

# Seminario de la Cátedra Medellín-Barcelona

[www.catedramedellinbarcelona.org](http://www.catedramedellinbarcelona.org)



## Ciudad y gastronomía

Viernes **15 de noviembre** de 2013 de 9 h a 14 h

Lugar: **Auditorio, Centre de Cultura Contemporània de Barcelona**

Dirección: c/ Montalegre, 5, Barcelona

CÁTEDRA  
MEDELLÍN  
BARCELONA



© **UIMP** Barcelona  
Centre Ernest Lluch

 fundación **kreanta**

CÁTEDRA  
AMÉRICA  
LATINA  
kreanta



El seminario se enmarca dentro del **Programa de Gastronomía de la Cátedra Medellín-Barcelona**, impulsado desde 2012, y forma parte de la agenda de actividades que se organizan con motivo de la visita del Despacho de la Primera Dama de Medellín a la ciudad de Barcelona en el mes de noviembre. El Despacho de la Primera Dama promueve la gastronomía medellinense a través de los proyectos **“Medellín sí sabe”** y **“Mercados campesinos”**. Esta actividad, además, forma parte de un proyecto de promoción de la cultura gastronómica en la agenda local que se lleva a cabo conjuntamente con la Asociación Mundial de las Grandes Metrópolis-Metropolis.

## PROGRAMA

9:00 - 9:15 h **Inauguración**

**Joan Fuster Sobrepere.** Director académico del Consorcio Universidad Internacional Menéndez Pelayo de Barcelona (CUIMPB) - Centre Ernest Lluch.

**Félix Manito.** Director del curso y presidente de Fundación Kreanta.

9:15 - 9:45 h **Ciudad y gastronomía en la agenda local e internacional**

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



Inscripción **gratuita** a través de la web del **CUIMPB**

Organiza:



9:45 - 10:15 h **“Medellín sí sabe”, lo mejor de la comida colombiana por toda la ciudad**

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

10:15 - 10:45 h **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.

10:45 - 11:00 h **Debate**

11:00 - 11:30 h **Pausa**

11:30 - 12:45 h **Mesa redonda: Tendencias y retos de futuro de la gastronomía**

**Miquel Espinet Mestre.** Presidente del Fomento de las Artes y del Diseño (FAD) y miembro del Colectivo “5 a taula”.

**Carles Gaig.** Chef del Restaurante Gaig.  
**Toni Massanés.** Director de la Fundación Alicia. *Modera:* **Carne Canut.** Consejera delegada de Book Style.

12:45 - 14:00 h **Mesa redonda: Estrategias gastronómicas de ciudades**

**Manel Casanovas.** Director del programa de gastronomía y del programa cultural de Turismo de Barcelona.

**Josep Lluís Martí.** Director gerente del Consorcio de Promoción Turística Costa del Maresme.

**Joan Naudó.** Presidente del Gremio de Hostelería de Osona y representante de la candidatura de Vic como “Ciudad Creativa de la Gastronomía” por la UNESCO.

*Modera:* **Francesc Vila.** Gerente de Servicios de Turismo de la Diputación de Barcelona.

Con la colaboración de:

