Tercer Congrés Català de la Cuina

25 anys

2018.2019

Una mirada a la gastronomia catalana a partir dels resultats del **Tercer Congrés Català de la Cuina**

2018-2020

Barcelona, 23 de desembre de 2020

Una iniciativa de:

Pepa Aymamí
Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG) i Marca Cuina Catalana
Dr. Màrius Rubiralta
Pere Castells
Campus de l'Alimentació de Torribera, Universitat de Barcelona

Institucions i entitats impulsores:

Institucions i entitats col·laboradores:

Amb el suport de:

Disseny, maquetació i adaptació digital: Lacontragrafica.com | **Correcció:** textosBCN | **Coordinació editorial:** Cel·la Mondéjar

ÍNDEX

1. Preàmbul **6**
28 de novembre de 2019. Jornada de cloenda: Sr. Quim Torra 6
Sra. Teresa Jordà 8
Sra. Alba Vergés 10

2. Pròleg **13**
Direcció executiva del Congrés 13
El punt de partida del Tercer Congrés Català de la Cuina 17
L'acte de presentació oficial del Tercer Congrés Català de la Cuina realitzat al Palau de la Generalitat el 19 de setembre de 2018 18
La comunicació i participació del Tercer Congrés Català de la Cuina 19
La presidència d'honor del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 21
Director General d'Alimentació, Qualitat i Indústria Agroalimentària: Sr. Carmel Mòdol i Bresolí 22
Sergi Company i Castells, Sergi de Meià: Cuiner. Xef del restaurant Sergi de Meià (2014-2020), Fundació Coma de Meià i president de la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica 24

3. Introducció **26**
3.1. Introducció 26
3.2. Context 33

4. Evolució dels tres congressos de cuina **36**
4.1. Primer Congrés Català de la Cuina (1981-1982) 36
4.2. Segon Congrés Català de la Cuina (1994-1995) 36
4.3. Tercer Congrés Català de la Cuina (2018-2019) 37

5. Objectius i eixos estratègics del Tercer Congrés Català de la Cuina **40**
5.1. Objectius 40
5.2. Eixos estratègics 42
5.3. Principals activitats organitzades o coordinades per les Comissions Territorials que formen part dels diferents eixos estratègics del Congrés 45

6. Estructura i metodologia: les organitzacions territorials **49**
6.1. Estructura: les organitzacions territorials 49
6.2. Metodologia 50
6.3. Organigrama 50
6.4. Agraïment institucional a l'organització territorial i entrega de diplomes 51

7. Institucions impulsores del Tercer Congrés Català de la Cuina **54**
7.1. Entitats impulsores de la Comissió Territorial de Barcelona Interior i Comarques Centrals 55
7.2. Entitats impulsores de la Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana 56
7.3. Entitats impulsores de la Comissió Territorial de Girona 69
7.4. Entitats impulsores de la Comissió Territorial de Lleida 72
7.5. Entitats impulsores de la Comissió Territorial de Tarragona 84

8. Activitats realitzades en els àmbits territorials **88**
8.1. Comissió Territorial de la Barcelona Interior i Comarques Centrals 88
8.2. Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana 91

8.3 Comissió Territorial de Girona. Memòria de les activitats de la Comissió Territorial de Girona. Dr. Ramon Moreno Amich i Dra. Silvia Aulet. Universitat de Girona 104
8.4. Comissió Territorial de Lleida 111
8.5. Comissió Territorial Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre 144

9. Principals resultats obtinguts del Tercer Congrés Català de la Cuina 158
9.1. El patrimoni culinari i gastronòmic de Catalunya. Una anàlisi diacrònica 159
9.2. Reflexions sobre la cuina i el patrimoni a Catalunya, des de les perspectives cultural i turística 170
9.3. La cuina catalana a l'edat moderna. Anàlisi diacrònica dels receptaris i llibres de cuina. Metodologia i estructura de l'estudi 174
9.4. El sector agroalimentari com a motor de la cuina i la gastronomia catalanes 181
9.5. La creativitat del cuiner/cuinera com a element evolutiu de la cuina 184
9.6. L'èxit internacional de la cuina catalana 188
9.7. La restauració col·lectiva a Catalunya. Radiografia i diagnosi d'un sector desconegut 190
9.8. Simulació com a motor cultural i socioeconòmic de Catalunya 194
9.9. Estat de la professionalització de la cuina. Propostes de futur 199
9.10. Gastronomia computacional i gestió del coneixement gastronòmic 203
9.11. Observatori Science & Cooking Barcelona 205
9.12. Neurogastronomia. L'univers cervell-cuina 207
9.13. La gastronomia com a motor de cohesió territorial i social 211
9.14. Cuina, producte i Terres de l'Ebre 214

10. Acte de cloenda del Tercer Congrés Català de la Cuina 219
10.1. Característiques de la cloenda 219
10.2. Conclusions del Tercer Congrés Català de la Cuina 222

11. L'activitat realitzada a Catalunya fora de l'àmbit organitzatiu del Tercer Congrés 233
11.1. Introducció 233
11.2. Fires i congressos 233
11.3. Activitats territorials: Fundació Alícia 234
11.4. Estudi de la restauració a Catalunya: hàbits de comportament i tendències 235
11.5. Pla de Gastronomia de Catalunya 240

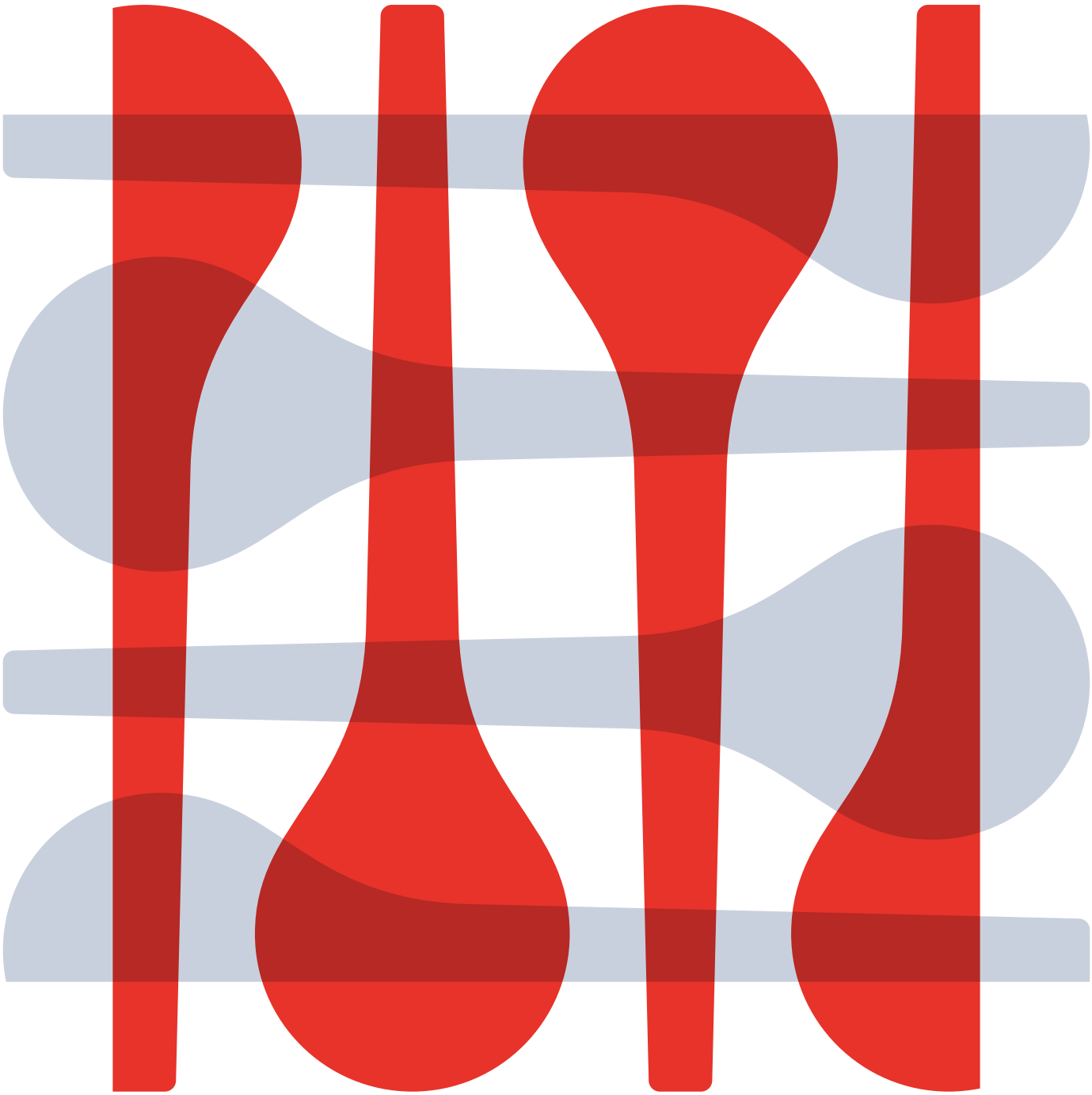
12. L'efecte del coronavirus i la COVID-19 sobre la restauració i el sector de la gastronomia a Catalunya 242

13. Epíleg del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 246
13.1. Alguns fets clau que ens ha deixat el Tercer Congrés Català de la Cuina 246
13.2. Cap al Quart Congrés Català de la Cuina: indicacions i suggeriments 249

14. Annexos 253
Annex 1. Anàlisi dels resultats del Primer i Segon Congrés Català de la Cuina 253
Annex 2. Documents de la cloenda del Tercer Congrés Català de Cuina Science & Cooking 265
Annex 3. Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 271
Annex 4. Indicadors de transparència del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 275
Annex 5. Llistat de les autories de les fotos de les portades dels capítols de la memòria 278

1

Preàmbul



PARAULES DEL MOLT HONORABLE PRESIDENT DE LA GENERALITAT DE CATALUNYA

28 de novembre de 2019
Jornada de cloenda

Sr. Quim Torra

Bon dia a tothom que omple avui aquest auditori de la Generalitat de Catalunya. Voldria iniciar les meves paraules amb un agraïment als organitzadors. Em faig creus que hagin hagut de passar vint-i-cinc anys perquè es realitzés aquest Tercer Congrés Català de la Cuina. No puc estar més ben acompanyat en aquest acte de cloenda que de les conselleres de Salut i d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació. Però, certament, avui podrien estar aquí també els consellers de Territori i Sostenibilitat, i de Polítiques Digitals, la consellera de Cultura o la de Presidència, així com també la d'Economia. Fins a aquest punt, doncs, penso que val la pena posar de manifest el que significa avui la cuina a casa nostra i les implicacions que té per a tots els sectors.

La cuina és transversalitat. La cuina, com veurem, són moltes coses, però sobretot la cuina sou vosaltres, professionals de la cuina, de la producció, de la formació, de l'empresa, del

turisme i tants d'altres, que durant 25 anys heu fet evolucionar-la i potenciar-la. Potser hem sigut nosaltres, l'Administració, que no hem sabut, en 25 anys, tornar-vos a convocar, una de les causes d'aquest retard, mentre el prestigi internacional de la nostra cuina anava augmentant. Espero que amb la convocatòria, ben aviat, del quart congrés, es pugui evidenciar la importància que per a l'Administració té aquest àmbit tan transversal.

Sortim d'aquest Tercer Congrés Català de la Cuina amb molts deures. Parlàvem de prestigi, i segurament, fa 25 anys, quan un fill o filla explicava a casa que volia ser cuiner o cuinera, la resposta passava per l'escepticisme o la inquietud. Ara es veu com una opció de futur, una elecció de prestigi amb unes escoles professionals molt ben preparades i amb un gran nombre de persones amb excel·lència, i que han portat la cuina catalana al que a mi m'agrada definir com a cuina d'autenticitat. Hi ha una cita de Néstor Luján, famós gastrònom, que diu que no existeix cap plat menyspreable a la cuina quan es fa de manera autèntica. És important haver sabut tornar a l'origen, amb tota la creativitat, amb tots els canvis que ha suposat la cuina catalana, però sent conscients d'allà on veníem, ja que sabem que tot allò que no és tradició és plagi.

Tal com ja es va dir en el Segon Congrés, utilitzant les paraules de Josep Pla, "la cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola", i així, quan dinem o sopem, tenim present una part de la nostra diversitat de paisatges, un tros del nostre país, de la nostra terra. Miro en aquest moment la consellera d'Agricultura, ja que tenim una batalla conjunta pel prestigi i pel valor dels productes de la nostra terra. Per posar en valor l'activitat dels nostres pagesos i dels nostres ramaders i pescadors, als qui hi devem tant. També voldria dirigir-me als restauradors i a totes les persones que us dediqueu professionalment a la cuina escampats arreu del país i que ajudeu a fer que sigui un país viu. Voldria avui i aquí agrair-vos la feina que feu amb entusiasme, amb innovació i explorant amb vivències nous projectes.

Heu dedicat temps a dialogar i debatre sobre diferents aspectes claus per entendre la cuina avui a Catalunya i projectar els reptes cap al futur. Ja ho deia Joan Fuster, "menjar és conversar", i això és el que heu fet en les diferents activitats: combinar la conversa, el debat, el compartir el coneixement amb els àpats creats pels nostres cuiners i cuineres estesos en tot el nostre territori. Finalment, m'agrada acabar amb unes paraules a favor de posar en valor els oficis. Deia Mercè Rodoreda que el millor que sabia fer per servir el seu país era fer bé el seu ofici, de la millor forma que sabia. I a vosaltres, que us dediqueu a la cuina catalana, us demano que serviu el país fent bé la vostra feina, el vostre ofici, i us agraeixo especialment a tots que heu participat en aquest congrés, i, de manera especial, als qui ja penseu en com s'hauria de fer el següent i què debatrem en el Quart Congrés Català de la Cuina. Moltes gràcies.

PARAULES DE L'HONORABLE CONSELLERA D'AGRICULTURA, RAMADERIA, PESCA I ALIMENTACIÓ

Sra. Teresa Jordà

Bon dia. La cuina catalana i la gastronomia, també com a sector, han evolucionat i s'han convertit en un eix principal i en un dels pilars socioeconòmics i culturals principals del país al mateix temps que un referent de la nostra projecció com a país a escala internacional.

No descobreixo res si us dic que és imprescindible recordar la responsabilitat que tenim totes i tots els qui treballem en el sector agroalimentari de garantir l'accés dels ciutadans a l'alimentació. Volem que els nostres aliments siguin sans i siguin segurs, i que siguin, òbviament, de qualitat. Aquest compromís implica avançar cap a un sistema alimentari sostenible. Un compromís del Govern de la Generalitat i del departament que represento, en el qual estem treballant per elaborar o definir un Pacte Nacional per una Política Alimentària de Catalunya. Un pacte que, entre moltes altres coses, ha de garantir la sobirania alimentària de Catalunya. En aquest context, no ens podem permetre no repensar el nostre model, repensar els models de producció, repensar també els models de producció i de consum, i avançar cap a un sistema alimentari sostenible. I això passa per treballar i impulsar l'economia circular, també al territori.

En aquest país hem de ser capaços de sumar esforços, de fer sinergies, i és per això que us voldria donar una bona notícia. El punt de trobada entre la recerca, la innovació, la gastro-

nomia, el camp i la transformació alimentària el tenim al Consell Català de l'Alimentació, considerat el parlament de l'alimentació. És, doncs, un instrument fonamental per impulsar la política alimentària del país i que es basa en la producció local d'aliments i en la gestió sostenible del medi, i que contribueix a millorar el repte de la cohesió social que ha de fer possible que els nostres pobles, comarques i micropobles continuïn bategant i que segueixin sent font d'oportunitats.

Voldria també indicar-vos que hem aprovat un Pla estratègic de recerca, innovació i transferència agroalimentària de Catalunya (2021-2030), i que és evident que les conclusions d'aquest Tercer Congres Català de la Cuina ens serviran per concretar algunes accions del Pla.

Jo sempre penso que no haurem avançat prou fins al dia que aquell ciutadà o ciutadana que estigui degustant un bistec de vedella sigui capaç d'entendre que entre ell o ella i el tall hi ha un ramader. Algú que ha cuidat i ha fet possible que la qualitat de la vedella sigui reconeguda.

Finalment, voldria indicar que tots hem de treballar junts, cuiners i cuineres, amb l'Administració, però també les escoles de cuina, els centres de recerca, les universitats, les empreses agroalimentàries, i, òbviament, els comunicadors i els mitjans per continuar sumant i fer que el nostre país continuï sent un referent al món. Fem-ho alimentats amb aquells productes que només el sector primari d'aquest país, que només els nostres pagesos i pageses, ramaders i ramaderes, pescadores i pescadors sabem fer. Ajudem-los entre tots, també com a societat, a guanyar-se dignament la vida. Perquè si no es guanyen dignament la vida tindrem un problema tots i totes com a societat, perquè aquest és un sector imprescindible per al país. Moltes gràcies i felicitats per la feina feta en aquest Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019.

PARAULES DE L'HONORABLE CONSELLERA DE SALUT

Sra. Alba Vergés

Bon dia. En primer lloc, voldria manifestar el plaer d'estar avui amb vosaltres en la jornada de cloenda del Tercer Congrés Català de la Cuina pel fet de significar la relació que hi ha entre gastronomia i salut. No puc assegurar l'afirmació que "som el que mengem", però el que sí que puc afirmar és que el que mengem ens identifica, ens marca la nostra salut del cos, però també de les emocions i de com ens sentim. L'estat de salut de les persones no pot entendre's sense una alimentació equilibrada i saludable. És ben cert que la millor política de salut és la de la prevenció i la promoció dels hàbits saludables, i en això l'alimentació, la gastronomia i la cuina hi tenen molt a dir. Hem aconseguit que aquest model alimentari basat en una cuina saludable i sostenible sigui un dels pilars del nostre país. Tot això és mèrit no només dels nostres cuiners i cuineres, sinó també de la llarga història de la cultura de la cuina de Catalunya.

Deixeu-me que us digui que em preocupa el fet que un 36 % dels nens i les nenes del nostre país tinguin avui sobrepès o obesitat. Una xifra que ens ha de preocupar, ja que marca la salut futura de la població catalana. És per això que hem endegat experiències pioneres per consolidar models de salut al llarg de la vida, i especialment en llocs clau per evitar que les desigualtats socials provoquin desigualtats de l'estat de salut de les persones. Així, hem actuat al barri de la Mina, a Sant Adrià del Besòs, ja que en aquest barri l'estadística del 36 % de sobrepès i obesitat es transforma en un 20 % d'obesitat, el doble de la mitjana catalana, i nou vegades més d'un altre barri de Barcelona a 10 quilòmetres de distància.

Una de les preocupacions de la relació de l'alimentació i la qualitat de vida la trobem en les persones grans, on la necessitat de menjar en forma de triturat es deu a diferents nivells de disfàgia. Una alimentació triturada on els colors es barregen i els aliments perden el seu atractiu. La intervenció de la cuina innovadora del nostre personal de restauració fa que es puguin mantenir els atractius de sabor i color mantenint el nivell d'espessor adequat a cada persona. Aquesta aportació de la gastronomia nutricional focalitzada en l'envelliment és avui una de les aportacions de la relació del treball conjunt entre la medicina, la nutrició i la innovació culinària aportada pels cuiners i cuineres experts en aquest àmbit. Catalunya disposa avui d'un elevat prestigi de la cuina i del coneixement culinari i gastronòmic, juntament amb el fet de ser una de les regions europees amb una millor biomedicina i medicina assistencial. Ser, doncs, una potència com a país en gastronomia i cuina, i ser, també, una potència en el nostre sistema de salut, ens obliga a tenir una política innovadora en la confluència de la prevenció de la salut a través d'una alimentació saludable en paral·lel a l'aplicació dels coneixements culinaris innovadors per millorar la qualitat de vida dels nostres pacients i les persones grans.

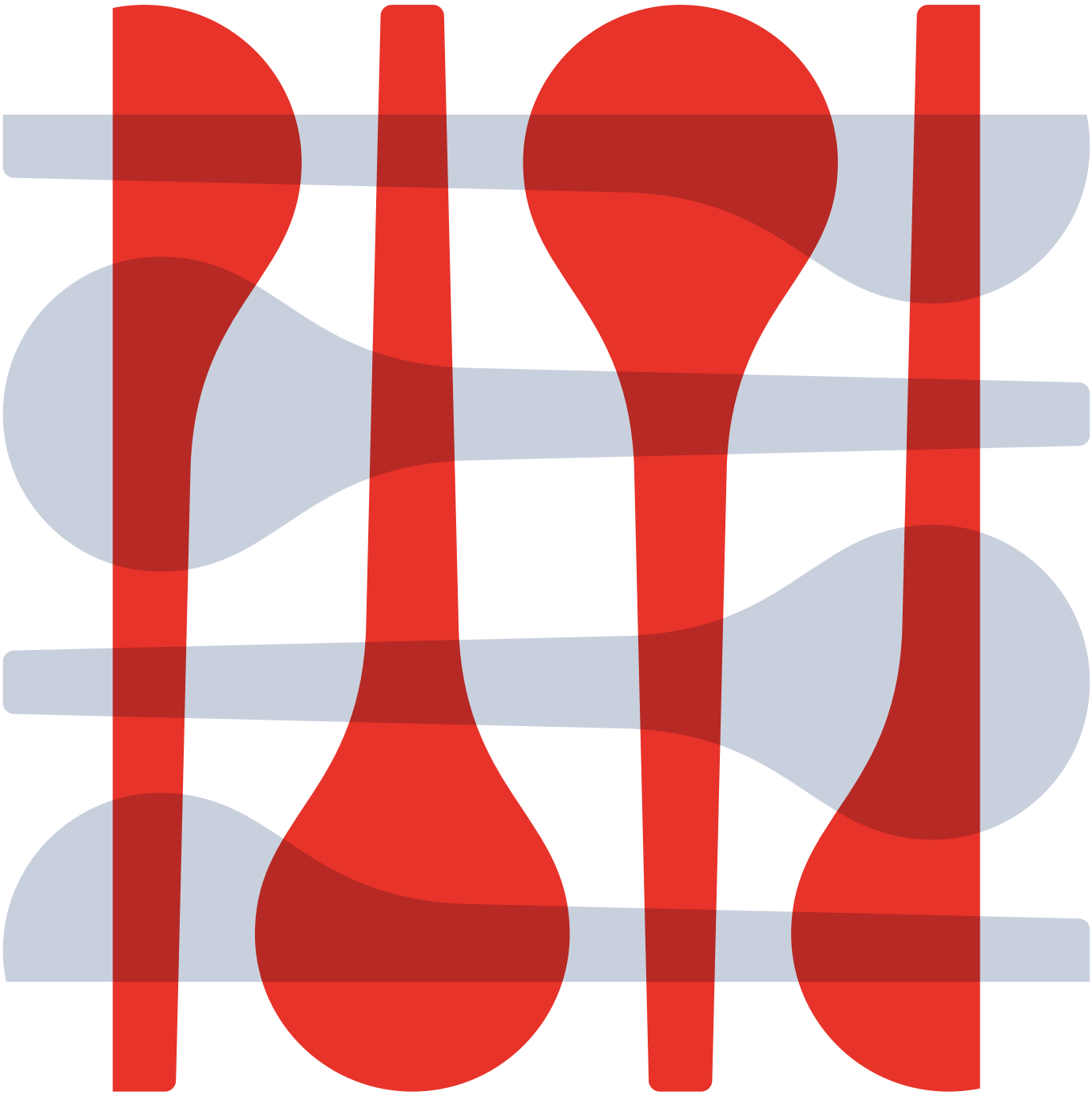
Cada cop hi ha més col·laboració entre el tractament de la malaltia i l'alimentació personalitzada. Ho hem vist en oncologia, on, a través de l'Institut Català d'Oncologia (ICO), podem millorar la qualitat de vida dels pacients en tractament. Ho hem vist també en l'aplicació de la gastronomia nutricional personalitzada en malalts d'ELA (esclerosi lateral amiotròfica), una malaltia sense tractament farmacològic definitiu, amb una degradació ràpida de l'activitat neurofaríngia per causa de la disfàgia, i on la millora de la qualitat de vida es troba, entre d'altres accions, en un control personalitzat de l'alimentació.

Voldria referir-me, finalment, a les indicacions que heu donat per reforçar la neurogastronomia pel que representa d'interacció entre el cervell i la gastronomia, on alguns aliments o elaboracions culinàries tenen una acció específica dins del nostre cervell, com en l'exemple explicat avui de la xocolata i l'estimulació neurofisiològica.

Voldria acabar amb el reconeixement del meu Departament a l'activitat interdisciplinària demostrada en aquest Tercer Congrés Català de la Cuina, que ha volgut indagar en els aspectes de relació entre el coneixement culinari i gastronòmic i d'altres camps del coneixement, entre ells, el de la salut. Moltes gràcies per la vostra atenció.

2

Pròleg



PRÒLEG - TERCER CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA 2018-2019

Direcció executiva del Congrés

Rectorat de la Universitat de Barcelona. Segon Congrés Català de la Cuina.

El Tercer Congrés Català de la Cuina tanca avui, 28 de novembre de 2019, la seva activitat amb la presentació de les principals aportacions que s'han realitzat en els diferents àmbits territorials i les conclusions emmarcades en els eixos estratègics que es van establir el 2017, a l'inici del procés de reflexió sobre la necessitat d'obrir un nou període d'anàlisi al voltant de la cuina a Catalunya.

S'ha volgut que aquest acte es faci en el marc immillorable del Palau de la Generalitat de Catalunya i en presència del Molt Honorable President Quim Torra, acompanyat de les conselleres d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, i de Salut, Alba Vergés, i rodejats en aquesta sala noble completament plena amb qui, en cada àmbit territorial, ha representat el conjunt d'actors que es troben al voltant de la cuina. Persones que es dediquen professionalment a la restauració; a la producció primària; al sector empresarial agroalimentari; a les cadenes de distribució; a les pimes; a la formació en les escoles de cuina; a les universitats i els centres de recerca agroalimentària, culinària i gastronòmica; als comunicadors; als promotors de la innovació i l'emprenedoria, i també als qui, des de càrrecs tècnics o polítics, defensen el paper de la cuina.

No ha sigut un període fàcil per posar sobre la nostra taula de debat un tema com aquest, en un període convuls políticament, quan les institucions representatives de Catalunya han estat anul·lades per la imposició de l'article constitucional 155. Molts deien que era evident que en aquesta situació el menys urgent era repensar com hem arribat fins aquí en el lideratge internacional de la cuina i què hem de fer per mantenir-la i augmentar el nostre paper capdavanter al món. Altres, en canvi, amb una alta visió política, ens aconsellaven no oblidar-nos d'obrir cada dia l'activitat del país i de mantenir els projectes actius tot i el desmembrament del Govern català. Segurament, buscant el millor moment polític i social hem anat passat 25 anys des de l'anterior Congrés Català de la Cuina.

Podem avui mirar enrere en els dos congressos anteriors i veure com molt del que avui coneixem com a polítiques relacionades amb l'agroalimentació i la cuina provenen de conclusions realitzades en anteriors trobades. En cada congrés, des del primer el 1981-1982 fins al segon, el 1994-1995, s'han prioritzat aspectes que, en cada moment, eren claus per a l'organització, tot acceptant el paper consolidat de les anteriors aportacions congressuals.

Hem de recordar, des del punt de vista organitzatiu, com el 14 de gener de 1980 es posen les bases del Consell Català de la Cuina en un moment molt dinàmic de recuperació nacional a l'inici del final de la dictadura i amb un potent Congrés de Cultura Catalana (1975-1977) que era un catalitzador d'altres activitats sectorials.

Per això, els objectius de la iniciativa del Primer Congrés Català de la Cuina (29 de juny de 1981) van ser potenciar el turisme interior amb inquietuds gastronòmiques, recuperar i promoure la identitat gastronòmica catalana, i aconseguir una imatge fidel i detallada de la nostra cuina. No podem oblidar la influència de Manuel Vázquez Montalbán (1939-2003) quan, en el seu llibre *L'art del menjar a Catalunya*, publicat per Edicions 62 el 1977, definia (segona edició de 1984): "Crònica de la resistència (destrucció) dels senyals d'identitat de la gastronomia catalana". Dues aportacions marcaren els treballs del posterior Primer Congrés. En primer lloc, la recuperació de moltes receptes tradicionals i la seva introducció en la restauració, i, en segon lloc, definir i donar valor a la cuina com una mostra del desenvolupament cultural de la nostra societat. Aquí veiem un efecte directe de les conclusions del Congrés de Cultura Catalana.

Deu anys més tard es van iniciar les activitats per organitzar un Segon Congrés Català de la Cuina que, finalment, va tenir lloc entre el 1994 i el 1995 amb una forta implicació de la Generalitat de Catalunya a través dels departaments amb responsabilitats en turisme i agroalimentació. Les línies estratègiques arrancaven en l'anterior mirada i es projectaven cap al futur a través de les prioritats del moment. En primer lloc, l'estudi de l'evolució de la cuina, així com obrir un debat permanent sobre la realitat i la projecció de la cuina catalana. En segon lloc, ampliant la mirada del Primer Congrés sobre el paper del turisme interior com a demanda de cuina catalana, ara s'obria la mirada cap a la prioritat de promoure un turisme exterior oferint una imatge de la cuina catalana de més qualitat i arrelada als diferents territoris. Naixia, així, la divisió congressual en quatre paisatges (congrés acadèmic) i un conjunt de caps de setmana temàtics per donar valor als seus plats característics (congrés social).

Apareix, en aquest Segon Congrés Català de la Cuina, un element important. A la clara relació entre els cuiners i els productors sectorials, característics dels nostres paisatges (marina, horta, secà i muntanya), s'hi sumen de forma explícita intel·lectuals i historiadors, professors i investigadors, i comunicadors de la ciència i la cultura catalana que aporten un discurs culte sobre aspectes com ara la cultura del gust, la cuina intel·ligent o què entenem per cuina catalana el 1994, i, molt important, posar les bases de la professió de cuiners i cuineres amb l'ofici de cuiner. A més a més, els canvis que s'estaven produint a Catalunya en la innovació culinària es manifesten en la ponència "Reflexió sobre la cuina

de Ferran Adrià: elBulli. Una lectura antropològica". Cal tenir present que el llibre *El Bulli, el sabor del Mediterrani*, que Ferran Adrià publicà a l'Editorial Empúries el 1993, obria una nova mirada a la cuina i tindria un gran impacte en els futurs anys.

La influència del Primer i Segon Congrés Català de la Cuina és molt allargada, però, al menys de forma prèvia, es pot concretar en els següents aspectes:

a. Constitució de la Fundació Institut Català de la Cuina (FICC) (1995) per iniciativa de Pepa Aymamí i un grup d'uns 70 restauradors i un comitè cientific de la Universitat de Barcelona.

b. L'any 1996, la Fundació Institut Català de la Cuina promou l'apropament de la restauració a la universitat amb un programa pilot a la Universitat Catalana d'Estiu a Prada anomenat "Cuinar i menjar als Països Catalans: aproximació pluridisciplinària als costums alimentaris d'una comunitat mediterrània".

La Fundació Institut Català de la Cuina promou l'apropament de la restauració a la universitat

c. La Fundació Viure el Mediterrani neix l'any 1998 amb la finalitat de preservar i potenciar l'estil de vida mediterrani, el reflex social i cultural del qual és sinònim de qualitat de vida.

Les cuines mediterrànies, en el més ampli sentit de la paraula, s'erigeixen com a eix vertebrador social, mitjançant el qual es potencien les activitats gastronòmiques i culturals dels sectors hostaler i turístic, amb l'objectiu de promocionar Catalunya com a àrea generadora de serveis gastronòmics per mitjà de potenciar la marca "cuina catalana".

d. Aquesta experiència va ser la prova pilot per preparar la Càtedra Sent Soví d'Alimentació i Cuina Mediterrània el 14 de juliol de 1997, promoguda per l'Institut Català de la Cuina i el seu comitè científic de la Universitat de Barcelona.

El professorat d'història i antropologia de l'alimentació i la cuina de la Facultat de Geografia i Història, els Drs. Rafael Aracil, Jesús Contreras i Antoni Riera, el Dr. Jordi Tresserras i la Dra. M. Àngels Pérez Samper. Aquests professors, que van participar activament en el Segon Congrés, formaren part del comitè científic de la FICC.

Aquesta càtedra es va constituir com a centre interdisciplinari amb la voluntat de generar i divulgar tot tipus d'activitats i iniciatives culturals en l'àmbit de l'alimentació, la gastronomia i la cuina.

e. Un dels objectius del segon congrés era donar valor a la vida rural i professional del pagès, i al món de la pesca i els seus professionals. Els eixos estratègics es van descriure a la ponència de Josep Tarragó i Colomines "Una política agrària i alimentària per la cuina catalana" (maig de 1994) en la Jornada sobre Qualitat Agroalimentària, Mercat, Nutrició i Consum (Girona, desembre de 1994). També a la ponència "Societat i Cuina", Santi Santamaria ens recordava: "... una cuina catalana diferenciada i de qualitat, proveint els restauradors de les millors matèries primeres... hi ha quelcom que avui fa que els catalans no acabin d'estimar la riquesa dels valors naturals que la seva terra els ha regalat. Pensava en els pagesos, els pescadors, la poca atenció que aquests col·lectius reben avui. La base de l'existència de la nostra cuina ve lligada a mantenir la cultura que hi ha en la feina dels productors"[1].

1 Es pot obtenir informació del llibre i d'altra documentació dels I i II Congrés Català de Cuina a la Biblioteca del Campus de l'Alimentació de Torribera. Montserrat Viozquez i Sabina Panadero, 93-4031951. CRAI | Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Av. Prat de la Riba, 171, 08921 Sta. Coloma de Gramenet.

En els darrers anys els diaris s'omplen setmanalment d'anuncis d'activitats locals i fires de promoció dels productes alimentaris locals de referència, amb denominació d'origen (DO), indicacions geogràfiques protegides (IGP), marques Q de qualitat, denominacions d'origen protegides (DOP), especialitats tradicionals garantides o denominacions geogràfiques (DG).

També tenim avui dos bons exemples de desenvolupament d'aquelles idees. En primer lloc, en l'activitat Benvingut a Pagès[2], amb visites de cap de setmana al sector primari, conèixer la vida dels productors i redescobrir allò que mengem. La primera edició es va realitzar del 17 al 19 de juny de 2016 per iniciativa de les conselleries d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació i d'Empresa i Coneixement, amb l'assessorament de la Fundació Alícia, 200 explotacions, 225 restaurants i 230 cases rurals i allotjaments. En segon lloc, la iniciativa privada ha aportat nous enfocaments innovadors, com els Fòrums Gastronòmics (Girona i Barcelona) o el GastroPirineus, unes jornades professionals de gastronomia i de la cuina dels Pirineus.

f. Un dels camps on aquests darrers 25 anys trobem una major evolució, consolidació i professionalització de les idees sobre el turisme gastronòmic interior (Primer Congrés Català de la Cuina) i exterior (Segon Congrés) és en la interacció turisme-cuina el que avui denominem "turisme gastronòmic" (gastroturisme, enogastroturisme...), i que és una de les línies d'actuació i promoció de l'Agència Catalana de Turisme de la Generalitat de Catalunya.

(Vegeu: http://act.gencat.cat/wp-content/uploads/2012/06/CatalunaGastronomia.pdf).

g. Igualment, accions promogudes des de la Fundació Institut Català de la Cuina, com ara la Iniciativa Marca Cuina Catalana, marca de garantia, el *Corpus de la Cuina Catalana*, editat per Columna el 2006 i el *Corpus del Patrimoni Culinari Català* editat per La Magrana el 2011, del qual es va fer edició en castellà, en poden ser altres exemples.

2 https://benvingutsapages.cat/

El punt de partida del Tercer Congrés Català de la Cuina

Cal tenir present que en el moment de definir l'inici de la decisió sobre la realització del Tercer Congrés hi ha un moment clau que s'ha volgut posar en valor per part de l'organització. Aquest moment va ser la constitució del Consell Executiu i l'aprovació del Programa preliminar del Tercer Congrés, que va tenir lloc l'11 de juliol de 2017 a l'auditori de l'edifici d'ACCIÓ, al passeig de Gràcia de Barcelona, amb la representació de la Generalitat de Catalunya per part del Sr. Patrick Torrent, director executiu de l'Agència Catalana de Turisme. Per entendre la presidència oficial d'aquesta trobada de constitució del Tercer Congrés, cal recordar que el Segon Congrés Català de la Cuina que es va celebrar entre el maig de 1994 i el febrer de 1995 en diverses seus (Barcelona, Olot, Balaguer, Manresa i Sant Carles de la Ràpita) va ser promogut i 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.

Cal tenir present, mirant-ho retrospectivament, que l'objectiu fonamental del Segon Congrés Català de la Cuina definit com "ésser l'instrument de màxima projecció de la nostra cuina tant a Catalunya com a l'exterior" s'ha acomplert i justifica que en aquest Tercer Congrés el focus es posés en un nou aspecte, com era la relació de la cuina amb altres àmbits del coneixement i la recerca, i de manera general, la dignificació acadèmica, en especial des de la consideració de l'educació superior i la promoció de la relació entre la ciència i la cuina des d'una mirada completament holística.

L'objectiu fonamental del Segon Congrés Català de la Cuina definit com "ésser l'instrument de màxima projecció de la nostra cuina tant a Catalunya com a l'exterior"

No podem deixar de valorar, a l'hora de buscar explicacions que determinin les prioritats del Tercer Congrés, les prioritats socials i de les polítiques europees en temes de salut i alimentació, de sostenibilitat i els efectes del canvi climàtic, la qualitat dels productes agroalimentaris i la seguretat alimentària existents des de principis del del 2010, moment en què el turisme gastronòmic estava molt consolidat a casa nostra (www.gastronomia.catalunya.eu).

Però segurament un del factors que cal tenir present és el projecte desenvolupat per Ferran Adrià a través d'elBulliFoundation un cop tancat el restaurant elBulli el juliol de 2011, i que ha obert una nova perspectiva i un estret diàleg entre la cuina (explicitada per la reeixida carrera professional del xef més influent del món, Ferran Adrià) i la ciència i la tecnologia aplicades a la cuina (el coneixement culinari i gastronòmic). Caldria recordar la crida inicial del xef a les institucions acadèmiques, especialment les catalanes, per abordar un projecte original com la Bullipedia, i a l'Administració, per compartir les forces i les estructures que ho haurien fet possible.

Segurament, la creació de la Unitat UB-Bullipedia va ser una bona idea insuficientment potenciada, desenvolupada en el període 2012-2016, que no va arribar a consolidar una bona aliança, deixant de nou, per segon cop a la història universitària catalana, les activitats que es realitzaven a elBulliTaller del carrer de Mèxic, molt a prop de la plaça d'Espanya de Barcelona, allunyades de la universitat.

L'acte de presentació oficial del Tercer Congrés Català de la Cuina realitzat al Palau de la Generalitat el 19 de setembre de 2018

La situació política de la Generalitat de Catalunya, un cop celebrades les eleccions de desembre de 2017, sota el control de l'article 155, no va permetre celebrar la presentació oficial del Tercer Congrés a l'inici de 2018. El nou president de la Generalitat de Catalunya, el senyor Quim Torra, no va prendre possessió del càrrec fins al dia 17 de maig de 2018. Es així que la sortida inicial oficial del Tercer Congrés no concorda amb les primeres activitats celebrades al territori o organitzades per les cinc Comissions Territorials (CT). En quest sentit, la primera activitat formal s'havia celebrat al Parc Científic de la Universitat de Girona, el 28 de maig de 2018, sota la presidència del rector de la Universitat, Quim Salvi i Mas, organitzada pel Campus de l'Alimentació i la Gastronomia, la càtedra Gastronomia, Cultura i Turisme, i la Càtedra del Vi i l'Oli de l'Empordà, i amb la presidència d'honor, que requeia en el Celler de Can Roca, amb els tres germans Roca.

El Congrés vol analitzar tots els factors de l'èxit de la cuina catalana a escala internacional

L'acte oficial celebrat al Palau de la Generalitat va estar presidit per la consellera de la Presidència, la senyora Elsa Artadi, el 19 de setembre de 2018, que va expressar: "El Congrés vol analitzar raonadament i amb profunditat tots els factors que han fet possible l'èxit de la cuina catalana a escala internacional, com s'ha arribat a la situació actual i, a partir d'aquí, extreure conclusions que permetin continuar a l'avantguarda gastronòmica mundial i fer-ho amb un estret diàleg entre els actors relacionats amb el món de la cuina i experts del món acadèmic i de la recerca, de l'economia i de l'administració en un format de quàdruple hèlix del coneixement i la innovació".

El Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 va tenir com a objectius fonamentals:

1) Consolidar la cuina catalana en el seu lideratge mundial.
2) Definir el mapa dels actors de la cuina i la gastronomia catalana, i les seves funcions.
3) Definir i impulsar l'estratègia de país de cara a l'Horitzó Gastronòmic 2025 d'acord amb l'Agenda 2030 per al Desenvolupament Sostenible aprovada el 25 de setembre de 2015 per l'Assemblea General de l'ONU.

Aquests objectius generals es presenten en un conjunt d'eixos estratègics repartits en les principals prioritats que el Tercer Congrés Català de la Cuina proposa abordar en el període 2018-2019.

Eixos estratègics del Tercer Congrés Català de la Cuina

1. CULTURA I PATRIMONI CULINARI

2. MOTOR SOCIAL I ECONÒMIC

3. CUINERS/ES PROMOTORS/ES DE LA CUINA CATALANA

4. CONEIXEMENT CULINARI: FORMACIÓ, RECERCA I INNOVACIÓ

5. CUINA, INDÚSTRIA I TREBALL

6. CUINA I SOCIETAT: COHESIÓ I SOSTENIBILITAT

La comunicació i participació del Tercer Congrés Català de la Cuina

La comunicació i difusió del Tercer Congrés Català de la Cuina s'ha realitzat de forma descentralitzada a través de les polítiques comunicatives de cadascuna de les institucions promotores de les organitzacions territorials en què es va descentralitzar el Tercer Congrés. Cal agrair igualment als mitjans de comunicació del territori que van facilitar una projecció més amplia de les activitats descentralitzades.

No obstant, la comunicació del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 s'ha fet de forma oficial des del portal web www.congrescataladelacuina.cat, en el qual s'han bolcat el conjunt de notícies i activitats que s'organitzaven en cada territori.

En l'actualitat es poden conèixer a través del portal web del CRAI (Centre de Recursos per l'Aprenentatge i la Investigació de la Universitat de Barcelona) els materials i la documentació, que es troben a disposició de les persones interessades, dels tres congressos de cuina organitzats en el marc de l'acord amb la biblioteca especialitzada del Campus de l'Alimentació de Torribera, CRAI de la Universitat de Barcelona.

A l'annex d'aquesta memòria es presenta un inventari del fons documental. La participació en els actes d'inauguració i de cloenda del Tercer Congrés en cadascun dels territoris ha estat molt concorreguda, tal com es pot observar en les imatges següents:

La presidència d'honor del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019

Els membres organitzadors del Tercer Congrés i de totes les Comissions Territorials reunits a la Sala Josep M. Puig Salellas, president del Consell Social de la UB entre 1985 i 1999, a la part alta de la Torre de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona, van acordar nomenar com a president d'honor del Tercer Congrés Català de la Cuina el xef Ferran Adrià per l'activitat realitzada a la cuina del restaurant elBulli amb una nova mirada innovadora i creativa, per la voluntat de col·laboració amb el món del coneixement i de les universitats i, especialment, per la creació del projecte de la Bullipedia (elBulliFoundation), per les iniciatives d'estructurar la relació entre ciència i cuina i, finalment, com a reconeixement del seu caràcter emprenedor amb el nou projecte elBulli 1846.

El xef Ferran Adrià, president d'honor del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019, a la taula presidencial amb el rector Mgfc. Joan Elias, l'Hble. Consellera d'Empresa i Coneixement, Àngels Chacón, i el representant de l'Ajuntament de Barcelona, Agustí Colom, regidor de Comerç i Mercats. A la dreta, amb David A. Weitz i Pere Castells, posteriorment, a la conferència del representant de la Universitat de Harvard "Past, present and future of the Harvard course and its influence in kitchen. A perspective of its protagonists" (10 anys del projecte "Science and Cooking Harvard Course", nascut de la iniciativa de Ferran Adrià (Fundació Alícia) i M. Brenner, P. Sörensen i D. Weitz).

Diari *Ara*, 26 de maig de 2019. Portada de l'edició de 2020 de *Science and Cooking: Physics Meet Food, From Homemade to Haute Cuisine* de M. Brenner, P. Sörensen i D. Weitz (Harvard College), edició de W.W. Norton & Norton, amb un prefaci de Ferran Adrià com a reconeixement dels 10 anys dels cursos coorganitzats "Science and Cooking: From Haute Cuisine to Soft Matter Physics".

Sra. Pepa Aymamí i Dr. Màrius Rubiralta

TERCER CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA 2018-2019

Director General d'Alimentació, Qualitat i Indústria Agroalimentària
Sr. Carmel Mòdol i Bresolí

El Tercer Congrés Català de la Cuina que ha analitzat el present i el futur de la cuina catalana com una estratègia de país en l'Horitzó Gastronòmic 2025, presenta avui formalment la seva cloenda amb una exposició de les memòries d'activitats realitzades en cadascun dels àmbits territorials, organitzades per les corresponents comissions. A continuació s'exposaran un conjunt de propostes de futur, en forma de ponència, relacionades amb algun dels eixos del Congrés aportades per cada territori i, finalment, una visió de les principals conclusions en funció de les activitats realitzades.

Cal, doncs, que en aquest moment mostri l'agraïment del meu departament a totes les persones que avui participen per exposar alguns d'aquests punts i, més en general, agrair globalment a totes les persones que han participat en alguns dels actes organitzats pels diferents territoris durant aquests dos anys, així com felicitar el Comitè Organitzador. No voldria deixar-me especialment els presidents territorials d'honor, que, amb la seva acceptació i mirada crítica, han millorat els resultats del Tercer Congrés.

Estem en un moment fonamental per al país, un moment que jo diria fundacional, no només amb uns debats profunds i molt vius sobre quin futur volem, sinó que també estem revisant i posant al dia molts conceptes. Aquest Tercer Congrés relaciona molt el que és la ciència amb el que és la potència i el coneixement gastronòmic del nostre país. I tot això té lloc quan, des del Departament, estem revisant tot el que es refereix

a la sostenibilitat alimentària i que tindrà un Pla de Sostenibilitat Alimentària de Catalunya. També estem immersos en un Pla Estratègic d'Alimentació de Catalunya que es troba en la fase inicial dels debats i que ajudarà a concretar el Pacte Nacional per a l'Alimentació de Catalunya per saber com mengem i què mengen, què ens posem dins del nostre organisme, en quines condicions i quines conseqüències té per al nostre organisme en termes de beneficis i de prejudicis. Aquestes conclusions del Tercer Congrés coincideixen amb el desenvolupament del Pacte Nacional per al quinquenni 2021-2026. Podrem posar a l'abast de la ciutadania un conjunt d'actuacions a partir de la sostenibilitat, però també que sigui una alimentació saludable i, com a tercera essa, una alimentació saborosa, que estigui ben elaborada, que ens interpel·li als plaers a través del més íntim de la nostra memòria. Tot això és la gastronomia i la cuina que avui, en aquesta jornada final de cloenda, posarem al dia.

Sergi Company i Castells, Sergi de Meià: Cuiner. Xef del restaurant Sergi de Meià (2014-2020), Fundació Coma de Meià i president de la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica

Aquests dos anys del Tercer Congrés Català de la Cuina han sigut, des de la meva posició com a professional de la cuina i president de la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica, d'una gran feina empírica i fascinant, amb un contingut que ha de romandre com a política de país. La lluita i la dinamització de la cuina en tots els seus àmbits. Cuinar és un acte polític i, com a tal, necessita un espai polític. Hem aconseguit una cosa que semblava impossible, que la gastronomia i el món acadèmic universitari s'unissin per entrar els fogons a les aules més excelses. S'han creat sinergies en molts àmbits, com ha quedat palès en molts dels projectes que es presenten. Tot i així, el camí que ens queda és llarg, brillant i amb un recorregut inimaginable.

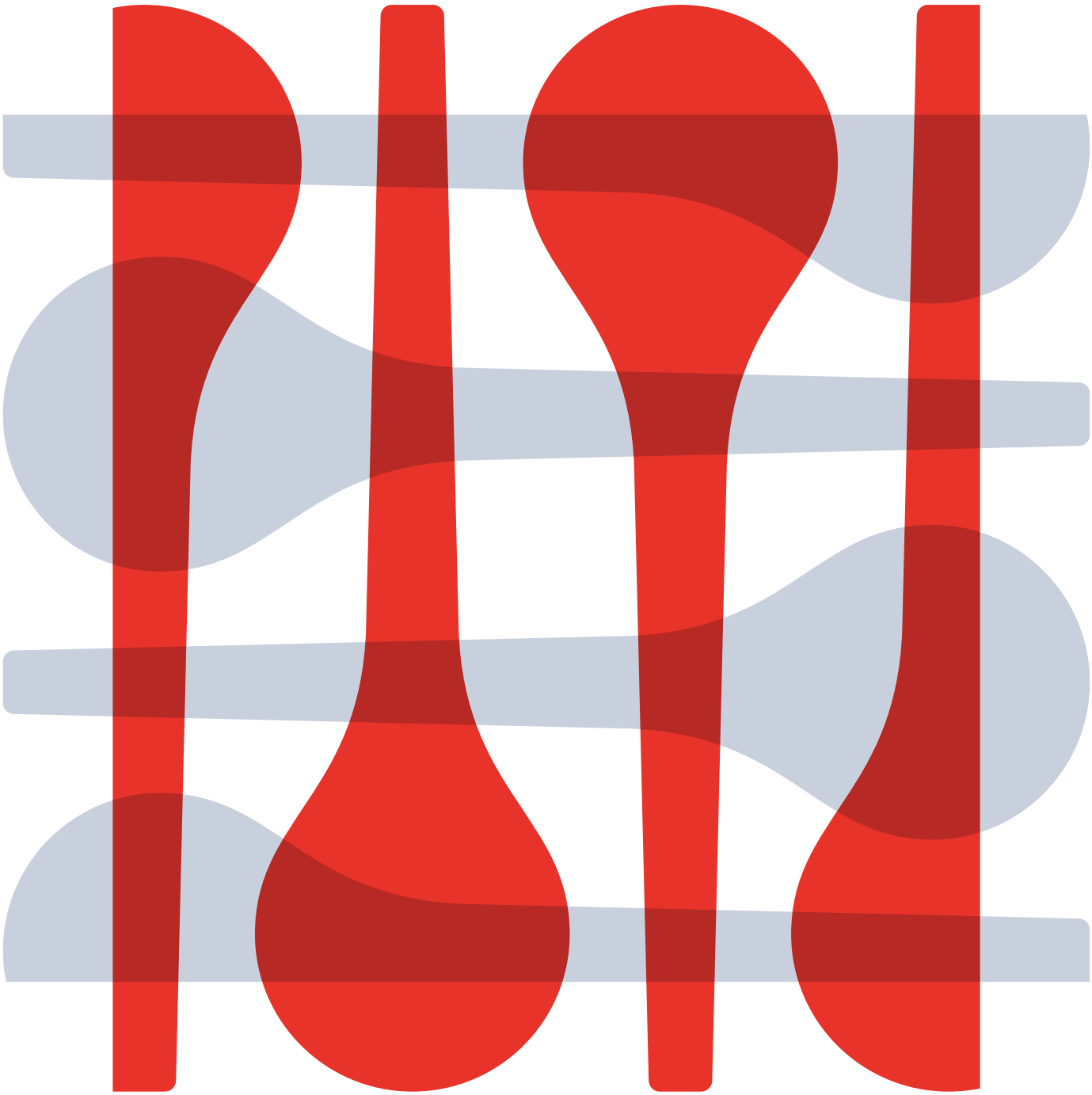
Som un sector valedor d'un territori, del patrimoni, la cultura, la societat i l'economia del nostre estimat país. La cuina catalana no ha de ser mai entesa com un entorn acomplexat. Molts cops tenim un cert complex de dir "cuina catalana". Des del meu punt de vista, hem de tenir l'orgull i la mirada ben alta per proclamar el valor de tot el que hem fet, tot el que s'ha fet, durant aquests anys.

Som una franja de professionals preparats per portar l'estendard de la cuina i del país. És per això que ha arribat el moment de fer un pas endavant, de ser nosaltres estendards professionals preparats per a nous reptes de futur, de ser les cares visibles. Per això penso que des del Govern de la Generalitat se'ns hauria de donar l'ajuda i el suport, que tindria la recompensa per al país tot millorant la imatge i la potència econòmica de Catalunya. Models com els d'Euskadi o França, on els seus cuiners han estat ambaixadors de la cultura a tot el món i han tingut un impacte en l'excel·lència i l'economia, en són un exemple.

Som un país petit, valent, on la cuina representa la nostra idiosincràsia i l'exponent més íntim i universal. La gastronomia ha de ser prioritària per a les polítiques de govern on s'integren moltes disciplines que són motor i futur de país. Desitgem que les conclusions i activitats realitzades en el Tercer Congrés Català de la Cuina serveixin per millorar l'estratègia culinària i gastronòmica de Catalunya.

3

Introducció



INTRODUCCIÓ I CONTEXT DEL TERCER CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA 2018-2019

3.1. Introducció

3.1.1. Els antecedents (1997-2016) que motiven la iniciativa d'organitzar el Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019

A la Universitat de Barcelona, essent degà de la facultat de Geografia i Història el Dr. Rafael Aracil, es va crear el grup de recerca consolidat Grup d'Estudis Alimentaris i, a petició de la Fundació Institut Català de la Cuina, es va promoure la signatura del conveni de col·laboració entre la FICC i la UB per a la creació de la Càtedra Sent Soví d'Alimentació i Cuina Mediterrània, que es dugué a terme el 14 de juliol de 1997. La càtedra es va posar en marxa amb el comitè científic de la FICC, format pels doctors Jesús Contreras (antropologia), Antoni Riera (història medieval) i María de los Ángeles Pérez Samper (història moderna), que ja formaven part del grup de recerca consolidat. El Dr. Aracil en va ser el primer director. L'objectiu de la càtedra era el reconeixement cultural de la cuina, així com obrir les portes de la universitat a cuiners sense estudis superiors. Va ser la primera vegada que aquests fets van tenir lloc en una universitat europea. Posteriorment se signà un conveni entre la Sra. Rosa Maria Esteva (restaurants Grupo Tragaluz) i la Biblioteca de la UB per al llegat de llibres i la documentació sobre cuina de Rudolf Grewe. Cal recordar el paper de la directora de la BUB, la Sra. Dolors Lamarca, en aquesta etapa i en l'organització d'una exposició sobre el fons culinari del fons històric de la biblioteca.

PDF Programa

CUINA CATALANA

El 23 de desembre de 2011, el Parlament de Catalunya reconeix la cuina com a patrimoni cultural immaterial de Catalunya, a proposta de la FICCG.

L'any 2002 la FICC, juntament amb l'Associació Conèixer Catalunya presidida pel Sr. Josep Espar Ticó, prohom de la cultura catalana, inicià una recerca per identificar, consensuar i inventariar el patrimoni popular gastronòmic de Catalunya a través de la recollida de receptaris tradicionals, associats als productes agroalimentaris. Durant el mateix any, es presentaren al Palau de la Generalitat els resultats de l'estudi i s'anuncià la posada en marxa de l'elaboració del Corpus de la Cuina Catalana. Immediatament, va tenir lloc una reunió a la Universitat de Barcelona amb més de 20 experts per obtenir un màxim consens en concretar els criteris de desenvolupament de l'obra. El grup encapçalat pel Sr. Josep Espar Ticó, que integrava antropòlegs, filòlegs, historiadors, escriptors, periodistes i cuiners, va decidir subscriure el text següent: "La base metodològica de l'estudi aprofita l'isomorfisme entre la cuina i el llenguatge. Per això, i coincidint amb el centenari de *Lletra de Convit* de Mossèn Alcover, que invitava a participar en la que acabaria essent una obra magna sobre la realitat de la llengua catalana, i per exemplificar el que es pretenia amb el Corpus" (Pròleg del Corpus de la Cuina Catalana, 2006). L'equip científic de la FICC, director de l'obra, nomenà el Sr. Toni Massanés com a director de la investigació. Una obra tan complexa, en la qual van participar més de 500 persones, que va requerir experts amb gran compromís i dedicació, com la Sra. Marina Duñach i el Sr. Lluís Garcia Petit, a qui s'ha d'agrair la rigorositat i simplificació de l'obra.

Al cap de quatre anys, el 2006, la investigació es va concretar en un primer resultat, el Corpus de la Cuina Catalana, l'inventari del patrimoni popular gastronòmic de Catalunya. Es va editar en castellà. El 2011 s'edita el *Corpus del Patrimoni Culinari Català*, segona edició revisada i ampliada en metodologia i contingut seguint les correccions de la investigació anterior i de recomanacions d'experts cuiners. El Corpus del Patrimoni Culinari Català va ser objecte de debat i reflexió en entre d'altres del marc de les reunions de treball de la xarxa UNITWIN de la Càtedra UNESCO Cultura, Turisme i Desenvolupament (2006), que va coordinar la Universitat de París 1 Panthéon Sorbonne, en diferents sessions temàtiques celebrades a Barcelona amb la col·laboració de la Universitat de Barcelona i la Universitat Oberta de Catalunya.

L'any 2000 s'havia creat, per part de la FICC, la Marca Cuina Catalana, Marca de Garantia de qualitat europea registrada i reconeguda el 2012 per la Generalitat de Catalunya com a marca de garantia de qualitat per

La importància de la documentació del congrés "Sabores del Mediterráneo" queda recollida a l'exposició *Le Grand mezzé*, del MUCEM, a Marsella.

a la preservació del patrimoni culinari català recollit al Corpus de la Cuina Catalana. El receptari del Corpus es va incloure a l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya (IPEC).

La promoció dels productes d'entorn i de temporada, amb més d'un centenar d'establiments de restauració (restaurants, hotels, allotjaments rurals) i d'empreses de restauració, és avui un dels èxits del projecte.

L'any 2003 es creen dos projectes per iniciativa de Ferran Adrià en el creixent centre d'innovació culinària d'El Bulli: per un costat, el departament científic d'El Bulli dins d'elBulli Taller i, per l'altre, amb el suport de Valentí Fuster, la Fundació Alícia. Cal considerar la importància del simpòsium internacional "Sabores del Mediterráneo, aportaciones para promover un patrimonio alimentario común", celebrat del 27 al 29 de febrer del 2004, en el qual es va definir l'espai de la cuina catalana dins del sistema culinari mediterrani. Organitzat per IEMED, la Fundació Viure el Mediterrani i la FICC, es van reunir més de 40 experts europeus sota la direcció dels doctors J. Contreas, A. Riera Melis i X. Medina.

L'any de l'alimentació, la cuina i la gastronomia BCN 2005-2006

Aquesta és una bona oportunitat per potenciar la política cultural i econòmica del país i enfortir la projecció internacional de Barcelona com a ciutat bressol d'una cultura mil·lenària, que ha sabut defensar i preservar la seva identitat. Aquesta identitat s'ha construït a partir d'un intercanvi permanent i dinàmic amb altres cultures del món, especialment amb les de la Mediterrània. La cultura culinària és un llenguatge vàlid (tàctil, gustatiu, olfactiu i visual) que diferencia una localitat d'una altra. Catalunya i Barcelona són avui un referent en la gastronomia mundial, però fins ara no ens havíem presentat al món mitjançant la nostra gastronomia. Calia que Barcelona es mostrés amb el seu potencial en aquesta expressió cultural i econòmica per poder encapçalar aquest espai de la cultura mediterrània. L'Any de l'Alimentació, la Cuina i la Gastronomia ens permet singularitzar Barcelona dins la cuina mediterrània amb aquest any temàtic dedicat a la gastronomia i amb la voluntat de potenciar tot el sector de la restauració vinculat a la ciutat.

Al simpòsium internacional "Sabores del Mediterráneo" es va definir l'espai de la cuina catalana dins el sistema culinari mediterrani

Aquest desig d'involucrar la ciutadania i de comptar amb la participació de tot el sector es va formular per mitjà d'una convocatòria de participació molt àmplia que comprenia, des d'una òptica transversal, tot el territori. Es van programar activitats de caràcter popular, als mercats i al carrer, jornades i actes de reflexió i anàlisi sobre els diferents aspectes que formen part de la cadena alimentària. En aquest sentit, destaca l'esforç en l'àmbit de la divulgació científica i la recerca. A tall d'exemple, el fet d'haver impulsat una iniciativa, d'acord amb l'Agència Europea de l'Espai, perquè els millors cuiners de la ciutat presentessin propostes amb la finalitat que els astronautes les incorporessin a la seva dieta alimentària a l'espai, significa el reconeixement de l'esperit emprenedor dels nostres professionals.

Posteriorment, l'any 2007 s'inaugura a Món Sant Benet la nova seu de la Fundació Alícia de la mà de la Fundació Caixa Manresa i la Generalitat de Catalunya. El xef Ferran Adrià rep la distinció de doctor *honoris causa* per la Universitat de Barcelona el 17 de desembre de 2007, a petició de la Facultat de Química. Realitza la presentació i justificació de la proposta el professor Claudi Mans.

Destaca en aquella època, també, la primera edició del curs "Science and Cooking" a la Universitat de Harvard, l'any 2010, on participen en aquesta i en les següents edicions molts cuiners de l'àmbit català. Un any més tard, el 23 de desembre de 2011, el Parlament de Catalunya reconeix la cuina com a patrimoni cultural immaterial de Catalunya, a proposta de

la FICCG, que presentà una esmena a la Llei 2/1993, de 5 de març, de foment i protecció de la cultura popular i tradicional, i de l'associacionisme cultural.

Modificació del preàmbul de la Llei 2/1993
Llei 2/1993 de 5 de març de 1993
Valoració nutricional del corpus

La Fundació Institut Català de la Cuina incorpora a la seva nomenclatura "i de Cultura Gastronòmica", passant a ésser, a partir del 2012, FICCG.

Posteriorment, el mateix any 2012, la FICCG, juntament amb Jordi Tresserra i Xavier Medina, engega una campanya per aconseguir el reconeixement per part de la UNESCO de la cuina catalana com a patrimoni immaterial de la humanitat.

Amb la finalitat d'obtenir un reforç institucional, l'any 2013 se celebrà al Paranimf de la Universitat de Barcelona el primer seminari "Cuina Catalana, Bé Cultural Immaterial d'Interès Nacional (BCIIN)", que organitzà la FICCG amb el suport de la Generalitat de Catalunya i de la Universitat de Barcelona (UB), per potenciar la campanya "Cuina Catalana Patrimoni de la Humanitat, Candidatura UNESCO 2014".

Article 27

Modificació del preàmbul de la Llei 2/1993
S'afegeix un paràgraf entre els paràgrafs 10 i 11 del preàmbul de la Llei 2/1993, amb el text següent:
"La societat catalana ha estat protagonista d'una evolució cultural en el camp de la cuina i la gastronomia que l'ha dut a concebre-les com a part del seu patrimoni immaterial. És per això que s'introdueix la cuina com un dels elements del conjunt de manifestacions culturals que formen part de la cultura popular i tradicional." Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya, núm. 6035 – 30.12.2011

Es començà aquell mateix any l'estuidi nutricional del receptari del Corpus del Patrimoni Culinari Català, dirigit per Alicia Aguilar Martinez, la subdirectora de docència i directora acadèmica del Màster Universitari de Nutrició i Salut de la Universitat Oberta de Catalunya. Durant els darrers anys, la FICCG ha lliurat més de 400 fitxes de continguts gastronòmics a l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya.

El període 2012-2016 es constitueix com una de les etapes clau per a la gastronomia en general i per a la cuina catalana en particular, i té el punt d'inflexió amb la decisió de Ferran Adrià i Juli Soler de tancar el restaurant El Bulli, fet que va tenir lloc a partir de la temporada de 2011, el 30 de juliol, quan es va iniciar l'activitat al voltant d'elBulliFoundation. La UB i elBulliFoundation acorden desenvolupar, l'any 2012, una etapa acadèmica al voltant de la Unitat UB-Bullipèdia que perdurarà fins al desembre de 2015. De la mà de Ferran Adrià i Joan Roca, s'inicia el projecte de creació d'una nova titulació universitària al voltant de la cuina i la gastronomia amb el conveni de col·laboració entre la UB i la UPC de 20 de desembre de 2013. A partir d'aquest acord i amb la incorporació de l'escola adscrita CETT i de la Fundació Alícia, es promou a Catalunya el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, que s'inicia el curs 2013-2014.

L'any 2014, la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) va crear la Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament. Aquesta càtedra, dirigida pel Dr. Xavier Medina, té com a

objectiu promoure la investigació i l'educació en tres àrees principals: el menjar, la cultura (incloent-hi el coneixement, la diversitat social i diferents adaptacions locals) i el desenvolupament (cobrint àrees com la nutrició, el desenvolupament rural, l'economia local i global, els negocis, la comunicació, les regulacions i la promoció de les millors pràctiques).

El 23 de maig de 2014, la FICCG signa un conveni amb la Universitat de Barcelona amb la finalitat de traslladar la seva oficina a l'edifici La Masia del Campus de l'Alimentació de Torribera, a Santa Coloma de Gramenet. Aquest trasllat comporta que, per acord de 2 de novembre de 2016, tot el fons històric de la Fundació relacionat amb la cuina i la gastronomia catalana s'ubica al CRAI-UB per reforçar el fons documental i bibliogràfic en cuina i gastronomia, i s'obre a tot el territori a través de la Xarxa de Biblioteques Universitàries de Catalunya. Durant aquest període s'estableix un sòlida col·laboració entre la Unitat UB-Bullipèdia (2012-2015), de la mà de Pere Castells i Marta Vila, i la FICCG. La Secretaria General d'Universitats i Recerca de la Generalitat de Catalunya encarrega al Campus de l'Alimentació de Torribera (UB) un estudi per valorar la idoneïtat de crear un centre de recerca en gastronomia a Catalunya.

El 2 de juliol de 2015 es va nomenar Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016

El projecte de Centre de Recerca Gastronòmica de Catalunya va ser encarregat a la UB el 17 de novembre de 2014 a través de l'ordre EMO 2699/2014 GOGC 6763 de 3 de desembre de 2014. La comissió redactora va estar formada per Joan Roca (el Celler de Can Roca), J. M. Monfort com a director de l'IRTA i A. Massanés com a director de la Fundació Alícia, i Màrius Rubiralta, com a director del Campus de l'Alimentació de Torribera.

Estudi nutricional del corpus

Primer seminari cuina catalana

Marta Vila actuà com a secretària executiva de la comissió, a més de professors de la UB ubicats al Campus de Torribera. Aquest document s'entregà i presentà el juliol de 2015, en una reunió amb representants de totes les universitats catalanes i del sector privat agrupats a través de diferents clústers i presidida pel Secretari d'Universitats i Recerca, Antoni Castellà. S'acordà, per consens, avançar en una governança en xarxa que aprofités tot allò existent a Catalunya que estigués relacionat amb uns eixos estratègics de recerca: i) gastronomia computacional; ii) noves tecnologies aplicades a la cuina i ciències sensorials; iii) recerca nutricional i gastronòmica aplicada a la salut; i iv) gastronomia i sostenibilitat. Desgraciadament, A. Castellà abandona el Govern de la Generalitat per incompatibilitat com a parlamentari, i cap altre membre del Govern s'interessa pel projecte. Únicament com a continuació de l'encàrrec de la Generalitat es concretà la creació del Centre d'Innovació Gastronòmica de Girona, el dia 15 de gener de 2016, per acord de la Universitat de Girona i el Celler de Can Roca, que hi aportà l'experiència del Centre d'R+D La Masia.

Com a colofó de les negociacions endegades amb l'Institut Internacional de la Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme des de la Generalitat de Catalunya, el 2 de juliol de 2015 es va nomenar Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia 2016. L'acte es realitzà a Portugal coincidint amb la doble nominació de Minho i Catalunya. Un comitè tècnic i una taula d'experts van promoure les activitats basades en tres eixos (producte, territori i cuina) i en dos objectius generals: (i) conglomerar i agregar tots els actors sota un sol projecte i (ii) explotar la importància de la gastronomia en un sentit molt ampli sobre la base d'uns estudis de *benchmarking* europeu.

Paral·lelament, com a desenvolupament del Programa RIS3 de la Unió Europea, Catalunya va promoure les comunitats RIS3CAT, entre les quals s'encarregà a la Universitat de Barcelona i a la Fundació Alícia la presentació d'un projecte de Comunitat RIS3CAT de Gastronomia. La memòria va ser entregada el 16 de febrer de 2017 amb un pressupost final sol·licitat de 15.168.263 €. No obstant, en data de març de 2018 es va informar dels resultats, i aquesta comunitat no havia estat seleccionada.

El 26 d'abril de 2016 es consolida dins de la Fira Internacional ALIMENTARIA 2016 un apartat dedicat al paper cada cop més influent de la gastronomia i la restauració a Catalunya i la característica del producte i dels mercats municipals. Es presenten les tendències de la gastronomia i alimentació per al 2016 i el 2017, tot esperant la fira Alimentaria 2018. Dins del Fòrum Gastronòmic de Barcelona, el 24 d'octubre de 2016 es presenta a la societat el "Pla de Gastronomia de Catalunya: la gastronomia a debat" i les conclusions de les nou comissions de treball creades, com a base d'un futur *Llibre Blanc de la Gastronomia a Catalunya*.

Consellera de Presidència de la Generalitat de Catalunya (2018-2019), Sra. Elsa Artadi; director executiu del III CCC, Dr. Màrius Rubiralta, i coordinadora general del III CCC, Sra. Pepa Aymamí.

El 24 d'abril de 2017 es publica la memòria de l'any sobre la Regió Europea de la Gastronomia Catalunya 2016, amb dos documents complementaris, un sobre l'activitat al voltant de www.somgastronomia.cat i un vídeo sobre el pla de gastronomia. En el document s'expressa: "Un dels objectius ha sigut ampliar la definició de la gastronomia des del punt de vista turístic, incorporant-hi, a més del paper dels xefs i les estrelles Michelin a Catalunya, el producte, el productor/a, el paisatge i la cultura." En un altre apartat s'expressa la convicció de treballar per a la creació i el posicionament de la Marca Catalunya que lligui producte, cuina i territori, i de forma especial actuar sobre el prestigi de la nostra cuina. És en aquest sentit que s'indica que el Pla de la Gastronomia serà l'avantsala del Tercer Congrés de la Cuina Catalana que se celebrarà a partir de finals de 2017.

El Pla de la Gastronomia és un dels eixos més importants de la designació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia, i està impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a través de Prodeca, i pel Departament d'Empresa i Coneixement a través de l'Agència Catalana de Turisme. Patrick Torrent, director executiu de l'Agència Catalana de Turisme, al final del vídeo explicatiu del Pla de la Gastronomia, indica la necessitat que aquestes darreres experiències tinguin continuïtat i abordin un contingut més ampli que el paper de la gastronomia i el turisme, tot obrint nous aspectes en el camp de la salut i com un dels motors de la indústria.

Som gastronomia

3.1.2. Inauguració Oficial del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019. Palau de la Generalitat de Catalunya

El Tercer Congrés Català de la Cuina es va presentar oficialment al Palau de la Generalitat el 19 de setembre de 2018 sota la presidència de la consellera de la Presidència de la Generalitat de Catalunya Elsa Artadi, en presència de Màrius Rubiralta, director executiu del Congrés, i Pepa Aymamí, coordinadora general i impulsora d'aquest tercer congrés de forma anàloga a com ja ho havia fet en el segon congrés, vint-i-cinc anys abans.

Aquest tercer congrés es planteja com un procés d'anàlisi i debat al voltant de la gastronomia i la cuina amb una mirada a les interaccions entre la cuina i d'altres àmbits de coneixement. El Congrés vol analitzar raonadament i amb profunditat tots els factors que han fet possible l'èxit de la cuina catalana a escala internacional, com s'ha arribat a la situació actual i, a partir d'aquí, extreure'n conclusions que permetin continuar a l'avantguarda gastronòmica mundial.

El Tercer Congrés es planteja com un procés d'anàlisi i debat al voltant de la gastronomia i la cuina amb una mirada a les interaccions entre la cuina i d'altres àmbits de coneixement

Si el Primer i el Segon Congrés (1981-82 / 1994-95) van influir en l'èxit i la projecció internacional de la gastronomia catalana i van servir per prendre consciència del valor de la cuina i del territori físic i humà que la fa possible, el Tercer Congrés ha de servir per avançar cap a una estratègia nacional sobre la gastronomia i la cuina posant la mirada en l'Horitzó Gastronòmic 2025.

El Congrés es planteja com a objectiu principal assentar les bases de l'Horitzó Gastronòmic 2025 tot mantenint el lideratge de la cuina catalana a escala internacional. Per aconseguir-ho, treballarà per apropar la investigació científica agroalimentària al sector de la restauració, en especial en els temes de sostenibilitat i canvi climàtic, i per definir clarament el mapa dels actors de la cuina i la gastronomia catalanes.

La consellera de Presidència i portaveu del Govern, Elsa Artadi, va subratllar el model d'èxit de la gastronomia i cuina catalanes, i va destacar la necessitat "que aquest model segueixi

sent competitiu, sostenible, que reflecteixi els valors i la història, i que arribi a totes les capes de la societat". Durant la presentació del Tercer Congrés Català de la Cuina, la consellera va assegurar que "el compromís de la Generalitat està en fer una estratègia de país, entre totes les persones del sector i que no només l'han de fer les institucions". En aquest sentit ha volgut remarcar la "transversalitat" del Tercer Congrés Català de la Cuina, atès que enguany "gairebé tots els departaments de la Generalitat de Catalunya hi estan col·laborant i tots tenen una afectació que anys enrere no es podria haver imaginat".

El Tercer Congrés Català de la Cuina, en paraules de Pepa Aymamí, coordinadora general del congrés, "és un projecte obert i participatiu on tenen cabuda totes les aportacions i reflexions del món culinari professional (restauradors, productors, industrials i comunicadors) i del món acadèmic i científic (universitats i centres de recerca i innovació de Catalunya)", que es desenvolupa al llarg del 2018 i 2019, promogut per la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica (FICCG), i el Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona (UB). El Congrés també compta amb la col·laboració, com a promotors, de la Generalitat de Catalunya, especialment el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació; les Diputacions de Barcelona, Tarragona, Lleida i Girona; l'Institut d'Estudis Catalans, i les universitats de Barcelona (UB), Girona (UdG), Lleida (UdL), Vic (UVic-Central de Catalunya), Rovira i Virgili de Tarragona (URV) i Oberta de Catalunya (UOC).

Per tal que el Tercer Congrés Català de la Cuina arribi efectivament a tota la societat catalana i a tots els sectors que s'interrelacionen amb la cuina (l'agricultura, la ramaderia i la pesca, la salut, la cultura, l'economia, la indústria, l'educació, el turisme, el territori i la sostenibilitat, els afers socials i la família), a l'acte inaugural es defineix la metodologia com "model de congrés amb participació oberta, descentralitzat i organitzat en Comissions Territorials dirigides des dels àmbits universitaris territorials i que funcionen sota la coordinació general de la FICCG i el Campus de l'Alimentació de Torribera". S'han creat en aquest congrés cinc Comissions Territorials: Barcelona Metropolitana, Barcelona Interior i Comarques Centrals, Girona, Lleida i Tarragona (Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre). Cada comissió treballa de manera autònoma i organitza les activitats necessàries per contribuir a respondre les preguntes i els objectius plantejats. Això permet arribar millor a tots els agents implicats de tot el país, que podran fer totes les aportacions que vulguin.

Els presidents de les Comissions Territorials del Congrés, els doctors Pere Quer i Xavier Ginesta (Barcelona Comarques Centrals / UVic-Central de Catalunya), Francesc Xavier Medina i Lluís Garcia Petit (Barcelona metropolitana / UOC), Ramon Moreno i Sílvia Aulet (Girona / UdG), Jordi Graell i Robert Soliva (Lleida / UdL ETSEA), la doctora Marta Gemma Nello i el doctor Jesús José Angla (Camp de Tarragona / URV), i Juan Antonio Duro (Terres de l'Ebre / URV), també han intervingut durant la presentació oficial del congrés per explicar la implicació de les seves universitats en abordar el repte de repensar i analitzar amb perspectiva la situació de la cuina a Catalunya amb una mirada evolutiva del que coneixem de segle XXI.

3.2. Context

Molt s'ha parlat durant els mesos en què s'ha desenvolupat el Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 sobre si va ser una bona idea promoure la gestació del Tercer Congrés el 2017 i portar-lo a la pràctica el 2018 i fins al desembre de 2019. Tampoc no ha estat exempt de controvèrsia el paper de les universitats com a coordinadores de les cinc Comissions Territorials.

En el primer cas, el fet de fer uns 25 anys des de l'anterior activitat congressual al voltant de la cuina ja ho justificava, però no era clara la idea de posposar-ho, ja que l'horitzó, com-

plicat políticament, no permetia veure-hi al final del túnel. No van ser fàcils els anys de 2014 a 2016 amb la consulta popular del president Artur Mas i les posteriors eleccions.

En efecte, quan a inicis de l'any 2017 es comença a parlar de la conveniència d'organitzar un Tercer Congrés, ningú es pot imaginar els fets de setembre i octubre de 2017 i la posterior aplicació de l'article 155, aprovat pel Senat espanyol el 25 d'octubre de 2017, que deixa la Generalitat de Catalunya intervinguda econòmicament i políticament.

En aquesta situació, i volent mantenir un certa activitat de normalitat, s'aprova avançar en el desenvolupament del projecte del Tercer Congrés a través de fer-hi jugar les universitats que, en aquell moment, encara tenien un cert grau de llibertat.

La segona qüestió ens queda també ja resposta. Segurament en una situació de normalitat el paper de l'Administració, i especialment del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, hauria sigut prou important com per activar el conjunt del sector de la restauració i dels productors. La universitat catalana agafa de nou la responsabilitat acadèmica del desenvolupament del Congrés. Els fets posteriors no faciliten una concentració d'esforços en aquest sentit, i algunes institucions i actors es desmarquen parcialment de l'organització.

Recuperat el Govern català després de les eleccions del 21 de desembre de 2017 i transcorreguts uns mesos difícils, és investit Quim Torra com a 131è president de la Generalitat de Catalunya el 14 de maig de 2018. És aleshores quan la nova consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà, pren el control del Departament, aixecat el 155, que es disposa a liderar el Tercer Congrés, des de l'Administració, coordinadament amb els organitzadors i promotors.

Tres mesos i mig després s'inaugura oficialment el Tercer Congrés al Palau de la Generalitat sota la presidència de la consellera de la presidència, Elsa Artadi.

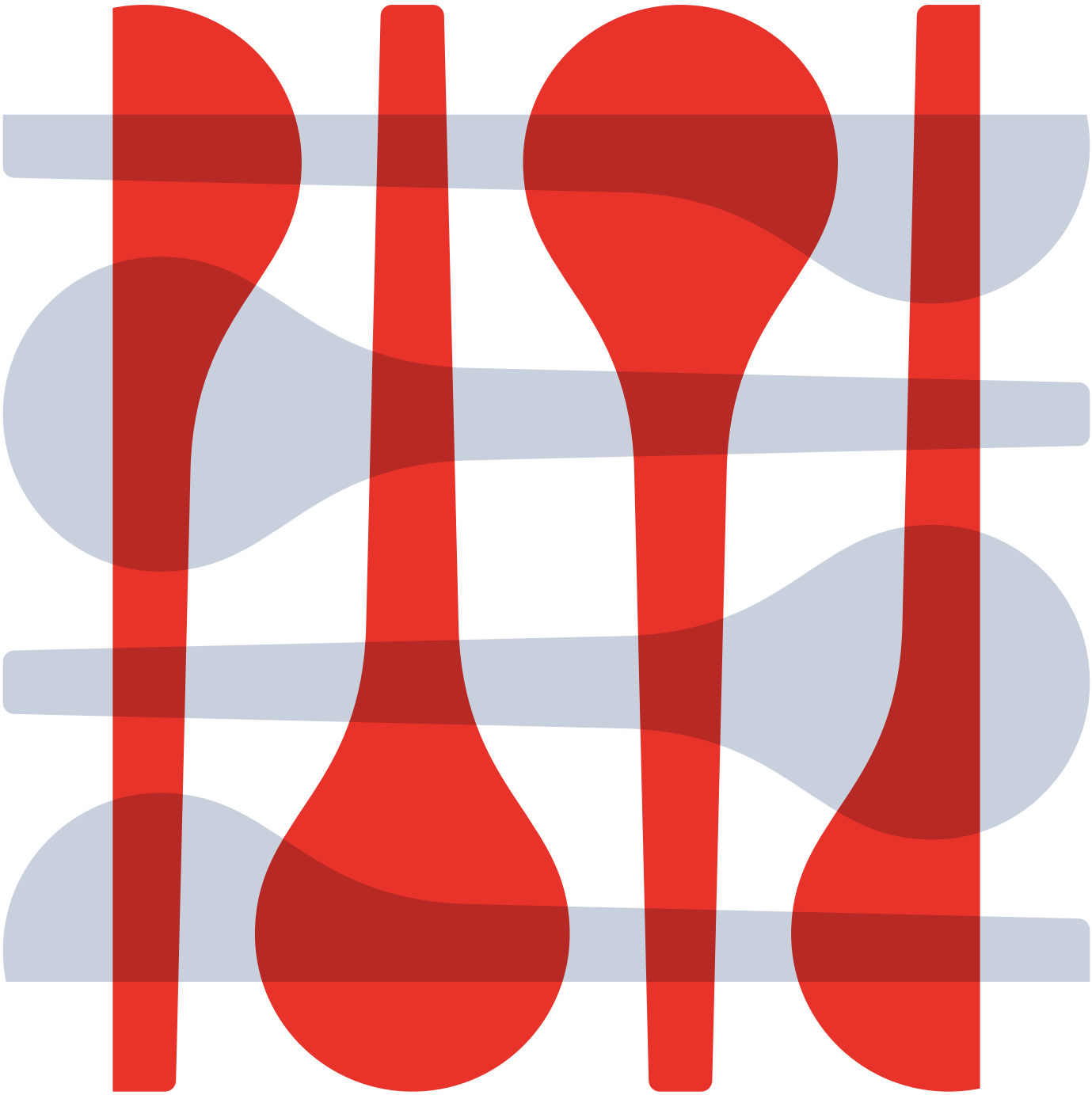
Durant aquest període s'han desenvolupat processos estratègics de país com el Pacte Nacional per a la Política Alimentària de Catalunya generat el 2017, basat en la producció local d'aliments i la gestió sostenible del medi, que contribueixi a la cohesió socioeconòmica del territori i a la sobirania alimentària de Catalunya, així com la creació, el 2018, i la presentació pública del Consell Català de l'Alimentació, el 7 de juny de 2019. Igualment s'aprova la Llei 3/2020, de l'11 de març, de prevenció de les pèrdues i el malbaratament alimentaris que portava una llarga etapa de gestació, el Pla Estratègic de Recerca, Innovació i Transferència Agroalimentària 2013-2020. El 18 d'octubre de 2019 es presenta el Pla Estratègic de l'Alimentació a Catalunya, que ha de servir de full de ruta per arribar fins al Pacte Nacional de l'Alimentació.

No obstant, és el Pla de Gastronomia de Catalunya, que es comença a gestar a finals del 2016, que realitzà una gran activitat el 2017 i el 2018, com es posà de manifest en els 10 àmbits de treball (Sector Econòmic, Innovació; Comunicació; Formació; Internacionalització; Desenvolupament local o territorial; Turisme; Salut, Nutrició, Educació, i Patrimoni i Restauració).

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de Prodeca, i el Departament d'Empresa i Coneixement, a través de l'Agència Catalana de Turisme, van reunir a la sala d'actes del Palau Robert de Barcelona, el 26 de novembre de 2018, una representació de 60 cuiners i col·lectius de cuina catalana en unes jornades de treball per tractar les conclusions del desè àmbit del Pla de Gastronomia de Catalunya, en especial la internacionalització de la cuina catalana i el seu rebost; marca i valors de Catalunya gastronòmica; com aportar valor a productors a través de la gastronomia i la restauració, i la formació i salut en l'àmbit de la gastronomia.

4

Evolució dels tres congressos de cuina



EVOLUCIÓ DELS TRES CONGRESSOS DE CUINA

El Primer Congrés Català de la Cuina es va realitzar entre el novembre de 1981 i el juny de 1982. Dotze anys més tard s'organitza el Segon Congrés Català de la Cuina, que té lloc entre maig i desembre de 1994 amb dos objectius principals: (i) promoure una plataforma de debat permanent al voltant de la cuina del país i (ii) actuar com a promotor dels valors de la nostra cuina dins i fora del país. L'acte inaugural es va realitzar al Paranimf de la Universitat de Barcelona el dia 6 de maig de 1994 amb una intervenció de Santi Santamaria, del restaurant El Racó de Can Fabes, en representació dels restauradors, i de Rudolf Grewe, doctor en lògica matemàtica i investigador de la història de la cuina medieval. Els actes de cloenda del Segon Congrés es realitzaren del 13 al 28 de febrer de 1995.

4.1. Primer Congrés Català de la Cuina (1981-1982)

El 14 de gener de 1980, un grup de persones, moltes d'elles cuineres, es va reunir a Sant Pol de Mar donant resposta a una petició de la Generalitat de Catalunya per a la creació d'un organisme que volgués estar amatent a la nostra cuina. Així va néixer el Consell Català de la Cuina, generador i impulsor, uns mesos més tard, del Primer Congrés Català de la Cuina. El comitè organitzador del Congrés es va constituir el 29 de juny de 1981 per iniciativa de la Direcció General de Turisme.

L'acte inaugural del Primer Congrés se celebrà a Solsona amb el lema "La matança del porc" el 21 i 22 de novembre de 1981, i va ser promogut pel Consell Català de la Cuina en una reunió desenvolupada a Lleida a finals de setembre. Un any més tard aproximadament de la primera reunió a Sant Pol de Mar, el Primer Congrés va ser present al Maresme del 22 al 29 de març de 1982 a l'Escola de Turisme i Hosteleria de Sant Pol amb la temàtica "Vers una renovació de la cuina catalana. Resposta de la cuina tradicional a les necessitats actuals" i amb una ponència de Llorenç Torrado, investigador i escriptor gastronòmic.

El Primer Congrés Català de la Cuina va concloure amb un conjunt d'actes celebrats a Barcelona (Hotel Ritz i Casa Llotja de Mar) el mes de maig de 1982. Les conclusions i algunes activitats van ser presentades del 23 de juny al 4 de juliol a Barcelona dins de la celebració Expo-cultura, que va comptar amb la conferència de Néstor Luján "La cuina catalana".

Cal fer constar que el Primer Congrés (1981-1982) es troba entre la primera edició de 1977 i la segona de 1984 de *L'art de menjar a Catalunya* de Manuel Vázquez Montalbán, que presenta aquest subtítol: "Crònica de la resistència (destrucció) dels senyals d'identitat gastronòmica catalana".

4.2. Segon Congrés Català de la Cuina (1994-1995)

El Segon Congrés Català de la Cuina, per la seva banda, es va celebrar entre maig de 1994 i febrer de 1995, i va comptar amb el lideratge i la direcció del gastrònom Josep Vilella i la coordinació de Carme Canut, directora de Book Style. El congrés va ser promogut pel Departa-

ment de Comerç, Consum i Turisme de la Generalitat de Catalunya a través del Consorci de Promoció Turística, i tenia el lema "La cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola".

L'acte inaugural, celebrat el 6 de maig de 1994 a la Universitat de Barcelona, va ser apadrinat pel seu rector, Antoni Caparrós, i va comptar amb les intervencions de Santi Santamaria (1957-2011), del restaurant El Racó de Can Fabes, que va rebre el 1994 la tercera estrella Michelin (el primer "tres estrelles" a Catalunya), i de Rudolf Grewe, doctor en lògica matemàtica i investigador de la història de la cuina medieval.

4.3. Tercer Congrés Català de la Cuina (2018-2019)

El Tercer Congrés es presenta com una continuació natural de l'Any de la Gastronomia 2016 i del Pla de la Gastronomia de Catalunya.

Per què un Tercer Congrés Català de la Cuina?

Entre d'altres preguntes que es realitzen a l'inici del procés ens cal considerar les següents:

- Com podem aconseguir que la cuina catalana segueixi a l'avantguarda de la cuina mundial i que els cuiners i cuineres la utilitzin com a identificador de valor al 2025, data considerada com a fita estratègica?
- Quines fites es consideren més importants en la cuina catalana a la segona dècada del segle XXI?
- Catalunya ha estat el mirall de la innovació culinària en l'última dècada? Com podem explicar-ho?
- Quines són les característiques que s'han donat per tal que s'hagi produït aquest fet i que es continuïn donant actualment?
- Quines són les accions que cal dur a terme per liderar el futur culinari mundial?
- Quines qualitats, valors i habilitats han de tenir els cuiners i cuineres per liderar el futur de la restauració en el marc culinari català?
- Existeixen diferents marques que identifiquen el segell "Cuina catalana"?
- Quins atributs es vinculen al segell "Cuina catalana"?
- Com fer de la restauració un sector valorat per la qualitat i el producte, el producte i la sostenibilitat?
- Quins valors es consideren que haurien de vincular-se al segell en el futur?
- Quines accions de potenciació del segell "Cuina catalana" suggeriu a escala local, nacional i internacional?
- Quin paper juga la formació professional i la universitària? Quines competències professionals volem per al sector de la restauració? Com afecta el coneixement científic i tecnològic en aquest procés?
- Quin paper ha jugat i juga la dona cuinera o professional (comunicadora, acadèmica, emprenedora) en el manteniment del patrimoni culinari català?
- Com afectaran a la cuina les noves tendències i els objectius de Desenvolupament Sostenible (ODS) en el marc de l'Agenda 2030 de les Nacions Unides?

Definició del Tercer Congrés Català de la Cuina

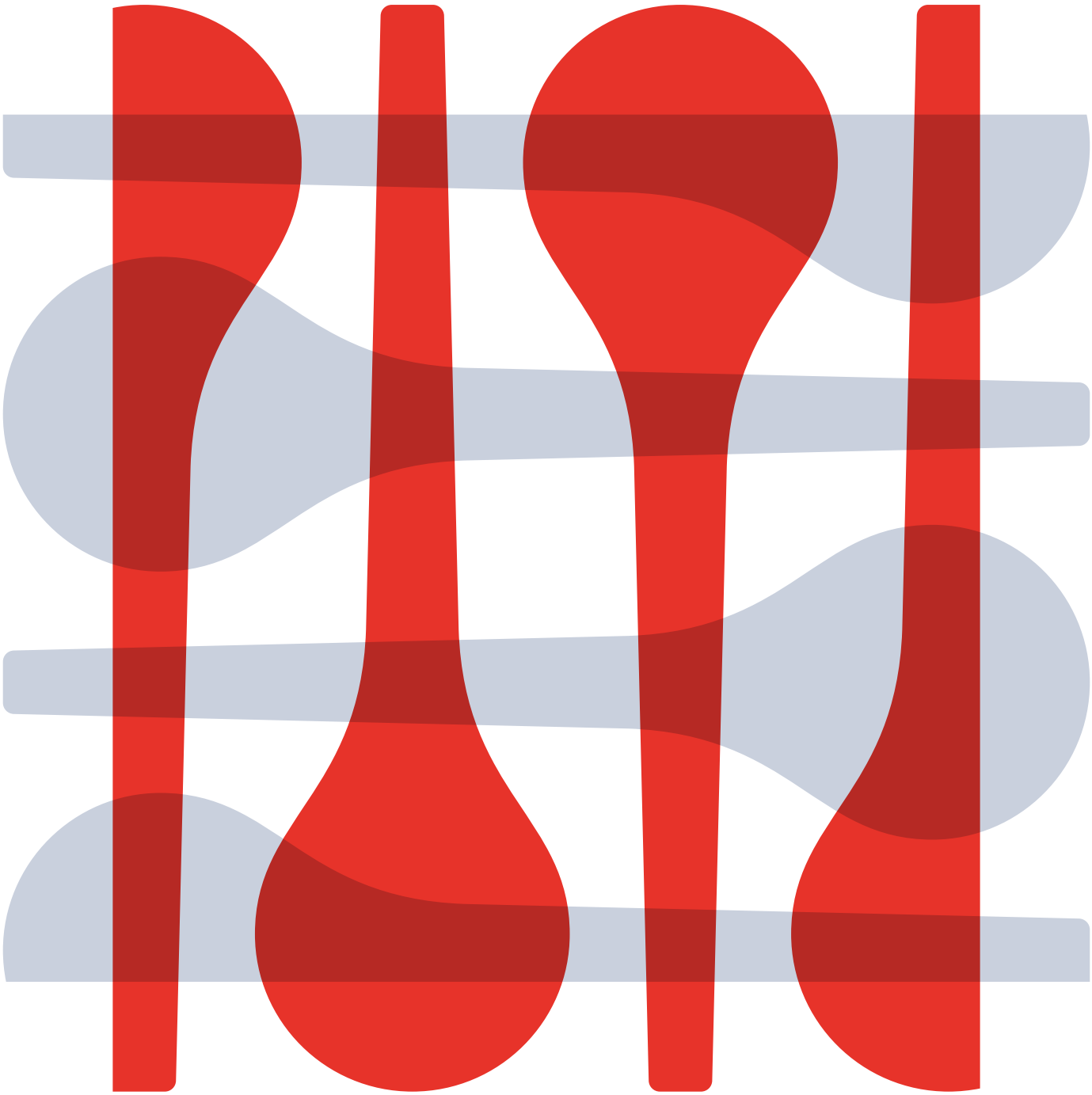
Missió: organitzar un procés obert de debat, d'intercanvi d'idees i de resposta als grans reptes que avui té la societat catalana a través de la cuina a Catalunya, en tots els seus aspectes diferencials de cultura culinària i de patrimoni cultural, a partir de la realitat dels

sectors de la restauració, culinari i gastronòmic avui, així com el coneixement evolutiu del pensament culinari a través del Primer i Segon Congres Català de la Cuina, i extreure'n les corresponents conclusions.

Visió: aconseguir la mobilització del major nombre d'actors, directament implicats en les activitats socials i econòmiques al voltant de la cuina catalana, durant un període prou ampli per permetre la màxima participació, però prou curt per poder extrapolar les conclusions d'aquestes aportacions i discussions a les activitats del Govern de la Generalitat i del mateix funcionament de l'economia i de les activitats socials, i, finalment, posar a disposició de la societat un millor coneixement del fet culinari actual.

5

Objectius i eixos estratègics del Tercer Congrés Català de la Cuina



OBJECTIUS I EIXOS ESTRATÈGICS DEL TERCER CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA 2018-2019

5.1. Objectius

Primer. Consolidar la cuina catalana en el seu lideratge mundial

L'impacte de la cuina feta per cuiners catalans (o no catalans que treballen en el nostre país) en l'escenari internacional és indiscutible. Hem esdevingut una cuina de referència per a bona part de les cuines del món i un fenomen d'anàlisi per a professionals i acadèmics de la resta de països. Hi ha indicis d'un nou moviment culinari que ve marcat, d'una banda, pel fet que cuiners de tot el món hagin apostat per venir a restaurants catalans i, de l'altra, per l'increment d'alumnes als cursos que ofereixen escoles de cuina catalanes.

A més a més, accions com "Science and Cooking" a Harvard, que va venir a buscar a Catalunya el coneixement culinari necessari per fer possible el curs del 2010 i els successius cursos liderats per Ferran Adrià, o la visita d'aprenentatge a Catalunya de Gaggan Anant, que ara regenta el restaurant Gaggan a Bangkok, considerat el millor d'Àsia, segons la revista *The Restaurant*, evidencien també aquest fet.

Aquesta dimensió internacional de la nostra cuina ens permet plantejar el Tercer Congrés Català de la Cuina com un procés de diàleg amb la resta de cuines del món, escoltant aquells referents internacionals que ens estudien i que ens han atorgat la categoria de líders mundials. De fet, cuiners com Gastón Acurio, Joan Roca, Alex Atala, René Redzepi,

Massimo Botura, Michel Bras o José Andrés, entre d'altres, han acceptat el lideratge de Ferran Adrià com a figura indiscutible, una persona que ha creat un fenomen ideat, construït i consolidat a Catalunya: El Bulli.

En aquest entorn, mantenir una posició de lideratge mundial és probablement el repte més difícil que tenim plantejat en el futur, en un moment de grans cuines emergents i ecosistemes gastronòmics innovadors i, per tant, ha de ser un dels objectius principals del Congrés. Però no podem oblidar que aquesta activitat tractora innovadora ha influït de manera decisiva en la preocupació per la qualitat de la restauració a Catalunya, també de forma especial en la indústria de la restauració col·lectiva.

Segon. Definir el mapa dels actors de la cuina i la gastronomia catalanes

La transformació de la cuina catalana en les dues últimes dècades ha tingut com a conseqüència una gran diversificació d'actors que intervenen en l'excel·lència de la nostra cuina: cuiners, restauradors, gastrònoms, productors agrícoles, periodistes, prescriptors, acadèmics, científics, professionals de l'administració pública, empresaris, consultors, etc. L'univers culinari català s'ha estès i diversificat de tal manera que difícilment es pot entendre l'èxit de la nostra cuina si no tenim en compte el mapa complet de professionals i institucions que fan possible, amb les seves connectivitats, el model d'èxit català. Dibuixar i analitzar aquesta xarxa d'actors per visualitzar les potencialitats que tenim de col·laboració i cooperació és també un dels objectius definidors del Tercer Congrés Català de la Cuina. No obstant, com ja s'havia indicat en el Segon Congrés, l'aliança entre els professionals de la restauració i de la producció primària (agrícola, ramadera i pesquera) és avui, amb els nous reptes (qualitat, proximitat, petjada ecològica, sostenibilitat i influència del canvi climàtic), més urgent que abans.

Tercer. Definir i impulsar l'estratègia de país de cara a l'Horitzó Gastronòmic 2025

Finalment, el Tercer Congrés Català de la Cuina està plantejat com un procés de reflexió que ha de permetre identificar els elements que han portat la cuina catalana a l'excel·lència i al reconeixement internacional. Definir la fórmula d'èxit i convertir-la en l'eina de planificació estratègica dels propers anys és el repte principal del Tercer Congrés Català de la Cuina. El turisme, la indústria, l'agricultura o la cultura són àmbits complementaris en relació amb la cuina catalana, i juntament amb l'atenció a la formació, la recerca i la innovació (el disseny i la creativitat) condueixen el país a una dimensió gastronòmica i culinària que cal planificar i desenvolupar, i el punt de partida és ara el Tercer Congrés Català de la Cuina.

Les administracions públiques catalanes tenen el repte de determinar les polítiques que han de portar el país a l'Horitzó Gastronòmic 2025, i fer-ho amb el consens i la implicació de tot el sector. Buscant aquest factor distintiu de la qualitat, la professionalització i una formació àmplia preparada per als canvis, en especial els relacionats amb la transició digital i, finalment, la dignificació dels llocs de treball. Així doncs, el Tercer Congrés Català de la Cuina és l'oportunitat que té l'Administració per establir les bases de l'estratègia i d'un pla d'acció per a les properes dècades. El sector farà les propostes i l'Administració marcarà les polítiques alineades amb els resultats, però el fet diferencial de la nova dècada que iniciem és la relació entre la cuina i el coneixement (formació, ciència i innovació), sense oblidar la necessitat d'una continuada millora de la cultura culinària i gastronòmica, local i global, com correspon a una forta mescla ciutadana de procedències.

El model del Tercer Congrés Català de la Cuina es planteja com un procés d'anàlisi sostinguda durant l'any congressual, amb un procés de reflexió d'una durada mínima de

12 mesos i unes conclusions i recomanacions als agents implicats en la quàdruple hèlix de la innovació culinària: els cuiners, les institucions de formació i de recerca, les Administracions i la societat (en especial les organitzacions de consumidors, sans i pacients). Aquesta metodologia permetrà generar un debat ampli i continuat des de les bases del sector gastronòmic i culinari, i arribar arreu del territori català i a tots els sectors que s'interrelacionen amb la nostra cuina, mitjançant un model de participació oberta de les persones i institucions repartides en els diferents territoris de Catalunya.

De la mateixa manera, 12 mesos de Congrés ofereixen l'oportunitat de dialogar amb els actors internacionals i les diferents cuines de món, i d'incorporar la seva visió i anàlisi. La dimensió internacional que inevitablement ha de tenir el Tercer Congrés Català de la Cuina requereix una metodologia de procés congressual que no ho redueixi tot a una sola trobada del sector.

5.2. Eixos estratègics

És important remarcar la coincidència en el temps entre la programació dels eixos estratègics del Tercer Congrés Català de la Cuina, realitzada durant la segona meitat de 2017, i les activitats més amplies desenvolupades amb voluntat d'establir una estratègia de país en l'àmbit de la gastronomia. Així es van anar concretant els treballs del Pla de Gastronomia de Catalunya en el període 2017-2018 sota eixos generals, molt amplis, amb la idea de fer "una diagnosi transversal dels seus principals àmbits, així com una identificació dels principals reptes i línies d'actuació futurs. Així, l'objectiu central del Pla de la Gastronomia de Catalunya és contribuir a la promoció i consolidació de la gastronomia i els productes agroalimentaris catalans com a sectors estratègics i elements essencials de la seva identitat".

Per altra part, els objectius específics del Pla són: radiografiar l'estat actual del sector i dels seus principals eixos; identificar els principals agents i dinamitzadors de la gastronomia a Catalunya, i fomentar la seva col·laboració; identificar els principals reptes que el sector gastronòmic ha d'afrontar en els propers anys; definir, sobre la base de la diagnosi prèvia, les línies estratègiques per a consolidar, i enfortir el sector a llarg termini.

Si tenim presents els amplis àmbits de l'alimentació i fem una anàlisi del nivell inferior, la gastronomia, hem d'entendre que encara s'ha de considerar més específica la cuina, i dins d'aquest entorn, la cuina catalana.

És per això que es pot entendre que el Pla de Gastronomia de Catalunya fa un tall conceptual que deixa fora de la zona visible la cuina i, en especial, la cuina catalana, tal com es pot veure de les denominacions dels nou àmbits prioritaris: 1) Gastronomia, radiografia d'un sector econòmic; 2) Gastronomia i innovació; 3) Gastronomia i comunicació; 4) Gastronomia i formació; 5) Internacionalització de la gastronomia catalana; 6) Gastronomia en el desenvolupament local i territorial; 7) Gastronomia i turisme; 8) Gastronomia, nutrició, salut i educació, i 9) Gastronomia, identitat i patrimoni.

Pla estratègic alimentació

Afortunadament, després de més d'un any de treball intens (2019-2020) considerant l'aturada parcial provocada per la pandèmia de la COVID-19, s'ha presentat el Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya (PEAC) 2021- 2026. Aquest pla estratègic representa una mirada més elevada que la gastronomia o la cuina, des del paraigua superior de l'alimentació. Aquest pla ha d'esdevenir l'eina de govern per a la definició de l'estratègia alimentària del país i, a més, ha de servir per assentar les bases del Pacte Nacional per a la "política alimentària de Catalunya". El resultat final del Pla és producte del consens i del treball col·lectiu dels agents implicats en la cadena de valor alimentària, des de la producció primària

fins a les persones consumidores, passant per les indústries d'elaboració, transformació i distribució, el comerç i la restauració. En concret, i durant el procés d'elaboració del Pla, hi han participat més de 350 persones expertes, més de 200 entitats i més de 450 ciutadans i ciutadanes, i aquests darrers ho han fet a través del procés participatiu habilitat. D'aquesta manera, s'ha garantit la multisectorialitat i transversalitat d'aquest instrument, així com l'encaix amb les necessitats del sector, del territori i de la nostra societat. Hem d'entendre que aquesta visió estratègica confirma i reforça les conclusions extretes del Pla de Gastronomia de Catalunya.

