

II Congrés Català de Cuina 1994-1995

(Resum realitzat per la direcció del III Congrés Català de la Cuina)

El **II Congrés Català de Cuina** es va celebrar entre el maig de 1994 i el febrer de 1995 a diverses seus (Barcelona, Olot, Balaguer, Manresa i Sant Carles de la Ràpita). El Congrés va ser organitzat pel Departament de Comerç, Consum i Turisme de la Generalitat de Catalunya, sota el mandat del conseller Lluís Alegre i Selga, per mitjà del Consorci de Promoció Turística.

El document de presentació del Congrés, signat pel conseller, indicava:

“Amb la convocatòria d’aquest II Congrés, obert a la participació de tota la societat catalana, es vol renovar l’impuls que va representar per a consumidors i professionals la celebració, entre novembre del 1981 i juny de 1982, de la primera edició. El segon Congrés Català de Cuina que es desenvoluparà de maig a desembre de 1994, pretén assolir dos grans objectius:

- Convertir-se en una plataforma de debat permanent sobre la realitat de la cuina del país.
- Ésser l’instrument de màxima projecció de la nostra cuina tant a Catalunya com a l’exterior.

Una proposta culinària coherent

L’eix vertebrador del Segon Congrés és el lema “*la cuina d’un país és el seu paisatge posat a la cassola*”, una frase atribuïda a l’escriptor Josep Pla, que va esdevenir el principal eslògan de totes les accions que es van desenvolupar, tant des del punt de vista acadèmic com social. Aquesta frase senzilla i suggeridora defineix amb claredat el concepte de coherència en que s’ha de fonamentar la proposta gastronòmica de Catalunya en el futur. Aquesta ha de ser la línia d’actuació al llarg del Congrés.

El punt e partida són quatre paisatges ideals, naturalment interrelacionats: **la muntanya, el secà, l’horta i la marina**. Cadascun d’aquests paisatges ens aporta unes matèries primeres i uns productes, propis i diferenciats els uns dels altres. La posterior intervenció de l’home i la dona en la manera, també pròpia i personal, de preparar-los i portar-los a taula defineix uns trts característics i diferenciadors en les cuines de cadascun d’aquests paisatges.”

Un Congrés obert i participatiu

Un Congrés itinerant i pluridisciplinari

El Congrés Acadèmic es desenvoluparà en quatre àmbits de treball:

1. Ponències Obertes i de debat centrat en els eixos següents:

“*Els paisatges i les seves cuines*” que estarà estructurat en quatre grups de treball, que de manera simultània, periòdica i itinerant, estudiaran a fons els paisatges respectius.

“*L’ensenyament de l’ofici de cuiner a les escoles d’hosteleria*”

2. Ponències d’investigació. Seran treballs, individuals o d’equip que aportaran, principalment, diverses recerques sobre la cuina catalana (origen, història i el fonament de la cuina catalana).

3) Ponències d'opinió i comunicacions: Professionals i experts reconeguts hi aportaran les seves opinions personals sobre la realitat de la cuina catalana avui, per tal de ser contrastades amb la resta de congressistes.

4) Treballs del Congrés. El treball fonamental serà "Recull Gastronòmic de Catalunya" amb quatre apartats: i) les rutes gastronòmiques dels quatre paisatges; ii) Recull de Restaurants, Fondes i Cases de Menjar (2a Edició); iii) el calendari gastronòmic de Catalunya; i iv) bibliografia.

L'eclosió, a la tardor: el Congrés Social

Es preveu que a l'octubre de 1994 es presentin públicament les conclusions provisionals de les quatre comissions de paisatge: Olot (la Muntanya. Octubre, 1 i 2); Balaguer (l'Horta. Octubre 15 i 16); Manresa (el Secà. Octubre 29 i 30); i Sant Carles de la Ràpita (la Marina. Novembre, 12 i 13).

Una cuina, un país, un paisatge.

- Es veu reflectida la gran diversitat dels nostres paisatges en una diversitat correlativa de plats i preparacions?

- Podem parlar d'una unitat última que dóna sentit col·lectiu als nostres paisatges gustatius?

- La millora i europeïtzació del nostre territori han de tenir un trassumpte culinari?

