

Entrevista con Toni Massanés¹

H. ROSI SONG

Rosi Song: ¿Cómo recuerdas el panorama culinario de España y Cataluña al final del franquismo y comienzo de la Transición? Porque la Transición es muy importante para la obra de Vázquez Montalbán, ¿no?

Toni Massanés: La verdad es que tengo poca memoria. Pero puedo contarte lo que me explicó Paul Freedman, quien vino en el 74 a hacer su tesis de historia medieval en Cataluña². Cuando hace cuatro o cinco años estuvo con nosotros en un congreso que hicimos sobre historia de la gastronomía con el MUHBA (Museu d’Història de Barcelona) nos confesó “cuando llegué aquí por primera vez entonces, ni se me pasó por la cabeza que Barcelona podría llegar a ser un referente en gastronomía”. Es verdad que teníamos la historia que teníamos, una historia importante, con una edad de oro de la cocina catalana en la época gótica. Pero en ese momento veníamos de la posguerra, el hambre... Y nuestra gastronomía la contaban personajes como Pla, Néstor Luján y Joan Perucho, que la conocían porque eran de aquí, y son referentes. Pero la verdad es que la restauración en general era triste. Otra cosa eran las casas. Lo digo porque entre los dos ámbitos, público y privado de la gastronomía se da un trasvase importantísimo, que yo reivindico siempre, no bien explicado ni resuelto. Y creo que es por machismo, clarísimamente, por dar siempre importancia a la cocina que hacen los hombres, como todo lo que hacen los hombres. Pero es verdad que en general la restauración era triste, con mucho restaurante concepto *afartapobres* [fonda de comida barata y abundante], donde aún la cantidad era un valor importante porque la memoria del hambre era reciente.

—

¹ Transcripción de Víctor Sierra Matute

² Profesor de historia, especializado en la historia medieval europea, actualmente ocupa una cátedra en Yale University. Es conocido por su trabajo sobre la Cataluña medieval además de sus trabajos sobre gastronomía, entre ellos, la edición de *Food: the History of Taste* (2007) y *Ten Restaurants that Changed America* (2016).

El pijama, que en ese momento estaba de moda, puede ser un ejemplo, es un postre que Paco Parellada explica que nació de la interpretación que hacían en el restaurante *7 Portes* cuando venían los marineros [extranjeros], porque no había turistas en los años 60 con el desarrollismo, y pedían *Pêche Melba*.³ Y seguramente aquí, como no hablábamos idiomas, “*Pêche Melba*” sonaba a “pijama” y era algo que les sonaba como a melocotón en almíbar y no sé qué. El pijama es un postre que se popularizó y comíamos todos cuando íbamos a un restaurante. Yo nací en el 65, por lo tanto, tenía 10 años cuando murió Franco. En los 70, era un plato compuesto por melocotón en almíbar, flan, nata, helado, cerezas confitadas... una idea en realidad desarrollista, de acumular comida y color porque comer mucho era la fiesta. La fiesta, por poner otro ejemplo, era poder comer canelones... y en cantidad. De hecho, esto se comprueba en la evolución de nuestro consumo alimentario; dejar de comer legumbres y comer más y más carne, sobre todo a partir de que en los 70 el pollo se socializa con los nuevos sistemas de cría fordistas, el *pollo a l’ast*, pasó a ser nuestro nuevo plato dominical (antes la mayoría de familia solo comían pollo por Navidad y por la Fiesta Mayor, y evidentemente cocinado en casa, no como el caso el *pollo a l’ast*, asado en la rosticería).

Los burgueses podían ir a Francia, que era el referente gastronómico. Nuestra sociedad, como tercera lengua hablaba francés. Yo estudié francés, fui de los últimos que estudiaron francés en secundaria y no inglés. Francia era el referente cultural y social, lo bueno era francés. Hacía dos siglos que pasaba esto en gastronomía, pero esto solo podían hacerlo los burgueses, y de hecho ejercían de gastrónomos en este sentido. Y en cambio, estaba un obrerismo mojigato con demasiados escrúpulos ante el placer -disfrutar era de burgueses-, que es lo que yo digo que Vázquez Montalbán consiguió romper de una forma muy explícita, muy clara y con mucho criterio.

