

Marina Monsonís: «Hay gente que hace recetas exóticas pero no sabe hacer un ‘suquet de peix’»

Esta artista especializada en cocina y directora de la Cuina del Macba está en Mallorca para hablar del consumo de pescado local en la semana de gastronomía organizada por Tramuntana XXI



La artista Marina Monsonís desarrolla un proyecto para que los niños aprendan la importancia de consumir pescado local / M. MIELNIEZUK

Montse Terrasa Palma | 23·11·22 | 20:53 | Actualizado a las 00:42



PUBLICIDAD

Marina Monsonís pertenece a una familia de cinco generaciones de pescadores y estibadores de Barcelona, aunque uno de sus bisabuelos era mallorquín y todavía conserva parientes en la isla. Esta artista visual especializada en cocina, se formó en Arte, diseño y medio en Londres, unos estudios que relacionaban las dos primeras disciplinas con el contexto. Ligada a movimientos sociales, dice que hace unos quince años que se dio cuenta de la relación que existe entre el territorio, la cocina, la cultura y la política y empezó a trabajar en proyectos que los unieran. Estos días está en la isla para participar en la III Semana Gastronómica de la Serra de Tramuntana, organizada por Tramuntana XXI.

RELACIONADAS

'Millor quín', la nueva marca que identifica el pescado y marisco de Mallorca

Revalorizar el pescado local balear para evitar la venta ilegal

PREGUNTA: ¿Qué hace una artista dirigiendo la Cocina del Macba?

RESPUESTA: Las ventajas del arte contemporáneo es que ahora mismo puede constelar muchas disciplinas. El arte me permite cruzar lo que es la cocina, la creatividad, ya sea desde los

saberes populares, la ciencia, la antropología... El arte tiene esta versatilidad que otras disciplinas no tienen.

P: ¿Cómo llegó a esta cocina?

R: Me invitaron porque el Museo tenía interés en pensar una cocina en el contexto de crisis ecosocial. La creatividad es una grieta por la que pueden surgir preguntas y algunas propuestas para tener una cocina más resiliente a nivel climático.

P: Viene aquí a fomentar el consumo de pescado local, pero al mismo tiempo alerta de la devastación de los ecosistemas marinos. ¿Qué hacemos?

R: Por un lado tenemos que consumir menos pescado y por otro, tiene que ser un pescado local. El problema, al menos en Cataluña, y ya descubriré aquí, es que se consume un 20% de pescado local y el otro 80% viene de otros continentes. Esta actividad extractivista y colona está precarizando los sectores pesqueros. Hay que valorar la pesca local y hacer un consumo moderado. Y hacer un consumo de especies variadas y de temporada.

P: ¿Por qué se olvidan unas especies de pescado y otras se ponen de moda?

R: Hay especies que se ponen de moda, como el salmón o el atún, por diferentes factores, como que no tengan mucha espina, o por razones culturales, como el bacalao, que hace mucho tiempo era muy barato y versátil y la gente lo tiene en su imaginario, en el gusto y la memoria familiar. Pero el bacalao es un pescado del Atlántico que en Cataluña no tiene mucho sentido y, además, está en peligro de extinción. Al

mismo tiempo que hemos despreciado nuestras memorias familiares domésticas y hemos dejado de cocinar, nos han introducido unos pescados que están globalizados como buenos. Se han hecho campañas del omega 3 muy fuertes con el salmón, cuando una sardina, un boquerón o una melva también lo tienen por un tubo.

P: ¿Es una globalización del consumo de pescado?

R: Totalmente. La forma que tenemos de pensar, superextractivista y con una producción superrápida sin tener en cuenta el entorno hace que explotemos los recursos de una manera ciega. Y con el pescado pasa igual. ¿Qué conoce la gente? Unas cuantas especies, muy pocas. Y también se nos ha vendido que no tenemos tiempo, que es verdad, pero también es cierto que en muchas ocasiones veo que hay gente hace recetas exóticas cuando no sabe hacer un *suquet de peix* que tarda cinco minutos. No toda la cocina casera es slow. Y cuidado, tampoco trabajo desde la nostalgia, hay cosas que se hacían antes y que no están bien hechas.

P: ¿Cuáles?

R: Que las mujeres se tuvieran que ocupar de la cocina sí o sí, tiene que ser una opción, que los hombres también tienen que entrar. O el hecho de que la cocina esté separada en los pisos, sin ventilación, sin comodidad ni comunicación. O algo que siempre explico, en muchos lugares se hacen buñuelos de bacalao y no tiene sentido, si eres de clase popular, porque el precio es altísimo y también por lo que decía antes, es una especie que no es del Mediterráneo.

P: ¿Qué alimento no comería nunca?

R: Intento no comer aguacate, ni quinoa, ni salmón y carne industrial. Todo con matices. El alimento siempre hay que entenderlo en un contexto. El sistema alimentario está lleno de violencias, que un producto sea ecológico no lo libra de que haya explotación laboral, o que sea de proximidad, no lo libra de que esté lleno de pesticidas.

P: ¿La espirulina y los gusanos son el alimento del futuro?

R: No creo que la solución sea introducir la espirulina o los insectos, es una propuesta porque es cierto que el consumo de carne tiene que reducirse drásticamente y el que exista debe ser solo de ganadería expansiva y de pastoreo. Si por ética vegana no se quiere comer animales, pues un alga es una opción. Y el insecto ya lo tenemos, hay productos que lo llevan y no lo sabemos porque no sabemos leer las etiquetas. Creo que la solución no es introducir un producto, sino que la idea es tener una alimentación que tenga una relación de cuidado con el territorio, con las personas y con los animales.