És per això que cal considerar que el Tercer Congrés Català de la Cuina tenia una gran responsabilitat per ajustar la seva activitat analítica, de diàleg i, conseqüentment, estratègica de forma complementària a d'altres mirades estratègiques des de plans o talls diferents.

Cal considerar que el Tercer Congrés Català de la Cuina tenia una gran responsabilitat per ajustar la seva activitat analítica, de diàleg i, conseqüentment, estratègica de forma complementària a d'altres mirades estratègiques des de plans o talls diferents

Els eixos estratègics considerats són:

1. CULTURA I PATRIMONI CULINARI EN L'ÀMBIT DE LA CUINA

Àmbits de treball:

1.1 El patrimoni cultural immaterial en l'àmbit de la cuina: coneixements i tradicions que configuren la cuina catalana i l'alimentació.

1.2 Història de la cuina catalana: evolució i moments de lideratge en l'àmbit europeu. Vinculació de la cuina amb d'altres disciplines culturals i artístiques.

1.3 Cuina, producte i identitat.

1.4 Cuina i cultura de la salut.

1.5 Cuina i transformació del turisme cultural.

1.6 La candidatura de la cuina catalana a la UNESCO.

1.7 Bones pràctiques de la cuina catalana per a la salvaguarda de la cuina tradicional.

2. LA GASTRONOMIA COM A MOTOR SOCIOECONÒMIC DE CATALUNYA

Àmbits de treball:

2.1 Definició de *gastronomia*.

2.2 La gastronomia com a aparador cultural i turístic.

2.3 La influència de la gastronomia en l'economia catalana.

2.4 La gastronomia i la imatge de Catalunya.

2.5 Anàlisi territorial de l'oferta gastronòmica.

2.6 Marques turístiques vinculades a la gastronomia.

2.7 Tendències de futur.

3. EL PAPER DELS CUINERS I LES CUINERES COM A PROMOTORS DE LA CUINA CATALANA

Àmbits de treball:

3.1 La creativitat del cuiner/cuinera com a element evolutiu de la cuina.

3.2 El cuiner/cuinera com a motor d'innovació oberta. La recerca culinària.

3.3 Formació dels professionals de la cuina.

3.4 La imatge internacional dels cuiners i cuineres catalans, i l'evolució de la cuina catalana.

3.5 Noves oportunitats de l'emprenedoria culinària.

4. EL CONEIXEMENT CULINARI A CATALUNYA, QUALITAT DE PRODUCTE AGROALIMENTARI I INNOVACIÓ APLICADA A LA CUINA

Àmbits de treball:

4.1 El coneixement culinari i l'educació superior.

4.2 L'estandardització i la gestió del coneixement culinari i gastronòmic.

4.3 La terminologia de l'àmbit gastronòmic.

4.4 El restaurant com a generador de coneixement i innovació en la cuina creativa catalana.

4.5 La restauració col·lectiva.

4.6 L'estat de la professionalització en cuina.

4.7 Qualitat de producte agroalimentari.

4.8 El cuiner/a i el productor/a: una nova aliança.

4.9 Nous àmbits científics: gastronomia computacional, gastronomia nutricional...

4.10 Gastronomia molecular (ciència i cuina).

4.11 Neurogastronomia. Innovació tecnològica i cuina.

5. CUINA, INDÚSTRIA I TREBALL

Àmbits de treball:

5.1 El sector primari com a motor de la cuina catalana: reptes i oportunitats.

5.2 La cuina i la indústria agroalimentària.

5.3 El processament alimentari a Catalunya i la cuina catalana: un binomi imprescindible.

5.4 Noves formes de distribució de la cuina i aliments: del menjar preparat a l'*e-commerce*.

5.5 El mercat de treball a l'alimentació: problemàtica i necessitats.

6. CUINA I SOCIETAT: LA CUINA CATALANA COM A EINA DE PREVENCIÓ I PROMOCIÓ DE LA SALUT, DE LA COHESIÓ SOCIAL I TERRITORIAL, I LA SOSTENIBILITAT EN EL MARC DE L'AGENDA 2030.

Àmbits de treball:

6.1 Cuina i alimentació saludable.

6.2 L'economia social i la cuina. La cuina com a eina de transformació, cohesió i integració de persones amb fragilitats.

6.3 La cuina de proximitat i el desenvolupament local i territorial.

6.4 Responsabilitat social de la cuina catalana. Com evitar el malbaratament alimentari.

6.5 Sostenibilitat i responsabilitat mediambiental.

6.6 Comunicació i cuina.

5.3. Principals activitats organitzades o coordinades per les Comissions Territorials que formen part dels diferents eixos estratègics del Congrés

En l'eix 1, sobre cultura i patrimoni culinari:

- Centre d'Interpretació de la Cuina Catalana - Espai Josep Lladonosa, a la Biblioteca Municipal Les Voltes, 2018.
- Jornades. "Paisatge dels genis, cuina i territori" (17/12/2018).
- Jornades. "La tradició culinària, patrimoni i cultura", La Llotja (Sant Pere de Ribes, 21/11/2018).
- Jornades. "Un territori, quatre productes i una cuina" (Montblanc, 1/4/2019).
- Homenatge a Juli Soler (Girona, 9/9/2019).
- Article conclusions. "Passat, present i futur de la cuina catalana des de la perspectiva dels historiadors" (Barcelona, 29/01/2019. UB). X. Medina.
- Declaració. "El futur de la recerca en història de l'alimentació" (Associació Catalana de Bioarqueologia, 15/10/2019).
- Article cloenda. "El patrimoni culinari i gastronòmic de Catalunya, una anàlisi diacrònica". T. Riera Melis. Universitat de Barcelona.
- Article cloenda. "La cuina catalana a l'edat moderna, anàlisi diacrònica dels receptaris i llibres de cuina. Metodologia i estructura de l'estudi". Jordi Bages-Querol. Càtedra UNESCO.

En l'eix 2, sobre la gastronomia com a motor socioeconòmic de Catalunya:

- Taula rodona "Una mirada al futur de la cuina a Girona" (Girona, 20/11/2018).
- Taula rodona "Reptes del sector gironí de la gastronomia" (Girona, 20/11/2018).
- Ponències "Turisme i Cuina & Gastronomia" (La Llotja, Palau de Congressos de Lleida, 16/10/2018).
- Taula rodona. "Relacions entre turisme i gastronomia" (Lleida 16/10/2018).
- Article cloenda. "El sector agroalimentari com a motor de la cuina i la gastronomia catalana". R. Soliva. Universitat de Lleida (26/11/2019).
- Article cloenda. "L'èxit internacional de la cuina catalana". M. Bernardo. Universitat de Barcelona (26/11/2019).

- Article cloenda. "La restauració col·lectiva a Catalunya. Radiografia i diagnosi d'un sector desconegut" (26/11/2019). C. Brasó Broggi, en col·laboració amb PIMEC i FICCG.
- Article cloenda. "La cuina catalana a l'edat moderna, anàlisi diacrònica dels receptaris i llibres de cuina. Metodologia i estructura de l'estudi" (26/11/2019). Jordi Bages-Querol. Càtedra UNESCO.

En l'Eix 3, sobre el paper del cuiners i cuineres promotors dels valors de la cuina catalana:

- Jornada "Factors que han portat al prestigi de la cuina i la gastronomia catalana" (La Llotja, Palau de Congressos de Lleida, 16/10/2018).
- Diàleg. "Diàleg entre cuiners: xef Jean-Louis Neichel i xef Joel Castanyé" (La Llotja, Palau de Congressos de Lleida, 16/10/2018).
- Diàleg. "Diàleg amb el xef Carles Gaig" (La Llotja, Palau de Congressos de Lleida, 16/10/2018).
- Debats. "La formació dels cuiners i cuineres des de la mirada de Xavier Pellicer i Xavier Sagristà" (La Llotja, Palau de Congressos de Lleida, 8/4/2019).
- Diàleg. "La cuina de l'oli d'oliva: tradició i innovació" (Tarragona, 10/12/2018).
- Taula rodona. "La transformació als fogons: del cuiner al cuiner-empresari" (23/10/ 2019).
- Article cloenda. "La creativitat del cuiner/cuinera com a element evolutiu de la cuina" (26/11/2019), S. Aulet. Universitat de Girona.

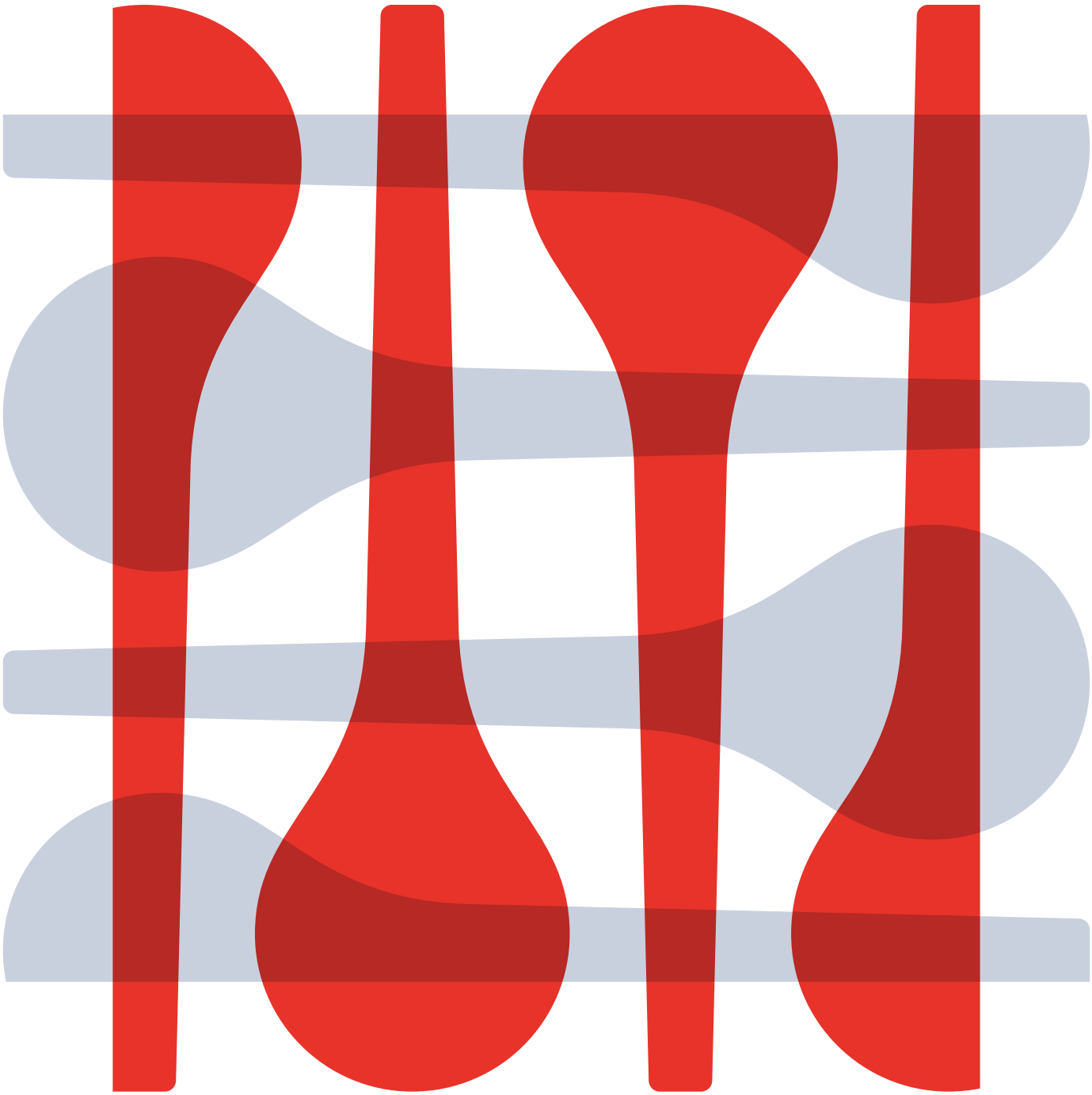
En l'Eix 4, sobre la incorporació de la cuina dins del sistema de coneixement (formació, recerca i innovació):

- Difusió. "Concurs inTecAA per a estudiants d'ESO" (8/6/2019).
- Difusió. "Activitats de difusió del patrimoni gastronòmic (Espai del Peix de Palamós, 2018-19).
- Jornada. "Segona jornada sobre impacte de la cuina: aspectes relacionats amb el coneixement i la tecnologia" (La Llotja, Palau de Congressos de Lleida, 8/4/2019).
- Taula rodona. "Preparació d'aliments: tendències en ciència i tecnologia" (La Llotja, Palau de Congressos de Lleida, 8/4/2019).
- Taula rodona. "Nutrició a la carta, salut i seguretat alimentària" (La Llotja, Palau de Congressos de Lleida, 8/4/2019).
- Jornades. "Formació en gastronomia i turisme: FP i universitat, la clau per a un servei de qualitat turística" (Cambrils, 5/11/2018).
- Jornades. "VIII Jornades de Turisme: noves tecnologies aplicades al turisme" (16/10/2018, Universitat de Lleida).
- Conferència. "Innovació en alimentació: del píxel al plat" (Vic, 26/4/2018).
- Seminari. "Innovation & Food" (Vic, 1/10/2018).
- Taula rodona. "El futur de la formació dels professionals de la restauració" (La Llotja, Palau de Congressos de Lleida, 8/4/2019).
- Jornada. "La simulació en la formació del personal de sala" (Manresa, 27/5/2019).
- Article cloenda. "Simulació com a motor cultural i socioeconòmic de Catalunya". Ll. Blancafort. Facultat de Ciències Socials Manresa, Universitat de Vic i Universitat Central de Catalunya.
- Congrés. Science & Cooking Barcelona World Congress 2019 (Barcelona, 4-6/3/2019).
- Manifest. "Manifest Scientific Gastronomy Barcelona 2019". Aula Magna UB. Barcelona, 6/3/2019).
- Ponència cloenda. "Estat de la professionalització de la cuina. Propostes de futur" (26/11/2019). V. Capdet. CETT.
- Article cloenda. "Gastronomia computacional i gestió del coneixement gastronòmic" (26/11/2019). M. Vila i A. Bidon-Chanal. Campus de l'Alimentació de Torribera. Universitat de Barcelona.
- Ponència cloenda. "Observatori Science & Cooking Barcelona" (26/11/2019).T. Oriuela i A. Ardèvol. Omnios.

- Ponència cloenda. "Neurogastronomia, l'univers cervell-cuina. Les relacions entre el cervell i les experiències gastronòmiques" (26/11/2019). M. Sánchez-Romera i A. Bulbena. En l'eix 5 sobre la cuina com a sector productiu i model d'ocupació.
- Fira. "56 Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra i de les Garrigues" (Les Borges Blanques, 18-20/1/2019).
- Acte per a l'ocupació de qualitat del sector agroalimentari del Baix Empordà (4/3/2019).
- Fira. "147a Fira de Sant Josep (Mollerusa) (19/3/2019).
- Taula rodona. "El paper de la cuina i el turisme en el futur de l'all, la castanya, la patata i el safrà" (1/4/2019).
- Jornada. "Cuina i Producte" (8/4/2019).
- Jornada gastronòmica. "Setmana de la cuina catalana" (Cambrils, 6-9/5/2019).
- Jornada. "Cuina d'abordo sense interferències" (Cambrils, 17/5/2019).
- Jornada tècnica. "VI Jornada tècnica sobre la gamba vermella a Catalunya" (Palamós, 8/06/2019).
- Jornada tècnica. "Possibilitats culinàries del fesol de l'ull ros" (Torroella de Montgrí, 9/10/2018).
- Taula rodona. "Relacions entre productors i cuiners" (La Llotja, Palau de Congressos de Lleida, 16/10/2018).
- Jornada tècnica. "Baix Empordà: territori pesquer" (Palamós, 5/11/2018).
- Jornada tècnica. "Baix Empordà: territori agroalimentari sostenible" (Albons, 8/11/2018).
- Jornada. "L'oli d'oliva a la cuina catalana" (Tarragona, 10/12/2018).
- Taula rodona. "Estratègies de valorització de l'oli d'oliva" (Tarragona, 10/12/2018).
- Jornada. "L'oli de la DOP Oli l'Empordà" (Figueres, 11/12/2018).
- Jornada tècnica. "Baix Empordà: territori agroalimentari innovador" (Pals, 16/11/2018).
- Jornada. "Turisme i Gastronomia a la Costa Daurada. Estratègia d'èxit al Camp de Tarragona" (Vila-seca, 25/10/2019).
- Jornada de cloenda territorial. "La cuina dels genis" (Castell de Vila-seca, 28/1/2020).
- Article. "Cuina, producte i Terres de l'Ebre. Una oportunitat per al desenvolupament econòmic" (26/11/2019). J. A. Duro. Universitat Rovira i Virgili.
- Jornada. "Gastronomia i producte: una oportunitat per al territori" (Vic, 4 de juliol de 2019). En l'eix 6 sobre cuina i societat. La cuina catalana com a element de prevenció i promoció de salut, de la cohesió social i territorial, i la influència sobre la sostenibilitat, segons els principis i objectius de desenvolupament sostenible.
- Experiència gastronòmica. "La Cuina dels Genis" (Castell de Vila-seca, 28/1/2020).
- Jornades. "Un territori, quatre productes i una cuina" (Montblanc, 1/4/2019).
- Conferència. "Slow Food International" (29/04/2019).
- Diàleg. "La gastronomia, estrella de la comunicació? Una conversa entre Jordi Cruz i Cristina Jolonch" (11/05/2018).
- Taula rodona. "El paper de la dona a la gastronomia" (Girona, 17/9/2018).
- Ruta cultural, literària i gastronòmica. "Vic al cabàs" (30/9/2018).
- Jornada. "La cuina de les plantes silvestres" (30/9/2019).
- Diàleg. "La importància dels productes de proximitat. Una conversa entre Quim Casellas i Marc Gascons" (Calonge-Sant Antoni, 07/10/2018).
- Ponència. "Producte i Cuina&Gastronomia" (La Llotja, Palau de Congressos de Lleida, 16/10/2018).
- Diàleg. "L'impacte del malbaratament alimentari. Una conversa entre Joan Roca i Massimo Botura" (16/10/2018).
- Jornada. "Malbaratament d'aliments" (Santa Coloma de Gramenet, 26/11/2019).
- Conferència. "Societat i cuina" (Santa Coloma de Gramenet, 26/11/2019).
- Taula rodona. "Del camp a la taula: reptes de futur" (Girona, 12/12/2018).
- Article Cloenda. "La gastronomia com a motor de cohesió territorial i social". M. Nel·lo. Universitat Rovira i Virgili.

6

Estructura i metodologia: les organitzacions territorials



6. Estructura i metodologia: les organitzacions territorials

6.1. Estructura: les organitzacions territorials

El Tercer Congrés Català de la Cuina està dissenyat com un procés participatiu obert a totes les persones, institucions i iniciatives privades que creguin que la cuina és avui un eix de coneixement transversal amb fort impacte social i econòmic a Catalunya. En aquesta línia, es planteja un model de congrés descentralitzat i organitzat en comissions territorials —que poden identificar àrees territorials específiques— que funcionen autònomament sota uns criteris i una metodologia comuns.

Estructura territorial

Per al Tercer Congrés, el territori català s'estructura en cinc Comissions Territorials:

- Comissió Territorial de la Barcelona Interior i Comarques Centrals.
- Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana.
- Comissió Territorial de Girona.
- Comissió Territorial de Lleida.
- Comissió Territorial de Tarragona. Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre.

Aquestes comissions territorials tenen un president, que representa les institucions, empreses i agents de cada territori, i un director executiu, que és el responsable de la dinamització de tot el procés de debat i de la creació de continguts i documents. Cada comissió territorial té una comissió organitzadora, un comitè d'experts i una comissió tècnica per al desenvolupament de les seves funcions. Cada comissió territorial pot definir internament àrees territorials, que dependran de les persones responsables de la comissió organitzadora i de la comissió tècnica. Cada comissió territorial pot nomenar una presidència d'honor. Les Comissions Territorials, dins de la seva autonomia, hauran de cercar el finançament necessari per cobrir la seva infraestructura i les activitats congressuals.

6.2. Metodologia

A partir dels temes i les problemàtiques d'interès de les persones inscrites al congrés, el Comitè d'experts les agrupa i ordena per tal d'organitzar les activitats objecte del congrés, cadascuna amb un format adequat per abordar cada tema. Per exemple: treballs de recerca d'experts, debats i taules rodones dintre/entre col·lectius professionals, debats amb estudiants de l'àmbit de la cuina i la gastronomia, tallers oberts, diàlegs entre professionals de la cuina, estudis socioeconòmics realitzats per experts universitaris o empresarials, enquestes i entrevistes a personal del sector, concursos d'idees i qualsevol altre tipus que sigui adequat per a qüestions en concret.

Els resultats i les conclusions del conjunt de les activitats realitzades durant l'any congressual, així com els treballs més rellevants, es presenten durant l'acte de cloenda territorial del congrés, i són recollides i publicades en les Actes del Tercer Congrés Català de la Cuina, juntament amb els resultats i les conclusions de les altres Comissions Territorials.

En aquest acte també es fa un balanç del congrés territorial i de la seva projecció mediàtica, acompanyat d'una conferència que posa en relleu les dimensions institucional i internacional del congrés.

6.3. Organigrama

L'estructura general del Tercer Congrés és:

- President: Molt Honorable Senyor Quim Torra
- President d'honor: Ferran Adrià
- Director executiu: Dr. Màrius Rubiralta
- Coordinadora general: Pepa Aymamí
- Coordinador de participació: Pere Castells
- Consell executiu (amb representació de totes les comissions territorials): presidents i directors executius territorials
- Direcció científica (òrgan de consulta i assessorament del consell executiu)

Per altra banda, dins de cadascuna de les 5 Comissions Territorials, tenim:

- Comissió Territorial de la Barcelona Interior i Comarques Centrals.
- President d'honor: Nandu Jubany
- President: Josep-Eladi Baños; rector: Joan Masnou, rector en funcions (2018); Jordi Montañà: rector (2010-2018); director executiu: Pere Quer, Xavier Ginesta (primera etapa); director executiu: Pere Quer (segona etapa).
- Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana.
- Presidents d'honor: Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch.
- President: Xavier Medina; director executiu: Lluís Garcia.
- Comissió Territorial de Girona.
- Presidents d'honor: germans Roca.
- President: Ramon Moreno; directora executiva: Sílvia Aulet.
- Comissió Territorial de Lleida.
- Comitè d'honor: Joan Reñé, Àngel Ros, Roberto Fernández i Delfí Robinat.
- President: Narciso Pastor; director executiu: Jordi Graell.
- Comissió Territorial de Tarragona. Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre.
- Presidents: Marta Nel·lo i Jordi Jardí; director executiu: Jesús Angla. President i director executiu de Terres de l'Ebre: Dr. Juan Antonio Duro

6.4. Agraïment institucional a l'organització territorial i entrega de diplomes

El Molt Honorable President de la Generalitat de Catalunya, senyor Quim Torra, va agrair a totes les persones que hi han participat, així com les múltiples institucions que hi han donat suport i de manera molt especial als presidents, presidents d'Honor, directors i directores territorials, i comitès executius i experts. Igualment, va voler entregar a cadascun d'ells un diploma acreditatiu en representació de la seva institució i dels participants en cadascun dels àmbits territorials en què s'estructura el Tercer Congrés.

L'organització vol agrair igualment al Sr. Lluís Garcia, director d'IPACIM, la seva ajuda a l'organització, i a la Sra. Eulàlia Armengol, directora de Sternalia.

Mencions honorífiques del Tercer Congrés Català de la Cuina entregades pel Molt Honorable President de la Generalitat de Catalunya, senyor Quim Torra, acompanyat pels membres de la taula presidencial de la cloenda del Congrés.

Pere Castells Esqué, promotor del Tercer Congrés Català de la Cuina i president del Congrés Science & Cooking World Congress Barcelona 2019.

Jacint Soler Matutes, en representació de PIMEC.

Francesc Galí Llorens, subdirector del congrés, Consell Comarcal del Baix Empordà.

Ramon Moreno Amich, president de la Comissió Territorial de Girona (UdG).

Sílvia Aulet Serrallonga, directora executiva i coordinadora del Comitè d'experts (UdG).

Jordi Graell Sarlé, director a Lleida del Tercer Congrés Català de la Cuina (UdL).

Robert Soliva Fortuny, director a Lleida del Tercer Congrés Català de la Cuina (UdL).

Marta Gemma Nel·lo, presidenta de la Comissió Territorial de Tarragona (URV).

Jesús Angla Jiménez, vicedegà de la Facultat de Turisme i Geografia de la URV.

Juan Antonio Duro Moreno, president i director executiu del Tercer Congrés de Terres de l'Ebre (URV).

Joan Gòdia Tresànchez, Consell Executiu del Tercer Congrés. Subdirecció general d'Indústries i Qualitat Agroalimentàries.

Nil Bartolozzi, artista i dissenyador.

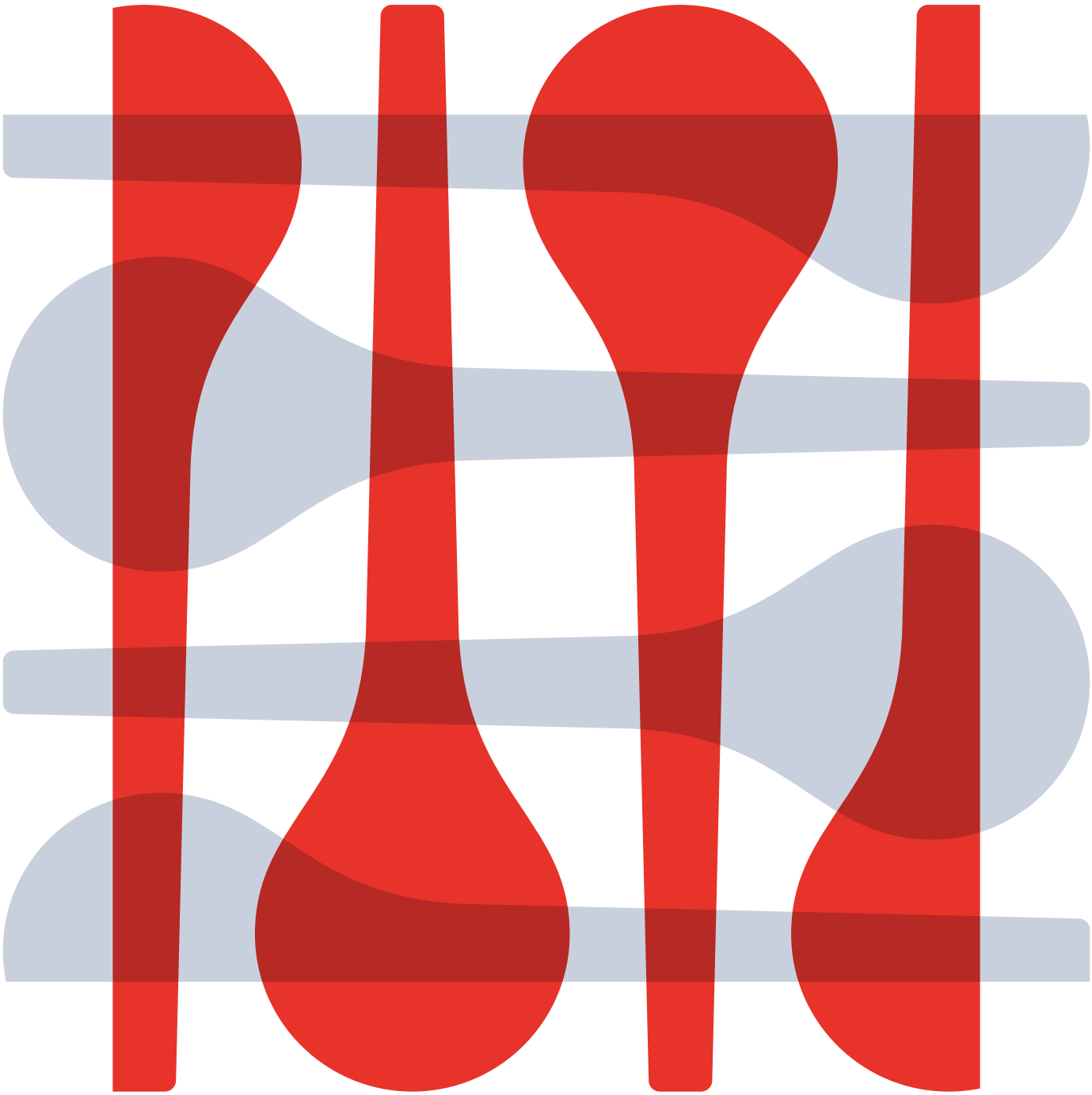
Vinyet Capdet Sorribes, consell executiu del Tercer Congrés, CETT.

Xavier Medina Luque, president de la Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana (UOC).

Xavier Ginesta, president de la Comissió Territorial de Barcelona Interior (UVic).

7

Institucions impulsores del Tercer Congrés Català de la Cuina



7. Institucions impulsores del Tercer Congrés Català de la Cuina

La situació política catalana durant el primer període de desenvolupament del projecte durant l'any 2017 va dificultar tenir una model de finançament oficial del Tercer Congrés Català de la Cuina a través de la Generalitat de Catalunya. Per aquesta raó va ser molt important delegar en les Comissions Organitzadores Territorials no només la pròpia organització interna i la invitació a les institucions territorials impulsores del Tercer Congrés, sinó també buscar la sostenibilitat interna de les activitats que es realitzessin en el seu territori. Cal indicar que la predisposició de les universitats, que van encapçalar la coordinació en cadascun dels territoris, va ser fonamental per al desenvolupament del congrés, aportant espais i personal de suport.

L'estructura organitzativa i la participació institucional del Tercer Congrés Català de la Cuina que es va organitzar per iniciativa de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG), el Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona, i el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, va ser:

President del Tercer Congrés Català de la Cuina: Molt Honorable President de la Generalitat de Catalunya, Quim Torra. President d'honor: Ferran Adrià, doctor *honoris causa* per la Universitat de Barcelona i promotor d'elBulliFoundation. El Comitè d'honor del Tercer Congrés està format pel president, Ferran Adrià; els vocals: germans Roca (president d'Honor de la CT de Girona); Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, xefs (presidents d'Honor del CT de la Barcelona Metropolitana); Nandu Jubany, xef (CT de la Barcelona Interior i Comarques Centrals); Joel Castanyer, xef (en nom de la presidència de la CT de Lleida); Joan Pedrerol Gallego, president del Consell Social de la URV (en nom dels presidents d'honor de la CT de Tarragona. Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre).

Les institucions impulsores van ser, a cada territori, les universitats següents: Universitat de Barcelona, Universitat de Girona, Universitat de Lleida, Universitat Oberta de Cata-

lunya, Universitat Rovira i Virgili, Universitat de Vic i Universitat Central de Catalunya. Van actuar com a institucions i entitats col·laboradores en les activitats de les Comissions Territorials o de l'organització general del Tercer Congrés les següents: Ajuntament de Barcelona, Barcelona Turisme, Diputació de Barcelona, Diputació de Girona, Diputació de Lleida, Diputació de Tarragona, Departament de Salut i Departament de Presidència, Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme; Gremi de Restauració de Barcelona i PIMEC. A més d'altres departaments de la Generalitat de Catalunya i l'Institut d'Estudis Catalans, el Departament d'Empresa i Coneixement va tenir un paper destacat en algunes activitats.

En el Comitè Organitzador del Tercer Congrés han estat invitats els següents organismes i institucions: Direcció General de l'Agència Catalana de Turisme, Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, el director de l'Institut Català de la Vinya i el Vi (INCAVI), el director de l'Institut de Recerca i Tecnologies Agroalimentàries (IRTA), el conjunt de rectors/es de les universitats catalanes, el president del Consell General de les Cambres Oficials de Comerç, Indústria i Navegació de Catalunya, el director de la Fundació Alicia, el director de la Promotora d'Exportacions Catalanes S.A. (Prodeca), el conseller delegat de l'Agència per a la Competitivitat de l'empresa (ACCIÓ), el president d'Alimentària 2018, el director d'Alimentària i director general d'Alimentaria Exhibitions, el director general de Mercabarna i els clústers sectorials, Clúster Foodservice, Clúster de Productes Gourmet i Clúster de Vins i Caves.

7.1. Entitats impulsores de la Comissió Territorial de Barcelona Interior i Comarques Centrals

La Universitat de Vic i Central de Catalunya va proposar Xavier Ginesta Portet i Pere Quer Aiguadé com a presidents de la Comissió Territorial de Barcelona Interior i Comarques Centrals, i la professora Dolors Vinyet com a secretària de la mateixa Comissió.

La presidència d'honor de la Comissió Territorial va recaure en el cuiner i empresari Nandu Jubany.

L'organització territorial va està formada per Aida Camps, responsable del màster de simulació clínica - Campus Manresa; Anton Granero, UHub-Servei a la Comunitat Universitària UVic-UCC; Mercè Rocafiguera, responsable de Protocol i Premsa a la UVic-UCC, i Josep-Ramon Soldevila, Ajuntament de Vic - regidor de Món Rural i Medi Ambient, RR.HH. i Ciutadania i Igualtat.

El Comitè d'honor va estar format per:

Francesc Altarriba, CEO del Grup Altarriba
Jaume Arnau, Ajuntament de Manresa - regidor de Comerç, Mercats i Indústria
Gerard Badia, Gremi Hostaleria i Turisme del Bages
Consol Blanch, professora emèrita Tecnologia alimentària UVic-UCC
Daniel Brasé, Gerent Federació Intercomarcal d'Hostaleria, Restauració i Turisme FIHRT
Joaquim Capdevila, mestre xocolater i membre de l'Académie Française du Chocolat et de la Confiserie-(Ton Granero)
Fabian Contreras, Gremi d'Hostaleria d'Osona
Oscar Dalmau, responsable del Centre Internacional Formació Contínua Manresa
Antoni Dinarès, gerent d'AEH Moianès-Osona
Benjamí Fortuny, responsable de Turisme i Geoparc-Consell Comarcal del Bages
Mònica Fortet, directora de KREAS

Sandra Fumanya, tècnica de Turisme del Consell Comarcal
David Garcia-Gasull, gerent de SplendidFoods i delegat de la Cambra de Comerç d'Osona
Isaac Gelabert, director de Fira LACTIUM
Gemma Llauradó, cap d'estudis de l'Escola d'Hostaleria d'Osona
Àlex Montanyà, Conseller Delegat de Turisme
Sebastià Raurell, bloguer culinari
Eva Rovira, excoordinació Grau Nutrició Humana i Dietètica i Màster en Comunicació i Gastronomia
Josep Sanclimens, acadèmic de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició
Pere Santos, president de la FIHR
Míriam Torres, coordinació Nutrició Humana i Dietètica UVic-UCC
Imma Ubiergo Perramon, adjunta a la direcció general de la FUB Manresa
Jordi Vilaseca, director general de l'Escola JOVIAT

Han actuat com a ponents les següents persones:

Clara Antúnez, "Gastronomia i producte: una oportunitat per al territori"
Albert Armisén, "Innovation & Food"
Marcio Barradas, "Innovació en alimentació a través de les impressores 3D E-Week"
Aida Camps, "Innovació en la sala, innovació en la formació. La simulació en la formació del personal de sala"
Narcís Comadira, "Converses literàries de la UVic al Casino de Vic"
Anna Castillo, "Bodegues Abadal"
Míriam Cloquell, "Farmer's Markets: tradició i innovació a fires i mercats dels EUA"
Marc Currius, "Demostracions i tastets El Barecu-E-Week"
Montserrat Enrich, "Exemple d'un menú silvestre"
Xavier Font, "Gastronomia i producte. Una oportunitat per al territori: bones pràctiques en l'organització i dinamització de fires i mercats. Algunes reflexions des de la perspectiva del turisme"
Carles Gaig, "La transformació als fogons: del cuiner al cuiner-empresari"
Nandu Jubany, "La transformació als fogons: del cuiner al cuiner-empresari"
Lluís Jubert , coordinador del REC Street Food
Paco Pérez, "La transformació als fogons: del cuiner al cuiner-empresari"
Pere Quer, "Ruta cultural, literària i gastronòmica per la ciutat de Vic"
Jordi de San Eugenio, "Les comarques, les marques de territori i la promoció del turisme gastronòmic"
M. Àngels Serra, "Paisatges Barcelona, una marca inspiradora que hem de construir entre tots"
Montse Serra, "Converses literàries de la UVic al Casino de Vic"
Xavier Soldevila, "Ruta cultural, literària i gastronòmica per la ciutat de Vic",
Marc Talavera, "Maneig de productes silvestres en el sector de la restauració" i "El potencial de les plantes silvestres al camp i a la cuina"

7.2. Entitats impulsores de la Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana

La Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana va nomenar com a presidents d'honor: Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch. Com a president de la Comissió Territorial va ser nomenat Xavier Medina (UOC) i com a director executiu, Lluís Garcia Petit, de l'Associació Catalana de Bioarqueologia.

Participació al Science & Cooking World Congress Barcelona 2019

Es detallen a continuació les següents persones i institucions que han participat en el Congrés Science & Cooking celebrat a l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona els dies 4-6 de març de 2019.

Adela Abellan, subdirectora del grau de Gastronomia
Catherine Abert, estudiant
Ana Achón, BCD
Ramon Adell, químic
Empar Aguda, educació
Josep M. Agulló, tècnic superior en Direcció de Cuina
Carlos Álamo, tècnic superior en Direcció de Cuina
Roberto Albanese, xef
Sergi Alcàzar, fotògraf, *El Nacional*
Àgata Albero, Inspira Gastronomia
Lourdes Altés, UB
Daniela Alvarado, Màster en Desenvolupament i Innovació d'Aliments
Oswaldo Enrique Alvarado, tècnic superior en Direcció de Cuina
Mauricio Álvarez, BCC
Francisco Álvarez, BCC
Carla Álvarez, estudiant de màster
Ferran Amigó, tècnic superior en Direcció de Cuina
Albert Andreu, Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària
Jesús Angla, Comissió Territorial de Tarragona
Raquel Aragón, Col. Lab.
Emiliano Arencibia, estudiant BCC
Joan Albert Argerich, Ràdio 4
Josep Armenteros, xef
Nerea Armenteros, tècnica superior en Direcció de Cuina
Bruno Armenteros, Punto Gastronomia
Andreu Asensio, la Torre de Barcelona
Alexandre Aubia, tècnic superior en Direcció de Cuina
Imma Aumatell, responsable de restauració
Lluïsa R. Bh Thuong Bui, tècnica superior en Direcció de Cuina
Laia Badal, Fundació Alícia
Pol Badia, tècnic superior en Direcció de Cuina
Lidia Barreiro, Departament d'Ensenyament
Vivian Barreto, UPV
Fabiola Barrientos, cuinera
Angela Barusi; Laura Bayés
Julio Bejares, xef
Marco Bellonzi, artista
Elena Beltran, R+D
Josep Bernabeu, premsa del Congrés
Montse Bertran, Fem Cuinetes
Carlos Besarte
Javier A. Blanco Torrell, tècnic superior en Direcció de Cuina
César A. Blandin Villarroel, tècnic superior de Direcció de Cuina
Samuel Bloch, estudiant CETT
Cristina Bolet i Alejandro Bondia, estudiants CETT
Mariona Bosch, Producció Pasta
Maria Brines Garibo, ponència
Salvador Brugués, Celler de Can Roca, ponent
Patricia Brunat, professora de ciències

Karina Buchi, BBA
Marta Bueno, estudiant BCC
Marco Buonocore, xef
Jordi Burton
Robert Busquets, Pablo Caffaratti i Sara Cala Mesa, tècnics superiors en Direcció de Cuina
Teresa Calvet
Eduard Campos Flores, Professor CETT
Silvia Candelich, Escola d'Hostaleria de Figueres
Adrià Cano, estudiant CETT
Àlex Canudes, tècnic superior en Direcció de Cuina
Júlia Caparrós, estudiant CETT
Marta Carbonell, ponència
Adrià Carracedo, tècnic superior en Direcció de Cuina
Màrius Carrete, estudiant CETT
Carmen Carretero, Universitat de Girona, Comissió Territorial Tercer Congrés
Davis Casas
Magalí Cases, estudiant CETT
Jeroni Castells, Les Moles
Xavier Català, Observatori
Joan Català, activitats firals DG
Clara Catalán, tècnica superior en Direcció de Cuina
Felipe Celis, professor CETT
Sergi Ferrer, CETT
Tracy Chang, xef
Yonghao Cheng i Gerson A. Chininin, tècnics superiors en Direcció de Cuina
Yunju Choi, Laboratori Celler de Can Roca, La Masia
Patricia Cirera, estudiant CETT
Jordi Cluselle, responsable de cuines, EventBrite
Carolina Cobano
Rosa Coll Morte, Vichy
Ana Collados, BSC
Tana Collados, TV3
Marleny Colmenares, gerència Turisme, Comerç i Mercats Ajuntament Barcelona
Yvonne Colomer, Fundació Triptolemos
Antoni Comas, editor
Álvaro Comella, ponència
Víctor Conversa, estudiant BSC
Núria Corbi, estudiant CETT
Encarna Coret
Natàlia Costa, premsa, Europa Press
Beatriz E. Cros Fons, cuinera EventBrite
Paula Cuenda, estudiant CETT
Hugo d'Ambrosio, UB, ponent
Iván de Gea Martín, tècnic superior en Direcció de Cuina
Alba Delgado, estudiant CETT
Fabio Della Pietà, xef EventBrite
Lourdes López, premsa, diari *El Llobregat*
Gemma Diaz, professora CETT
Antonio Díaz, Coia Domingo i Antonio Domingo, tècnics superiors de Direcció de Cuina
Gorka Domínguez Guerra, cuiner
Nicolas Donaldson, CETT
Ramón Duocastella, cuiner
Alejandro Eguía, Gremi d'Hostaleria de Sitges
Laura Esquius, UOC

Paula Fabregat, estudiant BCC
Eduard Faixat, tècnic superior en Direcció de Cuina
Pere Farré, premsa, *Magazine*
Ingrid Farré, ponent
Salvatore Fauzia
Maria Fernanda Arriola, màster en Desenvolupament i Innovació d'Aliments
Jordi Fernández, premsa digital; Oriol Fernández Moreno
Cristina Ferrara, ponència
Joan Ferrer Carrión, economista
Nan Ferreres, professora CETT
J. Carlos Ferti
Juan Figueras Fernández, Escola d'Hostaleria de Figueres
Marta Fombellida, estudiant BCC
Roman Fornell, restaurant Caellis
Laura Forteza
Sonia Francioli, Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària
Laia Franco
Marc Freixas, Escola d'Hostaleria de Figueres
Laia Freixenet, Escola Hofmann
Francesc Galí, Consell Comarcal del Baix Empordà
Lluís Garcia, Comissió Territorial Tercer Congrés
Salvador García Arbós, premsa, *7 caníbales*
Angela García, TVE
Maria García Lujan
Cristina García Manzanares, màster UB
Cristina García i Mireia Garrido, estudiants CETT
Carme Gasull, premsa, Gastronomistes-Entaulats
Domi Gil Hermoso, cuiner
Elizabeth Gordillo, CEO
Jordi Graell, Departament Tecnologia d'Aliments, Universitat de Lleida
Laura Graell, estudiant CETT
Miquel Guarro, Escola Hofmann
M. Francisca Guerola, professora
José Daniel Guerrero, estudiant BSC
Bernat Guixer, laboratori del Celler de Can Roca - La Masia
Cristina Gutierrez, tècnica de qualitat i desenvolupament
Albert Guzman, restaurant A. Guzman
Víctor Hernansaiz Herraiz
Andrea Herrera, Innovation Scientist
Victor Herrera, estudiant CETT
Silvia Hofmann, Escola Hofmann
Judith Hornos Serrano
Antonio Huguet
Raquel Insa Ciriza, UB
Xiomara Jacome; màster UB
Albert Jarné, tècnic superior en Direcció de Cuina
M. José Jáuregui, màster UB
Adriana Jaworska, I+D pastisseria
Mònica Jimenez, metgessa
Fernando Joda, premsa, *Saber i Sabor*
Marc Jordana
Cristian Nova, Escola Joviat Manresa
Patricia Jurado, Arboleya
Rebeca Jurado

Jong Hun Kim, estudiant BCC
Cristina Jolonch, premsa, *La Vanguardia*
Maider Lago, estudiant BCC
Eric Lahuerta, Carles Lamelo, Onda Cero Catalunya
Lucca Lanzara, tècnic superior en Direcció de Cuina
Laura Laszczewska Burekm, estudiant CETT
Diane Laudic, estudiant CETT
Thierry Laulom, restaurant Caelis
Rafael Llin, DG Formació Professional, Departament d'Ensenyament
Patricia Llorente, professora
Carlos Lloria, estudiant CETT
Ana Lobato, Fundació Alícia
Camila Loew, professora UB curs Food Studies and Gastronomy
Marisa López, Barcelona Turisme
Ángel López; Ana M. López, màster UB
Marta López Toré, màrqueting i comunicació
Lluis López Vázquez, Servei de Promoció de la Qualitat Agroalimentària
Lidia López Vicente i Marina Losada, tècniques superiors en Direcció de Cuina
Marc Lozano, Comissió Territorial de Tarragona
Michel Lucas, professor associat, Universitat de Laval, Québec
Paolo Mangianti, xef
Oriol Margalef, Escola Joviat
Sergi Mari Pons, gerent de Turisme, Comerç i Mercats, Ajuntament de Barcelona
Olga Martín, Universitat de Lleida
Helena Martín, investigadora
Carlos R. Martínez, estudiant BCC
Laia Martínez, màster
Santi Mas de Xaxàs, Torribera Mediterranean Center (TMC), UB-CIA, Campus de l'Alimentació de Torribera
Roger Massana, ponència
Marta Massip, UOC
Mònica Mateu, MWCapital Digital AgriFood
Rosa Mayordomo, Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició
Anne McBride sotsdirectora del Torribera Mediterranean Center (TMC), UB-CIA, Campus de l'Alimentació de Torribera
Albert Mestre, restaurant Sergi de Meià
Cristina Minguillón, professora Química dels Aliments, CCIG, Campus de l'Alimentació de Torribera, UB
Javier Mir Gubern, Comissió Territorial de Girona
Gonzalo Mirón, premsa
Mati Mismas, Abacus
Alexander Montagnaro
Adriana Montclús, TVE
Francesc Montejo, químic
Abert Montferre, premsa
Omar Morales Ortiz, xef
Valeriana Montes, xef
Ramon Morató
Isabelle Moren i François Chartier, ponents
Ramon Moreno, Comissió Territorial de Girona
Juan José Moreno, professor UB, Campus de l'Alimentació de Torribera
Andrea Morillo, UB
Marc Morral, Escola Joviat de Manresa

J. Alejandro Muñoz, tècnic superior en Direcció de Cuina
Gustau Nerin, premsa, *El Nacional*
Francesco Noci, professor lector
José Irving Ochoa, Fundació Alícia
Mikel Olaizola, BCC
Ingrid Oliveras, estudiant CETT
Ventura Orniols, TVE
Marc Orozco, *Deixa'm tastar*, Cadena SER
Ricardo Oteiza, cuiner
David Padila i Judit Palacín, tècnics superiors en Direcció de Cuina
Eric Panella
Adripa Papavassiliu
Nil Parra Coll
Elba Peláez Cañadas, professora FP química i farmàcia
Jerson Duvan Peñaranda, estudiant BCC
Núria Peracho, administració campus de l'Alimentació Torribera (UB)
Catalina M. Perelló, investigadora biomedicina
Patricio David Pérez, estudiant BCC
Ricardo Pérez Carmona, R+D
Maria Pérez, estudiant CETT
Laura Pérez Abad, BCC
Jorge Pérez-Luque, Fundació Alícia
Esther Pisa, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Bernat Plana, cuiner
Toni Pou, premsa, diari *Ara*
Mònica Povedano, cap de l'equip de Neurologia i Ela-Disfàgia, Hospital Universitari de Bellvitge
Gemma Prats, estudiant CETT
Imma Prats Morila, Comissió Territorial de Girona
Deiniol Pritchard
Marc Puigpei
Luciana C. Quintana, xef executiva Urban Group
Mònica Ramírez, premsa, *7 caníbales*
Phillipe Regol, premsa
Yrone Christophe Reyes, tècnic superior en Direcció de Cuina
Santiago Reyes, UB
Roger Ribó, premsa, *Revista*
Renata F. Riofrio, estudiant BCC
Ramon Robentós
Nabila Rodríguez, estudiant BCC
Andrea Rodríguez, màster UB
Samira Lidia Rodríguez Vaqué
Isabel Roig, BCD
Marta Roig Sala, estudiant CETT
Carla Rojas Pertusa
Marta Ros, professora
Xènia Roset, *Deixa'm tastar*, Cadena SER
Andreu Rovira, estudiant CETT
Daniel Royo, màster UB
Silvia Rozas, estudiant BCC
Jorge Ruiz Carrascal, ponent
David Ruiz Seminario
Pedro Saent
Xano Saguer

Teresa Salas
Suphot Saasang, xef
Xaro Sanchez
Ana Sánchez Navarro, professora
Enric Sánchez
Natàlia Santcliment, Abacus
Telmo Sanz
Amelia Sarroca, professora de cuina Torribera Mediterranean Center (TMC) UB-CIA, Campus de l'Alimentació de Torribera
Ana Segarra, estudiant CETT
Zakira Seyda, Valentina Seyda, Eva Silvestre, màster UB
Anna Simon, química
Pau Sintes, estudiant CETT
Dario Sirerol, Ferran Sogorb, Juan Solé i Arnau Soler, estudiants CETT
Guico Sosa
Luiz Indira Sotelo, doctor en Ciència de l'Alimentació
Hector Suarez Espinosa, xef
Antonio Suazo, tècnic superior en Direcció de Cuina
Oscar Teixidó, professor CETT
Josep Tejedo, director general de Mercabarna
Rosane Tera, Escola Hofmann
Juan Carlos Terri
María Tormo Santamaría, professora, Universidad de Alicante
Àlex Torren
Marc Torres, cuiner
William A. Torres, estudiant CETT
Carla Turbio
Massiel Ubico, màster UB
Núria Valentí, revistes *Artesans*
Jorge Vargas, màster UB
Jaime A. Varón, estudiant CETT
Manel Vázquez, coordinador restauració
Roger Velasco, tècnic superior en Direcció en Cuina
Pamela Vélez, màster UB
Carme Vidal, directora Campus de l'Alimentació de Torribera (UB)
Jan Vidal
David Vila
Alfons Vilarrasa, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Oriol Vilas, IBM
Heloïse Vilaseca, Lab. el Celler de Can Roca. La Masia
Ana Viller, estudiant BCC
Odran Vivares i Albert Viver, tècnics superiors en Direcció en Cuina
Miguel A. Vivas, La Casa de Fusta
Ana Vogelsanger, ponència
Omar Whu, estudiant CETT
Elsa Yranzo, Creative Food
Abel Zambran i Marina Zurera, estudiants CETT

Participació a la presentació a estudiants dels àmbits de l'alimentació i cuina, Campus de l'Alimentació de Torribera i CETT-UB

M. Victòria Castell Garralda, cap de Servei de Planificació, Auditoria i Avaluació del Risc, subdirecció general de Seguretat Alimentària i Protecció de la Salut
Jesús Contreras, Observatori de l'Alimentació ODELA (UB)

Ricard Chifré
Nil Cervià
Nan Ferreres, CETT-UB
Betlem Menèndez
Mercè Vidal, Nutricionistes Sense Fronteres
Joel de Pablo
Blanca Padròs, Segona Tinenta d'Alcaldia de l'àrea d'Economia, Serveis Interns, Treball, Universitats, Innovació i Transparència, Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet i presidenta de l'empresa municipal Grameimpuls, S.A.
Diana Reinoso i Felipe Celis, CETT-UB
Carme Ruscalleda, xef, ponent invitada a fer la cloenda
M. Carme Vidal, direcció Campus de l'Alimentació de Torribera

Hi van assistir 116 estudiants.

Agraïments Restauració Col·lectiva a Catalunya:

Carles Brasó Broggi

Agraïments especials a les següents persones que s'han prestat a realitzar entrevistes en profunditat o que han aportat la seva ajuda per fer-les:

Ramon Luque (F. Roca)
Eduard Terrades (Teno)
Josep Maria Domingo (Clece)
Julio Roldán (Clece)
Raimon Bagó (Grup Serhs)
David Pallí (Cuina Gestió)
Francesc Vidal (Comertel)
Bruno Cesena (Aramark-Comertel)
Lluís Monset (Associació Catalana d'Entitats de Salut)
Moisès Bonal (PIMEC)
Josep Montes (ACELLEC)
Carme Chacón (Generalitat de Catalunya, Salut)
Vicenç Fernández (Generalitat de Catalunya, Salut)
Francesc Pedrol (Generalitat de Catalunya, Salut)
Anna Ciutat (Generalitat de Catalunya, Contractació)
Alfons Vilarrasa (Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura i Ramaderia i Pesca), Maria Dolors Solé (Escola de Pràctiques II, Lleida)
Marc Esteve (St. Paul's School)
Rocío Díaz (FICCG)
Elisabeth Schmoll (PIMEC)

Agraïments a les escoles que han respost a la nostra enquesta:

Adela de Trenquelleon
Àgora
Alegre
Alfred Potrony
Betúlia
Can Besora
CEE Crespinell
CEE Nostra Senyora del Mar
CEE Santa Maria de l'Alba
CEE Verge de la Cinta

Col·legi Alfageme
Col·legi Boix
Col·legi Cardenal Vidal i Barraquer
Col·legi CreaNova Sant Cugat
Col·legi Lestonnac
Col·legi Mare de Déu del Socors
Col·legi Maria Rosa Molas
Col·legi OMS i de Prat
Col·legi Pompeu Fabra
Col·legi Sagrada Família
Col·legi Sagrada Família de Sabadell
Col·legi Sant Gabriel de Viladecans
Col·legi Sant Miquel dels Sants
Col·legi Sant Vicenç
Col·legis Nous
Concepción Arenal
Cor de Maria Mataró
Cor Immaculat de Maria
Cristòfor Mestre
Daina Isard
Dominiques Tarragona
EBM Cobi
EBM El Petit Corb
EBM El Xalet de la Paperera
EBM Esquitx
EBM Rocafonda
EHTG
El Bosc de la Pabordia
El Bosc de Mont-ral
El Pi
El Pilar
Els Arcs
Els Aubis
ESC Lacustària
Escola Abat Marcet
Escola Anoia
Escola Antoni Gaudí
Escola Arnau Berenguer
Escola Arnau Mir
Escola Ateneu
Escola Ateneu Igualadí
Escola Balmes
Escola Bernat Metge
Escola Betània Patmos
Escola Bonavista
Escola Bressol Ballmanetes
Escola Bressol Cel Blau
Escola Bressol El Patufet
Escola Bressol El timbal
Escola Bressol Els Minairons
Escola Bressol Els Petits Gegants
Escola Bressol Estel
Escola Bressol La Cadireta
Escola Bressol Municipal El Puig

Escola Bressol Municipal La Mitjana
Escola Bressol Pública Municipal Marrecs
Escola Bressol Valldoreix
Escola Campclar
Escola Can Deu
Escola Can Salvi
Escola Canigó Societat Cooperativa
Escola Castell-Ciutat
Escola Congost
Escola d'Aprenents Sant Genís dels Agudells
Escola d'Hostaleria Mossèn Homs
Escola de Blancafort-ZER Poblet
Escola de Borredà
Escola de Ciutadilla
Escola de Les Avellanes
Escola de Ponent
Escola de Vallfogona de Ripollès
Escola del Bosc
Escola dels Encants
Escola El Cabrerès
Escola El Carmel
Escola El Castell - ZER Montsant
Escola El Cim
Escola El Gurri
Escola El Polvorí
Escola El Terrall
Escola El Timó
Escola Els Roures
Escola Els Til·lers
Escola Enxaneta
Escola Estel
Escola Estel
Escola Eugeni d'Ors
Escola Federico García Lorca
Escola Ferran de Sagarra
Escola Gabriel Castellà i Raich
Escola Garcia Fossas
Escola Guerau de Jorba
Escola Guillem de Claramunt
Escola Guillem de Mont-Rodon
Escola Guilleries
Escola Ildefons Cerdà Centelles
Escola Ítaca
Escola Jaume I
Escola Jaume I
Escola Joan Maragall
Escola Joan XXIII de Les Borges Blanques
Escola Joaquim Palacin
Escola Josefina Ibáñez
Escola Josep de Ribot i Olivas
Escola Josep Maria Folch i Torres
Escola Josep Veciana
Escola L'Àlber
Escola l'Antina

Escola l'Esquirol
Escola L'Oreig
Escola La Bassa
Escola La Benaula
Escola La Colomina
Escola La Draga
Escola La Farga
Escola La Jota
Escola La Mitjana
Escola La Plana
Escola La Vila
Escola La Vitxeta
Escola Les Cometes
Escola Les Fonts
Escola Les Mimoses
Escola Les Muralles
Escola Llebeig de Vilobí del Penedès
Escola Llebetx
Escola Lleó XIII
Escola López Torrejón
Escola M. Reina Violant
Escola Manuel Ortiz i Castelló
Escola Mar Nova
Escola Mare de Déu
Escola mare de Déu del Portal-ZER Vent d'Avall
Escola Marià Fortuny
Escola Marià Galí
Escola Maria Ward
Escola Marta Mata
Escola Mas Clarà
Escola Menéndez Pidal
Escola Mestre Marcel·lí Domingo
Escola Mont-roig
Escola Montmany
Escola Montserrat
Escola Mossèn Ramon Bergadà
Escola Nadal
Escola Napoleó Soliva
Escola Norai
Escola Oliveres Mil·lenàries
Escola Pablo Picasso
Escola Palau d'Ametlla
Escola Pepa Colomer
Escola Pia de Salt
Escola Pia Granollers
Escola Pia Igualada
Escola Pia Nostra Senyora
Escola Pla del Puig
Escola Pompeu Fabra
Escola Pont Trencat
Escola Pràctiques 1
Escola Puig de les Cadiretes
Escola Ramon Llull
Escola Ramon Llull

Escola Riudellots de la Selva
Escola Roc LLop i Convalia
Escola Rocabruna
Escola Rosa Sensat de Reus
Escola Sant Esteve
Escola Sant Felip Neri
Escola Sant Joan
Escola Sant Joan Baptista
Escola Sant Jordi
Escola Sant Josep-El Pi
Escola Sant Martí
Escola Sant Pau
Escola Santa Anna
Escola Santa Bàrbara
Escola Santa Eugènia
Escola Santa Maria
Escola Sentfores
Escola Serra de Picamill
Escola Serra i Hunter
Escola Solc Educació Especial
Escola Tabor
Escola Tagamanent
Escola Tecnos
Escola Terra Nostra
Escola Thau Sant Cugat
Escola Timorell - ZER Vall de l'Aranyó
Escola Tramuntana de Pont de Molins
Escola Tres Pins
Escola Turó del Drac
Escola Vall d'Aro
Escola Vall de Néspola
Escola Valldemur
Escola Vedruna Manresa
Escola Vedruna Tona
Escola Vinyes Verdes
Escola Virolet
Escola Xerta
Escolàpies El Masnou
FEDAC Castellar
FEDAC Manresa
FEDAC Vic
FEDAC-Amílcar
Figotets
Fundació Cor de Maria-Sant Josep
Fundació Educativa Cor de Maria Olot
Fundació Llor
Gaudí
INS Cavall Bernat
INS de Tremp
INS Les Corts
INS Vila de Gràcia
Institut Anna Gironella de Mundet
Institut Antoni Torroja
Institut Arquitecte Manuel Raspall

Institut Baixa Mar
Institut Banús
Institut d'Alpicat
Institut de La Pobla de Segur
Institut de Llançà
Institut de Lliçà
Institut de Sant Just Desvern
Institut Escola Antaviana
Institut Euclides
Institut Fort Pius
Institut Front Marítim
Institut Gelida
Institut Hug Roger III
Institut Joan Mercader
Institut L'Alzina deBarcelona
Institut La Mallola
Institut La Riera
Institut Les Marines
Institut Les Planes
Institut Montsant
Institut XXV Olimpíada
Jesuïtes Lleida Col·legi Claver
Joaquim Ruyra
L'Estany
La Pau
La Pineda
La Roca
La Salle Gràcia
La Salle Manresa
La Salle Tic-Tac (Ed. Infantil)
La Salle Torreforta
Llar d'infants El Barrufet
Llar d'infants El Bressol
Llar d'infants El Carrilet
Llar d'infants El Patufet
Llar d'infants El Tricicle
Llar d'infants L'Esquirol
Llar d'infants La Miraculosa
Llar d'infants Mainada
Llar d'infants Mainada
Llar d'infants municipal de Móra la Nova El Comell
Llar d'infants municipal Fartets
Llar d'infants municipal Petit Estel
Llar d'infants municipal Sant Marc
Llar d'infants Petita Cérvola
Llar d'infants Sagrada Família
Llar d'infants Ter Vint
Llar d'infants Xiu- Xiu
Llar d'infants Escola Casas
Mare de Déu de Montserrat
Mare de Déu del Carme
Mare de Déu del Patrocini
Mare de Déu del Roser
Mare del Diví Pastor

Marinada
Maristes Igualada
MDP Igualada-Mare del Diví Pastor
Miguel Unamuno
MM. Concepcionistes de Barcelona
Monsenyor Gibert
Montessori-Palau Girona
Mowgli
Nostra Senyora del Carme
Rosa Gisbert
Sagrada Família
Sagrada Família Avinyó
San Juan De la Cruz
Sant Cristòfol
Sant Domènec
Sant Esteve de Guialbes
Sant Gabriel
Santa Clara
Santa Marta
Santa Teresa de Jesús
Santa Teresa de Jesús (Fundació Escola Teresiana)
Santísima Trinidad
Santíssima Trinitat
Serralavella
Sesmon d'Oló
Vedruna Artés
Vedruna Bellpuig
Vedruna Berga
Vedruna Manlleu
Vedruna Sallent
Vedruna Tordera
Vedruna Valls
Verge de la Salut
Vilagran
Voranar
ZerUrgellet

7.3. Entitats impulsores de la Comissió Territorial de Girona

La Universitat de Girona va proposar com a president de la Comissió Territorial el professor Ramon Moreno-Amich del Departament de Ciències Ambientals, i la professora Silvia Aulet, representant de la Càtedra Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge-Sant Antoni, com a directora executiva.

La presidència d'honor va recaure en els germans Roca i Fontané (Joan, Josep i Jordi) del Restaurant El Celler de Can Roca de Girona.

L'organització territorial va estar formada pel Consell Comarcal del Baix Empordà amb Francesc Galí; la Càtedra del vi i l'oli de l'Empordà (Universitat de Girona) amb Jesús Manuel Francés, director de la càtedra; la Fundació Pro-Mediterrània-Museu de la Pesca amb Miquel Martí, director de la fundació.

El Comitè d'honor ha estat format per la Diputació de Girona, Miquel Noguer, president; l'Ajuntament de Girona, Marta Madrenas, alcaldessa; Fundació Pro-Mediterrània Museu de la Pesca, Lluís Puig, president i alcalde de Palamós; Càtedra del Vi i l'Oli, Agnès Lladó, presidenta i alcaldessa de Figueres; la Càtedra Gastronomia, Cultura i Turisme, amb Miquel Bell-Lloch, president i alcalde de Calonge-Sant Antoni; Universitat de Girona, Joaquim Salvi, rector; Consell Comarcal del Baix Empordà, Joan Manel Loureiro, president i Marc Calvet, conseller; el Patronat de Turisme Costa Brava Girona, amb Jordi Masquef, vicepresident i diputat Diputació de Girona; la Federació d'Hostaleria de les Comarques de Girona, Antoni Escudero, president.

El Comitè d'experts ha estat format per les següents persones:

Franc Aleu
Joan Bogunyà
Joan Bonany
Yolanda Bustos
Carmen Carretero
Germà Coenders
Jaume Fàbrega
Vicenç Fajardo
Salvador García Arbòs
Gonzalo Hernando
Joaquim Majó
Jaume Marín
Evarist Marc
Neus Montllor
Lluís Mundet
Joan Nogué
Pep Nogué
Anna Pibernat
Jordi Reixach
Elena Saguer
Isabel Salamaña
Joan Tibau
Toni Vallory
Dolors Vida
Héloïse Vilaseca

Han participat en diverses activitats els següents ponents i moderadors:

Gregory Abella, Cuina del Vent
Enelo Agoe, Hotel Restaurant Llevant-La Blanca
Xavier Aguado, restaurant BionBo
Xavier Albertí, DOP Vi de l'Empordà
Antoni Amblàs, BonPreu
Silvia Aulet, Càtedra Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge-Sant Antoni
Daví Aupí, INS Baix Empordà
Pau Blanca, INS Olivar Gran-Figueres
Massimo Bottura, Osteria Francescana-Mòdena (Itàlia)
Yolanda Bustos, restaurant La Calèndula
Natali Canas, El Equipo Creativo
Carmen Carretero, Campus Alimentació i Gastronomia
Quim Casellas, restaurant Casamar-Llafranc
Jordi Claperols, Mas Marcè i Làctics Perelada

Teresa Colell Rulló, Escola Agrària de l'Empordà
Tana Collados, periodista especialitzada, TV3
Bartomeu Compte, Unió Intercomarcal de CC.OO. de les Comarques Gironines
Jordi Cruz, restaurants Abac i L'Angle
Diane Dodd, IGCAT
Andrey Doré, restaurant El Celler de Can Roca
Llorenç Frigola, Consell Regulador IGP Poma de Girona
Vicenç Fajardo, Cuina de l'Empordanet
Francesc Galí, Consell Comarcal del Baix Empordà
Salvador García Arbòs, periodista gastronòmic
Marc Gascons, restaurant Els Tinars-Llagostera
Cristina Jolonch, *La Vanguardia* - The World's 50 Best Restaurants
Miquel Martí, Museu de la Pesca de Palamós
Federico Mattei, Slow Food
Kevin Meisse, restaurant Equilibri
Carles Mencos, Unió de Pagesos
Montse Molla, Mas Molla
Pep Palau, Fòrum Gastronòmic de Girona
Enric Pardo, Associació El Tirador
Pere Planagumà, Taberna-Restaurant Rom-Roses
Lola Puig, restaurant Ca la Lola
Josep Maria Portas, restaurant Sa Cova
Laura Ramades, Associació de Masos Torroella-L'Estartit
Anna Roca, Fundació Agroterritori
Joan Roca, Restaurant El Celler de Can Roca
Agustí Romero Aroca, CREDA (UPC-IRTA)
Carme Roset, Unió de Pagesos de les Comarques de Girona
Carme Ruscalleda, restaurant Sant Pau Sant Pol de Mar
Pere Rubirola, Gerfam Rubirola S.L.
Joan Carles Sánchez, restaurant Es Portal
Joan Tibau, Centre IRTA de Monells
Tony Vallory, Girona Bons Fogons

Entitats col·laboradores:

Cuina de l'Empordanet
Cuines de la Vall de Camprodon
Cuina Pirinenca de la Cerdanya
Cuina Volcànica
Fogons de la Vall de Ribes
Girona Bons Fogons
Girona Excel·lent
Grup Gastronòmic del Pla de l'Estany.
La Cuina de Sils
La Cuina del Vent

Escoles de cuina:

Escola d'Hostaleria de Girona
Escola d'Hostaleria de Lloret de Mar
Escola d'Hostaleria del Ripollès
INS Baix Empordà
Institut Olivar Gran – Figueres

Membres de la Comissió Tècnica:
Maria Buxó
Anna Cuadrat
Maria Faura
Marina Figueras
Marc Genés
Pep Gesti
Neus Giménez
Judith Lloberol
Raquel Molina i Sònia
Gloria Ñaco
Gemma Palma
Imma Prats
Olga Sabater
Turina Serra
Carles Tubert
Georgina Tamburini

Productors i gremis:
Agroalimentària MAS SAULOT
Can Maia Verdures i Conserves
Celler Roig Parals
DOP Fesol de Santa Pau
DOP Oli
DOP Vi
Empordàlia
Fill de J. Callol i Serrats S.L.
Formatges La Balda
Gremi de Carnissers
Gremi de Flequers
Joan Orri
La Selvaseria SL
Mas Marcè
Mas Pinós
Planeses Agricultura
Poma de Girona
Regenerativa
Vedella dels Pirineus Catalans

A més de les persones i institucions participants indicades anteriorment, cal tenir present la participació, com a inscrits registrats, d'unes 124 persones.

7.4. Entitats impulsores de la Comissió Territorial de Lleida

La Comissió Territorial de Lleida va tenir com a Comitè d'Honor el president de la Diputació de Lleida, Joan Talarn; l'alcalde de la ciutat de Lleida, Miquel Pueyo; el rector de la Universitat de Lleida, Jaume Puy, i el president del Consell Social de la UdL, Delfí Robinat.

La Universitat de Lleida va nomenar com a president de la Comissió Territorial de Lleida Jordi Graell i com a membres del Comitè Organitzador i Científic Robert Soliva, secretari del Comitè Organitzador de la Comissió Territorial de Lleida, i les següents persones:

Lluís Bonillo, Aula Gastronòmica
Joan Buchaca, Diputació de Lleida-Promoció Econòmica
Gregori Canalias, Escola d'Hoteleria de Lleida
Josep Ramon Cases, Associació Lleidatana de Cuiners
Joel Castanyé, xef del restaurant La Boscana
Xixo Castanyo, xef del restaurant Malena-La Vaqueria
Paco Cerdà, regidor de Promoció Econòmica i Emprenedoria
Tomás Cusiné, Associació de la Ruta del Vi de Lleida
Natalia Daries, UdL
Pedro Elez, UdL
Berta Ferrer, UdL
Estanislau Fons, UdL
Rafa Gimena, Como Pomona
Anna Maria de Madariaga, Escola d'Hosteleria de Lleida
Eva Martín, UdL
Olga Martín, UdL
Josep Maria Morell, escriptor i divulgador gastronòmic
Joan Pallarés, xef restaurant Can Boix de Peramola
Inmaculada Recasens, UdL
José Serrano, UdL
Ramón Solsona, Federació d'Hosteleria
Vidal Vidal, col·laborador expert, escriptor i divulgador gastronòmic
Domènec Vila, Federació de Cooperatives de Catalunya
Inmaculada Viñas, UdL
Xavier Ticó, Parc Cientific i Tecnològic Agroalimentari de Lleida

El Comitè Organitzador de la Comissió Territorial de Lleida va nomenar relators dels eixos estratègics i de les diferents àrees les següents persones:

Gregori Canalias i Xavier Tarragona, relators de Formació i Cuina
Estanislau Fons, relator de Producte i Cuina
Eva Martin, Natalia Daries i Berta Ferrer com a relatores de Turisme i Gastronomia
Robert Soliva i Pedro Elez, relators de Ciència, Tecnologia i Cuina
José Serrano, relator de Cuina, Salut i Nutrició

Han participat com a ponents i moderadors a les sessions i taules rodones les següents persones:

Acte de presentació del Tercer Congrés Català de la Cuina a Lleida: Vidal Vidal, moderador; Joan Pallarés, ponent; Pere Castells, ponent.

Primera Jornada, sessió "Producte, Cuina i Gastronomia":

Gregori Canalias, moderador "Diàleg entre Cuiners"; Robert Soliva, moderador de sessió; Anton Bundó, comunicació oral; Carles Pujol, comunicació oral; Dolors Etxalar, comunicació oral; Ramon Sarroca, comunicació oral; Josep M. Morell.

Primera Jornada, taula rodona "Relacions entre Productors i Cuiners":

Jaume Lloveras, Xixo Castanyo, Mercè Camins, Jordi Capdevila, Venanci Guiu, Joan Godia i Natalia Daries.

Comunicacions orals:

Jaume León, Montse Gimena, Ferran Perdrix, Marina Hierro, Eva Martin i Natalia Daries.

Segona Jornada:

Taula rodona "Preparació d'Aliments. Tendències": Olga Martín, moderadora; Jordi Barri, ponent; Pere Castells, ponent; Albert Torné, ponent; Ivan Pascual, ponent; Teresa Hernández, moderadora; José Serrano, ponent; Santiago Lavín, ponent; Gemma Salvador, ponent; Teresa Carles, ponent; Xavier Tarragona, moderador; Mercè Tomás, ponent; Toni Gerez, ponent; Gonzalo Ferreruela, ponent; Marga Juanós, ponent; Gregori Canalias, moderador.

Han actuat com a entitats col·laboradores i adherides al Tercer Congrés Català de la Cuina les entitats següents:

Ajuntament de Lleida
Ajuntament de Preixana
Ajuntament de Tremp
Al teu Gust-Aliments del Pallars
Associació APAT (Associació de Professionals de l'Àmbit Turístic del Pallars Jussà)
Associació d'Hostaleria de l'Alt Urgell
Associació d'Hostaleria del Pallars Sobirà
Associació Empresarial de Fruita de Catalunya (AFRUCAT)
Associació Gastronòmica Cuina Pirinenca de Cerdanya
Associació Gastronòmica La Manduca
Associació L'Aula Gastronòmica
Associació Leader de Ponent (Projecte Gustum)
Associació Lleidatana de Cuiners - Aula de Formació Manel Martín
Associació Ruta del Vi de Lleida
Cal Gumer
Cal Jaumet
Cal Pastor-Agroturisme
Cal Xirriclo
Carns Sargaire
Casa Mercè de Fontdebou
Centre de Cultura de l'Oli (La Granadella)
Cinc Sentits Catering S.L.
Col·lectiu de Cuina La Xicoia
Col·lectiu de Cuina Noguera Cuina
Col·legi d'Enginyers Tècnics Agrícoles i Forestals de Catalunya-Demarcació de Lleida
Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya
Confederació d'Associacions de Turisme Rural i d'Agroturisme de Catalunya (TURALCAT)
Consell Comarcal de l'Alta Ribagorça
Consell Comarcal de l'Urgell
Cràpula
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació - Serveis Territorials a Lleida, Generalitat de Catalunya
Departament d'Empresa i Coneixement - Serveis Territorials a Lleida, Generalitat de Catalunya
Departament d'Ensenyament - Serveis Territorials a Lleida, Generalitat de Catalunya
Diputació de Lleida, Patronat de Promoció Econòmica
Diputació de Lleida, Patronat de Turisme
DOP Costers del Segre

DOP de les Garrigues
DOP Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya
DOP Mantega de l'Alt Urgell i la Cerdanya
DOP Pera de Lleida
El Dien
Fecoll – Federació de Colles de l'Aplec del Caragol
Federació Catalana DOP i IGP
Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya (FCAC)
Ferreruela
Fundació del Món Rural
Fundació Triptolemos
Gremi d'Hostaleria del Solsonès
Gremi de Forners de les Terres de Lleida
Gremi de Pastisseria de Lleida
Hotel Can Boix de Peramola: IDAPA
IGP Torró d'Agramunt
IGP Vedella dels Pirineus
L'Estel de la Mercè
Mas Blanch i Jové
Monestir de Les Avellanes
Patronat de Turisme del Solsonès
PLA OVI S.L
Restaurant Hostal Benet
Sucre i Disseny
Turisme de Lleida
Xef Sr. Joel Castanyé (La Boscana).
Xef Sr. Xixo Castanyo (Malena-La Vaqueria)
Xef Sra. Zaraida Cotonat (Fogony)

Han intervingut com a invitats especials als diferents diàlegs els següents xefs:

Carles Gaig
Joel Castanyé
Jean-Louis Neichel
Xavier Pellicer
Xavier Sagristà
Carme Ruscalleda

A continuació s'indiquen els participants a la Jornada de 2018 (i 2019*):

Joseline Gabriela Abad Rodriguez
Sara Acosta Rosa*
Ingrid Aguiló Aguayo
Francesca Agustí
Adriana Alameda Ripoll
Teresa Alba Sala
Juli Alegre
Laia Alfonso Moral
Damaris Alloza Arnau
Cristian Amores
Aida Andrés De La Coba
Julia Aragón Camps*
Miquel Aran Mayoral
Javier Arántegui Jiménez

Joan Baigol
Núria Balagué Morros
Pepita Baldomà
Pere Ballespi Nin
Astrid Ballesta Remy
Javier Barragán Fernández*
Xaima Ben Ammar
Antoni Berga Fillat*
Carolina Berga Rodríguez*
Laura Bernal Martinez
Ventura Bertran Castelló
Laura Biedma Garrido
Silvia Blanco Roig
Gloria Bobo*
Ariadna Boixader
Jordi Boixadera Vinos*
Paula Silvia Borrell Roca
Fina Bosch
Elies Bosch Benet*
Noemi Bosch Valentines
Imane Boumahdi
Ahmed Boutkhamouine
Yassine Bouzidi Essouiri
Mercè Brualla Esteve
Paula Brufau
Eva Bruguero
Marta Bruna
Antón Bundó
Ricard Burgalla
Carlos Burgos Tartera
Ferran Burgues Roca
Judith Buyse Crusat
Blau Caballol Marín*
Cristina Cabestany Bastida
Pau Cabre
Miguel Calderó Lorenzo
Francesca Callarisa
Roser Calull Torres
Mercè Camins
Aixa Canals Trepat
Jordi Capdevila
Gemma Capell Dalmau
Jordi Carbonell Sebarroja
Júlia Cardona Cambon
Hortensi Carrera
Pablo Casanova Lopez
Joel Castanye
Jordi Castanye
Xixo Castanyo
Josep Castellarnau
Josep Maria Castelló Martinez
Maria Castelló Salcia
Sergi Castillo Carrera
Carla Català Bellmunt*

Dan Cater
Lidia Centeno Macedo
Alba Cerezuela Sanjulián
Maria Angeles Chiriboga
Oscar Clavel Molina
Montserrat Coberó i Farrés
Olga Codina
Pilar Colás Medà
Ariadna Cort Garces
Maria Carme Costafreda Farran*
Eduard Cristóbal Fransi
Marina Cruz Montull*
Carolina Cuén Llacuna
Jaume Culleré Motlló*
Tomás Cusiné
Enric Dalmau
Luiza Paula Damoc
Roser Daniel
Maimouna Daou Diallo
Natalia Daries
Angels De Sola Susperregui
Marti Del Cerro Jover
Josep Díaz
Ona Diaz Navarro
Ona
Alejandro Dibasson Mannelli
Gemma Domingo Mora*
Arcadi Duran I Bodart
Pedro Elez
Alessandro Emilio De Ninno
Cesar Enciso
Cesar Armando Enciso Casillas
Aleix Enseñat Saura
Daniela Escalante Lezama*
Pau Escolà Barragán
Joan Estany Illa
Manel Farré
Anna Farré Capdevila
Mireia Farré Gironès
Sara Maria Ferreira Ribeiro
Berta Ferrer
Carles Flinch Font
Ares Flix Sentís
Estanis Fons
Gabriel Font Morea
María Font Vidal
Debora Fratini
Montse Freixa Arenillas
Evelyn Fuertes
Adriana Garcia Gispert
Manolita Garcia Pellejero*
Olga García Pintó
Rosa Gené Girón
Carla Gené Ribera

Montse Gimena
Rafa Gimena
Vicente Gimeno Añó
Miquel Gimeno Viñas
Joan Godia Tresánchez*
Eloy Gómez Giraldez
Marc Gomez Prats
Micael Gonçalves Brito
Mathieu Gonthier
Joan David González Castellano
Natalia Marisol González Coronel
Albert González Guerendiain
Aina Gonzalez Sanchez
Daria Gorokhova
Josep Graell Sarle
Albert Graells
M. Carmen Grassa
Jaume Guasch Balagueró
Venanci Guiu
Miquel Hereu Bofill
Miriam Hor Marti
Aida Ibarz
M. José Invernón
Maria Jose Jauset Berrocal*
Maria Teresa Jauset Berrocal*
Ana Maria Jauset Berrocal*
Jingjing Ji
Carme Jimenez
Montserrat Jiménez Vives
Saida Kadiri
Anastasiya Kamyanetska
Oumayma Kerchaoui Touati
Yamila Kwasnica Obregón
Sheila Lara Solé
Luiz Claudio Lemos
Jaume Leon
Kennet Llimós Quesada
Jaume Lloveras
Sara Llovet Calle
Manuel Lopez Caballero
Sandra Guadalipe López Hernández
Marc López Núñez
Griselda Concepción Lorenzana Moreno
Maria Macovei
Elena Magri Sanchez
Guillem Magrinya Alonso
Laura Malet López
Sebastian Man
Laia Manresa Albà*
Jaume Marcé Font
Eva Martin
Joana Martinez*
Jaume Pablo Martinez Font
Nuria Martinez Garcia

Carla Martinez Morillo
Adrià Martínez Piqué
Jaume Marvà Agustí
Raúl Masot Pinilla
Erika Mayre Noguera
Tatiana Melis Argilès
Cristina Mendoza Repilado
Joan Carles Mercader Sesma
Eva Milla Teixidó
Oriol Morancho
Josep Mª Morell
Àlex Morros Pérez
Joan Muntané
David Muñino
Pilar Muñoz
David Murcia Guirado
Cremieux Ndiaye
Marta Neichel
Iolanda Nicolau Lapeña
Cristina Nieto Josa
Isabel Odriozola Serrano*
Elizabeth Cristina Ojeda Espinoza
Catalina Muriel Ortiz Cortez
Joel Ortiz Fernandez
Jordi Ortiz Sola
Silvia Palacios Gabarro
Teresa Palau Solé
Joan Pallares Oliva
Lidia Pamies Bartra
Oriol Peiro Jou
Jose Maria Penella
Montse Pérez Martínez*
Antonio Perez Tella
Aaron Pi Orvera
Joan Picanyol*
Simona Pili
Aleix Piulats Baro
Berta Pla i Benet
Arnau Pla Vazquez
Marc Pla Vázquez
Josep Pol Bellart
Alex Portugal De Sousa
Carles Pujol
Claudia Pulido Vallmanya
Sergi Quintillà Benet
Antonio Javier Ramos Girona
Carla Ramos Martin
Mª Angels Recasens Guinjuan**
Laura Ribé Alcobé
Enric Ribera
Pilar Rius
Carla Roca Mora*
Carla Roda Sitjà
Begoña Rodriguez Blanco

Pere Roqué
Marta Rubió Gassió
Gabriela Rueda
Marc Rull Lara
Flocel Sabaté
Nuria Sala Martí
Maria Salvado Siscart*
Meritxell Sanabra Gil
Lidia Sanchez
Joel Sanchez Lopez
Ana Sanhueza Martin
Patricia Sanjuan Elvira
Marta Sanzo Miró*
Ramon Sarroca
Rosa M. Segarra
Jose Seuma
Joan Solà Bosch
Robert Soliva
Ramon Solsona
Mercè Solsona Gisbert
Yolanda Soria Villalonga
José María Sorigué Pérez
Maria Soto Hidalgo
Khrystyna Stryzhak
Arantza Terrazas Atauri*
Adrià Tersa Crisén
Xavier Ticó Camí*
Ester Torà Sánchez
Teresa Torner Benet*
Marino Torre*
Patrick Torrent
David Torres Callejon
Corina Torres Guil
Domingo Tost Barrull*
Tere Trepat Felip*
Júlia Tudela Llovera
Olena Ukolova
Eric Urrea Trepat
Kevin Sneider Valbuena Manrique
Astrid Van Ginkel
Nil Ventura Hosta
Xavier Vergara
Solene Verite
Robert Vidal
Arnau Vidal Carnero
Domenec Vila
Josep Francesc Vila Pinies
Remei Viladrich Gine
Mercè Vilagrasa Boldú*
Irina Vilalta Marti*
Inmaculada Viñas Almenar
Josep Viola Barna
Andrada Georgiana Vlassa.

A la Jornada de la Comissió Territorial de Lleida del mes d'abril de 2019 hi van participar les següents persones:

Alba Aguila Gil
Xavier Aguilar Oliveras
Rebeca Alarcón Cano
Uxue Alcuaz Zabalza
Zahia Aliouat Fodil
Alberto Almansa Sicilia
Maria Aloy Monturiol
Anna Altadill Alaminos
Noemi Altisent Miralles
Josep Xavier Andreu Marselles
Ramon Anguera Rué
Lluïsa Antúnez Méndez
Alba Antúnez Valdeolivas
Ma Pilar Aristizábal Pardo
Gemma Arnillas Pla
Judith Arroyo Freixa
María Artiga Artigas
Ayesha Awan
Sergio Baena Sierra
Pepita Baldoma Baldoma
Pere Ballespi i Nin
Josep M Barrufet Olivart
Josep Maria Bases Gonzalez
Ramon Batista Twose
Maria Bennassar Sastre
Antoni Berga Fillat
Carolina Berga Rodríguez
Ventura Bertran Castelló
Mercè Bieto Masip
Arturo José Blanco Ortega
Ramon Bobet Rufach
David Boixadera Funcia
Joan Buchaca Arfelis
Aroa Burrell Casas
Judith Buyse Crusat
Bobby Cabral Viera
Pablo Calatayud Cerdán
Laura Calba Sanchez
Sònia Calvet Salvia
Lluís Camí Asencio
Cristina Canton Gavilan
Enric Cardona Rodríguez
Francesc Casadesús Puigoriol
Verónica Casadó Llop
Joan Casaldàliga Sala
Josep Mª Castaño Piñol
Jaume Claverol Ros
Pau Collado
Lidia Copoví Fresquet
Montserrat Corderroure
José Córdoba Ortega
Sònia Cortada Borreguero

Judit Costa Català
Carmen Costa Sanchez
Aitor Cotes
Marta Cots
Torrelles
Pol Cura Dejuan
Anna Maria De Madariaga Herrera
Angels De Sola Susperregui
Alejandro Dibasson
Blanca Domènech Soria
Laia Duaigües Roco
Aida Enrech Ramirez
Elisabeth Enseñat Puig-Gros
Judith Escartin Boned
Carme Espinet Mestre
Sergi Fabrega Ramon
Joan Fanega Hornos
Laura Farnós Grau
Núria Farràs Moragues
Manel Fernandez Vila
Miquel Angel Ferra Alemany
Gabriel Font Morea
Núria Fonts Castaño
Ot Fortuny Trota
Montse Freixa Arenillas
Khedidja Gasmi
Paula Gisbert Ribas
Ingrid Gòdia Peiró
Encarna González Jiménez
David González Mercadé
Patricia Gosalbez Rafel
Ana Granado
Marc Grau Vernet
Josep Gregori Borrell
M. Francisca Guerola Soler
Isidre Joan Guiu Casas
Eric Gutierrez Pérez
Achoura Habbouche Garcia
Marian Hervera Surita
Maria Teresa Jauset Berrocal
Ana Maria Jauset Berrocal
Maria Jose Jauset Berrocal
Mireia Jordana Quer
Jordi Gabriel Jove Campillo
Marga Juanós
Ricard Lega Mur
Monica Llobera Balcells
Manuel Lopez
Victor Marcé López
Mar Martínez Bleda
Naila Martínez Olmedo
Ramon Masip
Meritxell Massons Ribas
Maria Dolors Mateu Moreno

Laura Matias-Guiu
Erika Mayre Noguera
Noelia Valeria Mejia Rios
Jorge Mendiola Esteban
Enric Millà Novau
Anna Miranda Torres
Iris Monfort Bague
Mª Asunción Mourelle Martinez
Lidia Naharro Olives
M. Jose Naranjo Gili
Mª Pilar Navarro Rodriguez
Cristina Nieto Josa
Carmina Nogareda Burch
Helena Núñez Romero
Gisela Olivella Sanz
Sara Oliver Hey
Oriol Ollé Marrugat
Nil Orrit Nabau
Júlia Ortiz Clares
Nati Pablo Pascual
Jordi Pagán Gilabert
Jose Palacio Merino
Jose Antonio Palacio Pelay
Jaume Palau Cliville
Teresa Palau Sole
Eva M. Parrilla Guzmán
Victor Peinado Fornies
Oriol Peiro Jou
Marisol Pensado Álvarez
Aida Pérez Guiu
Teresa Pinós Vilalta
Maria Pons Feliu
Mercè Pons Sáenz
Emilia Puricescu
Nicole Quispe Chiri
Ester Rabell Bars
Nuria Rauret Oliva
Vanessa Riu Coll
Palmira Rius Tormo
Mónica Rodriguez Garrido
Rosa Maria Rodriguez Sanz
Eva Roig
Albert Rotés Biosca
Laura Rubió Piqué
Sara Ruiz
Marc Rull Lara
Francesc Sabaté Díaz
Elena Sala Batalla
Montserrat Salat Carles
Blanca Salinas Roca
Josep Salvador
Laura Sanchez Roca
Maria José Sánchez Saez
Vicente Sanchis Almenar

Maria Seguí Collado
Elisabet Serra Luque
Maria Eva Serrano Molinos
Carme Serret
Jose Seuma
Sílvia Siuraneta Borque
Josep Maria Sorigue Perez
Manel Tahull Borrell
Aurora Teixidó Jové
Jordi Teres Gardeñas
Laura Térmens Martí
Jordi Tomas Aubets
Albert Torné
Corina Torres Guil
Henar Valdanzo Ruano
Robert Vara Serret
Xavier Vergara Marmo
Maria Del Mar Vidal Cupons Vidal
Ramon Vidal Tora
Conxita Villar i Mir
Esther Vives Casteràs
Maria Angeles Yagüe Aylón

7.5. Entitats impulsores de la Comissió Territorial de Tarragona

La Universitat Rovira i Virgili, promotora i coordinadora de la Comissió Territorial de Tarragona i Terres de l'Ebre, va nomenar la Dra. Marta Nel·lo Andreu, degana de la Facultat de Turisme i Geografia de la URV, com a presidenta del Congrés al Camp de Tarragona, i el Sr. Jordi Jardí, director de l'INS Escola d'Hostaleria de Cambrils, com a director executiu del Congrés al Camp de Tarragona.

El Comitè d'Honor està format per les següents persones i institucions: Il·lm. Sr. Josep Poblet i Tous, antic president de la Diputació de Tarragona) i Il·lma Sra. Noemí Llauradó; Mgfca. i Excma. Sra. Mª José Figueras Salvat, rectora de la Universitat Rovira i Virgili; Sr. Joan Pedrerol Gallego, president del Consell Social de la Universitat Rovira i Virgili; Sr. Jean Marc Segarra Mauri, director dels Serveis Territorials d'Ensenyament Tarragona.

Com a director del Comitè Executiu es nomena el Dr. Jesús Angla Jiménez, vicedegà de la Facultat de Turisme i Geografia de la URV, i els membres següents: Dr. Miquel Àngel Bové i Sans, professor del Departament d'Economia de la URV; Dra. Misericòrdia Domingo Vernis, responsable de l'ensenyament de Grau de Gestió en Turisme i Hoteleria de la URV; Sra. Marta Farrero Muñoz, directora tècnica del Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona; Sr. Jaume Salvat, PCT de Turisme i Oci de Catalunya; Meritxell Roigé, presidenta del Patronat Turisme Diputació de Tarragona; Albert Folch Giró, adjunt a la direcció per les Terres de l'Ebre; les alcaldies de Tarragona, Reus, Vila-seca, Patronat de Turisme de Vila-seca, Cambrils, Salou, el Vendrell, Valls, Riudoms, Ulldemolins, Falset, Montblanc, Prades; i els Consells Comarcals del Baix Penedès, l'Alt Camp, el Priorat, el Baix Camp, la Conca de Barberà, el Tarragonès; i els restaurants (amb estrelles Michelin) Rincón de Diego, Can Bosc, Les Moles, Antic Molí i Villa Retiro.

Han participat com a ponents de les diferents activitats les següents persones i institucions:

Jaume Solé, xef executiu de PortAventura World
Eduard Xatruch, restaurant Disfruta, Barcelona i Compartir, Cadaqués
Oriol Ivern, restaurant Hisop, Barcelona
Xavi Ferraté, restaurant La Bresca, Cambrils
Vicent Guimerà, restaurant L'Antic Molí, Ulldecona
Montse Abellà, restaurant Santceloni, Madrid
Mohamed Quauch, restaurant El Terrat, Tarragona
Ferran Cerro, FCrestaurant, Reus
Sergi Palacin, The Alchemix Restaurant gastro-cocktail bar, Barcelona
Jordi Ferré, director de l'Altafulla Mar Hotel, Altafulla
Raúl Vega Veiga, Vinícola Bodegas de Santo Tomás, Ensenada Baja California
Elisenda Villalta Fortín, Espai de Millora Enogastronomia – Patronat de Turisme Costa Daurada, Diputació de Tarragona
Laia Balada Fibla, restaurant Casa Ramon, Alcanar
Albert Nel·lo, director del Càmping Torre de la Mora – Altafulla
Roger Margalef, responsable de sala del restaurant Compartir, Cadaqués
Xavier Grasset
Jesús Angla, vicedegà de la Facultat de Turisme i Geografia de la URV
Àngel Xifré, director dels Serveis Territorials d'Agricultura al Camp de Tarragona
Montserrat Caelles, regidora de Cultura i de Projecció de Ciutat, Ajuntament de Reus
Josep Moragas, Unió Corporació Alimentària, Reus
Gonzalo Cambra, Cooperativa de Riudecanyes
Fernando Sarasa, Cooperativa de Cambrils
Ester Gomis, Ca Rosset, Vilallonga del Camp
Francesc Baiges, Cooperativa de Montbrió del Camp
Montserrat Gelonch, DOP Siurana
Judit March, Olis Solé, Mont-roig del Camp
Xavi Ferraté, restaurant La Bresca, Cambrils
Rosa Sanromà, restaurant Sanromà, Castellvell de Camp
Rosa Solà, catedràtica de Medicina de la URV
Mai Martí, restaurant La Giberga, Reus
Marta Domènech, Hostal Sport, Falset
Noemí Rabassa, professora de Màrqueting de la URV
Miquel Àngel Bové, professor d'Economia de la URV
Marc Espasa, responsable de promoció i màrqueting de la Fundació Mas Miró de Mont-roig del Camp
Jaume Massó, tècnic superior de l'Institut Municipal Reus Cultura i vocal de la Junta Amics de Gaudí – Reus
Núria Ballester, directora del Museu Pau Casals del Vendrell
Elías Gastón, president del Centre Picasso d'Horta de Sant Joan
Elena Juncisa, directora de la Fundació Mas Miró

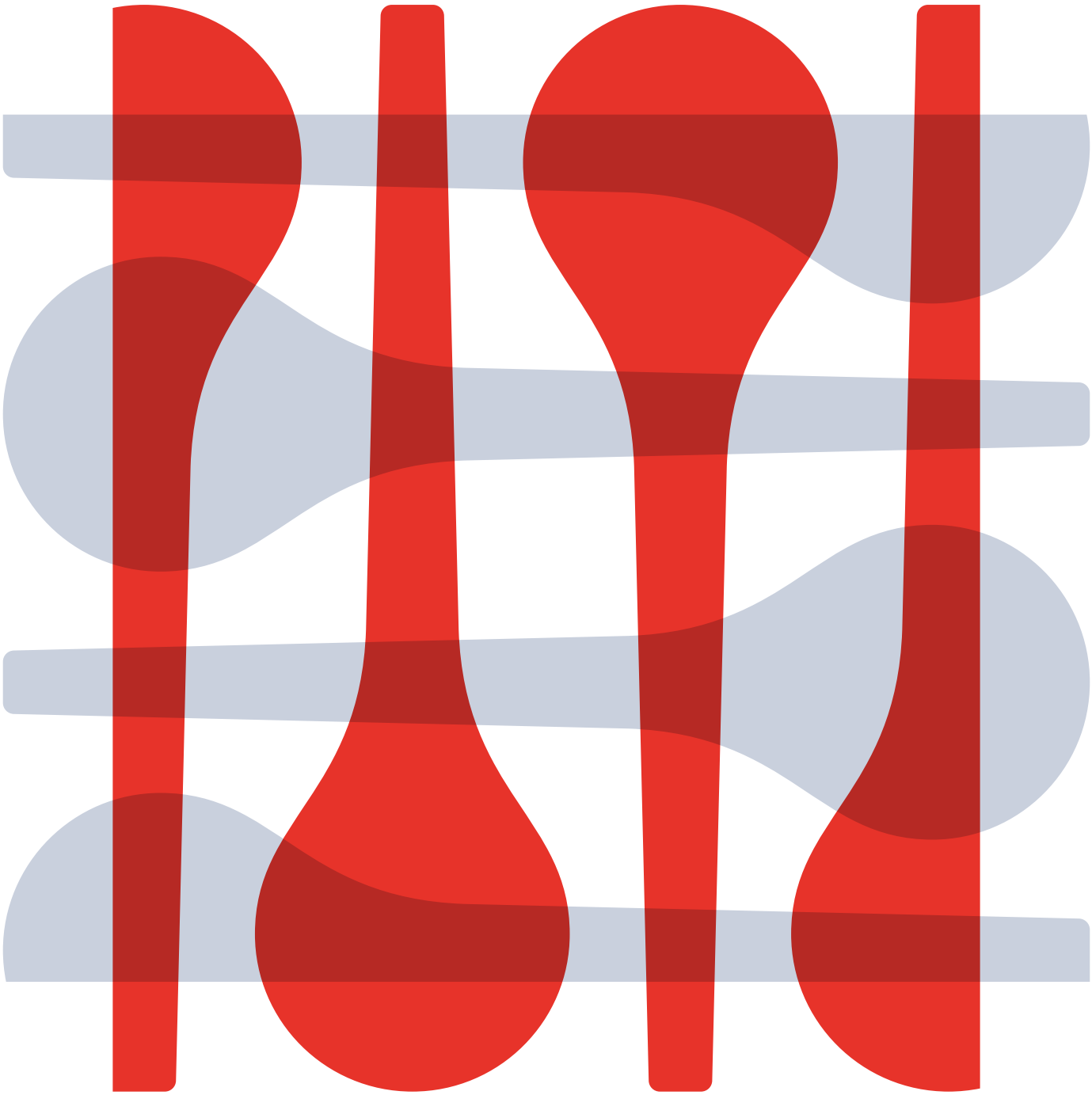
Moderador: Jaume Salvat, director científic del projecte "El Paisatge dels Genis"

Il·lm. Sr. Josep Andreu, alcalde de Montblanc
Il·lm. Sr. Francesc Benet, president del Consell Comarcal de la Conca de Barberà
Àngel Xifré, director dels Serveis Territorials d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a Tarragona
Marta Nel·lo, degana de la Facultat de Turisme i Geografia de la Universitat Rovira i Virgili
Montse Sánchez, productora d'all de Belltall
Josep Badia, productor de castanya de Vilanova de Prades
Eugeni Coll, productor de patata de Prades

Joan Cartanyà, productor de safrà de la Conca
Anna Pascual, del Molí del Mallol de Montblanc
Pep Trullols, de l'Hostal Colomí de Santa Coloma de Queralt
Joan Bosch, de Can Bosch de Cambrils
Toñi González, tècnica de l'Àrea de Turisme de l'Ajuntament de Montblanc
Teresa Helena Balcells, tècnica de turisme de l'Ajuntament de Santa Coloma de Queralt
Isabel Acevedo, periodista especialitzada en gastronomia
Jordi Jardí Serres, director de l'INS. Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils
María Reyes Barrera, professora de cuina/pastisseria de l'INS. Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils
Assumpció Vilella Cuadrada, professora de cuina/pastisseria de l'INS. Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils
Claudia Masdeu Almagro, professora de cuina/pastisseria de l'INS. Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils
Angel Pérez, vicepresident de Restauración AEHT
Damià Serrano, director de màrqueting d'Experiències i recerca de l'Agència Catalana de Turisme
Amelia Rico, directora del Patronat Municipal de Turisme de Cambrils
Toñi González, tècnica de turisme de l'Àrea de Turisme de l'Ajuntament de Montblanc
Núria Griso, tècnica de turisme de l'Àrea de Turisme de l'Ajuntament de Montblanc
Jaume Bages, consultor extern de l'Ajuntament de Riudoms
Francesc Xavier Bonnet, director de la Fira de Riudoms
Imma Parra Hipólito, regidora d'Esports, Promoció Econòmica i Ocupació, Comerç Local i Promoció Turística, Ajuntament de Riudoms
Ángel Arenas, director-gerent del Patronat Municipal de Turisme de Tarragona
Josep Mª Rovira, president de la Cambra de Comerç i Indústria del Valls
Toni Orensanz, responsable de comunicació de la Fira del Vi de Falset
Juan Carlos Capilla, director del Patronat Municipal de Turisme de Salou
Sergi Méndez, alcalde d'Ulldemolins
Xusa Ortega

8

Activitats realitzades en els àmbits territorials



8. Activitats realitzades en els àmbits territorials

8.1. Comissió Territorial de la Barcelona Interior i Comarques Centrals

Les experiències a les comarques centrals. Dr. Xavier Ginesta. Professor titular de la Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya

Introducció

La Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya, a través dels seus dos campus de Vic i de Manresa, va ser l'encarregada de dinamitzar les activitats que les entitats de les comarques de la Catalunya Central van preparar amb motiu del Congrés, durant el curs 2018-19. La Universitat, en el seu rol d'agent dinamitzador del territori i que ha de promoure el seu benestar de manera multinivell, no podia estar al marge d'un esdeveniment que permetia enfortir els lligams entre la indústria de la restauració, els agents vinculats a la formació i la creació de coneixement en un àmbit que, avui per avui, ha ajudat a posicionar el país arreu del món.

La UVic-UCC va liderar vuit activitats entre el 26 d'abril de 2018 i el 23 d'octubre de 2019. A continuació, a tall de síntesi, es llisten per a poder-ne fer, després, una valoració qualitativa:

- Conferència: "Innovació en alimentació: del píxel al plat" (26 d'abril de 2018)
- Seminari d'innovació empresarial: "Innovation & food" (1 d'octubre de 2018)
- Jornada: "La simulació en la formació del personal de sala" (27 de maig de 2019)
- Jornada: "Gastronomia i producte: una oportunitat per al territori" (4 de juliol de 2019)
- Ruta cultural, literària i gastronòmica: "Vic al cabàs" (30 de setembre de 2018)
- Jornada: "La cuina de les plantes silvestres" (30 de setembre de 2019)
- Programa d'activitats transversals de la UVic-UCC (novembre de 2019 - gener de 2020)
- Taula rodona: "La transformació als fogons: del cuiner al cuiner-empresari" (23 d'octubre de 2019).

Les activitats al campus Vic de la UVic-UCC

Gastronomia i producte: una oportunitat per al territori

El turisme gastronòmic i l'enoturisme són pràctiques cada vegada més recurrents a Catalunya. L'oferta s'ha multiplicat en els darrers temps, potser amb la voluntat dels visitants de buscar experiències més personalitzades, intimistes, sostenibles i que tinguin relació amb el territori. Per això, els diversos agents del territori (empreses, administració pública i organitzacions empresarials) estan obligats a col·laborar i buscar vies per a promocionar aquestes activitats.

En aquest sentit, la gastronomia i la cultura del vi han de ser dos elements essencials en qualsevol pla de disseny i conceptualització de les marques de territori, com molt bé va exposar a la jornada "Gastronomia i producte: una oportunitat per al territori" el professor Jordi de San Eugenio, un dels principals referents en la matèria a Espanya.

També, en relació amb una futura marca "Catalunya", caldria valorar com s'ha d'incloure la riquesa gastronòmica del Principat en el relat general de país, que avui continua totalment monopolitzat pels tangibles i intangibles associats, exclusivament, a la marca

"Barcelona". La consultora Maria Àngels Serra, de fet, va destacar-ne la potència, però va assumir que cal fer-la evolucionar per anar-la nodrint de contingut "real i de qualitat".

En la promoció del territori, les fires agroalimentàries prenen especial rellevància. Aquest tipus de fires habiliten espais on el local interactua amb el forà, i s'evita que el turisme visqui d'esquena al territori. L'emprenedora catalana arrelada als Estats Units Míriam Cloquell va il·lustrar-ho amb un exemple molt proper a la seva quotidianitat: els Farmer's Markets, als Estats Units, serveixen per estimular l'economia local, generar llocs de treball, permetre l'accés a aliments frescos a millor preu, reforçar comunitats saludables i promoure la sostenibilitat. Als Estats Units, de fet, encara hi ha espais que es coneixen com *food deserts*, ja que no hi ha més opcions que les ofertes per les cadenes de menjar *fast food*.

