

Pirineus Digital, 04/05/22

GastroPirineus tanca amb èxit l'edició del retrobament amb el públic



Més de 30 professionals de la gastronomia dels Pirineus -i d'altres punts de Catalunya- s'han donat cita aquest dilluns i dimarts a la setena edició de les Jornades Professionals de Gastronomia dels Pirineus, GastroPirineu, la del retrobament amb el públic. L'Hotel de la Vall de Núria ha estat la seu triada per a acollir aquesta nova trobada de cuiners i cuineres, de productors, de ramaders, de gastrònoms, de sommeliers i enòlegs, amb un tret en comú: l'amor i estima pel producte, per la cuina i pel territori.

Després de dos anys celebrant-se només en format virtual, GastroPirineus ha tornat al seu format presencial i ha demostrat les ganes que té el sector per a recuperar l'activitat. Organitzades per GastroEvents, les jornades, que s'han pogut seguir en directe per Youtube, han comptat amb l'assistència -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. També han participat ramaders, productors de formatges i enòlegs, i altres professionals de la gastronomia.

GastroPirineu ha acollit també la presentació del Grand Tour de Catalunya, rutes per conèixer, descobrir, viure, tastar i gaudir de Catalunya i d'un munt d'experiències enogastronòmiques. Així, per l'escenari de GastroPirineus, i com a representació del Grand Tour de Catalunya, han passat Lluís Boté de l'Hotel Terradets (Cellers) que ha cuinat un braó de xai maridat amb vins del Castell d'Encús (Talarn); i els joves cuiners de l'Escola d'Hostaleria del Pallars, que han preparat plats amb formatges artesans de Tros de Sort.

Des de la Val d'Aran a Perpinyà

GastroPirineus, que neix per donar a conèixer la cuina i el producte de les zones de muntanya i per a posar amb valor la cuina tradicional i autòctona dels Pirineus, ha comptat en aquesta setena edició amb xefs d'estrella Michelin, com ara Joel Castanyé, del restaurant La Boscana (Bellvís), que ha ofert un tastet de la seva cuina d'avantguarda amb arrels tradicionals de la mà de formatges Cadí.

També ha permès veure en directe a xefs "revelació" com ara Eli Farrero, del restaurant El Ventador (Barruera), que ha cuinat dos plats -un fred i un calent- amb llengua de vedella; i Ferran Cerro, de Reus, qui ha cuinat amb Arròs Bayo un arròs amb llet de coco i un arròs de carn amb fesoles del ganxet.



Un moment de GastroPirineus 2022. / GASTROEVENTS

Des de Cerdanya, Núria Bonet, de Ca la Núria de Bellver, ha cuinat amb productes de Girona Excel·lent un arròs cremós amb carpaccio de gambes i un foie micuit amb gelatina de poma gala i cervesa Marina; mentre que el xef del col·lectiu Toques Blanches Roussillon-Occitanie, Alain Delprat, de La Yucca de Perpinyà, ha presentat una supreme de pintada "au citron et à l'ail confit". També han cuinat Joseba Cruz, de Le Clandestine de Navàs; i Axier Arbilla i Tota Parejo, del restaurant Arbeletxe de la Seu d'Urgell, que han preparat una terrina de muntanya i crema de flors del Cadí.

En aquest sentit, el president del Consell Comarcal de l'Alt Urgell, Martí Riera, que ha assistit a l'esdeveniment, ha assegurat que "participacions com la d'Axier Arbilla al GastroPirineus posen de manifest la professionalitat dels cuiners de l'Alt Urgell i la qualitat dels plats que elaboren, amb inventiva i productes del territori". La participació del xef de l'Arbeletxe ha estat coordinada pel Consell Comarcal de l'Alt Urgell i ha comptat amb la col·laboració del Patronat de Turisme de la Diputació de Lleida.

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 ha patrocinat la sessió de Cuina contemporània amb productes de la terra, que ha ofert Rafel Múria, del restaurant Quatre Molins de Cornulleda de Montsant; i la DO Empordà ha maridat 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).

A la tarda de la segona jornada, els protagonistes han 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.

Set anys promocionant la cuina dels Pirineus

GastroPirineus és una iniciativa de Ferrocarrils de la Generalitat i l'Agència Catalana de Turisme, coordinada per Gastroevents i que compta amb el suport de diverses institucions i empreses. Va néixer el 2016 per a 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, més d'un centenar de cuiners, cuineres, pastissers i sommeliers 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.