

## Notícies del CETT

# El Grup CETT se suma al projecte **MARCA CUINA CATALANA**

L'Aula Restaurant de l'Escola d'Hoteleria del CETT i el restaurant de l'Hotel Alimara ja ostenten la distinció Marca Cuina Catalana, un projecte impulsat per l'Institut Català de la Cuina que pretén salvaguardar el nostre patrimoni culinari. Pepa Aymamí, directora d'aquesta fundació, ens en parla.

Un dels objectius del projecte Marca Cuina Catalana és fer que el consumidor identifiqui, en les cartes dels restaurants, els plats que pertanyen a la cuina tradicional. Amb aquest fi, i des del passat 19 de març, els restaurants que ho desitgin i que compleixin els requisits de la Marca pel que fa a la inclusió de receptes tradicionals i la utilització de producte de proximitat, poden distingir-se mitjançant un símbol a les seves cartes i ostentant una placa visible a l'exterior dels establiments. La campanya es va posar en marxa el dia de Sant Josep, amb la penjada simultània de plaques a tots els establiments adherits. Aquell dia, l'Aula Restaurant de l'Escola d'Hoteleria i el restaurant de l'Hotel Alimara es van sumar al projecte en l'acte simbòlic que va tenir lloc a l'Aula Restaurant, en una diada que va culminar amb un dinar de cuina tradicional catalana.

"La Marca Cuina Catalana és un símbol d'identitat que va més enllà d'un logotip i d'un identificador dels establiments. Representa un valor patrimonial que és necessari convertir en tangible i reconegut, tant per al sector de la restauració i la gastronomia, com per al gran públic", explica Pepa Aymamí, directora de la Fundació Institut Català de la Cuina, entitat que ha impulsat el projecte.

"Marca Cuina Catalana va néixer l'any 2001-segueix Aymamí-, emmarcat en un ampli procés d'estudi, reflexió i promoció de la cuina catalana que es va fer arran del 1r i 2n Congrés Català de la Cuina i la creació de la Fundació Institut Català de la Cuina, projectes en què vaig participar molt activament. Em vaig adonar que no hi havia cap marca gastronòmica global dotada de significat que permetés treballar de manera conjunta a tot el territori amb un únic objectiu comú: la preservació i la difusió del nostre patrimoni culinari. Per tant, vaig presentar el projecte a la Fundació Institut Català de la Cuina i la Fundació Viure el Mediterrani i començar a treballar en aquest sentit. El primer que calia fer era un inventari del nostre llegat culinari i és així com va néixer el Corpus de la Cuina Catalana, per dotar la Marca de



Pepa Aymamí



contingut. Després vam crear una normativa per aplicar els criteris en una marca.

L'objectiu principal del projecte és la identificació de tots els establiments que fan cuina catalana tradicional i la senyalització dels plats a les cartes. Contribuïm així a la seva valorització, al manteniment i protecció del patrimoni gastronòmic de Catalunya, incentivant alhora el consum de productes del territori i de temporada. Pel que fa al Corpus de la Cuina Catalana, estem preparant la nova edició revisada i ampliada. Mentre esperem tenir aviat una data de sortida, la primera edició, quasi exhaurida, i les noves incorporacions estaran disponibles en línia al nou web de la Marca, [www.cuinacatalana.com](http://www.cuinacatalana.com)".

Quan preguntem a Pepa Aymamí sobre la salut actual de la restauració catalana, diu que "és més coneguda, més internacional i té un lligam amb la qualitat i la innovació gastronòmiques més estret que mai. Per la nostra realitat geogràfica, som un país que ofereix una diversitat gastronòmica molt àmplia, i hem d'aprofitar l'onada mediàtica. Existeix també una clara tendència del mercat turístic i de la restauració envers la tradició i la cerca de l'autenticitat. És, doncs, un bon moment perquè la cuina tradicional es posicioni.

Però, en molts casos, els cuiners d'avui dia se senten arrossegats per la moda de l'alta cuina, per l'estètica imperant basada en la tradició de l'alta cuina francesa, i pel repte que suposen els nous plats i les grans innovacions tecnològiques en el camp culinari. Tot això està molt bé, però no podem deixar de banda els procediments de la cuina tradicional, base del coneixement de qualsevol cuina, ni oblidar que, en molts casos, els nostres plats estan fets a base de paciència, de respectar uns temps pautats, unes tècniques culinàries que és necessari conèixer... És per això que alguns dels plats de la cuina tradicional són difícils de preparar per qui no estigui disposat a jugar amb les veritables regles del joc. ■