

Trobades amb la Cuina 2009 amb Josep Barahona

El passat dimarts dia 11 d'agost, a les 18.00 h, l'aula de Formació Manel Martín

En aquesta primera trobada vam tenir l'honor de comptar amb la presència del senyor Josep Barahona Viñes, lleidatà de naixement que realitza des de fa 18 anys la seva tasca professional al Japó. Aquest projecte, promogut per nosaltres, està creat per fomentar el diàleg, la interrelació empresarial i el creixement de professional.

En aquesta trobada va explicar la seva trajectòria en el món de l'hostaleria, iniciada al restaurant familiar El pati de Noguero-la i que compaginava amb els seus estudis a l'Escola d'Hostaleria Noutec de Barcelona. Li van proposar ser cap de cuina d'un nou

restaurant a Tòquio i el que havia de ser durant un any, s'ha convertit en la seva vida.

Actualment regenta diversos restaurants a Tòquio. La seva passió és cuinar i delectar els seus clients amb les seves propostes catalanes a la ciutat japonesa, i aquest és el gran luxe que pot permetre's al seu restaurant L'estudi, un menjador privat per a solament deu persones on gaudeix cuinant directament per als seus comensals, mimant cada detall del gran plaer d'assaborir els seus menjars.

El seu orgull és haver assolit integrar-se al país, respectant la seva cultura i, sobretot, coneixent

el seu idioma, la qual cosa li ha ajudat a triomfar a la ciutat amb més restaurants del món.

Ha après la disciplina i rugositat en la manera de treballar del poble nipó, però intenta oferir una cuina purament catalanoespanyola, que és el que el japonès vol trobar als seus restaurants, encara que li costa no experimentar en la seva fusió.

Reconeix que la cuina asiàtica i l'espanyola tenen en comú el gust de voler provar moltes coses en petites porcions, de manera que la seva proposta d'integració dels *pinxos* al Japó ha estat tot un èxit. ■

La Federació d'Hostaleria guanya el premi Millor Directiu de Korazza

A mitjans de juliol, a l'hotel Hesperia Tower de Barcelona, es va realitzar aquest esdeveniment.

El secretari general de la Federació d'Hostaleria de Lleida, el Sr. Ramon Solsona, va ser el guanyador del premi al millor directiu entregat per Korazza.

Per accedir a aquest premi es valorava el dinamisme i l'efectivitat, segons l'evolució de l'associació, la creativitat segons les pro-



postes d'idees originals de serveis, la seva capacitat per comunicar, la seva adaptació a les noves tecnologies i la seva notorietat.

L'acte d'entrega es va fer en el marc del Congrés que anualment organitza Korazza per a totes les organitzacions de tots els sectors d'Espanya. ■

Neix All Cuiners, Associació Lleidatana de Cuiners

El passat dia 22 de juny va tenir lloc la presentació d'All Cuiners.

El reconegut xef Santi Santamaria va ser l'encarregat d'apadrinar l'associació a la sala de la Volta de la Seu Vella, un lloc que va ser perfecte per un acte tan entranyable. També van tenir un paper rellevant el pastisser de Lleida Sr. Rafael Tugues, l'historiador i escriptor Sr. Josep Lladonosa, així com el reconegut cuiner lleidatà, Sr. Josep Morell. Van excusar la seva presència el Sr. Jaume Tàpies i la Sra. Irene España. Tots van rebre el reconeixement de soci honorífic de l'associació. També hi van assistir totes les autoritats, que van voler acompanyar i recolzar aquesta presentació.

All Cuiners neix amb un objectiu clar: treballar per la difusió i millora de la nostra gastronomia, mitjançant la nostra base i millor



eina: el producte de qualitat de la nostra terra. L'associació es justifica en la necessitat d'unificar esforços per aconseguir que la gastronomia de Lleida ocupi el lloc que mereix, acompanyada sempre de tres conceptes: respecte, qualitat i producte.

La seu social d'All Cuiners es troba a les instal·lacions de l'Aula de Formació de la Federació d'Hostaleria, que posa tot l'equipament a la seva disposició. Actualment, ja són més de 22 associats i esperen arribar a més pro-

fessionals en breu. De moment, la il·lusió i l'empenta que han aportat els socis fundadors per tal d'aconseguir aquest naixement, així com la resta de socis, auguren un futur feliç i amb moltes propostes per a aquesta associació.

Des de la nostra entitat, i amb la intenció de col·laborar encara més en aquesta iniciativa, es posa a disposició a partir del proper número d'aquesta revista un espai perquè els membres puguin explicar aquelles coses que pensen.

Aquells i aquelles que vulgueu més informació al respecte, us podeu posar en contacte directament amb l'associació a:

allcuiners@gmail.com ■



CodinaCatering

Distribució a hostaleria, pastisseria i delicatessen

Pda. Llivia - C/. Gran, 39 - Tel. 973 23 86 68 - Fax 973 23 89 43 - 25195 LLEIDA
info@codina-catering.com www.codina-catering.com

Certificat
de qualitat
ISO 9002



L'oci nocturn comparteix sopar amb l'alcalde, Àngel Ros

En l'acte es van compartir preocupacions, reivindicacions i visions de futur del sector a la nostra ciutat.

El passat 13 de juliol, els empresaris d'oci nocturn van compartir un sopar amb els diferents representants de la Corporació Municipal, encapçalada per Àngel Ros, paer en cap. L'acompanyaren, Montse Mínguez, regidora d'Economia i Turisme; Teresa Serentill, gerent de l'àrea d'Urbanisme, i Joan Baigol, director del Patronat de Turisme.

Diferents empresaris van expressar les seves inquietuds, en referència a sentir-se perseguits, la pressió social sobre les seves empreses, la situació econòmica actual, la lentitud administrativa dels tràmits de la llicència, la multitud d'obligacions administratives que van sorgint a les seves empreses, la proliferació d'espais d'oci promoguts per l'Ajuntament i l'organització de les festes majors.



Durant el sopar, Àngel Ros i el seu equip van transmetre la seva visió de com ha de ser l'oci en una ciutat com Lleida, expressant que ha de ser de proximitat, guardant un equilibri entre l'interior de la ciutat i les rodalies, amb locals de qualitat que promoguin entre els seus clients que siguin respectuosos amb el descans dels veïns. L'alcalde i el seu equip es van comprometre a reduir el termini de tràmit de les llicències, promocionar el sector des del Patronat de Turisme i fer una campanya d'oci responsable. Així mateix, va expressar que no estava previst

destinar cap més equipament municipal a oci.

Va destacar que els locals d'oci prestin un gran servei a la ciutat i que s'ha de reconèixer aquest valor. Una ciutat sense oci és una ciutat morta i, per tant, necessitem un sector de l'oci actiu, capaç d'atreure, que sedueixi el nostre jovent i que convenci als milers de congressistes que assisteixen als congressos que s'organitzen a Lleida durant l'any (i ara més, amb el nou palau).

El paer en cap ens va oferir la possibilitat d'instituir aquesta trobada amb la finalitat d'intentar ser més sensible al sector i fer un seguiment més acurat de la seva evolució.

Els empresaris assistents van valorar molt positivament l'acte. ■

Los mejores precios!

www.bontihosteleria.com

**VENTA ONLINE DE
MAQUINARIA Y MOBILIARIO PARA HOSTELERIA**