

Segon Congrés  Català de Cuina

Jornades sobre
qualitat agroalimentària,
mercats, nutrició i consum



Girona, 1, 2, i 3 de desembre de 1994



Les Jornades que presenten el Segon Congrés Català de la Cuina i la Universitat de Girona giren, en certa manera, al voltant dels camerinos de la cuina. És a dir, allà on es preparen els actors —els aliments— per sortir a escena —la taula. Parlem, doncs, de la matèria primera que després esdevindrà, a través de la cocció, del guisat, del forn —dels assaigs— objecte de la nostra capacitat gustativa, l'espectacle.

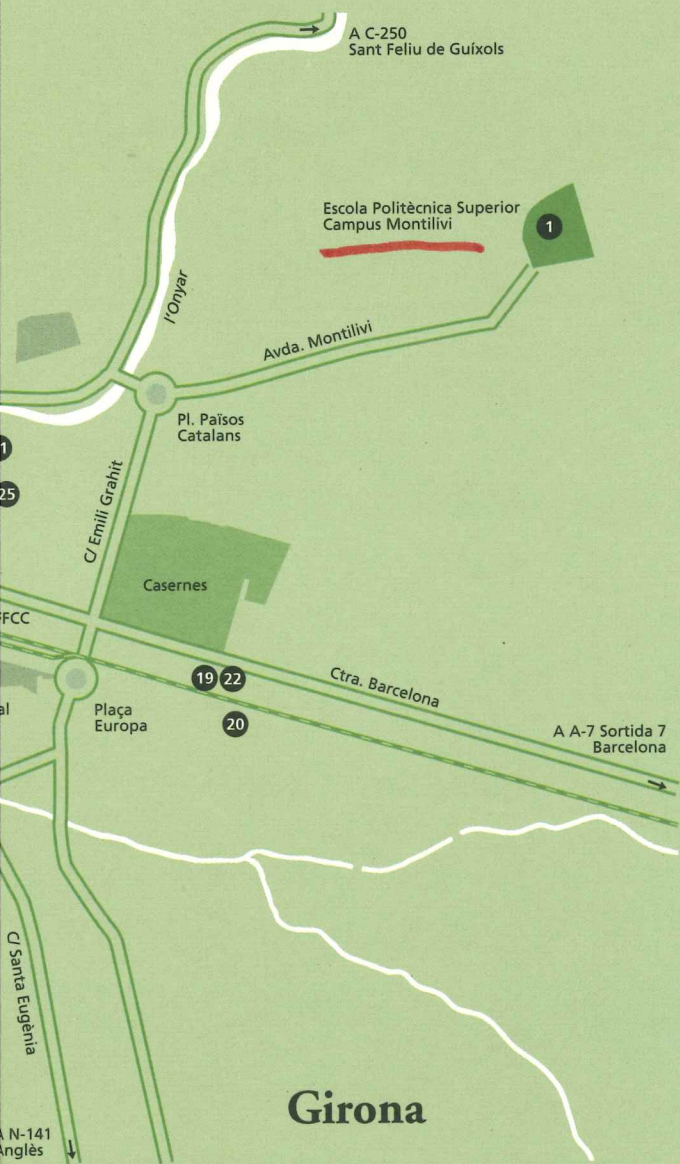
Cal remarcar la transcendència dels actors de primera fila que ens acompanyen i oferir-los un escenari adient amb les seves virtuts. En aquest sentit, la Universitat de Girona, que compta amb estudis d'Enginyeria agrària, alimentària i agropecuària, i que té en projecte la creació d'un Institut del Gust, és el marc idoni per a unes Jornades en les quals es parlarà de l'origen i la importància dels productes autòctons, del mercat que els obre a l'exterior i de la cultura que ens permet gaudir de les seves excel·lències.

