



**CUINA CATALANA
PATRIMONI
DE LA HUMANITAT**

CANDIDATURA UNESCO 2013

Amb el suport de



**Generalitat
de Catalunya**





2012-2013

UN ANY PER A LA CUINA CATALANA

ORGANITZA:

Fundació Institut Català de la Cuina

AMB EL SUPORT DE:

Institut d'Estudis Catalans

Universitat de Barcelona

Universitat Oberta de Catalunya

Universitat Pompeu Fabra

Generalitat de Catalunya:

- Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural
- Direcció General de Comerç
- Departament de Cultura
- Departament de la Presidència
- Direcció General de Turisme

OBJECTIUS:

- Conscienciar a la societat que Catalunya té un important patrimoni culinari amb una llarga tradició històrica.
- Relligar els sectors agroalimentari, cultural i turístic per treballar en comú, construint un itinerari imaginari que transcorre entre la tradició i la creativitat.
- Generar un estat anímic positiu i il·lusionant a tot el país i als agents implicats.
- Recopilar les investigacions, els receptaris i tot el material existent, per analitzar i difondre la història i la realitat social i cultural de la cuina catalana.
- Presentar la candidatura de la Cuina Catalana com a Patrimoni Cultural Immaterial de la Humanitat de la UNESCO.

FASES:

Donades les característiques del projecte, hi ha unes accions que són transversals i que s'executaran durant tot l'Any de la Cuina: la **mobilització social i empresarial i la recopilació de tot el material existent sobre cuina catalana**. Els resultats d'aquestes accions conduiran a la publicació de la recerca realitzada i la preparació de la candidatura per la UNESCO.

FASE 1: Octubre de 2011 - març de 2012

Preparació dels dossiers d'adhesió al projecte

Presentació del projecte als mitjans de comunicació

Inici de la mobilització social i empresarial

FASE 2: Març de 2012- febrer de 2013

Accions de desplegament, investigació i recerca

FASE 3: Març de 2013

Resultats i dossier de la candidatura per a la UNESCO

ORGANIGRAMA:

Presidència d'Honor del III Congrés: El Molt Honorable President de la Generalitat

Comitè d'Honor

Comitè Executiu

Consell Assessor

Secretaria executiva



Índex del document

1. Presentació	4
2. Objectius del projecte	6
2.1.Objectiu principal	7
2.2.Objectius específics i línies estratègiques	8
3. Justificació del projecte	9
3.1. Diagnosi de la situació actual	11
3.2. El Comitè Científic	12
3.3. Institucions vinculades	13
3.4. Antecedents	14
3.5. Contribució del projecte als objectius i prioritats estratègics de la Generalitat de Catalunya	16
4. Redacció del projecte	17
5. Actuacions que es duran a terme	21
6. Calendari de les actuacions	23
7. La cuina catalana com a patrimoni	25
8. Argumentari històric	29
9. Conclusió	34



1. Presentació del projecte

La Fundació de l'Institut Català de la Cuina (FICC) va néixer el 1996 arran del Segon Congrés Català de la Cuina, i des d'aleshores treballa pel reconeixement i la conservació del patrimoni culinari i gastronòmic de Catalunya, entenent que forma part d'una identitat cultural pròpia que cal preservar i difondre.

La FICC és una fundació privada sense ànim de lucre que agrupa professionals de la restauració, productors i distribuïdors amb l'objectiu de vetllar pel reconeixement social, institucional i internacional de la cuina catalana, dotada d'unes característiques singulars i un recorregut històric distintiu que li atorguen una identitat cultural pròpia de país. Considerem la cuina catalana com a mirall del nostre paisatge, de la nostra història i dels costums, els usos i les tradicions dels nostres avantpassats; i és per tot això que volem que l'esforç que fins ara s'ha fet des de diferents àmbits de la societat catalana per a estudiar, compilar, sistematitzar i difondre aquest patrimoni cultural continuï endavant amb l'ajut i el suport de les nostres institucions i administracions, així com amb la implicació de la ciutadania, per a aconseguir que la **cuina catalana** sigui reconeguda com a **Patrimoni Immaterial de la Humanitat** per part de la UNESCO.

L'Institut d'Estudis Catalans, com a institució acadèmica de referència pel que fa a la preservació, la difusió i l'estudi de la cultura del nostre país, s'ha involucrat en aquest projecte i esdevé una peça clau per a la projecció de la candidatura per la UNESCO, atès que li aporta entitat i rellevància.

El suport i reconeixement de la UNESCO a la cuina catalana significaria una empena definitiva per a la preservació d'un patrimoni culinari i gastronòmic que forma part de la nostra identitat com a poble.

Ens cal sumar esforços, aglutinar i articular els diferents projectes, accions i programes que s'estenen arreu del territori català al voltant de l'estudi, la preservació i la difusió de la gastronomia, i projectar nous objectius per a formar un cos científic i de coneixement sobre el qual serà possible sustentar una candidatura nacional per a la nostra cuina tradicional. És per això que proposem elaborar, sota la denominació de «III Congrés Català de la Cuina Catalana», un pla de treball que tingui en compte els estudis passats, els projectes presents i els objectius futurs, i que esdevingui el marc d'actuacions per a generar més saber i difusió i articular el conjunt de les activitats, amb la finalitat de presentar la candidatura de la cuina catalana com a Patrimoni Immaterial de la Humanitat.

Considerem que aquest ha de ser un projecte de país, que il·lusioni i que ompli d'emotivitat la ciutadania i que generi tota mena de sinergies entre tots els àmbits implicats: agricultura, ramaderia, pesca, comerç, indústria, turisme, artesania, restauració, gastronomia, investigació, ciutadania i la mateixa Administració pública.



2. Objectius del projecte



2.1. Objectiu principal

Aconseguir que la UNESCO reconegui la cuina catalana com a Patrimoni Immaterial de la Humanitat

Si volem que **la cuina tradicional de Catalunya rebi la consideració de Patrimoni Immaterial de la Humanitat**, el pas previ per a aconseguir-ho és elaborar la candidatura que es presentarà a la UNESCO perquè aquest organisme la prengui en consideració i pugui estudiar adequadament la proposta.

