



Pa amb tomàquet *versus* hamburguesa

## El culte a l'entrepà

Per 600 pessetes o 30 francs, dotzenes d'establiments especialitzats ofereixen a qualsevol punt de la geografia catalana una amanida, un entrepà de dimensions considerables, una beguda i un postre qualsevol. El canvi d'hàbits socials ha posat de moda els establiments d'entrepans en sèrie. I és en aquests restaurants on s'està lliurant una batalla en la qual el pa de tota la vida està derrotant les hamburgueses. Pa del país amb una nova estètica: el *fast food* català.

Imprescindible per uns, maltractat i despreciat per altres, l'entrepà forma part dels hàbits i de la quotidianitat de milions de persones de totes les edats. En efecte, l'entrepà català és únic al món i exigeix una consideració particular. S'elabora untant les llesques de pa amb la polpa del tomàquet fresc (mai de llauna, ni de pot) i mullant-les amb un bon oli d'oliva, finalment, i segons el gust del consumidor s'hi afegeix un polsim de sal. A partir d'aquí, el contingut, ja sigui pernil, formatge, botifarra o anxoves, no esdevé simplement un farcit o un acompanyament, sinó que ens trobem davant de matèria nutricional en dialèctica tensió amb el seu continent: el sùblim pa amb tomàquet. La síntesi obligada no és només matèria gastronòmica d'ordre superior, sinó que s'ha convertit en l'esquer més valuós del gremi de la restauració. Les empreses del sector han vist en l'entrepà una nova fórmula per tirar endavant. Han potenciat les qualitats d'allò que era ja tradicional per convertir-ho, també, en una fal·lera.

Les hamburgueseries, amb potents multinacionals al darrere que ensenyen el seu distintiu arreu del món, van tenir la seva època daurada fa uns anys. Els empresaris del sector creuen que aquest mercat s'ha estancat i que el que està creixent és la demanda de l'entrepà del país. El desenvolupament de

l'empresa del pa amb tomàquet dins el món de la restauració ha estat tan sorprenent com espectacular.

Tanmateix, les hamburgueseries i les cases d'entrepans s'assemblen quasi bé en tot, menys en allò més important: el menjar. Són locals de disseny on hi predomina un ambient asèptic, en un intent de crear una atmosfera agradable. Es paga després de demanar, i es porta a taula tot perfectament presentat en una safata, tot això en qüestió de pocs minuts, sense cambrers i amb un públic jove i disciplinat que recull la seva taula tal i com s'indica en els rètols perfectament col·locats. I és que els empresaris del pa amb tomàquet han utilitzat l'estètica americana del fast food per vendre entrepans, però sobretot, per consolidar la tendència a omplir de mar mediterrània allò que sembla genuïnament americà.

### La dieta mediterrània

Els especialistes asseguren que es pot elaborar una dieta òptima perfectament equilibrada incloent-hi el pa amb tomàquet. El fet d'usar productes naturals enlloc dels greixos animals o vegetals situen en una bona posició nutricional l'entrepà. Però de fet el seu gran èxit com a menjar ràpid respon a les mateixes coordenades que les hamburgueses: el preu, i un lloc de trobada adient, encara que té característiques pròpies i definitives.

La teva copa  
La teva premsa  
La teva música  
La teva gent



*Fóra bo fer-hi via!!*

Riera de Sant Miquel, 25

Tel. 415 39 15

08006 Barcelona