

# viure als pirineus

Viure als Pirineus, 03/05/22

## Els cuiners pirinencs presenten els seus millors plats al GastroPirineus de la Vall de Núria

Han cuinat en directe els pirinencs Eli Farrero, del restaurant El Ventador de Barruera (Vall de Boí); Núria Bonet, de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya; I Axier Arbilla i Tota Parejo, del restaurant Arbeletxe de la Seu d'Urgell, entre d'altres.



Eli Farrero, del restaurant El Ventador de Barruera, cuinant al GastroPirineus de la Vall de Núria

La Vall de Núria ha acollit els dies 2 i 3 de maig les **Jornades Professionals de Gastronomia dels Pirineus, GastroPirineus**, que han tornat al seu format presencial després de dues edicions en *streaming*. En la seva setena edició, el certamen de caràcter itinerant s'ha celebrat a l'**Hotel Vall de Núria**, on s'han donat cita cita productors, enòlegs, sumillers, ramaders, gastrònoms i, per descomptat, 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 en un entorn natural que encarna perfectament l'essència de GastroPirineus.

D'aquesta manera, **Ferrocarrils de la Generalitat** revalida el seu compromís amb el territori, la promoció i la divulgació de tots els seus valors i de la seva riquesa, no només del l'entorn del Ripollès sinó de tots els Pirineus,

representats a la mostra. La presidenta de Ferrocarrils de la Generalitat (FGC), **Marta Subirà**, ha presidit el sopar GastroPirineus 2022, elaborat enguany pel **Grup de Cuina de Muntanya del Ripollès** amb la col·laboració de l'**Aula d'Hostaleria del Ripollès**. Al sopar l'han acompanyat diversos alcaldes i presidents de consells comarcals pirinencs, així com altres representants del territori i del món gastronòmic, i el subdirector de l'*Agència Catalana de Turisme*, **Patrick Torrent**.



Axier Arbilla i Tota Parejo, del restaurant Arbeletxe de la Seu d'Urgell, cuinant al GastroPirineus

### **Cartell de luxe**

Organitzades per **GastroEvents**, les jornades han comptat amb la presència - i **showcooking**s- 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 han ofert sessions magistrals al llarg d'aquestes dues jornades, on no hi han faltat tampoc les pinzellades d'enologia i els maridatges.



Eli Farrero, del restaurant El Ventador de Barruera, cuinant al GastroPirineus de la Vall de Núria

Així, han cuinat xefs com la cuinera revelació 2021, **Eli Farrero**, del restaurant El Ventador (Barruera); **Núria Bonet**, de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya; 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.



Núria Bonet, de Ca la Núria de Bellver de Cerdanya, ha cuinat al GastroPirineus de la Vall de Núria /FS

### **Altres cuiners i ingredients**

Un any més, les jornades han comptat amb alguns “ingredients convidats” de fora dels Pirineus. Així, per exemple, la DOP Terra Alta patrocina la sessió de Cuina contemporània amb productes de la terra, que ofereix **Rafel Múria**, del restaurant Quatre Molins de Cornulleda de Montsant; la DO Empordà maridar 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, ha cuinat amb Arròs Bayo.

La matinal de la segona jornada ha estat 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 ha estat 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.



El cuiner andorrà Carles Flinch al GastroPirineus acompanyat del formatger i cuiner Josep Maria Troguet de cal Serni de Calbinyà /

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

### **Set anys mantenint viva 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 dóna 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, més d'un centenar de cuiners, cuineres, pastissers i sumillers han desfilat pels fogons de GastroPirineus, generant un gran cercle de professionals, els quals segueixen donant suport a aquest projecte que va creixent i que es va consolidant edició rere edició.