Així, doncs, el principal objectiu estratègic d'aquest projecte és establir el pla de treball que cal dur a terme per a emplenar de contingut la candidatura i per a projectar-la adequadament.

El projecte, sota la denominació de «III Congrés Català de la Cuina», ha de tenir en compte totes les accions que ja s'estan realitzant des de diferents àmbits i totes les accions i mobilitzacions que plantegem desenvolupar perquè la **cuina catalana esdevingui Patrimoni Immaterial de la Humanitat**.

2.2. Objectius específics i línies estratègiques

OBJECTIU	LÍNIES ESTRATÈGIQUES
Convocar i celebrar el III Congrés Català de la Cuina.	Mobilitzar els sectors implicats, la societat i l'Administració per fer realitat el projecte, sota el paraigües d'aquest Congrés.
Potenciar el Projecte Marca Cuina Catalana com a element de prestigi que defineix i preserva una realitat culinària i gastronòmica.	Fomentar l'ús i difusió de la Marca Cuina Catalana.
Compilació i publicació de la <i>Història de la cuina catalana</i> .	Elaborar un estudi sobre la història de la cuina catalana des del <i>Llibre de Sent Soví</i> fins avui i publicar-lo.
Superar la manera de treballar aïllada i les individualitats pròpies del sector.	Fomentar el partenariat i les aliances estratègiques per a crear sinergies sectorials. Catalunya és un equip.



3. Justificació del projecte



La cuina catalana és una representació cultural i un patrimoni que cal contribuir a preservar i a difondre, ja que és un dels elements que forma la nostra identitat com a poble.

Ens trobem en una conjuntura econòmica poc favorable però aquest fet no ens ha de servir d'excusa. En aquests moments de crisi, cal impulsar iniciatives de qualitat que aportin prestigi i singularitat. En contraposició a una conjuntura econòmica desfavorable, a Catalunya la resposta social i mediàtica respecte al fet culinari i gastronòmic és molt favorable. Catalunya ha d'estar associada als valors de qualitat i singularitat, i en aquest sentit la candidatura de la cuina catalana com a Patrimoni Immaterial de la Humanitat que atorga la UNESCO n'és un clar exponent.

3.1. Diagnosi de la situació actual

Anàlisi DAFO

DEBILITATS	AMENACES
No hi ha una cohesió estructurada en el sector gastronòmic i culinari català.	Dificultats d'aconseguir el finançament públic necessari per a dur a terme el projecte. La conjuntura actual de crisi econòmica.
FORTALESES	OPORTUNITATS
Un comitè científic que aglutina els màxims especialistes, experts i tècnics en gastronomia i cuina de l'àmbit català.	Hi ha una necessitat en el territori català d'aglutinar i articular tota la feina feta fins aquest moment. Actualment existeix una concepció generalitzada de la gastronomia i la cuina com a fet patrimonial i cultural.
Una marca de garantia implantada i en funcionament.	Existeix un interès local i forà (turisme gastronòmic) vers la cuina catalana.
Un inventari com el <i>Corpus del patrimoni culinari català</i>, una feina feta que no disposen altres territoris que ja han estat avaluats per la UNESCO.	El mercat de la gastronomia és un mercat madur.
Vic, Ciutat Creativa de la Gastronomia, un projecte a punt de finalitzar.	Més de noranta-cinc fires i mostres gastronòmiques i culinàries arreu de Catalunya.
Àmplia experiència dels organitzadors d'aquest projecte.	El sector privat creu en la necessitat d'aquest projecte i està disposat a finançar-ne una part important.
Hi ha una important feina iniciada, no es parteix de zero.	Suport institucional del president de la Generalitat, el Molt Honorable Sr. Artur Mas.

3.2. El Comitè Científic

Per a l'execució d'aquest projecte, comptem amb la vàlua i l'experiència d'un comitè científic de primer ordre que aglutina els màxims especialistes, experts i tècnics en gastronomia i cuina de l'àmbit català:

Sra. Pepa Aymamí

Directora de la Fundació Institut Català de la Cuina.

Dr. Salvador Giner de San Julián

President de l'Institut d'Estudis Catalans

Dr. Jesús Contreras

Catedràtic d'Antropologia Social de la Universitat de Barcelona i Director de l'Observatori de l'Alimentació (ODELA).

Dr. Antoni Riera Melis

Catedràtic d'Història Medieval de la Universitat de Barcelona i membre de la Secció Històrico-Arqueològica de l'Institut d'Estudis Catalans.

Dr. Josep Maria Casasús i Guri

Degà de la Facultat de Comunicació de la Universitat Pompeu Fabra i vicepresident de la Secció de Filosofia i Ciències Socials de l'Institut d'Estudis Catalans.

Dr. F. Xavier Medina

Director del Departament de Sistemes Alimentaris, Cultura i Societat de la Universitat Oberta de Catalunya (UOC).

Dr. Eusebi Puyaltó Ballart

Màster en nutrició i seguretat alimentària.
Màster en salut pública.

Dr. Jordi Tresserras Juan

Coordinador del Programa de Postgrau i Doctorat en Gestió de la Cultura i el Patrimoni de la Universitat de Barcelona.

Dra. M. Àngels Pérez Samper

Catedràtica d'Història Moderna de la Universitat de Barcelona.

Dr. Josep M. Sans Travé

Director de l'Arxiu Nacional de Catalunya.

Dr. Joan Santanach

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

Sr. Xavier Casals

Director de l'Agència de Comunicació IMAGINA.

Sra. Mònica Colomer

Cap de Projectes de la Fundació Institut Català de la Cuina.

Sr. Jordi Bages-Querol

Historiador i consultor en polítiques culturals i patrimoni de la Fundació Institut Català de la Cuina.

Sr. Eduard Padró

Consultor en patrimoni gastronòmic de la Fundació Institut Català de la Cuina.

