lunes, 15 octubre de 2018

El III Congreso Catalán de la Cocina invita productores y restauradores a posicionar el producto de Lleida

Piden analizar la situación actual de la cocina y pensar estrategias para mejorarla y proyectarla

Jordi Graell inaugura la 1ª Jornada del III Congreso Catalán de la Cocina en Lleida

"Analizar los puntos fuertes de la cocina y gastronomía de Cataluña de una manera global entre cocineros, productores, universidades, consumidores, administraciones. Así como pensar estrategias para mejorar y consolidar el posicionamiento internacional de esta cocina, son los principales objetivos del III Congreso catalán de la Cocina según ha explicado Màrius Rubiralta, director ejecutivo del Congreso que celebra hoy la suya primero jornada leridana en la Llotja. Jordi Graell, profesor de la Escuela Técnica Superior Agraria de la Universitat de Lleida, (ETSEA-UdL) y director de la Comisión de Lleida de este III Congreso, ha querido destacar "la oportunidad del sector agroalimentario leridano para hacer producto gastronómico y acercarse a cocineros y restauradors para explicar sus productos. Joan Biscarri, vicerrector de actividades culturales de la UdL; Rafael Peris, teniente de alcalde del Ayuntamiento de Lleida; y Ferran Noguera, director de los servicios territoriales en Lleida del Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Cataluña; han celebrado que Lleida fuera suyo de este congreso y han animado a los congresistas a debatir y pensar por el bien de la cocina y el territorio de Lleida.

El diálogo entre el veterano francés Jean-Louis Neichel y el joven leridano Joel Castanyé, los dos cocineros con estrella Michelin, ha sido la parte más alentadora y estimulante. La conversación moderada por el profesor de la Escuela de Hoteleria y Turismo de Lleida, Gregori Canalias, ha sido llena de anécdotas y diferentes vivencias culinarias, pero los tres profesionales han destacado que el más importando de cara a no decepcionar y defender la cocina, "es una inmejorable relación precio calidad. Que el que damos esté en sintonía con el que pedimos". Anton Bundó, presidente de Turalcat; Carles Pujol, de la Agencia de Desarrollo Local de Solsona y Cardona; Dolors Etxalar, del Ayuntamiento de Tremp; Ramon Sarroca, de la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña y el cocinero y divulgador Josep M. Morell, moderados por Robert Soliva profesor de la Universitat de Lleida (UdL) han protagonizado una primera mesa de comunicaciones sobre la relación del producto con la cocina y la gastronomía del territorio.

Jaume Lloveras de la UdL, los chefs Xixo Castanyoy Mercè Caminos, del restaurante Malena y Casa Mercè, respectivamente; los productores Jordi Capdevila de Carnsargaire y Venanci Guiu de Olicatessen y, el subdirector general de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Generalitat de Cataluña, en Joan Gòdia han sido los protagonistas de la segunda mesa de comunicaciones que ha reclamado "una mayor relación directa del productor con el cocinero para defender la cocina y darle valor".

La organización del III Congreso Catalán de la Cocina en Lleida ha superado las 350 inscripciones en su

Por la tarde, y después de una comida de networking, el programa continúa con otra sesión sobre Turismo y Cocina/Gastronomía, moderada por Natalia Daries (UdL). Los participantes serán en Jaume León, de Tú y Lleida; Montse Gimena de Como Pomona; Joan Carles Mercader, vicepresidente de la Fecoll y Marina Hierro, Eva Martin y Natalia Daries de la UdL. A continuación, se debatirá sobre las relaciones entre turismo y gastronomía con Tomàs Cusiné, de la Asociación Ruta del Vino de Lleida; Ariadna Boixader de OleaSoul; Patrick Torrent, director ejecutivo de la Agencia Catalana de Turismo; Juli Alegre, director del Patronato de Turismo de la Diputación de Lleida y Katja Rautenberg del Hotel Castell de Ciutat. La mesa redonda será moderada por Joan Baigol, director del Consorcio del Cerro de la Suyo Vela. Finalmente, y antes de la conclusión, habrá un diálogo con el chef Carles Arrendajo, del restaurando Arrendajo.

La conclusión de la fiesta irá a cargo de en Josep Castellarnau, presidente de la Federación de Hostelería de Lleida; y Narciso Pastor, director del Campus Agroalimentario, Forestal y Veterinario de la UdL y presidente de la Comisión de Lleida del III Congreso Catalán de la Cocina.

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