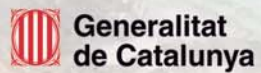


JORNADES PROFESSIONALS
DE GASTRONOMIA DE LA
CUINA DELS PIRINEUS

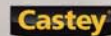
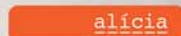
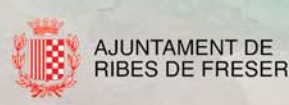
2/3 MAIG
VALL DE NÚRIA
2022



GASTRO PIRINEUS



CERDANYA BERGUEDÀ RIPOLLÉS PALLARS ALTA RIBAGORÇA



EN DIRECTE I PER STREAMING
DES DE L'HOTEL VALL DE NÚRIA

@gastroevents

YouTube

GASTROEVENTS ONLINE

Dilluns 2

- 09:00 **Trobada a Ribes de Freser.**
Estació del tren Cremallera de Núria "Ribes - Vila"
- 09:30 **Mirador de Fontalba.**
Aturada en el viatge amb tren Cremallera de Núria.
Petit esmorzar. *Ofert per L'Ajuntament de Queralbs*
- 10:30 **Cuina d'avantguarda amb arrels tradicionals.**
Sessió patrocinada per Cadí
Joel Castanyé. Rest. La Boscana*. *Bellvís*
- 11:15 **El producte fresc i de mercat fet al moment.**
Sessió patrocinada per Arròs Bayo
Ferran Cerro. Rest. Ferran Cerro. *Reus*
Restaurant Revelació 2021 Guia Gourmand
- 12:00 **Ramaderia extensiva, cuina arrelada al territori i vins excepcionals DO Empordà de les vinyes de Colera.**
Ramats de foc: Ramaderia, vins i cuina:
Ramader: **David Coll**
Viticultor: **Eduard Hugas.** Celler Hugas de Batlle. *Colera*
Xef: **Pere Malagelada.** Rest. El Càntir. *Calella de Palafrugell*
- 12:45 **Cuina d'autor amb essència del Rosselló.**
Alain Delprat. Rest. Le Yucca. *Perpinyà (Les Toques Blanches)*
- 16:00 **Cuina contemporània amb productes de la terra.**
Sessió patrocinada per DOP Oli Terra Alta
Rafel Múria. Rest. Quatre Molins*. *Cornudella de Montsant*
Cande Andreu. Secretària Consell Regulador DOP Oli Terra
- 16:45 **Pirineus de Girona.**
Sessió patrocinada per Girona Excel.lent
Núria Bonet Rest. Ca la Núria. *Bellver de Cerdanya*
- 17:30 **Cuina creativa de muntanya: el paisatge i el producte al plat.**
Eli Farrero. Rest. El Ventador. *Barruera.* Cuinera revelació 2021
- 18:15 **Cuina de l'Alt Urgell amb personalitat i productes del territori**
Sessió patrocinada per Consell Comarcal de l'Alt Urgell
Axier Arbilla i Tota Parejo. Rest. Arbeletxe. *La Seu d'Urgell*
- Cuina Val d'Aran**
Sessió patrocinada per Torisme Val d'Aran
- 20:30 **Sopar GastroPirineus 2022.**
Elaborat per: **Grup de Cuina de Muntanya del Ripollès amb col·laboració de l'Aula Hostaleria del Ripollès.**

Dimarts 3

- 09:30 **Presentació Grand Tour de Catalunya.**
Patrick Torrent. Director Executiu Agència Catalana de Turisme
- 10:00 **Grand Tour de Catalunya.** *Sessió patrocinada per ACT*
Lluís Boté. Hotel Terradets. *Cellers*
Castell d'Encus, a les roques en fan vi.
Elga Schreiber. Castell d'Encus. *Talarn*
- 10:45 **Grand Tour de Catalunya.** *Sessió patrocinada per ACT*
Escola d'Hoteleria del Pallars. *Sort*
Àlex Catalan, Bodhi Van Oost, André Fernandes. Nil Albert
Formatgeria artesana
Josep Font. Tros de Sort. *Sort*
- 11:30 **Periple enològic pels vins d'alçada dels Pirineus.**
Sergi Figueras. Sumiller i creador de vins
Thunder Wine Makers
- 12:00 **Grand Tour de Catalunya.** *Sessió patrocinada per ACT*
Gerard Xifra Olivé. La Quinta Justa. *Olot*
Granja ecològica.
Isabel Castanyer. Mas La Coromina. *Vall d'en Bas*
- 12:30 **Cuina nòmada i clandestina: una experiència inèdita.**
Sessió patrocinada pel Consell Comarcal Berguedà
Joseba Cruz. Le Clandestine. *Navàs*
Cuiner Gastronomic Fòrum Barcelona 2021. Premi al Cuiner Sostenible 2021
- 13:30 **Cuina de mar a l'alta muntanya.**
Dinar GastroEvents
Suquet de pescadors. **Quim Casellas.** Casamar. *Llafranc*
- 16:15 **Gastronomia d'alçada als Pirineus.**
Sessions patrocinades pel Comú d'Andorra la Vella
Carles Flinch. Rest. Can Manel.
- 17:00 **Christian Sansa i Marcos Montagut.** Rest. Kanvium.
- 17:45 **Pili Borra i Victor Barragan.** Laboratori Gastronòmic.
- 18:15 **Pere Balsa Isern.** Ganesha Temptacions.
- 19:00 **Cloenda GastroPirineus 2022.**