El panorama de ese momento era una cocina tradicional casera o de fonda que sí, que sabíamos que aún tenía mucho, que es deliciosa cuando

³ La historia del postre se puede leer aquí: <https://lagulateca.com/el-restaurante-que-invento-el-mitico-postre-pijama/>.

está bien hecha, el *xup-xup* [guisos a fuego lento] y tal, y alguna cosa afrancesada y ya está.

RS: Y, pensando en esos términos, ¿qué cambios fundamentales crees que se han dado en la gastronomía de España en las últimas décadas? O sea, si pudieras resumir desde ese desarrollismo de comer, de cantidad, hasta el tiempo presente.

TM: Yo creo que la Transición –que ahora vemos que tampoco fue tanta, pero eso es otra cosa– va de la mano de un cierto crecimiento económico y de una apertura, muchas ganas de abrir la cabeza, estar atento a las cosas, y yo creo que esto es lo que hay: desde Josep Mercader⁴ –porque está en la frontera, por lo tanto, que ha recibido la influencia francesa– hasta Ferran Adrià, evidentemente. Para entender *El Bulli* hay que saber que Adrià no hay muchos, pero también que hay un crecimiento económico de unos cuantos años, hay una socialización del poder salir a comer afuera, que para los trabajadores ir al restaurante ya no sea una sola vez al año, y esta idea de libertad, de abrir miras, que yo creo que, por nuestra tradición gastronómica histórica específicamente catalana, sí que tiene que ver. Aquí siempre hemos mezclado cosas, las categorías siempre han sido muy abiertas, lo dulce y lo salado, estas cosas que siempre Ferran Adrià dice. Cuando hace treinta años decía “Se difuminan las fronteras entre lo dulce y lo salado”. Lo hemos hecho siempre. De hecho, en el 81 creo que vino Paul Bocuse aquí y le ofrecimos nuestra cocina tradicional y dijo “bueno, vale, ¿pero cerdo con ciruelas? ¿Pollo con cigalas? ¿No nos estaremos pasando, señores catalanes?” (ahora estos mar y montaña o carnes con fruta se ven de lo más normal, pero antes no lo eran en todas partes) ¡Lo hemos hecho siempre! Por tanto, yo creo que aquí había una cosa que se daba especialmente y, por tanto, una cierta gramática gastronómica particular, y luego un caso único, un tío que ve cosas que los demás no ven, Adrià.

Y eso Manuel Vázquez Montalbán lo entiende muy bien, y sabe, como es así de inteligente, de visionario... A mí lo que me gusta de Vázquez Montalbán en la gastronomía –a mí me gusta todo, me gustaba hasta él, y mira que no era especialmente guapo [risas]– pero es que es

—
⁴ Fundador y cocinero del Hotel Empordà, conocido como el Mòtel, en Figueres.

capaz de ver cosas “desde fuera” (aunque obviamente se empapó: tan sólo hace falta leer *Contra los gourmets* o *Carvalho gastronómico*). Es esta mirada, como Jean-François Revel, como Josep Pla también, son intelectuales que ven cosas que desde dentro es más difícil ver, o que se analizan de diferente manera desde “dentro” del conocimiento técnico o la moda gastronómica con el efecto de valorización de “lo que ahora se lleva”. Ellos nos ayudan a entender las cosas. Y Manuel Vázquez Montalbán especialmente. Y además con esta idea de reivindicar, como con el Barça, que todas estas cosas también pueden ser “buenas”.

RS: Si te puedo llevar un poco al ámbito político, Manuel Vázquez Montalbán dijo que la única revolución que se dio en España fue la gastronómica. ¿A ti qué te sugiere esta frase?

TM: A ver si al final tuvo razón [risas]. Pues esa es la verdad. Que creíamos que habíamos hecho más, pero al final, es la única que hicimos. Y fue una revolución, porque eso es innegable. Como también es innegable que acabó hace tiempo, aunque no queramos reconocerlo, fue una revolución gastronómica de alcance global. Y era tan vanguardista que la gente no lo veía, porque yo había ido a *El Bulli* a principios de los 90 y no iba casi nadie. Juli Soler me dijo “en invierno cerrábamos porque no venía nadie, por eso aprovechábamos para investigar”.

