



# La contraportada



QUIM PUIG

## Com els castellers

Mas es compromet a ajudar que la cuina catalana arribi a ser patrimoni de la humanitat en la presentació del receptari tradicional més complet

**M. Josep  
Jordan**



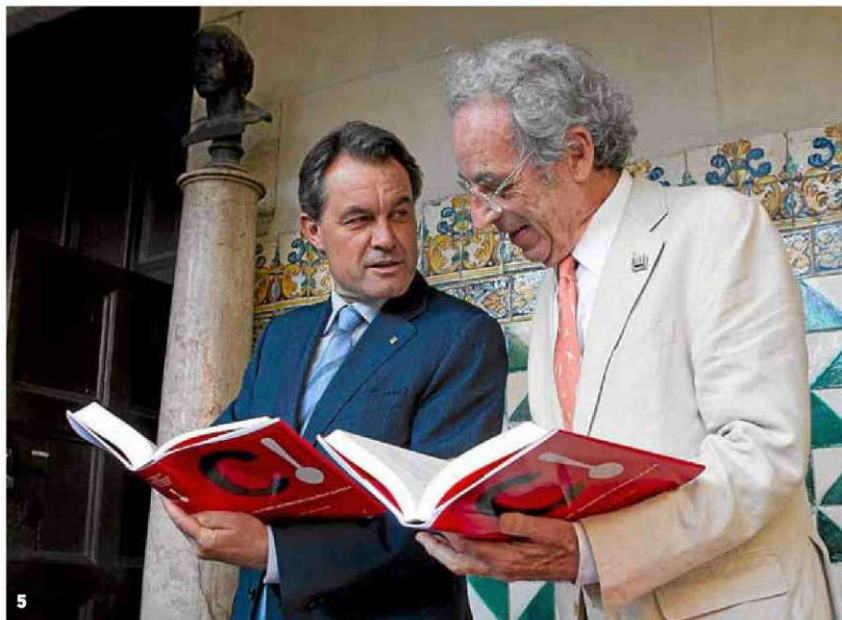
“Qui ens havia de dir fa 15 anys que la gastronomia catalana passaria al davant de la gran cuina francesa?”, reflexionava ahir Artur Mas en la presentació a l'Institut d'Estudis Catalans del *Corpus del patrimoni culinari català*, el receptari més complet que mai s'ha fet de la cuina del país i que “no és només un llibre” perquè “té a veure amb el fet de fer coses, projectar-se a nivell de país” i a més “recull segles d'innovació, creativitat però també de paciència i constància...”. Per això i perquè “l'empenta de molta gent ha situat la nostra gastronomia en primer lloc al món”, el president català es va comprometre ahir a donar su-

port a la proposta de candidatura a patrimoni de la humanitat per la Unesco, tal com li demanava Pepa Aymami, directora de la Fundació Institut Català de la Cuina.

“No és una tasca fàcil però estem en un moment en què ja podem començar a treballar-hi, perquè tenim una bona base”, comentava la diputada de CiU Àngels Ponsa, i en aquesta frase s'inclouien des de les càtedres universitàries vinculades fins a la promoció mediàtica que han suposat els llibres de Colman Andrews o la feina d'El Bulli, passant per la mateixa història i la literatura escrita sobre la nostra tradició secular a peu de fogons que ahir va sintetitzar el professor Antoni Riera. Del primer receptari conegut, *El llibre de Sent Soví* (encarregat per una família burgesa al segle XIV, recull una cuina refinada i culta) al nou *Corpus* hi trobem “un

llegat enorme d'arrels fondes a partir de les quals s'ha pogut donar l'avantguarda actual”.

Es tracta d'un volum que millora l'aparegut l'any 2006, on s'han recopilat 1.136 entrades numerades (200 més que l'anterior) i que funciona com un diccionari on les definicions són les receptes. Resulta també útil per al ciutadà de carrer “interessat a conèixer la cultura culinària del país”, comentava Joan Roca, un dels xefs que, com Mey Hofmann, Ly Leap i Josep Monje, amb la seva presència va voler donar suport a l'edició d'un catàleg fonamental si es vol aconseguir el reconeixement universal de la cuina catalana. “Però no hem de perdre de vista que la nostra gastronomia és important per si mateixa independentment del que decideixi la Unesco”, apuntava Roca amb la saviesa que el caracteritza.



FOTOS: JORDI SOTERAS

● AGITADO, NO MEZCLADO

## 'Pit i collons'



**DANIEL VÁZQUEZ SALLÉS**  
Los invitados van llenando la sala Prat de la Riba del Institut d'Estudis Catalans (IEC). Se presenta el libro

*Corpus del patrimoni culinari català* (La Magrana), y para la presentación de un libro ideado para poder lograr que «la cocina catalana sea declarada Patrimonio cultural de la humanidad por la Unesco», se espera al **Rei Artur**. El President llega tarde, pero cuando hace su aparición acompañado de **Salvador Giner**, presidente de l'IEC, su sonrisa Profident atrae los objetivos de las cámaras y convierte en luciérnagas luminosas las pupilas de los que esperan la palmadita en la espalda. Como manda el guión, Mas y Giner ojean el recetario y tras bañar la gula en el fricandó, dejan el libro sobre la mesa y entran en la sala protegidos por un *segurata*. A pesar del protocolo, al Honorable le da tiempo a contestar con «un molt bé» a un «salut i per molts anys!» dicho por

un espontáneo. Sin duda ha heredado gestos de **Kuato**, su antecesor convergente. La gente y los Vips están felices. «Yo no soy Vip, soy el humilde editor», me corrige **Joaquim Palau**. Para un presunto autor como yo, un editor siempre es un Vip, querido **Watson**.

El corpus merece elogios del personal «Una obra magnífica», asegura el jefe y pedagogo **Mey Hoffman**, que servirá para reivindicar una cultura culinaria de podio olímpico. Pero es de recibo restituir en el trono a **Toni Massanés**, director de la Fundación Alicia y crítico gastronómico. El es el tipo del sombrero, sí, ése, el alto, y este nuevo corpus con más de 1.000 recetas ideado por **Pepa Aymami**, presidenta de la Fundació Catalana de Cuina, es mucho más que un hijo putativo del que inventario Massanés hace unos años. Al César lo que es del César. En la mesa, Aymami hace un discurso que busca justificarse, «lo meu no es parlar, es fer», tras asegurar que han pedido

a Mas que venga para lograr su reivindicación a la Unesco. Por suerte, tenemos a un President que es como una navaja suiza: vale para un roto, para un descosido y para un desalojo. En el flanco izquierdo, Giner escucha y cuando le toca el turno dice que el libro «nos adentra en

● Tenemos un President que es como una navaja suiza: vale para un roto, un descosido y un desalojo

un mundo de texturas, sabores y olores extraordinarios», aunque aprovecha el turno de palabra para reivindicar algo que huele a 10%: «Crec, señor President, que l'Institut compleix amb el que se li ha demanat». El científico **Antoni Riera** hace un recorrido histórico por la cocina catalana, del Sent Soví al Corpus, y critica el papel poco patrio jugado por **Luján**

y **Perucho**, para glorificar seguidamente a **Pla** por su libro *El que hem menjat*. Y también interviene **Xavier Mestres**, el cual, postula por lo tradicional y hace malabares para no hablar de **Adrià**. De las intervenciones, escucho con devoción la de **Joan B. Renart**, consejero de Vichy Catalán, empresa patrocinadora del libro. «*Sempre hem recolzat la gastronomia catalana*», dice. Nosotros le damos las gracias por haber logrado hacer, en épocas culinariamente más aciagas, nuestras digestiones y resacas menos calamitosas. En cuanto al President,

es un buen orador, pero se le nota cansado. Y aunque no olvida un eslogan patrio, «*la cuina es l'orgull del Cataunya*» (no sabe pronunciar Catalunya), Mas está obsesionado con un lema de nuevo cuño, «*amb poc es pot fer molt*». Tiemblan los presentes cuando recuerdan unos de los lemas culinarios preferidos de CIU: «*El peix al cove*». Raspas de sardina.

