



RECU LL DE PREMSA

Presentació del *Corpus de la Cuina Catalana*

11 de desembre del 2006

[Consulta El Butlletí de l'IEC](#)

La tarjeta T-10 se quedará a diez céntimos de los siete euros



ROSER VIALLLONGA

Dos nuevos trenes de serie 9.000 que ya circulan por la línea 2 y en el futuro lo harán por la línea 9 del metro

REDACCIÓN | BARCELONA

La T-10 de una zona, la tarjeta integrada de transporte público más utilizada de Barcelona y su entorno, costará 6,90 euros a partir del 1 de enero, un 3,76% más que en la actualidad, que tiene un precio de 6,65 euros. El consejo de administración de la Autoritat del Transport Metropolità (ATM) aprobó ayer las tarifas del 2007 que incluyen todos los títulos integrados —que pueden usarse de manera combinada en autobús, tranvía, metro o tren— así como los billetes sencillos, válidos sólo para un único viaje.

Como hace habitualmente

este organismo, no todas las tarifas suben en la misma proporción. Si se tienen en cuenta todos los títulos integrados y el peso relativo de cada uno de ellos en el conjunto del sistema, el incremento medio es del 3,52%. En cambio, si también se consideran los billetes sencillos y

otros títulos propios de cada operador, el aumento global es ligeramente superior, del 3,65%. Los aumentos de precios están en ambos casos por debajo del incremento autorizado por la comisión de Precios de Catalunya para el transporte público, que el pasado 15 de noviembre se fijó en un 4,6% atendiendo al encarecimiento de costes del sector.

En el caso de los títulos integrados, la tarifa media por viajes pasa de 53,59 céntimos a 55,47 y en el del conjunto de títulos, de 58,85 a 60,00 céntimos. En todos los casos sin incluir el IVA. Si se añade este impuesto, en el 2007, el viajero abonará una media de unos 65 céntimos, alrededor de dos

céntimos más que en las tarifas vigentes, según los cálculos de la ATM.

Los otras tarjetas más utilizadas, la T-MES y la T-50/30, también de una zona, se encarecen en 3,74% y un 3,81%, respectivamente. La primera, que permite que su titular realice un número ilimitado de viajes durante un mes, pasa de costar

El incremento medio de los títulos integrados de la ATM para el 2007 es del 3,52% y el global, que incluye títulos de los operadores, del 3,65%

La T-Jove, que permite realizar un número ilimitado de viajes en 90 días, la podrán usar viajeros de hasta 25 años

42,75 a 44,35 euros y la segunda, válida para 50 viajes integrados en 30 días, de 27,55 a 28,60 euros.

El billete sencillo, el único que fija la ATM pero que no está integrado en el sistema, se encarece por encima de la media de títulos de transporte. El que sirve sólo para una sola zona lo hace en cinco céntimos. Así, pasa de costar 1,20 euros a 1,25, lo que supone un incremento del 4,17%. La T-Trimestre de una zona (válida para un único titular durante tres meses) pasa de 118 a 122 euros (3,39% de incremento) y la T-Familiar de una zona, que permite a varios usuarios hacer 70 desplazamientos integrados en 30 días, costará 42 euros (ahora tiene un precio de 40,45). Otra de las novedades del 2007 es la modificación de las condiciones de utilización de la tarjeta T-Jove. A partir del 1 de enero, la podrán usar viajeros de hasta 25 años. En la actualidad, el límite de edad es de 23. El año pasado ya se amplió y pasó de 21 a 23 años.●

Las nuevas tarifas y su incremento

MODALIDAD	PRECIO	% AUMENTO
Billete sencillo	1,25	4,17
T-10	6,90	3,76
T-MES	44,35	3,74
T-50/30	28,60	3,81

Todos los títulos son para una zona

Una cocina con 'corpus' propio

LA GASTRONOMÍA CATALANA DISPONE YA DE UNA OBRA FUNDAMENTAL

XAVIER MAS DE XAXÀS
| BARCELONA

La cultura catalana cuenta con una nueva obra fundamental, el *Corpus de la cuina catalana*, presentado ayer en el Institut d'Estudis Catalans, durante un acto que demostró la importancia de este compendio, que ha de permitir mantener vivas las raíces de lo que se come en Catalunya y, por tanto, de los propios catalanes.

La iniciativa del trabajo, fruto de la colaboración de cientos de personas, se debe a la Fundació del Institut Català de la Cuina (FICC) y la dirección del proyecto de investigación ha corrido a cargo de Toni Massanés, director de la Fundación Alicia.

Pepa Aymami, directora de la FICC, considera que el corpus "es una herramienta para mantener y fijar nuestro patrimonio cultural y nuestra identidad". Massanés, por su parte, considera que este corpus surge "en un momento y en un país donde la cocina creativa ha logrado un nivel excepcional, mientras que la tradición culinaria corre el riesgo de empobrecerse considerablemente".

Los impulsores del proyecto han querido vincularlo con otro trabajo fundamental de la

cultura catalana, como es el diccionario que Antoni Maria Alcover empezó a preparar ahora hace cien años. Igual que hizo Alcover, Massanés envió una carta de invitación a cientos de personas, restaurantes e instituciones repartidas por todo el país para que aportaran sus conocimientos a una obra que debe servir para estudiar, usar correctamente y potenciar la cocina catalana. El resultado es este corpus, con más de 900 entradas, que, según Massanés, demuestra "la riqueza y densidad del recetario tradicional catalán, que difícilmente encuentra equiparación". Pocos países tienen tantos platos y maneras distintas de cocinar.

Si somos lo que comemos, y este corpus incide en la idea, los catalanes tienen mucho de canallón, *esqueixada*, sofrito, brandada y *arengada*, buñuelo, escalivada, sopa y escudella, picada, croqueta, *trinxat*, *fricandó*, pan, *suquet*, *mongetes* y butifarra, caracoles, alioli, cazuela de arroz y fideos, *galtas*, chanfai-

na, tortilla, crema, cocas, *cócs* y *farinetes*, civet, pies, lengua, espalda, sesos, hígados y sangres.

El corpus se ocupa únicamente de la cocina tradicional, y un plato, para conseguir la etiqueta de tradicional, ha de haber tenido una presencia continuada durante, al menos, dos



Parte de los autores del corpus, ayer en el Institut d'Estudis Catalans

Reus tendrá un nuevo complejo comercial en el 2010

REUS | ESTEVE GIRALT

Metrovacesa, la inmobiliaria que construye el nuevo centro comercial y de ocio de Reus (Baix Camp), se reunió ayer con representantes del comercio local para presentarles, de primera mano, el ambicioso proyecto. El nuevo complejo, que abrirá previsiblemente sus puertas en el 2010 en el espacio que actualmente ocupa la Fira de Reus, tendrá más de 83.000 metros cuadrados en ocho plantas, cuatro de éstas subterráneas. Metrovacesa explota actualmente otros centros comerciales en Catalunya, como La Maquinista, en Barcelona.

Con el encuentro de ayer, el Ayuntamiento quiere conciliar los intereses de ambos sectores. Algunos comerciantes locales, de gran tradición y arraigo en Reus, miran con cierto recelo el proyecto. El que se convertirá en el centro comercial más grande de la capital del Baix Camp (uno de los de mayor envergadura de Tarragona) dará empleo de forma directa a unas 1.200 personas y de forma indirecta a otras 800. Metrovacesa invertirá, sólo en la construcción del centro, unos 61 millones de euros. El Consistorio prevé ingresar además por la concesión de la explotación comercial, por el plazo de 50 años, unos 216 millones de euros. Para hacer posible el nuevo espacio, el Ayuntamiento deberá derribar antes el actual edificio de la Fira de Reus, un proyecto público que no ha respondido a las expectativas.

El complejo dispondrá de 1.400 plazas de aparcamiento, un multicine, locales comerciales y restaurantes, entre otros equipamientos. El Ayuntamiento pretende integrar el centro comercial para favorecer la interacción con el comercio tradicional. El proyecto es la respuesta del Consistorio a la llegada a Tarragona de un nuevo centro comercial de El Corte Inglés.●

generaciones. Dos personas han de confirmar por separado que así es.

