

Una cuina, un país, un paisatge

Poques activitats humanes tenen un aspecte «cultural», en el sentit antropològic de la paraula, tan notable com la cuina. Si el mite prometeic representa la conquesta del foc per l'home, no cal pas tenir una gran imaginació per saber que una de les primeres aplicacions pràctiques del foc va ser rostir-hi alguna menja per fer-la de més bon pair.

Diu el lema d'aquest Segon Congrés Català de Cuina, atribuït a Pla, home savi en aquests quefers, que *la cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola*. Això, ultra una afirmació clari-vident, constitueix una magnífica hipòtesi de treball per a un congrés que, essent continuació del Primer Congrés Català de la Cuina, pretén aplegar al voltant de fogons encesos i taulles ben parades tothom que, per professió o devoció, dedica temps i feina al noble art de ben menjar. Art que, d'altra banda, no és aliè a ningú, llevat dels desmenjats que més s'estimarien una gastronomia de farmacopea.

Hem parlat d'hipòtesi de treball, i com tota hipòtesi ha de ser confrontada amb la realitat i extreure'n les conclusions que facin al cas. ¿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 europeització del nostre territori han de tenir un trassumpte culinari? Aquestes preguntes i moltes més sorgiran, de segur, al llarg de les jornades del Congrés, així com també les respostes corresponents, que en aquest cas no podran ser només teòriques sinó gustativament, olfactivament, tàctilment i, fins i tot, visualment consistents.

No ha d'estranyar, doncs, que un Departament de Comerç, Consum i Turisme, com és 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? Això i la distribució geogràfica de les sessions, que s'articulen al voltant de temes genèrics com LA MUNTANYA, EL SECÀ, L'HORTA, i LA MARINA, ens permet assegurar la participació de tota la restauració catalana i el seguiment expectant de tot el país.

Lluís Alegre i Selga
Conseller de Comerç, Consum i Turisme

la MUNTANYA



el SECÀ



l' HORTA



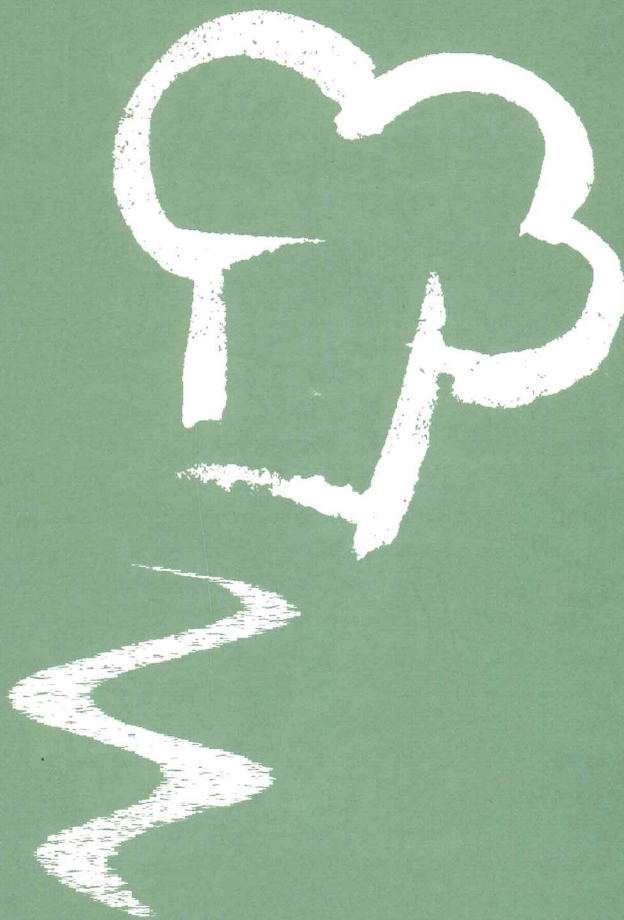
la MARINA



Segon Congrés Català de Cuina

Catalunya

... la cuina d'un país
és el seu paisatge
posat a la cassola.