Josep M. Nadal

Rector de la Universitat de Girona



- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| 1 Escola Politècnica Superior | 7 Restaurant l'Argada |
| 2 Facultat de Lletres | 8 Restaurant Boira |
| 3 Oficina de Turisme | 9 Restaurant Bronsom's |
| 4 Centre Bonastruc ça Porta | 10 Restaurant Can Marquès |
| 5 Pavelló municipal Girona-Fontajau | 11 Restaurant Carlemany |
| 6 Restaurant Albereda | 12 Restaurant Costabella |
| | 13 Restaurant Celler de Can Roc |



- | | |
|--------------------------------------|---------------------|
| 14 Restaurant Garum | 21 Hotel Carlemany |
| 15 Restaurant la Llarga | 22 Hotel Sol Girona |
| 16 Restaurant Mar Plaça | 23 Hotel Costabella |
| 17 Restaurant Massana | 24 Hotel Ultònia |
| 18 Restaurant Self Service Sant Ponç | 25 Hotel Europa |
| 19 Restaurant Sol Girona | 26 Hotel Condal |
| 20 Restaurant Til·la | 27 Hotel Peninsular |

DIJOUS 1 DE DESEMBRE

MATÍ

Les produccions agràries, ramaderes i pesqueres de qualitat a Catalunya. Sessió coordinada pel Sr. Antoni Pujol i Pedrol, Cap del Servei de Coordinació del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (DARP).

Escola Politècnica Superior. Universitat de Girona. Campus Montilivi. Aula II-05. Confirmació d'assistència, tel. (93) 415 17 19.

10 h Presentació de la sessió. A càrrec del Sr. Gustau Garcia i Guillamet, Director General de Producció i Indústries Agroalimentàries del Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, de la Generalitat de Catalunya.

1a. part: La qualitat dels productes. Instruments d'identificació i promoció. A càrrec de la Sra. Montserrat Domènech i Montagut, farmacèutica, Cap del Servei de Protecció de la Qualitat del DARP.

2a. part: Produccions agrícoles de qualitat. A càrrec del Sr. Ramon Lletjós i Castells, biòleg i enginyer agrícola, Cap del Servei d'Agricultura del DARP.

11.15 h Descans

11.45 h, 3a. part: Produccions ramaderes de qualitat. A càrrec del Sr. Eduard Torres i Fernández, ^{NO} ~~veterinari~~, Cap del Servei de Ramaderia del DARP.

4a. part: Produccions pesqueres de qualitat. A càrrec: de la Sra. Rosario Allué i Puyuelo, biòloga, Cap de la Secció d'Ordenació Pesquera del DARP; i del Sr. Ramon Jordana i de Simon, biòleg, Cap de Secció del Servei d'Aqüicultura del DARP.

13.15 h Presentació d'una publicació sobre productes de qualitat editada pel DARP. A càrrec del Sr. Llorenç Torrado, gastrònom i escriptor.

14 h Dinar de Tast de Productes de Qualitat. Ofert per empreses Q i empreses incloses en Denominacions d'origen, de qualitat i comarcals.

Església de Sant Domènec (situada al costat de l'edifici de les Àligues). Universitat de Girona. Campus Barri Vell. Dinar exclusiu per als congressistes. Reserves, tel. (93) 415 17 19.

Nicolas
Be France



TARDA

Presentació de ponències del Congrés *→ no s'ha fet*

Facultat de Lletres (situada al costat de l'edifici de les Àligues).
Universitat de Girona. Campus Barri Vell. Aula A.5. Confirmació d'assistència, tel. (93) 415 17 19.

