

II Congrés Català de Cuina 1994-1995

El **II Congrés Català de Cuina** es va celebrar entre el maig de 1994 i el febrer de 1995 a diverses seus (Barcelona, Olot, Balaguer, Manresa i Sant Carles de la Ràpita). El Congrés va ser organitzat pel Departament de Comerç, Consum i Turisme de la Generalitat de Catalunya, sota el mandat del conseller Lluís Alegre i Selga, per mitjà del Consorci de Promoció Turística.

El document de presentació del Congrés, signat pel conseller, indicava:

Amb la convocatòria d'aquest II Congrés, obert a la participació de tota la societat catalana, es vol renovar l'impuls que va representar per a consumidors i professionals la celebració, entre novembre del 1981 i juny de 1982, de la primera edició. El segon Congrés Català de Cuina que es desenvoluparà de maig a desembre de 1994, pretén assolir dos grans objectius:

- Convertir-se en una plataforma de debat permanent sobre la realitat de la cuina del país.
- Ésser l'instrument de màxima projecció de la nostra cuina tant a Catalunya com a l'exterior.”

Una proposta culinària coherent

L'eix vertebrador del Segon Congrés és el lema *“la cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola”*, una frase atribuïda a l'escriptor Josep Pla, que va esdevenir el principal eslògan de totes les accions que es van desenvolupar, tant des del punt de vista acadèmic com social. Aquesta frase senzilla i suggerent defineix amb claredat el concepte de coherència en que s'ha de fonamentar la proposta gastronòmica de Catalunya en el futur. Aquesta ha de ser la línia d'actuació al llarg del Congrés.

El punt de partida són quatre paisatges ideals, naturalment interrelacionats: **la muntanya, el secà, l'horta i la marina**. Cadascun d'aquests paisatges ens aporta unes matèries primeres i uns productes, propis i diferenciats dels uns dels altres. La posterior intervenció de l'home i la dona en la manera, també pròpia i personal, de preparar-los i portar-los a taula defineix uns trets característics i diferenciadors en les cuines de cadascun d'aquests paisatges.”

Un Congrés obert i participatiu

Un Congrés itinerant i pluridisciplinari

El Congrés Acadèmic es desenvoluparà en quatre àmbits de treball:

1. Ponències Obertes i de debat centrat en els eixos següents:

“Els paisatges i les seves cuines” que estarà estructurat en quatre grups de treball, que de manera simultània, periòdica i itinerant, estudiaran a fons els paisatges respectius.

“L’ensenyament de l’ofici de cuiner a les escoles d’hosteleria”

2. Ponències d’investigació. Seran treballs, individuals o d’equip que aportaran, principalment, diverses recerques sobre la cuina catalana (origen, història i el fonament de la cuina catalana).

3. Ponències d’opinió i comunicacions: Professionals i experts reconeguts hi aportaran les seves opinions personals sobre la realitat e la cuina catalana avui, per tal de ser contrastades amb la resta de congressistes.

4. Treballs del Congrés. El treball fonamental serà “Recull Gastronòmic de Catalunya” amb quatre apartats: i) les rutes gastronòmiques dels quatre paisatges; ii) Recull de Restaurants, Fondes i Cases de Menjar (2a Edició); iii) el calendari gastronòmic de Catalunya; i iv) bibliografia.

L’eclosió, a la tardor: el Congrés Social

Es preveu que a l’octubre de 1994 es presentin públicament les conclusions provisionals de les quatre comissions de paisatge: Olot (la Muntanya. Octubre, 1 i 2); Balaguer (l’Horta. Octubre 15 i 16); Manresa (el Secà. Octubre 29 i 30); i Sant Carles de la Ràpita (la Marina. Novembre, 12 i 13).

Una cuina, un país, un paisatge.

- Es veu reflectida la gran diversitat dels nostres paisatges en una diversitat correlativa de plats i preparacions?

- Podem parlar d’una unitat última que dóna sentit col·lectiu als nostres paisatges gustatius?