En este inventario del patrimonio popular gastronómico catalán han contribuido desde cocineros tan famosos como Ferran Adrià hasta restaurantes tan sencillos como Carmelitas, en el Raval barcelonés, con ambiente de fonda y una cocina estrictamente catalana y de temporada. Los restaurantes con una carta eminentemente catalana se distinguirán a partir de ahora con una placa en la que figurará una ce mayúscula y una cuchara haciendo de signo de exclamación.

Es a este tipo de restaurantes a los que los catalanes recurren cada día con más frecuencia para reencontrarse con los sabores de siempre. El corpus pretende corregir esta tendencia, ofreciendo toda la ayuda docente que se necesita para que en casa se aproveche a fondo el recetario catalán. La obra, como resaltó Massanés, además de ser un práctico, es decir, un recetario básico, también es un diccionario (platos y recetas aparecen en orden alfabético), un inventario y un catálogo que servirá para promocionar la gastronomía local. Sus autores, conscientes de que deberá actualizarse para que no morir, recogerán en ficc@mediterrani.org más aportaciones y sugerencias.●

Tradició Recull de gastronomia catalana

La nostra cuina de sempre de la A a la Z



Toni Massanés, director del projecte, Pepa Aymamí i Xavier Mestre, de l'Institut Català de la Cuina ■ CRISTINA CALDERER

DICCIONARI • Un llibre recopila 900 receptes de la gastronomia del país ordenades alfabèticament **PATRIMONI** • L'objectiu és preservar el bagatge culinari català davant l'onada d'innovacions

Redacció
BARCELONA

A la cuina catalana sempre hi ha hagut plats com el pollastre farcit, present des de l'Edat Mitjana, o les combinacions amb bolets i les receptes amb fruites. En canvi, l'escriptor Josep Pla es negava a acceptar que la truita de patates formés part de la tradició catalana, i el pa amb tomàquet és "una cosa molt recent i moderna, que ha de tenir una antiguitat semblant a la del telèfon", tal com explica Toni Massanés, que ha optat per no excloure cap d'aquests plats de la clàssica gastronomia nacional.

Massanés és el director d'un treball d'investigació titulat *Corpus de la cuina catalana*, que recull més de 900 receptes i pretén convertir-se en el cànon de la cuina del

país. Es tracta d'un projecte conjunt de l'Institut Català de la Cuina i l'editorial Columna, que han dedicat més de quatre anys a recollir les entrades d'aquest diccionari gastronòmic, on les definicions són les receptes. Els plats hi apareixen ordenats alfabèticament. Massanés ja puntualitza, però, que aquesta "sempre serà una obra inacabada", ja que a mesura que passen els anys caldrà incorporar-hi actualitzacions, com si es tractés d'una enciclopèdia.

El director del projecte destaca en el pròleg que la idea de recopilar el passat i el present de la gastronomia catalana "neix en un moment en què la cuina creativa adquireix un nivell excepcional", però "la tradició culinària pròpia corre el risc d'empobrir-se considerablement". Massanés està convençut que el problema és que es perd la cuina

que es fa a casa, una riquesa que amenaça d'extingir-se. És per aquest motiu que l'únic filtre que s'ha utilitzat a l'hora de seleccionar els plats és que es tracti de receptes amb una persistència mínima de dues generacions. Ni l'origen ni l'aspecte han funcionat com a motiu d'exclusió de cap recepta, ja que de ser així s'haurien deixat de banda plats molt arrelats en algunes comarques com l'escudella de blat de moro escairat i les farinetes de fajol.

Ara que els cuiners catalans estan de moda, el llibre vol ser un manual pràctic que promoció els plats que se serveixen a les fondes. El treball és el resultat d'un viatge arreu de les comarques, amb entrevistes a encarregats de la cuina domèstica i altres actors de la gastronomia més tradicional. Centenars de cuiners i restauradors han volgut participar en la iniciativa. ■

COMERÇ



El centre comercial que s'ubicarà a la Fira tindrà aquest aspecte quan s'inauguri el 2010 ■ FIR

Nou centre comercial a la Fira de Reus

■ L'alcalde es reuneix amb comerciants per tranquil·litzar-los ■ El disseny del complex simula un carrer amb botigues

Oriol Margalef
REUS

L'Ajuntament de Reus i responsables de la immobiliària Metrovacesa van presentar ahir les línies mestres del futur centre comercial de la Fira, un complex d'oci que ha generat recels entre el comerç tradicional, fortament implantat a la ciutat.

Durant un acte al qual es van convidar representants dels botiguers, l'alcalde de Reus, Lluís Miquel Pérez (PSC), va assegurar que el projecte contribuirà a repuntar el lideratge de la ciutat en aquest sector. Amb voluntat d'integració en el comerç tradicional, el disseny de l'edifici simula un carrer de la ciutat.

La concessió municipal a Metrovacesa, que també gestiona la Maquinista a Barcelona, preveu la creació d'un centre comercial de 83.600 metres quadrats en vuit plantes que quan obri el 2010 donarà feina a unes 1.200 persones. La im-

mobiliària hi invertirà uns 81 milions d'euros. L'Ajuntament preveu ingressar 216 milions d'euros en els cinquanta anys que durarà la concessió.

Els locals comercials es distribuïran en tres plantes, i els accessos estan pensats perquè els vianants enllacin el passeig pel recinte amb l'activitat tradicional del centre de Reus, van explicar els responsables del projecte. També hi haurà un aparcament, cinemes, restaurants i un *bowling*.

Davant de botiguers de la ciutat, responsables de Metrovacesa van explicar que el futur complex de la Fira integrarà un 48% de comerç local. Segons un estudi de l'Ajuntament, la despesa comercial dels reusencs és de 496 milions d'euros anuals, mentre que la facturació del comerç local és només de 383 euros. El regidor de Promoció, Josep Morató, va assegurar que "el nou centre evitarà desplaçaments i corregirà aquest dèficit". ■

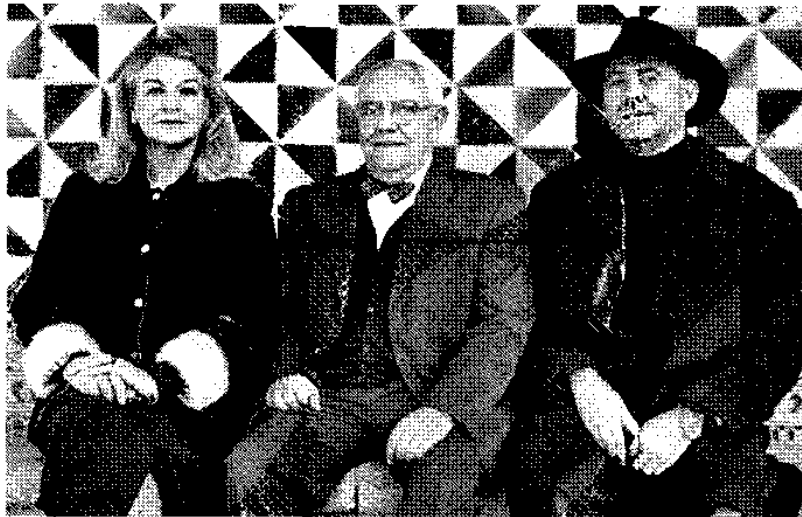
classificats immobiliària

Selecció de pisos i cases

902 17 85 85

els diumenges a l'**AVUI+**

La Cocina Catalana ya tiene corpus de más de 900 platos con tradición e innovación



Aymamí, Vendrell y Massanés, de izquierda a derecha

EFE

JUAN PEDRO YANIZ

BARCELONA. Los cocineros españoles están de moda, de Ferran Adriá a Santi Santamaría, pasando por Carme Ruscalleda, Arzak, Sobejana y muchos otros. Ayer, la Casa de Convalecencia se llenó de periodistas, cocineros y agitadores culturales para la presentación en sociedad del «Corpus de Cui-na Catalana», que a partir de una idea de Pepa Aymamí y bajo la dirección de Toni Massanés con la colaboración de entidades y gastrónomos reúne más de 900 recetas, en las que se conjuga la tradición y la innovación.