3.3. Institucions vinculades

Tanmateix, tot un seguit d'institucions i centres de recerca avalen el projecte:

Aquest apartat serà ampliat a mesura que vagin adherint-s'hi altres institucions i centres de recerca, la voluntat del projecte és aglutinar el major nombre de suports.

Institut d'Estudis Catalans (IEC)

Universitat Oberta de Catalunya (UOC)

- Departament d'Estudis alimentaris, cultura i societat.

Universitat de Barcelona (UB)

- Càtedra d'Història Medieval
- Càtedra d'Antropologia Social
- ODELA, Observatori de l'Alimentació
- CETT, Escola d'Hostaleria i Turisme
- IBERTUR, Red de Patrimonio, Turismo y Desarrollo Sostenible

Universitat Pompeu Fabra (UPF)

- idEC - UPF
- Deganat de la Facultat de Comunicació

Fundació ALICIA, Alimentació i Ciència.

Arxiu Nacional de Catalunya

Generalitat de Catalunya

- Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural
- Departament de Cultura
- Departament d'Empresa i Ocupació
- Departament de la Presidència

Gremis Sectorials

Escoles d'Hostaleria

- Escola d'Hostaleria Hofmann
- Escola d'Hostaleria de Lleida
- Escola Superior d'Hostaleria i Turisme Sant Ignasi
- Escola d'Hostaleria del Baix Penedès

3.4. Antecedents

El Primer Congrés Català de la Cuina (1981-1982) va refermar i enriquir la cuina del nostre país, unificant i canalitzant esforços i criteris. El Segon Congrés (1994) va generar un intens debat de país i va situar la cuina catalana com un fet cultural i econòmic de primer ordre.

El 1994 neix la Fundació de l'Institut Català de la Cuina (FICC) amb l'objectiu d'assolir un reconeixement social, institucional i internacional per a la cuina catalana que la identifiqui com a única, particular i de gran valor històric, humà i gastronòmic. L'Institut, des d'aleshores, impulsa i desenvolupa accions com la recerca, la divulgació, el suport als associats, l'intercanvi cultural amb projectes europeus, programes per a escoles i el món de l'alimentació a la infància, així com la defensa i la reivindicació de la diversitat culinària de Catalunya i la vetlla per la qualitat i la fidelitat de la cuina catalana.

L'any 1996, l'Institut promou l'apropament de la restauració a la universitat amb un programa pilot a la Universitat Catalana d'Estiu anomenat *Cuinar i menjar als Països Catalans: Aproximació pluridisciplinària als costums alimentaris d'una comunitat mediterrània*. Posteriorment, l'any 1997, es crea la *Càtedra Sent Soví d'estudis de l'alimentació i cuina mediterrània*, fruit d'un conveni de col·laboració de la FICC amb la Universitat de Barcelona.

L'any 2000 es presenta al Palau de la Generalitat de Catalunya el Projecte Marca Cuina Catalana per a dinamitzar el sector i avançar en la reivindicació de la cuina com a patrimoni immaterial de Catalunya. La *Marca* es planteja com un segell de garantia de qualitat per a preservar el patrimoni culinari català, i també els seus productes. D'aquí sorgeix la iniciativa de crear la Gastroteca, per a crear un directori de productors catalans.

L'Institut, des dels inicis, ha procurat desenvolupar tasques de difusió d'aquest patrimoni culinari català, i també ha considerat determinant el paper de les escoles. Amb aquesta idea es realitza el projecte *Mengem amb els cinc sentits*, l'any 2007, avalat pel Departament d'Ensenyament de la Generalitat de Catalunya, que inclou la participació de més de set mil estudiants de primària i secundària.

Al llarg de la trajectòria de l'Institut, també s'ha apostat per assessorar i treballar conjuntament amb escriptors i periodistes estrangers, amb l'objectiu de donar màxima difusió a la nostra cuina i als nostres productes, més enllà de les nostres fronteres. La feina més recent ha estat amb l'escriptora nord-americana Claudia Roden, que aquest mateix any 2011 ha publicat *The food of Spain*, un èxit als EUA, on ha venut més de cinc-cents mil exemplars. En aquesta obra hi ha àmplies referències al patrimoni culinari català i a la tasca de l'Institut Català de la Cuina. A banda de col·laboracions editorials, també s'ha participat en programes de televisió a d'altres països, on s'han generat continguts i guions.

La voluntat de l'Institut d'aprofundir en la recerca va permetre elaborar, l'any 2006, el *Corpus de la cuina catalana*, un inventari de més de nou-centes receptes i plats tradicionals de Catalunya, que l'any 2011 s'ha completat amb la publicació del nou *Corpus del patrimoni culinari català*, aquest cop amb més de mil cent receptes inventariades. I com que cal entendre que la cuina és viva i que la tradició s'ha de mantenir viva, conreant-la i dinamitzant-la, amb l'edició dels *Corpus* no s'acaba la feina de recerca. Només és un punt i seguit per a continuar l'estudi històric i evolutiu de la cuina i la gastronomia catalana. Cal continuar treballant per a establir un estudi diacrònic del nostre patrimoni culinari i difondre altres aspectes reveladors dels plats, les receptes, els procediments, les tècniques i els productes que han tingut un paper rellevant en la cultura gastronòmica del nostre país.

Tots sabem que actualment la cuina catalana gaudeix d'un ampli reconeixement internacional, assolit en part per la implicació de nombrosos professionals de renom. En aquest sentit, els objectius i el recorregut estratègic iniciat pels primers congressos s'ha aconseguit àmpliament. Ara, doncs, és el moment de donar un pas més endavant. És el moment d'aconseguir el suport i reconeixement de la UNESCO per al nostre patrimoni gastronòmic que en garanteixi i enriqueixi la preservació i difusió.

3.5. Contribució del projecte als objectius i prioritats estratègics de la Generalitat de Catalunya:

Turisme

Pla d'Accions i Objectius 2011 de l'Agència Catalana de Turisme (turisme enogastronòmic): en aquest pla d'accions queda palesa la rellevància de la Marca Cuina Catalana.