Me quedo con la frase del maestro **Joan Roca**, presente en el acto: «*En temps difícils, pit i collons*».

danielvazquezsalles@hotmail.com

- 1. Joan Roca y Mey Hoffman.
- 2. El crítico Miquel Sent.
- 3. Toni Massanés y Tana Collado.
- 4. Joan B. Renart de Vichy Català.
- 5. El President Artur Mas y Salvador Giner.



## La contraportada Maria Josep Jordan

# La cuina, com els castells

Artur Mas es compromet a ajudar que la cuina catalana arribi a ser patrimoni de la humanitat en la presentació del receptari tradicional més complet mai publicat

“Qui ens havia de dir fa 15 anys que la gastronomia catalana passaria al davant de la gran cuina francesa?”, reflexionava Artur Mas en la presentació a l'Institut d'Estudis Catalans del *Corpus del patrimoni culinari català*, el receptari més complet que mai s'ha fet de la cuina del país i que “no és només un llibre” perquè “té a veure amb el fet de fer coses, projectar-se a nivell de país” i a més “recull segles d'innovació, creativitat però també de paciència i constància...”. Per això i perquè “l'empenta de molta gent ha situat la nostra gastronomia en primer lloc al món”, el president català es va comprometre ahir a donar suport a la proposta de candidatura a patrimoni de la humanitat per la Unesco, tal com li demanava Pepa Aymamí, directora de la Fundació Institut Català de la Cuina.

“No és una tasca fàcil però estem en un moment en què ja podem començar a treballar-hi, perquè tenim una bona base”, comentava la diputada de CiU Àngels Ponsa, i en aquesta frase s'inclouen des de les càtedres universitàries vinculades fins a la promoció mediàtica que han suposat els llibres de Colman Andrews o la feina d'El Bulli, passant per la mateixa història i la literatura escrita sobre la nostra tradició secular a peu de fogons que ahir va sintetitzar el professor Antoni Riera. Del primer receptari conegut, *El llibre de Sent Soví* (encarregat per una família burgesa al segle XIV, recull una cuina refinada i culta) al nou *Corpus* hi trobem “un llegat enorme d'arrels fondes a partir de les quals s'ha pogut donar l'avantguarda actual”.

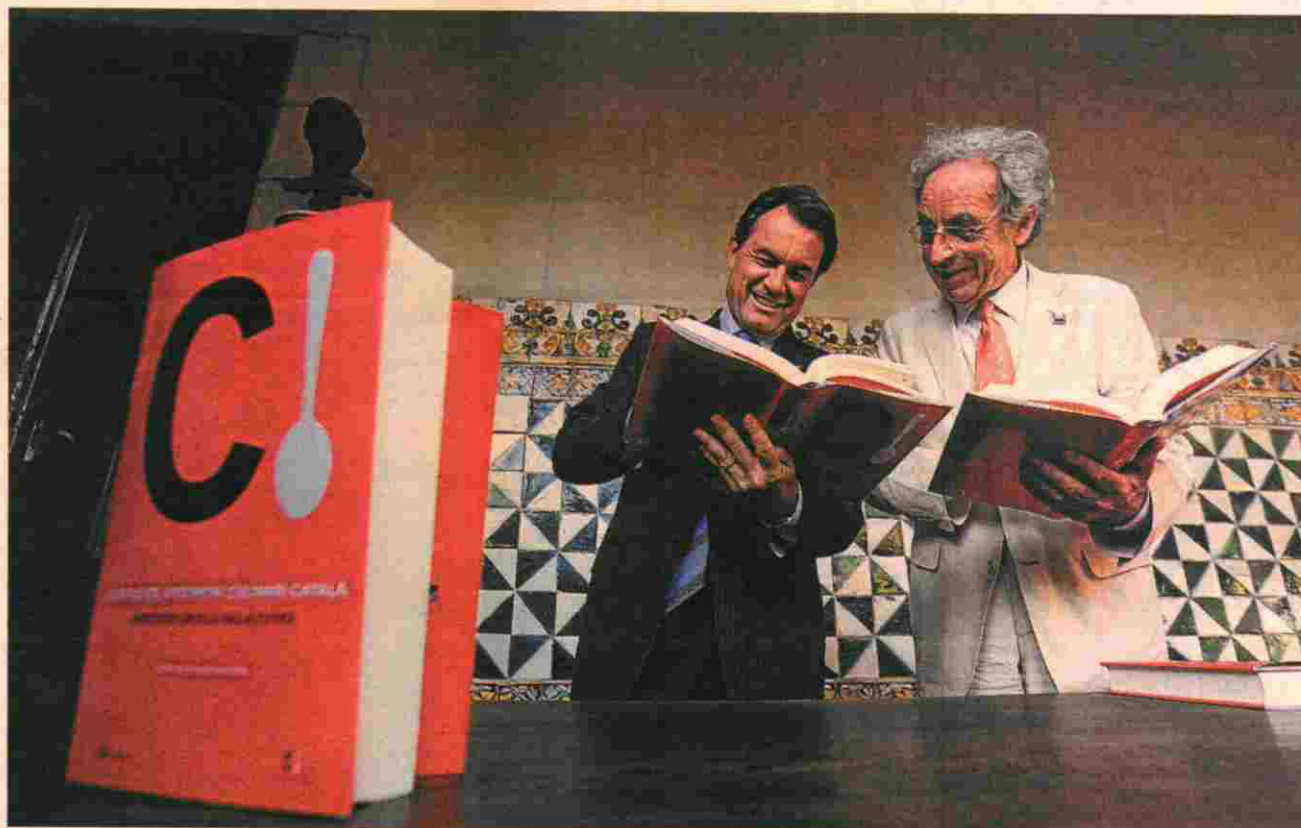
Es tracta d'un volum que millora l'aparegut l'any 2006, on s'han recopilat 1.136 entrades numerades (200



**Artur Mas i Salvador Giner** en la presentació del receptari a l'IEC ■ QUIM PUIG

més que l'anterior) i que funciona com un diccionari on les definicions són les receptes. Resulta també útil per al ciutadà de carrer “interessat a conèixer la cultura culinària del país”, comentava Joan Roca, un dels xefs que, com Mey Hofmann, Ly Leap i Josep Monje, amb la seva presència va voler donar su-

port a l'edició d'un catàleg fonamental si es vol aconseguir el reconeixement universal de la cuina catalana. “Però no hem de perdre de vista que la nostra gastronomia és important per si mateixa independentment del que decideixi la Unesco”, apuntava Roca amb la saviesa que el caracteritza. ■



ALEX GARCIA

Artur Mas, president de la Generalitat, i Salvador Giner, president de l'Institut d'Estudis Catalans, contemplen el nou *Corpus*

## Exportem capipota

### EL MIRADOR

Alfred Rexach



**E**l dia en què per primer cop va ser elegit president de la Generalitat, Jordi Pujol va arribar a casa seva al vespre i va menjar un plat de verdura (mongeta tendra amb patates bullides, em penso) i un parell de rodanxes de lluç a la romana. Més frugal, impossible. En realitat, a Pujol no li va arribar a interessar mai de debò la cuina, i menys encara aquest plaer superior que ara anomenem gastronomia. Un dia se'm va acudir d'escriure-ho i unes setmanes més tard vaig rebre una invitaci3n per dinar amb ell, tots dos sols, a la Casa dels Canonges. Pujol, que feia d'amfitrió, va arribar una mica tard, però se li podia disculpar per les obligacions que tenia, i jo em vaig permetre d'amenitzar l'espera tot fent una copeta de fino de Jerez, que em va oferir un

cambrer ben amable que duia un uniforme negre molt rigorós amb botons daurats. Quan va arribar el president, i sense que ho demanés, li van servir un got ample amb uns quants glaçons i dos dits de Campari, així que vaig deduir que aquell era l'aperitiu que prenia habitualment.

