

## 2012 -2013

# UN AÑO DEDICADO A LA COCINA CATALANA

### ORGANIZA:

Fundació Institut Català de la Cuina (FIC)

### CON EL APOYO DE:

Institut d'Estudis Catalans (IEC)

Universitat de Barcelona (UB)

Universitat Oberta de Catalunya (UOC)

Universitat Pompeu Fabra (UPF)

Generalitat de Catalunya

- Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural
- Dirección General de Comercio
- Departamento de Cultura
- Departamento de Presidencia
- Dirección General de Turismo

### OBJETIVOS:

- Concienciar a la sociedad de que Cataluña tiene un importante patrimonio culinario con una larga tradición histórica.
- Aunar los sectores agroalimentario, cultural y turístico para trabajar en común y construir un itinerario imaginario que transcurre entre la tradición y la creatividad.
- Generar un estado anímico positivo e ilusionante entre los agentes implicados del país.
- Recopilar las investigaciones, los recetarios y todo el material existente para analizar y difundir la historia y la realidad social y cultural de la cocina catalana.
- Presentar la candidatura de la Cocina Catalana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO.

### FASES

Debido a las características del proyecto, hay una serie de acciones transversales que se ejecutarán durante todo el Año de la Cocina Catalana: la **movilización social y empresarial y la recopilación de todo el material existente sobre cocina catalana**. Los resultados de estas acciones darán como fruto la publicación de la investigación realizada y la preparación de la candidatura para la UNESCO.

#### FASE 1: Octubre de 2011- marzo de 2012.

Preparación de los dossieres de adhesión al proyecto

Presentación del proyecto a los medios de comunicación

Inicio de la movilización social y empresarial

**FASE 2: Marzo de 2012 – febrero de 2013**

Acciones de despliegue e investigación

**FASE 3: Marzo de 2013**

Resultados y dossier de la candidatura para la UNESCO

**ORGANIGRAMA:**

Presidencia de Honor del III Congreso: el Muy Honorable President de la Generalitat

Comité de Honor

Comité Ejecutivo

Consejo Asesor

Secretaria ejecutiva

# Índice

- 1. Presentación**
- 2. Objetivos del proyecto**
  - a. Objetivo principal
  - b. Objetivos específicos y líneas estratégicas
- 3. Justificación del proyecto**
  - a. Diagnóstico de la situación actual
  - b. El Comité Científico
  - c. Instituciones vinculadas
  - d. Antecedentes
  - e. Contribución del proyecto a los objetivos y prioridades estratégicas de la Generalitat de Cataluña
- 4. Redacción del proyecto**
- 5. Acciones que se llevarán a cabo**
- 6. Calendario de las acciones**
- 7. La cocina catalana como patrimonio**
- 8. Argumentos históricos**
- 9. Conclusión**

# **1. Presentación del proyecto**

La Fundació **de l'Institut Català de la Cuina (FICC)** nació en 1996 a partir del Segundo Congreso Catalán de la Cocina y, desde entonces, trabaja para conseguir el reconocimiento y la conservación del patrimonio culinario y gastronómico de Cataluña, entendiendo que éste forma parte de una identidad cultural propia que se debe preservar y difundir.

La FICC es una fundación privada sin ánimo de lucro, que agrupa profesionales de la restauración, productores y distribuidores. Su objetivo es velar por el reconocimiento social, institucional e internacional de la cocina catalana, dotada de unas características singulares y un recorrido histórico distintivo que le otorgan una identidad cultural propia de país. Consideramos que la cocina catalana es un espejo de nuestro paisaje, de nuestra historia y de las costumbres, usos y tradiciones de nuestros antepasados; y por ello queremos que el esfuerzo realizado desde distintos ámbitos de la sociedad catalana para estudiar, compilar, sistematizar y difundir este patrimonio cultural continúe adelante con la ayuda y el apoyo de nuestras instituciones, así como con la implicación de la ciudadanía, para conseguir que la **UNESCO** reconozca la **cocina catalana** como **Patrimonio Inmaterial de la Humanidad**.

El **Institut d'Estudis Catalans**, como institución académica de referencia en lo que respecta a la preservación, la difusión y el estudio de la cultura de nuestro país, se ha involucrado en este proyecto y se convierte en una pieza clave para la proyección de la candidatura para la UNESCO, puesto que le aporta entidad y relevancia.

El apoyo y el reconocimiento de la UNESCO a la cocina catalana significarían un empuje definitivo para la preservación de un patrimonio culinario y gastronómico que forma parte de nuestra identidad como pueblo.

Debemos sumar esfuerzos, aglutinar y articular los distintos proyectos, acciones y programas que se desarrollan a lo largo del territorio catalán, alrededor del estudio, la preservación y la difusión de la gastronomía, y proyectar nuevos objetivos para formar un cuerpo científico y de conocimiento sobre el que será posible sustentar una candidatura nacional para nuestra cocina tradicional. Por este motivo proponemos elaborar, bajo la denominación de "III Congreso Catalán de la Cocina Catalana", un plan de trabajo que tenga en cuenta antiguos estudios, proyectos presentes y objetivos futuros; y que se convierta en el marco de actuaciones idóneo para generar más conocimiento y difusión y articular el conjunto de las actividades, con el fin de presentar la candidatura de la cocina catalana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

Consideramos que este debe ser un proyecto de país, que ilusione y llene de emotividad a la ciudadanía y que genere una serie de sinergias entre todos los ámbitos implicados: agricultura,

ganadería, pesca, comercio, industria, turismo, artesanía, restauración, gastronomía, investigación, ciudadanía y la propia Administración pública.

## **2. Objetivos del proyecto**

## Objetivo principal

Conseguir que la UNESCO reconozca la cocina catalana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

**Si queremos que la cocina tradicional de Cataluña obtenga la consideración de Patrimonio Inmaterial de la Humanidad**, el paso previo es elaborar la candidatura que se presentará a la UNESCO para que este organismo la tome en consideración y pueda estudiar adecuadamente la propuesta.