RS: Siguiendo con eso, esa gastronomía que al final, pensando un poco en todas esas revisiones de la Transición, a lo mejor la revolución ha sido únicamente gastronómica. De hecho, la pregunta que te iba a hacer antes de ese comentario era una sugerida por José Colmeiro: “¿por qué crees que las representaciones de la gastronomía en España han estado tradicionalmente vinculadas a intelectuales de derechas?” El hecho de que Vázquez Montalbán, que claramente es un escritor de izquierdas, hable de esa revolución, ¿a ti qué te parece? Mirando un poco esa historia y pensando un poco políticamente...

TM: Yo siempre digo que sin Manuel Vázquez Montalbán seguramente yo no me hubiese podido dedicar a la gastronomía, porque comer bien debe ser socializado, porque tiene que ver con el bienestar de las perso-

nas. Para una persona progresista como era yo, porque en mi época de juventud, durante la transición, sólo podías ser progresista... Si la propuesta era elitista, exclusiva, estaba (y está) en mis antivalores. Y por tanto lo he repudiado siempre, no he podido nunca, y con su mirada Manolo nos inscribe a muchos y al hacerlo, aún sin saberlo, yo creo que también permite la revolución. Porque hay una parte de la revolución que es hacerla, y hay otra parte de la revolución sin la cual no existe, que es explicarla. Y a veces con esta idolatría actual de los chefs, pasada de vueltas, no se ha entendido que sin comunicación no hay revolución. Y esto se ha hecho también desde esta visión de los que hemos intentado en cada momento entenderla y explicarla. Yo no quiero ponerme de ejemplo de nada, pero los que estábamos ahí desde el principio, no hubiésemos estado si no hubiésemos visto que la cosa no podía ir ya de los valores más...

RS: ... conservadores.

TM: Claro. Porque antes cierta valoración gastronómica iba de... “Si otros no pueden comerlo, es mejor” No, no, perdón, si todos no pueden comerlo es peor. No me interesa lo exclusivo, si no lo inclusivo. El cambio es muy importante. Y de hecho tengo un artículo de hace años que se llama “In defense of food(ism)”⁵ en el que explico que entre el viejo gastrónomo *gourmand* y el nuevo *foodie* prefiero el *foodie*, porque, aunque muchas veces sea más ingenuo, que lo es, incorpora mis valores, los que yo creo que deben ser mis valores.

RS: Accesibilidad.

TM: Sí, y sostenibilidad, y salud y todas estas cosas que antes no eran así. Antes era *La Grand Bouffe*.⁶ Antes era otra cosa que era muy espectacular para verlo pero que no, que es premoderno.

RS: Sí. Que antes era “la gota estaba bien”, pero... [risas].

⁵ “In defense of food(ism)”. *La Vanguardia*, 3 mayo 2016.

⁶ *La gran comilona*, película de Marco Ferreri (1973).

TM: Claro, exactamente. El rey, el aristócrata, el señor se moría de gota. Y también era acabar con el planeta. Con otras cosas de la economía aún es así. Yo siempre me planteo “lo que defiendo que hay que hacer tiene que poder hacerlo todo el mundo. Lo que defiendo que hay que hacer aquí en proximidad, tengo que poderlo decir en todas partes.” Gran parte de mi reflexión que luego aplico mucho en *Alícia* como centro de investigación que se implica, que no quiere solamente crear conocimiento, sino hacer que la gente coma mejor cada día, que es nuestra misión, pues intentan ser reflexiones de este tipo.⁷ “Proximidad siempre, ¿sí o no? Vamos a verlo. ¿Y por qué? ¿Y cuándo no?” Y plantearse todas estas cosas, porque si no, hacemos trampas. En este sentido, a mí me interesa mucho, una vez más, algo que me parece igual o más brillante de Manuel Vázquez Montalbán cuando dice “es que los de izquierdas estamos haciendo la revolución, no para remover el ambiente, sino para verlo todos”. Y dice cosas así, “si no, yo no quiero estar aquí, para estar iguales en la mierda”, que era la idea obrerista mal entendida: “vamos a ver una película que es un tochorro que no se aguanta”; “el fútbol es el opio del pueblo” –pero ¡si es divertidísimo! Y Vázquez Montalbán hace esta revolución: “Es que a mí me interesa ser de izquierdas para que todos podamos vivir mejor, no para vivir peor”. Y se lo dice continuamente a la izquierda, “por favor, no seáis pesaos, no seáis plastas, no seáis existencialistas del rollo.” Y esto es defender la cultura, pero también es defender la cultura popular, es tener una visión. Es que Vázquez Montalbán era un genio y ha abierto mucho más de lo que la gente cree. No solo cuando te cuentan su panfleto contra esto o aquello, es que está dando lecciones de vida absoluta a todo este obrerismo culpabilizado de vía estrecha en el que antes estábamos todos.

