

El III Congrés Català de la Cuina convida productors i restauradors a posicionar el producte de Lleida

Demanen analitzar la situació actual de la cuina i pensar estratègies per millorar-la i projectar-la

“Analitzar els punts forts de la cuina i gastronomia de Catalunya d’una manera global entre cuiners, productors, universitats, consumidors, administracions. Així com pensar estratègies per millorar i consolidar el posicionament internacional d’aquesta cuina, són els principals objectius del III Congrés català de la Cuina segons ha explicat Màrius Rubiralta, director executiu del Congrés que celebra avui la seva primer jornada lleidatana a la Llotja. Jordi Graell, professor de l’Escola Tècnica Superior Agrària de la Universitat de Lleida, (ETSEA-UdL) i director de la Comissió de Lleida d’aquest III Congrés, ha volgut destacar “l’oportunitat del sector agroalimentari lleidatà per fer producte gastronòmic i apropar-se a cuiners i restauradors per explicar els seus productes. Joan Biscarri, vicerector d’activitats culturals de la UdL; Rafael Peris, tinent d’alcalde de l’Ajuntament de Lleida; i Ferran Noguera, director dels serveis territorials a Lleida del Departament d’Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya; han celebrat que Lleida fos seu d’aquest congrés i han animat als congressistes a debatre i pensar pel bé de la cuina i el territori de Lleida.



Jordi Graell inaugura la 1a Jornada del III Congrés Català de la Cuina a Lleida

Joan Biscarri, vicerector d’activitats culturals de la UdL; Rafael Peris, tinent d’alcalde de l’Ajuntament de Lleida; i Ferran Noguera, director dels serveis territorials a Lleida del Departament d’Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació de la Generalitat de Catalunya; han celebrat que Lleida fos seu d’aquest congrés i han animat als congressistes a debatre i pensar pel bé de la cuina i el territori de Lleida.

El diàleg entre el veterà francès Jean-Louis Neichel i el jove lleidatà Joel Castanyé, tots dos cuiners amb estrella Michelin, ha estat la part més engrescadora i estimulante. La conversa moderada pel professor de l’Escola d’Hoteleria i Turisme de Lleida, Gregori Canalias, ha estat plena d’anècdotes i diferents vivències culinàries, però tots tres professionals han destacat que el més important de cara a no decebre i defensar la cuina, “és una immillorable relació preu qualitat. Que el que donem estigui en sintonia amb el que demanem”. Anton Bundó, president de Turalcat; Carles Pujol, de l’Agència de Desenvolupament Local de Solsona i Cardona; Dolors Etxalar, de l’Ajuntament de Tremp; Ramon Sarroca, de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya i el cuiner i divulgador Josep M. Morell, moderats per Robert Soliva professor de la Universitat de Lleida (UdL) han protagonitzat una primera taula de comunicacions sobre la relació del producte amb la cuina i la gastronomia del territori.

Jaume Lloveras de la UdL, els xefs Xixo Castanyo i Mercè Camins, del restaurant Malena i Casa Mercè, respectivament; els productors Jordi Capdevila de Carnsargaire i Venanci Guiu d’Olicatessen i, el subdirector general d’Indústries i Qualitat Agroalimentària de la Generalitat de Catalunya, en Joan Gòdia han estat els protagonistes de la segona taula de comunicacions que ha reclamat “una major relació directa del productor amb el cuiner per defensar la cuina i donar-li valor”.

L’organització del III Congrés Català de la Cuina a Lleida ha superat les 350 inscripcions en la seva primera jornada.

A la tarda, i després d’un dinar de networking, el programa continua amb una altra sessió sobre Turisme i Cuina/Gastronomia, moderada per Natalia Daries (UdL). Els participants seran en Jaume León, de Tu i Lleida;

Montse Gimena de Como Pomona; Joan Carles Mercader, vicepresident de la Fecoll i Marina Hierro, Eva Martin i Natalia Daries de la UdL. A continuació, es debatrà sobre les relacions entre turisme i gastronomia amb Tomàs Cusiné, de l'Associació Ruta del Vi de Lleida; Ariadna Boixader d'Olea Soul; Patrick Torrent, director executiu de l'Agència Catalana de Turisme; Juli Alegre, director del Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida i Katja Rautenberg del Hotel Castell de Ciutat. La taula rodona serà moderada pel Joan Baigol, director del Consorci del Turó de la Seu Vela. Finalment, i abans de la cloenda, hi haurà un diàleg amb el xef Carles Gaig, del restaurant Gaig.

La cloenda de la diada anirà a càrrec d'en Josep Castellarnau, president de la Federació d'Hostaleria de Lleida; i Narciso Pastor, director del Campus Agroalimentari, Forestal i Veterinari de la UdL i president de la Comissió de Lleida del III Congrés Català de la Cuina.

Text: [Totlleida](#) [

<https://totlleida.cat/el-iii-congres-catala-de-la-cuina-convida-productors-i-restauradors-a-posicionar-el-producte-de>
]