



**Puigcerdà – Alp - La Cerdanya**

**27 i 28 de novembre 2017**

# GASTROPIRINEÛS

## PROGRAMA

### DILLUNS 27

9.30 h

Palau de congressos i esports - Alp  
INAUGURACIÓ

9.45 h

CUINA EN DIRECTE - SESSIÓ INAUGURAL  
**La cuina dels Pirineus sense fronteres:  
El projecte CCI PirineusMed**  
Amb la participació de cuiners representants de les Cambres de Comerç de:  
▪ Girona: **Sergi Roca**. Restaurant Equilibri  
▪ Lleida: **Joel Castanyé**. Rest. La Boscana  
▪ Pyrénées Orientales: **Jean Luc Planes**.  
Restaurant Planes.  
▪ Andorra: **Josep M<sup>e</sup> Troquet**.  
Restaurant Borda Raubert

10.45 h FIRA CAFÈ

11.30 h

CUINA EN DIRECTE  
**El conill**

Una cam que, pel seu cost i per les seves característiques nutricionals i culinàries, és ideal per una dieta saludable, i que mereix un bon tractament a les cartes dels restaurants.  
▪ **David Arroyo**. Restaurant La Deu. Olot  
▪ **Montse Sala**. Rest. Casa Turnay. Escunhau

12.30 h

CUINA EN DIRECTE  
**Cuina i esport**

Pautes per elaborar menús i plats que tinguin en compte clients que tenen com a principal motivació la pràctica de l'esport. Amb la intervenció d'**Emma Roca**, esportista d'elit.  
▪ **Sean Fowler**, cuiner.

13.15 h

CUINA EN DIRECTE  
**Girona Excel·lent**

Productes Girona Excel·lent, marca per la creació de valor de diferents productes, i les seves aplicacions gastronòmiques i culinàries, de la mà de **Pep Nogué**.

14 h

ESPAI ÀGORA FIRA  
▪ **EL PA TAULA**. *El Pannier*.  
Amb **Francesc Altarriba**,  
del Taller Gastronòmic del Pa.  
▪ **DINAR**. Elaborat pels restaurants del col·lectiu Cuina Pirinenca de Cerdanya.

15.30 h

CUINA EN DIRECTE  
**Terrines i Tupí**

Una part del nostre patrimoni gastronòmic i del rebost de la cuina de muntanya.  
▪ **Salvador Trabalón**, Restaurant  
Hotel Castell de Ciutat. La Seu d'Urgell  
▪ **Jaume Mora i Ramon Aytès**,  
de l'Associació Gastronòmica La Xicoia  
del Pallars Sobirà

16.30 h

CUINA EN DIRECTE  
**Sabor i color. Plantes i flors a la Cuina**  
Enriquir, potenciar i personalitzar la nostra cuina i els nostres plats, mitjançant la incorporació de les herbes i flors del nostre entorn. Amb la participació del Dr. **Joan Muntaner**, biòleg.  
▪ **Iolanda Bustos**. Restaurant La Calèndula

17.30 h

CUINA EN DIRECTE  
**Formatge i mantega CADÍ**  
Elaboracions amb els productes amb DOP de l'Alt Urgell i La Cerdanya: Formatge i mantega.  
▪ **Núria Bonet**, Restaurant Ca la Núria.  
Bellver de Cerdanya  
▪ **Josep Ma. Troquet**, Restaurant Cal Serni.  
Calbinyà

20.30 h

A l'*Hotel del Prado - Puigcerdà*  
**SOPAR AMB ESTRELLES**

Elaborat per:  
▪ Restaurant Les Cols. Olot \*\*  
▪ Restaurant La Boscana. Bellvis \*  
▪ Restaurant Manel i Restaurant Minim's.  
Andorra la Vella  
▪ Restaurant La Chaumière. Font-Romeu  
▪ Col·lectiu Cuina Pirinenca de Cerdanya  
▪ Pastisseria Cerdany. Puigcerdà

### DIMARTS 28

8.30 h

Palau de congressos i esports - Alp  
**ESMORZAR DE MUNTANYA**  
La recuperació d'un dels principals àpats de la gent de muntanya, a l'espai àgora Fira.  
▪ Presentat per **Jaume Fàbrega**  
▪ Elaborat pel Restaurant Ca l'Eudald,  
d'Alp i restauradors del col·lectiu Cuina  
Pirinenca de Cerdanya  
*Places limitades. Amb reserva prèvia  
a [www.gastropirineus.com](http://www.gastropirineus.com)*

9.30 h

CUINA EN DIRECTE  
**La tradició posada al dia**  
Sessió magistral a càrrec de **Nandu Jubany**.

11 h

CUINA EN DIRECTE  
**Els bolets**  
Conèixer la gran varietat de bolets que es poden trobar als Pirineus, les seves propietats i les diferents formes de preparació i de mandatge. Amb la participació del micòleg **Enric Gràcia**  
▪ **Xevi Poll**. Restaurant La Destileria. Gironella  
▪ **Sergi Fernández**. Pastisseria Sherbet  
i Restaurant Estany Clar. Berga

12 h

CUINA EN DIRECTE  
**La cuina de l'aprofitament:  
sostenibilitat i rendibilitat**  
Com treure partit del que tenim, aprofitar els aliments per cuinar plats exquisits, evitar el malbaratament i contribuir a la sostenibilitat.  
▪ Cuineres de Sils

13 h

CUINA EN DIRECTE  
**La carn de Poltre**  
L'aprofitament de totes les parts de la carn i les diferents formes de cuinar-la. Amb la intervenció d'un productor de Cavall Pirinenc Català.  
▪ **Montse Coll**. Restaurant La Tavemeta. Ripoll  
▪ **Jordi Soler**. Hotel Calitxó. Molló  
▪ **Eva Martínez**. Rest. Can Jordi. Espinavell  
▪ **Francina Rigat**. El Pont 9. Camprodon  
▪ **Jordi Vila**. Can Jepet. Setcases

14 h

ESPAI ÀGORA FIRA  
▪ **CATADE VI** de Cellers del Pallars  
▪ **DINAR**. Restaurants del col·lectiu  
Cuina Pirinenca de Cerdanya

15.30 h

CUINA EN DIRECTE  
**El corder**  
Aprofundir sobre l'aprofitament de totes les parts del xai, i les diferents formes de cuinar-lo. Amb la participació, també, d'un criador de la raça Xisqueta i un despecegador.  
▪ **Josep Palau i Oriol Pallarès** (APAT Pallars)

16.15 h

**PRODUCTES ALIMENTARIS: proximitat i qualitat. Pirineus i gastronomia**  
▪ **Carmel Mòdol**, Director General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries  
▪ **Jordi Secall**, Director de Màrqueting de l'Agència Catalana de Turisme.

17 h

CUINA EN DIRECTE  
**La cuina del Pirineu:  
de la Fonda a l'excel·lència**  
La creativitat posada al servei de la cuina del territori, amb en **Xesc Rovira**, cuiner amb estrelles Michelin.

19.30 h

A l'*Antic convent de Sant Domènec de Puigcerdà*  
**SESSIÓ MAGISTRAL DE CUINA**  
De la tradició a la modernitat, sense perdre identitat. A càrrec d'en **Xesc Rovira**, de la Fonda Xesc de Gornbrèn, restaurant amb una estrella Michelin.  
Sessió oberta al públic en general

20.30 h

**APERITIU - DEGUSTACIÓ**  
Ofert per l'Ajuntament de Puigcerdà.



**GASTRO  
PIRINEUS** Novembre 2017