



CUINA CATALANA

*Dossier de premsa*

## **Sumari**

**Símbol d'identitat (introducció)** **pàg.3**

**Marca Cuina *Catalana*** **pàg.4**

- *Objectius generals*
- *Àmbits d'aplicació de la marca*
- *Requisits per pertànyer a la marca Cuina *Catalana**
- *Suport Institucional*

**El Corpus, raó de ser de la marca** **pàg.6**

**1<sup>a</sup> Diada de la Cuina Catalana** **pàg.7**

- *Reconeixements especials*

**Contacte de premsa** **pàg.8**

## ***Símbol d'identitat***

La marca **Cuina Catalana** és un símbol d'identitat de la gastronomia tradicional que s'elabora arreu de Catalunya. És una marca global, l'única que abasta tot el territori català, que neix amb l'objectiu de preservar i difondre el nostre patrimoni culinari i que aquest tingui el reconeixement que es mereix. La marca està avalada per un estudi científic únic i excepcional, el Corpus de la Cuina Catalana, l'inventari del patrimoni gastronòmic de Catalunya.

La marca és una iniciativa de la Fundació Institut Català de la Cuina (FICC) i de la seva directora, l'agitadora cultural i gastronòmica Pepa Aymamí.

La marca **Cuina Catalana** és una eina que servirà perquè els consumidors puguin identificar clarament tots els establiments de restauració que elaboren cuina tradicional catalana arreu del país; per preservar els nostres signes d'identitat culinàries i per promoure el consum de productes alimentaris autòctons de qualitat i de temporada.

La marca neix de la necessitat de posicionar la cuina tradicional i de reconèixer, d'una forma tangible, el nostre patrimoni gastronòmic. La marca vol dignificar i carregar de significat la feina de centenars de restauradors que honoren amb els seus plats el patrimoni culinari català. Així, tots els establiments (restaurants, pastisseries i comerços gourmet) que obtinguin la homologació de la marca **Cuina Catalana** per part del FICC lluiran un segell de garantia únic a l'exterior de l'establiment.

Aquest segell de garantia –una **C** majúscula en negreta amb una **cullera** vermella en posició vertical invertida a la seva dreta sobre fons blanc– també s'aplicarà a les cartes dels restaurants, que marcaran amb aquest logotip tots els plats de cuina catalana que elaborin.

A dia d'avui, 19 de març, diada de Sant Josep, els primers 80 establiments que han obtingut la homologació de la marca **Cuina Catalana** (els que els seus plats s'ajusten al receptari del Corpus de la Cuina Catalana) ja llueixen el segell distintiu de la marca Cuina Catalana a l'entrada de les seves dependències.

## ***Marca Cuina Catalana***

El segell de garantia de la marca **Cuina Catalana** valora i dona notorietat a tots els establiments que prioritzen en la seva feina diària la protecció del patrimoni gastronòmic del país i, alhora, vol distingir i promocionar tots els plats recopilats en el Corpus de la Cuina Catalana, que recull el més ampli i complert receptari tradicional de la nostra cuina.

### ***Objectius generals***

- Garantir la continuïtat de la cuina catalana
- Potenciar els productes alimentaris i els restaurants catalans a través d'un segell de qualitat.
- Crear una xarxa que involucri a restauradors, pastissers, establiments gourmet, productors de l'àmbit de la gastronomia i pagesos que, amb el distintiu **Cuina Catalana**, defensin i promocionin el nostre patrimoni cultural gastronòmic.
- Vetllar per la conservació de la biodiversitat alimentaria, la promoció i defensa de l'entorn rural i de les activitats que s'hi desenvolupen.

### ***Àmbits d'aplicació de la marca***

Bàsicament són dos, la cuina i el producte.

