



**Tercer
Congrés
Català
de la Cuina**

25 anys

2018.2019

Present i futur de la cuina catalana

Cuina catalana, to be or not to be..

ÍNDEX

1. Antecedents

1.1. Primer Congrés Català de la Cuina 1981-1982	2
1.2. Segon Congrés Català de la Cuina 1994-1995	2
1.3. Fets precedents a la convocatòria del III Congrés Català de la Cuina	6

2. Definició i objectius

2.1 Per què un III Congrés Català de la Cuina?	10
2.2 Definició	11
2.3 Objectius	11
2.4 Model	13
2.5 Continguts i eixos de debat	14

3. Organització

3.1 Estructura territorial	15
3.2 Organigrama del III Congrés	15

4. Activitats

4.1 Actes inicials	17
4.2 Activitats congressuals	17
4.3 Cloenda	17

Annex1

Estudis i propostes de les seues territorials	18
---	----

Annex2

Reflexions sobre els diferents posicionaments dels professionals i proposta	20
---	----

Mètode de treball de les Comissions Territorials

21

1. ANTECEDENTS

El primer Congrés Català de la Cuina es va realitzar entre novembre de 1981 i el mes de juny de 1982. Dotze anys més tard s'organitzà el Segon Congrés Català de la Cuina que tingué lloc entre maig i desembre de 1994 amb dos objectius principals: (i) promoure una plataforma de debat permanent al voltant de la cuina del país; i (ii) actuar com a promotor dels valors de la nostra cuina dins i fora del país. L'acte inaugural es va realitzar al Paranimf de la Universitat de Barcelona el dia 6 de maig de 1994 amb una intervenció de Santi Santamaria del Restaurant "El Racó de Can Fabes", en representació dels restauradors, i de Rudolf Grewe, doctor en lògica matemàtica i investigador de la Història de la Cuina Medieval. Els actes de cloenda del Segon Congrés es realitzaren del 13 al 28 de febrer de 1995.

1.1 Primer Congrés Català de la Cuina (1981-1982).

El 14 de gener de 1980 un grup de persones, molts d'ells cuiners, es va reunir a Sant Pol de Mar donant resposta a una petició de la Generalitat de Catalunya per a la creació d'un organisme que volgués estar amatent de la nostra cuina. Així va néixer el Consell Català de la Cuina, generador i impulsor, uns mesos més tard, del **I Congrés Català de la Cuina**. El comitè organitzador del Congrés es va constituir el 29 de juny de 1981 per iniciativa de la Direcció General de Turisme.

L'acte inaugural del I Congrés se celebrà a Solsona amb el lema "La matança del porc" el 21 i 22 de novembre de 1981, i va ser promogut pel Consell Català de la Cuina en una reunió desenvolupada a Lleida a finals de setembre. Un any més tard de la primera reunió a Sant Pol de Mar, el I Congrés va ser present al Maresme, del 22 al 29 de març de 1982, a l'Escola de Turisme i Hosteleria de Sant Pol amb la temàtica "Vers una renovació de la cuina catalana. Resposta de la cuina tradicional a les necessitats actuals" amb una ponència de Llorenç Torrado, investigador i escriptor gastronòmic.

El I Congrés Català de Cuina va concloure amb un conjunt d'actes celebrats a Barcelona (Hotel Ritz i Casa Llotja de Mar) el mes de maig de 1982. Les conclusions i algunes activitats van ser presentades a Barcelona, del 23 de juny al 4 de juliol, dins de la celebració Expo-cultura, que va comptar amb la conferència de Néstor Luján "La cuina catalana".

Cal fer constar que el I Congrés (1981-1982) es troba temporalment ubicat entre la primera edició de 1977 i la segona de 1984 de *L'art de menjar a Catalunya* de Manuel Vázquez Montalbán, que presenta aquest subtítol: "Crònica de la resistència (destrucció) dels senyals d'identitat gastronòmica catalana".

1.2 Segon Congrés Català de la Cuina (1994-1995).

El **II Congrés Català de la Cuina**, per la seva banda, es va celebrar entre maig de 1994 i febrer de 1995 i va comptar amb el lideratge i la direcció del gastrònom Josep Vilella. L'acte inaugural celebrat el 6 de maig de 1994, a la Universitat de Barcelona, va ser apadrinat pel seu rector Antoni Caparrós, va comptar amb les intervencions de Santi Santamaria, del restaurant El Racó de Can Fabes, i de Rudolf Grewe, doctor en lògica Matemàtica i Investigador de la Història de la Cuina Medieval. El director del II Congrés, Josep Vilella, deia que aquest

pretenia acomplir dos grans objectius. Per un costat, convertir-se en una veritable plataforma de debat permanent al voltant de la cuina catalana i esdevenir, en segon lloc, un instrument idoni per projectar la nostra cuina tant a Catalunya com a la resta d'Europa. I deia: "Volem formar part de l'Europa Gastronòmica dels anys vinents".

Per la seva part, Santi Santamaria, deia en el seu parlament "ens poden titllar de pretensiosos per voler elevar un fet tan natural i personal com és l'art de la cuina i del menjar a una experiència col·lectiva que, a partir d'avui, té un marc acadèmic i alhora social". El secret per avançar en el segon Congrés era en paraules de Santi Santamaria, Cooperar (entre professionals), Evolucionar (en els mètodes, tecnologies i millores del espais), Participar (en el disseny formatiu de les Escoles de Cuina), Potenciar (el coneixement culinari a les escoles EGB), Transformar (les relacions consumidors-productors) i, entre d'altres, refermar les bases que reforcen i projecten la nostra identitat nacional.

I acabava amb una segona part del lema del II Congrés: "La cuina és el paisatge posat a la cassola...i si volem atiar el foc dels fogons d'aquest país, us necessitem a tots vosaltres".

Per altra part, Rudolf Grewe indicava en la intervenció inaugural que "la història de la cuina catalana està documentada des de l'Edat Mitjana fins als nostres dies, té una personalitat pròpia, i va tenir una certa projecció internacional, sobretot a la Itàlia del segle XV, i fins va estar, diguem-ne, de moda..." Vegi's *De Honestae voluptate*, primer llibre de cuina escrit pel prelat de la cúria de Roma, Bartolomeo Platina (1474).¹

I acaba dient "als segles més recents, la cuina catalana ha tingut un caràcter eminentment popular. Aquesta va anar incorporant imaginativament els nous productes arribats d'Amèrica fins a esdevenir una cuina exuberant, saborosa i rica, lliure de motlles i cànons establerts per la tradició". Per tot això, tenim una "cuina pròpia, de gran tradició, ben documentada i que ha conegut moments de glòria internacional"².