- La millora i europeïtzació del nostre territori han de tenir un trassumpte culinari?
No ha d’estranyar, doncs, que un Departament de Comerç, Consum i Turisme, com el nostre, organitzi, per mitjà del Consorci de Promoció Turística, un Congrés com el que ens ocupa. Quina activitat pública aplega, com la cuina i la gastronomia, tots tres camps d’actuació?.

Lluís Alegre i Selga, Conseller de Comerç, Consum i Turisme.

El Congrés, dirigit pel gastrònom Josep Vilella, comptà amb la participació de diverses personalitats vinculades al món de la cuina, la gastronomia, la universitat i el periodisme com Santi Santamaria, Jesús Contreras, Antoni Riera Melis, Llorenç Torrado, Carles Gaig, Carme Rusalleda, Fermí Puig, Josep Lladonosa, Pepa Aymamí, Manuel Vázquez Montalbán, Rudolf Greve, Carme Canut, Ignasi Riera, Carme Casas i Lluís Bettonica, entre molts d’altres.

Als mitjans de comunicació es declarava que la cuina catalana havia sortit molt reforçada del II Congrés: “Una marca unitària, però al mateix temps variada, rica, amb facilitat per adequar-se als temps actuals. Moderna i lligada al paisatge, amb una història sòlida que l’avalua i l’expressió d’una cultura. Una cuina sana, realitzada amb productes autòctons de qualitat.” El II Congrés partia de la connexió entre turisme i gastronomia, de la seva importància en l’economia de Catalunya. En resum, el turisme gastronòmic reuneix totes les característiques per ser un eix socioeconòmic d’importància a Catalunya dins del sector estratègic del turisme.

L’estructura bàsica del II Congrés va ser:

- a. Caps de setmana temàtics duts a terme en cadascun del quatre paisatges. Tres dies de festes locals i territorials on es combinava paisatge, gastronomia i turisme.
- b. Major coneixement de la cultura gastronòmica. Bases històriques, antropològiques, psicològiques i sociològiques relacionades amb l’alimentació.

1. Ponències obertes

Una política agrària y alimentària per la cuina catalana; Característiques fonamentals de la dieta y la nutrició del catalans; Els orígens i la situació de la cuina popular a Catalunya; La cultura del gust; Els caves catalans, més de 100 anys d’història; Vins de Catalunya, present i futur de la qualitat; Les produccions agràries, ramaderes i pesqueres de qualitat a Catalunya; La qualitat dels productes. Instruments d’identificació i promoció; La cuina intel·ligent; Els orígens de la cuina catalana fins a final de l’antiguitat; La Baixa Edat Mitjana. Jerarquia social i desigualtat alimentària; Menjar a la Barcelona Gòtica: necessitat primària i ritual social; Què entenem com “la cuina catalana” a l’any 1994; Els productes; L’ofici de cuiner; La relació cuiner - comensal; Topografia de l’alimentació i dels centres d’intercanvi a Barcelona; L’elaboració de plats de la cuina medieval; Arnau de Vilanova, primer nutricionista europeu; Els fonaments de la cuina catalana. Bases teòriques i pràctiques d’una cuina nacional; Terra, cuina i identitat (Jesús Contreras); Quan (pensar en) menjar bé, gràcies a Déu, era pecat; Els llibres de cuina com a font per a la història; Una reflexió al voltant de la cuina de Ferran Adrià. El Bulli, el Sabor de la Mediterrània: una lectura antropològica; Sentits, cuina i creativitat.

2. Taules rodones

El vi als restaurants; La restauració des de dins; Influència dels *massmedia* en la cuina.

3. Ponències d’investigació

La cuina catalana com a fonament de la dieta mediterrània; Cuines i cuiners guardonats a Catalunya. Historia i personatges; Transformació i evolució de la nostra cuina; Productes (patisserie, producció d’oli, formatges i elaboració de vi).

- c. Productes i receptes com a font del patrimoni culinari de Catalunya. Enquestes per conèixer millor la situació de la cuina catalana.

