

10

DESEMBRE

JORNADA

L'OLI D'OLIVA A LA CUINA CATALANA



Tercer
Congrés
Català
de la Cuina
2018.2019

Camp de Tarragona

09:00 a 13:00h



Castell del Cambrer
Plaça del Castell
Reus

9:00 Inauguració de la Jornada

9:30 Taula rodona: **“La cuina de l’oli d’oliva: tradició i innovació”**

Mai Martí . Restaurant La Giberga, Reus

Rosa Sanromà. Restaurant Sanromà, Castellvell de Camp

Xavi Ferraté. Restaurant La Bresca, Cambrils

Marta Domènech. Hostal Sport, Falset

Rosa Solà. Catedràtica de Medicina de la URV

Moderadora: Noemí Rabassa. Professora de Màrqueting de la URV

11:00 Descans

11:30 Taula rodona: **“Estratègies de valorització de l’oli d’oliva”**

Josep Moragas. Unió Corporació Alimentària, Reus

Gonzalo Cambra. Cooperativa de Riudecanyes

Fernando Sarasa. Cooperativa de Cambrils

Ester Gomis. Ca Rosset, Vilallonga del Camp

Francesc Baiges. Cooperativa de Montbrió

Montserrat Gelonch. DOP Siurana

Moderador: Miquel Àngel Bové. Professor d’Economia de la URV

Organitzen



FACULTAT DE TURISME
i GEOGRAFIA
Universitat Rovira i Virgili

Col·laboren



Generalitat
de Catalunya



FUNDACIÓ URV
Universitat
Rovira i Virgili



AJUNTAMENT DE REUS

INSCRIPCIONS

<http://www.fundacio.urv.cat/congressos/iii-congres-catala-de-la-cuina-tarragona/activitat-iii>

