

Andorra la Vella, cuina i gastronomia d'alçada

- 16:00 MIQUEL CANTURRI.**
Conseller de Cultura i de Promoció Turística del Comú d'Andorra la Vella.
- 16:15 CARLES FLINCH.** Can Manel. *Andorra la Vella*
- 17:00 AITOR ESTELA.** Atelier By Aitor Estela. *Andorra la Vella*
- 17:15 MARCEL BESOLÍ.** Celler d'en Toni. *Andorra la Vella*
SEBASTIEN BESNIER. Plat'In. *Andorra la Vella*
- 18:00 AITOR ESTELA.** Atelier By Aitor Estela. *Andorra la Vella*
- 18:15 ROGER BIOSCA.** Hotel Isard. *Andorra la Vella*
- 19:00 AITOR ESTELA.** Atelier By Aitor Estela. *Andorra la Vella*



GastroPirineus



Generalitat de Catalunya **FGC** Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya **CATALUNYA**

Diputació de Girona **Girona Excel·lent.** **AJUNTAMENT DE PUIGCERDÀ** **Andorra la Vella** **Vilajuïga** L'aigua amb uns punts de gas

ESTRELLA BANK **CADÍ** **IDAPA** Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran Institut entant Desenvolupament e ara Promoció de l'Alt Pirineu e Aran **Uti Terra Alta** **Generalitat de Catalunya** **Unit Europeu**

VAL D'ARAN Era essència des Pirenèus **BAYO** **parlem telecom** **MURIA** **Castey**

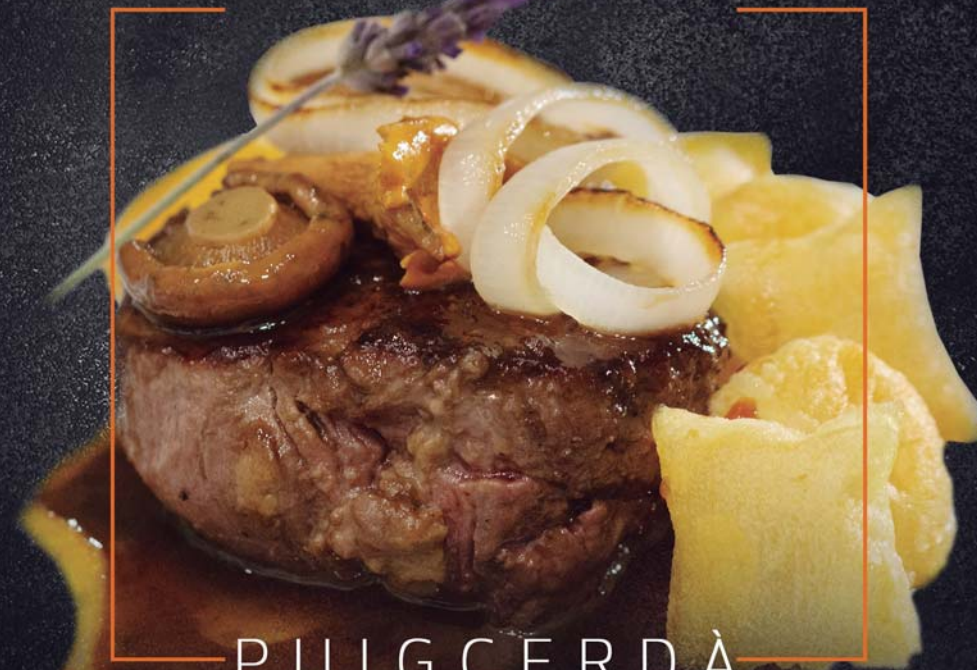
INDEGAMMA **RATIONAL** **Consell Comarcal de l'Alt Urgell** **Consell Comarcal de Berguedà** **Consell Comarcal de la Cerdanya**



PUIGCERDÀ LA CERDANYA



GastroPirineus



PUIGCERDÀ
LA CERDANYA

19/20 • ABRIL • 2021

Jornades Professionals de
Gastronomia de la cuina dels Pirineus

EN DIRECTE PER STREAMING
DES DEL **MUSEU CERDÀ**

@gastroevents

YouTube

GASTROEVENTS ONLINE

Dilluns 19

09:45 **Inauguració GastroPirineus 2021. Puigcerdà**

10:00 **Cuina contemporània i de qualitat, arrelada al territori i amb essència de fonda**

