

Benvolguts,

Entre novembre de 1981 i el mes de juny de 1982 va tenir lloc el **I Congrés Català de la Cuina**. Dotze anys més tard s'organitzà el **II Congrés Català de la Cuina** que es desenvolupà entre maig 1994 i febrer de 1995. D'ençà del segon congrés, la cuina catalana, i la gastronomia com a sector, s'han convertit en uns dels principals pilars socioeconòmics i culturals del país, al mateix temps que un referent de la nostra projecció internacional.

La constatació d'haver desenvolupat un model de creixement i d'èxit sobre la gastronomia i la cuina catalana permet plantejar la celebració del **Tercer Congrés Català de la Cuina** que es planteja com un procés d'anàlisi i debat, sostingut durant un any congressual, de participació oberta, descentralitzat i organitzat en Comissions Territorials que funcionen autònomament, coordinades a través d'una comissió organitzadora.

La metodologia consisteix en un procés de reflexió que durarà un mínim de 12 mesos i que ha d'aportar conclusions i recomanacions als actors i agents implicats en la quàdruple hèlix de la innovació culinària: els cuiners, les empreses i el teixit productiu agroalimentari, les institucions de formació i de recerca, les administracions i la societat. Els continguts del III Congrés s'han agrupat de manera que tots els actors relacionats puguin participar en algun dels sis elements centrals o eixos de debat que trobareu especificats al dossier que us adjuntem.

La direcció i coordinació del Congrés al Camp de Tarragona i les Terres de l'Ebre són dirigides i coordinades per la Universitat Rovira i Virgili i, concretament, per la **Facultat de Turisme i Geografia** pel que fa a la territorial del **Camp de Tarragona**.

**Les conclusions sorgides d'aquest Tercer Congrés Català de la Cuina ens hauran de permetre avançar cap a una estratègia nacional sobre la Gastronomia i la Cuina posant la mirada en l'horitzó 2025.**

Volem que en aquest III Congrés hi participin tots els professionals i entitats del Camp de Tarragona relacionats amb l'alimentació i la cuina i, d'aquesta manera, aconseguir una validesa àmplia dels resultats obtinguts. Per aquesta raó us enviem aquí el document d'adhesió al III Congrés Català de la Cuina – Camp de Tarragona, per tal que hi consteu com a Institució/Entitat/Agrupació adherida.

Confiam en comptar amb la vostra participació, aportant coneixements i creativitat.

Ben cordialment,

Dra. Marta Nel·lo, degana de la Facultat de Turisme i Geografia de la URV  
Sr. Jordi Jardí, director del INS Escola Hosteleria de Cambrils