Cal destacar la conferència del cuiner Santi Santamaria (El Racó de Can Fabes de Sant Celoni) sobre *Què és cuina catalana l'any 1994?* que va representar el punt de partida d'una reflexió àmplia i d'un debat obert sobre el què significa la professió i quin és el seu futur. Defineix el seu punt de partida com a visió de la cuina, des de la pràctica professional, dins del model nacional de cultura. Demana que a partir del Segon Congrés quedi establert sense dubtes que la Cuina és Cultura, i que la Cuina Catalana forma part indissociable de la Cultura Catalana i forma un corrent d'estudi denominat "cultura culinària".

La conferència es va dividir en set apartats: i) Introducció; ii) La Cuina és Cultura; iii) La Geografia del Gust; iv) Societat i Cuina; v) Els Gustos dels Catalans; vi) La Cuina com a Art; vii) Conclusions i definició de la Cuina Catalana 1994.

Deia, Santi Santamaria, preocupat després de preguntar-se si existeix una cuina, que en nom de l'avantguarda i la modernitat, parteix de zero. "No em puc imaginar una cuina on l'estètica es menja l'essència del propi gust, com tampoc puc imaginar una cuina sense dimensió estètica". Indicava també la seva preocupació per la situació de la cuina a Barcelona, i deia "es nota a Barcelona un retrocés, però no és un retrocés global. El que sí veig és una crisi d'identitat, d'idees i de projectes... i d'aquesta manera fan que la cuina catalana no tingui una projecció internacional prou satisfactòria...la "restauració pública es avui importantíssima per l'economia i el turisme".

Acabava la conferència amb una definició de cuina catalana, i deia "que les manifestacions individuals i/o col·lectives que s'expressen en l'exercici dels hàbits alimentaris del nostre poble i es basen o fonamentem en la consciència de pertànyer a una Cultura Catalana que es té i s'assumeix com a pròpia, és CUINA CATALANA".

Finalment, de cara al futur, expressava: "voldria que en el III Congrés, la nostra força continuï essent el desig de perdurar en la memòria d'aquells que ens precediren, i que els què ens rellevaran en rebin una herència de la que no estiguin disposats a renunciar".

DESCRIPCIÓ D'ACTIVITATS

Jornada sobre Qualitat Agroalimentària, Mercats, Nutrició i Consum.

Girona, 1,2, i 3de desembre de 1994

Universitat de Girona

La Universitat de Girona, que compte amb estudis d'Enginyeria agrària, alimentària i agropecuària, i que té en projecte a creació d'un Institut del Gust, és el marc idoni per a unes Jornades en les quals es parlarà de l'origen i la importància dels productes autòctons, del mercat que els obre a l'exterior i de la cultura que ens permet gaudir de les seves excel·lències.

Josep M. Nadal, rector de la Universitat de Girona.

El Segon Congrés és un gran esforç col·lectiu, és un bell afany que arriba a Girona emmarcat en aquest desig d'endinsar-se i tocar cadascun dels racons del nostre país. La Universitat de Girona és l'emplaçament que em triat per a la lectura ni debat del grup de ponències sobre qualitat agroalimentària, mercats, nutrició i consum. (...) Mentrestant, el Congrés continua el seu trajecte, un trajecte amb l'únic i ferm anhel d'ordenar, de normalitzar, una parcel·la d'identitat d'una activitat culta i generosa –la cuina– que mereix, indiscutiblement, un racó important en l'espai cultural del nostre país. Benvinguts a Girona.

Josep Vilella, director del Congrés.

PROGRAMA

Les produccions agràries, ramaderes i pesqueres de qualitat a Catalunya.

Coordinació. A. Pujol, Cap del Servei de Coordinació del DARP

Presentació. G. Garcia i Guillamet, DG de Producció i Indústries Agroalimentàries (DARP)

La qualitat dels productes. Instruments d'identificació i promoció.