Llei 13/2002, de 21 de juny, de turisme de Catalunya.

Decret legislatiu 3/2010, de 5 d'octubre, per a l'adequació de normes amb rang de llei a la Directiva 2006/123/CE, del Parlament i del Consell, de 12 de desembre de 2006, relativa als serveis en el mercat interior.

Cultura

Llei 2/1993, de 5 de març, de foment i protecció de la cultura popular i tradicional i de l'associacionisme cultural.

Llei 9/1993, de 30 de setembre, del patrimoni cultural català.

Decret 45/2011, de 4 de gener, d'estructuració del Departament de Cultura.

Decret 136/2008, d'1 de juliol, de reestructuració del Departament de Cultura i Mitjans de Comunicació.

Agricultura

Llei 15/2002, de 27 de juny, d'ordenació vitivinícola.

Llei 14/2003, de 13 de juny, de qualitat agroalimentària.



4. Redacció del projecte

La redacció del projecte de la candidatura té en compte quatre grans àmbits de treball:

·**DOCUMENTACIÓ:** El treball de camp i arxivístic són feines imprescindibles per a assolir l'objectiu de plantejar una candidatura coherent i digna de ser acceptada per la UNESCO. Cuina, productes, cultura gastronòmica, tècniques i materials seran analitzats i estudiats per a aconseguir un cos de coneixement que serà imprescindible per a la redacció de la candidatura i que també esdevindrà un llegat per al patrimoni gastronòmic i culinari català.

·**PARTENARIAT:** Perquè la UNESCO valori positivament la candidatura, cal que aquesta representi una acció de país on hi hagi la implicació de totes les institucions i equips de recerca que poden aportar coneixement al fet culinari i gastronòmic, i que hi hagi sinergies instaurades en els diversos sectors implicats.

Com que la UNESCO valora positivament les associacions amb altres instruments vinculats a la institució com les càtedres UNESCO, és convenient promoure la Càtedra UNESCO sobre Patrimoni Culinari i impulsar una xarxa UNITWIN associada amb altres centres de recerca i desenvolupament del món. Tanmateix, plantejem la possibilitat d'impulsar un centre de categoria 2 de la UNESCO centrat en el tema del patrimoni cultural immaterial, que es complementaria amb el centre de categoria 2 que proposa el Govern de l'Estat espanyol centrat en l'art rupestre.

·**ARGUMENTARI:** L'argumentari històric, conseqüència del procés de documentació iniciat, és la primera pedra per a construir la candidatura i l'estudi de l'evolució de la cuina catalana. Els fruits d'aquest programa d'actuacions són una sèrie de catàlegs i inventaris que acompanyaran la presentació de la candidatura.

•**COMUNICACIÓ:** Per a aconseguir el reconeixement de la cuina catalana com a patrimoni immaterial de la humanitat, és indispensable posar en marxa un programa de comunicació orientat a promocionar el fet culinari i gastronòmic català i destacar-ne els trets de singularitat i diversitat. És a dir, és tan imprescindible posar de relleu els trets identitaris de la cuina catalana en la seva història, tradició, productes i processos culinaris propis, com posar de manifest que la nostra cuina és fruit d'un cúmul d'aportacions dels diferents pobles que han deixat empremta en el nostre país al llarg dels segles (cristians, jueus, musulmans, gitanos, etc.) i dels contactes amb altres pobles europeus i de la conca mediterrània.

Altres consideracions:

La UNESCO exigeix a totes les candidatures que el territori que la propugna reconegui en la seva legislació el motiu que es vol preservar com a patrimoni immaterial i que plantegi mesures de preservació i de promoció. També considera el fet que el mateix territori, des del punt de vista social, valori aquest motiu (la cuina tradicional) com a patrimoni immaterial, així com que hagi treballat i treballi en el seu reconeixement. Per tot això, és important incloure en el projecte de redacció de la candidatura les iniciatives que ja s'han dut a terme en aquesta línia i tot un seguit de noves actuacions que, sota el paraigua del III Congrés de la Cuina Catalana, ajudarien, de ben segur, a reforçar l'objectiu final.

Per tant, considerem oportú incloure, i promoure la inclusió, de les actuacions següents:

- La Llei catalana 2/1993, de 5 de març, de foment i protecció de la cultura popular i tradicional i de l'associacionisme cultural, que reconeix la cuina catalana com a patrimoni immaterial català. Queda, així, palès el seu aspecte cultural arrelat a una tradició social i popular intangible que ha estat transmès de generació en generació.
- El segell: Vic, Ciutat Creativa de la Gastronomia de la UNESCO. Distintiu que reconeixeria Vic com a ciutat important pel que fa a la creativitat i a la innovació en el sector de la indústria agroalimentària i la restauració, com a conseqüència d'un llegat patrimonial que s'ha adaptat als temps i ha aportat riquesa a la societat. És un segell que no solament pot dinamitzar la ciutat de Vic, sinó també la comarca d'Osona, i, per extensió, tot el territori català.
- La Càtedra UNESCO de patrimoni alimentari. Per a reforçar la importància que Catalunya dona al seu patrimoni culinari, caldria crear una càtedra d'aquestes característiques.

- La candidatura del *Llibre de Sent Soví* al programa «Memòria del Món» de la UNESCO. El *Llibre de Sent Soví*, receptari del segle XIV, punt de partida del patrimoni culinari català i llegat de gran influència durant l'època medieval a tot Europa, hauria de ser reconegut Patrimoni Documental de la Humanitat. Aquest programa de la UNESCO reconeix les obres d'interès mundial i ajuda a preservar-les i a divulgar-les.
- Les viles gastronòmiques. Crear aquesta denominació contribuiria a gestionar i a augmentar el turisme gastronòmic en el territori català. Del que es tracta és de crear un segell de qualitat que determini quines són les viles amb suficients atractius culinaris i gastronòmics per a establir-ne l'especificitat en l'àmbit turístic.
- La ruta de Sant Jaume. Ruta d'importància per la Unió Europea per a la promoció d'una identitat i ciutadania europea comuna per mitjà del patrimoni cultural i dels enllaços regionals.
Per a donar un nou impuls a la ruta existent, cal fer referència a la importància del camí de Sant Jaume com a via de transmissió i d'intercanvi de la tradició culinària catalana, no solament a Catalunya sinó també a altres territoris. Els territoris italians de Sicília, Nàpols i Sardenya ja han iniciat un projecte en què prenen com a referència el nostre *Llibre del coc* del segle XV. Aquesta feina es pot desenvolupar des del programa de partenariat del present projecte.



