

1r SIMPOSI DE GASTRONOMIA I TURISME A LLEIDA

La gastronomia és una part fonamental de la cultura d'un territori. Saber traslladar els recursos alimentaris des del seu origen fins als fogons és un art capaç, cada cop més, d'atreure l'atenció del turista.

Coneixedors del potencial que ofereix la nostra ciutat dins d'aquest camp, s'ha decidit organitzar el 1r Simposi de Gastronomia i Turisme a Lleida.

El simposi té quatre objectius bàsics:

- Constituir una eina de difusió del coneixement i un espai de discussió del sector gastronòmic lleidatà.
- Establir un espai de trobada i de relacions professionals i comercials, entre els diferents subsectors de la cadena de valor alimentària.
- Aprovar el Decàleg de Bones Pràctiques de la gastronomia lleidatana.
- Impulsar la creació d'una organització permanent que vetlli per la gastronomia lleidatana i la seva promoció.

Aquest darrer objectiu és el que ha de donar continuïtat i validesa als treballs realitzats amb la col·laboració de les empreses dels diferents sectors per aprofitar el seu potencial en el desenvolupament de l'activitat turística.

El simposi és, per tant, un instrument que ha de permetre transformar la gastronomia lleidatana en un motor singular i de qualitat per convertir Lleida en una destinació enogastronòmica.

LLEIDA
MARXA

LLEIDA SABOR NATURAL

1r SIMPOSI DE GASTRONOMIA I TURISME A LLEIDA

LA LLOTJA
PALAU DE CONGRESSOS DE LLEIDA
12 DE NOVEMBRE DE 2012

Espònsors



Col·laboradors



Amb el suport



973 700 402

Informació i inscripcions
www.paeria.es/simposigastronomia

LA PAERIA



Ajuntament de Lleida



LA PAERIA



Ajuntament de Lleida

ACTIVITATS

Al Foyer de la Llotja

- **Mostra i Tast de vins de la CRDO Costers del Segre**, amb la col·laboració de Bodegas Vila Corona, Bodegas Costers del Sió, Castell del Remei, Cérvoles Celler, José Luis García Muret, L'Oliviera, Lagravera, Mas Blanch i Jové, Mas Ramoneda, Raimat, Rosa M^a Bisa Felip, Tomàs Cusiné, Vall de Baldomar i Vinya els Vilars.
- **Exposició i taller demostració de pa de pagès català**, gentilesa del Gremi de Forners de les Terres de Lleida. Tast de producte artesanal.
- **Demostració barista i tast de cafès**, gentilesa de Cafès Batalla.
- **Show cooking**, gentilesa de Distform. Tast del producte elaborat.
- **Exposició i tast** dels productes artesanals elaborats per Turróns Vicens.
- **Exposició i degustació de fruita**, gentilesa d'ACTEL.

Els alumnes de l'**Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida** col·laboraran en totes les activitats programades.

A la Sala de Premsa de la Llotja

- Presentació del **Programa de Sostenibilitat de la CRDO Costers del Segre**.
- Presentació del **Projecte QR** als restaurants de Lleida, amb la col·laboració de la Federació d'Hostaleria de Lleida, la Regidoria de Cultura de l'Ajuntament de Lleida i ICG.

PROGRAMA

9.00 a 9.30 h

Recepció als participants

9.30 a 10.00 h

Inauguració de la jornada i conferència inaugural

Tendències actuals en la gastronomia

A càrrec de

Sr. **Miquel Espinet**. Arquitecte i gastrònom

Presenta

Sr. **Josep Lladonosa**. Restaurador Grup Nastasi

10.00 a 11.15 h

Reflexions sobre la cuina lleidatana

Ponents

Sra. **Carmen Vidales**. Restaurant Oasis

Sr. **Mateu Blanch**. Xef Corporatiu de Distform i President de l'Associació Lleidatana de Cuiners

Sr. **Àngel Rodríguez**. Restaurant Carballeira

Sr. **Gregori Canalias**. Director de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida

Moderador

Sra. **Isabel Garaña**. Directora Regional para Europa de la Organización Mundial del Turismo

11.15 a 11.30 h

Pausa - cafè

11.30 a 12.30 h

La innovació i la incorporació dels productes locals a la cuina com a eina de singularització

Ponents

Sr. **Xavier Farré**. President del Consell Regulador de la Denominació d'Origen Costers del Segre

Sr. **Gonzalo Ferreruella**. Restaurant Ferreruella

Sr. **Joan Sanchez**. Director nacional de vendes de Comerco

Sr. **Vicenç Novell**. Productor porcí, La Valleta SL

Moderador

Sr. **Joan Cal**. Director Executiu del Grup Segre

12.30 a 13.30 h

La gastronomia com a motor del turisme

Ponents

Sra. **Elena Valdés del Fresno**. Subdirectora de Desarrollo y Sostenibilidad Turística de Turespaña.

Sr. **Jordi Secall**. Director de Màrqueting de l'Agència Catalana de Turisme

Sr. **Iñaki Gaztelumendi**. Socio Director de Tangible

Moderador

Sr. **Joan Pallarès**. Hotel Restaurant Can Boix de Peramola

13.30 h

Acte de Cloenda

A càrrec de

Sr. **Àngel Ros**. Alcalde de Lleida

Sr. **Fèlix Larrosa**. Regidor - President de Turisme de Lleida

Sr. **José María Rubio**. Presidente de la Federación Española de Hostelería

Sr. **Juan Antonio Serrano**. President de la Federació d'Hostaleria de Lleida