

del 16 al 19 de juny de 2006 **Lleida**

# fruina`ria\*

\*saló i premi de la cuina de la fruita de Lleida

**smuack,lleida!**



## PRESENTACIÓ

L'existència d'una oferta gastronòmica variada i d'alt nivell a Lleida així com el gran nombre de productes agro-alimentaris de qualitat fan de la gastronomia un atractiu turístic de primer ordre per la ciutat i les terres de Lleida.

Per aquesta raó i amb la clara intenció d'unir fruita i gastronomia, des de Turisme de Lleida, Ajuntament de Lleida, i amb la col·laboració de les entitats promotores de la Cuina de la Fruita s'organitza **Fruinària, el primer Saló de la Cuina de la Fruita de Lleida.**

Lleida ha aconseguit crear una marca gastronòmica i turística que la identifica clarament amb el territori i el seu paisatge i ha implicat en un mateix projecte el sector de la fruita, el turisme, l'hostaleria i el comerç.

La cuina de la fruita és un projecte gastronòmic que permet a tots aquells que visiten les terres lleidatanes conèixer els seus productes, des del seu origen a l'Horta de Lleida fins els plats elaborats pels professionals dels fogons. Així, tant el públic final com els mateixos professionals han descobert nous usos i aplicacions culinàries per la fruita, a més del ja tradicional ús en l'elaboració de postres i rebosteria.

*Fruinària* neix, doncs, amb la voluntat de crear i garantir el l'èxit del binomi Lleida-Fruita de Qualitat, i enaltir les qualitats culinàries de la fruita lleidatana.

*Fruinària* serà un esdeveniment singular, no només per les activitats que s'hi portaran a terme sinó pel disseny dels diferents espais que el configuraran.



## CALENDARI

### DATES:

Del Divendres 16 de juny al Dilluns 19 de juny.

### Dijous dia 15:

**Gran sopar d'inauguració** on hi seran convidades diferents institucions, empreses, i personalitats relacionades amb el món de la gastronomia, el periodisme, etc.

### Divendres 16, Dissabte 17 i Diumenge 18:

Dirigit al públic general. Tothom podrà accedir a la Fira i gaudir de les activitats i demostracions que es duran a terme.

Durant el divendres i el dissabte es disputaran les Semifinals del Campionat de Cuina de la Fruita i diumenge dia 18 es podrà veure en directe l'apassionant Final d'aquest concurs pioner que tindrà una de les dotacions econòmiques més importants arreu de Catalunya i de l'Estat espanyol.

### Dilluns dia 19:

Jornada professional. Activitats dirigides al sector professional: tastos i maridatges, conferències, etc.

### HORARIS:

Divendres, Dissabte: De 12h a 22h

Diumenge: De 12h a 21h

Dilluns: De 10h a 19h

## L'ESPAI FIRAL

Fruinària se celebrarà al recinte **Fira de Lleida**, concretament al Pavelló nº4 i ocuparà un espai d'uns 3.000 m².

**Fira de Lleida** és una fundació privada que va iniciar la seva activitat l'any **1946**, amb l'organització de fires i congressos i amb la gestió del recinte firal.

Cada any es realitzen, al recinte de Fira de Lleida, unes 14 activitats firals periòdiques i al voltant de 50 congressos, conferències, reunions i altres activitats puntuals de caràcter professional, lúdic i cultural, amb una ocupació del recinte que supera els 215 dies a l'any.

Es caracteritza per la seva immillorable situació ja que està ubicat al centre de la ciutat, i possibilita l'accés a peu.

També disposa d'un ampli aparcament per aquells que arribin en vehicle propi.



## ACTIVITATS

### 1. 1r. PREMI DE CUINA DE LA FRUITA DE LLEIDA

Amb motiu de la celebració de **Fruinària. Saló de Cuina de la Fruita de Lleida**, Turisme de Lleida i la Federació d' Hostaleria de Lleida convoquen el **1r. Premi de Cuina de la Fruita de Lleida**.

El concurs té com a objectiu premiar els coneixements i habilitats dels cuiners/eres professionals de Catalunya i l'Estat Espanyol en matèria de cuina i manipulació de la fruita.

Tindrà una de les **dotacions econòmiques** més importants de tots els concursos d'aquest tipus celebrats arreu.

**El jurat** estarà compost per reconeguts cuiners/eres i persones vinculades al sector de la gastronomia.

Se celebrarà a l'**Auditori**, un espectacular espai dotat dels millors equipaments tècnics (una cuina-escenari, àudio, vídeo, etc.)

