésies, paisatges, monuments, ruïnes, museus, pobles encantadors, gorgues amagades, prendre el sol o jugar a golf. Turisme gastronòmic? A segons quines edats no es pot pas fer doblet cada dia, sigui per la butxaca els joves, o per la salut els grans. Tenim de cinc a deu anys per gaudir serenament d'un tiberi arran de mar per dinar i d'un festival a muntanya per sopar.

La Costa Brava rep molt i molt de turisme perquè és un territori tan extraordinari que permet esquiar i fer una ruta d'alta muntanya al matí, i baixar arran de mar a relaxar els peus a la platja i compartir un àpat de peix fresc. I perquè tenim uns paisatges humans i naturals extraordinaris: el cap de Creus i Cadaqués, Cadiretes, Tossa de Mar i els Jardins de Santa Clotilde, les Medes i Pals, els volcans i Santa Pau, el Dalí, l'estany de Banyoles, Girona, jueus i Besalú, arrossars i camps de golf, vies verdes, modernisme, romànic, aiguamolls, el mercat del Lleó i el Museu del Peix de Palamós, la Molina i Núria, el Bulli, el Cellar i una vintena d'estrelles Michelin, la Poma de Girona, el Vi i l'Oli de l'Empordà, els recuits de drap, els d'olleta, els embotits, el xuixo, els brunyols, la coca de llardons, el pa de fetge de la Cerdanya, les galetes de Santa Coloma i les de Camprodon, el rus, el bisbalenc i les flaones.

Tinc clar que la gent ve a la Costa Brava –entesa com la marca turística de les comarques gironines– perquè hi ha un bé de Déu de territori i que s'hi ha desenvolupat una bona cuina perquè aquest territori és situat en un punt precís de l'univers on conflueixen uns quants microclimes, una determinada insolació i es poden collir fruits a mar i a muntanya. Tanmateix, estic convençut que la cuina de les comarques gironines ha esdevingut excepcional per causa del turisme, d'una clientela exigent, agraïda i oberta de mires. I afegiria que el turisme ha contribuït a la configuració del caràcter obert del públic local.

Aquesta és la meva conclusió d'«Els Diàlegs. Gastronomia, turisme i desenvolupament econòmic: noves oportunitats», unes jornades d'intercanvi de coneixement organitzades per l'Institut de Recerca en Turisme (Insetur) i pel Campus Euromediterrani del Turisme i l'Aigua, ambdós dependents de la Universitat de Girona. Els diàlegs, que el dilluns 10 de



març del 2014 van reunir una cinquantena de xefs, gastrònoms, periodistes, turístòlegs i gestors públics convidats al CaixaForum de Girona (Fontana d'Or), per reflexionar sobre el futur del binomi entre turisme i gastronomia, van ser ideats i conduïts pel savi José Antonio Donaire, director de l'Insetur. Se'n pot cercar l'història al Twitter mitjançant les etiquetes #eaTTravel #eaTTour, ja que la majoria dels seus participants van piular les jornades en directe. Precisament aquesta és la gràcia de les trobades o congressos de petit format: que se'n pot aconseguir tanta o més difusió que amb els models més multitudinaris.

Després d'aquesta trobada intensa, m'ha quedat clar que cada dia es pot aprendre i construir, i que es fa feina quan som colla i tothom té l'oportunitat de dir-hi la seva. Vam arribar amb 50 opinions diferents i vam sortir-ne amb noves i poderoses idees i fets que han de contribuir a fer un turisme millor en aquest món global, en què es necessiten ofertes locals potents i en què la gastronomia n'és una que entra pels ulls quan és ben feta, sigui un cafè, un suquet o una esferificació. I espavilem-nos que, com es va dir, fa molts anys que llancem bones idees, que a casa no desenvolupem i a fora les copien amb èxit.