Ja a taula, una taula petita per a dos, ens van portar bacallà a la catalana, amb panses i pinyons, i medallons de filet de vedella amb crema, que em va semblar que era una deliciosa salsa espanyola. Vins del país, blanc i negre, tot i que, personalment, per al bacallà jo m'hauria estimat més un vi negre lleuger i afruitat i, per postres, un assortit de dolços catalans, fins i de bona qualitat. Dos cafès -no vaig gosar demanar un whisky per no abusar-van posar fi a l'apat, que el president va acabar amb certa pressa tot adduint compromisos inajornables (sempre he sospitat que va fer una becaina que l'ajudaria a continuar mantenint el ritme tan frenètic de

treball que tenia).

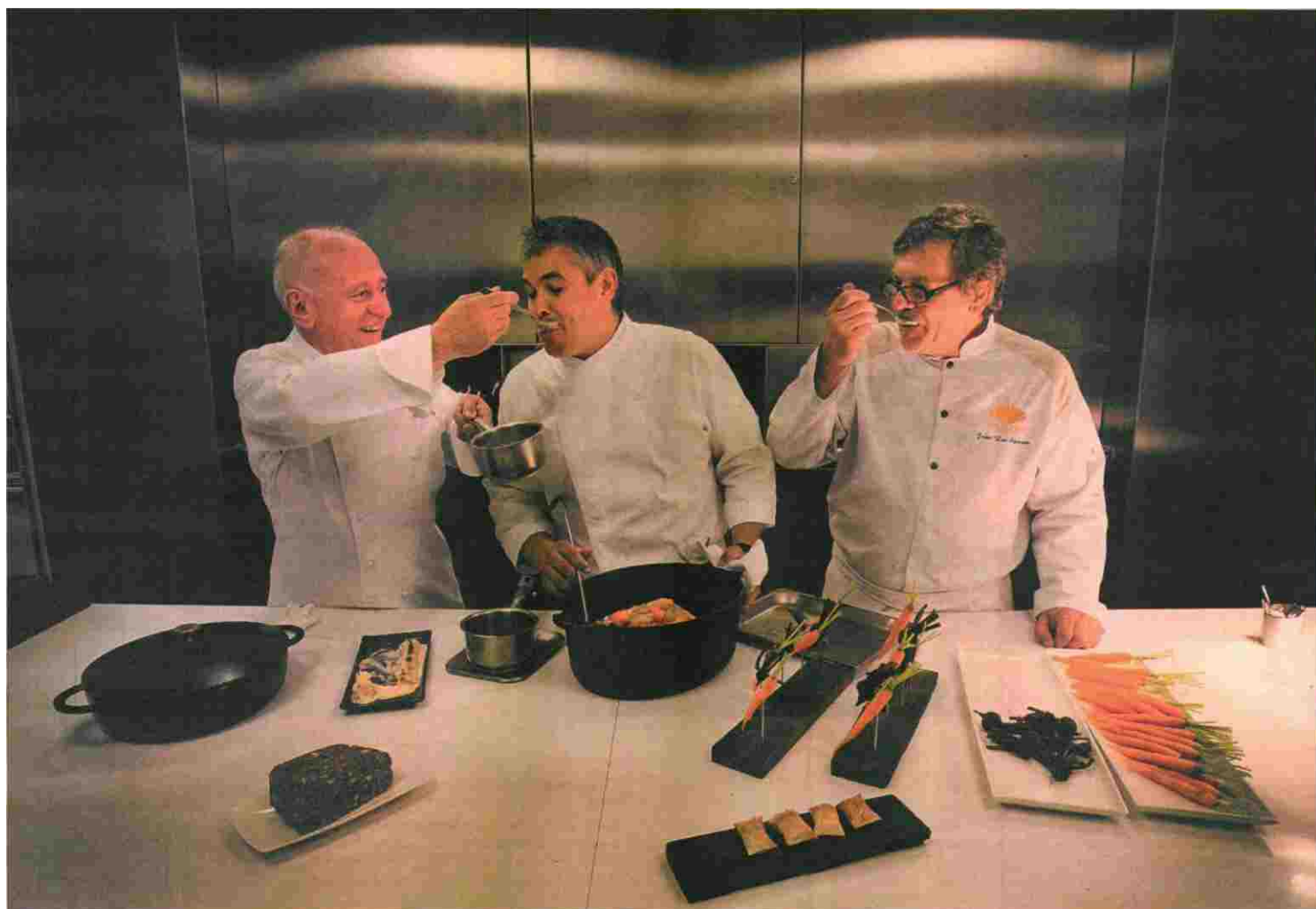
"Com pots veure, aquí mengem perfectament", em va etzibar Pujol, en un to que no admetia gaires matisacions, uns segons abans d'anar-se'n i després d'indicar al noi dels botons daurats que ja em podia acompanyar fins a la sortida quan m'hagués acabat el cafetó. Aleshores vaig deduir, i ho continuo deduint, que a l'home que va dirigir aquest país durant 24 anys, que ja en són una bona pila, les qüestions culinàries no l'amoïnaven gens, cosa que em continua semblant un error greu d'apreciació, ja que Catalunya posseeix un dels patrimonis gastronòmics més antics, rics i variats de l'hemisferi occidental.

Bé hi ha el *Llibre de Sent Soví*, editat en català al segle XIV (1324) o el *Llibre del Coc* (1490), unes mostres primerenques d'un coneixement i fins i tot d'un art culinari que es van arribar a escampar per la Mediterrània i van penetrar amb força en llocs tan exclu-

sius com la cort florentina dels Medici o la milanesa dels Sforza. Bé hi ha una plèiade de cuiners de primer nivell, amb fama i prestigi mundials, capaços d'atreure -ja ho fan- un turisme culte, de nivell alt i poder adquisitiu potent. Bé hi ha una sèrie de productes alimentaris de primeríssima qualitat, susceptibles de ser cuinats i presentats com a menes d'allò més exquisides.

Si l'exportaci3n és la sortida a la crisi, exportem, doncs, producte i cuina catalanes. Catalunya no té petroli, però té gambes de Palamós. Catalunya no té gas, però cria uns pollastres de pota blava tendres i succulents. Catalunya no té minerals, però disposa dels finíssims pèsols primaverals del Maresme o de les carxofes extraordinàries del Prat, i no cal dir res de la mai ben ponderada patata del bufet. A més, esclar, d'un receptari ampli i variadíssim, elaborat pels cuiners més competents d'Europa.

