



Berga Park Hotel
 Carretera de Solsona, 1,
 08600 Berga, Barcelona
 Te.: 938 21 66 66

@GastroPirineus
 @gastropirineus
 /GastroPirineus



PATROCINADORS OFICIALS



Pirineu de Girona



Diputació de Girona



Girona Excel·lent
 Regid de qualitat gastronòmica



COL-LABORADORS



AMB EL SUPORT DE



ORGANITZA




GASTROPIRINEUS

Jornades professionals de gastronomia
 i de la cuina dels Pirineus

3a. edició

25/26/JUNY

BERGA

2018

PROGRAMA

www.gastropirineus.com

9,45 h

SESSIÓ INAUGURAL

CUINA EN DIRECTE

La cuina del Berguedà

Descobrim les característiques d'una cuina arrelada al territori, i basada en productes del territori. Amb la participació de:

Anna Lombardero i Remei Escolies. *Els Roures (Castellar del Riu)*

Jordi i Josep Badia. *La Cabana (Berga)*

10,45 h

Presentació del III Congrés Català de Cuina a càrrec del **Dr. Màrius Rubiralta**, Director del Congrés. **Inauguració oficial de Gastropirineus Berguedà.**

11,00 h

PAUSA CAFÈ. Degustació de productes del Clúster de Productes Típics de Muntanya.

11,30 h

CUINA EN DIRECTE

Cuina amb cervesa artesana

La producció de cervesa artesana fa que aquesta arribi, també, com a condiment a la cuina. Sessió de cuina amb cervesa artesana, comentada per l'experta **Sílvia Culell**, i la cuina del restaurant amb estrella Michelin de:

Sergi Fernández i Jaume Sebastian. *Estany Clar (Cercs-Berga)*

12,15 h

CUINA EN DIRECTE

CADÍ

Plats elaborats amb productes de la DOP Mantega i Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya

Diego Alias. *Ca l'Amador (Josa del Cadí)*
Quim Romeu. *Neules Artesanes Sant Tirs (Puig-Reig)*

13,00 h

CUINA EN DIRECTE

Girona Excel·lent

Cuina amb productes "Girona Excel·lent", marca per la creació de valor, de la mà experta del cuiner amb estrella Michelin

Pere Arpa. *Ca l'Arpa* (Banyoles)*

14,00 h

DINAR.

Menú Gastropirineus als restaurants de Berga

16,00 h

CUINA EN DIRECTE

Cuina amb bolets

Els bolets i la seva aplicació a la cuina. Amb la participació del micòleg **Enric Gràcia**, i la cuina de:

Núria Bonet. *Ca la Núria (Bellver/Puigcerdà)*
Marc Nus. *Era Coquèla (Val d'Aran)*

17,00 h

CUINA EN DIRECTE

La cuina del rebost del Pirineu de Lleida

Les possibilitats de la cuina elaborada amb els productes que ofereix un territori amb un rebost variat i de qualitat.

Amb la intervenció de **Joan Buchaca**, director del Patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida.

Roger de la Torre. *Can Boix (Peramola)*
Salvador Trabalón i Raül Terrado. *Castell de Ciutat (Seu d'Urgell)*

17,45 h

CUINA EN DIRECTE

Gastronomia i cultura: El camí dels Bons Homes

En l'any del Turisme Cultural, proposem una mostra de la simbiosi indissociable de la cultura i la gastronomia. Sessió dirigida per **Borja Segura**, coordinador del projecte del Camí dels Bons homes. Amb la participació de:

Carme Clotet. *Niu Nou (Bagà)*
Jordi Tomàs. *Cerdanya Ecoresort (Prullans)*

18,30 h

ELS VINS D'ALÇADA - DO Costers del Segre (Terroir Pallars). Tast de vins de muntanya guiat per:

Pilar Salillas (*sommelier i enòloga de la DO Costers del Segre*)

Per aquesta sessió cal inscripció prèvia. Places limitades.

21,00 h

SOPAR AMB ESTRELLES**Al Restaurant Estany Clar, de Cercs**

Elaborat pels xefs dels restaurants de renom i vinculats al territori:

Joel Castanyè. *La Boscana* (Bellvís)*
Sergi Fernández i Jaume Sebastian. *Estany Clar* (Cercs - Berga)*
Jordi Juncà. *Ca l'Enric* (Vall de Bianya)*
Francesc Rovira. *Fonda Xesc* (Gombrèn)*
Carles Flinch. *Can Manel (Andorra)*
Sergi Vallès. *Hotansa (Andorra)*
Roger Biosca. *Hotel Isard (Andorra)*

10,00 h

CUINA EN DIRECTE

De la fonda tradicional al restaurant amb Estrella

La evolució de la cuina tradicional a càrrec del cuiner amb estrella Michelin

Carles Gaig. *Gaig (Barcelona)*

11,00 h

LA TAULA DE FORMATGES

Descobrir la varietat i qualitat dels formatges artesanals que s'elaboren al Pirineu, de la mà experta de **Laia Pont i Natàlia Nicolau**, autores del llibre **Formatges dels Pirineus**

11,30 h

PAUSA CAFÈ. Degustació de formatges artesanals dels Pirineus

12,00 h

CUINA EN DIRECTE

Cuina de cassola: tradició i modernitat

La cuina de cassola, element fonamental del patrimoni de la nostra gastronomia. Sessió a càrrec del cuiner amb estrella Michelin:

Oriol Rovira. *Els Casals (Sagàs)*

13,00 h

CUINA EN DIRECTE

Productes autòctons i recuperats del receptari tradicional del Berguedà

La recuperació de productes autòctons que varen formar part de la cuina tradicional i la seva aplicació a la cuina actual. Sessió amb la participació d'**Ana Lobato**, gastrònoma i investigadora de la Fundació Alicia, i la cuina de:

Marcel Cardona. *Cal Fuster (Viver i Serrateix)*

14,00 h

DINAR.

Menú Gastropirineus als restaurants de Berga

16,00 h

Agricultura i turisme: Complement o elements indissociables?

Analitzem com d'important és el lligam entre l'agricultura, part fonamental de la nostra gastronomia, i el turisme: Des de **Benvinguts a Pagès** a les rutes enogastronòmiques

16,30 h

CUINA EN DIRECTE

La Enogastronomia a FGC**La cuina del Bages**

Presentació de les iniciatives relacionades amb l'Enogastronomia de FGC: Tren Gastronòmic "Montserrat Clàssic Express" i de l'**Enotren**, a càrrec d'**Enric Tico** president de FGC, i sessió magistral de cuina per:

Benvingut Aligué. *Ca l'Aligué (Manresa)*

17,30 h

CUINA EN DIRECTE

La cuina dels joves cuiners del Berguedà

Conèixer i posar en valor la cuina que elaboren els joves cuiners del Berguedà i la seva evolució. Amb la participació de:

Xavier Ribolleda. *Cal Majoral (L'Espunyola)*
Pere Venturós. *Terra (Berga)*
Xevi Poll. *La Destil·leria (Gironella)*

19,00 h

Carpa del Passeig de la Indústria - Berga

Sessió magistral de cuina, amb tast pels assistents, a càrrec del cuiner amb estrella Michelin, **Francesc Rovira**, de la Fonda Xesc de Gombrèn.

Sessió oberta al públic.**Cal inscripció prèvia a:**

Oficina de Turisme del Berguedà: 93 822 15 00

Mail: turisme@elbergueda.cat

o bé **Central de Reserves:**

www.berguedareserves.cat