16 h Una política agrària i alimentària per a la cuina catalana. *A càrrec del Dr. Josep Tarragó, Vicepresident i Director General de l'IRTA (Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries).*

16,30 h Descans

16.45 h Procedència dels productes frescos en un mercat a l'engròs. *A càrrec del Sr. Joaquim Ros, director de Mercats Majoristes de Mercabarna,*

17.15 h Col·loqui

Sopar lliure

DIVENDRES 2 DE DESEMBRE

11 h Els fonaments dietètics i sensorials de la cuina catalana. *A càrrec del Dr. Ramon Clotet, vicepresident del Centre Superior de Nutrició i Dietètica (Universitat de Barcelona) i catedràtic de química i bioquímica dels aliments de l'Escola Superior d'Agricultura de Barcelona.*

11.30 h Descans

11.45 h Trets fonamentals de la dieta i nutrició dels catalans. *A càrrec del Dr. Lluís Serra, assessor de la Direcció General de Salut Pública de la Generalitat de Catalunya, i director tècnic de l'enquesta sobre nutrició que ha portat a terme el Departament de Sanitat.*

12.15 h Col·loqui

Dinar lliure

16.30 h Els orígens i la situació actual de la cuina popular a Catalunya. *A càrrec del cuiner i especialista en cuina popular Josep Sabatés (Pep Salsetes).*

17 h Descans

17.15 h La cultura del gust. *A càrrec del Sr. Eduard Puig i Vayreda, director del Consell Regulador de la D.O. Empordà-Costa Brava i professor de la Universitat de Girona*

17.45 Descans

18 h Taula rodona i col·loqui sobre la cultura del gust. *Moderació a càrrec del Sr. Eduard Puig i Vayreda, amb la participació de Josep M. Nadal, rector de la Universitat de Girona, M. Rosa Terradellas, directora de l'ICE i Albert Ràfols Casamada, pintor i president de la Fundació Eina.*

Sopar lliure**DISSABTE 3 DE DESEMBRE**

11 h Els caves catalans, més de cent anys d'història cap a les taules del segle XXI. *Conferència de l'enòleg Sr. Lluís Ràfols i Bages, membre de l'Associació Catatalana d'Enòlegs.*

11.30 h Descans

11.45 h Vins de Catalunya, present i futur de qualitat. *Conferència de l'enòleg Sr. Josep Ribas i Beltran, membre de l'Associació Catalana d'Enòlegs.*

12.15 Descans

12.30 h Taula rodona sobre la importància de la introducció de noves varietats de ceps a Catalunya, en l'evolució dels vins catalans. *Presentació i moderació a càrrec del Sr. Andreu Parra, periodista, amb la participació de Josep Roca, Agustí Peris, Agustí Encesa, Josep M. Pujol, Agustí Torelló Sibill, Max Ferro, Albert Sumarroca, Manuel Duran i Xavier Nadal.*

14 h Dinar de Tast. *Ofert pels restauradors de l'Associació d'Hosteleria de Girona i Radial.*

Església de Sant Domènec (situada al costat de l'edifici de les Àligues).
Universitat de Girona. Campus Vell. Confirmació d'assistència, tel. (93) 415 17 19.



Confraria de la Bóta de Sant Ferriol d'Empordà. *En el marc del Congrés, la Confraria celebra el 13è capítol general, amb la lectura del pregó i la investidura de nous confreres, a més de la Copa de l'Amistat al Museu del vi i el Sopar Capítular al Saló Daurat del Casino.*

Dissabte, dia 3 de desembre. Castell de Peralada. Horaris: a les 20 h, lectura del Pregó, a càrrec de Llorenç Torrado; a les 20.45 h, Copa de l'Amistat; a les 21.30, sopar. Actes gratuïts, excepte el tiquet del sopar, que val 6.500 ptes. Places limitades, cal fer-ne reserva abans del dia 1 de desembre, tel. 52 83 19.

ALTRES SUGGERIMENTS

GIRONA

Girona: llegendes, història i tradicions. *Visita nocturna guiada per el barri vell de la ciutat.*

Sortida a les 19,30 divendres i dissabte de l'Oficina de Turisme. Rb. de la Llibertat, 1. Grups mínim 20 persones, màxim 40. Preu 800 ptes. Reserves, tel. (93) 415 17 19.

Recorregut a peu per la Girona Vella.

Visita al Centre d'estudis hebraics Bonastruc ça Porta.