RS: Has mencionado muchos textos de Manuel Vázquez Montalbán, que los manejas muy bien. Pensando un poco en estos términos, te has referido ya varias veces a que hemos hecho esta revolución, “hemos hecho algo, no sabemos qué va a pasar, estamos bajando un poco”, eso es una visión crítica que tienes. Para ti, entonces, ¿cuáles

⁷ La *Fundació Alícia* es un centro dedicado a la innovación tecnológica en cocina, a la mejora de los hábitos alimentarios y a la valoración del patrimonio agroalimentario, como lo explica su sitio web: <https://www.alicia.cat/es/>.

son los retos de la gastronomía en España o en el mundo o en el futuro? O sea, ¿qué es lo que queda de toda esa revolución, de toda esa manera de pensar? ¿Qué vamos haciendo mal ahora? Para España, por ejemplo, de cara al exterior.

TM: Para España, yo creo que hoy debemos saber ser críticos para aprovechar y valorar, por otra parte, lo mucho que tenemos y estamos haciendo bien, mejor que otros... A ver: la revolución permanente no puede ser.

RS: Así no significa revolución entonces.

TM: Exacto. Pero no pasa nada. El problema es querer negar la evidencia porque nos interesa coyunturalmente, porque negarla nos impide ser estratégicos y avanzar, porque continuamos teniendo la mejor posición para hacerlo. Y luego que no hay liderazgo. Que hubo un liderazgo muy indiscutido, y con una visión que a veces costaba de entender, pero muy clara. Y ahora ha quedado mucho interés, legítimo, pero que hemos de saber gestionar desde la mirada amplia, colaborativa y puesta en el futuro.

La revolución gastronómica ha sido un ascensor social clarísimo para los chefs. En 2016 comisarié una exposición en el *Palau Robert* sobre los 30 años de *El Cellar de Can Roca*⁸ que titulé “De la Tierra a la Luna” y expliqué que cuando los hermanos Roca nacieron, en su barrio aún había barraquismo. Y consiguieron construir a partir de un bar de trabajadores en la periferia de una ciudad (Taialà, barrio suburbial de las afueras de Girona, que por cierto entonces era una ciudad de segunda, lo digo porque tras la llegada de la democracia Girona ha mejorado muchísimo, es todo un ejemplo) el considerado mejor restaurante del mundo sin abandonar el barrio. Hicieron posible lo imposible (como los tres protagonistas de la obra de Julio Verne en la que se inspira la exposición) llegaron a la luna sin dejar nunca de tener los pies en el suelo. Hoy a los hermanos Roca los invitan a la NASA, la ONU o Davos, ¡Fantástico!

—
⁸ Se refiere a la exposición “De la terra a la lluna” del 2016 sobre el proyecto y éxito de los hermanos Roca:

<https://palaurobert.gencat.cat/es/exposicions/sala3/2016/elceller/index.html>.

Ha funcionado el ascensor social e incluso de reconocimiento. Por tanto, muy bien. Por no volver hablar de Ferran Adrià, por no hablar de toda esta gente como Carme Ruscalleda, Santi Santamaria, etc.

Todos ellos hicieron esto, sí, pero ahora yo creo que necesitaríamos, a nivel de España, ver esto primero. Y ver cómo esta posición de privilegio donde aun felizmente estamos se vincula con estrategia y liderazgo. Pero estrategia y liderazgo amplio de vistas, no sólo el de mi restaurante, de mi departamento de la universidad, de mi congreso, de mi empresa. Este liderazgo de verdad, de todos, no sólo el de tus intereses, para fortalecer un sistema alimentario más próspero, sostenible, saludable, justo y —claro— placentero.