La jornada "Gastronomia i producte: una oportunitat per al territori", que es va organitzar al campus de Vic de la UVic-UCC amb la col·laboració de l'empresa La Gastronòmica i el suport de la Diputació de Barcelona, va acabar amb una taula rodona per descobrir casos d'èxit i models a seguir.

La transformació als fogons: del cuiner al cuiner-empresari. L'alta gastronomia com a projecte emprenedor.

Aquest va ser l'eix central de la trobada que tres cuiners que han estat guardonats amb les preuades estrelles Michelin van fer a la UVic-UCC. Els protagonistes van ser Nandu Jubany, de Can Jubany; Paco Pérez, del restaurant Miramar, i Carles Gaig, de Gaig Barcelona. Tots tres van posar en comú en una taula rodona la seva trajectòria i evolució, des de la fundació dels seus bucs insígnia fins a l'actualitat, en el terreny de la restauració i la cuina. Nandu Jubany va posar en valor el caràcter que cal tenir per tirar endavant un restaurant amb estrella Michelin. Per al cuiner de Calldetenes és imprescindible comptar amb "equips de treball que esdevinguin una família, gent que ens empenyi quan ens falten forces", va dir per explicar que a casa seva la confiança en els equips és imprescindible per no deixar de créixer. De la seva evolució de cuiner a empresari va dir-ne que "quan es fan tantes coses, el cuiner per força ha de passar a ser empresari: no pots anar fent sense comptar".

Carles Gaig va parlar sobre la diversificació del propi negoci, també a diferents parts del món, i va explicar que crear altres restaurants "permet tenir-ne un d'alta gastronomia per experimentar i ser creatius". Gaig, que regenta un restaurant a Singapur, fa una bona valoració d'explorar més enllà de Catalunya, i afirma que "allà la població valora molt l'alta gastronomia" i que això els fa coherents amb els projectes culinaris que plantegen.

Per últim, Paco Pérez, al capdavant del restaurant Miramar des de la dècada dels noranta, va explicar com l'atreviment dels cuiners d'alta gastronomia barrejat amb el sentit crític es converteix en la clau de l'èxit. Els altres sis espais gastronòmics que porten el seu segell, repartits entre Barcelona, Manchester i Berlín, serveixen, segons Pérez, per mantenir el Miramar: "A casa nostra podem fer bogeries, però a casa dels altres no". Com Jubany i Gaig, va parlar sobre els bons equips, als quals es refereix com a família, i sobre la importància de "deixar créixer dins l'empresa perquè després les persones aportin valor".

Altres activitats del campus Vic: entre la innovació i la literatura

El campus Vic de la UVic-UCC va comptar amb tres activitats més que complementen l'argumentari científic i divulgatiu que ha deixat el Congrés a les comarques centrals. Per una banda, atès que la coordinació va recaure en una facultat d'Empresa i Comunicació, hi va haver dues activitats que es van centrar a posar en valor el procés d'innovació per a la indústria gastronòmica i alimentària.

En primer lloc, el 26 d'abril de 2018 i en el marc de l'e-Week, la Setmana Digital de Vic, es va fer l'activitat "Innovació en alimentació: del píxel al plat". Marcio Barradas, fundador de Moodbytes, va explicar que gràcies a la tecnologia de la impressió 3D es pot avançar en la fabricació additiva de plats fomentant la creativitat artística, de manera funcional, saludable i sostenible. En segon lloc, el professor Albert Armisen va liderar el seminari "Innovation & food". En aquesta activitat es va proposar utilitzar un model d'innovació oberta per analitzar el sector de la gastronomia, ja que aquest s'ha de diferenciar a través de la innovació en lloc d'entrar en a) una un guerra de preus, b) augment del lloguer del local, c) un augment de preus dels proveïdors o d) un augment de sous del cap de sala o cuiner. A més a més, es van estudiar tres exemples sobre innovació utilitzant intel·ligència artificial, impressores 3D i nous sistemes de gestió.

A part d'aquesta doble activitat en l'àmbit de la innovació empresarial, el 30 de setembre de 2018 es va fer la ruta cultural, literària i gastronòmica "Vic al cabàs". A través d'aquesta activitat divulgativa es va voler demostrar que els coneixements culinaris i gastronòmics són continguts culturals que estan estretament relacionats amb les altres manifestacions culturals, com la literatura, l'art o l'arquitectura. L'interès pels temes culinaris potencia els altres aspectes del turisme cultural que s'hi combinen. Cal assumir, a més a més, que la creació de rutes que combinin tots aquests coneixements, com les que s'han impulsat des del grup de recerca TEXLICO de la UVic-UCC, que treballa en temes de patrimoni literari i cultural, milloren l'explotació cultural i econòmica tant de l'oferta gastronòmica com de l'oferta turística i cultural d'un territori.

Les activitats al campus Manresa de la UVic-UCC

La simulació en la formació del personal de sala

La restauració és un negoci complex i difícil, i són molts els elements que hi influeixen: la gastronomia, els clients, l'entorn econòmic, el personal, les normatives, els impostos o la infraestructura. Molts factors i molt diferents que se centren al voltant d'uns plats que servim a uns comensals. Però, cada cop més, es valoren en paral·lel dos element fonamentals: la cuina i la sala. A la cuina s'elaboren els plats, a la sala se serveixen posant-los en contacte directe amb els comensals. Això no obstant, tradicionalment s'ha donat més importància al primer element que al segon, malgrat que es reparteixin les responsabilitats.

Els equips de sala estan compostos per professionals que atenen clients, persones que cada dia venen d'entorns i cultures diferents, amb necessitats més especials. Això requereix unes habilitats i competències transversals molt determinades, més enllà de les pròpiament tècniques. És molt difícil la selecció i formació contínua d'aquests professionals per tal que mantinguin un nivell de professionalitat i motivació òptim.

A la jornada "Innovació a la sala: innovació en la formació" es va analitzar un d'aquests elements: la formació. I es va focalitzar el debat sobre una eina formativa: la metodologia de la simulació. Una eina complementària a les altres que ja es fan servir, i que pot sumar un gran valor en aquesta tasca tan important de tenir els equips de sala preparats per atendre sempre els clients com es mereixen i com esperen, per tal de no fallar-nos davant de les expectatives creades en entrar a l'establiment.

Aquesta jornada va ser organitzada pel Centre Internacional de Simulació i Alt Rendiment Clínic (CISARC), ubicat al campus Manresa de la UVic-UCC. La conferència inaugural va anar a càrrec del professor Lluís Blancafort, qui precisament està fent una tesi doctoral sobre l'ús de la simulació per formar equips de sala en la restauració. La Dra. Aida Camps, la responsable del CISARC, va parlar de la simulació en la formació professional. Durant la jornada també es va fer una experiència de simulació per a tots els assistents, a

la vegada que una taula rodona d'experiències amb el gerent de la Federació Intercomarcal d'Hostaleria i Restauració, Daniel Brasé; el cap d'àrea de l'Escola d'Hoteleria Joviat, Dani Pons, i la cap d'estudis de l'Escola d'Hostaleria d'Osona, Gemma Llauradó.

La cuina de les plantes silvestres

El 30 de setembre de 2019 es va fer l'activitat "La cuina de les plantes silvestres", que va comptar amb 51 assistents. Un públic de qualitat, format, entre d'altres, per cuiners i restauradors de prestigi, va escoltar tres ponències, de Montserrat Enrich, Esteve Padullés i Marc Talavera respectivament, que intentaven posar en valor la importància de les plantes silvestres a la nostra tradició gastronòmica i la necessitat de recuperar coneixements que ens portin a entendre millor el maridatge entre la natura i la nostra gastronomia.

Activitat transversal de la UVic-UCC: cuina, salut i sostenibilitat

L'activitat transversal de la UVic-UCC és un projecte col·lectiu dels campus de Vic i de Manresa per a poder oferir, durant uns mesos a l'any, un programa d'activitats divulgatives adreçades al gran públic i als estudiants amb independència de quina sigui la disciplina per a la qual s'estan formant. La universitat s'obre al territori i, coincidint amb el Congrés, la tardor de 2019, va tematitzar-se a partir de tres conceptes bàsics: la cuina, la salut i la sostenibilitat.

En aquest sentit, les diverses activitats que s'hi van portar a terme intentaven posar sobre la taula debats com els següents. En primer lloc, conscienciar- nos que, quan escollim els aliments per cobrir la nostra alimentació, no ho fem amb l'única finalitat de nodrir-nos: l'alimentació és un concepte molt més ampli on es busquen emocions, plaer o records, o s'estableix un procés de comunicació. En segon lloc, es va posar èmfasi en el fet que l'alimentació, al llarg de la historia, ha condicionat la salut de les persones. Per això, una de les preocupacions actuals en relació amb la cuina és conèixer com ha de ser l'alimentació equilibrada en totes les etapes de la vida.

En tercer lloc, es va fer èmfasi en el binomi format per la creativitat i la tradició. El que normalment entenem per cuina tradicional ha significat durant segles la base de la nostra alimentació, però mai no ha parat d'evolucionar. La pretesa oposició entre creativitat i tradició és falsa i, en realitat, la cuina tradicional necessita la creativitat per dinamitzar-se i la creativitat necessita la tradició perquè en sigui referent.

Finalment, en relació amb la nostra cultura gastronòmica, també cal diferenciar un àpat lleuger i econòmic de diari, de receptes molt elaborades que requereixen un llarg temps de preparació i que solen utilitzar recursos o solucions molt personalitzats. El ritme de vida actual ens obliga a elaborar una cuina molt ràpida, i això pot posar en risc la transmissió de la riquesa de sabers associats a aquest àmbit.

8.2. Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana

8.2.1. Organització del Science & Cooking World Congres Barcelona 2019

El Science & Cooking World Congress Barcelona 2019 es va celebrar a l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona els dies 4, 5 i 6 de març de 2019 amb l'objectiu de tractar la situació de relació entre la ciència i la cuina, i la seva projecció i influència en el segle XXI. S'organitza com a àmbit territorial de la Barcelona Metropolitana dins del Tercer Congrés Català de la Cuina emmarcat en l'eix de debat 4. El coneixement culinari a Catalunya.

Hi participen la Generalitat de Catalunya a través dels Departaments d'Empresa i Coneixement, i d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació; l'Ajuntament de Barcelona; la Universitat de Barcelona, i Ferran Adrià, en nom dels professionals de la cuina.

Va quedar justificat a través de les diferents ponències que a Catalunya és on s'ha produït una recerca científica gastronòmica més important a escala internacional. Per aquest motiu, aquesta recerca gastronòmica i culinària ha induït que algunes empreses catalanes siguin també avui referents com a indústries gastronòmiques globals. Els beneficis econòmics que s'han produït per aquest fet són molt grans i els que poden esdevenir són incalculables. Aquest Congrés ha evidenciat que Catalunya és un dels centres de la innovació cientificogastronòmica més importants del món, i això s'ha demostrat amb la concentració més gran de professionals, científics, comunicadors i acadèmics en aquest tema. No obstant, Ferran Adrià, en el parlament inaugural, es va dirigir a la consellera Chacón per dir-li que ells, els professionals de la cuina, havien fet la seva part per posar la cuina de Catalunya al món, i que ara faltaven accions i inversions de l'Administració per consolidar i augmentar aquest nivell de referència.

La gran pregunta que es va fer va ser fins quan es podrà continuar així sense un major suport.

Benvinguda i presentació oficial del Congrés (4 de març)

Dr. Joan Elias (Rector Magnífic de la Universitat de Barcelona), Hble. Sra. Maria Àngels Chacón (consellera d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya), Il·lm. Sr. Agustí Colom (regidor de Turisme, Comerç i Mercats de l'Ajuntament de Barcelona), Dr. Màrius Rubiralta (director del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019), Ferran Adrià (president del Comitè Científic Gastronòmic del Congrés) i Pere Castells (president del Comitè Organitzador del Science & Cooking World Congress).

El Science & Cooking World Congress Barcelona 2019 va aportar els següents aspectes:

a. Inventariar el que s'ha fet en ciència i cuina en el segle XXI i les propostes de futur per estructurar aquesta relació. S'ha publicat el llibre del Congrés, on s'analitza tot el que ha succeït i que complementa amb imatges l'elevada participació i la diversitat de les temàtiques.

b. S'han instituït els premis Sferic Awards per distingir projectes d'innovació culinària que hagin contribuït o puguin contribuir a donar resposta a reptes de la societat actual mitjançant la innovació científica. Aquesta primera edició va tenir molt d'èxit, ja que va permetre reunir Ferran Adrià, Heston Blumenthal, Joan Roca i l'equip d'Homaro Cantu.

Un encontre únic i inimaginable amb homenatge inclòs a Homaro Cantu, amb la presència de Katie Cantu i les seves filles, i Derrek Hull, director executiu de The Trotter Project.

La presentació i el lliurament dels premis Sferic Awards van ser duts a terme per Claudi Mans (Universitat de Barcelona) i Montserrat Rivero (Presidenta de l'ACCA), i va comptar amb la presència del Jurat, Davide Cassi, Mariana Koppmann, Claudi Mans i Pere Castells.

Premi 2002 a la innovació en l'aplicació de texturitzants, especialment la goma gellan, i en l'optimització de la tècnica d'aplicació del nitrogen líquid, desenvolupades al restaurant Fat Duck per l'equip liderat per Heston Blumenthal.

Premi 2003 a la innovació en l'aplicació de la gelificació controlada anomenada *esferificació* i en la introducció d'escumes especials anomenades *aires*, desenvolupades al restaurant El Bulli per l'equip liderat per Ferran Adrià.

Premi 2004 a la innovació en l'aplicació de la destil·lació i en l'evolució del concepte *sous vide*, desenvolupades al restaurant El Celler de Can Roca per l'equip liderat pels germans Roca.

Premi 2005 a la innovació en l'aplicació de la gelificació controlada i extensible (esferificació inversa) i en la introducció de la producció de liofilitzats en l'àmbit culinari, desenvolupades al restaurant El Bulli per l'equip liderat per Ferran Adrià.

Premi 2007 a la innovació en l'optimització de l'aplicació del paper comestible i en la gasificació de productes, desenvolupades al restaurant Moto per l'equip liderat per Homaro Cantu.

c. Es van posar les bases per la creació de l'Observatori "Science and Cooking Barcelona" com a estructura permanent encarregada de realitzar accions de coordinació, comunicació, promoció, difusió i valorització de les activitats relacionades amb la ciència i la cuina. Ha estat divulgada i ha estat molt ben rebuda per tothom. No obstant, la incidència del coronavirus COVID-19 aparegut a l'inici del 2020 ha modificat els plantejaments inicials.

d. Amb el suport de l'Ajuntament de Barcelona s'ha definit que el Science and Cooking World Congress estigui unit permanentment a la marca Barcelona, com a marca que ajudi a identificar aquest moviment cientificogastronòmic en el futur.

e. El conjunt d'experts i professionals assistents va proclamar un manifest "Science and Cooking Barcelona" amb un conjunt de punts que defineixin el moviment, i que es van proposar explicar-los a les diferents Administracions i als responsables polítics europeus i internacionals.

La lectura del manifest es va realitzar, per part dels organitzadors Davide Cassi i Pere Castells, el 6 de març de 2019 a l'Aula Magna de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona.

MANIFEST "SCIENTIFIC GASTRONOMY BARCELONA 2019"

Reunits a Barcelona, professors, xefs, investigadors, comunicadors i experts de tot el món que en les últimes dècades hem contribuït a la comprensió i innovació de la gastronomia des de les nostres diferents disciplines, en el marc del Science & Cooking World Congress Barcelona 2019 que s'ha celebrat a l'Aula Magna de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona els dies 4, 5 i 6 de març dins de les activitats del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019,

Acordem

Redactar aquest manifest dirigit al sector econòmic de l'alimentació i la gastronomia, a l'Administració, als responsables educatius i a la societat en general, per establir els principis bàsics d'una nova disciplina o àmbit de coneixement que en els últims anys ha pres forma.

La cuina és una activitat essencial per als humans, que la distingeix dels altres animals i que és necessària per a tots els aspectes de la seva alimentació i benestar.

La cuina, per la seva pròpia naturalesa, evoluciona contínuament per adaptar-se als canvis socials, econòmics, ètics i d'estil de vida.

La ciència és fonamental per generar nou coneixement, i la ciència, aplicada a la cuina, afavoreix la innovació culinària.

El propòsit de la cuina és modificar els aliments perquè siguin més adequats per a l'home: "bons per menjar", "bons per pensar" i "bons per a la salut".

Aquests conceptes de "bo" no es poden reduir a la interpretació de conceptes aïllats, presents en altres ciències. Cada vegada és més necessària una visió pròpia nascuda d'una mirada holística de tot allò relacionat amb la cuina.

La formació superior professional o universitària ha d'incorporar nous coneixements culinaris basats en l'evidència científica en els programes i les activitats vinculats a la cuina.

Per tot això, la gastronomia científica, entesa com a ciència culinària i gastronòmica, ha de ser considerada una disciplina nova i independent, amb els seus propis paradigmes, però que es relacioni amb altres ciències de manera constructiva.

Les Administracions han d'incorporar aquesta nova realitat en la planificació dels programes de formació, d'investigació i de promoció de la innovació, amb total equivalència amb la resta d'àmbits o àrees de coneixement reconegudes.
La innovació culinària dins l'àmbit professional i la creació de doctorats específics en l'àmbit de l'educació superior han de ser potenciades com a finalitats d'aquest procés de normalització.

La gastronomia científica propugna els 17 objectius de desenvolupament sostenible proposats per les Nacions Unides, especialment els valors globals de sostenibilitat, responsabilitat social i humanitat.

Per tot això anteriorment indicat, els promotors d'aquest manifest acordem treballar conjuntament i cooperativament perquè aquesta nova disciplina, la gastronomia científica, sigui promoguda i difosa a través de tot tipus d'activitats. També, per tal de dur a terme un seguiment periòdic de l'evolució d'aquests objectius, s'acorda crear un congrés de Science and Cooking periòdic i un òrgan de seguiment que actuï com a observatori permanent denominat "Barcelona Observatory on Science and Cooking".

D'altra banda, aquesta trobada va servir per abordar la influència que ha tingut aquests darrers 10 anys l'organització dels cursos "Science and Cooking" a Harvard, una commemoració que tindrà lloc durant la desena edició. Van participar en aquesta reflexió, titulada "Passat, present i futur del curs, i influència en la cuina", Dave Weitz (Universitat de Harvard), Ferran Adrià (elBulli Foundation), Joan Roca (El Celler de Can Roca), Carles Tejedor (Oillab), Pere Planagumà (Rom), Nandu Jubany (Can Jubany), Ramón Morató i Enric Rovira.

Finalment, es va fer l'homenatge a Fernando Sapiña amb la presentació del llibre *Soft Matter Transformations in Culinary Processes* per part dels autors Davide Cassi (Universitat de Parma) i Pere Castells, explicant que el llibre es realitza amb Fernado Sapiña i que aporta la nova visió de la disciplina gastronomia científica. 50è Aniversari de l'inici de la gastronomia científica moderna. Science & Cooking.

Barcelona, 2019: homenatge al físic Nicholas Kurti (1908-1998)

El 14 de març de 1969, Nicholas Kurti, físic del Clarendon Laboratory de la Universitat d'Oxford, va impartir, davant dels membres de The Royal Society de Londres, una conferència denominada "The Physicist in the Kitchen" en el marc dels Friday Evening Discourses, fet que s'interpreta com la porta als cinquanta anys de col·laboracions entre científics i cuiners amb la finalitat de posar el coneixement en la interpretació científica dels fets culinaris.

El dia 4 de març de 2019, en el marc del Science & Cooking World Congress Barcelona 2019 celebrat a l'Aula Magna de la Universitat de Barcelona i organitzat com una activitat central del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019, es va fer l'homenatge de la comunitat científica i els professionals a Nicholas Kurti. El professor emèrit de la Facultat de Física de la Universitat de Barcelona, Javier Tejada, i el psicòleg experimental i responsable del Crossmodal Research Laboratory (CRL) del Departament de Psicologia Experimental de la Universitat d'Oxford, Charles Spence, en van fer la lliçó commemorativa.

Alguns dels experts, xefs, comunicadors i científics que han participat en aquest Science & Cooking World Congress Barcelona 2019 han tingut l'oportunitat d'haver compartit una relació personal o professional amb Nicholas Kurti, i la majoria han escrit sobre els fets que determinen moments clau del concepte "ciència i cuina" dels darrers cinquanta anys.

El Campus de l'Alimentació de Torribera havia ja avançat la importància d'aquesta data històrica i del paper clau jugat pel físic Nicholas Kurti en el pròleg del llibre *La cuina del futur* de Pere Castells, membre de la Unitat UB-Bullipèdia, publicat a Barcelona l'any 2016 per Edicions Tibidabo.

Nicholas Kurti (Budapest, 1908 – Oxford, 1998), físic de la Universitat d'Oxford amb un gran interès per la cuina, es va fer famós en presentar la conferència "The Physicist in the Kitchen", l'any 1969, aprofitant les seves experiències en la nova tecnologia del forn de microones, on va expressar: "La importància d'explorar, per part dels científics, la física i les transformacions químiques que tenen lloc quan els aliments es preparen a la cuina". Una de les frases que s'han fet famoses per evidenciar la manca d'atenció al coneixement dels fets culinaris va ser "I think it is a sad reflection on our civilization that while we can and do measure the temperature in the atmosphere of Venus we do not know what goes on inside our soufflés", que vol dir: "Crec que és un reflex molt trist de la nostra civilització que siguem capaços de mesurar la temperatura en l'atmosfera de Venus i no sapiguem què passa dins d'un soufflé".

L'any 2000, J. H. Sanders (Clarendon Laboratory, University of Oxford) va publicar *Biographical Memoirs of Fellows*, de The Royal Society, la biografia oficial de Nicholas Kurti, nascut a Budapest l'any 1908. La biografia parla de la formació del físic a París, la tesi a Berlín i l'activitat a Oxford, quan el 16 de setembre de 1933 s'incorpora al Clarendon Laboratory com a expert en baixes temperatures i experiments de magnetització nuclear (amb el professor Frederick Lindemann F.R.S., Lord Cherwell, responsable del Clarendon Laboratory).

A la biografia oficial s'indica un aspecte atípic en la vida acadèmica del professor Nicholas Kurti: la seva afició pel fet culinari. En l'apartat "Gastronomy", Sanders fa una incursió en la vida de Kurti per explicar l'origen de la seva vocació per la cuina dins dels científics de l'època moderna (post-Segona Guerra Mundial) i alguns elements que el situen dins dels

pares de la recent incorporació de la ciència en el món culinari i com a fundador del moviment denominat "Gastronomia Molecular i Física".

El 1986, el professor Kurti demana als Fellows Members of Royal Society un treball de lliure elecció sobre un fet relacionat amb la cuina des de la visió del científic. Uns anys més tard, amb el suport de la seva dona Giana, publiquen el llibre *But the Crackling Is Superb. An anthology on Food and Drink by Fellows and Foreign Members of Royal Society* presentat pel president de The Royal Society, Sir George Porter, l'any 1988.

Posteriorment, l'any 1992, Kurti, juntament amb Hervé This, va crear uns seminaris internacionals amb l'Ettore Majorana Foundation i el Centre for Scientific Culture d'Erice (Itàlia) amb el nom d'"International Workshop on Molecular and Physical Gastronomy" que es celebraven cada dos o tres anys al començament del mes de maig. Durant el període d'organització conjunta dels seminaris internacionals (1992-1999) se'n van realitzar quatre, el darrer, de 1999, dedicat als "Food Flavours", ja un cop Kurti havia mort. Posteriorment, l'any 2001 es va celebrar un nou congrés internacional amb el nom d'"International Workshop on Molecular Gastronomy" en memòria de Nicholas Kurti dedicat a les textures dels aliments, que va seguir dos cops més el 2004 i el 2007 fins a la seva aturada i posterior reactivació l'any 2015.

S'ha donat a conèixer poc el paper fonamental del tàndem Nicholas Kurti i Hervé This en l'aproximació de la ciència a la cuina. Llegint les memòries de la vida de Nicholas Kurti ens queda la pregunta de quin fet va comportar que es materialitzés la relació amb Hervé This. Segons la bibliografia, s'indica el punt d'origen de la gastronomia molecular i física l'any 1988, en el moment en què This tenia 33 anys i el professor Kurti ja en tenia 80. És l'any de la publicació del llibre *But the Crackling Is Superb. An anthology on Food and Drink by Fellows and Foreign Members of Royal Society*.

La primera publicació conjunta que apareix a la biografia del professor Kurti amb This és de l'any 1994 i correspon a dos treballs de la publicació periòdica *Scientific American*. Hervé This va publicar la seva tesi doctoral, l'any 1995, "La Gastronomie Moleculaire et Physique" a la Universitat de París VI-INRA. Uns anys abans s'havia donat a conèixer al públic especialitzat amb el llibre *Les Secrets de la Casserole* (1993).

Hervé This, com a membre de l'AgroParisTech, va participar també al Science & Cooking World Congress Barcelona 2019, celebrat a la Universitat de Barcelona els dies 4, 5 i 6 de març, amb la taula rodona "És possible una unió general entre ciència i cuina a escala global?" (Paranimf de la UB), juntament amb Davide Cassi, Harold McGee, J. Miquel Aguilera, François Chartier, Cesar Vega i Pere Castells, amb la moderació de Mariana Koppmann, i posteriorment amb la conferència acompanyada d'una activitat experimental que duia el títol "De la gastronomia molecular al Note-by-Note" (Aula Magna de la UB).

8.2.2. Jornada de treball "Restauració col·lectiva". 15 de gener de 2019

Sessió de treball corresponent a l'eix 4 "el coneixement culinari a Catalunya", àmbit 4.5 de la restauració col·lectiva, dirigit a empreses de cuina de col·lectivitats. Lloc: Sala Biblioteca del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya, amb la col·laboració de Protoplay.

https://www.congrescataladelacuina.cat/agenda/jornada-de-treball-restauracio-col-lectiva/

https://www.congrescataladelacuina.cat/noticies/jornada-de-treball-restauracio-col-lectiva/

El 29 de gener de 2019 es va realitzar la II Jornada de restauració de col·lectivitats:

Es van tornar a reunir a la seu del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació a Barcelona representants de les empreses de restauració col·lectiva amb implantació a Catalunya; representants de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG), entitat impulsora i executiva del Tercer Congrés Català de la Cuina, i representants de Protoplay, empresa col·laboradora del Tercer Congrés i els representants de la subdirecció general d'Indústries i Qualitat Agroalimentària del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya com a institució responsable de la coordinació del Tercer Congrés Català de la Cuina.

En aquesta segona sessió es van analitzar i posar en comú els temes exposats a la reunió anterior: nutrició, comunicació, client, sostenibilitat, innovació i treballadors. Es van posar en comú tots els punts i es va avançar en les fonts d'informació rellevants per a la recollida de dades.

8.2.3 Passat, present i futur de la cuina catalana. Aula Magna, Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona. 29 de gener de 2019

Es va organitzar a la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona en col·laboració amb la Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC), en el marc del Tercer Congrés Català de la Cuina.

Programa:

16 h

Presentació del Tercer Congrés Català de la Cuina. A càrrec de Màrius Rubiralta (UB), director del Congrés.

16:15 h

Debat. La cuina catalana des de la perspectiva dels historiadors. Moderadora: Maria Àngels Pérez Samper (UB). Participants: Antoni Riera (UB, IEC), Jaume Dantí (UB), Jordi Bages i Marta Manzanares.

Un dels punts importants abordats va ser la diferenciació dels estudis històrics sobre alimentació, gastronomia i cuina. Tres àmbits relacionats però incorporats en plans de coneixement diferenciats. S'aclareixen en el debat aspectes controvertits entre el concepte de gastronomia i de cuina.

18.30 h

Debat. La cuina catalana des de la perspectiva dels antropòlegs. Moderador: Francesc Xavier Medina (UOC). Participants: Margalida Mulet (ODELA), Lluís García (CCC) i Emma Pla (CETT-UB).

8.2.4. XIII Trobada Gastronòmica. "El futur de la cuina catalana. La gastronomia catalana al segle XXI". 1 i 2 d'abril de 2019

La Trobada d'aquest any estarà emmarcada dins del Tercer Congrés Català de la Cuina, fet que ens permet fer una anàlisi sobre la nostra cuina. Durant aquests dies, el CETT apostarà per abordar temàtiques relacionades amb el present, el passat i el futur de la nostra gastronomia, mitjançant ponències de professionals del sector i taules rodones, on els estudiants podran aprofundir en les següents temàtiques: patrimoni culinari (identitat i zones culinàries), tendències, influència d'altres cuines al corpus culinari català i perspectiva de la cuina catalana actual i de futur.

Programa:

Dilluns 1 d'abril – Condueix l'acte la periodista Carme Gasull.

9.00 h
Benvinguda a càrrec de Nan Ferreres, directora de l'Escola Tècnica Professional CETT.

9.10-9.40 h
Les bases de la cuina catalana; Sergi de Meià, president de l'Institut Català de la Cuina.

9.40-11.15 h
Zones culinàries i arròs.

11.15-11.45
Descans.

11.45-12.10 h
Generacions culinàries en el patrimoni català, Ada Parellada.

11.45-12.10 h
El pa de pagès, Anna Bellsolà, Baluard; Xavier Barriga, Turris; Jordi Morera, L'Espiga d'or, i Xevi Ramon, Triticum.

13.00-14.00 h
Sushi o fricandó? Diàleg entre Nandu Jubany i Hideki Matsuhis.

Dimarts 2 d'abril: demostracions pràctiques. Ratafies, Xavier Amat, Confraria de la Ratafia de Santa Coloma de Farners.

8.2.5. Primera Mostra Gastronòmica i de la Pagesia. Viladecans, 11 i 12 de maig de 2019

El Tercer Congrés Català de la Cuina va col·laborar amb la 49a Fira de Sant Isidre i 18a Mostra d'Entitats en el marc de la Primera Mostra Gastronòmica i de la Pagesia, amb la participació de la Bodega Segura, la Cooperativa Agrícola i el Gremi d'Hostaleria, i un taller de productes de proximitat, "Tomàquet a la cuina", a càrrec del xef Manel Souza i Josep Farres.

8.2.6. Presentació del Projecte de Neurogastronomia (UB-UAB). Sala Ramón y Cajal de la Universitat de Barcelona. 11 de juliol de 2019

El dia 11 de juliol de 2019 es va presentar el projecte conjunt entre la UB i la UAB sobre la promoció d'un àmbit acadèmic i d'aplicació de la cuina i la ciència denominat "Neurogastronomia", així com la voluntat que Catalunya disposi de la seu del Barcelona Neurogastronomy Center, que estaria dirigit per Miguel Sánchez Romera, neuròleg, neurofisiòleg i amb la col·laboració del doctor Antoni Bulbena, catedràtic de la Universitat Autònoma de Barcelona i expert en salut mental.

En l'àmbit acadèmic, el projecte vol actuar amb una oferta de màster o postgrau coordinada pels professors Santiago Ambrosio, del Departament de Ciències Fisiològiques de la Facultat de Medicina i Ciències de la Salut (Campus Bellvitge); Juanjo Moreno, del Departament de Nutrició, Ciències de la Alimentació i Gastronomia de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació (Campus Torribera), i Jaume Campistol, neuròleg de l'Hospital de Sant Joan de Déu, a més dels promotors, els doctors Miguel Sánchez-Romera i Antoni Bullbena.

La importància de la relació entre el fet culinari i el paper del cervell en la formació dels sabors dels aliments que mengem va ser indicat per Miguel Sánchez Romera, tant en el seu primer llibre *La cocina de los sentidos* (Ed. Planeta) de 2001 com en el tractat *Neurogastronomía: la inteligencia emocional culinaria* de 2007, reeditat el 2008 pel Grupo Saned.

"Con el concepto de 'neurogastronomía' pongo en paralelo la visión de la neurología y de la cocina para explicar la experiencia culinaria como resultado de una actividad cerebral o de una percepción sensorial. Estudiar la actividad sensorial asociada para conseguir un gusto, un color, un sonido y una textura que configuran el 'sabor'. La percepción de un guiso se compone de una carga sensorial, emocional e incluso racional que se produce en nuestro cerebro mientras se cocina y se come", indica Miguel Sánchez-Romera en el seu volum.

8.2.7. Cuineres i cuiners pel futur de la cuina catalana

Els reconeguts xefs Miquel Guimerà, Xavier Lahuerta i Sergi de Meià han decidit impulsar el moviment "Cuineres i cuiners pel futur de la cuina catalana" i sumar-se als treballs del Tercer Congrés de Cuina Catalana. Amb aquesta iniciativa pretenen que les noves generacions, àmpliament preparades i que ja estan treballant als millors restaurants de Catalunya, contribueixin a assentar les bases que han de garantir el futur de la cuina catalana. Amb aquesta incorporació, el Congrés fa un important pas endavant en la implicació d'un dels col·lectius fonamentals de la gastronomia catalana i el que li ha donat més projecció pública, tant nacional com internacional.

8.2.8. Jornada sobre el malbaratament d'aliments. Campus de l'Alimentació de Torribera i Santa Coloma, Ciutat Universitària. 26 de setembre de 2019

La lliçó magistral de la jornada la va fer el Dr. Jesús Contreras, professor emèrit del Departament d'Antropologia Social de la Facultat de Geografia i Història de la Universitat de Barcelona, amb el títol "Societat i cuina". Va seguir amb una taula rodona, sota el paraigua de la sostenibilitat, amb el títol "Com puc contribuir a reduir el malbaratament alimentari?", amb els següents participants: Victòria Castells, Agència Catalana de Seguretat Alimentaria; Mercè Vidal, directora de Nutrició Sense Fronteres; Diana Reinoso, Plataforma Social d'Aprofitament d'Aliments, i Felipe Celis, professor de cuina del grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques de CETT-UB. Altres ponències que es van desenvolupar a la tarda van ser una taula rodona, on van participar diplomats de les tres titulacions sobre el tema "El mercat del treball a l'alimentació, problemàtica i necessitats. Habilita la formació per a la professió?" i, posteriorment, va clausurar la Jornada la reconeguda xef Carme Ruscalleda, apostant pel producte i la identitat de la cuina catalana.

Cuina, alimentació i societat

8.2.9. Empresaris i emprenedors impulsors del producte local. Jornades de Viladecans. 3 d'octubre de 2019

https://www.congrescataladelacuina.cat/noticies/empresaris-i-emprenedors-es-reuneixen-en-lajornada-39-a-viladecans-impulsem-el-productelocal-39-/

8.2.10. El futur de la recerca en història de l'alimentació. 15 d'octubre de 2019

L'Associació Catalana de Bioarqueologia, presidida per Lluís Garcia Petit, va fer, el 15 d'octubre de 2019, una declaració sobre el futur de la recerca en història de l'alimentació amb motiu de la celebració del Tercer Congrés Català de la Cuina i que s'adjunta a continuació.

DECLARACIÓ DE L'ASSOCIACIÓ CATALANA DE BIOARQUEOLOGIA SOBRE EL FUTUR DE LA RECERCA EN HISTÒRIA DE L'ALIMENTACIÓ

Amb motiu de la celebració del III Congrés Català de la Cuina, l'Associació Catalana de Bioarqueologia vol fer arribar a les institucions i entitats organitzadores les següents reflexions i manifestacions, per tal de contribuir als objectius fixats per a aquest esdeveniment, especialment pel que fa a l'eix de debat "Cultura i patrimoni culinari en l'àmbit de la cuina" i l'àmbit de treball 1.2 "Història de la cuina catalana".

Quan es parla de la història de la cuina catalana, normalment els orígens se situen a l'edat mitjana, i això té certa lògica si tenim en compte que és en aquell moment quan agafa personalitat i nom la nostra cultura. De vegades també es fa algun esment a la cuina de l'època romana, gairebé sempre fent referència a l'obra *De re coquinaria*, atribuïda a Apici, tot i que sembla que té molts afegits del segle V dC o fins i tot posteriors. Però molt rarament es va més enrere dels romans. I tanmateix, és evident que al nostre territori ja hi havia una població ben establerta des de molts mil·lennis abans i si, com tantes vegades es recorda, la cuina és el paisatge a la cassola, hem de pensar que la manera com s'alimentaven ja responia a un entorn natural que, a grans trets, no era gaire diferent de l'actual, almenys des de fa uns 11.700 anys, quan la fi de la darrera glaciació va donar pas al clima temperat de què ara gaudim. Per tant, és evident que la cuina medieval i la cuina romana que es feien a Catalunya ja es nodrien d'unes pràctiques, d'uns coneixements, d'unes tècniques anteriors, de les quals no ens ha quedat cap documentació escrita, més enllà de les escasses referències que alguns textos d'època romana fan a la cultura ibèrica. Per poder aprofundir en el coneixement de tots aquells segles i mil·lennis, que ocupen més del 99 % de la nostra història, l'única font d'informació de què disposem és l'arqueologia, és a dir, l'estudi de les societats passades a través de les restes materials que ens han arribat fins avui. Dins de les diverses especialitats que integren els estudis arqueològics, per a la història de la cuina tenen una rellevància especial les disciplines agrupades dins de la bioarqueologia, ja que són les que estudien les restes vegetals i animals recuperades en els jaciments arqueològics; és a dir, les restes que podien haver estat consumides. Dit d'una altra manera, les restes relacionades amb el menjar (de menjar consumit o de processos de transformació dels aliments) formen part del material que estudia la bioarqueologia. Gràcies a ella sabem que fa uns 20.000 anys vam començar a bullir els aliments; que les primeres plantes conreades a Catalunya, fa uns 6.000 anys, van ser l'ordi i el blat, i que venien de l'Orient Mitjà; que la ramaderia d'ovelles i cabres comença en aquell mateix moment; que fa uns 5.500 anys menjaven llengües de bou i feien formatge; que fa 3.000 anys ja salaven pernils, i que el pollastre ens arriba amb els colonitzadors fenicis i grecs fa uns 2.700 anys, entre moltes altres coses.

Alguns plats de la nostra cuina, com la carn a la brasa, la sopa de farigola, el pernil, la mel i mató, o les faves ofegades tenen milers d'anys. A més, la bioarqueologia és també una font d'informació complementària a les fonts escrites que tenim a partir de l'època romana, i sovint ens aporta dades que no estan recollides en cap text. Malgrat el seu potencial, cada dia es perd molta informació que proporcionen les restes bioarqueològiques, perquè no es recullen a les excavacions o no s'estudien: pol·len, llavors, restes faunístiques que es llencen i es perden per sempre perquè cal una normativa que obligui a la seva recollida, conservació i estudi. Si ningú no dubta del valor d'una eina de pedra o d'una peça ceràmica, per què les granes de cereals on es poden veure els efectes de la irrigació o la sequera, o els ossos que permeten conèixer la cuina i la ramaderia són llençats sense miraments? Per tot això, considerem que una de les línies d'investigació que cal reforçar en el futur és l'estudi de la cuina i l'alimentació a partir de les restes bioarqueològiques dels jaciments que

s'excaven a Catalunya, des de la prehistòria fins a l'època contemporània. Així, evitarem perdre per sempre una informació valuosíssima sobre els orígens les nostres pràctiques culinàries i alimentàries, i la seva evolució al llarg del temps.

Barcelona, 15 d'octubre de 2019

8.2.11. Cuina i dones. Organitzat per la Càtedra UNESCO d'Alimentació (UOC). 19, 27 i 29 de novembre de 2019

"Capacity Development and Gender Equity for Sustainability". Seminari a càrrec de Cristina Petracchi, Senior Officer de la FAO. Activitat dins del marc de la Setmana pel Dret a l'Alimentació de la UOC, de la Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament de la UOC i del Tercer Congrés de la Cuina Catalana. 19 de novembre de 2019.

De Mèxic a Barcelona, cuina i dones. De l'espai privat a la transmissió del patrimoni cultural. Trobada intergeneracional i intercultural en relació amb la transmissió del patrimoni culinari des d'una perspectiva de gènere. Activitat dins del marc de la Setmana pel Dret a l'Alimentació de la UOC, de la Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament de la UOC i del Tercer Congrés de la Cuina Catalana. 27 de novembre de 2019.

La cuina com a espai de trobada. Activitat en xarxes (Instagram) dins del marc de la Setmana pel Dret a l'Alimentació de la UOC, de la Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament de la UOC i del Tercer Congrés de la Cuina Catalana. 29 de novembre de 2019.

8.2.12. Smart Food, Smart Workers. Primera sessió en *streaming* del Tercer Congrés Català de la Cuina. 20 de setembre de 2018.

El territori de l'àrea metropolitana de Barcelona, dins del Tercer Congrés Català de la Cuina, va iniciar, el dia 20 de setembre de 2018, les seves activitats amb un *webinar* en *streaming* amb el títol "Smart Food, smart Workers", sobre les necessitats de la restauració i dels consumidors en relació amb les noves demandes a l'entorn de l'alimentació i la cuina, la salut i la jornada laboral. Amb més de 800 inscrits i conduït per Alicia Aguilar, Anna Bach i Francesc Xavier Medina, el *webinar* va ser organitzat per la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) des d'Alumni, els Estudis de Ciències de la Salut i la Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament.

8.2.13. La Garriga, una història entre fogons. 13 de novembre de 2018

Presentació del llibre *La Garriga, una història entre fogons*, de Marta Ruiz Pascua, al Museu Etnològic i de Cultures del Món. Una etnografia per a la reflexió sobre la cultura de l'alimentació en l'àmbit local.

https://www.congrescataladelacuina.cat/agenda/-34-la-garriga-una-historia-entre-fogons-34-/

8.2.14. La tradició culinària, patrimoni i cultura. La Llotja, Sant Pere de Ribes. 21 de novembre de 2018

A la Llotja de Sant Pere de Ribes (Torre del Veguer) es va organitzar, el 21 de novembre de 2018, la Jornada "La tradició culinària, patrimoni i cultura", que va constar d'una taula rodona titulada "La regió del Penedès i el Garraf dins de l'oferta gastronòmica de Catalunya", en la qual es van tractar tres aspectes principals: a) el Penedès-Garraf com una regió enogastronòmica potent, b) els productes i plats que identifiquen el territori, i c) la cuina

tradicional Penedès-Garraf i la cultura. Aquesta activitat s'emmarca en els eixos estratègics 1 "Cultura i patrimoni culinari en l'àmbit de la cuina" i 2 "La gastronomia com a motor socioeconòmic de Catalunya".

Organitzada per la Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana, aquesta sessió de treball del Tercer Congrés ha servit per a recollir les aportacions de la regió del Penedès i el Garraf als debats sobre el patrimoni culinari i la gastronomia com a motor socioeconòmic.

Carlos Alcover, director del restaurant La Cucanya i representant de l'entitat Menja't Vilanova; Oriol Llavina, xef del restaurant Cigró d'Or; Isidre Also, representant de la Gerència de Turisme de la Diputació de Barcelona i conseller delegat de l'Agència de Desenvolupament NODE Garraf, i Xavier Roget, coordinador del programa "Parc a taula" de la Diputació de Barcelona van coincidir a assenyalar que el més important per a promoure el desenvolupament és el treball conjunt entre tots els sectors implicats. Aquesta és precisament la feina que promouen des de Node Garraf i des del "Parc a Taula", amb la col·laboració dels cuiners.

El Penedès i el Garraf tenen productes amb un gran potencial, entre ells, el vi, els espigalls, el gall, la gamba o el préssec de l'Ordal, i plats emblemàtics com el xató, el bull de tonyina, l'all cremat o la sopa blanca, tots els quals contribueixen a donar al territori la seva identitat gastronòmica. El diàleg i la coordinació entre productors, restauradors i institucions públiques, i una societat conscient i orgullosa de la pròpia riquesa gastronòmica són dues de les eines que poden contribuir a fer del Penedès i el Garraf una regió de referència en la rica oferta gastronòmica de Catalunya.

Entre algunes aportacions, cal referir-se a:

1) Xavier Roget: el programa "Parc a taula" té tres eixos: gestió del patrimoni natural, el patrimoni cultural i el seu ús social, i el desenvolupament econòmic; als quals han afegit després el benestar social. El programa va ser una iniciativa seva, quan era director del Parc del Garraf. El més important no és l'objectiu que es tingui, sinó alinear-se els diversos actors i anar fent camí.

2) Carlos Alcover: fa 30 anys, els seus pares van crear La Cucanya com un restaurant 100 % italià, però es van dir que estant davant del mar era estrany no fer plats de peix, i així van anar evolucionant. Fan una cuina més aviat identitària, amb plats que són comuns al vessant mediterrani de la Península. En una primera fase van centrar-se en el receptari i ara estan més centrats en el producte. "Menja't Vilanova" neix quan, amb la crisi, s'adonen que el jovent que vol sortir va a llocs que tenen poca qualitat; és una marca de promoció d'un grup de restaurants.

3) Quins productes i plats del Penedès i del Garraf penseu que identifiquen aquest territori? Digueu-me'n dos o tres cadascú, i per què (no cal que siguin exclusius, però sí especialment característics o rellevants aquí).

Isidre Also: espigalls, cargol punxenc (té els dies comptats), escarola perruqueta (en queda?).

Oriol Llavina: el vi és el producte estrella, el préssec de l'Ordal.

Xavier Roget: d'acord amb el vi com a producte estrella, hem perdut varietats locals (no com a França i Itàlia), i per això vam voler recuperar els espigalls, que ara estan introduint ramats als parcs, de la llet dels quals es fan ja formatges.

Carlos Alcover: gall negre, gamba. Troba a faltar més diàleg amb la confraria de pescadors.

Quant als plats:

Carlos Alcover: xató, all cremat.

Xavier Roget: qualsevol plat amb espigalls.

Xavier Mestres (des del públic): l'any 1975, el xató no es podia trobar en cap restaurant, només a Can Pi del Vendrell. Es va fer una campanya de promoció, i això li ha donat la categoria de plat tradicional de tota la vida. Les llunes n'és un altre exemple. La història no passa, la història s'escriu. Això vol dir que un plat que derivi de la cuina catalana fet amb producte de qualitat es promociona i, després d'uns anys, esdevé tradicional.

Oriol Llavina: ell fa cuina catalana, no li interessa el localisme, ell no és de la zona. Quan es pot considerar que un plat és típic, quan té 15 anys o quants?

Isidre Also: bull de tonyina, sopa blanca (es fa amb orada, sarg o un altre peix blanc, amb pa i amb un allioli amb ou). Difícilment vendrem el territori pel vi, en tenen moltes altres comarques i territoris.

Oriol Llavina: el bull de tonyina no funciona per a un restaurant, la gent no el vol.

Carlos Alcover: el bull de tonyina no atrau la gent jove perquè no funciona a Instagram com a imatge.

4) Molts restaurants ofereixen plats generalistes perquè són més comercials.

[Isidre Also] El territori té com a actiu cinc restaurants amb una estrella Michelin, i, en canvi, no n'hi ha cap que estigui en funcionament actualment. Cal recuperar la cuina local. Hi ha molt bons gastrònoms, però treballen individualment.

8.2.15. Jornada "Present i futur de la cuina catalana: gastronomia, cultura i sostenibilitat". Antiga Fàbrica Damm, 27 de novembre de 2018

La cuinera Ada Parellada, del restaurant Semproniana; el cuiner i presentador de la televisió Marc Ribas; el cuiner Oriol Castro, del restaurant Disfrutar; el restaurador Víctor Quintillà, del restaurant Lluerna, i l'antropòleg de l'alimentació de la UOC, Francesc Xavier Medina, moderats pel cuiner i comunicador Pep Nogué, han parlat del present i del futur de la cuina catalana en el marc de la Setmana pel Dret a l'Alimentació 2018 de la UOC.

La UOC, en col·laboració amb l'Antiga Fàbrica Damm, ha organitzat aquesta taula rodona per promoure les cuines com a part fonamental de les cultures locals i com a element cabdal per a la sostenibilitat del planeta, així com per conscienciar de la necessitat de preservar el patrimoni gastronòmic de cada territori i debatre sobre el present i el futur de la nostra cuina.

El col·loqui ha estat el primer dels actes del Tercer Congrés Català de la Cuina de la Barcelona Metropolitana, coordinat per la UOC, i en el qual participen bona part dels actors del teixit gastronòmic i alimentari català.

8.3 Comissió Territorial de Girona. Memòria de les activitats de la Comissió Territorial de Girona. Dr. Ramon Moreno Amich i Dra. Silvia Aulet. Universitat de Girona

Campus de l'Alimentació UdG | Càtedra UdG del vi i l'oli de l'Empordà | TRÀMEC | Museu de la Pesca de Palamós

Les activitats desenvolupades en la Comissió Territorial de Girona s'han dut a terme gràcies al suport científic i tècnic del Campus d'Alimentació i Gastronomia de la Universitat de Girona i a la capacitat organitzadora de la Càtedra UdG Gastronomia, Cultura i Turisme – Calonge-Sant Antoni, la Càtedra UdG del vi i l'oli de l'Empordà, la Càtedra UdG d'Estudis Marítims, la Xarxa TRÀMEC (Xarxa Agroalimentària del Baix Empordà) i el Museu de la Pesca de Palamós.

També ha estat inestimable el suport i la col·laboració de la Diputació de Girona a través del Patronat de Turisme Costa Brava Girona, l'Ajuntament de Girona, el Consell Comarcal del Baix Empordà, el DARP (Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat) i la Federació d'Hostaleria de les Comarques de Girona.

La Comissió Territorial de Girona ha comptat amb la presidència d'honor dels germans Roca, la direcció del Dr. Ramon Moreno Amich, la coordinació de la Dra. Silvia Aulet i la participació en l'organització del Dr. Jesús Francés, el Sr. Francesc Galí i el Sr. Miquel Martí. Els actes que s'han organitzat s'han fet gràcies a la implicació de molts agents i entitats del territori, entre els quals s'hi compten els representants de les escoles d'hostaleria de la província de Girona, els representats dels col·lectius de cuina del territori i els tècnics en turisme dels Consells Comarcals gironins, entre altres.

S'ha comptat, a més, amb un comitè d'experts que ha realitzat l'assessorament científic. Aquest comitè estava compost per:

- Silvia Aulet (Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme - UdG)
- Dolors Vidal (Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme - UdG)
- Carmen Carretero (Campus d'Alimentació i Gastronomia - UdG)
- Elena Saguer (Campus Alimentació i Gastronomia - UdG)
- Joaquim Majó (Degà Facultat de Turisme - UdG)
- Lluís Mundet (director del màster de Turisme Cultural - UdG)
- Germà Coenders (Departament d'Economia - UdG)
- Anna Pibernat (especialista en nutrició - UdG)
- Isabel Salamaña (especialista en geografia rural i agricultura - UdG)
- Neus Montllor (especialista en territori, cuina i pagesia - UdG)
- Toni Vallory (representant de Girona Bons Fogons)
- Vicenç Fajardo (representant de la Cuina de l'Empordanet)
- Yolanda Bustos (xef biodinàmica especialitzada en flora comestible)
- Salvador Garcia Arbós (gastrònom i periodista)
- Jaume Fàbrega (gastrònom i periodista)
- Joan Tibau (IRTA a Monells)
- Joan Bonany (Estació Experimental Mas Badia)
- Héloïse Vilaseca (investigadora del Celler de Can Roca)
- Joan Nogué (paisatgista)
- Evarist March (gastrobotànic)
- Franc Aleu (artista)
- Miquel Martí (Fundació Pro-Mediterrània)
- Joan Bogunyà (Escola d'Hostaleria de Girona)
- Xavier Renedo (historiador)
- Anna Cuadrat (representant del Patronat de Turisme Costa Brava Girona)

Des del maig de 2018, moment en què es va fer la inauguració del Congrés Català de la Cuina a Girona, fins al novembre de 2019, s'han realitzat una sèrie d'activitats que han permès reflexionar sobre alguns dels principals eixos del Congrés.

Acte inaugural

5 grups de treball	5 taules rodones	3 diàlegs gastronòmics	3 actes sectorials	6 jornades tècniques	2 Activitats de difusió del patrimoni gastronòmic

El Congrés en xifres a Girona

Acte inaugural

28 de maig de 2018 al Parc Científic i Tecnològic de la UdG (Girona)

El primer acte fou l'acte inaugural, que es va celebrar el 28 de maig de 2018, en el qual van assistir les autoritats que constituïen el Comitè d'Honor, que es corresponen amb les presidències de les institucions i entitats col·laboradores indicades al principi. Els assistents foren un centenar de representants de tots els sectors que s'interrelacionen amb la nostra cuina.

Primera activitat oficial del Tercer Congrés Català de la Cuina. Comissió Territorial de Girona.

Discurs inaugural del Rector Magnífic de la Universitat de Girona, Joaquim Salvi.

Programa de l'acte

Benvinguda institucional

- Joaquim Salvi, rector de la UdG
- Pere Vila, president de la Diputació de Girona
- Marta Madrenas, alcaldessa de l'Ajuntament de Girona
- Presentació del Tercer Congrés Català de la Cuina, a càrrec de la Direcció del Congrés
- Màrius Rubiralta, director executiu del Tercer Congrés Català de la Cuina
- Germans Roca, presidents d'honor de la Comissió Territorial de Girona
- Ramon Moreno Amich, president de la Comissió Territorial de Girona

L'acte va continuar amb una taula rodona i la creació de diferents grups de treball.

Grups de treball

S'han realitzat 5 grups de treball, 4 d'ells a continuació de l'acte inaugural, amb una participació d'unes 15 persones en cadascun d'ells, i un altre amb les escoles d'hostaleria. Els temes tractats en els grups de treball han estat debatuts en el Comitè d'Experts i, en alguns casos, han estat l'origen de taules rodones o jornades específiques.

El primer, sobre producte i territori, es va centrar en la sostenibilitat i el paisatge, l'ús del producte de proximitat i la traçabilitat.

El segon, sobre la professionalització de la cuina catalana, es va centrar en la problemàtica amb la sala i la pèrdua del sistema de formació dual amb la figura de l'aprenent com a principal exponent.

Els dos anteriors van suggerir fer-ne un altre amb les escoles d'hostaleria, sobre formació dels futurs cuiners i promoció del producte de proximitat, que es va centrar a posar en comú com s'afrontava el tema en cadascuna d'elles, i quines activitats realitzaven els alumnes durant el curs amb aquest propòsit.

Els altres dos grups de treball inicials van debatre sobre:

Innovació culinària i cuina per a una vida saludable, que es va centrar en la seguretat alimentària, el paper de les noves tecnologies, la qualitat del producte (tant pel que fa a les característiques organolèptiques com a la sostenibilitat del producte) i la importància de com l'alimentació és present a les escoles i que cal una educació culinària per a una vida saludable.

I l'altre, sobre gastronomia, cultura i turisme, es va centrar en si cal una marca global "Cuina catalana" i com hauria de ser aquesta marca, si cal introduir la cuina catalana en els currículums formatius, tant a les escoles com a la formació professional, en el debat sobre l'experiència gastronòmica que s'ofereix al turista i en la necessitat de tenir un sistema d'indicadors per mesurar l'impacte (econòmic, social, ambiental...) que tenen les campanyes gastronòmiques.

Taules rodones

Pel que fa a taules rodones, se n'han organitzat 5, moltes d'elles en coordinació amb altres entitats del territori.

Taula rodona "Una mirada al futur de la cuina a Girona" (20 de novembre de 2018)

Després de la presentació del Tercer Congrés en l'acte inaugural a Girona, va tenir lloc la taula rodona "Una mirada al futur de la cuina a Girona", que va contrastar la visió del futur de la cuina del sector professional amb el punt de vista de joves cuiners i estudiants de cuina. Hi van intervenir els xefs Iolanda Bustos, Xavier Aguado i Kevin Meisse, i dos estudiants de cuina (David Aupí, estudiant del cicle formatiu de Direcció de Cuina de l'Institut Baix Empordà de Palafrugell, i Pau Blanca, estudiant del cicle formatiu de Cuina de l'Institut Olivar Gran de Figueres), amb la moderació del periodista gastronòmic Salvador Garcia Arbós.

Taula rodona "Reptes del sector gironí de la gastronomia" (20/11/2018)

Aprofitant la celebració del Fòrum Gastronòmic a la ciutat de Girona es va organitzar aquesta taula rodona en el marc de les activitats programades. I hi van participar:

- Carme Carretero, directora del Campus Alimentació i Gastronomia de la UdG
- Salvador García Arbós, periodista gastronòmic
- Xavier Albertí, president de la DOP Vi de l'Empordà
- Joan Tibau, director del centre IRTA de Monells
- Sílvia Aulet, directora executiva de la Comissió Territorial de Girona

El paper de la dona en la gastronomia (17/09/2018)

Aquesta taula rodona s'organitza juntament amb la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme de Calonge-Sant Antoni en el marc de la presentació dels treballs final de màster becats per la càtedra. Va oferir un debat en el qual es va destacar el rol de la dona en l'àmbit de la gastronomia i en la societat, i especialment en la seva influència en la restauració. També es va posar de manifest la manca de presència en els càrrecs directius de grans empreses i institucions.

Participants:

- Carme Ruscalleda, xef del restaurant Sant Pau
- Audrey Doré, millor sommelier de Catalunya 2017
- Tana Collados, periodista especialitzada en cuina i alimentació a TV3
- Natali Canas, arquitecta i sòcia fundadora i directora creativa d'EL EQUIPO CREATIVO
- Dine Dodd, presidenta i cofundadora de l'IGCAT

La taula va ser moderada per Pep Palau, director del Fòrum Gastronòmic.

Del camp a la taula: reptes de futur (12/12/2018)

Aquesta taula rodona s'organitza en el marc dels reptes sectorials organitzats pel Campus d'Alimentació i Gastronomia de la UdG. Es va debatre sobre els obstacles, els problemes i les oportunitats que tenim al nostre abast en referència a l'alimentació de proximitat. Es van abordar qüestions com l'origen dels aliments que mengem i l'efecte econòmic, social i ambiental que té la nostra compra diària. És possible alimentar-nos només del producte de proximitat?

Participants:

- Jordi Claperols, de Mas Mercè i Làctics Peralada
- Carme Rosset, pagesa, dinamitzadora d'Unió de Pagesos a les comarques de Girona
- Carles Mencos, responsable de qualitat alimentària d'Unió de Pagesos
- Antoni Amblàs, director comercial de BonPreu
- Anna Castellví, tècnica de la subdirecció general d'indústries i seguretat agroalimentària del DARP
- Francesc Galí, tècnic de la Xarxa Tràmec

Homenatge a Juli Soler (09/09/2019)

Aquest acte va ser organitzat per la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge-Sant Antoni a proposta del president d'honor de la càtedra, Josep Roca. Juli Soler, copropietari d'El Bulli amb Ferran Adrià, va revolucionar el servei de sala en molts restaurants, i per això, des de la càtedra, se li va voler retre aquest homenatge.

Després d'una glossa de Josep Roca i en un format de taula rodona, es va donar pas a les intervencions de:

- Ferran Centelles, sommelier d'El Bulli
- Carlos Orta, restaurant Villa Más de S'Agaró
- Mounir Sauma, vigneron de la Borgonya francesa
- Laurant Brelin, restaurant La Dilettante
- Delfí Sanahuja, enòleg dels cellers Castell de Peralada

Actes sectorials

Acte per a l'ocupació de qualitat del sector agroalimentari del Baix Empordà (04/03/2019)

A iniciativa de la Xarxa Tràmec del Baix Empordà, es va celebrar un acte de signatura d'un conveni de col·laboració entre Comissions Obreres de les comarques gironines i el Consell Comarcal del Baix Empordà per tal de sumar esforços en la consecució d'una ocupació de qualitat en el sector agroalimentari del Baix Empordà.

A part de la presentació de la Xarxa Tràmec pel president del Consell Comarcal, la signatura va anar acompanyada de les intervencions de:

Elisabet Sánchez, directora territorial del DARP a Girona, titulada "La importància del treball de qualitat per a la diferenciació dels productes agroalimentaris".

Bartomeu Compte Masmitjà, secretari general de la Unió Intercomarcal de Comissions Obreres (CCOO) de les comarques gironines, titulada "Bones pràctiques per a un treball de qualitat al sector agroalimentari".

Carmen Carretero, directora del Campus Alimentació i Gastronomia de la Universitat de Girona, titulada "La innovació i l'ocupació de la qualitat com a trets distintius dels nostres productes i de la indústria".

Presentació de Slow Food International (29/04/2019)

Conferència a càrrec de Federico Mattei, gestor de projectes i relacions internacionals de Slow Food. La conferència es va estructurar segons les línies principals de treball, les metodologies emprades per l'entitat i alguns exemples d'esdeveniments internacionals i projectes específics duts a terme.

Jornada Cuina i Producte (08/04/2019)

Aquesta jornada va reunir representants dels diferents col·lectius de cuina i productors de les comarques gironines. La Jornada va estar conduïda pel periodista gastronòmic Salvador García Arbós i va comptar amb les ponències del Sr. Pere Planagumà i la Sra. Montse Molla, que van versar sobre el producte des del punt de vista del cuiner i del productor, respectivament.

Posteriorment, es va conduir un debat amb els assistents i els participants de la fila 0, on van intervenir els xefs Joan Roca, Iolanda Bustos, Lola Puig, Joan Carles Sánchez, Marc Gascons, Tony Vallory i Vicenç Fajardo, així com Enric Pardo (cerveser), Miquel Martí (director del Museu de la Pesca), Llorenç Frigola (president d'IGP Poma de Girona), Pere Rubirola (GERFAM Rubirola), Marc Vilahur (Fundació Emys) i Joan Tibau (IRTA), entre d'altres participants.

A continuació va tenir lloc un *workshop* amb productors i restauradors, i va tancar l'acte Pere Cornellà (director general de Cafès Cornellà i president de PIMEC Girona).

Diàlegs gastronòmics

Juntament amb la Càtedra de Gastronomia, Cultura i Turisme Calonge-Sant Antoni es van organitzar diferents diàlegs gastronòmics entre reconeguts cuiners i personalitats del món de la gastronomia i la cuina, que van reflexionar sobre temes d'actualitat, com per exemple:

La gastronomia, estrella de la comunicació? Una conversa entre Jordi Cruz i Cristina Jolonch (11/05/2018)

Jordi Cruz (xef d'Àbac i Atempo, i conegut per la seva projecció televisiva) i Cristina Jolonch (periodista de *La Vanguardia* especialitzada en gastronomia i presidenta per a Espanya i Portugal de l'acadèmia The World's 50 Best Restaurants) dialoguen sobre el paper cada cop més rellevant que la gastronomia està assolint en el món de la comunicació, des de diferents perspectives, com ara la periodística, la de l'entreteniment o la de la promoció turística.

L'impacte del malbaratament alimentari. Una conversa entre Joan Roca i Massimo Bottura (16/10/2018)

Massimo Bottura, xef de l'Osteria Francescana, presenta el seu projecte de menjadors socials nascuts durant l'Expo del 2016 a l'estació de Milà, anomenat "Refettorio Ambrosiano". En aquesta conversa amb Joan Roca, els dos reflexionen sobre la importància de l'aprofitament dels recursos alimentaris i de la responsabilitat ètica i social dels cuiners.

La importància dels productes de proximitat. Una conversa entre Quim Casellas i Marc Gascons (07/10/2018)

Els dies 6 i 7 d'octubre s'organitza a Calonge-Sant Antoni la I Fira gastronòmica de l'Empordà, que compta amb diferents activitats que tenen com a objectiu reivindicar els productes de proximitat. Per això, durant un cap de setmana s'organitzen diferents activitats com tallers gastronòmics per a grans i petits, xerrades i *show cookings*. Una d'aquestes

activitats és el diàleg entre els xefs Quim Caselles i Marc Gascons sobre la importància d'utilitzar productes de proximitat i de temporada, destacant el compromís que molts xefs tenen amb el territori.

Jornades tècniques

Amb la col·laboració de la Xarxa Tràmec del Consell Comarcal del Baix Empordà, es van organitzar una sèrie de jornades tècniques que, amb el lema "Baix Empordà, territori agroalimentari", tenen per objectiu aglutinar els agents (del productor al restaurador i al consumidor) dels diferents subsectors de la comarca, per tal de reflexionar sobre el seu estat actual, quines amenaces té el sector i, sobretot, debatre sobre els reptes de futur.

L'objectiu és que puguin servir de model per a altres comarques. Es van realitzar un total de quatre jornades tècniques.

Baix Empordà: territori pesquer (Palamós, 5/11/2018)

Jornada sobre els reptes del sector pesquer del Baix Empordà, que va comptar amb la participació de Joan Català (president del Consell Comarcal del Baix Empordà); Lluís Puig (alcalde de Palamós); Carles Motas (alcalde de Sant Feliu de Guíxols); Josep Maria Rufí (alcalde de Torroella de Montgrí); Genís Dalmau (president EMD l'Estartit); Josep Maria Dacosta (tècnic de la Generalitat); representants de les confraries de l'Estartit, Palamós i Sant Feliu de Guíxols; un representant del Galp Costa Brava; un representant del Gremi de Peixaters de Catalunya; un representant de la Fundació Promediterrània; Carme Carretero (directora del Campus Alimentació de l'UdG); Peixos Arnau; Peixateries Riembau; Peixos Palamós; Conserveres Fontanet; Conserves Bomba; Càtedra d'Estudis Marins; Càtedra Martí Casals de Medicina i Salut en l'Àmbit Rural; Càtedra d'Ecosistemes Litorals Mediterranis; Estació Nàutica l'Estartit-Restauració; Restaurants de Palamós; Restaurants de Sant Feliu de Guíxols, etcètera.

Conclou amb la presentació de l'Acord del Marc Estratègic de Sostenibilitat Agroalimentària del Baix Empordà.

Baix Empordà: territori agroalimentari innovador (Pals, 16/11/2018)

Jornada sobre els reptes de la innovació agroalimentària, que va comptar amb la participació de Joan Català (president del Consell Comarcal del Baix Empordà); Jaume Sió Torres (subdirector General de Transferència i Innovació Agroalimentària); Joan Tibau (director de l'IRTA Monells); Joan Bonany (director de l'IRTA Mas Badia); Carme Carretero (directora del Campus Alimentació de l'UdG); Teresa Colell (directora de l'Escola Agrària de l'Empordà); Quim Caselles (cuiner de l'Hotel restaurant Casamar); Albert Sastregener (cuiner del Bo.TiC) i Joan Carles Sànchez (xef d'Es Portal Hotel Gastronòmic).

Conclou amb la presentació de l'Acord del Marc Estratègic de Sostenibilitat Agroalimentària del Baix Empordà.

Baix Empordà: territori agroalimentari sostenible (Albons, 8/11/2018)

Jornada sobre els reptes de la sostenibilitat agroalimentària, que va comptar amb la participació d'Albert Andreu Sánchez (cap de l'oficina comarcal del Baix Empordà del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació), Laura Ramades (presidenta de l'Associació de Masos Torroella l'Estartit), Anna Roca (Fundació Agroterritori), un representant d'ADV Ecològics de Girona, un representant de Pasturem.cat i un representant d'Apicultors Gironins Associats.

Conclou amb la presentació de l'Acord del Marc Estratègic de Sostenibilitat Agroalimentària del Baix Empordà.

Possibilitats culinàries del fesol de l'ull ros (Torroella de Montgrí, 9/10/2018)

Jornada destinada a reflexionar sobre l'ús actual del fesol de l'ull ros. Francesc Galí (tècnic de la Xarxa Tràmec del Consell Comarcal del Baix Empordà) fa la presentació de la Jornada. David Rovira (Hortícola Marisa), Artur Garcia (Can Puig Macaià) i Salvador Menció (Can Puig) exposen les característiques d'aquest llegum i es fa una mostra i tast de productes derivats del fesol de l'ull ros. Els cuiners Quim Casellas (Hotel Casamar) i Toni Cabrera (Restaurant Alba) parlen dels requeriments tècnics de la cocció i la versatilitat d'aquest producte. S'acaba la jornada amb un tastet.

També hem estat presents en dues jornades tècniques més:

L'oli de la DOP Oli l'Empordà (Figueres, 11/12/2018)

La jornada la inauguren Jordi Masquef (alcalde de Figueres) i Simó Casanova (president de la DOP Oli de l'Empordà). Es tracta l'impacte de la DOP al territori, a càrrec de Lluc Mercadé Romeu (Centre de Recerca en Economia i Desenvolupament Agroalimentari), i de la qualitat garantida dels olis a les DOP catalanes, a càrrec d'Agustí Romero Aroca (IRTA, Mas de Bover).

VI Jornada tècnica sobre la gamba vermella a Catalunya (Palamós, 8/06/2019)

Jornada de presentació de la investigació d'avantguarda sobre la gamba vermella (*Aristeus antennatus*), oberta a pescadors, científics, gestors i persones interessades en la recerca i la gestió de la pesquera a Catalunya.

Esdeveniment temàtic per a la promoció de la gamba de Palamós, producte estrella del municipi i de la Costa Brava. La fira difon el potencial culinari i gastronòmic de la gamba i, sobretot, posa en valor la seva qualitat extraordinària, certificada amb el segell de qualitat Marca de Garantia Gamba de Palamós.

Activitats de difusió del patrimoni gastronòmic

Concurs inTecAA per a estudiants d'ESO (8/6/2019)

InTecAA és un concurs divertit i innovador dirigit als alumnes de secundària de les comarques de Girona i limítrofes. Els participants havien de generar un vídeo curt, sobre un plat típic de la nostra comarca o zona, i/o una innovació d'un plat tradicional, tot explicant la tecnologia que hi ha darrere de la seva elaboració, des del camp fins a la cuina.

L'acte d'entrega de premis (8 de juny) va tenir les intervencions de la directora del Campus Alimentació i Gastronomia, i de la directora executiva de la Comissió Territorial de Girona, així com una conferència del xef Quim Casellas del restaurant Casamar de Llafranc.

Activitats de difusió del patrimoni gastronòmic (Espai del Peix de Palamós, 2018-19)

Des de l'Espai del Peix de Palamós s'organitzen periòdicament diverses activitats de difusió, que inclouen:

- Taller de cuina del peix per a famílies
- *Show cooking* de cuina marinera tradicional
- *Show cooking* de cuina històrica: la cuina dels ibers i romans
- Demostracions de cuina de cuiners convidats (restaurant Mas dels Arcs i restaurant Dvisi)
- Petits xefs a l'Espai del Peix (activitat dirigida a nois i noies de 8 i 14 anys)
- Joves xefs a l'Espai del Peix
- Joves *on fire*. Concurs de cuina del Punt Jove
- Nit dels cinc sentits a l'Espai del Peix
- 2a edició del llibre de receptes *La cuina de la gent de mar*

8.4. Comissió Territorial de Lleida

Memòria de les activitats de la Comissió Territorial de Lleida. Dr. Jordi Graell i Dr. Robert Soliva.

Universitat de Lleida

Acte de presentació del Congrés a Lleida

18 d'abril de 2018, Aula Magna de l'Institut d'Estudis Ilerdencs (Lleida)

Presentació:

La cuina i gastronomia catalanes s'han convertit en un dels principals pilars socioeconòmics i culturals del país, al mateix temps que un referent a escala mundial. En aquest acte es va celebrar una taula rodona en la qual es va fer una reflexió sobre aquells factors que han permès que la cuina i gastronomia catalanes (i lliedatanes, en particular) hagin assolit aquest destacat prestigi, especialment durant les últimes dècades, i quins aspectes seran importants a potenciar per millorar i consolidar aquest èxit en el futur. En aquest sentit, es va destacar la importància d'aspectes com la qualitat del producte, la vinculació de la gastronomia amb el territori i el turisme, la creativitat i innovació dels cuiners, l'aplicació dels avenços científics i tecnològics en la preparació dels aliments, i la relació entre cuina, alimentació i salut, entre d'altres.

Programa de l'acte

Presentació:

- Sra. Rosa Pujol, vicepresidenta de l'Institut d'Estudis Ilerdencs (Diputació de Lleida)
- Sra. Immaculada Recasens, catedràtica emèrita de la Universitat de Lleida i coordinadora de la Secció de Ciències Agroalimentàries de l'Institut d'Estudis Ilerdencs (Diputació de Lleida)

Parlaments:

- Sr. Jordi Graell, catedràtic de la Universitat de Lleida i director a Lleida del Tercer Congrés Català de la Cuina
- Sra. Pepa Aymamí, directora de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica

Taula rodona: "Cuina i gastronomia catalana: tradició + innovació":

- Sr. Vidal Vidal, escriptor i divulgador gastronòmic (moderador)
- Sr. Joan Pallarés, cuiner (Hotel Can Boix)
- Sr. Pere Castells, químic i expert en cuina i ciència

Primera Jornada del Congrés a Lleida

16 d'octubre de 2018, La Llotja – Palau de Congressos de Lleida

Presentació:

A la jornada es va abordar una reflexió sobre aquells factors que han permès que la cuina i la gastronomia catalanes hagin assolit un destacat prestigi durant les últimes dècades, especialment en l'àmbit de la producció agropecuària i la promoció turística, tot destacant quins aspectes seran importants de potenciar per millorar i consolidar aquest èxit en el futur.

Aquesta jornada va ser organitzada per la Comissió Territorial a Lleida del Tercer Congrés Català de la Cuina, coordinada per la Universitat de Lleida, i va comptar amb la col·la-

boració de persones expertes i representants de les diferents entitats relacionades amb el sector de la cuina i la gastronomia a Lleida (cuiners, restaurants, Escola d'Hoteleria i Turisme, Federació d'Hostaleria, gremis i associacions gastronòmiques, entitats promotores de turisme, administracions públiques, premsa i divulgadors gastronòmics, acadèmics, investigadors, elaboradors alimentaris, indústries d'aliments i begudes, i productors agraris, entre d'altres). L'assistència va ser de 400 persones inscrites, aproximadament.

Programa de l'acte

10.00 h. Presentació i inauguració

- Sr. Jordi Graell, director de la Comissió de Lleida del Tercer Congrés Català de la Cuina.
- Sr. Màrius Rubiralta, director executiu del Tercer Congrés Català de la Cuina
- Sr. Joan Biscarri, vicerector d'Activitats Culturals, Universitat de Lleida
- Sr. Ferran de Noguera, director dels Serveis Territorials a Lleida, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Generalitat de Catalunya
- Il·lm. Sr. Joan Reñé, president de la Diputació de Lleida
- Il·lm. Sr. Fèlix Larrosa, alcalde de l'Ajuntament de Lleida

10.30 h. Diàleg entre cuiners: xef Jean-Louis Neichel i xef Joel Castanyé

- Moderador: Sr. Gregori Canalias (Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida)

11.45 h. Sessió 1: Producte i cuina/gastronomia

- Moderador de la sessió: Sr. Robert Soliva (Universitat de Lleida)

Ponències:

- Producte de proximitat, cuina: receptes heretades i turisme rural. Sr. Anton Bundó, president TURALCAT
- Producte d'aquí, compromís amb les persones, el territori i la qualitat. Sr. Carles Pujol, Agència de Desenvolupament Local de Solsona i Cardona
- Programa "El teu gust, aliments del Pallars". Sra. Dolors Etxalar, Ajuntament de Tremp
- Producte de cooperatives. Sr. Ramon Sarroca, president de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya
- Els fogons d'ahir i fins avui. Sr. Josep M. Morell, cuiner i divulgador gastronòmic

Venda de proximitat

12.45 h. Taula rodona: "Relacions entre productors i cuiners"

- Modera: Sr. Jaume Lloveras, Universitat de Lleida
- Sr. Xixo Castanyo, xef del restaurant Malena
- Sra. Mercè Camins, xef del restaurant Casa Mercè
- Sr. Jordi Capdevila, president de l'Associació de Productors de Venda de Proximitat de Catalunya, productor de carns (Cal Sargaire)
- Sr. Venanci Guiu, productor d'olis d'oliva (Olicatessen)
- Sr. Joan Godia, subdirector general d'Indústries i Qualitat Agroalimentària (DARP, Generalitat de Catalunya)

15.30 h. Sessió 2: Producte i cuina/gastronomia

- Moderadora de sessió: Sra. Natalia Daries, Universitat de Lleida

Ponències:

- Astronomia i gastronomia. Sr. Jaume León, Tu i Lleida
- Relats gastronòmics. Sra. Montse Gimena, Como Pomona
- Impacte dels esdeveniments gastronòmics (Aplec del Caragol a Lleida), Sr. Ferran Perdrix (president FECOLL)
- Experiències gastronòmiques a través de plataformes digitals, Sra. Marina Hierro, Universitat de Lleida
- Sra. Eva Martin, Universitat de Lleida

- Impacte dels restaurants d'alta gastronomia sobre la generació de fluxos turístics. Sra. Natalia Daries, Universitat de Lleida

16.30 h. Taula rodona: "Relacions entre turisme i gastronomia"
- Modera: Sr. Joan Baigol (Consorci del Turó de la Seu Vella)
- Sr. Tomás Cusiné, Associació Ruta del Vi de Lleida
- Sra. Ariadna Boixader, Olea Soul
- Sr. Patrick Torrent, director executiu de l'Agència Catalana de Turisme, Generalitat de Catalunya
- Sr. Juli Alegre, director del Patronat de Turisme, Diputació de Lleida
- Sra. Katja Rautenberg, Hotel El Castell de Ciutat

18.00 h. Diàleg amb el xef Carles Gaig
18.30 h. Cloenda
- Sr. Carmel Mòdol, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries agroalimentàries, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Generalitat de Catalunya
- Sr. Josep Castellarnau, president de la Federació d'Hostaleria de Lleida
- Sr. Delfí Robinat, President del Consell Social de la Universitat de Lleida
- Sr. Narciso Pastor, director de l'ETSEA-Campus Agroalimentari, Forestal i Veterinari (Universitat de Lleida)

Segona Jornada del Congrés a Lleida, 8 d'abril de 2019, La Llotja – Palau de Congressos de Lleida

Presentació:

La Jornada es va plantejar com una reflexió sobre aquells factors que han permès que la cuina i gastronomia catalanes hagin assolit un destacat prestigi durant les últimes dècades, i quins aspectes seran importants de potenciar per millorar i consolidar aquest èxit en el futur.

La Jornada es va dedicar a tractar, a través de taules rodones monogràfiques, les temàtiques de: tendències en ciència i tecnologia a la cuina; avenços en nutrició, salut i seguretat dels aliments, i reptes futurs en la formació dels professionals del sector. La jornada va ser organitzada per la Comissió Territorial a Lleida del Tercer Congrés Català de la Cuina, coordinada per la Universitat de Lleida, i va comptar amb la col·laboració d'experts i representants de diferents entitats relacionades amb la cuina, l'hostaleria i la gastronomia (cuiners, restaurants, empresaris, Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida, Federació d'Hostaleria de Lleida, gremis i associacions gastronòmiques, entitats i empreses relacionades amb turisme gastronòmic, administracions públiques, premsa, divulgadors, professors, investigadors, estudiants, elaboradors i indústries alimentàries, i productors agraris, entre d'altres). L'assistència va ser de 400 persones inscrites aproximadament.

Programa:

9.15 h. Inauguració de la Jornada
9.30 h. Taula rodona I: "Preparació d'aliments: tendències en ciència i tecnologia".
- Modera: Dra. Olga Martin, Universitat de Lleida
- Sr. Jordi Barri, CEO del grup Teresa Carles
- Sr. Pere Castells, president del Science and Cooking World Congress Barcelona
- Sr. Albert Torné, director d'R+D+i de Distform
- Sr. Ivan Pascual, xef pastisser de Cal Gumer

11.15 h. Taula rodona II: "Nutrició a la carta, salut i seguretat alimentària".
- Modera: Dra. Teresa Hernández, Agència de Salut Pública de Catalunya
- Dr. Jose Serrano, IRB, Universitat de Lleida

- Dr. Santiago Lavín, Universitat Autònoma de Barcelona
- Sra. Gemma Salvador, Agència de Salut Pública de Catalunya
- Sra. Teresa Carles, cuinera i propietària del grup Teresa Carles

12.15 h. Taula rodona III: "El futur de la formació dels professionals de la restauració"
- Modera: Sr. Xavier Tarragona, Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida
- Sra. Mercè Tomás, xef del restaurant Estel de la Mercè
- Sr. Toni Gerez, cap de sala i sommelier, restaurant Castell de Peralada
- Sr. Gonzalo Ferreruela, xef del restaurant Ferreruela
- Sra. Marga Juanós, Federació d'Hostaleria de Lleida

13.15 h. Debat entre cuiners
- Sr. Xavier Pellicer, xef del restaurant Xavier Pellicer
- Sr. Xavier Sagristà, xef del restaurant Castell de Peralada
- Modera: Sr. Gregori Canalias, coordinador de relacions externes, Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

13.45 h. Cloenda
- Sr. Jordi Graell, catedràtic de Tecnologia d'Aliments (Universitat de Lleida) i director de la Comissió Territorial de Lleida del Congrés

Altres actes del Congrés organitzats a les Terres de Lleida

A la 56a Fira de l'Oli de Qualitat Verge Extra i de les Garrigues, celebrada a les Borges Blanques els dies 18, 19 i 20 de gener de 2019, va tenir lloc una sessió titulada "Els olis d'oliva verges i la salut", impartida per la Dra. Antonieta Barahona (professora associada a la Universitat de Lleida). Aquesta sessió va estar coorganitzada per la Denominació d'Origen Protegida Les Garrigues i el Tercer Congrés Català de la Cuina, demarcació de Lleida.

A la 147a Fira de Sant Josep (Mollerussa), el 19 de març de 2019 va tenir lloc la presentació de la 2a Jornada del Tercer Congrés Català de la Cuina, amb la ponència sobre la qualitat dels productes agroalimentaris de la zona lleidatana, a càrrec de la Dra. Antonieta Barahona.

Participació en les VIII Jornades de Turisme: Noves Tecnologies Aplicades al Turisme, organitzades per la Facultat de Dret, Economia i Turisme, de la Universitat de Lleida.

Benvinguda i presentació de la primera jornada. Lleida. 16 d'octubre de 2018

Jordi Graell, com a director executiu de la secció territorial de Lleida del Congrés, obre la sessió i dona la benvinguda, en primer lloc, a les autoritats i els representants del Comitè d'Honor del Congrés a Lleida: Joan Biscarri (vicerector de la UdL), Rafael Peris (regidor de La Paeria), Ferran Noguera (cap dels Serveis Territorials Agricultura a Lleida) i Màrius Rubiralta, president del Tercer Congrés Català de la Cuina. I, a continuació, dirigeix unes paraules als assistents: "Autoritats acadèmiques i civils; persones relacionades amb administracions locals; persones vingudes d'Andorra: joves estudiants, tant de l'Escola d'Hosteleria de Lleida com de la UdL; cuiners; restauradors; empresaris; tècnics de turisme; associacions gastronòmiques; indústries alimentàries; divulgadors gastronòmics i públic en general. El Congrés és una plataforma de reflexió i debat sobre la cuina i la gastronomia Catalunya i a les Terres de Lleida, amb una mirada transversal i multidisciplinària. Reuneix tots els agents que formen la quàdruple hèlix de la innovació: el sector de la cuina, l'Administració, la universitat i la recerca, i la societat en general. Es pretén recollir les opinions i punts de vista de tots els actors relacionats amb l'alimentació i la gastronomia. Les conclusions es posaran en comú amb les obtingudes a la resta de Catalunya: Barcelona, Girona, Tarragona, Vic i la resta de comarques, per explicar els factors d'èxit de la cuina catalana a les darreres dècades, i explicar què falta millorar".

Màrius Rubiralta, director executiu del Tercer Congrés Català de la Cuina, saluda les autoritats i assistents a l'acte, i dona les gràcies als promotors de la jornada. Pronuncia les següents paraules: "Aquest Congrés agrupa tots els àmbits del coneixement i activitats dels departaments de la Generalitat en l'alimentació i la cuina. Les relacions entre cuina, patrimoni i turisme van centrar el Segon Congrés, fa quasi 25 anys. El Tercer inclou altres àmbits: relació amb la sostenibilitat, la qualitat del producte, la seguretat alimentària, la formació professional, el desenvolupament empresarial, i la relació amb el sector de l'alimentació juntament amb la creació de cadenes de restauració, recerca i innovació aplicades a la cuina, i molts altres. Tots els departaments de la Generalitat i les organitzacions territorials s'hi impliquen. Especialment el DARP, que en farà la tutorització i el seguiment general. Els antecedents del Congrés se situen entre novembre de 1981 i juny de 1982, període en què es va celebrar el Primer Congrés Català de la Cuina. Dotze anys més tard s'organitzà el Segon Congrés, entre maig de 1994 i febrer de 1995. D'ençà del Segon Congrés, la gastronomia i la cuina catalanes s'han convertit en un dels principals pilars socioeconòmics del país i un referent de la nostra projecció internacional. Un model d'èxit i de creixement que ha permès la celebració d'aquest Tercer Congrés Català de la Cuina. Reflexionarem sobre què ha esdevingut el món de la cuina els darrers 25 anys, la situació actual del món de la cuina a escala professional, cultural, social i turística, i com afecten al sector els darrers moviments del turisme. Alhora, és un instrument per a consolidar aquesta fórmula d'èxit i projectar-la cap al futur. Cal mirar a l'horitzó 2020-2025 com a punt estratègic al calendari europeu".

L'organització del Tercer Congrés Català de la Cuina ha estat impulsada per la UB a través del Campus d'Alimentació de Torribera i la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica durant el 2017, i posteriorment l'organització de les activitats d'aquest Tercer Congrés i el document base Horitzó Gastronòmic 2025 ha comptat amb la UdL, la UdG, la URV, la UVic-UCC i la UOC. La suspensió del Govern català i el Parlament per l'aplicació del 155 ha aconsellat posposar la inauguració fins a la recuperació de les institucions, que es va fer el passat 19 de setembre al Palau de la Generalitat.

El Tercer Congrés abordarà durant un any tres objectius principals: accions per afermar el lideratge mundial de la cuina catalana, definir el mapa d'actors que configuren el sector i definir l'estratègia de país de cara al pla estratègic Horitzó Gastronòmic 2025 de Catalunya. Per facilitar la comprensió de l'abast d'aquests objectius, s'han concretat algunes preguntes:

- Quines fites es consideren més importants a la cuina catalana a la segona dècada del segle XXI?
- Estem d'acord que Catalunya ha estat el mirall internacional de la innovació en la cuina de la darrera dècada?
- Quines característiques justifiquen que s'hagi donat aquest fet?
- Quines accions cal dur a terme per a seguir liderant el futur culinari mundial?
- Quins actors han de constituir el mapa de la cuina i la gastronomia?
- Existeixen diferents marques que identifiquen el segell de cuina catalana?
- Quins atributs defineixen el segell de cuina catalana a escala local, nacional i internacional?
- Quin paper hi juga la formació professional, científica i tecnològica?
- Quins són els eixos fonamentals que han de definir l'estratègia?

El Congrés es planteja com un procés d'anàlisi sostingut durant l'any congressual. Dotze mesos de congrés ofereixen també l'oportunitat de dialogar amb diferents cuines internacionals. Es requereix una metodologia que aporti aquesta visió global. Serà un procés participatiu, obert i descentralitzat. L'acte de cloenda del Tercer congrés es farà a finals del 2019, en el 25è aniversari del Segon congrés. Hi ha cinc comissions, una per cada àmbit territorial. La discussió es basa en sis eixos principals:

- Cultura i patrimoni culinari.
- La gastronomia com a motor cultural i socioeconòmic de Catalunya.
- El paper dels cuiners i cuineres com a promotors de la cuina catalana.
- El coneixement culinari a Catalunya: qualitat de producte i innovació aplicada a la cuina.
- Cuina, indústria i treball: la cuina i la indústria agroalimentària.
- Cuina i societat: la cuina catalana com a eina de cohesió i responsabilitat social i territorial.

Els mitjans de comunicació van plens d'activitats culinàries en què es convida al consum dels productes de proximitat. Aquest és el llegat del Segon Congrés, que es va focalitzar en aquest aspecte, però en el qual els ponents i les ponències ja recollien el que posteriorment han estat els pilars de l'èxit internacional de la cuina catalana. La integració de tots els sectors ha estat el repte més difícil, però avui ja està encarrilada.

Ferran de Noguera, director de serveis territorials del DARP a Lleida, fa una salutació a l'organització del Congrés, ponents, autoritats i assistents. Agraeix l'organització i desitja èxit a la Jornada. Explica els eixos del DARP a favor de l'alimentació. Rafael Peris, regidor de La Paeria, fa una salutació a l'organització del Congrés, ponents, autoritats i assistents. Posa en valor l'Horta de Lleida com a model de producte de proximitat.

Joan Biscarri, vicerector de la UdL, fa una salutació a l'organització del Congrés, ponents, autoritats i assistents. Destaca el paper de la universitat i de les seves investigacions en l'estudi dels àmbits que es tractaran en el Congrés.

Diàleg amb els xefs Jean Louis Neichel i Joel Castanyé. Moderat per Gregori Canalias:

Gregori Canalias presenta Jean Louis Neichel, qui ha tingut estrelles Michelin més de 40 anys. Joel Castanyé, més jove, té una estrella Michelin. Els dos van coincidir a El Bulli. Recorda els inicis del restaurant i la precarietat dels inicis. Demana si la primera estrella d'El Bulli es va aconseguir perquè el cuiner era francès.

Jean Louis Neichel no hi veu relació. Va venir per a sis mesos, i encara segueix a Catalunya. Creu que el producte català, de més qualitat que el francès, va ajudar a transformar la *nouvelle cuisine*. Introduir oli d'oliva, per exemple, va ser una millora. L'any 1972, la transmissió era boca-orella, ja que no hi havia crítics ni periodistes gastronòmics.

Gregori Canalias. Són igual de complicats els temps, ara? El producte és millor o pitjor?

Joel Castanyé agraeix a la UdL la invitació, i a la família i l'equip del restaurant, perquè han facilitat que ell pogués ser aquí. Recorda Santi Santamaria com un ídol d'infància. Ara el producte es distribueix ràpid i en bones condicions, i això és un avantatge. Primer miren el producte local i de temporada, però també necessiten producte de fora pel tipus de cuina que fan, que no és purament *slow food*.

Gregori Canalias. Santi Santamaria va dir que l'estètica no es pot menjar el gust. Hi estan d'acord?

Jean Louis Neichel. No, però hi ajuda. Diu que és pintor, i aprecia el color i l'aspecte dels plats. Recorda que al principi comprar producte a Perpinyà i passar-lo a Espanya podia ser contraban. Ell va fer-ho moltes vegades per comptar amb productes com el foie-gras al restaurant.

Joel Castanyé. A l'inici, no hi havia ni foie a Catalunya. Avui hi ha de tot.

Gregori Canalias. El gust del producte és important?

Joel Castanyé. Absolutament. No es poden fer bones receptes amb mals productes.

Gregori Canalias. Quant es triga a elaborar una nova recepta, una nova creació?

Jean Louis Neichel. Cal provar-la, veure si hi ha producte... almenys setmanes o mesos.

Gregori Canalias. Hi ha fidelització del client? Us visiten més de fora de Catalunya i del nord del Pirineu que de Catalunya?

Joel Castanyé. El client repeteix amb la intenció de tastar coses noves. Cal renovar la carta.

Jean Louis Neichel. El client ve per confiança, i els bons clients repeteixen, tastant allò que els ofereixes.

Joel Castanyé. Els bons clients tornen, porten amics, i fan confiança a allò que els ofereix el xef.

Gregori Canalias. Han canviat els clients? Les empreses?

Jean Louis Neichel. Sí, amb la crisi han canviat. Abans de les empreses venien amb llibertat, però ara venen amb restriccions sobre la quantitat a gastar. Hi ha més control de preus.

Joel Castanyé. Per sort no vivim solament d'empreses. Tenim només vuit taules i el nostre client no són empreses.

Gregori Canalias. Avui dia, un restaurant amb estrelles Michelin és rendible?

Jean Louis Neichel. No; la prova és que el 80 % de restaurants amb estrella no són familiars, sinó que pertanyen a inversors, tenen patrocinadors i s'associen a hotels, on el negoci són les habitacions i no el restaurant, que és una instal·lació de prestigi.

Joel Castanyé. Tenen pocs clients (8 taules), amb una ràtio elevada de cambrers per taula, i un nombre limitat de serveis diaris (no més de 40). Això fa que els números estiguin molt ajustats.

Jean Louis Neichel. Per sort, és una empresa familiar i tota la família hi està involucrada.

Joel Castanyé. Ha trigat anys a obtenir l'estrella; a Lleida tot va més lent; no hi ha tanta gent com a Barcelona. Agraeix l'impuls de la seva mare per mantenir el servei i la qualitat malgrat els costos.

Gregori Canalias. Hi ha restaurants que primer busquen el dissenyador i després el cuiner?

Jean Louis Neichel. A Barcelona pot passar, quan és un negoci d'inversió més que un restaurant vocacional.

Joel Castanyé. Els restaurants per a inversors existeixen, però no m'interessen.

Jean Louis Neichel. Messi en va obrir un, amb inversió de milions, i al cap d'un any va tancar.

Gregori Canalias. Fa uns anys es van obrir diversos restaurants de luxe, i només sobreviuen Neichel i Via Veneto. Quants anys fa que Neichel té estrella?

Jean Louis Neichel. La primera, més de 40 anys. Amb Arzak, és el que fa més temps que les aguanta. El 85 es van començar a donar unes 30 estrelles. Els inspectors eren francesos, perquè aquí no hi havia estructura. S'acusava els inspectors francesos de premiar la cuina afrancesada. Teníem un premi FAD de decoració i interiorisme; van criticar-ho perquè la decoració era minimalista.

Joel Castanyé. El menjador estava ple migdia i nit, de manera que no li devia preocupar gaire la crítica a l'arquitectura.

Gregori Canalias. Fa molts anys, vostè va dir "Cocinero, a tu cocina".

Jean Louis Neichel. Paul Bocusse va ser el primer cuiner que es passejava pel restaurant, però llavors, qui cuina?

Joel Castanyé. Sobre els restaurants de xef propietaris, com el meu cas o el de Jean Louis, Santi Santamaria mai no va fallar més que tres dies que se'n va anar a un congrés a París. Canvia molt quan el restaurant és de la teva propietat; llavors ho dones tot. Som cuiners les 24 hores del dia, festius inclosos. Els grans esportistes o els cuiners són el que són perquè ho són 24 hores al dia. El tracte i la implicació canvien molt si el propietari de la botiga és qui despatxa o si és una franquícia.

Gregori Canalias. El vostre personal se sent recompensat?

Jean Louis Neichel. Qui ve als nostres restaurants no hi ve per diners. A altres llocs guanyarien més diners. Ho fan com a inversió de futur, per l'experiència.

Gregori Canalias. Josep Vilella, al Segon Congrés, deia que volíem formar part de l'Europa gastronòmica. Ja en formem part o els hem passat al davant i són ells els que copien?

Joel Castanyé. Joël Robuchon, que era un gran cuiner, va tastar el menú d'El Bulli i tornant a França va dir que Ferran Adrià era el millor cuiner del món. Ell, que era un número 1. Avui hi ha "bullinians" per tot el món i la cosa està molt més repartida. Quan jo estudiava a l'Escola d'Hostaleria de Lleida vaig entrar en contacte amb El Bulli i vaig acabar fent-hi pràctiques. Vaig començar amb el càtering, ja que al Resquitx ens dedicàvem a les bodes. Però vam importar una filosofia de treball.

Jean Louis Neichel. Abans tothom copiava la cuina francesa, però ara hi ha molt bon nivell aquí. Arzak segueix comprant els plats a França, però no és el més general aquí.

Joel Castanyé. Recomano als estudiants, quan acabeu de l'escola, que aneu a treballar als millors llocs. Si podeu, al Celler de Can Roca, per aprendre. L'objectiu al principi no ha de ser guanyar diners, sinó aprendre. Ni que cobreu molt poc, serà com un doctorat. Al restaurant Neichel, si Jean Louis se n'anava uns dies, l'equip encara s'ho agafava amb més motivació; això us donarà més inquietud per fer el millor tiramisú. Fer una magdalena bona és fàcil, però excel·lent és gairebé impossible, i aquest és el repte. No vindrà ningú del Japó a buscar la magdalena bona, però sí l'excel·lent.

Públic: la innovació de la cuina molecular vs. la tradicional era un debat viu al Segon Congrés. S'ha resolt? Als vostres restaurants ve molta gent a descobrir el menú; què aconsellaríeu a altres restaurants que no tenen aquest privilegi?

Joel Castanyé. Què és car i barat és un tòpic. El que vull és donar una qualitat/preu excellent. Això és el que omple els restaurants.

Gregori Canalias. Calen més estrelles a Catalunya?

Joel Castanyé i Jean Louis Neichel. Segur que sí.

Públic. Per què aquests productes tan bons cal emmascarar-los?

Joel Castanyé. Qui emmascara el producte s'equivoca. Els bons cuiners no emmascaren, sinó que potencien el producte de qualitat que han comprat. Pot ser que algun dia el cuiner no estigui afortunat, però l'objectiu és realçar- los, no emmascarar-los.

Públic. Es nota quan ve un inspector Michelin a examinar?

Jean Louis Neichel. No avisen, però tenim una certa habilitat per detectar-los.

Joel Castanyé. No els notem, però tenen un cert patró de conducta. En tot cas, no es té una carta especial, i es fa sempre el mateix per a tothom. Prefereixo no saber-ho.

Gregori Canalias. Estan prou ben reconeguts, els cuiners? Josep Lladonosa té un gran llibre sobre cuina catalana, però per veure el seu llegat hem d'anar a Sant Vicenç dels Horts. Donem per finalitzats aquests diàlegs. Caldria una altra butaca, que és la cuinera de casa, aquestes senyores que es mereixerien una estrella.

SESSIÓ 1: PRODUCTE I CUINA / GASTRONOMIA

Modera: Robert Soliva (Universitat de Lleida)

Robert Soliva presenta la sessió. L'eix producte-cuina és motor de progrés socioeconòmic i cultural, ja que el respecte pel producte, per la producció primària a agricultura, ramaderia i pesca es troba a tots els països que són referents en gastronomia. Hi ha una voluntat de potenciar-ne les característiques diferencials, generar valor a través de segells que els consumidors reconeixen com a marques de qualitat. Els països que saben connectar els seus cuiners amb el teixit productiu són els que presenten un teixit agroalimentari més sòlid, més dinàmic i més competitiu. Fer xarxa entre tots és un repte important. La figura del cuiner com a corretja de transmissió i com a catalitzador de processos d'innovació és molt important. En les ponències d'aquesta sessió es veuran relacions entre producció, gastronomia i també turisme (encara que aquest serà objecte de la sessió de la tarda), per escatir els principals reptes i amenaces de cadascun dels àmbits.

Ponències:

Anton Bundó, president de Turalcat: "Producte de proximitat: cuina, receptes heretades i turisme rural".

El turisme rural, des dels anys vuitanta, està contribuint a la dinamització econòmica i social de molts petits pobles. Amb altres empreses del territori (restaurants, obradors de productes alimentaris, etc.) ha permès atenuar el despoblament. Turalcat aplega un centenar de propietaris de cases rurals, reunits en associacions comarcals. Estimula els productors, els restaurants, les empreses d'activitats, etc. a teixir una xarxa de complicitats que faci tothom més visible, aprofitant el decret de venda de proximitat de 2013 del DARP. Representó avui la bona cuina de moltes cases rurals. Dins del turisme rural, algunes cases

posen plat a taula. En aquest plat hi ha producte local, de temporada, que a les Terres de Lleida és de molt bona qualitat. Producte de proximitat, cuina ancestral, i la imaginació amorosa que qui cuina posa als plats. Aquest amor surt de persones arrelades al territori, de cuines apreses de la mare i de l'àvia. Joan Miró deia que quan viatjava duia una garrofa de Mont-roig a la maleta; el seu tacte el transportava a la memòria de la terra on tenia les seves arrels. El significat profund del producte de proximitat mostra que duu integrat el paisatge del territori, els costums de les persones. La saviesa ancestral guia en la cocció dels productes escollits al nostre voltant i fa desvetllar les emocions dels hostes. Primer expliquen d'on són els aliments, la carn, els ous... L'oli sempre és verge extra. Del vi, l'hoste en sabrà les varietats, però també on es troba el celler i el nom dels seus propietaris; tenim a la carta els vins de la comarca. L'experiència gastronòmica amplia el recorregut del viatge que les persones que han vingut a casa nostra han encetat des de casa seva. Si des del finestral poden contemplar els camps i el paisatge, al plat poden degustar els paisatges secrets dels conreus, les granges, els cellers i la gent que s'ho estima. L'experiència del viatge és més profunda i àmplia, més emocionant. Els ajudem a gaudir dels plats en tots els seus sentits. Un comensal va demanar repetir una salsa romesco. És que aquesta salsa m'ha trasbalsat. Dos xefs amb restaurant a Nova York van dir a la meva dona: "Carme, els teus plats tenen ànima". El paisatge i la gastronomia, juntament amb la gent, fa que molts turistes rurals repeteixin. La gastronomia del turisme rural no té estrelles. No les necessita per desvetllar emocions. Els hostes tenen la nit per gaudir del cel estrellat enmig d'un gran silenci.

- Robert Soliva pregunta a Anton Bundó. Sou president d'una associació de cases rurals. Teniu dades del nombre de cases que ofereixen cuina?

- Anton Bundó. Unes 250 d'un total de 2.450 allotjaments rurals. Hi ha doble modalitat en l'oferta. Hi ha la gent que tria fer-se ells el menjar i hi ha els que volen fer una escapada on el descans sigui complet, sense haver de cuinar.

- Robert Soliva. Hi ha, doncs, marge de creixement. Hi ha cada cop més gent que ho demana?

- Anton Bundó. Sí, tot i que entre els propietaris n'hi ha que no ofereixen cuina als hostes.

- Carles Pujol (Agència de Desenvolupament Local de Solsona i Cardona): Producte d'aquí, compromís amb les persones, el territori i la qualitat.

Producte d'aquí és un projecte de l'agència DLSC, que és mixta pública i privada per dinamitzar el comerç i el turisme, al servei de la població local. La marca engloba molts productes propis del Solsonès (pomes de Sant Llorenç, conill, varietats recuperades, olivera al sud...) de cultiu o cria ecològica. Fem educació, incidència econòmica, social i cultural. Els cuiners del territori visiten els productors locals, i així coneixen directament els productors que els abasteixen. El servei "Connectem" de l'agència busca gent per a cobrir les feines del sector. Per a trobades de cuiners i productors tenim el projecte "Festegem", que fa trobar un cuiner amb un productor, i s'han aconseguit moltes relacions i coneixences entre els dos grups. Economia centrada en les persones, treball amb les escoles, per al comerç de producte del territori de manera divertida. Fem un programa de ràdio on parlem de producte de temporada. També el projecte "Agrotreball al Solsonès", que igual ensenya a cultivar eines com manegar carros, etc. Fem la diagnosi de la competitivitat del sector gastronòmic. Busquem també que hi hagi marques de qualitat, però més de projectes de confiança que de segells dels quals el consumidor ja està una mica cansat.

També organitzem viatges dels cuiners a veure experiències interessants. Amb "La visita" tenim un assessor que fa assessorament proper i respectuós a cada restaurant. També or-

ganitzem esmorzars a llocs emblemàtics de Solsona, amb una experiència "Tasta Solsona" basada a recollir productes a les botigues locals i fer-hi un esmorzar sorpresa. També fem sopars amb compromís, amb l'associació Amisol, per a nois amb discapacitats. També projectes de producte ecològic de proximitat, amb una cuina mòbil que permet fer arribar la cuina a qualsevol lloc. Foment de l'artesania local, com els ganivets Pallarès, bosses per al berenar, cistella amb rodes, foment de l'artesania, i arts i oficis. Varietats locals, a partir del banc de llavors de Manresa. Recuperació de receptes de dones i de varietats de la cacera... En lloc de sector de serveis ens hauríem de dir "sector d'experiències".