El principal objetivo estratégico de este proyecto es establecer el plan de trabajo necesario para dar contenido a la candidatura y para proyectarla adecuadamente.

El proyecto, bajo la denominación de 'III Congreso Catalán de la Cocina', debe tener en cuenta todas las acciones que ya se están llevando a cabo desde diferentes ámbitos y todas las acciones y movilizaciones que nos proponemos desarrollar para que **la cocina catalana se convierta en Patrimonio Inmaterial de la humanidad**.

## 2.1. Objetivos específicos y líneas estratégicas

---

OBJETIVO	LINEAS ESTRATÉGICAS
Convocar y celebrar el III Congreso Catalán de la Cocina.	Movilizar a los sectores implicados, la sociedad y la administración para hacer realidad el proyecto, bajo el paraguas de este congreso.
Potenciar el proyecto Marca Cuina Catalana como elemento de prestigio que define y preserva una realidad culinaria y gastronómica.	Fomentar el uso y la difusión de la Marca Cocina Catalana.
Compilar y publicar la Historia de la Cocina Catalana.	Elaborar un estudio sobre la historia de la cocina catalana desde el <i>Llibre de Sent Soví</i> hasta nuestros días y publicarlo.
Superar el aislamiento e individualismo con los que a menudo se trabaja en el sector.	Fomentar el partenariado y las alianzas estratégicas para crear sinergias sectoriales. Cataluña es un equipo.

---

### **3. Justificación del proyecto**

**La cocina catalana** es una representación cultural y un patrimonio que debemos preservar y difundir, puesto que se trata de un elemento que forma nuestra identidad como pueblo.

Nos encontramos en una coyuntura económica poco favorable, pero ello no debe servirnos de excusa. En estos momentos de crisis, debemos impulsar iniciativas de calidad que nos aporten prestigio y singularidad. En contra de lo que cabría esperar en esta coyuntura económica, en Cataluña la respuesta social y mediática a los temas culinarios y gastronómicos es muy favorable. Cataluña debe conseguir que se la identifique con los valores de calidad y singularidad y, en este sentido, la candidatura de la cocina catalana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad que otorga la UNESCO, resulta un claro exponente.

### 3.1 Diagnóstico de la situación actual

Análisis DAFO

---

#### DEBILIDADES

No existe una cohesión estructurada en el sector gastronómico y culinario catalán.

#### AMENAZAS

Dificultades para conseguir la financiación pública necesaria para realizar el proyecto.

La coyuntura actual de crisis económica.

---

#### FORTALEZAS

Un comité científico que aglutina a los principales especialistas, expertos y técnicos en gastronomía y cocina del ámbito catalán.

#### OPORTUNIDADES

Necesidad en el territorio catalán de aglutinar y articular todo el trabajo realizado hasta el momento.

Una marca de garantía implantada y en funcionamiento.

Actualmente existe la idea generalizada de que la gastronomía y la cocina son un hecho patrimonial y cultural.

Un inventario como el *Corpus del patrimoni culinari català*, un trabajo con el que no cuentan otros territorios ya evaluados por la UNESCO.

Interés, tanto local como foráneo (turismo gastronómico,) entorno a la cocina catalana.

El mercado gastronómico es un mercado maduro.

Vic, Ciudad Creativa de la Gastronomía, proyección a punto de finalizar.

Más de 95 ferias y muestras gastronómicas y culinarias en Cataluña.

Amplia experiencia de los organizadores del proyecto.

El sector privado cree que el proyecto es necesario y está dispuesto a financiar un parte importante del mismo.



## 3.2. El Comité Científico

Para ejecutar este proyecto, contamos con la valía y la experiencia de un comité científico de primer orden que aglutina a los principales especialistas, expertos y técnicos en gastronomía y cocina del ámbito catalán.

**Sra. Pepa Aymamí**

Directora de la Fundació Institut Català de la Cuina.

**Dr. Salvador Giner de San Julián**

Presidente del Institut d'Estudis Catalans

**Dr. Jesús Contreras**

Catedrático de Antropología Social de la Universitat de Barcelona y Director del Observatori de l'Alimentació (ODELA).

**Dr. Antoni Riera Melis**

Catedrático de Historia Medieval de la Universitat de Barcelona y miembro de la Sección Histórico-Arqueológica del Institut d'Estudis Catalans.

**Dr. Josep Maria Casasús i Guri**

Decano de la Facultat de Comunicació de la Universitat Pompeu Fabra y vicepresidente de la Sección de Filosofía y Ciencias Sociales del Institut d'Estudis Catalans.

**Dr. F. Xavier Medina**

Director del Departamento de Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC).

**Dr. Eusebi Puyaltó Ballart**

Máster en nutrición y seguridad alimentaria.  
Máster en salud pública.

**Dr. Jordi Tresserras Juan**

Coordinador del Programa de Postgrado y Doctorado en Gestión de la Cultura y el Patrimonio de la Universitat de Barcelona.

**Dra. M. Àngels Pérez Samper**

Catedrática de Historia Moderna de la Universitat de Barcelona.

**Dr. Josep M. Sans Travé**

Director del Arxiu Nacional de Catalunya.

**Dr. Joan Santanach**

Profesor de literatura a la UB, consultor de literatura medieval de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) y coordinador de la Editorial Barcino.

**Sr. Xavier Casals**

Director de la Agencia de Comunicación IMAGINA.

**Sra. Mónica Colomer**

Jefa de Proyectos de la Fundació Institut Català de la Cuina.

**Sr. Jordi Bages-Querol**

Historiador y consultor en políticas culturales y patrimonio de la Fundació Institut Català de la Cuina.

**Sr. Eduard Padró**

Consultor en patrimonio gastronómico de la Fundació Institut Català de la Cuina.

