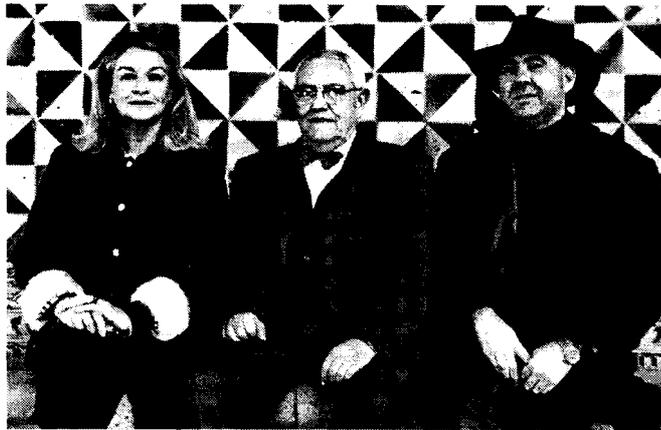




## La Cocina Catalana ya tiene corpus de más de 900 platos con tradición e innovación



Aymamí, Vendrell y Massanés, de izquierda a derecha

EFE

### JUAN PEDRO YANIZ

BARCELONA. Los cocineros españoles están de moda, de Ferran Adrià a Santi Santamaria, pasando por Carme Ruscalleda, Arzak, Sobejana y muchos otros. Ayer, la Casa de Convalecencia se llenó de periodistas, cocineros y agitadores culturales para la presentación en sociedad del «Corpus de Cuina Catalana», que a partir de una idea de Pepa Aymamí y bajo la dirección de Toni Massanés con la colaboración de entidades y gastrónomos reúne más de 900 recetas, en las que se conjuga la tradición y la innovación.

El catedrático Antoni Riera evocó el momento dulce de la gastronomía, «Desde Sant Soví a Ruscalleda, la cocina conecta con la cultura y puede ser una promotora del turismo». El corpus es un diccionario, cuyas definiciones son las rece-

tas; un recetario práctico al que pueden acudir desde el cocinero famoso a la humilde ama de casa; un inventario de la cocina catalana, que permite estudiar sus características; y un catálogo de los cocineros más clásicos del fogón local.

### Cocina versus turismo

Todos incidieron en la vertiente turística que tiene la cocina y como son muchos los visitantes que se pueden sentir atraídos por ella. La obra ha sido editada por Columna y entre los grupos se comentaba que en próximas ediciones posiblemente el volumen figure en tres idiomas, al añadir castellano e inglés.

Salvador Giner, Josep Espar Tíco, Matas Arnalot, Monje, Aracil, Mercé Pujol, Lluís Bonada, Xenia Busse, Xavier Vendrell, Jordi Civit; son algunos nombres de asistentes.