



Generalitat de Catalunya



Consell Regional del Lluenguadoc Rosselló



Diputació de Lleida



Consell General dels Pirineus Orientals



Govern d'Andorra



Diputació de Barcelona



GOVERN BALEAR

Conselleria de Cultura, Educació i Esports



DIPUTACIÓ DE TARRAGONA



DIPUTACIÓ
DE GIRONA



Vila de Prada

GRUP EDITORIAL 1996



Cartel de Carley Fortbese

XXVIII Universitat Catalana d'Estiu

Prada de Conflent
del 16 al 25 d'agost del 1996

GRUP EDITORIAL 1996

iii. *Turisme i projecció exterior.*
Ponent: Josep M. Balcells, de l'Escola d'Estudis Turístics «Terres de Lleida».

Moderador: Domènec Pairó, del Comitè Executiu de l'AMPI
De 9 a 2/4 d'11 del matí

iv. *Temes transfronterers. Intercanvi, comerç treball.*
Ponent: Joan Becat, director de l'Institut Català de Recerca en Ciències Socials i vicepresident de la Universitat de Perpinyà.
Moderador: Pere Maluquer, vicepresident de l'AMPI.
D'11 a 2/4 d'1 del migdia

Conferència: *La Carta Europea de les regions de Muntanya*, a càrrec de Libert Cuatrecasas, comissionat per a Actuacions Exteriors, Generalitat de Catalunya.
De 2/4 d'1 a la 1 del migdia

Cloenda de les Jornades, a càrrec de Frederic Suñer, vicepresident de l'AMPI i president de la Diputació de Girona.

Fundació Institut Català de la Cuina

Cuinar i menjar als PPCC: Aproximació pluridisciplinària als costums alimentaris d'una comunitat mediterrània

i. Les arrels:

1. *L'època de les colonitzacions i de la romanització*, a càrrec d'Anna Pujol;

2. *L'alta Edat Mitjana*, a càrrec d'Antoni Riera Melis, catedràtic d'història medieval (UB);

3. *La Baixa Edat Mitjana*, a càrrec de Salvador Claramunt, catedràtic d'història medieval (UB);

4. *L'època Moderna*, a càrrec de M. Àngels Pérez Samper, professora d'història moderna (UB)
Dia 19, de 9 a 12 del migdia

ii. *L'actualitat: L'Antropologia*, coordinació a càrrec de Jesús Contreras, catedràtic d'antropologia cultural (UB)
Dia 20, de 9 a 12 del migdia

iii. Culinària:

1. *La cuina actual*, a càrrec de Joan Piqué, de Castell d'Aro;

2. *La Catalunya Vella*, a càrrec de Domènec Moll, comentarista de cuina;

3. *La Catalunya Nova*, a càrrec de Mariona Quadrada, llicenciada en filologia i professora de l'Escola de Taller de Cuina de Reus
Dia 21, de 9 a 12 del migdia

iv. Productes:

1. *Biologia dels sentits*, a càrrec de Ramon Clotet, vicepresident del patronat del Centre Superior de Nutrició i Dietètica (UB);

2. *Producció i consum*, a càrrec de Francesc Reguan, cap d'estudis i comunicació de l'IRTA;

3. *Dietètica*, a càrrec del Dr. Massana, catedràtic de medicina, (URV)
Dia 22, de 9 a 12 del migdia

v. Estètica:

1. *El plaer dels sentits*, a càrrec de Xavier Olivé, dissenyador i artista;

2. *Visió des de l'arquitectura*, a càrrec de Gabriel Mora, professor de l'Escola de Disseny EINA (UAB) i professor d'història de l'arquitectura contemporània;

3. *Les últimes tendències*, a càrrec de Ferran Adrià, del Restaurant El Bulli de Roses
Dia 23, de 9 a 12 del migdia

Tallers:

Aspectes culinària i tècnica, amb la coordinació de Pepa Aymami, secretària executiva de la FICC, i Llorenç Torrado, director culinari de la FICC

1. *Taller de cuina medieval catalana*, a càrrec de Núria Bàguena i Maranges
Dia 19, de 3 a 6 de la tarda

II. *Cuina tradicional. Catalunya Vella*, a càrrec de Mariona Quadrada i

Rafael Sabadi, del Restaurant El Roser 2 de l'Escala
Dia 20, de 3 a 6 de la tarda

III. *La cuina del peix*, a càrrec de Xavier Mestres, del Restaurant l'Avi Pau de Cunit
Dia 21, de 3 a 6 de la tarda

IV. *La cuina actual*, a càrrec de Faust Terrado, del Restaurant Marcel de Sabadell, Benvingut Aigué, del Restaurant Aigué de Manresa, Josep Monje, del Restaurant Via Veneto de Barcelona, Isidre Gironès, del Restaurant Ca l'Isidre de Barcelona
Dia 22, de 3 a 6 de la tarda

V. *Cuina tradicional. Catalunya Nova*, a càrrec de Piqui Vilella i Mariona Quadrada
Dia 23, de 3 a 6 de la tarda

Amb el suport del Departament d'Història, Facultat de Geografia i Història, de la Universitat de Barcelona

Amb el patrocini de Codorniu, Freixenet i Juvé y Camps

dia
19, 20, 21, 22 i 23