



**Tercer
Congrés
Català
de la Cuina**

25 anys

2018.2019

To be, or not to be...

Present i futur de la cuina catalana

Una estratègia de país de cara a l'horitzó 2025

ÍNDEX

1. Antecedents	3
2. Definició i objectius	
2.1. Per que un Congrés Català de la Cuina	4
2.2. Definició	5
2.3. Objectius	5
2.4. Model	7
2.5. Continguts i eixos de debat	7
3. Organització	
3.1. Estructura territorial	10
3.2. Organigrama del III Congrés	11
3.3. Funcionament	11
4. Activitats	
4.1. Actes inicials	12
4.2. Acte de cloenda	13
Annex I	
I Congrés Català de la Cuina	14
Annex II	
II Congrés Català de la Cuina	25
Annex III	
Altres antecedents del III Congrés Català de la Cuina (1997-2017)	35
Annex IV	
Institucions impulsores del Congrés	39

1. ANTECEDENTS

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 estigués amatenta la situació i evolució de la nostra cuina. Així va néixer el Consell Català de la Cuina, generador i impulsor, uns mesos més tard, del **I Congrés Català de la Cuina**,¹ que es va realitzar entre novembre de 1981 i juny de 1982. Cal fer constar que el I Congrés (1981-1982) es troba temporalment ubicat 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".

El **II Congrés Català de la Cuina**,² 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. El congrés va ser promogut pel Departament 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, del restaurant El Racó de Can Fabes, i de Rudolf Grewe, doctor en lògica matemàtica i investigador de la història de la cuina medieval. Poc abans del II Congrés, l'octubre de 1993, el xef Ferran Adrià publicava *El Bulli. El Sabor del Mediterráneo*, de l'Editorial Empúries.

Un dels resultats del Congrés va ser la creació de la Marca de Qualitat de la Cuina Catalana i de la **Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG)**, que treballa per aconseguir el reconeixement i la conservació del patrimoni culinari i gastronòmic de Catalunya, entenent que aquest forma part d'una identitat cultural pròpia. La FICCG compta amb un comitè científic interdisciplinari (història, antropologia, sociologia i lingüística), format per especialistes del Sistema Universitari de Catalunya.

La documentació del I i II congressos s'ha dipositat, per part de la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica, al CRAI de la Universitat de Barcelona, en concret a la biblioteca del Campus de l'Alimentació de Torribera. Aquesta documentació es posarà a disposició dels experts a través de la web del Congrés en col·laboració amb CRAI-Biblioteca Campus Torribera.

Posteriorment al II Congrés, cal fer referència a l'antiga Càtedra Sent Soví d'Alimentació i Cuina Mediterrània de la UB, que es va fundar l'any 1997 per iniciativa de la FICCG, i al conveni de col·laboració signat l'any 2014 entre la UB i la FICCG. També cal assenyalar, d'una banda, la col·laboració de la UB amb elBulliFoundation amb Unitat UB-Bullipèdia (2012-2015), que ha donat lloc a un nou conveni signat aquest 2016, i, de l'altra, la creació del grau interuniversitari UB-UPC de Ciència Culinàries i Gastronòmiques.

¹Vegeu l'annex 1 per a més informació sobre el I Congrés Català de la Cuina.

²Vegeu l'annex 2 per a més informació sobre el II Congrés Català de la Cuina.

Destaca la importància de l'encàrrec de la Generalitat a la Universitat de Barcelona el 2015 de crear una estructura de recerca gastronòmica; també la creació del Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona l'any 2016 per part de la Universitat de Girona i El Cellar de Can Roca; i la creació de la Comunitat RIS3CAT Gastronomia.

Finalment, el III Congrés es presenta com una continuació natural de l'Any de la Gastronomia 2016 i del Pla de la Gastronomia de Catalunya.³

2. DEFINICIÓ I OBJECTIUS

2.1. Per què un III Congrés Català de la Cuina?

Durant els 25 anys posteriors al II Congrés Català de la Cuina, **la cuina catalana, i la gastronomia com a sector, s'han convertit en uns dels principals pilars socioeconòmics i culturals del país**, al mateix temps que un referent de la nostra projecció internacional.

La constatació d'haver desenvolupat un model de creixement i d'èxit sobre la gastronomia i la cuina catalana permet plantejar el III Congrés Català de la Cuina com una oportunitat d'anàlisi i reflexió sobre què ha esdevingut la nostra cuina durant els últims 25 anys, però, alhora, el III Congrés ha de respondre a la necessitat de **consolidar aquesta fórmula d'èxit, millorar-la i garantir-la per a les properes dècades**. És per això que l'actual reflexió que es proposa ha de mirar cap a l'horitzó del 2025, un nou punt estratègic en el calendari europeu.

