dimarts, 16 d’octubre de 2018

El turisme gastronòmic a Lleida, assignatura pendent

El Congrés Català de la Cuina convida productors i restauradors a posicionar el producte local

Descarregar imatge

Un moment de la jornada a la Llotja, amb responsables de l'ETSEA Foto: UdL

El turisme gastronòmic és una assignatura pendent per a Lleida. Així ho ha posat de manifest el responsable de la comissió lleidatana del 3r Congrés Català de la Cuina i sotsdirector de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària (ETSEA) de la Universitat de Lleida (UdL), Jordi Graell, durant la jornada inaugural. Prop de tres-centes persones han participat en la trobada, que ha tingut lloc a La Llotja.

Graell creu que "hem de continuar apostant per la promoció dels productes de proximitat, perquè si per alguna cosa és coneguda la nostra terra és per la gran qualitat de la nostra matèria primera". També ha destacat que el congrés és una "oportunitat del sector agroalimentari lleidatà per fer producte gastronòmic i apropar-se a cuiners i restauradors per explicar-ho".

Un dels actes centrals ha estat el diàleg entre dos cuiners amb estrella Michelin: el veterà francès Jean-Louis Neichel i el jove lleidatà Joel Castanyé, del restaurant La Boscana de Bellvís. Tots dos han defensat que el més important de cara a no decebre "és una immillorable relació preu qualitat. Que el que donem estigui en sintonia amb el que demanem".

Altres participants han estat el president de Turalcat, Anton Bundó; el subdirector general d'Indústries i Qualitat Agroalimentària de la Generalitat, Joan Gòdia; el president de la Federació de Cooperatives Agràries de Catalunya, Ramon Sarroca; els xefs Xixo Castanyo i Mercè Camins, del restaurant Malena i Casa Mercè, respectivament; i professors de la UdL com Robert Soliva, Jaume Lloveras, Natalia Daries i Eva Martín.

Text: Premsa UdL / Missatges

MÉS INFORMACIÓ:

Programa de la jornada [/sites/universitat-lleida/ca/serveis/oficina/Noticies/www.congrescuinalleida.udl.cat/wp-content/uploads/Jornada-16]