

# TELEVISIÓ



Una imatge d'un capítol de *Karakia*. / TV-3

## Cuina multicultural

ISRAEL PUNZANO

**D**onar a conèixer la vida dels immigrants que viuen a Catalunya mitjançant els fogons. Des del seu començament, ara fa quatre anys, aquesta ha sigut sempre la intenció del programa del 33 *Karakia* (diumenge, 22.45). La televisió autonòmica va començar a emetre els nous capítols de l'espai la setmana passada. La temporada consta de 12 episodis amb una periodicitat setmanal. Aquest diumenge el programa oferirà una primera entrega al voltant de la gastronomia dels Balcans. En aquest cas, s'endinsarà en les receptes de dos països, Croàcia i Eslovènia. A la segona, els protagonistes seran Macedònia, Sèrbia i Albània.

"Mai tractem conflictes que hagin afectat els països reflectits als episodis. Tampoc ens fixem en problemes de la nostra societat, com el racisme. Ens volem aproximar a la vida dels immigrants des de la normalitat i a partir de la cuina, sense crear moviments d'opinió. L'objectiu és trencar barreres i que l'espectador conegui els costums dels seus veïns immigrants", va explicar ahir el director de *Karakia*, Josep Mulet, a la presentació de la nova temporada.

"No es tracta d'analitzar la

realitat, sinó de mostrar la diversitat. Com vam demostrar en un especial de l'any passat, la gent s'entén molt bé al voltant de la taula", va afegir Mulet, qui es va felicitar de les facilitats que donen els immigrants a l'equip del programa: "Mai hem anat a associacions ni a consolat. Si ho fèssim d'aquesta manera ens donarien unes persones concretes. La gent està molt disposada a participar. Els immigrants volen aprofitar l'ocasió de donar-se a conèixer tal com són. Normalment, sempre que apareixen a la televisió és als noticiaris".

A més de la cuina dels Balcans, *Karakia* repassarà la gastronomia indonèsia, equatoriana, armènia, de les illes de Cap Verd i nepalesa. La nova temporada s'acomiadarà dels telespectadors amb dos episodis dedicats a la cuina alemanya. En un d'aquests, l'equip visita la nombrosa colònia d'immigrants alemanys de Mallorca.

Les farinetes de blat típiques de Kènia, la cuina que acompanya la celebració del carnestoltes eslovè, la frescor mediterrània de la gastronomia grega, el caldo de bola de verde equatorià —una mena d'escudella amenitzada amb plàtan—, o la picantor de les receptes indonèsies seran alguns dels descobri-

ments culinaris dels nous capítols.

La directora de programes de Televisió de Catalunya, Carme Basté, va assegurar que *Karakia* era el programa del 33 amb més audiència (175.000 espectadors de mitjana). L'any passat l'episodi més seguit va ser el dedicat a la cuina argentina, amb 270.000 espectadors. "Gràcies a la fidelitat dels seguidors, l'espai s'ha convertit en una de les marques de la casa. A més, té un llegatge televisiu molt innovador per la seva manera tan propera d'explicar les coses", va dir Basté. "El programa s'emmarca dins del context actual de la multiculturalitat. No és només un programa de cuina, sinó que serveix per apropar-se a la gent d'altres llocs".

Sobre la innovació que suposa el programa, Mulet va afegir: "Vam ser dels primers a treballar amb càmeres digitals. Per això, els participants s'obliden que es tracta de televisió". L'èxit de *Karakia* permetrà l'enregistrament de nous episodis i, per tant, l'aproximació a col·lectius d'immigrants que encara no han sigut retratats a entrevistes anteriors. "L'espai té una continuïtat limitada al nombre de comunitats d'immigrants afincades a Catalunya. Això sí, hi ha segones parts possibles. Per exemple, una sobre la cuina del mestissatge".