

Marc Casanovas: 'Crec fermament en la intervenció pública en l'alimentació'

Publicat per [Interacció](#) [1] el 07/12/2023 - 10:57



Marc Casanovas ens va oferir el passat 7 de novembre l'Espai Claustre titulat 'Gastronomia i cultura: un tàndem a explorar', amb l'objectiu d'analitzar-ne els vincles i aprofundir en la vinculació entre la cuina i el territori. Per això, aquest cop el format va sortir de les arcades barroques del Pati Manning per anar al Cèntric d'El Prat de Llobregat i a la masia Cal Jaume del Bitxot, on vam constatar el fort lligam entre el producte agrícola i el territori, en relació també a un patrimoni i una cultura seculars. Aquesta és la conversa que vam mantenir amb Marc Casanovas, periodista i comunicador gastronòmic.

La gastronomia és una part indestriable de la cultura. Però ens ho acabem de creure?

Ens ho creiem, i la preocupació per saber el què, el com i el per què ho mengem és creixent. El problema principal és que l'altaveu del vincle indissociable entre cultura i gastronomia no està fent bé la seva feina. Em refereixo als mitjans de comunicació i a la precarietat que empastifa tots els mecanismes que prioritzen la quantitat per sobre de la qualitat. Fa temps que s'extirpa la cultura de la gastronomia en quantitat d'articles i reportatges. I la sensació que queda a l'audiència és que els continguts gastronòmics són anecdòtics, prescindibles o instal·lats en el plaer, sense cap mena de pensament crític.

El lligam entre gastronomia i cultura permet revalorar el terrer, el país, el seu patrimoni i la seva gent...

És clar. És una conseqüència directa. Tota acció comunicativa d'un ajuntament que tingui aquesta vinculació entre cella i cella serà més eficaç que una simple exhibició promocional.



Marc Casanovas comunica i investiga a l'ONG Justícia Alimentària, i acaba d'editar el seu primer llibre, *No soc un dels vostres* (ARA Llibres, 2023).

Pel que fa al patrimoni creus que s'estan preservant tots els valors i estris relligats l'antiga cultura agrícola, o bé l'arquitectura de pedra seca? O el patrimoni oral i lingüístic vinculat a la ramaderia, la pesca o l'agricultura?

És innegable un esforç generalitzat per preservar aquest patrimoni, però cal empènyer més fort. Crec fermament en la intervenció pública en l'alimentació en un moment de crisi com el que estem patint (puja de preus, falta de subministrament i crisi energètica i climàtica). Estem en el vagó de cua d'Europa pel que fa a la implementació de lleis públiques per preservar el nostre patrimoni culinari, gastronòmic i alimentari.

I després tenim el turisme sostenible lligat a la cura pel producte i vinculat a la terra i a la seva cultura. S'ha avançat prou en aquest sentit?

Es pot millorar i les possibilitats són infinites. Està més que demostrat que aspectes com el turisme vinculat al món del vi serà un motor econòmic a Catalunya i cal mimar i enfortir les seves bases. Si Catalunya serà regió mundial de la gastronomia l'any 2025 hem d'estar a l'alçada d'aquest fet sense precedents amb un turisme responsable, sostenible i informat, sense que això impliqui un desequilibri amb la gent local.

En el món del vi trobem que s'ha fet una tasca ingent per potenciar les nostres DO i els seus valors, però encara hi ha molta gent que beu per inèrcia vins d'altres indrets. Què falla aquí?

Ens hem de creure entre tots que el vi és cultura i això implica una política de preus més apta per a tots els públics. Hi ha massa restaurants que especulen amb els preus del vi mentre venen que el vi és cultura. Aquí falla



alguna cosa... Més enllà d'aquest aspecte, hi ha cellers amb gent molt jove que està fent una feina increïble. Deixem-ho tot a les seves mans. És el seu torn. Segur que s'acabarà de desvincular el vi de l'esnobisme i el classisme.

La gastronomia s'ha vinculat molt en els últims temps als grans xefs, a les estrelles... Què en penses d'aquest món competitiu? Com es viuen aquestes rivalitats en el sector i com s'imbrica tot plegat en la nostra cultura gastronòmica?

