

REQUISITS PER PERTÀNYER A LA FUNDACIÓ INSTITUT CATALÀ DE LA CUINA

1. DELS SOCIS:

- La Fundació Institut Català de la Cuina és una associació de restaurants que s'han agrupat per difondre i promoure la cuina i els productes catalans.
- Agrupa restaurants de tot l'ampli ventall d'estils i ofertes existents sempre, però, amb l'exigència de qualitat i rigor, amb el compromís de seguir unes normes establertes.
- No podran formar part de la FICC els bars, el servei al taulell i la dedicació exclusiva o preferent als banquets.

2. DE LA CUINA:

Referent a la cuina catalano-mediterrània:

- Els plats podran ser de cuina tradicional, de cuina moderna o de les darreres tendències culinàries.
- La cuina tradicional és aquella basada en receptes tradicionals reconegudes, feta amb els productes de sempre i seguint els processos tradicionals (amb la incorporació de les tecnologies modernes, si cal, sempre que no es desvirtuïn, i en la temporada adequada per a la màxima qualitat del producte).
- La cuina moderna és aquella nascuda de l'evolució culinària dels darrers anys, seguint les tècniques modernes i adequada al gust i a les necessitats actuals.
- Les darreres tendències les formen les cuines d'investigació, que aporten maneres renovadores i que són reconegudes.

- Els restaurants informaran els clients de les característiques i peculiaritats dels plats i productes i del perquè s'han seleccionat com a representatius de la cuina catalano-mediterrània.
- Es procurarà redactar els noms dels plats en català.

Referent als productes en general:

- S'estimularà tots els restaurants de la FICC a usar productes del país, preferentment els del propi lloc, per fomentar la producció autòctona dels pagesos, ramaders, pescadors, etc., i la seva recuperació o revitalització, així com també augmentar-ne la qualitat.

Referent als productes en singular:

- Cas d'ésser identificats a les cartes, haurà de constar el nom del producte i el seu origen amb rigor.

Referent als productes base:

- S'hauran de treballar preferentment vins, olis, vinagres, formatges, fruits secs, carns i peixos procedents de les nostres produccions sempre que tinguin, evidentment, el nivell de qualitat necessari.

Referent al control de qualitat general:

- Els restaurants de la FICC seran sotmesos a una revisió anual feta per persones externes i independents de la Fundació.
- Aquesta revisió es farà seguint una fitxa feta pel mateix Institut i els resultats seran confidencials.
- Els resultats seran estudiats per una comissió de seguiment. Si cal, s'anomenarà una persona que es posi en contacte amb el restaurant en qüestió per tal de procurar la seva adequació a les normes de la FICC.

- La FICC proporcionarà l'assessorament necessari per fer aquestes correccions.
- Aquesta revisió es farà seguint una fitxa feta pel mateix Institut i els resultats seran confidencials.