



Fundació
Institut Català
de la Cuina

**MEMÒRIA D'ACTIVITATS
FUNDACIÓ INSTITUT CATALÀ
DE LA CUINA - FICC**

1996 - 2007

ÍNDEX

	PÀGINA
ANY 2007	3
ANY 2006	5
ANY 2005	6
ANY 2004	7
ANY 2003	8
ANY 2002	10
ANYS 2001-2000	13
ANY 1999	14
ANY 1998	16
ANY 1997	17
ANY 1996	17

MEMÒRIA 2007

Encàrrec per part del Departament de Comerç de la Generalitat de la realització, disseny i coordinació de continguts del portal de promoció dels productes agroalimentaris de Catalunya **Gastroteca.cat**.

Presentació a comarques del **Corpus Culinari de la Cuina Catalana**, amb la col·laboració dels Consells Comarcals.

Implementació de la **Marca Cuina Catalana**.

Estudi dels **Vins Varietals Autòctons** que s'elaboren a Catalunya per INCAVI.

Creació del projecte **Rutes del Pa amb Tomàquet** campanya de disseminació de plats de cuina.

*Aquesta iniciativa parteix de la Fundació Institut Català de la Cuina dins del programa d'actuacions del Projecte Marca Cuina Catalana, que es du a terme juntament amb la Fundació ALÍCIA. El Pa amb tomàquet és un plat del **Corpus Culinari de la Cuina Catalana**. Una recepta singular, sens dubte un dels elements més característics i originals de la gastronomia catalana. Per tant creiem que aquest plat pot esdevenir el plat insígnia de la promoció interna i externa de la Cuina Catalana i els seus productes agroalimentaris.*

COL·LABORACIONS:

Projecte Europeu *MedTaste*. Aprovat en el marc de l'apartat Lingua del programa Sócrates de la Comissió Europea, *Mediterranean Taste for Languages (MedTaste)* és una idea nascuda i coordinada per la Fundació Viure el Mediterrani (FUVIME) amb la participació de la Fundació Institut Català de la Cuina (FICC).

El seu objectiu és facilitar eines de comunicació als visitants dels països participants en l'àmbit dels restaurants i els bars, identificant les expressions lingüístiques més comunes al Mediterrani, per mitjà de l'esforç comú de gastrònoms i acadèmics, associacions de cuina, mercats, autoritats locals, cambres de comerç i mitjans de comunicació locals.

Juntament amb la Fundació Viure el Mediterrani (FUVIME) en la publicació *Patrimoni gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo* de Jordi

Tresserras & F. Xavier Medina, de la Col·lecció Ibertur - Turisme Cultural.

Fòrum Gastronòmic Vic07.

Premis Nadal de Gastronomia 2007 juntament amb l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona.

ORGANITZACIÓ:

Acte d'homenatge a Vichy Catalán, pels seu 125è Aniversari.(12 de novembre de 2007, Sala Oval del Museu Nacional d'Art de Catalunya al Palau de Montjuïc).

Visita a Catalunya de Carlo Petrini president d'*Slow Food*.

Viatge per Catalunya de periodistes anglesos i de l'escriptora Claudia Roden.

Stage a Catalunya dels alumnes del Màster de Comunicació Gastronòmica de la *Università di Scienze Gastronomiche*.

MEMÒRIA 2006

Coedició i recerca del *Corpus Culinari de la Cuina Catalana* juntament amb la Fundació Viure el Mediterrani (FUVIME) i anàlisi del projecte *Marca Cuina Catalana*.

Anàlisi de **470 Cartes dels Restaurants** d'arreu de Catalunya per saber la incidència de determinats productes.

Continuació de la campanya escolar *Mengem amb els Cinc Sentits*, conjuntament amb la Fundació Viure el Mediterrani (FUVIME), i el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

COL·LABORACIONS:

Conveni amb PIMEC per assolir nous reptes en el Projecte Europeu *Intrinsic*.

Conveni de col·laboració amb *Slow Food Internacional*, per treballar conjuntament en la divulgació del moviment a Catalunya.

