



UNIVERSITAT DE  
BARCELONA

**CRAI**

Centre de Recursos per a  
l'Aprenentatge i la Investigació

CRAI Biblioteca  
Farmàcia i Ciències de l'Alimentació

---

# **FONS SEGON CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA**

## **Documentació generada en el Segon Congrés Català de Cuina 1994-1995 del CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació Campus Torribera**

### **1. El Segon Congrés Català de Cuina**

La documentació generada en el Segon Congrés Català de Cuina 1994-1995 va ser donada per la Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica, en endavant FICCG, al CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació Campus Torribera.

El fons va arribar al CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació Campus Torribera el setembre de 2016, amb la signatura d'un conveni de donació entre la Universitat de Barcelona i la Sra. Pepa Aymamí Aymemí, que actua en nom de la FICCG, una fundació privada sense ànim de lucre que agrupa federacions i gremis de l'àmbit de l'alimentació i que té com a objectiu vetllar pel reconeixement de la cuina catalana, tan en l'àmbit social com en l'institucional.

El Primer Congrés Català de la Cuina es va realitzar entre novembre de 1981 i el mes de juny de 1982. Dotze anys més tard s'organitza el Segon Congrés Català de la Cuina amb dos objectius principals:

- promoure una plataforma de debat permanent al voltant de la cuina del país; i
- actuar com a promotor dels valors de la nostra cuina dins i fora del país.

El Segon Congrés Català de la Cuina es va celebrar entre maig de 1994 i febrer de 1995. L'acte inaugural es va realitzar al Paraninfo de la Universitat de Barcelona el dia 6 de maig de 1994 amb una intervenció de Santi Santamaria del Restaurant "El Racó de Can Fabes", en representació dels restauradors, i de Rudolf Grewe, doctor en lògica matemàtica i investigador de la Història de la Cuina Medieval. Els actes de cloenda del Segon Congrés es realitzaren del 13 al 28 de febrer de 1995.

El Segon Congrés va ser promogut pel Departament de Comerç, Consum i Turisme de la Generalitat de Catalunya a través del Consorci de Promoció Turística i va tenir el lema "La cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola". Quatre paisatges van vertebrar-lo: la muntanya, el secà, l'horta i la marina; i es va dividir en dos grans àmbits: l'àmbit acadèmic, amb presentacions de treballs de pensament i difusió del coneixement, i l'àmbit social, amb activitats obertes a tothom des de tot el territori.

Cal destacar la conferència del cuiner Santi Santamaria (El Racó de Can Fabes de Sant Celoni) sobre Què és cuina catalana l'any 1994? que va representar el punt de partida d'una reflexió àmplia i d'un debat obert sobre el què significa la professió i quin és el seu futur. Defineix el seu punt de partida com a visió de la cuina, des de la pràctica professional, dins del model nacional de cultura. Demana que a partir del Segon Congrés quedi establert sense dubtes que la Cuina és Cultura, i que la Cuina Catalana forma part indissociable de la Cultura Catalana i forma un corrent d'estudi denominat "cultura culinària".

Com a continuïtat del Segon Congrés Català de Cuina va néixer la Càtedra Sent Soví (1997-2007) amb l'objectiu que l'alimentació sigui entesa com un fet cultural totalitzador cabdal en la història de la humanitat, perquè rebi el reconeixement que li escau. En aquest sentit, la Càtedra és un centre interdisciplinari que genera i divulga tot tipus d'activitats i d'iniciatives culturals en l'àmbit de l'alimentació, la gastronomia i la cuina.

## 2. El Fons Segon Congrés Català de Cuina (2CCC)

El fons conté principalment la documentació generada en el Segon Congrés Català de la Cuina (1994-1995). Destaquen els documents de l'acte inaugural celebrat al Paraninfo de la Universitat de Barcelona el dia 6 de maig de 1994 amb les intervencions de Santi Santamaria i de Rudolf Grewe; el material d'organització, difusió i comunicació del Segon Congrés; les conferències inaugurals, les ponències de les jornades acadèmiques, les conclusions i les fitxes de productes, receptes i postres, receptes, i postres i pastissos dels paisatges d'horta, la marina, el secà i la muntanya; les ponències i la documentació de les Jornades sobre qualitat agroalimentària, mercats, nutrició i consum organitzades pel Segon Congrés; les ponències i la documentació de les Jornades sobre el sector professional; les ponències de les Jornades sobre història, antropologia i sociologia de la cuina catalana (Memorial Rudolf Grewe); les ponències de les Jornades sobre cuina i història; la documentació d'activitats relacionades amb el Segon Congrés com Els nens al restaurant, FITUR'95 i Catalunya Nord. Universitat d'Estiu; el material promocional amb el logotip del congrés; els reculls i retalls de premsa sobre el Segon Congrés; i els expedients de les jornades de cloenda del Segon Congrés. Aquest fons també conté el subfons de la Càtedra "Sent Soví" d'Alimentació i Cuina Mediterrània (1997-2007) que va néixer com a continuïtat del Segon Congrés Català de Cuina amb l'objectiu que l'alimentació fos estesa com un fet cultural totalitzador cabdal en la història de la humanitat. Conté principalment la documentació relacionada amb la constitució de la Càtedra "Sent Soví"; dels organismes d'investigació de la Càtedra OPCA (Observatori Permanent dels Comportaments Alimentaris (OPCA) i GEA (Grup d'Estudis Alimentaris); les ponències de la I Jornada Nacional de Noves Tecnologies, Qualitat i Seguretat Alimentària a Geriàtrics i Hospitals; la documentació relacionada amb el projecte Cuina Catalana-Dieta Mediterrània; els Premis "Sent Soví" de literatura gastronòmica i "Juan Mari Arzak" dedicats als mitjans de comunicació; i la documentació dels cursos d'extensió universitària "Alimentació i cuina mediterrània" i "La cultura del vi i del cava".