Poc abans del II Congrés, l'octubre de 1993, el xef Ferran Adrià publicava *El Bulli. El Sabor del Mediterrani*, de l'Editorial Empúries.

El II Congrés va ser promogut pel Departament de Comerç, Consum i Turisme de la Generalitat de Catalunya a través del Consorci de Promoció Turística i va tenir el lema "La cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola". Quatre paisatges van vertebrar-lo: la muntanya, el secà, l'horta i la marina; i es va dividir en dos grans àmbits: l'àmbit acadèmic, amb presentacions de treballs de pensament i difusió del coneixement, i l'àmbit social, amb activitats obertes a tothom des de tot el territori. En aquest sentit, es van fer ponències obertes i de debat, ponències científiques, ponències de divulgació i comunicació, i treballs com el *Recull gastronòmic de Catalunya*, amb rutes gastronòmiques, restaurants, fondes, cases de menjars i el calendari gastronòmic de Catalunya.

Els resultats obtinguts van influir en les decisions posteriors, com per exemple la creació de la Marca de Qualitat de la Cuina Catalana o l'Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica, així com altres actuacions públiques i privades.

¹Robert Laffont, "Grande et Petite Histoire des Cuisiniers", Ed. Robert Laffont, S.A. Paris, pp 86-89, 1989.

²Vegi's "Mi homenaje a Rudolf Grewe" de Santi Santamaria, al llibre Sent Soví (Ed. Barcino) i conferència del Segon Congrés Català de la Cuina "Què és la Cuina Catalana l'any 94? quan diu a la pàgina 38 del seu manuscrit: "com bé ens demostra, en les jornades inaugurals el Dr. Rudolf Grewe, tristament desaparegut en un moment que aquest país estava disposat a retomar-li amb agrament tots els seus esforços d'investigació sobre la nostra cuina i que molts, entre ells qui us parla, li deurem per sempre.

La Fundació **Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica (FICCG)** va néixer l'any 1996 a partir del II Congrés Català de la Cuina i des d'aleshores ha treballat per aconseguir el reconeixement i la conservació del Patrimoni culinari i gastronòmic de Catalunya, entenent que aquest forma part d'una identitat cultural pròpia, que s'ha de preservar i difondre. La FICCG és una fundació privada sense ànim de lucre, que agrupa professionals de la restauració amb l'objectiu de vetllar per el reconeixement social, institucional i internacional de la cuina catalana. La FICCG fou la primera entitat privada d'àmbit cultural i gastronòmic que disposà d'un comitè científic³ interdisciplinari (història, antropologia, sociologia i lingüística) format per especialistes del Sistema Universitari de Catalunya. Aquest primer comitè científic que s'ha anat ampliant amb el temps, fou compost en un inici pel Dr. Jesús Contreras (UB), Dr. F. Xavier Medina (IeMed i posteriorment UOC), Dra. M. Àngels Pérez Samper (UB), Dr. Antoni Riera Melis (UB), i Dr. Jordi Tresserras Juan (UB).

Als mitjans de comunicació es declarava que la cuina catalana havia sortit molt reforçada del II Congrés: "Una marca unitària, però al mateix temps variada, rica, amb facilitat per adequar-se als temps actuals. Moderna i lligada al paisatge, amb una història sòlida que l'avalua i l'expressió d'una cultura. Una cuina sana, realitzada amb productes autòctons de qualitat." El II Congrés partia de la connexió entre turisme i gastronomia, de la seva importància en l'economia de Catalunya. En resum, el turisme gastronòmic reuneix totes les característiques per ser un eix socioeconòmic d'importància a Catalunya dins del sector estratègic del turisme.

L'estructura bàsica del II Congrés va ser:

- a. Caps de setmana temàtics duts a terme en cadascun del quatre paisatges. Tres dies de festes locals i territorials on es combinava paisatge, gastronomia i turisme.
- b. Major coneixement de la cultura gastronòmica. Bases històriques, antropològiques, psicològiques i sociològiques relacionades amb l'alimentació.

1. Ponències obertes

Una política agrària y alimentària per la cuina catalana; Característiques fonamentals de la dieta y la nutrició del catalans; Els orígens i la situació de la cuina popular a Catalunya; La cultura del gust; Els caves catalans, més de 100 anys d'història; Vins de Catalunya, present i futur de la qualitat; Les produccions agràries, ramaderes i pesqueres de qualitat a Catalunya; La qualitat dels productes. Instruments d'identificació i promoció; La cuina intel·ligent; Els orígens de la cuina catalana fins a final de l'antiguitat; La Baixa Edat Mitjana. Jerarquia social i desigualtat alimentària; Menjar a la Barcelona Gòtica: necessitat primària i ritual social; Què entenem com "la cuina catalana" a l'any 1994; Els productes; L'ofici de cuiner; La relació cuiner-comensal; Topografia de l'alimentació i dels centres d'intercanvi a Barcelona; L'elaboració de plats de la cuina medieval; Arnau de Vilanova, primer nutricionista europeu; Els fonaments de la cuina catalana. Bases teòriques i pràctiques d'una cuina nacional; Terra, cuina i identitat (Jesus Contreras); Quan (pensar en) menjar bé, gràcies a Déu, era pecat; Els llibres de cuina com a font per a la història; Una reflexió al voltant de la cuina de Ferran Adrià. El Bulli, el Sabor de la Mediterrània: una lectura antropològica; Sentits, cuina i creativitat.

³Més recentment s'han incorporat al comitè científic, Jordi Bages (Doctor en Història, UB) i Pere Castells (Químic expert en cuina i gastronomia. Coordinador de la Unitat UB-Bullipèdia 2012-2015).

2. Taules rodones

El vi als restaurants; La restauració des de dins; Influència dels *massmedia* en la cuina.

3. Ponències d'investigació

La cuina catalana com a fonament de la dieta mediterrània; Cuines i cuiners guardonats a Catalunya. Història i personatges; Transformació i evolució de la nostra cuina; Productes (patisserie, producció d'oli, formatges i elaboració de vi).

- c. Productes i receptes com a font del patrimoni culinari de Catalunya. Enquestes per conèixer millor la situació de la cuina catalana.

Cal destacar la conferència del cuiner Santi Santamaria (El Racó de Can Fabes de Sant Celoni) sobre *Què és cuina catalana l'any 1994?* que va representar el punt de partida d'una reflexió àmplia i d'un debat obert sobre el què significa la professió i quin és el seu futur. Defineix el seu punt de partida com a visió de la cuina, des de la pràctica professional, dins del model nacional de cultura. Demana que a partir del Segon Congrés quedi establert sense dubtes que la Cuina és Cultura, i que la Cuina Catalana forma part indissociable de la Cultura Catalana i forma un corrent d'estudi denominat "cultura culinària".