Visita al Museu d'Art de Girona

Per a més informació sobre horaris, preus especials i reserves, Oficina de Turisme, Rl. de la Llibertat, 1. Tel. 22 65 75.

FIGUERES

Teatre-Museu Dalí

Pl. Salvador Dalí i Gala, s/n. Figueres. Tel. 51 18 00.

Museu del Joguet

Rambla 10. Figueres. Tel. 50 45 85.

ROSES

Visita a la Ciutadella de Roses

Visita guiada a la llotja de peix i assistència a la subhasta.

Dilluns 5 de desembre. Reserves, tel.(93) 415 17 19. Gratuït per a congressistes.

ALTRES

Ruta medieval Altempordanesa

Visita al Monestir de Vilabertran i a la col·lecció del diari Avui.

Visita al Monestir de Sant Pere de Rodes.

Ruta del vi de l'Alt Empordà amb visita de cellers.

Visita al Castell de Peralada. Museus del vi i del vi-dre.

Per a més informació sobre horaris, preus especials i reserves, Oficina de Turisme, Rl. de la Llibertat, 1. Tel. 22 65 75.



■ Albereda

C. Albereda, 7. Girona.
Tel. 22 60 02.

Menú degustació: amanida de gambes al vapor d'alfàbrega. Jaç de tomàquet natural. Galeta de carbassó amb lla-gostins. Llom de lluç rostit amb cuscus i samfaina. Contrafilet de vedella de Girona amb cansalada ibèrica i bolets del temps. Gelat de mel amb nous i xocolata calenta. Carro de pastisseria. Preu: 4.500 ptes.

■ L'Argada

C. Ramon Folch, 7. Girona.
Tel. 21 84 05.

Cistell d'embotits. Verdures assortides a la brasa: carxofa, espàrrecs, albergínia i endívia. Broqueta mixta especial de la casa o cuixa d'ànec a la catalana. Taronges a l'estil de l'Argada. Preu: 2.200 ptes.

■ Boira

Pl. Independència, 18. Girona.
Tel. 20 30 96.

Assortiment de verdures farcides amb salsa de pebrots escalivats. Tronc de lluç de palangre amb all cremat. Pastís de ratafia. Preu: 3.180 ptes.

■ Bronsom's

Av. Sant Francesc, 7. Girona.
Tel. 21 24 93.

Aperitiu de la casa. Fideuada. Bacallà a la llauna. Bunyols de poma. Preu: 2.000 ptes.

■ Can Marquès

Pl. Calvet i Rovalcaba, 3. Girona. Tel. 20 10 01.

Aperitiu amb anxoves de l'Escala. Sopa de ceba. Salmó amb allioli gratinat. Flam de la casa. Preu: 3.000 ptes.

■ Carlemany

Pl. Santaló, s/n. Girona.
Tel. 21 12 12.

Amanida tèbia de fabes i escamarlanets a la vinagreta de menta fresca. Cuixetes d'ànec farcit de prunes amb salsa de tòfones i vi ranci. Pastís de poma amb crema catalana. Preu: 4.000 ptes.

■ Costabella

Av. de França, 61. Girona.
Tel. 20 25 24.

Mousse d'escalivada. Cuixa de cabrit farcida amb panses, pinyons i prunes. Creps de maduixa i xocolata. Preu: 2.300 ptes.

■ Celler de Can Roca

Cra. Taiala, s/n. Girona.
Tel. 22 21 57.

Menú degustació: la copa de cava i la tapa d'aperitiu. Ravioli d'escuma de ceps. Terrina de foie-gras i pit de pollastre de pagès amb vina-greta de trompetes de la mort. Puré de bròquil amb gambes i oli de safrà. Suquet de llobarro amb llenegues i tripes de bacallà. Espatlla de conill amb cargols i picada de xocolata. Terrina de pomes amb mantega de pells de cítrics caramel·litzats. Coulis de magrana. Carro de pastisseria. Preu: 6.000 ptes.

