

※2009年10月出題の3問のうちの1つ。部分訳。

※ この課題の難易度は☆☆（☆→☆☆☆の順に難しくなります）。

Los locales de tapeo ganan adeptos y prestigio en Barcelona

CRISTINA JOLONCH – Barcelona – 12/09/2009

Los locales de tapeo de toda la vida, los nuevos bares o las casas que ofrecen platillos clásicos están ganando nuevos clientes en plena crisis. Los dueños de algunos restaurantes, conscientes del fenómeno, se han planteado redistribuir el espacio eliminando algunas mesas o aprovechando la entrada del local para incorporar sus barras de tapas. Es el caso de Coure, ArtKuisine o Icho, que quieren completar así su oferta gastronómica.

Tras la expansión de la cocina de autor a precios razonables y la exitosa apuesta de algunos de los chefs creativos por recuperar platos populares, llega la hora de las pequeñas raciones, una fórmula que gana adeptos día a día. Muchos barceloneses que no pueden gastar en comidas o cenas lo mismo que un tiempo atrás, prefieren salir más a menudo y sustituir la mesa con mantel por los minúsculos bocados. Las tapas atraen también a los clientes solitarios, a quienes prefieren probar distintas elaboraciones o a los que disponen de poco tiempo.

Bravas, ensaladilla, croquetas, tortilla de patatas... Los barceloneses piden lo de siempre pero cuentan con mayor oferta de calidad. También los turistas, que se interesan cada vez más por la gastronomía, llegan mejor documentados: traen guías y revistas con información detallada sobre cuáles son las mejores barras y qué deben pedir en cada una de ellas.

No es una moda pasajera, ni una tendencia que se limite a Barcelona, sino una opción culinaria más que se adapta a los nuevos tiempos. Una opción que el presidente de la Academia Española de Gastronomía, Rafael Ansón, describe como "la superación de la rigidez de la alta cocina francesa que, además, abre un espacio de libertad tanto para los cocineros como para los comensales". Las tapas expresan, para él, "la cocina que España quiere dar a conocer en el mundo".

Para Ferran Adrià los bares de tapas son, además, "el único modelo económico que tiene lógica exportar ahora mismo". Desde que hace tres años su hermano Albert abrió el bar Inopia con su amigo de infancia Joan Martínez, poder servir a todos los clientes que quieren

hacerse un hueco en su establecimiento es todo un reto. La calidad de sus tapas y el ambiente animado del local lo han convertido en un lugar de referencia. Para Albert, el tapeo tampoco es una moda, sino "una forma de entender la vida, de compartir y convivir a través de la comida. Y en Barcelona el cliente es exigente y tiene buen paladar". Informal, dinámico y veloz, son para él los tres requisitos indispensables, el sello de una casa en la que el 60 por ciento de los clientes son extranjeros. "Para ellos es una novedad absoluta; algo tan sorprendente como para nosotros ir por primera vez a un japonés".

(...)

Que dos representantes de la cocina de vanguardia como Albert Adrià y Carles Abellán abrieran el Inopia y el Tapaç 24 respectivamente y casi al mismo tiempo (ambos homenajean a sus bares favoritos, reinterpretando algunas de sus especialidades), fue todo un revulsivo. De repente muchos barceloneses que preferían tapear en cualquier otra ciudad que en la propia, volvieron a pedir croquetas o ensaladilla.

Albert Adrià tiene previsto abrir otro establecimiento en Barcelona "donde toda la comida podrá cogerse con los dedos" y, entre sus planes, aunque todavía está en fase prospectiva, cuenta abrir algún bar de tapas fuera de España con su hermano Ferran.

(...)