### 3.3. Instituciones vinculadas

Numerosas instituciones y centros de investigación avalan el proyecto:

Este apartado se ampliará a medida que otras instituciones y centros de investigación se sumen al proyecto, que busca aglutinar el mayor apoyo posible.

Institut d'Estudis Catalans (IEC)

Universitat Oberta de Catalunya (UOC)

- Departamento de Estudios alimentarios, cultura y sociedad.

Universitat de Barcelona (UB)

- Cátedra de Historia Medieval
- Cátedra de Antropología Social
- ODELA, Observatorio de la Alimentación
- CETT, Escuela de Hostelería y Turismo
- IBERTUR, Red de Patrimonio, Turismo y Desarrollo Sostenible

Universitat Pompeu Fabra (UPF)

- idEC - UPF
- Decanato de la Facultad de Comunicación

Fundación ALICIA, Alimentación y Ciencia.

Arxiu Nacional de Catalunya

Generalitat de Catalunya

- Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural
- Departamento de Cultura
- Departamento de Empresa y Empleo
- Departamento de la Presidencia

Gremios Sectoriales

Escuelas de Hostelería

- Escuela de Hostelería Hofmann
- Escuela de Hostelería de Lleida
- Escuela Superior de Hostelería y Turismo San Ignasi
- Escuela de Hostelería del Baix Penedès

### 3.4. Antecedentes

El Primer Congreso Catalán de la Cocina (1981-1982) fortaleció y enriqueció la cocina de nuestro país, unificando y canalizando esfuerzos y criterios. El Segundo Congreso (1994) generó un debate intenso de país y convirtió la cocina catalana en un hecho cultural y económico de primer orden.

En 1994 nace la Fundació Institut Català de la Cuina (FICC), cuyo objetivo es alcanzar un reconocimiento social, institucional e internacional para la cocina catalana, que la identifique como única, particular y de gran valor histórico, humano y gastronómico. Desde entonces el Institut impulsa y desarrolla acciones como la investigación, la divulgación, el apoyo a sus socios, el intercambio cultural de proyectos europeos, el desarrollo de programas para escuelas y el mundo de la alimentación en la infancia y la defensa y la reivindicación de la diversidad culinaria de Cataluña. También vela por la calidad y fidelidad de la cocina catalana.

En 1996, el Institut promueve el acercamiento de la restauración a la universidad con un programa piloto en la Universitat Catalana d'Estiu que lleva por título *Cuinar i menjar als Països Catalans: Aproximació pluridisciplinària als costums alimentaris d'una comunitat mediterrània* (Cocinar y comer en los Países Catalanes: aproximación pluridisciplinar a las costumbres alimentarias de una comunidad mediterránea). Posteriormente, en 1997, se crea la *Càtedra Sent Soví d'estudis de l'alimentació i cuina mediterrània*, fruto de un convenio de colaboración de la FICC con la Universidad de Barcelona.

En 2000 se presenta en el Palau de la Generalitat el proyecto **Marca Cuina Catalana** para dinamizar el sector y avanzar en la reivindicación de la cocina como patrimonio inmaterial de Cataluña. La marca se plantea como un sello de garantía de calidad para preservar el patrimonio culinario catalán, y también sus productos. De ahí surge la iniciativa de crear la **Gastroteca** para elaborar un directorio de productos catalanes.

El Institut, desde sus inicios, ha intentado desarrollar tareas de difusión de este patrimonio culinario catalán, y también ha considerado determinante el papel de las escuelas. Con esta idea, en 2007 realiza el proyecto *Mengem amb els cinc sentits (Comamos con los cinco sentidos)*, avalado por el Departamento de Enseñanza de la Generalitat de Cataluña, que incluye la participación de más de siete mil estudiantes de primaria y secundaria.

A lo largo de su trayectoria, el Institut también ha apostado por asesorar y trabajar con escritores y periodistas extranjeros, con el objetivo de dar máxima difusión a nuestra cocina y productos, más allá de nuestras fronteras. El trabajo más reciente se ha llevado a cabo con la escritora estadounidense Claudia Orden, que en 2011 publicó *The food of Spain*, un éxito en los Estados Unidos, donde se han vendido más de quinientos mil ejemplares. En esta obra encontramos muchas referencias al patrimonio culinario catalán y al trabajo del Institut Català de la Cuina. La FICC también ha participado en programas de televisión de otros países, para los que ha generado contenidos y guiones.

La voluntad del Institut de profundizar en la investigación permite elaborar, en 2006, el *Corpus de la cuina catalana*, un inventario con más de novecientas recetas y platos tradicionales de Cataluña, que en 2011 se ha completado con la publicación del nuevo *Corpus del patrimoni culinari català*, en esta ocasión con más de mil cien recetas inventariadas. Y como es necesario entender que la cocina está viva y que la tradición debe mantenerse viva, cultivándola y dinamizándola, con la edición del Corpus no finaliza el trabajo de investigación. Se trata tan solo de un punto y seguido para continuar con el estudio histórico y evolutivo de la cocina y la

gastronomía catalana. Debemos seguir trabajando para establecer un estudio diacrónico de nuestro patrimonio culinario y difundir otros aspectos reveladores de los platos, las recetas, los procedimientos, las técnicas y los productos que han tenido un papel relevante en la cultura gastronómica de nuestro país.

Todos sabemos que en la actualidad la cocina catalana goza de un amplio reconocimiento internacional, conseguido, en parte, gracias a la implicación de numerosos profesionales de renombre. En este sentido, los objetivos y el recorrido estratégico iniciado por los primeros congresos se han conseguido ampliamente. Ahora es el momento de dar un paso adelante. Es el momento de conseguir el apoyo y el reconocimiento de la UNESCO a nuestro patrimonio gastronómico para garantizar y enriquecer su preservación y difusión.