La conferència es va dividir en set apartats: i) Introducció; ii) La Cuina és Cultura; iii) La Geografia del Gust; iv) Societat i Cuina; v) Els Gustos dels Catalans; vi) La Cuina com a Art; vii) Conclusions i definició de la Cuina Catalana 1994.

Deia, Santi Santamaria, preocupat després de preguntant-se si existeix una cuina, que en nom de l'avantguarda i la modernitat, parteix de zero. "No em puc imaginar una cuina on l'estètica es menja l'essència del propi gust, com tampoc puc imaginar una cuina sense dimensió estètica". Indicava també la seva preocupació per la situació de la cuina a Barcelona, i deia "es nota a Barcelona un retrocés, però no és un retrocés global. El que sí veig és una crisi d'identitat, d'idees i de projectes... i d'aquesta manera fan que la cuina catalana no tingui una projecció internacional prou satisfactòria...la "restauració pública es avui importantíssima per l'economia i el turisme".

Acabava la conferència amb una definició de cuina catalana, i deia "que les manifestacions individuals i/o col·lectives que s'expressen en l'exercici dels hàbits alimentaris del nostre poble i es basen o fonamentem en la consciència de pertànyer a una Cultura Catalana que es té i s'assumeix com a pròpia, és CUINA CATALANA".

Finalment, de cara al futur, expressava: "voldria que en el III Congrés, la nostra força continuï essent el desig de perdurar en la memòria d'aquells que ens precediren, i que els què ens rellevaran en rebin una herència de la que no estiguin disposats a renunciar".

La documentació del I i II Congressos s'ha dipositat, per part de la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica, al CRAI de la Universitat de Barcelona, en concret a la biblioteca del Campus de l'Alimentació de Torribera. Aquesta documentació es posarà a disposició dels experts a través de la web del Congrés en col·laboració amb CRAI-Biblioteca Campus Torribera.

1.3. Fets precedents a la convocatòria del III Congrés Català de la Cuina (2014-2017).

Els antecedents i el context del projecte per al III Congrés fan referència a l'antiga Càtedra Sent Soví d'Alimentació i Cuina Mediterrània de la UB, que es va fundar l'any 1997 per iniciativa de la FICCG, i del conveni de col·laboració signat l'any 2014 entre la UB i la FICCG. També es menciona, d'una banda, la col·laboració de la UB amb elBulliFoundation amb Unitat UB-Bullipèdia (2012-2015), que ha donat lloc a un nou conveni signat aquest 2016, i, de l'altra, la creació del grau interuniversitari UB-UPC de Ciència Culinàries i Gastronòmiques.

Destaca la importància de l'encàrrec de la Generalitat a la Universitat de Barcelona el 2015 de crear una estructura de recerca gastronòmica; també la creació del Centre d'Innovació en Gastronomia de Girona l'any 2016 per part de la Universitat de Girona i El Cellar de Can Roca; i la creació de la Comunitat RIS3CAT Gastronomia.

Finalment, es presenta el III Congrés com una continuació natural de de l'Any de la Gastronomia 2016 i s'exposa la importància d'aquestes accions per reconèixer des del món acadèmic la feina que han fet els cuiners durant tots aquests anys.

Tot comença a la Universitat de Barcelona, essent degà el Dr. Rafael Aracil, quan es crea el grup de recerca consolidat Grup d'Estudis Alimentaris i, a petició de la Fundació Institut Català de la Cuina, es promou la signatura del conveni de col·laboració entre la FICCG i la UB per la creació de la **Càtedra "Sent Soví" d'Alimentació i Cuina Mediterrània** el 14 de juliol de 1997. Aquesta càtedra es va posar en marxa amb el comitè científic de la FICCG, format pels doctors Jesús Contreras (antropologia), Toni Riera (història medieval) i Maria Ángeles Pérez Samper (història moderna), que ja formaven part del grup de recerca consolidat. El Dr. Aracil en va ser el primer director. L'objectiu de la càtedra era el reconeixement cultural de la cuina, així com obrir les portes de la universitat a cuiners sense estudis superiors. Va ser la primera vegada que aquests fets van tenir lloc en una universitat europea.

De la col·laboració publico-privada amb la Sra. Rosa Maria Esteva (Restaurants Grupo Tragaluz) es signa el conveni amb la Biblioteca de la UB pel llegat de llibres i documentació en cuina de Rudolf Grewe.

L'any 2002 la FICCG inicià una recerca per identificar, consensuar i inventariar el patrimoni popular gastronòmic de Catalunya a través de la recollida de receptaris tradicionals, associats als productes agroalimentaris. Al cap de quatre anys, el 2006, la investigació duta a terme per la FICCG es va concretar en un primer resultat, el **Corpus de la Cuina Catalana**, l'inventari del patrimoni popular gastronòmic de Catalunya. Es va editar en català i en castellà, amb una segona edició revisada i ampliada, amb el títol "El Corpus del Patrimoni Culinari Català", que va ser objecte de debat i reflexió en el marc de les reunions de treball de la xarxa UNITWIN de la *Càtedra UNESCO Cultura, Turisme i Desenvolupament*(2006) que va coordinar la Université de Paris 1–Panthéon Sorbonne, especialment en diferents sessions temàtiques celebrades a Barcelona amb col·laboració de la Universitat de Barcelona i la Universitat Oberta de Catalunya.

L'any 2000 s'havia creat per part de FICCG la Marca Cuina Catalana, una Marca garantia europea registrada i reconeguda al 2012 com a marca de garantia de qualitat per la Generalitat de Catalunya per a la preservació del patrimoni culinari català, recollit a "El Corpus del

Patrimoni Culinari Català. La promoció dels productes d'entorn i de temporada, amb un centenar d'establiments de restauració (restaurants, hotels, allotjaments rurals) i d'empreses de restauració de col·lectivitats associades, és avui un dels èxits del projecte.

A l'any 2003 es creen dos projectes iniciativa de Ferran Adrià en el creixent centre d'innovació culinària d'elBulli, per un costat, el Departament científic d'elBulli dins d'elBulliTaller i, per l'altre, amb el suport de Valentí Fuster, **la Fundació Alícia**. Posteriorment, l'any 2007 s'inaugura la nova seu de Fundació Alícia de la mà de la Fundació Caixa Manresa i la Generalitat de Catalunya a Món Sant Benet.

El xef Ferran Adrià rep la distinció de doctor honoris causa per la Universitat de Barcelona el 17 de desembre de 2007 a petició de la Facultat de Química. Realitza la presentació i justificació de la proposta el professor Claudi Mans.

Destaca també la primera edició del curs de *Science and Cooking* a Harvard University l'any 2010, on participen en aquesta i en les següents edicions molts cuiners de l'àmbit català.

Un any més tard, el 23 de desembre de 2011, el Parlament de Catalunya reconeix la cuina com a patrimoni cultural immaterial de Catalunya, a proposta de la FICCG, que presentà una esmena a la llei 2/1993, de 5 de març, de foment i protecció de la cultura popular i tradicional i de l'associacionisme cultural. Posteriorment, a l'any 2012, FICCG engega una campanya per aconseguir el reconeixement per part de la UNESCO de la cuina catalana com a Patrimoni Immaterial de la Humanitat.

Amb la finalitat d'obtenir un reforç institucional, a l'any 2013 se celebrà al Paraninfo de la Universitat de Barcelona el primer seminari de "Cuina Catalana. Bé Cultural Immaterial d'Interès Nacional" (BCIIN) que organitzà la FICCG, amb el suport de la Generalitat de Catalunya i de la Universitat de Barcelona (UB), per potenciar la campanya *Cuina Catalana Patrimoni de la Humanitat, Candidatura UNESCO 2014*. Es començà aquell mateix any l'estudi nutricional de les receptes del Corpus del Patrimoni de la Cuina Catalana, amb la col·laboració de la Universitat Oberta de Catalunya. Durant els darrers anys la FICCG ha lliurat més de 400 fitxes de continguts gastronòmics a l'Inventari del Patrimoni Etnològic de Catalunya.

El període 2012-2016 es constitueix com una de les etapes clau per la gastronomia en general i per la cuina catalana en particular, i té el punt d'inflexió amb la decisió de F. Adrià i J. Soler de tancar el restaurant El Bulli, fet que va tenir lloc a partir de la temporada de 2011, el 30 de juliol, quan es va iniciar l'activitat al voltant d'elBulliFoundation.

La UB i elBulliFoundation acorden desenvolupar, l'any 2012, una etapa acadèmica al voltant de la Unitat UB-Bullipedia que perdurarà fins al desembre de 2015.

De la mà de Ferran Adrià i Joan Roca, s'inicia el projecte de creació d'una nova titulació universitària al voltant de la cuina i la gastronomia amb el conveni de col·laboració de la UB amb la UPC de 20 de desembre de 2013. A partir d'aquest acord i amb la incorporació de l'escola adscrita CETT i de Fundació Alícia, es promou a Catalunya el grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques, que s'inicia el primer curs el 2013-2014.

A l'any 2014 la Universitat Oberta de Catalunya (UOC) va crear la Càtedra UNESCO d'Alimentació, Cultura i Desenvolupament. Aquesta càtedra, dirigida per Dr. Francesc Xavier Me-

dina, té com a objectiu promoure la investigació i l'educació en tres àrees principals, el menjar, la cultura (incloent-hi el coneixement, la diversitat social i diferents adaptacions locals) i el desenvolupament (cobrint àrees com la nutrició, el desenvolupament rural, l'economia local i global, els negocis, la comunicació, les regulacions, i la promoció de les millors pràctiques).

El 23 de maig de 2014, la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica (FICCG) signa un conveni amb la Universitat de Barcelona amb la finalitat de traslladar a seva oficina a l'Edifici La Masia del Campus de l'Alimentació de Torribera (UB) a Santa Coloma de Gramenet. Aquest trasllat comporta que per acord de 2 de novembre de 2016 tot el fons històric de la Fundació relacionat amb la cuina i la gastronomia catalana s'ubica al CRAI-UB per reforçar el fons documental i bibliogràfic en cuina i gastronomia, i s'obre a tot el territori a través de la Xarxa de Biblioteques Universitàries de Catalunya.

Durant aquest període s'estableix un sòlida col·laboració amb la Unitat Mixta UB-Bullipedia (2012-2015), de la mà de Pere Castells i Marta Vila, i la FICCG.

La Secretaria General d'Universitats i Recerca de la Generalitat de Catalunya encarrega al Campus de l'Alimentació de Torribera (UB) un estudi per valorar la idoneïtat de crear un centre de recerca en gastronomia a Catalunya. El projecte de Centre de Recerca Gastronòmica de Catalunya va ser encarregat a la UB el 17 de novembre de 2014 a través de l'ordre EMO 2699/2014 GOGC 6763 de 3 de desembre de 2014. La comissió redactora va estar formada per Joan Roca (el Cellar de Can Roca), J. M^a. Monfort com a director de l'IRTA, A. Masanés com a director de Fundació Àlicia, a més de professors de la UB ubicats al campus Torribera. Aquest document s'entregà i presentà (juliol de 2015) en una reunió amb representants de totes les universitats catalanes, i del sector privat agrupats a través de diferents clústers. S'acordà, per consens, avançar en una governança en xarxa que aprofités tot allò existent a Catalunya que estigués relacionat amb uns eixos estratègics de recerca: i) Gastronomia Computacional; ii) Noves Tecnologies aplicades a la cuina i Ciències Sensorials; iii) Recerca nutricional i gastronòmica aplicada a la salut; i iv) Gastronomia i Sostenibilitat.

Com a continuació de l'encàrrec de la Generalitat es concretà la creació del Centre d'Innovació Gastronòmica de Girona el dia 15 de gener de 2016 per acord de la Universitat de Girona i el Cellar de Can Roca que hi aportà l'experiència del Centre d'R+D La Masia.

Com a colofó de les negociacions realitzades amb l'Institut Internacional de la Gastronomia, Cultura, Arts i Turisme des de la Generalitat de Catalunya, el 2 de juliol de 2015 en va nomenar Catalunya Regió Europea de la Gastronomia 2016. L'acte es realitzà a Portugal coincidint amb la doble nominació de Minho i Catalunya. Un Comitè Tècnic i una Taula d'Experts van promoure les activitats basades en tres eixos (Producte-Territori-Cuina) i dos objectius generals: (i) Conglomerar i agregar tots els actors sota un sol projecte; i (ii) explotar la importància de la gastronomia un sentit molt ampli en base a uns estudis de benchmarking europeu.

Com a desenvolupament del Programa RIS3 de la Unió Europea, Catalunya promou les Comunitats RIS3CAT entre les que s'encarrega a la Universitat de Barcelona i Fundació Àlicia, la presentació d'un projecte Comunitat RIS3CAT de Gastronomia. La memòria va ser entregada a final del 16 de febrer de 2017 amb un pressupost final sol·licitat de 15.168.263€. Durant el mes de març de 2018 s'han succeït informacions que indiquen que aquesta Comunitat no ha estat seleccionada.

