

2a sessió. Agronomia i gastronomia, el maridatge perfecte

Acte emmarcat en la iniciativa "Catalunya, Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Som Gastronomia".

Organitza l'Associació d'Enginyers Agrònoms de Catalunya i el Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya.

Presentació

Enguany, Catalunya és la Regió Mundial de la Gastronomia, convertint-se d'aquesta manera, en la primera regió europea que rep aquesta distinció, una distinció que posa en valor el nostre patrimoni alimentari i els productes que ens defineixen.

L'Associació d'Enginyeria Agronòmica i el Col·legi Oficial d'Enginyers Agrònoms de Catalunya, en el marc d'aquesta iniciativa, organitza dues sessions amb la voluntat d'enfortir el vincle entre la producció d'aliments i la gastronomia. L'agronomia i gastronomia són el maridatge perfecte: del camp a la taula, un camí compartit que transforma esforç, innovació i passió en experiències úniques. Un vincle que fa possible una cuina d'excel·lència.

Els enginyers i les enginyeres agrònomes som el primer pas de la recepta: apliquem coneixement i tecnologia per gestionar el sòl, l'aigua, les plantes i la producció ramadera, garantint aliments de qualitat, segurs i sostenibles.

En aquest cas, ens centrarem en la fruita dolça com a model de valorització de la nostra producció del camp a la cuina d'excel·lència, donant-li l'espai que mereix com a ingredient de qualitat i identitat i destacant la producció de proximitat, l'arrelament al territori i visibilitzant l'esforç de les persones que dia a dia aporten plaer a les nostres taules.

Inscripcions

Acte dirigit a col·legiats, col·legiades, preassociats i preassociades de l'AEAC i el COEAC.

Places limitades. La inscripció a l'acte es realitzarà per rigorós ordre d'inscripció.

Es prega que, per la bona organització de l'acte, confirmis la teva assistència **abans del dijous 30 d'octubre de 2025**, mitjançant el formulari que trobaràs al [següent enllaç](#).

Dia, hora i espai de realització

- Dijous 6 de novembre de 2025
- De 17.15 h a 20.00 h
- [Hotel SB Diagonal Zero Barcelona](#)

Programa

17.15 h Recepció dels assistents

17.30 h Inauguració de l'acte

Cristina Massot, secretària general d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació
Conxita Villar, presidenta de l'AEAC i degana del COEAC

17.45 h Reflexions entorn a la fruita dolça en l'agronomia i la gastronomia

Modera: Judith Calix, directora de la revista CUINA
Joel Castanyé, copropietari i xef executiu guardonat amb una estrella Michelin, una estrella verda Michelin i dos Sols Repsol
Ignasi Iglesias, doctor enginyer agrònom, expert en producció agrícola sostenible i divulgador

18.30 h Debat amb els assistents

18.45 h Cloenda

19.00 h Degustació de cuina creativa amb fruites de temporada a càrrec del xef Joel Castanyé



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025

SOM
GASTRO-
NOMIA

ASSOCIACIÓ DE
L'ENGINYERIA
agrònoma

ENGINYERS
agrònoms
DE CATALUNYA
L'enginyeria que alimenta el món



Generalitat
de Catalunya