Entre d'altres preguntes que ens anirem fent en el procés ens cal, en el punt de partida, preguntar-nos:

- 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 un 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?
- 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"?

³Vegeu l'annex 3 per conèixer altres antecedents.

- Quins atributs vinculen al segell “Cuina Catalana”?
- Com fer de la restauració un sector valorat per la qualitat i el producte?
- Quins valors es consideren que haurien de vincular-se al segell en el futur?
- Quines accions de potenciació del segell “Cuina Catalana” suggeriu a nivell local, nacional i internacional?
- Quin paper juga la formació professional i la universitària? 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?

2.2. Definició

Missió

Organitzar un procés obert de debat, d'intercanvi d'idees i de resposta als gran 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 dels Primer i Segon Congrés 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 propi funcionament de l'economia i de les activitats socials i, finalment, i posar a disposició de la societat un millor coneixement del fet culinari actual.

2.3. Objectius

- ❖ 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 al cursos que ofereixen escoles de cuina catalanes, sobretot a Barcelona.

A més, accions com *ScienceandCooking* Harvard, que va venir a buscar a Catalunya el coneixement culinari necessari per fer possible el curs del 2010 i els successius, liderats per Ferran Adrià, o la visita d'aprenentatge a Catalunya de Gaggan Anant, que ara regenta el restaurant Gaggan, 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 III 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 Acurió, 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 líder indiscutible, una figura 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.

❖ Definir el mapa dels actors de la cuina i la gastronomia catalana.

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 III Congrés Català de la Cuina.

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

Finalment, el III 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 III 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 el III 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. Així doncs, el III 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.

2.4. Model

El III Congrés Català de la Cuina es planteja com un procés d'anàlisi sostinguda durant **l'any congressual, amb un procés de reflexió que durarà un mínim de 12 mesos i unes conclusions i recomanacions als agents implicats en la quàdruple hèlix⁴ de la innovació culinària: els cuiners, les institucions de formació i de recerca, les administracions i la societat.**

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 III Congrés Català de la Cuina requereix d'una metodologia de procés congressual, que no ho redueixi tot a una sola trobada del sector.

Valors i objectius estratègics: Anàlisi de l'evolució de la cuina catalana a partir del III Congrés Català de la Cuina. Bilateral Catalunya–Perú, amb la participació del cuiner Gastón Acurio de Carlos Fosca, professor de la Pontifícia Universitat Catòlica del Perú; presentació del projecte nacional peruà d'intervenció social a través de la cuina.

2.5. Continguts i eixos de debat

Els continguts del III Congrés Català de la Cuina s'han agrupat de tal manera que tothom pugui participar en algun dels 6 elements centrals o eixos de debat, cadascun dels quals es divideix en diversos àmbits, per tal de facilitar el debat. Es vol construir el discurs que expliqui la fórmula d'èxit de la cuina catalana.

⁴<http://www.i2cat.net/ca/blog/el-futur-del-sistema-d%E2%80%99innovaci%C3%B3-catal%C3%A0-2%C2%AA-part>

1. CULTURA I PATRIMONI CULINARIEN 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 a nivell 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 CUINERES COM A PROMOTORS DE LA CUINA CATALANA.

Àmbits de treball:

- 3.1 La creativitat del cuiner/cuina com element evolutiu de la cuina.
- 3.2 El cuiner/cuina 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 a 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. CUINAI SOCIETAT: LA CUINA CATALANA COM A EINA DE PREVENCIÓ DE LA SALUT, DE COHESIÓ SOCIAL I TERRITORIAL, I SOSTENIBILITAT

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.

3. ORGANITZACIÓ I FUNCIONAMENT

El III 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.

3.1. Estructura territorial

Per al III 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.

3.2. Organigrama del III Congrés

L'estructura general del III Congrés és:

- President d'honor: Molt Honorable Senyor Joaquim Torra
- Director executiu: Dr. Màrius Rubiralta
- Coordinadora general: Sra. Pepa Aymamí
- Coordinador de participació: Sr. Pere Castells
- Consell executiu (amb representació de totes les comissions 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: Joan Masnou

Director executiu: Pere Quer

Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana.

Presidents d'honor: Mateu Casañas, Oriol Castro, Eduard Xatruch

President: Xavier Medina

Director executiu: Lluís Garcia

Comissió Territorial de Girona.

