

## 92 establecimientos ya lucen la marca 'Cuina Catalana'

La Fundació Institut Català de la Cuina promueve una iniciativa que permite «preservar» las señas de identidad en la mesa

**BELÉN PARRA / Barcelona**  
Un total de 92 establecimientos de toda Cataluña entre los que se encuentran restaurantes, pastelerías y tiendas *gourmet* han conseguido en los últimos meses el distintivo de la marca *Cuina Catalana*. El reconocimiento estriba en el respeto y el compromiso por el Corpus de la cocina catalana, que es el que da sentido a esta iniciativa de la Fundació Institut Català de la Cuina. Su directora, Pepa Aymami, explicó ayer que frente a la gastronomía «de moda», hay que «preservar los platos de siempre». Esos que componen la cocina tradicional y que según Aymami, «son los que la gente más solicita cuando sale a comer fuera» o a comprar directamente en rincones *gourmet*.

La *esqueixada* de bacalao, la crema catalana, los canelones o la escalibada conforman buena parte de las propuestas de mayor tirón popular y por ello, todos se encuentran en el citado Corpus, un compendio detallado de unas 900 recetas tradicionales. Los 92 establecimientos que ya presumen de la marca *Cuina Catalana* cumplen a rajatabla con los preceptos que recoge la publicación científica y son fácilmente reconocibles por parte del público. El distintivo de la C con la cuchara inver-

Corpus. Todos los establecimientos que lucen el valor añadido de la *Cuina Catalana* se beneficiarán asimismo de las acciones de promoción turística que desarrolle la Agència

Catalana de Turisme. Como esgrimió Aymami, «serán objeto de promoción preferente porque reúnen los atributos esenciales de la identidad de la cocina catalana».

### Crema catalana

> Considerado el postre más representativo del patrimonio culinario catalán, la denominada crema de Sant Josep se sirve en todos los establecimientos distinguidos.

tida a modo de signo de exclamación identifica a los sitios que han superado con éxito la evaluación del Institut Català de la Cuina que, además, cada tres meses examina a los establecimientos para comprobar que «no se produzcan desvíos de la norma».

Los interesados en obtener el sello de garantía de la *Cuina Catalana* deben utilizar el máximo número posible de productos de su entorno más inmediato y de temporada; usar técnicas de elaboración tradicionales o modernas, pero no experimentales; evitar ingredientes exóticos con topónimos foráneos y en sus cartas u oferta de productos, señalar con el distintivo de la marca aquellos platos que pertenezcan al



Josep Maria Freixa, del Freixa Tradició, sostiene su distinción. / EL MUNDO