FRANCESC ROVIRA. Fonda Xesc*. *Gombrèn. Sessió patrocinada per Estrella Damm.*

10:45 **La cuina mediterrània i asiàtica amb la matèria prima com a protagonista**

ALBERT RAURICH. Dos Palillos*. *Barcelona. Sessió patrocinada per Aigua Vilajuïga.*

11:30 **Vins singulars maridats amb formatges artesans ceretans**

SERGI FIGUERAS. Winethunder

PERE PUJOL. Molí de Ger. *Ger*

11:45 **Cuina trencadora i de qualitat elaborada amb productes de proximitat**

NANDU JUBANY. Can Jubany*. *Calldetenes. Sessió patrocinada per Cadí.*

12:45 **ARRÒS BAYO.
L'Arròs, el gran producte omnipresent a totes les cuines**

ELI VALIMAÑA I DIANA VALIMANYA. El Bistrot. *Gandesa*

ALBERT MENDIOLA. Marimorena. *Sant Boi de Llobregat*
Sessió patrocinada per Arròs Bayo.

13:45 **El Licor de crema d'arròs "Segadors del Delta"**

SANTOS MARTÍNEZ. *Director Hosteleria Nomen Foods S.L.*

14:00 **"A peu de Fogons" a Ca la Núria de Bellver**

NÚRIA BONET. *Ca la Núria. Bellver de Cerdanya*

14:20 **Vins singulars creats per a gaudir-ne a cada glop**

SERGI FIGUERAS. Winethunder

14:50 **Cuina Aranesa tradicional i moderna**

JOSEP CANUT. *Conseller d'Economia, Torisme e Promocion Economica. Conselh Generau d'Aran*

15:00 **ANDREU VIDAL.** *Casa Irene. Arties*

15:30 **XAVIER PERPINYÀ.** *Director de La Molina.*

15:45 **Vins singulars maridats amb formatges artesans ceretans**

SERGI FIGUERAS. Winethunder

PERE PUJOL. Molí de Ger. *Ger*

16:00 **Sessió dolça i llaunera Pastisseries de Puigcerdà**

DAVID GIL. Pastisseria Gil. *Puigcerdà. FAVA D'OR. Millor Pastisseria dels Pirineus.2021*

SUSANA COSP. Pastisseria Cosp. *Puigcerdà*

JORDI GÓMEZ. Pastisseria Cerdanya. *Puigcerdà*

17:00 **Cuina dels Pirineus Orientals
"Les Toques Blanches Roussillon / Occitanie"**

DENIS VISELLACH. Bellavista. *Prats de Molló*

FRANÇOIS WILL. La Chaumière. *Font-Romeu*

18:00 **L'ALT URGELL.
Els sabors, aromes i colors dels productes de temporada al plat**

JOAN PALLARÈS. Can Boix. *Peramola*

19:00 **EL BERGUEDÀ.
Cuina berguedana arrelada al territori**

MARCEL CARDONA. Cal Fuster. *Viver i Serrateix*

Dimarts 20

10:00 **Disfrutar cuinant per Disfrutar menjant**

EDUARD XATRUCH. Disfrutar**. *Barcelona*

10:50 **RICARD FONT.** *President FGC*

11:00 **La bona cuina d'hotel amb producte i essència ceretana**

PATRICK ORRIOLS. Hotel Puigcerdà Park. *Puigcerdà*

DOMINGO CASTELLS. Hotel del Prado. *Puigcerdà*

11:45 **Cuina amb l'Oli DOP Terra Alta**

PEP NOGUÉ. Culinary Institute of Barcelona. *Sessió patrocinada per DOP Oli Terra Alta*

JOSEP PERE COLAT I CLUA. *President DOP Oli Terra Alta*

12:45 **Cuina empordanesa i de mercat amb productes excel·lents**

ROSETA JORBA I PEP FERRIOL. Pa i Raïm. *Palafrugell*

Sessió patrocinada per Girona Excel·lent

13:30 **El cuiner de la mel: Creativitat i producte de territori**

RAFEL MURIA. Quatre Molins*. *Cornudella de Montsant*

Sessió patrocinada per Mel Muria