President: Exportem capipota!



ALEX GARCIA

**Mestres.** Carles Gaig, Nandu Jubany i Jean Luc Figueras cuinen canelons i pollastre rostit

# CUINA CATALANA

## Un patrimoni succulent

● El nou 'Corpus' de la gastronomia catalana inclou més de mil receptes

● La cuina catalana aspira a ser patrimoni de la humanitat

**CRISTINA JOLONCH**  
Barcelona

"Com més he pogut viatjar i provar altres cuines, més em fascina la nostra i més orgullós estic que hi hagi gent entossudada a defensar-la i preservar-la. Aquesta cuina del xup-xup, de l'a poc a poc, dels rostits, té una base molt

sòlida. Els qui la van inventar, hi toquen". La reflexió és de Nandu Jubany i la fa davant uns canelons acabats de gratinar i un pollastre succulent que ha preparat juntament amb els seus col·legues Carles Gaig i Jean Luc Figueras. És aquest últim qui deixa anar la frase provocadora: "La cuina catalana no existeix",

davant la qual Jubany es limita a respondre amb un espontani: "però què dius?" mentre amb l'ajuda d'un cullerot continua empastifant el pollastre amb el suc del rostit.

Figueras, que estima i coneix la cuina catalana tan bé com els amics que l'acompanyen, es refereix que aquesta és la suma de

moltes altres cuines i de tants altres productes que van arribar de fora i que avui són ingredients fonamentals. "És una cuina oberta al món, d'aprofitament, enriquida per influències múltiples i per una diversitat de paisatge increïble".

Carles Gaig assenyala alguns dels plats i ingredients propis del

receptari català de procedència forana: des del bacallà, que malgrat la seva importància no arriba precisament de les costes catalanes. Parla de l'omnipresent tomàquet, de la patata, de l'albergínia, de plats tan tradicionals com els canelons, els macarrons o el fricandó, que un dia van arribar d'altres llocs i es van anar integrant al receptari. I recorda: "Sempre vam ser un país de porc, de vedella i de be. Però, sobretot, de porc".

CONTINUA A LA PÀGINA SEGUENT >>>



2 LA VANGUARDIA

VIURE

DIJOUS, 30 JUNY 2011

CUINA CATALANA, UN PATRIMONI SUCULENT UNA FEINA D'INVESTIGACIÓ A FONDS

# Un receptari enriquit per moltes i variades cuines

» VE DE LA PÀGINA ANTERIOR

Josep Pla ja ho va deixar escrit a *El que hem menjat*: "Aquest és un país en què la gent porta el sentit pràctic i econòmic a la sang, sobretot en les coses de caràcter habitual. Així, no és pas estrany que l'aprofitament dels productes del porc s'hagi portat als extrems en què s'utilitza. De l'animal s'aprofita tot: de les orelles als peus i del morro a la cua".

Plats ancestrals, influències dels pobles veïns, gustos que han viatjat des de diversos llocs per quedar-se aquí... Què és la cuina tradicional? Toni Massanés, que al seu dia va dirigir la feina d'investigació amb què ara fa cinc anys es va poder donar contingut al primer *Corpus de la cuina catalana*, impulsat per l'Institut Català de la Cuina, ho veu ben clar: "És la que durant un cert temps s'ha practicat en un determinat territori. La tradicionalitat d'un plat no depèn ni de la procedència dels ingredients, ni de l'origen de la recepta, ni de bon tros d'una cosa tan difícil d'identificar com el caràcter local. Depèn del fet que al llarg de diverses generacions un grup de veïns decidís repetir la recepta que el fa possible".

Massanés està convençut que el receptari "no pot ser un fòssil i que s'ha de desideologitzar". "Es tan viu com la llengua, i constitueix un objecte cultural. Al diccionari, al cap d'un quant temps de fer-lo servir, s'hi incorporen paraules noves. Amb les receptes passa el mateix: cal revisar-les continuament perquè siguin un reflex de la realitat".

Aquest patrimoni tan suculent, aquest inventari amb més de mil receptes en una versió renovada i ampliada, està recollit al nou *Corpus del patrimoni culinari català* (La Magrana), que l'Institut Català de la Cuina va presentar dimarts en un acte que va comptar amb la presència del president de la Generalitat, Artur Mas. L'obra es va mostrar com una feina col·lectiva que ha dirigit un comitè científic de prestigi internacional reconegut.

Segons la directora de la Fundació Institut Català de la Cuina, Pepa Aymami, l'ocasió era perfecta per fer el primer pas que ha de conduir cap al reconeixement, per part de la Unesco, de la cuina catalana com a patrimoni cultural immaterial de la humanitat. "Tot i que el llibre va sortir fa un parell de mesos, hem tardat a presentar-lo perquè necessitàvem la implicació del president de la Generalitat -explica a *La Vanguardia*-. Ja disposem de la implicació dels restauradors i de la universitat, així com de l'Institut d'Estudis Catalans. Però és fonamental que el Govern de Catalunya regreui en aquesta candidatura per tal que al seu dia la presenti a Espanya i es pugui defensar a escala estatal".



Els **escabets** es descriuen al *Larousse gastronomique* com a "pasta d'origen àrab que va arribar a Itàlia al segle II d.C.". Juntament amb la recepta clàssica, el *Corpus* inclou els que s'elaboren amb bacallà, llet i canyella, així com els de frare i de cardenal.

Enfarineu i fregiu les sardines. Reserveu-les en una cassola. Al mateix oli, fregiu-hi alls, afegiu-hi pebre, vinagre i llorer i deixeu reduir el vinagre. Afegiu-hi una mica d'aigua i deixeu que bulli per aconseguir un **escabets**, una elaboració heretada dels àrabs.

Els **canelons**, el plat de Sant Esteve per excel·lència i de molts diumenges en família, van arribar a Barcelona a través dels cuiners italians que oficiaven en restaurants de la ciutat cap al segle XVI, per convertir-se en un plat de la cuina burgesa.

El **fricandó**, un dels plats amb vedella més populars, és originari de França. El nou *Corpus* inclou les receptes amb moixernons i les variants amb porc, be i també el fricandó de tonyina. Aquest darrer plat es cuina igual com si fos carn.

N'hi ha prou amb escórrer el bacallà i barrejar-lo amb tomàquets en bocins i olives negres i amanir-lo amb oli, sal i pebre per preparar una esqueixada, una de les diverses preparacions a base de **bacallà**, que no procedeix de la costa catalana.

**RECEPTES VIVES**  
**Per Toni Massanés, el receptari és una cosa tan viva i dinàmica com la llengua**

**CUINA AMB MARCA**  
**Més de cent restaurants disposen del segell de la marca Cuina Catalana**

El reconeixement de la gastronomia d'un territori com a patrimoni cultural immaterial de la humanitat és pràcticament nou. L'any passat per primera vegada el van obtenir els francesos, pels seus àpats gastronòmics; els mexicans, per la cuina tradicional

michoacana, i també la dieta mediterrània. La cuina catalana podria ser la propera candidata.

Lluís Garcia, cap del departament de patrimoni del centre Unesco de Catalunya, considera que hi ha possibilitats, però que encara hi ha un llarg camí per recórrer. "Calen almenys tres anys per elaborar una candidatura, i és un procés molt lent". Per aquest expert, el que és important és que la iniciativa parteixi de la comunitat, un requisit indispensable. "Malgrat que es necessiten tots els suports, el primer que cal fer és posar-se a treballar a fons i després llançar la proposta públicament".