Segon Congrés Català de Cuina

AMB LA CONVOCATÒRIA D'AQUEST 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 DEL 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, I

-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 Català de Cuina és el lema "la cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola". Aquesta frase senzilla i suggerent defineix amb claredat el **concepte de coherència en què 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 de 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 trets característics i diferenciadors en les cuines de cadascun d'aquests paisatges.

Un Congrés obert i participatiu

 El Congrés és obert a la participació de tothom. Els destinataris en som tota la societat catalana en general: els productors de matèries primeres, els transformadors de productes, els distribuïdors, els professionals de la cuina, els consumidors, l'Administració, els estudiosos i els mitjans de comunicació.

Tothom que sigui sensible davant d'un fet tant important i quotidià com és la cultura del menjar pot canalitzar les seves inquietuds i anhels a través del Congrés.

Un Congrés itinerant i pluridisciplinari

 En inaugurar-se, es posarà en marxa el **Congrés Acadèmic**, que es desenvoluparà en quatre àmbits de treball:

1) Ponències obertes i de debat. Una ponència oberta sobre **Els paisatges i les seves cuines** constituirà l'eix vertebrador del Congrés. Aquesta ponència, pensada com un congrés dins del Congrés, constarà de quatre grups de treball, que de manera simultània, periòdica i itinerant, estudiaran a fons els paisatges respectius.

Un altre gran tema de debat que s'inclou en aquest àmbit de treball és **L'ensenyament de l'ofici de cuiner a les escoles d'hostaleria**. En reunions periòdiques i itinerants s'analitzarà i debatrà què s'ha fet, què es fa i què cal fer pel que fa a l'ensenyament dels nostres futurs cuiners.

2) Ponències d'investigació. Seran treballs individuals o d'equip que aportaran, principalment, diverses recerques sobre la cuina catalana. Dins d'aquest àmbit, el Congrés ha de permetre posar en marxa diverses recerques pendents sobre els orígens, la 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 d'avui, per tal de ser contrastades amb la resta de congressistes.

4) Treballs del Congrés. El treball fonamental serà un **Recull Gastronòmic de Catalunya**, que inclourà quatre apartats:

- les rutes gastronòmiques dels quatre paisatges,
- la segona edició del *Recull de Restaurants, Fondes i Cases de Menjar*, editat amb motiu del primer Congrés,
- el calendari gastronòmic de Catalunya, i
- una bibliografia.

L'eclosió, a la tardor: el Congrés Social

 A començament d'octubre, els grups de treball de la ponència oberta **Els paisatges i les seves cuines** presentaran públicament les seves conclusions provisionals en quatre ciutats, una per paisatge. Els treballs sobre la muntanya es presentaran a Olot els dies 1 i 2 d'octubre. El referents a l'horta es debatran a Balaguer durant el cap de setmana del 15 i 16 d'octubre. A Manresa es parlarà del secà el 29 i el 30 d'octubre. Finalment, els dies 12 i 13 de novembre, Sant Carles de la Ràpita serà el marc per debatre tot el que envolta a la cuina de marina.

Un programa complet de cap de setmana possibilitarà als congressistes no tan sols assistir al debat dels treballs d'aquesta ponència, sinó a d'altres actes acadèmics com ara la presentació d'alguna ponència d'investigació o d'opinió, conferències, etc. També tindran lloc actes d'índole gastronòmica oberts a la participació col·lectiva, com ara mostres, jornades, etc., i un programa d'animació cultural. Paral·lelament, d'octubre a desembre, se celebraran arreu de Catalunya mostres, jornades, i altres actes de participació que sorgeixin de les iniciatives locals o comarcals, els quals seran oportunament incorporats al calendari d'actes del Congrés, i en els quals podran participar tots els congressistes interessats.

Clausura

 Al desembre tindran lloc a Barcelona les **jornades de clausura** del Congrés. Serà el moment de recollir els resultats assolits al llarg de vuit mesos de treball.