- Robert Soliva. Intenteu connectar tots els agents i veneu proximitat. No intenteu exportar productes, però el model és exportable?

- Carles Pujol. Estem en contacte amb diversos projectes que van en la mateixa línia. Caldria parlar de les bioregions, intercanviant els productes del Pirineu (formatge) amb l'oli del sud, etc.

- Dolors Etxalar (Ajuntament de Tremp): programa "Al teu gust, aliments del Pallars"

"Al teu gust" és un projecte de cooperació, liderat per l'Ajuntament de Tremp en col·laboració amb altres administracions, empreses i associacions professionals. Pretén donar oportunitats al jovent perquè es quedi a la comarca. Va començar el 2010 amb 50 empreses i 133 treballadors, i el 2017 involucrava 147 empreses i 535 treballadors. Treballem en tres eixos: a) millora de la competitivitat de les empreses, amb accions formatives, assistència a fires, tallers..., b) promoció i difusió del patrimoni agroalimentari i c) creació de sinergies entre el sector agroalimentari i la restauració. Com a exemples, treballar l'estratègia de la comunicació comercial, fer estudis per a productors, s'ha treballat l'oli, hi ha hagut intercanvi d'experiències amb el sud de França (Borgonya; el Pallars està potenciant el vi d'altura), l'assistència a fires com el fòrum gastronòmic, senyalitzant els productes locals a establiments de la comarca, formació a escoles sobre els productes locals, el Pallars Food Fest, que rep unes 1.000 persones... També jornades de trobada entre productors i restauradors, acompanyament tècnic als restaurants de la comarca fent una assessoria per detectar àmbits de millora, un pla de formació a tres anys que després ha continuat per als àmbits on s'han detectat mancances. El 2014, amb la Fundació Alícia, es va establir un informe per a la comunicació i la difusió de la gastronomia de la comarca. Es va establir el Pallars, terra de corder, ja que n'és productora, i el corder es consumeix cada cop menys. Forma part del paisatge, tenim moltes receptes que l'inclouen; un producte, la girella; una raça autòctona, la xisqueta. S'ha treballat per fer-ne una menja del dia a dia, amb un consell del corder per decidir accions per augmentar-ne el consum. El Festival CordeVi n'és un exemple. Un curtmetratge, *Xisca*, de ficció, que s'ha presentat a diversos festivals. El Canal Girella, digital. I la col·laboració de diversos xefs que cuinen corder del Pallars (Joel Castanyé, Xixo Castaño, Ada Parellada, Sergi de Meià, Pep Nogué i Vicent Guimerà i Mateu Casañas).

- Ramon Sarroca, president de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya: producte de cooperatives.

Les cooperatives agràries tenen molt a dir sobre el producte. La FCAC engloba 204 cooperatives a tot Catalunya, 62 a Lleida; 1.700 M€ de facturació, 850 dels quals a Lleida. Cooperatives heterogènies en mida i producte. Som 32.000 socis productius, el 51 % dels productors d'aliments de Catalunya. El 37 % de la producció final agrària catalana. Pràcticament produïm tots els productes consumits a Catalunya: arròs, cítrics, cereals, farratges, fruita seca, fruita dolça, oli, horta, ramaderia (porcí, oví, boví i cabrum), vi, cava i mel. Territori, producte, excel·lència, esforç, treball, sense festes ni diumenge... és el món de l'agricultura i la ramaderia. D'aquestes cooperatives, 22 en són exportadores, tenen

el món com a mercat. Les altres, petites cooperatives que produeixen marca, producte d'excel·lència i proximitat. A Catalunya hi ha 11 DO protegides i 5 IGP, segell de garantia de producte d'excel·lència. Hi ha una gran tasca darrere d'aquest món productiu per demostrar la qualitat que reclamen aquests restaurants d'excel·lència. En totes les DO i IGP menys una, la presidència és a mans del món cooperatiu. I, a més de les DO i IGP, és molt important que hi hagi marca, que immediatament identifica el producte i on anar-lo a trobar. Moltes cooperatives tenen agrobotigues. Som el primer graó de la cadena alimentària. "De la granja al plat" és l'eslògan de la UE, i les cooperatives formen part d'aquesta cadena a la seva base. Per fer entre tots el país, hem de consumir producte fet aquí, tot i que si a Catalunya es consumís només producte fet aquí, no n'hi hauria prou.

- Josep M. Morell, cuiner i divulgador gastronòmic: "Els fogons d'ahir i fins avui".

Vaig assistir al Primer Congrés de Cuina. I al Segon. I ara al Tercer. Fa 51 anys que cuino. Només he fet que cuinar i escriure. Si tots els locals de Catalunya consumissin productes del territori, les coses probablement anirien millor, tot i que no van malament, ja que gaudim del turisme. Als congressos es busca una bona relació entre cuiners i productors. Darrerament hi ha molta preocupació per la qualitat (jo ja no tinc restaurant fa 10 anys, però ho veig), i al nostre territori hi ha molta qualitat. Entre tots els llibres de cuina, n'hi ha 8 o 9 que deixen petjada. No tot és prémer el botó i treure la informació; també és útil, però els llibres no s'han d'oblidar. Des del 1324 a Catalunya tenim el *Llibre de Sent Soví*; el 1952 es va reeditar. Un llibre tan valuós que, a la UB, si hi vas, no te'l deixen tocar. I *La cuinera catalana*, de 1835, *Els fogons de Lleida*, el *Llibre de la cuina catalana* de Lladonosa, *L'art del menjar a Catalunya* de Vázquez Montalbán i el *Corpus culinari* que vam fer a la Fundació de l'Institut Català de la Cuina, entre altres. L'actitud a la cuina la tenim perquè sabem agafar els quatre ingredients importants: aigua, foc, aire i terra. L'aigua, element essencial per a la subsistència, per fer créixer els aliments, per beure, per bullir. Per donar-nos vida. El foc, que va permetre grans canvis a l'alimentació humana. Els aliments els tornem bons i saludables. L'aire, gran protagonista. Fermentació del pa, llegums, cereals, farines... La terra, ja que els aliments són fills de la terra. Com més desenvolupat està el país, menys cuina casolana. Això va en favor dels restaurants. L'ingredient més preuat de la cuina és el temps, que cada cop n'hi ha menys. No estem deixant de costat la cuina catalana? Quants locals en fan? Què se n'ha fet del fricandó, dels peus de porc, del conill amb crema de samfaina, dels espinacs amb mongetes, de l'escudella? A Catalunya, l'escudella és la sopa. L'escudella i les carns d'olla s'estan perdent en favor de la sopa. La nova cuina és important, ja que ens ha obert les portes del cel, però no hem d'oblidar la tradicional. Poseu-vos el davantal i que llarga vida us doni la cuina.

TAULA RODONA: RELACIONS ENTRE PRODUCTORS I CUINERS

Modera: Jaume Lloveras (Universitat de Lleida)

Jaume Lloveras presenta la sessió i els membres de la taula rodona.

Intervencions:

Mercè Camins, xef del restaurant Casa Mercè: "M'agradaria que fóssim moltes més dones. Tinc el restaurant a Fontdepou, a la vall d'Àger. Som restaurant km 0 i treballem per recuperar varietats, corder, productes de la terra... He entrat a la restauració per fer allò que he vist tota la vida. Cal dedicar passió i temps a allò que es fa, i l'ànima és l'essència del territori, pel qual val apostar, perquè el resultat és molt gratificant".

Josep M. (Xixo) Castaño, xef del restaurant Malena: "Explicaré alguna experiència que he tingut amb proveïdors. A casa fem cuina catalana i jo me n'he impregnat. Després vaig decidir que volia ser cuiner. Partim de la cuina catalana, aportem la nostra tècnica i la nostra creativitat, i la posem en escena. Hi ha hagut un progrés des que vaig començar. No hi havia Thermomix, no hi havia esferificacions... El producte ajuda que la nostra cuina tingui un valor. Pot ser tan simple com fer unes ametlles garrapinyades, que fa 30 anys que en fem, i fa poc un client em va dir que eren molt bones, i que què hi posava; jo no hi posava res especial, però la seva expressió era especial, i vaig adonar-me que les havíem collit la setmana anterior, buscant l'ametlla més aromàtica. També ha resultat molt interessant el coneixement envers els olis d'oliva verges extra de les Terres de Lleida, i el seu ús en el restaurant, sobretot gràcies a la col·laboració amb el productor d'olis Venanci Guiu, del Molí dels Torms. Cuiners i productors aprenem els uns dels altres".

La gastronomia està en un moment sense precedents, i el binomi cuiners-productors s'ha de potenciar

Jordi Capdevila, productor de carns (Cal Sargaire): "Ens plau que se'ns convidi des del punt de vista gastronòmic. Això als productors com nosaltres ens fa grans. Per assegurar que els plats amb la nostra vedella siguin sempre iguals, invariables. Som una empresa familiar, i la mare és la que cuinant ens ha mostrat que de la nostra vedella en surten excel·lents estofats i fricandós. El nostre procés productiu ho inclou tot: des dels cultius per alimentar els animals, per donar un gust diferenciat, fins a la producció de la carn, la cadena de fred, que es cuida perquè la carn arribi amb la millor garantia possible. Quan parlem de producte, parlem de proximitat. Qualitat i proximitat van ser les paraules més votades en una enquesta que vam fer als nostres clients. Vam començar a Almacelles i tenim botigues a Lleida i Reus, i obrirem a Barcelona i Andorra. La marca permet que els clients coneguin qui produeix i que coneguin millor el producte. La gastronomia de qualitat és la base del turisme: recordem aquelles ciutats on hem menjat bé".

Venanci Guiu, productor d'oli verge d'oliva (Olicatessen): "Els francesos fan referència al concepte de *terroir*, com a definitori del producte: un 33 % és la varietat, un 33 % és el territori on es produeix i un 34 % és el productor. El nostre concepte és oli de finca. Ho produïm tot. Fem arbequina, però els nostres olis són mestissos amb varietats del sud: grossal, mançanenca, fulla blanca... Un dels nostres projectes és recuperar varietats que ens aporten característiques organolèptiques i químiques interessants. Les varietats antigues ens donen olis molt moderns, aromàtics, com busquen els cuiners. El nostre criteri és afavorir la qualitat sobre la quantitat. El marc de plantació, la poda, sempre busca la qualitat; també el molí, treballar en fred, amb batuts curts... Treballem amb agricultura ecològica, i tot el procés industrial és respectuós amb el medi ambient. No generem residus; aprofitem els subproductes com a adobs. Gestionem el territori en les millors condicions. Volem conservar l'arquitectura rural, els marges de pedra".

Joan Godia, sotsdirector general d'Indústries i Qualitat Agroalimentària (DARP, Generalitat de Catalunya): "Felicito els organitzadors del congrés. La gastronomia està en un moment sense precedents, i el binomi cuiners-productors s'ha de potenciar. Els preus que es paguen al pagès són baixos i no permeten guanyar-se la vida, de manera que es dificulta el relleu generacional i es despobla et territori; per això és important aquest valor afegit que els cuiners donen als productes. Catalunya té més de 100 paisatges diferents, i cadascun va associat als seus valors agrícoles. El concepte de cuina del paisatge s'hauria de treballar més. El DARP va crear el 2013 el segell de Venda de proximitat, per tal que els pagesos puguin vendre directament o a intermediaris. Hi ha més de 2.000 pagesos apuntats i uns 700 que l'utilitzen. Cal potenciar-lo, i es treballa per geolocalitzar cada producte amb una *app*. També hi ha la iniciativa "Benvinguts a pagès", obrint les explotacions un cap de setmana per tal que la gent conegui el sector. També iniciatives per posar en contacte el productor i els cuiners. Catalunya té un gran ventall de productes de qualitat, amb molts segells. Cal consumir-ho per tal que els pagesos puguin viure'n.

S'està impulsant, també, el Consell Català de l'Alimentació. Per acabar, cal gaudir dels plaers dels aliments. A l'entorn d'aquest concepte s'ha fet una campanya, mostrant com gaudir de produir-los, cuinar-los i consumir-los".

Col·loqui

Pere Vallespí interpel·la els ponents. A la cuina catalana, l'oli d'oliva no hi és mai, quan és un dels puntals de la dieta mediterrània.

Xixo Castaño. L'oli d'oliva és un pilar de la cuina catalana. Jo volia explicar una experiència de casa nostra. En els 28 anys de restaurant, hem pretès que el comensal a casa nostra havia de beure oli. El primer que fem és un tast d'oli. Només gastem oli d'oliva verge extra".

Mercè Camins. Tenim grans olis i en presumim a les nostres cuines.

Pere Vallespí. Dubto que a tots els restaurants s'utilitzi oli d'oliva.

Venanci Guiu. Sé el teu interès per l'oli. És important que els cuiners expliquin l'oli que tenen el contacte amb els clients. Fins i tot els sommeliers, que coneixen les tècniques de tast. Hem de fer diferents tipus d'oli per als cuiners.

Mercè Camins. Si en un restaurant et prenen el pèl, no hi tornis, però no podem posar en dubte cada restaurant del territori.

Marta. Soc cuinera. Fa anys que tinc un restaurant i crec que s'ha parlat poc de la relació entre cuiners i productors. Treballo amb una dotzena de productes de proximitat del Pallars Sobirà, conec els productors, i m'agradaria que es parlés més de la relació personal entre productor i cuiner.

Jordi Capdevila. En el nostre cas, als restaurants on venem la vedella aquesta surt a la carta amb el nostre nom. Cal identificar el producte amb el nom del productor. En el concepte de proximitat cal aprofundir-hi i ha de voler dir que he visitat l'explotació, que conec el productor, etc. Aquest vincle cada dia hi és més, i avui la fusió de tradició i tecnologia, aplicant temps, s'acaba de conèixer. Per desgràcia els cuiners no tenen temps.

Montse Gimena. He trobat a faltar aquesta relació entre producció i cuiner. Crec que el món es mou per contactes, i s'han de treballar.

Mercè Camins. El contacte és essencial; si no el tenim, no podem oferir-te aquell oli que ha sortit que té aquella característica determinada. I aconseguim convertir-nos en un altaveu del territori.

Xixo Castaño. Celebro que ja es parli d'aquesta emoció que hi ha quan hi ha contacte entre el proveïdor i el cuiner, que dona un missatge que genera emocions i satisfacció en els clients que perceben la qualitat.

Berta Ferrer. Com a clienta, quan vaig a un restaurant, quan hi trobo vedella del Pirineu, oli de determinat lloc... com a clienta ho agraeixo perquè mostra la relació entre el restaurant i els productes de la terra.

Jaume Lloveras. Cal patriotisme alimentari? Quan en un restaurant llueixen oli d'Andalusia o vedella de Nebraska, no sé que pensar.

Mercè Camins. Depèn de què vulgui vendre el restaurant. Si és de territori, no té sentit, però potser vol vendre una altra cosa.

Xixo Castaño. Hi ha altres territoris que també tenen bons productes.

Mercè Camins. El que no es pot fer és enganyar i oferir territori si els productes no ho són.

Jordi Capdevila. Si hi ha un públic que ho vol, com hi ha cuina asiàtica, hi pot haver vedella de Nebraska. Però en un congrés de cuina catalana hem de demanar als cuiners que intentin saber els productes que compren, com s'han fet i quins processos porten. La seva excel·lència culinària s'hi veurà reflectida.

Venanci Guiu. Els pagesos hem de ser al tros però no hem d'oblidar les relacions amb els nostres clients. Hem d'obrir les portes de les finques, els molins... als clients, perquè el nostre és un producte que s'ha d'entendre i valorar.

Joan Godia. Cal que treballem el relat dels productes que consumim aquí.

SESSIÓ 2: TURISME, CUINA I GASTRONOMIA

Modera: Natalia Daries (Universitat de Lleida)

Ponències

- Jaume León, agència Tu i Lleida: astronomia i gastronomia.

El Sr. Jaume León parla sobre la importància de la gastronomia amb ànima i relat. Com explicar-la per constituir un relat. L'objectiu que tenen, a Tu i Lleida S.L., a l'hora de fer paquets turístics recolzats amb la gastronomia, és convertir recursos en productes turístics. Defineix el turisme com a redistribuïdor de la renda i posa èmfasi en tres característiques de la gastronomia. En primer lloc, remarca el fet de ser un sector en augment. Destaca el món culinari com una forma bàsica d'experimentació i d'entrada al món de les sensacions. Aquestes sensacions són transmeses, bàsicament, a través dels sentits, i un d'ells és el gust. Per últim, posa de manifest la il·lusió en què es transmet als paquets turístics.

A l'hora de vendre qualsevol producte és necessari fer-lo vendible; tot i que pot semblar lògic, pot resultar difícil, ja que es tendeix a fer els paquets i els productes a la nostra mida i no a la mida del client. S'ha de donar molta importància a intentar pensar com el client per tal de tenir èxit. Sempre que incorporen la gastronomia als seus paquets turístics, busquen cuiners que gaudeixen i que tenen una certa flexibilitat d'estructura, això vol dir agilitat del servei, capacitat de realitzar-ho amb reserva prèvia o al moment, sentit comú en el disseny dels plats, preparació quasi artística i plats teatralitzats. La creació del menú astronòmic va sorgir el 2010. La idea era crear un menú amb plats teatralitzats, amb uns noms determinats que reflectissin fenòmens del firmament. Seguits d'una explicació científica del que volia dir cadascun. Això ha aconseguit que les persones s'interrelacionin directament amb els plats fent fotos o guardant el menú, per exemple. Tu i Lleida S.L. disposa de tres models de paquets turístics: "Autocar a les estrelles", que consisteix en el menú astronòmic; "Ara Lleida", format per 39 escapades per les Terres de Lleida, de les quals 7 estan enfocades exclusivament en la gastronomia. S'intenta potenciar les comarques de les Terres de Lleida menys madures que les zones dels Pirineus, i "Ruta del Barroc: El miracle", que consisteix en tot un dia d'excursió on es veuen diverses esglésies relacionades amb el tema del Barroc i es gaudeix d'un menú al restaurant El Miracle amb

plats de l'època amb la seva corresponent explicació. Per concloure, subratlla la importància de consumir productes de la terra.

- Montse Gimena, agència Como Pomona: "Relats gastronòmics".

Explica en què consisteix un relat gastronòmic, que tracta d'un programa molt concret anomenat "La Cuina dels Hereus", basat en el patrimoni monumental de Lleida. Aquest programa neix arran del descobriment que la gastronomia no s'estava tractant com un contingut apte per posar en valor el patrimoni monumental. Tot el llegat obtingut dels diferents canvis alimentaris produïts a la societat, condicionats bàsicament per l'evolució històrica, s'entén com una herència i, per tant, com un concepte patrimonial, igual que poden tenir aquest concepte els diferents monuments. La gastronomia és un patrimoni d'incalculable valor cultural, ja que és capaç de narrar tota la nostra història. La senyora Montse Gimena fa una especial referència a la capacitat d'adaptació que té la gastronomia als diversos escenaris.

El món culinari com una forma bàsica d'experimentació i d'entrada al món de les sensacions. Aquestes sensacions són transmeses, bàsicament, a través dels sentits, i un d'ells és el gust

La tasca duta a terme per Como Pomona és contextualitzar tot el patrimoni des d'una perspectiva gastronòmica. Assenyala el benefici mutu de fer esdeveniments gastronòmics en el marc patrimonial. El que es pretén és augmentar el valor de repetició de la visita turística. La gastronomia té aquest valor de repetició elevat; utilitzant escenaris turístics per a aquests tipus d'esdeveniments es pot aconseguir que esdevinguin llocs d'ús quotidià. Realitzar un relat gastronòmic és complex. No només cal tenir en compte allò que s'explica, sinó que també cal tenir cura de la part documental i cultural. Cal treballar molt el tema de la documentació i tenir moltes ganes d'assolir cultura. A tot això se li suma el procés d'adaptació pel que ha de passar. La gastronomia del segle III aC segurament no és apta per al paladar de les persones del segle XXI. Aquest procés es basa en una reinterpretació en el tema de les elaboracions i en tenir cura de no introduir ingredients que en un moment concret encara no existien.

El tema de la identitat és un tema molt important. El patrimoni que es vol recuperar ha de ser únic per fer-lo atractiu. Destaca la necessitat que molts professionals estiguin implicats a l'hora de realitzar un relat gastronòmic i que aportin la base del relat per fer-lo únic. També fa referència a la logística aplicada al monument, que ha de ser respectuosa amb l'espai i agradable per al comensal. Les persones que van als relats gastronòmics tenen motivacions diverses, la principal de les quals és la vessant culinària, i només captes la seva atenció si tenen un aperitiu i una copa de vi a la mà. Si es cobreix aquesta necessitat des d'un principi, posteriorment es posa més interès a la part del relat. Posa especial èmfasi a conèixer els comensals, ja que, si la taula en què estan no és agradable, pot fer que sigui una experiència nefasta.

La gastronomia és un patrimoni d'incalculable valor cultural, ja que és capaç de narrar tota la nostra història

- Joan Carles Mercader (en substitució del Sr. Ferran Perdrix), de la Federació de Colles de l'Aplec del Caragol de Lleida: "Impacte dels esdeveniments gastronòmics (Aplec del Caragol a Lleida)".

Analitza l'impacte dels esdeveniments gastronòmics com ara l'Aplec del Caragol. A través de la Festa del Caragol, s'ha aconseguit fer un símbol reconegut d'un element gastronòmic molt típic de les Terres de Lleida però alhora no singular. Hi ha molts llocs al món (França, Itàlia, Galícia, etc.) on el caragol també és coprotagonista a la taula. En primer lloc fa una aproximació a la història per tal de conèixer quins han estat els fets que han con-

vertit el caragol en símbol lleidatà. El principal i bàsic és la necessitat de socialitzar-nos col·lectivament, arran de la fi de la dictadura. Remarca aquest element social com un dels més característics a l'Aplec del Caragol, inclús més que el gastronòmic, ja que és una festa on et trobes amb els teus al voltant d'una taula per menjar caragols. A partir d'aquesta idea es munta l'Aplec, on participen més de cent colles. En un principi s'atreu un turisme de proximitat, però com a organització creen el "Caragol Tour" per tal de fer promoció a diferents ciutats. Ofereixen el Paquet del Visitant, on hi ha onze possibilitats diferents per triar. S'intenta arribar a onze perfils diferents de turistes, des dels quals volen venir només a fer un tomb i a fer un tast de caragols, fins als que volen pernoctar i fer visites culturals. Per celebrar el quaranta aniversari es presentarà la Festa d'Interès Turístic Internacional. És de les primeres de caire gastronòmic que obtindrà aquest guardó. A partir d'aquí, com a associació es vol visualitzar més la part cultural i gastronòmica de la festa, i es pretén que aquest reconeixement serveixi per fer un pas més endavant.

- Marina Hierro i Eva Martín, Universitat de Lleida: "Experiències gastronòmiques a través de plataformes digitals".

Presenten l'estudi realitzat d'anàlisi de l'oferta d'experiències gastronòmiques a través de plataformes de l'anomenada "economia col·laborativa", com són Eatwith i Airbnb. El seu estudi es basa en la ciutat de Barcelona, però les conclusions i els consells per als restauradors són extrapolables al territori de Lleida. A partir de l'anàlisi massiva de comentaris publicats a internet a les plataformes d'Airbnb i Eatwith dels usuaris de les experiències gastronòmiques ofertes de particular a particular i de l'estudi de l'oferta d'aquestes experiències, es van obtenir els resultats següents: la durada d'una experiència gastronòmica d'aquestes característiques va de 2 hores i mitja a 4 hores i mitja. Els grups a qui s'ofereixen van de 2 a 30 persones. El preu que es paguen va de 35 a 100 euros. La procedència de les persones que hi participen inicialment eren els Estats Units potser a causa del fet que la popularitat del model d'Airbnb procedeix d'aquest país, i després seguit de la resta d'Espanya, tot i que actualment hi ha persones de tot el món.

A més a més, les experiències analitzades gaudeixen d'una molt bona reputació d'acord amb les valoracions atorgades pels usuaris, 4,91 sobre 5. En l'anàlisi descriptiva dels comentaris i les valoracions dels usuaris es conclou que les persones valoren aquestes experiències de manera molt positiva, i que s'estableix un vincle personal amb els amfitrions, però, per contra, hi ha una manca de protagonisme de la gastronomia catalana, ja que es destaquen productes que no són propis de la nostra gastronomia. Es critica que aquestes plataformes i aquestes experiències són una competència deslleial a la restauració tradicional, ja que no competeixen en igualtat de condicions, per exemple, en qüestió de pagament d'impostos, de salaris, de compliment de normatives sanitàries, etc. Per la qual cosa es comenta la necessitat que hi hagi una regulació d'aquestes activitats.

Finalment, es recomana als restauradors que intentin copiar algunes de les característiques de l'èxit d'aquestes activitats, com és la proximitat amb el client o la personalització, ja que són un bon precedent per a la seva aplicació en empreses tradicionals, i els clients estan disposats a pagar més per una experiència personalitzada que per un simple àpat.

- Natalia Daries, Universitat de Lleida: "Impacte dels restaurants d'alta gastronomia sobre la generació de fluxos turístics".

Presenta un estudi sobre el perfil i comportament del turista gastronòmic, que, cada vegada més, dona valor a la gastronomia com a mitjà de socialització i intercanvi d'experiències, és més exigent i té un major nivell de despesa que la mitjana de turistes. Per aquest motiu, conèixer el pes dels factors que han motivat l'elecció del restaurant o la rellevància que té el restaurant per a l'elecció de la destinació, juntament amb la informació sobre les

característiques i el comportament dels clients, és fonamental, i les empreses estan començant a prendre consciència d'això. Posa de manifest l'existència de dos segments amb comportaments diferenciats, on els individus del primer d'ells consideren l'experiència gastronòmica com el principal motiu per a la seva visita turística en la destinació. En canvi, el segon segment estima que la visita a la destinació és la principal raó del viatge turístic. Els membres del primer segment consideren l'experiència gastronòmica com un pilar cabdal en la planificació del seu viatge. S'informen abans de viatjar a la destinació a través del web i es mostren molt més actius a l'hora d'utilitzar les noves tecnologies. Realitzen compres relacionades amb la gastronomia i activitats relacionades amb gastronomia, visita a cellers, *showcooking*, tenen un poder adquisitiu més alt però romanen menys temps en la destinació, són persones d'edats superiors als 45 anys.

Els clients del segon segment són els turistes que consideren la visita a la destinació com el motiu principal del viatge, i el restaurant Michelin és una activitat complementària. Realitzen activitats diferents en la destinació, activitats relacionades amb el turisme d'aventura, l'ecoturisme (turisme de negocis, no donen tanta importància a compartir l'experiència i a explicar-la a familiars i amics). Els menors de 44 anys romanen més temps en la destinació i gasten més en activitats complementàries, són més joves, es mostren més exigents i demanen un servei de més qualitat. Es confirma que el turisme culinari s'ha convertit en un recurs turístic d'una magnitud rellevant. S'ha de prestar atenció a aquells clients que visiten restaurants d'alt nivell, però la principal raó per viatjar és el destí, ja que aquests clients realitzen un gran nombre d'activitats en l'àrea de destinació i la durada de la seva estada és molt més llarga.

La principal conclusió que es deriva d'aquest estudi és que els restaurants de cert nivell tenen un gran potencial per a la promoció turística de les destinacions. S'ha comprovat que el client que acudeix a aquest tipus de restaurants en moltes ocasions visita el web en el procés de planificació del viatge i reserva del restaurant, i, no obstant això, les webs dels restaurants no tenen orientació turística. Els gestors de les destinacions i els propietaris dels restaurants han de crear sinergies, ja que seria mútuament beneficiós per a les destinacions i per als restaurants. S'ha d'incitar aquest tipus d'establiments a orientar-se més cap al turisme i a incorporar a les seves webs recursos turístics de la zona com un reclam més i incentiu per acudir al restaurant.

TAULA RODONA: RELACIONS ENTRE TURISME I GASTRONOMIA

Modera: Joan Baigol (Consorci del Turó de la Seu Vella)

Intervencions:

- Tomàs Cusiné, Ruta del Vi de Lleida.

L'associació Ruta del Vi de Lleida està dedicada a l'enoturisme. Destaca la importància del territori per a les bodegues, la lluita és cercar la personalitat de cadascuna d'elles. Per atraure turistes s'ha de crear valor, i el valor més important d'un producte és la seva qualitat. Defensa la marca Costers del Segre i intenta aconseguir que sigui una marca cada vegada més valorada. A través de la Ruta del Vi s'ha aconseguit un programa de qualitat on totes les empreses adherides han millorat les seves instal·lacions per tal d'atendre els clients. Es tracta de projectes a molt llarg termini i es vol aconseguir mentalitzar-nos que som els millors, que fem els millors productes, i ens ho hem de creure i intentar convèncer tothom. Si Lleida creu que fa bons productes, i si la seva gent consumeix els productes

d'aquí, no només pel fet de ser de la terra, sinó per convenciment de què són els millors productes, és el primer pas per fer competitius els productes lleidatans. A través d'aquesta ruta, es pretén unir tot un conjunt de sectors, el gastronòmic, el cultural, l'hostaler i el vitivinícola, perquè conjuntament s'aconsegueixi augmentar els turistes i que, a més, estiguin vinculats emocionalment al territori. També defensa que és realment important fer turisme pel teu propi territori.

- Ariadna Boixadé, directora de l'agència de viatges Olea Soul.

Aquesta agència de viatges està especialitzada en turisme gastronòmic, però sobretot en l'oli, des de fa cinc anys. Durant aquests anys s'ha passat de parlar sobre problemes de les boques de les ampolles o del preu a parlar de maridatge, d'experiències gastronòmiques, etc. Olea Soul es tracta d'una agència de viatges *online* que dissenya paquets turístics, experiències gastronòmiques, a més d'intentar dinamitzar el territori. A través de prova i error va anar creant el seu nínxol de mercat, l'oleoturisme. L'objectiu més bàsic que tenen a Olea Soul és oferir plaer. Intenten que el client aconsegueixi el plaer absolut. Destaca que aconseguir això no és fàcil, és important tenir una certa flexibilitat amb els proveïdors i col·laboradors. Aquesta flexibilitat ells l'han aconseguit treballant les relacions personals, coneixent els proveïdors i, d'aquesta manera, anticipant-se a problemes i dissenyant el producte de la millor manera possible perquè el client estigui satisfet. Ressalta la importància de cuidar aquestes relacions personals sobretot en zones petites com Lleida. A més, també insisteix a conèixer la competència en un mateix territori, posant com a exemple la comarca de les Garrigues, on persones que fan el mateix producte potser no es coneixen. Això és el que intenten solucionar des de l'Associació de Turisme de les Garrigues, on Olea Soul aporta el seu granet de sorra i ajuda a solucionar els problemes que sorgeixen.

- Patrick Torrent, Agència Catalana de Turisme (ACT).

Comença la seva intervenció mostrant un vídeo de la campanya "Un producte per a cada mes" que va dur a terme l'Agència Catalana de Turisme l'any 2016. Amb el vídeo vol il·lustrar el que la gastronomia suposa per al país, el que suposa per a nosaltres i el que buscaven potenciar des de l'ACT. L'any 2016 Catalunya va ser Regió Europea de la Gastronomia (REG), la primera regió a obtenir aquest reconeixement, i diu que és per alguna cosa, perquè en l'àmbit exterior se'ns creu, se'ns considera, se'ns té com un referent en matèria de gastronomia. Amb tot això, emfatitza que, internament, des de l'àmbit turístic, no podem deixar de parlar de la gastronomia sense pensar que dona cobertura a tots els objectius prioritaris de desenvolupament d'un model de turisme sostenible i competitiu. Quan agafem el nostre pla de màrqueting turístic de Catalunya 2018-2022 parlem d'un concepte que el producte ha de tenir les 4 D, hem de treballar per un producte més desestacionalitzat, més desconcentrat, més diversificat i que generi major despesa. Bé, la gastronomia cobreix les 4 D de manera absoluta, i ens dona l'oportunitat, a més, d'incorporar al nostre missatge turístic un element de singularització i d'identitat que va ser el que va motivar la candidatura de Catalunya com a REG l'any 2016. El 2017 va ser l'any del turisme sostenible i el 2018 l'any del turisme cultural. Explica que durant els propers tres anys que durarà el pla de màrqueting turístic de Catalunya (fins al 2022) continuaran treballant en la diferenciació de la destinació basant-se en la cultura i, especialment i en particular, en la gastronomia. En aquest sentit ressalta que tot el país té excel·lent producte, i el que es busca és poder desenvolupar noves experiències turístiques de forma diversificada, aconseguint major retorn, ingressos i major despesa. L'enfocament que li estan donant és un enfocament diferenciador, ampli, i evita fer referència sempre a la gastronomia pensant en el restaurant, i posa en valor el triangle cuina, producte i territori. En aquest sentit, el Sr. Patrick Torrent explica que fins ara molt sovint la gastronomia s'havia treballat des de l'àmbit de la cuina,

de la restauració, i que els restaurants amb estrelles Michelin han servit d'aparador per posicionar-se, però creu que l'experiència gastronòmica ha de ser ampliada, que s'hi ha d'incorporar el paisatge a partir de la seva mínima expressió, que és el producte. El producte ajuda a ampliar la proposta de l'experiència gastronòmica, i sobretot a reforçar la identitat. En aquest sentit explica el projecte "Benvinguts a pagès", que, juntament amb el Departament d'Agricultura, Pesca, Ramaderia i Alimentació, i la Fundació Alícia van dur a terme, i ja se n'han fet quatre edicions. L'objectiu d'aquest projecte és acostar les explotacions agrícoles i ramaderes del país perquè la població amplii la seva experiència incorporant el producte de manera plena a l'experiència gastronòmica, i conegui efectivament com, on, quan i per què s'estan produint aquests productes que acaba degustant o acaba adquirint als mercats o a les botigues, o degustant als restaurants. Menciona que estan absolutament convençuts de la importància i de l'oportunitat d'incorporar al discurs promocional turístic la gastronomia, treballant de forma específica amb aquest model de turisme gastronòmic que posa en valor el producte, la tradició i la cultura, i sobretot que ha de permetre desestacionalitzar, diversificar, desconcentrar i incrementar la despesa. Per anar acabant el seu discurs, explica amb qui estan treballant per donar resposta a aquest model turístic que persegueixen: col·lectius de cuina, Marca Cuina Catalana, la Fundació Institut Català de la Cuina. És per això que també donen suport al Congrés Català de la Cuina. Acaba dient que per molts anys volen que la gastronomia acabi sent un pilar del reforç de la Marca Catalunya, perquè entenen que la Marca Cuina Catalana no es pot entendre sense la Marca Catalunya, i la Marca Catalunya necessita plenament la Marca Cuina Catalana. Finalment, acaba amb la frase esmentada per Ferran Agulló l'any 1928 al seu llibre de la cuina catalana i que representa el guió amb el qual estan treballant: "Catalunya conté una llengua, un dret, uns costums, una història pròpia i un ideal polític, i té una cuina. Hi ha regions, nacionalitats, pobles que tenen un plat especial característic, però no una cuina. Catalunya, la té".

- Juli Alegre, Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida.

Remarca la importància de la gastronomia per conèixer el territori. Explica les accions que s'han portat a terme des de la Diputació de Lleida per a la promoció de la gastronomia. Accions per al públic final: desenvolupament de l'*app* "Aliments del Territori i Tu" com a eina de difusió i promoció dels productes de proximitat i promoció artesana amb doble funcionalitat. Accions per als productors: per tal de donar-se visibilitat i donar a conèixer els seus productes amb una major presència a internet i al cercador d'empreses de la plataforma Reskyt. Accions per als visitants: de manera que puguin localitzar aquests productes de qualitat i disposar d'una informació àmplia i detallada de l'oferta agroalimentària lleidatana.

Pel que fa a la tasca del Patronat, destaca la participació i el suport a esdeveniments com "Taste of Catalonia", a Mercats d'Escapades, a la Mostra de Vins i Caves, a Gastropirineus, i la presència en fires i en jornades gastronòmiques.

Volen que la gastronomia acabi sent un pilar del reforç de la Marca Catalunya, perquè entenen que la Marca Cuina Catalana no es pot entendre sense la Marca Catalunya, i la Marca Catalunya necessita plenament la Marca Cuina Catalana

Accions per a prescriptors i canals d'intermediaris: duent a terme accions tals com:

- Viatges de premsa
- Blogtrips: utilitzats per promocionar d'una forma més directa a través de les xarxes socials.
- Viatges de familiarització
- Material promocional: per donar suport a tota aquesta proposta elaboren diversos reportatges, com ara la *Revista de Lleida* o fins i tot guies gastronòmiques.

- Comunicació: utilitzen diversos mitjans per tal de donar a conèixer els diferents productes, com l'ús d'una web específica o de les xarxes socials, especialment Instagram, i també realitzen campanyes publicitàries.
- Formació: ofereixen un pla de formació *on line* on hi ha diversos cursos totalment gratuïts per a aquells que ho vulguin. Ressalta la quantitat de llocs de treballs que es generen a través del turisme.
- Katja Rautenberg, propietària de l'Hotel Castell de Ciutat.

Comença la seva intervenció comentant les característiques, sobretot històriques, de l'establiment que gestiona, i com ha arribat a ser-ne gestora. Ja menciona la importància que de sempre han donat a la gastronomia. Explica que l'establiment té dos restaurants: un on ofereixen alta gastronomia, amb preus més elevats, productes més creatius i innovadors. El segon és tipus bistró, per a aquells que volen gaudir de la gastronomia però no tenen la capacitat per anar a grans restaurants. En aquest sentit ressalta que això no vol dir que no es pugui fer bona gastronomia, tant amb preus elevats com amb preus senzills, no vol dir que la gent cerqui aquests productes i no vol dir que el turisme d'avui no vulgui una cuina autèntica, amb productes locals. Diu que sempre han prioritzat els productes locals. Explica, però, que tot plegat ha seguit una evolució. Quan va arribar a Lleida, fa 26 anys, explica que el seu sogre feia una cuina mirant cap a França. En aquell moment no hi havia gaires productors locals, en canvi, ara diu que al seu voltant hi ha 72 productors. Evidentment, el fet de passar de què pràcticament no hi haguessin productors locals a haver-n'hi 72 ha fet que canviessin la carta i els ha fet evolucionar per a bé. En aquest sentit explica que tenen un carro de formatges on només ofereixen formatges de la zona. A banda de la part gastronòmica, la Sra. Rautenberg explica també que tot i que al seu establiment tenen *spa* i tenen l'entorn històric, sempre li sembla que tothom es combrega al voltant de la taula per trobar-hi el mateix territori que han visitat durant el dia. Afirma que és cert que molts visitants es mouen per la gastronomia, ja que aquesta fa entendre tot un territori, tota una manera de pensar, una manera d'actuar, de fer política, etc.

DIÀLEG AMB EL XEF CARLES GAIG

Modera: Gregori Canalias

Carles Gaig comença el diàleg apel·lant el xef amb el comentari "Parada i fonda", en relació amb la Fonda Gaig que el xef té a Barcelona. Amb aquestes paraula introdueix d'on ve el xef i descriu el que el xef ha fet al llarg del temps, i llavors li pregunta si l'estrella Michelin la donen perquè sí o si el xef se l'ha guanyada.

Carles Gaig contesta que fa molta il·lusió quan te la donen i que any rere any la van ratificant, però que aquesta no és la qüestió. La qüestió és, diu, que el més important és el que fas tu, la tasca que fas en els fogons que interessi a algú i que vinguin a casa.

Gregori Canalias emfatitza la resposta del xef i tot seguit formula la següent pregunta, que fa referència a si la cuina catalana parla català.

Carles Gaig respon que això és molt complex. I tot seguit explica que cal tenir en compte que la cuina catalana està dintre d'un context que és el Mediterrani, i que hi ha petits matisos diferenciats. Diu que tenim la sort de ser un país molt petit que alhora és un continent, i amb això fa referència a què en el nostre petit país hi ha dues cuines marineres, la cuina del secà, la cuina de muntanya i cuina d'alta muntanya, i que a tot això hi ha un rebost darrere que proveeix aquestes cuines.

Gregori Canalias planteja la qüestió referent al servei ofert, és a dir, que el xef mai s'ha oblidat de portar el plat a taula. El moderador fa referència al premi que va rebre la Sra. Fina Navarro per part de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia pel bon servei a taula. Llavors planteja la tercera pregunta: és possible parlar de gastronomia, de producte, d'elaboració sense comptar amb qui porta el plat a taula?

Carles Gaig respon amb un "Impossible!". Explica que la gent va al restaurant primer a sentir-se acollit, ben tractat, i després a degustar el plat. Emfatitza aquest missatge afirmant que un restaurant és un engranatge diferent de satisfacció per al client, ja sigui el plat o per la cara amable que t'està servint. Amb aquesta afirmació, el moderador li pregunta directament si quan el cuiner ha de sortir molt és que no té equip, i el xef li respon que no és així, que ell sempre que pot surt a agrair als comensals que hagin vingut a casa.

Gregori Canalias canvia de tema. Li demana al xef si podria explicar que també amb aquesta cuina de canelons, croquetes de casa, capipota... hi ha estrelles Michelin. I el xef respon "Cervellets...." i afegeix: "Què és cuina catalana?". Es respon a ell mateix afirmant que ha d'haver-hi alguna cosa, ha d'haver-hi un contingut, una manera de fer, que normalment es trasllada de les mares, les dones. Afegeix que la cuina catalana clàssica, la dels orígens, ve de les nostres dones, que nosaltres tenim la transmissió de la cuina que ens ve de la mare, i aquesta és la cuina tradicional, popular, catalana. A continuació, el xef explica que als anys seixanta hi va haver un punt d'inflexió quan, a l'Empordà, el Sr. Josep Mercader van reformular el plat de faves, va representar un punt d'inflexió entre una manera d'entendre la cuina, una manera que vindria després. Després van sortir els altres, el Jean Louis, el Ferran i tots aquests grans cuiners que han anat evolucionant i han fet la cuina d'autor, la cuina interpretada lliurement. L'important és que no perdem la memòria, que en algun moment aquest fil conductor es pot dir amb un plat del nostre receptari tradicional. Pensa que això és el que ha fet obrir els ulls al món, la cuina interpretada d'aquesta manera, aquí està passant alguna cosa, i va ser llavors que es va causar expectació.

Gregori Canalias canvia de tema i pregunta com hem de tractar el turisme. Li pregunta si cal deixar que la gastronomia ens ajudi amb el turisme, i fins a quin punt la turismofòbia és bona.

Carles Gaig respon que cal tocar de peus a terra, i afegeix: "Quin és el principal motor econòmic? El turisme?". També afegeix que cal controlar el turisme, que ja li està bé que el controlin, ja que, diu, hi ha certa incongruència amb alguns aspectes, i en d'altres afirma que un turisme massificat no aporta gran cosa.

Gregori Canalias insisteix en les paraules del xef i li demana si podria assegurar que la cuina catalana és un motor de turisme.

Carles Gaig respon amb un rotund "evidentment!", i afegeix que amb una expectació i un interès. Afirma que cada cop més arreu del món s'estan establint restaurants amb el segell, amb el pa amb tomàquet. En aquest sentit, el moderador li pregunta si ho podem considerar gastronomia, i el xef diu que sí, que s'ha de fer ben fet i amb bon oli. Explica que el pa amb tomàquet és un petit entreteniment quan arriba el comensal al restaurant, i és igual a Hong Kong, a Singapur o a Mèxic. Explica que cada vegada es coneix més, que el pa ha de ser *crustillant*, que l'oli que tenim és molt bo.

Gregori Canalias afegeix que tenim olis excepcionals.

Carles Gaig continua afirmant que el que es busca és que ofereixis receptari posat al dia, evidentment, però que d'alguna manera sigui una mica tradicional. Volen conèixer d'on ve aquesta cuina, on evoca, quins són els plats tradicionals.

Gregori Canalias planteja el següent tema, que fa referència a si les empreses de càtering podrien extrapolar i integrar la cuina catalana.

Carles Gaig respon afirmativament. Explica que el càtering ha evolucionat de manera brutal, que tecnològicament tenim unes condicions de cuines transportables que ho permetrien perfectament. Pensa que sí. A continuació, el moderador condueix la conversa al tema del *showcooking* i el xef afirma que que als *showcookings* s'hi aporta més: hi ha una fusió entre el que s'està oferint (menjar) i el que s'està fent en directe. El xef afirma que el *showcooking* és molt atractiu. La interrelació entre el servei i la cuina anant a la una és un atractiu brutal.

Gregori Canalias pregunta què pensa dels concursos com Masterchef i què aporten al turisme i a la bona qualitat gastronòmica. El xef respon que aquests concursos aporten una expectació desmesurada, i detalla la resposta explicant que avui els cuiners són estrelles i que els concursos no reflecteixen la duresa de l'ofici. Afegeix que l'ofici de cuina és d'una entrega absoluta des que es rep el producte fins que se serveix, i aquest procés requereix temps i un esforç que no tothom està preparat per suportar.

Gregori Canalias a continuació pregunta: "Disseny o producte?".

Carles Gaig respon "producte". Afirma que l'estètica és important, que entra per la vista, però que el jutge inapel·lable del paladar fa la sentència.

CLOENDA PRIMERA JORNADA

- Josep Castellarnau, president de la Federació d'Hostaleria de Lleida.

Assegura que el futur passa per associacions. Va ser president i fundador de La Xicoia, que ha estat un dels motors de gastronomia i de cultura del Pallars Sobirà. Han cuinat, com a representants de Lleida, a Itàlia, a França o arreu d'Espanya, entre altres indrets. La importància d'estar associat és que passes la riquesa d'un a l'altre. El principal problema que hi havia en un principi era que tothom era una mica egoista. Ara es demana ajuda i es va a ajudar el veí quan aquest ho necessita. Remarca que no s'entén la "cuina" sense formació, sense territori, sense producte, i si no és així, no funciona. Posa especial èmfasi en la importància que tenen els alumnes, ja que sense ells seria inviable el projecte de la restauració. Subratlla la importància d'estimar molt la terra, d'estar contents amb el que tenim, i que ens hem de creure que tenim llocs i coses meravellosos.

Narciso Pastor, director de l'ETSEA-Campus Agroalimentari, Forestal i Veterinari (Universitat de Lleida) dona les gràcies a tots els participants i als assistents que hi ha hagut al llarg de tot el dia. Explica el repte que va suposar organitzar el Congrés Català de la Cuina a Lleida i està molt satisfet amb el resultat obtingut. Recalca el fet que ha estat un esdeveniment obert, organitzat fora del que és l'acadèmia, la universitat. Hi han assistit, a més dels membres de la comunitat universitària, productors, cooperatives, representants de l'escola d'hoteleria, passant pels diferents agents. Això ha assegurat un èxit de participació.

Jordi Graell, professor de la UdL i president de la Comissió Territorial de Lleida del Congrés, fa el tancament de la Jornada. Remarca que el Congrés és obert al llarg del temps i de l'espai. Això vol dir que es faran més jornades amb el mateix objectiu, que és posar en un mateix lloc cuiners, restauradors, tècnics de turisme, investigadors de la universitat, assessors, personal de l'Administració, etc. La universitat és la que fa d'atiador del foc perquè es coguin tots els ingredients, així aporta coneixements, que en el cas d'aquesta jornada han estat conei-

xements de les Facultats de Dret, d'Economia i de Turisme. En el cas de la pròxima jornada seran coneixements més de l'àmbit de tecnologia d'aliments, d'innovacions tècniques, salut i aliments, nutrigenòmica, etc. Que el Congrés estigui obert a l'espai significa que es fan diferents activitats arreu del territori Català. Dona les gràcies a les entitats col·laboradores que han donat suport al llarg de tot el Congrés. Començant per la Generalitat, on darrere hi ha totes les conselleries, especialment la Conselleria d'Agricultura i Alimentació. També agraeix a la Diputació de Lleida l'ajut econòmic i l'ajut material. A La Paeria, que també ajuda econòmicament. I finalment dona les gràcies a la Universitat de Lleida, que assumeix el paper d'atiador en els debats i les reflexions que hi ha hagut al voltant de la cuina i la gastronomia. Acaba agraint a tots els participants que han fet de ponents en aquesta jornada primera a Lleida del Congrés Català de la Cuina i als quasi 400 assistents a la sala per la seva participació. Posa èmfasi en què el Congrés que s'ha fet ha de servir per millorar la competitivitat del sector, i, al final, l'objectiu de la universitat o de qualsevol institució és ajudar que el sector sigui competitiu i que ajudi a crear riquesa, en aquest cas, en el sector agroalimentari.

No s'entén la "cuina" sense formació, sense territori, sense producte

SEGONA JORNADA A LLEIDA. 8 d'abril de 2019

TAULA RODONA I. PREPARACIÓ D'ALIMENTS: TENDÈNCIES EN CIÈNCIA I TECNOLOGIA

Modera: Olga Martín (Universitat de Lleida)

- Olga Martín introdueix el tema de la taula, destacant la importància de la ciència i la tecnologia per a la preparació dels aliments.

Intervencions

- Jordi Barri, CEO del Grup Teresa Carles

Explica els models de negoci que considera fonamentals en l'àmbit de la restauració. Per una banda, desenvolupen tres models de restauració presencial: *full table service, healthy fast casual* i *corner*. El *full table service* consisteix en un restaurant gran amb servei a taula que pretén ser quelcom més que un restaurant en el sentit que inclou, a més a més, un espai per elaborar creacions i un auditori per explicar les bondats del menjar, entre d'altres. El model *healthy fast casual* és un tipus de restaurant més àgil i amb autoservei del client, fet que permet una major rotació de producte i preus més competitius. El restaurant *corner* és un model autogestionat pel client i lliure de servei. Per una altra banda, també explica que el futur de la restauració també es troba a la venda de producte a través d'internet. Això permet interaccionar molt amb el consumidor i tenir una informació molt valuosa sobre les demandes del consumidor, fet que comporta poder adaptar la producció a aquestes demandes. Finalment, creu d'especial rellevància el desenvolupament d'aliments preparats que no només siguin plaents des d'un punt de vista organolèptic, sinó que també incloguin els conceptes de salut i sostenibilitat mediambiental.

- Pere Castells, president del Science and Cooking World Congress Barcelona

Parla sobre la importància de valoritzar la ciència i la tecnologia culinàries. Per això fa un repàs històric des del segle XIX. El 1821 apareix el primer llibre de ciència i cuina, i el 1895

apareix la veritable revolució culinària amb la introducció del concepte de salut a la cuina. Al segle XIX, la revolució industrial provoca la revolució tecnològica a la cuina amb la introducció de productes com la llet en pols, les margarines, la xocolata sòlida, els núvols de sucre, els refrescos de cola, entre d'altres. Al segle XX continua la revolució tecnològica a la cuina amb la introducció de materials i equips que s'utilitzaven exclusivament als laboratoris, com les safates de vidre, el paper d'alumini, la nevera, el tefló, els *tuppers*, l'olla exprés, les batedores, els microones o els liofilitzats. Al segle XXI la innovació tecnològica es caracteritza per la introducció dels aparells de l'alta cuina a les llars (microones, sifons, deshidratadors o cuina al buit, entre d'altres). Últimament, també estan apareixent robots capaços d'elaborar plats d'alta complexitat. Com a exemple d'innovació col·laborativa explica el projecte de taula periòdica de les melmelades, confitures i gelees, consistent en l'aprofitament de fruita i verdura excedent a través de la producció d'un producte tradicional com són les confitures. El ponent considera que la revolució futura a la cuina és el desenvolupament de tota la tecnologia relacionada amb el menjar per a persones grans. Finalment, afirma que la gran solució per innovar en l'àmbit culinari i gastronòmic és la unió de ciència i cuina.

- Albert Torné, director d'R+D de l'empresa de maquinària i mobiliari de cuina Distform

Explica la importància d'introduir les diferents branques de la tecnologia i l'enginyeria a la cuina. Un exemple del que poden aportar el podem trobar en l'evolució dels forns que s'ha produït darrerament. La tecnologia permet mantenir molt més estables les temperatures de cocció d'un forn, fent que es recuperin més ràpidament quan hi ha alguna alteració, com pot ser una obertura de porta. Explica la trajectòria de la seva empresa, especialitzada en la producció de béns d'equip d'acer inoxidable, que fa uns anys i motivats per les inquietuds de Joan Roca, va iniciar un projecte de desenvolupament d'un forn que, per la seva estabilitat, pogués ser utilitzat per a la cocció a baixa temperatura, com una alternativa al Roner per a la cuina professional. Fruit de les necessitats que genera el món de la cuina professional, s'estan desenvolupant noves tecnologies, com la cocció a baixa temperatura, l'abatiment de temperatura o noves formes d'envasat que al final s'acaben traslladant al consumidor final.

L'aplicació de noves tecnologies juga un paper fonamental en el procés creatiu d'un producte transformat que mantingui tot el seu sabor

- Iván Pascual, director de cuina de Cal Gumer

Relata la seva experiència personal en l'àmbit de la pastisseria i les postres. Es va endinsar en un projecte gastronòmic anomenat World Chocolate Master, amb una temàtica centrada en la ciutat del futur. A l'hora d'orientar el projecte, es va creure idoni treballar amb fruita de Lleida, ateses les característiques singulars del producte. Com que es tracta d'un producte altament estacional, cal conservar-lo o transformar-lo per tal que sigui menys perible. D'aquesta reflexió va sorgir la idea d'encapsular diferents fruites per tal de poder-les oferir en un producte de xocolata, aprofitant que el greix del cacau permet solubilitzar molt bé una gran quantitat d'aromes. És aquí on l'aplicació de noves tecnologies juga un paper fonamental en el procés creatiu d'un producte transformat que mantingui tot el seu sabor. Es fa necessari desenvolupar tecnologies que puguin ser utilitzades per desenvolupar aliments transformats amb una incorporació mínima d'additius. En aquest sentit, les tecnologies físiques, com la liofilització o la irradiació al buit, juguen un paper molt important per permetre el desenvolupament de productes que tinguin llarga vida útil i que, a la vegada, mantinguin les seves propietats. D'altra banda, la utilització de matèries primeres menys refinades és una tendència amb un gran potencial de creixement, però requereix la col·laboració amb centres de recerca que aportin la seva expertesa. La fusió de cuina i tecnologia dona resultats òptims i és on resideix la cuina del futur.

Col·loqui

Pere Castells és interpel·lat sobre quina necessitat hi ha d'investigar en robòtica amb la finalitat d'arribar a substituir el cuiner per un robot. La seva resposta és clara en el sentit que no es pot donar l'esquena a cap innovació en el sector. Una altra cosa és que una innovació sigui necessària i útil en el moment actual, tal vegada ara no ho sigui però sí que ho pot ser en un futur. Tal vegada els robots a la cuina puguin ser útils per dur a terme aquelles tasques que ningú vol fer en una cuina. S'ha de plantejar, en tot cas, com un complement de l'ésser humà, ja que la mà humana mai serà substituïda a la cuina.

Un assistent pregunta a Ivan Pascual si la irradiació no pot comportar problemes per a la salut dels consumidors. El ponent respon que es tracta d'una nova tecnologia d'assecat que consisteix en l'assecat al buit mitjançant microones, que permet liofilitzar un producte en qüestió de minuts. No es tracta d'irradiació, sinó de microones. En aquesta instància es posa de manifest el paper fonamental dels cuiners com a comunicadors i prescriptors de les noves tecnologies, de manera que poden ajudar que un producte obtingut mitjançant una sèrie de tècniques i procediments sigui acceptat pel consumidor.

Un dels assistents interpel·la els ponents i la resta de la sala a no demonitzar la química d'una forma indiscriminada, atès que forma part dels aliments i presenta un gran potencial en el món de la cuina.

A Jordi Barri li pregunten com s'haurien de processar els aliments perquè conservin i mantinguin les seves propietats nutricionals relacionades amb la salut. Contesta que els productes més sans i saludables són els menys processats, però actualment el consumidor, per carència de temps, demanda aliments llestos per menjar. La clau per aconseguir aliments de llarga vida útil que conservin els seus nutrients i components relacionats amb la salut és la tecnologia emprada per processar-los. En aquest sentit, destaca les tecnologies no tèrmiques de processat d'aliments i la congelació con les millors per aconseguir els objectius de llarga vida útil amb elevat contingut en components relacionats amb la salut.

També pregunten a Jordi Barri si utilitzen l'envasat ecològic per als seus productes. Contesta que inicialment no estaven preocupats pels aspectes de sostenibilitat mediambiental, però s'han adonat que és un tema fonamental per evitar generació de residus ambientals. En aquest sentit, posa com a exemple que estan substituint ampolles de plàstic per ampolles de vidre en els seus productes líquids i que també treballen amb plàstics que siguin biodegradables. Remarca que és tot un repte aconseguir materials que siguin aptes per a la cuina i que siguin sostenibles mediambientalment. S'ha d'investigar molt sobre aquest tema.

Pere Castells afegeix que, relacionat amb el tema de la sostenibilitat ambiental, s'estan desenvolupant boles d'aigua comestibles basades en l'esferificació per tal de consumir aigua sense originar residus plàstics.

TAULA RODONA II: NUTRICIÓ A LA CARTA, SALUT I SEGURETAT ALIMENTÀRIA

Modera: Teresa Hernández (Departament de Salut, Generalitat de Catalunya)

- Teresa Hernández introdueix el tema de la taula rodona ressaltant la importància de l'alimentació en termes de salut, tant des del punt de vista nutricional com a eina per fomentar la salut i prevenir malalties com des del punt de vista de seguretat alimentària.

Intervencions

- José Serrano, Universitat de Lleida

D'inici presenta dades sobre l'evolució de l'ús de restauració a Espanya, així com les exigències dels consumidors. El nombre de visites al restaurant va disminuir arran de la crisi; actualment hi ha una tendència cap a un major consum fora de casa, on, de mitjana, els espanyols mengen fora unes 159 vegades per any. D'altra banda, també expressa que l'increment en el consum d'aliments fora de la llar des del punt de vista nutricional es pot veure tant de manera positiva com negativa, i depèn de l'oferta i qualitat de la restauració que visiten. Actualment les exigències principals del consumidor estan dirigides cap a la salut. En relació amb les diferències en el consum fora de la llar en comparació amb l'alimentació dins la llar, els usuaris tendeixen a consumir més carn, peix i hortalisses fora de la llar, la qual cosa es podria considerar com a positiu, però el consum de fruites és menor, la qual cosa podria considerar-se com un aspecte negatiu.

- Teresa Carles, cuinera i propietària del Grup Teresa Carles

Responent a la pregunta "quins creu que han estat els factors d'èxit per a l'increment de la demanda de restaurants vegetarians?", fa referència a un estudi Lantern en el qual indica que el nombre de *veggies* a Espanya s'ha incrementat en els darrers dos anys en un 27 %, la qual cosa inclou els flexitarians, els vegetarians i els vegans. Quan es pregunta als consumidors els motius principals per seguir aquest tipus de règim alimentari generalment són dos, la salut i la sostenibilitat (la cura d'animals i del planeta). Això esmenta que és d'acord amb les recomanacions de l'OMS, les quals suggereixen un augment en el consum d'aliments d'origen vegetal. Si bé ara la restauració vegetariana està de moda, el camí fins al dia d'avui ha estat dur, ja que ha hagut d'anar a contracorrent i calia explicar als comensals l'elaboració dels plats que oferia. Finalment esmenta que el seu grup té el lema de les 3 S: sa, saborós i sostenible.

- Santiago Lavín, Universitat Autònoma de Barcelona

Com a expert en animals de caça, se li pregunta quins requisits higiènics i sanitaris s'han de tenir en compte a la cuina amb animals de caça. La carn de caça té dues destinacions principals: l'autoconsum (consum domèstic privat), en el qual la responsabilitat recau en el caçador, i la comercialització, que està regida per normatives europees, estatals i locals. En aquest sentit, un establiment de restauració no pot comprar directament la carn de caça sense que sigui inspeccionada prèviament per un centre autoritzat. A més, li pregunta com es pot valoritzar més la cuina de muntanya a partir de la inclusió de carn de caça. Una de les limitacions és la disponibilitat de producte, el qual no es pot obtenir de forma continuada. A més, pot existir cert rebuig per part del consumidor a causa de la preocupació de la qualitat sanitària del producte.

- Gemma Salvador, Agència de Salut Pública de Catalunya

Agència de Salut Pública de Catalunya

Se li pregunta: "A partir del potencial increment de la demanda de la restauració, quines mesures està prenent l'Agència de Salut Pública de Catalunya per garantir la salut nutricional dels consumidors?". Respon que des de l'any 2006 s'està impulsant el pla integral per a la promoció de la salut a través de l'activitat física i l'alimentació saludable; en la qual es treballen tres grans blocs. El primer, el sistema d'acreditació AMED, el qual identifica sistemes de restauració que promouen la dieta mediterrània. D'altra banda, ofereixen un sistema d'adhesió a establiments que volen ser promotors del consum de fruita i hortalisses d'estacionalitat "Aquí sí". El tercer bloc consta d'un programa de revisió de menús infantils, que és una oferta a totes les escoles de Catalunya que tenen menjador escolar;

i addicionalment aquest any inicien un nou programa d'avaluació sensorial dels menús i bàsicament s'ha incidit en una major presència de fruita, guarnicions a base d'hortalissa fresca, llegums i menys carns processades. Finalment es presenta la guia *Petits canvis per menjar millor*, que suggereix reduir el consum d'aliments d'origen animal i incrementar els d'origen vegetal.

Alimentació saludable

Col·loqui

Teresa Hernández pregunta a Teresa Carles: "Com ha estat el procés de l'evolució d'una cuina petita a un gran obrador?" En els inicis de l'expansió a nous establiments van observar que l'èxit depenia del personal i que a causa d'això no tots els establiments van funcionar de forma adequada, i van observar que era necessari desenvolupar una estructura que permetés mantenir la qualitat del producte en tots els establiments.

En el cas de la carn de caça, Santiago Lavín no veu factible el pas a un gran obrador, ja que, per preferències del consumidor, el consum de carn de casa està lligat a ambients familiars i petits.

José Serrano esmenta que des del punt de vista nutricional és adequada la centralització si el preu disminueix i no afecta la qualitat del producte, ja que amb preus més accessibles es pot millorar la nutrició de la població.

Gemma Salvador fa la puntualització que és important en aquest aspecte reduir el malbaratament alimentari i que una de les principals recomanacions és respectar la sensació de gana del consumidor, i anar amb compte amb els excedents.

Referent a la seguretat alimentària i a l'increment d'al·lèrgies que existeixen, quins reptes té la restauració col·lectiva?

Teresa Carles esmenta que cada vegada hi ha una major incidència de comensals amb intoleràncies i al·lèrgies alimentàries.

José Serrano afegeix que és un repte, ja que des d'un punt de vista nutricional els aliments sense gluten poden ser diferents dels originals, i que la confiança del consumidor en els establiments és mínima, principalment per la falta de capacitació dels cambrers sobre el tema.

A partir d'això, Gemma Salvador recalca que la desconfiança principal és que les cartes que fan referència a plats sense gluten és perquè normalment només tenen en compte els ingredients i no l'absència de traces de gluten durant tot el procés d'elaboració.

Santiago Lavín esmenta que li sorprèn l'increment de la població amb al·lèrgies alimentàries, a qual cosa Gemma Salvador respon que en part és degut al fet que s'ha avançat en les tècniques de diagnòstic. A més, Teresa Carles esmenta que la selecció agrícola ha evolucionat a varietats amb una major quantitat de gluten, i això pot influir en el fet que les persones amb intolerància al gluten puguin sentir un major grau de molèsties.

D'altra banda, Gemma Salvador esmenta que les persones vegetarianes consumeixen quantitats elevades de gluten i que no obstant això no desenvolupen cap tipus d'al·lèrgia, amb la qual cosa no hi ha una relació entre la quantitat de gluten consumida i la malaltia celíaca. Seguidament es pregunta als ponents si mengem per plaer, per necessitat o per estètica.

José Serrano esmenta que, evidentment, l'alimentació és una necessitat fisiològica, però que també té components emocionals i socials, i que últimament la població selecciona la seva alimentació per obtenir una millor qualitat de vida present i futura.

Teresa Carles afegeix que en alguns casos l'alimentació també es veu com un art sense vigilar estrictament el valor nutricional.

Santiago Lavín també coincideix en el fet que l'alimentació és un art, i afegeix que fins i tot en les llars es pot veure d'aquesta manera.

Gemma Salvador també esmenta la necessitat fisiològica, i afegeix que a poc a poc el plaer també està guanyant pes; i, finalment, el tema de sostenibilitat comença a influir en les decisions d'alimentació.

A l'espai obert a les preguntes del públic es pregunta si el certificat AMED també inclou l'alimentació infantil.

Gemma Salvador respon que el principal problema rau en la restauració de cap de setmana, on aquesta necessitat no està coberta. En aquest sentit, s'ha preparat un document d'assessoria d'alimentació infantil en espais diferents de la llar i menjadors escolars.

Teresa Carles esmenta que ells ofereixen menús infantils equilibrats i adequats des del punt de vista nutricional.

José Serrano esmenta que el concepte de menú infantil es veu des d'un punt de vista nutricionalment erroni, ja que els nens han de consumir el mateix que els seus pares i només caldria ajustar les quantitats a la seva mida.

De fet, Gemma Salvador esmenta que la població infantil està oberta a provar nous aliments, contràriament als que popularment es creu.

Com a següent pregunta, com es podrien introduir espècies cinegètiques als menús escolars?

Santiago Lavín respon que la seva potenciació es difícil, perquè no hi ha aquesta cultura gastronòmica, encara que diverses organitzacions estan treballant per publicitar-ho més. Gemma Salvador esmenta que la presència de carns vermelles en els menús escolars està limitada a una ració a la setmana i que, a més dels problemes de garantia de continuïtat del subministrament, no veu possible vincular-lo al menjador escolar.

Es pregunta sobre el reforç publicitari el consum d'aliments no saludables, i sobre les accions que realitza l'Agència de Salut Pública de Catalunya en referència a aquest fet.

Gemma Salvador respon que hi ha un codi d'autoregulació sobre la publicitat d'aliments en franges infantils, però que aquesta mesura no ha tingut gaire èxit i que s'està treballant en un decret que en permeti una millor regulació. Afegeix que hi ha una llei que prohibeix la publicitat de marques en l'entorn escolar.

José Serrano afirma que una iniciativa d'èxit ha estat l'impost a les begudes ensucrades, i Gemma Salvador afegeix que s'ha aconseguit reduir-ne el consum considerablement. No obstant això, decretar un impost a una altra tipologia d'aliments és complicat a causa de la seva composició nutricional.

TAULA RODONA III: EL FUTUR DE LA FORMACIÓ DELS PROFESSIONALS DE LA RESTAURACIÓ

Modera: Xavier Tarragona (Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida)

Intervencions

- Mercè Tomàs, xef i propietària del restaurant L'Estel de la Mercè.

Cuinera de professió i de vocació, destaca la importància de la formació rebuda durant la seva etapa d'aprenentatge. Explica que gràcies a tots i totes els que van contribuir a la seva formació li han fet entendre i estimar la professió. Indica que com que cada vegada els clients estan més ben informats i tenen mes exigència, es fa molt necessària una bona formació dels professionals d'acord amb els temps. Valora positivament la tasca dels centres de formació, en especial de les escoles d'hostaleria, per la seva divulgació entre els joves d'una professió molt interessant, atractiva i amb molt de futur. Remarca que els centres són cabdals per a la formació integral dels joves, pel que fa a matèries curriculars, i l'adquisició de valors, hàbits i formació humana. Encoratja el jovent a superar els obstacles per arribar lluny i aconseguir les fites que es proposin dintre del sector. Transmet, al mateix temps, la seva passió i estima per aquesta professió, apuntant a la formació com un puntal imprescindible.

- Gonzalo Ferreruela, xef i propietari del restaurant Ferreruela

Explica que la base, la flama, de la seva trajectòria, és una vocació, ja que volia ser cuiner als deu anys. A casa seva va trobar-se envoltat d'un ambient de ciència, potser per això va estudiar Biologia, compatibilitzant els estudis de cuina i pastisseria, i aleshores ja tenia molt clar que volia ser cuiner. Confessa una sensibilitat molt forta per la natura, per la senzillesa i allò natural. I el fet de poder obrir el seu propi negoci li ha permès que tots els valors que ha anat adquirint al llarg de la vida i tota formació pogués plasmar-los en un projecte personal, que és el seu restaurant Ferreruela "Cuina de la Terra". A la cuina, l'hostaleria, a la sala toca treballar en horaris oposats a la resta de la gent, és per això que molts treballadors es canvien de sector. Cal posar la màgia per tal que les coses negatives no superin les positives. Dona importància a la formació no estrictament acadèmica, cal la motivació, la formació del dia a dia als mateixos establiments, no podem parar de formar-nos, és una qüestió personal, calen ganes i força per transmetre una actitud per gaudir de la feina. Remarca que la persona que ve de pràctiques no està treballant, sinó que ve a obtenir experiències i coneixements i, per part dels establiments, cal donar un tracte especial, tal com fan en el seu restaurant.

- Marga Juanós, responsable de formació de la Federació d'Hostaleria de Lleida

Destaca, en la seva introducció, el factor humà enfront de la tecnologia, que cada cop té més protagonisme, però el factor humà és importantíssim dins del sector de l'hostaleria, "és un sector de persones per a persones", diu. El sector necessita el factor humà amb il·lusió. Als nostres clients, diu, els hem d'oferir emocions, les persones que treballen a l'hostaleria han de ser gent motivada amb talent, capacitat i que transmetin il·lusió i felicitat. I afirma, a més, que la cultura de l'oci està creixent per quedar-se, preveient un increment dels serveis hostalers. Exposa la realitat de la formació vista des de la Federació d'Hostaleria. Actualment, Lleida té 10.000 treballadors del sector Horeca distribuïts en unes 3.000 microempreses, això dona una mitjana de 3,3 empleats per empresa. Des de la Federació d'Hostaleria potencien la formació des de fa molts anys, i l'any 1996 es van inaugurar unes instal·lacions per poder portar la formació a tot el territori, organitzant cursos professionals de cuina, pastisseria, cuina al buit, noves tecnologies, gestió, etc.

Cursos adreçats a empresaris, professionals amb necessitats formatives i col·lectius d'aturats. Però indica que la penetració de formació no arriba al 6 %, o sigui, només un 6 % del total de treballadors/es del sector a Lleida aprofita la formació. Es pregunta per què nomes el 6 % dels treballadors aprofita la formació. L'Escola d'Hoteleria forma els inicis de la professió i la Federació continua la formació al llarg de la vida professional, explica. Indica que és un sector sense "barreres d'entrada", tothom pot posar un establiment d'hostaleria sense cap formació. Això implica un baix grau de professionalització. I, alhora, advoca per la formació al llarg de la vida, aprofitant els moments "vall" de la feina per fer coses que repercuteixin en positiu en el sector. Aquesta formació ha d'estar impulsada, acompanyada i participada pels i les empresàries, i la voluntat de treballadors i treballadores del sector, un sector que canvia amb gran rapidesa. Més qualificació i més professionalització implica més capacitat d'adaptació als nous entorns. Si no, es perdrà competitivitat respecte a la resta de sectors. Les empreses no poden funcionar al segle XXI igual que al segle XX. Apunta també que els marges a escala d'empresa s'han reduït, motiu de més per incentivar la formació, i per part dels empresaris i les empresàries cal planificar i gestionar adaptant-se a les noves situacions. Explica la Targeta Professional Individual, posada en marxa recentment, que posa en valor els coneixements adquirits al llarg de la vida professional. El sector ha de fidelitzar el personal i ha de fer que s'hi vulgui quedar a treballar; és un sector de pas. Cal fer un esforç per engrescar el personal i que continuï treballant en el sector, cal fer un entorn agradable i acollidor en el lloc de treball. Apunta que l'empresari s'ha de formar, i continua: "Empresari format, treballadors formats", "empresaris que no es formen, treballadors que no utilitzen la formació". Per a la Federació d'Hostaleria la formació és important i és una prioritat, conclou. Acaba, també, comentant que el futur de la formació passa per dos puntals: un és el de fomentar i transmetre valors, i l'altre, els coneixements. I on la tecnologia conviurà amb les persones.

- Toni Gérez, cap de sala del restaurant Castell de Peralada.

Expressa el seu agraïment als organitzadors per poder parlar de la sala, atès que aquesta sovint sembla l'oblidada del sector. Cambrer, cap de sala, sommelier i expert en el món dels formatges, el Sr. Gérez parla de la seva experiència professional i del seu pas per alguns dels millors establiments: El Bulli, Mas Pau, Castell de Peralada, etc. "La gent de sala són portadors de tot el projecte de l'establiment, per tal de transmetre la feina de l'equip i també de proveïdors, pagesos, vinicultors etc. al client", explica. "S'ha de transmetre [es refereix als professionals de sala] felicitat, tranquil·litat, respecte, passió per la feina i afany d'aprendre contínuament; en definitiva, cal potenciar els valors humans i professionals". I continua: "La feina de sala és importantíssima, és un tàndem amb la cuina per al servei global del restaurant. Valora en gran manera l'alumnat de les escoles perquè tenen unes bones bases, i això ajuda molt a una ràpida integració dins del restaurant, desenvolupant la feina de manera perfecta. Indica que cal potenciar els idiomes i les pràctiques a l'estranger, i defensa les pràctiques de l'alumnat remunerades igual que altres països. Esmenta l'Associació de Professionals de Sala, creada recentment, que creu que és una qüestió molt necessària per dignificar la professió al mateix temps que fomenta l'aprenentatge, la transmissió de coneixements i la formació contínua. Assumeix, també, com a pròpia, la responsabilitat del sector empresarial i professional per motivar el personal que caldria augmentar les ganes de motivar.

DEBAT ENTRE ELS XEFS XAVIER PELLICER I XAVIER SAGRISTÀ

Moderat per Gregori Canalias

Gregori Canalias presenta els xefs convidats, Xavier Sagristà i Xavier Pellicé, tot destacant la seva trajectòria i que els seus restaurants són avaluats periòdicament pels inspectors de la Guia Michelin.

Gregori Canalias. Vostès reben la visita dels inspectors de la Guia quatre cops l'any. Són capaços d'identificar-los?

Xavier Sagristà. Jo, personalment, no, perquè no els conec. Però el cap de sala pot fer-ho perquè en alguns casos s'identifiquen per fer la inspecció del local. Malgrat això, hi ha força rotació i no és fàcil reconèixer-los. Sovint circulen històries sobre detalls que delaten un inspector, però no és senzill.

Xavier Pellicé. Amb el pas dels anys en vas coneixent algun, però un restaurador ha de defensar la seva feina diària. Els reconeixements sempre són deguts a la feina que es fa en el dia a dia. Per tant, cal concentrar-se en l'esforç diari, que cal imprimir en cada comensal.

Gregori Canalias. Les estrelles qui les té?

Xavier Sagristà. Qui les té o a qui les donen? Tenir-les les té l'equip.

Xavier Pellicé. Les estrelles les guanya l'equip, el restaurant, tot i que Michelin diferencia bé entre una, dues i tres estrelles. Una estrella la sol donar la cuina, mentre que la segona estrella indicaria un establiment que mereix desviar-se de la ruta i la tercera indicaria visita obligada.

Xavier Sagristà. Cert. La primera és la cuina, però si la cuina no es complementa amb un bon servei de sala...

Xavier Pellicé. Òbviament, tot i que quan la sala complementa bé la cuina, la segona estrella és molt més a prop. És clar que el servei és fonamental per tenir un equilibri al restaurant i que la feina d'una cambrer o maître és importantíssima.

Xavier Sagristà. Qualsevol plat d'alta cuina mal servit implica una experiència radicalment diferent.

Xavier Pellicé. Quan un treballador comença a treballar amb nosaltres, li donem un dia de festa per tal que vingui a menjar a casa nostra i visqui l'experiència. És molt important per tal de poder donar un bon servei. De la mateixa manera, els nous plats que anem traient els tasta tota la cuina i tot el servei de sala.

Gregori Canalias. Com és que el servei no te glamur? Què se'ns ha perdut?

Xavier Pellicé. No crec que s'hagi desvaloritzat tant el servei. Cada cop hi ha millors professionals i formes noves de transmetre a sala.

Xavier Sagristà. Ha calgut que els professionals de sala s'adaptin a la nova cuina, en la qual el plat surt de la cuina ja al plat.

Xavier Pellicé. Nosaltres valorem molt la tasca de sala. Fins i tot els cuiners surten a servir alguns plats. És molt important tenir a sala algú que entengui el que fas i que tingui el nivell suficient per transmetre-ho al comensal. És molt important que la cuina i la sala vagin plegades i treballin de forma holística.

Gregori Canalias. Troben apropiat que les escoles d'hoteleria treballin la cuina i la sala al mateix temps?

Xavier Pellicé. Un restaurador no es pot permetre no conèixer una de les àrees del seu establiment. Per tant, es fonamental.

Gregori Canalias. Creuen que la *Guia Michelin* ha de contemplar els suggeriments dels consumidors, de la mateixa manera que ho fan alguns portals d'internet.

Xavier Sagristà. Ja ho fan. Es valoren també les crítiques que els usuaris fan sobre els establiments. Sí que és cert que l'anonimat que proporcionen les xarxes pot distorsionar les valoracions. No obstant, els inspectors de Michelin generalment ja són capaços de detectar valoracions esbiaixades.

Xavier Pellicé. És un error no tenir en compte les xarxes socials, però tampoc és bo llegir totes les ressenyes. Essent conscients que l'aprovació absoluta és impossible d'assolir, cal centrar els esforços en la feina diària i que és el que proporciona l'èxit.

Xavier Sagristà. La millor estrella que hi ha és tenir el restaurant ple.

Gregori Canalias. Les estrelles Michelin són rendibles?

Xavier Pellicé. Ajuden a fer visible l'establiment.

Gregori Canalias. Però es pot viure només del restaurant?

La millor estrella que hi ha és tenir el restaurant ple

Xavier Sagristà. Si no vivim de la feina que fem, alguna cosa no estem fent bé.

Xavier Pellicé. Quan hi ha un restaurant que fa anys que funciona, hem d'entendre que és sostenible. No obstant, el funcionament de l'administració és molt millorable.

Gregori Canalias. Vostès adapten el paisatge als productes de la seva cuina o segons on siguin tracten el producte diferent? És el producte el que ha de manar?

Xavier Pellicé. El producte és l'eix de la meva cuina. Molt difícilment es pot explicar una història si els plats que ofereixes no estan arrelats al territori. El producte va sempre primer. La tecnologia i les noves tècniques venen en una segona instància.

Gregori Canalias. Quin paper quedarà als restaurants amb la reforma dels horaris? Podrem fer conciliació familiar dels treballadors de la restauració?

Xavier Pellicé. Com a prestadors d'un servei, difícilment podrem dissociar un àpat de qui l'elabora i serveix. Sí que cal millorar en l'organització i racionalitzar la feina al restaurant. El treballador demana ordre i racionalització de les tasques que es realitzen.

Gregori Canalias. Quines recomanacions es poden fer als restaurants de menús econòmics per tal que la qualitat millori?

Xavier Sagristà. Caldria apujar preus o anar cap al producte vegetal.

Xavier Pellicé. Es poden fer coses amb bona intenció, amb més tècnica i capacitat creativa amb coses simples, en presentació... Però per 10 o 20 euros cal potenciar productes econòmics i que configuren una alimentació del dia a dia.

Gregori Canalias. Podrien donar un consell als restaurants lleidatans que no tenen estrella però que treballen bé?

Xavier Pellicé. Ara mateix jo no tinc estrella al meu restaurant, però em sembla coherent donar una imatge de cuina lleidatana i potenciar el producte autòcton.

Xavier Sagristà. Si el restaurant és ple, quin és el problema?

Gregori Canalias. Nosaltres som el que mengem gràcies a les cuineres que ens han alimentat a casa, les padrines, les mares... Cal un reconeixement?

Xavier Pellicé. La cuina de la mare, de l'àvia, és la base del nostre teixit. És impensable fer coses extraordinàries a la cuina sense aquesta base. La transformació social ens ha portat a explorar camins diferents, però cal no oblidar aquests valors.

8.5. Comissió Territorial Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre

Memòria de les activitats.

Dra. Marta Nel·lo i Dr. Jesús Angla. Universitat Rovira i Virgili

FORMACIÓ EN GASTRONOMIA I TURISME: FP + UNIVERSITAT, LA CLAU PER A UN SERVEI DE QUALITAT TURÍSTICA.

5 de novembre de 2018

Dins del marc del Tercer Congrés Català de la Cuina, l'INS Escola Hoteleria i Turisme de Cambrils, centre públic del Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, juntament amb la Facultat de Turisme i Geografia de la Universitat Rovira i Virgili, ha organitzat la primera acció al territori del Camp de Tarragona emmarcada dins aquests tres eixos del Congrés:

1. LA GASTRONOMIA COM A MOTOR SOCIOECONÒMIC DE CATALUNYA

2. PAPER DELS CUINERS I LES CUINERES COM A PROMOTORS DE LA CUINA CATALANA

3. EL CONEIXEMENT CULINARI A CATALUNYA

La jornada que es presenta vol posar en relleu la importància i necessitat que té la formació per a l'individu per assolir un creixement professional, social, cultural i econòmic. La participació dels cuiners, restauradors i professionals vinculats al turisme és una mostra de la llavor que en el seu dia es va plantar i que, amb temps, esforç, persistència, il·lusió i, per sobre de tot, moltes ganes de fer bona feina, han aconseguit ser un punt de referència d'horitzó de molts joves que seran el futur de la gastronomia i del turisme del nostre país. Hem de treballar dur perquè aquest binomi gastronomia-turisme no faci fallida i que en etapes difícils es tinguin les eines i estratègies suficients per continuar endavant. L'aposta d'avui és la formació. Fem que sigui un punt important dins el Tercer Congrés Català de la Cuina, i que les escoles

i universitats d'arreu del país siguin reconegudes per tots els professionals que formen curs a curs. Els actors compromesos en aquest acte porten dins la seva motxilla la formació, la llavor que ha esdevingut fruit. El fruit d'un arbre, el de la formació, que ha alimentat i continua alimentant infinitat de professionals. Sols queda que l'arbre continuï donant fruits per sempre. Els cuiners i professionals que ens acompanyen, tots exalumnes, aportaran la seva visió de la Marca Cuina Catalana, on es troba i quin és el seu futur, quines són les necessitats del sector gastronòmic-turístic i de la demanda que fan per mantenir la qualitat de producte. La seva experiència i professionalitat estarà present en tota la jornada vivint tots els processos de creació de productes fins a la complexitat de la gestió d'establiments.

Ponents

- Eduard Xatruch, restaurant Disfrutar, Barcelona**, i Compartir, Cadaqués.
- Roger Margalef, responsable de sala del restaurant Compartir, Cadaqués.
- Vicent Guimerà, restaurant L'Antic Molí*, Ulldecona.
- Oriol Ivern, restaurant Hisop*, Barcelona.
- Montse Abellà, restaurant Santceloni**, Madrid.
- Xavi Ferraté, restaurant La Bresca, Cambrils.
- Mohamed Quauch, restaurant El Terrat, Tarragona.
- Ferran Cerro, FCrestaurant, Reus.
- Sergi Palacin, The Alchemix Restaurant gastrococktail bar, Barcelona.
- Jaume Solé, xef executiu de PortAventura World.
- Jordi Ferré, director de l'Altafulla Mar Hotel, Altafulla.
- Albert Nel·lo, director del Càmping Torre de la Mora – Altafulla.
- Laia Balada Fibla, restaurant Casa Ramon, Alcanar.
- Raúl Vega Veiga, Vinícola Bodegas de Santo Tomás, Ensenada, Baixa Califòrnia.
- Elisenda Villalta Fortín, Espai de Millora Enogastronomia – Patronat de Turisme Costa Daurada, Diputació de Tarragona.

Moderador: Xavier Grasset, periodista

L'OLI D'OLIVA A LA CUINA CATALANA. 10 de desembre de 2018

Dins del marc del Tercer Congrés Català de la Cuina, la Facultat de Turisme i Geografia de la Universitat Rovira i Virgili, juntament amb Nutrisalt, ha organitzat la segona acció al territori del Camp de Tarragona emmarcada dins aquests tres eixos del Congrés:

2. CULTURA I PATRIMONI CULINARI EN L'ÀMBIT DE LA CUINA

4. EL CONEIXEMENT CULINARI A CATALUNYA

6. CUINA I SOCIETAT: LA CUINA CATALANA COM A EINA DE PREVENCIÓ DE LA SALUT, DE COHESIÓ SOCIAL I TERRITORIAL, I SOSTENIBILITAT

Organització i participació: (i) Facultat de Geografia i Turisme, Universitat Rovira i Virgili; (ii) Nutrisalt; (iii) Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, i (iv) Reus Promoció, Ajuntament de Reus.

Fa milers d'anys que l'oli d'oliva és un element fonamental de la dieta i la cultura mediterrànies. Avui, sabem que l'oli d'oliva verge extra és una font rica de diferents polifenols que funcionen com a antioxidants i de nutrients antiinflamatoris per al nostre cos. A més, l'oli d'oliva és únic pel que fa a la seva composició de greixos, ja que està format bàsicament per àcid oleic (un greix monoinsaturat) i omega-9. D'altra banda, l'oli d'oliva verge extra és un producte 100 % natural, però les seves qualitats es poden perdre a mesura que passa el temps. De cara a millorar la comercialització de l'oli d'oliva verge extra, no només cal garantir-ne la conservació de la

qualitat durant el procés d'envasat i distribució, sinó que cal millorar el grau de coneixement dels consumidors sobre les diferents categories i denominacions dels olis, així com informar dels efectes beneficiosos sobre la salut i dels indicadors de qualitat, aprofitant la cada vegada major valoració que els consumidors fan dels productes naturals, saludables i de proximitat. Cal incrementar la cultura de l'oli d'oliva dels consumidors per poder diferenciar i revaloritzar el producte i aconseguir millorar la rendibilitat econòmica de la seva producció.

En aquest sentit, els objectius principals d'aquesta jornada són:

- Analitzar les particularitats i els reptes de la utilització de l'oli d'oliva dins de la cuina catalana i en el sector agroalimentari de la regió del Camp de Tarragona.
- Donar a conèixer la qualitat gastronòmica dels restaurants que utilitzen productes locals d'alta qualitat, i reforçar la valorització i la competitivitat empresarial del sector productiu de l'oli d'oliva.
- Ajudar a difondre la cultura de l'oli d'oliva i millorar el grau de coneixement dels consumidors sobre els beneficis saludables del consum d'oli d'oliva verge extra.
- Aportar un major valor afegit al sector de l'oli d'oliva compartint coneixements i innovacions en els àmbits de la nutrició i la salut, el disseny de nous productes, la millora dels processos i les tecnologies, la sostenibilitat ambiental, les estratègies de comercialització i la capacitat de generar més llocs de treball.

Descripció / Programa:

Programa

9.00. Inauguració de la Jornada
- Jesús Angla. Vicedegà de la Facultat de Turisme i Geografia de la URV
- Àngel Xifré. Director dels Serveis Territorials d'Agricultura al Camp de Tarragona
- Montserrat Caelles. Regidora de Cultura i de Projecció de Ciutat, Ajuntament de Reus

9.30. Taula rodona: "La cuina de l'oli d'oliva: tradició i innovació"
- Mai Martí. Restaurant La Giberga, Reus
- Rosa Sanromà. Restaurant Sanromà, Castellvell del Camp
- Xavi Ferraté. Restaurant La Bresca, Cambrils
- Marta Domènech. Hostal Sport, Falset
- Rosa Solà. Catedràtica de Medicina de la URV
- Moderadora: Noemí Rabassa. Professora de Màrqueting de la URV

11.00 h. Pausa-café

11.30 h. Taula rodona: "Estratègies de valorització de l'oli d'oliva"
- Josep Moragas. Unió Corporació Alimentària, Reus
- Gonzalo Cambra. Cooperativa de Riudecanyes
- Fernando Sarasa. Cooperativa de Cambrils
- Ester Gomis. Ca Rosset, Vilallonga del Camp
- Francesc Baiges. Cooperativa de Montbrió del Camp
- Judit March. Olis Solé, Mont-roig del Camp
- Montserrat Gelonch. DOP Siurana

Moderador: Miquel Àngel Bové. Professor d'Economia de la URV

13.00 h. Cloenda

PAISATGE DELS GENIS, CUINA I TERRITORI. 17 de desembre de 2018

Dins del marc del Tercer Congrés Català de la Cuina, la Facultat de Turisme i Geografia de la Universitat Rovira i Virgili, en col·laboració amb "El Paisatge dels Genis", ha organitzat la tercera acció al territori del Camp de Tarragona emmarcada principalment dins aquests dos eixos del Congrés, però relacionada transversalment amb pràcticament tots els que s'enuncien al dossier del Congrés:

2. CULTURA I PATRIMONI CULINARI EN L'ÀMBIT DE LA CUINA

4. EL CONEIXEMENT CULINARI A CATALUNYA

6. CUINA I SOCIETAT: LA CUINA CATALANA COM A EINA DE PREVENCIÓ DE LA SALUT, DE COHESIÓ SOCIAL I TERRITORIAL, I SOSTENIBILITAT

El projecte "La Cuina dels Genis" pretén ser un procés creatiu i de reflexió a l'entorn dels trets definitoris que caracteritzen o haurien de caracteritzar la cuina de les comarques de Tarragona. Entre d'altres qüestions, la cuina d'un territori ve determinada per molts factors, com ara les persones (professionals de la cuina i la restauració), els productes, la història, les tradicions, la cultura i les manifestacions artístiques, el paisatge, etc. Prenent l'eix de les manifestacions artístiques, la cultura i el paisatge, a "La Cuina dels Genis" es proposa vincular la cuina de les comarques de Tarragona als genis que han deixat la seva petjada al nostre territori i que els ha inspirat. L'eix seran els artistes universals Gaudí, Miró, Casals i Picasso, que van néixer o passar llargues temporades al territori de la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre, la qual cosa va marcar tant la seva obra com la seva personalitat. Aquest projecte està lligat al Paisatge dels Genis i pretén donar a aquest producte una dimensió gastronòmica i culinària, atès que aquesta dimensió està present cada vegada amb més força en les motivacions dels turistes i de les persones que volem gaudir del nostre temps lliure i del lleure. L'obra i el llegat d'aquests genis ens permeten dialogar a l'entorn de la gastronomia a través de diversos elements, com els productes de proximitat, l'arquitectura, els plats, la natura, les formes, el color, el territori, els paisatges, les tècniques, les textures, la llibertat creativa, els sentiments o les emocions, entre d'altres.

Programa: taula rodona "Paisatge dels Genis, cuina i territori"

Ponents:

- Sr. Marc Espasa. Responsable de promoció i màrqueting de la Fundació Mas Miró de Mont-roig del Camp.
- Sr. Jaume Massó. Tècnic superior de l'Institut Municipal Reus Cultura i vocal de la Junta Amics de Gaudí - Reus.
- Sra. Núria Ballester. Directora del Museu Pau Casals del Vendrell.
- Sr. Elías Gastón. President del Centre Picasso d'Horta de Sant Joan.

Moderador: Jaume Salvat. Director científic del projecte.

"El Paisatge dels Genis"

Promoció i organització: (i) Facultat de Geografia i Turisme, Universitat Rovira i Virgili; (ii) Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, i (iii) "El Paisatge dels Genis".

UN TERRITORI, QUATRE PRODUCTES I UNA CUINA. 1 d'abril de 2019

Dins del marc del Tercer Congrés Català de la Cuina, l'Ajuntament de Montblanc, juntament amb la Facultat de Turisme i Geografia de la Universitat Rovira i Virgili, ha organitzat aquesta nova acció al territori del Camp de Tarragona emmarcada dins aquests eixos del Congrés:

1. CULTURA I PATRIMONI CULINARI EN L'ÀMBIT DE LA CUINA

2. LA GASTRONOMIA COM A MOTOR SOCIOECONÒMIC DE CATALUNYA

4. EL CONEIXEMENTCULINARI A CATALUNYA

5. CUINA, INDÚSTRIA I TREBALL

6. CUINA I SOCIETAT: LA CUINA CATALANA COM A EINA DE PREVENCIÓ DE LA SALUT, DE COHESIÓ SOCIAL I TERRITORIAL, I SOSTENIBILITAT

Els productes de proximitat

contribueixen a donar identitat

i fer única la cuina d'un territori

Els productes de proximitat són un element fonamental de la dieta i la cultura mediterrànies. A més d'incrementar els efectes saludables d'aquesta dieta, ajuden a incorporar un important factor d'autenticitat i naturalitat a la nostra cuina i contribueixen a donar identitat i fer única la cuina d'un territori. Tot i això, continua sent necessari millorar el grau de coneixement dels professionals del món de la gastronomia i dels consumidors sobre els diferents tipus de productes característics i d'especial qualitat de les nostres comarques, així com trobar vies per a la seva posada en valor, la seva comercialització i l'apropament al consumidor final. És per això que dins les activitats de la Comissió Territorial del Camp de Tarragona del Tercer Congrés Català de la Cuina acollim una jornada destinada reflexionar al voltant d'alguns dels productes especials que caracteritzen part del nostre territori: l'all de Belltall, la castanya de Vilanova de Prades, la patata de Prades i el safrà de la Conca de Barberà.

Els objectius principals d'aquesta jornada són:

1. Analitzar les particularitats i els reptes de la utilització d'aquests quatre productes en la cuina catalana i en el sector gastronòmic de la regió del Camp de Tarragona.

2. Donar a conèixer la qualitat gastronòmica dels restaurants que utilitzen aquests productes locals d'alta qualitat.

3. Reforçar la valorització i la competitivitat empresarial del sector productiu d'aquests productes.

Programa:

9.30 h.
Inauguració de la Jornada

10.00 h.
Debat: "Un territori, quatre productes. Ens agradem?". Montse Sánchez, productora d'all de Belltall. Josep Badia, productor de castanya de Vilanova de Prades. Eugeni Coll, productor de patata de Prades. Joan Cartanyà, productor de safrà de la Conca

11.00 h.
Pausa-cafè

11.30 h. Taula rodona:
"El paper de la cuina i el turisme en el futur de l'all, la castanya, la patata i el safrà"

- Montse Sánchez, productora d'all de Belltall.
- Josep Badia, productor de castanya de Vilanova de Prades.
- Eugeni Coll, productor de patata de Prades.
- Joan Cartanyà, productor de safrà de la Conca.
- Anna Pascual, restaurant Molí del Mallol de Montblanc.
- Pep Trullols, Hostal Colomí de Santa Coloma de Queralt.
- Joan Bosch, restaurant Can Bosch de Cambrils.
- Toñi González, tècnica de l'Àrea de Turisme de l'Ajuntament de Montblanc.
- Teresa Helena Balcells, tècnica de turisme de l'Ajuntament de Santa Coloma de Queralt.
- Moderadora: Isabel Acevedo, periodista especialitzada en gastronomia.

13.30 h. Cloenda
Organització i promoció: (i) Ajuntament de Montblanc; (ii) Facultat de Geografia i Turisme, Universitat Rovira i Virgili, i (iii) Generalitat de Catalunya, Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

JORNADES GASTRONÒMIQUES - SETMANA DE LA CUINA CATALANA

6-9 de maig de 2019 (Ins. Escola Hoteleria i Turisme de Cambrils, Cambrils)

Dins del marc del Tercer Congrés Català de la Cuina, l'Escola Hoteleria i Turisme de Cambrils presenta aquestes jornades gastronòmiques com una nova acció del Congrés al territori del Camp de Tarragona. El seu objectiu és apropar la cuina catalana al procés d'aprenentatge dels joves cuiners i trobar un espai de reflexió pràctica al voltant dels productes i la cuina del nostre territori per a la seva incorporació a noves propostes gastronòmiques i, a la vegada, aprofundir en la seva divulgació creant un espai on, tant la ciutadania com els mateixos estudiants de l'escola, puguin conèixer i gaudir dels resultats d'aquest procés. Per això es va idear tota una setmana de jornades gastronòmiques on es poden degustar menús basats en la cuina popular catalana tant al restaurant Gastronòmic de l'escola com a l'Aula-restaurant de l'alumnat i el personal.

Programa:

Jornades al restaurant Pedagògic (Aula-restaurant obert al públic)

Menús:

Jornades a l'Aula - Restaurant de l'alumnat (ús exclusiu per a a alumnat i professorat)

Menús:

Dilluns 6 i dimarts 7

- Clotxa d'arengada amb fesols
- Arròs melós de calamars amb carpaccio de gamba i allioli de safrà
- Suquet de rap i musclos
- Col farcida a l'antiga amb saltat de verdures i suc de rostit
- Postres, 06/05/2019: mousse de crema catalana amb gelat de carquinyoli
- Postres, 07/05/2019: cornets de full amb crema

Dilluns 6

- Xató de Sitges
- Arròs fosc de l'Empordà
- Bacallà a la llauna
- Pollastre amb gambes
- Tortell amb nata

Dimecres 8
- Empedrat
- Fideus rossos a l'estil de Cambrils i allioli
- Suquet de rap amb cloïsses
- Vedella amb bolets
- Menjar blanc

Dimecres 8 i dijous 9
- Semicuit amb melmelada de figues
- Samfaina amb tripes de bacallà
- Suquet Calero d'orada amb ceba tendra i fonoll
- Pollastre amb escamarlans
- Postres, 08/05/2019: *Bavaroise* de menjar blanc amb gelat de crema catalana
- Postres, 09/05/2019: coques de cireres

Dimarts 7
- Bunyols de bacallà
- Cigrons a la catalana
- Calamars amb ceba
- Botifarra amb seques i escalivada
- Coques de llardons

Dimarts 7
- Amanida catalana
- Farcellets de col
- Sípia amb mandonguilles
- Romesco de conill amb pèsols i patata
- Semifred de crema catalana

JORNADA DE CUINA D'ABORDO SENSE INTERFERÈNCIES

17 de maig de 2019 (Ins. Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, Cambrils)

Presentació:

Un cop analitzats el sector socioeconòmic del territori, les noves tendències culinàries i gastronòmiques, els perfeccionaments i la pulcritud en les tècniques culinàries, el respecte pel producte de qualitat i quilòmetre zero, la sostenibilitat, la salut, la transferència del coneixement, la revaloració dels desconeguts productes de la mar, el reconeixement a la tasca marinera, la necessitat ferma d'establir vincles entre els diferents sectors productius per a un objectiu comú de qualitat i el coneixement de les tradicions culinàries, i tot emmarcat dins el context del Tercer Congrés Català de la Cuina i la formació continuada en cuina i gastronomia, l'INS. Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils creu necessari desenvolupar aquesta jornada de cuina d'abordo on els pescadors cuiners elaboren els ranxos amb els quals els mariners de les barques s'alimenten cada dia.

Aquesta és una cuina amb sentiment i identitat, senzilla però complexa per la seva acurada tècnica, moltes vegades desconeguda pels professionals i la societat. Amb la voluntat que les tradicions gastronòmiques marineres tinguin una continuïtat, l'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, aliat amb la Confraria de Pescadors de Cambrils, vol fomentar l'esperit de respecte i coneixement de la cultura de la cuina catalana marinera cambrilenca. Ho volem fer amb una transferència del coneixement sense interferències, directe del pescador-cuiner al futur professional i amb el suport de les noves tecnologies,

acabant amb l'edició d'un material didàctic digital i que, alhora, pugui esdevenir també base de recurs turístic de coneixement territorial.

Programa i participants:

8.30 h.
Arribada dels pescadors i alumnat

9.00 h.
Reconeixement del producte de mar i producte d'horta de quilòmetre zero

9.30 h.
Explicació de les elaboracions

10.00-12.00 h.
Elaboracions de les receptes, elaboració del material digital i receptari per part de l'alumnat, i degustacions de les receptes

12.00 -13.30 h.
Anàlisi i conclusions de la jornada

Les elaboracions:
- Bullit amb allioli i romesco
- Arròs a la masqueta
- Seitons amb ceba
- Suquet de gat

Pescadors:
- Joaquin Porro (pescador actiu)
- Carlos Pérez (pescador actiu)
- Joan Gavaldà (pescador actiu)
- Josep Benaiges (pescador jubilat)

El professorat implicat va ser:
- Roser Niñerola
- Jordi Jardí

TURISME I GASTRONOMIA A LA COSTA DAURADA. ESTRATÈGIES D'ÈXIT AL CAMP DE TARRAGONA

25 d'octubre de 2019 (Facultat de Turisme i Geografia de la URV, Vila-seca)

Presentació:

Dins del marc del Tercer Congrés Català de la Cuina, l'Ajuntament de Montblanc, juntament amb la Facultat de Turisme i Geografia de la Universitat Rovira i Virgili, ha organitzat aquesta nova acció al territori del Camp de Tarragona emmarcada dins aquests eixos del Congrés:

La gastronomia com a motor socioeconòmic de Catalunya

Cuina, indústria i treball

Cuina i societat: la cuina catalana com a eina de prevenció de la salut, de cohesió social i territorial, i sostenibilitat

L'objectiu general d'aquesta jornada, emmarcada en les activitats del Tercer Congrés Català de la Cuina al Camp de Tarragona, és generar un espai de trobada on poder compartir i analitzar les iniciatives de turisme gastronòmic presents a les nostres comarques.

Es pretén identificar, així, fórmules d'èxit i iniciatives innovadores sobre les quals extreure conclusions i recomanacions que siguin les eines per a la planificació estratègica del sector els propers anys.

Els seus objectius específics són els següents:

Analitzar el paper de la gastronomia en el turisme a la nostra demarcació.

Posar en valor el patrimoni culinari de la zona, tant pel que fa als productes i productors agroalimentaris com a la restauració.

Revisar el paper de la gastronomia i la restauració, tant pel que fa a la seva repercussió econòmica i social com pel que fa al paper de la imatge de les destinacions turístiques.

Reflexionar sobre el paper dels patronats de turisme en la promoció de la gastronomia com a recurs turístic del territori.

Dirigida a tots els professionals relacionats amb la gestió turística pública, tant d'àmbit municipal com comarcal o de país, i a tots els actors del món del turisme i la gastronomia de les nostres comarques i de tot Catalunya.

Programa i ponents:

9.00-09.30 h.
Recepció d'assistents

9.30-10.00 h.
Benvinguda institucional

10.00-11.00 h.
Ponència inaugural a càrrec del Dr. Damià Serrano, director de màrqueting d'experiències i recerca de l'Agència Catalana de Turisme i expert participant en la redacció del llibre *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*, recentment publicat per l'Organització Mundial del Turisme.

PDF guía desarrollo

11.00-11.30 h.
Cafè *networking*

11.30-12.30 h.
Taula d'experiències I i debat

12.30-13.30 h.
Taula d'experiències II i debat

13.30 h.
Conclusions i cloenda

Taula d'experiències 1

- Cambrils, Turisme Gastronòmic 365 dies l'any
- Amelia Rico, directora del Patronat Municipal de Turisme de Cambrils
- Montblanc, #Safrània365
- Toñi González i Núria Griso, tècniques de turisme de l'Àrea de Turisme de l'Ajuntament de Montblanc
- Riudoms, La Gastrofira
- Jaume Bages, consultor extern de l'Ajuntament de Riudoms, i Francesc Xavier Bonnet, director de la Fira de Riudoms
- Tarragona, Tàrraco a Taula
- Ángel Arenas, director-gerent del Patronat Municipal de Turisme de Tarragona
- Valls, La Calçotada
- Josep M.Rovira, president de la Cambra de Comerç i Indústria de Valls
- Taula d'experiències 2
- Falset, La Fira del Vi
- Toni Orensanz, responsable de comunicació de la Fira del Vi de Falset
- Salou, La Gastronomia a Salou
- Juan Carlos Capilla, director del Patronat Municipal de Turisme de Salou
- Ulldemolins, Diada de la Truita amb Suc
- Sergi Méndez, alcalde d'Ulldemolins
- Vendrell: Xató Experience
- Xusa Ortega, Àrea de Promoció Econòmica del Vendrell

ACTES DE TANCAMENT DEL CONGRÉS AL CAMP DE TARRAGONA

ACTE DE CLAUSURA DE LES ACTIVITATS DEL TERCER CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA AL CAMP DE TARRAGONA I PRESENTACIÓ DEL PROJECTE "LA CUINA DELS GENIS"

28 de gener de 2020; 10.00 h (Castell de Vila-seca; Vila-seca)

Presentació

En aquest acte es van presentar totes les activitats portades a termes durant tot el període congressual al Camp de Tarragona i les principals conclusions extretes d'elles i dels projectes desenvolupats. També en aquest acte es va presentar en públic tot el treball portat a terme al projecte "La Cuina dels Genis", els resultats obtinguts, el producte gastroturístic desenvolupat i l'esdeveniment culinari de la seva posada en marxa, que tindria lloc aquella mateixa nit.