El 26 d'abril de 2016 es consolida dins de la Fira Internacional ALIMENTARIA 2016 un apartat dedicat al paper cada cop més influent de la gastronomia i la restauració a Catalunya i la característica del producte i dels mercats municipals. Es presenten les tendències de la gastronomia i alimentació per 2016 i 2017, tot esperant la propera fira Alimentaria 2018.

Presentació a la societat catalana de la necessitat d'elaboració d'un "Pla de Gastronomia de Catalunya. La Gastronomia a debat" i de les conclusions sobre les nou comissions de treball creades exposades dins del Fòrum Gastronòmic de Barcelona de 24 d'octubre de 2016 com a base d'un futur Llibre Blanc de la Gastronomia a Catalunya.

El 24 d'abril de 2017 es publica el document Memòria de l'any Regió Europea de la Gastronomia Catalunya 2016 amb dos documents complementaris un sobre l'activitat al voltant de www.somgastronomia.cat i de la presentació d'un vídeo sobre Pla de Gastronomia. En el document s'expressa: "un dels objectius ha sigut ampliar la definició de la gastronomia des del punt de vista turístic, incorporant-hi, a més del paper dels xefs i les estrelles Michelin a Catalunya, el producte, el productor/a, el paisatge i la cultura. En un altre apartat s'expressa la convicció de treballar per la creació i posicionament de la marca Catalunya que lliga producte-cuina i territori, i de forma especial actuar sobre el prestigi de la nostra cuina.

És en aquest sentit que s'indica que el Pla de la Gastronomia serà l'avantsala del Tercer Congrés de la "Cuina Catalana" que es celebrarà a partir de 2017.

El Pla de la Gastronomia és un dels eixos més importants de la designació de Catalunya com a Regió Europea de la Gastronomia i està impulsat pel Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació, a través de PRODECA, i del Departament d'Empresa i Coneixement, a través de l'Agència Catalana de Turisme.

I és el Sr. Patrick Torrent, director executiu, de l'Agència Catalana de Turisme que al tancar el vídeo explicatiu del Pla de la Gastronomia indica la necessitat de que aquestes darreres experiències tinguin continuïtat i abordin un contingut més ampli que el paper de la gastronomia i el turisme, obrint nous aspectes en el camp de la salut i com a un dels motors de la indústria

2. DEFINICIÓ I OBJECTIUS

2.1. Per què un III Congrés Català de la Cuina?

Durant les dues dècades posteriors al II Congrés Català de la Cuina, **la cuina catalana, i la gastronomia com a sector, s'han convertit en uns dels principals pilars socioeconòmics i culturals del país**, al mateix temps que un referent de la nostra projecció internacional.

La constatació d'haver desenvolupat un model de creixement i d'èxit sobre la gastronomia i la cuina catalana permet plantejar el III Congrés Català de la Cuina com una oportunitat d'anàlisi i reflexió sobre què ha esdevingut la nostra cuina durant els últims 20 anys, però, alhora, el III Congrés ha de respondre a la necessitat de **consolidar aquesta fórmula d'èxit, millorar-la i garantir-la per a les properes dècades**. És per això que l'actual reflexió que es proposa ha de mirar cap a l'horitzó del 2025, un nou punt estratègic en el calendari europeu.

Entre d'altres preguntes que ens anirem fent en el procés ens cal, en el punt de partida, preguntar-nos:

- Com podem aconseguir que la cuina catalana segueixi a l'avantguarda de la cuina mundial i que els cuiners i cuineres la utilitzin com a un identificador de valor al 2025, data considerada com a fita estratègica?
- Quines fites es consideren més importants en la cuina catalana a la segona dècada del s. XXI?
- Catalunya ha estat el mirall de la innovació culinària en l'última dècada?
- Quines són les característiques que s'han donat per tal que s'hagi produït aquest fet i que es continuïn donant actualment?
- Quines són les accions que cal dur a terme per liderar el futur culinari mundial?
- Quines qualitats, valors i habilitats han de tenir els cuiners i cuineres per liderar el futur de la restauració en el marc culinari català?
- Existeixen diferents marques que identifiquen el segell "cuina catalana"?
- Quins atributs vinculen al segell "cuina catalana"?
- Com fer de la restauració un sector valorat per la qualitat i el producte?
- Quins valors es consideren que haurien de vincular-se al segell en el futur?
- Quines accions de potenciació del segell "Cuina Catalana" suggeriu a nivell local, nacional i internacional?
- Quin paper juga la formació professional i la universitària? Com afecta el coneixement científic i tecnològic en aquest procés?

- Quin paper ha jugat i juga la dona cuinera o professional (comunicadora, acadèmica, emprenedora) en el manteniment del patrimoni culinari català?

2.2. Definició

Missió

Organitzar un procés obert de debat, d'intercanvi d'idees i de resposta als gran reptes que avui té la societat catalana a través de la cuina a Catalunya, en tots els seus aspectes diferencials de cultura culinària i de patrimoni cultural, a partir de la realitat dels sectors de la restauració, culinari i gastronòmic avui, així com el coneixement evolutiu del pensament culinari a través dels Primer i Segon Congrés Català de la Cuina i extreure'n les corresponents conclusions.

Visió

Aconseguir la mobilització del major nombre d'actors, directament implicats en les activitats socials i econòmiques al voltant de la cuina catalana, durant un període prou ampli per permetre la màxima participació, però prou curt per poder extrapolar les conclusions d'aquestes aportacions i discussions a les activitats del Govern de la Generalitat i del propi funcionament de l'economia i de les activitats socials i, finalment, i posar a disposició de la societat un millor coneixement del fet culinari actual.

2.3. Objectius

- ❖ Consolidar la Cuina Catalana en el seu lideratge mundial.

L'impacte de la cuina feta per cuiners catalans (o no catalans que treballen en el nostre país) en l'escenari internacional és indiscutible. **Hem esdevingut una cuina de referència per a bona part de les cuines del món** i un fenomen d'anàlisi per a professionals i acadèmics de la resta de països.

Hi ha indicis d'un nou moviment culinari que ve marcat, d'una banda, pel fet que cuiners de tot el món hagin apostat per venir a restaurants catalans i, de l'altra, per l'increment d'alumnes als cursos que ofereixen escoles de cuina catalanes, sobretot a Barcelona.

A més, accions com *Science and Cooking* a Harvard, que va venir a buscar a Catalunya el coneixement culinari necessari per fer possible el curs del 2010 i els successius, liderats per Ferran Adrià, o la visita d'aprenentatge a Catalunya de Gaggan Anand, que ara regenta el restaurant Gaggan, considerat el millor d'Àsia, segons la revista *The Restaurant*, evidencien també aquest fet.