A nivel de comunicación, de medios, de los que deben explicar lo que pasa al resto de la sociedad (también de los que se nutren los responsables políticos, administrativos o empresariales) es normal que se esté aún un poco deslumbrado cuando ha sido tan brillante una generación. Aunque también es cierto que el propio éxito de la gastronomía que la ha llevado desde la practica invisibilidad al centro del foco mediático favorece unos tratamientos mucho más superficiales (priorizando los protagonistas popularizados por concursos de televisión a los meritorios, por ejemplo, o temas tan insustanciales como “el día mundial de la croqueta”). A nivel de los propios cocineros jóvenes que van saliendo, se trata de no olvidar eso de que “crear es no copiar”, aunque parezca una perogrullada. Y no solamente aquí, en todo el mundo, crear no es hacer lo que hace Noma, es no hacer lo que hace Noma [risas].⁹ Y no es hacer lo que hace Noma, pero con la planta de mi huerto. No, es no hacer lo que hace Noma. Otra cosa es que se pueden hacer muchas otras cosas aparte de crear. Primero, copiar. Yo siempre digo en *Alícia*, “primero, copíemos, porque la ciencia se basa en eso. Avanzamos a hombros de gigantes. Por sostenibilidad primero veamos si nos sirve todo lo que han hecho los otros”

¡Y las otras! La semana pasada celebramos la Bienal de Ciudad y Ciencia en Barcelona y comisioné la parte de alimentación. En uno de

⁹ Noma, restaurante danés de renombre mundial dirigido por el chef Rene Redzepi, que ha ocupado el primer lugar en el ranking universal de restaurantes varios años. Recientemente ha anunciado que cerrará sus puertas en el 2024, lo cual ha llevado a muchos a debatir el futuro de la alta restauración.

los diálogos puse a una antropóloga, Susana Narotzky, que ha trabajado mucho sobre temas de género y economía informal, a dialogar con Carme Ruscalleda. El título era “Matilda a la cuina”¹⁰ [Matilda en la cocina]. ¿Por qué no está más reconocido que el 90% del conocimiento culinario que nos permite alimentarnos en todo el mundo es fruto de la cocreación de las mujeres?

Y entendamos que también se trata de comprometerse. Si tú ahora dominas esta estrategia humana que es aplicar conocimiento al entorno para fabricar alimentos, que es lo que llamamos cocina y que nos diferencia como especie; si tú sabes de esto, tienes mucha creatividad, tienes mucha técnica, tienes mucho conocimiento y todo eso, ¿cómo vas a ayudar al gran reto del futuro, que es cómo vamos a hacer para que comamos todos mejor? Si realmente continuamos estando en un sitio (no sólo nos pasa a nosotros, ojo, hay más sitios en el mundo gastronómicamente privilegiados), donde es más fácil comer mejor, por el entorno mediterráneo y por tradición, porque aquí aún cocinamos algo... Pues vamos a ver cómo combinamos estas cosas. Con esa visión que ya tenía Manolo, en sus últimos tiempos se empezó a acercar a lo que hoy llamaríamos flexitarianismo, como siempre vio mucho antes que el resto hacia dónde teníamos que ir.

Y es que se trata de hacer lo que tenemos que hacer. Sin renunciar al placer, porque si no, no tiene ninguna gracia.

RS: Algo que has mencionado, cuando una generación es muy brillante, a veces sirve de tapón para la siguiente. ¿Tú crees que la pandemia ha servido para deshacer un poco, o empujar ese tapón para que salgan un poco los otros?

TM: No sé, eso es lo que dice todo el mundo. Tengo un amigo que vive en Nueva York y durante la pandemia yo iba mirando qué pasaba en la restauración en todo el mundo y le preguntaba: “¿Abrís? ¿Cerráis? ¿Qué hay aquí? ¿Qué pasa? Contad qué tal. ¿Qué tanto por ciento de restaurantes no volverá a abrir?” Y lo primero que él me dijo es “Esto va a crear oportunidades para jóvenes, porque estos locales cerrados van a estar ocupados”. Aquí parece que también habrá algunas cosas de estas. Gente

¹⁰ https://es.wikipedia.org/wiki/Efecto_Matilda

que trabajaba en restaurantes renombrados que ahora está abriendo un pequeño local... Esto me recuerda un poco a cuando empezó la revolución, que era gente joven con mucha ilusión, que no sabía, y aquí está la clave, a dónde podía llegar, que ni se imaginaba que esto sería lo que luego fue, su ilusión era cocinar y que viniese gente a comer, llegar a fin de mes y trabajaban incansablemente todas las horas y más en estos típicos restaurantes de *l'Eixample*, el restaurante típico, alargado, porque era un local que debía de ser barato, o que eran parejas porque uno estaba dentro y otro estaba fuera. Y es verdad que este modelo parece así, pero con dos diferencias. Una, que ahora quizás tienen la promesa o la aspiración a algo.

