



Te encuentras en Inicio /



Interior del *Gourmet Bus de Barcelona*, un autobús turístico que lleva el sello del estrella Michelin **Carles Gaig** y que en ocho meses ha servido 15.000 cenas.

Comer viajando... por tierra, mar o aire

12-03-2013

El *Gourmet Bus de Barcelona* o el *Ristotram* romano, son dos buenos ejemplos de cómo se puede disfrutar de la cocina a la vez que se visita una ciudad. Son la versión contemporánea y terrestre del famoso *Bateau Mouche* parisino.

Más allá del mítico *Bateau Mouche* parisino, con el que millones de turistas navegan cada año por el Sena desde hace seis décadas y pueden degustar pequeños bocados de *haute cuisine* francesa, el sector turístico ha encontrado un filón en las apuestas que hacen compatible la visita a una ciudad con una experiencia gastronómica.

Una de las más novedosas es el *Gourmet Bus* de Barcelona, un autobús turístico que lleva el sello del estrella Michelin **Carles Gaig** y que en ocho meses ha servido 15.000 cenas. Una propuesta que combina una visita panorámica con cocina en directo y degustación de cocina local, con platos como tarrina de pescado de roca, brandada de bacalao, crema de alcachofas o canelón tradicional con crema de trufa, que Gaig prepara en el autobús.

El sector turístico está exprimiendo al máximo las cualidades de la gastronomía local para atraer a un perfil de cliente, incluso residente, que quiere conocer la ciudad 'de otra manera', según subraya el director general de Julià Travel (la empresa creadora del *Gourmet Bus*), **Nacho Casanova**.

Viajar 'a bocados'

Tomar una copa de cava en la azotea de un monumento histórico como La Pedrera de Gaudí o del Círculo de Bellas Artes de Madrid, o un museo, cenar en un observatorio astronómico, recorrer los rincones gastronómicos de referencia con una audioguía...

La oferta es infinita. Así, la gastronomía se cuela en todo tipo de propuestas turísticas, sobre todo en países y ciudades donde la cocina es parte esencial de la cultura; como ejemplo, el exitoso 'Ristotram' de Roma: un tranvía donde disfrutar de la cocina italiana con un recorrido por la historia y la arquitectura de la ciudad.

Aunque la capital italiana es sinónimo de caos y desorden en cuanto al tráfico, los turistas pueden compensarlo con el encanto de este tranvía antiguo, al que se suben cada año unas 8.000 personas y que recorre algunos de sus monumentos, desde el Coliseo al Circo Massimo o Porta Maggiore.

Cocina en las nubes

Y como una comida exquisita no es incompatible con un paseo por las nubes, la alta cocina ha llegado a los aviones gracias a la figura del 'chef volador' de algunas compañías aéreas. *“Cuando viajamos y volvemos a casa, la gente se hace dos preguntas: qué tiempo hacía y si la comida estaba buena. Es esencial que el viaje comience ya con buena cocina”,* asegura el chef austríaco de la aerolínea Turkish Airlines, **Christian Reisenegger**, pionera en este servicio. Reisenegger reconoce que cocinar en un avión impone límites *“en el proceso culinario”,* pero que *“la creatividad siempre es posible. El reto es lograr que un plato terminado en el aire tenga las texturas y propiedades de un plato fresco”,* admite.

Fuente: **Mónica Faro** (Efeagro)