La documentació va arribar al CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació Campus Torribera distribuïdes en dos blocs:

- 39 capsos amb documentació del Segon Congrés Català de Cuina
- 9 capsos amb documentació de la Càtedra Sent Soví

Després d'aplicada la corresponent avaluació i tria documental, la documentació del Segon Congrés Català de Cuina s'instal·là en 32 capsos i s'organitzà tenint en compte el paisatge (la muntanya, el secà, l'horta i la marina) o jornada a la qual pertanyen. La documentació de la Càtedra Sent Soví s'instal·là en 3 capsos i s'organitzà tenint en compte la documentació sobre la constitució de la Càtedra, els organismes d'investigació, els premis, jornades i cursos d'extensió universitària.

Finalment, un cop realitzat tot el tractament arxivístic i instal·lat definitivament, el volum del fons és de 37 capsos (4,40 metres lineals).

El fons Segon Congrés Català de Cuina (2CCC) té el codi de referència FTB1 (Fons Torribera 1).

Les sèries i subfons del Segon Congrés Català de Cuina són les següents:

### Fons Segon Congrés Català de Cuina (2CCC)

- Expedients de l'acte inaugural del 2CCC (Sèrie)
- Expedients d'organització, difusió i comunicació del 2CCC (Sèrie)
- Expedients del Paisatge d'Horta organitzat pel 2CCC (Sèrie)
- Expedients del Paisatge de la Marina organitzat pel 2CCC (Sèrie)

- Expedients del Paisatge de Secà organitzat pel 2CCC (Sèrie)
- Expedients dels Paisatges de Muntanya Mitja i Muntanya Alta organitzat pel 2CCC (Sèrie)
- Expedients de les Jornades sobre qualitat agroalimentària, mercats, nutrició i consum organitzades pel 2CCC (Sèrie)
- Expedients de les Jornades sobre el sector professional organitzades pel 2CCC (Sèrie)
- Expedients de les Jornades sobre història, antropologia i sociologia de la cuina catalana. Memorial Rudolf Grewe organitzades pel 2CCC (Sèrie)
- Expedients de les Jornades sobre cuina i història: el sabor del Mediterrani organitzades pel 2CCC (Sèrie)
- Expedients d'activitats relacionades amb el 2CCC (Sèrie)
- Material promocional del 2CCC (Sèrie)
- Retalls de premsa i programes de ràdio sobre el 2CCC (Sèrie)
- Expedients de les jornades de cloenda del 2CCC (Sèrie)

#### Càtedra "Sent Soví" d'Alimentació i Cuina Mediterrània (Subfons)

- Expedients de constitució de la Càtedra Sent Soví (Sèrie)
- Expedients dels organismes d'investigació de la Càtedra Sent Soví (Sèrie)
- Expedients de la I Jornada Nacional de Noves Tecnologies, Qualitat i Seguretat Alimentària a Geriàtrics i Hospitals (Sèrie)
- Expedients del Projecte Cuina catalana - Dieta mediterrània (Sèrie)
- Expedients Premis Sent Soví i Juan Mari Arzak (Sèrie)
- Expedients del Curs d'extensió universitària "Alimentació i cuina mediterrània" (Sèrie)
- Expedients del Curs d'extensió universitària "La cultura del vi i el cava" (Sèrie)
- Vídeos sobre cuina i gastronomia de la Càtedra Sent Soví (Sèrie)

Per a la classificació de la documentació s'ha seguit el Quadre de classificació funcional del CRAI de la Universitat de Barcelona.

Com a documentació associada, s'han fet còpies de les fotografies, vídeos VHS, cassetts d'àudio i fitxers continguts a disquets en un llapis de memòria USB que es troba al final de l'inventari.

### **3. Localització del fons**

La documentació es pot consultar al CRAI Biblioteca de Farmàcia i Ciències de l'Alimentació Campus Torribera.

Referència handle <http://hdl.handle.net/2445/176076>



cc by (c) Universitat de Barcelona. CRAI Biblioteca de  
Farmàcia i Ciències de l'Alimentació