■ Garum

Pl. Josep Pla, 13. Girona.
Tel. 21 24 93.

Carxofes farcides de carn de perol. Suprema de trompetes de la mort. Puding de taronja al Grand Pomier. Preu: 2.750 ptes.

■ La Llarga

Av. Sant Francesc, 11. Girona.
Tel. 20 10 18.

Aperitiu de la Llarga. Cassoleta de peix amb escamarlans. Espatlla de xai farcida a l'aroma de romaní, guarnida amb peres flamejades al whisky. Mousse de xocolata. Preu: 2.500 ptes.

■ Mar Plaça

Pl. Independència, 3. Girona.
Tel. 21 24 93.

Croquetes de marisc. Caldereta de llobregant. Arròs a banda. Rus de la Bisbal. Preu: 5.200 ptes.

■ Massana

Bonastruc de Porta, 10. Girona. Tel. 21 38 20.

Brou de colomí amb ciurenys.



Escabetch de guatlles amb petits pinetells. Tronc de lluç de palangre amb rossinyols al perfum de farigola. Filet de cérvol a la brasa a les fines herbes amb puré de castanyes. Tulipa amb biscuit d'avellana i una crema d'ametlles. Preu: 4.750 ptes.

■ Self Service Sant Ponç

Av. de França, 36. Girona.
Tel. 21 42 01.

Calamarsons amb cloïsses i rossinyols. Entrecot de vedella de Girona amb naps al Roquefort. Poma al forn farcida de melmelada de codonyat. Preu: 2.500 ptes.

■ Sol Girona

Cra. de Barcelona 112. Girona. Tel. 24 32 32..

Fideus amb sèpia i gambes. Bacallà amb crema d'all. Pinya amb crema catalana. Preu: 2.500 ptes.

■ Til·la

Av. Sant Narcís, 65. Girona.
Tel. 23 45 45.

Suc natural de tomàquet. Plat de fruites i coco. Salsa de iogurt. Lassanya d'albergínies. Pastisseria casolana. Preu: 2.650 ptes.

■ Can Xabanet

Pl. del Carme, 24-27. Banyoles. Tel. 57 02 52.

Farcellets de col. Cuixa de xai farcida. Biscuit amb xocolata. Preu: 2.500 ptes.

■ Quatre estacions

Pg. la Farga, s/n. Banyoles.
Tel. 57 33 00.

Menú de degustació: crema de carxofes amb cloïsses. Amanida de llenties i anxoves amb salsa Roquefort. Crespells gratinats d'espínacs a la catalana. Mil fulles d'all, porros i gambes amb salsa holandesa. Peix de «Sant Pere» al forn. Rodó de vedella «benciada» amb crosta de puré de patata. Pastisseria Quatre estacions. Preu: 3.700 ptes.

■ Mas Casilda

Camí de l'Estanyol, s/n. Bescanó. Tel. 44 02 07.

Amanida de pollastre fumat a la vinegreta de gerds. Llenquado amb ametlles. Magret d'ànec amb salsa de préssec. Postres. Preu: 3.000 ptes.

■ Fornells Park

N.II, km 711. Fornells de la Selva. Tel. 47 61 25.

Petits entrants. Supremes de rêmol empetxinat estil pescador. Filet de vedella amb bolets. Pastissos variats. Preu: 4.000 ptes.

■ Novotel Girona

Accés aeroport, s/n. Sortida 8. Riudellots de la Selva.

Tel. 47 71 00.

Curculla de peix «Sant Xavier». Civet de porc senglar amb castanyes. Pinya farcida a l'estil Novotel. Preu: 2.000 ptes.

■ Vilanova

Pg. Marquès de Camps, 51. Salt. Tel. 23 30 26.

Pastís gratinat d'espínacs amb cansalada ibèrica. «Platillo» de carns (pollastre, conill, vedella, mandonguilles) amb bolets (carlets vermells, rossinyols, pinetells). Carro de pastisseria. Preu: 3.000 ptes.

