



·NOTA DE PRENSA

·La cocina tradicional catalana fomenta una alimentación saludable y equilibrada

·Convenio de colaboración entre la UOC, Condis y el Institut Català de Cuina para desarrollar programas de cooperación académica, investigación e innovación

·Condis distribuirá entre sus clientes las recetas del Corpus del Patrimonio Culinario Catalán

La Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica (FICCG), Condis Supermercats SA (Condis) y la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) han firmado hoy un convenio de colaboración mediante el cual las tres partes se comprometen a llevar a cabo actividades de colaboración para promover y desarrollar programas de cooperación académica, de investigación y de innovación. El convenio también prevé que Condis –uno de los patrocinadores de la campaña **Cocina Catalana Patrimonio de la Humanidad: Candidatura UNESCO 2014**, que promueve la FICCG– y la UOC colaborarán en la promoción y divulgación de esta campaña.

El convenio ha sido firmado por **Josep A. Planell**, rector de la UOC; **Enric Ezquerra**, consejero delegado-director general de Condis, y **Pepa Aymamí**, directora general del FICCG, en presencia de **Josep Maria Pelegrí**, president de la Candidatura UNESCO 2014 y consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca, Alimentación y Medio Natural de la Generalitat de Catalunya, institución que, como es sabido, apoya incondicionalmente este proyecto de país.

Cocina saludable y equilibrada

La primera acción que desarrollará Condis con el apoyo de la UOC para divulgar la Candidatura entre sus clientes es poner a su alcance un centenar de recetas de temporada de cocina tradicional catalana con las que (combinadas) se pueden elaborar menús saludables y equilibrados. La UOC, mediante sus programas en Nutrición y Salud y en Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad, ha realizado el cálculo de la **composición nutricional** de todas estas recetas, que forman parte del **Corpus del Patrimonio Culinario Catalán**, y ha elaborado una propuesta de **menús equilibrados**, tanto respecto a los grupos de alimentos aconsejados como a las raciones diarias y las frecuencias semanales de consumo. De las cerca de 1.200 recetas del Corpus, la UOC ya

ha realizado el cálculo nutricional de unas 200, de las que un centenar se han puesto a la disposición de Condis para realizar esta acción.

Durante este verano Condis también convocará entre todos sus clientes el premio **“Dale tu toque a la cocina catalana”**, a través del cual se premiará aquellas recetas que incorporen el toque innovador que cada concursante proponga. Además de difundir las recetas de la cocina tradicional catalana que ha estudiado la UOC, Condis también tiene previsto “vestir” gran parte de sus establecimientos de Cataluña con expositores y *flyers* que incluirán las recetas de temporada que propone este recetario, información sobre la Candidatura y sobre la forma de adherirse a la misma.

La acción que desarrollará Condis es muy importante, puesto que, además de **promover la cocina catalana como patrimonio cultural inmaterial entre la población**, también dará a conocer sus **características nutricionales**, poniendo de manifiesto que la cocina catalana tradicional también puede servir para llevar una dieta saludable y para fomentar la variedad alimentaria; el uso de alimentos autóctonos y de temporada; recuperar formas culinarias tradicionales y saludables como por ejemplo la cocción al horno o los guisados; recordar la importancia de dedicarle un tiempo a la cocina y a comer en compañía, etcétera.

Cooperación, investigación e innovación

El convenio que hoy han firmado la UOC, Condis y la FICCG, contiene todos estos compromisos:

I. Colaborar en la divulgación de la campaña **Cocina Catalana Patrimonio de la Humanidad: Candidatura UNESCO 2014**

II. Proyectar la cocina catalana desde el punto de vista de la salud, promoviendo una alimentación más equilibrada, que mejore la calidad de vida de la población y que ayude a potenciar los alimentos autóctonos y las recetas tradicionales.

III. Formular proyectos de investigación en los que participen profesores y estudiantes de los programas de Nutrición y Salud y Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad de la UOC.

IV. Realizar acontecimientos de difusión del conocimiento sobre cocina catalana, como por ejemplo simposios, congresos, jornadas técnicas y otros.

V. Intercambiar material bibliográfico y publicaciones periódicas para estudio y docencia.

VI. Realizar prácticas presenciales o virtuales relacionadas con los programas de Nutrición y Salud y Sistemas Alimentarios, Cultura y Sociedad de la UOC.

Barcelona, 26 de junio de 2013