

Les relacions entre cuina, producte i turisme gastronòmic, eixos d'una primera jornada, el 16 d'octubre

Una jornada sobre *Cuina i Gastronomia: producte i turisme* encetarà les activitats del **III Congrés Català de la Cuina** [<http://www.congrescuinalleida.udl.cat/>], un esdeveniment que se **celebrarà arreu de Catalunya** entre el que resta d'aquest **any 2018 i tot el 2019**. Aquesta primera jornada es farà **a la Llotja (Palau de Congressos de Lleida)**, el pròxim **16 d'octubre**, sota el lideratge i coordinació de la **Universitat de Lleida** [<http://www.udl.es/ca/>] i està organitzada per una Comissió Territorial.

El Congrés ha estat presentat aquest dijous per la directora de la **Fundació Institut Català de la Cuina** [<http://www.cuinacatalana.eu/es/>], **Pepa Aymamí**, el Director del **ETSEA**, [</sites/Etsea/ca/>] **Narciso Pastor**, i **Jordi Graell**, president del Comitè Organitzador a Lleida.

L'assistència a la **jornada és gratuïta**, però cal fer una inscripció prèvia omplint el formulari disponible a: www.congrescuinalleida.udl.cat [<http://www.congrescuinalleida.udl.cat/>] (si es vol dinar al foyers de La Llotja, cal fer el pagament previ a través del web abans del 7 d'octubre). Els patrocinadors de les activitats del Congrés a Lleida són el **Consell Social de la Universitat de Lleida**, el **Vicerektorat de Recerca de la Universitat de Lleida**, l'**Ajuntament de Lleida**, la **Diputació de Lleida** i la **Generalitat de Catalunya (Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació)**. Les entitats o empreses interessades a actuar com a patrocinadors, poden consultar més informació al web.

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 mundial. En el **III Congrés Català de la Cuina** es pretén fer una reflexió sobre aquells factors que han permès que la cuina i gastronomia catalana **hagin assolit aquest destacat prestigi durant les últimes dècades**, i quins aspectes seran importants a potenciar per millorar i consolidar aquest èxit en el futur.

Les conclusions derivades dels treballs i activitats realitzades en els diferents territoris a tota Catalunya **seran posades en comú i exposades a l'Acte de cloenda del III Congrés Català de la Cuina**, que tindrà lloc a Barcelona a finals de l'any 2019, coincidint amb el 25è aniversari del Segon Congrés Català de la Cuina.



Pepa Aymamí, Narciso Pastor, i Jordi Graell, presenten el Congrés Català de la Cuina

"La jornada comptarà amb la col·laboració d'experts i representants de les diferents entitats relacionades amb el sector de la cuina i la gastronomia a Lleida (cuiners, restaurants, Escoles d'Hoteleria i Turisme, Federació d'Hostaleria, gremis i associacions gastronòmiques, entitats promotores de turisme, administracions públiques, premsa i divulgadors gastronòmics, acadèmics, estudiants, investigadors, elaboradors i distribuïdors alimentaris, indústries d'aliments i begudes, i productors agraris, entre d'altres."

Text: [Territoris.cat](https://www.territoris.cat) [

<https://www.territoris.cat/articulo/societat/iii-congres-catala-cuina-llotja-liderat-per-universitat-lleida/201809211436>
]