

# GastroPirineus se celebrarà els dies 2 i 3 de maig a l'Hotel Vall de Núria

*La 7 edició de les Jornades Professionals Enogastronòmiques i de la Cuina dels Pirineus torna a la presencialitat amb un cartell de luxe*



La Vall de Núria, 25 d'abril del 2022.- Després de dos anys sense espectadors i celebrant-se només en format virtual, les **Jornades Professionals de Gastronomia dels Pirineus, GastroPirineus**, tornen al seu format presencial els pròxims 2 i 3 de maig. En la seva setena edició, el certamen, de caràcter itinerant, se celebrarà a l'Hotel Vall de Núria on es donaran cita productors, enòlegs, sumillers, ramaders, gastrònoms i, per suposat, xefs d'arreu dels Pirineus catalans i andorrans. Un cartell de luxe amb més d'una vintena de professionals que representen l'amor i estima pel producte, la cuina i el territori.

Organitzades per **GastroEvents**, les jornades comptaran amb la presència -i showcookings- de xefs d'arreu del Pirineu, des de la Val d'Aran fins al mateix Ripollès, a més d'Andorra la Vella i els Pirineus Orientals. Professionals de cuina d'avantguarda i tradicional, de cuina de muntanya clàssica i creativa, però tots ells amb un gran denominador en comú: l'estima cap el producte del territori. Tots ells i elles oferiran sessions magistrals al llarg d'aquestes dues jornades, on no hi faltaran tampoc les pinzellades d'enologia i els maridatges.

Així, cuinaran en directe xefs com ara **Joel Castanyé**, del restaurant La Boscana (Bellvís), que presentarà la seva cuina d'avantguarda amb arrels tradicionals de la mà de formatges Cadí; la

cuinera revelació 2021, **Eli Farrero**, del restaurant El Ventador (Barruera); **Núria Bonet**, de Ca la Núria de Bellver de la Cerdanya, que cuinarà amb productes de Girona Excel·lent; el xef del col·lectiu Toques Blanches Roussillon-Occitanie, **Alain Delprat**, de La Yucca de Perpinyà; **Joseba Cruz**, de Le Clandestine de Navàs; i **Axier Arbilla i Tota Parejo**, del restaurant Arbeletxe de La Seu d'Urgell, entre d'altres.