### **3.5. Contribución del proyecto a los objetivos y prioridades estratégicos de la Generalitat de Cataluña:**

#### **Turismo**

Plan de Acciones y Objetivos 2011 de la Agència Catalana de Turisme (turismo enogastronómico): en este plan de acciones queda patente la relevancia de la Marca Cuina Catalana.

Ley 13/2002, del 21 de junio, de turismo de Cataluña.

Decreto legislativo 3/2010, del 5 de octubre, para la adecuación de normas con rango de Ley a la Directiva 2006/123/CE, del Parlamento y del Consell, del 12 de diciembre de 2006, relativa a los servicios en el mercado interior.

#### **Cultura**

Ley 2/1993, del 5 de marzo, de fomento y protección de la cultura popular y tradicional y del asociacionismo cultural.

Ley 9/1993, del 30 de setiembre, de patrimonio cultural catalán.

Decreto 45/2011, del 4 de enero, de estructuración del Departamento de Cultura.

Decreto 136/2008, del 1 de julio, de reestructuración del Departamento de Cultura y Medios de Comunicación.

#### **Agricultura**

Ley 15/2002, de 27 de junio, de ordenación vitivinícola.

Ley 14/2003, de 13 de junio, de calidad agroalimentaria.

## **4. Redacción del proyecto**

La redacción del proyecto de la candidatura tiene en cuenta **cuatro grandes ámbitos de trabajo**:

**DOCUMENTACIÓN:** los trabajos de campo y archivísticos son imprescindibles para plantear una candidatura coherente y digna de ser aceptada por la UNESCO. Cocina, productos, cultura gastronómica, técnicas y materiales se analizarán y estudiarán para conseguir una base de conocimiento imprescindible para redactar la candidatura, que, al mismo tiempo, se convertirá en un legado para el patrimonio gastronómico y culinario catalán.

**PARTENARIADO:** para que la UNESCO valore positivamente la candidatura, es necesario que ésta represente una acción de país en la que se impliquen todas las instituciones y equipos de investigación que puedan aportar conocimiento al hecho culinario y gastronómico, y que haya sinergias instauradas en los diversos sectores implicados.

Dado que la UNESCO valora positivamente las asociaciones con otros instrumentos vinculados a la institución, como por ejemplo las cátedras UNESCO, conviene promover la Cátedra UNESCO sobre Patrimonio Culinario e impulsar una red UNITWIN asociada con otros centros de investigación y desarrollo del mundo. Así mismo, planteamos la posibilidad de impulsar un centro de categoría 2 de la UNESCO, centrado en el tema de patrimonio cultural inmaterial, que se complementaría con el centro de categoría 2 que propone el Gobierno del Estado español centrado en arte rupestre.

**ARGUMENTARIO:** el argumentario histórico, consecuencia del proceso de documentación iniciado, constituye la primera piedra para construir la candidatura y el estudio de la evolución de la cocina catalana. Este programa de actuaciones dará como fruto una serie de catálogos e inventarios que acompañarán la presentación de la candidatura.

**COMUNICACIÓN:** para conseguir el reconocimiento de la cocina catalana como patrimonio inmaterial de la humanidad es indispensable poner en marcha un programa de comunicación orientado a promocionar el hecho culinario y gastronómico catalán y destacar las características de singularidad y diversidad. Resulta tan imprescindible mostrar las características identitarias de la cocina catalana en su historia, tradición, productos y procesos culinarios propios, como poner de manifiesto que nuestra cocina es fruto de un cúmulo de aportaciones de diferentes pueblos que han dejado huella en nuestro país a lo largo de los siglos (cristianos, judíos, musulmanes, gitanos, etc.) y de los contactos con otros pueblos europeos y de la cuenca mediterránea.

#### **Otras consideraciones:**

La UNESCO exige a todas las candidaturas que el territorio que propugna dicha candidatura reconozca en su legislación aquello que quiere preservar como patrimonio inmaterial y plantee medidas de preservación y de promoción. También tiene en cuenta que este territorio, desde el punto de vista social, valore este aspecto (en este caso la cocina tradicional) como patrimonio inmaterial, y que haya trabajado y trabaje en su reconocimiento. Por este motivo, es importante incorporar en el proyecto de redacción de la candidatura las iniciativas que se están llevando a cabo en esta línea y en toda una serie de actuaciones que, bajo el paraguas del III Congreso de la Cocina Catalana, ayudarían, muy probablemente, a reforzar el objetivo final.

Por tanto consideramos oportuno incorporar y promover la inclusión de las siguientes actuaciones:

- La Ley catalana 2/1993, del 5 de marzo, de fomento y protección de la cultura popular y tradicional y del asociacionismo cultural, que reconoce la cocina catalana como patrimonio inmaterial catalán. Queda, de esta manera, en manifiesto su aspecto cultural enraizado en una tradición social y popular intangible, que se ha transmitido de generación en generación.
- El sello Vic, Ciudad Creativa de Gastronomía de la UNESCO: este distintivo reconocería la importancia de la ciudad de Vic en el ámbito de la creatividad y la innovación en la industria agroalimentaria y la restauración, como consecuencia de un legado patrimonial que se ha adaptado a los tiempos y ha aportado riqueza a la sociedad. Es un sello que puede dinamizar no solo la ciudad de Vic, sino toda la comarca de Osona y, por extensión, todo el territorio catalán.
- La Cátedra UNESCO de patrimonio alimentario: para reforzar la importancia que Cataluña da a su patrimonio culinario es necesario crear una cátedra de estas características.
- La candidatura del *Llibre de Sent Soví* al programa “Memoria del Món” de la UNESCO: el *Llibre de Sent Soví, receptari del segle XIV*, punto de partida del patrimonio culinario catalán y legado de gran influencia durante la época medieval a toda Europa, debería ser reconocido como Patrimonio Documental de la Humanidad. Este programa de la UNESCO reconoce las obras de interés mundial y ayuda a preservarlas y divulgarlas.
- Las villas gastronómicas: crear esta denominación contribuiría a gestionar y aumentar el turismo gastronómico en el territorio catalán. Se trata de crear un sello de calidad que determine cuáles son las villas con suficientes atractivos culinarios y gastronómicos para establecer su especificidad en el ámbito turístico.
- El camino de Santiago: ruta de gran importancia para la Unión Europea debido a que favorece la promoción de una identidad y ciudadanía europea común a través del patrimonio cultural y los vínculos regionales.

