

Jornades

L'Ebre participa en el III Congrés Català de Cuina

Durant un any s'organitzaran diferents activitats per parlar sobre el producte, la cuina ebrenc, la innovació i la projecció del territori

MARIA NOCHE BO
TORTOSA

Les Terres de l'Ebre participen en el Tercer Congrés Català de la Cuina amb l'objectiu de dinamitzar el territori, amb la cuina i els productes autòctons com a eina per posicionar-lo en el mapa de l'economia catalana i la internacional.

El congrés s'està desenvolupant a tot Catalunya des de finals d'aquest any 2018 i tindrà una durada de gairebé un any. És a dir, es programaran activitats fins a finals del 2019. En el cas de la comarca de Tarragona, s'ha volgut dividir l'activitat en dos blocs: d'una banda, el Camp de Tarragona i, de l'altra, les Terres de l'Ebre. Tot i que caminen conjuntament, es tracta de dues àrees autònomes i amb activitats pròpies. En tots dos casos és la Universitat Rovira i Virgili (URV) la col·laboradora i organitzadora dels esdeveniments que formen part del congrés, però, particularment, la Càtedra d'Economia Local (CELIR) i el Campus de les Terres de l'Ebre han pres el lideratge del territori ebrenc.

Durant un any, en el marc del congrés, s'organitzaran una sèrie d'esdeveniments (ja siguin jornades, debats, tallers, etc.) que tractaran els diferents aspectes vinculats, especialment, als conceptes de productes, cuina i in-

novació de les Terres de l'Ebre. La qualitat del producte i la innovació, vinculats amb la cuina i la gastronomia que es desenvolupa al territori, són aspectes molt importants a tractar. Una de les peces clau del congrés és vincular aquests aspectes a la projecció del territori. En especial, i amb l'orientació de la CELIR, el congrés a les Terres de

tigi, tant del propi territori com de fora. A més, les activitats s'estendran al llarg de diferents municipis de les quatre comarques del territori.

Jornada a Poble Nou del Delta

Tot i que durant mesos ja s'ha estat treballant amb els gastrònoms, el primer esdeveniment oficial del congrés serà aquest dijous, dia 13, al Poble Nou del Delta, amb una jornada tècnica força general on es tractaran diversos aspectes. A partir d'inicis de l'any 2019 es desvelaran la resta d'esdeveniments, tot i que s'avança que molts d'ells seran més específics pel que fa a temàtiques.

La jornada s'ubicarà al Poble Nou del Delta, un municipi amb dotze restaurants que ha demostrat que a través del turisme i la gastronomia es pot aconseguir un desenvolupament econòmic.

La jornada s'inaugurarà a les 10.00 h a l'alberg del poble, ubicat a la plaça Jardí, davant l'església, i s'allargarà fins a l'hora de dinar. En ella, com en la resta d'activitats, hi poden participar restauradors, productors, gastrònoms i tots aquells interessats en la gastronomia i en el desenvolupament econòmic del territori. La simbiosi entre productors i cuiners és una de les potes principals en aquest tipus d'activitats.

Finalitat Dinamitzar la gastronomia

● En termes generals, la finalitat del Tercer Congrés Català de la Cuina és que d'ell surtin propostes estratègiques de país, que permetin dinamitzar tots aquests components de la gastronomia, dels productes agroalimentaris i de l'economia del territori. Objectiu també particular de les Terres de l'Ebre.

L'Ebre farà un èmfasi diferencial en el paper de la cuina com a eina per posicionar el territori en el mapa de l'economia catalana i internacional.

En tots els esdeveniments el coneixement serà un element transversal definitori, comptant amb ponents i convidats de pres-



Juan Antonio Duro, Xavier Farré i Gustavo Turon presentant el congrés, ahir, a la URV. FOTO: JOAN REVILLAS