Aquesta dimensió internacional de la nostra cuina ens permet plantejar el III Congrés Català de la Cuina com un procés de diàleg amb la resta de cuines del món, **escoltant aquells referents internacionals que ens estudien i que ens han atorgat la categoria de líders mundials**.

De fet, cuiners com Gaston Acurio, Joan Roca, Alex Atala, René Redzepi, Massimo Botura, Michel Bras o José Andrés, entre d'altres, han acceptat el lideratge de Ferran Adrià com a líder indiscutible, una figura que ha creat un fenomen ideat, construït i consolidat a Catalunya: elBulli.

En aquest entorn, mantenir una posició de lideratge mundial és probablement el repte més difícil que tenim plantejat en el futur, en un moment de grans cuines emergents i ecosistemes gastronòmics innovadors i, per tant, ha de ser un dels objectius principals del Congrés.

Però no podem oblidar que aquesta activitat tractora innovadora ha influït de manera decisiva en la preocupació per la qualitat de la restauració a Catalunya, també de forma especial en la indústria de la restauració col·lectiva.

❖ Definir el mapa dels actors de la cuina i la gastronomia catalana.

La transformació de la cuina catalana en les dues últimes dècades ha tingut com a conseqüència una **gran diversificació d'actors que intervenen en l'excel·lència de la nostra cuina**(cuiners, restauradors, gastrònoms, productors agrícoles, periodistes, prescriptors, acadèmics, científics, professionals de l'administració pública, empresaris, consultors, etc.).

L'univers culinari català s'ha estès i diversificat de tal manera que difícilment es pot entendre l'èxit de la nostra cuina si no tenim en compte el mapa complet de professionals i institucions que fan possible, amb les seves connectivitats, el model d'èxit català.

Dibuixar i analitzar aquesta xarxa d'actors per **visualitzar les potencialitats que tenim de col·laboració i cooperació** és també un dels objectius definidors del III Congrés Català de la Cuina.

❖ Definir i impulsar l'estratègia de país de cara a l'Horitzó Gastronòmic 2025.

Finalment, el III Congrés Català de la Cuina està plantejat com un procés de reflexió que ha de permetre identificar els elements que han portat la Cuina Catalana a l'excel·lència i reconeixement internacional.

Definir la fórmula d'èxit i convertir-la en l'eina de planificació estratègica dels propers anys és el repte principal del III Congrés Català de la Cuina. El turisme, la indústria, l'agricultura o la cultura són àmbits complementaris en relació a la cuina catalana, i juntament amb l'atenció a la formació, la recerca i la innovació (el disseny i la creativitat) condueixen al país a una dimensió gastronòmica i culinària que cal planificar i desenvolupar, i el punt de partida és el III Congrés Català de la Cuina.

Les administracions públiques catalanes tenen **el repte de determinar les polítiques que han de portar el país a l'Horitzó Gastronòmic 2025**, i fer-ho amb el consens i implicació de tot el sector. Així doncs, el III Congrés Català de la Cuina és l'oportunitat que té l'administració per establir les bases de l'estratègia i les d'un pla d'acció per a les properes dècades. El sector farà les propostes i l'administració marcarà les polítiques alineades amb els resultats.

2.4. Model

El III Congrés Català de la Cuina es planteja com un procés d'anàlisi sostingut durant **l'any congressual, amb una metodologia del procés de reflexió que durarà un mínim de 12 mesos i unes conclusions i recomanacions als actors i agents implicats en la quàdruple hèlix⁴ de la innovació culinària: els cuiners; les institucions de formació i de recerca; les administracions i la societat.**

Aquesta metodologia permetrà generar un debat ampli i continuat des de les bases del sector gastronòmic i culinari, **arribant arreu del territori català i a tots els sectors que s'interrelacionen amb la nostra cuina** mitjançant un model de participació oberta de les persones i institucions repartides en els diferents territoris de Catalunya.

De la mateixa manera, 12 mesos de Congrés ofereixen l'**oportunitat de dialogar amb els actors internacionals i les diferents cuines de món**, incorporant la seva visió i anàlisi. La dimensió internacional que inevitablement ha de tenir el III Congrés Català de la Cuina requereix d'una metodologia de procés congressual, que no ho redueixi tot a una sola trobada del sector.

Valors i Objectius estratègics: Anàlisi de l'evolució de la Cuina Catalana a partir del lIII Congrés Català de la Cuina. Bilateral Catalunya – Perú. Participació del cuiner Gastón Acurio/Carlos Fosca, professor de la Pontificia Universidad Católica del Perú. Presentació del projecte nacional peruà d'intervenció social a través de la cuina.

2.5. Continguts i eixos de debat

Els continguts del III Congrés Català de la Cuina s'han agrupat de tal manera que tothom pugui participar en algun dels 5 elements centrals o eixos de debat. Es vol construir el discurs que expliqui la fórmula d'èxit de la cuina catalana.

1. CULTURA I PATRIMONI CULINARI

Àmbits de treball: El Patrimoni Cultural Immateral en l'àmbit de la cuina: coneixements i tradicions que configuren la cuina catalana i l'alimentació. Història de la Cuina Catalana: evolució i moments de lideratge a nivell europeu. Vinculació de la cuina amb d'altres disciplines culturals i artístiques. Cuina, producte i identitat. Cuina i cultura de la salut. Cuina i transformació del turisme. La Candidatura de la Cuina Catalana a la UNESCO. Bones pràctiques de la cuina catalana per a la salvaguarda de la cuina tradicional.

2. LA GASTRONOMIA COM A MOTOR CULTURAL I SOCIOECONÒMIC DE CATALUNYA

Àmbits de treball: Definició de gastronomia. La gastronomia com a aparador cultural i turístic. La influència de la gastronomia en l'economia catalana. La gastronomia i la imatge de Catalunya. Anàlisi territorial de l'oferta gastronòmica. Marques turístiques vinculades a la gastronomia. Tendències de futur.

⁴<http://www.i2cat.net/ca/blog/el-futur-del-sistema-d%E2%80%99innovaci%C3%B3-catal%C3%A0-2%C2%AA-part>

3. EL PAPER DELS CUINERS I CUINERES COM A PROMOTORS DE LA CUINA CATALANA

Àmbits de treball: La creativitat del cuiner/cuinaera com element evolutiu de la cuina. El cuiner/cuinaera com a motor d'innovació oberta. La recerca culinària. La imatge internacional dels cuiners i cuinaeres catalans i l'evolució de la cuina catalana. Noves oportunitats de l'emprenedoria culinària.