Tant si obté el reconeixement de la Unesco com si no, la gastronomia catalana té un gran reconeixement, i això ja és un motiu per estar-ne satisfets. Joan Roca és d'aquest parer: "La nostra cuina ha estat, és i serà important,

independentment que es reconegui com a patrimoni immaterial de la humanitat o no. Assolir el nivell de qualitat de la cuina catalana i el reconeixement que té actualment a escala internacional és molt més difícil que no pas aconseguir que es reconegui com a patrimoni de la humanitat. Això ja ho veurem, però ara mateix tenim moltíssimes coses".

Ara com ara, l'Institut Català de la Cuina ha aconseguit impulsar la feina que ha donat origen al *Corpus del patrimoni català* i llançar la marca Cuina Catalana, un segell que tenen 113 restaurants, als quals s'exigeix que un 40 per cent dels plats formin part d'aquestes receptes que recull el *Corpus*, enunciades amb els mateixos termes que es fan servir al llibre. Entre les directrius de l'inventari, que va marcar Toni Massanés, s'establia la selecció de plats, no pas de productes,

que es cuinessin a casa i que es trobessin en més d'un lloc, de manera que no es pogués caure en especialitats que fossin les d'una família o una menja totalment aïllada.

Un altre requisit fonamental va ser que l'estudi inclogués tot el territori, tant rural com urbà, i que abans es portés a terme un estudi previ, amb una bibliografia àmplia. El *Corpus*, que es va presentar dimarts, conté més de 1.000 receptes. "Així com tenim un dèficit històric pel que fa a l'estimació del producte -conclou Massanés-, cal reconèixer que és difícil trobar al món una densitat de receptari comparable al català". La varietat i la riquesa que presenta podrien arribar a ser patrimoni de la humanitat. En qualsevol cas, aquesta cuina del xup-xup i la poc a poc de què parlava Jubany continuarà sent un tresor perible i gustós. ■



## Plats que van immigrar

Alguns dels productes o elaboracions més característics de la cuina catalana van arribar d'altres llocs. A les imatges, plats de Carles Gaig.



CARLOS ALLENDE

La cuina d'aprofitament reflecteix la importància de les restes a la cuina catalana. El **capipota** presenta diverses variants, com ara la substitució del sofregit per samfaina, que s'elabora amb ingredients que temps enrere van arribar d'Amèrica.



Portada  
Fotos  
Fòrum  
Fòrum Pobles  
Agenda  
Borsa Treball  
Classificats  
Diccionaris

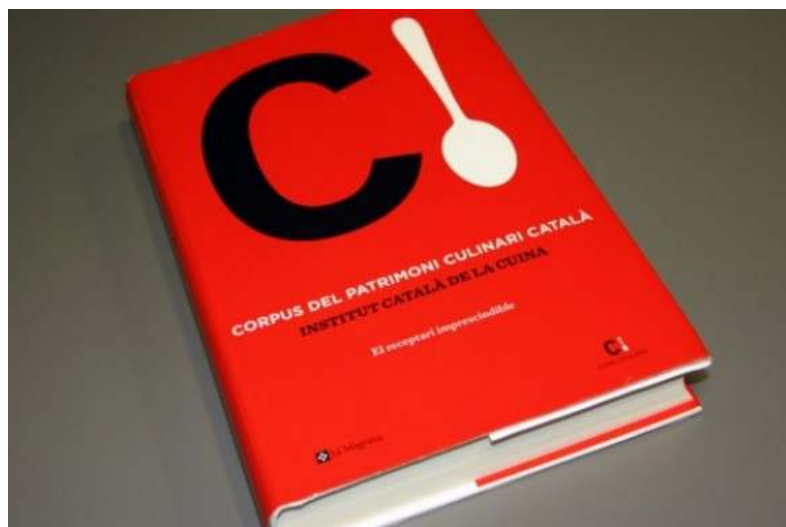
Successos  
Política  
Economia  
Societat  
Cultura  
Espectacles  
Fires i festes  
Esports  
Internet  
Municipis



ACN / Redacció | Actualitzat el 19/06/2011 a

## La cuina catalana vol ser patrimoni immaterial de la humanitat

*L'Institut Català de la Cuina ha publicat una edició revisada i ampliada del «Corpus del patrimoni culinari català»*



*La nova versió del 'Corpus del patrimoni culinari català' suposa una nova passa cap al rec*

*de la Unesco. Foto: Margalida Amengual / ACN*

La cuina catalana està una mica més a prop de ser patrimoni immaterial de la humanitat després que l'Institut Català de la Cuina hagi publicat una edició revisada i ampliada del 'Corpus del patrimoni culinari català'. La recopilació de d'aquestes 1.136 receptes de la cuina catalana, numerades i ordenades alfabèticament i per tipus de plat, suposen una base sòlida per començar el projecte de candidatura per al reconeixement de la Unesco, que està previst pels pròxims dos anys. Pepa Aymamí, directora de la Fundació de l'Institut Català de la Cuina, ha assegurat que per aconseguir l'objectiu ara es necessita el suport de les institucions.

Era cap a l'any 2000 quan l'Institut Català de la Cuina es va posar a treballar en el projecte de confecció del Corpus Català de la Cuina. D'aquella primera tanda de llibres en va sortir el 'Corpus culinari de Catalunya', publicat al 2006. Però l'equip de professionals i acadèmics que hi van treballar, liderats per la directora de la Fundació de l'Institut Català de la Cuina (FICC) Pepa Aymamí, van seguir al peu del canó.

Des del 2006 ençà es van seguir recopilant receptes i variants i ara s'ha publicat el 'Corpus del patrimoni culinari català', un volum revisat i ampliat que inclou 1.136 receptes de tot Catalunya. És, però, com ha destacat Mònica Colomer membre del projecte, un corpus "obert" ja que la cuina és viva, dinàmica i canviant.

El volum s'ha fet a partir d'un procés d'investigació a base de l'anàlisi de cartes de restaurants i enquestes a restauradors i particulars de tot el territori. Diverses personalitats de renom de la nostra gastronomia hi han participat, entre elles Fermí Puig, Carles Gaig, Carme Rusalleda, Ferran Adrià, els germans Roca i Ramon. Un dels problemes que s'han trobat els professionals en analitzar les cartes és el nom dels plats ja que "sovint no reflecteix la realitat del plat", ha dit Colomer, sobretot perquè el creador n'ha buscat un nom més poètic que no l'identifica.

S'han inclòs, finalment, aquelles que compleixen tres requisits: tenen 50 anys de permanència com a mínim, s'elaboren a tres o més indrets de Catalunya i no empraven productes forans. És a dir, un plat elaborat amb alvocat o el gaspatxo encara no hi estan inclosos, però sí que ho està l'ensalada russa de la que se'n té constància fa més de 50 anys.





