



Si oviere buen señor

En su castellano antiguo, la gente de Burgos se lamentaba cuando se exilió el Cid por decisión del Rey: "¡Dios, que buen vasallo, si oviere buen señor!".

Mutatis mutandis podría decirse de España y de Catalunya: ¡qué buenos países si tuvieran buenos mandatarios!

Si los tuvieran, su prioridad absoluta sería afrontar la tragedia de millones de personas hundidas en la pobreza; millones en paro; cientos de miles en largas listas de espera hospitalarias; decenas de miles de empresas abocadas al cierre, decenas de miles de personas desahuciadas de sus casas...

Y no se enzarzarían en discusiones inútiles. El gobierno español trataría de llegar, con todas sus fuerzas, a consensos como los de la transición. Y el de la Generalitat buscaría sin engaños acuerdos con Madrid, aunque las buenas relaciones perjudicaran la causa independentista.

La cerrazón miope de unos y otros es nuestro principal problema.



Dimecres **22** de maig de 2013

Diaridetarragona.com **DIARI DE TARRAGONA** TEL: 977 299 700 FAX: 977 223 013 diari@diaridetarragona.com

DIARI DE TARRAGONA
TEL: 977 299 700; FAX: 977 223 013
diari@diaridetarragona.com

TARRAGONA: TEL: 977 299 757,
977 299 744
tarragona@diaridetarragona.com

REUS: TEL: 977 344 832,
977 341 646; FAX: 977 343 216
reus@diaridetarragona.com

COSTA: TEL: 977 299 700,
FAX: 977 223 013
costa@diaridetarragona.com

EBRE: TEL: 977 446 307;
FAX: 977 445 215
ebre@diaridetarragona.com

EL VENDRELL I VALLS:
TEL: 676872859
camp@diaridetarragona.com

ÁNGEL PÉREZ ■ PRESID. ACADEMIA GASTRONOMÍA TGN

‘Comer bien no tiene por qué ser caro’

MÓNICA JUST

- La Academia se constituyó en 2004 pero no se dan a conocer hasta ahora. ¿Qué ha pasado?

- No hemos tenido tiempo. Estábamos liados con mil cosas a la vez. Pero el año pasado nos decidimos y ahora que ya somos un número de académicos suficiente alto, la presentamos.

- ¿Qué perfil piden para sus académicos?

- Tienen que ser personas socialmente reconocidas y, sobre todo, amantes de la buena mesa. Hay notarios, abogados, industriales, sociólogos... Inicialmente no buscamos restauradores, aunque hemos incluido alguno. Somos 22 y permitimos un máximo de 39. Además, tenemos ‘Amigos de la Academia’.

- ¿Cómo pretenden potenciar la gastronomía?

- Haciendo hincapié en los productos de cercanía, de nuestra tierra. Somos una asociación gastronómica y cultural sin ánimo de lucro y queremos promocionar lo que nos caracteriza.

- Pero el sector también está en crisis.

- Sufre, como todos. Las visitas a restaurantes han caído más de un 50% en todo Catalunya.

- ¿Y qué pretenden hacer?

- Impulsaremos la campaña ‘Más menús’, una ruta creada para homenajear a los restauradores de Tarragona que ofrecen menús de calidad a precios ajustados. Muchos han mostrado su solidaridad con gente necesitada, pero ellos también tienen problemas y muchos negocios han tenido que cerrar.

- También hay quien revienta precios.

- Hay gente que ha tenido que bajar tanto el precio que lo que ha hecho es bajar la calidad. Pero el cliente lo nota enseguida. Nosotros destacaremos la labor de los que, sin disminuir la calidad, bajan el precio.

- ¿Comer bien es caro?

- En absoluto, no tiene por qué. El sector pasa por un mal momento y los profesionales hacen un gran esfuerzo en la imaginación y salen adelante. Sin embargo, también está claro que la calidad se valora y se paga. Pero es importante que salgamos, porque si no es así, hundiremos la economía del sector.



Ángel Felipe Pérez Benito, mostrando la medalla que les entregaron en el acto del pasado jueves, obra del joyero Joan Blázquez. FOTO: LLUÍS MILIAN

- La gastronomía del territorio está muy bien valorada.

- Sí, pero habría que distinguir entre mar y montaña. La zona de la costa, con su cocina maridada, está muy consolidada. Se come bien y a buen precio, con productos de calidad salidos directamente del mar.

- ¿Y qué ocurre con la montaña?

- No ha cogido tanta fama salvo la Calçotada durante su temporada y algún otro producto como la patata de Prades... La gente mira más hacia la costa que hacia el interior, y queremos promocionarlo.

- Pero tengo entendido que su objetivo estrella es otro.

- Queremos crear un centro de interpretación de la gastronomía

PERFIL |

Ángel Felipe Pérez Benito (Benavente, 1951) vive en Cambrils. No es cocinero, pero siempre ha estado vinculado a este mundo, con viajes culturales y algún negocio. Es presidente de las asociaciones de gourmets de Catalunya y España. También preside la Academia de Gastronomía de Tarragona, presentada la semana pasada en el Mas Gallau.

mía. Será un espacio donde se podrá ver en una sola visita todo lo que se produce, elabora y degusta en la provincia. Mientras, estamos en Mas Gallau, donde organizaremos catas y distintos actos.

- También concursos.

- El primer premio será el premio especial Anton Pont Aménos, que es el presidente de Borges y la Fundació Gresol. Es un embajador de lujo de la provincia de Tarragona en el mundo. Luego habrá de mejor restaurante, sommelier, jefe de sala, mejor bodega y mejor producto.

- ¿Y becas?

- Hemos creado una beca para la Escola d'Hoteleria al mejor currículum, con una dotación de 1.500 euros que dará la posibilidad de hacer un stage en el extranjero. Además, haremos un concurso público de jóvenes promesas. El ganador también recibirá 1.500 euros.

- ¿Qué consejo me daría para ir a un restaurante?

- Hay que tener en cuenta qué es lo típico de cada lugar y optar por ello. No hay nada como los productos de la tierra.



Queremos crear un centro de interpretación para promocionar los productos de nuestro territorio