Premis Nadal de Gastronomia 2006 juntament amb l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona.

ORGANITZACIÓ:

De l'*Stage* a Catalunya dels alumnes del Màster de Comunicació Gastronòmica de la *Università di Scienze Gastronomiche*.

MEMÒRIA 2005

Continuació del Projecte Europeu *Intrinsic Integrated Transactions and Imagination Engineering to Support the Identity Value Chain*'.

Participació en l'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia 2005-2006 en diverses accions.

Creació juntament amb la Fundació Viure el Mediterrani (FUVIME) del Moviment *Taste for Peace*.

Aquest projecte neix fruit de la inquietud que es va manifestar en el simposi "Els sabors de la Mediterrània", celebrat a la seu de l'Institut Europeu de la Mediterrània (IEMed), a Barcelona, el mes de febrer de 2004. De la convivència durant aquest simposi internacional se'n va desprendre, entre d'altres importants conclusions, que la cuina és una eina privilegiada de comunicació. El fet de reunir-se al voltant d'una taula i compartir uns aliments propicia la convivialitat, la complicitat, la comunicació, el diàleg. Així ho varen entendre els antropòlegs, sociòlegs, historiadors, cuiners, escriptors i investigadors culinaris que hi participaren.

Marca Cuina Catalana, continuació de l'estudi de les receptes sorgides del treball de camp dut a terme en les diferents comarques catalanes, a càrrec de dos tècnics especialistes.

Participació al Saló de la Infància amb la campanya escolar del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya **Mengem amb els Cinc Sentits**.

COL·LABORACIONS:

Zagat 2005, en l'elaboració de la guia *Europe's Top Restaurants* pel que fa a la incorporació de restaurants de la ciutat de Barcelona.

Premis Nadal de Gastronomia 2005 juntament amb l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona.

Publicació del Simposi *Els Sabors de la Mediterrània. Aportacions teòriques per gestionar un patrimoni alimentari comú* de l'Institut Europeu de la Mediterrània. Prefaci de Pepa Aymamí.

MEMÒRIA 2004

Marca Cuina Catalana, estudi de les receptes sorgides del treball de camp dut a terme en les diferents comarques catalanes, a càrrec de dos tècnics especialistes.

Investigació del *Corpus Culinari de la Cuina Catalana*, en el marc del projecte *Marca Cuina Catalana*, a tots els consells comarcals de Catalunya.

Coordinació dels *partners* catalans en el projecte europeu **Intrinsic Integrated Transactions and Imagination Engineering to Support the Identity Value Chain**.

COL·LABORACIONS:

Simposi *Els Sabors de la Mediterrània. Aportacions teòriques per gestionar un patrimoni alimentari comú* (Institut Europeu de la Mediterrània, 26, 27 i 28 de febrer de 2004).

1er Saló del Llibre Gastronòmic de la Mediterrània (Palau Robert, 26, 27, 28 i 29 de febrer de 2004)

Zagat 2004, en l'elaboració de la guia *Europe's Top Restaurants* pel que fa a la incorporació de restaurants de la ciutat de Barcelona.

Premis Nadal de Gastronomia 2004 juntament amb l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona.

ORGANITZACIÓ:

Setmana de la Carn de Porc, Gastronomia i Salut, conjuntament amb el Dep. d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya: 36 restaurants emblemàtics de Barcelona presenten un total 77 plats de carn de porc. (setmana del 22 al 28 de novembre).

MEMÒRIA 2003

Treball de camp a les comarques catalanes per configurar el **Corpus Culinari de la Cuina Catalana**, amb la col·laboració dels Consells Comarcals i dels restauradors de les diferents comarques catalanes.

S'accepta el projecte europeu **Intrinsic** *Integrated Transactions and Imagination Engineering to Support the Identity Value Chain*. Es du a terme del 2004 al 2006.

