

**01**  
**D'Abril**



Tercer  
Congrés  
Català  
de la Cuina  
2018.2019

Camp de Tarragona

# III Congrés Català de la Cuina

## Jornada

### «Un territori, quatre productes i una cuina»



9:30 a  
14:00 h



Sala de les  
Corts  
Catalanes del  
claustre de  
Sant Francesc  
de Montblanc

#### 9:30 Inauguració de la Jornada

#### 10:00 Debat: "Un territori, quatre productes. Ens agradem?"

- Montse Sánchez, productora d'all de Belltall.
- Josep Badia, productor de castanya de Vilanova de Prades.
- Eugeni Coll, productor de patata de Prades.
- Joan Cartanyà, productor de safrà de la Conca.

#### 11:00 Pausa-cafè

#### 11:30 Taula rodona: "El paper de la cuina i el turisme en el futur de l'all, la castanya, la patata i el safrà"

- Montse Sánchez, productora d'all de Belltall.
- Josep Badia, productor de castanya de Vilanova de Prades.
- Eugeni Coll, productor de patata de Prades.
- Joan Cartanyà, productor de safrà de la Conca.
- Anna Pascual, Restaurant Molí del Mallol de Montblanc.
- Pep Trullols, Hostal Colomí de Santa Coloma de Queralt.
- Joan Bosch, Restaurant Can Bosch de Cambrils.
- Toñi González, tècnica de l'Àrea de Turisme de l'Ajuntament de Montblanc.
- Teresa Helena Balcells, tècnica de turisme de l'Ajuntament de Santa Coloma de Queralt.

Moderadora: Isabel Acevedo, periodista especialitzada en gastronomia.

#### 13:30h Cloenda

#### Organitzen



AJUNTAMENT  
DE MONTBLANC



MONTBLANC  
- MEDIEVAL -



#### Col·laboren



FACULTAT DE TURISME  
i GEOGRAFIA  
Universitat Rovira i Virgili



Generalitat  
de Catalunya

#### INSCRIPCIONS

<http://www.fundacio.urv.cat/congressos/iii-congres-catala-de-la-cuina-v/inscripcio>

formació: [congrescataladelacuina@urv.cat](mailto:congrescataladelacuina@urv.cat)