

Nuestros preceptos

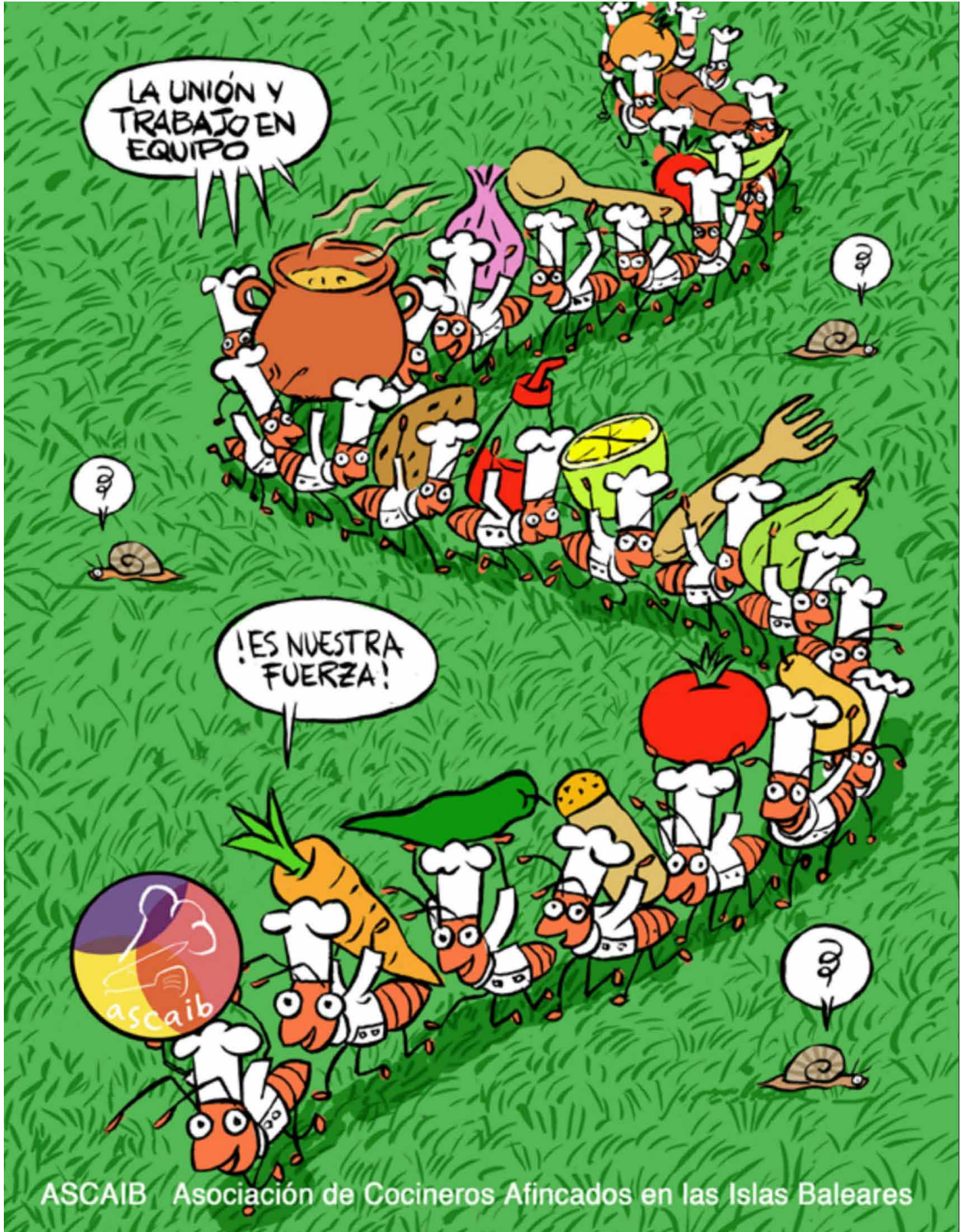
Somos una asociación profesional abierta a tantos miles de cocineros que hacemos un trabajo honrado, cuidando la materia prima de la tierra y el mar, vigilando que todo salga bien para hacer feliz a nuestro público. Somos estos cocineros sencillos que hacemos esa cocina casera y rica, que diariamente ofrecemos en centenares de menús donde muchos de nosotros vamos a comer de forma cotidiana. Somos esos cocineros que, pegados a una parrilla, intentamos ofrecer carnes y pescados cocinados en el punto exacto. O esos cocineros que, sin ser empresarios, dirigimos cocinas de hoteles donde muchos visitantes que llegan a Baleares a pasar sus vacaciones esperan llevarse un grato recuerdo también de su gastronomía.

Somos profesores de cocina que divulgamos el buen hacer para conseguir que mañana muchos jóvenes sean grandes cocineros. También somos cocineros que, ya retirados de los fogones, guardamos tantos secretos fruto de la experiencia que nos gustaría compartir pero no sabemos muy bien cómo hacerlo. Para pertenecer a nuestra asociación no hace falta tener estrellas ni altas puntuaciones en guías oficiales: si eres un profesional de la cocina enamorado de la belleza y costumbres de nuestra tierra, ésta puede ser tu Asociación. Nuestra Asociación nace en Baleares para dar cabida a todos los cocineros, independientemente de su categoría o popularidad, como una gran casa donde aprender y enseñar cocina, una comunidad donde todos podamos ser bien recibidos. Simplemente somos cocineros, bienvenidos a vuestra asociación

Para pertenecer a ASCAIB, es necesario aceptar nuestros preceptos, los cuales rigen nuestra forma de trabajar y muestran el espíritu y objetivo de la asociación, preservar la calidad de la gastronomía balear.



ascaib
ASOCIACIÓN DE COCINEROS
AFINCADOS EN LAS ISLAS BALEARES
www.ascaib.com



ASCAIB Asociación de Cocineros Afincados en las Islas Baleares

Preceptos ASCAIB

PRIMERO

ASCAIB es una asociación balear que representa a los cocineros miembros de ASCAIB.

SEGUNDO

ASCAIB tiene por objetivo respetar, preservar y difundir las tradiciones culinarias de las Islas Baleares en su totalidad.

TERCERO

Los cocineros de ASCAIB mantienen buenas relaciones entre sí y transmiten una imagen unitaria de la asociación a los consumidores.

CUARTO

Los cocineros de ASCAIB divulgan sus buenas prácticas en el seno de la asociación.

QUINTO

ASCAIB defiende una alimentación sana basada en la utilización de productos de calidad y de origen Balear.

SEXTO

Los cocineros de ASCAIB defienden los productos de la tierra y las recetas tradicionales, garantía del mantenimiento de la diversidad del patrimonio culinario balear y de la perennidad de los productos regionales.

SEPTIMO

Los productos utilizados son de temporada con el fin de respetar los ciclos naturales y garantizar su gusto auténtico

OCTAVO

Los cocineros de ASCAIB prevalecen en cocinar con una gran diversidad de sabores, la variedad de ingredientes y presentan al consumidor una alimentación sana así como una aportación nutricional equilibrada.

NOVENO

La transparencia de la cadena es necesaria para garantizar la seguridad y calidad de los productos.

DECIMO

Los cocineros de ASCAIB combinan tradición y modernidad, logrando transmitir el placer y el buen gusto por la cocina.