



- Una marca de garantia identificarà a tots els establiments que elaboren cuina catalana tradicional.
- La marca Cuina Catalana és l'única que abasta tot el territori català

Avui s'ha presentat a Barcelona la marca Cuina Catalana, el nou símbol d'identitat de la gastronomia tradicional que s'elabora a Catalunya. La marca, que és una iniciativa de la Fundació Institut Català de la Cuina (FICC) i de la seva directora, Pepa Aymamí, aixoplugarà a tots els establiments de restauració (restaurants, pastisseries i comerços gourmet) que elaboren cuina tradicional catalana arreu del país. De moment ja han obtingut la homologació de la marca 90 establiments.



La presentació de la marca, que s'ha fet aquest migdia a l'aula restaurant de l'Escola de Turisme CETT, ha anat càrrec de la directora del FICC, Pepa Aymamí. A l'acte han assistit restauradors de reconegut prestigi, el director general de Turisme de la Generalitat, Joan Carles Vilalta, el director general de l'Agència Catalana de Turisme, Ignasi de Delàs, i el director general de Turisme de Barcelona, Pere Duran.



Durant la presentació Aymamí ha assenyalat que "la marca Cuina Catalana és una marca global, l'única que abasta tot el territori català, que neix amb l'objectiu de preservar i difondre el nostre patrimoni culinari i que aquest tingui el reconeixement que es mereix". Segons ha explicat la directora del FICC, "en una època en que impera la moda de l'alta cuina, la marca neix de la necessitat de posicionar la cuina tradicional i de reconèixer, d'una forma tangible, el nostre patrimoni gastronòmic".

La marca, que està avalada per un estudi científic únic i excepcional, el Corpus de la Cuina Catalana, "vol dignificar –segons ha indicat Aymamí– i carregar de significat la feina de centenars de restauradors que honoren amb els seus plats el patrimoni culinari català". Així, tots els establiments que obtinguin la homologació de la marca Cuina Catalana per part del FICC lluiran un segell de garantia únic a l'exterior de l'establiment. La marca també ha de servir per promoure el consum de productes alimentaris autòctons de qualitat i de temporada

Aquest segell de garantia –una C majúscula en negreta amb una cullera vermella en posició vertical invertida a la seva dreta sobre fons blanc– també s'aplicarà a les cartes dels restaurants, que marcaran amb aquest logotip tots els plats de cuina catalana que elaborin.

Els establiments que vulguin representar a la marca Cuina Catalana i obtenir el seu segell de garantia han de basar principalment l'elaboració dels seus plats en el receptari del Corpus de la Cuina Catalana que forma part del sistema culinari català, que cal definir amb rigor i claredat. Els plats s'han d'elaborar d'acord amb els següents requisits: utilitzar el màxim nombre possible de productes de l'entorn i de temporada; utilitzar tècniques d'elaboració tradicionals o modernes, però no experimentals; no emprar ingredients exòtics amb toponímics forans i, a les cartes, marcar amb el distintiu Cuina Catalana els plats que pertanyin al Corpus. També es recomana a tots els establiments adherits a la marca que treballin preferentment amb productes regulats amb distincions específiques com ara denominacions d'origen, DO protegides, DO de qualitat, indicació geogràfica protegida, especialitat gastronòmica garantida, etcètera.

El Corpus de la Cuina Catalana és la base que sustenta la marca Cuina Catalana, el seu aval científic. El Corpus és el receptari més complet que mai s'ha fet de la nostra cuina, l'autèntic inventari del patrimoni popular gastronòmic català. Sense el Corpus, la marca Cuina Catalana no tindria raó de ser. El Corpus, que ara es troba en fase de revisió i ampliació, inclou més de 900 receptes – entre entrants, primers i segons plats i postres– que conformen el cànon de la nostra cuina.

Suport institucional i reconeixements

La marca Cuina Catalana també comptarà amb un important suport institucional. Durant l'acte de presentació que s'ha fet avui s'ha anunciat que en breu l'Institut Català de la Cuina i l'Agència Catalana de Turisme (ACT) signaran un conveni de col·laboració per promocionar a nivell nacional i internacional la marca Cuina Catalana. Segons els responsables de la promoció del turisme de Catalunya, la gastronomia catalana és un dels segments de producte turístic que compten amb un reconeixement internacional més gran. És, sense cap mena de dubte, un actiu per a la promoció del país. En aquest sentit, cal dir que l'ACT incorporarà la marca Cuina Catalana en les seves accions de promoció turística. Els establiments que comptin amb aquest segell de garantia que atorga la FICC seran objecte d'una promoció preferent per part de l'ACT ja que reuneixen els atributs essencials de la identitat de la cuina catalana.

Durant l'acte de presentació de la marca Cuina Catalana, i en el marc de la celebració de la primera Diada de la Cuina Catalana (que a partir d'enguany es celebrarà cada 19 de març), també s'han entregat uns guardons molt especials a diverses personalitats per l'inestimable suport que sempre han donat a la marca Cuina Catalana. La Cullera de Platí, màxima distinció de la marca, al senyor Joan B. Renart i Cava (president del Grup Vichy Catalán), per l'inestimable tasca de mecenatge i el suport que sempre li ha atorgat. La Cullera d'Or s'ha entregat als doctors Antoni Riera Melis (Catedràtic d'Història Medieval de la Universitat de Barcelona) i Jesús Contreras Hernández (Catedràtic d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona) per la seva contribució a dotar la marca de contingut científic, i al senyor Joan B. Renart i Montalat (conseller delegat del Grup Vichy Catalán) per la tasca de posicionament de la marca que ha desenvolupat.

Barcelona, 19 de març de 2010

Per a més informació:
Josep Bernabeu
Serveis de Comunicació
Tel. 647 51 11 33
josepbernabeu@telefonica.net