President 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 del Camp de Tarragona: Dra. Marta Nel·lo i Jordi Jardí

Director executiu del Camp de Tarragona : Dr. Jesús Angla

President i director executiu de Terres de l'Ebre : Dr. Juan Antonio Duro

3.3. Funcionament

Qualsevol persona pot participar en el Congrés. Per a fer-ho, s'ha d'inscriure a través del lloc web <http://www.congrescataladelacuina.cat> o pels mitjans que estableixi cada comissió territorial. A partir d'aquest moment, anirà rebent informació de les diverses activitats que s'organitzin i especialment de les que facin referència a l'eix o eixos en què vulgui participar.

En funció de les inscripcions rebudes i de les institucions i agents implicats, dins de cada comissió territorial se seleccionaran els eixos i àmbits que es tractaran, amb la finalitat d'aportar propostes de resposta a les preguntes plantejades pel Congrés i a altres preguntes que puguin sorgir. Amb aquesta finalitat s'organitzaran les activitats que es considerin necessàries i adients, que poden tenir una gran diversitat de formats: actes públics, conferències, taules rodones, reunions de treball, etc.

Per tal d'animar els debats, tothom pot aportar la documentació que li sembli oportuna, especialment en forma d'articles publicats o de textos escrits per les pròpies persones participants. L'organització s'encarregarà de comprovar-ne la idoneïtat i aportarà també documents que contribueixin al debat. Entre aquests documents, es facilitarà informació sobre el I i el II Congrés Català de la Cuina, amb la finalitat que es pugui valorar amb perspectiva la seva contribució a l'evolució de la cuina i la gastronomia a Catalunya en els darrers 35 anys i que es puguin identificar aspectes claus d'aquesta evolució.

Les activitats i els debats de les comissions territorials, que en la majoria de casos ja estan en marxa, duraran fins al 31 de juliol de 2019, moment en què el Consell Executiu del Congrés recollirà les conclusions i aportacions de cada lloc i, amb l'assessorament de la Comissió Científica, on també estan representades les comissions territorials, elaborarà el document final del III Congrés, que recollirà les respostes a les preguntes plantejades i una proposta estratègica per a l'Horitzó Gastronòmic 2025.

4. ACTIVITATS

4.1. Actes inicials

L'organització del III Congrés Català de la Cuina ha estat impulsada per la Universitat de Barcelona a través del Campus de l'Alimentació de Torribera i per la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica (FICCG) durant l'any 2017. Les activitats de promoció i disseny del III Congrés Català de la Cuina, així com la redacció del document "Present i Futur de la Cuina Catalana. Horitzó 2025" s'ha realitzat amb la participació de FICCG, la Universitat de Barcelona, la Universitat de Girona, la Universitat de Lleida, la Universitat Rovira i Virgili, la Universitat de Vic i Central de Catalunya, i la Universitat Oberta de Catalunya. Aquestes institucions acadèmiques han coordinat la constitució de les comissions territorials, eixos fonamentals del III Congrés.

Com a conseqüència de la situació política de Catalunya amb la suspensió del Govern català i del Parlament de Catalunya per l'aplicació de l'article 155 de la Constitució Espanyola, aquella situació s'ha prolongat durant gairebé tot el primer semestre de 2018 i el III Congrés Català de la Cuina s'ha mantingut a l'espera de la normalització institucional i només s'han celebrat actes d'inauguració a cadascuns dels territoris, organitzats per les corresponents comissions territorials.

4.2. Acte de cloenda

L'acte de cloenda tindrà lloc a finals de 2019, quan es complirà el 25è aniversari de la inauguració del II Congrés Català de la Cuina.

Durant aquest acte s'exposaran els treballs duts a terme per les comissions territorials, la participació rebuda i les conclusions del III Congrés Català de la Cuina. Així mateix, s'intentarà reflectir de la manera més àmplia possible la presència de tots els agents institucionals i socials que hagin participat en el Congrés.

La Universitat de Barcelona acollirà al Paraninfo de l'Edifici Històric aquest acte de cloenda, que també servirà per expressar el suport del sistema universitari català, eix fonamental de les comissions territorials.

ANNEX I

I CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA (1981-1982)
Generalitat de Catalunya
Departament de Comerç i Turisme
Direcció General de Turisme

LLIBRE DE CONCLUSIONS DEL CONGRÉS
Publicació 1984. Neclobe, S.A. Hospitalet, Barcelona

PRÒLEG

Sóc 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 apropiat, 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 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 estimulants.