Per això l'acte es va dividir en tres parts:

1. Una roda de premsa a la qual van ser convocats els principals mitjans de comunicació de la província.

2. Un acte institucional de clausura del Congrés i de presentació del projecte.

3. Taula de productors del projecte "La Cuina dels Genis".

Programa i participants:

10.00-10.30 h. Roda de premsa

Ponents:

- Il·lm. Sr. Pere Segura (alcalde de Vila-seca i president del Patronat Municipal de Turisme de Vila-seca)
- Sr. David Font (director de l'Agència Catalana de Turisme de la Generalitat de Catalunya)
- Sra. Meritxell Roigé (presidenta del Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona)
- Dra. Marta Nel·lo (degana de la Facultat de Turisme i Geografia de la URV)
- Dr. Salvador Anton (director del Departament d'Innovació Turística d'Eurecat)

10.30-12.00 h.
Acte institucional de cloenda de les activitats de la Comissió Territorial del Camp de Tarragona del Tercer Congrés Català de la Cuina i presentació dels resultats del projecte "La Cuina dels Genis"

Ponents:

- Il·lm. Sr. Pere Segura (alcalde de Vila-seca i president del Patronat Municipal de Turisme de Vila-seca)
- Sr. David Font (director de l'Agència Catalana de Turisme de la Generalitat de Catalunya)
- Sra. Meritxell Roigé (presidenta del Patronat de Turisme de la Diputació de Tarragona)
- Dr. Francesc Díaz (vicerector de Recerca i Planificació Científica de la Universitat Rovira i Virgili)
- Dra. Marta Nel·lo (degana de la Facultat de Turisme i Geografia de la URV)
- Dr. Salvador Anton (director del Departament d'Innovació Turística d'Eurecat)
- Dr. Jesús Angla (director executiu de la Comissió Territorial del Camp de Tarragona del Tercer Congrés Català de la Cuina.)

12.00-12.15 h.
Presentació del llibre *La Cuina dels Genis. Arrels per al futur*, editat per la Dra. Marta Nel·lo i el Dr. Jesús Angla.

Al següent enllaç es pot descarregar el llibre electrònic:

http://llibres.urv.cat/index.php/purv/catalog/book/414

12.30-13.00 h.
Taula de productors del projecte "La Cuina dels Genis"

Participants:

Taula de treball d'Horta de Sant Joan – Picasso

- Celler Les Vinyes del Convent
- Identitat Extra Virgin Olive Oil
- Olis Montsagre

Taula de treball del Vendrell – Casals

- Celler Jané Ventura
- Torclum Oli d'Oliva
- AVGUSTVS
- Verol Obrador Ecològic
- L'Obrador (Oriol Rosell)

Taula de treball de Reus – Gaudí

- Vermut de Reus
- DOP Avellana de Reus
- DOP Siurana
- Taula de Treball de Mont-roig – Miró
- Olis Solé
- Comercial Garrofa

ESDEVENIMENT DE PRESENTACIÓ DE LA CUINA DELS GENIS

28 de gener de 2020; 10.00 h (Castell de Vila-seca; Vila-seca)

Cuina dels Genis

Presentació:

Aquest esdeveniment és el resultat d'un recorregut de més d'un any de treball. Un camí on els agents públics i privats d'un territori hem col·laborat plegats per fer realitat un projecte de cohesió social i territorial amb la gastronomia com a fil conductor, que tot just comença a caminar. Per a conèixer un territori s'ha de conèixer la seva gastronomia. La cuina reflecteix la història antiga i recent d'un lloc, forma part de la cultura, la tradició i el paisatge, i és mostra de les riqueses naturals que aquell lloc pot oferir. Molts dels productes que defineixen la cuina i la gastronomia d'un país estan elaborats a partir d'aliments autòctons, excepcionals i únics, arrelats al territori, que els proporciona un caràcter específic i amb personalitat pròpia. El territori és l'eix vertebrador de l'oferta gastronòmica, els seus productes són la base i han de constituir l'ADN de les experiències turístiques que es proposen als visitants.

La gastronomia és un sector estratègic i transversal que ofereix moltes possibilitats, que evoluciona i va més enllà de la taula, que aporta generació de riquesa i llocs de treball, i crea valor a tota la cadena que la conforma, contribuint també a donar resposta als Objectius de Desenvolupament Sostenible que formen part de l'Agenda de les Nacions Unides a escala mundial per a l'any 2030. Un exemple de tot això és el projecte que es presenta en aquest esdeveniment, el qual és fruit de les activitats dutes a terme al Camp de Tarragona en el marc del Tercer Congrés Català de la Cuina. Es tracta de "La Cuina dels Genis", un producte de turisme gastronòmic relacionat directament i transversalment amb la cultura, el patrimoni i el coneixement culinari, el producte agroalimentari i la gastronomia com a motor socioeconòmic d'un territori, la cohesió socioterritorial, la sostenibilitat i la proximitat; tots ells, eixos de debat del Congrés.

El territori és l'eix vertebrador de l'oferta gastronòmica, els seus productes són la base i han de constituir l'ADN de les experiències turístiques que es proposen als visitants

"La Cuina dels Genis" és un projecte promogut per la Facultat de Turisme i Geografia de la Universitat Rovira i Virgili, en col·laboració amb el producte turístic del "Paisatge dels Genis" i els seus agents públics i privats. El "Paisatge dels Genis" és un producte turístic cultural d'alt valor afegit, que contribueix a desxifrar per què el paisatge de Reus, Mont-roig, el Vendrell i Horta de Sant Joan, a la Costa Daurada i les Terres de l'Ebre, va marcar tant l'obra de quatre genis universals: Antoni Gaudí, Joan Miró,

Pau Casals i Pablo Picasso. Es tracta d'una proposta que destaca per la seva creativitat, originalitat, sensibilitat i singularitat, que busca despertar sentiments, emocions i donar a conèixer els genis, el seu llegat i la seva vinculació amb el territori.

L'objectiu principal del projecte ha estat crear un producte turístic basat en experiències gastronòmiques i culinàries a l'entorn de la ruta cultural d'"El Paisatge dels Genis", on els professionals traslladen a la cuina i a la restauració el llegat, l'obra, els valors i el paisatge inspirador dels genis. D'aquesta manera, sorgeix el que denominàrem "La Cuina dels Genis", una nova proposta de turisme gastronòmic paral·lela i complementària a l'oferta cultural d'"El Paisatge dels Genis".

Aquesta proposta té una narrativa pròpia amb missatge i inspiradora, on els cuiners, amb el repte de cuinar els diferents plats, es converteixen en intèrprets del territori. Sense cap mena de dubte els paisatges on s'inspiren cadascun dels genis permeten la creació de relats a través dels productes, de la cuina, de la gastronomia, del temps, dels espais i dels valors personals dels genis i, tot això, al voltant d'una taula.

L'obra i el llegat dels artistes universals que inclou aquest producte turístic, "El Paisatge dels Genis", ens permeten dialogar al voltant de la gastronomia a través de diversos elements, com els productes de proximitat, l'arquitectura, els plats, la natura, les formes, el color, el territori, els paisatges, les tècniques, les textures, la llibertat creativa, els sentiments, les emocions i la identitat, entre d'altres.

En aquest projecte que avui presentem s'ha treballat per obrir un procés col·laboratiu i creatiu entre experts coneixedors de l'obra, la inspiració, la trajectòria vital i la vinculació amb el nostre paisatge d'aquests genis, museus i/o centres i fundacions vinculats a aquests artistes, professionals del món de la cuina i la gastronomia, productors del sector primari i la indústria agroalimentària vinculats a aquest paisatge, els principals agents públics implicats, els ajuntaments i els patronats municipals de turisme dels quatre municipis associats al producte "El Paisatge dels Genis".

Per tal d'aconseguir els objectius proposats, més de 50 persones hem treballat en xarxa i hem consensuat metodologies de treball conjunt. S'han visitat museus i fundacions de cadascun dels genis, i creat espais de discussió i reflexió sobre el seu esperit, el seu llegat i la seva translació a la cuina. És l'inici d'un procés culinari creatiu generador d'idees, de proves, de formes, de textures, de combinació de productes i de coccions, de representació del paisatge, de reflectir un moment d'inspiració de l'artista en un plat. Aquest projecte revesteix d'imaginació i fantasia aquesta nit amb una producció ideada per la Magalí Mazzanti, que ha conjugat els sentits, l'art, la passió i la cuina proposant-nos, en aquest sopar genial, un recorregut fantàstic en el qual podrem reviure l'essència de cadascun dels genis a través del gust, sí, però també a través de la resta dels sentits. Una posada en escena emocionant i avantguardista que farà de marc de les creacions culinàries elaborades i que ens permetrà viatjar pel paisatge que ha inspirat algunes de les ments més genials de la història, i pel seu món interior. En aquest sopar trobareu un recull de productes icònics del nostre territori i de plats i creacions culinàries que reflecteixen el millor d'aquest procés i que són la proposta dels nostres xefs i restaurants per evocar aquests genis mentre gaudim d'un bon àpat i vivim un moment memorable i únic.

Ordre de l'acte:

20.00 h.

Còctel de benvinguda (Hall del Castell): els convidats seran rebuts amb un còctel ofert per cortesia de Damm i dissenyat específicament per a aquest esdeveniment pels cuiners Juan Diego del restaurant LaMuela, Pep Moreno del restaurant Deliranto (estrella Michelin) i Ferran Cerro del restaurant Ferran Cerro.

20.15 h.
Parlaments de benvinguda i de contextualització del sopar (Saló d'actes del Castell)

20.45 h.
Experiència culinària (diferents estances del castell)

Un sopar experiencial que està estructurat com un viatge per quatre espais distints, dissenyats per la creativa Magalí Mazantti, cadascun ambientat en la inspiració d'un dels genis amb decoració específica, música en directe, il·luminació i *mappings*, i projeccions audiovisuals. Els 60 assistents aniran passant, correlativament en grups de 15 persones, per cadascun d'aquests espais, on degustaran un menú compost per quatre elaboracions en forma de degustació de petit format (16 elaboracions en total), maridats amb vins i caves de cada zona, acompanyats per hostesses que els guien per cada espai on, per començar, els cuiners i els bodeguers expliquen les seves degustacions i els vins i caves proposats per al seu acompanyament mentre se serveixen les elaboracions.

Aquest sistema implica elaborar, presentar i servir simultàniament les 16 elaboracions i repetir el procés quatre vegades consecutives amb la participació de nombrós personal: 12 xefs, 4 bodeguers, cambrers/res, hostessos/es, actors, músics, regidors de sala, tècnics de so i d'imatge, etc.

JORNADES GASTRONÒMIQUES: SETMANA DE LA CUINA CATALANA

Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, del 6 al 9 de maig de 2019

Setmana d'activitat docent gastronòmica exclusivament catalana a les aules-taller del restaurant d'alumnes, restaurant Pedagògic. Cada dia, del 6 al 9 de maig de 2019, s'ha programat un menú català per fomentar la cultura gastronòmica des de la vessant culinària de tradicions, noves adaptacions i servei de sala. L'alumnat ha adquirit coneixements de cuina catalana, tant en l'elaboració de pastisseria i cuina com de cara al servei a la sala. A la web del Tercer Congrés s'han publicat els menús.

JORNADA DE CUINA D'ABORDO SENSE INTERFERÈNCIES

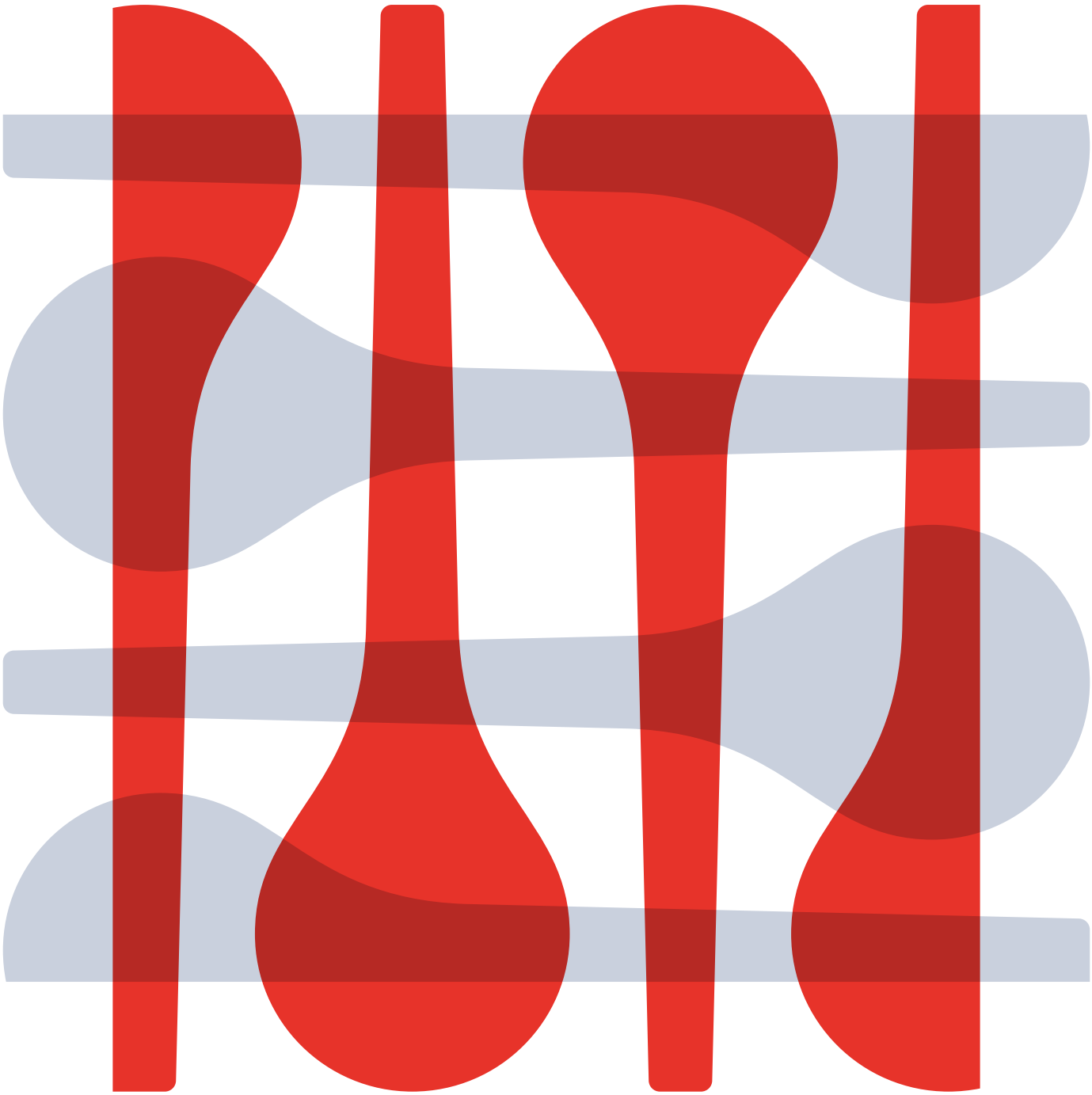
Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils, 17 de maig de 2019

Activitat docent gastronòmica exclusivament de cuina marinera cambrilenca a l'aula-taller de cuina.

Pescadors de Cambrils de la Confraria de Pescadors de Cambrils (jubilats i en actiu) han elaborat receptes típiques marineres cambrilenques que no és possible trobar com a oferta a la restauració o que costen molt de referenciar en llibres. L'alumnat ha adquirit coneixements de cuina marinera d'abordo per tal d'elaborar-la i fer-ne la difusió adequada. Organitzat per l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils i la Confraria de Pescadors de Cambrils.

9

Principals resultats obtinguts del Tercer Congrés Català de la Cuina



9. Principals resultats obtinguts del Tercer Congrés Català de la Cuina

9.1. El patrimoni culinari i gastronòmic de Catalunya. Una anàlisi diacrònica

TONI RIERA MELIS
Catedràtic emèrit d'Història Medieval. Universitat de Barcelona.

A. Introducció

L'alimentació és un patrimoni viu, canviant, amb tota la problemàtica que això implica pel que fa a la seva gestió. Els interessos de les societats modulen els productes "patrimonials" que generen, entre els quals s'inclouen, a més dels derivats de les tradicions locals, els préstecs, els intercanvis i les adaptacions d'elements forans. En el passat, les societats ja s'intercanviaren aliments, tècniques culinàries i costums de taula.

B. Què entenem per patrimoni culinari català?

Patrimoni es un element del passat més o menys llunyà que la col·lectivitat que l'ha creat considera important i, per tant, digne de ser conservat. Els objectes i els fets patrimonials permeten entendre la tradició, construir una certa relació amb la història i el territori, amb el temps i l'espai, amb la memòria d'un lloc. Aquesta relació dona sentit a la vida col·lectiva, pel fet d'alimentar el sentiment de pertinença a un grup amb identitat pròpia. "Patrimonialitzar", "convertir en patrimoni", vol dir perpetuar la transmissió d'una particularitat, d'una especificitat que es considera pròpia i, per tant, identificadora.

El procés de "patrimonialització" és, doncs, una característica de les societats modernes, temoroses de perdre allò que consideren símbol de la seva pròpia i particular història. A més a més, mitjançant la distinció entre patrimoni material i immaterial, els objectes

susceptibles de "patrimonialització" deixen d'estar circumscrits als vestigis materials, als testimonis escrits i a la producció artística, i s'estenen cap als aspectes més oblidats de la vida quotidiana, com la cuina i les formes de menjar.

Tècnicament, la transformació culinària, per tot arreu, s'ha desenvolupat gràcies a la conjunció de la creativitat local i els ensenyaments arribats de fora. Amb la combinació de queviures i tecnologies de manipulació autòctones i al·lòctones, la gent ha aconseguit no sols alimentar-se, sinó també mantenir la salut, mitjançant una relació més o menys equilibrada amb l'entorn, les estacions i el pas del temps. Els aliments que seleccionen i les tècniques culinàries amb què els transformen contribueixen a cohesionar internament les societats, a definir-les culturalment, a diferenciar-les de les coetànies.

No obstant això, la noció de patrimoni, quan s'aplica a l'alimentació, planteja tanmateix qüestions complexes, ja que es tracta d'un patrimoni viu, canviant, amb tota la problemàtica que això implica en la seva gestió i el seu manteniment. En efecte, els interessos de les societats contemporànies afecten als productes "patrimonials"; entre els quals inclouen, a més dels derivats de les tradicions locals, préstecs, intercanvis i adaptacions d'elements forans. Si res no viatgés, si res no canviés, no hi hauria bacallà a les nostres taules ni fragància de canyella.

A la cuina catalana, molts dels plats que tenim avui com a més nostrats integren productes forans, com l'arròs, l'albergínia, els espinacs, el sucre de canya —que van venir de l'Orient Llunyà durant l'edat mitjana— o els tomàquets, els pebrots, les patates, les mongetes o el cacau —que ens van arribar d'Amèrica en l'edat moderna.

Els resultats de les anàlisis històriques ens han permès constatar l'existència, a casa nostra, d'un immens potencial culinari tradicional. Avui dia ja disposem d'un repertori de receptaris comarcals i, fins i tot, d'un primer *Corpus de la cuina catalana*[3], però per assolir els nostres objectius encara queda molta feina per fer.

Perquè la cuina catalana pugui conservar tota la seva riquesa, serà necessari aprofundir en el coneixement de totes les pràctiques i els sabors que hi estan associats. Avui dia, molta gent, els dies feiners, ja no cuina a casa, per manca de temps, o ho fa d'una manera que tota la riquesa del saber tradicional associat a aquest àmbit es podria arribar a perdre en poques dècades. Actualment, emperò, no manquen les famílies que, en els dies de lleure, recuperen aquesta tradició culinària i recreen els sabors ancestrals, dimanats de la seva memòria gustativa familiar i cultural.

D'altra banda, als restaurants, molts professionals també s'encarreguen d'oferir aquest tipus de cuina a un públic àvid de tastar i de retrobar els gustos tradicionals i els lligams amb les cultures locals.

Molts d'aquests establiments s'han convertit en autèntics centres d'interpretació de la cuina tradicional que a les cases ja no es practica. Així, el menjar que, fins fa poques dècades, era casolà, s'ha anat externalitzant. Moltes persones que ja no en poden gaudir a casa van als restaurants per retrobar-se amb la seva memòria gustativa, per gaudir d'escudelles, escaldums, trinxats, fricandós, suquets, flams. Aquest retorn als plats dels avantpassats, amb totes les seves limitacions d'espai i de temps, constitueix una oportunitat per als productors (pagesos, ramaders, menestrals alimentaris...), gestors imprescindibles d'aquest paisatge que —com deia Josep Pla— omple la cassola. En definitiva, és sobre ells que se sustenta la nostra cuina tradicional, basada en la producció de proximitat, l'experiència acumulada durant segles en la gestió d'uns espais agraris i d'uns circuits comercials.

3 Institut Català de la Cuina, *Corpus de la cuina catalana*, Barcelona, 2006.

La cuina catalana constitueix també una oportunitat excel·lent per al turisme, en la mesura en què pot promoure l'anomenat *turisme gastronòmic*, que cada vegada té més adeptes. Els bons restaurants han esdevingut l'objectiu principal o el valor afegit clau en la tria d'un lloc on passar les vacances o on organitzar un esdeveniment.

Tradicionalment, la cuina popular, la casolana, s'ha transmès sobretot mitjançant la paraula i el gest, gairebé sempre de mares a filles. Comprovada la fragilitat d'aquest patrimoni, ja a la baixa edat mitjana es va sentir la necessitat de codificar-lo, "fixar-lo" per escrit. Els compiladors de les experiències i els coneixements culinaris, conscients de la seva vitalitat i capacitat de transformació, no van considerar tanmateix els seus respectius reculls com a "definitius", els van concebre com una mena de fotografia en un moment donat del temps. Així, la cuina catalana té una important tradició bibliogràfica; ha generat un ampli conjunt de receptaris que, des de mitjan segle XIV, es prolonga fins a l'actualitat, molts dels quals es conserven a les nostres biblioteques, especialment a la Biblioteca de Catalunya i a la Biblioteca de la Universitat de Barcelona.

C. Un substrat potent però no exclusiu

La cuina catalana actual és el resultat d'un llarg procés històric; ha estat afaiçonada per les estructures econòmiques, socials, polítiques i culturals que arrelaren successivament en el nord-est peninsular. Forma part del sistema culinari mediterrani. Presenta nombroses concordances amb les cuines hispanes, occitanes, provençals i italianes; aquests vincles no difuminen, tanmateix, la seva identitat.

1. Els llegats clàssic i islàmic

En la base de la cuina catalana hi ha un substrat ibèric, força diluït per l'herència clàssica, difosa pels grecs des d'Empúries i pels romans des de Tarraco, Barcino i les altres ciutats litorals i interiors. Aquest llegat clàssic va anar força més enllà del triomf de la coneguda trilogia mediterrània del pa de blat, el vi i l'oli d'oliva; va introduir aliments (les gallines), condiments (el gàrum i les espècies orientals) i tècniques de conservació (els salaons).

La segona contribució exterior fou la islàmica. La presència d'àrabs i berbers als territoris que avui constitueixen Catalunya es va estendre des de començament del segle VIII fins a mitjan segle XII. La seva alimentació, condicionada per un seguit de restriccions de caire religiós[4], era força diferent de la dels cristians. Aportaren un conjunt d'aliments oriünds de l'Orient Llunyà, com la canyamel, l'arròs, els cítrics, l'albergínia, l'espinac, la síndria i probablement l'escarxofa, així com la pasta seca (els fideus i els macarrons). Entre les pervivències actuals de les tècniques culinàries islàmiques hi figuren l'escabetxo i alguns torrons.

2. La síntesi baixmedieval

No fou, emperò, fins a mitjan segle XIV que la cuina de Catalunya —com ja s'ha exposat— es va començar a codificar, originant els receptaris cristians baixmedievals. D'aquests només ens n'han arribat quatre, tots ells redactats en llengua del país, l'anàlisi dels quals planteja importants problemes teòrics. El tres primers —el *Llibre de Sent Soví*[5], el *Llibre d'aparellar de menjar*[6] i el *Llibre de totes maneres de potatges*[7]— codifiquen una cuina refinada, mediterrània, que combina els vells ingredients aportats per l'agricultura, la ramaderia, la pesca i la caça autòctones amb els nous arribats de l'Orient Llunyà, introduïts a la conca

4 Entre els quals sobresortien els vets del consum del vi i de la carn de porc.

5 Santanach, J.; Riera Melis, A.; Banegas, R., *Llibre de Sent Soví*, Barcelona, Barcino, 2014.

6 Riera Melis, A.; Fundació Alícia, *Llibre d'aparellar de menjar*, Barcelona, Barcino, 2015.

7 Santanach, J.; Riera Melis, A.; Fundació Alícia, *Llibre de totes maneres de potatges*, Barcelona, Barcino 2017.

occidental de la mediterrània —com ja s'ha exposat— pels àrabs. Una cuina que emprava els condiments exòtics que els mercaders musulmans i cristians feien arribar conjuntament de Ceilan, l'Índia, Birmània o Sumatra. Una cuina que ja havia descobert el sofregit i la picada, dues de les aportacions més duradores dels forns del país; que valorava el gustos complexos i que negava en un mateix plat la carn i el peix amb fruites.

Els destinataris d'aquests tres primers receptaris semblen ser membres d'una alta burgesia culta i cosmopolita, delerosa de manifestar el seu rang mitjançant la taula, d'incloure el món sencer al plat. Aquests receptaris palesen també l'aparició, a Catalunya, del cuiner alfabetitzat i culte; assenyalen el pas del menestral qualificat però analfabet a l'artista prestigiat que domina l'escriptura. Constitueixen, així mateix, un testimoni de la cultura laica que va triomfar a la baixa edat mitjana, de l'interès per la gastronomia de les classes privilegiades, que n'encarregaren la compilació a escrivans professionals i els guardaren curosament en les seves biblioteques.

Al segon quart del segle XV, la conquesta del regne de Nàpols per Alfons el Magnànim i el pontificat de Calixte III, el valencià Alfons de Borja, introduïren aquesta cuina refinada però temperada a Itàlia, on triomfà internacionalment. Alguns dels seus plats passaren de Roma o Nàpols a la Florència dels Mèdici, al Milà dels Visconti i a la Verona dels Este. Les transferències no foren, emperò, en un sol sentit; la cuina catalana trasplantada a Itàlia va adoptar, a la seva volta, plats italians. El contacte amb les cuines italianes va accentuar el seu refinament, va esdevenir més ostentosa, com reflecteix el quart receptari, el *Llibre del coc*[8], el llibre de cuina de la cort renaixentista de Ferran I de Nàpols, successor d'Alfons el Magnànim. Coetàniament, el segon papa Borja, Alexandre VI, feia gala de "menjar a la catalana". Entre 1450 i 1520, el prestigi de la cuina catalana va assolir el seu punt àlgid a escala internacional, com ho demostra que els principals receptaris italians i francesos incloguin plats fets "a la catalana". Un dels principals divulgadors de les seves excel·lències va ser Bartolomeo Sacchi, més conegut com Platina, bibliotecari del papa Sixte IV, que, en el *De honesta voluptate et valetudine*[9], no sols en va recollir també diverses receptes, sinó que va lloar fins i tot tres de les seves creacions (el "mig-raust", les "perdius a la catalana" i el "menjar blanc"), afirmant que no recordava res més saborós o exquisit.

3. L'hiatus de la literatura gastronòmica a l'alta edat moderna

La crisi econòmica, el desplaçament de la cort a Castella i la pèrdua de pes cultural i polític de Catalunya amb la monarquia hispànica, bolcada cap a Europa i Amèrica, esfondraren en poques dècades aquest brillant present de la cuina catalana. Durant l'alta edat moderna Catalunya va esdevenir, també gastronòmicament, un territori perifèric, mancat de creativitat, sense receptaris de cuina propis. El segle XVI constitueix, des del punt de vista culinari, un període de transició, de continuïtats i canvis. Els paral·lelismes amb la baixa edat mitjana són evidents, tant en les recomanacions dietètiques i les prescripcions religioses com en les tècniques culinàries i els criteris estètics, cosa que explica que el *Llibre del coc* continués gaudint d'un gran prestigi entre les classes privilegiades dels territoris de llengua catalana, que el convertiren en un autèntic *best seller*. Se n'han identificat set edicions de l'original català i deu de la traducció castellana.

Els membres de la noblesa catalana, al segle XVII, degueren adquirir els receptaris castellans de Diego Granados[10] i Francisco Martínez Montiño[11], dues obres tan pretensioses

8 Santanach, J.; Riera Melis, A.; Fundació Alícia, *Llibre del coc*, Barcelona, Barcino, 2018.

9 Platina, B., *De honesta voluptate et valetudine. Un trattato sui piaceri della tavola e la buona salute, a cura di E. Carnevale*, Florència, 2015.

10 Granados, D., *Libro del arte de cozina*, Madrid, Luis Sánchez, 1599.

11 Montiño Martínez, F., *Arte de cocina, pastelería, vizcocería, y conserveria*, Madrid, Luis Sánchez, 1611.

com poc originals, ja que el seu nucli central l'integraven el *Llibre del coc*, del Mestre Robert, i *Opera dell'arte del cucinare*, de Bartolomeo Scappi.[12]

L'oferta d'aliments, en canvi, s'eixamplà amb la incorporació de comestibles nous. De l'Àsia arribaren successivament la taronja dolça, el cafè i el te. Les principals innovacions van provenir, emperò, d'Amèrica; entre 1540 i 1700, travessaren l'oceà Atlàntic el pebrot, el tomàtec, la patata, el moniato, el blat de moro, el cacau, la pinya tropical, la vainilla i el gall dindi, així com espècies noves de mongetes i carabasses. Alguns d'aquests productes, com el cacau i el gall dindi, van penetrar en la societat catalana des de dalt i ràpidament; altres, com la patata i el blat de moro, ho feren, en canvi, des de baix i lentament.

La literatura culinària catalana, després d'assolir el zenit a la baixa edat mitjana, passa pel seu nadir: dels segles XVI i XVII només ens ha arribat un manuscrit monàstic de la cartoixa d'Escala Dei.[13] Aquest text planteja, tanmateix, un seguit de problemes metodològics: el seu editor no especifica la provinença ni les característiques codicològiques del manuscrit, cosa que dificulta l'establiment de la cronologia, i el cataloga com un llibre de cuina quan, en realitat, és un costumari monàstic que inclou trenta-tres receptes, moltes de les quals, tot i que mantenen encara la denominació medieval, ja han experimentat canvis importants en els ingredients o en la preparació. La consueta, la redacció de la qual s'ha situat abans de 1650, recolliria, doncs, el règim alimentari vigent aleshores a la cartoixa del Priorat, quan encara només havia incorporat un dels productes americans, el fesol. Constitueix el testimoni escadusser d'una literatura culinària monàstica, que degué generar altres manuscrits, bona part dels quals han estat víctimes tant de la incúria dels successius arxivers de les comunitats com de les successives desamortitzacions dels béns eclesiàstics.

4. El desenvolupament d'una literatura culinària conventual sota l'absolutisme borbònic

La situació començà a canviar durant el segle XVIII quan, coincidint amb una llarga etapa de creixement agrari, innovació tecnològica i diversificació social, va reaparèixer la literatura culinària en català en forma de receptaris conventuals. La sèrie dels nous manuscrits s'obre amb un segon costumari cartoixà, el *Llibre de cuina de Montealegre*[14], i l'integren uns quants llibres de cuina pertanyents als diversos ordes mendicants, com els *Avisos y instruccions per lo principal cuiner*[15], d'un franciscà encara anònim, el *Llibre de l'art de cuynar*[16], de fra Sever d'Olot, caputxí, i la *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants*[17], de Francesc del Santíssim Sagrament, carmelita. Sorprèn l'absència, per tot arreu, de textos relatius a la branca femenina d'aquests ordes. La mancança podria ser deguda a què les dones ingressaven als convents amb un ensinistrament culinari força superior al dels homes i la transmissió dels coneixements entre les generacions successives de les cuineres, encara que aquestes ja haguessin estat alfabetitzades, es continuava fent a l'antiga, mitjançant la paraula i el gest, no amb el text. Els receptaris conventuals permeten constatar les diferències entre les cuines dels diferents ordes, des dels més ascètics i rigoristes, com el cartoixans i els carmelites, fins als més relaxats, com els franciscans i els caputxins. Mentre que el sistema alimentari dels primers es podria relacionar amb el de les capes socials urbanes baixes, els dels segons reflectiria indirectament la dieta de les classes mitjanes. Els manuscrits conventuals tenen encara un segon interès per als historiadors: són la principal font escrita per analitzar l'adopció de productes americans per part de la

12 *Opera dell'arte del cucinare*, de Bartolomeo Scappi Venècia, ed. Alsessandro Vecchi, 1610.

13 *El llibre de la cuina de Scala Dei*, ed. Josep Iglesies, Barcelona, Fundació Francesc Blasi Vallespinosa, 1963.

14 BC, ms. 8938, en curs de publicació a la "Col·lecció 7 Portes" de Receptaris Històrics de Cuina Catalana.

15 BEB, ms. 204, editat per Isabel Juncosa, Barcelona, Akribos, 1988.

16 Biblioteca-Arxiu Palau de Perelada, ms. 97-III; editat per Jaume Barrachina, Palau de Perelada, 1982.

17 BUB, ms. 1996, BC, ms. 55; editat per Mercè Gras i Agustí Borrell, Barcelona, 2004.

societat ibèrica, des de les elits fins a les capes subalternes. La influència dels receptaris conventuals es va prolongar més enllà de 1800, com ho acrediten els *Avisos o sien regles senzilles a un principiant cuiner o cuinera*, de Felip Cirera[18], cuiner dels bisbes de Vic. Reflecteix fidelment la cuina de què gaudiren les altes jerarquies del clergat secular català al segon quart del segle XIX, selecta però gastronòmicament conservadora; recull també algunes creacions especialment reeixides de les cuines burgesa i menestral coetànies.

Per a reconstruir la taula de la noblesa i l'alta burgesia hom disposa només del *Calaix de sastre* de Rafel d'Amat i de Cortada, baró de Maldà, un diari personal que cobreix el període comprès entre 1769 i 1810. Constitueix una autèntica crònica social selectiva, centrada en les elits; descriu amb força detall les conseqüències gastronòmiques de l'emergència d'una burgesia mercantil, el lent ocàs de la noblesa. Tot i el seu interès per la història social i cultural de Catalunya, encara no ha estat editat íntegrament. Dels fragments impresos mereix ser retingut *Xocolata cada dia: a taula amb el baró de Maldà*[19].

Durant el primer terç del segle XIX, la Guerra Gran, la invasió napoleònica i els enfrontaments militars entre absolutistes i liberals frenaren el creixement demogràfic i econòmic a Catalunya. Aquest canvi de tendència va afavorir un defalliment de la producció cultural. La literatura culinària està representada pel *Nou manual de cuinar amb tota perfecció o mètode de menjar bé amb pocs diners*[20], una obra amb un enfocament força distint als manuscrits conventuals del segle anterior, atès que no pretén formar cuiners per als ordes religiosos, sinó ajudar les mestresses de casa a millorar els àpats familiars sense incrementar la despesa alimentària. Es tracta d'un text bilingüe de cuina casolana en què apareixen ja gairebé tots els productes americans.

5. La Renaixença

El romanticisme i la Revolució Industrial, al segon terç del segle XIX, tingueren a Catalunya, com a la resta dels estats occidentals, importants conseqüències econòmiques, socials, polítiques i culturals. Van impulsar les llibertats, el nacionalisme i la recuperació de l'ús social de la llengua catalana. Generaren un moviment de restauració cultural, la Renaixença, que es prolongaria fins al final de la centúria.

La Renaixença va ser una etapa d'acumulació de capital industrial; a la seva consolidació van contribuir diversos processos històrics de natura molt diversa: el triomf de la industrialització, la construcció del ferrocarril i l'arribada de fluxos migratoris provinents d'Andalusia, Aragó i Castella. A tots aquests factors s'hi va sumar l'escassa capacitat integradora de l'estat liberal, i el resultat va consistir en un nou problema d'encaix de Catalunya a Espanya. Del 1880 ençà, aparegueren moviments culturals i partits polítics de caire nacionalista que despertaren, en un sector considerable de la societat, l'afany per ampliar els nivells de desenvolupament econòmic, de recuperar el passat, de revitalitzar la llengua pròpia, de preservar una identitat diferenciada. En aquest context, durant la Renaixença, la cuina s'utilitzà, com la llengua, per crear identitat; es consignaren recursos econòmics per a la recuperació de plats tradicionals i per a l'edició d'acurats i pràctics de llibres de cuina. La nova sèrie de receptaris s'obrí el 1835, amb la publicació de *La cuinera catalana*[21], una peça cabdal de la literatura gastronòmica catalana. Es tracta d'un llibre concebut per a les classes benestants, que disposaven de servei domèstic. L'anònima autora o autor

18 Cirera, F. (Felip de Pàlacio), *Avisos o sien regles senzilles a un principiant cuiner o cuinera, adaptades a la capacitat dels menos instruïts*, ed. M. Angelat i P. Vila, Vic, Patronat d'Estudis Osonencs, 2003.

19 *Xocolata cada dia: a taula amb el baró de Maldà. Un estil de vida del segle XVIII*, ed. J. D. Domènech, Barcelona, La Magrana/Universitat de Barcelona, 2004.

20 Barcelona, Manuel Texero, 1830.

21 Germans Torras, *La cuynera catalana, o sia, reglas útils, fàcils, seguras y económicas per cuynar bé; escullidas dels autors que millor han escrit sobre esta materia*, Barcelona, 1839.

justifica, en el pròleg, la utilització de la llengua catalana, no tant perquè fos la llengua del país, sinó per ser l'única que entenien aleshores les cuineres. Hi perduren encara trets medievals: un ús important de les espècies i la mel, la pervivència del gust agredolç i la tècnica de lligar les salses amb ous. Aquests records del passat coexisteixen, emperò, amb innovacions importants i la incorporació de tots els productes americans.

Recull algunes receptes que posteriorment s'integrarien al patrimoni gastronòmic català, com la samfaina i l'allioli, que s'afegiren definitivament al sofregit i la picada, dos dels principals llegats gastronòmics medievals. Damunt d'aquestes quatre salses es construiriien, des d'aleshores, les cuines burgesa i popular de la Catalunya contemporània.

6. El redescobriment de la cuina autòctona durant la Restauració

L'eufòria nacionalista es va incrementar del 1890 ençà amb el triomf del modernisme, la manifestació més extrema i ostentosa de l'adopció per part de la burgesia industrial d'uns gustos i hàbits moderns. Un cop superada la fase d'acumulació de capital, una nova generació de grans burgesos va establir una nova concepció del confort domèstic, de l'estètica, de l'oci. Aquest consumisme ostentós dels patrons va provocar una radicalització de la contestació obrera, que es va manifestar amb una sèrie d'atemptats: la bomba del Liceu (1893) i la bomba de la processó del Corpus (1896).

El afanys de renovació del modernisme es manifestaren també en el camp de la cuina i de la gastronomia. Els sistemes de cocció, amb l'adopció del gas, esdevingueren aleshores força més nets, ràpids i controlables. En els menjadors dissenyats per Gaudí i Domènech i Muntaner ja no es podien utilitzar les vaixelles tradicionals ni servir-s'hi els plats recomanats una cinquantena d'anys abans per *La cuinera catalana*. Aquesta burgesia innovadora va optar per combinar les millors creacions de l'alta cuina tradicional amb les innovacions de l'alta cuina francesa, per la tradició redreçada per les innovacions foranes.

La tendència va continuar durant el primer terç del segle XX, tot coincidint amb les crítiques del noucentisme al consumisme exagerat del modernisme. Des del canvi de centúria, una nova generació d'intel·lectuals reivindicava la mesura, l'equilibri, la racionalitat positivista. El 1907, una coalició de partits nacionalistes, la Solidaritat Catalana, guanyava les eleccions generals. Enric Prat de la Riba, president de la Diputació de Barcelona, fundava l'Institut d'Estudis Catalans, l'acadèmia de les ciències socials i experimentals de Catalunya, i li encarregava la normalització i la modernització de la llengua catalana, tasca que coordinaria Pompeu Fabra. Aquell mateix any, Josep Cunill de Bosch publicava *La cuina catalana*[22]. Traducció a nivell de cuina domèstica de l'afany de preservar els senyals d'identitats catalanes, la tradició en front dels corrents gastronòmics francesos.

Aquesta època de preponderància cultural i política del nacionalisme català conservador es va acabar bruscament el 1923, amb la dictadura de Miquel Primo de Rivera, que, després de tancar les Corts, va decretar, amb l'assentiment d'Alfons XIII, la dissolució de la Mancomunitat de Catalunya i va adoptar mesures per a restringir l'ús social de la llengua catalana. D'aquesta època daten dues figures importants: Ferran Agulló Domènec i Ignasi Domènech.

Ferran Agulló, periodista i secretari general de la Lliga Regionalista, va publicar el *Llibre de la cuina catalana*[23], on presentava la cuina catalana com una autèntica cuina nacional. No hi recollia receptes del grans "xefs", sinó que descrivia allò que havia vist fer a mestres-

22 Cunill de Bosch, J., *La cuina catalana. Aplec de fórmules per a preparar tota mena de plats amb economia i facilitat, propi per servir de guia a les mestresses de casa i a totes les cuineres en general.*

23 Barcelona, Librería F. Puig i Alonso, 1928.

ses de casa, pescadors, mariners, caçadors i pagesos. Defensava la senzillesa, el baix cost i la facilitat de preparació de la cuina popular, domèstica dels països de llengua catalana.

Ignasi Domènec, un qualificat i cosmopolita cuiner professional, va contribuir, en canvi, a difondre l'alta cuina francesa entre la burgesia catalana. Poc abans de la Guerra Civil, va publicar *La teca. La veritable cuina casolana de Catalunya*[24] i *La Manduca o un Tesoro en platitos de gusto*[25], on va recollir i actualitzar un ampli conjunt de receptes casolanes tradicionals catalanes i mallorquines, tot combinant-les amb altres franceses e internacionals. S'ha dit que hi ha punts de contacte entre la cuina d'Ignasi Domènec, la poesia de Josep Carner i l'obra filològica de Pompeu Fabra: un afany de dotar les classes mitjanes del país d'un gust en el fons i un refinament en la forma.

7. L'impuls modernitzador de la Segona República i de la Generalitat

El 1931, la caiguda de la dictadura va implicar també la de la monarquia i la instauració de la Segona República Espanyola. A Catalunya Francesc Macià, el líder d'ERC, va pactar amb Fernando de los Rios, Marcel·lí Domingo i Lluis Nicolau d'Olwer, representants del govern provisional de la República, el restabliment de la Generalitat de Catalunya. Entre 1931 i 1936, un afany de modernització va refermar el corrent culinari internacionalista. Josep Rondissoni i Ignasi Domènech van contribuir a difondre moltes de les creacions de l'alta cuina francesa. La tasca cultural de la Generalitat va afavorir la difusió d'alguns receptaris, com el de Ferran Agulló.

El febrer de 1936, el triomf del Front Popular va provocar un cop d'estat: el 18 de juliol, una secció de l'exèrcit, encapçalada pels generals Mola, Franco i Sanjurjo, es va alçar en armes contra el govern legítim de la República. La rebel·lió, iniciada al Protectorat del Marroc, va triomfar en una part del país i va provocar una cruenta guerra civil, que es van prolongar fins a l'abril de 1939.

L'enfrontament civil va provocar destrucció, pobresa i fam a Catalunya, on el menjar va esdevenir per a un ampli sector de la societat una autèntica obsessió. La Conselleria de Proveïment de la Generalitat i el Comissariat de Propaganda van publicar fulletons de temàtica alimentària: *Problemes alimentaris que planteja la guerra* i *Menús de guerra, per assessorar la població sobre la manera de racionar el menjar i preparar alhora àpats mínimament apetitosos*. Ignasi Domènec, aleshores, va posar tot el seu saber culinari i la seva imaginació al servei de la famolenca població catalana a la *Cocina de recuros (Deseo mi comida)*,[26] una font informativa magnífica per reconstruir el sistema alimentari i la dura vida quotidiana de les poblacions de rereguarda. Descriu com fer plats mínimament atractius i allargar les racions familiars a base de peix salat i altres aliments barats.

8. Les conseqüències culinàries i gastronòmiques de la dictadura franquista

La conjuntura internacional creada per la Segona Guerra Mundial va permetre la consolidació de la dictadura franquista, d'ideologia nacionalcatòlica. La política de blocs de la Guerra Freda es va limitar a aïllar-la. Les seqüeles de la confrontació civil van afectar l'alimentació i la literatura culinària. El menjar, durant la dècada dels quaranta, va esdevenir una obsessió per a amplis sectors de la població, que depenien per al seu proveïment quotidià de les cartilles de racionament i de l'estraperlo. Només els alts jerarques del règim i els membres de les oligarquies triomfadores podien gaudir de l'alta cuina, codificada aleshores per Maria Mestayer de Echagüe, marquesa de Parabere, a *Enciclopedia culinaria. La cocina completa*,[27] del qual, en els durs anys quaranta, se'n van fer diverses edicions.

24 Barcelona, Tipografia Bonet, 1924.
25 Barcelona, Tipo Bonet, 1926.
26 Barcelona, Quintanilla y Cardona, 1941.
27 Madrid, Espasa Calpe, 1941.

La dictadura franquista va emfatitzar les excel·lències nacionals hispanes, va criticar els costums i les modes de les democràcies europees, va perseguir els nacionalismes perifèrics, va imposar el monolingüisme castellà i va confinar les altres llengües ibèriques a l'estricte àmbit domèstic. En el terreny de la literatura gastronòmica, la postguerra es va caracteritzar per l'exaltació de la cuina "nacional" espanyola i la retrogradació. A Catalunya, l'obra més representativa de l'època va ser el receptari de Victoria Serra, *Sabores. Cocina del hogar*[28], amb què successives generacions de mestresses de casa han millorat els àpats domèstics. Esment a part mereix, per la seva qualitat literària i enfocament insòlit, *Llagosta i pollastre (Sobre la cuina catalana)*, de Josep Pla[29], la primera aportació del periodista i gastrònom de l'Empordà a la recuperació de la cuina tradicional del país.

Només la complicitat tàcita de l'autor amb el franquisme explica que els censors de l'època autoritzessin l'edició d'una obra que afirmava, en llengua catalana, l'existència d'una cuina catalana, i en lloava la qualitat d'alguns dels seus plats.

La fi de l'autarquia i el reconeixement internacional del règim, del 1960 ençà, van afavorir l'inici d'un període de desenvolupament econòmic. El 1963, Nèstor Luján va iniciar, a *Destino*, la secció "Coma bien", amb receptes refinades de cuina internacional, sobretot francesa. Les va recollir a *Las recetas de Pickwick*[30] i *Nuevas recetas de Pickwick*[31]. Amb la gradual permissivitat cultural del règim, van reaparèixer els llibres de cuina en català com el de l'escriptora feminista Maria del Carme Nicolau, *Cuina catalana*[32], en què reivindicava l'existència d'un gust català i n'explicava l'evolució. Gairebé sense solució de continuïtat, Josep Pla publicava una de les seves contribucions gastronòmiques principals, *El que hem menjat*,[33] on rememorava els seus àpats juvenils.

9. El redreç polític i cultural de la Transició i del restabliment de la democràcia

La mort del general Franco, el 1975, va propiciar l'Estat de les autonomies i el restabliment de la Generalitat. El canvi de circumstàncies va afavorir l'interès dels catalans pels senyals d'identitat propis, entre els quals també hi havia la cuina. La "gastrografia" es va diversificar. Manuel Vázquez Montalbán, periodista i militant del PSUC, va irrompre amb força reivindicant, des del compromís polític i la pràctica culinària, el plaer gastronòmic també per a les classes populars. Amb *L'art de menjar a Catalunya*[34] analitzava i defensava la tradició culinària autòctona. L'aportació que va refermar el seu prestigi internacional com a gastrònom va ser, emperò, *Las recetas de Carvalho*,[35] on recollia els plats que el seu personatge Pepe Carvalho preparava a la ficció. Coetàniament, Nèstor Luján, d'ideologia política força diferent, també s'acostarà a la cuina del país amb *La cocina moderna en Cataluña*.[36] Nèstor Luján ha estat probablement el darrer gastrònom de la vella escola, per al qual els plaers de la taula eren un objectiu més vital que professional.

Alguns cuiners amb una llarga trajectòria van optar per codificar la seva experiència. Josep Lladonosa va dur a terme aproximacions tant a la cuina antiga com a la moderna a *La cuina medieval catalana*[37] (1984) i *El gran llibre de la cuina catalana*[38] (2001), respectiva-

28 Barcelona, Luis Gili, 1945.
29 Barcelona, Selecta, 1952.
30 Barcelona, Taber, 1969.
31 Barcelona, Taber, 1970.
32 Barcelona, Miquel Arimany, 1971.
33 Barcelona, Destino, 1972.
34 Barcelona, Edicions 62, 1977.
35 Barcelona, Planeta, 1988.
36 Barcelona, Espasa Calpe, 1985.
37 Barcelona, Laia, 1984.
38 Barcelona, Empúries, 2001.

ment. El principal divulgador del patrimoni culinari català ha estat tanmateix Jaume Fàbrega, amb una obra d'una extensió sense paral·lel, en què els receptaris comarcals i locals, com *La cuina de l'Empordà i la Costa Brava*[39] (1990) s'alternen amb síntesis d'ampli abast geogràfic i cronològic, com l'enciclopèdia *La cuina catalana*[40], en 9 volums (1997). En l'àmbit internacional, el 1988 Colman Andrews va publicar el receptari *Catalan Cuisine: Europe's Last Great Culinary Secret*, amb el qual va contribuir a difondre la cuina tradicional catalana entre els gastrònoms anglosaxons i els turistes gurmets nord-americans.

No tots els resultats d'aquest redescobriment de la cuina tradicional catalana van ser, emperò, reeixits. Alguns cuiners, amb més afany de notorietat que preparació tècnica i teòrica, van produir autèntics desastres gastronòmics, que van ser criticats puntualment per Nèstor Luján i Manuel Vázquez Montalban. Els poders públics i els sectors més conspicus de la professió, conscients de la importància que la gastronomia tenia per al turisme de qualitat i el prestigi del país, van decidir assentar les bases d'una renovació de la cuina autòctona; el 1981 creaven el Gran Consell de la Cuina Catalana i endegaven el Primer Congrés Català de la Cuina. En aquesta trobada massiva i prolongada de xefs, gastrònoms i productors d'aliments es van prendre una sèrie d'acords, com la necessitat de redissenyar la formació dels cuiners i de millorar-ne la preparació teòrica.

10. L'esclat de la cuina creativa

No tots els cocs del país eren, emperò, menestrals que no havien passat per cap escola professional ni havien sortit a l'estranger. Alguns professionals dels fogons altament qualificats havien completat la seva formació a França, estaven al dia dels canvis culinaris que s'hi produïen i intentaven aplicar-los, en la mesura en què els ho permetia la infraestructura de què disposaven, a la renovació de la cuina del país. Aquests cuiners cosmopolites, hereus legítims d'Ignasi Domènec, van preparar, amb el seu treball exigent i afany d'excellència professional, l'eclosió de la "cuina creativa" de la darreria de la centúria.

Cap al 1990, Ferran Adrià, que s'havia incorporat el 1984 a la cuina d'El Bulli, va apartar-se de l'herència d'Escoffier, que havia aplicat fins llavors a l'alta cuina catalana, i va optar decididament per una cuina d'avantguarda, cosmopolita i creativa, inspirada inicialment en la *nouvelle cuisine* francesa. El 1997, el restaurant va aconseguir la tercera estrella Michelin. L'ascens, des d'aleshores, fou imparable. El 2003 va aparèixer a la portada del dominical del *New York Times* i l'any següent el *Time* l'incloïa entre les 100 persones més influents del món. Fins al 2011, en què El Bulli tanca, és elegit cinc vegades Millor Restaurant del Món per *The Restaurant Magazine*. Els plats creats s'han recollit en diversos receptaris signats per Ferran Adrià, Juli Soler i Albert Adrià.

Ferran Adrià va projectar la cuina feta a Catalunya a escala mundial i va esperonar altres qualificats professionals a endinsar-se en l'experimentació. Santi Santamaria, Carme Ruscalleda i Joan Roca han culminat amb resultats excel·lents els seus respectius processos de renovació, que també han proporcionat les tres estrelles Michelin i col·lapsat els restaurants respectius: el Racó de Can Faves, Sant Pau i El Celler de Can Roca. Els tres han plasmat, així mateix, el seu recorregut professional en un seguit de receptaris. A Santi Santamaria devem, entre altres obres, *La ética del gusto*[41], *El gust de la diversitat*[42] o *Palabra de cocinero*[43]. Carme Ruscalleda ha estat també una cuinera de ploma àgil; d'entre la

39 Barcelona, La Magrana, 1980.
40 Barcelona, L'Isard, 1997.
41 Lleó, Everest, 1999.
42 Barcelona, Edicions Cadí, 2001.
43 Barcelona, Salsa Book, 2005.

seva producció bibliogràfica sobresurten *Deu anys de cuina al Sant Pau*[44] i *Cuinar per ser feliç*[45]. Joan Roca, després d'explicar —amb la col·laboració de Salvador Brugués— la preparació de les creacions més innovadores a *La cocina al vacío*[46], ha rendit un homenatge a la cuina familiar a *La cuina de la meva mare*.[47]

Si el domini de l'escriptura havia permès, durant la primera meitat del segle XIV, als grans cuiners passar de menestrals a artistes, esdevenir subjectes historiables, la utilització intensiva del màrqueting ha possibilitat, la primera dècada de la centúria actual, als grans xefs esdevenir estrelles mediàtiques. La seva irrupció ha tingut conseqüències pregones: s'ha passat de la preocupació per l'alimentació a l'interès per la cuina; ha posat de moda la gastronomia en els mitjans de comunicació social; ha renovat els ensenyaments a les escoles de restauració, on generacions successives de futurs xefs aprenen il·lusionats a realitzar desconstruccions i esferificacions, i ha suscitat recels en els professionals qualificats de la cuina tradicional, que s'han sentit menystinguts simbòlicament.

Un dels principals estudiosos de la cuina autòctona s'ha queixat que molts restaurants de Barcelona han retirat de les seves cartes una munió de plats tradicionals, adduint que són "de pagès".

La cuina catalana tradicional ha portat a terme, així mateix, un procés de depuració qualitativa, optant pels productes de proximitat, actualitzant tècniques i millorant les presentacions. Hi va contribuir el Segon Congrés Català de la Cuina (1994-1995). N'és fruit el volum *Catalunya a la cuina*[48], coordinat per Llorenç Torrado (1997). Tots aquests canvis han quedat reflectits en el —ja esmentat— *Corpus de la cuina catalana*,[49] (2006), un ampli conjunt de més de mil receptes tradicionals, resultat d'una macroenquesta coordinada per l'Institut Català de la Cuina, entre centenars de cuiners professionals i mestresses de casa.

Després de l'eufòria econòmica dels darrers anys del segle XX i dels primers del següent, l'experimentalisme culinari ha iniciat, a Catalunya, una segona etapa, menys mediàtica, més serena, en la qual el conjunt dels restaurants estan "metabolitzant" les seves aportacions tecnològiques i estètiques. La llarga crisi econòmica del 2007, per altra part, ha provocat el tancament de nombrosos establiments, tot començant pels mítics El Bulli i El Racó de Can Fabes, i ha obligat la resta a reduir costos sense degradar la qualitat dels seus plats. A aquestes dificultats conjunturals s'hi ha afegit la presa de consciència del canvi climàtic i de les seves conseqüències alimentàries. Tot plegat ha endegat un debat sobre la sostenibilitat, l'estalvi energètic, el reciclatge. Les autoritats i les empreses del sector alimentari han aprofitat els dictàmens del ecologistes per reivindicar els productes de la terra, de proximitat, per potenciar la producció agropecuària, la renovació generacional de les explotacions.

Avui la cuina catalana es troba en un impàs, intenta no perdre la visibilitat internacional que li van conferir els cuiners mediàtics i adaptar-se, alhora, a un context socioeconòmic força més difícil que el d'aquells, recruat per l'actual pandèmia de la COVID-19. Tot i això, hi ha raons per no caure en el pessimisme, es dibuixa un horitzó en què tots els cuiners, els estrella i els menys rellevants, avancen conjuntament, comparteixen una aposta decidida per la qualitat, per la defensa dels aliments autòctons i per l'adopció d'unes tècniques de producció i de manipulació menys contaminants[50]. El futur de la cuina catalana estarà en

44 Sant Pol de Mar, Ruscalleda/Balam, 1998.
45 Barcelona, Columna, 2001.
46 Barcelona, Montagut ed., 2003.
47 Barcelona, Columna, 2004.
48 Manresa, Edicions Intercomarcals, 1997.
49 Barcelona, Columna, 2006.
50 Palau, P., "Llorers i espines de la cuina catalana", pàg. 85. https://fundaciocarulla.cat/wp-content/uploads/2020/01/Nadala_2006.pdf

mans de pagesos, ramaders, industrials i cuiners autoexigents i responsables, innovadors i prudents alhora, oberts als canvis sostenibles que incrementen la productivitat i estalvien temps sense incrementar la contaminació. La sortida de la cruïlla no podrà ser de caire merament mediàtic; no consistirà en l'adopció de productes i plats industrials forans fabricats per grans empreses alimentàries internacionals, que treballen amb salaris de misèria i amb tècniques poc respectuoses amb el medi ambient.

9.2. Reflexions sobre la cuina i el patrimoni a Catalunya, des de les perspectives cultural i turística

FRANCESC XAVIER MEDINA
Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament.
Universitat Oberta de Catalunya (UOC). Barcelona
Membre del Comitè Científic de l'Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica.

L'alimentació i la cuina com a patrimoni cultural

El patrimoni cultural

El patrimoni cultural pot ser entès, des d'una perspectiva molt simplista, com un acord social (entre els diferents agents socials, entre institucions i individus...), sobre aquells aspectes de la nostra cultura que, d'una banda, considerem que són representatius de la nostra producció (que ens "representen" i que, per tant, formen part de la nostra identitat col·lectiva) i que, per aquest mateix motiu, són susceptibles de ser conservats i llegats a les properes generacions. Pot ser contemplat com a nexe entre passat i present (i fins i tot part del futur) i, habitualment, està relacionat amb les identitats col·lectives, en la mesura que forma part de la producció i de l'esdevenir que dona sentit i originalitat a la societat com a tal. D'altra banda, cal dir que el patrimoni, com s'ha assenyalat sovint, és canviant (perquè la cultura ho és), es construeix a partir de seleccions d'uns elements considerats com a pertanyents a la pròpia cultura, i no d'altres (Santana, 2003), i que serveix a interessos determinats. Però, tot i formant part d'un acord social (ha de ser sentit per la major part de la població i sentir-lo com a propi), són molt sovint les instàncies amb poder aquelles que proposen, vehiculen i/o reconeixen el patrimoni.

> La cultura alimentària d'una societat només molt recentment ha passat a ser digna de "patrimonialització"

L'alimentació i la cuina com a patrimoni cultural immaterial

En tercer lloc, si centrem la nostra atenció en la cultura alimentària d'una societat, hem de destacar que només molt recentment ha passat a ser digna de "patrimonialització". A mesura que el prisma del patrimoni (entès com a construcció) s'ha anat ampliant, aspectes de la cultura immaterial abans difícilment aprehensibles s'han incorporat a les llistes d'allò "patrimonialitzable", i aspectes tan quotidians com aquells que refereixen l'alimentació, i que abans formaven part intrínseca del dia a dia, d'allò més popular, però no de la Cultura (amb majúscules), s'han convertit en dignes de formar part d'aquesta última i, per tant, d'oficialitzar la seva pertinença i la seva importància en relació amb les nostres identitats. Aquest és el cas de la cuina, sense anar més lluny.

Val a dir, però, que el patrimoni, encara que vingui d'una manera o d'una altra (i ja sigui més o menys antic o recent) des del passat, és sempre "present", i ha d'estar encara en ús. Una cosa que avui ja no existeix no pot ser patrimoni viu, sinó un record històric.

Finalment, afegim un últim eix: el turisme. I és que el patrimoni cultural és considerat avui dia com un recurs turístic de gran potencial i, en aquest mateix sentit, la patrimonialització que s'ha anat construint —i no només a casa nostra— de la "cultura alimentària" (paisatges productius, aliments, plats, vins i begudes, infraestructures, rutes, indústries...) s'està donant cada vegada més en el marc del turisme i del discurs del desenvolupament local a través d'aquest.

El patrimoni cultural és considerat avui dia com un recurs turístic de gran potencial

Sobre patrimoni, cuina i gastronomia

El "patrimoni" té a veure, entre moltes altres accepcions, amb alguna cosa heretada d'un passat més o menys llunyà que es considera que ha de ser conservat. Patrimonialitzar, per la seva banda, i com assenyala Contreras (2007:18), vol dir "convertir" en patrimoni, "construir" patrimoni, a partir de determinats elements preexistents, seleccionats entre uns altres que no s'inclouen en aquest procés. El patrimoni, per tant, es construeix socialment i culturalment.

Els objectes i els fets patrimonials permeten referir-se a la tradició, construir una certa relació amb la història més o menys real i més o menys recent, però d'una manera o altra assumida, i el territori, amb el temps i amb l'espai, amb la memòria d'un lloc. Aquesta relació esmentada té una important vessant identificadora, alimentant sovint el sentiment de pertinença a un grup amb identitat pròpia.

Com diu el mateix Jesús Contreras, el procés de patrimonialització és, doncs, una característica de les societats modernes, necessitades de situar referents socioculturals i identitaris en relació amb les seves pròpies concepcions de temps i d'espai. Com assenyala Prats (1996: 294) en aquest mateix sentit, un dels trets essencials del patrimoni és "el seu caràcter simbòlic, la seva capacitat per representar, mitjançant un sistema de símbols, una determinada identitat". Així mateix, mitjançant la distinció entre patrimoni material i immaterial, els objectes (o béns o procediments, en un sentit més ampli) susceptibles de ser patrimonialitzats deixen d'estar circumscrits als vestigis materials, els testimonis escrits o la producció artística clàssica, i s'estenen cap als aspectes més quotidians, com pot ser tot allò relacionat amb l'alimentació: les cuines, els receptaris, les manufactures o artesanies alimentàries, les formes de consum o les maneres de taula... (Contreras, 2007; Poulain, 2007; Medina, 2009; Laborde i Medina, 2015). Les societats locals han arribat a identificar-se i, fins i tot, avui dia, a definir-se patrimonialment a través dels aliments i els plats que seleccionen, cuinen i mengen. Com expressa l'antropòleg francès Igor de Garine (1979:82), "no és per casualitat que la cuina figuri en el primer pla en la panòplia de les reivindicacions regionals". Però, com diu també Llorenç Prats (1996:295), cal destacar que el patrimoni no existeix més que quan és activat des de determinades instàncies. La iniciativa d'activació patrimonial pot correspondre als àmbits oficials o bé sorgir directament de la societat civil; però, fins i tot en aquest últim cas, ha de comptar amb el suport, més o menys explícit, dels poders o els contrapoders. Sense poder no hi ha activació patrimonial i, per tant, no hi ha patrimoni.

Cal assenyalar, però, que el patrimoni, fins i tot amb un marcat origen històric, ha de pertànyer sempre al "present", i ha d'estar en ús. Una cosa que avui ja no existeix no pot ser patrimoni, sinó un record històric. Per posar un exemple, un receptari antic pot ser considerat com a patrimonial, com un testimoni d'altres temps que ha arribat fins als nostres

dies (present, per tant), però no necessàriament totes les receptes que contingui formaran part encara del patrimoni alimentari de la societat que el va produir. Moltes d'elles, ja en desús, seran història, i només aquelles que encara es troben en ús seran patrimoni des d'una perspectiva present. Igualment, com comenta Smith (2006:11), "hi ha un discurs autoritzat sobre el patrimoni que és hegemònic, i que està lligat amb les reivindicacions de poder/coneixement d'experts tècnics i estètics, i institucionalitzat en les agències culturals estatals (...)". Aquest fet ha portat que els més recents moviments de patrimonialització s'hagin concretat, en ocasions, seguint procediments més relacionats amb trajectòries establertes o prefixades que amb altres dinàmiques que tenen més relació amb les necessitats específiques dels nous patrimonis. D'aquesta manera, en alguns casos, s'han dut a terme, per exemple, inventaris del patrimoni culinari en què els autors han prestat més atenció als productes o als plats que a altres aspectes igualment importants i definidors, com poden ser les tècniques culinàries o els modes de consum.

Els productes de la terra i les cuines locals comparteixen tant la seva singularitat com una complexitat que es deriva de referir, simultàniament, pràctiques i tècniques vives, d'una banda, i les identitats, llaços afectius i preferències gustatives específiques, de l'altra, i tot això, com hem assenyalat, en un context de patrimonialització cada vegada més generalitzat. No obstant això, cal tenir en compte també que "del patrimoni cultural, avui, s'espera una rendibilitat econòmica, i s'insereix per diferents vies i amb diferents formes en tots els discursos sobre desenvolupament local, sostenible, territorial" (Espeitx, 2004:195). Així, com assenyalen Bessière, Poulain i Tibère (2013:76), la valorització dels patrimonis alimentaris locals juga un paper econòmic motor per als territoris de producció agrícola, proposant noves vies de desenvolupament i construint noves formes d'atracció territorial. La posada en valor de productes (denominacions d'origen, indicacions geogràfiques...), artesanies alimentàries, receptaris i cuines locals concedeixen als territoris singularitats socialment construïdes —i sovint consensuades— que abunden en la seva unicitat i que, al mateix temps, s'activen socioeconòmicament (i el turisme no és un agent menor en aquest sentit) i poden contribuir a cohesionar socialment i reforçar les identitats. El patrimoni suposa, en aquests casos, un valor afegit gens menyspreable. No obstant això, en relació amb les produccions alimentàries, la noció de patrimoni planteja qüestions més complexes, ja que es tracta d'un patrimoni viu, canviant, en constant evolució, amb tota la problemàtica que això implica en la seva gestió i manteniment. De vegades, lluny de remetre a un territori immanent, aquests productes o plats poden ser el resultat de préstecs, intercanvis i adaptacions que traueixen les preferències alimentàries de la societat contemporània, independentment que estiguin o no associades a una dimensió identitària (Contreras, 2007:21). D'altra banda, els interessos de les societats contemporànies afecten els productes "patrimonials", els contextos de producció i de consum i les seves formes d'expressió, els quals poden haver canviat considerablement i, fins i tot, apartar-se de les tradicions (o de les voluntats institucionals) locals, d'una banda, o transformar les seves formes de comunicació o de difusió cap a vies menys ortodoxes o explorades fins al moment. Tot això ens situa davant d'un panorama magmàtic, en formació i en evolució contínua, en el qual tant les noves característiques vinculades a patrimonis de més recent creació, com les imposicions del canvi social mateix, demanen una flexibilitat i una capacitat d'adaptació que, almenys fins al moment present, va per darrere de les necessitats que la pràctica quotidiana va creant.

En el cas de Catalunya, la cuina és una de les manifestacions culturals més importants

La cuina a Catalunya: un patrimoni viu... i en construcció

Partíem de la base que el patrimoni cultural és un acord social sobre aquells aspectes presents de la cultura que es considera que són representatius, que formen part significativa de la identitat col·lectiva i que són, d'aquesta manera, susceptibles de ser conservats i llegats a les properes generacions. En el cas de Catalunya, no hi ha cap mena de dubte que la cuina, en tant que expressió cultural destacada, n'és una de les manifestacions més importants. Aquest patrimoni, però, és canviant (tant com la cultura), i es construeix a partir

de seleccions d'uns elements i no d'altres. En aquesta selecció, tant experts com poders de diversos àmbits exerceixen una funció primordial d'activació i oficialització i, en qualsevol cas, han de jugar un paper important tant en la seva gestió com en la seva salvaguarda, així com en la seva administració com a recurs.

D'altra banda, tenim que els productes i les pràctiques alimentàries són referències per a l'autorepresentació i la constitució identitària, de manera que el vocabulari del patrimoni els ha estat fortament associat en les últimes dècades. Un patrimoni, però, relativament recent des de les instàncies oficials, i que, de manera més o menys forçada, ha anat incloent aspectes de la cultura immaterial abans difícilment aprehensibles i que avui s'han incorporat a les llistes d'allò "patrimonialitzable". Aquesta oficialització de l'alimentació patrimonialitzada s'ha donat, d'altra banda, a diferents nivells, des dels més locals fins als supranacionals, exemplificats principalment per les Nacions Unides (UNESCO). En aquest sentit, és destacable la candidatura de la cuina catalana com a patrimoni cultural immaterial (PCI) per part de la UNESCO, que es va coent des de fa ja una dècada, i que és una mostra d'iniciativa de la societat civil que necessita i espera ser assumida i sancionada des dels diversos poders públics. Des d'ella s'han implementat importants instruments inventarials de la cuina, com és el *Corpus del patrimoni culinari català*, el qual, conscient de les seves limitacions i lluny de convertir-se en una foto fixa d'aquest patrimoni, té prevista una evolució al llarg dels anys, acompanyant l'evolució mateixa —la construcció mateixa— de la cuina catalana.

Finalment, afegim un últim eix: el turisme. I és que el patrimoni alimentari és considerat avui dia com un recurs turístic de gran potencial i, en aquest mateix sentit, l'alimentari s'ha incardinat en la gestió de la cultura i del turisme amb la promoció dels productes locals i les elaboracions culinàries que formen part de les estratègies d'impuls de les economies locals i regionals. Com assenyala Expeitx (2004:210): "Els productes i els plats, la cuina d'un territori, quan són patrimonialitzats amb èxit, es converteixen en autèntics recursos turístics, perfectament equiparables a altres elements del patrimoni cultural". D'aquesta manera, la patrimonialització que s'ha anat construint de la "cultura alimentària" s'està donant cada vegada més en el marc del turisme i del discurs del desenvolupament local a través d'aquest.

Els reconeixements patrimonials en relació amb l'alimentació i la cuina han de ser constantment redefinits i afinats, analitzant de manera més concreta com afecta —en positiu i en negatiu— la patrimonialització a determinats béns, com es porta a terme la seva gestió i la seva salvaguarda, com es garanteix el seu accés i el seu ús, i com i de quina manera aquests béns passen a ser recursos turístics. Igualment, les lectures analítiques sobre el terreny han de ser el més crítiques possible, detectant aquells punts de fricció i potenciant els debats de caràcter pràctic i solucions adequades i ràpides a les problemàtiques existents.

Referències

- Bessière, J., Poulain, J.-P. i Tibère, L. (2013). "L'alimentation au coeur du voyage. Le rôle du tourisme dans la valorisation des patrimoines alimentaires locaux". A Bessière, J., Poulain, J.-P., Rayssac, S. (dir.) *Tourisme et recherche*. Toulouse: Éditions Espaces, Tourismes Loisir, pàg. 71-82.
- Contreras, J. (2007). "El patrimonio alimentario en el área mediterránea". A Tresserras, J. i Medina, F. X. (eds.) *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona, Universitat de Barcelona-Ibertur.
- Espeitx, E. (2004). "Patrimonio alimentario y turismo: una relación singular", *PASOS, Revista de turismo y patrimonio cultural*, 2(2), 193-213, http://www.pasosonline.org/Publicados/2204/PS040204.pdf (consultat el 6 d'octubre de 2016).
- Garine, I. de. (1979). "Culture et nutrition", a *Communications*, 31.

- Laborde, G. i Medina, F. X. (2015). "De los recetarios nacionales a los expedientes patrimoniales: cocinas, identidades y políticas estatales entre América y Europa". A Ávila, R., Álvarez, M. i Medina, F. X. (eds.) *Alimentos, cocinas e intercambios culinarios. Confrontaciones culturales, identidades, resignificaciones*. Guadalajara, Estudios del Hombre/Universidad de Guadalajara.
- Medina, F. X. (2009). "Mediterranean diet, culture and heritage: challenges for a new conception", *Public Health Nutrition*, 12 (9A), 1618-1620.
- Poulain, J.-P. (2007). "Los patrimonios gastronómicos y sus valorizaciones turísticas". A Tresserras, J., Medina, F. Xavier (eds.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona, Universitat de Barcelona-Ibertur.
- Prats, L. (1997). *Antropología y patrimonio*. Barcelona: Ariel.
- Santana, A. (2003), "Patrimonio culturales y turistas: unos leen lo que otros miran", *PASOS. Revista de turismo y patrimonio cultural*, 1(1), 1-12.
- Smith, L. (2006). *Uses of Heritage*. Routledge, Londres.
- Tresserras, J., Medina, F. X. i Matamala, J. C. (2007). "El patrimonio gastronómico como recurso en las políticas culturales y turísticas en España: el caso de Catalunya". A Tresserras, J., Medina, F. X. (eds.), *Patrimonio gastronómico y turismo cultural en el Mediterráneo*. Barcelona, Universitat de Barcelona-Ibertur.

9.3. La cuina catalana a l'edat moderna. Anàlisi diacrònica dels receptaris i llibres de cuina. Metodologia i estructura de l'estudi

DR. JORDI BAGES-QUEROL BLANCO

Secretari de la Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament, i professor col·laborador. Universitat Oberta de Catalunya.
Membre del Comitè Científic de l'Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica.

Introducció

La història de l'alimentació a Catalunya avança amb algunes dificultats, però amb pas ferm. Durant el període 2011-2017, vaig tenir l'oportunitat de realitzar la tesi doctoral,[51] l'objecte de la qual era l'anàlisi de l'evolució de la presència dels productes alimentaris i de la tipologia de plats que els llibres de cuina i receptaris catalans de l'edat moderna reflecteixen. La importància de l'estudi era doble: 1) per primera vegada s'analitzaven els productes i la tipologia de plats presents en cada receptari i llibre de cuina, i 2), i més important, per primera vegada, també, es realitzava un estudi evolutiu de les dades obtingudes en el punt 1 per a una època històrica concreta, en aquest cas, per a tota l'edat moderna, a partir de les seves fonts documentals culinàries.

Aquesta anàlisi evolutiva dels receptaris i llibres de cuina catalans que pertanyen al període de l'edat moderna, feta de manera individualitzada i diacrònica, ha omplert un buit existent en la història de la nostra cuina, l'ha posat al nivell dels principals països europeus i ha obert la porta a la seva comparació amb estudis ja existents, com els francesos o italians.

51 Bages-Querol Blanco, J., "Alimentació a la Catalunya moderna. Productes i elaboracions", tesi doctoral inèdita, Universitat de Barcelona, 2017 (http://hdl.handle.net/10803/462136).

Situació de la història de l'alimentació a Catalunya fins avui

Els estudis moderns sobre la matèria són hereus de l'Escola dels Annales i la seva reivindicació, a mitjan segle XX, de realitzar una història que s'ocupés del fet quotidià. L'evolució dels estudis es va encaminar, en general, a l'anàlisi nutricional dels aliments consumits, així com al càlcul numèric de les diferents racions dels àpats. El punt d'estancament al qual van arribar els estudis va ser denunciat per l'historiador francès Jean-Louis Flandrin en els anys vuitanta amb la publicació d'un article en el qual obria noves línies d'investigació per a la història de l'alimentació.[52] Fonamentalment, Flandrin proposava una amplitud de perspectives basades en l'estudi de l'alimentació des d'una vessant social i cultural. Reivindicava una història de la cuina, com a art equiparable a la pintura, a l'escultura o a la música, i una història de l'evolució del gust. L'historiador francès va crear escola, tot desenvolupant una tasca ingent en el camp de la història de l'alimentació francesa de l'edat moderna. Juntament amb el seu homòleg italià Massimo Montanari, van dirigir l'*Histoire de l'alimentation* (1996),[53] obra magna que aborda la història de l'alimentació europea des de la prehistòria fins a la contemporaneïtat. L'obra és un esforç col·lectiu de diversos autors, especialistes en la matèria en cadascun dels seus respectius països, i ha esdevingut un llibre de referència. Entre els diversos autors, l'únic espanyol que hi col·laborà fou el professor Antoni Riera Melis, tractant l'alimentació de la societat feudal.

Precisament va ser el professor Riera, avui catedràtic emèrit d'Història medieval de la Universitat de Barcelona, qui inicià els estudis d'història de l'alimentació[54] a Espanya, en els anys vuitanta, si bé alguns historiadors medievalistes havien fet algunes aportacions anteriors en el camp de l'alimentació, així com altres tipus d'especialistes[55]. Riera els va poder desenvolupar de manera continuada, tot seguint els plantejaments fets per Flandrin i Montanari. Per al coneixement de l'alimentació en la Catalunya medieval, doncs, l'obra d'Antoni Riera és d'obligada consulta[56]. A més de les seves referències, destaquen dues obres monogràfiques col·lectives de caràcter genèric, que foren fruit de la seva iniciativa. La primera, *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval* (1988), fou el resultat d'un cicle de conferències que organitzà el CSIC a Barcelona, la introducció de la qual anà a càrrec del mateix Antoni Riera. La segona foren les actes del Primer Col·loqui d'Història de l'Alimentació a la Corona d'Aragó (1995). Ambdues aborden la història de l'alimentació de l'edat mitjana des de la diversitat de temes: econòmics (producció, comerç, distribució, abastiment, consum, etc.), socials (jerarquia i estructura social) i culturals (moralitat, literatura, sistemes alimentaris d'altres religions, productes, etc.).

Des de l'any 2000 s'ha produït un avenç en l'aprofundiment de l'aspecte més cultural de la història de l'alimentació, amb la publicació de nous estudis dels receptaris medievals. S'ha descobert que els dos exemplars del *Llibre de Sent Soví*, dels quals parlà Rudolf Grewe l'any 1979, són, en realitat, dos receptaris diferents: l'anterior i el conegut com *Llibre de totes maneres de potatges*[57]. Paral·lelament als estudis científics desenvolupats a l'entorn dels tres receptaris catalans medievals (els anteriors més el *Llibre d'aparellar de menjar*), s'ha fet un esforç divulgador d'aquests receptaris molt vinculat a l'Editorial Barcino. Cal destacar la iniciativa que sorgí l'any 2014, quan va sortir a la llum el primer volum d'una nova col·lecció

52 La traducció castellana de l'article es publicà a Jean-Louis Flandrin, "Historia de la alimentación: Por una ampliación de las perspectivas", *Manuscrits*, 6 (1987), pàg. 7-30.

53 La traducció espanyola es troba a Flandrin, J.-L., i Montanari, M., eds., *Historia de la alimentación*, Trea, Gijón, 2004.

54 Com Prim Bertran, Rafael Conde, Teresa Vinyoles i Josep Lladonosa, per a la *Història medieval de Catalunya*, entre altres. Vegeu María Ángeles Pérez Samper, "La historia de la historia de la alimentación", *Chronica Nova*, 35 (2009).

55 Grewe, R., ed., *Llibre de Sent Soví* (Receptari de cuina), Barcino (Els Nostres Clàssics A, 115), Barcelona, 1979, i Mestre Robert, *Llibre del coc. Tractat de cuina medieval*, a cura de Veronika Leimgruber, Curial (Biblioteca Torres Amat), 4, Barcelona, 1977; existeixen reedicions posteriors de 1982 i 1996.

56 Vegeu http://hdl.handle.net/10803/462136 i http://hdl.handle.net/2445/120508, pàg. 15, per a conèixer-ne les referències bibliogràfiques.

57 Santanach, J., "El Llibre de Sent Soví, les seves 'versions' i la circulació de textos culinaris medievals", *Medioevo Romanzo*, XXXIV, 2, 2010, pàg. 352-395.

promoguda per l'editorial i l'històric restaurant barceloní 7 Portes. La "Col·lecció 7 Portes" té per objectiu publicar les transcripcions i traduccions dels principals receptaris de la història de Catalunya, juntament amb estudis introductoris de caire científic, i fer-ne un estudi evolutiu o, com el seu comitè científic anomena, una anàlisi diacrònica. Aquest primer volum, destinat al primer receptari català, el *Llibre de Sent Soví* (2014), fou seguit pel *Llibre d'aparellar de menjar* (2015), pel *Llibre de totes maneres de potatges* i pel *Llibre del coc* (2018).

Els estudis sobre la història de l'alimentació per als temps moderns veuen, en la professora Maria Àngels Pérez Samper, el seu inici i referent. Catedràtica d'Història moderna a la Universitat de Barcelona, Pérez Samper és un referent a Espanya, amb estudis destacats com *Catalunya i Portugal el 1640: dos pobles en una cruïlla* (1992), *La vida y la época de Carlos III* (1998), *La España del siglo de las luces* (2000) o *Isabel de Farnesio* (2003), per citar alguns dels seus llibres. Un dels camps que ha treballat és el de la vida quotidiana i, especialment des de l'any 1990, la història de l'alimentació. Pérez Samper ha realitzat un treball vastíssim sobre la matèria treballant, sobretot, les vessants social i cultural, paral·lelament a altres aspectes de la vida quotidiana.[58] La seva publicació "La historia de la historia de la alimentación"[59] és un referent de l'evolució historiogràfica de la disciplina, sobretot pels estudis a Espanya, i de recomanada consulta. Pérez Samper ha fet importants aportacions tot aprofundint en diferents aspectes de la història de l'alimentació moderna espanyola, aconseguint, d'aquesta manera, fer una important reconstrucció de la realitat. Els seus articles són múltiples i aborden la disciplina estudiant, entre altres temes, els productes, els sistemes alimentaris, els receptaris i altres fonts d'interès, diferents col·lectius, famílies o personatges, el fenomen de la fam i el de la festa, i la literatura de viatges. A més dels nombrosos articles, destaquen els seus dos llibres *La alimentación en el Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras, "Libro del Arte de Cocina"* (1998), *Mesas y cocinas en la España del siglo XVIII* (2011) i *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España* (2019).

Tot i l'abast de la feina feta fins al moment, el període cronològic de l'edat moderna és tan llarg i complex que hi havia molt camí per recórrer. En el camp de la història de l'alimentació a Catalunya, per exemple, calia realitzar un estudi exhaustiu dels llibres de cuina i receptaris catalans, conèixer-ne les particularitats de cadascun per tal d'aclarir el funcionament dels diferents sistemes alimentaris que representen. Una de les dificultats que aquest terreny suposava era la particularitat d'aquestes obres, que, essent considerades d'una importància relativa, han restat al marge dels estudis fins fa pocs anys.

Així ho exposa, per exemple, Lluís Cifuentes, qui s'ha especialitzat en la ciència a Catalunya en els períodes medieval i modern.

Els receptaris generals escrits en català mantingueren una llarga vigència durant tota l'època moderna, tot i que, a diferència d'altres gèneres que van connectar amb els interessos dels editors i impressors, tingueren una circulació exclusivament manuscrita que només en els darrers temps està essent estudiada.[60]

És aquest estudi exhaustiu dels llibres de cuina i receptaris catalans de l'època moderna l'objecte que va abordar la tesi doctoral a la qual fèiem menció en la introducció. La seva idea i proposta va venir de la professora Maria Àngels Pérez Samper, coneixedora de la història de l'alimentació a l'edat moderna i de la feina que quedava per fer, de qui no puc deixar d'estar agraït.

58 Vegeu <http://hdl.handle.net/10803/462136> i <http://hdl.handle.net/2445/120508>, pàg. 17-18, per a conèixer-ne les referències bibliogràfiques.

59 Vegeu nota 4.

60 Cifuentes i Comamala, Ll., *La ciència en català a l'edat mitjana i el Renaixement*, Universitat de Barcelona, Barcelona; Universitat de les Illes Balears, Palma de Mallorca, 2006, pàg. 297.

La documentació culinària catalana de l'edat moderna

Diverses són les fonts existents que ens parlen de l'alimentació, i que tenen l'origen o l'àmbit d'actuació a Catalunya. Aquestes fonts poden ser indirectes, com les cartes de correspondència, els llibres de comptes, els diaris personals, etc., o directes, com els receptaris i llibres de cuina; en aquest apartat ens centrem en aquestes darreres.

El primer document culinari que coneixem per a l'edat moderna és l'obra coneguda com *Libre del coch*. Impresa a Barcelona l'any 1520 per l'impressor provençal Carles Amorós, de ben segur fou escrita unes dècades enrere per l'autor que el títol ens nomena com "Mestre Robert", cuiner de Ferran I de Nàpols. El llibre, per tant, se situa de ple en el període de l'humanisme i el Renaixement, tant napolità com català. Cinc anys després de l'edició en català, l'any 1525 se'n va imprimir la primera versió castellana, a la qual se li atorgà una llicència imperial, tot donant exclusivitat a aquesta edició. El llibre fou un èxit durant el segle XVI, en ambdues versions, i se n'arribaren a imprimir, com a mínim, vuit diferents en català i onze en castellà. Durant el segle XVI, a Catalunya, no trobem cap altra obra que puguem catalogar com a llibre de cuina o receptari. Les impressions de les diverses edicions catalanes van ocupar tota la centúria, així com ho van fer les de les castellanes.

Fora de l'àmbit cortesà i aristocràtic, a primeries del segle XVII es va escriure el conegut com *El llibre de la cuina de Scala Dei*. Si bé hom no l'ha pogut localitzar mai després de la descoberta feta per Josep Iglésies, la seva existència és versemblant. Pertanyent al clergat regular, de manera general a l'orde de la Cartoixa i, específica, a Escaladei, el receptari recopila un calendari litúrgic amb les principals festivitats i la relació d'àpats que se servien, un conjunt de receptes i un grup de productes amb els quals s'abastia la cuina del monestir. Es tracta, doncs, d'una de les parts d'un llibre de costums de la cartoixa d'Escaladei. L'alimentació que reflecteix el manuscrit havia de ser pròpia de, com a mínim, la segona meitat de la centúria anterior. Per al segle XVII català, tenim un altre llibre d'on podem extreure informació sobre l'alimentació, és el *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, publicat el 1617 i obra del frare Miquel Agustí. Obra d'agronomia que, tot i que no es tracta d'un llibre de cuina ni d'un receptari, reflecteix l'alimentació de les classes populars.

El buit d'obres culinàries catalanes que caracteritza el segle XVII contrasta amb la notorietat que comencen a assolir-ne algunes de castellanes, també al Principat. D'aquestes, precisament destaquen els receptaris cortesans, com el *Libro del Arte de Cozina* (1599), de Diego Granado Maldonado, i l'*Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* (1611), de Francisco Martínez Montiño, receptari de gran influència a tots els territoris de la monarquia hispànica i publicat nombroses vegades. Una altra tipologia de receptari era el *Libro del Arte de Cocina* (1607), de Domingo Hernández de Maceras, cuiner del Col·legi Major d'Oviedo[61]. Aquest fenomen, que caldria estudiar en profunditat, es pot explicar tenint en compte la concentració del poder a l'entorn de la cort de Madrid i el trasllat de la residència de les principals famílies aristocràtiques catalanes a prop de la cort.

En el segle XVIII, a diferència de l'anterior, trobem més testimonis documentals per a Catalunya. Tots els receptaris dels quals tenim constància són religiosos, pertanyents al clergat regular masculí, i ocupen tota la centúria. Al receptari cartoixà d'Escaladei s'hi suma el *Llibre de cuina de Montalegre*, llibre de govern o costumari de la cartoixa homònima situada al Maresme, l'existència del qual fa versemblant el que coneixem d'Escaladei. També coneixem el receptari franciscà *Avisos y instruccions per lo principal cuyner*, el caputxí *Llibre de l'art de cuynar* i el carmelità *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants*.

61 Pérez Samper, M.A., *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras "Libro del Arte de Cocina"*, La Val de Onsera, Huesca, 1998. Per a la informació dels receptaris castellans.

La cronologia de l'edat moderna de la història de l'alimentació catalana la podem donar per finalitzada tres-cents anys després que veiés la llum, per primera vegada, el *Llibre del coch*, amb la publicació del receptari bilingüe (català-castellà) conegut amb el nom de *Nou manual de cuinar*. Ambdós llibres tenen dues particularitats a destacar. La primera, es tracten de llibres impresos: un és el primer a ser-ho en la història de Catalunya; l'altre, el primer després d'uns llargs segles XVII i XVIII, en els quals només trobem receptaris manuscrits. La segona particularitat d'aquests dos llibres és la seva essència laica; el primer, de l'àmbit cortesà i, el segon, del civil, en general. Aquesta és una diferència substancial respecte dels receptaris manuscrits, que són de caràcter religiós. Estem davant d'un fenomen particular que ens presenta una cronologia molt clara de la història de l'alimentació de la Catalunya de l'edat moderna (1520-1830), la qual està molt ben delimitada per dos llibres impresos i de caràcter laic, i on els entremitjos són manuscrits i religiosos.

Anàlisi diacrònica dels receptaris i llibres de cuina de l'edat moderna

Els llibres de cuina i receptaris catalans moderns han estat, la majoria, publicats de manera recent. Aquestes publicacions, però, no han dut a terme un estudi a fons, sinó que algunes s'han limitat a fer-ne una transcripció mentre que, altres, han realitzat un estudi introductori de l'alimentació. Vam fer nostre el criteri de Jean-Louis Flandrin de la necessitat d'estendre els estudis científics sobre la història de l'alimentació, concretament i principal abordant la vessant cultural. Com hem exposat anteriorment, el fet que encara restés pendent profunditzar en l'estudi d'aquestes fonts ha motivat que la bibliografia utilitzada s'hagi seleccionat en subordinació a les fonts primàries. Com deia Flandrin, per profunditzar en els estudis d'història de l'alimentació i de la cuina, el pas principal és conèixer què diuen les seves obres mestres, això són els receptaris i llibres de cuina. Per tant, amb la voluntat de reconstruir un primer esglaó, vam deixar de banda, per a estudis posteriors, l'ús d'altres fonts històriques, com els llibres de comptes, registres o altre tipus de documentació que, essent vàlida, s'escapava del fil principal conductor de la investigació.

Les fonts principals utilitzades han estat els set receptaris i llibres de cuina que coneixem per a l'edat moderna de Catalunya: el *Libre del coch*; el *Llibre de cuina d'Escaladei*; el *Llibre de cuina de Montalegre*; el receptari franciscà *Avisos, y instrucciones per lo principiant cuyner*; el receptari caputxí *Llibre de l'art de quynar*, el receptari carmelità *Instrucció breu i útil per los cuiners principiants* i, per últim, el receptari *Nou manual de cuinar*.

Cada font documental s'ha tractat en un capítol diferent, on el lector pot consultar la informació resultant de la seva anàlisi. Per altra banda, les diferències existents entre els llibres de cuina ens van obligar a emprar una metodologia adaptada a cada font.

Finalment, la informació de les fonts principals es va creuar amb altra documentació de caire secundari en l'estudi i que aporta informació alimentària: per al segle XVI, les cartes de correspondència entre les dames de la noblesa Estefania de Requesens i la seva mare, Hipòlita Roís de Liori; per al XVII, el *Llibre dels secrets d'agricultura, casa rústica i pastoril*, de Miquel Agustí; i per al XVIII i inicis del XIX , el *Calaix de sastre*, de Rafel d'Amat i de Cortada, baró de Maldà.

Metodologia i estructura de l'estudi

Per a l'assoliment de l'objectiu de la tesi doctoral es va procedir, en primer lloc, a l'estudi i anàlisi de les fonts documentals. Per tal de dur-lo a terme es va buidar tota la informació en una base de dades, posant especial interès en la informació continguda, estrictament, en els receptaris i, concretament, en els productes, els tipus de plats i les elaboracions culinàries. Vam seguir un patró basat en la seqüència nom de recepta - tipus de plat - tipus d'elaboració - productes, que ens va servir per a tots els llibres de cuina i receptaris, amb

l'excepció dels cartoixans. Aquests, a diferència dels altres, contenen un calendari litúrgic amb una relació de plats i un recull de receptes. Per tal d'aplicar el mateix patró, vam considerar com a receptari aquest recull, ja que aquesta fou la intencionalitat de l'autor i, per altra banda, segueix la mateixa seqüència que els altres receptaris. La relació de plats del calendari litúrgic, en canvi, segueix un altre patró, en el qual la festivitat treu importància al nom de la recepta i, en la majoria d'ocasions, no s'explicita la composició dels plats. El patró bàsic es va anar fent complex amb la inclusió de dades secundàries que completaven una visió més precisa de la recepta.

Amb la informació recollida i analitzada vam poder conèixer la importància de cada família de producte, de cada ingredient i de cada tipus de plat i elaboració en el context del propi llibre de cuina i receptari. Una vegada analitzades les fonts de manera individual, vam posar en comú la informació extreta. D'aquesta manera, vam obtenir una visió evolutiva i de conjunt per a l'edat moderna. Si bé som conscients que les fonts no són representatives de la globalitat de l'alimentació catalana moderna, com hem dit, aquesta anàlisi evolutiva o diacrònica constituïa un primer pas per a avançar en la matèria. Paral·lelament a tot el procés d'anàlisi, vam recollir en els apèndixs la terminologia de tota aquesta informació, ja que vam considerar-la d'interès filològic.

En l'estudi de les fonts documentals es va donar especial rellevància a l'anàlisi quantitativa de les dades, ja que era inèdita l'any 2011, quan vam començar la investigació, i ho continua essent, a grans trets, a dia d'avui. Aquesta, però, es va completar amb una anàlisi qualitativa en aquells punts que es van considerar rellevants per a fer-ho, fonamentalment quan es tractava d'analitzar i comprendre la informació del mateix llibre. L'anàlisi quantitativa es va basar en el còmput del nombre de receptes en les quals apareix cada producte, el nombre de receptes que representen un tipus de plat o elaboració obtenint, d'aquesta manera, una classificació jeràrquica dels productes, plats i elaboracions presents en el llibre. En aquest sentit, vam poder conèixer l'ús que es fa en el receptari d'aquests elements, això és, sobre el total de receptes que conté.

Pel que fa a la tipologia dels plats, la seva classificació es va basar en la interpretació de les receptes. Vam analitzar si la recepta es tractava d'un plat final, d'un acompanyament per a un altre plat, d'una tècnica de preparació dels aliments per a usar-los en una altra recepta, d'una tècnica de conservació, etc. A més a més, també ens vam fixar en l'ingredient principal del plat, si és que n'hi ha algun. Segons les dades, vam classificar els tipus de plats basant-nos en uns criteris d'utilitat actual, però que també respectessin el concepte que se'n tenia en la seva època.

La classificació per tipologia de plats no apareix fins les darreres dècades del segle XVIII, arribant a una classificació clara i comprensible, a ulls del segle XXI, en el *Nou manual de cuinar*. En aquest sentit, el *Llibre del coch* aporta dificultats per a dur a terme aquesta tasca, tant per la llunyania cronològica de l'obra com per la diferència del sistema alimentari al d'avui dia.

Cert és que altres autors ja han analitzat la tipologia de plats de l'obra, però crèiem necessari tornar-la a abordar partint del mateix criteri per a tots els receptaris moderns. El criteri metodològic seguit per a la classificació dels plats en aquesta obra el vam incloure en l'apartat corresponent als tipus de plats.

Per tal de realitzar l'anàlisi es van excloure tots aquells capítols (que anomenarem, a partir d'ara, *entrades*) de les fonts que no són, pròpiament, receptes, com són els títols i les introduccions, les instruccions dels oficis, les tècniques de tall, les advertències de l'autor o altre tipus d'informació similar. Les receptes es van analitzar tot extraient-ne les possibles variants que contenen i computant-les com a receptes independents, ja que vam entendre que, en realitat, són elaboracions diferents. La primera recepta anotada era la considerada

principal, l'elaborada habitualment i, a continuació, s'incloïen possibles variants. Tenint en compte aquest criteri, el nombre de receptes que contenen les fonts ha variat respecte a les numerades pels autors de les reedicions, ja que no n'havien estudiat el contingut.

L'estructura del treball la vam basar en la cronologia. Així, consta de cinc parts que fan referència a cada centúria de l'edat moderna i on s'inclouen els capítols destinats a cada receptari. La cinquena part es reserva per a l'anàlisi evolutiva o diacrònica. Una altra possibilitat d'estructuració hauria estat basada en la tipologia de llibres de cuina i receptaris, separant-ne els religiosos de la resta, per exemple. L'opció que vam triar és la que, considerem, s'adequa millor a la consecució de l'objectiu d'aquesta investigació, això és, obtenir una visió evolutiva. D'aquesta manera, la primera part se centra, bàsicament, en el *Llibre del coch*. La segona inclou un capítol introductori i general a l'orde de la Cartoixa en relació amb l'alimentació i, un altre, referent al *Llibre de cuina d'Escaladei*. La tercera part analitza els receptaris religiosos del segle XVIII: el cartoixà, franciscà, caputxí i carmelità. Per últim, la quarta part inclou el receptari vuitcentista *Nou manual de cuinar*.

Un segon nivell d'estructuració es va formular per a cada llibre. De manera general, cada capítol, destinat a un receptari, inclou un apartat sobre el contingut i l'estructura del llibre; un altre, sobre el receptari, concretament; un apartat per a la tipologia de plats que conté quines elaboracions necessitaven; un apartat amb l'anàlisi dels productes, i, per últim, l'apartat de les conclusions. Aquesta estructura general s'adaptava a les exigències de cada receptari, ja que tenen particularitats diferents. Així, en el cas del *Llibre del coch* es va incloure un apartat previ per a posar al dia l'estat de la qüestió sobre el llibre i un altre amb l'anàlisi organolèptica que es deriva de la seva cuina, en la qual la informació dels sentits és més evident que en altres obres. El receptari d'Escaladei inclou un apartat del model normatiu de la cartoixa prioratina, del calendari litúrgic propi i de l'abastiment de la seva cuina. Pel que fa a la cartoixa de Montalegre, s'inclou, també, el seu model normatiu referent a l'alimentació, el calendari litúrgic, la informació sobre la seva cuina i un apartat sobre els productes alimentaris que es conreaven en les seves propietats i que es cobraven com a impostos. Es va destinar un capítol a la comparació dels models alimentaris d'ambdues cartoixes. Els receptaris franciscà, caputxí i carmelità incorporen un apartat amb el context històric dels respectius ordes religiosos, relacionat amb l'alimentació, així com un altre en el qual es parla de l'autor de les respectives obres. Per últim, el receptari vuitcentista inclou un apartat introductori en el qual es posa al dia la informació que d'ell coneixem i es parla de la seva autoria. La darrera part, com hem dit, es dedica a l'anàlisi evolutiva, la qual inclou dos capítols que presenten l'evolució de la tipologia de plats i dels productes des del *Llibre del coch* fins al *Nou manual de cuinar*.

Finalment, la tesi doctoral en conjunt continua essent inèdita, tot i que algunes editorials es van interessar a publicar-ne algunes de les parts.[62]

El segle XVIII, moment de canvi

L'estudi evolutiu o diacrònic dels receptaris i llibres de cuina catalans de l'edat moderna ha posat en relleu que el moment de canvi, en aquest període, se situa en el segle XVIII. Aquest fou, per a la cuina catalana, el moment en el qual es van consolidar algunes de les bases de la cuina catalana que, posteriorment, hem anomenat i anomenem com a tradicional. A continuació s'indiquen algunes particularitats importants.

62 Bages-Querol Blanco, J., *Cuina dels monestirs. Les cartoixes d'Escaladei i de Montalegre*, Sant Vicenç de Castellet, Farell (Col·lecció "Rebost i Cuina", núm. 17), 2018 i *La alimentación en la Edad Moderna. La cocina en la Cataluña del siglo XVIII*, Barcelona, Editorial UOC (Col·lecció "Ars Alimentaria"), núm. 619, 2019.

La base de la cuina catalana tradicional més important i que va configurar-se en el segle XVIII va ser la del terme *salsa*. Durant l'edat moderna, aquest mot passà per tres etapes. La primera, d'herència medieval, en la qual el seu sentit estava vinculat a l'ús d'espècies. La segona, en la qual apareix una certa ambigüitat, perquè el significat del mot tant pot estar relacionat amb el passat medieval com amb una nova vinculació, la d'una dissolució més o menys líquida que se servia com a acompanyament d'un plat principal. La tercera etapa, en el segle XVIII, en la qual el significat del terme s'acabà consolidant en referència a l'últim ús descrit i que ha perdurat fins avui dia. El lector segur que relacionarà la majoria de les salses que apareixen de manera reiterada en els receptaris setcentistes com a bàsiques de la cuina catalana tradicional: l'allioli, la picada, el sofregit de tomàquet, el suc de perdiu (salsa de suc de taronja per a peix) i la mostassa; la samfaina començava la seva introducció en el darrer quart de segle.

Per altra banda, l'abundància de receptes de plats de gra o cereals, com d'arròs, sèmola, midó o fideus, van passar a tenir menor presència i a estar subordinats als plats de verdures i llegums, que van augmentar el nombre de receptes. Aquesta dada ens diu que aquesta darrera tipologia de plats va guanyar importància en els receptaris i, per tant, en els sistemes alimentaris que reflectien. Eren plats que s'elaboraven més sovint i que, per tant, guanyaven en complexitat i diversitat.

En el segle XVIII també va guanyar rellevància la cuina del bacallà, en detriment del congre i de la tonyina. Aquests dos peixos van continuar presents en els receptaris, però queda palès que van passar a un segon terme.

El mateix va succeir amb la sípia, en detriment dels calamars, producte més present en els receptaris fins a la segona meitat del segle XVIII.

9.4. El sector agroalimentari com a motor de la cuina i la gastronomia catalanes

DR. ROBERT SOLIVA
Universitat de Lleida

El gran moment que experimenta la cuina catalana es deu, sense cap mena de dubte, a l'alta qualitat de les matèries primeres i els productes que proporciona el territori. I és que l'eix producte-cuina és motor de progrés socioeconòmic i cultural d'un país. El respecte pel producte, per la producció primària a l'agricultura, la ramaderia i la pesca es troba a tots els països que són referents en gastronomia. El denominador comú en qualsevol d'aquests indrets és la voluntat de potenciar les característiques diferencials dels seus productes i generar valor a través de segells que els consumidors reconeixen com a marques de qualitat.

Però cal prendre consciència que l'excel·lència d'aquests productes és el resultat del saber fer dels pagesos, ramaders i pescadors, així com també dels artesans i industrials, i també de la gran diversitat de condicions, no només edaficoclimàtiques sinó també socioculturals, que coexisteixen en el nostre país.

En una de les jornades del Tercer Congrés de la Cuina Catalana celebrades a Lleida, el xef Carles Gaig ens adreçava les següents paraules: "Nosaltres tenim la sort de ser un

país molt petit, que, en canvi, és un continent, amb dues cuines marineres —la del suquet i la del romesco—, una cuina de secà, una cuina de muntanya i fins i tot d'alta muntanya, i darrere de cadascuna d'aquestes cuines hi ha un rebost que les proveeix de tot allò necessari".

A Catalunya, el sector agroalimentari ha contribuït d'una manera determinant, i de la mateixa manera que ho ha fet amb altres sectors, a dinamitzar el món de la cuina i de la restauració.

Cal no oblidar el paper que els pagesos, pescadors o ramaders tenen en l'ecosistema alimentari, tot sent conscients, com diu Carlo Petrini, pare del concepte *quilòmetre zero*, que no hi ha xefs sense ells.

Al mateix temps, és igualment important que els productors prenguin cada cop més consciència del paper que els restauradors i cuiners tenen en la promoció dels productes locals. En aquest sentit, els cuiners i les cuineres juguen un doble rol, d'una banda, com a prescriptors de primer ordre dels productes del territori, i al mateix temps establint directrius perquè aquests productes s'adaptin millor a les necessitats de l'alta gastronomia i, en general, de la cuina moderna.