No ha d'estranyar, doncs, que un Departament de Comerç, Consum i Turisme, com el nostre, organitzi, per mitjà del Consorci de Promoció Turística, un Congrés com el que ens ocupa. Quina activitat pública aplega, com la cuina i la gastronomia, tots tres camps d'actuació?.

Lluís Alegre i Selga, Conseller de Comerç, Consum i Turisme.

El Congrés, dirigit pel gastrònom Josep Vilella, comptà amb la participació de diverses personalitats vinculades al món de la cuina, la gastronomia, la universitat i el periodisme com Santi Santamaria, Jesús Contreras,^[3] Antoni Riera Melis, Llorenç Torrado, Carles Gaig, Carme Rusalleda, Fermí Puig, Josep Lladonosa, Pepa Aymamí, Manuel Vázquez Montalbán, Rudolf Greve, Carme Canut, Ignasi Riera, Carme Casas i Lluís Bettonica, entre molts d'altres.

DESCRIPCIÓ D'ACTIVITATS

Jornada sobre Qualitat Agroalimentària, Mercats, Nutrició i Consum.

Girona, 1, 2, i 3 de desembre de 1994

Universitat de Girona

La Universitat de Girona, que compte amb estudis d'Enginyeria agrària, alimentària i agropecuària, i que té en projecte la creació d'un Institut del Gust, és el marc idoni per a unes Jornades en les quals es parlarà de l'origen i la importància dels productes autòctons, del mercat que els obre a l'exterior i de la cultura que ens permet gaudir de les seves excel·lències.

Josep M. Nadal. Rector de la Universitat de Girona

El Segon Congrés és un gran esforç col·lectiu, és un bell afany que arriba a Girona emmarcat en aquest desig d'endinsar-se i tocar cadascun dels racons del nostre país. La Universitat de Girona és l'emplaçament que hem triat per a la lectura i debat del grup de ponències sobre qualitat agroalimentària, mercats, nutrició i consum. (...) Mentrestant, el Congrés continua el seu trajecte, un trajecte amb l'únic i ferm anhel d'ordenar, de normalitzar, una parcel·la d'identitat d'una activitat culta i generosa –la cuina– que mereix, indiscutiblement, un racó important en l'espai cultural del nostre país. Benvinguts a Girona.

Josep Vilella, Director del Congrés.

PROGRAMA

Les produccions agràries, ramaderes i pesqueres de qualitat a Catalunya.

Coordinació. A. Pujol, Cap del Servei de Coordinació del DARP

Presentació. G. Garcia i Guillaumet, DG de Producció i Indústries Agroalimentàries (DARP)

La qualitat dels productes. Instruments d'identificació i promoció.

M. Domenech i Montagut, Cap del Servei de Protecció de la Qualitat (DARP)

Produccions agrícoles de qualitat

R. Lletjòs i Castells, Cap del Servei d'Agricultura (DARP)

Produccions ramaderes de qualitat

E. Torres i Fernández, Cap del Servei de Ramaderia (DARP)

Produccions pesqueres de qualitat

R. Allué i Puyuelo i R. Jordana, Servei d'Aqüicultura (DARP)

Presentació d'una publicació sobre productes de qualitat editada pel DARP

Ll. Torrado, gastrònom i escriptor.

Tast de productes de qualitat

Jornades de clausura del II Congrés Català de la Cuina

Gener-febrer de 1995

Dilluns, 30 de gener de 1995.

Presentació de les conclusions del Segon Congrés Català de la Cuina.

Conclusions finals del grups de les Jornades Acadèmiques del Congrés

En la recta final

Després de vuit mesos de caminar plegats, el Congrés arriba al darrer tram del seu trajecte. Han estat vuit mesos de conversa i col·loqui, de batejar i discutir, vuit mesos a llarg dels quals s'ha intentat complementar un interessant i ampli procés de diàleg i reflexió amb tot un seguit de propostes i activitats culturals... Han estat vuit mesos de viure i compartir i, en definitiva de reflexionar plegats a l'entorn de la cuina del nostre país.

