

Pirineus Digital, 02/05/22

Els cuiners alturgellencs, cerdans i ribagorçans protagonitzen la primera jornada del GastroPirineus



Aquest dilluns s'ha donat el tret de sortida a GastroPirineus. Un esdeveniment que aplega durant dos dies representants del sector de la gastronomia de tot el Pirineu a l'hotel Vall de Núria. Al llarg de dos dies passaran pel certamen una vintena de professionals dels diferents sectors de l'alimentació. Enguany ha tornat al seu format presencial, després de dos anys sense públic per la pandèmia, però també es pot seguir en format virtual.

Aquest primer dia, el certamen ha comptat amb demostracions de cuina d'avantguarda amb arrels tradicionals, amb el treball amb producte fresc, amb l'aplicació de la ramaderia extensiva i el món vitivinícola. A la tarda s'ha pogut veure diferents cuiners de les comarques de l'Alta Ribagorça, la Cerdanya i l'Alt Urgell elaborant productes estrella de la seva zona. Finalment, ha tancat la jornada una demostració de cuina aranesa innovadora, abans del sopar GastroPirineus, on el Ripollès ha estat protagonista.

Aquest dimarts és el torn de les comarques del Pallars Jussà, el Pallars Sobirà i la Garrotxa entre altres.