Durant el desenvolupament de les jornades del Tercer Congrés Català de la Cuina s'ha anat fent palesa la importància de treballar per tal que en els propers anys aquesta interdependència segueixi essent el motor que lidera l'avenç de la cuina i la gastronomia a Catalunya. Una anàlisi dels reptes i les oportunitats que es presenten entre la cuina i el sector agroalimentari mostra diferents prioritats que cal abordar en els propers anys.

Si centrem el focus en el sector primari, ens adonarem que, en els darrers anys, s'ha produït un apropament dels cuiners als productors amb l'objectiu de revertir una situació, generada per la conjuntura del sector i la globalització del comerç, que ha ocasionat que avui dia una part majoritària dels consumidors adquireixi els aliments sense una referència directa de qui o com han estat produïts.

El nostre sector primari ha estat obligat a guanyar competitivitat, satisfent alhora noves demandes relacionades amb la millora de la seguretat alimentària, del benestar animal, o de l'eficiència i la sostenibilitat mediambiental de les explotacions, entre d'altres, i malgrat això ha seguit essent capaç de generar productes d'una excel·lent qualitat que els nostres restauradors han sabut posar al lloc que els correspon. Els cuiners i les cuineres poden ajudar a transmetre, millor que ningú, l'esforç que el sector productiu està fent per abordar els reptes que se li plantegen. Són, per tant, una de les millors vies per fomentar l'interès del consumidor d'aquí i de fora, en els productes autòctons i de temporada. Malgrat que molts cuiners i restauradors reivindiquen ja des de fa anys aquesta nova tendència, cal perseverar en aquesta idea, consolidant la feina iniciada. Entre les accions que cal promoure en destaquen les següents:

Estar amatents a les noves tendències globals en el consum d'aliments, que representen noves oportunitats per als productors.

Promoure nous models d'agricultura que permetin avançar en la producció de matèries primeres que satisfacin les necessitats de cuiners i consumidors.

Reforçar la consideració dels nostres productes agrícoles i ramaders com a factor cultural i d'identitat, aprofundint en aquells elements que els fan diferents (la qualitat, el gust, la traçabilitat, la presentació, la conveniència...) i que permeten donar valor no només a les matèries primeres sinó també als productes de la seva transformació.

Potenciar l'oferta de productes de major valor afegit, per exemple, aquells amb denominació d'origen o indicació geogràfica protegida, o els procedents de models de producció més sostenibles.

Reduir els costos de distribució i intermediació, promovent el consum de productes de proximitat i l'establiment de sinergies amb els serveis turístics, tal com ja s'està fent amb alguns productes com el vi o l'oli d'oliva.

Aportar valor al producte final, d'una banda, generant matèries primeres amb major valor afegit, que permetin generar un relat sòlid a la nostra gastronomia, i, d'una altra, obrint nous mercats aprofitant la projecció internacional d'aquesta i el paper que poden tenir els nostres cuiners i cuineres com a prescriptors de primer ordre dels productes autòctons.

Pel que fa al sector agroindustrial, el gran repte passa per traslladar els processos tradicionals de producció d'aliments elaborats de la pràctica artesanal a formes de producció eficients i a gran escala amb la màxima qualitat possible, tot minimitzant el malbaratament d'aliments. En les darrers dècades, els canvis en els estils de vida dels consumidors han propiciat una dràstica disminució dels temps dedicats a la preparació d'aliments a la llar. També en les cuines professionals, com a conseqüència de l'augment de les càrregues de treball i de l'alt grau d'especialització necessari per tal d'abordar certes elaboracions, és cada cop més habitual trobar productes transformats i semielaborats.

L'èxit de l'agroindústria catalana es deu, en bona part, als esforços dedicats per les empreses a augmentar la seva competitivitat i la qualitat dels seus productes. Es pot constatar que en la darrera dècada s'han iniciat tot un seguit de canvis que estan cridats a millorar significativament la qualitat dels productes transformats, gràcies a la incorporació d'alta tecnologia i al fet que ha anat cobrant importància la innovació aplicada no només al procés sinó també al producte. El paper dels cuiners i de les cuineres en col·laboració amb els científics i tecnòlegs d'aliments és clau per liderar aquesta transformació. De fet, moltes empreses ja compten amb cuiners en les fases de disseny conceptual i formulació dels seus productes, tot i que es fa necessari ampliar aquesta col·laboració en altres camps.

Entre les noves tendències que tindran un impacte favorable en el món de la cuina i la gastronomia cal destacar:

La implementació de noves tècniques de processament d'aliments, les quals permeten l'obtenció de productes que faciliten l'obtenció d'aliments transformats amb un major respecte pel producte original. Entre aquests productes es poden destacar els anomenats *productes mínimament processats*, de quarta i cinquena gamma, que no només són valorats pel consumidor sinó també pel món de la restauració.

El desenvolupament de productes transformats adequats a estils de vida saludables i a col·lectius amb necessitats específiques, com ara la gent gran. Aquí cobren importància els grans avenços tecnològics que s'estan produint en matèria de gastronomia industrial, àmbit al qual els cuiners i cuineres poden fer aportacions interessants.

La cerca de noves fonts de matèries primeres, com, per exemple, les alternatives a la proteïna animal, la qual cosa té connotacions de salut, però també ètiques i de sostenibilitat mediambiental.

La disminució del malbaratament alimentari, a través de l'extensió de la vida útil dels productes peribles, gràcies a la incorporació de noves tecnologies de conservació. La millora de l'eficiència dels processos industrials, fent un aprofitament més integral dels aliments i també incorporant formes de processament i de conservació amb un menor cost econò-

mic i impacte ambiental. En aquest sentit val la pena remarcar la necessitat de racionalitzar l'ús d'envasos sense que això impliqui un augment del malbaratament alimentari.

Ens trobem a les beceroles d'una nova etapa, en la qual la indústria alimentària i el món de la gastronomia estan cridats a treballar de forma més estreta per desenvolupar aliments que reuneixin els requisits que demanden la restauració i els consumidors, i a redefinir el paradigma de la gastronomia industrial, que està cridat a ser un dels pilars de la generació de valor afegit en la cadena agroalimentària en el futur, i la forma de garantir un abastiment d'aliments segurs i de qualitat al consumidor.

En definitiva, ens cal seguir creient en la qualitat dels nostres productes i enfortir tant com puguem les relacions entre productors, processadors i restauradors, amb el suport necessari de les administracions. Aquest és i ha de seguir essent el principal motor de creació de valor en la cadena alimentària, per tal de garantir que la nostra cuina i gastronomia segueixin essent el referent mundial que han esdevingut en els darrers anys.

Permeteu-me acabar amb unes paraules que el senyor Anton Bundó, president de Turalcat (Confederació del Turisme Rural i l'Agroturisme de Catalunya), va adreçar al públic assistent a una de les jornades del Tercer Congrés celebrades a Lleida, i que il·lustren la veritable essència de l'eix producte i cuina (productor i cuiner) en un país com el nostre, que visiten cada any milions de persones d'arreu, i la importància que té no abandonar aquesta idea:

"El significat profund del producte de proximitat mostra que duu integrat el paisatge del territori, els costums de les persones. La saviesa ancestral guia en la cocció dels productes escollits al nostre voltant i fa desvetllar les emocions dels hostes. Primer expliquem d'on són els aliments, la carn, els ous... L'oli sempre és verge extra. Del vi, l'hoste en sabrà les varietats, però també on es troba el celler i el nom dels seus propietaris; tenim a la carta els vins de la comarca. L'experiència gastronòmica amplia el recorregut del viatge que les persones que han vingut a casa nostra han encetat des de casa seva. Si des del finestral poden contemplar els camps i el paisatge, al plat poden degustar els paisatges secrets dels conreus, les granges, els cellers i la gent que s'ho estima. L'experiència del viatge és més profunda i àmplia, més emocionant."

9.5. La creativitat del cuiner/cuinera com a element evolutiu de la cuina

DRA. SILVIA AULET
Universitat de Girona

La cuina és tradició que es transforma

"L'únic que roman invariable en el canvi és el mateix canvi". Heràclit, segle v aC.

Parlar de creativitat com a element evolutiu implica que la cuina es transforma. Menjar i cuinar són comportaments culturalment i socialment apresos, estretament relacionats amb el context cultural i social en el qual tenen lloc. Tota societat té diferents maneres de preparar els aliments, i cuinar està condicionat pels valors culturals i codis socials en els quals les persones estan immerses. Això ens permet definir l'alimentació com a factor de diferenciació cultural que permet a tots els membres d'una cultura manifestar la seva identitat. Com ha argumentat Lévi- Strauss, a part del llenguatge, la gastronomia és l'únic altre acte veritablement universal de l'activitat humana.

Els objectes patrimonials ens permeten interpretar la tradició i construir una certa relació entre la història i el territori, el temps i l'espai. Jesús Contreras veu l'actual "explosió" del patrimoni com una manifestació de la modernitat, evidenciada per la recuperació de receptes o menjars tradicionals de les nostres àvies. L'interès per les maneres de cuinar i menjar ha augmentat des dels anys seixanta. Llibres de receptes, periodistes gastronòmics, escriptors d'aliments, fabricants, minoristes, experts en màrqueting i, de fet, públic en general, es refereixen a aquestes maneres familiars com *tradició*.

Aquest procés de patrimonialització és característic de les societats modernes i ens recorda aspectes de la vida quotidiana que havíem oblidat. Es considera com una resposta àmplia a la globalització i homogeneïtzació que han fet desaparèixer l'expressió i la producció local, i té com a objectiu tornar-los a recuperar. Alguns d'aquests aspectes esdevenen un motiu de viatge per ells mateixos. És ben sabut que l'acte de menjar és una de les parts essencials d'un viatge, tant pel fet de ser un acte quotidià com pel fet de que ens permet un contacte de primera mà amb la cultura dels llocs que es visiten. No hi ha dubte, doncs, que quan es parla de tradició a la cuina, la gastronomia s'ha de considerar un element del patrimoni cultural. En són clars exemples totes aquelles manifestacions culturals vinculades a la gastronomia que la UNESCO ha incorporat a la llista del patrimoni immaterial de la humanitat.

"L'únic que roman invariable en el canvi és el mateix canvi"

Heràclit, segle v aC.

Per què es transforma la cuina?

Podem entendre, per tant, la cuina com a patrimoni. El patrimoni és allò que hem heretat dels nostres avantpassats i allò que transmetem en herència, tant de forma individual com col·lectiva. Quan aquesta transmissió es fa de manera col·lectiva, parlem de llegat o herència cultural vinculada amb el concepte d'identitat. Tot i així, és un concepte que alguns consideren una construcció social, que canvia a mesura que canvia la societat.

El mateix podríem dir de la cuina. El terme *cuina* es pot utilitzar per a descriure el conjunt de pràctiques relacionades amb l'alimentació, que s'elabora i es transmet culturalment. Aquestes pràctiques inclouen diferents elements, com la selecció dels aliments bàsics que s'utilitzaran; l'ús freqüent d'un conjunt característic d'aromes (*flavorings*); una manera característica i específica de conservar i preparar els aliments; i l'adopció d'una varietat de regles relatives als aliments i combinacions acceptables, plats festius, el context social del menjar i els usos simbòlics dels aliments.

És evident que molts d'aquests elements poden tenir un caire més costumista però que es veuen modificats pel context i per elements com la disponibilitat d'uns determinats ingredients a causa de les condicions de l'entorn (el clima, la geografia, etc.). Per això la connexió entre cuina i paisatge és tan estreta i, en aquest context, és inevitable plantejar-se com evolucionarà la cuina catalana, per exemple, en el context del canvi climàtic.

Els canvis que s'han produït en la cuina catalana van lligats no només a la disponibilitat d'uns aliments o uns altres, sinó també a com ha canviat la manera de cuinar (per raons culturals i econòmiques, com la incorporació de la dona al món laboral) i, també, a la voluntat d'innovar.

Innovació i creativitat

Els conceptes d'innovació i creativitat sovint van agafats de la mà, però són conceptes que no cal confondre. Innovar implica canviar. I, de fet, com veiem, la història de la cuina en ella mateixa és ja un procés ple d'innovacions.

Es podria definir la innovació com "el procés sistemàtic de millora d'un producte o servei que incorpora alguna modificació en relació amb els preexistents" (TERMCAT). Innovació no vol dir canviar per canviar, sinó que es refereix a pensar en què es pot canviar per tal de millorar. Aplicat a la cuina, és pensar en com es pot millorar un plat perquè:

- Sigui més segur (que tingui una millor conservació).
- Sigui més nutritiu (que sigui més sa).
- Sigui més atractiu (que tingui més gust, més color...).

La innovació és com fer possible aquests canvis. I per això cal creativitat. "La creativitat és pensar en idees noves i apropiades, mentre que la innovació és l'aplicació amb èxit de les idees dins d'una organització. En altres paraules, la creativitat és el concepte i la innovació és el procés." (William Coyne).

El procés creatiu està a la base de la innovació. A *The Art of Thought* (*L'art del pensament*), Graham Wallas (1929) planteja quatre fases del procés creatiu: preparació, incubació, il·luminació i validació.

En la fase de preparació cal plantejar el problema o formular la pregunta a la qual es vol donar resposta. De fet, en paraules d'Einstein, "la formulació d'un problema sol ser més essencial que la seva solució", no hi ha bones respostes sinó bones preguntes. Un cop plantejat el problema, cal recopilar informació sobre el tema per fer-hi una immersió en profunditat. Cal conèixer bé i des d'una perspectiva transversal i multidisciplinària. És molt habitual, avui, veure equips molt multidisciplinaris innovant darrere els fogons o, per exemple, treballant en com millorar la seguretat alimentària.

Un cop feta aquesta immersió en profunditat, la segona fase és la d'incubació. Hi ha un cert consens entre els formadors i investigadors sobre el fet, necessari i imprescindible, d'aturar el procés d'informació i deixar, d'alguna manera, descansar el cervell. És com cuinar un plat a foc lent. De mica a mica. Pensar en altres coses, fer activitats diferents, deixa treballar el subconscient i permet, com un decantador, que les idees vagin gotejant.

Fins que arriba la il·luminació, aquella idea que, quan menys t'ho esperes, apareix. És l'efecte eureka. La darrera fase del procés és la verificació, és a dir, és el moment de provar aquella idea i veure que és factible. Que tècnicament és possible. Que pel que fa a l'elaboració és viable. Que pel que fa al gust dona el resultat que esperàvem. La innovació és fer realitat aquesta fase de verificació.

El procés creatiu a la cuina

Tot i que alguns autors han estudiat el procés creatiu aplicat a la gastronomia, no existeix un mètode únic i tots els enfocaments d'anàlisi es basen normalment en entrevistes a xefs i cuiners. Horn i Hu (2008) proposen un model per estudiar els processos de creativitat dels xefs basats en una versió modificada del procés creatiu de quatre etapes de Wallas mencionat anteriorment. Ottenbacher i Harrington (2007), d'altra banda, proposen un model basat en sis passos: generació d'idees, cribratge, anàlisi comercial, desenvolupament de conceptes, proves finals i comercialització. La majoria coincideixen, però, que l'element clau és la generació d'idees, i alguns dels aspectes que més influeixen en aquest procés tenen com a base la tradició, la personalitat i el producte.

Tradició

Segons Ottenbacher i Harrington (2007), les dues fonts d'idees més populars identificades en el seu estudi van ser visitar el restaurant d'un col·lega i llegir literatura de

cuina. Un altre exemple que es podria posar és el cas d'El Celler de Can Roca, on algunes de les seves receptes provenen de la reinterpretació de la cuina clàssica. En el cas de la cuina catalana tenim una llarga tradició de receptaris que es remunten a l'edat mitjana, amb el *Llibre de Sent Soví*, i que han estat font d'inspiració i de readaptació d'algunes de les receptes per part de diferents cuiners de casa nostra. Així, la tradició o les receptes tradicionals són una altra font d'inspiració. Els xefs podrien centrar-se en plats clàssics amb la idea d'una nova interpretació moderna del plat, establint una connexió entre tradició i novetat, modernitzant les receptes antigues i incorporant-hi nous ingredients i tècniques.

Personalitat

El professor de psicologia Todd Lubart, un dels pioners en l'estudi científic dels processos creatius, considera que cada individu té un potencial creatiu més o menys elevat i que depèn de tres factors:

Factors cognitius, que depenen dels coneixements. No vol dir que els coneixements siguin suficients, tot i que són necessaris per a poder ser creatius.

Factors de personalitat psicològics, que depenen de la personalitat de l'individu, de la seva motivació i de les seves emocions. La curiositat que abans dèiem que és necessària.

Factors del context, com la influència de la família, dels pares, de l'escola, dels amics, de la tradició...

En la base del procés creatiu ens trobem amb una combinació de la història personal del cuiner, combinada amb la tradició cultural del lloc d'on ve i la visió que pot haver anat adquirint al llarg de la seva trajectòria.

Producte

La majoria dels xefs entrevistats en l'estudi d'Ottenbacher i Harrignton (2007) van subratllar que la qualitat del producte és un punt crític i que la primera pregunta del procés creatiu és "quin producte hi ha en aquesta temporada?". Aquest és el punt de partida de molts cuiners.

A partir d'aquí, ens podem plantejar diverses preguntes relacionades amb com combinar diferents productes de la mateixa temporada, com buscar contrastos entre ells o amb què maridar-los. Els xefs busquen un "contrast harmonitzat" mitjançant diferents combinacions de productes, que puguin relacionar-se amb diferents aspectes, com la textura o el gust. També hi poden haver combinacions d'harmonia basades en idees com el color.

Parlar de producte ens porta a parlar de paisatge. El paisatge i les arrels regionals són altres elements presents en la cuina catalana. De fet, el Segon Congrés Català de la Cuina va presentar com a eix el lema "La cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola".

Reflexions finals

No hi ha dubte que la cuina catalana actualment és reconeguda internacionalment gràcies a la fama dels cuiners de casa nostra. I molts d'aquests cuiners es dediquen a la que es coneix amb el nom de "cuina creativa" o "cuina d'autor". Podem considerar-ho aleshores un reflex de la cuina tradicional catalana o una evolució d'aquesta?

La base de la innovació, com s'ha dit, ha de ser la millora. Si una innovació no millora una recepta tradicional, no cal canviar-la. Per això la base de la innovació en la cuina catalana ha de ser un bon coneixement de la tradició, basat en diferents disciplines, com la història, l'art, l'antropologia i l'etnografia, entre altres. A partir del coneixement, aquesta tradició es pot reinterpretar donant lloc a la innovació. I per això cal ser creatius.

I acabem citant Joan Roca:

"Cuinar el que és essencialment català; cuina que s'inspira en el nostre territori i en les nostres tradicions; menjar que es concep a partir dels productes que es troben a prop, alhora que és una cuina integrada en la creativitat i en un diàleg amb la ciència per poder evolucionar, avançar. La idea és tenir el màxim de tècniques possibles a la nostra disposició, utilitzem tècniques modernes, però també utilitzem tècniques tradicionals com les brases, i també recursos com olors, vapors i fum per tal d'evocar records i jugar amb la memòria del client (Roca, citat a Vackimes, 2013, pàg. 273).

Bibliografia

- Aulet, S.; Mundet, Ll.; Roca, J. (2016). "Between tradition and innovation: the case of El Celler de Can Roca", *Journal of Gastronomy and Tourism*, 2, pàg. 135-149.
- Horn, J. S., Hu, M. L. (2008). "The Mystery in the Kitchen: Culinary Creativity", *Creativity Research Journal*, 20(2), pàg. 221-230.
- Ottenbacher, M.; Harrington, R. J. (2007). "The innovation development process of Michelin-starred chefs", *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 19(6), pàg. 444-460.
- Pujol, A. (2009). "Cosmopolitan Taste: The Morphing of the New Catalan Cuisine", *Food, Culture and Society: An International Journal of Multidisciplinary Research*, 12(4), pàg. 437-455.
- Vackimes, S. C. (2013). "Catalan high-end restaurants and national 'heritage'". *Catalan Journal of Communication & Cultural Studies*, 5(2), pàg. 271-284.

9.6. L'èxit internacional de la cuina catalana

MERCÈ BERNARDO
Universitat de Barcelona

L'objectiu principal del projecte és analitzar les raons de l'èxit de la cuina catalana. Aquest estudi neix de la necessitat d'analitzar el perquè de l'èxit de la cuina catalana, i és que, des de fa temps, l'Estat espanyol compta amb un alt nombre de restaurants reconeguts amb estrelles Michelin, però quan es mira un mapa de la localització d'aquests restaurants es pot veure fàcilment que Catalunya és una de les regions amb més nombre de restaurants estrellats.

Els motius d'aquest èxit s'han estudiat anteriorment, però se centren sobretot a analitzar el paper de la innovació, de la creativitat, del rol del cuiner com a líder de la cuina, dels equips de cuina, etc. Però el que no s'havia analitzat fins al moment eren altres factors, dos dels quals motiven aquest projecte, que són: 1) la relació que hi ha entre els cuiners i les cuineres, és a dir, fins a quin punt el fet que hi hagi (bona) relació i cooperin entre ells

pot promoure la difusió de coneixement, compartició de receptes, etc., i per tant, podia tenir un impacte positiu en el sector, i 2) la formació rebuda, amb el paper destacat de les escoles d'hoteleria i també dels congressos.

La metodologia utilitzada per poder analitzar aquests factors va ser qualitativa, a través de dues enquestes, una que intentava analitzar les relacions i l'altra, la formació. La mostra final és de 59 participants, entre els quals hi ha cuiners i cuineres, però també altres actors importants del sector, com la Fundació Alícia. El motiu pel qual l'estudi se centra en aquest tipus de restaurants, els guardonats amb estrella Michelin, és perquè la llista està confeccionada per una institució especialitzada, i està validada i acceptada dins del sector. L'estudi de camp es va dur a terme en dos períodes diferents. El primer va ser el 2013-2014, en el qual els participants eren quasi tots els restaurants amb estrella Michelin el 2014; i el segon el 2017-2018, en el qual es van afegir cinc restaurants addicionals que havien estat guardonats amb una estrella en l'última llista publicada. Les entrevistes, responent a les dues enquestes, es feien al cap de cuina i tenien una durada mitjana d'una hora.

Els resultats es presenten en funció dels cinc aspectes analitzats a través de les enquestes: 1) relació entre cuiners i cuineres, 2) formació, 3) concentració geogràfica, 4) aspectes distintius de la cuina catalana i 5) futur. Respecte a les relacions, el primer dels motius analitzat, es conclou que l'impacte en el sector és elevat. Alguns cuiners comencen la relació per motius professionals, però acaben essent personals, amb relacions llargues, que no només són directament entre cuiners, sinó també a través del seu equip. Aquesta relació també es pot iniciar perquè han estudiat junts o perquè un ha estat el professor de l'altre, i per tant, la formació també hi ha tingut un paper important. Quant a la formació, segon gran motiu estudiat, s'analitzava tant la formació reglada com no reglada, és a dir, si han anat a escoles d'hoteleria, cursos, pràctiques, experiència professional, etc., i es pretenia identificar un patró que els cuiners i cuineres seguien, és a dir, on anar a fer pràctiques o continuar formant-se. En aquest aspecte, a més, destaca la importància donada als congressos a l'hora de presentar, difondre i compartir el coneixement, ja que, a part de mantenir i crear noves relacions, els permet superar l'obstacle de no poder registrar les receptes.

També es va preguntar als participants per les raons que podien explicar la concentració geogràfica, i en aquest cas la situació geogràfica del país era un dels aspectes importants, per la frontera amb França i l'Estat espanyol, i la recepció històrica d'influències d'altres civilitzacions que arribaven per mar. Altres temes eren la cultura i els aspectes socioeconòmics, amb una societat que està molt predisposada a aquests tipus de restaurants, però també per la diversitat d'ingredients. Aquests ingredients o elements distintius de la cuina catalana, típics i molt diversos, són àmpliament utilitzats i incorporats pels restaurants de la mostra, tot i que sempre estan oberts a introduir productes d'altres cultures que enriqueixen la cuina catalana.

Respecte al futur, i relacionat amb el paper dels mitjans, destaca el fet que l'interès per la cuina ha crescut i que hi ha hagut una socialització de la cuina, de l'alta gastronomia, ja que la gent, cada cop més, fa àpats de celebració en aquests restaurants. A més, els cuiners i cuineres joves estan molt ben formats, fet que proporcionarà un bon futur de la cuina. Un dels cuiners entrevistats destacava que, abans, els cuiners catalans havien d'anar a formar-se al País Basc o a França, però que, actualment, els cuiners en formació fan pràctiques en cuines catalanes, és a dir, s'han canviat els referents.

Les conclusions mostren que hi ha molts elements interrelacionats que acaben aportant èxit al sector. Els motius analitzats en el projecte, les relacions i la formació, estaven clarament relacionats de diferents maneres i també entre ells. Un altre aspecte que també és significatiu és el de la rendibilitat; com deia un dels cuiners, falta la quarta revolució, segons la qual els cuiners es podrien dedicar únicament al restaurant i no haurien de diver-

sificar per obtenir rendibilitats més altes. Un altre aspecte important és la responsabilitat en el sector respecte al rol de cadascú, intentar col·laborar i anar més enllà de la cuina, també en termes de responsabilitat social. Destaca la importància del suport governamental, que és crucial en tots els àmbits del sector, però també en tasques de promoció.

Finalment, cal remarcar el paper de les cuineres, que, en el cas de la mostra analitzada, de 59 participants en total només tres eren cuineres, i, per tant, caldria analitzar per què n'hi ha tan poques liderant cuines i si les noves generacions seran de dones al capdavant.

Finalment, el projecte, que s'ha dut a terme gràcies a la participació de cuiners i cuineres, s'ha pogut recollir en dos llibres, que corresponen als dos períodes de recollida de dades (Bernardo *et al.*, 2016, 2019).

Referències

- Bernardo, M.; Arbussà, A.; Escalante, R. (2016), *Cuina de relacions. Anàlisi de la concentració geogràfica de restaurants amb estrelles Michelin a Catalunya*, Edicions Universitat de Barcelona, Servei de Publicacions de la Universitat de Girona (ISBN: 978-84-475-4047-1).
- Bernardo, M.; Escalante, R.; Arbussà, A. (2019), *El éxito internacional de la cocina catalana. Más allá de la creatividad y la innovación*, Edicions Universitat de Barcelona.

9.7. La restauració col·lectiva a Catalunya. Radiografia i diagnosi d'un sector desconegut

CARLES BRASÓ BROGGI

Venda proximitat

Amb la col·laboració de Jacint Soler-Matutes (PIMEC) i Pepa Aymamí (Fundació Institut Català de Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG)). Amb el suport del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

La restauració col·lectiva a Catalunya

En el marc de Tercer Congrés Català de la Cuina (2018-2019), PIMEC i la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica presenten un estudi del sector de la restauració col·lectiva a Catalunya. La restauració col·lectiva és un subsector econòmic rellevant de la restauració, amb unes característiques pròpies, com el fet de tenir un públic captiu, una relació indirecta amb el consumidor, i un pes determinant de les col·lectivitats socials i l'administració pública. Els objectius de l'estudi són els següents:

- Definir el sector i estimar-ne les principals magnituds.
- Identificar els principals actors econòmics, centrant-se en el paper de l'empresa, i valorar el grau de satisfacció dels serveis prestats.
- Determinar el paper de l'Administració i les contractacions públiques.
- Analitzar els principals reptes que afronta el sector relacionats amb les noves demandes de consum.
- Realitzar propostes per impulsar l'activitat i la millora del sector. Per tal d'assolir aquests objectius, aquesta recerca proposa una metodologia quantitativa i qualitativa. Pel que fa a la metodologia quantitativa, l'estudi estima la facturació, el creixement i la concentració empresarial del sector, tenint en compte l'òptica de l'oferta i la demanda.

També presenta els resultats d'una enquesta realitzada a 317 escoles de Catalunya. Quant a la metodologia qualitativa, l'estudi aprofundeix en les opinions dels principals actors mitjançant entrevistes en profunditat realitzades a sis empreses del sector, tres associacions patronals, dues escoles amb gestió pròpia i tres departaments de l'administració pública implicats (Generalitat de Catalunya).

Les principals qüestions que s'exploren en aquest estudi són les següents:

- Com es defineix el sector de la restauració col·lectiva i com es pot estimar el volum de vendes, el creixement o el grau de concentració empresarial?
- Quin és el grau de satisfacció dels serveis prestats de restauració col·lectiva per part de les empreses?
- Quina és l'opinió de les escoles, les empreses i l'administració pública?
- Quin és el paper de l'administració pública en la regulació i la contractació de la restauració pública a Catalunya?
- Quina és l'opinió de les escoles, de les empreses i de la mateixa administració?
- Quins són els nous reptes de consum que afecten la restauració col·lectiva? Com s'hi poden adaptar les escoles, les empreses i les administracions públiques?

Antecedents

La restauració col·lectiva és un sector desconegut de l'economia de Catalunya. A pesar de tenir un impacte directe en diversos col·lectius socials, com els menors escolaritzats, els malalts hospitalitzats, els presos o els interns als geriàtrics, el coneixement d'aquest sector és escàs. A diferència de la restauració comercial, el consumidor no té possibilitats d'escollir on menjar a les escoles, els hospitals o els geriàtrics.

És, per tant, un públic captiu perquè la relació entre el consumidor final i l'empresa de restauració no és directa, sinó que hi intervé un tercer actor que és el que, normalment, contracta els serveis de restauració col·lectiva i que és també el propietari del menjador:

hospitals, escoles, geriàtrics, presons, etc. Aquest fet dificulta la quantificació del sector, perquè els serveis de restauració col·lectiva sovint queden integrats en altres serveis. Aquesta dificultat podria explicar la manca d'estudis previs.

Una altra diferència entre la restauració col·lectiva i la comercial és que la primera depèn molt de l'administració pública i, en concret, de la contractació que realitzen les administracions, en la mesura que moltes de les institucions que contracten serveis de restauració col·lectiva són administracions públiques. La restauració col·lectiva tampoc depèn del turisme i està repartida de manera homogènia al territori de Catalunya per cobrir les necessitats dels col·lectius socials, que són els principals receptors d'aquest servei. Per altra banda, si la restauració col·lectiva havia despertat poca atenció entre l'opinió pública, les noves tendències de consum i la creixent preocupació per l'alimentació han originat un canvi en els últims anys.

L'interès al voltant de l'alimentació als menjadors no ha parat de créixer, seguint una tendència internacional que s'emmarca en una major conscienciació cap a l'alimentació sana, la lluita contra el canvi climàtic i les noves tendències de consum alimentari. Davant d'aquesta situació, en el Tercer Congrés Català de la Cuina (2018-2019) s'ha posat en relleu la falta d'estudis previs i l'interès de les empreses i les institucions públiques per explorar l'estat de la qüestió de la restauració col·lectiva a Catalunya.

El gener del 2019 ja es van produir dues reunions entre els agents implicats que van coincidir amb la necessitat d'elaborar un estudi sobre el sector. Com a resultat d'aquella demanda, PIMEC i la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica han promogut aquest estudi sobre la restauració col·lectiva a Catalunya que s'ha dut a terme entre els mesos de maig i setembre de 2019.

Els objectius d'aquest estudi són, doncs, els següents: definir el sector i estimar-ne les principals magnituds; identificar els principals actors econòmics, especialment el paper de l'empresa; determinar el paper de l'administració pública i la contractació pública; analitzar els reptes que afronta el sector, i realitzar propostes per impulsar l'activitat i la millora del sector. L'estudi sectorial es basa en l'anàlisi de les empreses de restauració col·lectiva, les associacions empresarials, les escoles i les administracions públiques. Les conclusions d'aquest estudi s'hauran de contrastar en el futur amb altres investigacions que recullin les valoracions dels altres actors implicats: consumidors finals, associacions intermediàries (com les associacions de pares), sindicats, hospitals, geriàtrics, altres institucions que tenen restauració col·lectiva (presons, grans empreses, etc.) i el tercer sector.

Un dels aspectes definitoris de la restauració col·lectiva és el gran nombre d'actors econòmics i socials implicats, fet que contribueix a donar-li complexitat. Per tant, aquesta recerca cobreix una part del sector, una part rellevant pel que fa al volum de negoci i per la importància qualitativa dels actors analitzats en la cadena de valor.

L'estudi està dividit en cinc capítols. El primer capítol pretén definir el sector des del punt de vista conceptual i econòmic, tot procurant delimitar-lo, i presentar els indicadors de facturació, creixement, concentració empresarial, consum, productivitat, percentatge d'externalització, etc. El capítol analitza i contrasta diverses estadístiques i alguns estudis de mercat disponibles. El segon capítol se centra en la professionalització del sector i en el paper de l'empresa privada, des de la dècada de 1990 fins a l'actualitat. També analitza el funcionament del sector i la cadena de valor, així com les particularitats del negoci i les opinions recollides a les escoles de Catalunya, empreses i administracions. El tercer capítol és una aproximació al paper de les administracions públiques en el sector i, en particular, a la importància de la contractació pública. S'analitzen dades quantitatives de contractació de la Generalitat de Catalunya i es contrasten amb les opinions de les empreses,

les escoles i els funcionaris entrevistats. El quart exposa els principals reptes que afronta el sector, sobretot tenint en compte les noves demandes de consum relacionades amb el producte de proximitat, la sostenibilitat, el producte eco i la gestió del malbaratament. Aquestes demandes es contrasten amb les entrevistes realitzades als actors implicats i amb algunes dades que mostren la realitat de la producció agrícola a Catalunya. Per últim, el capítol cinquè aporta unes conclusions i recomanacions. Per tal d'estudiar la restauració col·lectiva a Catalunya s'han combinat les metodologies quantitativa i qualitativa.

Pel que fa a la metodologia quantitativa, l'estudi proposa una estimació de la facturació del sector tenint en compte dades d'oferta i de demanda. Contrasta les dades de facturació de l'INE (Encuesta de Presupuestos Familiares y Directorio Central de Empresas), d'estadístiques de locals comercials i de restauració (Confederación Empresarial de Hostelería de España i Departament de Sanitat de la Generalitat de Catalunya), de plats servits en restauració col·lectiva i càterings (Federación Española de Asociaciones Dedicadas a la Restauración Social), d'estudi de mercat del sector en l'àmbit espanyol (Alimarket i DBK) i de les dades de facturació de les empreses (INE, Sabi i ACELLEC). A més, l'estudi aprofundeix en el servei de restauració col·lectiva a les escoles (que constitueix gairebé el 60 % del total dels menjadors) amb una enquesta realitzada a 317 escoles, el 6 % del total de les registrades a Catalunya, tant públiques com privades i de tota la geografia catalana.

Pel que fa a la metodologia qualitativa, s'ha volgut aprofundir en el coneixement empresarial, associatiu i administratiu, seleccionant persones amb experiència en el sector des de diversos àmbits. Entre el 27 de maig i el 26 de setembre de 2019, s'han realitzat 14 entrevistes en profunditat: a sis empreses, dues escoles amb gestió pròpia del menjador (una de pública i una de privada), tres associacions empresarials (PIMEC, ACELLEC i Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica) i tres departaments de l'administració pública de la Generalitat de Catalunya (Departament de Sanitat, Departament d'Economia i Empresa, i Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca). Les entrevistes a les escoles es van fer a una directora de l'escola i a un cap de cuina; les entrevistes a les associacions, al cap d'estudis i a dos directors de les associacions; les entrevistes a l'administració pública van fer-se a persones amb els càrrecs de coordinador de les inspeccions de sanitat d'àmbit comarcal, subdirecció i direcció. Les sis empreses entrevistades han facturat en conjunt 1.300 milions d'euros el 2018, amb una ocupació total d'uns 85.000 treballadors. D'aquesta xifra caldria destriar la part de la facturació corresponent a l'activitat estrictament de restauració col·lectiva (les empreses que presenten una facturació més alta són multiservei) i l'activitat d'aquesta facturació corresponent a Catalunya (les empreses més grans tenen seu a Catalunya però realitzen activitat a tot l'Estat espanyol). Es van entrevistar tres directors generals, dos directors comercials i dos directors de qualitat i servei. Totes les entrevistes tenien un guió establert però seguien una metodologia oberta, sense preguntes tancades, i, de mitjana, van tenir una durada d'una hora i mitja. Aquest estudi no hauria estat possible sense la col·laboració dels agents econòmics esmentats: escoles, associacions, administració pública i empreses. L'autor d'aquest estudi vol expressar el seu agraïment pel temps, la dedicació i l'atenció de totes les persones que han respost a les enquestes i que han participat a les entrevistes en profunditat o que les han facilitades.

El document complet de 66 pàgines consta dels següents apartats: 0. Introducció, 1. Definició i característiques del sector, 2. El paper de l'empresa en la restauració col·lectiva, 3. Restauració col·lectiva i contractació pública, 4. Reptes: salut, proximitat, sostenibilitat, 5. Conclusions, 6. Referències i 7. Annexos.

9.8. Simulació com a motor cultural i socioeconòmic de Catalunya

SR. LLUÍS BLANCAFORT
Professor associat de la Facultat de Ciències Socials de Manresa (Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya)

Introducció
Aquesta presentació correspon a un sumari de la part inicial d'un doctorat sobre la simulació com a metodologia formativa pels equips de sala a la restauració a la província de Barcelona. Aquesta part correspon al marc teòric mitjançant el qual es treballa per validar la hipòtesi que la metodologia pot ser vàlida. La segona part correspondrà, si s'escau, a la validació pràctica.

El client
A la restauració, com en qualsevol negoci, a banda d'oferir un servei o producte adient, cal garantir la sostenibilitat econòmica de l'empresa. La perdurabilitat de l'activitat es fonamenta en els clients. Si no tinc comensals al restaurant, hauré de tancar.

Tots els clients han vingut un cop per primera vegada. I ens agradaria que vinguessin més vegades, com a mínim esporàdicament, i, si pot esser, regularment!

M'interessa, per tant, entendre com funciona aquesta evolució dels meus clients, com els puc retenir i els que puc atraure de nous. El principal problema per a la seva fidelització és que a la majoria no els conec i, probablement, no els coneixeré mai.

Quins són els factors clau que fan que aquests clients que venen per primera vegada evolucionin cap a uns clients esporàdics i després regulars? Els clients arriben als nostres establiments, fonamentalment, no de manera exclusiva, per quatre factors: per casualitat, mitjançant el nostre màrqueting directe, via les xarxes socials o per prescripció boca-orella. Aquesta prescripció o informació inicial genera unes expectatives que determinarà el seu grau de satisfacció i opinió. Diversos estudis coincideixen en quatre element bàsics sobre els quals s'avalua aquesta satisfacció vs. les expectatives: la qualitat del servei, la qualitat gastronòmica, les instal·lacions i el preu-posicionament. Si l'avaluació és positiva, el client parla bé de l'establiment, torna si es dona l'oportunitat, i el recomana. I això alimenta l'entrada de noves "primeres vegades". És un cicle positiu.

Factors clau per a la retenció dels clients
Hem anomenat quatre factors clau per a l'evolució i retenció dels clients, és a dir, per a la sostenibilitat del restaurant. La següent pregunta que ens fem és quines àrees funcionals tenen més incidència sobre cadascun d'aquests factors.

D'una manera senzilla hem dividit el conjunt del restaurant en tres àrees funcionals: l'equip de sala, l'equip de cuina i l'equip de gestió. Les instal·lacions, les inversions i el manteniment depenen normalment de l'equip de gestió. El preu-posicionament depèn de les decisions de l'equip de gestió, però també del producte i del servei que s'ofereix des de la cuina i des de la sala. La qualitat gastronòmica ve donada principalment per les preparacions de la cuina, però també de les explicacions i l'empatia del servei de sala en el seu diàleg amb el client. La qualitat del servei està directament vinculada a l'equip de sala.

Equip de sala del restaurant

Podem observar el pes fonamental de l'equip de sala en els factors clau per a l'evolució i retenció del client. És evident que té una rellevància alta o molt alta en totes les àrees funcionals.

L'equip de sala assumeix la pràctica totalitat de la responsabilitat en l'atenció i el servei al client, participa en les activitats de cuina transmetent les bondats i la idoneïtat de cada plat al comensal, i és clau en la sostenibilitat del negoci mitjançant la seva participació directe en la satisfacció i acompliment de les expectatives del client, fets que deriven en l'opinió positiva, el retorn i la prescripció.

I tot això queda concentrat en el que s'anomena "moment de la veritat", uns pocs moments en cada àpat en els quals l'equip de sala interactua directament amb el client. En aquest moment està en joc una part important de la perdurabilitat del negoci.

Malgrat això, la realitat diu que, en molts casos, no es dona a aquesta part de l'equip la dedicació i el reconeixement adients.

Retenció del talent

En aquest punt ja podem afirmar que l'equip de sala del restaurant té una importància fonamental en la perdurabilitat de l'empresa. I podem afirmar que, igual que en altres sectors de les activitats empresarials, hem de ser capaços de retenir aquest talent. La marxa d'una persona vàlida de l'equip de sala és un problema important, per tant, hem de posar les eines per evitar-ho. Això vol dir començar per un procés de selecció qualificat, una política de motivació definida i potser el més important: una formació contínua que garanteixi que la persona se senti valorada i que progressi professionalment. La pregunta és: quina es la formació més adient?

Requeriment de competències

Per determinar quina és la formació més adient es va fer una àmplia anàlisi de la bibliografia acadèmica, tant respecte a articles teòrics com a diverses desenes d'experimentacions pràctiques. Es va començar per seleccionar el concepte "competència" com a element bàsic de treball, considerant-la la suma dels coneixements, les destreses, les habilitats, els valors, els comportaments, les actituds i les experiències d'una persona. Dintre d'aquest concepte, molta bibliografia parla de dues divisions, les *hard skills* o competències professionals, i les *soft skills* o competències transversals (també anomenades *socials* o *toves*). La literatura no té una definició precisa consensuada dels conceptes ni de les segmentacions, de manera que he seguit els termes majoritàriament acceptats.

Les *hard skills* són aquelles competències específiques que serveixen preferentment per a una tasca determinada. Acostumen a ser sobre matèries tècniques, coneixements i habilitats cognitives, expertesa. Quan es canvia de tasca o evolucionen les tecnologies cal aprendre-les de nou. En una persona d'equip de sala por ser el fet d'obrir una ampolla de vi correctament; però si aquesta persona canvia de feina per fer de guia turístic, aquesta competència no serà rellevant.

Les *soft skills* són aquelles competències més genèriques que serveixen transversalment per a la majoria de feines i tasques. Estan molt relacionades amb el comportament humà, les habilitats interpersonals i de comunicació, les actituds i els conceptes relatius a l'ètica, els valors, el treball en equip, el lideratge, l'empatia, l'autoconfiança o la presa de decisions, per exemple. Són competències en les quals un professional evoluciona amb el temps i que són transversals a la majoria de feines.

La pràctica totalitat d'estudis pràctics analitzats sobre els sectors dels serveis i particularment sobre la restauració coincideixen en dues conclusions: les competències transversals són més rellevants que les professionals en l'atenció al client, i en el sector de la restauració es tendeix a donar més formació en competències específiques que en competències transversals.

Dos estudis interessants són els de Lissa Sisson i Allison Adams, d'una banda, i el d'Alhelalat, Habiballah i Twaiss, d'una altra.

En el primer, els autors fan un recull bibliogràfic de 20 estudis, des del 1994 fins al 2011, sobre 117 competències que queden reduïdes a 33 després d'una anàlisi ANOVA. L'estudi determina que de les 14 competències determinades com a essencials, un 79 % són competències transversals, un 7 % són competències mixtes i un 14 % són competències específiques.

Of the competencies deemed essential, 86% were soft competencies. Between functional work areas, no difference in importance was found for 76% of the competencies. The results indicate that programs should stress teaching hospitality students soft competencies in favor of hard competències. (Sisson & Adams, 2013). (De les competències considerades essencials, el 86 % eren transversals. Entre les àrees funcionals de treball, no s'han trobat diferències en la importància del 76 % de les competències. Els resultats indiquen que els programes haurien de recalcar l'ensenyament de les competències transversals als estudiants d'hostalaria en favor de les competències específiques).

En el segon cas, els autors realitzen un estudi sobre l'experiència de 400 turistes en un restaurant de Jordània. Les dues hipòtesis qüestionaven si la percepció dels serveis personals o dels serveis professionals podien predir la variació de la satisfacció dels clients.

Accordingly, the most important issue here is the result that personal aspects of employee service behaviour have higher effect on customer satisfaction than functional aspects. (Alhelalat, Habiballah, & Twaissi, 2017). (En conseqüència, el més important és que els aspectes personals del comportament de servei dels treballadors tenen un efecte més gran en la satisfacció del client que els aspectes funcionals).

Situació a Catalunya

El següent pas és analitzar si aquestes conclusions poden ser vàlides per als mercats on dirigim el nostre focus d'atenció, la província de Barcelona. El 2012, el Consell de Treball, Econòmic i Social de Catalunya (CTESC), en el número 30 de la col·lecció "Estudis i Informes", va publicar les *Necessitats formatives del sector turístic*, potser l'informe més complet fins a l'actualitat sobre aquesta temàtica. Malgrat que el focus principal és Catalunya, entenem que no hi ha diferències substancials respecte a la situació de la província de Barcelona. L'estudi detalla la categoria de maîtres i cambrers, i per a aquest perfil d'ocupació destaca tres conclusions:

Destaca especialment les competències transversals comunicatives, d'atenció i servei orientat al client i de treball en equip.

Conclou que la formació és un factor important per a la competitivitat, amb una valoració del factor d'un 8,2 per les empreses.

Recomana una formació més pràctica

Aquest ampli estudi coincideix amb resultats dels capítols anteriors (tant pel que fa a les competències transversals com a la importància de la formació per a la competitivitat de les empreses) i avança conclusions a les quals arribarem en els propers capítols (especialment respecte a la idoneïtat de la formació basada en l'experiència).

Learning by doing

Hem vist la importància de la formació, especialment la referida a les competències transversals per la seva rellevància.

La formació ha evolucionat molt aquests anys, fonamentalment a causa de quatre àrees: la tecnologia de la informació (TIC), el desenvolupament i l'accessibilitat a l'equipament, l'increment de la formació als formadors i la psicologia aplicada a l'empresa. En aquest entorn s'han desenvolupat o creat noves metodologies formatives, algunes de noves i altres evolucions de les antigues. Això dona una oportunitat molt gran: combinar-les per treure'n el màxim rendiment.

Kucharcikova *et al*. ho corroboren en un estudi per implementar el *role-play* a l'estudi de macroeconomia "The creation of more effective combinations of these methods and the ability to design new innovative methods of education will be important for the future." (Kucharčíková, Ďurišová i Tokarčíková, 2015). Dintre de les metodologies que més han evolucionat en els últims anys i que, d'acord amb la nombrosa literatura, és molt adient per a les competències transversals, és la formació basada en l'experiència o *learning by doing*. Aquestes metodologies són diferencials en la formació de competències en les quals és difícil fer objectiva la informació, on la reflexió i la retroalimentació són elements essencials per determinar i treballar actituds, aspectes interns de les persones o dels equips, processos de comunicació o aspectes subjectius com són el lideratge o la capacitat de presa de decisions en situacions de crisi. Dintre d'aquestes metodologies en destaquem tres d'acord amb multitud d'estudis: la simulació, el *role-play* i els *business games*. D'aquestes tres són molt útils per al nostre objectiu les dues primeres, i especialment diferencial la primera.

Simulació

De les tres metodologies, una és molt diferent i les altres tenen més similituds.

El *business game* és una simulació que es realitza fonamentalment *on-line*. Consisteix a simular una experiència mitjançant la presa de decisions numèriques en un entorn empresarial real. L'activitat es realitza interactuant els alumnes amb el sistema informàtic i amb altres grups que operen en el mateix escenari, per tant, és vàlid per a competències transversals com ara el treball en equip o la presa de decisions, entre altres, però no és adient en un entorn de serveis en restauració, aplicat a la relació directa entre persones.

En canvi, tant el *role-play* com la simulació sí que són metodologies idònies per a aquest objectiu. Un estudi de Nyanjom *et al.* a l'Austràlia Occidental realitzat durant dotze mesos ho explicita clarament:

The performance of emotional labor is similar to acting (Hochschild, 1983). This makes experiential learning an appropriate way to develop emotional skills. Facilitating role-plays, case studies, and simulations that explore surface and deep acting can assist students in internalizing the principles of emotional labor in service delivery. Instructors could also expose students to real scenarios in the training restaurant that provide different perspectives on emotional labor. (Nyanjom i Wilkins, 2016).

(La realització del treball emocional és similar a l'actuació (Hochschild, 1983). Això fa que l'aprenentatge a través de l'experiència sigui una manera adequada de desenvolupar habilitats emocionals. Facilitar els jocs de rol, els estudis de casos i les simulacions que exploren l'actuació superficial i profunda pot ajudar els estudiants a interioritzar els principis del treball emocional en la prestació de serveis. Els instructors també podrien exposar els estudiants a escenaris reals al restaurant de pràctiques que ofereixen diferents perspectives sobre el treball emocional.)

Role-play i simulació comparteixen el fet que l'estudiant participa activament en una acció real, en un entorn real i amb companys reals. La seqüència es realitza també en temps real. La principal diferència és que en el *role-play* el participant pot assumir un rol que no és necessàriament el seu (per exemple, jo soc enginyer però "faig de director de banc", mentre que en la simulació no, l'alumne no representa un paper diferent de la seva activitat professional, l'alumne fa la simulació dintre el seu propi rol professional (és a dir, un metge fa la simulació actuant amb el seu propi perfil, el de metge). La segona diferència important és que la simulació no és únicament una actuació, sinó que parteix d'una part preparatòria (*pre-briefing*), la pròpia simulació, i una part reflexiva guiada, molt intensa, amb un facilitador professional i altres alumnes que hi han participat com a observadors, on realment aconsegueix assentar l'experiència i el coneixement (*debriefing*).

Per tant, el procés bibliogràfic i l'experiència ens porten a determinar la simulació com la metodologia més adient per a la formació que ens hem fixat com a objectiu.

Conclusions

Com a conclusió d'aquesta presentació, que correspon de manera senzilla a la part teòrica del doctorat sobre la simulació com a metodologia formativa per a l'equip de sala en la restauració, podem acceptar que la simulació és una metodologia formativa vàlida per a la formació dels equips de sala, especialment en la formació de les competències transversals, que són les que tenen més incidència en la satisfacció del client i les que són de més difícil formació mitjançant altres metodologies, especialment les més tradicionals.

En el transcurs d'aquest procés de recerca hem fet tres simulacions que ens han permès complementar i validar aquesta part teòrica. Les dues primeres, en el marc del màster universitari en Metodologia de la Simulació (CISARC i Facultat de Ciències de la Salut de la UManresa – UVic-UCC), i la tercera durant les activitats desenvolupades dintre de l'àmbit de la Comissió Territorial de Barcelona Interior i Comarques Centrals. En les tres simulacions, incorporant cada vegada elements de millora, es va demostrar que la metodologia i el disseny desenvolupats donaven potencialment molt bons resultats. En els propers mesos es realitzarà una prova més àmplia dintre d'una escola d'hostaleria per donar validesa a la metodologia.

Bibliografia

- Alhelalat, J. A.; Habiballah, A.; Twaissi, N. M. (2017). "The impact of personal and functional aspects of restaurant employee service behaviour on customer satisfaction", *International Journal of Hospitality Management*, 66, pàg. 46-53. https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2017.07.001.
- Kucharčíková, A.; Ďurišová, M.; Tokarčíková, E. (2015). "The role plays implementation in teaching macroeconomics. Procedia-Social and Behavioral Sciences", *ScienceDirect*, 174, 2489-2496. https:// doi.org/10.1016/j.sbspro.2015.01.921.
- Nyanjom, J.; Wilkins, H. (2016). "The Development of Emotional Labor Skill in Food and Beverage Practical Training". *Journal of Hospitality and Tourism Education*, 28(4), pàg. 178-188. https://doi.org/10.1 080/10963758.2016.1226847.
- Sisson, L. G.; Adams, A. R. (2013). "Essential hospitality management competencies: The importance of soft skills". *Journal of Hospitality and Tourism Education*, 25(3), pàg. 131-145. https://doi.org/10.1080/1 0963758.2013.826975.

9.9. Estat de la professionalització de la cuina. Propostes de futur

VINYET CAPDET
CETT-UB

Dins del marc del Tercer Congrés Català de la Cuina en l'àmbit territorial de Barcelona es van dur a terme una sèrie d'accions contemplades des del punt de vista del context educatiu.

Si entenem bé el concepte de gastronomia, podem fer referència a la definició proposada que engloba de manera àmplia la definició i l'abast de la cuina en el sentit més literal, "L'art de preparar bé els aliments perquè siguin més sans (nutrició), més bons (sensorialment i emocionalment) i més sostenibles". Aquesta definició pot centrar l'objectiu de manera més holística del que hauria de ser el futur de la cuina catalana.

El futur de la cuina catalana

Començant per les activitats que s'han dut a terme, destaquem la Trobada Gastronòmica realitzada i organitzada per CETT-UB, els dies 1 i 2 d'abril de 2019, amb el títol "El futur de la cuina catalana".

Es va fer un recorregut de l'anàlisi sobre la nostra cuina, per tal d'abordar temàtiques relacionades amb el present, el passat i el futur de la nostra gastronomia, mitjançant ponències de professionals del sector i taules rodones, on els estudiants de cuina i gastronomia van poder aprofundir en les següents temàtiques: patrimoni culinari, identitat i zones culinàries; tendències i la influència d'altres cuines al corpus culinari català, i la perspectiva de la cuina catalana actual i la de futur.

La primera de les ponències, a càrrec de Sergi de Meià, xef i president de l'Institut Català de la Cuina, es va centrar en les zones culinàries, en l'enfocament en l'arròs tan característic de la nostra terra, fent incís en tres parts: marinera; nord, sud i Delta de l'Ebre; interior, Depressió Central i Terres de Ponent, i muntanya, Pirineu. Hi van participar els cuiners referents com Marc Gascons, Arnau Bosch, Fran López, Fina Puigdevall, Joel Castanyé i Albert Boronat.

Generacions culinàries en el patrimoni català

Tot seguit, va arribar la ponència "Generacions culinàries en el patrimoni català", a càrrec d'Ada Parellada, i també una altra sobre el pa de pagès, amb els forners de renom Anna Bellsolà de Baluard, Xavier Barriga de Turris, Jordi Morera de L'Espiga d'Or i Xavier Ramon de Triticum.

Diàleg "Sushi o fricandó?"

D'altra banda, la identitat de la nostra cuina corre un risc, atesa l'alta influència d'altres cuines, i com els nostres joves coneixen cuines asiàtiques, sud-americanes i d'altres països, i no saben reconèixer plats de la nostra cuina tradicional. Aquí les escoles de cuina hi tenen un paper fonamental, però cal no obviar el paper de la societat i la responsabilitat de transmissió del patrimoni culinari català. La ponència per reforçar aquest objectiu va ser a càrrec de Nandu Jubany i Hideki Matsuhisa amb el diàleg "Sushi o fricandó?".

Per acabar, vam fer una demostració culinària d'àvies i nets/es a aquests/es estudiants de cuina. Plats tradicionals de cuina catalana, que mostren com els més grans i coneixedors de la cuina tradicional traspassen el llegat del que és i ha estat la nostra forma de ser.

Mitjançant l'anàlisi de les diferents ponències i xerrades, hem comparat els diversos punts de continguts en referència amb les diverses variables de la cuina catalana, i s'han posat de manifest diferències entre el que hauria de ser el coneixement de la nostra cuina i l'estat actual. Cal clarament apostar per una formació inicial en els nostres aliments, els nostres productors i les nostres tradicions culinàries, és a dir, la nostra essència, que no deixa de ser el nostre mirall en tot allò que ens engloba en la nostra manera de ser, i podem concloure que la cuina és cultura i és identitat.

Quant a la formació a Catalunya i a l'Estat espanyol, cal destacar quin és l'estat de la qüestió actual pel que fa a titulacions oficials de cuina i gastronomia.

Formació en cuina/gastronomia

FP	Ensenyaments universitaris		
Formació professional de grau mitjà	Graus universitaris	Màsters	Doctorat
Formació professional de grau superior	Cursos d'extensió universitària i títols propis		

Es pot posar de manifest que hi ha hagut un gran avenç en aquest àmbit, i que dins del sector culinari ja no es parla només de la formació pofessional, sinó que hi ha estudis universitaris en cuina i gastronomia.

La situació actual de la formació va des de la formació professional de grau mitjà, amb el títol de Cuina i Gastronomia, a la qual s'accedeix des dels estudis de graduat en ESO, i la formació professional de grau superior, amb el títol de Direcció de Cuina, a la qual s'accedeix des del batxillerat o havent superat el cicle formatiu de grau mitjà de família comuna.

D'altra banda, trobem titulacions universitàries en graduats en cuina i cursos d'extensió universitària, que són títols propis de la mateixa universitat i que donen cabuda a professionals del sector sense titulació prèvia, la qual cosa els permet fer estudis específics per ampliar coneixements en matèria específica del seu lloc de treball. Als estudis universitaris en cuina s'hi accedeix amb el batxillerat i les PAU i, per finalitzar, els màsters específics i els programes de doctorat.

El paral·lelisme de la formació amb l'evolució del sector ha anat de la mà, fent evolucionar noves formacions, per poder donar resposta a aquestes empreses emprenedores i amb innovació constant. Era un gran repte formar els futurs professionals amb la mirada posada al futur i per cobrir llocs de treball que contribuïssin a fer un país més referent en cuina i gastronomia. Tal com exemplifica el quadre, es pot observar l'evolució del sector i, simultàniament, la formació.

Els anys d'influència del sector, des dels seus inicis, van començar amb els moviments culinaris més importants, iniciats a Catalunya de la mà de Ferran Adrià. Aquest va seguir les passes iniciades de la cuina basca, això sí, sense obviar la influència de la cuina francesa. De totes maneres, Adrià va marcar un moviment culinari molt important: l'embrió tecnoemocional, que va ser seguit per grans cuiners com Joan Roca o Carme Ruscalleda, entre molts altres. Aquesta tendència encara actual es basa en la tècnica, la tecnologia i les

Formació

1990	2003	2006	2011	2014	2019	2025
FP LOGSE	CEUS específics CETT-UB	FP LOE	Grau universitari U. Mondragón	Màster específic GCCG UBUPC	8 graus	Doctorats Increment FP dual

Sector

1994	1999	2000	2003	2006	2019	2025
Embrió tecno-emocional	Indústria alimentària i El Bulli	1r taller de cuina	Departament Científic ElBulli taller Fundació Alícia	El Bulli, millor restaurant del món	El Bulli, millor influència alta cuina Adrià, Ruscalleda i Roca	Innovació model de negoci global

emocions, des de les experiències del comensal quant a la sensorialitat, de crear emoció, del factor sorpresa... Resumint, hi ha un canvi en la manera d'entendre la figura del client, que forma part de tota l'experiència de principi a fi.

Paral·lelament, l'apropament de la indústria alimentària als xefs, per exemple, l'any 1999, amb els olis aromàtics de Borges i Ferran Adrià. Tots aquests fets van fer sinergies entre un món tecnològic i un artesà, i van fer que avencessin amb èxit els resultats i, en contrapartida, les influències del sector industrial afavorien el coneixement en l'àmbit de la restauració. El coneixement científic anava agafant terreny, i va ser quan Ferran Adrià va crear el primer taller de cuina al món, i això va fer que, ara mateix, la majoria de xefs referents al món en tinguin un.

Amb aquest paral·lelisme, les escoles d'hostaleria treballen en continguts científics aplicats a la cuina. Al CETT vam apostar per fer una unitat formativa pròpia, de la mà de Pere Castells, que també era el químic que treballava conjuntament amb Ferran Adrià.

Entre el 2011 i el 2014, apareixen els dos graus universitaris, el primer de la Universitat de Mondragón, al Basque Culinary Center, amb el grau d'Arts Culinàries, i el 2014 el grau Interuniversitari de Ciències Culinàries i Gastronòmiques de la Universitat de Barcelona i la Universitat Politècnica de Catalunya, promogut per iniciativa del Campus de l'Alimentació de Torribera (UB) i del CETT, amb la incorporació de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB), al Campus de Castelldefels de la UPC, i la Fundació Alícia. En el conjunt de l'Estat espanyol, actualment hi ha vuit graus universitaris en cuina i gastronomia.

Convé ressaltar que la influència de la cuina catalana de la mà de Ferran Adrià va marcar un abans i un després del posicionament de Catalunya al món. S'ha de recalcar la importància de seguir fent estratègia i treballar fort amb mirada de futur, amb recerca de coneixement expert en cuina, i que és imprescindible el treball comú entre el sector professional i l'ensenyament. L'ensenyament aposta per noves metodologies, tant en la formació professional amb el model dual com en noves maneres d'ensenyar i potenciar la participació de l'estudiant de manera activa, i el contacte real amb les empreses, ja sigui amb pràctiques, amb reptes o amb la participació activa dels professionals del sector a les aules.

S'ha de recalcar la importància de seguir fent estratègia i treballar fort amb mirada de futur, amb recerca de coneixement expert en cuina, i que és imprescindible el treball comú entre el sector professional i l'ensenyament.

A Catalunya, l'any 2014 vam iniciar en el que seria el primer grau interuniversitari de cuina (UB-UPC) de Ciències Culinàries i Gastronòmiques de l'Estat espanyol liderat per dues universitats públiques. Neix de la unió, la voluntat i el compromís de la Universitat de Barcelona i la Universitat Politècnica de Catalunya, mitjançant el CETT-UB, el Campus de l'Alimentació de Torribera (UB) i l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (UPC), per oferir una formació d'alt nivell que respongui a les necessitats del sector de la cuina i la gastronomia, i per impulsar els estudis i la recerca en aquests àmbits. Aquest projecte aporta una mirada innovadora i holística amb activitats formatives en tres campus especialitzats i en diferents zones geogràfiques, i això permet que estudiants tinguin una experiència diversa i molt rica. Avui, comptem amb el Campus de l'Alimentació de Torribera, a Santa Coloma de Gramenet, amb una especialització en Nutrició, Ciències i Tecnologies dels Aliments, i Seguretat Alimentària; el Campus de Castelldefels, amb l'ESAB-UPC, amb l'especialització en producció primària, qualitat agroalimentària i estudis sensorials, i el Campus del CETT-UB a Barcelona, amb una formació transversal i moderna de les ciències i tècniques culinàries, i dels diferents perfils de cuina, turisme i gastronomia. A més a més, els estudiants disposen del espais de la Fundació Alícia al Món Sant Benet (Bages), on s'imparteix l'assignatura d'investigació culinària a 4t curs.

Constitueix, doncs, un nou i vital eix docent pel que fa a l'oferta acadèmica relacionada amb l'agroalimentació, la nutrició i la salut, la tecnologia dels aliments i la gastronomia. I ofereix una visió des de les ciències culinàries i gastronòmiques que permet proporcionar a la societat, a l'empresa alimentària i al sector de la restauració els perfils professionals necessaris per fer front als reptes i les oportunitats del futur.

Va comptar i compta amb l'assessorament gastronòmic i la col·laboració de Joan Roca, i la participació, en el disseny de la memòria, d'altres cuiners i professionals del sector. Aquest perfil està dotat dels coneixements que els permetin comprendre i visionar el fenomen culinari i gastronòmic des d'una perspectiva científica, tecnològica, social, cultural i de gestió empresarial.

El grau té dues mencions triades pels perfils de sortida i els grans sectors de la cuina: (i) Direcció d'alta cuina i innovació gastronòmica, i (ii) Direcció culinària i innovació a la indústria alimentària i en col·lectivitats. Aquestes especialitats perfilen professionals com ara xefs, gestors o investigadors, entre d'altres. Les competències treballades de manera més exhaustiva en el grau, per a un bon lideratge de futur, són les següents: cultura, comunicació i societat, cuina i gastronomia, ciència i tecnologia, iniciativa emprenedora i gestió empresarial, innovació i creativitat, i lideratge i sostenibilitat.

En l'actualitat cal destacar el paper de la dona dins dels estudis de cuina; en la formació professional, al voltant del 70 % són homes i, en canvi, en els estudis universitaris en cuina està igualat al 50 %. És un fet molt significatiu dins del sector de la cuina, que, des de sempre, ha estat liderat per homes, de manera que es podrà veure en un futur com avança el paper de la dona en la cuina professional.

Actualment hi ha un total de 77 graduats, el 90 % estan ocupats i el 50 % d'aquests tenen càrrecs de responsabilitat, tot i que cal fer molta feina per difondre aquest nou perfil per donar a conèixer aquest nou professional.

Per acabar, cal detallar els màsters oficials universitaris especialitzats per a la continuïtat d'estudis tant a l'Estat espanyol com a Catalunya. Tenir aquests tipus de formacions és fonamental per academitzar la cuina, la transferència de coneixement, l'especialització, el món de la ciència i la cuina, o la innovació, entre d'altres. A l'Estat espanyol trobem el de Ciències Gastronòmiques, de la Universitat de Mondragón, a Sant Sebastià; el de Gastronomia, Nutrició i Empresa, de la Universitat San Pablo CEU, a Madrid; el de Ciències

Gastronòmiques, en tràmit, de la Universitat de Granada i Còrdova, i a Catalunya, el màster interuniversitari Ciències Sensorials en Alimentació, de la Universitat de Barcelona i Universitat Politècnica de Catalunya, i el de Gastronomia Sostenible, en tràmit, de CETT-UB a Barcelona. Per concloure, cal ressaltar que fomentar el talent i el diàleg de l'acadèmia amb els centres de recerca, amb les empreses i amb les institucions és i serà clau perquè els nostres estudiants adquireixin més talent, tinguin una millor ocupabilitat i tinguin més èxits professionals i socials.

9.10. Gastronomia computacional i gestió del coneixement gastronòmic

MARTA VILA I AXEL BIDON-CHANAL
Campus de l'Alimentació de Torribera. Universitat de Barcelona

La gastronomia computacional s'ocupa de l'anàlisi de dades massives (*big data*) a l'àmbit gastronòmic. És una disciplina jove —la primera menció és d'Ahnert (2013)— que està despertant un gran interès tant a l'àmbit acadèmic, on destaca el treball que s'ha fet per comprovar a partir de l'anàlisi de dades massives la hipòtesi del *food pairing* (Yong-Yeol *et al.*, 2011), com al sector empresarial, on s'estan desenvolupant aplicacions i sistemes vinculats al fet gastronòmic, com és el cas de l'empresa Delectatech.

La gastronomia computacional s'ocupa de l'anàlisi de dades massives (*big data*) a l'àmbit gastronòmic.

El projecte CC-Cuina (Comparació de Corpus de Cuina) és un dels projectes de la línia de recerca en gastronomia computacional del Departament de Nutrició, Ciències de l'Alimentació i Gastronomia del Campus de l'Alimentació de Torribera, coordinada pels doctors Axel Bidon-Chanal Badia i Marta Vila Rigat. En aquest projecte hi participa també El Celler de Can Roca (ajuda a la mobilitat de doctors impulsada per l'Obra Social "la Caixa" i la Fundación Triptolemos RED CEI Agroalimentaria).

En la fase actual del projecte, s'està analitzant la presència de la tradició culinària catalana en la cuina d'El Celler de Can Roca. Primer es va fer comparant el receptari del restaurant amb el *Corpus del Patrimoni Culinari Català*; en una segona fase del projecte s'hi va introduir també l'obra *100 plats indispensables de la cuina catalana*, de Jaume Fàbrega, autor referent en la compilació de receptes pertanyents a la tradició catalana.

CC-Cuina utilitza tècniques d'extracció d'informació i de processament del llenguatge natural (a través d'una col·laboració amb el Centre de Llenguatge i Computació – CLiC del Departament de Filologia Catalana i Lingüística General de la UB) per tal d'extreure els ingredients, les tècniques i les relacions entre aquests en diversos receptaris de cuina. Un cop extreta la informació, els ingredients i les tècniques es normalitzen i classifiquen per tal de poder ser després analitzats i comparats. Amb aquest objectiu, s'està treballant en col·laboració amb el Laboratorio di Fisica Gastronomica de la Universitat de Parma sota la direcció del professor Davide Cassi.

En aquest projecte hi han treballat i hi treballen diversos estudiants del campus a través de beques de col·laboració derivades d'un ajut EMQEI 2014 de la Generalitat de Ca-

talunya, de beques de col·laboració fruit d'un acord amb l'ajuntament de Santa Coloma de Gramenet, de treballs de final de grau de les titulacions del Campus de l'Alimentació i d'estudiants del Basque Culinary Center a través de convenis de pràctiques.

Un altre dels projectes de la línia de recerca en gastronomia computacional és el desenvolupament de l'eina de suport a la creativitat en cuina Appetit, fruit d'un conveni de col·laboració amb Telefónica I+D. Appetit és un sistema creat per Telefónica I+D que proposa noves combinacions d'ingredients a partir de l'anàlisi de la concurrència d'ingredients en milers de receptes, altrament dit *food bridging* (Simas *et al.*, 2017).

Cal destacar que, per treballar amb dades de manera efectiva, cal que aquestes s'estructurin de manera adequada i que la terminologia emprada sigui consistent. Aquesta mirada cap a les ciències gastronòmiques adquireix especial importància en un moment com l'actual, d'entrada de la gastronomia a les universitats, i en què una adequada gestió del coneixement culinari esdevé imperativa.

En aquest marc es treballen també qüestions de terminologia (Vila, Bidon-Chanal i Egea, 2017) amb Serveis Lingüístics de la UB i el TERMCAT. Fruit d'aquest treball és el diccionari *Oli d'oliva en textures* (TERMCAT, 2019). També es treballen qüestions de classificació del coneixement vinculades als treballs desenvolupats a l'entorn de l'antiga Unitat UB-Bullipèdia, com ara la classificació de productes no elaborats (D'Ambrosio *et al.*, 2017).

Referències

- Ahnert, S.E., 2013. "Network analysis and data mining in food science: the emergence of computational gastronomy". *Flavour*, 2:4. Disponible a: https://flavourjournal.biomedcentral.com/ articles/10.1186/2044-7248-2-4.
- D'Ambrosio, U.; Vila, M., Adrià, F.; Bayés-Garcia, L.; Calsamiglia, S; Castells, P.; Castro, O.; Garnatje, T.; Gosàlbez, J.; Jofre, J.; Mariné, A.; Reig, R.; Rubiralta, M.; Xatruch, E.; Vallès, J. 2017. "Classification of unelaborated culinary products: scientific and culinary approaches meet face to face". *Food Culture & Society*. Disponible a http://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/15528014.2017.1288790.
- Simas, T.; Ficek, M.; Díaz-Guilera, A.; Obrador, P.; R. Rodríguez, P. 2017. "Food-bridging: a new network construction to unveil the principles of cooking". *Frontiers in ICT*. Disponible a http://journal.frontiersin.org/article/10.3389/fict.2017.00014/full.
- TERMCAT, Centre de Terminologia. *Oli d'oliva en textures* [en línia]. Barcelona: TERMCAT, Centre de Terminologia, cop. 2019. (Diccionaris en Línia).
- Vila Rigat, M.; Bidon-Chanal Badia, A.; Puigventós, Egea Puigventós, À. "La terminologia en la construcció de les ciències gastronòmiques. Experiència docent en el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques". *Terminàlia* (2017), núm. 15, pàg. 57-58. També disponible en línia a: http://revistes.iec.cat/index.php/Terminalia/article/view/142321/ pdf_1244.
- Yong-Yeol, A.; Ahnert, S.E.; Bagrow, J.P.; Barabási, A.L. 2011. "Flavor network and the principles of food pairing". *Scientific Reports*, 1:196. Disponible a https://www.nature.com/articles/ srep00196.pdf.

9.11. Observatori Science & Cooking Barcelona

TONI IRUELA I ÀLEX ARDÈVOL
Omnios

La intervenció de Toni Iruela (Impulsor de l'Observatori Science and Cooking Barcelona) a l'acte de cloenda del Tercer Congrés Català de la Cuina es va enfocar a remarcar la importància de la tecnologia en els congressos i en la revolució del coneixement.

Entenem la revolució del coneixement com una evolució de la gestió del coneixement, anant un pas més enllà de l'emmagatzemament d'informació i treballant per saber com accedir-hi en els moments necessaris. Es tracta de transformar dades desestructurades en dades estructurades, en convertir el coneixement tàcit en coneixement explícit; en definitiva, agafar dades disperses i donar-los un factor d'utilitat.

La intel·ligència artificial, en concret el processament de llenguatge natural (PNL), és una tecnologia que permet que un ordinador "entengui" el que diem sense necessitat d'haver de transformar-ho a un idioma de programació. A més, el PNL té diversos avantatges:

- Té capacitat de tractar grans volums d'informació de forma simultània.
- Pot treballar en diferents fonts i idiomes.
- No cau en biaixos humans a l'hora de tractar aquesta informació.

L'idioma és un factor molt important en el processament del llenguatge natural, per això els algoritmes i serveis de PNL més avançats són en anglès, xinès i castellà, atesa la gran quantitat de població que parla aquestes llengües.

El català, en cert moment, havia estat capdavanter en els inicis d'internet, amb la creació del domini ".cat", de fet, va ser la catalana la primera edició de la Wikipedia a publicar articles després de l'anglesa. Tot i això, en els darrers temps en què les tecnologies avancen molt més de pressa del que som capaços de digerir, el català s'ha quedat enrere en la revolució de la intel·ligència artificial, i això ha repercutit en una mancança d'accés a models preentrenats i recursos per treballar en PNL català. Aquesta temàtica, comentada en la presentació i *a posteriori* amb el Molt Honorable President de la Generalitat Quim Torra, ha estat encapçalada pel govern català i el Departament de Polítiques Digitals i Administració Pública de la Generalitat durant la segona meitat del 2020, impulsant projectes entre centres de recerca i grans empreses, i convertint-se en l'inici d'allò que algun dia esdevindrà l'obertura dels models de PNL en català a les *start-ups*, les pimes i els grans proveïdors internacionals de serveis, que ara es veuen forçats a treballar en altres idiomes en els seus projectes.

A continuació, Àlex Ardèvol, emprenedor i CTO a la *start-up* de Barcelona Omnios, presentarà l'eina que ha de permetre la digitalització dels congressos i l'emmagatzemament i l'anàlisi de grans quantitats de contingut audiovisual.

El *software* presentat durant l'acte era la primera versió del que avui és Winnow.video, una plataforma de *video on demand* (VOD) intel·ligent, que analitza automàticament tots els vídeos que s'hi carreguen per tal de permetre als usuaris navegar intel·ligentment i poder activar el coneixement de manera pràctica i eficient a través de mapes conceptuals.

El funcionament de la plataforma es basa en la transcripció i l'anàlisi de PNL (a partir de *Topic Modelling* i *Topic Labelling*) dels vídeos que s'hi carreguen, i mostra l'anàlisi de manera interactiva a través de mapes conceptuals que permeten fer cerques intel·ligents

dins dels vídeos i traslladar-se al moment exacte en el vídeo on es menciona la paraula cercada. D'aquesta manera, l'usuari pot estalviar temps de visió de tot el contingut per accedir de directament a aquella informació que té valor per a ell.

L'altra funcionalitat que permet la navegació de manera diferent és a partir dels *knowledge maps* o *net graphs*, unes representacions gràfiques dels conceptes mencionats. En aquests gràfics, on s'atribueixen a cada ponent aquelles temàtiques de les quals ha parlat en els vídeos, ja no es presenten les paraules o *keywords* que menciona de manera explícita, sinó que els algoritmes de PNL permeten al *software* entendre, segons el context de la ponència, conceptes o temàtiques d'un nivell superior d'abstracció sense la necessitat d'haver-se mencionat explícitament.

Aquest tipus de gràfics també mostren les marques, localitzacions o persones que s'hagin mencionat durant la ponència. De la mateixa manera que la cerca intel·ligent, fent clic als nodes de cada un dels conceptes en els *knowledge maps* es pot navegar al punt exacte del vídeo en qüestió on es mencionen.

A partir d'eines d'intel·ligència artificial com aquesta que va presentar Omnios, es pot fer un salt en la recerca i en el que representen els observatoris avui en dia, reduint moltes hores de treball manual repetitiu i ineficient, i automatitzant processos, afegint el format audiovisual (el format amb més creixement en els últims anys) dins del conjunt de documentació i fonts que fins ara es consultaven.

La gravació dels congressos, les potents recerques acadèmica i empresarial que es duen a terme en el sector de la cuina i els avanços de la tecnologia PNL són els ingredients adeqüats per a la creació d'un observatori internacional que ajudi al posicionament de Barcelona i Catalunya com a referents en ciència i cuina.

Després de la presentació, l'equip d'Omnios va poder seguir l'explicació del potencial d'eines de gestió de vídeo i de coneixement amb el Molt Honorable President de la Generalitat, Quim Torra, qui, a través del seu equip, va mostrar interès a seguir comentant i entenent el funcionament de Winnow.video. Aquesta conversa va portar a una posterior visita al Parlament, on es va remarcar la importància de l'impuls de polítiques digitals per promoure les tecnologies de PNL en català i de suport a les *start-ups* i els emprenedors de Catalunya.

Aplicació de la tecnologia Omnios al Science & Cooking World Congress Barcelona: creació d'un observatori internacional participat denominat "Science & Cooking Barcelona".

L'Observatori Internacional Participat (OIP), segons la normativa de la Universitat de Barcelona, es genera a partir de la voluntat de diversos actors i promotors del Science & Cooking World Congress Barcelona 2019, en el marc del Tercer Congrés Català de la Cuina per desenvolupar una estructura de gestió del coneixement culinari i científic relacionat amb l'àmbit de promoció de la investigació culinària, aplicant tècniques d'intel·ligència artificial, i de preservar tot aquest coneixement per a la seva utilització per part de la societat, les institucions universitàries, els xefs i les empreses, informant periòdicament de l'evolució dins d'aquest nou àmbit acadèmic al voltant de la gastronomia científica, o ciència gastronòmica, i del sector culinari.

L'OIP té com a objectiu la promoció i la coordinació de les activitats de recerca i innovació d'excel·lència en l'àmbit de la ciència i la cuina, en la seva visió interdisciplinària i holística, així com la seva difusió a la societat i la transferència dels resultats de l'R+D al sector productiu. Informarà també periòdicament les administracions nacionals i internacionals, i europees, de l'evolució d'aquest àmbit de coneixement. L'OIP podrà també organitzar activitats acadèmiques dirigides a promoure el debat científic i de la promoció de la formació especialitzada i contínua, i a publicar els seus resultats.

9.12 Neurogastronomia. L'univers cervell-cuina

Les relacions entre el cervell i les experiències gastronòmiques

MIGUEL SÁNCHEZ ROMERA
Xef i neuròleg
web: http://sanchezromera-style.com/ca/

DR. ANTONI BULBENA
Catedràtic de Psiquiatria i director del Departament de Psiquiatria i Medicina Legal de la Universitat Autònoma de Barcelona

Abans que res, voldria deixar constància del meu agraïment a la promotora i coordinadora del Tercer Congres Català de la Cuina que es va celebrar el darrer any 2019.

Ha estat un honor poder contribuir a l'enorme treball infatigable i entusiasta de la directora de la FCCG, Pepa Aymení, que està construint un futur prometedor i brillant rellançant la trajectòria internacional de la cuina catalana. Les ponències que hem pogut compartir en aquesta cloenda van des de la cultura fins a la història, la ciència i la investigació, així com l'estudi de l'alimentació i les seves connexions amb l'agricultura, la ramaderia o la pesca, per enumerar-ne algunes.

La meva col·laboració es resumeix en la presentació i el programa del futur màster La Neurogastronomia - L'univers Cervell-Cuina. Al mateix temps, fem una presentació i donem les primeres passes per anar construint una il·lusió que he abraçat des de fa mes de vint anys, que és poder disposar, a Barcelona, d'una institució de referència, el BNC (Barcelona Neurogastronomy Center), descrit en la segona part de la meva ponència.

Deixem que els digui, per iniciar aquesta presentació, que el major triomf de la cuina catalana es deu, principalment, a la cuina catalana; a més del paper que han jugat un conjunt de cuiners i cuineres a Catalunya que representen la cuina catalana, una cuina que ja existia abans dels mateixos cuiners. Tot comença, doncs, en la cuina catalana.

Avui veiem com la ciència està col·laborant amb la gastronomia. Hi ha una àrea de la ciència que nosaltres creiem que és important i, com a neurocientífic, crec que en el món de la cuina res s'escapa de l'activitat del cervell. Vaig descriure, l'any 2001, les bases del que avui podem conèixer com la neurogastronomia. Un àmbit que se situa entre dos pols; un, el cervell, i l'altre, la gastronomia, i més concretament la cuina. Tot es produeix en el cervell i tot es dirigeix cap al cervell. Fins i to allò més lloable, que són les emocions, dirigides pel nostre cervell. Dit d'una altra forma: la neurogastronomia és la part de la ciència que

Hi ha una àrea de la ciència que nosaltres creiem que és important i, com a neurocientífic, crec que en el món de la cuina res s'escapa de l'activitat del cervell.

estudia les relacions entre el cervell i l'experiència gastronòmica, i els seus efectes en la nostra salut i el nostre benestar. Ja vaig evocar-ho inicialment al llibre *La cocina de los sentidos* (2001); posteriorment, el 2006-2007, vaig utilitzar aquesta paraula que representa la neurogastronomia. Tot i que també va ser utilitzada la paraula el 2006 en anglès, no va ser estructurada com a disciplina, i per això un dels objectius i aportacions d'aquest Tercer Congrés és la proposta d'aquesta estructuració. La presentació d'aquest objectiu en el marc del Tercer Congrés es va fer el dia 11 de juliol de 2019 a l'Edifici Històric de la UB, amb aportacions de l'equip de professors de la UB (Santiago Ambrosio, Juan José Moreno i el doctor Jaume Campistol) i la UAB (el doctor Antoni Bulbena).

Hem d'entendre, doncs, que la neurogastronomia, com la interacció entre les neurociències i la gastronomia, i aporta un nou enfocament científic a l'alimentació en la infantesa, l'adolescència i l'envelliment. Podem dividir aquesta disciplina en diverses fases. La primera, la percepció. Els aliments són absorbits pels receptors i es produeix la transferència d'informació sensorial. Després de la percepció trobem la segona fase, la sensació, una resposta subjectiva i personal. S'obre, així, la porta de la fase de les emocions. Unes poden ser positives i de plaer o, pel contrari, negatives i de disgust. Entrem en la fase de la memòria. La memòria gustativa és la primera de les memòries i, segurament, evolutivament, una de les primeres que va fer evolucionar el cervell humà. Finalment, el cervell organitza totes les fases produïdes per l'acció de menjar un aliment o un producte elaborat a la cuina. És en aquesta etapa que s'utilitza la intel·ligència.

Barcelona Neurogastronomy Center (BNC)

La complexitat d'aquest procés ens porta a voler obrir un diàleg entre experts de diferents disciplines que ens ajudin a centrar el marc de la nova disciplina de la neurogastronomia amb una mirada entre les neurociències, la gastronomia i la cuina, i la salut. Aquesta voluntat ens ha portat a crear el Barcelona Neurogastronomy Center com un projecte d'agregació d'experts, professors, metges i investigadors d'àmbit internacional per promoure la ciutat de Barcelona com a capital del coneixement gastronòmic internacional. Aquest centre té com a objectiu l'estudi, la creació i la difusió de coneixement, així com la recerca científica, que ens ajudi a entendre els mecanismes que influeixen en la percepció sensorial dels aliments i de les elaboracions culinàries, en les etapes de la infantesa, d'adolescència i l'envelliment, així com millorant les tècniques culinàries per fer els menjars més desitjables i saludables.

Uns mesos després de presentar-lo al Palau de la Generalitat, tinc la satisfacció de comunicar que durant el proper any 2021 publicarem una nova versió del llibre *La neurogastronomía*, editat el 2007, que va ser el primer llibre al món escrit sobre aquesta nova disciplina. Les bases d'aquell llibre van néixer l'any 2001 amb la publicació, a l'Editorial Planeta, de *La cocina de los sentido*s.

Ara hem fet un nou pas i estenem el temari de la neurogastronomia a la primera infància i l'adolescència, així com a l'edat adulta i l'envelliment. Destinarem un apartat específic a activitats pràctiques i útils sobre com hi podem contribuir amb la restauració col·lectiva per als infants i la gent gran, en tot el seu espectre. En aquesta nova versió hi participaran també prestigiosos catedràtics, professors, neuròlegs i neurocientífics.

No hi ha precedents d'aquesta nova visió de la neurogastronomia com a disciplina al voltant de la ciència i la cuina. Estic molt orgullós d'haver contribuït a posar la primera pedra, pels volts de l'any 1999, quan en un article publicat al diari *Levante* vaig donar a conèixer aquest nou concepte.

Antoni Bulbena, director del Departament de Psiquiatria i Medicina Legal de la Universitat Autònoma de Barcelona.

La neurogastronomia, entesa com la interacció entre les neurociències i la gastronomia, aporta un nou enfocament científic a l'alimentació en la infantesa, l'adolescència i l'envelliment.

La neurogastronomia és l'estudi dels sentits, el tacte, el gust i l'olfacte, però des de dintre. Des de dintre no vol dir només neurones. Vol dir també sensacions. Són, doncs, les dues coses, cervell i sensacions. És per això que necessitem que la gent segui a taula i es posi a parlar i a intercanviar opinions. Això és el que hem fet també un conjunt de neuròlegs, psiquiatres, bromatòlegs, psicòlegs, farmacòlegs i fisiòlegs, entre d'altres, amb el lideratge del neuròleg i xef Miguel Sánchez-Romera.

El projecte que hem desenvolupat aborda dos àmbits com infància-adolescència i la vellesa amb aspectes com ara el desenvolupament del sentit del gust durant les diferents edats; sistemes cerebrals que regulen la ingesta dels aliments; microbiota i sistema nerviós central; desenvolupament de la conducta alimentària, rebuig de l'aliment i fòbies alimentàries durant les primeres etapes de la vida impartit pels doctors Jaume Capistol i Valentina Esteban; trastorns de la conducta alimentària en nens i adolescents; trastorns de la ingesta i aliments restrictius (Dra. Marta Carulla); en l'àmbit de l'envelliment podem considerar el comportament i la conducta alimentària durant l'envelliment: dopamina i serotonina durant l'envelliment; gustos, sabors, necessitats, preferències, dificultats físiques i psicològiques, i condicionants; plaer i aversió durant l'envelliment; addicció (hedonisme reflexiu i irreflexiu), i hàbits i estils de vida (Dr. Antoni Bulbena).

Antecedents del concepte de neurogastronomia

Miguel Sánchez-Romera, neuròleg i xef que va iniciar la seva activitat culinària el 1996 amb el restaurant L'Esguard a Sant Andreu de Llavaneres, i que va obtenir la primera estrella Michelin l'any 1998, publica per primer cop les seves idees sobre la cuina, l'art i el color, dins d'un nou concepte que explica al diari *Levante* l'any 1999. L'any 2001 publica a l'Editorial Planeta *La cocina de los sentidos*, un llibre en el qual s'investiga la relació entre el cervell humà, els sentits, el plaer, la memòria, la idea i la cuina a través de la informació científica, i en el qual es descobreixen la intel·ligència i les emocions de l'art culinari. És la base conceptual del que serà el llibre *La neurogastronomia*, editat l'any 2007.

El terme "neurogastronomy" el trobem descrit en anglès, per primer, cop el 2006, per Gordon M. Shepherd, professor del Departament de Neurobiologia de la Yale University School of Medicine (Connecticut) en un article titulat "Smell images and the flavour system in the human brain" (Imatges olfactives i el sistema gustatiu en el cervell humà), publicat a la revista *Nature*. En un apartat d'aquest article, "Food Science and beyond", indica que els estudis sobre "human flavour systems in the brain" (els sistemes gustatius dels ésser humans en el cervell) poden ajudar a enfortir el moviment iniciat a la dècada de 1980 per col·locar el fet culinari en un nivell de reconeixement científic i acadèmic.

It is possible to imagine a future "neurogastronomy", combining the biochemistry of food preparation, the molecular biology of the olfactory receptors, and the knowledge of odour images and the brain flavor system reviewed here. Such a synthesis could have the potential improve our understanding of the human experience of eating and ways to shape it towards more flavourful and healthier diets. (És possible imaginar una futura "neurogastronomia", combinant la bioquímica de la preparació d'aliments, la biologia molecular dels receptors olfactius, i el coneixement de les imatges de l'olor i el sistema gustatiu del cervell, [conceptes] revisats aquí. Aquesta síntesi podria tenir el potencial de millorar la nostra comprensió de l'experiència humana de menjar i les maneres de donar-li forma a dietes més saboroses i saludables.)

Shepherd amplia el concepte en un llibre de referència titulat *Neurogastronomy. How the brain creates flavour and why it matters*, publicat l'any 2012 per la Columbia University Press (Nova York), basat en la recerca realitzada durant anys en el camp del Chemical Sense Program del National Institute of Health. A la pàgina 5 de la introducció tenim la seva descripció com la conjunció del terme *gastronomia* del grec, i el mot *neuro*, que representa el paper del cervell. La neurogastronomia comença amb el cervell i es pregunta com ell crea les sensacions dels aliments en menjar, en definitiva, el sabor (*flavour*).

L'any 2015, en la celebració del 50è aniversari de la creació de l'àmbit científic de la neurociència, es publicà un article, "The Art of Medicine", de Steve Roce (open.ac.uk), sota els auspicies de *The Lancet*, on es fa referència al concepte de neurogastronomia. Un any més tard, s'obre el Symposium of the International Society of Neurogastronomy i es posa data al naixement del concepte de neurogastronomia per part de Rachel S. Herz, en un article publicat a *Chemical Senses* el 2016. En aquesta data, el 7 de novembre de 2015, la University of Kentucky organitza la trobada de la International Society of Neurogastronomy (ISN), on es defineixen tres eixos principals en la neurogastronomia : (i) arts culinàries, (ii) pràctiques clíniques i (iii) neurociència.

La importància, però, de la relació entre el fet culinari i el paper del cervell en la formació dels sabors dels aliments que mengem va ser indicada per Miquel Sánchez Romera tant en el seu primer llibre, *La cocina de los sentidos*, de 2001, com en el seu tractat *Neurogastronomía: la inteligencia emocional culinaria*, de 2007, reeditada el 2008 pel Grupo SANED. És el primer cas en què un xef i neuròleg, a més d'un estudiós de l'art, aborda el coneixement científic des de la mirada experimental de la cuina.

Con el concepto de neurogastronomía pongo en paralelo la visión de la neurología y de la cocina para explicar la experiencia culinaria como resultado de una actividad cerebral o de una percepción sensorial. Estudiar la actividad sensorial asociada para conseguir un gusto, un color, un sonido y una textura que configuran el "sabor". La percepción de un guiso se compone de una carga sensorial, emocional e incluso racional que se produce en nuestro cerebro mientras se cocina y se come. (Fragment del llibre *Neurogastronomía: la inteligencia emocional culinaria*).

Paral·lelament, hem de considerar també el concepte de la gastrofisica, una nova ciència que prové de la fusió entre la gastronomia i la psicofísica, que marca la confluència entre les experiències culinàries i l'estudi científic de la percepció des d'una mirada de la psicologia. Aquest terme prové de l'experiència de Charles Spence, col·laborador habitual del xef Heston Blumenthal i membre del Crossmodal Research Laboratory (Department of Experimental Psychology) de la Universitat d'Oxford, al Regne Unit, que ha publicat recentment *Gastrofísica. La nueva ciencia de la comida*, Ediciones Paidós, de 2017, culminant, així, un extens nombre de publicacions científiques entre les quals cal considerar "Multisensory Flavor Perception", *Cell* de 2015, i "On the Psychological impact of food colour", a la revista *Flavour* de 2015, entre d'altres.

D'altra banda, Per Moller, del Department of Food Science de Universitar de Copenhagen, aposta per la gastrofísica com una nova disciplina científica emergent que, des d'un punt de vista multidisciplinari, busca explicar fets clau relacionats amb l'alimentació i el fet culinari, com ho fan també la neurogastronomia o la gastronomia molecular (Nicholas Kurti i Hervé This). Aquest professor treballa en col·laboració amb Peter Barham i han publicat junts un article fonamental, "Molecular Gastronomy: a new emergent scientific discipline" (2010), a la revista *Chemical Review*.

Aquesta introducció no pot oblidar-se de la necessària revisió del llibre *Physiologie du goût*, escrit per J. A. Brillat-Savarin (1755-1826) i publicada el 1825, ni les contribucions

de Harold McGee a *La cocina y los alimentos. Enciclopedia de la ciencia y la cultura de la comida* (sisena edició de 2011) i publicada com *On Food and Cooking* l'any 2004.

Bibliografia de Miguel Sánchez Romera

- *La Cocina de los Sentidos, la inteligencia y los sentimientos del arte culinario* (Planeta 2001)
- *Total Cooking, construccionismo culinario* (Akal, 2006)
- *Neurogastronomia, la inteligencia emocional culinaria* (Saned, 2007)
- *Alimenta bien tu cerebro* (Cúpula, 2017)
- *El gusto de la nariz* (Planeta, 2019)

Bibliografia d'Antoni Bulbena

- *Medición Clínica en Psiquiatría y Psicología* (Masson, 2000)
- Ansiedad. Neuroconectividad: la re-evolución (Tibidabo Ediciones, 2017)

9.13. La gastronomia com a motor de cohesió territorial i social

DRA. MARTA NEL·LO
Universitat Rovira i Virgili

Aquesta contribució s'emmarca en l'eix 6. Cuina i societat: La cuina catalana com a eina de prevenció, cohesió social i sostenibilitat.

Per cohesió social es refereix als lligams i al consens que s'estableixen entre individus, i està vinculada al sentiment de pertinença a una determinada comunitat. La cohesió social, segons Carles Bertran, no és un concepte estàtic sinó un principi cap al qual dirigir l'acció, que requereix la implicació del conjunt de la societat.

La cohesió territorial s'emmarca en la construcció d'un projecte per a la integració del territori i constitueix una elaboració prospectiva, en la qual s'inclou el reconeixement de la diversitat, el sentiment de pertinença i identitat, i les relacions entre allò local, allò regional, allò nacional i allò global.

El camí per fer-ho possible és conèixer i aprofitar els punts forts de cada territori perquè es pugui orientar i contribuir millor al desenvolupament sostenible i equilibrat; gestionar la concentració; fomentar la innovació, la creativitat i la productivitat; connectar millor els territoris i desenvolupar la cooperació on calen mecanismes d'integració/coordinació de les diferents polítiques sectorials amb incidència territorial.

Una fórmula que ho pot fer possible és l'ecosistema de la gastronomia.

Per conèixer un territori s'ha de conèixer la seva gastronomia. La cuina reflecteix la història antiga i recent d'un lloc, forma part de la cultura, la tradició i el paisatge, i és mostra de les riqueses naturals que aquell lloc pot oferir. Molts dels productes que defineixen la cuina i la gastronomia d'un país estan elaborats a partir d'aliments autòctons excepcionals i únics, arrelats al territori, que els proporciona un caràcter específic i amb personalitat

pròpia. El territori és l'eix vertebrador de l'oferta gastronòmica, i és la base i ha de constituir l'ADN de les experiències turístiques que es proposen al visitant.

Segons la darrera publicació de l'OMT (2019), un terç de la despesa d'un turista està dedicat al menjar. La gastronomia és un sector estratègic i molt transversal que ofereix moltes possibilitats, que ha evolucionat anant més enllà de taula, que aporta generació de riquesa i lloc de treball, creant valor a tota la cadena que la conforma. Contribueix també a donar resposta als Objectius de Desenvolupament Sostenible que formen part de l'Agenda de les Nacions Unides a escala mundial per a l'any 2030.

"La Cuina dels Genis"

Un projecte que ens ha definit i que creiem que deixarà empremta, i que ha nascut d'aquest Tercer Congrés, és "La Cuina dels Genis", relacionat directament i transversalment amb tots els eixos de debat del Congrés, però especialment amb els àmbits de treball centrats en la cohesió social i territorial, i la sostenibilitat de l'eix 6.

"La Cuina dels Genis" és un projecte promogut per la Facultat de Turisme i Geografia de la Universitat Rovira i Virgili, en col·laboració amb el producte turístic El Paisatge dels Genis i els seus agents públics i privats. El Paisatge dels Genis és un producte turístic cultural d'alt valor afegit, que contribueix a desvetllar per què el paisatge de Reus, Mont-roig, el Vendrell i Horta de Sant Joan, a la Costa Daurada i Terres de l'Ebre, va marcar tant l'obra dels quatre genis universals Pablo Picasso, Joan Miró, Antoni Gaudí i Pau Casals.

L'objectiu principal del projecte és crear un producte basat en experiències gastronòmiques i culinàries a l'entorn de la ruta turística d'El Paisatge dels Genis. Que els professionals traslladin a la cuina i a la restauració el llegat, l'obra, els valors i el paisatge inspirador dels genis creant el que denominarem "La Cuina dels Genis" i oferir, en col·laboració amb els agents públics, una proposta de turisme gastronòmic paral·lela i complementària a l'oferta cultural d'El Paisatge dels Genis.

Aquesta proposta es diferencia per l'*storytelling*. Té una narrativa pròpia amb missatge i inspiradora, on els cuiners encarregats de cuinar els diferents plats es converteixen en intèrprets del territori. Sense cap mena de dubte, el paisatge on es troba cadascun dels genis permet la creació de relats a través del temps, dels espais i dels valors personals dels Genis.

L'obra i el llegat dels artistes universals que inclou aquest producte turístic, els "Genis", ens permeten dialogar al voltant de la gastronomia a través de diversos elements, com els productes de proximitat, l'arquitectura, els plats, la natura, les formes, el color, el territori, els paisatges, les tècniques, les textures, la llibertat creativa, els sentiments o les emocions, i la identitat, entre d'altres.

En aquest projecte s'ha treballat per obrir un procés col·laboratiu i creatiu entre:

- Experts coneixedors de l'obra, la inspiració, la trajectòria vital i la vinculació amb el nostre paisatge d'aquests genis.
- Els museus i/o centres i fundacions vinculats a aquests artistes.
- Professionals del món de la cuina i la gastronomia.
- Productors del sector primari i la indústria agroalimentària vinculats amb aquest paisatge.
- Els principals agents públics implicats, els ajuntaments i els patronats municipals de turisme dels quatre municipis associats al producte El Paisatge dels Genis.

Per aconseguir els objectius proposats al projecte s'han establert cinc fases. Actualment estem desenvolupant la darrera, consistent en la celebració d'un acte i un esdeveniment

artisticoculinari de presentació del projecte. En aquesta ponència ens centrarem en les quatre primeres.

Fase I: articulació i definició de les taules de treball en l'àmbit de cada localitat (novembre de 2018).

Reunió constitutiva de les taules, on es presenten el projecte, els seus objectius i la seva metodologia, comptant amb el consens de les corporacions locals i els museus i centres dels quatre municipis.

Grups/taules de treball en els quatre territoris de la Ruta del Paisatge dels Genis (Reus, Gaudí; Horta de Sant Joan, Picasso; Mont-Roig del Camp, Miró; el Vendrell, Casals). Aquestes taules de treball van quedar conformades per un total de:

50 membres	Ajuntaments / Patronats o oficines de turisme Museus / fundacions Representants El Paisatge dels Genis Representants de la Facultat de Turisme i Geografia de la Universitat Rovira i Virgili 7 associacions i gremis de professionals i productors 14 restaurants / cuiners 14 productors

La creació i articulació d'aquestes taules ha permès potenciar i consolidar els vincles i el treball cooperatiu amb actors i agents vinculats, públics i privats, generant relacions de benefici mutu i concertant els interessos de tots, i coordinant esforços en benefici d'un projecte comú. La cadena de valor en turisme gastronòmic, sovint molt heterogènia, exigeix esforços per treballar des del punt de vista col·laboratiu. Les relacions entre el sector turístic i els sectors primari i secundari resulten essencials per connectar el rebost d'un territori amb la taula i poder, així, valoritzar els productes endògens.

Fase II: primeres reunions inspiradores (desembre de 2018 – gener de 2019)

Es van realitzar visites als museu, centre o fundació de cada geni, guiades per un expert del museu o el centre receptor. Es va perfeccionar la metodologia a seguir en el procés creatiu i el calendari de treball, i es va fixar un cronograma.

Finalment, per tancar aquesta primera ronda de reunions, es va celebrar la taula rodona "Paisatge dels Genis, Cuina i Territori" a la Facultat de Turisme i Geografia de la URV amb l'objectiu de poder aprofundir en el coneixement del llegat d'aquests genis i la seva vinculació amb el territori i la seva cuina, de presentar en públic el projecte i de poder organitzar una trobada conjunta dels membres de les quatre taules de treball.

Fase III: elaboració de les creacions i els plats

L'objectiu és posar en comú i consolidar la fitxa metodològica que serviria per documentar els plats creats dins el projecte "La Cuina dels Genis" i per establir les condicions de qualitat i de presència de productes de proximitat, de temporada i amb distincions com ara la de denominació d'origen protegida, en els plats i menús que en resultaran. Es posa, doncs, en marxa el procés creatiu de restauradors, forners i pastissers.

En aquesta fase més creativa es va comptar amb l'assessorament de Jordi Jardí, director de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils; durant els mesos d'abril a juny, els restauradors han dut a terme el seu procés creatiu i durant els mesos de juliol i setembre de 2019 els membres cada grup de treball aporten les seves primeres creacions per tal de degustar-les, comentar-les, aportar noves idees i consolidar el procés creatiu conjuntament.

Tot el procés compta amb un enregistrament audiovisual i fotogràfic de les creacions culinàries

Fase IV: seguiment. Redacció del material de difusió. Identificació de possibles accions futures (setembre-octubre de 2019)

Es va començar a dissenyar la publicació que serà la base de la comunicació i difusió del projecte. En aquesta publicació s'han bolcat els continguts dels trets gastronòmics dels municipis o territoris, les fitxes dels productors i productes representatius, i les fitxes de les elaboracions creades.

Actualment estem tancant la publicació, el disseny i la producció d'un esdeveniment gastronòmic en el qual seran presentades i degustades.

Paral·lelament a les darreres reunions, estem dedicant un cert temps a treballar les possibilitats de desenvolupament futur del projecte. Aquest projecte quedarà en mans de la gestió d'El Paisatge del Genis, que continuarà treballant, juntament amb les taules, i que preveu desenvolupar iniciatives com ara marxandatge, rutes, jornades gastronòmiques, esdeveniments específics, realització de tallers de cuina i tastos de productes per a nens i famílies, etc.

Resultats i contribucions

El turisme gastronòmic és molt transversal i pot ajudar a maximitzar la distribució dels beneficis del turisme en les comunitats i el territori. Empodera tots aquells que configuren la cadena de valor gastronòmica, especialment les comunitats locals i també els professionals en la seva qualitat d'ambaixadors del territori, reforçant, així, la identitat i el sentit de pertinència i autenticitat del lloc. Sense cap mena de dubte, el projecte "La Cuina dels Genis" és una proposta que destaca per la seva creativitat, originalitat, sensibilitat i singularitat, que busca despertar sentiments, emocions i donar a conèixer els genis, el seu llegat i la seva vinculació amb el territori. La proposta persegueix i encaixa de ple en el que es recull en la nova *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico* publicada per l'OMT i el Basque Culinary Center (2019), en la qual consideren que les experiències turístiques memorables són aquelles que compleixen amb els següents requisits: tenen un caràcter autèntic, diferencial i innovador; es desenvolupen en un entorn singular; permeten la socialització o interacció amb l'entorn; promouen un alt potencial d'aprenentatge; compten amb un caràcter temàtic; ofereixen diversió, relaxació o evasió; integren recursos del territori, i inclouen elements tangibles o de record.