M. Domènech i Montagut, cap del Servei de Protecció de la Qualitat (DARP)

Produccions agrícoles de qualitat

R. Lletjòs i Castells, cap del Servei d'Agricultura (DARP)

Produccions ramaderes de qualitat

E. Torres i Fernández, cap del Servei de Ramaderia (DARP)

Produccions pesqueres de qualitat

R. Allué i Puyuelo i R. Jordana, Servei d'Aqüicultura (DARP)

Presentació d'una publicació sobre productes de qualitat editada pel DARP

L. Torrado, gastrònom i escriptor

Tast de productes de qualitat

Jornades de clausura del II Congrés Català de la Cuina Gener-febrer de 1995

Dilluns, 30 de gener de 1995.

Presentació de les conclusions del Segon Congrés Català de la Cuina.

Conclusions finals del grups de les Jornades Acadèmiques del Congrés

En la recta final

Després de vuit mesos de caminar plegats, el Congrés arriba al darrer tram del seu trajecte. Han estat vuit mesos de conversa i col·loqui, de batejar i discutir, vuit mesos a llarg dels quals s'ha intentat complementar un interessant i ampli procés de diàleg i reflexió amb tot un seguit e propostes i activitats culturals... Han estat vuit mesos de viure i compartir i, en definitiva de reflexionar plegats a l'entorn de la cuina del nostre país.

La trajectòria s'inicià al Paranimf de la Universitat de Barcelona i després d'un intens recorregut per la nostra geografia i el nostre paisatge, per la nostra història, pels nostres hàbits i els nostres costums, després de parlar de formació i ensenyament i de la cuina com actitud de diàleg i part elemental de la nostra cultura, el Congrés torna, de nou, i per darrera vegada, a Barcelona amb dos propòsits: resumir i sintetitzar el que ha estat aquest llarg afany col·lectiu i agrair a tots els congressistes el suport que ha representat tenir-los al nostre costat.

Explicar, per una banda, i agrair, per l'altra, són, doncs, dues paraules primordials d'aquest darrer programa que teniu a les mans i que volem fer evidents amb dos actes centrals:

- la jornada de conclusions, el dia 30 de gener de 1995*
- l'esmorzar d'agraïment als congressistes el dia 5 de febrer de 1995. Veureu, també, que aquest darrer programa es complementa amb una "Quinzena de cuina barcelonina" i una oferta d'allotjament pels caps de setmana, a més d'un seguit d'activitats com el divertit espectacle Degustació de Talleret de Salt, assistir al sopar de gala on es farà la presentació oficial de l'oli del cava, o viure la proposta de les Escoles Eina i Arnadi, Gust i Estil, la cuina dels artistes, entre d'altres...*

Tot plegat, un fi de festa, un final de Congrés recomanable, atractiu i apassionant. No us el perdeu. Us hi esperem!

Josep Vilella, director del Congrés

MEMÒRIA DEL II CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA

ÀMBITS DE TREBALL

(Una cuina, un país, un paisatge)

El paisatge i les seves cuines

Direcció de la ponència: Llorenç Torrado i Valls

Paisatge "Muntanya Alta": Joan Sangenis i Alegre

Vall d'Aran, Pallars Jussà i Pallars Sobirà (aties, Llessui, Sort i Cellers)

Cerdanya i Alt Urgell (Bellver de Cerdanya, Alp, Adrall i Estamariu)

Berguedà i Solsonès (Montclar, La Pobla de Lillet, Solsona i Llobera)

Paisatge "Muntanya Mitja": Abel Ibáñez i Fuentes

Ripollès, Lluçanès, Osona (Orís, Molló, Cantonigròs)

Montseny i Guillerries (Campins, Arbúcies, Viladrau, Pla e les Arenes)

Alt Empordà i Garrotxa (Maçanet de Cabrenys, Oix, La Vall d'en Bas, La Vall de Bianya)

Paisatge d'Horta: Ignasi Riera i Gassiot i Montserrat Sarró i Català

Maresme i Baix Llobregat (Argentona, Sant Andreu de Llavaneres, Prat-Gavà, Santa Coloma de Cervelló)

Pla de Lleida (Lleida, Artesa de Lleida, Linyola, Arbeca)

