

La diversidad cultural de este barrio barcelonés se reflejó una vez más en el festival

Nou Barris reunió a más de 3.000 soperos y recetas de todos los países

La sexta edición del Festival de Sopes del Món Mundial permitió a los vecinos de Nou Barris saborear un año más caldos de lugares diversos. Los aromas de la *escudella barrejada*, la *harira*, la *quinua* y la *tamatar aur matar* se mezclaron en esta jornada.

TATIANA MORET
BARCELONA

Más de 90 recetas de sopa se presentaron el pasado domingo a este festival, organizado por la Xarxa 9 Barris Acull y que reunió en la Marquesina de la Via Júlia a más de 3.000 participantes y soperos espontáneos.

«Estamos muy contentos porque cada año va participando más gente», comentó a **SI** Lourdes Ponce, voluntaria de 9 Barris Acull y coordinadora de este festival, que pretende tender puentes entre las diferentes culturas a través de este alimento.

Todos los presentes pudieron probar, e incluso repetir, platos de este manjar procedentes de los cinco continentes, como una sopa de queso y hierbas típica de Australia representó a Oceanía; la *escudella barrejada*, al continente europeo; la *quinua*, a América; la *harira*, al continente africano, y la sopa *tamatar aur matar*, al continente asiático.

«Preparamos una olla grande de *quinua* para unas 300 personas», co-



Más de 3.000 personas participaron y saborearon algunas de las sopas de este festival.

Se presentaron más de 90 recetas de sopas de diferentes rincones del mundo

mentó la boliviana Mercedes Arroyo, que aunque ni tuvo tiempo para probar la sopa, se llenó el estómago con el éxito que tuvo la suya. Era el primer año que participaba y le gustó la experiencia, que le permitió conocer a gente del barrio y conocer otros modos de cocinar sopa.