Para dar un nuevo impulso a la ruta existente, debemos referirnos a la importancia del camino de Santiago como vía de transmisión y de intercambio de la tradición culinaria catalana, no solo en Cataluña, también en otros territorios. En Italia, Sicilia, Nápoles y Cerdeña ya han iniciado un proyecto en el cual toman como referencia nuestro *Llibre del coc* del siglo XV. Este trabajo se puede desarrollar desde el programa de **partenariado** del actual proyecto.

## **5. Acciones que se llevarán a cabo**

## RESUMEN DE TODAS LAS ACCIONES QUE SE DESARROLLARÁN EN LOS 4 ÁMBITOS DE TRABAJO

PROGRAMAS	ACCIONES
<b>DOCUMENTACIÓN:</b>	<p>Estudio diacrónico de los recetarios tradicionales catalanes.</p> <p>Recopilación de otros textos complementarios que refuercen el Corpus.</p> <p>Escaneo y análisis de la colección de cartas de restaurantes cedidas al Institut Català de la Cuina.</p> <p>Análisis de la documentación culinaria desde el siglo XV hasta las cartas de restaurantes del siglo XIX y XX.</p>
<b>PARTENARIADO:</b>	<p>Establecer relaciones con las principales universidades catalanas y Escuelas de Turismo, Restauración y Hostelería. Se trata de establecer una red de conocimiento que aglutine distintos grupos de investigación que aporten conocimiento en ámbitos tangenciales con el proyecto de la Candidatura para la UNESCO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Grupos de investigación de estudios de historia agroalimentaria.</li> <li>-Grupos de investigación archivística y bibliografía.</li> <li>-Grupos de investigación de estudios de territorio.</li> </ul> <p>Especial interés tiene la influencia de la Ruta de Santiago como vía de transmisión de recetas culinarias.</p> <p>Inventario de productos de la tierra y Gastroteca.</p>
<b>ARGUMENTARIO</b>	<p>Historia de la cocina y la gastronomía catalanas.</p> <p>Tesaurus bibliográfico de la cocina catalana.</p> <p>La cocina tradicional y el calendario festivo.</p> <p>Traducción del <i>Corpus de patrimoni culinari català</i> al español y al inglés.</p> <p>Investigación sobre los valores nutricionales del recetario inventariado al Corpus y edición de la obra.</p> <p>Nueva edición con un nuevo estilo crítico del <i>Llibre de Sent Soví</i>.</p>
<b>COMUNICACIÓN</b>	<p>Convocatoria y celebración del III Congreso Catalán de la Cocina.</p> <p>Potenciar la Marca Cuina Catalana.</p> <p>Presentación oficial de la Candidatura.</p> <p>Elaboración de un plan estratégico de comunicación.</p> <p>Creación de una identidad visual.</p> <p>Presentación del Parlamento Culinario de Cataluña.</p> <p>Potenciar Vic, Ciudad Creativa para la Gastronomía (UNESCO).</p> <p>Creación y promoción de las Vilas gastronómicas de Catalunya.</p>

- La descripción y el desarrollo detallados de todas y cada una de las acciones que prevén estos cuatro ámbitos, la repercusión social y las acciones específicas de márketing táctico que incluyen las encontraréis explicadas en los anexos 1, 2 y 3 de este documento.

## **6. Calendario de las actuaciones**

## PREVISIÓN DE CALENDARIO POR ANUALIDADES

ACCIONES	ANUALIDADES
Estudio diacrónico de los recetarios tradicionales catalanes	2012-2013
Recopilación de otros textos que apoyen el Corpus	2012-2013
Escaneo y análisis de la colección de cartas de restaurantes cedidas al Institut Català de la Cuina.	2012
Análisis de la colección de cartas de restaurantes del siglo XIX y XX	2012
Establecer relaciones con las principales universidades catalanas y Escuelas de Turismo, Restauración y Hostelería. Se trata de establecer una red de conocimiento que aglutine distintos grupos de investigación que aporten conocimiento en ámbitos tangenciales con el proyecto de la Candidatura para la UNESCO: -Grupos de investigación de estudios de historia agroalimentaria. -Grupos de investigación archivística y bibliografía. -Grupos de investigación de estudios de territorio.	
Especial interés tiene la influencia de la Ruta de Santiago como vía de transmisión de recetas culinarias.	2012-2014
Historia de la cocina y la gastronomía catalanas.	2012-2013
Tesaurus bibliográfico de la cocina catalana.	2012-2013
La cocina tradicional y el calendario festivo.	2012
Traducción del <i>Corpus de patrimoni culinari català</i> al español y al inglés.	2012 - 2013
Investigación de los valores nutricionales del recetario inventariado al Corpus y edición de la obra.	2012
Nueva edición con un nuevo estilo crítico del <i>Llibre de Sent Soví</i> .	2012
Convocatoria y celebración del III Congreso Catalán de la Cocina.	2012-2013
Potenciar la Marca Cuina Catalana.	-----
Elaboración de un plan estratégico de comunicación.	2012
Creación de una identidad visual.	2012
Convocatoria y celebración del III Congreso Catalán de la Cocina.	2012- 2013
Presentación oficial de la Candidatura	2013
Presentación del Parlamento Culinario de Cataluña.	2012
Potenciar Vic, Ciudad Creativa para la Gastronomía (UNESCO).	-----
Creación y promoción de las Vilas gastronómicas de Cataluña.	2012 -2014

## **7. La cocina catalana**

## La cocina catalana, patrimonio culinario catalán

El término patrimonio está relacionado, entre otras muchas acepciones, con el legado de un pasado más o menos lejano que se desea conservar. *Patrimonizar* significa “convertir en patrimonio”, “construir patrimonio a partir de determinados elementos preexistentes, seleccionados entre otros que no se incluyen en este proceso”.