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 síntesis 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 la 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 pel 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 n què s'ha anat desenvolupant.

Aquell any de 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 d'aleshores s'havia experimentat. La pèrdua de valor a què havia arribat i l'estalvi en temps d'inflació, l'accés al circuits dels restaurants d'un nou públic, jove i entès a la vegada, la pruija 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 s 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 moa 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 h sabem fer bé, l'oferta culinària els 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 uns quants.

Les sis mil persones que van concentrar-se a la calçotada de valls no són “un 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 amb molt les previsions inicials. Ha estat més d’un any de permanent sensibilització al voltant de la cuina de casa nostra a 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 entre 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 agro-alimentàries, 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 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, sabem 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 a 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: els propietaris de restaurants, als hotelers, als comentaristes el fet gastronòmic, als mitjans de comunicació especialitzada, a les mestresses de casa, als gourmets i els 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. Mb 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 de constituir el comitè organitzador del Congrés. Era la data de sortida.

La mecànica pròpia del Congrés va ser complexa i extremadament meticulós pel que fa al contingut. Demanàvem un congrés descentralitzat partint del desig que no haguessin de ser els ciutadans que 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 de fer un congrés que impliqués tant els mateixos congressistes com els interessats, directes o passavolants, i els fes 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 mereixien el títol d'autèntic tractat. (Diguem aquí, pe 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 co-neixença entre diversos professionals dels gremis implicats, es va fer per manera de 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 d'aconseguir la dignificació de l'ofici a partir del reconeixement de la tasca creadora.

Tocant 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 ha desdit del seu paper i ens ha ofert el concurs d'homenatge a Picasso, sota la iniciativa del Casal del Cuinar i Alimentària 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; al Maresme hi ha estat ben present amb la Setmana organitzada per l'Escola d'Hostaleria 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 que 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 darrera 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 de dignificar i perfeccionar tant com fos possible culinària i el coneixement gastronòmic del nostre país. I em penso que hi hem reeixit.

Miquel Espinet i Mestre, Comitè Organitzador del I Congrés català de la Cuina

ACTES REALITZATS

(Es pot obtenir informació del llibre i d'altre documentació dels I i II Congrés Català de Cuina a 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. [mviozquez@ub.edu])

Solsona. La Matança del Porc (pàg. 11-14).

L'acte inaugural del Congrés Català de la Cuina se celebrà a Solsona, sota el lema "La matança del porc", els dies 21 i 22 de novembre de 1981.

Girona. Les carns gironines (pàg.15-19).

Sant Sadurní d'Anoia i Vilafranca del Penedès. Els vins del Penedès i l'Acadèmia de Tastavins de Sant Humbert. (pàg. 20-22).

Figueres. Els vins novells (pàg. 23-26).

Valls. Gran festa de la calçotada (pàg. 27-31).

Barcelona. Homenatge a Picasso (pàg. 32-34).

Barcelona. Demostracions de pastisseria dins Alimentària 82 (pàg. 35-37).

Vic. El Congrés Català de la Cuina a Osona (pàg. 38-42).

Sant Pol de Mar. Setmana del Maresme (pàg. 43-48).

Cambrils. La romescada (pàg. 49-51).

Puigcerdà. El Congrés Català de la Cuina a la Cerdanya (pàg. 52-58).

Sant Sadurní d'Anoia i Vilanova i la Geltrú. La cuina al cava en el país del cava (pàg. 59-63).

Sant Feliu de Guíxols i S'Agaró. Diada de la cuina marinera en el Baix Empordà i La Selva (pàg. 64-67).

Barcelona. El Congrés Català de la Cuina a "Expo-cultura" (pàg. 68-70).

Barcelona. L'acte de cloenda (pàg. 71-72).

PONÈNCIES

El paper de la Dietètica dins l'art culinari i la cuina de col·lectivitat

C. Benzio, J. Quer, P. Cugat, M. Candela, M. A. Miralpeix, i P. Cervera

La qualitat alimentària. El cuiner de Col·lectivitat. La Higiene Alimentària. Una experiència de la relació dietètica-cuina en el menjador escolar. L'opció dietètica dins la formació professional de segon grau. La tècnica culinària dins l'opció dietètica de la formació professional. Conclusions. (pàg. 101-110)

Assaig sobre l'arròs a Catalunya

Nèstor Luján

(pàg. 111-116)

