

“Prólogo de Tapas Culés”



Marsal Lorente

Periodista de Barca TV, Mundo Deportivo y adio Kanal Barcelona

La gastronomía y el fútbol tienen muchas cosas en común.

Son un arte que, afortunadamente, está en constante evolución gracias a la creatividad, la inspiración y la innovación de los que lo practican.

Comer bien y ver un buen partido de fútbol son algunos de los placeres de la vida que nos ofrece nuestra sociedad actual.

En ambos campos hay que combinar imaginación, estética y efectividad. Y, tanto en el terreno de juego como ante los fogones, no hay una fórmula mágica. Cada uno tiene la suya y todas son válidas. Y en la diferencia puede estar el éxito.

Jose Antonio Campos Martin

A principios de la década de los 90, desde la llegada de Johan Cruyff al banquillo, el FC Barcelona decidió desmarcarse del resto de clubs. Diferenciarse con un estilo de juego ofensivo que resultase muy atractivo para el espectador pero a la vez efectivo.

Hay muchas maneras válidas de llegar a la victoria. Igual que hay diferentes formas de conquistar los mejores paladares.

El Barça decidió que la estética sí importaba. Y además se intentaría ejecutar con los “productos” criados en su “vivero” propio. Con jugadores de la casa. Educados, instruidos y formados para interpretar esa manera peculiar y específica de jugar. Era arriesgado pero valía la pena intentarlo y distinguirse.

Y con esa estrategia han salido los mejores jugadores de la historia del FC Barcelona, que han cosechado los mayores éxitos deportivos de los más de 117 años de existencia de la entidad.

Leo Messi, Andrés Iniesta, Xavi Hernández, Sergio Busquets, Carlos Puyol, Neymar o Luis Suárez han levantado muchas copas. Pero lo mejor de todo es que su fútbol ha trascendido más allá de los títulos y se ha convertido en una referencia mundial que muchos intentan copiar. La suerte es que la creatividad no se hace con moldes. Como en la cocina. El toque personal hace la diferencia.

Jose Antonio Campos Martin

Antes que los grandes cracks, muchos otros magníficos jugadores defendieron los colores azulgranas, que también dejaron huella, y que podréis ir recordando en este libro gracias a una ingeniosa mezcla de tapas y nombres, como si de la mejor mayonesa se tratara.

Es el abrazo más entrañable entre las tapas y el Barça.

La estética de Maradona, la magia de Romario, la creatividad de Ronaldinho pero también la raza de Migueli, la lucha de Víctor Muñoz, la finura de De La Peña, el orgullo de Julio Alberto.

Para que llegaran los de ahora tuvieron que existir los de antes. Y todos han sido importantes en esta evolución.

Igual que en las recetas culinarias. Todo se basa en una buena combinación que enriquezca y equilibre al conjunto. Tanto en el fútbol como en la cocina.

A la famosa frase que Johan Cruyff les dirigió a los jugadores antes de disputar la final de la copa de Europa conseguida en Wembley en 1992 de “salid y disfrutad” yo, si me lo permiten, añadiría “salid, leed, comed y disfrutad”.