



Tercer Congrés Català de la Cuina

Lleida

2018.2019

Gastronomia i Cuina: producte i turisme

Jornada tècnica

LLEIDA, dimarts 16 d'octubre de 2018

Presentació

La cuina i la gastronomia catalana s'han convertit en un dels principals pilars socioeconòmics i culturals del país, al mateix temps que un referent a nivell mundial. En la jornada es pretén fer una reflexió i debat sobre aquells factors que han permès que la cuina i gastronomia catalana (i lleidatana, en particular) hagin assolit un destacat prestigi durant les últimes dècades, i quins aspectes seran importants a potenciar per millorar i consolidar aquest èxit en el futur.

Aquesta activitat està organitzada per la Comissió Territorial a Lleida del Tercer Congrés Català de la Cuina, essent la mateixa coordinada per la Universitat de Lleida (UdL), tot comptant amb la col·laboració de persones expertes i representants de les diferents entitats relacionades amb el sector de la cuina i gastronomia a Lleida (cuiners, restaurants, Escola d'Hoteleria i Turisme, Federació d'Hostaleria, gremis i associacions gastronòmiques, entitats promotores de turisme, administracions públiques, premsa i divulgadors gastronòmics, acadèmics, investigadors, elaboradors alimentaris, indústries d'aliments i begudes, i productors agraris, entre d'altres).

En les diverses activitats del Tercer Congrés Català de la Cuina que es realitzaran als diferents territoris de Catalunya al llarg del període 2018-19, es pretén aconseguir una plataforma àmplia de debat i d'intercanvi d'idees al voltant dels reptes de la cuina i la gastronomia i, en segon lloc, esdevenir un instrument idoni per projectar la cuina tant a Catalunya com a la resta del món.

Programa

9.30 h Recepció i acreditacions

10.00 h Presentació de la jornada

Sr. Jordi Graell, director de la Comissió de Lleida del Tercer Congrés Català de la Cuina.

Sr. Marius Rubiralta, director executiu del Tercer Congrés Català de la Cuina.

Inauguració de la jornada

Sr. Joan Biscarri, vicerector d'Activitats Culturals, Universitat de Lleida.

Sr. Ferran de Noguera, director dels Serveis Territorials a Lleida (DARP, Generalitat de Catalunya).

II-Im. Sr. Joan Reñé, president de la Diputació de Lleida.

II-Im. Sr. Fèlix Larrosa, alcalde de l'Ajuntament de Lleida.

10.30 h Diàleg entre cuiners: xefs Jean-Louis Neichel i Joel Castanyé

Modera: Sr. Gregori Canalias, Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.

11.15 h Pausa – cafè

11.45 h SESSIÓ 1: PRODUCTE I CUINA/GASTRONOMIA

President de sessió: Sr. Robert Soliva (Universitat de Lleida).

Producte de proximitat, cuina: receptes heretades i turisme rural

Sr. Anton Bundó, president TURALCAT.

Producte d'Aquí, compromís amb les persones, el territori i la qualitat

Sr. Carles Pujol, Agència de Desenvolupament Local de Solsona i Cardona.

Programa "El teu gust, aliments del Pallars"

Sra. Dolors Etxalar, Ajuntament de Tremp.

Producte de cooperatives

Sr. Ramon Sarroca, president Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya.

Els fogons d'ahir, i fins avui

Sr. Josep M^a Morell, cuiner i divulgador gastronòmic.

12.45 h Taula rodona: "Relacions entre productors i cuiners"

Modera: Sr. Jaume Lloveras, Universitat de Lleida.

Sr. Xixo Castanyo, xef restaurant Malena.

Sra. Mercè Camins, xef restaurant Casa Mercè.

Sr. Jordi Capdevila, productor de carns (Carnsargaire).

Sr. Venanci Guiu, productor d'olis d'oliva (Olicatessen).

Sr. Joan Godia, sub-director general d'Indústries i Qualitat Agroalimentària (DARP, Generalitat de Catalunya).

14.00 h Dinar *networking* (al foyer de la Llotja)



Organització



Col·laboració



Ajuntament de Lleida



Diputació de Lleida

Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



@ruralcat

Programa

15.30 h SESSIÓ 2: TURISME I CUINA/GASTRONOMIA

Presidenta de sessió: Sra. Natalia Daries, Universitat de Lleida.

Astronomia i Gastronomia

Sr. Jaume León, Tu i Lleida.

Relats gastronòmics

Sra. Montse Gimena, Como Pomona.

Impacte dels esdeveniments gastronòmics (Aplec del Caragol a Lleida)

Sr. Ferran Perdrix, president FECOLL.

Experiències gastronòmiques a través de plataformes digitals

Sra. Marina Hierro, Universitat de Lleida.

Sra. Eva Martín, Universitat de Lleida.

Impacte dels restaurants d'alta gastronomia sobre la generació de fluxos turístics

Sra. Natalia Daries, Universitat de Lleida.

16.30 h Taula rodona: "Relacions entre turisme i gastronomia"

Moderador: Sr. Joan Baigol, Consorci del Turó de la Seu Vella.

Sr. Tomás Cusiné, Associació Ruta del Vi de Lleida.

Sra. Ariadna Boixader, Olea Soul.

Sr. Patrick Torrent, director executiu de l'Agència Catalana de Turisme, Generalitat de Catalunya.

Sr. Juli Alegre, director del Patronat de Turisme, Diputació de Lleida.

Sra. Katja Rautenberg, Hotel El Castell de Ciutat.

18.00 h Diàleg amb: xef Carles Gaig (restaurant Gaig)

18.30h Cloenda de la jornada

Sr. Carmel Mòdol, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries agroalimentàries (DARP, Generalitat de Catalunya).

Sr. Josep Castellarnau, president de la Federació d'Hostaleria de Lleida.

Sr. Narciso Pastor, director del Campus Agroalimentari, Forestal i Veterinari (Universitat de Lleida), i president de la Comissió de Lleida del Tercer Congrés Català de la Cuina.

Lloc de realització

La Llotja – Palau de Congressos de Lleida
Avinguda de Tortosa, 6,
25005 - LLEIDA

(tarifa especial al pàrquing de la Llotja pels assistents: 4€ / dia)

Inscripcions

L'assistència a la jornada és gratuïta, però cal fer inscripció prèvia omplint el formulari a la següent pàgina web: <http://www.congrescuinalleida.udl.cat>

Dinar opcional (a peu dret), fent la inscripció i el pagament previ de 15€ a través de la web anterior (data límit: dilluns 8 d'octubre).

Més informació sobre inscripcions:

Fundació UdL (marta.iglesias@udl.cat – 973 00 35 58)