Dilluns 2	Dimarts 3
09:00 <b>Trobada a Ribes de Freser.</b> Estació del tren Cremallera de Núria "Ribes - Vila"	09:30 <b>Presentació Grand Tour de Catalunya.</b> <b>Patrick Torrent.</b> Director Executiu Agència Catalana de Turisme
09:30 <b>Mirador de Fontalba.</b> Aturada en el viatge amb tren Cremallera de Núria. Petit esmorzar. <i>Ofert per l'Ajuntament de Querol</i>	10:00 <b>Grand Tour de Catalunya.</b> <i>Sessió patrocinada per ACT</i> <b>Lluís Boté.</b> Hotel Terradets. <i>Cellers</i> <b>Castell d'Encus, a les roques en fan vi.</b> <b>Elga Schreiber.</b> Castell d'Encus. <i>Talarn</i>
10:30 <b>Cuina d'avantguarda amb arrels tradicionals.</b> <i>Sessió patrocinada per Cadi</i> <b>Joel Castanyé.</b> Rest. La Boscana*. <i>Bellvis</i>	10:45 <b>Grand Tour de Catalunya.</b> <i>Sessió patrocinada per ACT</i> <b>Escola d'Hoteleria del Pallars. Sort</b> Àlex Catalan, Bodhi Van Oost, André Fernandes, Nil Albert <b>Formatgeria artesana</b> <b>Josep Font.</b> Tros de Sort. <i>Sort</i>
11:15 <b>El producte fresc i de mercat fet al moment.</b> <i>Sessió patrocinada per Arròs Bayo</i> <b>Ferran Cerro.</b> Rest. Ferran Cerro. <i>Reus</i> Restaurant Revelació 2021 Guia Gourmand	11:30 <b>Periple enològic pels vins d'alçada dels Pirineus.</b> <b>Sergi Figueras.</b> Sumiller i creador de vins <i>Thunder Wine Makers</i>
12:00 <b>Ramaderia extensiva, cuina arrelada al territori i vins excepcionals DO Empordà de les vinyes de Colera.</b> <i>Ramats de foc: Ramaderia, vins i cuina:</i> <b>Ramader: David Coll</b> Viticultor: <b>Eduard Hugas.</b> Celler Hugas de Batlle. <i>Colera</i> Xef: <b>Pere Malagelada.</b> Rest. El Càntir. <i>Caleta de Palafrugell</i>	12:00 <b>Grand Tour de Catalunya.</b> <i>Sessió patrocinada per ACT</i> <b>Gerard Xifra Olivé.</b> La Quinta Justa. <i>Olot</i> <b>Granja ecològica.</b> <b>Isabel Castanyer.</b> Mas La Coromina. <i>Vall d'en Bas</i>
12:45 <b>Cuina d'autor amb essència del Rosselló.</b> <b>Alain Delprat.</b> Rest. Le Yucca. <i>Perpinyà (Les Toques Blanches)</i>	12:30 <b>Cuina nòmada i clandestina: una experiència inèdita.</b> <i>Sessió patrocinada pel Consell Comarcal Berguedà</i> <b>Joseba Cruz.</b> Le Clandestine. <i>Navàs</i> <i>Cuiner Gastronòmic Fòrum Barcelona 2021. Premi al Cuiner Sostenible 2021</i>
16:00 <b>Cuina contemporània amb productes de la terra.</b> <i>Sessió patrocinada per DOP Oli Terra Alta</i> <b>Rafel Múria.</b> Rest. Quatre Molins*. <i>Cornudella de Montsant</i> <b>Cande Andreu.</b> Secretària Consell Regulador DOP Oli Terra	13:30 <b>Cuina de mar a l'alta muntanya.</b> <i>Dinar GastroEvents</i> Suquet de pescadors. <b>Quim Casellas.</b> <i>Casamar. Llafranc</i>
16:45 <b>Pirineus de Girona.</b> <i>Sessió patrocinada per Girona Excel·lent</i> <b>Núria Bonet.</b> Rest. Ca la Núria. <i>Bellver de Cerdanya</i>	16:15 <b>Gastronomia d'alçada als Pirineus.</b> <i>Sessions patrocinades pel Comú d'Andorra la Vella</i> <b>Carles Flinch.</b> Rest. Can Manel.
17:30 <b>Cuina creativa de muntanya: el paisatge i el producte al plat.</b> <b>Eli Farrero.</b> Rest. El Ventador. <i>Barruera. Cuinera revelació 2021</i>	17:00 <b>Christian Sansa i Marcos Montagut.</b> Rest. Kanvium.
18:15 <b>Cuina de l'Alt Urgell amb personalitat i productes del territori</b> <i>Sessió patrocinada per Consell Comarcal de l'Alt Urgell</i> <b>Axier Arbilla i Tota Parejo.</b> Rest. Arbeletxe. <i>La Seu d'Urgell</i> <b>Cuina Aranesa innovadora, fusionant tradició i avantguardisme</b> <i>Sessió patrocinada per Turisme Val d'Aran</i> <b>Marcos Pedarrós i Núria García.</b> Rest. Er Occitan. <i>Bossòst</i>	17:45 <b>Pili Borra i Victor Barragan.</b> Laboratori Gastronòmic.
20:30 <b>Sopar GastroPirineus 2022.</b> Elaborat per: Grup de Cuina de Muntanya del Ripollès amb col·laboració de l'Aula Hostaleria del Ripollès.	18:15 <b>Pere Balsa Isern.</b> Ganesha Temptacions.
	19:00 <b>Cloenda GastroPirineus 2022.</b>

Programa GastroPirineus 2022. Foto: GastroEvents.

## Altres cuiners i ingredients

Un any més, les jornades comptaran amb alguns ingredients convidats de fora dels Pirineus. Així, per exemple, la **DOP Terra Alta** patrocinarà la sessió de Cuina contemporània amb productes de la terra, que oferirà **Rafel Múria**, del restaurant Quatre Molins de Cornudella de Montsant; la **DO Empordà** maridarà la sessió sobre Ramaderia extensiva, cuina arrelada al territori i vins excepcionals de les vinyes de Colera (amb **Eduard Hugas**, del Celler Hugas de Batlle) ; i el xef **Ferran Cerro**, de Reus, cuinarà amb **Arròs Bayo**.

La matinal de la segona jornada estarà protagonitzada pel **Grand Tour de Catalunya**, rutes turístiques impulsades per l'Agència Catalana de Turisme, que recorren el país, els seus productes i les seves cuines.

I a la tarda de la segona jornada, la protagonista serà la cuina i la gastronomia d'Andorra la Vella, amb professionals com ara **Carles Flinch**, de Can Manel; **Christian i Marc**, del Kanvium; **Pili Borra**, del Laboratori Gastronòmic i **Pere Balsa**, de Ganesaha Temptations.

Aquest any 2022, totes les sessions es podran veure també des de qualsevol lloc del món en directe, via streaming, pel canal de Youtube Gastroevents online. Així mateix, també es podran seguir i interactuar per les xarxes socials.