El catedrático Antoni Riera evocó el momento dulce de la gastronomía, «Desde Sant Soví a Ruscalleda, la cocina conecta con la cultura y puede ser una promotora del turismo». El corpus es un diccionario, cuyas definiciones son las rece-

tas; un recetario práctico al que pueden acudir desde el cocinero famoso a la humilde ama de casa; un inventario de la cocina catalana, que permite estudiar sus características; y un catálogo de los cocineros más clásicos del fogón local.

Cocina versus turismo

Todos incidieron en la vertiente turística que tiene la cocina y como son muchos los visitantes que se pueden sentir atraídos por ella. La obra ha sido editada por Columna y entre los grupos se comentaba que en próximas ediciones posiblemente el volumen figure en tres idiomas, al añadir castellano e inglés.

Salvador Giner, Josep Espar Ticó, Matas Arnalot, Monje, Aracil, Mercé Pujol, Lluís Bonada, Xenia Busse, Xavier Vendrell, Jordi Civit; son algunos nombres de asistentes.

La cocina catalana, de la A a la Z

El Institut Català de la Cuina y Columna publican el canon con más de 900 recetas

La cocina catalana reunida en un libro. En total, más de 900 recetas donde comparten espacio tradición y modernidad.

S. Domènech

BARCELONA- Hubo un antes a Ferran Adrià, Santi Santamaria, Ramon Freixa y el largo etcétera de cocineros que han convertido a la cocina catalana en un fenómeno internacional. Las estrellas Michelin apuestan por la innovación partiendo de la base de unos productos de calidad, los mismos que protagonizan las recetas del «Corpus de la cuina catalana», iniciativa del Institut Català de la Cuina y la editorial Columna para reunir el «canon».

Cerca de cinco años de investigación dan paso a un compendio de más de 900 recetas que conforman la cocina tradicional catalana. En este trabajo se han implicado cocineros, académicos, instituciones, restauradores y también amas de casa, que han aportado su grano de arena para dilucidar cuál es el «corpus» de la cocina catalana. «El libro surgió delante de la evidencia que en un momento y en un país en que la cocina creativa asume un nivel excepcional, la tradición culinaria propia corre el riesgo de empobrecer considerablemente», explicó ayer la directora de la Fundació Institut Català de la Cuina, Pepa Aymami.

La buena mesa, en peligro

Este «Corpus» es un alegato en favor de la buena mesa en un momento en que la cocina casera se encuentra con un grave problema que los profesionales intentan solucionar. «Se está dejando de cocinar en casa o, como mínimo, se está comenzando a cocinar de una manera



Pepa Aymami, Xavier Mestres y Toni Massanés presentaron ayer el «Corpus»

tan diferente que toda la riqueza de saberes asociados a este ámbito se podrían perder», advierte el coordinador de la obra, Toni Massanés, en el prólogo.

En el prólogo también se dan las claves que han utilizado los expertos para seleccionar las recetas, donde se incluyen algunas que muchas cocinas reivindican como propias, caso de la ensaladilla rusa, las gambas a la plancha, los macarrones, la mayonesa o el flan. Los criterios para incluir las recetas se han basado en la presencia que tienen los platos, tanto en el tiempo como en el espacio, por lo que no se

Los macarrones, la mayonesa y el flan forman parte de la cocina propia

ha excluido ninguno por razón de origen, nombre, apariencia o procedencia de los productos utilizados. Massanés considera que «éstos son filtros debidos a prejuicios o esencialismos». Tampoco la apariencia se ha utilizado como criterio ya que hubiera excluido platos muy enrai-

zados en algunas comarcas y no en toda la geografía.

La obra se ha hecho con afán de «exhaustividad», objetivo al que es muy difícil llegar en un campo tan cambiante como la cocina. En este sentido, Massanés reconoce que el «Corpus» siempre será «una obra inacabada», ya que a medida que vayan pasando los años se deberán incorporar nuevas recetas habrán entrado a formar parte de la cultura culinaria propia. Por el momento, entre las escogidas no faltan clásicos como las albóndigas con sepia y guisantes, la escudella y la carne d'olla.

REPORTATGE GASTRONOMIA

El darrer secret culinari

Reuneixen en el 'Corpus de la Cuina catalana' més de 900 receptes

Pilar Maurell
Barcelona

Diccionari, inventari, receptari de consulta i catàleg. Cinc anys de feina i centenars de persones involucrades en fixar el *Corpus de la Cuina Catalana*, un llibre amb més de 900 receptes, editat per L'Institut Català de la Cuina i l'editorial Columna.

Així doncs, davant el triomf de la cuina creativa i l'evidència que s'està deixant de cuinar a casa, sorgeix la necessitat de redescobrir la cuina tradicional catalana, ordenar-ne les receptes i reunir-les en aquest *Corpus*. "La idea va

Unió. El llibre preten integrar la cuina tradicional amb la moderna

ser de la Pepa Aymamí, Directora de la Fundació Institut Català de la Cuina", explica el president de l'Institut català de la Cuina, Xavier Mestres. "És una eina pràctica que no hauria de faltar als restaurants, ni a les llibreries de gastronomia, ni a les escoles de cuina", defensa Mestres, qui afirma que "la cuina forma part de la identitat dels pobles, i la catalana és una de les més riques del món". Tant és així que Colman Andrews, un dels gastrònoms més prestigiosos dels Estats Units, va batejar la cuina catalana com "el darrer secret culinari d'Europa".

Aquesta iniciativa no pretén enfrontar la cuina tradicional amb la moderna sinó integrar-les. Es tracta, segons Mestres, de "donar suport als cuiners d'avantguarda però sense deixar perdre el que te-



Una de les animades parades del Mercat de la Boqueria. MARC JAVIERRE

La iniciativa



Portada del llibre.

El projecte cullera de la gastronomia

● El *Corpus* s'integra en un projecte més ampli, el de *Cuina Catalana* que vol preservar la cuina tradicional i crear-ne la marca com a senyal d'identitat a uns restaurants seleccionats. Per això les cartes portaran indicat amb una lletra C i una cullera, els plats que un jurat consideri propis de la gastronomia catalana.

nim". I en això, els restaurants "museus vivents de la cuina catalana", segons Mestres, hi tenen molt a dir. És per aquest motiu que el *Corpus* es nodreix de l'experiència de més de 400 restaurants, a més d'una exhaustiva recerca de documents, d'enquestes i grups de discussió fets per tot Catalunya, de trobades amb cuiners i estudiosos. Un catàleg que s'actualitzarà en cada edició a partir de nous testimonis, i de les aportacions a la pàgina web ficc@mediterrani.org.

En breve



El cantant Lluís Llach.

Arte implicado por los Derechos Humanos

BARCELONA. Lluís Llach, Antonio Orozco, Ojos de Brujo, Rafael Amargo e Isabel Coixet son sólo algunos de los artistas que participarán esta noche en una gala de celebración del Día de los Derechos Humanos organizada por la ONG Amnistía Internacional.

Ratifican su denuncia las maestras atacadas

BARCELONA. Las dos profesoras y la conserje del colegio Eduard Marquina que, presuntamente, fueron agredidas por los padres de un alumno, ratificaron ayer su denuncia inicial, según informaron fuentes del departamento de Educación.

Los empleados de Iberia recurrirán

BARCELONA. La mayoría de los 59 trabajadores de Iberia en El Prat sancionados por su participación en la huelga que paralizó este aeropuerto a finales de julio han manifestado su intención de presentar un recurso, a la espera de que se agote el terminio previsto.

Juzgan a un hombre que mató a un policía

BARCELONA. El presunto autor material del asesinato de un policía nacional durante su fuga de los juzgados de El Prat, Julio N., asegurado ayer que mató al agente por accidente en un forcejeo, mientras que el otro acusado, Antonio G., negó cualquier implicación en el crimen.

El tiempo

SIGUE CONECTADO EN
WWW.DIARIOADN.COM

Hoy

07° 14°

Las temperaturas no sufrirán cambios. Se espera un aumento de la nubosidad. Vientos suaves del noroeste por la mañana.

