

NOTICIAS A LA CARTA/ actualidad

La cocina tradicional de Cataluña se reivindica bajo la marca Cuina Catalana

Una marca de garantía identificará a todos los establecimientos que elaboran cocina catalana tradicional, siendo la única que abarque todo el territorio catalán

(Redacción, Barcelona). El viernes 19 de marzo se presentó en Barcelona la marca Cuina Catalana, el nuevo símbolo de identidad de la gastronomía tradicional que se elabora en Cataluña. La marca, que es una iniciativa de la **Fundació Institut Català de la Cuina (FICC)** y de su directora, Pepa Aymamí, cobijará a todos los establecimientos de restauración (restaurantes, pastelerías y tiendas gourmet) que elaboran cocina tradicional catalana en todo el país. De momento ya han obtenido la homologación de la marca 90 establecimientos.



Fonda Gaig con el sello de Cuina Catalana

La presentación de la marca, que tuvo lugar en el aula restaurante de la Escuela de Turismo CETT, corrió a cargo de la directora del FICC, **Pepa Aymamí**. Al acto asistieron restauradores de reconocido prestigio, el director general de Turismo de la Generalitat, Joan Carles Vilalta, el director general de la Agencia Catalana de Turismo, Ignasi de Delàs, y el director general de Turismo de Barcelona, Pere Duran.

Aymamí señaló que "la marca Cocina Catalana es una marca global, la única que abarca todo el territorio catalán, que nace con el objetivo de preservar y difundir nuestro patrimonio culinario y que éste tenga el reconocimiento que se merece". Según explicó la directora del FICC, "en una época en que impera la moda de la alta cocina, la marca nace de la necesidad de posicionar la cocina tradicional y de reconocer, de una forma tangible, nuestro patrimonio gastronómico".

La marca, que está avalada por un estudio científico único y excepcional, el Corpus de la Cuina Catalana, "quiere dignificar -según ha indicado Aymamí- y cargar de significado el trabajo de cientos de restauradores que honran con sus platos el patrimonio culinario catalán". Así,

todos los establecimientos que obtengan la homologación de la marca Cuina Catalana por parte del FICC lucirán un **sello de garantía único** en el exterior del establecimiento. La marca también debe servir para promover el consumo de productos alimenticios autóctonos de calidad y de temporada.



Este sello de garantía también se aplicará a las cartas de los restaurantes, que marcarán con este logotipo todos los platos de cocina catalana que elaboren.

Requisitos de Cuina Catalana

Los establecimientos que quieran representar a la nueva marca y obtener su sello de garantía deben basarse principalmente en la elaboración de sus platos en el **recetario del Corpus de la Cuina Catalana** que forma parte del sistema culinario catalán, que hay que definir con rigor y claridad. Los platos se elaborarán de acuerdo con los siguientes requisitos: utilizar el máximo número posible de productos del entorno y de temporada; utilizar técnicas de elaboración tradicionales o modernas, pero no experimentales, no emplear ingredientes exóticos con toponimias foráneas y, en las cartas, marcar con el distintivo Cuina Catalana los platos que pertenezcan al Corpus. También se recomienda a todos los establecimientos adheridos a la marca que trabajen preferentemente con productos regulados con distinciones específicas como denominaciones de origen, DO protegidas, DO de calidad, indicación geográfica protegida, especialidad gastronómica garantizada, etcétera.

El Corpus de la Cocina Catalana es la base que sustenta la marca Cuina Catalana, su aval científico. El Corpus es el recetario más completo que nunca se ha hecho de esta cocina, el auténtico inventario del patrimonio popular gastronómico catalán. Sin él, la marca Cuina Catalana no tendría razón de ser. El Corpus, que ahora se encuentra en fase de revisión y ampliación, incluye más de **900 recetas** –entre entrantes, primeros y segundos platos y postres– que conforman el canon de la cocina catalana.

Apoyo institucional y reconocimientos

La marca Cuina Catalana también contará con un importante apoyo institucional. Según ha anunciado, en breve, el Institut Català de la Cuina y la Agencia Catalana de Turismo (ACT) firmarán un convenio de colaboración para promocionar a nivel nacional e internacional la marca Cocina Catalana. Por parte de los responsables de la promoción del turismo de Cataluña, la gastronomía catalana es uno de los segmentos de producto turístico que cuentan con un reconocimiento internacional más grande.

Apoyo institucional y reconocimientos

La marca Cuina Catalana también contará con un importante apoyo institucional. Según ha anunciado, en breve, el Institut Català de la Cuina y la Agencia Catalana de Turismo (ACT) firmarán un convenio de colaboración para promocionar a nivel nacional e internacional la marca Cocina Catalana. Por parte de los responsables de la promoción del turismo de Cataluña, la gastronomía catalana es uno de los segmentos de producto turístico que cuentan con un reconocimiento internacional más grande.

En este sentido, cabe decir que la ACT incorporará la marca Cocina Catalana en sus acciones de promoción turística. Los establecimientos que cuenten con este sello de garantía que otorga la FICC serán objeto de una promoción preferente por parte de la ACT ya que reúnen los atributos esenciales de la identidad de la cocina catalana.

Durante el acto de presentación de la marca Cocina Catalana, y en el marco de la celebración de la **primera "Diada" de la Cocina Catalana** (que a partir de este año se celebrará cada 19 de marzo), se entregaron unos galardones muy especiales a diversas personalidades por el inestimable apoyo que siempre han dado a la marca Cuina Catalana. **La Cuchara de Platino**, máxima distinción de la marca, al señor Joan B. Renart Cava (presidente del Grupo Vichy Catalán), por la inestimable labor de mecenazgo y el apoyo que siempre le ha otorgado. La Cuchara de Oro se ha entregado a los doctores Antoni Riera Melis (catedrático de Historia Medieval de la Universidad de Barcelona) y Jesús Contreras Hernández (catedrático de Antropología Social de la Universidad de Barcelona) por su contribución a dotar a la marca de contenido científico, y al señor Joan B. Renart Montalat (consejero delegado del Grupo Vichy Catalán) por la intensa labor de posicionamiento de la marca que ha desarrollado.



¿Qué opinas de esta iniciativa? ¿Te gusta?

[Comenta en el foro](#)