■ Grions

Cra. Hostalric-Arbúcies, km 3. Sant Feliu de Buixalleu.

Tel. 86 51 21.

Sopeta de perdiu amb verdures i pasta de full. Filet de bou al perfum de tòfona i «sarsuela» de bolets. Sensulí de l'arcàngel amb pètals de roses. Preu: 3.610 ptes.

■ Nord Gironí

Major, 1. Sarrià de Ter.

Tel. 17 00 00.

Torrades amb mousse d'anxoves. Torrades amb mousse d'olives. Copa de cava. Pastís de peix amb culis de gambes. Guatlles amb niu de pebrot. Gemmes amb crema de moka. Preu: 1.650 ptes.



■ Carlemany ★★★★★

Pl. Santaló, s/n. Girona.

Tel. 21 12 12.

Hab. doble, 12.200 ptes.; individual, 9.900 ptes.; esmorzar, 950 ptes. Descompte del 35% per als congressistes.

■ Sol Girona ★★★★★

Cra. de Barcelona 112.

Girona. Tel. 24 32 32.

Hab. doble, 12.200 ptes.; individual, 9.750 ptes.; esmorzar, 1.100 ptes. Descompte del 40% per als congressistes.

■ Costabella ★★★

Av. de França, 61. Girona.

Tel. 20 25 24.

Hab. doble, 7.000 ptes.; individual, 6.000 ptes.; esmorzar, 800 ptes. Descompte del 10% per als congressistes.

■ Ultònia★★★

Av. Jaume I, 22. Girona.

Tel. 20 38 50.

Hab. doble, 7.000 ptes.; individual, 6.000 ptes.; esmorzar, 660 ptes. Descompte del 10% per als congressistes.

■ Europa ★★

C. Juli Garreta, 23. Girona.

Tel. 20 27 50.

Hab. doble, 5.300 ptes.; individual, 3.500 ptes.; esmorzar, 500 ptes. Descompte del 15% per als congressistes.

■ ■ Condal ★

C. Joan Maragall, 10. Girona.

Tel. 20 44 62.

Hab. doble, 4.500 ptes.; individual, 2.300 ptes. Descompte del 10% per als congressistes.

■ Peninsular ★

C. Nou, 3. Girona.

Tel. 20 38 00.

Hab. doble, 4.825 ptes.; individual, 2.975 ptes.; esmorzar, 475 ptes. Descompte del 25% per als congressistes.

■ Novotel ★★★★★

Accés aeroport, s/n. Sortida 8.

Riudellots de la Selva.

Tel. 47 71 00.

Tel. 878 87 00. Hab. doble, 10.900 ptes.; individual, 9.350 ptes.; esmorzar, 1.200 ptes. Descompte del 35% per als congressistes.

■ Fornells Park ★★★

N.II, km 711. Fornells de la Selva. Tel. 47 61 25.

Hab. doble, 7.000 ptes.; individual, 6.000 ptes.; esmorzar, 700 ptes. Descompte del 10% per als congressistes.

■ Jocana ★★

Av. de França, 238. Sarrià de Ter. Tel. 17 02 73.

Hab. doble, 5.000 ptes.; individual, 2.750 ptes.; esmorzar, 475 ptes. Descompte del 8% per als congressistes.

■ Nord Gironí ★★

C. Major, 5. Sarrià de Ter. Tel. 17 00 00.

Hab. doble, 5.660 ptes.; individual, 4.000 ptes.; esmorzar, 600 ptes. Descompte del 20% per als congressistes.

Als preus dels hotels cal incorporar-hi l'IVA (6%).



