

21 abril 2020

num.3
castellano

Patata Santa

la gastronomía sin postureo



Las fiestas gastronómicas no se pueden aplazar. ¿Cómo celebrar la fiesta de la cereza cuando no hay cerezas?

Consecuencias del COVID19 para el sector de los eventos gastronómicos populares

Las fiestas gastronómicas no se pueden aplazar. ¿Cómo celebrar la fiesta de la cereza cuando no hay cerezas?

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: MARTA HUERTAS CIURANA

Reflexionamos sobre la imposibilidad de aplazar los eventos gastronómicos populares y sus consecuencias económicas, sociales y emocionales.

La alerta sanitaria producida por el coronavirus ha destapado la crisis que sufrirán, a corto y a medio plazo, la mayoría de sectores, como el cultural. Pero hay una característica que hace muy diferente esta crisis en el sector de los eventos gastronómicos, y es que su razón de ser depende de los productos de temporada.

Aunque las pérdidas presentes no las salva nadie, un concierto, un festival o un recital, se pueden aplazar. Pero cambiar las fechas de fiestas que dependen de un momento y de un producto concretos, no es tan viable. Muchas de las fiestas populares gastronómicas que conocemos (y que hasta ahora hemos disfrutado) tienen su origen en la celebración de una buena cosecha. Nos reunimos para degustar el aceite nuevo porque ha sido un buen año para las aceitunas o, después de sufrir por las inclemencias del tiempo, celebramos haber hecho crecer la uva y disfrutar de un buen vino.

Muchas de estas fiestas, con el paso del tiempo, se han ido haciendo mayores, como la del Valle del Jerte, en Extremadura, que cada año, en la Feria de la cereza, reúne a más de 50.000 visitantes. Una economía que depende de la venta de cerezas, con más de 1,5 millones de cerezos o la calçotada de Valls en Cataluña, también

con cifras de récord: 40.000 visitantes, 300.000 calçots y 50 litros de salsa.

Pero si no hay cerezas, no podemos celebrar la Fiesta de la cereza.

El éxito creciente de este tipo de fiestas hace que se haya construido una economía a su alrededor: no sólo para los agricultores que saben que una vez al año darán salida a lo que han estado cultivando con total dedicación para no fallar. También el sector de la restauración y la hostelería (ya que visitas la feria te quedas a comer allí, o quizás aprovechas y alquilas una casa rural cerca y te quedas el fin de semana, etc.). Los comercios de la zona, la empresa responsable de las mesas y las sillas, los escenarios, la empresa de sonido, la imprenta que hará los programas. Es un largo etcétera de negocios implicados en cada una de estas fiestas, pero si no hay cerezas, no podemos celebrar la fiesta de las cerezas. Es condición necesaria. De hecho es la única condición necesaria. Ahora mismo iríamos a la Feria de la cereza aunque lloviera.



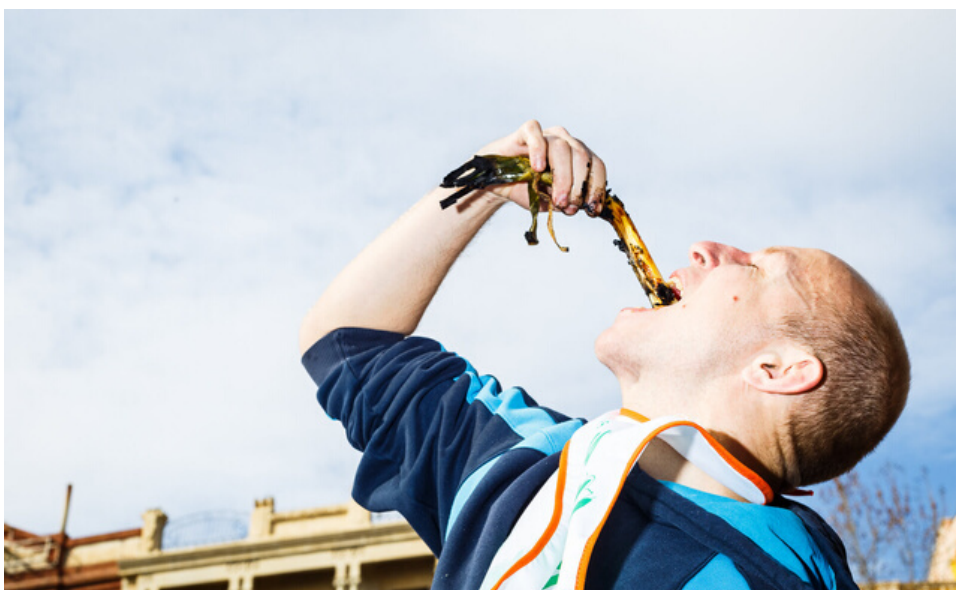
Foto: tradicionesyfiestas.com

pérdidas económicas, emocionales y sociales

Hay 3.181 municipios en toda España y en todos ellos, al menos una vez al año, se celebra una fiesta. Haz números.



En esta cancelación de las fiestas hay todavía otra pérdida, que es la que tiene que ver con el sentimiento, con el ADN cultural, con la tradición y las costumbres. Hay pueblos y ciudades que preparan estas fiestas con total devoción y dedicación durante todo el año. Y lo han hecho siempre, desde pequeños.



Hay algo de compartido en aquella sociedad, que se prepara para recibir el forastero y se desata con toda la fuerza y pasión que conoce. Unos se preparan para recibir, para enseñar su producto, para compartirlo. Y otros llegan deseosos de probarlo, de aprender algo nuevo, de vivir una experiencia diferente fuera de casa.



Foto: guias-viajar.com

Así que, al fin, se trata de una gran cadena en la que todos vamos a perder algo. Y es por eso también que todos podemos hacer algo. Patata Santa apuesta para poner en valor y reconocer la importancia de estas fiestas, y por lo tanto, de reivindicarlas.

Por motivos obvios de seguridad sanitaria no se podrán hacer, pero habría que encontrar fórmulas para que el número de afectados sea lo más pequeño posible. Si se cancela la Fiesta de la cereza, compremos cerezas! y asegurémonos de que lo hacemos a los productores locales y de proximidad. De estos que, una vez al año, recogen 19 millones de kilos de cerezas.

Una fiesta popular como ésta

trae tras de sí muchas otras actividades: rutas por el campo para conocer el producto, restauradores que ofrecen platos especiales cocinados con ese producto, talleres de cómo cocinarlo, etc. Y detrás de estas actividades también hay personas que no podrán trabajar. Vayamos pues, cuando salgamos de casa.

Practiquemos el #yomeapunto. A todo.

Para poder ayudarte a organizar, estamos preparando una herramienta, La Santa Guía, el lugar donde encontrar experiencias, rutas, fiestas. Un lugar donde encontrar toda la información fácil. Porque, cuantos más seamos, mejor lo pasaremos.

Vayamos, pues, cuando podamos salir de casa. Practiquemos el #yomeapunto. A todo.