

## REPORTAJE

Desde hace más de tres años el 33 descubre curiosidades gastronómicas y culturales de países a través de inmigrantes afincados en Catalunya en el espacio «Karakia». Esta ventana a la realidad multicultural se ha convertido en un clásico del 33 hasta

el punto de que es el programa de más audiencia de este canal autonómico. Dirigido por Josep Mulet «Karakia» acaba de estrenar nuevos episodios centrados en África, Balcanes occidentales, Indonesia, Ecuador, Armenia, Cabo Verde, Nepal y Alemania.

## La cocina multicultural del 33

El espacio «Karakia» visita en su nueva etapa a inmigrantes llegados de ocho comunidades

Teresa Romero

Para aproximarse a la vida cotidiana y a la realidad de las diferentes culturas afincadas en Catalunya, sin entrar en consideraciones políticas de sus países de origen, al periodista Josep Mulet se le ocurrió hace cuatro años crear un espacio televisivo que se «colara» en las cocinas caseras de nuestros vecinos inmigrantes. Aquel original proyecto, «Karakia», es hoy en día un pequeño «tesoro del 33», una cita y una marca del canal con un punto de innovación», según describió el pasado miércoles la directora de Programas y subdirectora de Televisió de Catalunya, Carme Basté.

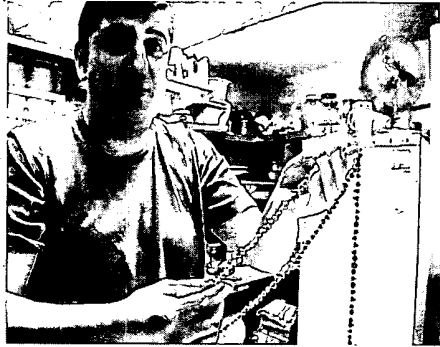
Desde el pasado domingo, el programa ofrece nuevas entregas con entrevistados de ocho comunidades de inmigrantes afincados en diferentes municipios catalanes. Los espectadores de «Karakia» podrán familiarizarse y aprender curiosidades gastronómicas de países como Indonesia, Ecuador, Nepal o Alemania, entre otros.

Si la semana pasada el programa mostró la elaboración de platos típicos de África Oriental, mañana y la próxima semana ofrecerá dos episodios de ruta gastronómica en los Balcanes occidentales. La península de los Balcanes convive con los elementos heredados del Imperio Otomano y la influencia del viejo continente. Las cámaras de «Karakia» se han paseado por los hogares y restaurantes de inmigrantes de diferentes zonas como Eslovenia, la puerta de entrada a la península o Croacia, más al sur. Simona, Marku y Elena enseñarán la elaboración de recetas típicas del carnaval eslovaco, el marisco o el pan con vino y azúcar. Por su parte, una familia de Bosnia descubrirá los secretos de la cocina en el restaurante que regentan en el Empordà.

El viaje continuará una segunda semana con vecinos procedentes de Macedonia, Serbia y Albania. Tigran, un antropólogo serbio, enseñará a preparar los ranchos de montaña desde su cocina en Esplugues de Llobregat. Albania también estará presente en el recorrido del episodio de mañana, como el único de los países que no ha formado parte de Yugoslavia. El hermano pobre de Europa enriquecerá esta entrega con recetas que mezclan la exuberancia otomana, la fresca griega y la imaginación albanesa.

### «CONDUCIDOS POR EL VIENTO»

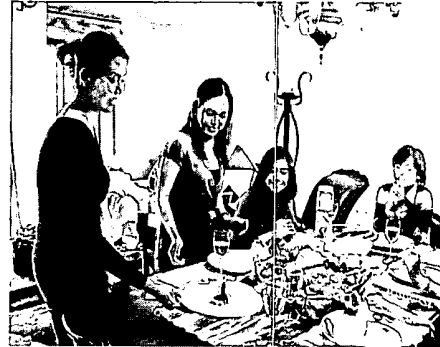
Los espectadores de «Karakia» también serán testigos de los menús que se elaboran en las cocinas de la comunidad indonesia, procedente de uno de los archipiélagos más paradisíacos del mundo. Las trece mil islas acogen a una de las poblaciones más grandes del mundo. En Catalunya no llegan a un centenar los indonesios inmigrantes, caracterizados por su «hikmat dari senyuman» o «espíritu sonriente».



**Civa, de Los Balcanes.** Parece un rosario pero en realidad, lo que este inmigrante de Bosnia sujeta en sus manos es granos de bamija, una legumbre que antes de ser cocinada debe pasar un proceso de secado. Civa regenta con su familia Minic un restaurante en el Empordà. ■



**Rosita, de Ecuador.** Procecente de la sierra andina esta inmigrante ha adaptado sus fogones al clima y al tipo de trabajo que tiene en Catalunya. Por tanto, prepara sopa de chuchuca, una especie de «escudella» ecuatoriana y procura que el plato no tenga tanta aportación calórica como en su tierra. ■



**Devy, de Indonesia.** Cuando las cámaras entraron en su casa hacía cuarenta días que Devy había dado a luz a su primera hija, Natasha. Para celebrarlo como si estuvieran en Bali invitó a comer a sus amigos el «nasi tumpeng» con arroz. Antes cortaron unos mechones de cabello a la pequeña. ■