Los objetos y hechos patrimoniales permiten entender la tradición, relacionarlos con la historia y el territorio, con el tiempo y el espacio, con la memoria de un lugar. Esta relación da sentido a la vida colectiva, puesto que alimenta el sentimiento de pertenencia a un grupo con identidad propia. *Patrimonizar*, ‘convertir en patrimonio’, significa perpetuar la transmisión de una particularidad, de una especificidad que se considera propia y, por lo tanto, identificadora.

Además, a través de la distinción entre patrimonio material e inmaterial, los objetos susceptibles de *patrimonización* dejan de estar circunscritos a los vestigios materiales, los testimonios escritos y la producción artística, y se extienden hacia aspectos más olvidados de la vida cotidiana, como la cocina y los tipos de comida.

A pesar de ello, en relación con los productos alimentarios, la noción de patrimonio plantea cuestiones más complejas, ya que se trata de un patrimonio vivo, cambiante, con toda la problemática que ello conlleva en su gestión y mantenimiento. Es cierto que los intereses de las sociedades contemporáneas afectan a los productos patrimoniales, y los tipos de producción y consumo pueden cambiar considerablemente e incluso apartarse de las tradiciones locales. En ocasiones, estos productos o platos pueden ser el resultado de préstamos, intercambios y adaptaciones que ponen de manifiesto las preferencias alimentarias de la sociedad contemporánea, independientemente de que estén o no asociadas a una dimensión **identitaria**. Pero sin estos intercambios nunca se habría cocinado bacalao en nuestros fogones ni nuestros asados y cremas tendrían el aroma de la canela. Pensemos en nuestra cocina, en la mayoría de nuestros platos más propios, si quitáramos productos como el arroz, la berenjena o las espinacas – que vinieron del lejano Oriente durante la Edad Media-, o los tomates, los pimientos, las judías o el chocolate – que nos llegó de América en la Edad Moderna.

Los productos originarios de un lugar son referentes alimentarios con una **proyección cultural importante**. Son sinónimos de diversidad cultural y reflejan la evolución de la sociedad y su afección a determinados hábitos de consumo. Por este motivo, los “productos de la tierra” y las cocinas locales comparten una complejidad derivada de vincularse a prácticas y técnicas y, simultáneamente, a la identidad, los lazos afectivos y las preferencias gustativas en un contexto de *patrimonialización* generalizado, por otra parte.

Una vez entendida la complejidad del concepto ‘patrimonio cultural’, es necesario constatar que en Cataluña los resultados de los análisis históricos nos han permitido detectar un inmenso potencial culinario tradicional y actualmente ya disponemos de un repertorio serio de recetas de distintas comarcas, y de un paisaje que en Cataluña cambia mucho en un territorio pequeño, del Delta del Ebro a los Pirineos, del Empordà a Ponent, con zonas de secano, huerta, costa e interior. Pero para que la cocina catalana pueda conservar toda su riqueza será necesario profundizar aún más en el conocimiento de todas las prácticas, técnicas y sabores asociados.

Por desgracia, hoy en día, por falta de tiempo, se está dejando de cocinar en casa. O como mínimo se está cocinando de una manera tan distinta que toda la riqueza del saber tradicional asociado a este ámbito se podría perder en pocas décadas.

A pesar de ello, también es cierto que mucha gente, en su casa, se interesa por la tradición culinaria y la practica recreando los sabores que vienen de su pasado, de la memoria gustativa familiar y cultural. Y, por otra parte, en los restaurantes, muchos profesionales también se encargan de ofrecer este tipo de cocina a un público ávido de probar y reencontrar los sabores tradicionales y los vínculos con las culturas locales. Muchos de estos establecimientos se han convertido en auténticos lugares de interpretación de la cocina tradicional que en las casas ya no se practica. De esta manera, la comida casera se externaliza más y más. Muchos de los que en casa ya no pueden disfrutarla van a los restaurantes para reencontrarse con sus recuerdos gustativos con platos como *escudelles*, *trinxats*, *suquets*, *flams*, etc.

Este retorno a los platos de nuestros antepasados, con todas las limitaciones de espacio y tiempo, constituyen una oportunidad para los productores (agricultores, ganaderos, menestrales alimentarios, etc.), gestores imprescindibles de este paisaje que llena la cazuela. Es sobre ellos sobre quienes se sustenta nuestra cocina tradicional, basada en la producción de proximidad, la experiencia acumulada durante siglos en la gestión sostenible de unos espacios agrarios y el valor añadido que ello representa.

Tradicionalmente, la cocina popular, la casera, se ha transmitido sobretodo por vía oral, casi siempre de madres a hijas. Comprobada la fragilidad de este patrimonio, ya en la baja edad media se observó la necesidad de 'ficharlo', aunque los compiladores, conscientes de su vitalidad y capacidad de transformación, considerasen sus archivos respectivos como una especie de fotografía de un momento dado de tiempo. La cocina catalana tiene una importante tradición bibliográfica de recetarios que se inició a mediados del siglo XIV con el *Llibre de Sent Soví*, y que refloreció, tras una etapa de decadencia, hacia 1870, con el Renacimiento. Muchos de estos recetarios han servido para codificar la cocina popular coetánea. De este amplio conjunto, hay que mencionar solo algunos clásicos, como *La cuynera catalana*, *La teca o Sabores*.