5. Actuacions que es duran a terme

RESUM DE TOTES LES ACCIONS QUE DESENVOLUPARAN ELS 4 ÀMBITS DE TREBALL*

PROGRAMES ACCIONS

DOCUMENTACIÓ	Estudi diacrònic dels receptaris tradicionals catalans.
	Recopilació d'altres textos complementaris que refermin al <i>Corpus</i> .
	Escanejar i analitzar la col·lecció de cartes de restaurants cedides a l'Institut Català de la Cuina.
	Anàlisi de la documentació culinària des del segle XV fins a les cartes de restaurants dels segles XIX i XX.
PARTENARIAT	Establir relacions amb les principals universitats catalanes i Escoles de Turisme, Restauració i Hostaleria. Es tracta d'establir una xarxa de coneixement que aglutini diferents grups de recerca que puguin aportar coneixements en àmbits tangencials amb el projecte de la Candidatura per la UNESCO:
	-Grups de recerca d'estudis d'història agroalimentària.
	-Grups de recerca d'arxivística i bibliografia.
	-Grups de recerca d'estudis de territori.
ARGUMENTARI	Especial interès presenta la influència de la Ruta de Sant Jaume com a via de transmissió de receptes culinàries.
	Inventari de productes de la Terra i Gastroteca.
	Història de la cuina i la gastronomia catalanes.
	Tesaurus bibliogràfic de la cuina catalana.
	La cuina tradicional i el calendari festiu.
	Traducció del <i>Corpus de patrimoni culinari català</i> a les llengües castellana i anglesa.
COMUNICACIÓ	Recerca sobre els valors nutricionals del receptari inventariat al <i>Corpus</i> , i edició de l'obra.
	Nova edició amb un nou estudi crític del <i>Llibre de Sent Soví</i> .
	Convocatòria i celebració del III Congrés Català de la Cuina.
	Potenciar la Marca Cuina Catalana.
	Presentació oficial de la Candidatura.
	Elaboració d'un pla estratègic de comunicació.
	Creació d'una identitat visual.
	Presentació del Parlament culinari de Catalunya.
	Potenciar Vic, Ciutat Creativa per la Gastronomia. (UNESCO)
	Creació i promoció de les Viles gastronòmiques de Catalunya.

* La descripció i el desenvolupament detallat de totes i cadascuna de les accions que preveuen aquests quatre àmbits, la repercussió social i les accions específiques de màrqueting tàctic que inclouen les trobareu explicades en els annexos 1, 2 i 3 d'aquest document.



6. Calendari de les actuacions

PREVISIÓ DE CALENDARI PER ANUALITATS

ACCIONS	ANUALITATS
Estudi diacrònic dels receptaris tradicionals catalans	2012-2013
Recopilació d'altres textos que donin suport al <i>Corpus</i> .	2012-2013
Escanejar i analitzar la col·lecció de Cartes de restaurants cedides a l'Institut Català de la Cuina.	2012
Anàlisi de la col·lecció de cartes de restaurants del segle XIX i XX.	2012
Establir relacions amb les principals universitats catalanes i Escoles de Turisme, Restauració i Hostaleria. Es tracta d'establir una xarxa de coneixement que aglutini diferents grups de recerca que puguin aportar coneixements en àmbits tangencials amb el projecte de la Candidatura per la UNESCO: -Grups de recerca d'estudis d'història agroalimentària. -Grups de recerca d'arxivística. -Grups de recerca d'estudis de territori. Especial interès presenta la influència de la Ruta de Sant Jaume com a via de transmissió de receptes culinàries.	
Inventari de productes de la Terra i Gastroteca.	2012-2014
Història de la cuina i la gastronomia catalanes.	2012-2013
Tesaurus bibliogràfic de la cuina catalana.	2012-2013
La cuina tradicional i el calendari festiu.	2012
Traducció del <i>Corpus de patrimoni culinari català</i> a les llengües castellana i anglesa.	2012
Recerca sobre els valors nutricionals del receptari inventariat al <i>Corpus</i> , i edició de l'obra.	2012-2013
Nova edició amb un nou estudi crític del <i>Llibre de Sent Soví</i> .	2012
Potenciar la Marca Cuina Catalana.	----
Elaboració d'un pla estratègic de comunicació.	2012
Creació d'una identitat visual.	2012
Convocatòria i celebració del III Congrés Català de la Cuina.	2012-2013
Presentació oficial de la Candidatura.	2013
Presentació del Parlament culinari de Catalunya.	2012
Potenciar Vic, Ciutat Creativa per la Gastronomia. (UNESCO)	----
Creació i promoció de les Viles gastronòmiques de Catalunya.	2012-2014



7. La cuina catalana com a patrimoni

La cuina catalana, patrimoni culinari català

El terme *patrimoni* té a veure, entre moltes altres accepcions, amb alguna cosa heretada del passat més o menys llunyà que es vol conservar. *Patrimonialitzar*, per la seva banda, vol dir ‘convertir en patrimoni’, ‘construir patrimoni, a partir de determinats elements preexistents, seleccionats entre d’altres que no s’inclouen en aquest procés’.

Els objectes i els fets patrimonials permeten entendre la tradició, construir una certa relació amb la història i el territori, amb el temps i l’espai, amb la memòria d’un lloc. Aquesta relació dóna sentit a la vida col·lectiva pel fet d’alimentar el sentiment de pertinença a un grup amb identitat pròpia. *Patrimonialitzar*, ‘convertir en patrimoni’, vol dir perpetuar la transmissió d’una particularitat, d’una especificitat que es considera pròpia i, per tant, identificadora.

A més a més, mitjançant la distinció entre patrimoni material i immaterial, els objectes susceptibles de patrimonialització deixen d’estar circumscrits als vestigis materials, als testimonis escrits i a la producció artística, i s’estenen cap als aspectes més oblidats de la vida quotidiana, com la cuina i les formes de menjar.

No obstant això, en relació amb les produccions alimentàries, la noció de *patrimoni* planteja qüestions més complexes, ja que es tracta d’un patrimoni viu, canviant, amb tota la problemàtica que això implica en la gestió i el manteniment. És cert que els interessos de les societats contemporànies afecten els productes «patrimonials», i els tipus de producció i de consum poden canviar considerablement, i fins i tot apartar-se de les tradicions locals. De vegades, aquests productes o plats poden ser el resultat de préstecs, intercanvis i adaptacions que tradueixen les preferències alimentàries de la societat contemporània, independentment que estiguin o no associades a una dimensió identitària. Però si res no viatgés, si res no canviés, no hi hauria hagut bacallà als nostres fogons ni flaire de

canyella en rostits i cremes. Pensem en la nostra cuina i la major part dels plats que tenim avui com a més nostrats si hi traguéssim productes com l'arròs, l'albergínia i els espinacs —que van venir de l'Orient llunyà durant l'edat mitjana—, o els tomàquets, els pebrots, les mongetes o la xocolata —que ens van arribar d'Amèrica en l'edat moderna.

En tot cas, aquests productes originaris d'un lloc constitueixen referències alimentàries amb **una projecció cultural important**. Són sinònims de diversitat cultural i reflecteixen la mateixa evolució de la societat i la seva afecció a determinades pràctiques de consum. Per això, els «productes de la terra» i les cuines locals comparteixen una complexitat que es deriva de referir, simultàniament, a pràctiques i tècniques, d'una banda, i a la identitat, als llaços afectius i a les preferències gustatives en un context de patrimonialització generalitzat, de l'altra.

Entesa la complexitat del concepte «patrimoni culinari», cal constatar que a Catalunya els resultats de les anàlisis històriques ens han permès detectar, a casa nostra, un immens potencial culinari tradicional i que actualment ja disposem d'un repertori seriós de receptes de les diverses contrades, i d'un paisatge que a Catalunya canvia molt en poc espai, del Delta als Pirineus, de l'Empordà a Ponent, amb zones de secà, horta, costa i interior. Però perquè la cuina catalana pugui conservar tota la riquesa, serà necessari aprofundir encara més en el coneixement de totes les pràctiques, tècniques i els sabors que hi estan associats.

Malauradament, avui dia, per manca de temps, s'està deixant de cuinar a casa. O com a mínim s'està començant a cuinar d'una manera tan diferent que tota la riquesa del saber tradicional associat a aquest àmbit es podria arribar a perdre en poques dècades.

No obstant això, també és cert que molta gent, a casa seva, s'interessa per la tradició culinària i la practica recreant els sabors que vénen del seu passat, de la seva memòria gustativa familiar i cultural. I, d'altra banda, als restaurants, molts professionals també s'encarreguen d'oferir aquest tipus de cuina a un públic àvid de tastar i de retrobar els gustos tradicionals i els lligams amb les cultures locals. Molts d'aquests establiments s'han convertit en autèntics centres d'interpretació de la cuina tradicional que a les cases ja no es practica. Així, el menjar que era casolà s'externalitza cada cop més. I molts d'aquells que a casa ja no en poden gaudir van als restaurants per retrobar-se amb la seva memòria del gust en forma d'escudelles, trinxats, suquets, flams, etcètera.

Aquest retorn als plats dels avantpassats, amb totes les limitacions d'espai i de temps, constitueix una oportunitat per als productors (pagesos, ramaders, menestrals alimentaris...), gestors imprescindibles d'aquest paisatge que omple la cassola. En definitiva, és sobre ells que se sustenta la nostra cuina tradicional, basada en la producció de proximitat, l'experiència acumulada durant segles en la gestió sostenible d'uns espais agraris i el valor afegit que això representa.

Tradicionalment, la cuina popular, la casolana, s'ha transmès sobretot per via oral, gairebé sempre de mares a filles. Comprovada la fragilitat d'aquest patrimoni, ja a la baixa edat mitjana es va sentir la necessitat de «fixar-lo», encara que els compiladors, conscients de la seva vitalitat i capacitat de transformació, consideressin els seus respectius reculls com una mena de fotografia en un moment donat del temps. Així, la cuina catalana té una important tradició bibliogràfica de receptaris que va arrencar a mitjan segle XIV amb el *Libre de Sent Soví*, i que va reflorir, després d'una etapa de decadència, cap al 1870, amb la Renaixença. Molts d'aquests receptaris han codificat la cuina popular coetània. D'aquest ampli conjunt, cal esmentar-ne tan sols alguns de clàssics, com *La cuynera catalana*, *La teca* o *Sabores*.

Així, doncs, la cuina catalana té una llarga tradició, ben documentada, encara que no prou coneguda. Ha estat valorada des de fa segles i ha exercit una influència inqüestionable en la història de la gastronomia europea i americana. A més, actualment la restauració professional catalana ha esdevingut un referent mundial pel que fa a la cuina d'autor i molts països s'interessen per la nostra realitat gastronòmica.

És, així mateix, una oportunitat excel·lent per a promoure l'enoturisme i el turisme gastronòmic, el turisme que valora els elements distintius i diferencials més enllà de la destinació en si mateixa, i que cada vegada té més adeptes perquè troba en la gastronomia un valor afegit en la tria d'un indret on passar les vacances o organitzar un esdeveniment.