Plataforma d'excel·lència que intermèdia entre els promotors de la regió (atractius turístics, productes enogastronòmics locals, productors enogastronòmics) i els potencials visitants locals i estrangers. La filosofia d'Intrinsic té en consideració les especificitats dels productes con marca d'identitat: la necessitat de fomentar, d'una banda, l'eficiència en la seva producció i distribució i de mantenir i proporcionar, de l'aspecte de qualitat, dins del context cultural. El projecte convergeix en la recomanació enogastronòmica de la FICC.

Idea i continguts del llibre **100 plats i menges de la cuina catalana que cal conèixer** de l'Associació Conèixer Catalunya.

Disseny d'activitats per promocionar **Producte i Cuina**, conjuntament amb el Departament d'Agricultura de la Generalitat de Catalunya.

Disseny d'un nou **Temari referent al Servei de Sala** per a les escoles d'hostaleria.

COL·LABORACIONS:

Membre del jurat del concurs europeu *Maître Chiquart* que té com a objectiu que els participants elaborin un plat medieval, evolucionat a l'actualitat, tot respectant els productes de l'època. L'any 2003 va resultar guanyador el candidat català. (Romans, 24 de març de 2003).

Zagat 2003, en l'elaboració de la guia *Europe's Top Restaurants* pel que fa a la incorporació de restaurants de la ciutat de Barcelona.

En l'elaboració d'articles sobre cuina i producte amb diferents mitjans de comunicació.

Premis Nadal de Gastronomia 2003 juntament amb l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona.

ORGANITZACIÓ:

1a Jornada Nacional de Noves Tecnologies, Qualitat i Seguretat Alimentària a Geriàtrics i Hospitals (Balneari Vichy Catalán, Caldes de Malavella, 10 de febrer de 2003).

MEMÒRIA 2002

Creació de la **Marca Cuina Catalana** conjuntament amb FUVIME, que té com a objectiu el reconeixement del fet diferencial que configuren les cuines del poble català, generant un avantatge competitiu en el mercat global a partir d'un posicionament de marca cultural identificativa.

Creació del **Gran Consell de la Cuina**, òrgan constituït per un grup d'experts en alimentació i tradició culinària, encarregat d'establir les bases per homologar els plats que configuraran el *Corpus Culinari de la Cuina Catalana*. (4 de novembre de 2002).

Pepa Aymamí, Assessora del **Club Gastronòmic de Turisme de Catalunya**.

Presentació de la **III Guia de Restauradors de la FICC** (Vichy Catalán, Caldes de Malavella, 23 de maig de 2002).

Es crea l'AL FAD (Alimentació al Foment de les Arts Decoratives), amb Xavier Mestres i Pepa Aymamí a la Junta.

Treball d'investigació per a l'empresa Urgasa, S.A. sobre la implantació de les guatlles salvatges en els restaurants (abril-maig-juny 2002).

Campanya a les escoles. Programa **Mengem amb els Cinc Sentits** projecte comú entre la Fundació Viure el Mediterrani (FUVIME), i el Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya. (febrer 2002).

L'activitat s'emmarca dins el Programa "Educació per a la Salut a l'Escola" de la Generalitat de Catalunya. El programa pretén que les nenes i els nens de 8 a 12 anys aprenguin a distingir i reconèixer els diferents gustos, textures i aromes dels aliments d'una manera pràctica i estimulants. Es tracta d'ensenyar a menjar bé educant el paladar dels infants; de formar menjadors i degustadors intel·ligents a partir de l'estimulació dels sentits de la vista, l'oïda, l'olfacte, el tacte i el gust.

Presentació del web (www.mediterrani.org), un eix de comunicació i d'intercanvi d'informació entre tots els països de la Mediterrània (català, castellà i anglès). Experimentada al llarg de 6 mesos des del servidor de La Vanguardia Digital amb un gran èxit.

COL·LABORACIONS:

Participació en la *5a. Fira de l'Oli de les Garrigues*. Taula rodona formada per reconeguts gastrònoms i experts en gastronomia. Tema: *Influència de l'oli d'oliva com a element identificatiu de la nostra cuina i aspectes organolèptics que reclama el sector*.