**iBaneasto cuenta AZUL al 3,40% TAE**  
Tienes tu dinero totalmente disponible, sin gastos, ni comisiones  
[www.ibaneastocuentaazul.com](http://www.ibaneastocuentaazul.com)

[¿Por qué registrarse?](#)[Regístrate](#)[Iniciar sesión](#)**EL PAÍS.COM** Cataluña

Jueves, 30/6/2011, 12:27 h

[Inicio](#) [Internacional](#) [Política](#) [España](#) [Deportes](#) [Economía](#) [Tecnología](#) [Cultura](#) [Gente y TV](#) [Sociedad](#) [Opinión](#) [Blogs](#) [In English](#)
[Andalucía](#) | [Cataluña](#) | [Comunidad Valenciana](#) | [Galicia](#) | [Madrid](#) | [País Vasco](#)
[ELPAIS.com](#) > [España](#) > [Cataluña](#)

# Las recetas tradicionales buscan su reconocimiento

## La cocina catalana quiere ser Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

ALBA CASANOVAS - Barcelona - 29/06/2011

Vota Resultado 21 votos



25

[Recomendar](#)

Los cocineros catalanes copan la primera línea de la excelencia culinaria. Ahora, les toca el turno a los platos tradicionales. El sector busca el reconocimiento mundial y que la gastronomía catalana sea considerada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Para ello, el Institut d'Estudis Catalans y el Institut Català de la Cuina presentaron ayer el Corpus del patrimonio Culinari Català, un inventario de recetas tradicionales. Al acto asistieron el presidente de la Generalitat, Artur Mas y, entre más de 100 asistentes, los cocineros Joan Roca y Carles Gaig.

La noticia en otros webs

- [webs en español](#)
- [en otros idiomas](#)

Bajo la premisa de que el pà amb tomàquet o la escudella lleguen a todas las mesas del mundo y que se codeen entre la élite, el presidente del Institut d'Estudis Catalans, Salvador Giner, indicó que "el patrimonio gastronómico es una parte intrínseca de un país". En 2005 se publicó el

Corpus de la cuina catalana, que recogió más de 900 recetas típicas y en el que participaron más de 400 restaurantes y particulares. La nueva obra va más allá. Joan Roca, de El Cellar de Can Roca, la definió como el "decálogo" de la cocina catalana tradicional. Y, según Giner, es el recetario "más exhaustivo" elaborado hasta el momento. Contiene 1.136 entradas numeradas y ordenadas por orden alfabético, y por tipo de plato. También incluye, al final de las quinientas páginas que lo conforman, un glosario con palabras técnicas relacionadas con el arte de cocinar y degustar.

"¿Quién nos iba a decir que pasaríamos por delante de la cocina francesa?", se preguntó Artur Mas, que manifestó que la gastronomía catalana puede ser un elemento dinamizador de la economía. Señaló que es "una excelente embajadora" para presentarse ante el mundo porque "crea turismo y estímulos económicos". Mas añadió que "forma parte de la cultura y de la identidad de Cataluña". Hubo un tiempo, no obstante, en que pasó desapercibida. "La gastronomía y la alimentación se ha menospreciado durante años, porque son tan cotidianas y omnipresentes que han acabado siendo invisibles", explicó Xavier Medina, miembro del Consejo Científico que ha elaborado el libro.

Respecto al reconocimiento por parte de la UNESCO, Roca resaltó que "la historia avala la gastronomía". Mas, por su parte, se comprometió a respaldar la candidatura, que equiparó con los castellers, Patrimonio de la Humanidad desde el pasado mes de noviembre. Mientras, aficionados y expertos de la cocina tienen una cita con el ya tradicional el pollo con cigalas, las albóndigas con sepia y guisantes o, porque no, con el típico arroz a la cubana.

## Última Hora

**Oier Ardanaz Armendariz**, el etarra detenido en Francia la pasada noche, se encontraba huido desde el mes de octubre de 2008, cuando desapareció tras producirse una operación de la Guardia Civil contra SEGI.



**Grabador de mano para iPod**  
Precio 144 €



**El Seguro de tu coche con Mapfre**  
Consigue hasta un 35% de dto al contratar tu seguro de coche con Mapfre. 902 199 344  
[www.mapfre.com](http://www.mapfre.com)

**Curso Inglés Intensivo**

**Curso Intensivo de Inglés**  
Habla Inglés en 6 meses ¡Sin desplazamientos ni horarios!  
[www.quecursar.com](http://www.quecursar.com)



**¿Quieres ser Community Manager?**  
Aprende los secretos del Social Media Marketing y ¡Encuentra trabajo ya!  
[www.cursos-deustoformacion](http://www.cursos-deustoformacion)

Vota Resultado 21 votos

[Imprimir](#) [Estadística](#) [Enviar](#)  
[Corregir](#) [Derechos](#)

Compartir: [¿Qué es esto?](#)

Puedes utilizar el teclado:  
[+](#) [-](#) Texto



**Identificarse Registrarse Poner anuncio gratis Añadir empresa gratis Ed. Electrónicas**

Interempresas > Distribución Cárnica > Artículos y noticias > Noticias > **El presidente de la Generalitat Catalana preser**  
**29/06/2011**

Recomendar

Sé el primero de tus amigos en recomendar esto.

## DISTRIBUCIÓN CÁRNICA

### Feria Virtual

Carnicería

Charcutería

Huevos

[Efectuar MultiConsulta](#)

### Productos

Fichas de producto

### Directorio

Por empresas

Por marcas

Por productos

### Información del sector

Artículos y reportajes

Noticias

Actualidad empresarial

Entrevistas

Opinión

Calendario Ferias

### Revistas digitales

Interempresas Distribución Alimentaria

## El presidente de la Generalitat Catalana | Patrimoni Culinari Català'

**29 de junio de 2011**

El presidente de la Generalitat de Catalunya, Artur Mas, afirmó que el patrimonio culinari català' es una salida para la payesía catalan obra en el Institut d'Estudis Catalans (IEC) de Barcelona.

“Se trata de poner el paisaje en la cazuela, tal y como decía agricultores, ganaderos y pescadores”, señaló el presidente.

Sostuvo de igual manera que el campo catalán es muy rico pero tiene problemas para colocar su producción en el mercado intern

Asimismo, aseguró que la obra puede ser un elemento dinamiza momento en el que se viven “muestras de desconfianza, desesp se debe de hacer más.

Recordó que la [Unesco](#) declaró a los 'castellers' como patrimonio por lo que “no es imposible” que con este libro se logre algo sim hecho de que hace 15 años nadie hubiera dicho que Catalunya francesa.

El recetario, editado por el Institut Català de la Cuina, recoge 1. las albóndigas con sepia y guisantes.

## Noticias

30/06/2011 • Nueva vía de financiación para proyectos e ideas emprendedoras

30/06/2011 • Casi una de cada cuatro ofertas de trabajo del portal Quiero Empleo es para comerciales

LA NOSTRA COSTA BRAVA. LA TEVA.

Información y reservas: [www.costabrava.org](http://www.costabrava.org)

Anuncia't a partir de 3,2 € al dia a Barcelona

Barcelona

Anar a l'edició nacional

Dilluns, 20 de juny del 2011

[INICI](#) [AGENDA I CINEMA](#) [SERVEIS](#) [CANALS](#) [PARTICIPACIÓ](#) [REGISTRE](#) [BLOGS](#) [PRESENCIA](#) [SORTIM](#)
 
[Portada](#) [Territori](#) [Societat](#) [Punt divers](#) [Política](#) [Economia](#) [Cultura](#) [Comunicació](#) [Opinió](#) [Esports](#)

## Societat

« Enrere

13 comentaris

ENVIAR UN COMENTARI

Recomana-ho

## La cuina catalana vol ser patrimoni immaterial de la humanitat

L'Institut Català de la Cuina ha publicat una edició revisada i ampliada del 'Corpus del patrimoni culinari català'

Es posa un termini de dos anys per preparar el projecte de candidatura que anirà a la Unesco

18/06/11 10:10 - BARCELONA - ACN

La cuina catalana està una mica més a prop de ser patrimoni immaterial de la humanitat després que l'Institut Català de la Cuina hagi publicat una edició revisada i ampliada del 'Corpus del patrimoni culinari català'. La recopilació d'aquestes 1.136 receptes, numerades i ordenades alfabèticament i per tipus de plat, suposen una base sòlida per començar el projecte de candidatura per al reconeixement de la Unesco, que està previst pels pròxims dos anys. Pepa Aymamí, directora de la Fundació de l'Institut Català de la Cuina, ha assegurat que per aconseguir l'objectiu ara es necessita el suport de les institucions.



