

# Las relaciones entre cocina, producto y turismo gastronómico, ejes de una primera jornada, el 16 de octubre

Una jornada sobre *Cocina y Gastronomía: producto y turismo* comenzará las actividades del **III Congreso Catalán de la Cocina** [

<http://www.congrescuinalleida.udl.cat/> ], un acontecimiento que se **celebrará en todo Cataluña** entre el que resta de este año **2018 y todo el 2019**. Esta primera jornada se hará **en la Llotja (Palau de Congressos de Lleida)**, el próximo **16 de octubre**, bajo el liderazgo y coordinación de la **Universitat de Lleida** [ <http://www.udl.es/ca/> ] y está organizada por una Comisión Territorial.

El Congreso ha sido presentado este jueves por la directora de la **Fundación Instituto Catalán de la Cocina** [ <http://www.cuinacatalana.eu/es/> ], **Pepa Aymamí**, el Director del **ETSEA**, [ </sites/Etsea/ca/> ] **Narciso Pastor**, y **Jordi Graell**, presidente del Comité Organizador en Lleida.

La asistencia a la **jornada es gratuita**, pero hay que hacer una inscripción previa llenando el formulario disponible a: **[www.congrescuinalleida.udl.cat](http://www.congrescuinalleida.udl.cat)** [ <http://www.congrescuinalleida.udl.cat/> ] (si se quiere comer al foyer de La Llotja, hay que hacer el pago previo a través del web antes del 7 de octubre). Los patrocinadores de las actividades del Congreso en Lleida son el **Consejo Social de la Universitat de Lleida**, el **Vicerrectorado de Investigación de la Universitat de Lleida**, el **Ayuntamiento de Lleida**, la **Diputación de Lleida** y la **Generalitat de Cataluña (Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación)**. Las entidades o empresas interesadas a actuar como patrocinadores, pueden consultar más información en el web.

**La cocina y la gastronomía catalana se han convertido en uno de los principales pilares socioeconómicos y culturales del país, al mismo tiempo que un referente mundial.** En el **III Congreso Catalán de la Cocina** se pretende hacer una reflexión sobre aquellos factores que han permitido que la cocina y gastronomía catalana **hayan logrado este destacado prestigio durante las últimas décadas, y qué aspectos serán importantes a potenciar para mejorar** y consolidar este éxito en el futuro.

**Las conclusiones** derivadas de los trabajos y actividades realizadas en los diferentes territorios en toda Cataluña **serán puestas en común y expuestas al Acto de conclusión del III Congreso Catalán de la Cocina**, que tendrá lugar en Barcelona a finales del año 2019, coincidiendo con el **25è aniversario del Segundo Congreso Catalán de la Cocina**.



Pepa Aymamí, Narciso Pastor, y Jordi Graell, presentan el Congreso Catalán de la Cocina

"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."

Texto: [Territoris.cat](#) [

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

]