



*Cal vetllar per tot allò que dóna sentit,
context i consciència al nostre quefer
quotidià.*

*El Segon Congrés Català de Cuina fa
cap, de nou, a Barcelona –aquest cop
al bell marc de la Casa de la Llotja–
per continuar el col·loqui al voltant
del món de la cuina.*

*Diàleg, raonament i debat. Això és
el propòsit. Deixarem el món de
la quotidianitat per endinsar-nos
en l'altra cara d'aquest ofici noble
i generós. Parlarem de creativitat
i memòria, de sentit i sentiments,
parlarem d'afanys i de futur. D'ofici
i formació.*

*Confio que aquestes jornades
a la Llotja seran un pas més en el camí
que va iniciar aquest Congrés
d'enraonar i debatre –salvaguardar
i dignificar– aquest ofici, la cuina,
mereixedor d'un just racó en la vida
cultural del nostre poble.*

Josep Vilella
Director del Congrés

 Generalitat de Catalunya
Departament de Comerç,
Consum i Turisme


Consorci de Promoció Turística



Segon Congrés  Català de Cuina

Amb la col·laboració del

Gremi de Restauració de Barcelona


Catalunya



Segon Congrés  Català de Cuina

**Jornades sobre
el sector professional**



Barcelona, 12 i 13 de desembre de 1994

DILLUNS 12 DE DESEMBRE

MATÍ

10.00 h La cuina intel·ligent. Ponència a càrrec de Miquel Espinet, arquitecte.

La presentació de la ponència s'il·lustrarà amb la projecció de diapositives i transparències.

10.30 h Col·loqui

11.00 h Descans

11.30 h Què és la cuina catalana l'any 1994. Ponència a càrrec de Santi Santamaria, cuiner. A continuació debat amb Horacio Sáenz Guerrero, periodista, premi Príncep de Asturias de Comunicació; Jaume Subirós, de Hotel Ampurdán; Fermí Puig, cuiner i Francesc Artigau, pintor.

Els congressistes que ho vulguin fer poden presentar una comunicació de la seva opinió sobre la cuina catalana l'any 1994 (màxim de 2 folis), abans del dia 5 de desembre, a la Secretaria del Congrés, Gran de Gràcia, 34, 1r 2a. La mesa recollirà aquestes reflexions en la memòria final.

TARDA

16.30 h Presentació de les conclusions de les quatre àrees de treball de la ponència de cuiners professionals. Les quatre àrees són: **els productes**, a càrrec de Carles Gaig, del restaurant Carles Gaig; **l'ofici de cuiner**, a càrrec de Josep Lladonosa, del restaurant 7 Portes; **la relació cuiner-comensal**, a càrrec de Carme Ruscalleda, del restaurant Sant Pau i **bases de futur del sector**, a càrrec d'Antoni Ferrer, del restaurant Castell-Palau d'Orriols. Participarà Josep Garcia Fortuny, en representació del Casal del Cuiner. Moderador: Jaume Fàbrega, escriptor gastronòmic.

17.30 h Col·loqui

18.00 h Descans

18.15 h Taula rodona sobre la necessitat d'arribar a un acord entre elaboradors de vins i restauradors a fi de poder oferir preus més assequibles al consumidor. Participants: Pere Bonet, de Freixenet; Magí Raventós, de Codorníu; Josep M. Boix, de l'hotel Torre del Remei i Juli Solé del restaurant El Bulli. Presentació i moderació a càrrec d'Alfred Rexach, periodista de La Vanguardia.

19.00 h Col·loqui

19.45 h Còctel. Ofert pel Gremi de Restauració de Barcelona.

DIMARTS 13 DE DESEMBRE

MATÍ

10.00 h Taula rodona sobre la restauració des de dins. President de la taula, Josep Julià, del restaurant Reno. Participants: Josep Monge, del restaurant Via Veneto, Anna Calpe, del restaurant L'Oliana, Jesús Quílez, del restaurant 7 Portes, Isidre Gironès, del restaurant Ca l'Isidre, Josep Lladonosa, del restaurant Forn del Nastasi i Jaume Font, del restaurant Sa Punta. Moderador, Joan Pedrell, del restaurant Casa Gatell.

10.45 h Col·loqui

11.15 h Descans

11.45 h Taula rodona sobre la influència dels mass media en la cuina. Participants: Carme Casas, comentarista gastronòmic de La Vanguardia; Rafael Nadal, sub-director de El Periódico de Catalunya; Jaume Tapies, delegat de Relais & Châteaux a Espanya; José Carlos Capel, comentarista gastronòmic de El País; Pere Culléll, comentarista gastronòmic de l'Avui; Francisco López Canís, de Gourmetour i Jaume Font, editor-director de Girona Gastronòmica. Moderador, Miquel Sen, periodista i escriptor gastronòmic.

12.30 h Col·loqui

TARDA

16.30 h Presentació de les conclusions del treball realitzat per la ponència de les escoles d'hoteleria. A càrrec de Josefina Díez, cap de la Secció de Professions Turístiques i Formació de la Direcció General de Turisme; Enrique López Viguria, director de l'Escola d'Hostaleria i Turisme Sant Ignasi i Ramon Serra, director de l'Escola de Turisme i Hoteleria de Sant Pol.

17.00 h Col·loqui

17.30 h Descans

17.45 h Taula rodona sobre la situació de les escoles d'hoteleria i el seu futur. Participants: Josep Vilaseca, fundador de l'Escola JOVIAT de Manresa; M. Rosa Casanova, directora de l'ICP de Cambrils; Antoni Muñoz, director de l'Escola Superior d'Hoteleria de Catalunya; Jean Louis Neichel, del restaurant Neichel; Josep Bullich, del restaurant La Dama; Pedro Soler, sub-director general de l'hotel Princesa Sofia i Juan Mediavilla, de Paradís Restaurants. Moderador Martí Sabrià, secretari del Gremi d'Hostaleria de la Costa Brava Centre.

19.00 h Col·loqui

19.45 h Clausura de les jornades a càrrec de l'Hble. Sr. Lluís Alegre i Selga, Conseller de Comerç, Consum i Turisme.

20.00 h Còctel. Ofert pel Gremi de Restauració de Barcelona.

Lloc

Saló Daurat. Llotja de Barcelona.

Cambra de Comerç, Indústria i Navegació

Pg. Isabel II, 1. Barcelona

Es prega confirmar prèviament l'assistència
Secretaria del Congrés, tel. (93) 415 17 19