

## *España en las guías*

**RAFAEL  
ANSÓN**

**H**omero, con su “Odisea”, escribió acaso la primera guía de viajes de la historia.

Acaso por eso, todos los que, con mayor o menor frecuencia, asumimos la condición de viajero nos sentimos un poco héroes, quizá héroes por un día.

Pero desde Homero, los viajes han cambiado bastante, incluso los numerosos que tienen a Grecia como destino. Hay un cambio fundamental en el concepto. Si no es por negocio, hoy se viaja por placer, por descubrir mundo o por cambiar de aires, cuando en los orígenes del hombre como ser viajero sólo se viajaba por afán de conquista o para huir de los enemigos. Aunque el mundo clásico era mucho más moderno que el nuestro, los viajes resultaban, paradójicamente, mucho más duraderos, acaso porque el desplazamiento resultaba mucho más azaroso y problemático. Abundaban los viajes de ida que no tenían vuelta y quien dejaba el hogar solía hacerlo para siempre.

No sólo Homero, sino Sófocles o Esquilo, entre otros, encontraron en el viaje el núcleo de su literatura, tarea que, en nuestro tiempo, es propia de las guías turísticas en

## **OCIO**

las que no abundan tanto los monstruos inventados, las ciénagas o los bandoleros, que han sido sustituidas por datos, por una profunda disección de los diferentes lugares de destino. Vistas con detalle, estas informaciones nada tienen que envidiar a las de antaño ni nosotros al mismísimo Ulises, cuando viajamos con una buena guía en la guantera y nos lanzamos a ver mundo.

En nuestro país, las principales guía llegan, como las flores, en primavera, cuando en la mente de todos los españoles empiezan a vislumbrarse multitud de destinos turísticos y de rutas de placer. Son uno de los grandes fenómenos editoriales contemporáneos y ahora se pueden encontrar para todos los gustos y destinos. Damos solamente un repaso a las cinco más atractivas que acaban de editarse en las últimas semanas y en las cuales puede apreciarse un llamativo barniz cultural. No son meros objetos de uso, sino que diseccionan la realidad de nuestro país.

Es el caso de la Guía Campsa, acaso la publicación española más conocida en su género y auténtico “best-seller” en cada una de sus citas anuales con sus lectores. Este año celebra su vigésimo aniversario. Al margen de tan feliz efemérides, la Campsa 1999 incluye, como principal novedad, el añadido de otra guía más, la de los Mejores Vinos de España, selección realizada por un numeroso grupo de expertos, coordinados por la Academia Española de Gastronomía.

La Campsa sigue siendo, por encima de todo, una gran guía gastronómica y, con la colaboración de la Academia y la Cofradía, incluye una selección de más de un millar de restaurantes distribuidos por todo el territorio nacional. Los mejores de ellos obtienen entre

uno y tres soles. Esta última calificación, que es la máxima, es patrimonio de tan sólo ocho establecimientos: Arzak, de San Sebastián; El Bulli, de Roses (Girona); El Racó de Can Fabes, de Sant Celoni (Barcelona); Zalacaín, de Madrid; Zuberoa, de Oyarzun (Guipúzcoa); Akelarre, de San Sebastián; Martín Berasategui, de Lasarte (Guipúzcoa); y Sant Pau, de Sant Pol de Mar (Barcelona).

Pero, además de la gastronomía, en las páginas de la Guía Campsa se puede apreciar una gran preocupación por los temas históricos y artísticos. En cada una de las localidades que aparecen se incluye un apartado con los principales monumentos, museos y obras arquitectónicas a los que se unen las fiestas y los lugares más atractivos de los alrededores. Hay que recordar que el recorrido de la Campsa no se limita tan sólo al territorio español, sino que incluye también Portugal, Andorra y el sur de Francia.

Más novedosa resulta la aparición de la “Guía Viajero de Telefónica-América del Sur 1999”, en la que han colaborado las filiales latinoamericanas de la Compañía, la Academia Internacional de Gastronomía y las Academias locales respectivas. Es una publicación que, a lo largo de más de 400 páginas, desvela algunas de las razones por las cuales Suramérica ha ejercido siempre

sobre nosotros una inmensa fascinación, por medio de un recorrido práctico y conciso por doce de las más importantes ciudades de aquel continente: Asunción (Paraguay), Bogotá (Colombia), Buenos Aires (Argentina), Caracas (Venezuela), La Paz (Bolivia), Lima (Perú), Montevideo (Uruguay), Quito (Ecuador), Río de Janeiro (Brasil), Santiago (Chile), São Paulo

(Brasil) y Pôrto Alegre (Brasil). En todas ellas se vive, se sueña y se crea a ritmo latino y la Península Ibérica representa una referencia obligada. Además, son las más visitadas por quienes cruzan el charco, bien sea por razón de trabajo o por turismo.

