

NOTA DE PREMSA

GastroPirineus torna aquest abril per a reivindicar la gastronomia del territori

Més d'una vintena de professionals de la cuina passaran per aquesta edició, entre ells els xefs Oriol Rovira, Sergi de Meià, Ada Parellada, Martin Comamala o Jean Louis Neichel

La 8a edició de les jornades de gastronomia i cuina dels Pirineus se celebrarà els dies 11 i 12 d'abril a l'Hotel Port Ainé 2000 (Pallars)



Port Ainé, 28 de març del 2023.- Aquest mes d'abril torna **GastroPirineus**, les **Jornades Professionals de Gastronomia i de la Cuina dels Pirineus**. En la seva 8a edició, que se celebrarà a l'hotel Port Ainé 2000 (Pallars) els dies 11 i 12 d'abril, més d'una vintena de professionals reivindicaran la cuina i la gastronomia del territori. I ho faran, com ja és habitual, amb sessions de cuina en directe i maridatges de vins i de productes del Pirineu i d'altres indrets de la geografia catalana. I és què, aquest esdeveniment, de caràcter anual i itinerant, té com a principal objectiu reunir a productors, enòlegs, sommeliers, ramaders, gastrònoms i, per descomptat, xefs d'arreu dels Pirineus catalans i andorrans, i de la resta de Catalunya, que representen l'amor i estima pel producte, la cuina i el territori.

Més informació, fotografies, entrevistes o acreditacions

Isabel Acevedo | 649491989 | comunicacion@isacevedo.com

Oriol Rovira, Sergi de Meià, Ada Parellada i molts més

Enguany pujaran a l'escenari del **GastroPirineus**, entre d'altres, xefs de la talla d'**Oriol Rovira (Els Casals*, Sagàs)**, que oferirà una sessió sobre la "Cuina del terror amb producte propi i de temporada"; **Sergi de Meià**, que cuinarà amb producte ecològic i de Km0; **Ada Parellada (Semproniana, Barcelona)**, que presentarà "La cuina de Les Sopes i del Semproniana"; o **Martín Comamala (539 Plats Forts, Puigcerdà)**, amb la sessió titulada "Cuina propera, salvatge i simple".

Organitzades per **GastroEvents**, les jornades comptaran també amb altres figures destacades del panorama gastronòmic i culinari del país, com ara **Jean Louis Neichel**, que presentarà una sessió sobre cuina alsaciana centrada en el seu mític plat: la xucrut.

I, com no podia ser menys, els cuiners del Pallars seran grans protagonistes de **GastroPirineus 2023**. Així, es podrà veure un *showcooking* de producte de proximitat, patrocinat pel col·lectiu **ÀPAT-Pallars Jussà**, i protagonitzat per **Josep Palau (Casa Masover, Buirà)** i **Llorenç Aguilar (Cafè d'Espanya, Tremp)**, maridat amb vins de la zona; o una sessió de Tapes amb filosofia Slow Food, patrocinada pel **Col·lectiu Xicoia** del Pallars Sobirà, amb **Aleix Aytés** i **Marta Casals** del **Cafè Pessets** (Sort).

Altres cuiners i ingredients

També es podrà gaudir de la cuina en directe d'altres professionals del territori, 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, i d'altres cuiners i cuineres d'arreu de Catalunya. Així, també cuinaran **Mariano Golzalvo** del restaurant **Lo Paller del Coc (Surp)**; **Clàudia Gozzi d'El Raier** (La Poble de Segur); **Josep Margalef del Molí dels avis** (L'Ametlla de Mar); **Marcos Pedarròs i Nuria García d'Er Occitan** (Bossòst); **Christian Sansa i Marcos Montagut** del restaurant **Kanvium** (Andorra la Vella); **Carles Flinch**, de Can Manel (Andorra la Vella); **Sergi Vallès**, xef corporatiu d'Hotansa (Andorra la Vella); i el pastisser **José Manuel da Silva**, de la pastisseria **El Tortell** (Andorra la Vella).

Enguany, a més, **GastroPirineus** acollirà la presentació de la campanya **Turisme Regeneratiu i Enoturisme**, impulsada per l'Agència Catalana de Turisme de la Generalitat de Catalunya. Una sessió presentada per Damià Serrano, director de Marketing d'Experiències i Recerca de l'ACT, que precedirà la sessió de la xef **Mireia Font (Casa Leonardo)**, i la sommelier **Núria Bigorra (Celler Terror del Pallars)**.

Un any més, les jornades comptaran amb "ingredients convidats", que fan possible les sessions de cuina, en forma de patrocini i d'espònsors. Així, per exemple, els xefs podran cuinar amb l'oli de la **DOP Terra Alta**, l'**Arròs Bayo**, la mantega i els formatges **Cadí**, i els productes de **Girona Excel·lent**. Per la seva part, els xefs d'Andorra la Vella vindran de la mà de **Comú d'Andorra la Vella**.

Novament, **Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya (FGC)**, principal patrocinador de **GastroPirineus**, farà possible que l'esdeveniment se celebri en un dels indrets més macos del Pirineu, com és l'estació d'esquí de Port Ainé. Un certamen que se celebra amb la col·laboració del **Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural**.

Vuit anys mantenint viva la cuina dels Pirineus

GastroPirineus va néixer el 2016 de la mà de GastroEvents, amb l'objectiu de 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 a posar en valor a les cuineres i cuiners que mantenen aquest patrimoni gastronòmic que aporta 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. El passat 2022 es va tornar a la presencialitat a la Vall de Núria.

Totes les sessions, un any més, es podran veure també des de qualsevol lloc del món en directe, via *streaming*, pel **canal de Youtube Gastroevents**. Així mateix, també es podran seguir i interactuar per les xarxes socials (@gastroevents, #gastropirineus).

[Programa de les Jornades GastroPirineus 2023 en aquest link](#)



Més informació, fotografies, entrevistes o acreditacions

Isabel Acevedo | 649491989 | comunicacion@isacevedo.com