

Els fogons del món

Més de 200 famílies de 70 països han obert les portes de les seves cuines a «Karakia», que s'ha consolidat com un dels espais de referència del 33, que pren la cuina com a excusa per fer un exercici de diversitat i tolerància

GEMMA BUSQUETS

Sant Joan Despí

● Diu la llegenda que els maoris entonaven un *kara-kia*, una pregària, cada vegada que encenien un foc per cuinar el menjar dels déus. El periodista Josep Mulet va pensar que la paraula era prou exòtica, atractiva perquè fos el títol d'un nou programa, una idea que estava al calaix de la direcció de TVC des del 1994, però que el 2001, amb l'objectiu de renovar el tantes vegades «redefinit» 33, l'aleshores responsable del canal, Francesc Fàbregas, volia posar en marxa.

Karakia, després de quatre temporades, múltiples reposicions i més de 70 països que han mostrat la seva hospitalitat cuinant els seus plats més emblemàtics, s'ha convertit en un programa de referència del 33, una cita obligada cada diumenge per cada vegada una minoria més majoritària d'espectadors. Segons dades de TV3, el perfil d'espectador es troba entre els 25 i els 65 anys, urbanita i de classe mitjana-alta.

Karakia (33, 22.45 h) proposa des de fa una setmana noves receptes i nous veïns per conèixer. «Volem mostrar-ne la vida quotidiana, des de la normalitat, sense aprofundir en termes com el racisme, la llengua o els conflictes que hi pugui haver als seus països d'origen», explica Mulet. *Karakia* sempre dona total llibertat als protagonistes, tant a l'hora de triar els menús com de la festa que acompanya l'àpat. La selecció dels «cuiners» també

es fa de manera molt espontània: el primer any s'utilitzava el boca-orella però des que el programa s'ha anat popularitzant reben propostes a través del correu electrònic. En cap cas s'ha buscat la col·laboració ni dels consolats ni d'associacions.

Karakia és un dels programes de més audiència de la graella del 33. Així,

el capítol més vist és el que es va dedicar a la cuina argentina el gener de l'any passat, amb una audiència mitjana de 275.000 espectadors. Els nous capítols, que ofereix des d'ara el 33, s'han rodat a Barcelona i altres indrets de Catalunya. Entre altres llocs, aquest any *Karakia* visita Mallorca pel programa dedicat a la comunitat alemanya, i tam-

bé Benicarló, pel capítol sobre els nepalesos. A la web del programa, www.tvcatalunya.com/karakia, a més, s'hi recullen totes les històries dels personatges i les receptes. També hi ha les adreces dels restaurants o botigues. L'equip de *Karakia* començarà al març la producció dels nous capítols del programa. Mulet explica que

li agradaria aprofundir en una cuina com la nord-americana.

Karakia no és un programa de gastronomia exòtica per als diumenges a la nit sinó un cant a la diferència perquè com diu un dels lemes del programa «la cuina de tot el món, per diferent que sigui, sempre es podrà cuinar al mateix foc».

ELS NOUS CAPÍTOLS



► «**La rambla balcànica**». La Simona, una traductora que fa quinze anys que viu a Barcelona, ensenya a fer *krofi* i *flacanti*, els típics bunyols que es mengen per carnaval a Eslovènia. Simona explicarà en aquest capítol els trets característics del seu país.



► «**Esperit somrient**». La comunitat indonèsia és la protagonista d'aquest capítol en el qual es revelaran els secrets del tradicional Nasi Tumpeng, una festa de naixement, gràcies a la Devy i la Natasha que conviden les seves amigues.



► «**Portats pel vent**». Els equatorians són una de les comunitats més nombroses de Catalunya. A la imatge, petits i grans observen la manera com Don Carlos, que a l'Equador feia de forner, prepara les *guaguas de pan* del Día de Finados.



► «**Portats pel vent 2**». Els indígenes equatorians quan parlen de la migració fan servir l'expressió *portats pel vent*. A la imatge, la Cecilia, totalment integrada a Girona, prepara un *cebiche de camarón* per celebrar el seu aniversari amb uns amics.