Mañana

09° 14°

Temperatura mínima al alza, acompañada de cielos poco nubosos. Se prevén vientos moderados de componente noreste.

Jueves

09° 16°

Se prevé un ligero incremento de la temperatura máxima y cielos con nubes y claros. Vientos fuertes de componente noreste.

Las loterías

Once 11.12.06 05.415

BonoLoto 11.12.06

06 10 12 c40

14 16 33 r6

Super 10 11.12.06

17 18 21 22 23 26 29

31 33 36 42 43 49 50

56 57 59 60 63 65 59

Trio 11.12.06 490

Lotto 6/49 9.12.06

05 09 15 c04

36 44 48 r6

JABUGO REAL

Ibéricos de Bellota "JABUGO REAL"

La oferta incluye un surtido ibérico de tres piezas con:

- UN LOMO IBÉRICO
- UN SALCHICHÓN IBÉRICO
- UN CHORIZO IBÉRICO

Y además gratis:

- un cuchillo jamonero, de hoja estrecha, alargada y flexible que permite el corte del jamón en finísimas lonchas;
- Una chaira de acero para afilar el cuchillo
- Una fantástica Guía del jamón y un delantal de algodón.

Una selección de los embutidos más sabrosos y auténticos de nuestro país

La mejor calidad del mercado, ahora a tu alcance

Consigue ahora este exquisito Jamón Ibérico de Bellota, una pieza Gran Reserva 2004 de aproximadamente 6 kilos, y 3 piezas ibéricas de más de 1 kilo cada una. Los cerdos ibéricos de Jabugo Real han sido alimentados de forma natural a base de bellota, en las dehesas de la Sierra de Huelva.

PAGA EN 6 MESES SIN INTERESES

ENVIO GRATUITO

Llama ahora y recíbelo en casa **902 49 72 72** **adnshopping**

EL 'CORPUS DE LA CUINA CATALANA' INCLUYE 900 PLATOS TÍPICOS

Estas Navidades abróchate **el delantal**

MARTA MARTÍNEZ
redaccion.barcelona@quediario.com

Se acercan las fiestas de Navidad y, con ellas, las copiosas comidas familiares. Si eres enemigo de los delantales y te dan alergia los fogones es tu oportunidad de reconciliarte con la cocina gracias al 'Corpus de la Cuina Catalana', libro presentado ayer que incluye 900 recetas típicas explicadas con sencillez. De la 'escudella i carn d'olla' al 'pollastre farcit' pasando por los canelones. Y si le pillas el tranquilo después de fiestas, hay menús para todo el año. Entre los platos más típicos, según el autor, figuran un 'mar i muntanya', una combinación con setas, espinacas con pasas y, por supuesto, 'pa amb tomàquet'. Buen provecho.



Pan, tomate, aceite de oliva, ajo y fuet son algunas de las delicias de la comida catalana.



► MENÚ A CARGO DE...

El Institut Català de la Cuina (en la foto, Pepa Aymamí, directora y Xavier Mestres, presidente) es el impulsor del libro, dirigido por Toni Massanés (derecha).



PROTAGONISTAS DEL DÍA

MÚSICA

✓ Concierto a favor de los derechos humanos

Amnistía Internacional organiza hoy un concierto en el Barcelona Teatre Musical en el que actuarán Ojos de Brujo, Chambao, Fundación Tony Manero, Lluís Llach, Rafael Amargo, Monica Green y Antonio Carmona.

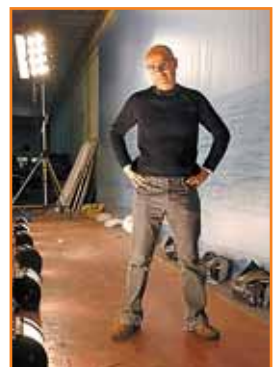


MARTA BECERRA
La Mari, líder de Chambao.

CINE

✓ Debut del director Hernán Migoya

El director Hernán Migoya concluyó ayer el rodaje de su primera película '¡Soy un pelele!', una comedia romántica protagonizada por los actores Roberto Sanmartín y Rosa Boladeras.



TONI ALBIR / EFE
El director Hernán Migoya.

LAS RECETAS TÍPICAS CATALANAS DE LA 'A' A LA 'Z'

Allioli en todas sus variantes, albóndigas, atún con cebolla y arroz a la cazuela, con conejo, sepia, caldoso o con leche son sólo algunas succulentas propuestas.

Berenjenas rellenas o gratinadas, cerca de veinte modalidades de bacalao, butifarra y todo tipo de buñuelos. Para chuparse los dedos.



Canelones, 'calçots', calamares rellenos, caracoles 'a la llauna'... Y de postre, coca de piñones o crema catalana.



Ensalada catalana, 'escudella i carn d'olla', 'espinacas a la catalana', espalda de cordero y ensaladilla rusa. Rico, rico.

Fideos a la cazuela, fricandó con 'moixernons', 'farinetes' y un flan de avellanas para poner el toque dulce.

Gambas a la plancha o con chocolate, guisado de bonito, guisantes negros o con habas y gallina a la cazuela.

Langosta a la catalana, langostinos al horno, liebre con chocolate, lentejas estofadas, lomo con 'samfaina'...

Mejillones al vapor o a la marinera, 'mel i mató', macarrones con bacalao e incluso... ¡Mona de Pascua!



Neules (barquillos), naranjas con moscatell, 'niniua' (un guiso a partir de tripas de cordero, sangre y picada) y 'nyoca' (postre de músico).

Oca con peras, olla aranesa, 'orelletes', 'ous ferrats amb mel', 'ous remenats amb fredolics'. Todo tentaciones.

Pa amb tomàquet', paella, 'pa de pessic', 'panellets', patatas con salsa, fritas y rellenas de carne, pimientos rellenos y un antojo: 'pets de monja'.

Rape 'allagostat', rosquillas de anís, 'rovellons' a la brasa y en vinagre, riñones de ternera con ajo y perejil. Para chuparse los dedos.

Salsas. ¿Qué sería de algunos platos sin bechamel, romesco o salsa de tomate? Además, sardinas en escabeche, sepia...

Taps de Cadaquès, tortilla de 'mongetes i butifarra', tomates de Montserrat con anchoas...

Vientre de cerdo con guisantes o 'mongetes', vinagreta de tomate, verdura con 'arengada'...

Xapadillo d'anguila a la brasa o amb fessols' (frijoles) y el típico xató. Para los golosos, 'xocolata' desfeta y 'xuixos'.

Zarzuela, plato con rape, dorada, calamares, gambas, mejillones, almejas y vino blanco.

Sándwiches
recién hechos
Ensaladas
frescas



Rodilla
somos únicos >>>>

En Barcelona: Rambla de Catalunya, 57 - C.C. Diagonal Mar

LA FOTO



Recetas comarcales

Más de novecientas recetas de entrantes, primeros y segundos platos y postres tradicionales de la gastronomía de cada una de las comarcas catalanas están incluidas en *El Gran Libro de la Cocina Catalana*. Pepa Aymamí, directora del Institut Català de la Cuina; Xavier Mestres, presidente del Institut Català de la Cuina, y Toni Massanés, director del proyecto Corpus de la cocina catalana, presentaron ayer la publicación.

Publiquen el cànon de la cuina tradicional catalana amb més de 900 receptes

L'Institut Català de la Cuina i l'editorial Columna han publicat 'Corpus de la cuina catalana', un volum amb més de 900 receptes que pretén convertir-se en el "cànon" de la cuina tradicional catalana.

Amb una voluntat divulgadora i en un moment en què els cuiners catalans ocupen un lloc destacat en la gastronomia mundial, 'Corpus de la cuina catalana' és un compendi col·lectiu que vol ser un inventari de la cuina tradicional i un catàleg dels plats clàssics.

El director del treball d'investigació del volum, Toni Massanés, ha explicat avui que el projecte es va iniciar a l'Institut Català de la Cuina fa uns quatre anys i van agafar el model que es porta a terme amb la llengua per explicar la cuina catalana.

