

CÁTEDRA  
MEDELLÍN  
BARCELONA



CÁTEDRA  
AMÉRICA  
LATINA  
kreanta



# Ponentes

## Seminario Ciudad y gastronomía de la Cátedra Medellín-Barcelona

Viernes, 15 de noviembre de 2013

Auditorio del Centre de Cultura Contemporània de  
Barcelona



fundación kreanta

Barcelona, 11 de noviembre de 2013

### **Alain Le Saux. Secretario general de la Asociación Mundial de las Grandes Metrópolis-Metropolis.**



Ingeniero civil de formación, desde el 25 de noviembre de 2011 Alain Le Saux es secretario general de la Asociación Mundial de las Grandes Metrópolis-Metropolis. También es director ejecutivo del Fondo Mundial para el Desarrollo de las Ciudades (FMDC) desde 2010. Entre 2007 y 2010, fue director del proyecto del FMDC. Anteriormente, desde 1999 hasta 2006, fue director general adjunto de los servicios del Consejo Regional de Ile-de-France (París) encargado de los asuntos europeos e internacionales. De 1988 a 1998 fue director científico de Metropolis. Previamente empezó su carrera profesional en el sector privado (1976) y fue asesor del ministro francés responsable de "la prevención de los desastres naturales e industriales" (1984-1986).

### **Claudia Márquez Cadavid. Primera Dama-Alcaldía de Medellín.**



Claudia Márquez Cadavid es Administradora de Negocios de la Universidad EAFIT, diplomada en Gerencia Financiera de la misma universidad y con Estudios de Mercadeo Internacional en la Universidad de Georgia (Estados Unidos). Ha trabajado en empresas del sector privado en el área de Mercadeo y en el sector público desde el año 2004, donde ha liderado diversos proyectos para beneficiar a la población infantil, el merchandising de región y ciudad, y procesos de desarrollo económico. Actualmente es la Primera Dama de Medellín y lidera proyectos para el rescate de las tradiciones, la promoción de la compra local, el desarrollo de la Primera Infancia y la superación de extrema pobreza.

### **Las políticas públicas del Ayuntamiento de Barcelona de impulso de la cultura gastronómica. Raimond Blasi. Concejal de Comercio, Consumo y Mercados del Ayuntamiento de Barcelona.**



Raimond Blasi es abogado y político catalán, militante de Unión Democrática de Cataluña. Se ha formado laboralmente en el mundo de la empresa privada, donde ha desarrollado diversas responsabilidades de tipo comercial. Ha sido concejal de La Garriga durante el año 2006 y posteriormente del Ayuntamiento de Barcelona desde el 2007 por el Grupo Municipal de CiU. Desde el año 2011 es concejal de las carteras de Comercio, Consumo y Mercados, así como de la de Adolescencia y Juventud. Es también concejal ejecutivo del Distrito de San Andrés de Barcelona.

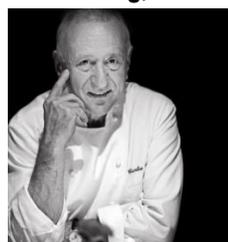
### **MESA REDONDA TENDENCIAS Y RETOS DE FUTURO DE LA GASTRONOMÍA**

#### **Miquel Espinet, arquitecto, presidente del FAD (Fomento de las Artes y el Diseño) y miembro del Colectivo "5 a taula".**



Miquel Espinet es arquitecto por la Escuela de Arquitectura de Barcelona. En el año 1976 constituyó juntamente con Antoni Ubach Nuet la firma ESPINET/UBACH Arquitectos. Las obras del estudio engloban tanto proyectos significativos en la ciudad de Barcelona como también obras con un importante valor de integración en el paisaje. Actualmente es Presidente del FAD (Fomento de las Artes y el Diseño) desde el año 2009, como también miembro del Consejo Consultivo de "Habitat Urbà" desde 2011. Académicamente, entre los años 1984 y 1996 fue director de la Escuela de diseño EINA (Universitat Autònoma de Barcelona) de la que actualmente es profesor de proyectos. En cuanto a su trayectoria gastronómica destaca la medalla al Mérito Gastronómico de Cataluña en el año 2004 y la presidencia de la Academia Catalana de Gastronomía de 1999 a 2010. Es escritor de numerosos artículos y críticas para la mayoría de medios especializados entre los que destaca la participación en la crítica gastronómica en La Vanguardia bajo el nombre "5 a taula" desde 2002. También es autor de varios libros especializados entre los que destaca "El espacio culinario" (Barcelona. Tusquets Editores, 1984).

#### **Carles Gaig, chef del Restaurant Gaig.**



Carles Gaig nació en el barrio de Horta rodeado de fogones en una familia dedicada desde 1869 a la cocina en la llamada Taberna d'en Gaig. Siempre ayudó a su familia pero no fue hasta los años 70 cuando la ceguera de su madre le hizo coger las riendas del restaurante. Su interés por unir la tradición y la innovación le hacen renovar en 1989 el tradicional restaurante y que se convertirá en el Restaurant Gaig y que obtendrá una estrella Michelin en 1993. En el 2004, Carlos, su mujer Fina Navarro y todo su equipo cierran las puertas de su mítico restaurante de Horta y se trasladan al corazón de Barcelona, al Hotel Cram con el nuevo nombre de Gaig. En marzo del 2008, el matrimonio abre un nuevo establecimiento en la calle

Córcega de Barcelona, la Fonda Gaig, en el que se han recuperado muchas recetas tradicionales de la cocina catalana.

