

Signe d'identitat



CUINA CATALANA



CUINA CATALANA

CUINA CATALANA

Patrimoni Cultural de Catalunya

La cuina tradicional forma part del patrimoni cultural immaterial d'un país i, com a tal, n'és un element d'identitat.

El Projecte Marca Cuina Catalana pretén aconseguir un posicionament de marca cultural identificativa. Per això, és imprescindible que hi hagi una conscienciació inicial de la cuina catalana com a pròpia i diferent, específica i singular, i una promoció i divulgació posteriors dels valors de la cuina catalana com a riquesa cultural del país.

PROJECTE MARCA CUINA CATALANA

Història del projecte

El **Projecte Marca Cuina Catalana** va néixer l'any 2001 des de l'**Institut Català de la Cuina i la Fundació Viure el Mediterrani** emmarcat en un procés més ampli d'estudi, reflexió i promoció de la cuina catalana, marcat entre d'altres pels dos congressos que s'hi van dedicar els anys 1981-1982 i 1994-1995.

El Projecte Marca Cuina Catalana és un projecte molt extens que en una primera fase es va centrar en la recopilació, la validació i l'homologació del receptari de Catalunya i amb la publicació del **Corpus de la Cuina Catalana** el novembre de 2006. En la segona fase s'ha ampliat sensiblement el nombre d'entrades del Corpus i amb l'experiència acumulada s'ha iniciat un procés de revisió de la metodologia que ha de permetre un seguiment més sistemàtic de l'inventari.



CUINA CATALANA

Des de l'any 2001 el projecte Marca Cuina Catalana disposa d'un logotip que pretén ser un segell de qualitat que identifiqui els plats, la cuina catalana i els productes que la conformen. La tria d'aquest logotip es va fer per concurs públic i amb l'assessorament de Consell Directiu de l'ADG-FAD.

PROJECTE MARCA CUINA CATALANA

1. Objectius

- 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 ofereixin 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.

2. Àmbits d'aplicació de la Marca Cuina Catalana

Referent a la cuina catalana

Entenem que la cuina dels establiments adherits a la Marca Cuina Catalana s'ha de basar en les receptes contemplades en el Corpus de la Cuina Catalana o 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, d'acord amb les estacions naturals...



CUINA CATALANA

Referent al producte

Es recomanarà a tots els establiments adherits a la Marca Cuina Catalana treballar preferentment tots els productes regulats amb distincions específiques (denominació d'origen, DO protegida, DO de qualitat, indicació geogràfica protegida, especialitat gastronòmica garantida...)

També caldrà distingir tots aquells productes anomenats d'interès gastronòmic, sempre que mantinguin el nivell de qualitat necessari, per ajudar a fomentar el coneixement i la preservació dels productes autòctons.

3. Qui pot sol·licitar el distintiu MCC?

Per obtenir la distinció Cuina Catalana, els establiments es comprometen complir amb els següents requisits:

- Tenir a les seves cartes més de meitat de plats relacionats amb receptes contingudes en el Corpus de la Cuina Catalana.
- Prendre el compromís d'utilitzar per a l'elaboració d'aquests plats el màxim de productes de l'entorn i en la seva temporada.

4. Cóm s'obté el distintiu MCC?

Mitjançant una sol·licitud d'adhesió que s'adreçarà a la Marca Cuina Catalana i que serà rebuda i avaluada pel consell d'experts de l'Institut Català de la Cuina. En cas que aquest comitè consideri oportuna una revisió més específica, serà el Consell Català de la Cuina, òrgan tutelar del Corpus Culinari qui donarà el veredict final.



CUINA CATALANA

5. Seguiment dels establiments MCC

- Per tal de garantir l'acompliment dels requisits de la MCC, els restaurants de MCC seran visitats anualment pel Consell d'experts de l'Institut.
- Aquesta visita generarà una fitxa amb paràmetres establerts pel Institut amb contingut confidencials.
- En el cas que de la visita es donés el supòsit d'una desviació del propòsit de les normes de la MCC, es notificarà a l'establiment els punts de divergència.
- En aquest cas, i si l'establiment ho sol·licita el MCC proporcionarà l'assessorament i suport necessari per fer les correccions.
- En cas d'incompliment flagrant d'aquests requisits s'obrirà expedient per retirar la placa i altres elements propis de la Marca Cuina Catalana.
- Signar la sol·licitud significa estar d'acord amb aquestes condicions.



CUINA CATALANA

6. Cóm s'aplica el distintiu MCC?

Els establiments rebran una placa identificativa i el logotip en suport adhesiu.

Placa identificativa.

La Placa haurà de posar-se a l'exterior dels establiments (restaurants, pastisseries i comerços gourmet).



Logotip –MCC a les cartes dels restaurants

El logotip vol distingir i promocionar els plats recollits dins del Corpus Culinari Català en els establiments de restauració adherits.

Un cop acceptada la sol·licitud l'establiment rebrà un CD amb el logotip MCC en format digital, que haurà d'aplicar a les cartes davant dels plats de cuina catalana.

A tall d'exemple:

- C!** Suquet de peix.
- C!** Arròs a banda.
- C!** Fricandó.
- C!** Menjar blanc.
Tiramisú.
- C!** Bunyols de Quaresma.