La trajectòria s'inicià al Paranimf de la Universitat de Barcelona i després d'un intens recorregut per la nostra geografia i el nostre paisatge, per la nostra història, pels nostres hàbits i els nostres costums, després de parlar de formació i ensenyament i de la cuina com actitud de diàleg i part elemental de la nostra cultura, el Congrés torna, de nou, i per darrera vegada, a Barcelona amb dos propòsits: resumir i sintetitzar el que ha estat aquest llarg afany col·lectiu i agrair a tots els congressistes el suport que ha representat tenir-los al nostre costat.

Explicar, per una banda, i agrair, per l'altra, són, doncs, dues paraules primordials d'aquest darrer programa que teniu a les mans i que volem fer evidents amb dos actes centrals:

- la jornada de conclusions, el dia 30 de gener de 1995

- l'esmorzar d'agraïment als congressistes el dia 5 de febrer de 1995. Veureu, també, que aquest darrer programa es complementa amb una "Quinzena de cuina barcelonina" i una oferta d'allotjament pels caps de setmana, a més d'un seguit d'activitats com el divertit espectacle Degustació de Talleret de Salt, assistir al sopar de gala on es farà la presentació oficial de l'oli del cava, o viure la proposta de les Escoles Eina i Arnadi, Gust i Estil, la cuina dels artistes, entre d'altres...

Tot plegat, un fi de festa, un final de Congrés recomanable, atractiu i apassionant. No us el perdeu. Us hi esperem!

Josep Vilella, Director del Congrés

MEMÒRIA DEL II CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA

ÀMBITS DE TREBALL

(Una cuina, un país, un paisatge)

El paisatge i les seves cuines

Direcció de la ponència: Llorenç Torrado i Valls

Paisatge "Muntanya Alta": Joan Sangenís i Alegre

Vall d'Aran, Pallars Jussà i Pallars Sobirà (Arties, Llessui, Sort i Cellers)

Cerdanya i Alt Urgell (Bellver de Cerdanya, Alp, Adrall i Estamariu)

Berguedà i Solsonès (Montclar, La Pobla de Lillet, Solsona i Llobera)

Paisatge “Muntanya Mitja”: Abel Ibáñez i Fuentes

Ripollès, Lluçanès, Osona (Orís, Molló, Cantonigròs)

Montserrat i Guillerics (Campins, Arbúcies, Viladrau, Pla de les Arenes)

Alt Empordà i Garrotxa (Maçanet de Cabrenys, Oix, La Vall d'en Bas, La Vall de Bianya)

Paisatge d'Horta: Ignasi Riera i Gassiot i Montserrat Sarró i Català

Maresme i Baix Llobregat (Argentona, Sant Andreu de Llavaneres, Prat-Gavà, Santa Coloma de Cervelló)

Pla de Lleida (Lleida, Artesa de Lleida, Linyola, Arbeca)

Empordà (Figueres-Vilabertran, Castelló d'Empúries, Peralada, Torroella de Montgrí)

Paisatge de Secà: Mariona Quadrada i Monteverde

Conca de Barberà, Les Garrigues i Segarra (Albió, Vallfogona, Montblanc, Maials)

Penedès i Camp de Tarragona (Castellvell del Camp, Valls, Vilafranca del Penedès, El Vendrell)

Priorat, Ribera d'Ebre i Terra Alta (Móra la Nova, La Morera de Montsant, Gratallops, Horta de Sant Joan)

Paisatge de la Marina: Carmen Barreneche i Garcia

Llança i Arenys (Llançà, Roses-L'Escala, Palamós-Sant Feliu de Guíxols, Arenys de Mar)

Vilanova-Torredembarra (Sitges, Vilanova i la Geltrú, Cunit, Torredembarra)

Cambrils i Delta (Cambrils, L'Ampolla, Deltebre, Les Cases d'Alcanar)

(Congrés Acadèmic)

Ponències obertes

1. UNA POLÍTICA AGRÀRIA I ALIMENTÀRIA PER A LA CUINA CATALANA
2. CARACTERÍSTIQUES FONAMENTALS DE LA DIETA I LA NUTRICIÓ DELS CATALANS
3. ELS ORÍGENS I LA SITUACIÓ DE LA CUINA POPULAR A CATALUNYA
4. LA CULTURA DEL GUST
5. ELS CAVES CATALANS, MÉS DE CENT ANYS D'HISTÒRIA CAP A LES TAULES DEL SEGLE XXI
6. VINS DE CATALUNYA, PRESENT I FUTUR DE QUALITAT.