4. EL CONEIXEMENT CULINARI A CATALUNYA, QUALITAT DE PRODUCTE I INNOVACIÓ APLICADA A LA CUINA

Àmbits de treball: El coneixement culinari i l'educació superior i professional. L'estandardització i la gestió del coneixement culinari i gastronòmic. La terminologia a l'àmbit gastronòmic. El restaurant com a generador de coneixement i innovació en la cuina creativa catalana. La cuina i la indústria agroalimentària. La restauració col·lectiva. L'estat de la professionalització en cuina. Qualitat de producte. El cuiner/a i el productor/a una nova aliança. Nous àmbits científics: Gastronomia computacional, Gastronomia nutricional i la salut, Gastronomia molecular (Ciència i cuina), i Neurogastronomia. Innovació tecnològica i cuina.

5. CUINA I SOCIETAT: LA CUINA CATALANA COM A EINA DE COHESIÓ I RESPONSABILITAT

Àmbit de treball: L'economia social i la cuina. La cuina com a eina de transformació, cohesió i integració de persones amb fragilitats. La cuina de proximitat i el desenvolupament local. Responsabilitat social de la cuina catalana. Com evitar el malbaratament alimentari. Sostenibilitat, responsabilitat i humanitat. Actius de futur en la cuina. Comunicació i Cuina.

3. ORGANITZACIÓ

El III Congrés Català de la Cuina està dissenyat com un procés participatiu obert a totes les persones, institucions i iniciatives privades que creuin que la cuina és avui un eix de coneixement transversal amb fort impacte social i econòmic a Catalunya. En aquesta línia, es planteja un model de congrés descentralitzat i organitzat en Comissions Territorials –que poden identificar Àrees Territorials específiques– que funcionen autònomament sota uns criteris i una metodologia comuna.

3.1 Estructura territorial

El territori català s'estructura en cinc Comissions Territorials, amb les seves respectives Àrees Territorials:

1. Comissió Territorial de la Barcelona Metropolitana.
2. Comissió Territorial de la Barcelona Interior i Comarques Centrals.
3. Comissió Territorial de Girona.
4. Comissió Territorial de Lleida.
5. Comissió Territorial de Tarragona. Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre.

Aquestes Comissions Territorials tindran un president, que representarà les institucions, empreses, actors i agents de cada territori i un director executiu, que serà el responsable de la dinamització de tot el procés de debat i de la creació de continguts i documents. Cada Comissió tindrà dues comissions o comitès per al desenvolupament dels seves funcions: la Comissió Organitzadora i el Comitè d'Experts. Les Àrees Territorials dependran, a nivell de coordinació, de les persones responsables de les Comissions organitzadores i de les Comissions tècniques. Cada Comissió Territorial podrà nomenar una Presidència d'Honor.

Les Comissions Territorials, dins de la seva autonomia, hauran de cercar el finançament necessari per cobrir la seva infraestructura i les activitats congressuals.

3.2 Organigrama del III Congrés

El III Congrés estarà estructurat a través de:

- El president/a d'Honor.
- El comitè d'Honor, que serà l'òrgan de representació.
- Els congressistes de mèrit, col·lectiu de persones que tenen una forta representació en els sectors vinculats i que podrien ser requerides per formar part d'un grup d'experts i d'opinió, dins dels cinc eixos de discussió.
- El president del Congrés
- La **direcció executiva**, encarregada de la coordinació general que ha de garantir la cohesió, coherència i eficàcia en l'organització, direcció i execució del Congrés.



- Un **Consell Executiu** format per dues persones de cada territori (Comissions Territorials) que el representaran, a més dels membres de la direcció executiva.
- Els presidents i directors executius territorials.
- La **direcció científica**, òrgan de consulta i assessorament del comitè executiu en els continguts de debat proposats en el Congrés i responsables de la proposta final de les conclusions.

Cadascuna de les **Comissions Territorials** s'estructura a través de:

- La **presidència d'Honor** territorial. La presidència d'honor és la imatge del congrés a nivell territorial. Té caràcter exclusivament honorífic.
- La **comissió organitzadora** territorial, formada pels representants institucionals que participen o donen suport a l'organització del congrés a nivell territorial.
- El **president/a de la Comissió Territorial**, és el màxim responsable del desenvolupament i de la gestió del congrés en el territori.
- El **director/a executiu/va** de la Comissió Territorial. Exerceix les funcions executives i de coordinació de tota l'organització del territori.
- El **comitè d'experts**, del quals 5 seran relators dels eixos del debat i formaran part de la direcció científica del congrés. La seva missió és vetllar per la coherència dels continguts i actes del congrés i pel rigor científic en el seu tractament, així com assegurar que la metodologia del congrés promogui debats i reflexions obertes, transversals i multidisciplinàries.
- La **comissió tècnica** territorial, formada per tècnics representants dels diferents organismes, entitats i col·lectius implicats en l'organització dels actes i activitats del congrés.

A l'Annex es representen els membres de l'Organigrama del Congrés i de les Comissions Territorials

4. ACTIVITATS

4.1. Actes inicials del III Congrés Català de la Cuina (2018-2019).

L'organització del III Congrés Català de la Cuina ha estat impulsada per la Universitat de Barcelona a través del Campus de l'Alimentació de Torribera i la Fundació Institut Català de la Cuina i la Cultura Gastronòmica (FICCG) durant l'any 2017. Les activitats de promoció i disseny del III Congrés Català de la Cuina, així com la redacció del document "Present i Futur de la Cuina Catalana. Horitzó 2025" s'ha realitzat amb la participació de FICCG, la Universitat de Barcelona, la Universitat de Girona, la Universitat de Lleida, la Universitat Rovira i Virgili, la Universitat de Vic i Central de Catalunya, i la Universitat Oberta de Catalunya. Aquestes institucions acadèmiques han coordinat la constitució de les Comissions Territorials, eixos fonamentals del III Congrés.

Com a conseqüència de la situació política de Catalunya amb la suspensió del Govern català i del Parlament de Catalunya per l'aplicació de l'article 155 de la Constitució Espanyola, el III Congrés Català de la Cuina no realitzarà un acte inaugural institucional. La presentació del període de treballs del III Congrés 2018-2019 es realitzarà a la societat catalana a través d'una **roda de premsa** que anirà seguida d'actes d'inauguració a cadascuns dels territoris, organitzats per les corresponents Comissions Territorials.

4.2. Cloenda del III Congrés Català de la Cuina. 25 Anys.

L'objectiu de l'acte de cloenda, que tindrà lloc el mes de maig de 2019 coincidirà amb el 25è aniversari de la inauguració del II Congrés Català, serà exposar els treballs duts a terme per les comissions territorials, la participació rebuda i les conclusions del III Congrés Català de la Cuina a càrrec de la Comissió Científica del Congrés.