Membre del jurat del concurs europeu *Maître Chiquart* de Cuina Medieval Europea (Valence, 18 i 19 de març). Josep Lladonosa i Pepa Aymamí membres del jurat en nom de la FICC. Conferència Tema: *La influència de la cuina catalana sobre la cuina medieval*, a càrrec de Josep Lladonosa.

Reunió a Viena de l'Associació Mundial de Cuiners (WACS), amb l'assistència de Pepa Aymamí (maig 2002).

Durant la setmana del 20 al 24 de setembre de 2002, i en el marc de les Festes de la Mercè de Barcelona, la FICC, convidada per INCAVI, va participar en la *Mostra de Vins i Caves*.

Projecte @lis: presentació de l'Agenda Cultural@lis en el marc dels programes de la Comunitat Econòmica Europea, amb *partners* a Xile, Perú, França i Itàlia.

Jornada de tecnologia i tast d'aliments processats per a restaurants, en col·laboració amb Mercabarna i Cocina Futuro. (Mercabarna, 7 d'octubre de 2002).

Com liderar l'empresa familiar. Conferència per als més joves de la FICC, a càrrec del Sr. Francisco Valera, Soci Director de Lansberg & Gersick Associates (Raventós i Blanc, 9 de desembre de 2002).

Premis Nadal de Gastronomia 2002 juntament amb l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona.

ORGANITZACIÓ:

Recepció i recorregut per Catalunya de la Directora del *Cape Gourmet Festival*. Visita a: El Bulli, El Celler de Can Roca, Sant Pau i Joan Gatell Casa Gatell. El Sr. Joan Roca va estar convidat a participar en el festival que se celebrà al mes de maig de 2003.

Mostra ***Especial Arrossos*** a la seu del Club Social Caprabo. Amb aquesta acció es contribueix a potenciar les Terres de l'Ebre (29, 30 i 31 d'Octubre).

Jornada per a la creació del ***Corpus Culinari de la Cuina Catalana***; presentació dels membres del Gran Consell i signatura del protocol per reconèixer la **Cuina Catalana com a patrimoni cultural immaterial de la humanitat** (Raventós i Blanc, 4 de novembre de 2002).

Amb el Departament d'Agricultura i dins de les fires *Els Sabors dels Productes Agroalimentaris de Qualitat*, la FICC coordina els sopars de cloenda de les fires de productes, ***Sopars de Qualitat***. Tot utilitzant els productes de cada fira, es varen dissenyar els plats dels àpats. Hi va intervenir tant cuiners de la FICC com d'altres (desembre de 2002).

MEMÒRIA 2001 - 2000

Presentació oficial projecte *Marca Cuina Catalana* al Palau de la Generalitat (7 de maig de 2001).

Presentació i entrega dels diplomes del Curs d'extensió universitària als 35 alumnes de la *Càtedra Sent Soví*.

Preparació i participació en la Campanya *Conèixer la Cuina Catalana*.

COL·LABORACIONS:

Programes de cuina catalana al Canal Menta (20 programes).

Participació en el projecte *l'Heritage culturel commun aux peuples d'Europe* (Valence, França).

Cuina catalana a l'Exposició *Cataluña tierra de acogida (Cataluña Hoy)* (Madrid, 10 de maig de 2001).

Juntament amb el Museu d'Història de la Ciutat de Barcelona, exposició *Aliments Sagrats: Pa, Vi i Oli a la Mediterrània antiga* (juny - setembre de 2001).

Preparació del *I Premi Catalunya de Cuina i Rebosteria* (abril de 2000)

ORGANITZACIÓ:

Sopars a l'Escola Superior de Disseny Esdi.

En l'acció *Mirada a Cataluña* a Santiago de Chile.

Sopar de Nadal de l'Associació de Cuiners i Rebosters de Barcelona (ACRB) i la Fundació Institut Català de la Cuina.

MEMÒRIA 1999

Presentació de la *II Guia de Restaurants de la FICC*.

La FICC rep el *Premi Nacional de Gastronomia* per la creació de la *Càtedra Sent Soví*.

