

CRÍTICA

PER XAVIER ROSELL

«Karakia»

Atención al dato: «Karakia» es el programa que tiene mayores índices de audiencia en la programación del 33. Nada extraño si tenemos en cuenta que se trata de un atractivo espacio documental que sazona las recetas culinarias de diferentes puntos del planeta con apuntes costumbristas y culturales de los países que son objeto de atención.

El elemento diferencial respecto a programas similares, más cercanos al típico documental viajero, es que «Karakia» elabora sus reportajes en Catalunya. Así podemos ver cómo se desenvuelven, gastronómica y socialmente, las comunidades inmigrantes que se han instalado en nuestro país en los últimos años.

Este domingo, coincidiendo con las nuevas entregas del programa, se emitió la primera parte de «La rambla balcànica», dedicada a las diferentes comunidades de los Balcanes occidentales. Nuevos visitantes mostraban las

preparaciones gastronómicas que les son propias, algunas de ellas, por cierto, muy conocidas por estos pagos.

Resulta que Simona, una traductora eslovena que hace 15 años que vive en Barcelona, recomendaba uno de los bocatas típicos del «Viena»: el cevapice, popularmente conocido como zipi-zape, que los fundadores de esta empresa sabadellense incorporaron a la carta desde un buen principio tras realizar un viaje a Viena.

Simona, sentada en la barra del «Viena» de las Ramblas de Barcelona, declaraba su pasión por esta carne ricamente condimentada que tan buenos recuerdos le traía. Ya sabemos más del zipi-zape...

La cocina y costumbres de otros países balcánicos, hoy independientes y hasta hace pocos años enemigos, como Bosnia y Croacia, se hermanaron en «Karakia» a base de sabrosas recetas, con la dieta mediterránea también como elemento conciliador.