

Tecnologia i salut, en la segona jornada del III Congrés de Cuina

Comptarà amb la participació de professorat d'ETSEA i Medicina

La Comissió Territorial a Lleida del “Tercer Congrés Català de la Cuina”, amb la coordinació de la Universitat de Lleida (UdL), ha organitzat la Segona Jornada del III Congrés Català de la Cuina que porta per títol “Cuina i aliments: tecnologia, salut i formació” pel dilluns, dia 8 d'abril de 2019, a la Llotja-Palau de Congressos de Lleida. El programa inclou experts i representants de diferents entitats de l'àmbit de la cuina, l'hostaleria i la gastronomia.

Segons Jordi Graell, director de la comissió local i de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) de la UdL, l'objectiu d'aquesta segona jornada és "reflexionar sobre aquells factors que han permès que la cuina i la gastronomia catalana hagin assolit un destacat prestigi durant les últimes dècades i, sobretot, analitzar quins aspectes cal potenciar per millorar i consolidar-ne l'èxit de cara al futur". Així s'abordaran les tendències en ciència i tecnologia a la cuina, els avenços en nutrició, salut i seguretat dels aliments i els reptes futurs en la formació dels professionals del sector.



La jornada començarà amb una taula rodona sobre les tendències en ciència i tecnologia en preparació dels aliments. Jordi Barri, CEO del grup Teresa Carles; Pere Castells, president del Science and Cooking World Congress Barcelona; Josep Ramon Subirà, gerent de Distform i Ivan Pascual, xef pastisser de Cal Gumer debatran sobre el tema, amb la moderació de la d'Olga Martin de la Universitat de Lleida.

Tot seguit serà el torn d'analitzar “la nutrició a la carta, salut i seguretat alimentària” amb José Serrano (Universitat de Lleida); Santiago Lavin (Universitat Autònoma de Barcelona); Gemma Salvador, (Agència de Salut Pública de Catalunya) i Teresa Carles (cuinera vegetariana del grup Teresa Carles).

El programa seguirà amb les intervencions de Mercè Tomàs, xef del restaurant l'Estel de la Mercè; Toni Gerez, sommelier i cap de sala del restaurant Castell de Peralada; Gonzalo Ferreruella, xef del restaurant Ferreruella i Magda Juanós, de la Federació d'Hostaleria de Lleida que posaran en comú les seues idees sobre el futur de la formació dels professionals de la restauració. La taula serà moderada per Xavier Tarragona, de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida. Finalment, la jornada acabarà amb un debat entre els cuiners Xavier Pellicer, xef del restaurant Xavier Pellicer i Xavier Sagristà, xef del restaurant Castell de Peralada que moderarà Gregori Canalias, coordinador de relacions externes de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.

TEXT: Missatges

