



XVII TROBADA GASTRONÒMICA

CREATIVITAT SOSTENIBLE
Element clau en el model turístic gastronòmic català

24 i 25 d'abril de 2023

Presentació

El reconeixement social de l'excel·lència culinària, de la gastronomia autòctona, de la cultura i la tradició del territori en clau sostenible dona com a resultat un model turístic gastronòmic on l'oferta va de bracet amb l'autenticitat de la zona, la coherència i la creativitat, aportant propostes que generen experiències vitals i serveixen per potenciar i descobrir destinacions turístiques on la gastronomia n'és un fet distintiu.

L'any 2015 les Nacions Unides van aprovar 17 objectius, com a part de l'Agenda 2030, per impulsar el desenvolupament sostenible del nostre planeta. Actualment, ens trobem a mig camí de la data límit i el món de la restauració no n'és aliè.

La importància que té la restauració com a actor principal, ambaixador i motor de canvi, buscant noves metodologies per crear comunitats més sostenibles i fent costat a la producció i el consum responsable entre d'altres, és innegable. La restauració ha deixat pas a la idea de gastronomia sostenible com a sinònim d'una restauració que té present l'origen, el procés d'elaboració, de transformació, de com arriben als mercats i als restaurants tots els productes que intervenen en el procés de creació i servei de l'oferta gastronòmica, i l'impacte que té aquest amb els nostres clients locals i internacionals.

Davant les diverses realitats presents en el sector s'esdevé necessari trobar una eina comuna que permeti trencar amb els tabús que diuen que només existeix una manera de fer les coses, i per sobre de totes, la creativitat emergeix com a eina

Organitza:



Centre adscrit



UNIVERSITAT DE
BARCELONA

Hi col·laboren:



Càtedra de Turisme,
Hoteleria i Gastronomia



XVII TROBADA GASTRONÒMICA

CREATIVITAT SOSTENIBLE.

Element clau en el model turístic gastronòmic català

per contribuir en la sostenibilitat en el sector gastronòmic, no només com habilitat innata sinó com la suma de l'ambició i la perseverança de l'ésser humà per aconseguir els objectius marcats.

Enguany, la XVII Trobada Gastronòmica vol debatre sobre la utilització de la creativitat com una eina fonamental per adaptar-se a les noves necessitats i donar solució als problemes comuns que trobem a dia d'avui, amb una mirada de futur que sigui capdavantera a aportar propostes engrescadores connectades amb el territori i el seu desenvolupament turístic, i com la gastronomia pot ser l'element estratègic de lligam per consolidar el posicionament de la província de Barcelona en aquest àmbit.

Per una part, el primer dia, se centrarà a mostrar com la creativitat afavoreix l'aparició de nous models de negoci, més sostenibles tant pèl que fa a la dimensió mediambiental com la sociocultural, així com l'econòmica, tant des de la perspectiva de l'alta cuina com d'aquelles propostes més accessibles tant a la comunitat local com al visitant. I, per una altra part, com aquesta realitat contribueix millorar en el posicionament gastronòmic de la destinació.

En aquesta primera jornada també es comptarà amb referents de la comunicació gastronòmica que explicaran com ha evolucionat, el paper que han tingut els valors vinculats a la sostenibilitat en les noves formes de presentar la gastronomia, i com la creativitat ha jugat un paper important en el moment de trobar nous elements i eines de comunicació.

Per tal que una destinació es pugui posicionar com a destinació gastronòmica és imprescindible que la seva gastronomia sigui percebuda pel visitant com autèntica, i perquè això passi és necessari que estigui en ús per part de la comunitat local.

Totes aquelles propostes creatives que ajudin a apropar el patrimoni gastronòmic a la societat són imprescindibles per a un desenvolupament del producte turístic gastronòmic.

En aquest sentit, el segon dia de la XVII Trobada Gastronòmica vol contribuir a la sostenibilitat de la destinació donant a conèixer els productes singulars de la província de Barcelona als estudiants del CETT, futurs professionals de la gastronomia a la destinació i garantia de la relació entre la gastronomia local i la futura restauració.

PROGRAMA



Dilluns 24 d'abril. Ponències

Presentació i moderació

Vinyet Capdet, coordinadora del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques CETT-UB

9.00 h

Benvinguda

- Dra. Maria Abellanet i Meya, presidenta del CETT
- Sra. Soledad Bravo Letelier, gerenta dels Serveis de Turisme de la Diputació de Barcelona
- Il. Sr. Xavier Francesc Marcé, regidor de Turisme i Indústries Creatives de l'Ajuntament de Barcelona

9.15 h

Benvinguda

Carles Gaig.
Restaurant Gaig, padrí de la Trobada

9.30 - 10.30 h

Ponència inaugural

L'economia circular com a reclam del turisme gastronòmic

L'impacte mediambiental cap al nostre planeta és inqüestionable i el món de la restauració no se'n poden quedar al marge. L'economia circular va més enllà dels mètodes tradicionals de gestió i busca posar en relleu l'aprovisionament procedent d'una agricultura sostenible, l'ús responsable i sostenible dels productes minimitzant el seu impacte ambiental i la gestió dels recursos com una oportunitat de reclam i visibilització dins del turisme gastronòmic.

Sergio i Javier Torres. xefs del restaurant Hermanos Torres
(3* Michelin)

10.30 -11.00 h

Ponència

Evolució de la comunicació gastronòmica

De la mà de la de la periodista gastronòmica, Cristina Jolonch, coneixerem com ha evolucionat el tipus de contingut en la comunicació gastronòmica, el paper que han jugat els valors vinculats a la sostenibilitat i com la creativitat ha estat clau en aquest camí.