Plat de suquet de peix. Foto: ELPUNT.

Era cap a l'any 2000 quan l'Institut Català de la Cuina es va posar a treballar en el projecte de confecció del Corpus Català de la Cuina. D'aquella primera tanda de treball en va sortir el 'Corpus culinari de Catalunya', publicat al 2006. Però l'equip de professionals i acadèmics que hi van treballar, liderats per la directora de la Fundació de l'Institut Català de la Cuina (FICC) Pepa Aymamí, van seguir al peu del canó.

Des del 2006 ençà es van seguir recopilant receptes i variants i ara s'ha publicat el 'Corpus del patrimoni culinari català', un volum revisat i ampliat que inclou 1.136 receptes de tot Catalunya. És, però, com ha destacat Mònica Colomer membre del projecte, un corpus "obert" ja que la cuina és viva, dinàmica i canviant.

El volum s'ha fet a partir d'un procés d'investigació a base de l'anàlisi de cartes de restaurants i enquestes a restauradors i particulars de tot el territori. Diverses personalitats de renom de la nostra gastronomia hi han participat, entre elles Fermí Puig, Carles Gaig, Carne Ruscaldeda, Ferran Adrià, els germans Roca i Ramon Freixa. Un dels problemes que s'han trobat els professionals en analitzar les cartes és el nom dels plats ja que "sovint no reflecteix la realitat del plat", ha dit Colomer, sovint perquè el creador n'ha buscat un nom més poètic que no l'identifica.

S'han inclòs, finalment, aquelles que compleixen tres requisits: tenen 50 anys de permanència com a mínim, s'elaboren a tres o més indrets de Catalunya i no empen productes forans. És a dir, un plat elaborat amb alvocat o el gaspatxo encara no hi estan inclosos, però sí que ho està l'ensalada russa de la que se'n té constància des de fa més de 50 anys.

Aquest volum ha servit de base per tirar endavant la marca Cuina Catalana, un segell que distingeix aquells establiments que tenen un 40% de la seva carta de cuina catalana tradicional i que es comprometen a usar el màxim possible productes del territori i de temporada. Uns 135 restaurants ja disposen de la distinció i, malgrat no hi ha dades oficials, la majoria manifesta uns bons resultats ja que ha augmentat la curiositat pels establiments, ha fidelitzat la clientela i ha augmentat la demanda dels plats marcats amb la distinció.

La cuina tradicional forma part del patrimoni cultural immaterial d'un país i la cuina catalana comença a tenir el lloc que li pertoca dins el món gastronòmic, escriu Aymamí en el pròleg del Corpus. I és que, segons el seu parer, "la gent s'ha creat una il·lusió i comença a ser conscient que, més enllà de la Sagrada Família i algunes altres coses, la cuina és un element important dins la nostra cultura".

L'equip del FICC treballa amb la mirada posada en la declaració de patrimoni immaterial de la humanitat, un anhel que ha pres més forma després que al novembre passat la Unesco reconegués diverses gastronomies del món. De fet, Aymamí i Colomer posen un termini de dos anys per preparar el projecte de candidatura que anirà a la Unesco.

## Canvi de municipi

Tenim 1.853 municipis amb continguts locals. Trieu-ne un:

Municipi...

Anar-hi

[Llista municipis](#)

Darrers municipis visitats:

- Barcelona

Fés [Barcelona](#) la pàgina d'entrada

## Publicitat

Anuncia't a Barcelona a partir de 3,2 € al dia

[Clica aquí](#)

## Enquesta



L'Estat espanyol ha de reconèixer la independència de Kosova?

- Sí, perquè és la voluntat sobirana dels kosovars
- Sí, perquè la majoria de països l'han reconegut
- No, seria deixar via lliure a nacions com Catalunya
- No, la independència no es va pactar amb Sèrbia

Vota

Resultats



l'estat del trànsit  
Nou servei

## Cinema a Barcelona



Quina pel·lícula vols veure?  
A quina sala de cinema vols anar?

Per tirar endavant, però, Aymamí ha remarcat la necessitat de rebre el suport del teixit empresarial i la implicació de les institucions catalanes, sobretot dels departaments de Cultura, Turisme i Agricultura. De fet, la directora destaca la importància del turisme en aquest procés, ja que cada vegada busca més els plats que identifiquin la nostra "identitat".

Una de les primeres iniciatives que ha proposat el FICC és la introducció d'una esmena a la Llei de Cultura Popular amb la qual es demanarà la inclusió del terme 'cuina'. En aquesta línia, també, serà el president de la Generalitat, Artur Mas, qui presentarà públicament el 'Corpus del patrimoni culinari català' en un acte a l'Institut d'Estudis Catalans el pròxim 28 de juny.

Darrera actualització ( Dissabte, 18 de juny del 2011 10:24 )

DESAR AQUESTA PÀGINA A:



## COMENTARIS

**FERRAN DE MIGUEL BARNILS (CERDANYOLA DEL VALLÈS)**

Perfecte... res a dir...

Dissabte 18 juny 2011, 12:50

**ARNAU GAVALDÀ (FALSET)**

Res a dir? Despues de las declaraciones ayer del Conseller de Agricultura de la Generalitat, Sr. Josep MÀria Pelegrí pidiendo que consumamos productos de aqui y mencionando que "Si consumimos vino de La Rioja no estamos ayudando al empresariado catalan". Pelegrí, ha defendido lo que ha llamado "patriotismo alimentario".

Primero que estas peticiones o campañas son inútiles ya que el consumidor compra aquello que mas le satisface en funcion de la relacion calidad/precio excepto 3 idiotas. Estaremos de acuerdo que un Taittinger o un Moet Chandon son mejores que un Freixenet y que muchos vinos de LA ioja son superiores a muchos caldos del Priorat y que mucho marisco de Galicia es mejor que las gambas de L'Escala y asi por delante. Pero mucho peor que inutil estas peticiones son ridiculas y catetas, Cataluña es y, pretende y debe ser una economia exportadora y por tanto conseguir que sus productos se vendan en el exterior (ademas de logicamente en el interi

Dissabte 18 juny 2011, 13:10

**ARNAU GAVALDÀ (FALSET)**

pero sin embargo, sus lideres arengan la autarquia . Estas politicas economicas son ya ultrapasadas y ridiculas, en lugar de apelar al ridiculo ya en si nombre "patriotismo alimentario", deberia conseguir que los productos alimentarios aumenten su relacion calidad/precio para asi de forma natural ser consumidos mas aqui y que fuesen mas exportados. ¿ES ESTE EL GOBIERNO DE LOS MEJORES?, jo que tropa. . . . .

