

El cuiner Joan Roca obre el curs acadèmic de l'IEI, programat amb clau internacional i de país.

Lleida | 10-10-2013 | 19:59



El cuiner Joan Roca, del Celler de Can Roca, -restaurant designat el millor del món segons la revista britànica Restaurant- ha fet aquest dijous la lliçó inaugural del curs acadèmic 2013/2014 de l'Institut d'Estudis Ilerdencs, que es basarà en la continuïtat cultural, la projecció territorial i la internacionalització de les Terres de Lleida, en paraules del seu director, Josep Maria Solé i Sabaté.

Precisament, l'alt valor de la cuina i la cultura gastronòmica catalanes per donar a conèixer el país arreu del món s'ha posat de manifest en les diferents intervencions d'un acte que han seguit més de cent persones des del pati de l'IEI. El President de la Diputació de Lleida, Joan Reñé, ha fet referència al talent dels productors locals i a la campanya "Aliments del territori i tu" que porta a terme la institució.

Per la seva banda, Joan Roca ha considerat que al projecció que té Catalunya a través de la seva cuina "no hagués estat possible sense productors, pagesos, ramaders, pescadors,...professionals que mimen els seus productes". "Hem de treure profit d'aquesta visibilitat internacional que tenim actualment a través de la cuina", ha afegit el cuiner gironí adreçant-se al públic.

La programació del curs 2013/2014 de l'Institut d'Estudis Ilerdencs (IEI) "no pot ni vol abstrèure's a la realitat que està vivint el país, justament quan la societat catalana es troba davant d'unes perspectives que poden capgirar la fisonomia històrica, política, social i econòmica del país", ha afegit Reñé.

Entre les novetats per al proper curs, destaquen el cicle de conferències amb motiu del tricentenari del 1714, els actes de commemoració del centenari de la Mancomunitat de Catalunya i el projecte "Perseguits i salvats", amb motiu del 70è aniversari de l'èxode del poble jueu per les muntanyes del Pirineu de Lleida.

"Activitats basades en dos conceptes que són les parets mestres de la Diputació de Lleida i de l'IEI: la llibertat de les persones a ser sobiranes del seu destí i la solidaritat amb els pobles que són perseguits per raons polítiques, culturals o religioses", ha dit Reñé.

No és la primera ocasió que el cuiner Joan Roca col·labora amb la Diputació de Lleida. Recentment ho ha fet amb el llibre "De Gust, cuina i art de les terres de Lleida, Pirineu i Aran", que la Diputació de Lleida va presentar per Sant Jordi.

Després de la lliçó inaugural els assistents han degustat diferents tapes elaborades amb productes de les comarques lleidatanes servides pels alumnes de l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.