Després de seleccionar **8 finalistes** entre tots els participants, durant la celebració de Fruinària es disputaran les fases finals:

- **Divendres 16 de juny: Quarts de final**
- **Dissabte 17 de juny: Semifinals**
- **Diumenge 18 de juny: Final**

Dotació econòmica:

- **Primer Premi: 12.000 Euros**
- **Segon Premi: 6.000 Euros**
- **Tercer Premi: 3.000 Euros**

Els premis es lliuraran el dia **18 de juny**, quan el jurat faci públic el seu veredict i en el marc dels actes programats a **Fruinària**.

### 2. L'AUDITORI: DEMOSTRACIONS DE CUINA EN DIRECTE

- L'auditori és un espai dotat dels millors equipaments per realitzar les **demonstracions de cuina en directe**.
- Es podrà gaudir de la celebració de les semifinals i de les finals del **1r. Premi de Cuina de la Fruita de Lleida**.
- Una cuina-escenari permetrà veure aquest espectacle d'exhibició de cuina, pastisseria, i gelateria amb la fruita de Lleida com a ingredient principal, de la mà dels millors cuiners i professionals del moment.



- Demostraran les infinites possibilitats de la utilització de la fruita en cuina, pastisseria i gelateria.
- Serviran per atraure al públic i als mitjans de comunicació.
- Afavoriran la participació de cuiners lleidatans.

### 3. LA PLAÇA: TASTOS "LA CUINA DE LA FRUITA"

- Per tal que el públic assistent a **Fruinària** pugui gaudir de la cuina lleidatana, es disposaran un seguit de terrasses en les que es podran degustar platets de "cuina de la fruita" elaborats per restauradors lleidatans.
- Aquestes terrasses les ocuparan restaurants representatius de la cuina de la fruita que oferiran degustacions al públic assistent.
- En aquest espai també hi tindran cabuda les institucions públiques o privades representatives de zones productores de fruita (Cambres agrícoles, Consells reguladors, etc.) així com Turisme de Lleida, organisme que vetlla per la projecció turística de la ciutat.

### 4. EL MERCAT: EL MERCAT DE LA FRUITA

- Es disposaran unes parades en forma de mercat on hi trobarem productors de fruita de qualitat, i d'altres productes autòctons de les terres de Lleida. Aquests productes podran ser comprats pels visitants.
- S'exhibiran productes que derivin de la fruita o que tinguin fruita com a ingredient important: gelats, pastissos, xocolates, etc.
- En aquest espai trobarem els expositors, que responen a perfils diferents:
  - **Productors:** Empreses dedicades a la producció i comercialització de la fruita, com a producte principal de la seva activitat, o productes afins, així com d'altres productes que puguin tenir un paper de complementari en l'oferta.
  - **Artesans:** Elaboradors de productes finals de venda al públic, que tenen el valor afegit del fet artesanal i de la tradició, a més de la seva gran qualitat.

### 5. EL CELLER

- En aquest celler es configurarà un espai amb encís on seran presents les millors marques del sector de les begudes (vins, caves, cerveses, aigües, etc.)



## 6. L'AULA GASTRONÒMICA

- Aquest serà un espai on es portaran a terme tot un conjunt d'activitats dirigides tant als professionals dels sectors de la restauració com al públic general: conferències, cates d'olis, de vins, presentacions de nous productes, etc.



## ELS IMPULSORS

A *Fruinària* es realitza un gran esforç per tal d'aconseguir una important notorietat a Catalunya i la resta de l'Estat Espanyol, i col·locar la gastronomia de Lleida al més alt nivell amb un concepte de cuina totalment innovador.

*Fruinària* es una iniciativa de Turisme de Lleida-Ajuntament de Lleida que contribuirà d'una forma important a la consolidació de la **Cuina de la Fruita**.

### **Organitzador:**

- Turisme de Lleida - Ajuntament de Lleida

### **Entitats promotores:**

- Asofruit
- Catalonia Qualitat
- Consell Comarcal del Segrià
- Federació d'Hostaleria de Lleida
- Escola d'Hoteleria de Lleida
- Unió de Pagesos leida

### **Suport Tècnic:**

- Grup Rull (equipaments d'hostaleria)
- Subministraments Hotelers Codina (Utillatge)

### **Amb el patrocini de:**

- Departament de Agricultura Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya