



# GASTRO PIRINEUS

BIBLIOTECA GASTRO



11/12 ABRIL 2023  
PORT AINÉ. PALLARS

JORNADES PROFESSIONALS DE GASTRONOMIA I DE LA CUINA DELS PIRINEUS

Generalitat de Catalunya  
Departament d'Acció Climàtica,  
Alimentació i Agenda Rural

FGC TURISME

CATALUNYA

Pirineus CATALUNYA

Diputació de Girona

Girona Excel·lent

Andorra la Vella

ESTRELLA DAMM

CADÍ

ara lleida

Diputació de Lleida Patronat de Turisme

Oli Terra Alta Denominació d'Origen Protegida

Generalitat de Catalunya Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Unió Europea

BAYO

VAL D'ARAN Era essència des Pireneus

AJUNTAMENT DE RIALP

La Molina

VALL DE NÚRIA

VallTer

espot

port ainé

BOÍ TAÜLL

Consell Comarcal de l'Alt Urgell

Consell Comarcal Berguedà

GRUPO RULL

Castey

Ajuntament de Tremp

Ajuntament de Sort

al teu gust

LA XICOXA

Escola d'Hoteleria DEL PALLARS

HOTEL PORT-AINÉ 2000 \*\*\*



EN DIRECTE I PER STREAMING  
DES DE PORT AINÉ  
@gastroevents

YouTube  
GASTROEVENTS ONLINE

## DIMARTS 11

- 10:00 INAUGURACIÓ GASTROPIRINEUS 2023**
- 10:30 Cuina de bosc i sinèrgies entre companys**  
**Mariano Gonzalvo.** Rest. Lo Paller del Coc. *Surp*  
**Clàudia Gozzi.** Rest. El Raier. *La Pobla de Segur*
- 11:15 L'arròs i la tonyina, productes de territori**  
*Sessió patrocinada per Arròs Bayo*  
**Josep Margalef.** Rest. Molí dels Avis. *L'Ametlla de Mar*
- 12:00 La cuina del producte, una oda als petits productors i al territori**  
*Sessió patrocinada per DOP Oli Terra Alta*  
**Sergi de Meià.**
- 12:45 La cuina de Les Sopes i del Semproniana.** Tast de sopa.  
*Sessió patrocinada per CADÍ*  
**Ada Parellada.** Rest. Semproniana. *Barcelona*
- 13:30 Dinar de treball. Restaurant de l'hotel de Port Ainé**  
*Amb la participació de Josep Margalef. Arròs Bayo amb tonyina Balfegó.*
- 16:00 La cuina de la Val d'Aran**  
*Turisme Val d'Aran*  
**Marcos Pedarròs.** Rest. Er Occitan. *Bossòst*
- 16:45 La versió de la nostra cuina: territori i proximitat**  
**Christian Sansa i Marcos Montagut.** Rest. Kanvium. *Andorra la Vella*
- 17:30 Cuina alsaciana: el xucrut**  
**Jean Louis Neichel.** Cuiner amb molta història.  
**Jordi Morillo.** Cuiner de solucions.
- 18:15 Petits productors de producte excel·lent**  
*Girona Excel·lent*  
**Jordi Àvila.** Activista i assessor gastronòmic
- 19:00 Cuina dels Pallars. Producte de proximitat a 4 mans**  
*Col·lectiu APAT- Pallars Jussà*  
**Josep Palau.** Casa Masover. *Buira*  
**Llorenç Aguilar.** Cafè d'Espanya. *Tremp*
- 21:00 Sopar GastroPirineus 2023.** Restaurant de l'hotel de Port Ainé  
Elaborat per: **La Xicoia. Pallars Sobirà** i **APAT. Pallars Jussà**  
amb la col·laboració de l'Escola d'Hoteleria del Pallars. *Sort*

## DIMECRES 12

- 09:30 Presentació ACT. Turisme regeneratiu i Enoturisme**  
**Damià Serrano.** Director de Màrqueting d'Experiències i Recerca de l'ACT
- 10:00 Turisme regeneratiu i Enoturisme**  
**Mireia Font.** Casa Leonardo. *Senterada*  
**Núria Bigorra.** Celler Terrer del Pallars
- 10:45 Alta gastronomia als restaurants i hotels d'Andorra la Vella**  
**Carles Flinch.** Rest. Can Manel. *Andorra la Vella*  
**Sergi Vallès.** Hotansa. *Andorra la Vella*
- 11:30 Cuina pròpia, propera i salvatge**  
**Martin Comamala.** Rest. 539, plats forts. *Puigcerdà*
- 12:15 Cuina de terror amb producte propi i de temporada**  
**Oriol Rovira** ☼☼ Els Casals. *Sagàs*
- 13:00 Dinar de treball. Restaurant de l'hotel de Port Ainé**  
Degustació de Xucrut de **Jean Louis Neichel.**
- 16:15 Gastronomia d'alçada als Pirineus.**  
**Miquel Canturri.** Cònsol Menor
- 16:30 Patisserie d'alta muntanya**  
**José Manuel da Silva.** Patisserie El Tortell. *Andorra la Vella*  
**Cocteleria d'autor**  
**Atelier by Aitor Estela.** *Andorra la Vella*
- 17:30 Cuina dels Pallars . Tapes amb filosofia Slow Food, la importància del productor local**  
*Col·lectiu La Xicoia. Pallars Sobirà*  
**Aleix Aytés i Marta Casals.** Cafè Pessets. *Sort*
- 18:30 Cloenda GastroPirineus 2023.**