PDF guía desarrollo

9.14. Cuina, producte i Terres de l'Ebre

Una oportunitat per al desenvolupament econòmic

JUAN ANTONIO DURO
Catedràtic Departament d'Economia. Universitat Rovira i Virgili

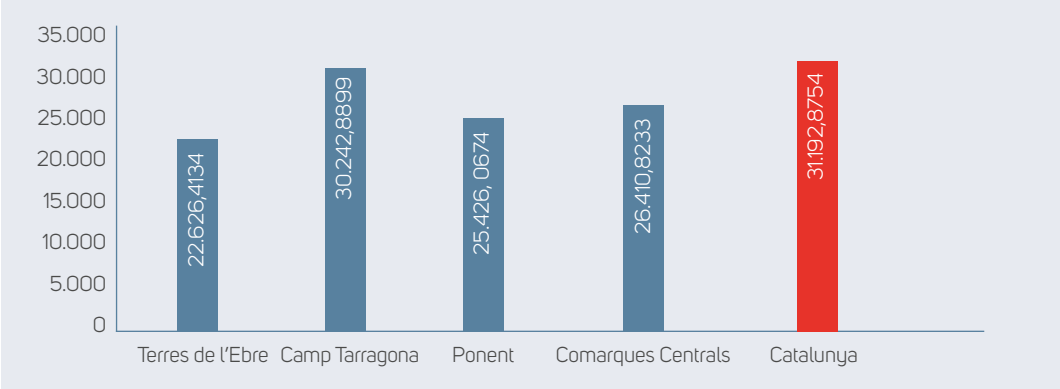
El grup de treball a Terres de l'Ebre va impulsar una jornada al llarg del Tercer Congrés Català de la Cuina titulada "Productes autòctons, innovació en la restauració i territori", que es va organitzar al Poble Nou del Delta, el 13 de desembre de 2018, amb més de 40 par-

ticipants. Però el seu fet diferencial, enfront d'altres territoris, va ser la generació d'una enquesta a més de 40 agents sectorials territorials, que va permetre fer una anàlisi estratègica del sector de la gastronomia i la cuina a les Terres de l'Ebre, en el marc de la seva dinamització i el seu paper com a font de desenvolupament local. Tot seguit es presenten els principals trets d'aquest exercici, que pot tenir valor estratègic per al futur territorial.

A. Terres de l'Ebre: una economia necessitada

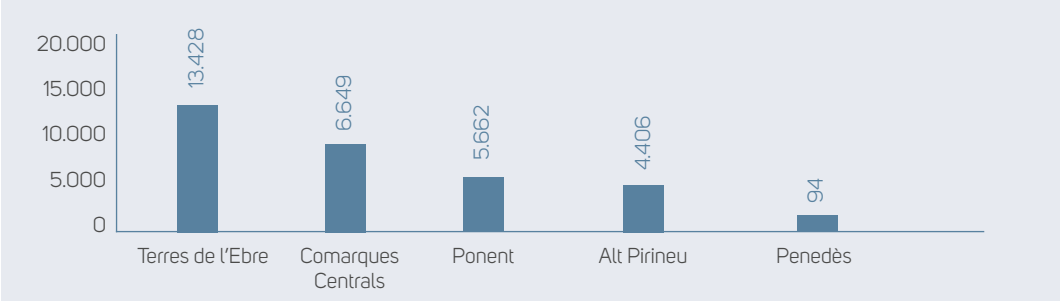
Les Terres de l'Ebre són un territori que necessita trobar fonts de desenvolupament local i motors que li permetin millorar i impulsar el seu paper a l'economia de Catalunya. En aquest sentit, aquest àmbit constitueix la meitat de la superfície de la província de Tarragona i té uns nivells de PIB per càpita reduïts en el marc de l'economia del país. Però, per si fos poc, el territori lidera els patrons de despoblament a Catalunya des del 2012, quan ha deixat de comptar amb la immigració com a component per compensar el seu creixement vegetatiu negatiu, relacionat amb el seu envelliment diferencial.

Gràfica 1. PIB per càpita a les Terres de l'Ebre i referents territorials, 2016



Font: CELIR.

Gràfica 2. Evolució absoluta de la població (2012-2018)



Font: elaboració pròpia a partir d'Idescat.

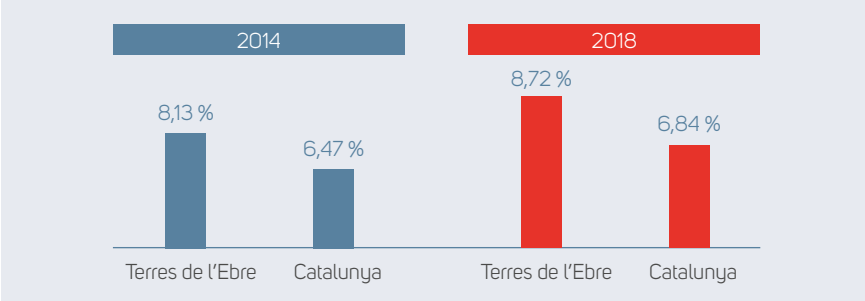
B. El sector de la restauració a les Terres Ebre

Les persones afiliades a la Seguretat Social a les Terres de l'Ebre (sector CNAE 56) són el 2,1 % del total a Catalunya.

El VAB del sector 56 a Catalunya 2016 era de 3.347 milions d'euros (Idescat, Estadística Estructural Serveis).

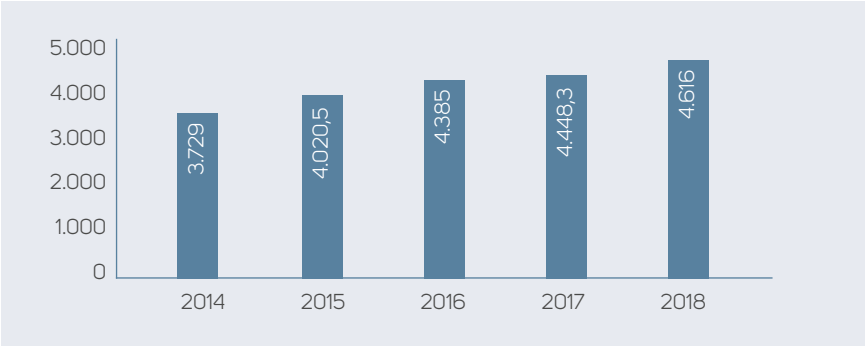
D'aquesta manera, el VAB del sector a les Terres de l'Ebre podria aproximar-se, en consistència, a l'entorn dels 70 milions d'euros.

Gràfica 3. Pes cotitzants sector 56, 2014 i 2018. Terres de l'Ebre i Catalunya



Font: elaboració pròpia a partir de dades de la Generalitat de Catalunya.

Gràfica 4. Evolució de cotitzants, 2014-2018. Sector 56 CCAE-09



Font: elaboració pròpia a partir de dades de la Generalitat de Catalunya.

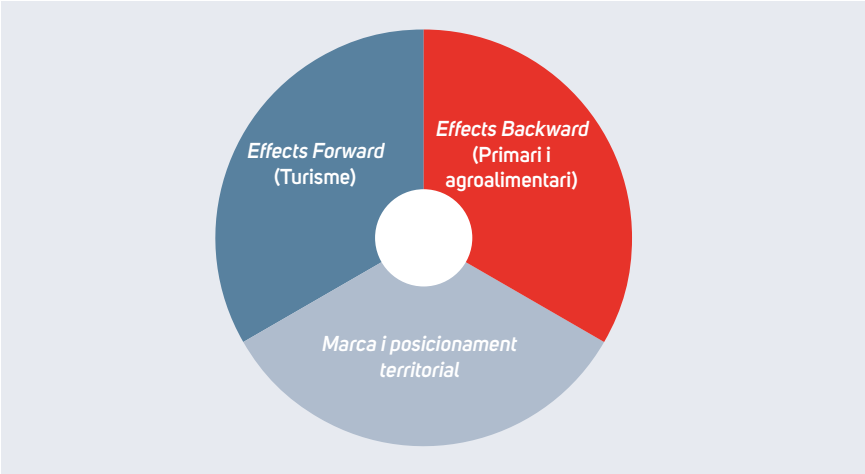
En tot cas, la importància del sector a l'economia ebrenca no acaba amb el seu pes directe, atès que la seva activitat i el seu paper es difonen en d'altres sectors productius i dimensions, com ara:

Efectes *backward*: repercussió en quantitat i qualitat sobre el sector primari i la indústria agroalimentària territorial. El PIB primari a l'Ebre és del 5,7 % (Idescat, 2016), el PIB agroalimentari és el 24 % del PIB al Montsià, el 13,4% a la Terra Alta i l'11 % al Baix Ebre (BBVA Research).

Efectes *forward*: turisme. En el cas ebrenc, la gastronomia/cuina és el gran atribut del producte turístic de l'Ebre (i no solament complement). El PIB de l'hostaleria a l'Ebre, per exemple, és el 4,6 % total. Les pernoctacions al territori estan en clar creixement (reglades 1,8 % de les catalanes i s'han doblat en els darrers anys).

Marca Territori basada en gastronomia. Gran protagonisme potencial a l'Ebre.

Diagrama 1. Restauració/cuina a les Terres de l'Ebre i impactes indirectes



Font: elaboració pròpia a partir de dades de la Generalitat de Catalunya.

C. Els recursos i els productes de l'Ebre

Productes: carxofa, cabra blanca, anguila, vi, oli, llagostí, musclo, ostra, cireres, fruita de pinyol, mel, baldana d'arròs i ceba, pastissets, coquetes, ous, derivats del pollastre i el pavó, fruita i verdura ecològica, i tonyina.

Plats de les Terres de l'Ebre: arròs, col i fesols, anguila en suc, angula a la cavera (Delta), suquet d'anques de granota, arròs d'espinacs i abadejo, paracotes, solsit de verdures, suquet d'ortigues, suquet d'ous de tenca, potatge en caragols de l'hort, llisa al forn, etc.

Esdeveniments gastronòmics a les Terres de l'Ebre.

Fires gastronòmiques arreu (arròs, oli, carxofa, galera, etc.).

D. Anàlisi estratègica de "Cuina com a motor de desenvolupament" a les Terres de l'Ebre

(Jornada i enquesta a empreses agroalimentàries, i productores i restauradors)

a. Fortaleses clau

- Potencialitat econòmica del territori
- Lligam cuina-paisatge (Reserva de la Biosfera)
- Diversitat dels productes
- Qualitat del producte
- Identitat ebrenca
- Restaurants amb qualitat elevada
- Destinacions turístiques i productes
- Localització geogràfica (BCN-TGN-VAL)

b. Debilitats clau

- Insuficient màrqueting i promoció territorial
- Reduïda estada i despesa turística (problemes perfil)
- Insuficient desenvolupament de l'oferta d'allotjament de qualitat i territorialment integrada
- Insuficient formació sobre cuina bàsica
- Problemes de qualitat en la restauració
- Insuficients infraestructures
- Mancances de treball en equip
- Mancances en l'administració

E. Algunes propostes i objectius clau

- Impuls d'un programa de promoció i màrqueting territorial, estructurat, que inclogui, entre les seves bases, la cuina (territorial) i els productes
- Millora de la comercialització dels productes territorials i els seus sistemes
- Impuls dels allotjaments arrelats al territori
- Millora de l'activitat turística i els seus paràmetres clau (viatgers, pernoctacions, estada, despeses, mercats...)
- Impuls d'una taula de treball conjunta publicoprivada com a mecanisme de disseny de projectes i seguiment de les condicions territorials, amb participació de tots els agents de la cadena de valor
- Impuls d'un relat basat en la seqüència autenticitat-relax-cuina-paisatge

F. A mode de resum

- Cuina/gastronomia a l'Ebre com a font de desenvolupament local i posicionament exterior

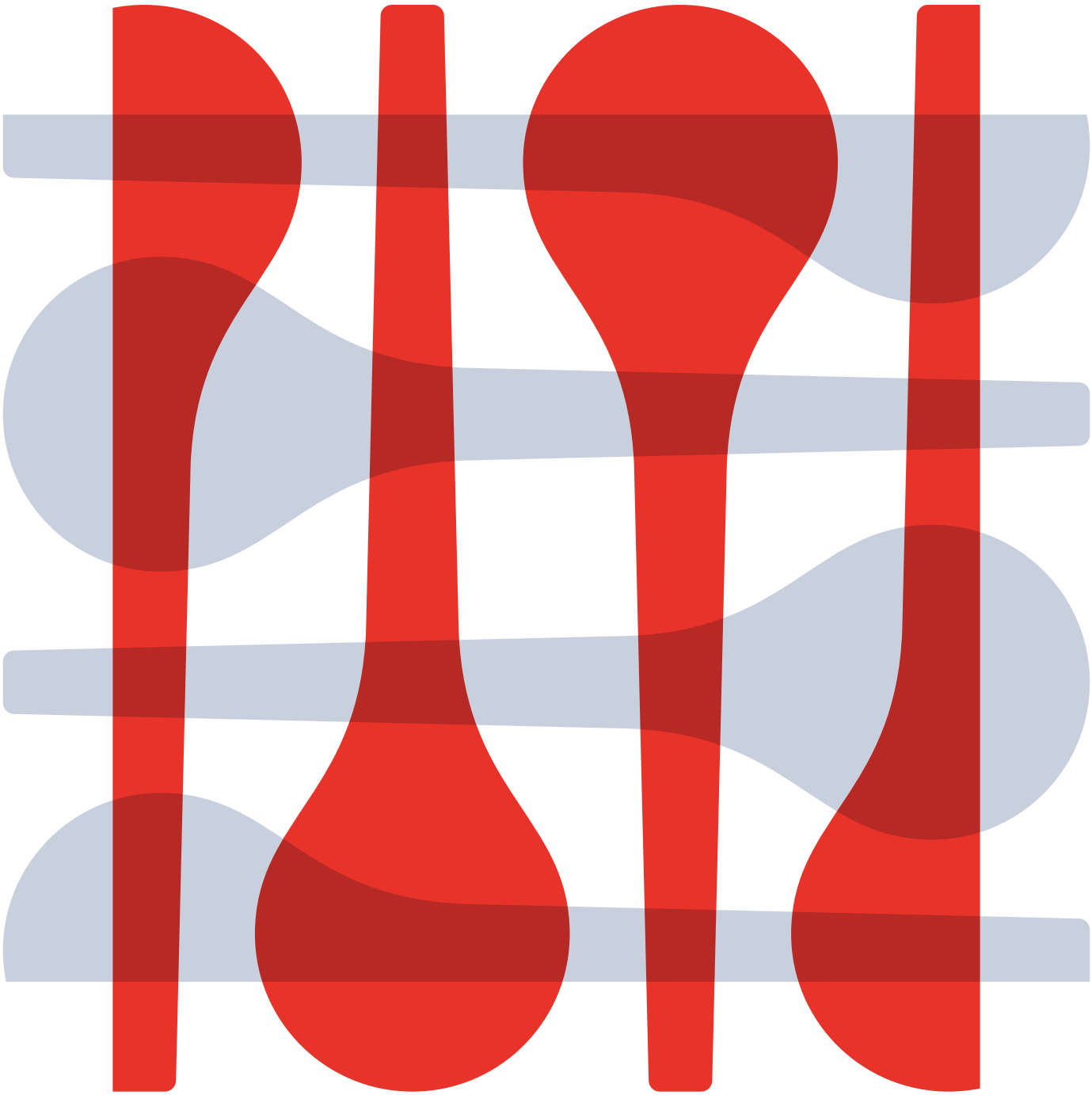
- Gran potencial per a recursos endògens (identitat ebrenca)
- Conscienciació de la seva importància central
- Cal fer a l'Ebre, creure-s'ho i saber transmetre al món el que és i el que fa

Referències bibliogràfiques

- Duro, J.A.; Lauk, C.; Kastner, T.; Erb. K.H.; Haberl, H. (2020), "Global inequalities in food consumption, cropland demand and land-use efficiency: a decomposition analysis", *Global Environmental Change*, 64, setembre.
- Duro, J.A.; Giménez-Gómez, J.M.; Vilella, M. (2020), "The allocation of CO_2 emissions as a claims problem", *Energy Economics*, 86, febrer.
- Duro, J.A.; Turrión-Prats, (2020). "Territorial versus individual hotel seasonality in a high seasonal destination", *Current issues in Tourism*, juliol de 2020.
- Schaffartzik, A.; Duro, J.A.; Krausmann, F. (2019). "Global appropriation of resources causes high international material inequality – growth is not the solution", *Ecological Economics*, vol. 163, pàg. 9-19.
- Fernández-Herrero, L. Duro, J.A.; (2019), "What causes inequality in Material Productivity between countries ", *Ecological Economics*, vol. 162, pàg. 116.

10

Acte de cloenda del Tercer Congrés Català de la Cuina



ACTE DE CLOENDA DEL TERCER CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA

10.1. Característiques de la cloenda

El dijous 28 de novembre de 2019, de 9 a 14 hores, es va realitzar la celebració de l'acte de cloenda oficial del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 al Palau de la Generalitat, amb la presència del Molt Honorable President de la Generalitat de Catalunya, el Sr. Quim Torra, i les conselleres d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, l'Honorable Sra. Teresa Jordà, i de Salut, l'Honorable Sr. Alba Vergés, acompanyats del director executiu del Tercer Congrés, el Dr. Màrius Rubiralta, professor de la Facultat de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona, en representació del Campus de l'Alimentació de Torribera, i la Sra. Pepa Aymamí, coordinadora general del Tercer Congrés, i directora general de la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica.

En la cloenda hi participen tots els directors, presidents i presidents d'honor de les cinc comissions que han fet possible, durant uns vint mesos d'activitats, el desenvolupament del Tercer Congrés a partir de tres grans objectius i un conjunt de reptes distribuïts en sis eixos estratègics.

Tot i que la primera activitat formal del Tercer Congrés Català de la Cuina va realitzar-se a Girona (Parc Científic de la Universitat de Girona), el 28 de maig de 2018, sota la presidència del rector Quim Salvi i Mas, la inauguració oficial per part de la Generalitat de Catalunya va fer-se uns mesos més tard, sota la presidència de la Consellera de Presidència, la Molt Honorable Sra. Elsa Artadi, el 19 de setembre de 2018.

En el marc del Tercer Congrés s'han realitzat, organitzats per les diferents Comissions Territorials, un conjunt de 73 activitats oficials amb més de 3.000 participants, repartides en tot el territori català (Barcelona, Viladecans, Santa Coloma de Gramenet, Sabadell, Vic, Manresa, Berga, Girona, Lleida, Bellcaire d'Urgell, Tarragona, Montblanc i les Borges Blanques, entre d'altres).

Cal recordar que la Universitat de Barcelona va ser la universitat promotora de les activitats del Primer i Segon Congrés Català de la Cuina. El Primer Congrés va tenir lloc entre els anys 1981 i 1982, tot i que la seva creació va gestar-se el 14 de gener de 1980 a partir de la creació del Consell Català de la Cuina.

El Segon Congrés Català de la 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, i la inauguració es va realitzar al Paranimf de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona.

El Segon 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 (UB), Antoni Riera Melis (UB), Llorenç Torrado, Carles Gaig, Carme Ruscalleda, Fermí Puig, Josep Lladonosa, Pepa Aymamí, Manuel Vázquez Montalbán, Rudolf Grewe, Carme Canut, Ignasi Riera, Carme Casas i Lluís Bettonica, entre molts d'altres.

El Segon Congrés va seguir una metodologia participativa similar al Primer Congrés, amb un debat permanent sobre la realitat de la cuina del país amb un gran objectiu: estendre a tots els actors un debat permanent sobre la nostra realitat culinària i els nous mecanismes de promoció de la imatge de la cuina, especialment a l'exterior, desenvolupant el concepte de turisme gastronòmic. A més, la participació d'experts, entre ells, professors de la UB, va facilitar l'estudi de la nostra història culinària, el context internacional històric de la cuina i aspectes antropològics relacionats amb l'alimentació.

A la cloenda del Tercer Congrés es presenten les activitats realitzades durant el període 2018-2019 en cadascun dels cinc territoris per part dels presidents de la Comissions Territorials de Girona, el Dr. Ramon Moreno (UdG); de Lleida, el Dr. Jordi Graell (UdL); del Camp de Tarragona, la Dra. Marta Gemma Nel·lo (URV) i de les Terres de L'Ebre, el Dr. Joan Antoni Durro (URV); de la Barcelona Interior i les Comarques Centrals, el Dr. Xavier Ginesta (UVic-UCC), i de la Barcelona Metropolitana, el Dr. Jordi Bages Carol, de la Càtedra UNESCO (UOC).

Igualment, en la sessió de cloenda del 28 de novembre, i en relació amb els diferents reptes dels 6 eixos estratègics, es presenten algunes de les ponències més representatives realitzades durant els dos anys d'activitats, com ara: "La creativitat del cuiner i la cuinera com a element evolutiu de la cuina", per part de la Dra. Silvia Aulet (UdG), en l'eix 3; "El sector agroalimentari com a motor de la cuina i la gastronomia catalana", per part del Dr. Robert Soliva (UdL), en l'eix 5; "La gastronomia com a motor de cohesió territorial i social", per part de la Dra. Marta Gemma Nel·lo (URV), en l'eix 6; "Simulació com a metodologia formativa en els equips de sala del sector de la restauració", per part del Sr. Lluís Blancafort (UVic-UCC) en l'eix 2; "Patrimoni culinari: passat, present i futur", per part del Dr. Jordi Bages Carol (UOC), en l'eix 1.

Paral·lelament, alguns temes corresponents a l'eix 4 sobre coneixement culinari: formació, recerca i innovació, i l'eix 2 sobre el motor social i econòmic, s'han concentrat en la segona part de la sessió de cloenda amb la finalitat d'indicar-ne la necessitat de la continuïtat més enllà de les dates del Tercer Congrés. Entre aquestes activitats cal indicar "Estat

de la professionalització de la cuina. Propostes de futur", per part de la Sra. Vinyet Capdet (CETT), amb una mirada a la formació professional i a la nova experiència en l'àmbit universitari del grau interuniversitari (UB-UPC) gestionat pel CETT de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, amb la col·laboració de Fundació Alícia, i que parcialment s'imparteix al Campus de l'Alimentació de Torribera.

La Dra. Mercé Bernardo (UB), coautora en els darrers mesos de dos llibres importants per entendre l'efecte dels xefs innovadors en l'economia local i territorial (*Cuina de relacions. Anàlisi de la concentració geogràfica de restaurants amb estrelles Michelin a Catalunya* (2016) i *El éxito internacional de la cocina catalana. Más allá de la creatividad y la innovación* (2019) de Mercè Bernardo, Anna Arbussà i Raúl Escalante), impartirà la ponència "L'èxit internacional de la cuina catalana". De forma complementària cal entendre "L'estudi sobre la restauració col·lectiva a Catalunya: el futur del sector", per part de Jacint Soler i Carles Brassó (PIMEC), una ponència que analitzarà temes importants en restauració col·lectiva d'hospitals i escoles, entre d'altres, com la nutrició vs. gastronomia, comunicació i clients, sostenibilitat i lluita contra el malbaratament, innovació, la qualitat del treball, entre d'altres, dades que permetran fer un informe de diagnosi del sector que formarà part de les conclusions generals del Tercer Congrés.

El president del Science & Cooking World Congress Barcelona 2019, el Sr. Pere Castells, membre del Campus de l'Alimentació de Torribera entre 2012 i 2016, en el marc de la Unitat UB-Bullipèdia i la creació del Grup de Recerca en Cuina i Ciència, exposà les conclusions del Congrés celebrat a l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona organitzat en el marc del Tercer Congrés, amb el suport de la UB, el Campus de l'Alimentació de Torribera i l'Ajuntament de Barcelona, entre d'altres. A més de destacar la gran participació del públic i la nombrosa participació d'experts, xefs i investigadors internacionals, el ponent Pere Castells recordà als representants de la Generalitat el contingut del "Manifest Science & Cooking Barcelona 2019", en el qual es reclama una major atenció a la interacció entre la ciència i la cuina, i la creació d'estructures i instruments de suport a les activitats específiques de recerca i innovació culinària.

La jornada d'inauguració del Science & Cooking World Congress Barcelona 2019 es va celebrar el 4 de març de 2019 en presència del rector de la UB, Joan Elias; la consellera d'Empresa i Coneixement, l'Honorable Sra. Àngels Chacon, i Agustí Colom, regidor, en representació de l'alcaldessa de Barcelona Ada Colau. Ferran Adrià, membre d'honor del Tercer Congrés Català de la Cuina i del Science & Cooking, va fer una important intervenció reclamant de l'Administració una atenció especial a la importància de la cuina en diferents àmbits científics i en l'economia catalana.

Pel que fa al futur, es van descriure els resultats del conveni interinstitucional i internacional que ha de permetre mantenir el lideratge i la marca del Science & Cooking Barcelona, la proposta de nou congrés a Barcelona a finals de 2021 i la creació d'un Observatori Internacional Science & Cooking Barcelona, amb la finalitat de gestionar de forma intel·ligent el coneixement que es desenvolupi en ciència i cuina en els propers anys a través d'una plataforma d'intel·ligència artificial promoguda per l'empresa Omnios Cognitive Solutions, S.L.

Finalment, i com a exemple d'interacció entre les ciències biomèdiques i les arts culinàries, i en particular entre la neurociència i la cuina, s'introduí el projecte sobre neurogastronomia i el Barcelona Neurogastronomy Center, presentat pel neuròleg i xef Miquel Sánchez Romera, els doctors i investigadors de la UB Santiago Ambrosio (Campus de la Salut de Bellvitge) i Juan José Moreno (Campus de l'Alimentació de Torribera), i els doctors de l'Hospital Universitari de Sant Joan de Déu Jaume Campistol (UB) i Antoni Bulbena (UAB) Departament de Psiquiatria, en representació del Centre Assistencial Emili Mira (Recinte Torribera) Parc Hospital Mar.

En la darrera part de la sessió de cloenda del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019, els presidents d'honor de cadascuna de les Comissions Territorials van cloure les activitats dels seus respectius territoris amb unes paraules dirigides al President de la Generalitat, a les conselleres i a altres autoritats, així com al públic en general.

Entre ells, els germans Roca, en representació d'El Celler de Can Roca; els presidents d'honor de la Comissió Territorial de Girona, el Sr. Joel Castanyer (xef del restaurant La Boscana, com a president d'honor de la Comissió Territorial de Lleida); el Sr. Joan Pedrerol, president del Consell Social de la URV, com a president d'honor de la Comissió Territorial del Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre; el Sr. Nandu Jubany, xef i president d'honor de la Comissió Territorial de la Barcelona Interior i les Comarques Centrals, i, finalment, Marc Ribas, xef del restaurant Panot, en representació dels presidents d'honor, els xefs Eduard Xatruch, Oriol Castro i Mateu Casañas, del restaurant Disfrutar.

Aquest apartat finalitzà amb el recordatori de les paraules del Sr. Ferran Adrià durant les diferents activitats del Congrés i del director general del Tercer Congrés, el Dr. Màrius Rubiralta, que donarà pas a la cloenda oficial del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 per part de les autoritats.

Les paraules finals posant en valor les activitats territorials i estratègiques del Tercer Congrés van ser expressades per la Sra. Alba Vergés, consellera de Salut, i la Sra. Teresa Jordà, consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, i explicitaren els futurs reptes del sector per als proper anys.

Finalment el Molt Honorable President de la Generalitat de Catalunya va cloure, en nom del Govern català, les activitats realitzades en el període 2018-2019 en el marc del Tercer Congrés Català de la Cuina, i desitjà que, en un futur, la veritable percepció dels resultats d'aquest Tercer Congrés sigui un dels punts de partida del Quart Congrés Català de la Cuina.

10.2. Conclusions del Tercer Congrés Català de la Cuina

10.2.1. Comissió Territorial de la Barcelona Interior i Comarques Centrals

Intervenció de conclusions de Xavier Ginesta.

Les activitats realitzades a la Catalunya Central ens posen de manifest dos aspectes bàsics. El primer, aquelles activitats que s'han coordinat des de la Universitat de Vic i Central de Catalunya, i que posen de manifest el valor de la gastronomia com a actiu econòmic del territori, per exemple, a través d'iniciatives liderades per alguns xefs del país de gran prestigi que ens han explicat la necessària diversificació econòmica i funcional de la restauració i la importància de la internacionalització.

Aquest valor econòmic en el territori l'hem vist en les activitats de recerca i difusió en la marca de qualitat del territori, en accions vinculades a la formació de nous professionals del món de la cuina a través de la simulació, com també les vinculades al coneixement i l'ús de les herbes remeieres, vinculades a la pròpia literatura que combina amb la cuina, i, d'altra banda, com aquestes activitats poden ajudar a promocionar el territori d'una manera holística i no només des de la mirada turística. D'una banda, nosaltres creiem que la gastronomia és una part de la nostra identitat territorial, forma part del nostre paisatge.

Quan parlem d'identitat parlem també de paisatge i natura, del camp i del que hi ha al plat, una elaboració culinària amb els nostres productes de qualitat.

D'altra banda, en un segon aspecte volem també posar en valor la formació en tot allò que té a veure amb la cuina i l'activitat econòmica que hi està relacionada, especialment la vinculada a Vic i a Manresa, de competències professionals i d'estudis universitaris, però sempre afegint el valor de la innovació, que és la nostra marca d'identitat de les facultats d'Empresa, Comunicació i Ciències Socials, ja que la diferenciació de les empreses de gastronomia i el desenvolupament culinari no ha de ser només per preu i qualitat, sinó que hi ha d'incloure també aspectes d'innovació. Hem de tenir una gran prioritat en la nostra indústria a partir d'aquestes bases innovadores.

Hem demanat una major interacció entre la universitat, l'empresa i el territori, especialment en el món de la cuina i la innovació gastronòmica. Aquesta voluntat territorial de la nostra universitat encoratja els nostres xefs i els nostres productors a relacionar-se amb el món del coneixement, que ens aporta una formació i una recerca més a prop de la frontera del coneixement, facilitant aquesta responsabilitat que ens reclama la societat en el Tercer Congrés Català de la Cuina vist des del territori de la Catalunya Central.

10.2.2. Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana

Intervenció de conclusions de Francesc Xavier Medina (coord.), Jordi Bages-Querol, Lluís Garcia Petit, Maria dels Àngels Pérez Samper, Antoni Riera i Jordi Tresserras

El conjunt de les activitats, els estudis i les reflexions que han tingut lloc durant el Tercer Congrés Català de la Cuina en el territori de la Barcelona Metropolitana ha estat tan nombrós com enriquidor. Més enllà de l'organització de determinats esdeveniments, s'ha buscat establir eixos de reflexió que, durant, però més enllà del Congrés, poguessin oferir aquelles visions més necessàries, que són les que avui dia tant la nostra cuina com els nostres sectors demanen. En aquest sentit, s'ha procurat, dins del possible, impulsar estudis (i fins i tot publicacions) de fons, així com esdeveniments, que poguessin assentar una reflexió sobre els diferents aspectes que avui considerem cabdals en relació amb la nostra cuina (entesa de la manera més àmplia possible i resseguint tota la nostra cadena alimentària). Comentem a continuació algunes de les conclusions més significatives, subdividides temàticament.

La cuina catalana des de les perspectives històrica i patrimonial

La cuina catalana té profundes arrels històriques i es troba ben documentada històricament

Una part important de les activitats del Congrés dutes a terme en el territori de la Barcelona metropolitana ha tingut l'eix central al voltant de la història, la cultura i el patrimoni. D'una banda, es va fer palès que la cuina catalana té profundes arrels històriques i que es troba ben documentada històricament. La cuina catalana actual és el resultat d'un llarg procés històric en un marc geogràfic donat. Ha estat modelada per les diferents estructures econòmiques, socials, polítiques i culturals que han arrelat successivament en el nord-est peninsular, i presenta nombroses concordances amb les cuines hispanes, occitanes, provençals i italianes. Aquests vincles, però, no difuminen la seva identitat. Ben al contrari, la reforcen. D'altra banda, sembla que avui dia hi ha un ampli consens en el pensament sobre el fet que la cuina catalana forma part del patrimoni cultural català. El patrimoni cultural pot ser entès com un acord social sobre aquells aspectes de la nostra cultura que, d'una banda, considerem que són representatius de la nostra producció, que ens "representen" i que, per aquest mateix motiu, han de ser conservats i llegats a les properes generacions. Però, d'altra banda, cal dir que el patrimoni, com s'ha assenyalat sovint, és canviant (perquè la cultura ho és), i la cuina catalana no n'és una excepció. El patrimoni evoluciona, incorpora nous elements (nous ingredients, plats, tècniques, estris...) i n'elimina d'altres. Aquest patrimoni cal, doncs, que sigui contemplat en la seva ductilitat, en la seva evolució, fugint d'essencialismes que impedeixin la seva transformació continuada, però afirmant,

al mateix temps, que existeix un patrimoni que ens identifica i que cal utilitzar i protegir. Val a dir també, des d'aquesta perspectiva, que el patrimoni, ja ens arribi d'una manera o d'una altra (i ja sigui més o menys antic o recent), des del passat és sempre "present", i ha d'estar encara en ús. Una cosa que avui ja no existeix no pot ser patrimoni viu, sinó un record històric. Al llarg de la seva història, la cuina catalana ha existit i s'ha transformat en virtut de les diferents situacions, tant estructurals com conjunturals. Potser el que sí que s'identifica, a partir del darrer segle i encara més amb el pas del temps, és una acceleració d'aquestes transformacions, impulsades per situacions polítiques, socials (dins les quals els moviments migratoris han tingut un paper certament rellevant), culturals, econòmiques, comercials i laborals, tecnològiques i comunicacionals (incloent-hi els transports)... El patrimoni es troba avui abocat a subsistir i desenvolupar-se en medis que poden ser incerts, però que, sense cap mena de dubte, formen part de la seva existència en tant que patrimoni.

Finalment, afegim un últim eix: el turisme. I és que el patrimoni cultural és considerat avui dia com un recurs turístic de gran potencial i, en aquest mateix sentit, la patrimonialització que s'ha anat construint —i no només a casa nostra— de la "cultura alimentària" (paisatges productius, aliments, plats, vins i begudes, infraestructures, rutes, indústries...) s'està donant cada vegada més en el marc del turisme i del discurs lligat al desenvolupament local a través d'aquest. En aquest sentit, el turisme gastronòmic (entès de manera àmplia i incloent-hi l'enogastronòmic) s'ha convertit avui dia en un recurs important de caire econòmic i cultural al qual cal fer atenció, ja que, tot i les seves particularitats positives, no està tampoc exempt de perills. Cal destacar que en el marc d'aquest congrés, i més enllà d'actes concrets, s'hi han desenvolupat accions de fons que impliquen també reivindicacions no només de cara a la recerca sinó a la concepció mateixa dels estudis sobre alimentació i cuina a casa nostra. En aquest sentit trobem la Declaració de l'Associació Catalana de Bioarqueologia (ACB) sobre el futur de la recerca en història de l'alimentació.

La patrimonialització s'està donant cada vegada més en el marc del turisme i del discurs lligat al desenvolupament local

L'ACB senyala que, malgrat el seu potencial, cada dia es perd molta informació que proporcionen les restes bioarqueològiques, perquè no es recullen a les excavacions o no s'estudien: pol·len, llavors, restes faunístiques que es llencen i es perden per sempre... Reivindiquen una normativa que obligui a recollir-les, conservar-les i estudiar-les, tot reforçant l'estudi de la cuina i l'alimentació a partir de les restes bioarqueològiques dels jaciments que s'excaven a Catalunya, des de la prehistòria fins a època contemporània.

Una cuina saludable: nutrició

La nutrició ha estat un tema present també durant aquest congrés. Algunes de les reflexions, tant des de l'àmbit públic com privat i en relació amb la cuina casolana i la restauració, han cridat l'atenció sobre la necessitat d'impulsar una alimentació més sana, fent atenció a la qualitat i a la conveniència del producte i al seu coneixement, a la utilització de tècniques culinàries adequades i, especialment, a l'impuls de la cuina a les llars a partir de productes frescos i locals, evitant al màxim els productes processats. La pràctica quotidiana de la cuina implica, d'una banda, un millor coneixement d'allò que mengem i una alimentació més sana, però cal destacar que implica també l'ús d'un patrimoni que és de tothom i que cal recrear diàriament, tot vetllant per la seva conservació. En aquest sentit, cal destacar també iniciatives de fons que lliguen la nutrició amb la cultura i el patrimoni, com la de la Universitat Oberta de Catalunya, duent a terme progressivament una anàlisi nutricional del Corpus del Patrimoni de la Cuina Catalana, dins d'un projecte que vol oferir la informació nutricional necessària que complementi les receptes patrimonials identificades en l'esmentat Corpus.

Territori, producte, localitat i sostenibilitat

El producte, el territori i la sostenibilitat han estat també presents en diferents activitats del congrés. La sostenibilitat s'ha convertit en un dels eixos principals de tot discurs actu-

al sobre l'alimentació, i aquest fet implica observar-la en tota la cadena alimentària, des de la producció fins al reciclatge dels residus, i això per part de tots els actors socials, públics i privats, individuals o col·lectius.

S'ha destacat, tant des del sector públic com privat (especialment per part dels restaurants, però no únicament), la necessitat d'impulsar el consum de productes locals i de proximitat. Es considera que el producte local-pròxim ha de ser un actor principal en la nostra alimentació quotidiana, i no pas l'excepció. I aquest fet implica que la seva presència i el seu impuls vagin molt més enllà de la restauració, a tots els sectors (incloent-hi, per exemple, les escoles, els hospitals o els menjadors d'empresa) i tenint també com a objectiu el consum a les llars.

S'ha afirmat que cal un impuls i una aposta clars per part de les administracions (que, en bona mesura, ja s'està donant) que inclogui no només ajudes econòmiques al sector, sinó també suport i contactes per situar els productes locals en la distribució i que puguin arribar a la ciutadania amb unes condicions i un preu just. Aquestes condicions i el preu inclouen les remuneracions que els productors han de rebre, i que han de ser justes i suficients com per subsistir. S'ha destacat, en aquest sentit, la difícil situació del sector en relació amb determinats preus que es paguen pels seus productes i que no permeten uns subsistència digna. Calen regulacions, ajuts i intervenció pública en aquests aspectes.

L'educació i la conscienciació són bàsiques per fomentar les produccions locals i la seva arribada i subsistència en el mercat

En relació amb el coneixement directe del territori i de l'origen del producte, s'ha destacat que cal impulsar iniciatives que permetin conèixer les diferents produccions i que posin en valor els circuits curts. En aquest sentit, iniciatives de contacte directe entre productors i consumidors s'han revelat positives, com les accions turístiques que porten els individus a les explotacions i que permeten conèixer, no només els productes i les seves possibles transformacions en directe, sinó també els modes de vida i tot el que implica la producció d'aquells productes (en relació amb l'agricultura, la ramaderia, la pesca, les artesanies alimentàries...).

Més enllà del coneixement del producte i de la seva idoneïtat, el contacte directe entre producció i consumidor posa en relleu també la necessitat mútua de cuidar un sector productiu que es troba sovint menyspreat i en perill. Cal també, en relació amb la sostenibilitat, i a més d'impulsar el consum local-pròxim, fer atenció a tots els processos, des de la consciència del producte fins al reciclatge dels recursos, passant per una bona (i pensada) organització dels processos i un bon ajustament entre costos i beneficis (incloent-hi aquells més socials i ambientals i, en general, tots aquells que van més enllà de l'econòmic directe). Les nostres societats estan canviant ràpid en aquest sentit, i no ens podem permetre arribar tard.

Educació i formació

En diverses de les sessions organitzades durant el Congrés, l'educació ha tingut un paper important. S'ha destacat clarament que cal més educació i formació dels diferents actors de la cadena, en tots els sentits. L'educació i la conscienciació són bàsiques per fomentar les produccions locals i la seva arribada i subsistència en el mercat, amb el que tot això implica de cara al teixit territorial i al seu desenvolupament. Un actor important a tenir en compte en relació amb l'educació és el de la formació del sector. Les escoles de cuina hi tenen un paper fonamental, al qual estan socialment abocades, i que no poden defugir.

Es posa de manifest el gran avenç assolit en aquest àmbit, i particularment el fet que ja no es parli només de formació professional, sinó que hi ha estudis universitaris en cuina i gastronomia. La situació actual de la formació va des de la formació professional de grau mitjà i de grau superior fins a les titulacions universitàries (graus) en gastronomia, a més de cursos d'extensió universitària propis de les universitats, que poden donar cabuda a professionals del sector sense titulació prèvia.

Finalment, el sector compta, també, cada cop més, amb programes d'especialització universitaris, com són els màsters, i amb la possibilitat de continuar dins l'àmbit de la recerca, amb el doctorat.

Gastronomia, societat i gènere

Dintre dels projectes d'anàlisi que van més enllà dels esdeveniments puntuals que s'hi han dut a terme, cal destacar-ne alguns com el de l'anàlisi de l'èxit de la cuina catalana en les darreres dècades en relació amb el seu desenvolupament i el seu reconeixement internacional (especialment, per part de la Guia Michelin) desenvolupat des de la Universitat de Barcelona.

L'estudi mostra els diferents elements interrelacionats que acaben aportant èxit al sector: relacions, formació, rendibilitat, responsabilitat en el sector i responsabilitat social, suport públic... Un aspecte al qual cal parar atenció i que ha aparegut en diferents fòrums (a més de l'esmentat estudi) és el d'una visió del sector en clau de gènere. La gastronomia, tant en general com a casa nostra en particular, sembla seguir sent un reducte masculí en el qual les dones hi van fent cap de manera molt gradual, però lenta.

Cal parar atenció a les necessitats laborals de les dones i especialment a aquells elements que fan possible o que impedeixen la seva incorporació a determinats llocs del món laboral relacionats amb àmbits com la producció o, particularment, la gastronomia/restauració; espais que mostren un ampli camí encara per recórrer en relació amb l'assoliment d'una equitat real en termes de gènere.

Cal parar atenció a les necessitats laborals de les dones

Un esment particular mereix també l'estudi sobre la restauració col·lectiva a Catalunya dut a terme per l'Institut Català de la Cuina i la PIMEC. S'hi van plantejar qüestions com la definició del sector de la restauració col·lectiva i com es pot estimar el volum de vendes, el creixement o el grau de concentració empresarial; el grau de satisfacció dels serveis prestats de restauració col·lectiva per part d'empreses i l'opinió d'escoles, empreses i administració pública; el paper de l'administració pública en la regulació i la contractació de la restauració pública a Catalunya, o els nous reptes de consum que afecten la restauració col·lectiva i com ens hi podem adaptar.

Tecnologia, ciència i alimentació

La innovació en l'àmbit alimentari en general i gastronòmic en particular s'ha revelat com un dels principals instruments de canvi tant en els nostres hàbits alimentaris com en el desenvolupament i l'evolució de la nostra cuina. La tecnologia permet ja avui desenvolupar aliments, processos o preparacions nous que estan transformant els entorns culinaris-alimentaris i que afecten els sentits (vista, textura i aroma), la salut i, en determinats casos, la concepció mateixa de l'aliment. L'adaptació i la personalització dels productes té cada cop un paper més important en la producció industrial, i caldrà veure quin és el seu rol de cara al futur, de manera pràctica, en el nostre consum alimentari. El que sí que sembla clar és que aquesta innovació ha arribat per quedar-se, i que caldrà fer una atenció molt particular tant als seus resultats com a l'afectació que aquests tinguin tant en la nostra alimentació com en la nostra cuina.

10.2.3. Comissió Territorial de Girona

Intervencions de Ramon Moreno Amich i Silvia Aulet

Universitat de Girona amb la col·laboració del Comitè d'Experts

Producte i territori

En diverses activitats del congrés s'han tractat temes relacionats amb el producte i el territori, sobretot articulat en dos eixos principals: la sostenibilitat i la seva relació amb el

paisatge i l'ús del producte de proximitat. Aquest darrer punt també està vinculat amb altres temàtiques, com la traçabilitat, la qualitat o la seguretat alimentària. En el primer àmbit hi ha qüestions específiques en l'àmbit català i d'altres de més genèriques com, per exemple, quines afectacions pot tenir el canvi climàtic sobre Catalunya i la producció agrària, o com es poden tractar temes relacionats amb l'alimentació mundial i la manca d'aliments. En el segon àmbit, les reflexions han girat a l'entorn de com establir un vincle més estret entre productors i cuiners, com garantir la qualitat de la producció i com definir la traçabilitat i la seguretat alimentària.

Des dels diferents sectors productius hi ha una reivindicació clara: cal posicionar millor els productes de proximitat (tant de la pesca com de l'agricultura i la ramaderia), no només en el sector de la restauració i el turisme, sinó que sigui extensiu a altres àmbits, com les escoles o els hospitals. Cal educar i formar consumidors, restauradors, prescriptors i distribuïdors. És necessari donar més coneixença i fomentar l'ús dels productes locals tant entre els professionals com entre els consumidors. S'ha d'entrar en contacte directe amb l'origen del producte. Per exemple, conèixer el procés de pesca del peix o estar en un obrador fent embotit. Així doncs, hi ha d'haver un compromís mutu entre el productor local i la cuina catalana. Els productors també destaquen la necessitat de posar en valor el circuit curt de proximitat: productor/pagès – artesà/alimentari – famílies/restauració.

Cal crear un línia de treball per arribar a la població de base, fer molta pedagogia per tal que es doni valor al producte i se sàpiga el que es compra. Educar en la base d'un menjar saludable, sostenible i de qualitat. Donar possibilitats a totes les butxaques, que les famílies amb un poder adquisitiu més baix també puguin menjar de manera saludable i amb productes de proximitat.

Cal una major reflexió sobre el concepte de productes de proximitat i d'altres que sovint s'hi associen, com el de quilòmetre zero, el de productes ecològics o el de productes artesans. Així, una altra de les conclusions és que cal un replantejament dels sistemes d'informació i etiquetatge. I, un altre cop, és necessari millorar la formació en aquest àmbit. En aquesta línia cal treballar en la millora dels sistemes de control i traçabilitat, pensant també en les petites empreses agroalimentàries.

És important reflexionar sobre el valor dels productes autòctons dintre de la cuina catalana, ja que són els que poden aportar diferenciació. Cal reflexionar sobre la presència i l'ús del producte local en els restaurants de la demarcació. Girona és un territori amb una forta presència de turistes i on el sector de la restauració té un pes molt important en l'economia local. Per això, cal potenciar el producte local en la cuina i la gastronomia i, més concretament:

- Incorporar als establiments productes agroalimentaris de proximitat, especialment de petits productors.
- Donar visibilitat a l'origen dels productes i saber-los explicar bé (carta, cambrers de sala, noves tecnologies...).
- Visibilitzar en el restaurant els productors que estan darrere del producte.
- Pagar un preu just pel producte.
- Cercar alternatives de distribució que permetin que els restauradors puguin incorporar productes de proximitat amb facilitat.

Professionalització

En relació amb el personal de sala, hi ha un problema de dignificació de la professió, ja que s'ha produït una desvaloració d'aquesta feina. S'ha passat de conceptualitzar el cambrer com un venedor del producte a un simple passaplats. S'ha de tornar a revitalitzar el sector, perquè el cambrer ha de ser el representant i l'encarregat d'explicar la història

(*storytelling*) i la identitat de cada plat per tal que el client tingui una bona experiència, per tant, hauria de ser partícip de l'elaboració dels plats. El cambrer ha de ser psicòleg i capaç d'identificar les necessitats específiques de cada client en cada moment. Tanmateix, això només podria ser viable (per una qüestió de perfil de client i de necessitats) en els restaurants d'alta categoria. A la resta de restaurants, el cambrer (obviant aquesta última tasca) hauria de ser vist com un venedor del plat.

Aquest problema de dignificació també es tradueix en una dificultat de trobar personal qualificat i que vulgui treballar en aquesta professió. Cal treballar en la millora dels llocs de treball. Cal reflexionar sobre temes que no són nous, però que cal abordar, com la conciliació de l'horari laboral i el familiar, o la presència i el reconeixement de les dones en aquest sector.

En relació amb la formació, s'ha detectat una dicotomia entre la formació i la realitat del món laboral de la restauració. Aquest fet s'accentua amb la pèrdua de la figura de l'aprenent, en part, a causa del problema d'actitud del personal i la nul·la intenció que l'empresari té per formar els nous treballadors. Caldria tornar a implementar el sistema de la formació dual amb la figura de l'aprenent com a principal exponent i amb una revisió dels continguts. També cal apostar per una formació professionalitzadora al llarg de la vida que permetés estar al dia de bones pràctiques, innovacions i millores tècniques a les persones que ja estan treballant en el sector.

Gastronomia, cultura i turisme

Tot i ser fidel a les arrels d'origen, la cuina catalana s'està transformant, en part, a causa de la transversalitat del nostre món (contacte amb altres cultures). La cuina no és quelcom estàtic, sinó un aspecte de la nostra cultura molt dinàmic paral·lel als canvis de la societat. Així doncs, hem de plantejar-nos d'on venim (quines són les nostres arrels) i cap on anem, per tal d'avançar a partir de l'origen.

Què és la cuina catalana? Caldria separar o diferenciar entre cuina catalana i cuina tradicional catalana.

Tota la cuina que es fa a Catalunya és catalana?

Tota la cuina que es fa a Catalunya porta accent català?

Per redefinir la cuina catalana és necessari analitzar els seus atributs, la procedència dels productes i el seu aprofitament, les tècniques de cocció o el paisatge, entre altres.

Des del punt de vista turístic, cal una marca de cuina catalana? Quina és la imatge de la cuina catalana percebuda des de l'exterior? Com es podria fer una millor projecció? Com es pot posar en valor el territori a partir d'una marca de "cuina catalana"? Cal millorar la comunicació de la cuina catalana, sobretot en l'àmbit local i nacional. Més enllà de la projecció internacional, cal defensar i posicionar la cuina catalana a Catalunya entre els catalans. Cal millorar l'autoestima. Cal pensar/analitzar les polítiques de promoció en relació amb la gastronomia. Hi ha una manca de suport a la cuina catalana per part dels mitjans de comunicació.

Hi ha un desconeixement sobre el perfil del turista gastronòmic i, sobretot, de les seves expectatives. També cal conèixer millor com es conforma l'experiència del turisme gastronòmic a les terres gironines en relació amb els museus, els restaurants, la producció agrícola...? Com haurien de treballar els diferents agents conjuntament i com implicar altres sectors més enllà de la restauració?

La cuina catalana es troba condicionada pel paisatge català, el punt vertebrador que sustenta les arrels de la cuina d'aquest país. El paisatge és un element molt important que s'ha de cuidar i conservar per als locals, no només per als turistes. Aquells productes que un client troba al plat els ha de poder trobar en els pagesos i els mercats. Els mercats i els esdeveniments gastronòmics haurien de ser més estrictes en allò que fa referència als continguts, al que s'explica i a l'aplicació de termes com *artesanal*, *ecològic* o *de proximitat*.

Conclusions finals

El congrés hauria de servir per establir una relació estable entre la cuina i el producte, per establir plataformes de cooperació entre els diferents agents de manera continuada i no només durant la realització del congrés.

Cal aconseguir una cuina catalana de qualitat, que vol dir:

- Sostenible (des del punt de vista social, mediambiental i econòmic)
- Nutricional i saludable
- Amb una bona relació qualitat-preu
- Segura
- Amb arrels (amb història)

10.2.4. Comissió Territorial de Lleida

Conclusions: Jordi Graell, Universitat de Lleida, i Joel Castanyé, restaurant La Boscana

La relació entre cuiners/cuineres professionals i la indústria agroalimentària continuarà permetent desenvolupar noves tecnologies per a la preparació i la conservació dels aliments, que, al cap i a la fi, també són adoptades per la cuina a les llars. L'adopció, per part del cuiner i la cuinera, de nous materials, nous aparells i noves tècniques (per a la cocció, per a la texturització, per a la conservació, per a l'envasat, etc.) permet una major creativitat i innovació culinària. La indústria alimentària se'n veurà també beneficiada en col·laborar amb els cuiners i les cuineres professionals a l'hora d'aconseguir preparar aliments amb més qualitat organolèptica i llestos per menjar, que satisfacin les demandes dels consumidors.

La unió de ciència i cuina és una gran eina per millorar i innovar en l'àmbit culinari i gastronòmic. Permetrà desenvolupar aliments que no només siguin segurs i plaents des d'un punt de vista de textura, color, gust i aroma, sinó que també incloguin conceptes de salut. Cada cop més en el futur, la cuina i la preparació dels aliments hauran de tendir a la personalització i facilitar la creació de productes adaptats a les necessitats nutritives específiques i variades de persones o col·lectius concrets (com ara la cuina vegetariana, menjars per a persones grans, menús infantils, menús per a esportistes o persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, etc.).

El binomi cuiners-productors s'ha de potenciar encara més en el futur.

És molt important pel valor afegit que els cuiners i les cuineres donen als productes de qualitat, locals i de temporada. Els restaurants han de convertir-se en els altaveus del territori. La col·laboració dels cuiners amb els seus proveïdors locals de productes suposa un motor per a la creativitat del cuiner. Els uns aprenen dels altres.

A més, cal enfortir la col·laboració del sector de la cuina i la gastronomia amb les diverses entitats, administracions i empreses del territori (dels àmbits del comerç, del turisme, del desenvolupament rural, de la producció agrària, etc.). El treball en xarxa de tots potenciarà les possibilitats d'oferir un complet ventall de productes i d'experiències satisfactòries per als visitants de les ciutats i dels entorns rurals.

El Tercer Congrés Català de la Cuina s'ha caracteritzat per la transversalitat

Ens ha permès a tots i totes aprendre tot escoltant i parlant amb les diverses persones que tenen relació amb la cuina i la gastronomia, tant amb cuiners i cuineres professionals com amb cuiners i cuineres a les llars, tant amb xefs reconeguts com amb xefs novells, tant amb productors com amb consumidors, tant amb restauradors com amb agents de turisme, tant amb gremis com amb associacions gastronòmiques, tant amb l'Administració com amb empresaris alimentaris, tant amb escoles com amb estudiants d'hoteleria, i sobretot ens ha ofert la possibilitat d'interactuar de forma personal amb la universitat i altres centres de recerca, amb els seus acadèmics i investigadors, que treballen per aconseguir la millora de les matèries primeres, dels productes i de la tecnologia de la transformació dels aliments.

D'aquests coneixements i experiències compartides en el congrés ha sorgit en algunes persones (i s'ha incrementat en altres) l'interès a investigar com usar cada cop més les matèries i els productes del nostre entorn de la plana i muntanya de Lleida per a innovar en els plats i la carta partint de fruites, hortalisses, olis verges d'oliva, carns i derivats, formatges i altres derivats làctics, derivats de cereals, vins, cerveses, etc., a partir dels quals han sorgit projectes col·laboratius per als propers anys.

10.2.5. Comissió Territorial de Tarragona. Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre

Intervenció de Joan Pedrerol, president del Consell Social de la Universitat Rovira i Virgili

Bon dia a tothom: al director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Alimentàries, el director executiu del Tercer Congrés Català de la Cuina, el president de la Fundació Institut Català de la Cuina i Cultura Gastronòmica, senyores i senyors.

La multitud de tasques fetes a Tarragona dins el congrés, coordinades per la Facultat de Turisme i Geografia de la URV ubicada a Vila-seca, han estat enfocades des de visions transversals al teixit social que, en el conjunt de les terres de Tarragona, envolta la universitat. D'aquí que, com a president del Consell Social de la URV i membre del Comitè d'Honor del Congrés al Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre, em fos impossible negar-m'hi i acceptés encantat la invitació de la degana de la facultat per ser avui aquí per resumir les conclusions que, des de Tarragona, s'extreuen del que ha suposat aquest any de congrés.

Permetin-me, no obstant, començar felicitant la facultat i a la seva degana —la Dra. Marta Nel·lo— i els seus col·laboradors per l'esforç i l'excel·lent feina feta durant aquest any, així com també el Dr. Juan Antonio Duro, responsable de la Comissió a les Terres de l'Ebre.

La visió de totes les experiències i activitats dutes a terme envers la cuina catalana a tot l'àmbit de Tarragona em porten a sintetitzar aquesta cuina i la seva qualitat en cinc idees o conclusions:

Primera. La gastronomia de qualitat uneix arrels —productes bàsics autòctons— amb el futur. De fet, el lema del congrés ha estat "Arrels per al futur". Arrels que són els productes autòctons de proximitat d'alta qualitat, des de la terra fins al mar. Les activitats del congrés han posat en valor aquestes arrels amb activitats enfocades a la seva producció i a la seva incorporació a la cadena de valor, afegint-les a l'oferta gastronòmica i incloent-les a la planificació turística de la regió. Productes icònics com l'oli, el peix, l'arròs... i d'altres menys coneguts, però fortament arrelats al territori, com la patata, la garrofa, l'all, la mel, la castanya o el safrà han tingut el seu espai d'anàlisi i reflexió.

Segona. La gastronomia de qualitat requereix una alta formació que està en constant evolució. La formació és la primera missió de la universitat. Al congrés s'han debatut els reptes de la formació en gastronomia celebrant jornades específiques coorganitzades amb

l'Escola d'Hoteleria de Cambrils, jornades d'intercanvi de coneixements i tradicions culinàries amb pescadors de la Confraria de Cambrils, i jornades de creació i de degustació de menús basats en la cuina catalana. En resum, creació de talent per a una cuina amb sentiment i identitat.

Tercera. La qualitat de la gastronomia s'incrementa quan dona a conèixer els beneficis per a la salut d'una bona alimentació. La recerca en nutrició esdevé bàsica per a la gastronomia. I la recerca és la segona missió de la universitat, on la URV és especialment activa en el camp de la recerca d'una alimentació saludable basada en productes de proximitat. Tant sols cal citar la Facultat d'Enologia de la URV ubicada a Tarragona —única a Catalunya— i el Centre Tecnològic de Nutrició i Salut ubicat al campus universitari de Reus i adscrit actualment a Eurecat.

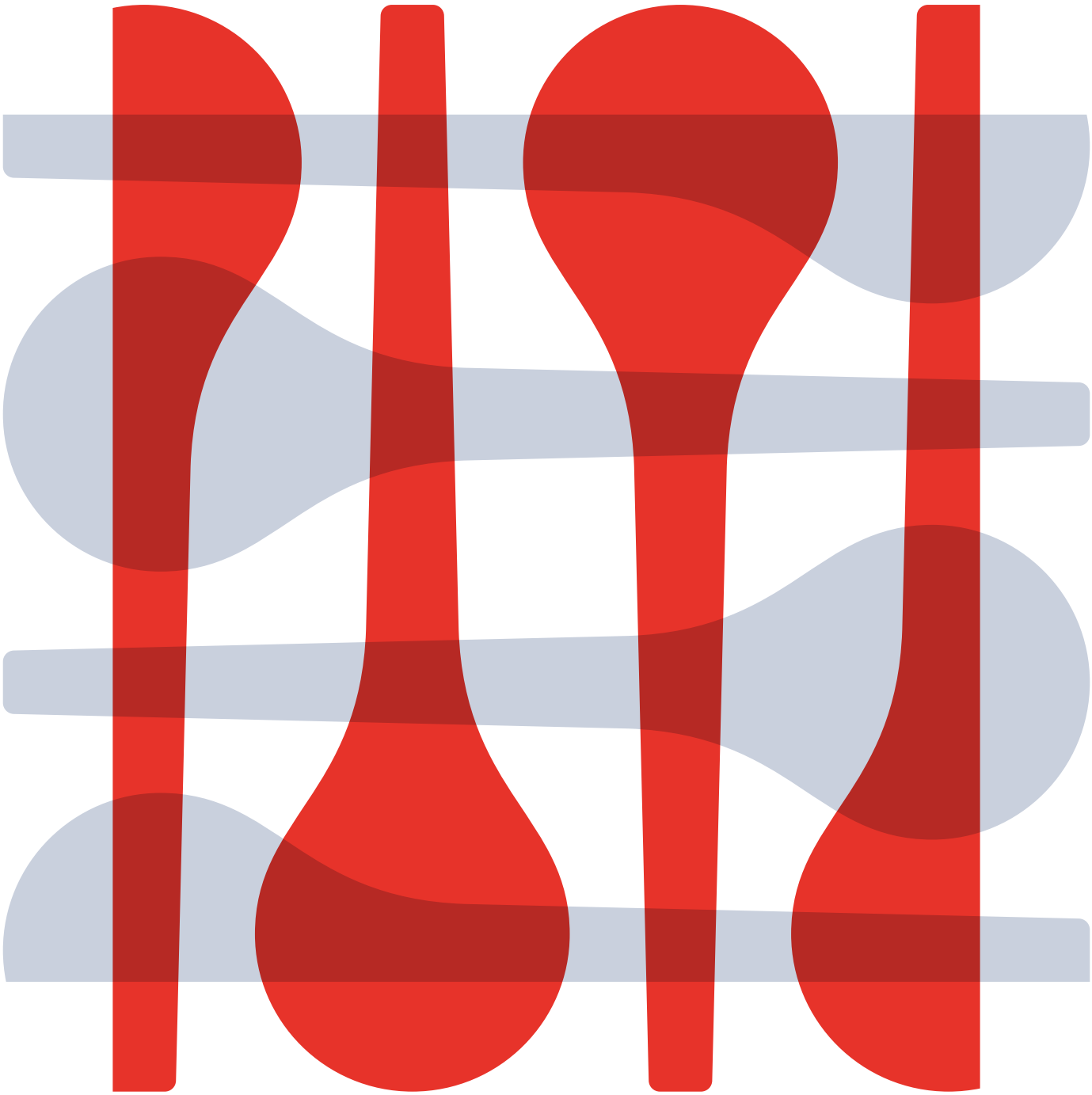
Quarta. La qualitat de la gastronomia es tradueix en experiències personals i la qualitat s'incrementa quan l'unim a altres experiències, com, per exemple, la cultura i el turisme. De fet, el congrés ens ha fet veure la consideració del turista gastronòmic com un turista cultural amb un alt component motivacional que passa de la compra de productes a la compra d'experiències. La cooperació entre les marques turístiques, les administracions públiques, els productors i la indústria agroalimentària ha de formar part de l'objectiu d'innovació permanent per mantenir l'atractivitat i la competitivitat turística sota els objectius de desenvolupament sostenible com a referents de qualitat en tots els sentits.

I cinquena i última. La gastronomia de qualitat o la qualitat de la gastronomia són una eina de cohesió social i de cura del territori. En definitiva, el conjunt de les conclusions anteriors ens dona una visió de la cuina i la gastronomia com a motors de la recuperació i posada en valor de productes autòctons —les arrels que esmentàvem—. Una posada en valor que incideix en camps tan amplis com la creació i preservació del talent, o la salut i la cultura, a més de l'activitat econòmica i turística. Tot plegat ha d'anar convergint en iniciatives com "La Cuina dels Genis", que vull destacar, una iniciativa dinamitzadora del desenvolupament gastronòmic i turístic d'un conjunt molt particular de municipis, fomentant, així, la cohesió social i la cura del territori.

Necessitem un territori habitat i cuidat per frenar la despoblació si volem que el nostre petit gran país sigui sostenible en totes les seves accepcions: humana, econòmica i ambiental. Fomentar la gastronomia de qualitat en tots els nostres indrets és apostar per assolir aquests fins.

11

L'activitat realitzada a Catalunya fora de l'àmbit organitzatiu del Tercer Congrés



L'ACTIVITAT REALITZADA A CATALUNYA FORA DE L'ÀMBIT ORGANITZATIU DEL TERCER CONGRÉS

11.1. Introducció

Tal com s'ha anat explicant, l'organització del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 es va realitzar a escala territorial amb la coordinació i direcció de les universitats sobre una activitat i uns objectius distribuïts en eixos.

Cal reconèixer que ni la situació política del país ni la decisió d'iniciar una reflexió sobre la cuina a Catalunya van tenir un consens general. Això no vol dir que les línies estratègiques definides com a claus no fossin completament acceptades per la majoria d'actors. Es pot comprovar no només en els diferents redactats del Pla de Gastronomia de Catalunya i en les conclusions dels grups de treball organitzats al voltant dels deu àmbits estratègics de discussió del Pla organitzats en el mateix període del Tercer Congrés i organitzats per PRODECA i l'Agència Catalana de Turisme.

11.2. Fires i congressos

Durant el període del Tercer Congrés s'han realitzat a Catalunya dues importants activitats firals: el Fòrum Gastronòmic de Girona 2018 i el Fòrum Gastronòmic Barcelona 2019.

El Fòrum Gastronòmic de Girona 2018 va aconseguir superar els 25.000 visitants, amb 232 expositors i més de 100 ponents de prestigi. El Tercer Congrés Català de la Cuina hi va participar presentant la programació de l'activitat del Science & Cooking World Congress Barcelona 2019.

El Fòrum Gastronòmic de Barcelona 2019 es realitzà en col·laboració amb Fira Barcelona i el suport d'Alimentaria, amb un notable èxit amb més de 20.000 visitants professionals, 331 expositors i 100 ponents. Cal tenir present que el sector ampli de l'hostaleria i la gastronomia presenta en l'economia espanyola una activitat del 6,2 % del PIB.

Ambdues activitats firals han programat per a l'any 2021 el seu corresponent fòrum. Així, el Fòrum Gastronòmic de Girona s'ha programat en format mixt, presencial i virtual, per al mes de març, amb una estructura renovada en dos entorns: Tecnofòrum i Àgora Gastronòmica. A més, l'atractiu cartell està presidit per Joan Roca, Fina Puigdevall, Marina Puigvert, Jordi Roca, Iolanda Bustos i Paco Pérez. Per la seva banda, el Fòrum Gastronòmic Barcelona 2021 s'ha programat igualment de forma mixta amb la mirada posada en l'evolució de la COVID-19 per al 8-10 de novembre. Altres fires territorials s'han consolidat en els darrers temps. Una d'elles és Gastropirineus, que, en la seva edició del juny del 2018, va incorporar una ponència a la jornada inaugural sobre la importància i funció del Tercer Congres Català de la Cuina i una mirada històrica a les dues edicions anteriors i els impactes provocats en la nostra política gastronòmica present.

11.3. Activitats territorials: Fundació Alícia

Fundació Alícia, una de les entitats privades més actives de Catalunya en formació i divulgació d'una alimentació saludable i sostenible, en investigació col·laborativa i en aplicacions de la gastronomia en diversos àmbits de la salut, ha participat activament, durant el 2018 i el 2019, fora del paraigua organitzatiu del Tercer Congrés Català de la Cuina, però en el marc d'activitats promogudes dins dels eixos del Tercer Congrés o desenvolupant activitats iniciades i promogudes en el mateix congrés.

Entre aquestes activitats, que enriqueixen el coneixement gastronòmic de Catalunya i les seves aplicacions en diferents àmbits de l'educació i la salut, tenim: la participació de Fundació Alícia al "Benvinguts a pagès", l'organització de la Festa ALICIA'T a Món Sant Benet, organitzant les Jornades per a dones del món rural, les Jornades Professionals d'Alimentació per a l'Envelliment Saludable i les Jornades Gastronòmiques del Camí Ignasià. Ha coorganitzat amb la UB (ODELA) el Congrés Internacional de Patrimoni Alimentari i, amb la ciutat de Barcelona, la Biennal Ciutat i Ciència a Barcelona.

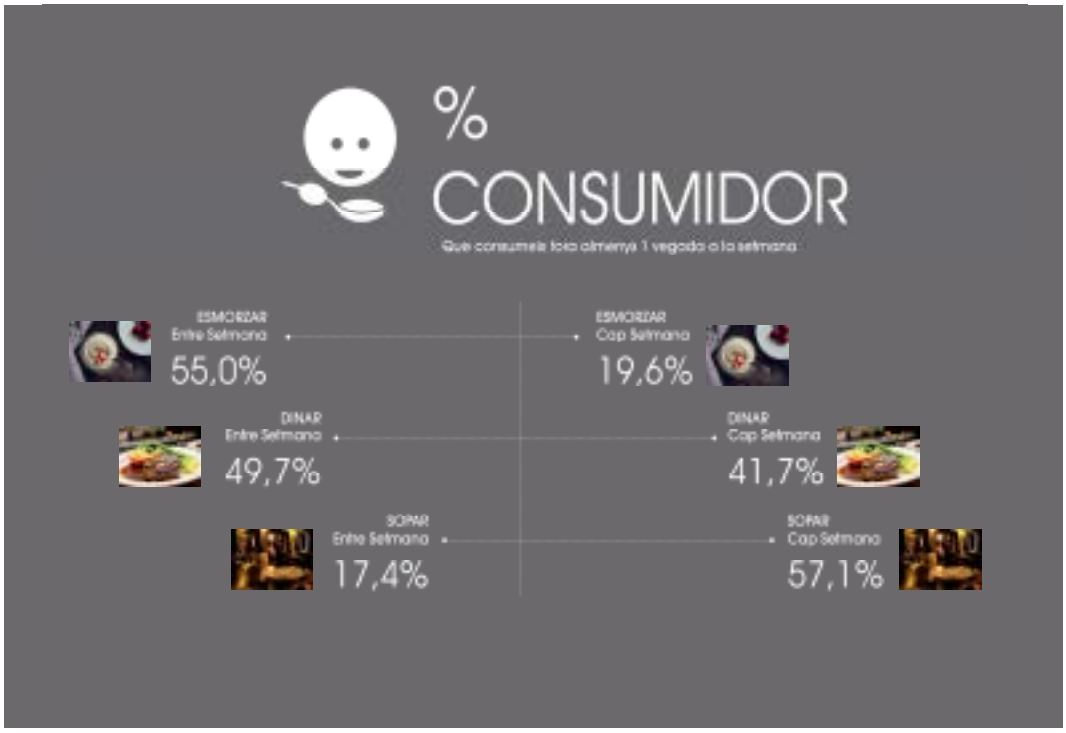
Ha col·laborat també amb la UB i els hospitals de Bellvitge i de Mataró en projectes de disfàgia en l'envelliment i en malalts d'ELA, que han donat com a resultat l'organització, per part de Fundació Alícia, de cursos de textures modificades aplicades a aquests col·lectius i un curs internacional *on-line* en col·laboració amb la Universitat CES de Medellín (Colòmbia) titulat "Gastronomia Terapèutica. Disfàgia".

11.4. Estudi de la restauració a Catalunya: hàbits de comportament i tendències

En un inici dels treballs del Tercer Congrés Català de la Cuina, la Generalitat de Catalunya, a través de la Direcció General de Comerç del Departament d'Empresa i Coneixement, havia presentat a l'organització del Tercer Congrés els resultats que s'acabaven de publicar en una compareixença de la directora general de Comerç, Muntsa Vilalta Cambra, realitzada el 13 de març de 2018. El treball era una radiografia de les preferències dels consumidors locals per tal de proporcionar eines de coneixement i enfortir la competitivitat del sector de la restauració. En aquell moment ningú podia saber la gran crisi que sofriria el sector de la restauració a Catalunya, dos anys més tard, com a conseqüència de la pandèmia de la COVID-19 i dels efectes de les restriccions en les activitats socials i en la mobilitat que s'analitza en el capítol 12.

El treball d'anàlisi es va dur a terme a través d'una enquesta *on-line* realitzada durant 15 minuts entre els dies 13 i 28 de novembre de 2017 a 937 individus d'entre 18 i 75 anys, residents a Catalunya, distribuïts geogràficament en un 67 % a les comarques de Barcelona, un 6,8 % a les comarques centrals, un 5,7 % a l'àmbit territorial de Lleida, un 9,8 % a l'àmbit territorial de Girona i, finament, un 10,7 % al conjunt de les Terres de l'Ebre i del Tarragonès. L'estudi volia conèixer informació sobre els hàbits de menjar fora de casa en tres horaris (esmorzar, dinar i sopar) i en dos períodes setmanals, entre setmana i els caps de setmana. En distribuir la mostra per edats es busca una relació directa de les característiques culturals de les tres franges: els *boomers* (1946-1964), amb una mostra del 36,6 %; la generació X (1965-1980), amb un 33,0 %, i els *millennials* (1981-2000) amb un 30,4 %. Finalment, es busca conèixer millor les preferències en aquestes tres zones d'edat sobre el preu mitjà i la modalitat utilitzada: (i) ús d'establiments bars-restaurants en les seves modalitats, (ii) *delivery* i (iii) *take away*.

Resum de les conclusions del treball. Roda de premsa de la directora general Muntsa Vilalta en presència del president del Gremi de Restauració de Barcelona, Pere Chias



Restauració col·lectiva

S'ha volgut destacar com a principals conclusions que "sortim a menjar fora de casa 3,5 cops per setmana i el 90 % dels catalans gasta en restauració el mateix o més que fa sis mesos". Segons s'ha explicat, "com en qualsevol estudi, hi ha dades que corroboren intuïcions però n'hi ha d'altres, sobretot les segmentades per generacions, que ens donen pistes sobre com les noves generacions es relacionen amb la restauració. Per exemple, que els *millennials* tenen més propensió cap a formats com el *delivery* i el *take away* en relació amb d'altres franges d'edat. Són dades que, en tot cas, quantifiquen allò que intuíem que passava i ara ho tenim en format estudi i hi podem actuar

Es va recordar la importància del sector a Catalunya amb 43.000 establiments, 40.000 empreses i 185.000 treballadors, que representen el 6 % del total de l'ocupació. L'informe, elaborat per la consultora Hamilton, ha utilitzat una distribució de la mostra de forma ponderada per edat i zona geogràfica. L'estudi analitza sis moments de consum segons àpats: esmorzar entre setmana, esmorzar cap de setmana, dinar entre setmana, dinar en cap de setmana, sopar entre setmana i sopar en cap de setmana.

Una de les principals conclusions de l'estudi és que els catalans mengen fora 3,5 vegades a la setmana. En relació amb la despesa, un 27,1 % de la població l'ha augmentat, mentre que el 60,3 % l'ha mantingut respecte als sis mesos anteriors. En aquest sentit, el servei on més ha crescut la despesa ha estat el restaurant (31 %), seguit del *delivery* (23,6 %) i el *take away* (4,2%). D'altra banda, els catalans puntuen amb un 7,3 l'oferta de restauració, i un 59,9 % assegura que és superior a la d'altres països que han visitat. Els principals àpats que els catalans fan fora de casa són el sopar en cap de setmana (57,1 %) i l'esmorzar entre setmana (55 %). Per contra, prefereixen quedar-se a casa per sopar en dies laborables —només surt el 17,4 %— i l'esmorzar en cap de setmana, que el fan fora de casa únicament el 19,6 %.

El tiquet mitjà més elevat es genera en sopar en cap de setmana, on la generació X i els *millennials* gasten uns 22,1 € de mitjana. Els *boomers* prefereixen l'opció de dinar en cap de setmana per fer una despesa més elevada, de 21,9 € de mitjana. D'altra banda, la meitat dels catalans (49,5 %) tria restaurant per les recomanacions d'amics o familiars, i el 35,2 % busca a internet a l'hora d'escollir establiment de restauració.

Moments de consum

1. Esmorzar entre setmana: el 55 % esmorza fora entre setmana, per raons laborals, socials o logístiques, i es gasta 3,46 €. Un 55 % dels catalans esmorza fora entre setmana. Pel que fa als motius, és un moment de consum no social, principalment un 29 % ho fa per raons laborals, tot i que un 27% aprofita per reunir-se amb els amics, i un 26,2 % fa aquest consum per motius pràctics ("no tinc temps de fer-me l'esmorzar"). En relació amb les franges d'edat, la generació X és qui esmorza més fora de casa en dies feiners, per raons laborals (32,6 %), seguit dels *boomers*, que ho fan per motius socials. La generació *millennial* (15,3 %) és la que menys opta per aquest moment de consum i ho fa per raons pràctiques.

Els bars, les cafeteries tradicionals i les fleques són la primera opció (74,9 %), seguits a distància pels bars, les cafeteries i els restaurants moderns (34,9 %). El *fast food* és escollit només pel 14,1 % dels enquestats. Un 74 % dels consumidors acostuma a visitar sempre el mateix local, amb un alt grau de fidelitat. El tiquet mitjà és de 3,46 €, una despesa que és homogènia entre els diferents segments d'edat.

2. Esmorzar en cap de setmana: un 19,6 % esmorza fora en festiu, la meitat, *boomers*.

Un 19,6 % de la població esmorza fora de casa el cap de setmana, i principalment ho fa per motius socials o perquè simplement li agrada: a un 38,2 % li agrada esmorzar fora, el 34,1 % aprofita per esmorzar amb els amics i un 30 % esmorza amb la parella. Per segments d'edat, els *boomers* són els qui més esmorzen fora de casa el cap de setmana, seguits dels *millennials*. La generació X és el tram que menys surt a esmorzar en festiu.

Les cafeteries, els bars tradicionals i les fleques (69,7 %) també són els locals més escollits per esmorzar en festiu, seguits dels locals moderns (37,5 %) i els *fast food* (17,2 %). En aquest moment de consum es manté la fidelitat, amb un 62 %, tot i que un 37,7 % prefereix canviar de local. El tiquet mitjà s'enfila als 6,9 €, el doble del que es gasta entre setmana.

3. Dinar entre setmana: el 49,7 % dina fora entre setmana per raons laborals i logístiques, i es gasta 13,7 € en l'establiment.

Pel que fa al segon àpat analitzat, el dinar, la manca de temps (34,8 %) i els esdeveniments laborals (25,4 %) són les principals raons per les quals la meitat dels catalans (49,7 %) dina fora entre setmana, tot i que el 25,9 % també ho fa perquè li agrada. La tipologia de servei utilitzat es reparteix així: de 10 àpats, els catalans dinen 3,73 cops en un establiment, 1,34 cops utilitzen el *take away* i 0,9 vegades opten pel *delivery*. La resta (4,2) dina a casa o bé s'emporta el menjar al lloc de treball. Sense desbancar l'establiment de restauració, el *delivery* i el *take away* tenen més èxit entre els *millennials*. De de cada 10 àpats, 2,6 dinen a l'establiment, 1,27 cops usen el *delivery* i 2 el *take away*.

Pel que fa a l'oferta culinària, l'establiment més utilitzat és el bar restaurant tradicional (68,3 %), el *fast food* (45,2 %), el restaurant artesà (43,3 %), el de tapes (40 %) i l'italià (30,6 %). Per edats, el bar restaurant tradicional té com a públic principal la generació X seguit de prop pels *boomers*; el *fast food* té la majoria d'adeptes entre els *millennials*. El tiquet mitjà dels dinars en dies feiners és d'11,5 €: 11,1 € en *delivery*, 9,6 € en *take away* i 13,7 € en establiment. Per franges generacionals, els *boomers* fan major despesa en els restaurants (13,9 €), mentre que els *millennials* generen un tiquet mitjà lleugerament superior en el *delivery* (11,6 €) i el *take away* (10 €).

4. Dinar cap de setmana: el 41,7 % dina fora de casa els caps de setmana, per plaer o per motius socials, i es gasta 19,5 € en l'establiment.

El caps de setmana, el 41,7 % dels catalans dina fora de casa. A diferència dels laborables, els dies festius la principal motivació és el plaer (33,2 %), amb la resposta "m'agrada menjar fora", seguida de les relacions socials (dinar amb la família en un 31,8 %, amb la parella en un 28,4 % i amb els amics en un 24,1 %). La distribució dels tipus de serveis utilitzats en cap de setmana és: 4,7 cops sobre 10 es dina a establiment, 0,9 cops sobre 10 s'opta pel *delivery* i 0,8 cops sobre 10 es tria el *take away*. El dinar a casa se situa en 3,6 cops. Com en el dinar entre setmana, els *millennials* se situen sobre la mitjana en l'elecció del *delivery* en aquest moment de consum (1,48 cops sobre 10), mentre que els *boomers* gairebé no utilitzen aquests tipus de servei (0,22 cops de 10, el *delivery* i 0,49 cops de 10, el *take away*).

Per oferta culinària, el bar restaurant continua sent la principal opció els caps de setmana (59,4 %), tot i que en menor mesura que els feiners, seguit del *fast food* (52,9 %), el bar de tapes (51,5 %) i el restaurant artesà (50,6%). El tiquet mitjà és de 14,5 €: 12 € en el *delivery* i 12,1 € en *take away*, i s'enfila als 19,5 € en els establiments.

5. Sopar entre setmana: un 17,3 % sopa fora entre setmana, la majoria, *millennials*, i ho fan per comoditat, per socialitzar i com a alternativa.

L'estudi indica que el sopar fora entre setmana és l'hàbit menys freqüent entre els consumidors. Només un 17,3 % sopa fora entre setmana, i en un 27,6 % ho fa per comoditat ("no em ve de gust cuinar"), un 26,6 % busca una alternativa al menjar de casa i el 21,1 % aprofita per sopar amb la família. Pel que fa al tipus de servei: 3 cops de cada 10 opten per anar a un establiment, 1 de cada 10 escull l'opció *delivery* i només 0,9 cops s'utilitza el *take away*. Sopar a casa o fer-lo a casa és l'elecció de 5 cops sobre 10. Per edats, els *millennials* són els que més sopen fora en dies feiners, ho fan sobretot per evitar cuinar (33,4 %) i trien el *fast food* com a primera opció. La generació X busca una alternativa al menjar de casa (33,5 %) i tria també *fast food*. Els *boomers* són els qui menys sopen fora, si ho fan és per estalviar-se cuinar (27,5 %).

Pel que fa a preferències d'oferta culinària en aquest moment de consum, la primera opció és el *fast food* (53,9 %), seguit de les tapes (50,5 %), el bar tradicional (49,4 %) i el restaurant artesà (41,9 %). El tiquet mitjà és de 15,8 € (13,1 € al *take away*, 15,7 € al servei a domicili i 18,8 € a l'establiment).

6. Sopar en cap de setmana, l'àpat que més fan fora els catalans i on es gasten més diners.

Un 57,1 % dels enquestats acostuma a sopar fora el cap de setmana. Un 38,9 % ho fa amb la parella, un 35,6 % gaudeix fent l'àpat fora de casa i un 35,2 % sopa amb amics. En aquest moment de consum, 4,9 cops de cada 10 es prefereix anar a un establiment; 1,1 cops s'opta pel *delivery* i 0,8 de cada 10 es tria el *take away*. Aquest moment de consum presenta una baixa fidelitat; el 63 % no repeteix establiment i ho fa perquè li agrada variar (51,1 %) i provar diferents cultures culinàries (27,8 %).

Per franges d'edat, la generació X és el segment que més sopa fora els caps de setmana, motivada pel gust de sortir a menjar fora (43,1 %), i com a preferència, escull *fast food*. Els *millennials* és el següent segment d'edat que surt a sopar fora, amb la parella (40,5 %) o amb amics (37 %), i es decanta també pel *fast food*. Els *boomers* són els que menys surten a sopar en festiu, i ho fan amb la parella, amb família o amb amics (36,9 %). Pel que fa a les preferències d'oferta culinària, escullen el bar de tapes (57,2 %); seguit del *fast food* (56,4 %) i el bar restaurant tradicional (55 %). El tiquet mitjà és de 15 €, tot i que s'aprecien divergències segons el tipus de servei: el del *take away* és d'11,8€ ; a domicili, de 12,1 € i en establiment puja fins a 21 € la despesa més elevada.

Tipus de servei

a) Establiment de restauració: la meitat dels catalans el puntua entre 8 i 10.

En els dinars entre setmana, es valora sobretot la relació qualitat-preu (el 21,3 %), els menús (21,2 %), la rapidesa (21,1 %) i la confiança en el servei (18,8 %). En els dinars en festiu també és important la relació qualitat-preu (23,7 %), la rapidesa (21,3 %), la qualitat (19,3 %) i la confiança en el servei (18,9 %). En els sopars en dies feiners, als anteriors factors es busca que sigui barat, (14,7 %) i en els sopars en cap de setmana, en canvi, s'introdueix com a factor la varietat (21,1 %). Pel que fa a les preferències culinàries, el restaurant artesà casolà és el preferit per dinar i sopar entre setmana. En canvi, el restaurant *fast food* és la primera opció per sopar en cap de setmana.

b) *Take away*: els catalans volen *fast food* i valoren rapidesa, bons preus i varietat. Els *boomers* l'usen poc i el valoren baix.

Els catalans es gasten 11,7 € en el servei de *take away* de mitjana. Així mateix, el 14,2 % gasta més ara que fa sis mesos i el 39,3 % ha mantingut la despesa. Pel que fa als factors en l'elecció de *take away*, els més importants són la rapidesa (49,3 %), les bones ofertes (39 %), el menjar de qualitat (36,2 %), la varietat (35,5 %), el menjar a preus baixos (35,4 %), els menús complets (32,7 %) i els descomptes (30,7 %). Per franges l'edat, la generació X valora sobretot el servei ràpid (52,9 %), mentre que els *millennials* són els més sensibles als descomptes (35,6 %).

Analitzant l'oferta de cuina en el *take away*, la més popular és el *fast food*, en tots els moments de consum. Les preferències es completen amb els plats preparats, la cuina japonesa, la cuina ètnica (índia, xinesa, mexicana...), la cuina italiana i les tapes. Sobre les eventuals mancances en l'oferta de *take away*, 4 de cada 10 catalans considera que no troba a faltar res. Entre els que sí que troben mancances, consideren que hi ha poca oferta de *fast food* (16,3 %), menjar japonès (15,8 %), ecològic (12,4 %) i *healthy* (12,4 %). Els *millennials* són el segment que més acusa aquesta infraoferta.

c) Delivery: tiquet de 12,7 €, una despesa creixent entre els *millennials*.

El tiquet mitjà en el servei a domicili és de 12,7 €. En relació amb la despesa, el 23,6 % dels catalans gasta més ara que fa sis mesos en menjar a domicili. Aquesta afirmació puja fins al 33 % en els *millennials*. Els atributs per triar servei a domicili són la rapidesa (45,1 %), les bones ofertes (38,1 %), el menjar de qualitat a preus baixos (35,2 %) i el menjar de qualitat en general (33,9 %). Com en el *take away*, els *millennials* són els més sensibles als factors vinculats al preu. De la seva banda, la generació X i els *boomers* són els qui més valoren la rapidesa (51,3 %), la varietat (un 41,1 %) i que sigui menjar saludable (31,4 %).

En relació amb l'oferta culinària, el bar restaurant tradicional (54,7 %) i les tapes (43,5 %) encapçalen les preferències, seguits de la cuina italiana (31,2 %) i l'artesana i casolana (30,5 %). Quan se'ls pregunta sobre si l'oferta és adequada, 4 de cada 10 enquestats consideren que no hi troben mancances. Aquesta percepció es dona entre els *boomers* (un 55,9 % la considera suficient), mentre que només 2 de cada 10 *millennials* no hi troba mancances. Entre els que sí que hi troben a faltar quelcom, la principal mancança es percep en els *fast food* a domicili —sobretot per part dels *millennials*— seguit de la infraoferta en menjar artesà, ecològic, ètnic i japonès.

Les aplicacions, webs o xarxes més utilitzades són Trip Advisor (51,6 %) seguit d'El Tenedor (44 %), Google Maps (39,8 %), Facebook (27,9 %), Restaurantes.com (26 %) i Instagram (17,8 %). S'aprecien diferències en funció de l'edat: els *boomers* sobretot consulten Trip Advisor (el 64,1 %) i El Tenedor (56,5 %), mentre que les generacions més joves diversifiquen més en les eines de consulta. Els catalans utilitzen internet per mirar la carta o el menú (37,4 %), descobrir nous establiments (36 %), consultar opinions (35,5 %), aconseguir descomptes (32,3 %) i reservar taula (el 23,9 %). Pel que fa al dispositiu utilitzat, el

mòbil guanya la partida: el 70,9 % consulta i opina a través del seu mòbil i el 42,4 % utilitza normalment l'ordinador. Resulten significatives les diferències per edat: els *boomers* recorren a l'ordinador majoritàriament (70,5 %) i el mòbil (42,6 %). Per contra, la generació X utilitza el mòbil en un 75,8 % i l'ordinador en un 39 %. Aquesta tendència s'emfatitza en els *millennials*, que en un 79,5 % es decanten pel mòbil i en un 32,5 %, per l'ordinador.

11.5. Pla de Gastronomia de Catalunya

Prodeca gastronomía

El Pla de Gastronomia de Catalunya, una iniciativa de la Generalitat de Catalunya a través del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, i gestionada des de PRODECA, va ser el resultat de les experiències viscudes durant l'any 2016 en guanyar la candidatura de Regió Europea de la Gastronomia, Catalunya 2016. El document treballat el 2017-2018 va rebre nombroses aportacions d'experts i institucions, i es troba publicat en una versió complert i en una didàctica presentació reduïda de 2019.

A la presentació del document s'indica el següent: "Quan preparàvem la candidatura a Regió Europea de la Gastronomia, des de l'equip promotor vam tenir clar que, entre les moltes activitats gastronòmiques que es realitzarien durant l'any, s'havia de destacar el treball de reflexió, de diagnosi de l'estat actual de la gastronomia catalana, i, a partir d'aquí, definir les mesures a implementar de cara als propers anys. I aquesta tasca l'havíem de fer de la mà dels experts en els diferents àmbits del nostre patrimoni gastronòmic". Hi van participar 120 experts agrupats en els següents nou àmbits: la rellevància econòmica del sector, innovació, comunicació, formació, internacionalització, desenvolupament local, turisme, salut, i identitat i patrimoni.

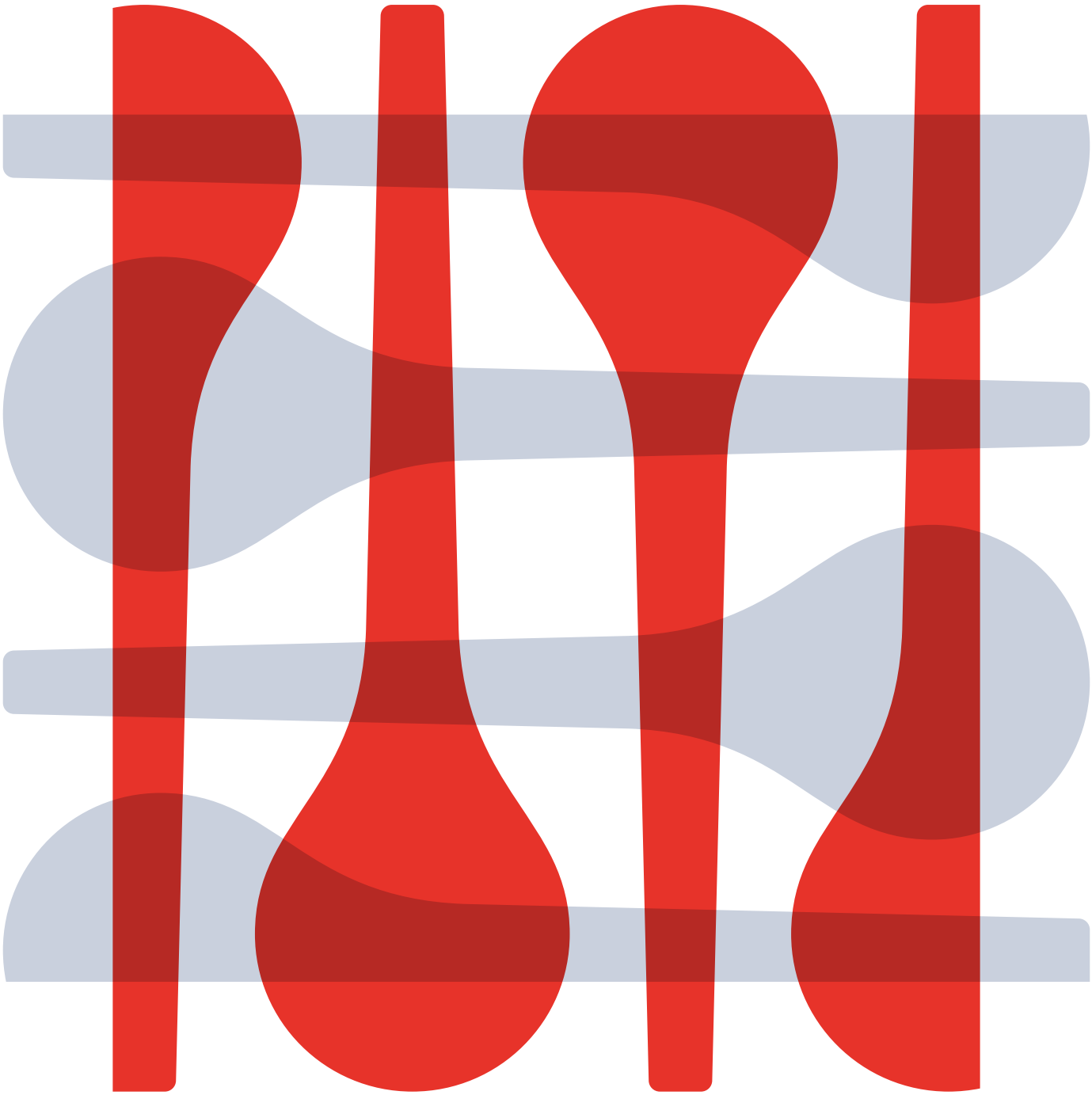
El document incideix en el concepte ampli de "gastronomia" sense deixar espai al que es determina amb el nom del congrés, Congrés Català de la Cuina, i no en fa cap esment. Únicament, en la línia d'actuació 5 del Pla s'indica la importància del posicionament de marca de la gastronomia catalana.

Un cop definit i articulat el relat de la gastronomia catalana, esdevé necessari acompanyar-lo d'un posicionament de marca que faciliti la seva difusió i projecció tant a Catalunya com des d'una perspectiva internacional (línia d'actuació vinculada: Àmbit Turisme: R2 –L.A.4). En aquest sentit, s'apunta que caldria constituir una marca o un segell comú que actuï de paraiguua de la diversitat gastronòmica de Catalunya i que ajudi a millorar l'impacte de les iniciatives, les marques i els segells gastronòmics existents. Segons els experts, la denominació més adient per articular aquesta marca paraigua és "Cuina Catalana". En aquest sentit, sembla necessari fer un replantejament del seu rol i de la seva rellevància, així com del seu abast en aquesta nova fase que enceta el sector. Amb tot, també s'ha posat de manifest la necessitat de valorar la creació d'una marca paraiguua o mare que no tan sols incorpori la gastronomia sinó que serveixi per a la projecció exterior dels productes i serveis de Catalunya.

A l'apartat final del Pla i sobre els següents passos a fer, trobem l'objectiu següent: "Posicionar Catalunya com un referent mundial en l'àmbit de la salut i l'alimentació". La gastronomia catalana disposa d'un conjunt de valors vinculats a la seva alimentació, com la dieta mediterrània i la seva cuina, que contribueixen de forma decisiva al seu posicionament com a país saludable des d'un punt de vista gastronòmic. En aquest sentit, es proposa la realització d'un grup de treball per tal de consolidar aquest posicionament i lideratge en aquells àmbits del sector on Catalunya pot diferenciar-se i destacar a escala internacional.

12

L'efecte del coronavirus i la COVID-19 sobre la restauració i el sector de la gastronomia a Catalunya



L'EFECTE DEL CORONAVIRUS I LA COVID-19 SOBRE LA RESTAURACIÓ I EL SECTOR DE LA GASTRONOMIA A CATALUNYA

Quan es va celebrar l'acte de cloenda oficial del Tercer Congrés Català de la Cuina al Palau de la Generalitat, un dijous 28 de novembre de 2019, ningú pensava que s'acostava un fet que remouria totalment les bases socials i econòmiques del sector de la gastronomia a Catalunya i que molt durament s'acarnissaria amb la restauració.

Els més crítics en la manera com estàvem desenvolupant el sector de la gastronomia a Catalunya ens mostraven certes prevencions per a una possible bombolla financera en el nombre de restaurants de qualitat, principalment relacionats amb l'espiral turística de Catalunya, en general, i de la ciutat de Barcelona, en particular. Més tradicional era la crítica a la baixa atenció d'una part del sector empresarial de la restauració, que preferia mà d'obra sense formació qualificada i sense competències internacionals abans que pagar més, tal com requeriria una major qualificació professional. Molts van mirar també cap als principis de sostenibilitat, d'economia circular i dels efectes del canvi climàtic en la producció agroalimentària, indicant canvis urgents en el sector.

De cop vam saber que a la ciutat de Wuhan, amb onze milions d'habitants, hi havia un mercat, el Huanan Seafood Wholesale Market, on semblava que s'havien originat, a principis de desembre del 2019, alguns casos de malalts per un coronavirus del tipus SARS-CoV. Ja el 23 de gener es va decretar un confinament total a un zona àmplia al voltant de Wuhan, i es declarava el virus SARS-CoV-2 i es manifestava en la malaltia coneguda com la COVID-19.

Barcelona, en particular, i Catalunya, en general, van saber que els 50 casos de malalts amb símptomes de la COVID-19 no eren un tema menor quan, el 12 de febrer de 2020, es cancel·la el Mobile World Congress que s'havia de celebrar uns dies més tard. Les pèrdues econòmiques per al sector de l'hoteleria i la restauració eren enormes, i la pèrdua de l'ocupació temporal induïda, important. Un mes més tard, el 5 de març de 2020, la segona fira amb més impacte econòmic a la ciutat de Barcelona i a la seva àrea metropolitana, Alimentaria, s'ajornava inicialment fins al setembre del 2020. L'OMS, que considerava, el 30 de gener, que el brot de coronavirus era una "emergència sanitària" de preocupació internacional, va modificar aquesta declaració a "pandèmia", l'11 de març, en 'obtenir proves de transmissió local de la COVID-19 en diversos països de les sis regions mundials de l'OMS.

El vols internacionals i la mobilitat disminueixen considerablement en comprendre que la infecció de la pandèmia s'ha estès des de la Xina a través de la facilitat de la mobilitat en un món globalitzat. El primer afectat en aquesta decisió és el turisme, i ciutats com Barcelona i països eminentment turístics com Espanya veuen afectades les projeccions en els propers mesos.

La greu afectació sanitària de la pandèmia per la COVID-19 a Espanya, amb una ràpida saturació de les UCI (es passa d'11.178 casos registrats el 18 de març a 47.610 el 25 de març) i un nombre de morts diaris impensable, obliga la Generalitat de Catalunya a actuar ràpidament i, posteriorment, el Govern d'Espanya declara, en el RD 463/2020, de 14 de març, l'estat d'alarma per afrontar la gestió de la situació de crisi sanitària ocasionada per la COVID-19 i el posterior confinament de la població que, en diferents intensitats, es va allargar fins al 21 de juny de 2020, moment en què finalitza l'estat d'alarma i s'obre el que es denomina "període de desescalada". Tres mesos d'aturada de l'activitat econòmica (1,3 milions de persones en situació d'atur, un 35 % de la població activa) no essencial, i la frenada total del turisme exterior i la forta restricció del turisme interior porta a una incidència especial molt negativa en el món de la cuina i la restauració. No obstant, tal com marca el document publicat per ACCIÓ (juny 2020) *Impacte econòmic de la COVID-19 a Catalunya. Respostes empresarials i noves oportunitats de negoci*, el sector agroalimentari, el més gran de l'economia catalana, amb un 16 % del PIB català el 2017, respon molt bé a la crisi sanitària i a una inicial resposta acumulativa de productes, feta per les famílies des del pànic, i amb una setmana es normalitza la distribució d'aliments a tot el país.

No obstant, l'impacte negatiu de la COVID-19 ha sigut més fort en el canal HORECA (restauració independent, cadenes organitzades i col·lectivitats) que en el canal RETAIL (botigues tradicionals, gran distribució i cadenes especialitzades). El subsector de la restauració presenta a Catalunya una estructura amb 7.283 establiments el 2018 i un potencial descrit en el document ACCIÓ-PRODECA "El sector agroalimentari de Catalunya" de gener de 2020. Gens menyspreable és el nostre sector del turisme, que representa un 12 % del PIB i la seva relació estreta amb l'hoteleria, la restauració i el comerç; no obstant, la demanada externa és nul·la i el turisme interior, molt depenent dels decrets de restricció de la mobilitat. A final del mes de març, les pernoctacions estrangeres havien caigut a un 65 % de la demanda de l'any anterior, però ja transcorregut el mes d'abril aquestes eren nul·les coincidint amb la baixa o nul·la activitat de l'aeroport del Prat i de la manca de creuers al Port de Barcelona.

La destrucció de llocs de treball en el moment punta era de 130.000 des del març de 2020, un 21 % dels quals estaven relacionats amb l'hostaleria. Hi havia unes 700.000 persones afectades per un ERTO, i això ens indica que gairebé un 24 % dels treballadors s'han vist en algun moment afectats per les conseqüències de la COVID-19. S'han perdut unes 22.000 empreses, de les quals un 87 % eren de menys de cinc treballadors. D'altra banda, segons una enquesta de J3B3Economics, les empreses de restauració, incloent l'hostaleria, havien perdut un 84 % de l'activitat entre el març i el maig, i només un 37 % en el període de

juny a agost, com correspon a una certa recuperació en l'etapa de desescalada. En el sector de l'alimentació, la caiguda entre març i maig va ser del 34 % i menor entre juny i agost, amb un 12 %.

Estudi J3B3 Economics

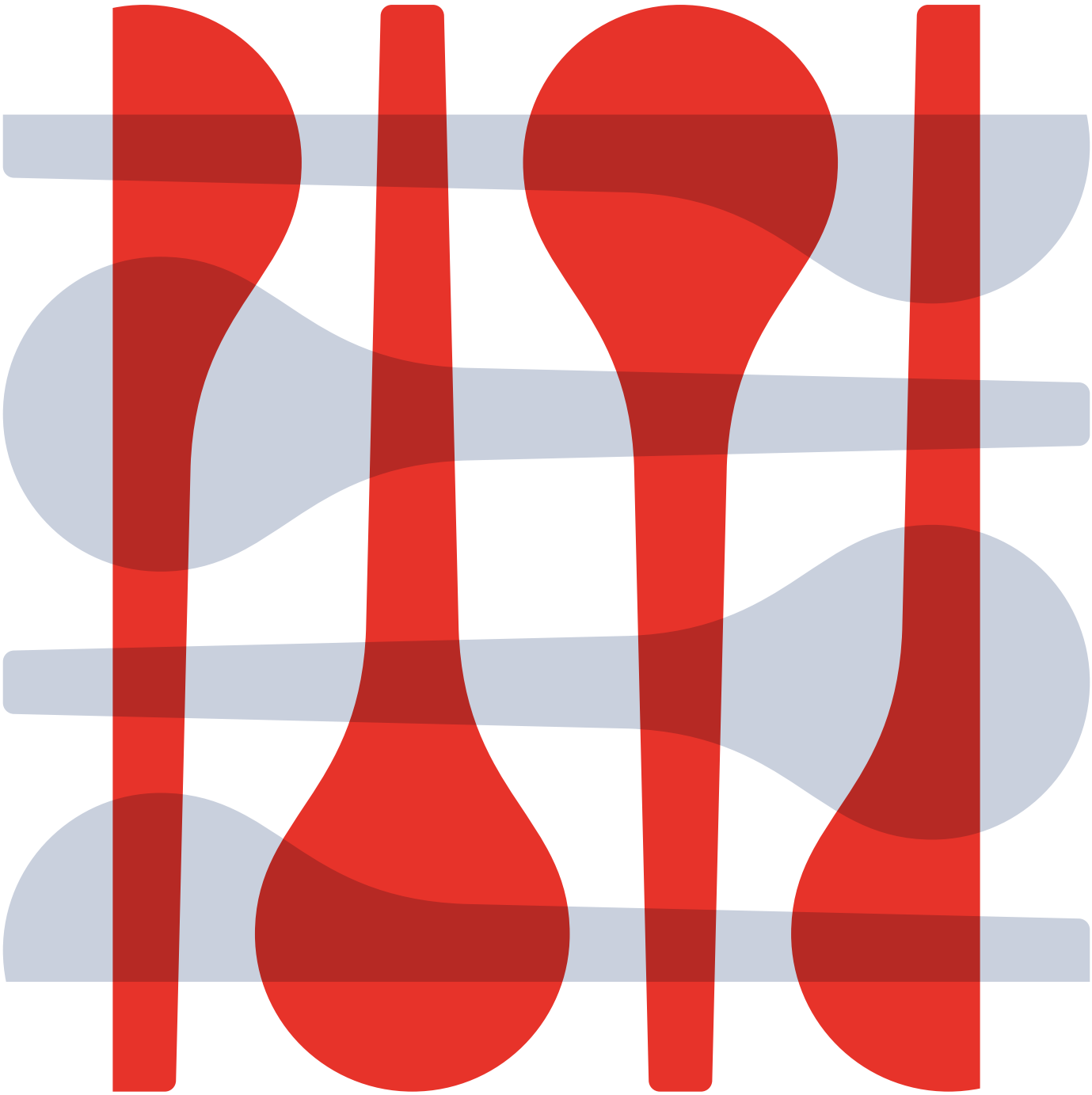
Pel que fa als efectes de la COVID-19 en la regió metropolitana, l'AMB publica de forma actualitzada la situació dels indicadors sanitaris des d'una prospectiva local, i estudis sobre els efectes socials i econòmics de la pandèmia en diferents àmbits d'edat, sexe i nivell de formació, així com l'emergència en habitatge i serveis bàsics (aigua, llum i gas). Amb aquestes dades pot entendre's la baixa demanda del consum interior i la contracció del sector serveis.

