

REPORTAJE

GUILLEMO MOLINER



► Turistas gastronómicos ► Un grupo de noruegos, en el taller de la Rambla, el viernes pasado.

Paella noruega

Grupos de turistas aprenden en la Rambla a preparar platos españoles ≡ Gazpacho, tortilla y crema completan el menú

EDWIN WINKELS
BARCELONA

El programa del grupo de turistas noruegos no tiene nada que ver, desde luego, con unas vacaciones de sol y playa. Les gusta el alcohol -carísimo en su país-, pero no son adeptos del criticado turismo de borrachera. Los noruegos, una docena de viajeros experimentados, acaban de hacer, durante varios días, una ruta organizada por viñedos y bodegas del Penedès y de la Conca de Barberà, han visitado Montblanc y el monasterio de Poblet, y ahora, un día antes de embarcarse en el puerto de Barcelona en un crucero de una semana por el Mediterráneo, reciben en la Rambla una intensa clase de cocina típica española. El menú: gazpacho, tortilla de patatas, paella de marisco y crema catalana.

A la profesora, Begoña Sánchez -«me llaman Bego», les dice en un inglés correcto a los comensales y aprendices-, se le ocurrió la idea cuando estaba de vacaciones en Vietnam. «Allá podías asistir a clases de cocina local. Me encantó y pensé que algo así nos faltaba en Barcelona. Decidí lanzarme».

Tres horas de aprendizaje

Junto con Josep Maria abrió hace pocos meses en un tercer piso de la Rambla, enfrente del Liceu, una luminosa cocina-comedor con el nombre internacional de Cook & Taste, un taller de cocina donde los asistentes, 12 como máximo, acaban saboreando los platos que du-

rante tres horas han estado preparando con la ayuda de la chef.

«Abrimos a mediados de julio y poco a poco la gente empieza a conocerlos. De los extranjeros, casi la mitad son noruegos desde que salimos en un periódico de allí», explica Josep Maria, que lleva la logística y echa una mano en la cocina. Begoña aprovecha sus conocimientos de cuando ayudaba a su tío en un restaurante en Valencia.

Muchos grupos que acuden vienen por agencias y la mayoría opta por un curso de tres horas. «Gente procedente de congresos, incenti-

► LA INICIATIVA

La idea de enseñar cocina a extranjeros surgió durante unas vacaciones en Vietnam

vos, estudiantes extranjeros o, como este sábado, un grupo de la cadena británica de televisión Channel Four», según Begoña.

Luego, hay talleres y cursos personalizados de tres o más días a los que se apunta cada vez más gente local y en los que se deja de lado aquellas recetas típicas y tópicas y se profundiza, por ejemplo, en las tapas.

El grupo de noruegos no llegará tan lejos. Se conforma con una primera clase en la que ellos mismos ayudan a batir huevos para la crema catalana o a triturar los ingredientes del gazpacho, aún apetecible ahora que todavía hace calor. «Quiero que mi marido corte un ajo, porque no lo ha hecho en su vida», dice una de

las turistas. Nunca es tarde para aprender: ella y su pareja deben de rayar los 70 años.

Los noruegos, por cierto, han comenzado la clase, a las doce del mediodía, con una copita de fino. «Estamos acostumbrados, llevamos ya toda la semana catando y probando vinos por la mañana, por la tarde y por la noche». Están encantados. Su agencia les apuntó a otra iniciativa novedosa, un Wine Tasting Tour, una ruta del vino por Catalunya montada por un inglés, Anthony Swift, que está a punto de aliarse comercialmente con Cook & Taste. «Es el futuro, otro tipo de turismo, una combinación de conocer mejor la gastronomía y cultura. Algo que les interesa cada vez más a los extranjeros».

Menú en su idioma

Aunque la clase es en inglés -o francés, catalán o castellano, según los alumnos- los noruegos reciben el menú y los ingredientes del día en su propio idioma y algunos hacen incluso apuntes para aprovechar sus conocimientos de regreso a su país. Aunque, al ver los tomates del gazpacho, una de ellas se queja. «En Noruega no son tan rojos». Y las cigalas para la paella son bastante más caras en Oslo que en la Boquería.

Será este último, por cierto, un paso nuevo: primero todos irán a comprar al mercado los ingredientes. Y luego a la cocina, bajo el lema que hay en la puerta: «Sea chef por un día». ≡