

Pirineus Digital, 27/04/22

GastroPirineus torna a la presencialitat i reunirà a una vintena de professionals a la Vall de Núria



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, sommeliers, ramaders, gastrònoms i xefs d'arreu dels Pirineus catalans i andorrans.

Des de l'organització han assegurat que s'ha pogut confegir “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. Entre ells, afegixen, hi haurà “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 al producte del territori”.

Els participants 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.

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 Cornulleda 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 Cellar 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. A la tarda de la segona jornada, mentrestant, 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 en línia. Així mateix, també es podran seguir i interactuar per les xarxes socials.

Set anys potenciant la cuina dels Pirineus

GastroPirineus va néixer el 2016 de la mà de GastroEvents, amb l'objectiu de donar a conèixer la cuina i el producte de les zones de muntanya, i per posar amb valor la cuina tradicional i autòctona dels Pirineus, elaborada amb productes de cadascuna de les seves comarques, així com per posar en valor a les cuineres i cuiners que mantenen aquest patrimoni gastronòmic que dona identitat al territori.

Des del seu inici es va plantejar com una trobada professional itinerant, per la qual cosa, any rere any recorre les diverses comarques dels Pirineus apropant-se al públic de cada indret i facilitant així la participació de professionals i de públic aficionat.

La primera edició es va estrenar el 2016 a la Seu d'Urgell. L'any següent es va traslladar a Alp i a Puigcerdà. Berga va ser la seu de la tercera edició i va arribar a la Vall de Núria per celebrar la quarta edició. Els anys 2020 i 2021, tot i celebrar-se sense públic, les jornades es van retransmetre en directe des de Puigcerdà. Durant les sis edicions anteriors, afegeixen des de l'organització, més d'un centenar de cuiners, cuineres, pastissers i sommeliers han desfilat pels fogons de GastroPirineus, “generant un gran cercle de professionals, els

quals continuen donant suport a aquest projecte que va creixent i que es va consolidant edició rere edició”.