RS: Fama mundial.

TM: Exacto, eso no existía, y eso es muy importante. Lo que había era muy buen rollo entre ellos. Eso también pasó en la *nouvelle cuisine*, lo contaron Gault y Millau. ¿Sabes cuál era el secreto? El secreto es que cuando ibas a casa de uno te decía, “¿te ha gustado? Esto no es nada. Vete a casa de mi amigo... ese sí que sabe”. Eso sí pasaba porque yo lo he vivido exactamente así. Y esto, cuando ya estás negociando con no sé qué marca que o te patrocina a ti o patrocina a otro, o luchas por una posición en un ranquin... ya no es lo mismo. Y luego otra cosa, que es importante. Esto se puede hacer un tiempo, siendo joven, trabajando muchas horas puedes intentar dar alta cocina a precios asequibles, socializarla, pero a cambio de no tener vida.

RS: De dejarlo todo.

TM: Esto, ¿pero durante cuánto tiempo? ¿Y hasta qué punto? Y luego si la alternativa es grandes cadenas, crecer mucho, modelo de *start-up*, estar con franquicias deslocalizadas y luego, además, la parte de distribución vía Glovo... pues esto es fatal, porque ahí sí que no hay valor personal o local, no hay diferencia. Volvemos a la nutrición de alguna manera, pero en el sentido más restringido y pobre de satisfacer el apetito. Esperemos que esta gente lo sepa ver, que lo sepamos explicar. Yo en los 90 me fui a ver qué hacían en Japón, o qué hacían en México, en China, o en Perú. Fui allí para ver, y volví aquí y dije “pues lo que ha-

ce mos aquí también está muy bien”. Ahora pienso en las cocinas tradicionales. De hecho, yo me he dedicado a entrevistar señoras en el Pirineo, “¿qué es lo que hacía usted por la fiesta mayor?” Bueno, por eso diseñé y dirigí el Corpus, pero fue volviendo de ir a buscar fuera, de ir a conocer lo que hacían en otros lugares.¹¹ Hay algo que siempre hemos tenido de bueno, que te he dicho antes, que es estar abiertos. El problema es que ahora continuamos muy abiertos, pero en cambio tenemos poca memoria. Y hay que ser progresista, pero a la vez también hay que defender la *escudella*, como Manolo ya hacía, en su libro *L’art del menjar a Catalunya*, que es de traca. Y eso no le impidió descubrir lo que estaba pasando en *elBulli* antes que muchos.

Porque como he dicho también tenemos una responsabilidad. Para alimentar el mundo necesitamos el conocimiento local (y eso no lo digo yo, lo dice *Nature Food* en su último número). Sin los conocimientos tradicionales locales no alimentaremos al mundo, y la ciencia tiene que darse cuenta de eso. Lo dice *Nature*, no lo dice una abuela o un hippy. Sin el conocimiento local no hay manera de alimentar al mundo. Nosotros somos responsables de ese patrimonio, como en el Amazonas las señoras que guardan las semillas, como dice [el chef brasileño] Alex Atala, o en Chile, o las naciones originales canadienses... Cada uno de nosotros tenemos nuestra responsabilidad (no solamente para nosotros, para nuestra comunidad y para nuestra identidad, que también necesitamos como todos) de contribuir a alimentar al mundo protegiendo nuestra gastronomía, que es, además, la que se encarga de que nuestra biodiversidad se mantenga. Esto, muchas veces, no somos inteligentes para verlo. Y en la medida en que nosotros, todo el mundo, ya no somos lo que comemos (cada uno y cada comunidad en relación con su entorno), sino lo que subimos a Instagram que comemos, y por tanto todos desayunamos *avocado toast*, pues hay un problema. Hay un problema aquí, porque perdemos nuestros olivos milenarios, y hay un problema donde se producen los aguacates o el aceite de palma que sea, porque un solo origen no puede alimentar al mundo. Y estos creo que son los retos importantes.

—
¹¹ Se refiere al libro *Corpus del patrimoni culinari català*, publicado por el Institut Català de la Cuina (La Magrana, 2016).