L'estètica en el món de la Cuina Moderna

N. Chaves, O. Pibernat i X. Olivé

La mort del ritu. El receptisme: Una desintegració horitzontal de la cultura gastronòmica. La moda gastronòmica. L'arqueologisme gastronòmic. Una desintegració vertical de la cultura gastronòmica. El localisme. L'estètica del plat. Cuina Catalana: Re-vival o re-creació. La recepta com a partitura. Una sortida a la crisi: assumir-la. (pàg. 117-120)

La comercialització dels formatges artesanals

E. Canut i F. Navarro

Història d'un delicte. Unes xifres encoratjadores. Lliçons de casuística. Artesania o indústria?. Les bases per a un nou marc legal. Conclusió apressada. (pàg. 121-128)

De la utilització racional diària de la nostra cuina tradicional

E. Thibaut
(pàg. 129-132)

La fuita i les seves aplicacions a la cuina catalana

M. T. Garriga
L'albercoc. L'ametlla. L'aranja. L'avellana. La castanya. La cirera. El codony. La figa. El gerd. La grosella. El kiwi. La llimona. La maduixa. La magrana. La mandarina. El meló. La móra. La nectarina. La nespra. La nou. La pera. El pinyó. La poma. El préssec. La pruna. El raïm. La síndria,. La taronja. Receptes. (pàg. 129-144)

Orientació al consumidor

Ll. M. G. Vaqué
Conceptes bàsics: menjar com a necessitat fisiològica, menjar com satisfacció, menjar com a expressió de cultura, la "gastronomia" la norma en el menjar, la "gastronomia" o l'orientació al consumidor. La informació al consumidor. La literatura gastronòmica. (pàg. 145-147)

Plantes medicinals i amb aplicacions culinàries d'ús freqüent a Catalunya

A. Julià Obrador
Utilització de les plantes medicinals. Espècies més utilitzades: Camamilla, eucaliptus, malví, marialluïsa, til·la. Plantes amb aplicacions culinàries. Els condiments. Condiments aromàtics. Espècies: Pebrotera, pebre coent o bitxo, safrà, cardamom, canyella, clau o clavell d'espècia, nou moscada, cúrcuma, gíngebre, pebre, sèsam, vainilla. Herbes aromàtiques: Labiades (sàlvia, tarongina, espígol, sajolida, orenga, marduix, farigola, serpol, romaní, mentes, alfàbrega/alfàbrega de fulla menuda); Umbel·líferes (cerfull, geliandre o coriandre, comí, api, julivert, alcaravia, anís, fonoll, fonoll marí, anet, angèlica); Compostes (estragó, donzell); Lauràcies (llorer). Condiments al·liacis: Liliàcies (all, ceba, ceba d'hivern, all junciforme, porro, escallunya); crucíferes (mostassa negra, mostassa blanca, créixens de prat, créixens). Condiments àcids: tàpera, taronger agre, ginebre. Altres plantes d'aplicacions culinàries: agrella, gerdera silvestre, arboç, xirivia, xicoira, card, borraja, queixals de vella, barba de frare, màstec o xicoira dolça. Glossari. (pàg. 148-158)

Proposta sobre l'ensenyament de cuina a Catalunya

R. Serra, E. Castelló, V. Andreu i M. Seguí
Branca de cuina. Anàlisi del primer cicle: Aprenent. Anàlisi del segon cicle: Ajudant de cuina. Anàlisi del tercer cicle: Cuiner. Anàlisi del quart cicle: Cap de cuina. L'ensenyament de la cuina. (pàg. 159-162)



Els vins dolços catalans

J. Ciurana

Els fonaments. Els vins dolços històrics. El panorama actual dels vins dolços a Catalunya. (pàg. 163-166)

La micologia a Catalunya

M. Sala i R. Pascual

Què són els bolets: com són els bolets?, com viuen els bolets?, on viuen els bolets?, com es reproduïxen?. Recol·lecció: on s'han d'anar a buscar bolets?, com s'han de collir?, com s'han de transportar? I com i quant de temps s'han de conservar?. Valor nutritiu i valor gastronòmic dels bolets. Espècies metzinoses. Fongs útils l'home: valor nutritiu, principal classes de bolets, fongs microscòpics útils a la indústria alimentària. Què s'ha fet i què s'ha de fer perquè tothom conegui els bolets?. Els bolets a la cuina: Història. Dietètica. Cuina amb bolets: receptes de plats de bolets; els bolets i el vi. Cloenda. (pàg. 166-176)

La caça

J. M. Luna Royo

(pàg. 177-180)

Breus notícies i alguns suggeriments entorn dels vins de cava

L. Bettonica

(pàg. 181-185)