**Cuina.** Els plats que elaboren els establiments adherits a la marca **Cuina Catalana** s'han de basar principalment en el receptari del Corpus de la Cuina Catalana o bé formar part del sistema culinari català, que caldrà definir amb rigor i claredat per tal de facilitar una evolució natural amb la incorporació de noves tecnologies. Aquesta cuina ha d'emprar sempre que sigui possible els productes de l'entorn més proper i els propis de cada temporada.

**Producte.** Es recomana a tots els establiments adherits a la marca que treballin preferentment amb productes regulats amb distincions específiques com ara denominacions d'origen, DO protegides, DO de qualitat, indicació geogràfica protegida, especialitat gastronòmica garantida, etcètera.

## **Requisits per pertànyer a la marca *Cuina Catalana***

Qui vulgui pertànyer a la marca **Cuina Catalana** ha d'estar conscienciat de que la cuina catalana és la pròpia, diferent de les demás, específica i singular. Una cuina que cal promocionar i divulgar, doncs els seus valors s'incardinen en la riquesa cultural del país.

Per aquest motiu els restaurants, pastisseries i establiments gourmet que vulguin representar a la marca **Cuina Catalana** i obtenir el seu segell de garantia han d'elaborar els seus plats d'acord amb els següents requisits:

- Utilitzar el màxim nombre possible de productes de l'entorn i de temporada.
- Utilitzar tècniques d'elaboració tradicionals o modernes, però no experimentals.
- No emprar ingredients exòtics amb toponímics forans.
- A les cartes, marcar amb el distintiu **Cuina Catalana** els plats que pertanyin al Corpus.

Tots els establiments que vulguin adherir-se a la marca **Cuina Catalana** han d'adreçar la seva sol·licitud a l'Institut Català de la Cuina, que l'avaluarà (mitjançant el seu consell d'experts o a través del Consell Català de la Cuina, òrgan tutelar del Corpus de la Cuina Catalana) i emetrà el veredict final.

Per garantir l'acompliment dels requisits establerts per la marca **Cuina Catalana**, els establiments adherits a la mateixa suportaran controls de qualitat periòdics per assegurar que no esdevinguin desviacions de la norma i, en el supòsit que fos precís, proporcionar l'assessorament i el suport necessari als restauradors.

## ***Suport institucional***

L'Agència Catalana de Turisme (ACT) incorporarà de forma immediata la marca **Cuina Catalana** en les seves accions de promoció turística. Els establiments que comptin amb aquest segell de qualitat que atorga la FICC seran objecte d'una promoció preferent per part de l'ACT ja que reuneixen els atributs essencials de la identitat de la cuina catalana.

Segons els responsables de la promoció del turisme de Catalunya, la gastronomia catalana és un dels segments de producte turístic que compten amb un reconeixement internacional més gran. És, sense cap mena de dubte, un actiu per a la promoció del país.

En aquest marc d'actuació, properament l'ACT i l'Institut Català de la Cuina signaran un conveni de col·laboració per promocionar a nivell nacional i internacional la marca **Cuina Catalana**.

***“Els cuiners d'avui dia se senten d'alguna manera arrossegats per la moda de l'alta cuina, per l'estètica imperant que procedeix de la tradició de l'alta cuina francesa, i també pel repte que suposen els nous plats i les grans innovacions tecnològiques en el camp culinari. Tot això està molt bé, però no podem deixar de banda els procediments de la cuina tradicional, que són la base del coneixement de qualsevol cuina (...). És per això que alguns dels plats de la cuina tradicional són difícils de preparar per a qui no estigui disposat a jugar amb les veritables regles del joc”***  
***Pepa Aymamí (TotCETT, nº 19)***

## ***El Corpus, raó de ser de la marca***

El Corpus de la Cuina Catalana és la base que sustenta la marca **Cuina Catalana**, el seu aval científic. El Corpus és el receptari més complet que mai s'ha fet de la nostra cuina, l'autèntic inventari del patrimoni popular gastronòmic català. Sense el Corpus, la marca **Cuina Catalana** no tindria raó de ser.