Empordà (Figueres-Vilabertran, Castelló d'Empúries, Peralada, Torroella de Montgrí)

Paisatge de Secà: Mariona Quadrada i Monteverde

Conca de Barberà, Les Garrigues i Segarra (Albió, Vallfogona, Montblanc, Maials)

Penedès i Camp de Tarragona (Castellvell del Camp, Valls, Vilafranca del Penedès, El Vendrell)

Priorat, Ribera d'Ebre i Terra Alta (Móra la Nova, La Morera de Montsant, Gratallops, Horta de Sant Joan)

Paisatge de la Marina: Carmen Barreneche i Garcia

Llança i Arenys (Llançà, Roses-L'Escala, Palamós-Sant Feliu de Guíxols, Arenys de Mar)

Vilanova-Torredembarra (Sitges, Vilanova i la Geltrú, Cunit, Torredembarra)

Cambrils i Delta (Cambrils, L'Ampolla, Deltebre, Les Cases d'Alcanar)

CONGRÉS ACADÈMIC

Ponències obertes

1. Una política agrària i alimentària per a la cuina catalana
2. Característiques fonamentals de la dieta i la nutrició dels catalans
3. Els orígens i la situació de la cuina popular a Catalunya
4. La cultura del gust
5. Els caves catalans, més de cent anys d'història cap a les taules del segle XXI
6. Vins de Catalunya, present i futur de qualitat.
7. Les produccions agràries, ramaderes i pesqueres de qualitat a Catalunya
8. La qualitat dels productes. Instruments d'identificació i promoció.
9. Produccions agrícoles, ramaderes i pesqueres de qualitat
10. La cuina intel·ligent.
11. Què és la cuina catalana, l'any 1994.
12. Els productes.
13. L'ofici de cuiner.
14. La relació cuiner-comensal.
15. Els orígens de la cuina catalana fins el final de l'antiguitat.
16. La baixa edat mitjana. Jerarquia social i desigualtat alimentària.
17. Menjar a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritual social.
18. Topografia de l'alimentació i dels centres d'intercanvi a Barcelona.
19. L'elaboració dels plats de la cuina medieval.
20. Arnau de Vilanova. Primernutredleg europeu.
21. Els fonaments de la cuina catalana. Bases teòriques i pràctiques d'una cuina nacional.
22. Terra, cuina i identitat.
23. Quan (pensar en) menjar bé, gràcies a Déu, era pecat.
24. Els llibres de cuina com a font pera la història.
25. Una reflexió en torn a la cuina de Ferran Adrià. *El Bulli, el sabor de la mediterrània: una lectura antropològica.*

26. Sentits, cuina i creativitat.

TAULES RODONES

1. LA RESTAURACIÓ DES DE DINS.
2. INFLUÈNCIA DELSMASS MEDIA A LA CUINA.

PONÈNCIA D'INVESTIGACIÓ

Objecte de l'estudi: Realitzar una reflexió sobre la història i el passat de la cuina catalana, així com de l'evolució fins a l'actualitat.

Història de la Cuina Catalana, des d'una perspectiva científica.

a.- La cuina catalana com a fonament de la Dieta Mediterrània

b.- Cuines i cuiners guardonats a Catalunya, història i personatges.

c.- Transformació i evolució de la nostra cuina.

d.- Temes relacionats amb la nostra pastisseria, la producció d'olis i formatges, elaboració de vins,...

ENQUESTES

Analitzar i aprofundir sobre la situació actual de la cuina catalana, tan des d'una perspectiva dels professionals com dels consumidors.

Fase qualitativa

Fase quantitativa

TREBALLS DEL CONGRÉS

“Mapa dels productes catalans” i “Recopilació Gastronòmica de Catalunya”.

CONGRÉS SOCIAL

1. Caps de setmana temàtics
2. Accions dinamitzadores i promocionals
3. Realització d'accions per associacions
4. Estimulació de diferents sectors
5. Gastronòmic
6. Mercats i productes
7. Cultura