

martes, 09 octubre de 2018

El turismo gastronómico en Lleida, asignatura pendiente

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

El turismo gastronómico es una asignatura pendiente para Lleida. Así lo ha puesto de manifiesto el responsable de la comisión leridana del 3r Congreso Catalán de la Cocina y subdirector de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria (ETSEA) de la Universitat de Lleida (UdL), Jordi Graell, durante la jornada inaugural. Cerca de trescientas personas han participado en el encuentro, que ha tenido lugar en La Llotja.

Graell cree que "tenemos que continuar apostando por la promoción de los productos de proximidad, porque si por algo es conocida nuestra tierra es por la gran calidad de nuestra materia primera". También ha destacado que el congreso es una "oportunidad del sector agroalimentario leridano para hacer producto gastronómico y acercarse a cocineros y restauradores para explicarlo".

Uno de los actos centrales ha sido el diálogo entre dos cocineros con estrella Michelin: el veterano francés Jean-Louis Neichel y el joven leridano Joel Castanyé, del restaurante La Boscana de Bellvís. Los dos han defendido que el más importante de cara a no decepcionar "es una inmejorable relación precio calidad. Que el que damos esté en sintonía con el que pedimos".

Otros participantes han sido el presidente de Turalcat, Anton Bundó; el subdirector general de Industrias y Calidad Agroalimentaria de la Generalitat, Joan Gòdia; el presidente de la Federación de Cooperativas Agrarias de Cataluña, Ramon Sarroca; los chefs Xixo Castanyo y Mercè Caminos, del restaurante Malena y Casa Mercè, respectivamente; y profesores de la UdL como Robert Soliva, Jaume Lloveras, Natalia Daries y Eva Martín.



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

Texto: [Prensa UdL / Mensajes](#) [

<http://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/El-turisme-gastronomic-a-Lleida-assignatura-pendent/>]