Els sabors del peix del dia

C. Barreneche

Enumeració i característiques de les espècies: crustacis (galera, cranc, cranc verd, cranc pelut, nècora, cranc de sorra); peixos (cinta, maire, sardina, sorell, seitó, verat). La costa: ports i platges de pesca del litoral català. Pesca i comercialització. Normes bàsiques d'higiene. La qualitat del producte. La cuina del peix: Sabors del peix del dia. Galera : crema de galeres, galeres fregides, galers amb suc, fideus o arròs a banda. Crancs: sopa de crancs, cargols amb cranc, crancs fregits. Cintes: sopes, arròs o fideus arrossejats. Maires: maires amb ceba, maires fregides. Sardina: Tècniques de Conservació, arengades. Sorell: sopa de sorell, un altra sopa, bullinada, sorell amb suc, sorell amb pèsols i carxofes. Verat: a la llauna, a la marinera, verats estil costa, suquet de verat amb pèsols, verats bullits. Seitó, anxova o aladroc: seitó amb all cremat, anxoves amb fideus, anxoves al vapor, suquet d'anxoves, un altre suquet. Conclusió i proposta. Avantatges del peix el dia. (pàg. 186-196)

El torró, unes postres dels Països Catalans esdevingudes universals.

J. Vives



Sobre la mel. Sobre les fruites seques. Una mica d'història de la mel i de les fruites seques. La vinguda dels productes a Europa. Aparició i generalització del producte. Aparició del mot "torró". Expansió i importància de la fabricació i comerç del torró. Alacant, Xixina, Agramunt i els torrons. El fenomen gremial a la ciutat d'Alacant. Xixona i el creixement de la indústria del torró. El torró a la vila d'Agramunt. Els torrons com a obsequi de Nadal. Expansió del torró. La universalitat del torró. El "tourron catalan" de Perpinyà. El futur del torró. Sobre el llinatge de torrons. Turrons i torró o turró. El torró a la literatura. Les llegendes sobre el torró. (pàg. 197-202)

ANNEX II

II Congrés Català de Cuina 1994-1995

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

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

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

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

Una proposta culinària coherent

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

El punt de partida són quatre paisatges ideals, naturalment interrelacionats: **la muntanya, el secà, l'horta i la marina**. Cadascun d'aquests paisatges ens aporta unes matèries primeres i uns productes, propis i diferenciats dels altres. La posterior intervenció de l'home i la dona en la manera, també pròpia i

personal, de preparar-los i portar-los a taula defineix uns trets característics i diferenciadors en les cuines de cadascun d'aquests paisatges.”

Un Congrés obert i participatiu **Un Congrés itinerant i pluridisciplinari**

El Congrés Acadèmic es desenvoluparà en quatre àmbits de treball:

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

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

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

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

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

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

L’eclosió, a la tardor: el Congrés Social

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

Una cuina, un país, un paisatge.

- Es veu reflectida la gran diversitat dels nostres paisatges en una diversitat correlativa de plats i preparacions?
- Podem parlar d’una unitat última que dóna sentit col·lectiu als nostres paisatges gustatius?

- La millora i europeïtzació del nostre territori han de tenir un trassumpte culinari?

No ha d'estranyar, doncs, que un Departament de Comerç, Consum i Turisme, com el nostre, organitzi, per mitjà del Consorci de Promoció Turística, un Congrés com el que ens ocupa. Quina activitat pública aplega, com la cuina i la gastronomia, tots tres camps d'actuació?

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

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

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

L'estructura bàsica del II Congrés va ser:

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

1. Ponències obertes

Una política agrària y alimentària per la cuina catalana; Característiques fonamentals de la dieta y la nutrició del catalans; Els orígens i la situació de la cuina popular a Catalunya; La cultura del gust; Els caves catalans, més de 100 anys d'història; Vins de Catalunya, present i futur de la qualitat; Les produccions agràries, ramaderes i pesqueres de qualitat a Catalunya; La qualitat dels productes. Instruments d'identificació i promoció; La cuina intel·ligent; Els orígens de la

cuina catalana fins a final de l'antiguitat; La Baixa Edat Mitjana. Jerarquia social i desigualtat alimentària; Menjar a la Barcelona Gòtica: necessitat primària i ritual social; Què entenem com "la cuina catalana" a l'any 1994; Els productes; L'ofici de cuiner; La relació cuiner - comensal; Topografia de l'alimentació i dels centres d'intercanvi a Barcelona; L'elaboració de plats de la cuina medieval; Arnau de Vilanova, primer nutricionista europeu; Els fonaments de la cuina catalana. Bases teòriques i pràctiques d'una cuina nacional; Terra, cuina i identitat (Jesús Contre-ras); Quan (pensar en) menjar bé, gràcies a Déu, era pecat; Els llibres de cuina com a font per a la història; Una reflexió al voltant de la cuina de Ferran Adrià. El Bulli, el Sabor de la Mediterrània: una lectura antropològica; Sentits, cuina i creativitat.