Hi haurà una conferència que manifestarà les dimensions institucional i internacional del III Congrés i la seva projecció social i mediàtica. Així mateix, hi haurà una reunió paral·lela dels sectors de la restauració, culinari i gastronòmic que aportarà una valoració final i presentarà un projecte de coordinació de futur.

La Universitat de Barcelona acollirà l'acte de cloenda del III Congrés Català de la Cuina al Paraninfo de l'Edifici Històric el mes de maig de 2019. Aquesta cloenda expressarà el suport del sistema universitari català, eix fonamental de les Comissions Territorials.



ANNEX I. ORGANIGRAMA DE LES COMISSIONS TERRITORIALS

El III Congrés, a nivell general, està estructurat a través de:

- ❖ El **president d'Honor**.
- ❖ El **comitè d'Honor**, que serà l'òrgan de representació.
- ❖ Els **congressistes de mèrit**, col·lectiu de persones que tenen una forta representació en els sectors vinculats i que podrien ser requerides per formar part d'un grup d'experts i d'opinió, dins dels cinc eixos de discussió.
- ❖ El **president del Congrés**.
- ❖ La **direcció executiva**, encarregada de la coordinació general que ha de garantir la cohesió, coherència i eficàcia en l'organització, direcció i execució del Congrés.
- ❖ El **consell executiu** format per dues persones de cada territori que el representaran, a més del membres de la direcció executiva.
- ❖ La **direcció científica**, òrgan de consulta i assessorament del consell executiu en els continguts de debat proposats en el Congrés i responsables de la proposta final de les conclusions.

Cadascuna de les Comissions territorials s'estructura a través de:

- ❖ La **presidència d'Honor** territorial. La presidència d'honor és la imatge del congrés a nivell territorial. Té caràcter exclusivament honorífic.
- ❖ La **comissió organitzadora** territorial, formada pels representants institucionals que participen o donen suport a l'organització del congrés a nivell territorial.
- ❖ El **president de la Comissió Territorial**, és el màxim responsable del desenvolupament i de la gestió del congrés.
- ❖ El **director executiu** de la Comissió territorial. Exerceix les funcions executives i de coordinació de tota l'organització de la Comissió Territorial.
- ❖ El **comitè d'experts**, dels quals 5 seran relators dels eixos de debat i formaran part de la direcció científica del congrés. La seva missió és vetllar per la coherència dels continguts i actes del congrés i pel rigor científic en el seu tractament, així com assegurar que la metodologia del congrés promogui debats i reflexions transversals i multidisciplinàries.
- ❖ La **comissió tècnica** territorial, formada per tècnics representants dels diferents organismes, entitats i col·lectius implicats en l'organització dels actes i activitats del congrés.

Comissió Territorial de Lleida

❖ Comissió d'Honor del Congrés a Lleida

- **Magnífic i Excel·lentíssim Sr. Roberto Fernández**, Rector de la Universitat de Lleida
- **Sr. Delfí Robinat**, President del Consell Social de la Universitat de Lleida
- **II-Im. Sr. Joan Reñé**, President de la Diputació de Lleida (*confirmació pendent*)
- **II-Im. Sr. Àngel Ros**, Alcalde de Lleida (*confirmació pendent*)

❖ President de la Comissió Territorial de Lleida

- **Narciso Pastor**, Director de l'ETSEA (Campus Agroalimentari, Forestal i Veterinari, Universitat de Lleida)

❖ Director Executiu de la Comissió Territorial de Lleida

- **Jordi Graell**, Catedràtic de Tecnologia d'Aliments (Campus Agroalimentari, Forestal i Veterinari, Universitat de Lleida)

❖ Secretaria tècnica del Congrés a Lleida

- **Marta Iglesias**, Fundació UdL



❖ **Comissió Organitzadora del Congrés a Lleida**

- Secretari: **Robert Soliva**, professor de Tecnologia d'Aliments (UdL)
- Investigadors de la Universitat de Lleida:
 - o Campus Agroalimentari, Forestal i Veterinari: **Olga Martin, Pedro Elez, Estanislau Fons, Inmaculada Recasens**
 - o Campus de Ciències de la Salut: **José Serrano**
 - o Facultat de Dret, Economia i Turisme: **Natalia Daries, Berta Ferrer, Eva Martin**
- Representants d'entitats públiques i privades de cuina i gastronomia:
 - o Federació d'Hostaleria de Lleida: **Ramón Solsona**
 - o Escola d'Hostaleria i Turisme de Lleida: **Anna de Madariaga**
 - o Cuiners: **Joel Castanyé i Xixo Castanyo**
 - o Col·lectius de cuina i gastronomia: **Lluís Bonillo**
 - o Premsa gastronòmica: **Rafa Gimena**
- Regidoria de Turisme de l'Ajuntament de Lleida: **Rafael Peris**
- Associació Ruta del Vi de Lleida: **Tomàs Cusiné**
- Àrea de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida: **Joan Buchaca**
- Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya: **Domènec Vila**

❖ **Comitè científic i d'experts del Congrés a Lleida**

- **Pedro Elez**, professor de Tecnologia d'Aliments i adjunt al Vice-rectorat de Política Científica (UdL)
- **Olga Martin**, catedràtica de Tecnologia d'Aliments i directora de l'Escola de Doctorat (UdL)
- **Estanislau Fons**, professor de Tecnologia d'Aliments (UdL) i vocal de l'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació (ACCA-IEC)
- **Inmaculada Recasens**, catedràtica emèrita de Producció Vegetal (UdL) i coordinadora de la Secció de Ciències Agroalimentàries (Institut d'Estudis Ilerdencs-Diputació de Lleida)
- **Inmaculada Viñas**, directora del Departament de Tecnologia dels aliments (UdL)
- **Flocel Sabaté**, catedràtic d'Història Medieval (UdL) i membre numerari de l'Institut d'Estudis Catalans (IEC)
- **Enric Vicedo**, catedràtic d'Història Contemporània (UdL)
- **José Serrano**, professor coordinador del grau de Nutrició i Dietètica (UdL)
- **Natalia Daries**, professora coordinadora del grau de Turisme (UdL)
- **Eva Martin**, professora del grau de Turisme (UdL)
- **Berta Ferrer**, professora coordinadora del doble grau de ADE i Turisme (UdL)
- **Joan Pallarés** (cuiner i Director de l'Hotel Can Boix)
- **Gregori Canalias** (Escola d'Hostaleria de Lleida)
- **Vidal Vidal** (escriptor i divulgador gastronòmic)
- Representants de **gremis i associacions de cuina i gastronomia del territori de Lleida**

ANNEX II. INSTITUCIONS IMPULSORES DEL III CONGRÉS CATALÀ DE LA CUINA



Universitat de Lleida