La cocina catalana tiene una larga tradición, bien documentada, a pesar de ser poco conocida. Se valora desde hace siglos y ha ejercido una influencia incuestionable en la historia de la gastronomía europea y americana. Además, en la actualidad, la restauración profesional catalana se ha convertido en referente mundial en lo que respecta a la cocina de autor, y muchos países se interesan por nuestra realidad gastronómica.

La cocina es también una oportunidad excelente para promover el enoturismo y el turismo gastronómico, aquel que valora los elementos distintivos y diferenciadores del destino elegido. Un tipo de turismo que cuenta cada vez con más adeptos, ya que la gastronomía añade valor a ese lugar para pasar las vacaciones u organizar un evento.

Comer es una ocasión inestimable para entrar en contacto con la cultura de una región o país y la sensibilidad de sus habitantes. Así, los productos baluarte propios de un territorio son la expresión de una identidad y de una cultura.

Comer es un modo de incorporar a nuestro bagaje cultural un territorio concreto. Para el turista, la comida se convierte en una vía real de acceso a la cultura del país visitado.

## **8. Argumentario histórico**

## Argumentario histórico

El *Corpus del Patrimoni Culinari Català* (2011) es el último eslabón de una larga cadena de recetarios de cocina redactados en lengua catalana. Forma parte de una larga tradición gastronómica, de casi setecientos años de duración, que constituye una de las aportaciones de Cataluña a la cultura universal.

Esta gastrografía catalana –aún poco conocida- se abrió a principios del siglo XIV, con el *Llibre de Sent Soví*, un recetario que todavía plantea numerosos problemas a los buscadores. Probablemente se trata del encargo de una familia de la alta burguesía, procedente de alguna de las grandes ciudades de los países catalanes. En él se codifica una cocina refinada, mediterránea, con fuertes raíces clásicas, pero fecundada por la herencia islámica, que combina los ingredientes de la agricultura, la ganadería, la pesca y la caza autóctonas con los alimentos llegados de un Oriente lejano introducidos en la cuenca occidental del Mediterráneo por los musulmanes (azúcar, arroz, berenjenas, espinacas, cítricos, etc.). Una cocina que utilizaba condimentos exóticos que los mercaderes musulmanes y cristianos traían de Ceilán, la India, Birmania, Sumatra, etc.

El *Llibre de Sent Soví* señala además un cambio en la transmisión de los saberes culinarios en Cataluña, que de la vía oral pasa a la escrita. Marca la aparición del cocinero alfabetizado y culto; señala el paso del menestral cualificado, pero analfabeto, al artista prestigiado que domina la escritura.

Dos hechos importantes – la conquista del reino de Nápoles a manos de Alfonso el Magnánimo y el pontificado de Calixto III, el valenciano Alfonso de Borja- introdujeron esta cocina refinada y temperada en Italia, donde triunfó internacionalmente. Algunos de sus platos pasaron de Roma o Nápoles a la Florencia de los Medicis, el Milán de los Visconti y la Verona de los Este. Las transferencias no fueron en un único sentido y la cocina catalana trasplantada a Italia también adoptó platos italianos. El contacto con las cocinas italianas acentuó el refinamiento de la cocina catalana, la hizo más ostentosa, como refleja el segundo recetario catalán de cocina, el *Llibre del coc*, que ya no es un libro de cocina para la alta burguesía, sino un libro de corte, el libro de la corte renacentista de Fernando I de Nápoles, sucesor de Alfonso el Magnánimo.

Entre 1450 y 1520 el prestigio de la cocina catalana consiguió su punto más álgido a escala internacional, como lo demuestra que todos los recetarios italianos y franceses incluyan platos hechos “a la catalana”. De este prestigio, da fe Bartolomeo Sacchi, más conocido como Platina, el principal gastrónomo italiano del último tercio del siglo XV. Sacchi afirma en su obra *De honesta voluptate et valetudine* que los catalanes “son gente muy distinguida y brillante, no muy distintos en habilidad mental y corporal a los italianos”. Sostiene, además, que han creado unos cuantos platos realmente sublimes, sin parangón en Italia, como el *mig-raust* – “el plato más sabroso que he comido nunca”, el “plato catalán de perdices”, sobre el que su amigo Gallo dijo “que continuaba odiando a los catalanes, pero no sus guisos”, y el “menjar blanc”, sobre el que Galbes, otro amigo de Sacchi, sostenía “no haber comido nunca algo tan exquisito”.

El traslado de la corte a Castilla, la crisis económica, la pérdida de peso cultural y político de Cataluña con la monarquía hispánica, volcada hacia Europa y América, echaron por tierra, en unas pocas décadas, ese brillante presente de la cocina catalana. Durante los siglos XVI y XVII Cataluña se convirtió también, gastronómicamente hablando, en un territorio periférico.

La situación empezó a cambiar durante el siglo XVIII, cuando, coincidiendo con una larga etapa de crecimiento agrario bien estudiada por Pierre Vilar, reapareció la literatura culinaria en catalán en forma de recetarios conventuales. Destacan el *Llibre de cuina de la Cartoixa d'Escala Dei*; *El llibre de l'art de quynar*, del fraile capuchino Server de Olot; *Els Avisos y instrucciones per lo principainet cuiner*, de filiación también franciscana, y *La instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços*, de fra Francesc del Santíssimo Sacramento, todos de la segunda mitad del siglo XVIII.

Como se desprende del título, los libros de cocinas conventuales responden a una necesidad pedagógica, la de formar a los futuros cocineros, normalmente germanos legos y jóvenes novicios. Estas obras muestran una cocina popular, sencilla, sobria, en la cual las especias tienen un papel secundario, tanto por razones económicas como morales. El principal interés de los recetarios conventuales reside en el hecho de que constituyen la principal fuente redactada en lengua catalana para analizar la introducción de los productos de origen americano en la cocina popular catalana. Documentan la adopción de productos como el tomate, el pimiento, la patata, la judía, el moniato y el cacao, incluso entre las clases populares.