**Mukti, de Nepal.** Desde hace quince años este músico de rock, muy famoso en su país, vive en Benicarló y no ha olvidado ninguna de las recetas típicas nepalíes que elabora siempre que puede en su casa cerca del mar. Cuando se tomó esta imagen estaba preparando el «dhal bhat tarkai». ■

ferentes parques y plazas de Catalunya en reuniones que llaman «quedadas» para disfrutar de la música en compañía y de forma festiva. Nora, una de las asistentes a una «quedada», ha creado incluso un grupo de danzas folklóricas. Ella hablará de la colada morada (una bebida de maíz negro) y de las guaguas de pan con forma humana. De los secretos del cebiche (pescado macerado) se ocupará Enrique desde el Rincón Manabita.

La presencia de armenios en Catalunya se ha multiplicado por cinco y ya son cerca de dos mil residentes. Los armenios se sienten orgullosos de haber sido el primer país

### LOS DATOS

- Cerca de **doscientas familias** de más de **setenta países** han invitado a comer a los periodistas de «Karakia».
- Desde su estreno en octubre de **2001** se han emitido **40** capítulos.
- «Karakia» es el espacio más visto del 33 con **175** mil espectadores.

del mundo que adoptó el cristianismo como religión. No es casualidad que el episodio de dicado a esta comunidad comience en Tarragona durante las fiestas de Santa Tecla, mártir nacida en Armenia. El programa presentará la elaboración de «dolmes», «kebabs», «kyutas», «baklavas», junto a platos como la «jachlama» (un estofado de carne y verdura).

El recorrido por la gastronomía multicultural en Catalunya se detendrá también en la de la comunidad de Cabo Verde, un archipiélago de diez islas en el Atlántico del que han llegado pocos inmigrantes. Los reporteros de «Karakia» asisten a una fiesta de origen ancestral en la que se da la bienvenida a un bebé. En esa celebración Honorina explicará el plato más tradicional de Cabo Verde, la chuchupa, una simbiosis perfecta entre productos coloniales portugueses y sabores africanos. El ponche de coco, el de miel o el kuskus, un pastel dulce que se cocina al vapor.

La comunidad del Nepal estará presente en otro episodio de esta serie del 33 a través de Raju, que hace más de dieciséis años que vive en Barcelona y se dedica a la hostelería; Tse-reing, que regenta una tienda de artesanía nepalí o de Mukti, músico y estrella de rock en su país.

Por último, la mesa de «Karakia» también se llenará de platos típicos de Alemania como el «kapseltrudel», famoso pastel de manzana enrollado o el «streuselkuchen» un pastel de revoltijo y las «wurst» o salchichas alemanas. Para tratar de esta amplia cultura el programa le dedicará dos episodios en los que los entrevistados intentarán contagiar al telespectador de su pasión por la gastronomía y por su añorado país de origen.

**Domingo, canal 33, a las 22.30 horas**

## Un gesto de hospitalidad

En una sola década el panorama humano catalán se ha transformado notablemente y más que durante siglos de conquistas y migraciones se ha abierto la multitud de culturas del mundo. Conscientes de este fenómeno hace más de tres años un equipo del 33, dirigido por Josep Mulet, optó por abordar esta realidad desde un camino diferente a los documentales tradicionales, a través de la gastronomía. Porque «la cocina de todo el mundo, por diferente que sea, siempre se podrá cocinar en el mismo fogón». Esta es la premisa que ha sustentado las tres temporadas de «Karakia», un original espacio que demuestra que «en todas las cul-

turas la comida es señal de hospitalidad», según Mulet. «En nuestro programa no hablamos de conflictos, ni de situaciones políticas o problemas de racismo. Nos acercamos a la vida familiar de nuestros vecinos sin crear elementos de opinión», afirma el responsable del espacio. «Karakia» intenta transmitir la visión de «una sociedad abierta y plural. Porque la diversidad no es para nosotros un problema sino un lugar de encuentro y la cocinista encuentra justo en este punto», añade Mulet. Puesto que no conocemos lo suficiente a esos vecinos inmigrantes con «Karakia» se aprende a ser más tolerante. ■

La comunidad que sí que ha aumentado considerablemente su presencia en nuestro país en los últimos años es la que procede de Ecuador. Por ello, el espacio del canal 33 le dedicará una amplia atención en dos episodios monográficos. La mayoría de ecuatorianos que han abierto las puertas de sus hogares a las cámaras del programa han venido «llevados por el viento», como suelen expresar los indígenas de este país vecino. Entre las cocineras que desvelan sus secretos entre fogones estará Ara-

celly que, como muchas otras compatriotas, trabaja de sirvienta. Ella enseñará a elaborar el caldo de bola verde con el plátano como ingrediente principal. Por su parte, la familia Cotacachi, indígenas otovalos de la sierra andina, hablan sobre todo de la patata y el maíz, la sopa de chuchuca y los llaingachos.

La pasión por la música de los ecuatorianos estará presente en la segunda entrega dedicada a esta comunidad. A miles de kilómetros de su país los ecuatorianos se encuentran en di-