



**Apreciado/a amigo/a:**

Me resulta difícil, en un año además tan importante para nuestro proyecto gastronómico de El Celler de Can Roca, expresar la satisfacción que sentimos, mi familia y yo mismo, por poder recibir, en nombre de todos los cocineros catalanes, la Asamblea Nacional Euro-Toques 2010.

Pero a pesar de esa dificultad sentimental, quisiéramos, fundamentalmente, decir que es para todos los catalanes implicados en la gastronomía un gran honor acogerte en Cataluña, a la vez que también una responsabilidad poder hacer de esta Asamblea un acontecimiento inolvidable, tanto en lo personal como en lo profesional.

Creemos que Euro-Toques, y más con las iniciativas que este año se van a presentar y discutir aquí, debe ser un proyecto que nos lleve, por el mejor camino y con las más precisas maniobras, hacia el futuro que todos deseamos, es decir, hacia la consolidación de nuestras cocinas, tanto las más avanzadas como las más tradicionales, en el concierto internacional.

Sé, sabemos, que éste es un momento de incertidumbre, de inflexión acaso, debido a las dificultades coyunturales en las que estamos inmersos; pero también sé, sabemos, que con la unión, las ilusiones conjuntas y las sinergias nadie va a poder con nosotros.

Creemos que esta convicción, reforzada por el gran valor que representáis todos vosotros, es la que nos hará caminar hacia el éxito.

Y quisiéramos, aquí, en Catalunya, en Barcelona, que todos estos deseos trabajados en nuestras asambleas nacionales encontraran nuevas sendas para afrontar el futuro todavía más reforzados.

Podéis contar con todo nuestro esfuerzo para ello. Lo haremos. Pero sólo lo conseguiremos contigo. Es por esto que es tan necesaria tu presencia.

Tú, nosotros, todos juntos tenemos la solución. Te esperamos.

Un abrazo

**Joan Roca**

Vocal de la Junta Directiva de Euro-Toques España



PATROCINADORES OFICIALES



PATROCINADORES INSTITUCIONALES



PATROCINADORES



COLABORADORES



ORGANIZAN



16, 17 Y 18  
DE MAYO.  
BARCELONA.  
CATALUÑA.





#### Estimado compañero:

Celebrar una vez más nuestra Asamblea Nacional Euro-Toques representa tanto una satisfacción como un reto. Hemos hecho mucho, es verdad, pero nos queda mucho por hacer. Mucho. Así pues, alegría por toda una trayectoria pero también ilusión por el porvenir.

Dada la actual coyuntura del sector y los desafíos que se nos presentan a corto y medio plazo, no es casualidad que hayamos elegido para nuestra próxima Asamblea una de las demarcaciones que más han contribuido en el lanzamiento de España como potencia gastronómica puntera en el mundo: Catalunya. Y en su nombre, Barcelona.

Y queremos que esta tierra que tan generosa ha sido en la expansión de una nueva forma contemporánea de hacer cocina, sea también trampolín para los nuevos fenómenos que, desde Euro-Toques, pretendemos implementar como elementos importantes para la trayectoria de todos nosotros.

Así, presentaremos tres líneas de trabajo de gran calado para todo el sector: Saborea España, una ambiciosa iniciativa para que la gastronomía española sea protagonista en el entorno de la experiencia turística en nuestro país, de la que Euro-Toques es miembro fundador, y que es para mi un honor presidir; el Basque Culinary Center, la futura Facultad de Ciencias Gastronómicas con la que Euro-Toques ha firmado una línea de colaboración; y el II Premio Euro-Toques Compromiso, que reconoce y por tanto fomenta nuestros valores, desde la protección de la calidad y el sabor hasta la biodiversidad y la trazabilidad.

Como puedes ver, una apuesta franca y decidida para seguir avanzando, con todos los instrumentos disponibles –promoción, vanguardia y ética–, en el liderazgo culinario que detentamos y debemos seguir detentando en el plano internacional.

Barcelona, Euro-Toques y tu futuro te esperan.

Atentamente

**Pedro Subijana**

Presidente de Euro -Toques España

# PROGRAMA VII ASAMBLEA DE EURO-TOQUES

## DOMINGO, 16 DE MAYO

- Llegada de los participantes a Barcelona.

19.30 h.	Recepción de los asistentes y traslado a la cena desde los hoteles Alimara y Condes de Barcelona.
20.00 h.	"Barcelona BBQ" by Moritz. Cena servida en "La Caseta del Migdia", en Montjuïc, con vistas vertiginosas al Port de Barcelona y al Mediterráneo.
23.30 h.	Salida hacia los hoteles.

## LUNES, 17 DE MAYO

### Programa técnico – Món Sant Benet /Fundació Alícia

8.00 h.	Recogida de los asistentes en cada hotel y salida hacia Sant Benet de Bages.
10.30 h.	Inicio de la Asamblea: Desarrollo de los puntos del Orden del Día.
12.30 h.	Presentación "Saborea España" en colaboración con Euro-Toques. Presentación Basque Culinary Center en colaboración con Euro-Toques. Presentación de la Fundació Alícia. Fallo del II Premio Euro-Toques Compromiso
14.00 h.	Acto institucional: Bienvenida oficial Sr. Joan Gené, Director General de la Conselleria d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural de la Generalitat de Catalunya.
14.30 h.	Comida de trabajo en el restaurante La Fonda de Món Sant Benet.

16.30 h.	Inicio de actividades de la tarde <b>Taller de productos</b> (Huertos de Sant Benet de Bages). Recorrido comprensivo de productos de temporada por los huertos de recuperación y valoración de variedades autóctonas. <b>Taller de procesos</b> (Instalaciones de la Fundació Alícia). Cómo las investigaciones pueden ayudar a los cocineros.
19.00 h.	Salida de la Fundació Alícia hacia los hoteles
20.45 h.	Salida en autocar desde el Hotel Condes de Barcelona hacia el Hotel Alimara
21.30 h.	<i>Cena de Clausura</i> (Hotel Alimara) Elaborada por Carles Gaig, Nandu Jubany, Paco Pérez y Oscar Teixidó en la Escola D'Hoteleria i Turisme CETT. <i>Entrega del II Premio Euro-Toques Compromiso</i>

## MARTES, 18 DE MAYO

10.00 h.	<i>Visita al mercado de La Boqueria.</i> Recibimiento por la Junta Directiva y desayuno para todos los asistentes.
13.00 h.	Despedida de los participantes

### ACTIVIDADES PARALELAS PARA ACOMPAÑANTES

Mientras tiene lugar la VII Asamblea General de Euro-Toques....

## LUNES, 17 DE MAYO

10.15 - 14.00 h.	Visita Turística en autocar por Barcelona dirigida por una guía oficial de Turismo. <i>Salida desde el Hotel Alimara a las 10.15 h. y a las 10.30 h. desde el Hotel Condes de Barcelona.</i>
14.00 h.	Comida en el Restaurante L'Oliana (C/Santaló, 54). <a href="http://www.oliana.com">www.oliana.com</a>
16.30 h.	Tarde libre por Barcelona. <i>Compras, visitas turísticas, etc. para aprovechar al máximo la estancia en la ciudad condal.</i>