Massanés ha assenyalat que aquest mètode de treball ha dotat de "rigor" aquest inventari de la cuina catalana, que en cap moment "ha buscat essència i apriorismes". El volum reuneix receptes documentades en un mínim de dues generacions.

El coordinador ha dit que a la cuina catalana tradicional sempre han estat presents les combinacions amb bolets, el 'mar i muntanya', els plats amb fruita o el pollastre farcit - present des de l'edat mitjana-, però que a aquests s'hi summa l'ensalada russa, els canelons o el pa amb tomàquet, amb "un boom relativament recent".

Massanés ha destacat la importància que suposa fer un llibre de cuina tradicional catalana en un moment en què "s'està deixant de cuinar a casa", amb el risc de pèrdua d'un patrimoni que s'ha transmès, sobretot, de manera oral.

Ordenades alfabèticament, les més de 900 que componen el 'Corpus de la cuina catalana' ha suposat la col·laboració de centenars de cuiners i restauradors per a un receptari "senzill i de consulta àgil".

Per la seva banda, el sotsdirector de l'Institut d'Estudis Catalans, Antoni Riera, ha assegurat que la tradició catalana arrenca del 'Llibre de Sent Soví' i culmina en els receptaris de populars cuiners, en un moment d'"eclosió" d'aquests.

Riera ha assegurat que la cuina catalana, arrelada en la tradició, ha sabut adaptar-se als temps i "contactar" amb altres cuines. És per aquesta raó, que el 'Corpus de la cuina catalana' no ha partit de "principis tancats per definir què és cuina catalana".

El director de Turisme de Catalunya, Ignasi de Delàs, ha remarcat que els cuiners catalans s'han convertit en una "carta de presentació" de gran valor turístic per a Catalunya, que s'evidencia en aquest llibre amb "pocs precedents" en el món.

El 'Corpus de la cuina catalana', del qual s'han editat 5.000 exemplars en una primera edició, neix amb la voluntat d'"omplir un buit" en el referent a la cuina tradicional catalana.

L'Institut Català de la Cuina ha presentat aquest dilluns el primer inventari de la cuina tradicional catalana. El llibre, que porta per títol 'Corpus de la cuina catalana' (Columna Edicions), segueix el format d'un diccionari corrent, amb la peculiaritat que les definicions són les pròpies receptes, i és fruit del treball col·lectiu de cuiners, restauradors i experts d'arreu de Catalunya.

Aquest projecte es va iniciar ara fa uns cinc anys amb la idea que per 'valorar' la cuina catalana primer s'havia d'identificar, segons paraules de Toni Massanés, el director del treball de recerca que va servir de matèria prima per aquest llibre. 'El problema d'aquests objectes culturals és

que són molt dinàmics i de fet la cuina catalana és tota aquella que es fa aquí', explicava durant la presentació.

Per això, van decidir que per definir i identificar la cuina tradicional catalana calia partir del model que segueixen els diccionaris de la llengua i incloure només aquelles receptes que s'han trobat documentades amb prou temps i espai. Així han quedat excloses aquelles que només s'esmentaven un cop o aquells plats que no havien perdurat durant un mínim de dues generacions. D'altra banda, i per tal d'evitar 'apriorismes' que poguessin deformar la selecció, no s'ha tingut en compte la procedència dels ingredients, un criteri que hauria obligat a ometre receptes clàssiques com l'esqueixada de bacallà.

D'aquesta manera, el llibre és fruit de la recerca documental i també de les enquestes i els grups de discussió organitzats arreu del territori, amb la col·laboració de cuiners, restauradors i experts en la matèria. El 'Corpus de la cuina catalana' inclou més de nou-centes receptes, ordenades per ordre alfabètic i escrites de forma amena, per tal d'atraure l'interès dels professionals i de la gent de casa. Entre elles, figuren receptes populars com els espinacs amb panses, el pollastre amb prunes o el pa amb tomàquet, un plat més contemporani del que sembla, ja que segons Massanés el seu 'boom' es remunta als temps moderns.

'Les receptes són molt fàcils de llegir i entendre, hem agafat la recepta de més presència i a continuació les seves variants', explicava Massanés. En aquest sentit, ha dit que 's'ha sacrificat la vistositat que podria tenir un llibre 'amb milers de receptes' i s'ha optat perquè sigui un llibre pràctic, que la gent el faci servir i amb prou rigor.

Conscients de que hi ha tantes varietats de receptes com ments creatives, els impulsors d'aquest llibre adverteixen que aquesta serà sempre una obra inacabada i no descarten en un futur actualitzar aquest 'corpus' de la cuina catalana amb la introducció de plats com el 'gaspatxo'.

Durant la presentació, celebrada a la seu de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC) de Barcelona, s'ha comptat amb la presència de la directora de la Fundació Institut Català de la Cuina, Pepa Aymamí, que ha explicat que en els pròxims mesos obsequiaran amb una placa aquells restaurants que van participar en l'elaboració del llibre. Per la seva banda, el director de Turisme de la Generalitat de Catalunya, Ignasi de Delàs, s'ha referit al llibre com a una 'eina útil' per a professionals i restauradors que ha de 'facilitar la incorporació i la potenciació de la cuina tradicional catalana a l'oferta global'.

Publican el canon de la cocina tradicional catalana con más de 900 recetas

El Institut Català de la Cuina y la editorial Columna han publicado 'Corpus de la cuina catalana', un volumen con más de 900 recetas que pretende convertirse en el "canon" de la cocina tradicional catalana.

Con una voluntad divulgadora y en un momento en que los cocineros catalanes ocupan un lugar destacado en la gastronomía mundial, 'Corpus de la cuina catalana' es un compendio colectivo que quiere ser un inventario de la cocina tradicional y un catálogo de los platos clásicos.

El director del trabajo de investigación del volumen, Toni Massanés, explicó hoy que el proyecto se inició en el Institut Català de la Cuina hace unos cuatro años y tomaron el modelo que se lleva a cabo con la lengua para explicar la cocina catalana.

Massanés señaló que este método de trabajo ha dotado de "rigor" a este inventario de la cocina catalana, que en ningún momento "ha buscado esencia y apriorismos". El volumen reúne recetas documentadas en al menos dos generaciones.

El coordinador dijo que en la cocina catalana tradicional siempre han estado presentes las combinaciones con setas, el 'mar i muntanya', los platos con fruta o el pollo relleno -- presente desde la Edad Media--, pero que a ellos se les suma la ensaladilla rusa, los canelones o el pan con tomate, con "un boom relativamente reciente".

Massanés destacó la importancia que supone realizar un libro de cocina tradicional catalana en un momento en que "se está dejando de cocinar en casa", con el riesgo de pérdida de un patrimonio que se ha transmitido, sobre todo, de forma oral.

Ordenadas alfabéticamente, las más de 900 que componen el 'Corpus de la cuina catalana' ha supuesto la

colaboración de centenares de cocineros y restauradores para un recetario "sencillo y de consulta ágil".

Por su parte, el subdirector del Institut d'Estudis Catalans, Antoni Riera, aseguró que la tradición catalana arranca del 'Llibre de Sent Soví' y culmina en los recetarios de populares cocineros, en un momento de "eclosión" de éstos.

Riera aseguró que la cocina catalana, enraizada en la tradición, ha sabido adaptarse a los tiempos y "contactar" con otras cocinas. Es por ello, que el 'Corpus de la cuina catalana' no partió de "principios cerrados para definir qué es cocina catalana".

El director de Turisme de Catalunya, Ignasi de Delàs, remarcó que los cocineros catalanes se han convertido en una "carta de presentación" de gran valor turístico para Catalunya, que se evidencia en este libro con "pocos precedentes" en el mundo.

El 'Corpus de la cuina catalana', del que se han editado 5.000 ejemplares en una primera edición, nace con la voluntad de "llenar un vacío" en lo referente a la cocina tradicional catalana.

Un nou Corpus de la cuina tradicional catalana inclou més de 900 receptes

Més de 900 receptes, entre entrants, primers, segons plats i postres, considerats tradicionals de la gastronomia catalana, encara que provinguin d'altres llocs, es recullen en el més ampli "Corpus de la Cuina Catalana" publicat fins ara i presentat avui a l'Institut d'Estudis Catalans.