Cristina Jolonch, periodista gastronòmica de La Vanguardia

11.00 -12.00 h

Taula rodona

Noves fórmules de restauració. L'èxit dels Gastrobars

L'evolució dels models de negoci en restauració en els últims anys i degut als canvis en l'entorn socioeconòmic han obligat els empresaris a ser creatius i buscar fórmules que ajudin a la viabilitat de la seva proposta gastronòmica. Aquestes noves fórmules han fet que l'oferta gastronòmica arrelada al territori sigui accessible tant a la comunitat local com als visitants del territori.

- Victor Ródenas.
Restaurant Maleducat
- Carlota Claver.
Restaurant La Gourmanda
- Ferran Soler.
Restaurant Can Marlau
- Carles Ramon.
Restaurant Besta

Modera:

Vinyet Capdet, coordinadora del Grau de Ciències Culinàries i Gastronòmiques

12.00 - 12.30 h

Descans

XVII TROBADA GASTRONÒMICA

CREATIVITAT SOSTENIBLE.

Element clau en el model turístic gastronòmic català

12.30 -13.30 h

Ponència

La creativitat en turisme enogastronòmic: element clau per a la sostenibilitat turística

A partir de les conclusions de les ponències anteriors i de les propostes innovadores que presentaran els convidats aquesta taula, es coneixeran com les propostes innovadores en el turisme gastronòmic i la creativitat són claus per l'aportació del turisme gastronòmic a la sostenibilitat turística.

- **Xavier Socias.**
Neapolis: la gamificació per la posada en valor turística de la gastronomia
- **Clara Soler i Gemma Muray.**
CARAM, CARAM
- **Gemma Flaqué i Aina Roglan.** **Cava Bertha. Realitat virtual i enoturisme**
Modera:
Dra. Emma Pla, directora del Màster en Innovació de la gestió turística del patrimoni gastronòmic CETT-UB

Dimarts 25 d'abril

Els productors locals i els estudiants, un encaix necessari pel futur de la gastronomia sostenible

9.30 h

Benvinguda-Presentació

9.45 - 11.30 h

Taller 1 - Aula B07/08

L'oli d'oliva com a reclam turístic intern i extern

L'oli d'oliva és d'un dels productes estrella dintre de la gastronomia del nostre país convertint-lo en un producte molt apreciat dintre i fora de les nostres fronteres. Junt amb l'increment de les activitats agroturístiques arreu de Catalunya, l'oli d'oliva, pot convertir-se en un actiu de promoció turística local?

Productes/Productors:

- **Oli Vera del Vallès Oriental, La Xerona.**
Sergi Giménez
- **Oli Becadura del Vallès Occidental, Celler de Can Morral del Molí.** **Xavier Morral**
- **Oli d'Olesa de Montserrat, Verus.**
Felip Gibert
- **Oli Corbella del Bages, Artesans Oliaires.**
David Salazar

Modera:

Dra. Montserrat Saperas; directora del Màster de Gastronomia Sostenible CETT-UB



10.00 h

Benvinguda-Presentació

10.15 - 12.00 h

Taller 2 – Aula B016/17

El vi, una manera d'entendre el territori

L'enoturisme juga un paper fonamental per la sostenibilitat i cohesió del territori davant del nou paradigma social basat en la protecció del medi ambient. Els productors són l'última defensa d'una herència cultural i paisatgística del territori.

Productes/Productors:

- Malvasia de Sitges, Centre Interpretació de la Malvasia. Alba Gràcia
- Do Bages, Oller del Mas. Pol Janer
- Vins Vallés Occidental, Can Calopa. Iñigo Haughey
- Vins Alella- Alta Alella.

Josep M^a Pujol-Busquets

Modera:

Natàlia Roig, coordinadora del diploma de sumilleria CETT-UB

11.00 h

Benvinguda-Presentació

11.15 - 13.00 h

Taller 3 – Aula Cuina Demostració

Els llegums com a tendència gastronòmica

Els menús degustació s'han convertit en l'aparador de tècniques i productes fotografiables. Les darreres tendències gastronòmiques d'alta cuina volen tornar a l'arrel i tornar a donar protagonisme a productes tant rics com les llegums, portant-les a cotes que mai haurien d'haver perdut.

Productes/Productors:

- Pèsol negre del Berguedà. Carles Riu
- Cigró d'Oristà, Mas Terricabras. Miquel Rovira
- Mongeta del Ganxet, Can Casamada. Ramon Casamada

Modera:

Dra. Helena Martín, directora del Grup de Recerca de Cuina i Gastronomia CETT-UB

9.30 h

Benvinguda-Presentació

9.45-11.30h

Taller 4 – Aula B015

Els dolços: tradició, festa i història

Les elaboracions i producte dolços són dels més importants transmissors de la cultura, les tradicions, oficis artesanals i història del territori. La conservació de les tradicions gastronòmiques relacionades amb el dolç afavoreix el manteniment del patrimoni gastronòmic i, per tant, contribueix en l'aportació de la sostenibilitat del territori en la seva dimensió cultural.

Productes/Artesans:

- Mató de Montserrat, Can Florí. Roger Costa
- Coca de Llavaneres, Pastisseria Sala. Joan Ramon Sala.

Modera:

Isabel Lugo, professora d'Història de la Gastronomia CETT-UB