Des de fa uns quants anys, el turisme enogastronòmic comença a consolidar-se com un producte de base cultural amb mercat propi. Els costums alimentaris, la cuina i el parament de taula s'entenen com el reflex dels valors fonamentals d'una cultura de manera concreta i esdevenen canals per a comprendre i interpretar les identitats.

Menjar resulta una ocasió inestimable per a entrar en contacte amb la cultura d'una regió o país i la sensibilitat dels seus habitants. Així, els productes baluard propis d'un territori són considerats com l'expressió d'una identitat i d'una cultura.

Menjar és una manera d'incorporar al nostre bagatge cultural un territori concret. Per al turista, l'alimentació esdevé una via real d'accés a la cultura del país visitat.



8. Argumentari històric

Argumentari històric

El *Corpus del Patrimoni Culinari Català* (2011) és la darrera baula d'una llarga cadena de receptaris de cuina redactats en llengua catalana. Forma part d'una llarga tradició gastronòmica, de gairebé set-cents anys de durada, que constitueix una de les aportacions de Catalunya a la cultura universal.

Aquesta gastrografia catalana –encara poc coneguda– es va obrir a principi del segle XIV, amb el *Llibre de Sent Soví*, un receptari que planteja encara nombrosos problemes als recercadors. Encarregat probablement per una família de l'alta burgesia d'una de les grans ciutats dels països catalans, codifica una cuina refinada, mediterrània, amb fortes arrels clàssiques, però fecundada per l'herència islàmica, que combina els ingredients aportats per l'agricultura, la ramaderia, la pesca i la caça autòctones amb els arribats de l'Orient llunyà introduïts a la conca occidental de la Mediterrània pels musulmans (sucre, arròs, albergínies, espinacs, cítrics...). Una cuina que emprava els condiments exòtics que els mercaders musulmans i cristians feien arribar conjuntament de Ceilan, l'Índia, Birmània, Sumatra, etcètera.

El *Llibre de Sent Soví* assenyala, a més, un canvi en la transmissió dels sabers culinaris a Catalunya, que de la via oral passa a l'escrita. Marca l'aparició del cuiner alfabetitzat i culte; assenyala el pas del menestral qualificat, però analfabet, a l'artista prestigiats que domina l'escriptura.

Dos fets importants —la conquesta del regne de Nàpols per Alfons el Magnànim i el pontificat de Calixte III, el valencià Alfons de Borja— van introduir aquesta cuina refinada però temperada a Itàlia, on va triomfar internacionalment. Alguns dels seus plats van passar de Roma o Nàpols a la Florència dels Medici, al Milà dels Visconti, i a la Verona dels Este. Les transferències no van ser, emperò, en un sol sentit, la cuina catalana trasplantada a Itàlia va adoptar, a la seva volta, plats italians. El contacte amb les cuines italianes en va accentuar el refinament, va esdevenir més

ostentosa, com reflecteix el segon receptari català de cuina, el *Llibre del coc*, que ja no és un llibre de cuina per a l'alta burgesia, sinó un llibre de cort, el llibre de la cort renaixentista de Ferran I de Nàpols, successor d'Alfons el Magnànim.

El *Llibre del coc*, escrit pels vols del 1490 i atribuït a Rupert de Nola, ens ha arribat ja imprès. La primera edició conservada és del 1520 i va ser estampada a Barcelona. El receptari va gaudir d'un èxit espectacular, com ho acredita que, només al segle XVI, se'n van exhaurir cinc edicions. Es va traduir aviat a l'espanyol, amb el títol de *Libro de los guisados*, del qual se'n van fer set edicions al segle XVI. Aleshores, un altre Borja, Roderic, ocupava el solí pontifici amb el nom d'Alexandre VI, i feia gala de «menjar a la catalana».

Entre el 1450 i el 1520, el prestigi de la cuina catalana va assolir el punt més àlgid a escala internacional, com ho demostra que tots els receptaris italians i francesos incloguin plats fets «a la catalana». D'aquest prestigi, en dona fe Bartolomeo Sacchi, més conegut com a Platina, el principal gastrònom italià del tercer terç del segle XV. Sacchi afirma en la seva obra *De honesta voluptate et valetudine* que els catalans «són gent molt distingida i brillant, no gaire diferents en habilitat mental i corporal als italians». Sosté, a més, que han creat un quants plats realment sublims, sense paral·lel a Itàlia, com el mig-raust —«el plat més saborós que he menjat mai»—, el «plat català de perdius», que va fer dir a una amic seu, Gallo, «que continuava odiant la gent catalana, però no els seus guisats», i el «menjar blanc», del qual un altre amic seu, Galbes, sostenia «no haver menjat mai res més exquisit».

El desplaçament de la cort a Castella, la crisi econòmica, la pèrdua de pes cultural i polític de Catalunya amb la monarquia hispànica, bolcada cap a Europa i Amèrica, van esfondrar en poques dècades aquest brillant present de la cuina catalana. Durant els segles XVI i XVII Catalunya va esdevenir, també gastronòmicament, un territori perifèric.

La situació va començar a canviar durant el segle XVIII, quan, coincidint amb una llarga etapa de creixement agrari ben estudiada per Pierre Vilar, va reaparèixer la literatura culinària en català en forma de receptaris conventuals. Destaquen el *Llibre de cuina de la Cartoixa d'Escaladei*; *El Llibre de l'art de quynar*, del caputxí fra Sever d'Olot; *Els Avisos y instrucciones per lo principainet cuiner*, de filiació també franciscana, i *La Instrucció breu i útil per los cuiners principiants segons lo estil dels carmelites descalços*, de fra Francesc del Santíssim Sagrament, tots ells de la segona meitat del segle XVIII.

Com es desprèn del títol, els llibres de cuines conventuals responen a una necessitat pedagògica, la de formar els futurs cuiners, normalment germans llecs i joves novicis. Reflecteixen una cuina popular, senzilla, sòbria, en la qual les espècies tenen un paper secundari, tant per raons econòmiques com morals. El principal interès dels receptaris conventuals rau en el fet que constitueixen la principal font redactada en llengua catalana per a analitzar la introducció dels productes d'origen americà en la cuina popular catalana. Documenten l'adopció de productes com el tomàquet, el pebrot, la patata, la mongeta, el moniato i el cacau, fins i tot entre les classes populars.