En cada uno de los doce casos se realiza una rápida visita a la ciudad (y también un breve acercamiento a los enclaves más turísticos del resto del país), con los principales monumentos, su oferta cultural, zonas de compras y vida nocturna, junto con una aproximación a las respectivas cocinas locales, a sus hoteles y restaurantes, lo que convierte a la Guía en un excelente elemento de consulta gastronómica para quien viaje por aquel inmenso continente. Una serie de informaciones prácticas y los planos respectivos completan cada uno de los doce capítulos, que van precedidos con referencias a la historia de América del Sur, su cocina, sus vinos y los paraísos del café.

En el capítulo culinario, la Guía aspira no sólo a descubrir dónde y cómo comer bien en Suramérica, sino al mantenimiento de las tradiciones gastronómicas de unos pueblos que, también desde este punto de vista, siempre han estado a la vanguardia y que han contribuido como pocos a enriquecer la despensa mundial. Porque desde Colombia hasta Chile, desde

Brasil hasta Ecuador, se extiende una cocina diversa y singular, colorista, rotunda, variada y soberbia. Más allá de este capítulo gastronómico, de indudable peso, Telefónica nos propone una guía útil e innovadora, con diseño de Rafael Baladés, visualmente atractiva (llama la atención la separación cromática de las distintas capitales), que pretende consolidarse entre ese tipo de publicaciones.

La tercera Guía que les presento está asociada con la celebración del Xacobeo 99. Es la Guía Repsol de los Caminos de Santiago, editada en colaboración con la Xunta de Galicia en dos versiones, la gallega y la castellana. Se trata de una ambiciosa publicación que aspira a convertirse en el “lazarillo del peregrino” que a lo largo de este año recorra la Ruta del Apóstol. Quien tenga como meta Santiago encontrará información sobre todos los caminos que conducen al “campo de estrellas”: el Primitivo, el del Norte, el de Finisterre, el de la Ría de Arousa, el de la Vía de la Plata, el Francés, el Inglés y el Portugués. Cada uno de ellos está perfectamente descrito e ilustrado. Se incluyen también planos de las principales ciudades gallegas e información sobre fiestas, monumentos y museos. Se trata, finalmente, de una espléndida guía gastronómica, pues incluye una selección de casi tres centenares de establecimientos distribuidos

por las cuatro provincias gallegas y cuyo mero análisis

## OCIO

demuestra la calidad alcanzada por la cocina galaica actual. Cinco restaurantes obtienen la máxima calificación de dos “repsos”: Casa Alfredo, de Mos (Pontevedra); Casa Pardo, de La Coruña; Doña Antonia, de Pontevedra; La Taberna de Rotilio, de Sanxenxo (Pontevedra) y Toñi Vicente, de Santiago de Compostela,

síntesis de la mejor cocina gallega actual y lugar de ensueño para celebrar el final de la Ruta Jacobea.

Si en lugar de visitar el noroeste de España prefieren el nordeste, Repsol también ha reeditado su Guía de Cataluña, en sus versiones catalana y castellana, realizada con la colaboración de la Generalitat, el Real Automóvil Club de Cataluña (RACC) y las Academias Española y Catalana de Gastronomía. Desde el punto de vista cultural, incluye las grandes rutas turísticas de la Comunidad (Pirineos, Costa Brava, Maresme, Costa Daurada, monasterios cistercienses), así como una puntual descripción de tres centenares de municipios diseminados por las cuatro provincias, con sus fiestas monumentos y paisajes.

Se incluye una selección de un millar de restaurantes. De ellos, obtienen la máxima calificación de tres “repsos” El Bulli, de Roses (Girona); El Racó de Can Fabes, de Sant Celoni (Barcelona); y Sant Pau, de Sant Pol de Mar (Barcelona), los tres situados entre los seis o siete mejores restaurantes de España, como confirman las puntuaciones de la Guía Campsa. Y hay también una aproximación a los mejores vinos de las ocho Denominaciones de Origen que se distribuyen por la región.

Para finalizar este acelerado repaso a las principales guías de viaje que se pueden encontrar actualmente en el mercado, otra clásica, la Guía Shell del Viajero, en su decimotercera edición, que también conduce al turista por las rutas más pintorescas y le acompaña por los monumentos más representativos de España y Portugal. Junto a los mapas, los hoteles y los restaurantes, configuran un conjunto de ingredientes que, agitados en una coctelera, configuran la realidad turística de nuestro país, esa que todas las primaveras se desmenuza entre las novedades editoriales que ocupan lugares privilegiados en los estantes de nuestras librerías. Y, naturalmente, la decana de las guías que es la Guía Gourmetour. Y la de Rafael García Santos, una guía más personal pero igual de interesante.

Porque la información para el turista se ha vuelto demasiado cambiante y compleja como para fiarla a la propia experiencia o a la memoria. Si preguntando se va a Roma, a la hora del viaje lo mejor es preguntar a las que más saben, las guías.