Desde 2010 la inquietud de Carles Gaig le ha llevado a desembarcar en la T-1 con Porta Gaig con su cocina de siempre adaptada a las necesidades de tiempo del viajero.

Actualmente, Gaig y la Fonda Gaig se han fusionado dando lugar al Restaurant Gaig, donde se emulan los inicios del restaurante del Barrio de Horta.

**Toni Massanés, director general de Fundación ALÍCIA (ALimentación y cienCIA, centro de investigación en cocina, promoción de los hábitos saludables y valorización de productos agroalimentarios).**

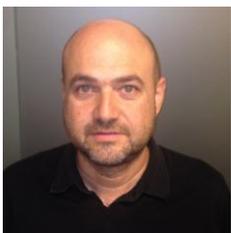


Toni Massanés es diplomado en cocina en Barcelona y Toulouse. Investigador del Observatorio de la alimentación de la Universidad de Barcelona (Odela). Ha conocido in situ diferentes culturas culinarias del mundo, ha diseñado y dirigido el inventario del Corpus Culinario Tradicional Catalán y es autor de libros sobre cocina y cultura alimentaria. Autor de la entrada "Cuisine" (entre otras) del "Dictionnaire des cultures alimentaires" dirigido por J.P. Poulein (PUF Ed.). Director científico de la enciclopedia La Nostra Cuina, entre otras. Ha colaborado en guías nacionales e internacionales de restaurantes y ha sido miembro del jurado de la revista británica Restaurant, que elige los 50 mejores restaurantes del mundo. Crítico

gastronómico en el QF? de La Vanguardia, ha sido colaborador fijo en temas de gastronomía y alimentación en el periódico Regió7 y de varias revistas como Cuina, Altaïr, el Mundo de los Pirineos, Playboy, Time Out, [www.7canibales.com](http://www.7canibales.com) ... en diferentes programas de radio de Ona Catalana, RAC1, Catalunya Ràdio... y de televisión: Sota Terra, Al Vostre Gust... Colaborador del Año de la Gastronomía de Barcelona, es autor de su libro catálogo. Ha comisariado exposiciones y ha recibido el premio Ignasi Domènech, la medalla al mérito gastronómico de los premios Nadal y el Juan Mari Arzak de gastronomía y medios de comunicación, entre otros.

#### **MESA REDONDA ESTRATEGIAS GASTRONÓMICAS DE CIUDADES**

**Manel Casanovas, director del Programa de Gastronomía, Cultura y Ocio de Turismo de Barcelona.**



Manel Casanovas ha trabajado en Turismo de Barcelona desde el 1989 con un intervalo de dos años en el sector hotelero de Barcelona. Desarrolló el proyecto del "Año Internacional de la Gastronomía de la ciudad de Barcelona" y fue el responsable, desde el 2004 hasta el 2006. Durante este periodo coordinó y organizó más de 460 actos públicos relacionados con el sector de la gastronomía y la salud. Desde su cargo en Turismo de Barcelona sigue trabajando en la promoción de la gastronomía, diseñando estrategias de promoción con el objetivo de seguir reforzando la imagen de la ciudad con la gastronomía local ligada al territorio y a sus

tradiciones. Manel Casanovas es, además, vicepresidente de la red mundial de ciudades gastronómicas, Delice Citys, desde el 2008.

**Josep Lluís Martí, director Gerente del Consorcio de Promoción Turística Costa del Maresme.**



Josep Lluís fue secretario general de la Federación de Asociaciones y Gremios Empresariales del Maresme (FAGEM) entre 2000 y 2004 y ha sido director técnico del Gremio de Hostelería-Turismo de Mataró y Maresme entre 1997 hasta diciembre de 2011 cuando pasó a ocupar su actual cargo en el Consorcio de Promoción Turística Costa del Maresme. Además ha sido empresario del sector Textil y de la hostelería y formador en la Escuela de Restauración y Camarería de Mataró (Legislación y Seguridad), en Euroaula-Mataró (Turismo y RrPp) y en Aula Activa (Márquetin). Además ha escrito diversos artículos en prensa comarcal sobre hostelería y turismo.

Su formación incluye Máster en Dirección y Consultoría Turística por la Universidad de León (UL), Diplomatura Universitaria en Gestión y Administración Pública por la Universidad Internacional de Catalunya (UIC), Consultor Turístico por la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPGC) y la Fundación Universitaria Iberoamericana (Funiber), Diploma de Márquetin en Esmá-Barcelona, Diploma de Food & Beverage en la Escuela U.de Sant Pol de Mar (UdG) y Diplomas de manipulación de Alimentos y APPCC.

**Joan Naudó, presidente del Gremio de Hostelería de Osona y responsable de la Candidatura de Vic-Osona Ciudad UNESCO de Gastronomía.**



Joan Naudó es, además, presidente de la Fundación Osona Gastronomía y miembro del Consejo de Administración de Osona Turismo y de la Federación Intercomarcal de Hostelería y Restauración (FIHR). También es vocal de la Fundació Instituto Catalán de la Cocina y de la Cultura Gastronómica y miembro de las Mesas de Turismo de la Diputación de Barcelona. Joan Naudó ha cursado estudios de Ciencias Empresariales en la Universidad de Barcelona y es empresario de la restauración y otros sectores.