Dissabte 18 juny 2011, 13:13

**FERRAN DE MIGUEL BARNILS (CERDANYOLA DEL VALLÈS)**

Ves a la merda imbécil... Si no saps entendre el que ha dit en Pelegrí al menys no surtis per aquí a bordar... A Catalunya, tenim mes i mol millors vins que no pas hi puguin haver a la Rioja, o a la Seca... i te tot el dret de defensarlos allà on toqui, sobretot a Catalunya... on per desgracia i per mol poca cultura del vi, resulta que la gent demana alló que l'hi sona mes ... i el que l'hi sona es el vi de la Rioja, perque sempre ha estat el que han promocionat desde la Espanya, desde els temps dels frasquitos... Pelegrí, no ha dit en cap moment que no s'han de comprar i beure vins de la Rioja, sinó que el que ha dit, es alló que t'he explicat... i que tu no entendrás mai, per manca de capacitat intel·lectual ...

Dissabte 18 juny 2011, 13:35

**ARNAU GAVALDÀ (FALSET)**

Barnils, ya te lo dije hace dias pero sigues en tu imitacion de Chiquito de la Calzada, que no se escribe mol, se escribe molt.

Ah, y para tu informacion, no tengo el mas minimo interes en intercambio epistolar contigo, asi que ignorame y dejame que me divierta viendo como recibes por aqui las "caricias" de los de ERC y SI.

Como de costumbre, no me voy a rebajar a insultarte como tu sueles hacer habitualmente a quien no esta de acuerdo contigo, lo cual ya te define en si mismo.

Dissabte 18 juny 2011, 13:50

**ARNAU GAVALDÀ (FALSET)**

Noticia publicada en El Mundo.es hoy a las 13:37 horas.

El Conseller de Agricultura pide perdon por reclamar "patriotismo alimentario". Pelegrí ha pedido "disculpas" por haber instado a los catalanes al "patriotismo alimentario". El conseller ha añadido que pedira disculpas al presidente de la denominacion de origen La Rioja despues de que afirmara. . .

Parece que aun queda alguien en CiU con dos dedos de frente y le ha cantado los cuarenta a este conseller con



## DICCIONARIS

Consulteu aquí els diccionaris

www.diccionarios.com - www.diccionaris.cat

### Més llegides

20/06/11 02:00 BARCELONA.

**Els "indignats" guanyen crèdit**

20/06/11 02:00 BARCELONA.

**Messi pica a la porta de l'Olimp**

20/06/11 02:00 LONDRES.

**Parany hipotecari?**

20/06/11 02:00 BARCELONA.

**Recuperar sensacions**

20/06/11 02:00 BARCELONA.

**Petits però avançats**

20/06/11 00:00 BARCELONA.

**Diagonal Mar, 10 anys**

20/06/11 02:00 SANT JOAN DESPÍ.

**Les cuines de casa**

20/06/11 02:00 MADRID.

**Madrid lidera la protesta estatal contra la crisi i clama per una vaga general**

20/06/11 02:00 MADRID.

**Vides paral·leles**

20/06/11 02:00 BERLÍN.

**Credibilitat en joc**

### Tradueix-nos - Translate

Tria idioma - Select language

Barcelona

# La cuina catalana vol ser patrimoni immaterial de la humanitat

Actualitzat a les 12:33 h 18/06/2011

L'Institut Català de la Cuina ha presentat una edició revisada del "Corpus del patrimoni culinari català": una recopilació de 1.136 receptes de cuina catalana que pretén arribar a ser patrimoni immaterial de la humanitat. L'objectiu, per tant, és iniciar un projecte de candidatura per al reconeixement de la Unesco, que està previst pels pròxims dos anys. La directora de la Fundació de l'Institut Català de la Cuina (FICC), Pepa Aymamí, ha assegurat que per aconseguir aquesta fita cal el suport de les institucions.

 mida del text
  imprimir notícia
  enviar a un amic
  Comparteix

El projecte de confecció del "**Corpus català de la cuina**" es va iniciar cap a l'any 2000. Sis anys més tard, el fruit de la feina feta es reuniria al "**Corpus culinari de Catalunya**". Però l'equip de professionals i acadèmics liderats per Pepa Aymamí, directora del FICC, van seguir treballant en el projecte recopilant més receptes i variants, per arribar a publicar el volum actual. I tot i que aquesta n'és la darrera edició, cal tenir en compte que es tracta d'un corpus "obert", ja que **la cuina és viva**, dinàmica i canviant, tal com ha destacat Mònica Colomer, membre del projecte.

Per garantir la qualitat del contingut del corpus, s'ha dut a terme un procés d'investigació basat en l'anàlisi de cartes de restaurants i enquestes a restauradors i particulars de tot el territori. Entre d'altres, han participat en l'edició d'aquest material Fermí Puig, Carles Gaig, Carme Rusalleda, Ferran Adrià, els germans Roca i Ramon Freixa.

## Escollir les receptes per a la marca Cuina Catalana

Durant l'anàlisi de les cartes, un dels problemes que s'han trobat els professionals ha estat el fet que els noms de plats que hi apareixen "sovint no reflecteix la realitat del plat", tal com ha destacat Colomer. Sovint s'ha buscat un nom poètic que fa impossible identificar-ne el contingut.

Per això, s'han definit **tres criteris de selecció** de receptes: tenen un mínim de 50 anys de permanència, s'elaboren a tres o més indrets de Catalunya i no empren productes forans.

L'edició del "Corpus català de la cuina" ha permès tirar endavant la marca Cuina Catalana, amb la qual es distingeixen aquells establiments que tenen un 40% de la carta de cuina catalana tradicional. Actualment, uns 135 restaurants disposen d'aquest segell.

## La cuina com a patrimoni

La cuina tradicional forma part del patrimoni cultural immaterial i la cuina catalana comença a tenir el lloc que li pertoca dins el món gastronòmic, escriu Aymamí en el pròleg del corpus. Assegura que "la gent s'ha creat una il·lusió i comença a ser conscient que, més enllà de la Sagrada Família i algunes altres coses, la cuina és un element important dins la nostra cultura".

Des que el novembre passat la Unesco va reconèixer diverses gastronomies del món, l'equip del FICC aspira a poder incloure la gastronomia catalana en la llista dels patrimonis immaterials de la humanitat en un **termini de dos anys**. Caldrà, però, el suport del teixit empresarial i la implicació d'institucions catalanes. Una de les primeres iniciatives del FICC és la d'introduir una esmena a la llei de cultura popular amb la qual es demanarà la inclusió del terme "cuina".

El president de la Generalitat, Artur Mas, presentarà públicament el "Corpus del patrimoni culinari català" el pròxim 28 de juny a l'Institut d'Estudis Catalans.

## COMENTARIS - (1)

1 | salvamat 18/06/2011 16:22:52h

som els catalans patrimoni de la Humanitat ??

Pàgina 1 de 1

Dóna'ns la teva opinió

Nom d'usuari

Avis:

Tots els comentaris passen per un procés de moderació, per això poden trigar uns minuts a aparèixer publicats.

Aquests comentaris són l'opinió dels usuaris i no la d'aquest portal.

No s'admeten comentaris insultants, ni racistes, ni contraris a les lleis vigents.

No es publicaran comentaris que no

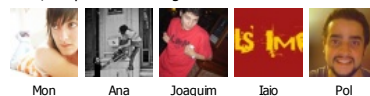


La nova versió del "Corpus del patrimoni culinari català" suposa una nova passa cap al reconeixement de la Unesco. (Foto: ACN)


[3cat24 al Facebook](#)

M'agrada

A 14,332 persones els agrada **3cat24**.



3cat24 és a Facebook

publicitat