7. LES PRODUCCIONS AGRARIES, RAMADERES I PESQUERES DE QUALITAT A CATALUNYA
8. LA QUALITAT DELS PRODUCTES. INSTRUMENTS D'IDENTIFICACIÓ I PROMOCIÓ.
9. PRODUCCIONS AGRÍCOLES, RAMADERES I PESQUERES DE QUALITAT
10. LA CUINA INTEL·LIGENT.
11. QUÈ ÉS LA CUINA CATALANA, L'ANY 1994.
12. ELS PRODUCTES.
13. L'OFICI DE CUINER.
14. LA RELACIÓ CUINER-COMENSAL
15. ELS ORÍGENS DE LA CUINA CATALANA FINS EL FINAL DE L'ANTIGUETAT.
16. LA BAIXA EDAT MITJANA. JERARQUIA SOCIAL I DESIGUALTAT ALIMENTÀRIA
17. MENJAR A LA BARCELONA GÒTICA: NECESSITAT PRIMÀRIA I RITUAL SOCIAL.
18. TOPOGRAFIA DE L'ALIMENTACIÓ I DELS CENTRES D'INTERCANVI A BARCELONA.
19. L'ELABORACIÓ DELS PLATS DE LA CUINA MEDIEVAL.
20. ARNAU DE VILANOVA. PRIMER NUTRÒLEG EUROPEU.
21. ELS FONAMENTS DE LA CUINA CATALANA. BASES TEÒRIQUES I PRÀCTIQUES D'UNA CUINA NACIONAL.
22. TERRA, CUINA I IDENTITAT
23. QUAN (PENSAR EN) MENJAR BÉ, GRÀCIE A DÈU, ERA PECAT.
24. ELS LLIBRES DE CUINA COM A FONT PERA LA HISTÒRIA.
25. UNA REFLEXIÓ EN TORN A LA CUINA DE FERRAN ADRIÀ. EL BULLI, EL SABOR DE LA MEDITERRÀNIA: UNA LECTURA ANTROPOLÒGICA.
26. SENTITS, CUINA I CREATIVITAT.

TAULES RODONES

1. LA RESTAURACIÓ DES DE DINS.
2. INFLUÈNCIA DEL MASS MEDIA A LA CUINA.

PONÈNCIA D'INVESTIGACIÓ

Objecte de l'estudi: Realitzar una reflexió sobre la història i el passat de la cuina catalana, així com de l'evolució fins a l'actualitat.

Història de la Cuina Catalana, des d'una perspectiva científica.

a.- La cuina catalana com a fonament de la Dieta Mediterrània

b.- Cuines i cuiners guardonats a Catalunya, història i personatges.

c.- Transformació i evolució de la nostra cuina.

d.- Temes relacionats amb la nostra pastisseria, la producció d'olis i formatges, elaboració de vins,...

ENQUESTES

Analitzar i aprofundir sobre la situació actual de la cuina catalana, tan des d'una perspectiva dels professionals com dels consumidors.

Fase qualitativa

Fase quantitativa

TREBALLS DEL CONGRÉS

“Mapa dels productes catalans” i “Recopilació Gastronòmica de Catalunya”.

(Congrés Social)

1. CAPS DE SETMANA TEMÀTICS

2. ACCIONS DINAMITZADORES I PROMOCIONALS

3. REALITZACIÓ D'ACCIONS PER ASSOCIACIONS

4. ESTIMULACIÓ DE DIFERENTS SECTORS

5. GASTRONÒMIC

6. MERCATS I PRODUCTES

7. CULTURA

(És pot obtenir informació i documentació dels I i II Congrés Català de Cuina a Biblioteca del Campus de l'Alimentació de Torribera. Montserrat Viozquez i Sabina Panadero, 93-4031951. CRAI | Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació. Av. Prat de la Riba, 171, 08921 Sta. Coloma de Gramenet. [mviozquez@ub.edu])