2. Taules rodones

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

3. Ponències d'investigació

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

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

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

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

Deia, Santi Santamaria, preocupat després de preguntar-se si existeix una cuina, que en nom de l'avantguarda i la modernitat, parteix de zero. "No em puc imaginar una cuina on l'estètica es menja l'essència del propi gust, com tampoc puc imaginar una cuina sense dimensió estètica". Indicava també la seva preocupació per la situació de

la cuina a Barcelona, i deia “es nota a Barcelona un retrocés, però no és un retrocés global. El que sí veig és una crisi d’identitat, d’idees i de projectes... i d’aquesta manera fan que la cuina catalana no tingui una projecció internacional prou satisfactòria...la “restauració pública es avui importantíssima per l’economia i el turisme”.

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

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

DESCRIPCIÓ D’ACTIVITATS

Jornada sobre Qualitat Agroalimentària, Mercats, Nutrició i Consum. Girona, 1,2, i 3de desembre de 1994 Universitat de Girona

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

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

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

Josep Vilella, director del Congrés.

PROGRAMA

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

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

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

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

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

Produccions agrícoles de qualitat

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

Produccions ramaderes de qualitat

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

Produccions pesqueres de qualitat

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

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

L. Torrado, gastrònom i escriptor

Tast de productes de qualitat

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

Dilluns, 30 de gener de 1995.

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

Conclusions finals del grups de les Jornades Acadèmiques del Congrés

En la recta final

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

La trajectòria s'inicià al Paraninfo de la Universitat de Barcelona i després d'un intens recorregut per la nostra geografia i el nostre paisatge, per la nostra història, pels nostres hàbits i els nostres costums, després de parlar de formació i ensenyament i de la cuina com actitud de diàleg i part elemental de la nostra cultura, el Congrés torna, de nou, i per darrera vegada, a Barcelona amb dos propòsits: resumir i

sintetitzar el que ha estat aquest llarg afany col·lectiu i agrair a tots els congressistes el suport que ha representat tenir-los al nostre costat.

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

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

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

Josep Vilella, director del Congrés

MEMÒRIA DEL II CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA
ÀMBITS DE TREBALL
(Una cuina, un país, un paisatge)
El paisatge i les seves cuines
Direcció de la ponència: Llorenç Torrado i Valls

Paisatge "Muntanya Alta": Joan Sangenís i Alegre

*Vall d'Aran, Pallars Jussà i Pallars Sobirà (aties, Llessui, Sort i Cellers)
Cerdanya i Alt Urgell (Bellver de Cerdanya, Alp, Adrall i Estamariu)
Berguedà i Solsonès (Montclar, La Pobla de Lillet, Solsona i Llobera)*

Paisatge "Muntanya Mitja": Abel Ibáñez i Fuentes

*Ripollès, Lluçanès, Osona (Orís, Molló, Cantonigròs)
Montseny i Guillerries (Campins, Arbúcies, Viladrau, Pla e les Arenes)
Alt Empordà i Garrotxa (Maçanet de Cabrenys, Oix, La Vall d'en Bas, La Vall de Bianya)*

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

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

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

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

Paisatge de Secà: Mariona Quadrada i Monteverde

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

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

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

Paisatge de la Marina: Carmen Barreneche i Garcia

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

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

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

CONGRÉS ACADÈMIC

Ponències obertes

1. Una política agrària i alimentària per a la cuina catalana
2. Característiques fonamentals de la dieta i la nutrició dels catalans
3. Els orígens i la situació de la cuina popular a Catalunya
4. La cultura del gust
5. Els caves catalans, més de cent anys d'història cap a les taules del segle XXI
6. Vins de Catalunya, present i futur de qualitat.
7. Les produccions agràries, ramaderes i pesqueres de qualitat a Catalunya
8. La qualitat dels productes. Instruments d'identificació i promoció.
9. Produccions agrícoles, ramaderes i pesqueres de qualitat
10. La cuina intel·ligent.
11. Què és la cuina catalana, l'any 1994.
12. Els productes.
13. L'ofici de cuiner.
14. La relació cuiner-comensal.
15. Els orígens de la cuina catalana fins el final de l'antiguitat.
16. La baixa edat mitjana. Jerarquia social i desigualtat alimentària.
17. Menjar a la Barcelona gòtica: necessitat primària i ritual social.
18. Topografia de l'alimentació i dels centres d'intercanvi a Barcelona.
19. L'elaboració dels plats de la cuina medieval.
20. Arnau de Vilanova. Primer nutreòleg europeu.

