



Un grupo de niños experimenta nuevos sabores.

tuible» de sociabilidad; se trata de «la primera experiencia de convivencia en paridad con los mayores», cuando el talante del clan familiar –temas de conversación, humor, recuerdos...– cala como una lluvia fina en su carácter. En este remanso de calor humano y acopio energético, los sentidos disponen de un campo de operaciones privilegiado. Y «tanto más juego les dará, cuanto mejor conozcan el terreno que están pisando».

Para ello, recomiendan adiestrar su percepción en el mercado. «Allí asimilan un derroche de color, olores y texturas que, más tarde, les ayudará a identificar y apreciar la transformación de lo que se llevan a la boca». La denominación de origen catalana de estas propuestas responde a una toma de conciencia. «Al no disponer de un bagaje culinario tan asumido como en el País Vasco, tuvimos que luchar trabajosamente por nuestra tradición –recuerdan Marquès y Folch–. Por eso ahora nos preocupa tanto inculcar a los más jóvenes un estilo de vida en el que tenga cabida el placer de compartir mantel».

Con sabor italiano

A la primera de cambio, el periodista italiano Carlo Petrini decidió circular a otra velocidad: en 1986, funda el movimiento *Slow food*, como respuesta a la expansión de la *fast food* (comida rápida) y en defensa de las tradiciones culinarias locales. Su sede se localiza en Bra (Piamonte), y cuenta con más de 65.000 miembros, dispersos en 45 países, que hacen suya la pretensión existencial del fundador: el derecho al placer, garantizado por la ausencia de prisas y la calidad de las materias primas.

El ímpetu en España de esta corrien-

te, con vocación internacional a partir de 1989, responde a los afanes de dos jóvenes *soumillers* barceloneses –Marta Busquets y David Escofet–, que llevan tres años cultivando la iniciativa transalpina. Para los seguidores de Petrini, el capítulo dedicado a la enseñanza infantil es capital; sin embargo, cada país pasa página a su ritmo.

«Por el momento –confiesa la portavoz catalana–, Italia es inalcanzable. Desde 1993, se preocupan por estimular los sentidos de los chiquillos y ampliar su cultu-

ra gastronómica». Alessandra Abbona, responsable del gabinete de prensa de *Slow Food International*, entra en detalles: «A nivel estatal, ofrecemos un programa que da pautas a los docentes para inculcar una visión placentera y social de la comida. Y, en el ámbito regional, Piamonte, Liguria, Toscana y Lazio aplican un proyecto –apoyado por el Ministerio de Política Agrícola– que presenta en toda su riqueza la herencia autóctona a maestros y estudiantes». Las experiencias prácticas de degustación de productos, «para verificar el uso creativo y científico del análisis sensorial», nutren el grueso de los contenidos didácticos. Son cursos que «cunden mucho».



entrevista

MARTA BUSQUETS PORTAVOZ DE 'SLOW FOOD' EN ESPAÑA

«Reivindicar las raíces puede ser vanguardista»

«¿El motor de todo esto? La intención de transmitir algo positivo que nos beneficia a todos». Con esa predisposición, Marta Busquets (Barcelona, 1967) aborda cada día su trabajo como promotora y portavoz en España del movimiento internacional *Slow Food*, que preside Manuel Vázquez Montalbán. Hace cuatro años, se matriculó en la Escuela de Hostelería de la ciudad condal, dejando atrás su trabajo en una agencia de comunicación, y salió con un título de *soumillier* en el bolsillo y «la satisfacción de haber respondido a mi vocación».

–¿Su pasión gastronómica surge por generación espontánea?

–No. El trasfondo doméstico ha jugado un papel muy importante. Son tantas las horas que pasé de niña entre fogones, observando sin pestañear a mi abuela o a mi madre... Ahí

saltó la chispa de mi afición. Y no soy un caso aislado en la familia: cuando nos reunimos en las fechas navideñas, nuestras comidas hacen época.

–¿Reivindicar las raíces es el colmo de la modernidad?

–En según qué casos, puede serlo. Y éste es uno de ellos. Fíjese que nuestro enlace con la realidad 'Slow food' fue Alessandro Bogliotti, un pastelero piamontés que conocimos en el restaurante 'El Bulli' (Girona).

–Así que la vertiente española de *Slow Food* nace en el feudo vanguardista de Ferran Adrià.

–Sí, pero, ya le digo, resulta lógico. La creatividad –en cualquier ámbito– se nutre del conocimiento profundo, tanto de la materia prima, como del legado popular. Y esto es, precisamente, una parte importante de las reivindicaciones de Carlo Petrini.

–¿Qué le ofrece, en su forma-



ción, *Slow Food* a los niños?

–Afinar su percepción sensorial y estrechar su relación con el medio natural. De esta manera, disfrutan más de su entorno inmediato y, no menos importante, aumenta su aprecio por otros paisajes, sabores y costumbres. Y es que la ecuación es sencilla: a mayor sensibilidad, mayor amplitud de miras.

–¿Cuáles son sus proyectos inmediatos de pedagogía gastronómica en España?

–Por el momento, estamos en pañales. Tenemos pensado traducir el manual 'Dire, fare, gustare' (Decir, hacer y probar), que utilizan en Italia para introducir a los maestros en una dinámica docente dedicada a despertar los sentidos de los chicos. Hay que acabar con la idea de que basta con hacer hincapié, exclusivamente, en la importancia de una dieta equilibrada.