És per aquest motiu que a les pàgines d'aquesta voluminosa obra, que ha trigat més de quatre anys a elaborar-se, comparteixen protagonisme l'ensalada russa o els calamars a la romana amb els espinacs amb panses i pinyons i el pollastre a la manresaneta.

El director del treball d'investigació d'aquest projecte, el cuiner Toni Massanés, ha explicat aquest migdia que es tracta d'"un diccionari de la nostra cuina, on les definicions són les receptes", a la vegada que és un pràctic receptari de consulta i un inventari de plats que permet identificar, conèixer al detall i reproduir els sabors més tradicionals.

Segons el seu parer, la cuina catalana "és una obra col·lectiva i que no depèn dels genis, si no del geni de la nostra tradició".

Aquest Corpus, impulsat per la fundació Institut Català de la Cuina, va néixer fa més de quatre anys davant l'evidència, segons relata Massanés en el pròleg, que "en un moment i en un país en el qual la cuina creativa adquireix un nivell excepcional, la tradició culinària pròpia corre el risc d'empobrir-se considerablement".

Els criteris per incloure les receptes s'han basat en la presència que tenen els plats, tant en el temps com a l'espai, per la qual cosa no s'ha exclòs cap per raó d'origen, nom, aparença o procedència dels productes utilitzats, considerant Massanés, que "aquests són filtres deguts a perjudicis o essencialismes".

Tampoc l'aparença no s'ha utilitzat com a criteri ja que hagués exclòs plats molt arrelats en algunes comarques com l'"escudella de blat de moro escairat" o les "farinetes de fajol".

En canvi, per més que s'hagin trobat documents, tan sols s'han inclòs receptes de les quals s'ha comprovat la persistència com a mínim d'un parell de generacions.

Malgrat perseguir "una certa exhaustivitat", Massanés reconeix que "sempre serà una obra inacabada" ja que així que vagin passant els anys s'hauran d'incorporar noves receptes, no descartant una tan andalusa com la del gaspatxo.

Encara que això pot resultar estrany, el cuiner berguedà ha recordat avui que no fa molts anys un escriptor com Josep Pla no considerava de la cuina catalana la truita amb patates -que sí que s'inclou a l'obra- i un emblema com el pa amb tomàquet "és una cosa molt recent i modern, que ha de tenir una antiguitat semblant a la del telèfon".

El director de Turisme de la Generalitat, Ignasi de Delàs, que ha participat en la presentació de l'obra, ha considerat que es tracta d'un Corpus amb molt pocs precedents a nivell internacional i ha volgut destacar del mateix "la seva flexibilitat a l'hora d'abordar la investigació, la seva sensibilitat i la seva utilitat com a eina de consulta".

Entén de Delàs, així mateix, que es tracta d'un llibre que "contribueix a reforçar la identitat de la nostra cuina i de la nostra cultura".

De la seva banda, el vicepresident de l'IEC, Antoni Riera, ha subratllat que vol que aquesta obra, publicada per Columna, sigui "el cànon de la cuina catalana tradicional i també un autèntic best-seller". EFE.

Un llibre recull les bases de la cuina tracional catalana amb més de nou-centes receptes

L'Institut Català de la Cuina ha presentat aquest dilluns el primer inventari de la cuina tradicional catalana. El llibre, que porta per títol 'Corpus de la cuina catalana' (Columna Edicions), segueix el format d'un diccionari corrent, amb la peculiaritat que les definicions són les pròpies receptes, i és fruit del treball col·lectiu de cuiners, restauradors i experts d'arreu de Catalunya.

Aquest projecte es va iniciar ara fa uns cinc anys amb la idea que per 'valorar' la cuina catalana primer s'havia d'identificar, segons paraules de Toni Massanés, el director del treball de recerca que va servir de matèria prima per aquest llibre. 'El problema d'aquests objectes culturals és que són molt dinàmics i de fet la cuina catalana és tota aquella que es fa aquí', explicava durant la presentació.

Per això, van decidir que per definir i identificar la cuina tradicional catalana calia partir del model que segueixen els diccionaris de la llengua i incloure només aquelles receptes que s'han trobat documentades amb prou temps i espai. Així han quedat excloses aquelles que només s'esmentaven un cop o aquells plats que no havien perdurat durant un mínim de dues generacions. D'altra banda, i per tal d'evitar 'apriorismes' que poguessin deformar la selecció, no s'ha tingut en compte la procedència dels ingredients, un criteri que hauria obligat ometre receptes clàssiques com l'esqueixada de bacallà.

D'aquesta manera, el llibre és fruit de la recerca documental i també de les enquestes i els grups de discussió organitzats arreu del territori, amb la col·laboració de cuiners, restauradors i experts en la matèria. El 'Corpus de la cuina catalana' inclou més de nou-centes receptes, ordenades per ordre alfabètic i escrites de forma amena, per tal d'atraure l'interès dels professionals i de la gent de casa. Entre elles, figuren receptes populars com els espinacs amb panses, el pollastre amb prunes o el pa amb tomàquet, un plat més contemporani del que sembla, ja

que segons Massanés el seu 'boom' es remunta als temps moderns.

'Les receptes són molt fàcils de llegir i entendre, hem agafat la recepta de més presència i a continuació les seves variants', explicava Massanés. En aquest sentit, ha dit que 's'ha sacrificat la vistositat que podria tenir un llibre 'amb milers de receptes' i s'ha optat perquè sigui un llibre pràctic, que la gent el faci servir i amb prou rigor.

Conscients de que hi ha tantes varietats de receptes com ments creatives, els impulsors d'aquest llibre adverteixen que aquesta serà sempre una obra inacabada i no descarten en un futur actualitzar aquest 'corpus' de la cuina catalana amb la introducció de plats com el 'gaspaxo'.

Durant la presentació, celebrada a la seu de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC) de Barcelona, s'ha comptat amb la presència de la directora de la Fundació Institut Català de la Cuina, Pepa Aymamí, que ha explicat que en els pròxims mesos obsequiaran amb una placa aquells restaurants que van participar en l'elaboració del llibre. Per la seva banda, el director de Turisme de la Generalitat de Catalunya, Ignasi de Delàs, s'ha referit al llibre com a una 'eina útil' per a professionals i restauradors que ha de 'facilitar la incorporació i la potenciació de la cuina tradicional catalana a l'oferta global'.

Inventari de la cuina tradicional catalana

Columna publica 'Corpus de la cuina catalana', amb 900 receptes, de la A a la Z, de totes les comarques de Catalunya

S'ha presentat a l'Institut d'Estudis Catalans el 'Corpus de la cuina catalana' ([Columna](#)). Han estat cinc anys de recerca, arreu de totes les comarques de Catalunya, amb la voluntat, gairebé notarial, d'inventariar el patrimoni popular gastronòmic català. Alhora, oferir una eina pràctica, adreçada a tothom, amb 900 receptes ordenades de l'A a la Z. En el llibre, impulsat per l'[Institut Català de la Cuina](#), hi han participat més de 400 restaurants.

Toni Massanés, director del treball de recerca, ha explicat que 'sembla un contrasentit que quan la cuina catalana és més valorada internacionalment que mai, aparegui aquest volum. Però, de fet, es parla poc de la cuina estructural, la cuina anònima, que no depèn dels genis dels fogons'. Per altra banda, constata que s'està deixant de cuinar a casa i que, el patrimoni de la cuina tradicional, la casolana, es podria anar perdent perquè, fins ara, s'ha transmès sobretot per via oral. Per la seva banda, el professor Antoni Riera, vice-president de l'IEC, ha recordat que la cuina avança inevitablement en dos àmbits complementaris i necessaris, la tradició i la innovació.

Des d'aquests punts de partida, neix aquest llibre, que vol ser 'un inventari de la cuina tradicional catalana, que permeti identificar-la, conèixer-la amb detall, reproduir-la, estudiar-ne les característiques i regularitats, ensenyar-la, i fins fer-la evolucionar, amb aplicacions imaginatives i personals de les receptes', explica al pròleg Massanés.

