



AJUNTAMENT DE RUBÍ

Regidoria de Comerç
Comissionat per a la Societat de la Informació

Comerç i Comissionat publiquen un llibre i un web amb receptes de cuiners de Rubí

10 receptes: tres primers plats, cinc segons i dues postres. Aquest és el menú que proposen 4 cuiners i un pastisser rubinencs en el primer número de la col·lecció *Cuines de Rubí*, un llibre editat per la Regidoria de Comerç de l'Ajuntament de Rubí i convertit en web pel Comissionat per a la Societat de la Informació.

De l'edició impresa se n'han fet 15.000 exemplars que es repartiran al Mercat Municipal i als restaurants dels cuiners que hi han col·laborat, mentre que la versió digital es pot trobar a www.rubidigital.net/cuinesderubi. Es tracta d'un projecte pioner del qual ara es presenta el primer número, Cuina d'hivern, i que tindrà continuïtat amb Cuina d'estiu. Així doncs, cada any s'editaran un parell de números de la col·lecció, la corresponent a l'estiu i la d'hivern. En el primer número han participat els cuiners Xavier Parrilla (Cal Parrila); Joan Anton Gatx (El Portalet); Xavier Cots (La Llanega Negra); Blai Farran (TecaTake) i Antoni Aribau (Forn Pastisseria Aribau), i la idea és que a cada número hi col·laborin restauradors diferents de la ciutat.

De cada recepta, tant al llibre com al web, hi ha l'explicació de com es crea el plat, els ingredients necessaris, el temps d'elaboració i el grau de dificultat. A més, s'inclou el currículum dels cuiners i les dades de contacte dels seus restaurants i pastisseries. Al web, a més, hi ha un vídeo explicatiu protagonitzat pels cuiners i el pastisser en què narren l'elaboració de les receptes.

En la presentació del projecte, la regidora de Comerç, Mariona Checa (ERC), va destacar la col·laboració dels cuiners, que, en paraules seves, "han posat a l'abast de la ciutat el millor del seu art, unint el producte de la terra amb la cuina tradicional i d'avantguarda catalana". Checa també va destacar el valor afegit de la versió digital, en especial dels vídeos de les receptes. En aquest sentit, el tinent d'alcalde i regidor del Comissionat per a la Societat de la Informació, Francesc Sutrias (ERC), va explicar la col·laboració i el treball transversal entre les dues regidories, primer en la guia comercial a Internet i ara amb *Cuines de Rubí*. Per Sutrias, aquest projecte és una mostra més "de la capacitat que té Internet de convertir allò local en global, en aquest cas donant a conèixer el web, el nostres restaurants i cuiners, i el nom de la nostra ciutat de forma positiva i amb molta qualitat". El tinent d'alcalde va repassar els serveis que presta el Comissionat i va reflexionar sobre el concepte social de la tecnologia. Finalment, el gerent de la Xarxa de Mercats Municipals de la Diputació de Barcelona, Albert Forcades, va reconèixer que el llibre i el web són exemples a seguir per molts municipis i per la mateixa xarxa que ell representa.

Tant el llibre com el web han estat possibles gràcies al Mercat Municipal, que ha cedit els productes, Masdisseny (disseny), Josep Maria Roset (fotografia), Oriol Abella i Jordi Díaz (realitzadors dels vídeos) i, evidentment, als restauradors i el pastisser.

Rubí, 19 de desembre de 2005