El Romanticismo, en el segundo tercio del siglo XIX, impulsó el nacionalismo y las libertades y facilitó la recuperación del uso social de la lengua catalana. En el terreno de la literatura culinaria, el avance se tradujo en la publicación, en 1835, de *La cuinera catalana*, un recetario destinado a un público amplio, redactado para ayudar a las familias populares para que comieran mejor y, al mismo tiempo, ahorraran recursos. El autor anónimo justifica, con un criterio bastante ecléctico, la elección de la lengua catalana: "Se han redactado en catalán por ser el idioma de Cataluña, y al mismo tiempo porque algunas sirvientas que vienen de fuera no entienden los términos del idioma castellano".

El triunfo de la industrialización a mediados del siglo XIX, la construcción del ferrocarril, la llegada de crecientes flujos migratorios provenientes de Andalucía, Aragón y Castilla y la escasa capacidad integradora del estado liberal español provocaron un problema de encaje de Cataluña en España. Desde 1880 aparecieron movimientos culturales y partidos políticos de corte nacionalista que despertaron en un sector considerable de la sociedad el afán por ampliar los niveles de desarrollo económico, recuperar el pasado, revitalizar la propia lengua, preservar la identidad.

En este contexto, durante el Renacimiento, la cocina se utilizaba, como se hacía con la lengua, para crear identidad: se consignaron recursos económicos para la recuperación de platos tradicionales para la edición de recetarios prácticos y esmerados. La tendencia continuó durante el primer tercio del siglo XX, coincidiendo con el Novecentismo. En esta época surgen dos figuras importantes: el periodista y político gerundense Ferran Agulló, autor del *Llibre de la cuina catalana*, publicado en 1928, y el cualificado cocinero manresano Ignasi Domènec, que contribuyó a difundir la alta cocina francesa entre la burguesía catalana. En 1936, a punto de empezar la Guerra Civil, publicó *La teca. La veritable cuina casolana de Catalunya*. La Guerra Civil sumió en el olvido estas dos obras, recuperadas recientemente. El conflicto provocó la destrucción, la pobreza y el hambre en Cataluña, donde la comida se convirtió en una auténtica obsesión para un amplio sector de la sociedad.

Las dificultades económicas y las penurias, especialmente para los vencidos, marcaron la larga postguerra bajo la dictadura franquista. La poca literatura culinaria que se publicó estaba sistemáticamente redacta en español y tenía como tema la cocina española. Un

muy valioso ejemplo es *Nuestra cocina. Gastronomía e historia*, de Néstor Luján y Joan Perucho, publicada en Barcelona en 1970. En la recuperación de la cocina catalana durante la última fase del franquismo jugó un papel importante Josep Pla, con su nostálgico y testamentario *El que hem menjat*, de 1972.

Con la restauración de la democracia, la estructuración del Estado en autonomías y el auge del turismo de masas, la cocina catalana experimentó, desde 1985, un fuerte empuje, que se manifestó en dos corrientes paralelas y complementarias: la recuperación y puesta al día de la cocina tradicional ante la presión de la globalización alimentaria impulsada por las multinacionales del sector, por un lado, y la creación de una alta cocina catalana, que muy pronto fue capaz de superar su inicial dependencia de la *nouvelle cuisine* francesa, por otro.

Durante la última década del siglo XX y la primera del XXI, una generación de cocineros técnicamente bien preparados en las escuelas de restauración y hostelería, y con una formación cultural cada vez más amplia, han vuelto a colocar la cocina catalana en la vanguardia de la escala mundial. Su creatividad y calidad han sido internacionalmente reconocidas y algunos cocineros se han convertido incluso en fenómenos mediáticos. Todo ello ha sido posible porque la cocina catalana tiene una larga tradición, dispone de raíces profundas, con las cuales se puede experimentar y crear, sin perder la identidad.

## **9. Conclusión**

Cuanto más se conozca la cocina tradicional, más potente e innovadora será la cocina creativa. Cuanto más atrevida sea la cocina creativa, más rápido avanzará la cocina tradicional. Las dos modalidades no son contradictorias, sino complementarias; no son concurrentes, sino convergentes. En este planteamiento se incorpora este proyecto, que quiere convertirse en una herramienta eficaz al servicio de la cocina de restauración y doméstica de nuestro país, que quiere contribuir a poner orden en un legado gastronómico extenso, complejo y todavía poco estudiado. Estamos convencidos de que todo el mundo – cocineros, productores, empresarios y estudiosos- deben contribuir a preservar y difundir este patrimonio cultural, ya que es uno de los elementos que forman nuestra identidad como pueblo.

Obener el reconocimiento de **la cocina catalana como Patrimonio Inmaterial de la Humanidad** por parte de la **UNESCO** debe convertirse en un objetivo común, que nos de un empuje definitivo para preservar el patrimonio culinario y gastronómico propio, que nos identifica como país. Tambien debe ser un empuje para el futuro de múltiples sectores que generan riqueza en casa y que han de continuar evolucionando e innovando gracias a la solidez de una cultura que actúa como base y motor de un país que quiere ser emprendedor y liderar proceso creativos, de investigación, económicos y sociales, que hacen del país un territorio en el que las raíces y las tradiciones ponen en valor la fidelidad y recuperación de un pasado y la investigación para trazar nuevos caminos.

## **Con la participación de:**

Escuelas de Restauración y Hostalería

Escuelas y Centros de Enseñanza de Primària i Secundària

Gremios de Hostalería y Restauración

Gremios Sectoriales de Carniceros, Bacaladeros, Pescateros, Panaderos, Pasteleros

Mercados Municipals

MERCABARNA

Federación de Cooperativas Agràries de Catalunya

Sindicatos agroalimentarios

Associaciones empresariales

\* Pendiente de ampliación a medida que se reciban adhesiones.