El projecte de treball del 'Corpus de la cuina catalana' ha pres com a model el dels filòlegs que estudien la llengua, un element, com la cuina, cultural i dinàmic. El llibre s'ha concebut com un diccionari on les definicions són les 900

receptes que s'hi apleguen.

El professor Riera ha explicat que en el moment de plantejar-se què és la cuina catalana, no s'ha partit d'una definició tancada sinó d'un principi obert. I Massanès ho especifica: 'Per ser tradicionals des del punt de vista col·lectiu els plats només necessiten tenir prou presència en el temps i en l'espai. En aquest sentit s'ha mirat de no excloure'n per raó d'origen, nom, aparença o procedència de productes emprats'. Totes les receptes són vigents actualment. No es tracta doncs d'una història de la cuina catalana, perquè no s'hi recullen, per exemple, plats de l'època medieval que ja no es cuinen. Tots els plats inclosos persisteixen durant com a mínim un parell de generacions. Cada recepta és escrita en una versió principal, combinatòria de les formes més freqüents i les indicacions més simplificades, i a sota recull les principals variacions.

L'editora Ester Pujol ha definit el llibre com la Bíblia de la cuina catalana tradicional, un llibre bàsic, un cànon de la cuina catalana. I Massanès va més enllà, perquè l'entén com el començament d'un treball que s'ha d'anar ampliant, 'però ara ja tenim l'objecte identificat'. El llibre aporta un correu electrònic (ficc@mediterrani.org) perquè els lectors facin les seves aportacions, i puguin fer saber si troben a faltar alguna recepta.



Un nuevo Corpus de la cocina tradicional catalana incluye más de 900 recetas

Más de 900 recetas, entre entrantes, primeros, segundos platos y postres, considerados tradicionales de la gastronomía catalana, aunque provengan de otros lugares, se recogen en el más amplio "Corpus de la Cocina Catalana" publicado hasta ahora y presentado hoy en el Institut d'Estudis Catalans.

Es por este motivo que en las páginas de esta voluminosa obra, que ha tardado más de cuatro años en elaborarse, comparten protagonismo la ensaladilla rusa o los calamares a la romana con las espinacas con pasas y piñones y el pollo a la manresaneta.

El director del trabajo de investigación de este proyecto, el cocinero Toni Massanés, ha explicado este mediodía que se trata de "un diccionario de nuestra cocina, donde las definiciones son las recetas", a la vez que es un práctico recetario de consulta y un inventario de platos que permite identificar, conocer al detalle y reproducir los sabores más tradicionales.

A su juicio, la cocina catalana "es una obra colectiva y que no depende de los genios, sino del genio de nuestra tradición".

Este Corpus, impulsado por la fundación Institut Català de la Cuina, nació hace más de cuatro años ante la evidencia, según relata Massanés en el prólogo, de que "en un momento y en un país en el que la cocina creativa adquiere un nivel excepcional, la tradición culinaria propia corre el riesgo de empobrecerse considerablemente".

Los criterios para incluir las recetas se han basado en la presencia que tienen los platos, tanto en el tiempo como en el espacio, por lo que no se ha excluido ninguno por razón de origen, nombre, apariencia o procedencia de los productos utilizados, considerando Massanés, que "éstos son filtros debidos a perjuicios o esencialismos".

Tampoco la apariencia se ha utilizado como criterio ya que hubiera excluido platos muy enraizados en algunas comarcas como la "escudella de blat de moro escairat" o las "farinetas de fajol".

En cambio, por más que se hayan encontrado documentos, tan sólo se han incluido recetas de las que se ha comprobado la persistencia como mínimo de un par de generaciones.

A pesar de perseguir "una cierta exhaustividad", Massanés reconoce que "siempre será una obra inacabada" ya que así que vayan pasando los años se deberán incorporar nuevas recetas, no descartando una tan andaluza como la del gazpacho.

Aunque esto puede resultar extraño, el cocinero ha recordado hoy que no hace muchos años un escritor como Josep Pla no consideraba de la cocina catalana la tortilla con patatas -que sí se incluye en la obra- y un emblema como el pan con tomate "es algo muy reciente y moderno, que debe tener una antigüedad parecida a la del teléfono".

Publican el canon de la cocina tradicional catalana con más de 900 recetas

El Institut Català de la Cuina y la editorial Columna han publicado 'Corpus de la cuina catalana', un volumen con más de 900 recetas que pretende convertirse en el "canon" de la cocina tradicional catalana.

Con una voluntad divulgadora y en un momento en que los cocineros catalanes ocupan un lugar destacado en la gastronomía mundial, 'Corpus de la cuina catalana' es un compendio colectivo que quiere ser un inventario de la cocina tradicional y un catálogo de los platos clásicos.

El director del trabajo de investigación del volumen, Toni Massanés, explicó hoy que el proyecto se inició en el Institut Català de la Cuina hace unos cuatro años y tomaron el modelo que se lleva a cabo con la lengua para explicar la cocina catalana.

Massanés señaló que este método de trabajo ha dotado de "rigor" a este inventario de la cocina catalana, que en ningún momento "ha buscado esencia y apriorismos". El volumen reúne recetas documentadas en al menos dos generaciones.

El coordinador dijo que en la cocina catalana tradicional siempre han estado presentes las combinaciones con setas, el 'mar i muntanya', los platos con fruta o el pollo relleno -- presente desde la Edad Media--, pero que a ellos se les suma la ensaladilla rusa, los canelones o el pan con tomate, con "un boom relativamente reciente".

Massanés destacó la importancia que supone realizar un libro de cocina tradicional catalana en un momento en que "se está dejando de cocinar en casa", con el riesgo de pérdida de un patrimonio que se ha transmitido, sobre todo, de forma oral.

Ordenadas alfabéticamente, las más de 900 que componen el 'Corpus de la cuina catalana' ha supuesto la colaboración

de centenares de cocineros y restauradores para un recetario "sencillo y de consulta ágil".

Por su parte, el subdirector del Institut d'Estudis Catalans, Antoni Riera, aseguró que la tradición catalana arranca del 'Llibre de Sent Soví' y culmina en los recetarios de populares cocineros, en un momento de "eclosión" de éstos.

Riera aseguró que la cocina catalana, enraizada en la tradición, ha sabido adaptarse a los tiempos y "contactar" con otras cocinas. Es por ello, que el 'Corpus de la cuina catalana' no partió de "principios cerrados para definir qué es cocina catalana".

El director de Turisme de Catalunya, Ignasi de Delàs, remarcó que los cocineros catalanes se han convertido en una "carta de presentación" de gran valor turístico para Catalunya, que se evidencia en este libro con "pocos precedentes" en el mundo.

El 'Corpus de la cuina catalana', del que se han editado 5.000 ejemplares en una primera edición, nace con la voluntad de "llenar un vacío" en lo referente a la cocina tradicional catalana.



El director del treball d'investigació d'aquest projecte, el cuiner Toni Massanés. (Foto: EFE)

Un nou corpus de la cuina tradicional catalana inclou més de 900 receptes

La gastronomia catalana viu un moment molt dolç impulsada pels grans xefs de la cuina creativa. Però darrere de qualsevol avantguarda hi ha la tradició, que en el cas català també és molt rica però no tan coneguda. Ara ha sortit un llibre que recupera receptes antigues i les situa en el seu context, una mena d'inventari de la nostra tradició culinària. Són més de 900 receptes, entre entrants, primers, segons plats i postres, que avui s'han presentat a l'Institut d'Estudis Catalans (IEC).

"Corpus de la cuina catalana" recull unes 900 receptes de la cuina tradicional després d'uns anys de treball de camp d'un equip multidisciplinari format, entre altres, per gastrònoms, antropòlegs o filòlegs. Entenen que la cuina és com la llengua, un element en contínua transformació, però que calia inventariar-la.

Per tant, el director del treball d'investigació d'aquest projecte, el cuiner Toni Massanés, ha explicat que es tracta d'"un diccionari de la nostra cuina, on les definicions són les receptes", a la vegada que és un pràctic receptari de consulta i un inventari de plats que permet identificar, conèixer al detall i reproduir els sabors més tradicionals.