L'impacte negatiu de la COVID-19 en les activitats empresarials de la cuina d'autor ha estat molt dur, no només pel tancament obligat quasi sis mesos, per la pèrdua de les reserves relacionades amb el turisme internacional, congelat i amb fortes mesures de control (PCR) totalment desincentivadores, per la ubicació de menys taules a les sales i per la forma de treballar i el disseny de les mateixes cuines. També el fet que qualsevol treballador amb la COVID-19 obliga a fer quarantenes, i el tancament posterior preventiu comporta una incertesa en la gestió. Aquesta situació greu del sector va comportar una reunió de les grans figures de la cuina catalana a l'hotel Majestic de Barcelona el dia 10 de novembre de 2020 promoguda per Roger Pallarols, director del Gremi de Restauració de Barcelona. La periodista experta en el sector culinari internacional, i especialment en el nostre sector gastronòmic català, Cristina Jolonch, ho explicava a *La Vanguardia* com un clam dels representants de l'alta cuina per sol·licitar al Govern català que reobrís restaurants i bars, i que entengués que cal ara tornar amb fets el que sempre ha proclamat, que l'alta cuina catalana és un element de referència en la internacionalització de Catalunya, i evitar, així, la fallida d'un sector i la pèrdua del llarg treball per liderar la gastronomia europea. La reunió d'unes 80 persones del sector va estar encapçalada per noms de la categoria de Ferran Adrià, Joan Roca, Carme Ruscalleda, Jordi Cruz, Oriol Castro, Xavier Pellicer, Albert Raurich, la família Monje, els germans Torres, Paolo Casagrande, Romain Fornell, Isidre Gironès o Fermí Puig, però també representants dels grups Moncho's, Sagardi, Mordisco, i Teresa Carles, i una llarga llista de representants de restaurants tradicionals que formen part de la història de la ciutat.

Paral·lelament, cal també referir-nos al fet que l'efecte directe de la COVID-19 en les restriccions de la mobilitat ha estat l'anul·lació de diversos congressos, fires i fòrums de cuina o de gastronomia. Molts han preferit ajornar-los, d'altres, transformar-los en activitats desenvolupades completament en plataformes digitals o en formats mixtos. Entre els que han tingut una major repercussió el 2020 i que s'han traslladat al 2021, han estat Alimentaria, el Fòrum Gastronòmic de Girona, el Fòrum Gastronòmic Barcelona i el Science & Cooking World Congress, que, amb el títol "Sustainability, Research, Economics and Health", s'ha traslladat als dies 8, 9 i 10 de novembre de 2021.

13

Epíleg del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019



EPÍLEG DEL TERCER CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA 2018-2019

13.1. Alguns fets clau que ens ha deixat el Tercer Congrés Català de la Cuina

La cloenda del Tercer Congrés Català de la Cuina, el 28 de novembre de 2019, coincidia amb la fase participativa (experts, sector i ciutadania) de definició del Pla Estratègic de l'Alimentació de Catalunya, oberta el 21 d'octubre de 2019, que s'estructurava en tres eixos: eix 1: Un sistema alimentari sostenible, transformador i basat en la bioeconomia circular; eix 2: un sistema alimentari propi i arrelat al territori; eix 3: un sistema alimentari just, equitatiu i cohesionat; i eix 4: un sistema alimentari saludable i de confiança. El 21 de desembre de 2020, després de 14 reunions participatives, algunes d'elles virtuals per causa de la COVID-19, es van presentar, per part del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, els resultats del pla estratègic que proporcionava que el nostre país disposés d'una estratègia alimentària de Catalunya. Aquest pla estratègic (2021-2026) ha de considerar-se un complet full de ruta per tot el sector, seguint els principis dels Objectius de Desenvolupament Sostenible definits en l'Agenda 2030 de les Nacions Unides, i que defineix el Sistema Alimentari de Catalunya com a sostenible, segur, resilient, saludable i d'accés universal, i assenta les bases del Pacte Nacional per a l'Alimentació de Catalunya.

Aquest Pacte haurà de permetre dur a terme una política agrària, pesquera, forestal i alimentària pròpia, amb una visió àmplia i transversal que doni protagonisme a la producció local d'aliments i a la nostra cultura gastronòmica i culinària, en especial, en el marc de la cuina catalana.

El Tercer Congrés Català de la Cuina ha coincidit, també, en la seva reflexió amb la nova política alimentària europea, que s'ha vist concretada en documents fonamentals com *Farm to Fork*, *The Green Deal*, els documents preliminars de l'Horitzó Europa 2021-2027 i molt recentment, ja a finals del juliol del 2020, amb les polítiques extraordinàries de recuperació i resiliència en el marc del Programa Next Generation EU.

En relació amb el Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 podem extreure alguns elements clau a mode de grans conclusions. La primera ens diu que avui la cuina ha entrat en un procés de no retorn en relació amb la consideració d'àmbit de coneixement interdisciplinari amb una diversitat de camps on hi ha una influència directa. Ho hem vist en la relació biunívoca entre els cuiners i els investigadors/professors de diversos camps del coneixement en: (a) el Science & Cooking Barcelona 2019 (física, química, digitalització & computació); (b) el camp de la gastronomia nutricional, on les tècniques culinàries es relacionen amb l'alimentació saludable (salut) o amb els tractaments terapèutics (disfàgia en l'envelliment o malalties de motoneurones com l'ELA); (c) el camp de la neurogastronomia, on les neurociències dialoguen amb la cuina i l'art creatiu culinari. Veiem una forta interacció de la cuina i l'atractivitat de les elaboracions culinàries en la infància i l'adolescència, i en l'alimentació de les persones grans; (d) el camp de la gastronomia computacional; i (e) el camp de la cultura i l'antropologia amb l'art i la cuina, tal com hem vist experimentalment en el programa El Paisatge dels Genis.

Hem vist com les aproximacions històriques ens ajuden un cop més a entendre l'evolució de la cuina catalana en aquests 25 anys, des que en vam fer una mirada històrica en el Segon Congrés. En aquest cas ho hem abordat amb la visió del patrimoni culinari i gastronòmic de Catalunya des de la mirada diacrònica del 2020. En aquest procés no pot passar inadvertit l'estudi paral·lel a l'acadèmia, en alguns moments, realitzat per Ferran Adrià en el marc dels treballs d'elBulliFoundation. Tampoc poden ignorar-se les influències de la ciència i la cuina a Catalunya amb exemples com la Masia d'El Celler de Can Roca i la incorporació d'alguns experts i científics en el seu equip.

Un segon entorn de reflexió ha sigut el de la producció primària, font dels productes de qualitat que defineixen les nostres cuines. S'ha analitzat àmpliament en diferents diàlegs entre productor i cuiners la situació actual del sector agroalimentari com a motor de la cuina i la gastronomia catalana. La reivindicació de la dignificació de l'activitat professional agrícola, ramadera i de pesca ha sigut una constant, segurament pel fet d'una continuada pèrdua dels preus justos per una activitat tan necessària com la de la pagesia, la ramaderia i els pescadors. En aquest camp s'ha abordat el pes cada cop més important de la sostenibilitat, la producció ecològica, l'economia circular i la influència del canvi climàtic en el manteniment de la nostra oferta culinària i cultura gastronòmica. La valoració del paper de la dona dedicada al sector primari és avui una urgència per mantenir l'activitat productiva, i també com millorar les condicions de transformació digital a les zones rurals de Catalunya i com fer més interaccions entre cuiners i productors, i més valoració dels consumidors en què el futur passa per mantenir i millorar aquesta activitat productiva.

Un tercer entorn l'hem trobat en l'estudi de la relació entre economia i restauració. Una aposta clara per entendre el paper dels restaurants de referència en els territoris, generant millores induïdes de l'activitat econòmica regional, l'hem vist en El Celler de Can Roca, en la gastròpolis en què s'ha convertit Barcelona abans de la COVID-19 o en els efectes de les estrelles Michelin de les zones interiors, de muntanya o litorals sobre el turisme interior i exterior. La importància de les pimes dedicades al sector de la restauració col·lectiva va ser un àmbit nou de reflexió, segurament per l'evolució que ha tingut aquest subsector en els darrers anys. No cal dir que el futur de l'economia i de l'ocupació en algunes zones com les Terres de l'Ebre ha tingut una forta incidència, no només per les continuades afectacions dels efectes del canvi climàtic (només cal recordar el Glòria) sinó també a l'ho-

ra d'aportar-hi possibles solucions. L'efecte de la cuina sobre una tipologia de turisme ja havia sigut àmpliament estudiada, també sobre la innovació i la indústria gastronòmica (clúster Foodservice).

Un quart entorn l'hem de veure en tot allò que fa referència en la formació, tant de professionals de la cuina, millorant les competències professionalitzadores, com les noves iniciatives de formació superior universitària en ciències culinàries i gastronòmiques que s'incorporen a l'oferta d'educació superior de gran qualitat en l'àmbit alimentari dins del sistema universitari català. No obstant, ens queden alguns apartats formatius pendents, com és l'oferta de màsters oficials, i especialment la no consolidació d'un sector de recerca d'excel·lència homologada a Catalunya dedicada als àmbits propis de les ciències culinàries, fet que ens continua debilitant en relació amb d'altres regions culinàries innovadores, com el País Basc amb el Basque Culinary Center (BCC). Segurament, el manifest aprovat dins del congrés Science & Cooking Barcelona 2019 hauria de ser un punt de confluència entre l'Administració catalana i els actors d'un sector que avui evoluciona a tot el món a partir de la ciència. Només caldria llegir correctament el missatge del llibre de la Universitat de Harvard publicat a finals del 2020 com a celebració dels 10 anys dels cursos Science & Cooking (*Physics meets food, from homemade to haute cuisine*) de M. Brenner, P. Sörensen i D. Weitz, per saber que no és justificable ignorar la innovadora participació de la Fundació Alícia, de la mà de Ferran Adrià, en la gènesi d'aquesta interacció entre una cuina, innovadora i de referència internacional, i la millora de la comprensió dels seus fenòmens físics associats des d'una mirada acadèmica de la física.

I també avui, amb la llarga perspectiva des del Segon Congrés, hem de saber interpretar el paper de la creativitat dels cuiners i cuineres com a element evolutiu de la cuina. No hi ha dubte que la cuina catalana actualment és reconeguda internacionalment gràcies a la fama dels cuiners de casa nostra. I molts d'aquests cuiners es dediquen a la que es coneix amb el nom de "cuina creativa" o "cuina d'autor". Podem considerar-ho aleshores com un reflex de la cuina tradicional catalana o una evolució d'aquesta. També hem analitzat la creativitat i el model d'innovació oberta que han portat a l'èxit internacional de la cuina catalana.

Finalment, aquest Tercer Congrés arriba en un moment en què hi ha una preocupació gran per les conseqüències socials i econòmiques de decisions o fets que incideixen sobre l'ampli món de l'alimentació i la cuina. Així, de la preocupació explicitada en una de les aportacions sobre gastronomia i cuina com a motor de cohesió social i territorial, es pot extreure la preocupació sobre la responsabilitat social, sobre una emergència alimentària, especialment greu en infants i adolescents. Només tres mesos després de finalitzar el Tercer Congrés Català de la Cuina va aparèixer la pandèmia de la COVID-19. Ningú havia previst que una pandèmia i un seguit de decisions dirigides a aturar els efectes sanitaris de la pandèmia, especialment amb la saturació de les UCI hospitalàries, comportés una de les crisis més fortes del sector empresarial de la restauració a Catalunya i que afectés de retruc l'ocupació del sector, que s'ha situat en mínims històrics. Segurament, d'aquesta crisi caldrà sortir-ne revisant els errors de l'època de creixement continuat.

13.2. Cap al Quart Congrés Català de la Cuina: indicacions i suggeriments

JOSEP ROCA
President d'Honor de la Comissió Territorial de Girona

Discurs de conclusions i cloenda

Bon dia. En primer lloc, vull felicitar tothom que hi ha dedicat temps, perquè dedicar-hi temps en moments tan complicats i gens fàcils és d'agrair, i més vinculats a coses que es fan amb la millor voluntat, amb tota la bona intenció, i en qualsevol cas cal celebrar-ho.

En el Segon Congrés Català de la Cuina, ben organitzat per Josep Vilella, l'enyorat Santi Santamaria acabava la conferència amb unes paraules sobre la definició de cuina catalana: "Les manifestacions individuals i/o col·lectives que s'expressen en l'exercici dels hàbits alimentaris del nostre poble i es basen o fonamenten en la consciència de pertànyer a una cultura catalana, que és té i s'assumeix com a pròpia, és cuina catalana".

Finalment, de cara al futur, va expressar: "Voldria que en el Tercer Congrés la nostra força continuï sent el desig de perdurar en la memòria d'aquells que ens precediren i que els que ens rellevaran rebin una herència a la qual no estiguem disposats a renunciar".

En tot cas, és un propòsit, un desig; en tot cas, les conclusions les tindreu vosaltres sobre els compliments. És cert que quan es parla avui d'un Congrés de Cuina Catalana sabem que, des del primer als anys vuitanta fins al segon dels anys noranta, el món dels congressos ha canviat molt, el món de la cuina ha canviat molt i el món de la comunicació ha canviat molt.

Abans d'aquest Tercer Congrés de la Cuina hi ha hagut molts congressos entremig, que tenen molt poder, que tenen molta potència, que tenen molt de ressò i que tenen també molt d'impacte, des del Gastroebre fins a Gastropirineus, el Forum Gastronòmic, el Sobretaula o la Fira Orígens, entre altres.

Pensar en futur és pensar en millorar el llegat. La cuina catalana no morirà, tenim el foc avivat, però és interessant l'enriquiment de matisos, del mestissatge, de veritats de llavors diferents que no teníem fa vint anys i que han enriquit el nostre corpus culinari, que, com el poema de Valéry, no s'acaba.

Avui és un dia per fer una mirada cap al futur. Tenim un ideari, també tenim una cuina tossuda, més rica i més plural, de la qual el gaspatxo i el cus-cus en formen part, també, igual que la truita de farina, que també són temps de penúria, i el Banc dels Aliments ens ho ensenya. És hora d'estar vora la vella cultura, l'agricultura. Sembla que el món acadèmic d'avui no tingui contacte directe amb el món. Cal baixar del món acadèmic, que viu en un entorn singular, i fer regar l'hort, que cal pregonar il·lusió i capacitat d'engrescament a la gent que té els braços a la terra i les xarxes al mar.

Cal persistir en la unió de pagesos amb cuiners, fer un pas enrere en el coneixement acadèmic i sembrar costumisme. La cuina és viva si la viu la gent, i aquí, a Catalunya, es fa i bé.

El Congrés Català de la Cuina ha de fer un vol ras, més que una alta volada sabia. Val a dir que la inspiració per a un Quart Congrés Català de la Cuina està bé en aquests llibres que he vist de cuiners, aquesta cuina de les plantes silvestres, aquesta cuina de genis, també la jornada de la importància de la dona a la cuina que es va fer gràcies a la Càtedra de Calonge amb la Universitat de Girona. En aquest món tan hipercomunicat, amb més de 5.000 im-

pactes visuals que diuen que ens visiten cada dia a cadascú de nosaltres, és difícil fer-se un lloc per mostrar una idea de com un congrés de cuina catalana pot arribar a tenir un ressò veritable: mireu els tuits i els seguidors dels tuits de les activitats del Tercer Congrés Català de la Cuina... Si comuniques sense perseverança és com un suflé que s'esvaeix. Potser han faltat més rovells d'ou i muntar bé el ciment del que volíem pregonar, ja que va néixer amb la fragilitat de la construcció d'un suflé.

Potser no és temps de suflés a l'antiga, potser cal una mirada diferent, digital, neurocientífica, antropològica, sensorial o sensitiva, i potser s'ha fet i jo no ho he vist.

Ens ha faltat en aquest congrés embranzida i notorietat, però també recursos —és veritat—, però no són excuses els recursos en aquests temps de fragilitat pressupostària. En aquest moment els pressupostos han d'anar per a la sanitat. Quan no hi ha diners hi d'haver enginy, astúcia i seducció. Diuen que ens engresquem més si ens estimen i ens reconeixen que si ens paguen.

Per a un quart congrés hem de ser capaços de liderar projectes engrescadors des de les xarxes d'associacions gastronòmiques, les fires gastronòmiques o les mostres de productes, i no perdre'ns en la burocratització de la cuina. Cal potenciar i engrescar la comunitat d'artesans —els oficis posats en valor—.

Sabem que la tradició pot començar avui, de fet, la tradició va ser avantguarda en algun moment, legitimada, això sí; caldrà escoltar més que parlar. Serà necessari parlar, però sobretot recollir informació, no només divulgar. Caldrà millorar el màrqueting digital en una nova era, hauran de ser capaços de mostrar i d'internacionalitzar aquesta idea lluminosa de la cuina catalana. Caldrà saber que en aquest quart congrés els egos s'han de madurar, digerir i gestionar generosament. Potser caldrà parlar de cuina, de territori més que d'alimentació en un congrés de cuina. Caldrà un document amb els marcs del que cal aconseguir en el quart congrés: l'ètica del paisatge aterrada, parlar dels recursos marins, de la gestió forestal i de com l'agricultura pot apagar focs, lloar i promoure els ramats de foc, entendre què és la pastura avui i posar-la en valor, catalogar l'evolució del vi i de l'oli, de la cuina des del 1994 fins ara. Endreçar-ho. És un congrés, com els llibres que heu fet de cuina. Potser podríem afegir el corpus culinari a la riquesa botànica del nostre genotip. Un mapa mediterrani de les olors.

Censar tot allò de bo que tenim i que en els últims vint-i-cinc anys no s'ha endreçat. Tenim l'oportunitat de fer-ho en el Quart Congrés. Censar els productes per comarques, embotits, carns, farines, cereals, lleguminoses, pastisseria, etc. Caldrà crear i censar el mapa del veritable valor de la ramaderia i dels formatges com a valor derivat de la ramaderia i de la seva gent.

Ha canviat tant, en vint-i-cinc anys!

Potser caldrà parlar més sobre solucions locals a problemes globals. Potser cal que l'acadèmia agafi la gastronomia com una branca seriosa de la cultura. Els cambrers també podem explicar què és un cambrer. En aquesta descentralització potser seria bo pensar en un futur amb la interacció d'actors, la invitació a actes conjunts, més enllà del Congrés de Ciència i Cuina celebrat a la UB, que va ser magnífic. Caldran mirades menys diverses sobre la cuina. Trobar la fórmula per engrescar els professors de les escoles d'hoteleria per fer treballs de recerca amb els alumnes sobre els productors locals. Pensar-ho per al creixement del coneixement dels alumnes, per al creixement dels professors i per registrar vides del camp, del bosc, del mar, de l'horta, que queden callades.

Caldrà tenir un motor activador, amb lideratge indiscutible, per guanyar en credibilitat, en eficàcia i en coordinació.

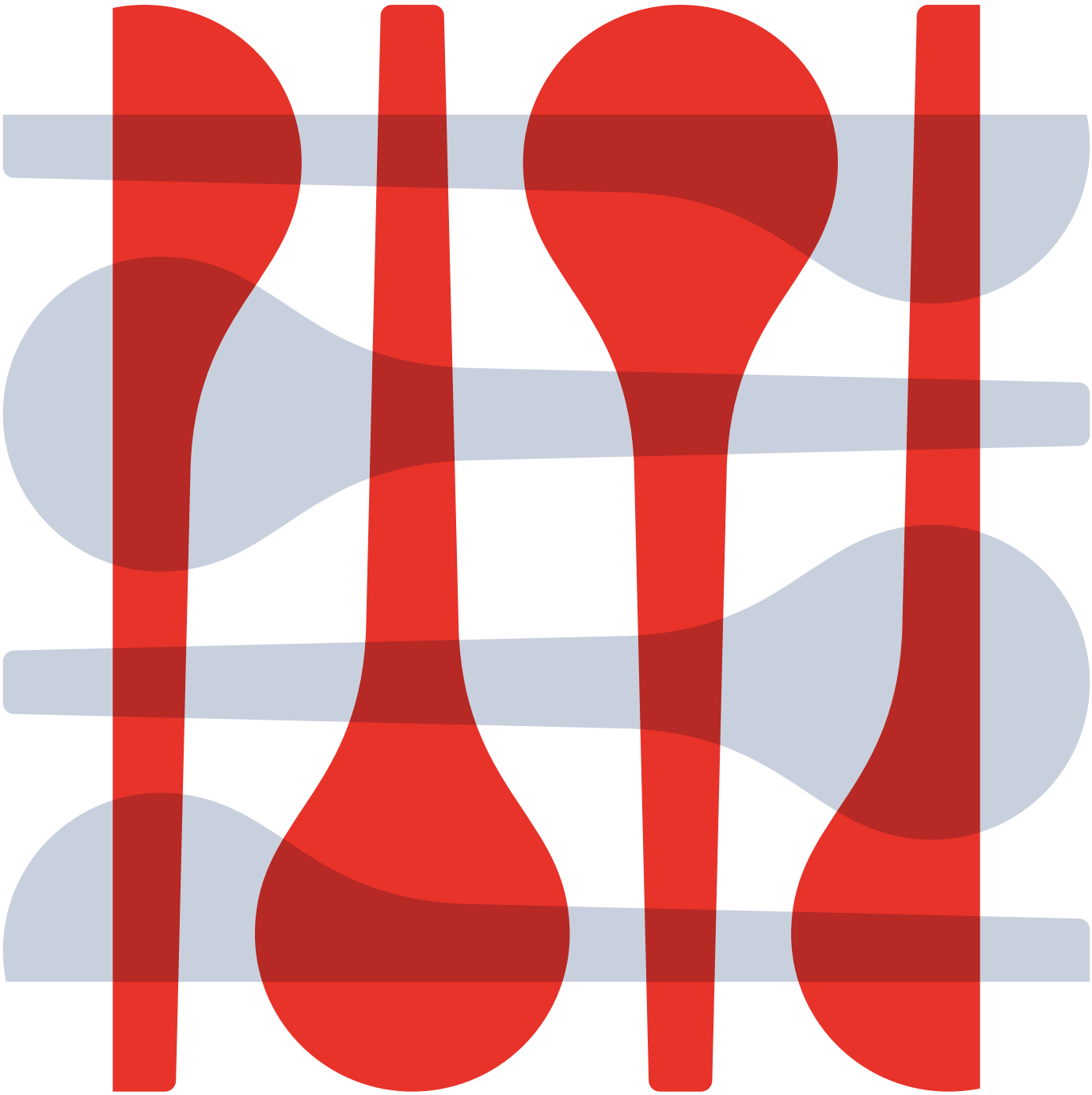
Potser en aquest Quart Congrés Català de la Cuina haurem d'escoltar més i parlar menys, aglutinar més els col·lectius gastronòmics. Potser seria bo pensar més en cuiners i cuineres, i menys en tecnòcrates. Caldrà més cuina arrelada que consciència d'alta volada, més pràctica i menys tècnica. Reunir sociòlegs, antropòlegs, filòsofs, periodistes, fotògrafs, cuiners, baristes, geògrafs, enginyers, economistes, pescadors, pagesos... per a les properes edicions. En jornades holístiques, sí. Endreçant i garbejant la documentació recollida pensant que la cuina catalana està en bones mans —les de la gent—. La de les persones com la nostra mare, que han transmès el que intentarem nosaltres compartir amb els nostres fills i, així, des de fa vuit segles d'història escrita de cuina en català.

Ens mostrem al món, obrim el viatge als dubtes, som crítics, comprenem el marge de millora. Sabem que serem millors si ens expulsem dels èxits i de l'immobilisme confortable del reconeixement. Trencar, recompondre i tornar a començar amb nous reptes pensant en un futur de cuina encara més profitós, més saborós. Faltaran més cuiners, més pagesos, més pescadors, més ramaders al Palau. Sector primari i també universitari. Orgull i sentiment de pertinença. Que la gent que cuina i que fa el sector productiu sigui aquí parlant i lluint per al país amb la seva veu.

Un desig per al Quart Congrés. Gràcies.

14

Annexos



Annex 1. Anàlisi dels resultats del Primer i Segon Congrés Català de la Cuina

PRIMER CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA (1981-1982)

GENERALITAT DE CATALUNYA
DEPARTAMENT DE COMERÇ I TURISME
DIRECCIÓ GENERAL DE TURISME

Llibre de conclusions del Congrés. 1984. Neclobe, S.A. Hospitalet, Barcelona

PRÒLEG

Soc conscient que el to oficial que hom tendeix a imprimir a les realitzacions de govern no podrà aquest cop amagar l'enjogassada satisfacció que em produeix prologar aquestes conclusions del Congrés Català de la Cuina. I és aquesta una satisfacció que em ve provocada per dos motius. En primer lloc, per l'èxit innegable de la iniciativa. Han estat desenes de milers els ciutadans que han pogut participar en les activitats desenvolupades al llarg d'aquest Congrés. Però em consta que seran molts més els ciutadans d'aquí i de fora que, d'ara endavant, podran gaudir de l'ennobliment i de la divulgació que la nostra cuina popular ha assolit arreu de Catalunya gràcies a aquest Congrés.

En segon lloc, però, la meva satisfacció prové de la reeixida originalitat d'aquesta convocatòria. Sovint, parlant del relatiu marge de maniobra de la nostra autonomia, hem fet referència a la necessitat de dur la imaginació allà on no arribaven les competències. Sovint també hem optat per emprar la voluntat col·lectiva allà on la inèrcia i el desinterès ens estaven, progressivament, desnacionalitzant com a poble. Doncs bé, aquest Congrés Català de la Cuina, les conclusions del qual m'honoro a presentar a l'opinió pública i a les generacions futures, és una mostra d'aquesta imaginació entesa com a norma de govern a la qual tantes vegades hem hagut de recórrer els catalans quan ens hem trobat en l'exercici dels nostres drets.

Es tractava de recuperar la identitat gastronòmica catalana i convertir-la en una part del nostre patrimoni cultural. Això podia fer-se de moltes maneres. S'hagués pogut fer de dalt a baix, confiant a una ploma prestigiosa la tasca de compilar i discernir allò que era ortodox i allò que no ho era. Però, en canvi, ho hem fet a l'inrevés, de baix a dalt. Hem recorregut tots els fogons de Catalunya, hem preguntat a les cuineres i als cuiners, ens hem entaforat en la tradició oral de cada indret i ens hem apropat, també, a la problemàtica de la restauració moderna. Bona part dels resultats són a les planes que segueixen. La resta, però, la podrem trobar d'ara en endavant en cada casa de menjar del nostre país. La cuina catalana està perdent els complexos i se supera dia a dia a cavall de la seva tradició i d'una fantasia estimulant. Quan vam escometre la idea del Congrés sabíem que, si bé el menjar era un acte personal, la divulgació d'allò que hem menjat és un acte col·lectiu. El Congrés ha servit per parlar d'allò que fins ara tan sols es tastava, per convertir en paraules i inquietuds allò que només era gest i sensacions. El Congrés ha servit, tanmateix, per prendre consciència d'allò que tal vegada fèiem de forma inconscient. I el Congrés, finalment, ha servit per escampar arreu del nostre país l'evidència d'una cuina, d'uns professionals i d'una cultura gastronòmica que —insisteixo— estan elevant el nom de Catalunya a uns sostres de qualitat i varietat reconeguts —i no exagero— pel món sencer. El comerç i el turisme es fan petits quan es circumscriuen a l'interior d'un país. Es tracta d'activitats que, per definició, no tenen límits. I ningú no pot dubtar que la gastronomia, ultra ser il·limitada, és la més agradable i perfecta síntesi de la voluntat comercial i turística que presideix les nostres competències. Divulgar, doncs, la nostra cuina esdevé una de les iniciatives més potencialment rendibles que podíem impulsar des de la Conselleria. I el Congrés de la Cuina ha estat l'eina idònia per aconseguir-ho. Un romanç medieval conta la història d'un rei cristià i un rei moro, entestats a demostrar qui dels dos havia forjat l'eina de tall més esmolada. El rei cristià va aparèixer amb una gran màquina proveïda d'una fulla gegantina i, d'un sol cop, va tallar un arbre de considerables dimensions. El rei moro, per la seva banda, va limitar-se a desembeinar una lluentíssima espasa. Amb l'altra mà va llençar a l'aire un finíssim mocador de seda que, voleiant, va anar a caure sobre la fulla de l'espasa i va quedar tallat en dos. Catalunya, pel que fa a la promoció interior i exterior dels seus atractius turístics, ha d'optar per un solució tan subtil i tan indiscutible alhora com el rei moro de la nostra història. No n'hi ha prou amb el cofoisme d'estar per casa. Cal que cerquem els errors i consolidem els arguments que convertiran l'avui petita veritat de la nostra cuina en una veritat universal. Altrament, ens provincianitzem. I la bona gastronomia té molt poc a veure amb totes aquelles fronteres que no siguin les de l'esperit. El Congrés s'ha acabat. S'han obert els fogons. Amb aquestes conclusions deixem als ciutadans un punt de partença i el propòsit de continuar divulgant un dels oficis més nobles i una de les més agradables i antigues manifestacions de l'home. Si avui sabem millor que fa tres anys allà on ens adrecem i què volem, vol dir que anem endavant. I és en aquesta direcció que volem comprometre les nostres obres i les nostres persones.

Francesc Sanuy, Conseller de Comerç i Turisme

PRESENTACIÓ

Era el setembre de 1981 quan vam començar els treballs preliminars d'un seguit d'activitats encaminades a estudiar i a divulgar la realitat de la cuina catalana. Es pot dir que, aleshores, gairebé no sabíem encara que aquell conjunt d'idees es concretaria en el Congrés Català de la Cuina. Però el que ni tan sols podíem imaginar-nos era el relleu que el Congrés ha anat assolint i l'impacte que ha causat en el transcurs de l'any llarg en què s'ha anat desenvolupant. Aquell any 1981 coincidien a Catalunya dos fets prou importants. D'una banda, els ciutadans de Catalunya eren conscients de trobar-se a les primeres passes de l'autonomia definitiva. Hom esperava del nou govern català la solució de no pocs problemes ajornats i la recuperació d'allò que constituïa el nostre patrimoni cultural i popular. Per primera vegada el poble començava a entendre que les instàncies polítiques democràticament escollides estaven en connexió amb els seus anhels. És per això que, en aquell 1981, la nostra concreta tasca de govern es veia enriquida cada dia per l'aportació voluntària i il·lusionada de molts professionals del turisme que s'acostaven a la Generalitat carregats d'idees i també de problemes als quals calia trobar una ràpida solució. D'altra banda, però, el 1981 es vivia a Catalunya una eufòria per tot allò relacionat amb la gastronomia com mai abans s'havia experimentat. La pèrdua de valor a què havia arribat i l'estalvi en temps d'inflació, l'accés als circuits dels restaurants d'un nou públic, jove i entès a la vegada, la pruïja professional dels industrials i treballadors de la restauració, així com l'aparició d'una vasta i interessant literatura gastronòmica, havien fet possible, entre altres coses, que l'interès per la bona cuina transcendís els cercles d'iniciats i es convertís en un fenomen social d'un abast imprevisible. No era ja únicament Barcelona l'empori d'aquesta efervescència. Diàriament les carreteres del nostre país es veien solcades per una gran quantitat d'automòbils que feien cap als restaurants més amagats en una proustiana recerca del tast perdut. Algú devia aventurar que aquella dèria gastronòmica era fruit d'una moda passatgera. Però el temps s'ha encarregat de demostrar la consolidació d'aquella tendència. Es pot ben dir que, avui, una de les grans motivacions del turisme interior la constitueix aquella inquietud gastronòmica. I si això val per al turisme interior cal pensar que, en breu temps i si ho sabem fer bé, l'oferta culinària als establiments catalans pot ser un atractiu més que bo per atraure el turisme exterior. Amb la nostàlgia dels bons moments que m'ha proporcionat aquest Congrés Català de la Cuina no em puc estar de recordar el caliu popular que ens ha envoltat en tot moment i que posa de manifest que, en cap cas, no hem fet un Congrés per a uns quants. Les sis mil persones que van concentrar-se a la calçotada de Valls no són "uns quants". Les tres mil persones que ens van acompanyar a la degustació popular del romesco a Cambrils no són només un grup d'amics. El Congrés ha superat de molt les previsions inicials. Ha estat més d'un any de permanent sensibilització al voltant de la cuina de casa nostra i ara hem arribat a un punt en què ja no ens és possible tornar enrere. És cert que la cuina catalana abans del Congrés ja existia. Però ara hom la demana. La cuina catalana abans del Congrés era limitada. Ara ha crescut en varietat i en imaginació. La cuina catalana abans del Congrés era una cuina "de segona". Ara ha començat a trencar fronteres. Però aquesta activitat duta terme en el marc del Congrés no havia de limitar-se únicament a la festa. En aquest volum queden recollides, per al gaudiment i la curiositat dels ciutadans, totes les ponències i conferències que donen la base rigorosa i antropològica de la nostra cuina. Les planes que segueixen demostren que res del que compon la cuina catalana d'avui no és degut a l'atzar. Però aquests treballs que teniu a les mans no es limiten a fer una exaltació poètica i apassionada de la nostra cuina nacional. La gastronomia moderna no pot deixar de contemplar fenòmens tan transcendents com són les noves tecnologies agroalimentàries, els problemes de la comercialització dels productes artesanals, l'orientació al consumidor i l'ensenyament de la cuina a l'escola, per posar tan sols uns exemples concrets. Que la cuina vagi acompanyada de literatura ja és bo. Però no ho és que la literatura faci volar els cuiners i els comensals fins que ja no toquin de peus a terra. Aquest és l'objectiu final d'aquest volum que teniu a les mans. El poeta Baudelaire solia dir: "A manca de restaurants bo és llegir un llibre de cuina". M'enorgulleix viure en un país on la frase de Baudelaire no hi té cabuda. Catalunya compta avui amb una oferta

de restaurants de primer rengle i una cuina nacional que encara no ha dit la seva darrera paraula. És per això, perquè sabem que estem en el bon camí, que avui m'honoro a prologar aquest llibre. Un llibre que no té més autors que els catalans de tots els temps ni més receptors que els homes i les dones compromesos a fer del món un àmbit festiu i agermanat pels vincles de turisme i de la bona taula.

Ramon Bagó, director general de Turisme

INTRODUCCIÓ

Segurament no érem gaires els qui, aquella jornada trista i freda del gener de 1980, reunits a Sant Pol de Mar responent a la crida que ens feia la Generalitat, sabíem la projecció i l'abast del que ens proposarien. Es tractava de parlar de la nostra cuina i de saber si tots estàvem d'acord amb constituir un organisme que volgués estar amatent a un dels fets més llaminers de la cultura, i, en el nostre cas, de la cultura de Catalunya. A poc a poc, aquell mateix 14 de gener es van anar obrint i descobrint tot de qüestions que ens pertanyen a tots: als propietaris de restaurants, als hotelers, als comentaristes del fet gastronòmic, als mitjans de comunicació especialitzats, a les mestresses de casa, als gurmets i als gormands i, en fi, a tot ciutadà capaç de matisar la quantitat d'un menjar o la distinció d'un àpat. Aquella primera reunió va acabar amb la fundació del Consell Català de la Cuina, generador i impulsor del que, uns quants mesos després, seria el Primer Congrés Català de la Cuina. Des del primer moment, totes dues coses —Consell i Congrés— van anar unides, i els principis de l'una van servir per fer costat a les necessitats de l'altra. El mateix manifest del Consell no s'estava d'expressar ben clarament l'interès per a dur a terme un procés d'impuls, promoció i divulgació de la cuina del país. Per aconseguir-ho, es tractava d'actuar en tres camps ben diferents: la investigació, la professió i el que en diem "les relacions". Amb la mirada posada en aquests objectius, els promotors del Consell no vam plànyer esforços a promoure i organitzar la celebració del Primer Congrés Català de la Cuina, objecte principal de l'existència del Consell. Tot i aquesta voluntat decidida, vam haver de veure com passaven catorze mesos fins que tinguérem entre mans un projecte presentable, mínimament rigorós i amb possibilitats de reeixir —tot això pensant en certes característiques de realisme, de caràcter obert i en el grau indispensable de representació de les maneres de fer del país—. El 29 de juny de 1981, la Direcció General de Turisme va convocar, al Saló de Mapes del Palau de la Generalitat, un grup de persones relacionades amb el món de la cuina. L'objecte de la reunió era constituir el comitè organitzador del Congrés. Era la data de sortida. La mecànica pròpia del Congrés va ser complexa i extremadament meticulosa pel que fa al contingut. Demanàvem un congrés descentralitzat partint del desig que no haguessin de ser els ciutadans els qui fessin cap al Congrés, sinó que fos justament ell que anés a trobar les persones, el poble; que fos un congrés popular amb la participació general de tothom que tingués alguna cosa a portar-hi. Vam decidir fer un congrés que impliqués tant els mateixos congressistes com els interessats, directes o passavolants, i els fes a tots partícips íntims d'una manifestació que considerem de transcendència. El comitè va treballar en els tres camps proposats pel Consell. En l'àmbit de la investigació, es va encarregar un treball de ponències i estudis —alguns dels quals mereixerien el títol d'autèntic tractat—. (Diguem aquí, per tranquil·litzar tothom, que els treballs redactats amb aquest motiu han estat aplegats en un volum provisional, tot esperant el moment de presentar-ne aquesta edició definitiva.) En l'àmbit de la professió es van promoure reunions de cuiners, es va fomentar la coneixença entre diversos professionals dels gremis implicats, es va fer per manera lligar les competicions i els concursos amb la cultura i, encara, hi hagué el desig d'acostar la relació d'aquest món amb l'Administració: en una paraula, el propòsit era aconseguir la dignificació de l'ofici a partir del reconeixement de la tasca creadora. Pel que fa a la relació i la divulgació, s'ha comptat amb l'ajut de diverses comarques que, per mitjà d'entitats privades, organismes públics i d'aquelles persones que van creure en la transcendència del Congrés, han permès la convocatòria d'actes de participació popular, exposicions, demostracions de cuina i jornades monogràfiques, algunes de les quals

ja semblen instituïdes i ben arrelades. Tot el que hem dit no persegueix sinó la creació d'una consciència popular animadora del sentit amb què creiem que cal cloure les activitats del Congrés. A l'acte de clausura hi hauria la presentació de tots els treballs, estudis i ponències, i experiències que haguessin estat el fruit d'aquests dies de feina en comú. Vam recórrer de nord a sud i de llevant a ponent les terres del Principat. Al Solsonès, els actes en van centrar en la matança del porc, i també hi ha hagut una mostra de les cuines de les comarques de Ponent; a l'Empordà, l'ocasió propícia ha estat la presentació dels vins novells; al Gironès, la presència de carns delicades i selectes era un fet decisiu i indefugible; el Penedès ha corroborat l'excel·lència d'uns vins ja prestigiosos i la tradició activa de la notable Acadèmia de Sant Humbert; Barcelona, cap i casal, no s'ha desdit del seu paper i ens ha ofert el concurs d'homenatge a Picasso, sota la iniciativa del Casal del Cuinar i Alimentaria 82, amb la Federació Catalana dels Gremis de pastisseria; Valls hi ha contribuït amb la clàssica calçotada; a Osona hi ha hagut l'ocasió d'homenatjar la mocadera, acte al qual s'afegia la Primera Mostra de Cuina Osonenca; el Maresme hi ha estat ben present amb la Setmana organitzada per l'Escola d'Hoteleria de Sant Pol de Mar; Cambrils, amb la festa del Romesco, i Puigcerdà i la Cerdanya amb els plats de muntanya i la "Cuina a Escola", de gran ressò popular. I encara no hem dit res de Sant Sadurní i Vilanova, que van superar llargament el que se n'esperava, amb els seus considerables vins de cava, aspecte en què el Baix Empordà i la Selva no van quedar pas enrere. Pertot arreu on hem alçat forquilles i ganivets hem pogut constatar una mateixa esperança i una mateixa voluntat per consolidar aquesta primera llavor, que sembla germinar amb la il·lusió de tothom perquè aquest Congrés no sigui una flor d'aquelles que no fan estiu, sinó la poncella d'una realitat esponerosa. L'assistència general i en massa als actes, l'aportació humana i econòmica dels congressistes, l'íntim esforç dels gremis, el caliu mantingut un mes darrere l'altre pels mitjans de comunicació i, no cal dir-ho, l'ajut del Departament de Comerç i Turisme de la Generalitat, tot plegat constitueix la mostra més sòlida de l'interès despertat per una feina feta entre tots.

Estem convençuts que fins ara la cuina no havia produït cap manifestació d'aquestes proporcions ni, sobretot, de tanta projecció, com ho demostra el suport que el poble ha donat. No podem acabar sense expressar el nostre desig que aquesta flama continuï ben viva, que no es refredi l'esperit dels qui l'han animada i ens van empènyer a començar aquesta tasca. La voluntat última era dignificar i perfeccionar tant com fos possible la cuina i el coneixement gastronòmic del nostre país. I em penso que hi hem reeixit.

Miquel Espinet i Mestre, Comitè Organitzador del Primer Congrés Català de la Cuina

(Es pot obtenir informació del llibre i d'altra documentació del Primer i el Segon Congrés Català de la Cuina a la Biblioteca del Campus de l'Alimentació de Torribera. Montserrat Viozquez i Sabina Panadero, 93-4031951. CRAI | Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Av. Prat de la Riba, 171, 08921 Santa Coloma de Gramenet.)

Segon Congrés Català de la Cuina 1994-1995

El Segon Congrés Català de la 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 Segon 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 la 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 i 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 suggeridora defineix amb claredat el concepte de coherència en què 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 els 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. El primer, 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, i "L'ensenyament de l'ofici de cuiner a les escoles d'hostaleria". El segon, 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). El tercer, ponències d'opinió i comunicacions: professionals i experts reconeguts aportaran les seves opinions personals sobre la realitat de la cuina catalana avui, per tal de ser contrastades amb la resta de congressistes. El quart, 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, 1 i 2 d'octubre), Balaguer (l'horta, 15 i 16 d'octubre), Manresa (el Secà, 29 i 30 d'octubre) i Sant Carles de la Ràpita (la marina, 12 i 13 de novembre). 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 dona sentit col·lectiu als nostres paisatges gustatius? La millora i l'europeïtzació del nostre territori han de tenir un transsumpte 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 Ruscalleda, Fermí Puig, Josep Lladonosa, Pepa Aymamí, Manuel Vázquez Montalbán, Rudolf Grewe, 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 Segon 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'avala i l'expressió d'una cultura. Una cuina sana, realitzada amb productes autòctons de qualitat". El Segon 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 Segon 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 i alimentària per a la cuina catalana"; "Característiques fonamentals de la dieta i la nutrició dels 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 al 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' 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 a) 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 del Mediterrani*: una lectura antropològica"; "Sentits, cuina i creativitat"; 2) taules rodones: "El vi als restaurants"; "La restauració des de dins"; "Influència dels *mass media* en la cuina", i 3) ponències d'investigació: "La cuina catalana com a fonament de la dieta mediterrània"; "Cuines i cuiners guardonats a Catalunya. Història i personatges"; "Transformació i evolució de la nostra cuina"; "Productes (pastisseria, producció d'oli, formatges i elaboració de vi)", i c) productes i receptes com a font del patrimoni culinari de Catalunya, enquestes per conèixer millor la situació de la cuina catalana.
https://raco.cat/index.php/EHA/article/view/99697/145618

Cal destacar la conferència del cuiner Santi Santamaria (El Racó de Can Fabes de Sant Celoni) "Què és cuina catalana l'any 1994?", que va representar el punt de partida d'una reflexió àmplia i d'un debat obert sobre 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 i 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 que 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 a 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 Tercer Congrés, la nostra força continuï essent el desig de perdurar en la memòria d'aquells que ens precediren i que els que ens rellevaran rebin una herència a la qual no estiguin disposats a renunciar".

Inventari de les caixes del Segon Congrés Català de la Cuina

Aquesta documentació està dipositada a la Biblioteca de la Universitat de Barcelona (Biblioteca-CRAI Campus de l'Alimentació de Torribera) gràcies a l'acord entre la l'Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica i la UB.
http://diposit.ub.edu/dspace/bitstream/2445/176076/5/2021-b93-fons2CCC-guia-inventari.pdf

Paisatge d'horta

- Maresme i Baix Llobregat (Argentona, Sant Andreu de Llavaneres, Prat-Gavà i Santa Coloma de Cervelló)
- Pla de Lleida (Lleida, Artesa de Lleida, Linyola i Arbeca)
- Empordà (Figueres-Vilabertran, Castelló d'Empúries, Peralada i Torroella de Montgrí)
- Conferència inaugural: "Els molts colors de la cuina de l'Horta" (Ignasi Riera)
- Jornada acadèmica: (i) "Suggeriments ponentins sobre la cuina d'horta", Francesc Pané; (ii) "L'horta, a la frontera", Margarita Cuesta; (iii) "Introducció", Paco Vila; (iv) "L'horta, l'Empordà i el tomb de l'any", Eduard Puig i Vayreda; (v) Josep Maria Joan Rosa, i (vi) "La centralitat de la cuina de l'Horta", Ignasi Riera.
- Dinar de tast
- Síntesi de les ponències
- Conclusions
- Fitxa de productes
- Fitxa de receptes i postres
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de receptes
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de producte
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de postres i pastissos
- Fulls de càlculs de les fitxes (elaborades per Llorenç Torrado i el seu equip)

Paisatge de la Marina

- Llançà 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)
- Conferència inaugural: "La mar, el peix, la taula" (Lluís Millan i Roca)
- Jornada acadèmica: Peix sense nom; Fruits i dolços; Peix blau; Suquets i cassoletes de pau; Llorenç: guió de la ponència; Josep Cargol Descaire: pròleg
- Síntesi de les ponències
- Dossier de premsa: Sant Carles de la Ràpita, 11, 12 i 13 de novembre de 1994 (en espanyol i català). Elaborat per Carme Canut
- Fitxa productes
- Fitxa receptes i postres
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de receptes
- Fitxes generades del paisatge: fitxa producte
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de postres i pastissos
- Fulls de càlcul de les fitxes (elaborades per Llorenç Torrado i el seu equip)

Paisatge de secà

- Conca de Barberà, les Garrigues i la Segarra (Albió, Vallfogona, Montblanc i Maials)
- Penedès i Camp de Tarragona (Castellvell del Camp, Valls, Vilafranca del Penedès i el Vendrell)
- Priorat, Ribera d'Ebre i Terra Alta (Móra la Nova, La Morera de Montsant, Gratallops i Horta de Sant Joan)
- Conferència inaugural: "El manresà Ignasi Domènech, cuiner enciclopèdic" (Xavier Domingo). Inclou Ignasi Domènech i Puigcercós. Manresa, 1874 – Barcelona, 1956
- Jornada acadèmica: (i) Ponència del paisatge de secà; (ii) "La cuina i els seus paisatges" (Mariona Quadrada, Francesc Murgadas, Nati Ninot i Montserrat Sonorellas); (iii) "Postres i dolços"; (iv) Ponència del Congrés Català de la Cuina; (v) Nati Ninot; (vi) "Tendències al secà"

Síntesi de les ponències

- Conclusions
- Dossier de premsa: Manresa, 28, 29 i 30 d'octubre de 1994; elaborat per Carme Canut
- Fitxa de productes
- Fitxa de receptes i postres
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de receptes
- Fitxes generades del paisatge: fitxa producte
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de postres i pastissos
- Fulls de càlcul de les fitxes (elaborades per Llorenç Torrado i el seu equip)

Paisatges de muntanya mitjana i de muntanya alta

- Conferència inaugural: "La cuina de muntanya" (Domènec Molí)
- Jornada acadèmica: (i) Salvador Vigo Pubill; (ii) "El Berguedà, una realitat de pagesia a muntanya"; (iii) Pere Lloveras; (iv) "Com a cap de la zona del paisatge..."; (v) Assumpta; (vi) Domènec Molí; (vii) "Ponència sobre el concurs de xolis"
- Síntesi de les ponències
- Conclusions
- Dossier de premsa: Olot, 16 de juny de 1994; elaborat per Carme Canut

Paisatge de muntanya mitjana:

- Ripollès, Lluçanès i Osona (Orís, Molló i Cantonigròs)
- Montseny i Guilleries (Campins, Arbúcies, Viladrau i Pla de les Arenes)
- Alt Empordà i Garrotxa (Maçanet de Cabrenys, Oix, la Vall d'en Bas i la Vall de Bianya)
- Discurs d'inauguració
- Fitxa receptes i postres: (mitjana)
- Fitxa productes (mitjana)
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de receptes (mitjana)
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de producte (mitjana)
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de postres i pastissos (mitjana)
- Fulls de càlcul de les fitxes: (mitjana) (elaborades per Llorenç Torrado i el seu equip)

Paisatge de muntanya alta:

- Vall d'Aran, Pallars Jussà i Pallars Sobirà (Arties, Llessuí, 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)
- Fitxa de receptes i postres (alta)
- Fitxa de productes (alta)
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de receptes (alta)
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de producte (alta)
- Fitxes generades del paisatge: fitxa de postres i pastissos (alta)
- Fulls de càlcul de les fitxes (alta) (elaborades per Llorenç Torrado i el seu equip)

Jornades sobre qualitat agroalimentària, mercats, nutrició i consum

- Ponències: (i) "La qualitat dels productes: instruments d'identificació i promoció", Montserrat Domènech i Montagut; (ii) "Produccions agrícoles de qualitat", Ramon Lletjós i Castells; (iii) "Produccions ramaderes de qualitat", Eduard Torres i Fernández; (iv) "Produccions pesqueres de qualitat", Rosario Allué i Poyuelo i Ramon Jordana i de Simon; (v) "Una política agrària i alimentària per a la cuina catalana", Josep Tarragó; (vi) "Procedència dels productes frescos en un mercat a l'engròs", Mercabarna; (vii) "Els fonaments dietètics i sensorials de la cuina catalana", Ramon Clotet; (viii) "Trets fonamentals de la dieta i nutrició dels catalans", Lluís Serra. Inclou l'Enquesta nutricional de Catalunya (1992-1993); (ix) "Els orígens i la situació actual de la cuina popular a Catalunya", Josep Sabatés; (x) "La cultura del gust", Eduard Puig i Vayreda; (xi) "Els caves catalans, més de cent anys d'història cap a les taules del segle

XXI", Lluís Ràfols i Bages; (xii) "Vins de Catalunya, present i futur de qualitat", Josep Ribas i Beltran; (xiii) "Taula rodona sobre la importància de la introducció de noves varietats de ceps a Catalunya, en l'evolució dels vins catalans", i (xiv) "Els productes alimentaris de qualitat de Catalunya".

Jornades sobre el sector professional

- Ponències: (i) "La cuina intel·ligent", Miquel Espinet; (ii) "Què és la cuina catalana l'any 1994", Santi Santamaria; (iii) Presentació de les conclusions de les quatre àrees de treball de la ponència de cuiners professionals: "Els productes", Carles Gaig; "L'ofici de cuiner", Josep Lladonosa; "La relació cuiner-comensal", Carme Ruscalleda; "Bases de futur del sector", Antoni Ferrer, Josep Garcia Fortuny i Jaume Fàbrega; Col·loqui posterior; (iv) Taula rodona sobre la necessitat d'arribar a un acord entre elaboradors de vins i restauradors a fi de poder oferir preus més assequibles al consumidor, Alfred Rexach; (v) Taula rodona sobre la restauració des de dins, Joan Pedrell; (vi) Taula rodona sobre la influència dels *mass media* en la cuina, Miquel Sen; (vii) Presentació de les conclusions del treball realitzat per la ponència de les escoles d'hoteleria, Josefina Díez i Ramon Serra, i (viii) Taula rodona sobre la situació de les escoles d'hoteleria i el seu futur, Martí Sabrià.
- Qüestionari comensals
- Qüestionari cuiners
- Informes estadístics de qüestionaris de comensals congressistes, cuiners i comensals

Jornades sobre història, antropologia i sociologia de la cuina catalana. Memorial Rudolf Grewe

- Notes preliminars per a una història de la cuina catalana
- Comunicat de premsa: Jornades Memorial Rudolf Grewe
- Dossier de premsa
- Ponències: (i) "Els orígens de la cuina catalana fins a l'acabament de l'antiguitat", Anna Pujol Puigvehí; (ii) "La baixa edat mitjana: jerarquia social i desigualtat alimentària", Antoni Riera Melis; (iii) "El menjar a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritu social", Teresa Vinyoles; (iv) "Topografia de l'alimentació i dels centres d'intercanvi a la Barcelona baixmedieval", Jordi Comellas; (iv) "L'elaboració dels plats de cuina medieval", Tony Botella; (v) "Arnau de Vilanova, primer nutricionista europeu", Eliana Thibaut Comelade; (vi) "Els fonaments de la cuina catalana: bases teòriques i pràctiques d'una cuina nacional", Jaume Fàbrega (inclou bibliografia sobre cuina catalana); (vii) "Terra, cuina i identitat", Jesús Contreras, i (viii) "Quan (pensar a) menjar bé, gràcies a Déu, era pecat", Joan Enric Lahosa.
- Memòria de les Jornades

Jornada sobre cuina i història: el sabor del Mediterrani

- Ponències: (i) "Introducció a l'acte", Rafael Aracil; (ii) "Els llibres de cuina com a font per a la història", Antoni Riera; (iii) "El Bulli, el sabor de la Mediterrània: una lectura antropològica", Jesús Contreras; (iv) "Sentit, cuina i creativitat", Ferran Adrià, i (v) "La cuina catalana: entre la metafísica i el mercat", M. Vázquez Montalbán.
- Resum de la jornada. Nota de premsa

Nens al restaurant (activitat organitzada per Anna Saure)

- Guió
- Fullets: les pastes alimentoses, la margarina, la mel, etc.
- Qüestionari per a les escoles
- Díptics Generalitat: "Alimentació i obesitat", "Alimentació i diabetis" i "Alimentació i colesterol"
- Material amb logotip del Congrés
- FITUR'95, organitzat per Pepa Aymamí

Activitats del Congrés sense anagrama del Congrés

- Catalunya Nord, organitzat per Jesús Contreras, Toni Riera i M. Àngels Pérez Samper (Departament d'Història)
- La cuina medieval a l'abast (activitat organitzada pel MUHBA i el restaurant Paradís
- Recull de premsa sobre el Congrés

Acte inaugural

- Dossier acte inaugural: ordre de l'acte, intervenció de Josep Vilella, intervenció de Santi Santamaria, intervenció de Rudolf Grewe i productes degustats
- 3 fotografies de l'acte inaugural
- Dossier de premsa (en català i castellà): una cuina, un país, un paisatge; què és el congrés; la cuina, un motor del turisme; una àgora per a tothom; els destinataris; com es pot ser congressista?; tradició popular, i organigrama.

Dossier inauguració

- Butlletí informatiu 1, 2 i 3
- Tríptics: inscripció congrés i prospectes de cap de setmana (el secà, la marina, la muntanya, l'horta)
- Jornades de clausura; jornades sobre qualitat agroalimentària, mercats, nutrició i consum; Jornades sobre el sector professional; Jornades sobre història, antropologia i sociologia de la cuina catalana Memorial Rudolf Grewe, i Jornada sobre cuina i història: el sabor del Mediterrani
- Presentació: "Una cuina, un país, un paisatge"
- El paisatge i les seves cuines
- Paisatges, zones i poblacions
- Instruccions per a la fitxa de productes
- Fitxa de receptes i postres
- Fitxa de productes
- Fitxa de receptes
- Fitxa de postres i pastissos
- Qüestionari del comensal

Menús, tríptics i invitacions

- Tríptics: inscripció congrés i prospectes de cap de setmana (el secà, la marina, la muntanya, l'horta)

Jornades de clausura i Jornades sobre qualitat agroalimentària, mercats, nutrició i consum: Jornades sobre el sector professional; Jornades sobre història, antropologia i sociologia de la cuina catalana Memorial Rudolf Grewe, i Jornada sobre cuina i història: el sabor del Mediterrani

- Targetes dels responsables del Congrés
- Menús
- Tríptics i fullets d'actes paral·lels
- Invitacions

Circulars del Congrés

- Setembre de 1994
- 2 de setembre de 1994
- 21 d'octubre de 1994

Jornades de clausura

- Conclusions
- Ponències d'Eduard Puig Vayreda i Llorenç Torrado
- Fitxes de receptes dels congressistes
- Càtedra Sent Soví

- Constitució de la càtedra
- Document explicatiu de la càtedra (català, anglès, francès i castellà)
- Proposta de patrocini
- Esborrany conveni de col·laboració FICCG i UB
- Invitacions a la presentació de la Càtedra
- Discurs a la presentació de Rafael Aracil
- Recull de premsa
- Organismes d'investigació: GEA i OPCA
- Díptic Grup d'Estudis Alimentaris (GEA)
- Document explicatiu del grup de recerca consolidat GEA
- Memòria del GEA 1995-1998
- Document explicatiu de l'Observatori Permanent dels Comportaments Alimentaris (OPCA)
- Memòria de l'OPCA i el GEA
- Projecte Cuina Catalana – Dieta Mediterrània
- Marca Dieta Mediterrània
- Cuina catalana: la cuina d'un poble mediterrani
- Els tastets de Catalunya
- Premis: Sent Soví i Juan Mari Arzak
- Què són els premis Sent Soví i Juan Mari Arzak
- Convenis de creació dels premis
- Menú del dinar dels premis 1998
- Reglament en francès
- Bases dels premis
- Llista de participants del 1998
- Nota de premsa
- Carpeta dels premis
- Primera Jornada Nacional de Noves Tecnologies, Qualitat i Seguretat Alimentària a Geriàtrics i Hospitals
- Presentació i programa (castellà), i full d'inscripció (català i castellà)
- Díptic de la jornada
- Presentacions de les jornades: Joan B. Renart, Laura Padró, Gabriel Gili, Serge Giraud, Gerrit Beenen, Miguel Ángel Herrera, Willem van Zeben, Susana Toral, Maria Antonia Carrato, José Maria García Montoro, Jean Claude Lobato
- *Manual de la buena práctica nutricional en las persones mayores...*
- PLANTAR: document constitutiu de creació de l'associació i full explicatiu de què és
- Docència
- Curs d'extensió universitària "Alimentació i cuina mediterrània"
- Curs d'extensió universitària "La cultura del vi i el cava"

Material audiovisual congrés i la Càtedra

- 3 videocassets VHS
- 2 caixes de diapositives
- Presentació del congrés a la inauguració: 7 diapositives
- Presentacions de les enquestes a la Jornada de cloenda: 27 diapositives
- 20 cassets
- CD-ROM amb exposició *L'Herència del Sent Soví*

Material informàtic del Congrés i la Càtedra

- 14 disquets del Segon Congrés i 2 disquets de la Càtedra Sent Soví
- USB amb còpia de preservació de vídeos VHS, diapositives, cassets i disquets

Annex 2. Documents de la cloenda del Tercer Congrés Català de la Cuina Science & Cooking

Influència en la cuina del segle XXI

Barcelona, 4, 5 i 6 de març de 2019

Dilluns 4 de març

Matí	(Aula Magna, Universitat de Barcelona). Inauguració i diàlegs Science and Cooking
9.00 h	Recollida d'acreditacions i recepció
9.30 h	Benvinguda i presentació oficial del Congrés
10.00 h	Benvinguda i presentació oficial del Congrés. Maria Àngels Chacón (Consellera d'Empresa i Coneixement), representant l'Ajuntament de Barcelona, Dr. Joan Elias (Rector Magnífic de la Universitat de Barcelona), Ferran Adrià (president del Comitè Científic Gastronòmic del Congrés) i Pere Castells (president del Comitè Organitzador del Congrés)
11.15 h	Curs Science and Cooking (Harvard) • Presentació de Dave Weitz (Universitat de Harvard): significat del curs i commemoració de la desena edició. • Passat, present i futur del curs, i influència en la cuina, amb la participació de Ferran Adrià (elBulliFoundation), Joan Roca (El Celler de Can Roca), Carles Tejedor (Oillab), Pere Planagumà (Rom), Nandu Jubany (Can Jubany), Carles Gaig (R. Gaig), Paco Pérez (Miramar) i Enric Rovira, entre d'altres.
12.30 h	Brunch Science and Cooking
13.00 h	Homenatge al físic Nicholas Kurti (Universitat d'Oxford) • Celebració del 50è aniversari del discurs "The physicist in the kitchen", pronunciat a la Royal Society de Londres, a càrrec de Javier Tejada (professor emèrit de la Universitat de Barcelona i catedràtic de Física de la Matèria Condensada), Tom Hockaday (Universitat d'Oxford) i Charles Spence (Future of Food, Universitat d'Oxford).

Dilluns 4 de març

Tarda (Aula Magna, Universitat de Barcelona). Projectes ciència i cuina a Catalunya

15.00 h El paper de la ciència en la recerca culinària d'El Celler de Can Roca
- Joan Roca (El Celler de Can Roca) i Salvador Brugués (EHT Girona)

15.30 h Estudi tècnic i científic de les elaboracions de pastisseria
- Enric Rovira, Ramon Morató, Josep M. Ribé, Rubén Álvarez, Íngrid Farré i Pere Castells

16.00 h Gastronomia computacional
- Marta Vila i Axel Bidon-Chanal (Universitat de Barcelona)

16.30 h La Fundació Alícia, importància i futur
- Laia Badal (Fundació Alícia)

17.00 h "A Classification of Unelaborated Culinary Products. Scientific and Culinary Approaches Meet Face to Face"
- Amb la participació de Joan Vallès, Marta Vila i Ugo D'Ambrosio (Universitat de Barcelona), entre d'altres

17.30 h El restaurant Lluerna i la sostenibilitat
- Víctor Quintillà (Lluerna) i Markel Cormenzana

18.00 h "On food and cooking"
- Conferència a càrrec de Harold McGee sobre el seu llegendari *On food and cooking* i el seu nou llibre *Savoring the World*. Amb la participació de Jorge Ruiz (Universitat d'Extremadura)

Dilluns 4 de març – Activitats alternatives de tarda

16.00 h Visita explicativa a la Bullipèdia (c. Mèxic, Barcelona)
- El mite d'El Bulli en el seu projecte de futur: la Bullipèdia
- Grup reduït

Dimarts 5 de març - *Science and cooking* al món. Passat, present i futur – matí (Aula Magna, Universitat de Barcelona)

9.00 h "De The Kitchen as Laboratory a Modernist Cuisine passant pel gelat"
- César Vega

9.30 h Recuperació de l'esperit INDAGA
- Amb la participació de Puri García, Javier Martínez, Jorge Ruiz, Sergio Laguarda, María Dolores Garrido i Juan Carlos Arboleya

10.15 h Nova visió de la relació entre ciència i cuina des d'Itàlia
- Davide Cassi (Universitat de Parma) i Massimiliano Alajmo (Le Calandre)

Dimarts 5 de març - *Science and cooking* al món. Passat, present i futur – matí (Aula Magna, Universitat de Barcelona)

11.00 h Recerca, ciència i cuina al BCC
- Juan Carlos Arboleya i Blanca del Noval (Basque Culinary Center)

11.30 h Formació en ciència i cuina: recerca aplicada i transferència de coneixement
- Vinyet Capdet i Montserrat Saperas

12.00 h Brunch Science and Cooking

12.30 h Ciència i cuina i gastronomia mol·lecular a Argentina
- Mariana Koppmann (G.M. Argentina)

13.00 h Ciència i cuina a Cuba i el Carib
- Mª Esther Abreu (Asociación Cubana para la Ciencia y Tecnología de Alimentos)

13.30 h Ingeniería gastronómica
- José Miguel Aguilera (Universitat Pontifícia Catòlica de Xile)

Dimarts 5 de març - *Science and cooking* al món. Passat, present i futur – tarda (Aula Magna, Universitat de Barcelona)

15.00 h Projecte Ciència i Cuina a l'Equador
- Camilo Ruiz i Carles Tarraso

15.30 h Neurogastronomia. Passat, present i futur
- Miguel Sánchez Romera (Rice)

16.00 h De "La Margarita se agita" al Nordic Food Lab
- Jorge Ruiz (Universitat d'Extremadura)

16.30 h Gastrovac com a principi dels projectes de ciència i cuina
- Puri García i Javier Martínez, amb Sergio Torres i Javier Andrés

17.00 h "The aromatic theory of Molecular harmonies and sommellerie"
- François Chartier amb la col·laboració de Sony Corporation "AI Robotics Cooking" project

17.30 h "Food Pairing. The Digitization of Food"
- Bernard Lahousse

18.00 h "The True Story of Molecular Cuisine and Science Cooking Harvard"
- Davide Cassi (Universitat de Parma) i Michael Brenner (Universitat de Harvard)

Dimecres 6 de març - *Science and Cooking*. Futur. Taules rodones i conclusions – matí (Aula Capella, Universitat de Barcelona)

9.00 h Taula rodona "Ciència i cuina a Amèrica. Perspectives de futur"
- Moderen Camilo Ruiz i Carles Tarraso (UIDE). Amb la participació de Mariana Koppmann, M. Esther Abreu, José Miguel Aguilera, Maike Siegel i Rodrigo Orozco

10.00 h Taula rodona "Ciència i cuina a les universitats, escoles de cuina i altres centres formatius"
- Modera Axel Bidon-Chanal (Universitat de Barcelona). Amb la participació de GCCG-Barcelona, BCC, EHTB, CETT, EHTG, Joviat, CIB i Sant Ignasi

11.00 h Taula rodona "La 'gurmetització' de la indústria alimentària i la creació de la indústria gastronòmica"

- Modera Marius Rubiralta (Universitat de Barcelona). Amb la participació de Ramon Guardia, Joan Solé, Quico Sosa, Àngel Salvador, Ramón Ramón, Annette Abstoss i Triticum

12.00 h Brunch Science and Cooking

12.30 h Taula rodona "És possible una unió general Science and Cooking d'àmbit global?"

- Modera Mariana Koppmann (G.M. Argentina). Amb la participació d'Hervé This, Davide Cassi, Harold McGee, José Miguel Aguilera, François Chartier, Mª Esther Abreu, César Vega i Pere Castells

Dimarts 5 de març - *Science and cooking* al món. Passat, present i futur – tarda (Aula Magna, Universitat de Barcelona)

15.00 h De la gastronomia mol·lecular al Note-by-Note

- Hervé This (Agro Paris Tech)

16.00 h Taula rodona "La introducció de noves tecnologies en la cuina moderna"

- Modera: Claudi Mans (Universitat de Barcelona)
- Amb la participació de Carme González, Elvira López, Montserrat Riu, Olga Martín i Albert Monferrer, entre d'altres

17.00 h Taula rodona "Ciència, cuina i salut. La influència de la ciència en la cuina institucional (hospitals, escoles, geriàtrics, etc.)"

- Modera: Glòria Cugat (Generalitat de Catalunya).
- Amb la participació de José Miguel Aguilera, Abel Mariné i Ramon Estruch, entre d'altres

Dimarts 5 de març - *Science and cooking* al món. Passat, present i futur. Cloenda

(Aula Magna, Universitat de Barcelona)

18.00 h Presentació del llibre *Softmatter transformations in culinary processes*, de Davide Cassi i Pere Castells, en homenatge a Fernando Sapiña

- D. Cassi (Universitat de Parma) i P. Castells van planificar el llibre juntament amb F. Sapiña, gran referent en ciència i cuina, mort malauradament el gener del 2018.

Seguint l'homenatge: presentació de la recopilació d'articles de Fernando Sapiña a la revista *Mètode*, Juli Peretó i Encarna Coret

18.45 h Presentació i lliurament dels premis Sferic Awards

Presidit per l'Honorable Sra. Teresa Jordà (Consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació) i presentat per Claudi Mans (Universitat de Barcelona) i Montserrat Rivero (Presidenta de l'ACCA)

Sustainability. Research, Economics and Health. November 8-10, 2020

Nota:

Consultades totes les dades referents a la influència de la COVID-19 en els esdeveniments de l'any 2020, i malgrat la il·lusió i l'esforç ja esmerçats en el SCWC Barcelona 2020, per responsabilitat, ens veiem obligats a ajornar el Congrés. En funció de l'evolució dels esdeveniments es planifica per als dies 8, 9 i 10 de novembre de 2021.

El títol "SCWC Barcelona 2021" passarà a ser "Sustainability. Research, Economics and Health". S'estableix amb l'objectiu de vincular el Congrés a la societat amb tallers i demostracions obertes, explorant l'enorme potencial de la gastronomia científica per a generar un nou paradigma que permeti contribuir a donar solució als grans reptes socials.

Introducció al Congrés 2021:

Objectiu general prioritari:

- Desenvolupar el manifest a partir de la sostenibilitat com a eix central

Objectius específics:

- Internacionalització i socialització

Altres objectius d'aquesta edició 2021:

- Consolidar la marca SCWC, generant reptes de futur per al 2022 i altres
- Consolidar els premis Sferic Awards
- Interrelacionar el Congrés amb la societat (activitats i tallers)

Per tal d'aconseguir els esmentats objectius és necessari desenvolupar teòricament la disciplina de la gastronomia científica i poder vincular-la amb diferents àmbits de la societat, llançant un missatge constructiu i atractiu per encarar problemes reals als quals la societat s'enfronta o als quals enfrontarà en un futur.

Això ens permetria:

- Amplificar l'impacte comunicatiu i la projecció internacional. En identificar la disciplina amb causes socials es generaria empatia pel fet de no buscar tan sols el progrés de la gastronomia, sinó el progrés de tota la humanitat. I també per la rellevància d'un missatge tan actual i ambiciós.
- Afavorir la comprensió d'una disciplina que pot semblar molt específica (inclús elitista), però els avenços de la qual són presents en el dia a dia de tots nosaltres, i també conscienciar sobre el fet que és imprescindible per al nostre futur.
- Facilitar l'establiment d'aliances amb persones i institucions públiques o privades que treballen per causes similars.
- Guanyar en prestigi, en reunir persones i institucions de rellevància que es vinculen directament o indirectament amb el congrés i s'hi identifiquen per les causes en les quals treballen.
- Desenvolupar el manifest, fent d'aquesta tasca un treball de col·laboració amb els diversos agents internacionals participants.

El Congrés té el potencial de transformar-se en el principal referent i inspiració per a un sector de la gastronomia que demana una major professionalització de la professió i per a la població que exigeix una gastronomia més sostenible i adaptada a les noves realitats. Aquest sector pot estar integrat per:

- Cuiners d'arreu del món que han rebut una formació molt tècnica (la gran majoria) però no tenen formació en gastronomia científica, i són conscients que actualment la necessiten per poder avançar en la professió i diversificar-se (per elaborar tècniques de nova generació, per tenir una major comprensió del treball que fan dia a dia i per poder assolir el nou paper que té el xef en la societat).
- Escoles, universitats i centres de recerca en gastronomia.
- Empreses del món de la gastronomia i la indústria alimentària que es dediquen a l'R+D.
- Institucions internacionals públiques i privades que busquen solucions per a les noves realitats, especialment aquelles centrades en l'alimentació.
- Població que demana una gastronomia i una indústria més sostenibles.

Propòsits per al 2020-2021

- Crear delegacions a tot el món per tal de dibuixar un mapa de la situació de la ciència i la cuina en l'actualitat.
- Definir en quin punt ens trobem respecte als objectius marcats bàsicament al manifest.
- Indicar recomanacions per al futur. Projectes en què s'hauria d'invertir esforços en investigació, quins camps donen peu a una major evolució, sempre amb objectius de sostenibilitat i socials.
- Les conclusions estarien legitimades per l'autoritat dels ponents i per la metodologia utilitzada per a extreure'n els resultats.
- Dins aquests propòsits s'ha creat Science & Cooking Delegació SCWCB.
- Science and Cooking World Congress Barcelona - Parma. President: Davide Cassi.
- Science and Cooking World Congress Barcelona - Buenos Aires. Presidenta: Marianna Koppmann.
- Science and Cooking World Congress Barcelona - Amazònia. President Denise Rohnelt Araujo.
- Science and Cooking World Congress Barcelona - La Habana. Presidenta: Maria Esther Abreu Rojas.
- Science and Cooking World Congress Barcelona - Galápagos (Equador). Presidenta: Luciana Bianchi.
- Science and Cooking World Congress Barcelona - Harvard. Presidents: David Weitz i Pia Sorensen.
- Science and Cooking World Congress Barcelona - Bangkok. President: Gagan Anand.
- Science and Cooking World Congress Barcelona - Xile. President: Heinz Wuth.
- Altres per definir.

Execució:

- Presencial a l'Aula Magna de la Universitat de Barcelona.
- Virtual amb l'aplicació de les tecnologies de connexió en directe, fals directe o altres.

Annex 3. Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019[3]

Palau de la Generalitat, 28 de novembre de 2019

Resum audiovisual de la Jornada de cloenda

Vídeos

Presentació dels treballs realitzats en els diferents àmbits territorials del Tercer Congrés. Carmel Mòdol, Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries. Versió 3' 35"

Introducció de la sessió de cloenda i context del Tercer Congrés Català de la Cuina. Màrius Rubiralta. Versió 19' 34"

Benvinguda Institucional. Sergi Company. 2' 07"

Presentació de les activitats del Tercer Congrés de l'Àmbit Territorial de Girona. Ramon Moreno. Universitat de Girona. Director Territorial. Versió 12' 50"

Ponència. Silvia Aulet. Universitat de Girona. "Creativitat i Cuina". Versió 8' 00"

Presentació de les activitats del Tercer Congrés de l'Àmbit Territorial de Lleida. Jordi Graell. Universitat de Lleida. Director Territorial. Versió 5'06"

Ponència. Robert Soliva. Universitat de Lleida. "Cuina, Indústria i Treball". Versió 10'25"

Presentació de les activitats del Tercer Congrés de l'Àmbit Territorial del Camp de Tarragona. Marta Gemma Nel·lo. Universitat URV. Directora Territorial. Versió 11'30"

Ponència. Marta Gemma Nel·lo. Universitat URV. "Cuina i Societat: Cuina catalana com a eina de cohesió territorial i social". Versió 11'08"

Ponència. Juan Antonio Duro. Universitat URV. Càtedra d'Economia Local i Regional. Terres de l'Ebre. Versió 14'22"

Presentació de les activitats del Tercer Congrés de l'Àmbit Territorial de Barcelona Comarques Centrals. Xavier Ginesta. Universitat de Vic i Central de Catalunya. Director Territorial. Versió 10'46"

Ponència. Lluís Blancafort. "Simulació com a metodologia formativa en els equips de sala del sector de la restauració". Versió 9'40"

***Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina.* Àmbit Territorial de Barcelona Metropolitana. Ponència de Mercè Bernardo. Universitat de Barcelona.** Versió 8'27"

3 Consulteu la videoteca a la web del Tercer Congrés Català de la Cuina (apartat "Vídeos" de la pestanya de les Conclusions) o al canal de YouTube del Tercer Congrés Català de la Cuina.

***Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina.* Àmbit Territorial de Barcelona Metropolitana. Ponència de Sergi de Meià.** Versió 2,39'.

***Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina.* Paraules del cuiner Marc Ribas (Panot Restaurant i La Taverna del Ciri).** Versió 2,25'.

***Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina.* Ponència. Jacint Soler (PIMEC).** Versió 8,57'.

***Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina.* Àmbit Territorial de Barcelona Metropolitana. Ponència. Vinyet Capdet (CETT-UB).** Versió 6,17'.

***Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina.* Àmbit Territorial de la Barcelona Comarques *Centrals*. Ponència. Xavier Ginesta i Nandu Jubany.** Versió 4,42'.

***Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina.* Ponència "Neurogastronomia i Barcelona Neurogastronomy Center (BNC). Dr. Miguel Sánchez Romera i Dr. Antoni Bulbena.** Versió 14,47'.

***Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina.* Ponència. "Innovació digital: Observatori Science & Cooking de Barcelona". Toni Iruela i Alex Ardevol.** Versió 6,45'.

***Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina.* Presentació de les conclusions del Science & Cooking Barcelona World Congres (celebrat a l'Edifici Històric de la UB). Pere Castells. Director del Congrés.** Versió 8'50"

Presentacions de les conclusions de l'Àmbit Territorial de Girona. Ramon Moreno. Versió 3'08"

Presentacions de les conclusions de l'Àmbit Territorial de Girona. Josep Roca (Versió 10'09") amb reptes de futur i aportació a les bases del Quart Congrés Català de la Cuina.

Presentacions de les conclusions de l'Àmbit Territorial del Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre. Joan Pedrerol. Versió 4'57"

Presentacions de les conclusions de l'Àmbit Territorial de Lleida. Jordi Graell i Joel Castanyer. Versió 6'56"

Presentacions de les conclusions de l'Àmbit Territorial de Lleida. Joel Castanyer. Versió 4'07"

Presentacions de les conclusions globals del Tercer Congrés Català de la Cuina. Màrius Rubiralta. Direcció del Congrés. Versió 11'03"

Paraules institucionals de cloenda del Tercer Congrés. Consellera de Salut. Alba Vergés. Versió 11'04"

Paraules institucionals de cloenda del Tercer Congrés. Consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, Teresa Jordà. Versió 11'08"

Imatges de l'entrega de diplomes a les activitats de promoció del Congrés en els àmbits territorials. Versió 3'56"

Cloenda Institucional del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 per part del President de la Generalitat, Quim Torra. Versió 6'57"

1. Presentació dels treballs realitzats en els diferents àmbits territorials del Tercer Congrés. Sr. Carmel Mòdol, Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries.

2. Introducció de la sessió de cloenda i context del Tercer Congrés Català de la Cuina. Dr. Màrius Rubiralta, director executiu del Tercer Congrés Català de la Cuina.

3. Presentació de les activitats del Tercer Congrés de la Comissió Territorial de Girona. Dr. Ramon Moreno, director territorial (Universitat de Girona).

4. Ponència "Creativitat i cuina". Dra. Silvia Aulet (Universitat de Girona).

5. Presentació de les activitats del Tercer Congrés de l'Àmbit Territorial de Lleida. Dr. Jordi Graell, director territorial (Universitat de Lleida).

6. Ponència "Cuina, indústria i treball". Dr. Robert Soliva (Universitat de Lleida).

7. Presentació de les activitats del Tercer Congrés de l'Àmbit Territorial del Camp de Tarragona. Dra. Marta Gemma Nel·lo, directora territorial (Universitat Rovira i Virgili).

8. Ponència "Cuina i societat: cuina catalana com a eina de cohesió territorial i social". Dra. Marta Gemma Nel·lo (Universitat Rovira i Virgili).

9. Ponència "Cuina, producte i Terres de l'Ebre: una oportunitat de desenvolupament". Dr. Juan Antonio Duro (Universitat Rovira i Virgili), Càtedra d'Economia Local i Regional, Terres de l'Ebre.

10. Presentació de les activitats del Tercer Congrés de l'Àmbit Territorial de la Barcelona Interior i les Comarques Centrals. Dr. Xavier Ginesta, director territorial (Universitat de Vic i Central de Catalunya).

11. Ponència "Simulació com a metodologia formativa en els equips de sala del sector de la restauració". Sr. Lluís Blancafort.

12. Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina. Àmbit Territorial de Barcelona Metropolitana. Ponència "L'èxit internacional de la cuina catalana". Dra. Mercè Bernardo (Universitat de Barcelona).

13. Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina. Àmbit Territorial de la Barcelona Metropolitana. Manifest dels cuiners. Sergi de Meià, xef del restaurant Sergi de Meià, i Marc Ribas, xef dels restaurants Panot i La Taverna del Ciri.

14. Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina. Ponència "Estudi sobre la restauració col·lectiva a Catalunya: el futur del sector". Dr. Jacint Soler (PIMEC).

15. Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina. Àmbit Territorial de Barcelona Metropolitana. Ponència "Estat de la professionalització de la cuina. Propostes de futur". Sra. Vinyet Capdet (CETT-UB).

16. Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina. Ponència "Neurogastronomia i Barcelona Neurogastronomy Center (BNC)". Dr. Miguel Sánchez Romera i Dr. Antoni Bulbena.

17. Àmbits destacats amb la mirada al futur de la cuina. Presentació de les conclusions del Science & Cooking Barcelona World Congres (celebrat a l'Edifici Històric de la UB). Sr. Pere Castells, director del Congrés S&C.

18. Presentacions de les conclusions de l'Àmbit Territorial de Girona. Dr. Ramon Moreno (Universitat de Girona).

19. Presentacions de les conclusions de l'Àmbit Territorial de Girona amb reptes de futur i aportació a les bases del Quart Congrés Català de la Cuina. Sr. Josep Roca, xef del restaurant El Celler de Can Roca.

20. Presentacions de les conclusions de l'Àmbit Territorial del Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre. Sr. Joan Pedrerol, president del Consell Social del la Universitat Rovira i Virgili.

21. Presentacions de les conclusions de l'Àmbit Territorial de la Barcelona i Comarques Centrals. Dr. Xavier Ginesta (Universitat de Vic i Central de Catalunya) i Sr. Nandu Jubany, xef del restaurant Can Jubany.

22. Presentacions de les conclusions de l'Àmbit Territorial de Lleida. Dr. Jordi Graell (Universitat de Lleida) i Sr. Joel Castanyer, xef del restaurant La Boscana.

23. Presentacions de les conclusions globals del Tercer Congrés Català de la Cuina. Dr. Màrius Rubiralta, Direcció del Tercer Congrés Català de la Cuina.

24. Paraules institucionals de cloenda del Tercer Congrés. Honorable Sra. Alba Vergés, consellera de Salut.

25. Paraules institucionals de cloenda del Tercer Congrés. Honorable Sra. Teresa Jordà, consellera d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació.

26. Imatges de l'entrega de diplomes a les activitats de promoció del Congrés en els àmbits territorials.

27. Cloenda institucional del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 per part del President de la Generalitat, Molt Honorable Sr. Quim Torra.

Annex 4. Indicadors de transparència del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019

Tal com s'ha indicat a bastament en el text de la memòria del Tercer Congrés, en relació amb el context polític de Catalunya, la decisió compartida d'organitzar-lo sense garantia de prou finançament ni la possibilitat d'una forta implicació de la Generalitat de Catalunya va comportar que des del punt de vista de la sostenibilitat econòmica es donés autonomia a les Comissions Territorials per realitzar aquelles activitats que estiguessin suportades per les institucions promotores territorials o per accions de mecenatge directe. Igualment, es va comptar amb què les universitats coordinadores dels diferents àmbits territorials hi aportarien el seu personal i les seves instal·lacions. A títol d'exemple, les activitats de la Comissió Territorial de Lleida han tingut el mecenatge de la Universitat de Lleida, a través del Vicerectorat de Recerca i Vicerectorat de Cultura, la Diputació de Lleida, l'Institut d'Estudis Ilerdencs, el Consell Social de la Universitat de Lleida, l'Ajuntament de Lleida i les empreses Mahou-San Miguel i Vichy Catalan. De forma anàloga trobem en d'altres Comissions Territorials un paper de mecenatge de les institucions que formen part de l'organització, especialment les universitats o dels Comitès d'Honor formats pels ajuntaments, les diputacions, els consells comarcals, els patronats de turisme, les federacions professionals o d'hostaleria, i les escoles d'hostaleria territorials.

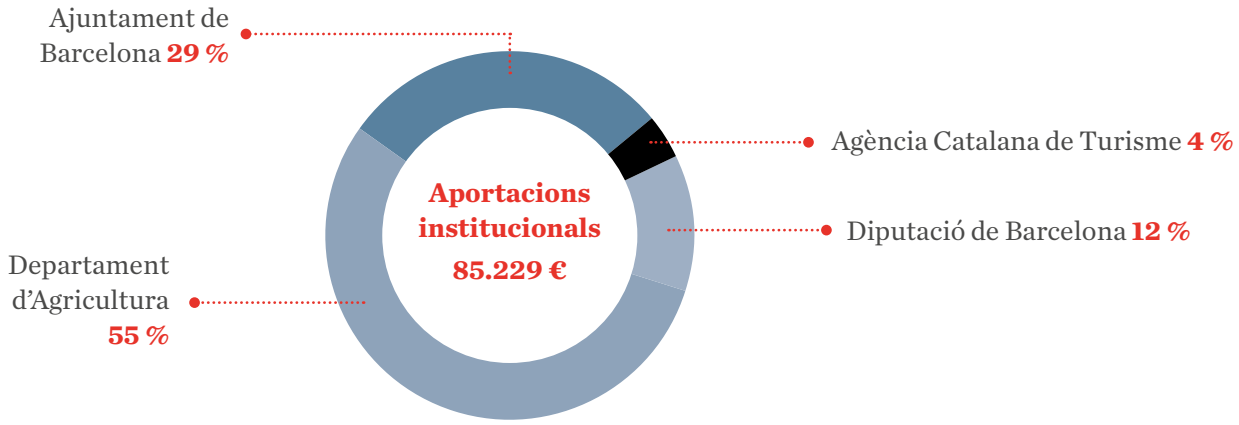
Gràcies a aquesta activitat descentralitzada i amb una elevada dosi de voluntarisme per neutralitzar la manca de possibilitats de suport de l'Administració catalana, s'han pogut realitzar el conjunt d'activitats que s'han explicitat àmpliament en aquesta memòria. No obstant, cal remarcar i agrair especialment el fort suport obtingut de la Generalitat de Catalunya i dels seus principals departaments, que hi han estat implicats per donar tot el suport un cop es va constituir de nou el govern després de les eleccions de 2018, en especial en l'organització i celebració dels actes d'inauguració i de la cloenda del Tercer Congrés al Palau de la Generalitat.

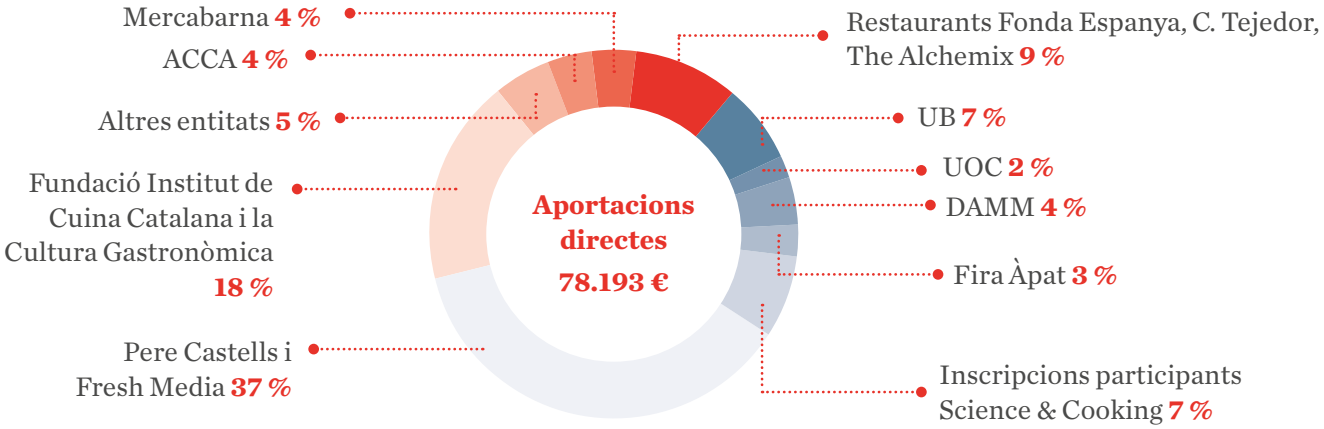
Cal indicar que l'organització del Tercer Congrés a escala global s'ha desenvolupat per iniciativa de la Fundació Institut de la Cuina Catalana i la Cultura Gastronòmica i del Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona, a través d'una secretaria general que ha donat suport també a la Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana. Cal, a títol d'exemple, indicar que algunes activitats, com el Science & Cooking World Congress Barcelona 2019, van tenir una cobertura global de tots els àmbits territorials, tot i que la seva organització va recaure en les dues institucions, la UB i la FICCG, i especialment en el president del Science & Cooking, Pere Castells.

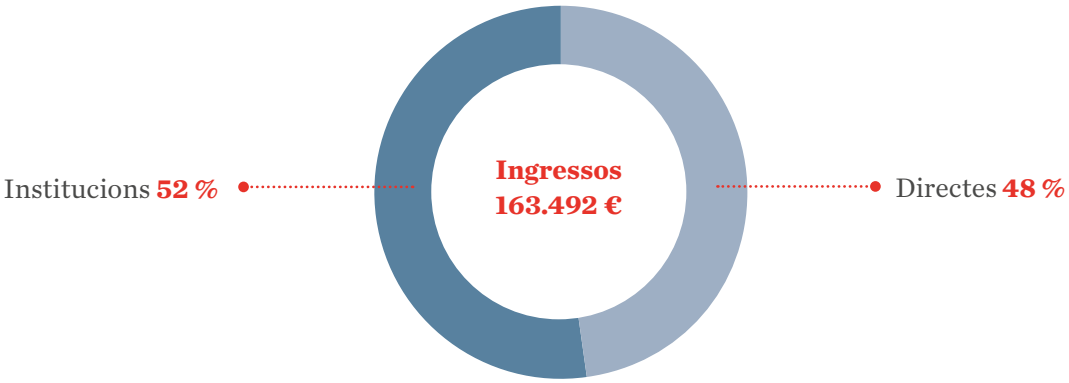
En aquest sentit, els costos generals del Tercer Congrés Català de la Cuina (imatge, comunicació, secretaria, etc.) s'han gestionat a través de les diferents institucions que queden reflectides en el balanç, indicat a continuació, així com el suport al Science & Cooking World Congress Barcelona. És per això que s'han incorporat en el balanç també les activitats realitzades per la Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana.

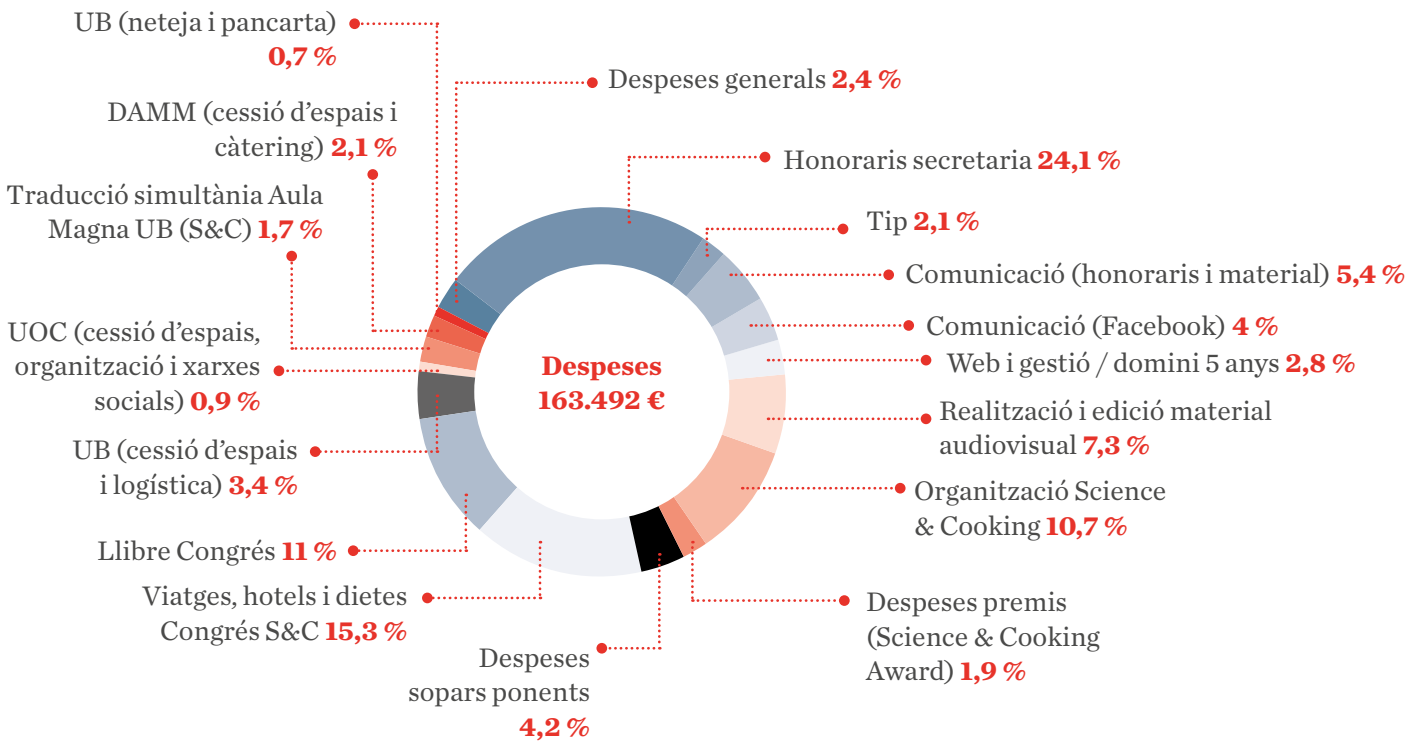
El cost global de les dues activitats, la secretaria del congrés i la comissió territorial han suposat uns 163.492 €, els quals es troben detallats per partides en la taula següent. Cal remarcar que la FICCG i els organitzadors del Science & Cooking han hagut d'aportar una part del cost en obtenir-se menys ingressos dels necessaris per acomplir els objectius acordats per l'organització conjunta de les Comissions Territorials i la Comissió Organitzadora General. D'altra banda, cal deixar constància que cap membre de les diferents comissions o càrrecs de representació territorial o general del Congrés ha rebut cap remuneració del Congrés Català de la Cuina.

Pressupost del Tercer Congrés Català de la Cuina (organització general i Barcelona metropolitana)









Aportacions institucionals: 85.299 €
Agència Catalana de Turisme: 3.500 € (4,1 %)
Diputació de Barcelona: 10.000 € (11,7 %)
Departament d'Agricultura: 46.799 € (59,4 %)
Ajuntament de Barcelona: 25.000 € (29,3 %)

Aportacions directes
Mercabarna: 3.000 € (4 %)
ACCA: 3.025 € (4 %)
Restaurants Fonda Espanya, C. Tejedor, The Alchemix: 6.820 € (9 %)
UB: 5.600 € (7 %)
UOC: 1.500 € (2 %)
DAMM: 3.500 € (4 %)
Fira Àpat: 2.000 € (3 %)
Inscripcions participants Science & Cooking: 5.200 € (7 %)
Pere Castells i Fresh Media: 14.228 € (37 %)
Fundació Institut de Cuina Catalana i la Cultura Gastronòmica: 29.320 € (18 %)
Altres entitats: 4.000 € (5 %)

Ingressos: 163.492 €
Col·laboracions directes: 78.193 € (47,8 %)
Aportacions institucions: 85.299 € (52,2 %)

Despeses: 163.492 €
Honoraris secretaria: 39.400€ (24,2 %)
Logotip: 3.500 € (2,1 %)
Comunicació (honoraris i material): 8.790 € (5,4 %)
Comunicació (Facebook): 6.500 € (4 %)
Web i gestió / domini 5 anys: 4.500 € (2,8 %)
Realització i edició material audiovisual: 11.900 € (7,3 %)
Organització Science & Cooking: 17.458 € (10,7 %)
Despeses premis (Science & Cooking Award): 3.025 € (1,9 %)
Despeses sopars ponents: 6.820 € (4,2 %)
Viatges, hotels i dietes Congrés S&C: 25.000 € (15,3 %)
Llibre Congrés: 17.949 € (11%)
UB (cessió d'espais i logística): 5.600 € (3,4 %)
UOC (cessió d'espais, organització o xarxes socials): 1.500 € (0,9 %)
DAMM (cessió d'espais i càtering): 3.500 € (2,1 %)
Traducció simultània Aula Magna UB (S&C): 2.860 € (1,7 %)
UB (neteja i pancarta): 1.190€ (0,7 %)
Despeses generals: 4.000 € (2,4 %)

Annex 5. Llistat de les autories de les fotos de les portades dels capítols de la memòria

1. Preàmbul. Entrega de diplomes als membres directius de les Comissions Territorials. Cloenda del Tercer Congrés Català de la Cuina. Palau de la Generalitat, 28 de novembre de 2019. Fotografia: Generalitat de Catalunya.

2. Pròleg. Taula presidencial de l'acte de inauguració del Tercer Congrés Català de la Cuina. Palau de la Generalitat, 19 de setembre de 2018. Fotografia: Generalitat de Catalunya.

3. Introducció. Sessió inaugural de la tarda del Science & Cooking World Congress Barcelona 2019, amb la consellera d'Empresa i Coneixement, i el xef Joan Roca. Fotografia: organització.

4. Evolució dels tres congressos de cuina. Elaboració presentada al sopar "El Paisatge dels Genis". Fotografia: Adriana Abella-Wisconsin / El Paisatge dels Genis).

5. Objectius i eixos estratègics del Tercer Congrés Català de la Cuina. Jornada de gastronomia i cuina: producte i turisme. Lleida, 16 d'octubre de 2018. Fotografia: organització.

6. Estructura i metodologia. Les organitzacions territorials. Jornada de Formació en Gastronomia i Turisme: FP + Universitat, "La clau per a un servei de qualitat turística" celebrada al Centre de Convencions Cambrils Park Business & Events, presentat pel periodista de TV3 Xavier Grasset. Cambrils, 5 de novembre de 2018. Fotografia: reusdigital.cat.

7. Institucions impulsores del Tercer Congrés Català de la Cuina. Imatge del Campus de l'Alimentació de Torribera (UB), una de les institucions impulsores del Congrés. Santa Coloma de Gramenet. Fotografia: MR.

8. Activitats realitzades en els àmbits territorials. Jornada inaugural del Tercer Congrés del Territori de Girona amb els seus promotors, el rector de la UdG, l'alcaldessa i el president de la Diputació de Girona. Parc Científic de Girona, 28 de maig de 2018. Fotografia: organització.

9. Principals resultats obtinguts del Tercer Congrés Català de la Cuina. Imatge de l'escriptor i divulgador gastronòmic Harold McGee, autor de la històrica obra *On Food and Cooking* (2004, 2a ed.) amb estudiants de formació professional i universitària (CETT-UB) al pati de ciències de l'Edifici Històric de la UB durant el Science & Cooking World Congress Barcelona 2019. Barcelona, 4-6 de març de 2019. Fotografia: organització.

10. Acte de cloenda del Tercer Congrés Català de la Cuina. Taula presidencial amb el Molt Honorable President de la Generalitat de Catalunya al Palau de la Generalitat. Barcelona, 28 de novembre de 2019. Fotografia: Generalitat de Catalunya.

11. Activitat realitzada a Catalunya fora de l'àmbit organitzatiu del Tercer Congrés. Elaboració del sopar de la darrera activitat del Tercer Congrés organitzada per la Comissió Territorial de Tarragona i Terres de l'Ebre en el marc de "La Cuina dels Genis". Organitzat per El Paisatge dels Genis i el Patronat Municipal de Turisme de Vila-seca. Vila-seca, Castell de Vila-seca, 28 de gener de 2020. Fotografia: Adriana Abella-Wisconsin / El Paisatge dels Genis.

12. L'efecte del coronavirus (COVID-19) sobre la restauració i el sector de la gastronomia a Catalunya. Fotografia de lliure accés.

13. Epíleg del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019. Conferència del professor Dave Weitz (Harvard University) titulada "Passat, present i futur del curs Science & Cooking (Harvard)" a l'Aula Magna de l'Edifici Històric de la Universitat de Barcelona durant el Science & Cooking World Congress Barcelona 2019. Barcelona, 4-6 de març de 2019. Fotografia: organització.

14. Annexos. Imatge de la portada del llibre de conclusions del Primer Congrés Català de la Cuina.

15. Fotografia de contraportada. Taula presidencial de l'acte d'inauguració del Tercer Congrés Català de la Cuina. Palau de la Generalitat, 19 de setembre de 2018. Pepa Aymamí en un moment de la cloenda explicant la importància del Tercer Congrés al Molt Honorable President de la Generalitat. Fotografia: Generalitat de Catalunya.

Agraïments

Els membres del Consell Executiu del Tercer Congrés Català de la Cuina 2018-2019 volen deixar constància de l'agraïment a totes les institucions, entitats, empreses i persones que han participat en les diferents activitats d'aquest Tercer Congrés, i per això volem demanar disculpes a les persones o entitats que, per defecte, no han estat citades en el document.

Volem també agrair a les persones que desinteressadament han participat en els diferents secretariats o comissions d'organització.

En especial voldríem agrair al Sr. Marc Baeza la conducció de l'acte de cloenda del Tercer Congrés Català de la Cuina celebrat al Palau de la Generalitat el dia 28 de novembre de 2019.

Entre les persones que han intervingut en aquest llarg període 2018-2019 a l'organització del consell executiu del Tercer Congrés, de manera especial volem citar, per la seva inestimable dedicació, l'Eulàlia Armengol, exdirectora de Sternalia; Daniel Brassé, gerent de la FIHRT; Josep Bernabeu, cap de Serveis de Comunicació; Irina Urriola, dissenyadora gràfica; Gerard Badia, de DABMEDIA; els membres de Fresh Media, en especial, Mireia Argente i Josep Garcia; Mònica Colomer, pel seu suport en la secretaria del Tercer Congrés i Rocío Díaz, per la seva gestió des de la secretaria del Tercer Congrés, l'edició audiovisual i com a organitzadora de la jornada de Cloenda del Tercer Congrés Català de la Cuina.

De manera especial volem agrair a Eva Alba (CRAI, Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació), responsable de la biblioteca del Campus de l'Alimentació de Torribera (UB), la tasca de gestió de la documentació del Primer, Segon i Tercer Congrés Català de la Cuina.

En l'organització del Science & Cooking World Congress Barcelona 2019 volen deixar constància del paper del seu president Pere Castells i del grup de promotors, el professor Davide Cassi de la Universitat de Parma, el xef Ferran Adrià (elBulliFoundation), el professor David Weitz de la Universitat de Harvard, el xef Joan Roca d'El Celler de Can Roca, el professor Claudi Mans de la Universitat de Barcelona, la professora Mariana Koppmann GM Argentina i Enric Rovira, xocolater i dissenyador.

Igualment, es vol deixar constància de l'edició, com a resultat del Tercer Congrés Català de la Cuina, del llibre de descripció en imatges del Science & Cooking World Congress Barcelona 2019. Manifest en el qual han participat Pere Castells, en la direcció; Axel Bidon-Chanal i Pere Castells, en l'elaboració del text; Eva Bosch-Roura, en la correcció i les traduccions; Ivo Rovira i Ana Ponce (www.ivo-ana.com), en les fotografies, i Enric Rovira, en el disseny gràfic.

Finalment, el Consell Executiu del Tercer Congrés vol fer una menció molt especial a Jordi Cano i Cunill (1954-2020), dissenyador gràfic, artista i professor, així com director del projecte Umedia i EUMO, que va ser una de les primeres víctimes de la COVID-19 (abril 2020). El nostre record a qui ens va dissenyar el logotip del Tercer Congrés Català de la Cuina i que hem lluït durant aquest llarg període d'activitats congressuals.

Barcelona, 9 de gener de 2021

Campus de l'Alimentació de Torribera (UB).
Professor Màrius Rubiralta - Director executiu del Tercer Congrés
mrubiralta@ub.edu

Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica.
Pepa Aymamí, directora de la Fundació - Promotora i coordinadora del Tercer Congrés
pepa@mediterrani.org