21. Els fonaments de la cuina catalana. Bases teòriques i pràctiques d'una cuina nacional.
22. Terra, cuina i identitat.
23. Quan (pensar en) menjar bé, gràcies a Déu, era pecat.
24. Els llibres de cuina com a font per a la història.
25. Una reflexió en torn a la cuina de Ferran Adrià. *El Bulli, el sabor de la mediterrània*: una lectura antropològica.
26. Sentits, cuina i creativitat.

TAULES RODONES

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

PONÈNCIA D'INVESTIGACIÓ

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

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

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

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

c.- Transformació i evolució de la nostra cuina.

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

ENQUESTES

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

TREBALLS DEL CONGRÉS

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

CONGRÉS SOCIAL

1. Caps de setmana temàtics
2. Accions dinamitzadores i promocionals

3. Realització d'accions per associacions
4. Estimulació de diferents sectors
5. Gastronòmic
6. Mercats i productes
7. Cultura

ANNEX 3

ALTRES ANTECEDENTS DEL III CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA (1997-2016)

A la Universitat de Barcelona, essent degà el Dr. Rafael Aracil, es crea el grup de recerca consolidat Grup d'Estudis Alimentaris i, a petició de la Fundació Institut Català de la Cuina, es promou la signatura del conveni de col·laboració entre la FICCG i la UB per a la creació de la **Càtedra "Sent Soví" d'Alimentació i Cuina Mediterrània**, que es duu a terme el 14 de juliol de 1997. La Càtedra es va posar en marxa amb el comitè científic de la FICCG, 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 pel llegat de llibres i documentació sobre cuina de Rudolf Grewe.

L'any 2002 la FICCG 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. Al cap de quatre anys, el 2006, la investigació duta a terme per la FICCG 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 català i en castellà, amb una segona edició revisada i ampliada, amb el títol "El Corpus del Patrimoni Culinari Català", que va ser objecte de debat i reflexió en el 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, especialment en diferents sessions temàtiques celebrades a Barcelona amb la col·laboració de la Universitat de Barcelona i de la Universitat Oberta de Catalunya.

L'any 2000 s'havia creat per part de la FICCG la Marca Cuina Catalana, una marca de garantia europea registrada i reconeguda el 2012 per la Generalitat de Catalunya com a marca de garantia de qualitat per a la preservació del patrimoni culinari català recollit al Corpus del Patrimoni Culinari Català. La promoció dels productes d'entorn i de temporada, amb un centenar d'establiments de restauració (restaurants, hotels, allotjaments rurals) i d'empreses de restauració de col·lectivitats associades, 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. 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 també la primera edició del curs de *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. Posteriorment, l'any 2012, la FICCG 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, a l'any 2013 se celebrà al Paraninfo 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*. Es començà aquell mateix any l'estudi nutricional de les receptes del Corpus del Patrimoni de la Cuina Catalana, amb la col·laboració 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'elBulli Foundation.

La UB i elBulli Foundation 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 per 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 a 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 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 Cellar de Can Roca), J. M. Monfort com a director de l'IRTA i A. Massanés com a director de la Fundació Alícia, 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. 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.

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 Cellar 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 en 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.

Com a desenvolupament del Programa RIS3 de la Unió Europea, Catalunya promou les comunitats RIS3CAT, entre les quals s'encarrega 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 €. Durant el mes de març de 2018 algunes informacions indiquen que aquesta comunitat no ha 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 a 2016 i 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.

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 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 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 del 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 a un dels motors de la indústria.

ANNEX IV

INSTITUCIONS IMPULSORES DEL CONGRÉS



ENTITATS COL-LABORADORES





**Tercer
Congrés
Català
de la Cuina** 25 anys
2018.2019

CONTACTE

(De dl.a dv.de 9 a 14h)

Tercer Congrés Català de la Cuina

Campus de l'Alimentació de Torribera, UB
Prat de la Riba, 171
08921 Santa Coloma de Gramenet

Tel. 934053334 / 696421899

Informació general: info@congrescataladelacuina.cat

Direcció: direccio@congrescataladelacuina.cat