Iñaki Martínez de Albéniz, doctor en sociologia i bon conegut, defensa que la gastronomia necessita el seu 15-M i és ben cert. La tirania del xef masculí com un geni ha mort i qui no ho cregui fa temps que està en fora de joc. És l'era dels equips i no dels noms propis. I quelcom està canviant quan els congressos gastronòmics (principals amplificadors del gran xef mediàtic) estan proposant nous escenaris on el decreixement, la conciliació i el feminisme són peces fonamentals.

Consideres que l'auge dels restaurants amb estrella Michelin potencia la cultura gastronòmica, sobretot davant del món, o bé invisibilitza els intents que volen donar valor a la cuina més tradicional i rescatar-la de l'oblit? Creus que l'avantguarda és també una manera de reinterpretar la tradició?

Ja l'expressió "alta cuina" és una fal·làcia perquè implica una "baixa cuina". Que és el motor de la cuina de la llar que ens ha alimentat tota la vida. És a dir, la cuina serà situada o no serà. Com diu el cuiner Àlex Montiel, la Michelin que es dediqui a parlar de rodes de cotxe, que és la seva especialitat. La dictadura dels premis ha portat a molts restaurants a la misèria perquè mantenir l'exigència i els criteris d'algunes guies acostuma a ser deficitari si no s'omple de cuina de *stagiers* que no cobren. És el cas del restaurant Noma de Copenhagen. Qui entra a la roda de l'ego culinari té molt difícil sortir-ne perquè acaba passant més hores fora de la cuina com a empresari que no pas davant dels fogons fent la seva feina.

Per què creus que mengem tan malament en general? Què hauríem de fer per tenir una alimentació més sana, equilibrada i sostenible?

Per començar, hem de culpabilitzar més a l'administració i menys a la població. El poder adquisitiu, el temps i la cultura culinària són tres potes que no depenen d'una decisió personal en la majoria d'ocasions. Hi ha un biaix de classe i social que cal corregir per preservar el dret a l'alimentació saludable per a tothom. A la meua estada a Boston durant tres anys vaig veure que és més fàcil menjar enciam dins d'una hamburguesa que no pas comprant el producte fresc. Els deserts alimentaris són una realitat als EEUU. Portat a casa nostra, la situació no és tan alarmant, però calen més polítiques públiques i un treball en equip entre famílies i escoles per convertir l'alimentació en un motor de canvi.

Tu ets periodista gastronòmic. Es tracta d'un àmbit fora de les pàgines de la cultura i que a més pateix de sobreexplotació, precarietat i poca consideració...

El periodisme gastronòmic està ferit de mort i treure'l de cures intensives és complicadíssim sense un canvi de paradigma. És un peix que es mossega la cua i que prioritza la quantitat per sobre de la qualitat del contingut.

I per acabar una pregunta ineludible. Recomana'ns un plat, un vi i un restaurant.

Un plat, l'escudella. Un vi, qualsevol del celler Frisach de la Terra Alta. Un restaurant, qualsevol que ofereixi cuina situada, de temporada, amb preu just i que tracti bé els seus treballadors. Tots tenim un restaurant així al nostre poble o ciutat i mereixen les nostres cures i un tracte de favor.



N.E. Marc Casanovas ha estat guardonat amb el Premi Nèstor Luján de Periodisme Gastronòmic d'enguany per l'article "[La resistencia de la última subasta cantada de pescado en Cataluña](#) [2]" publicat al Canal Comer de La Vanguardia.

Categories: Entrevista

Etiquetes: patrimoni

Etiquetes: turisme

Etiquetes: gastronomia

- [3]

URL d'origen: <https://interaccio.diba.cat/blogs/2023/12/Marccas-entrevista>

Enllaços:

[1] <https://interaccio.diba.cat/members/interaccio>

[2] <https://www.lavanguardia.com/comer/al-dia/20230615/9043826/resistencia-ultima-subasta-cantada-pescado-catalunya.html>

[3] <https://interaccio.diba.cat/node/9307>