

DIÁLOGO, INTEGRACIÓN Y CONVICENCIA ENTRE CULTURAS GRACIAS A LA GASTRONOMÍA

Conocemos la gastronomía rumana a partir de los platos Mici, Ciorbă y Sarmale de la mano de Victoria Marín, ciudadana rumana que llegó a Barcelona hace 17 años. La cocina le ha servido como apoyo para integrarse en la sociedad catalana; muchos esperan impacientes a cualquiera de sus platos.

Clara Carranza
Marina Delgado
Anna Fernández
Laia Luján
Cristina Marín

La **gastronomía rumana** es un mosaico cultural, una mezcla de influencias culinarias que los diversos pueblos han ido dejando a lo largo de la historia. La comida rumana tiene influencias de la **cocina balcánica, eslava, húngara, alemana y aromas mediterráneos turcos, franceses e italianos.**

Victoria Marín llegó a Catalunya el septiembre de 2001 con sus dos hijas, después de un año sin ver a su marido, Cristian Marín. La aventura empezó cuando, por motivos económicos, su marido empezó a buscar trabajo por Internet en diferentes países de Europa. La primera opción fue **Alemania**, pero se acabó decantando por España ya que aquí sí que le ofrecían un trabajo con contrato.

Durante ese primer año solo, **Cristian se ocupó de encontrar un piso estable** y reunir suficientes ahorros para poder **traer a sus hijas y a su mujer** y así conducir su familia hacia un futuro mejor.

Según datos del Ayuntamiento de Barcelona, como la familia Marín, en 2001 hubo un total de **17.020 persona inmigrantes en Cataluña**. De éstas, el 46,8% fueron a parar a la entidad Metropolitana, el 29% al resto de la Región Metropolitana, el 5,4% al resto de las provincias de Barcelona, y el 18,9% en el resto de Cataluña.

Como todos nos podemos imaginar, dejar tu país atrás y empezar de cero no es tarea fácil. Por ello, Victoria recurrió a la cocina para, de alguna manera, **sentirse un poco más cerca de su origen natal.**

Desde entonces, fue perfeccionando su técnica en la cocina. Tanto, que toda su familia espera impaciente cualquier excusa para saborear sus platos. De todo el abanico de platos típicos que domina, sus preferidos son tres:

MICI

Son unos rollitos de carne de oveja, cerdo y ternera condimentadas con ajo y una mezcla de especias (tomillo, pimienta negra y jamaicana, anís, comino y coriandro) que se hacen a la brasa y plancha como los pinchos morunos. La preparación varía dependiendo de la zona en la que se cocine. La guarnición clásica para los mici son patatas fritas, pepinillos o pimientos y mostaza picante o dulce.



CIORBĂ

La Ciorbă, pronunciado chorba, es una sopa consistente que lleva pollo, ternera, pescado y verduras. Es uno de los platos más típicos, y uno de los más demandados por los turistas. Esta sopa se acompaña de una guindilla verde en crudo y una smântâna, pronunciada “esmantena”, una nata gruesa y poco agria con la textura de un yogurt.



SARMALE

Se trata de una hoja de repollo o vid en salmuera en la que se enrolla, como si de un puro se tratara, una mezcla de arroz, cebolla y carne. Posteriormente los rollos se ponen a hervir en una olla grande tradicionalmente de barro o en el horno dependiendo de la costumbre de cada cual. Se sirven acompañados de mămăligă y smântână.

El sarmale es el protagonista de las celebraciones rumanas. En Navidad, en Semana Santa, en bodas y bautizos. Victoria Marín explica que “Más bien por fechas de concretas como Navidad o Pascua.



Hay épocas de ayunos también, que se hacen comidas sin carne. Podríamos decir que seguimos un poco esas fechas más especiales.” Es un preparado que suele cocinarse en grandes cantidades y para varias personas. Es complicado de preparar pero el resultado es excelente, tal como cuenta Victoria.

Para cocinar estos platos no es complicado encontrar los ingredientes, ya que en Barcelona hay varias tiendas especializadas que ofrecen los productos. Como nos explica Victoria, en Calaf (Barcelona) hay un mercado todos los sábados donde es fácil adquirir productos naturales que sirven tanto para cocinar platos típicos de Rumanía, como españoles, búlgaros, italianos, etcétera.

Como Victoria, muchos inmigrantes en España usan la cocina como una forma de **sentirse más cerca de su país natal y de sus tradiciones**. Esto, además de servirles como apoyo, enriquece al resto de la gente, creando así una **sociedad cada vez más intercultural**: favorece en todo momento al diálogo, a la integración y convivencia entre