Conveni amb l'Institut Delfos d'Estudis i Formació continuada en l'**elaboració dels cursos**: Organització dels serveis d'alimentació hospitalària, Planificació de les dietes hospitalàries i Educació per a la salut l'escola.

Secretaria dels Premis *Sent Soví* i *Juan María Arzak*.

Conveni amb la Fundació Viure el Mediterrani, alimentació, cultura i societat.

COL·LABORACIONS:

Conveni de col·laboració amb la Cambra de Comerç de Perpinyà, a fi de treballar conjuntament per a la promoció de la cuina catalana.

Jornades i exposició conjuntament amb la Federació d'Arts Decoratives (FAD) de *Cuina i Habitatge*.

Reportatge de la Catalunya Gastronòmica a la revista *Air France* del mes de juny. Arrel dels contactes establerts al Périgueux.

Acord de col·laboració amb la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya. Presentació de productes al sopar del Périgueux.

Preparació del *I Premi Catalunya de Cuina i Rebosteria* (abril de 2000).

Campanya Plats Estrella, investigació per definir els plats estrella de cada comarca amb la participació dels Consells Comarcals i els restaurants.

ORGANITZACIÓ:

Acció Cuina a Versailles.

Jornada de treball amb els 11 restaurants de la Catalunya Nord.

Sopars de l'Escola Superior de Disseny Esdi.

MEMÒRIA 1998

Presentació de la **Càtedra “Sent Soví” d’Alimentació i Cuina Mediterrània** al Saló *Slow Food* de Torino (Itàlia) i al Saló Internacional *du Livre Gourmand* (Périgueux, França, 12-15 de novembre de 1998).

Creació de la **Confraria de la Gastronomia Mediterrània**, *Fòrum internacional de restauradors i personalitats de diferents sectors, cara a propiciar contactes i associacions múltiples en el sí de la Mediterrània. La Confraria es presentà de manera honorària el març de 1998, amb un acte d’investidura a reconeguts cuiners d’àmbit internacional. Als Confreres restauradors se’ls imposà una medalla de reconeixement i se’ls lliurà una placa de ceràmica com a distintiu per al seu establiment.*

COL·LABORACIONS:

Coordinació de l’article dedicat íntegrament a Catalunya de la revista francesa *Les Cuisines de Bout du Monde* (el número de juny a octubre).

ORGANITZACIÓ:

Curs d’extensió universitària *Alimentació i Cuina Mediterrània* Coordinació i Secretaria permanent des del despatx de la FICC.

Jornada de Cuina Catalana a Nantes (França).

Sopar de gala *Gouter la Catalogne* com a cloenda del Saló Internacional *du Livre Gourmand*.

MEMÒRIA 1997

Creació de la *Càtedra “Sent Soví” d’Alimentació i Cuina Mediterrània*, fruit d’un conveni de col·laboració entre la FICC i la Universitat de Barcelona UB.

Elaboració de la *I Guia de Restaurants de la FICC*.

Campanya de Promoció del Personal de Menjador, aquesta campanya es dugué a terme perquè la FICC sempre aposta per la importància de la qualitat del servei al client (es van realitzar al voltant de 10.000 enquestes).

MEMÒRIA 1996

COL·LABORACIONS:

Conferència-Tertúlia: *Els sabors de la Mediterrània* per als Congressistes de la *New York Life* (agents d’assegurances) a l’Hotel Arts de Barcelona.

Tertúlies gastronòmiques *Josep Pla, Itineraris i viatges* Col·labora KRTU (Departament de Cultura, Generalitat de Catalunya).

ORGANITZACIÓ:

1er. Curs de Cuina en una Universitat, Universitat Catalana d’Estiu a Prada de Conflent. Curs *Cuinar i menjar als PP.CC, aproximació pluridisciplinar als costums alimentaris d’una comunitat mediterrània* (19-23 d’agost).

Jornades de Dietètica Mediterrània, organitzades per l’Hospital Joan XXIII, l’Ajuntament de Tarragona i la FICC (22-25 d’octubre).