El Corpus, que ara es troba en fase de revisió i ampliació, inclou més de 900 receptes – entre entrants, primers i segons plats i postres– que conformen el cànon de la nostra cuina. Aquest immens treball, fet amb la participació dels cuiners de més de cinc-cents restaurants i de destacats experts gastrònoms, està avalat per cinc anys de recerca col·lectiva per totes les comarques de Catalunya. És, en definitiva, una eina de referència per identificar la nostra saviesa gastronòmica.

El Corpus és un inventari de la cuina tradicional catalana que permet identificar-la, conèixer-la amb detall, reproduir-la, estudiar-ne les seves característiques, ensenyar-la i, fins i tot, evolucionar-la amb aplicacions imaginatives i personals. Aquest catàleg dels nostres clàssics dels fogons ara ens permet, mitjançant la marca **Cuina Catalana**, endegar estratègies de promoció de la cuina catalana tradicional, dels seus plats i dels productes que inclouen, així com dels restaurants, fondes i cases de menjar que continuen fidels a aquest receptari i a la cultura i el país que l'ha generat.

El Corpus de la Cuina Catalana, que dota de contingut a la marca **Cuina Catalana**, compta amb el recolzament de l'Observatori de l'Alimentació (ODELA), la Universitat de Barcelona (UB), la Universitat Oberta de Catalunya (UOC), la Fundació Alícia, l'Institut d'Estudis Catalans (IEC), la Fundació Institut Català de la Cuina (FICC), la Fundació Viure el Mediterrani (FUVIME), i el suport del Grup Vichy Catalán, l'Obra Social La Caixa i el Departament de Cultura de la Generalitat.

## **1ª Diada de la Cuina Catalana**

El Consell Català de la Cuina va decidir en la seva darrera sessió plenària celebrada a la Universitat de Barcelona a mitjans del passat mes de gener, instaurar a partir d'enguany la Diada de la Cuina Catalana, que es celebrarà anualment el dia 19 de març, el dia de Sant Josep.

L'elecció d'aquesta data no ha estat casual, doncs no en va la Crema de Sant Josep o Crema Catalana són las postres tradicionals catalanes per excel·lència i una de les nostres receptes més internacionals. De fet, es pot afirmar que són las postres nacionals de Catalunya.

La Crema de Sant Josep és una de les receptes del Corpus de la Cuina Catalana i és un plat molt representatiu del nostre patrimoni culinari. A partir d'enguany, d'avui mateix de fet, tots els establiments reconeguts amb el segell de qualitat de la marca **Cuina Catalana** oferiran als seus clients la Crema de Sant Josep com a postres, recuperant així una tradició típica de la nostra terra.

La celebració de la Diada de la Cuina Catalana també ha de servir per implementar la marca **Cuina Catalana** als restaurants, pastisseries i establiments gourmet d'arreu del país i per donar a conèixer la marca socialment, a tot el públic en general.

### ***Reconeixements especials***

Durant l'acte de presentació de la marca **Cuina Catalana**, i en el marc de la celebració de la primera Diada de la Cuina Catalana, es farà entrega d'uns guardons molt especials a diverses personalitats per l'inestimable suport que sempre han donat a la marca **Cuina Catalana**:

**Cullera de Platí** al senyor Joan B. Renart i Cava (president del Grup Vichy Catalán)

**Cullera d'Or** als doctors Antoni Riera Melis (Catedràtic d'Història Medieval de la Universitat de Barcelona) i Jesús Contreras Hernández (Catedràtic d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona) i al senyor Joan B. Renart i Montalat (conseller delegat del Grup Vichy Catalán).

## ***Contacte de premsa***

**Fundació Institut Català de la Cuina (FICC)**  
Tel. 93 405 33 34 / [ficc@mediterrani.org](mailto:ficc@mediterrani.org)

**Josep Bernabeu**  
**Serveis de Comunicació**  
Tel. 647 51 11 33 / [josepbernabeu@telefonica.net](mailto:josepbernabeu@telefonica.net)