- **Confirmació d'assistència i reserva de places.** Tots els actes tenen una capacitat de places limitada. Per raons organitzatives, el congressista ha de comunicar prèviament la seva assistència o formalitzar la reserva corresponent als telèfons que s'indiquen, **abans del divendres 25 de novembre, a les 20 h.** Concretament, es demana que confirmeu a la **Secretaria del Congrés, tel. (93) 415 17 19**, la vostra assistència als actes següents:

- jornada acadèmica
- dinar de tast de Productes de Qualitat
- dinar de tast
- visita a Girona: llegendes, història i tradicions
- visita guiada a la llotja de peix i assistència a la subhasta

- **Àpats.** El congressista disposa d'una àmplia oferta de possibilitats per dinar i sopar, durant el cap de setmana. Al programa s'especifiquen aquells àpats que són oferts pel Congrés o per diferents entitats. La resta es considera d'elecció lliure entre els restaurants que ofereixen el menú de cuina gironina. **Els congressistes gaudiran d'un descompte del 10%** sobre els preus dels menús que s'indiquen en cada restaurant. Tots els preus inclouen l'IVA. Els menús seran vigents fins el dia **11 de desembre de 1994**.

- **Oficina de Turisme.** Per més informació de l'oferta lúdica i d'oci de la ciutat de Girona, dirigir-se a l'Oficina de Turisme, Rb. de la Llibertat, 1. Tel. 22 65 75.

- **Serveis d'aparcament INCOSA.** Al aparcament dels C. Berenguer Carnicer, s/n. Tel. 22 10 54, es podrà aparcar durant les jornades amb tarifes especials: primera hora gratuïta i fraccions posteriors de mitja hora.

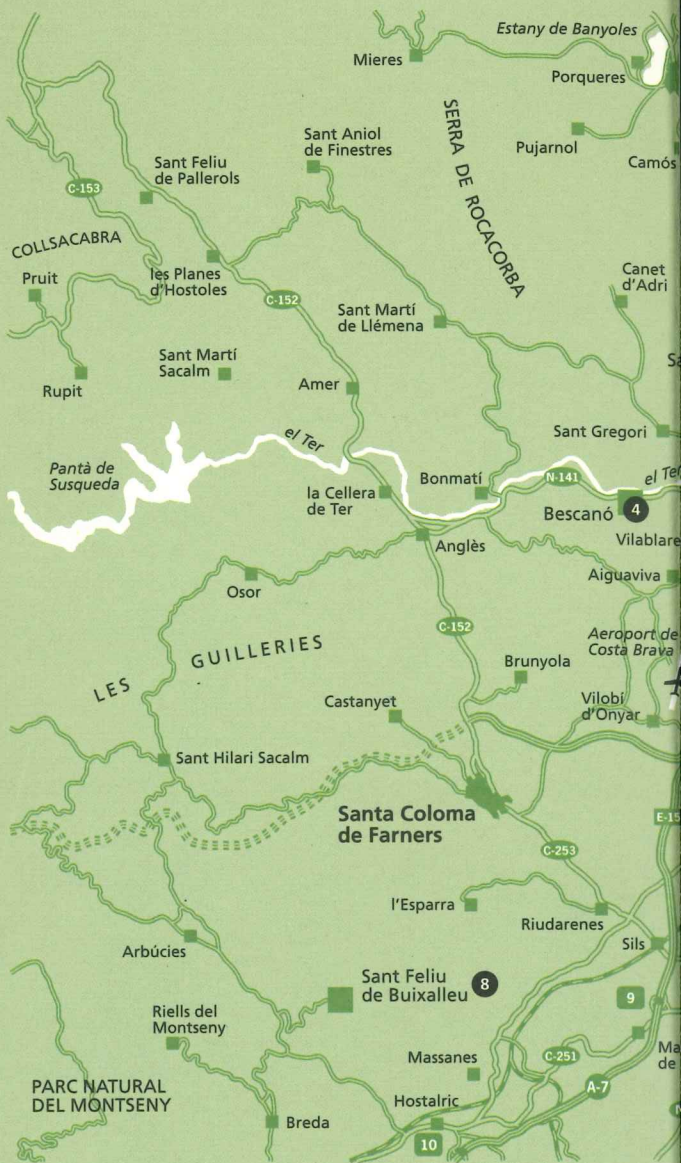
- **Lloguer de vehicles.** Els congressistes disposen de les següents possibilitats:

- Autos Cabeza, pl. Espanya, 1. Tel. 21 82 08. Descompte del 20%.
- Autos Melció, la Salle, 38. Tel 20 04 43. Descompte del 30%.
- Avis, c. Barcelona, 35. Tel. 20 69 33. Descompte del 20%.