El Romanticisme, al segon terç del segle XIX, va impulsar el nacionalisme i les llibertats i va facilitar la recuperació de l'ús social de la llengua catalana. En el terreny de la literatura culinària, l'avenç es va traduir en la publicació, el 1835, de *La cuinera catalana*, un receptari destinat a un públic ampli, redactat per a ajudar les famílies populars a menjar millor i a estalviar recursos alhora. L'anònim autor justifica, amb un criteri força eclèctic, l'elecció de la llengua catalana: «S'ha redactat en català per ser l'idioma de Catalunya, y al mateix temps perquè algunes minyones de servey que venen de fora no entenen los termes de l'idioma castellà».

El triomf de la industrialització a mitjan segle XIX, la construcció del ferrocarril, l'arribada de creixents fluxos migratoris provinents d'Andalusia, Aragó i Castella i l'escassa capacitat integradora de l'estat lliberal espanyol van provocar un problema d'encaix de Catalunya a Espanya. Des del 1880 ençà, van aparèixer moviments culturals i partits polítics de caire nacionalista que van despertar en un sector considerable de la societat l'afany per a ampliar els nivells de desenvolupament econòmic, de recuperar el passat, de revitalitzar la llengua pròpia, de preservar la identitat.

En aquest context, durant la Renaixença, la cuina s'utilitzava, com la llengua, per a crear identitat: es van consignar recursos econòmics per a la recuperació de plats tradicionals i per a l'edició d'acurats i pràctics receptaris. La tendència va continuar durant el primer terç del segle XX, tot coincidint amb el Noucentisme. D'aquesta època daten dues figures importants: el periodista i polític gironí Ferran Agulló, autor del *Llibre de la cuina catalana*, publicat el 1928, i el qualificat cuiner manresà Ignasi Domènec, que va contribuir a difondre l'alta cuina francesa entre la burgesia catalana. El 1936, a punt de començar la Guerra Civil, va publicar *La teca. La veritable cuina casolana de Catalunya*. La Guerra Civil va sumir en l'oblit ambdues obres, recuperades recentment. L'enfrontament va provocar destrucció, pobresa i fam a Catalunya, on el menjar va esdevenir per a un ampli sector de la societat una autèntica obsessió.

Les dificultats econòmiques i la penúria, especialment per als vençuts, van marcar la llarga postguerra sota la dictadura franquista. La poca literatura culinària que es va publicar estava sistemàticament redactada en espanyol i tenia com a tema la cocina espanyola, com la molt valuosa *Nuestra cocina. Gastronomía e història*, de Néstor Luján i Joan Perucho, publicada a Barcelona el 1970. En la recuperació de la cuina catalana durant la darrera fase del franquisme va jugar un paper important Josep Pla, amb el seu nostàlgic i testamentari *El que hem menjat*, del 1972.

Amb la restauració de la democràcia, l'estructuració de l'Estat en autonomies i l'auge del turisme de masses, la cuina catalana va experimentar, des del 1985, una forta embranzida, que es va manifestar en dos corrents paral·lels i complementaris: la recuperació i posada al dia de la cuina tradicional davant la pressió de la globalització alimentària impulsada per les multinacionals del sector, i la creació d'una alta cuina catalana, que ben aviat va ser capaç de superar la seva inicial dependència de la *nouvelle cuisine* francesa.

Durant la darrera dècada del segle XX i la primera del XXI, una generació de cuiners tècnicament ben preparats a les escoles de restauració i hostaleria, i amb una formació cultural cada cop més àmplia, han tornat a col·locar la cuina catalana a l'avantguarda de l'escala mundial. La seva creativitat i qualitat han estat internacionalment reconegudes i alguns cuiners han esdevingut, fins i tot, fenòmens mediàtics. Tot això ha estat possible perquè la cuina catalana té una llarga tradició, disposa d'arrels fondes, amb les quals es pot experimentar i crear, sense perdre la identitat.



9. Conclusió

Com més es conegui la cuina tradicional, més potent i innovadora serà la cuina creativa. Com més atrevida sigui la cuina creativa, més de pressa avançarà la cuina tradicional. Ambdues modalitats no són contradictòries, sinó complementàries; no són concurrents, sinó convergents. En aquest plantejament s'insereix el present projecte, que vol esdevenir una eina eficaç al servei de la cuina de restauració i domèstica del nostre país, que vol contribuir a posar ordre en un llegat gastronòmic extens, complex i encara poc estudiat. Estem convençuts que tothom —cuiners, productors, empresaris i estudiosos— hem de contribuir a preservar i a difondre aquest patrimoni cultural, ja que és un dels elements que formen la nostra identitat com a poble.

Obtenir el reconeixement de **la cuina catalana com a Patrimoni Immaterial de la Humanitat** per part de la **UNESCO** ha de ser un objectiu comú que ens permeti una empenta definitiva per a la preservació d'un patrimoni culinari i gastronòmic propi, que ens identifica com a país. Però també ha de ser una empenta per al futur de múltiples sectors que generen riquesa a casa nostra i que han de continuar evolucionant i innovant gràcies a la solidesa d'una cultura que actua com a base i motor d'un país que vol ser emprenedor i liderar processos creatius, de recerca, econòmics i socials que facin del país un territori on les arrels i les tradicions posen en valor la fidelitat i recuperació d'un passat i la recerca per a traçar nous camins.



Amb la participació de:

Escoles de Restauració i Hostaleria

Escoles i Centres d'Ensenyament de Primària i Secundària

Gremis d'Hostaleria i Restauració

Gremis Sectorials de Carnissers, Bacallaners, Peixaters, Flequers, Pastissers

Mercats Municipals

MERCABARNA

Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya

Sindicats agroalimentaris

Associacions empresarials

* Pendent d'ampliació a mesura que es rebien les adhesions.

Amb el suport de

