



Font: elperiodico.com

Dia: 20/03/2010

http://www.elperiodico.com/default.asp?idpublicacio_PK=46&idioma=CAS&idnoticia_PK=697468&idseccio_PK=1028&h=

el Periódico.com / GENTE

Suscriptores | Iden

Portada Opinión Mundo Política Barcelona Catalunya Sociedad Ciencia Tecnología Economía

Tus imágenes | Fotogalerías

Portada > Gente

[?](#) doble clic sobre palabra para ver su significado

20/3/2010 MÁS DE 90 RESTAURANTES SE COBUAN BAJO EL LOGOTIPO RECIÉN CREADO

La cocina tradicional catalana crea una marca



FERRAN IMEDIO
BARCELONA

La cocina tradicional catalana ya tiene marca. No es una cuestión de escaparate —que también—; tras el logotipo presentado ayer (en la foto) se esconden nueve años de trabajo en los que, primero, un detallado estudio científico definió qué platos y qué productos son los de la tierra; luego se plasmó en un corpus que va camino de superar las 1.000 recetas autóctonas; en una tercera fase se seleccionaron qué restaurantes cumplían los

requisitos mínimos para merecer la distinción (al menos el

40% de la carta debe ser *casolana*, es decir, las recetas deben aparecer en el corpus) y, por fin, se creó la imagen: una *ce* mayúscula acompañada por una cuchara que hace las veces de signo de admiración. «Todo comenzó—explica **Pepa Aymami**, impulsora del titánico proyecto— cuando hicimos una encuesta en la que descubrimos que los comensales solo conocían la mitad de los 100 platos catalanes que se ofrecían en los restaurantes. Era grave y por eso decidimos dar este paso». Es la primera vez que una marca cobija el patrimonio culinario catalán, lo que además ayuda a conservarlo y difundirlo. Ya son más de 90 los restaurantes, pastelerías y tiendas gourmet que se han unido a la iniciativa, promovida por la Fundació Institut Català de la Cuina y que cuenta con el apoyo de instituciones públicas y privadas. El logotipo está visible en las entrada de los locales y en las cartas.

[?](#) doble clic sobre palabra para ver su significado