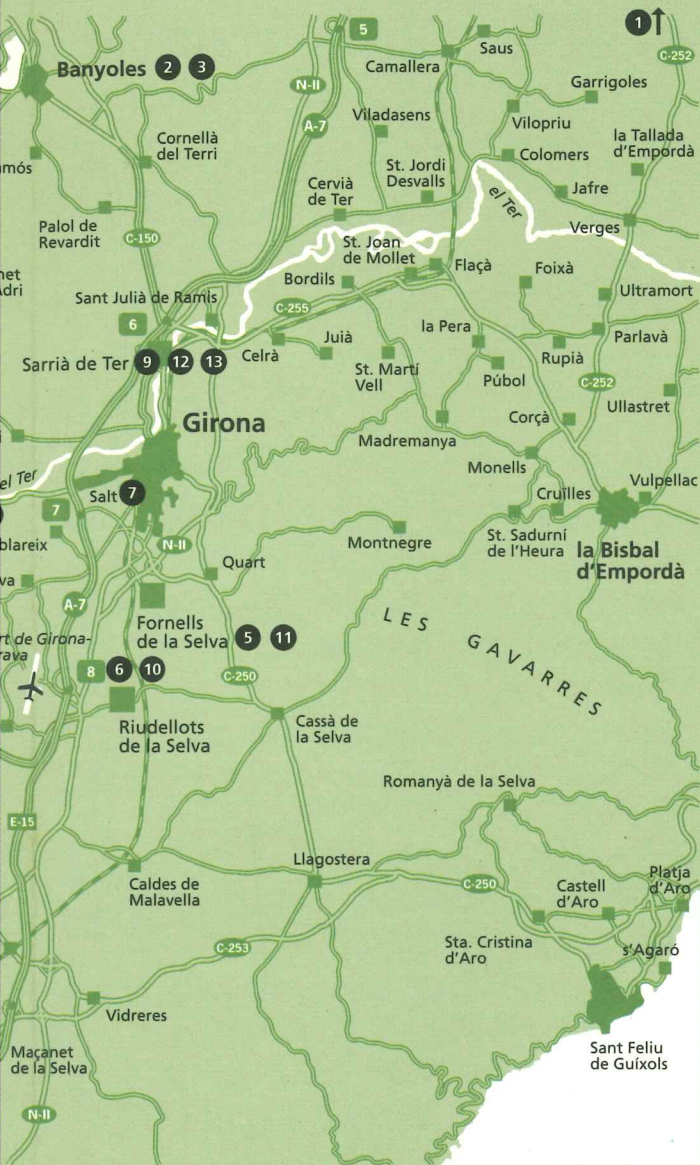
- **Carnet de congressista.** Per accedir a tots els actes, encara que s'hagi confirmat l'assistència o formalitzat la reserva de places, caldrà presentar el corresponent carnet de congressista.

- **Prefix telefònic.** Per trucar des de fora de les comarques gironines el prefix és el 972.





- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1 Castell de Perelada | 6 Restaurant Novotel Girona |
| 2 Restaurant Can Xabanet | 7 Restaurant Vilanova |
| 3 Restaurant Quatre Estacions | 8 Restaurant Grions |
| 4 Restaurant Mas Casilda | 9 Restaurant Nord Gironí |
| 5 Restaurant Fornells Park | |



- 10 Hotel Novotel
- 11 Hotel Fornells Park
- 12 Hotel Jocana
- 13 Hotel Nord Gironí