Al llibre es pot trobar, per exemple, l'escudella de blat de moro escairat, un plat popular del Berguedà que es repartia divendres passat a la Festa de la Puríssima de Gironella. A més del blat de moro pelat, hi ha llegum estovada combinada amb porc confitat que es cuina, a foc lent, durant més de cinc hores. El corpus, editat per Columna i l'Institut Català de la Cuina, no dóna el nom de les localitats on es poden menjar les receptes perquè, diuen els

autors, fa una mirada global de la cuina tradicional catalana.

Aquest corpus va néixer fa més de quatre anys davant l'evidència, segons relata Massanés en el pròleg, que "en un moment i en un país en el qual la cuina creativa adquireix un nivell excepcional, la tradició culinària pròpia corre el risc d'empobrir-se considerablement". El vicepresident de l'IEC, Antoni Riera, ha subratllat que vol que aquesta obra sigui "el cànon de la cuina catalana tradicional i també un autèntic "best-seller".

Plats vius en almenys dues generacions

Els criteris per incloure les receptes s'han basat en la presència que tenen els plats, tant en el temps com a l'espai, per la qual cosa no se n'ha exclòs cap per raó d'origen, nom, aparença o procedència dels productes utilitzats. Massanés considera que "aquests són filtres per prejudicis o essencialismes". En canvi, per més que s'hagin trobat documents, tan sols s'han inclòs receptes de les quals s'ha comprovat la persistència com a mínim d'un parell de generacions.

Malgrat perseguir "una certa exhaustivitat", Massanés reconeix que "sempre serà una obra inacabada", ja que a mesura que vagin passant els anys s'hauran d'incorporar noves receptes, sense descartar-ne una de tan andalusa com la del gaspatxo. Encara que això pot resultar estrany, el cuiner berguedà ha recordat avui que no fa gaires anys un escriptor com Josep Pla no considerava de la cuina catalana la truita amb patates -que sí que s'inclou a l'obra- i un emblema com el pa amb tomàquet "és una cosa molt recent i modern, que deu tenir una antiguitat semblant a la del telèfon".

El director de Turisme de la Generalitat, Ignasi de Delàs, que ha participat en la presentació de l'obra, ha considerat que el llibre "contribueix a reforçar la identitat de la nostra cuina i de la nostra cultura".

Un nuevo Corpus de la cocina tradicional catalana incluye más de 900 recetas

Más de 900 recetas, entre entrantes, primeros, segundos platos y postres, considerados tradicionales de la gastronomía catalana, aunque provengan de otros lugares, se recogen en el más amplio 'Corpus de la Cocina Catalana' publicado hasta ahora y presentado hoy en el Institut d'Estudis Catalans.

Es por este motivo que en las páginas de esta voluminosa obra, que ha tardado más de cuatro años en elaborarse, comparten protagonismo la ensaladilla rusa o los calamares a la romana con las espinacas con pasas y piñones y el pollo a la manresaneta.

El director del trabajo de investigación de este proyecto, el cocinero Toni Massanés, ha explicado este mediodía que se trata de 'un diccionario de nuestra cocina, donde las definiciones son las recetas', a la vez que es un práctico recetario de consulta y un inventario de platos que permite identificar, conocer al detalle y reproducir los sabores más tradicionales.

A su juicio, la cocina catalana 'es una obra colectiva y que no depende de los genios, sino del genio de nuestra tradición'.

Este Corpus, impulsado por la fundación Institut Català de la Cuina, nació hace más de cuatro años ante la evidencia, según relata Massanés en el prólogo, de que 'en un momento y en un país en el que la cocina creativa adquiere un nivel excepcional, la tradición culinaria propia corre el riesgo de empobrecerse considerablemente'.

Los criterios para incluir las recetas se han basado en la presencia que tienen los platos, tanto en el tiempo como en el espacio, por lo que no se ha excluido ninguno por razón de origen, nombre, apariencia o procedencia de los productos utilizados, considerando Massanés, que 'éstos son filtros debidos a perjuicios o esencialismos'.

Tampoco la apariencia se ha utilizado como criterio ya que hubiera excluido platos muy enraizados en algunas comarcas como la 'escudella de blat de moro escairat' o las 'farinetas de fajol'.

En cambio, por más que se hayan encontrado documentos, tan sólo se han incluido recetas de las que se ha comprobado la persistencia como mínimo de un par de generaciones.

A pesar de perseguir 'una cierta exhaustividad', Massanés reconoce que 'siempre será una obra inacabada' ya que así que vayan pasando los años se deberán incorporar nuevas recetas, no descartando una tan andaluza como la del gazpacho.

Aunque esto puede resultar extraño, el cocinero ha recordado hoy que no hace muchos años un escritor como Josep Pla no consideraba de la cocina catalana la tortilla con patatas -que sí se incluye en la obra- y un emblema como el pan con tomate 'es algo muy reciente y moderno, que debe tener una antigüedad parecida a la del teléfono'.

El Institut Català de la Cuina y la editorial Columna publican el canon de la cocina tradicional catalana con más de 900 recetas

"Corpus de la cuina catalana" es un compendio colectivo que quiere ser un inventario de la cocina tradicional y un catálogo de los platos clásicos

El Institut Català de la Cuina y la editorial Columna han publicado "Corpus de la cuina catalana", un volumen con más de 900 recetas que pretende convertirse en el "canon" de la cocina tradicional catalana.

Con una voluntad divulgadora y en un momento en que los cocineros catalanes ocupan un lugar destacado en la gastronomía mundial, "Corpus de la cuina catalana" es un compendio colectivo que quiere ser un inventario de la cocina tradicional y un catálogo de los platos clásicos.

El director del trabajo de investigación del volumen, Toni Massanés, explicó hoy que el proyecto se inició en el Institut Català de la Cuina hace unos cuatro años y tomaron el modelo que se lleva a cabo con la lengua para explicar la cocina catalana.

Massanés señaló que este método de trabajo ha dotado de "rigor" a este inventario de la cocina catalana, que en ningún momento "ha buscado esencia y apriorismos". El volumen reúne recetas documentadas en al menos dos generaciones.

El coordinador dijo que en la cocina catalana tradicional siempre han estado presentes las combinaciones con setas, el "mar i muntanya", los platos con fruta o el pollo relleno - -presente desde la Edad Media--, pero que a ellos se les suma la ensaladilla rusa, los canelones o el pan con tomate, con "un boom relativamente reciente".

Massanés destacó la importancia que supone realizar un libro de cocina tradicional catalana en un momento en que "se está dejando de cocinar en casa", con el riesgo de pérdida de un patrimonio que se ha transmitido, sobre todo, de forma oral.

Ordenadas alfabéticamente, las más de 900 que componen el "Corpus de la cuina catalana" ha supuesto la

colaboración de centenares de cocineros y restauradores para un recetario "sencillo y de consulta ágil".

Por su parte, el subdirector del Institut d'Estudis Catalans, Antoni Riera, aseguró que la tradición catalana arranca del "Llibre de Sent Soví" y culmina en los recetarios de populares cocineros, en un momento de "eclosión" de éstos.

Riera aseguró que la cocina catalana, enraizada en la tradición, ha sabido adaptarse a los tiempos y "contactar" con otras cocinas. Es por ello, que el "Corpus de la cuina catalana" no partió de "principios cerrados para definir qué es cocina catalana".

El director de Turisme de Catalunya, Ignasi de Delàs, remarcó que los cocineros catalanes se han convertido en una "carta de presentación" de gran valor turístico para Catalunya, que se evidencia en este libro con "pocos precedentes" en el mundo.

El "Corpus de la cuina catalana", del que se han editado 5.000 ejemplares en una primera edición, nace con la voluntad de "llenar un vacío" en lo referente a la cocina tradicional catalana.

Cuina L'Institut d'Estudis Catalans
acollirà la presentació del llibre
Corpus de la cuina catalana de la
Fundació Institut Català de la Cuina.
Presentarà l'acte **Salvador Giner** i
també hi participaran, entre altres,
Xavier Mestres i **Pepa Aymaní**.
Carme, 47. 12.00 hores. Gratuït.