

# GastroPirineus torna aquest 19 i 20 d'abril en format online per a l'edició 2021

*Una vintena de reconeguts xefs i ponents donaran vida a les Jornades Professionals de Gastronomia de la cuina dels Pirineus.*



Un any més, **GastroEvents** organitza el **GastroPirineus**, malgrat que encara són moments difícils i crítics pel sector, no volen deixar de donar visibilitat a les cuineres, cuiners i professionals del sector. Per això, i gràcies als xefs i ponents que de nou s'han implicat en aquest esdeveniment, i després de mesos de treball, GastroEvents oferirà una edició espectacular amb grans figures de primera línia.

Donat que l'experiència de la darrera edició des de **Puigcerdà**, amb sessions en directe i tots els protagonistes cuinant i actuant des del **Museu Cerdà**, i retransmesa en streaming pel canal de Youtube GastroEvents Online, va ser molt positiva, de molt nivell, i va registrar unes xifres de seguiment des de les xarxes socials espectaculars, enguany repeteixen el format.

Els propers dies **19 i 20 d'abril**, en directe i des del mateix espai, una vintena de nous protagonistes d'arreu de Catalunya i -evidentment- de diferents punts del Pirineu, andorrans i francesos, grans xefs i ponents de diferents perfils, oferiran sessions magistrals de cuina



tradicional, moderna, conceptual i d'autor, també de pastisseria i no hi faltaran l'enologia i els maridatges.

L'event es podrà seguir al canal de YouTube GastroEvents Online

El programa és el següent:

<b>Dilluns 19</b>	
09:45	<b>Inauguració GastroPirineus 2021. Puigcerdà</b>
10:00	<b>Cuina contemporània i de qualitat, arrelada al territori i amb essència de fonda</b> FRANCESC ROVIRA. Fonda Xesc*. Gornbrèn. Sessió patrocinada per Estrella Damm.
10:45	<b>La cuina mediterrània i asiàtica amb la matèria prima com a protagonista</b> ALBERT RAURICH. Dos Palillos*. Barcelona. Sessió patrocinada per Aigua Vilajuïga.
11:30	<b>Vins singulars maridats amb formatges artesans ceretans</b> SERGI FIGUERAS. Winethunder PERE PUJOL. Molí de Ger. Ger
11:45	<b>Cuina trencadora i de qualitat elaborada amb productes de proximitat</b> NANDU JUBANY. Can Jubany*. Calldetenes. Sessió patrocinada per Codi.
12:45	<b>ARRÒS BAYO.</b> L'Arròs, el gran producte omnipresent a totes les cuines ELI VALIMAÑA I DIANA VALIMANYA. El Bistrot. Gandesa ALBERT MENDIOLA. Marimorena. Sant Boi de Llobregat Sessió patrocinada per Arròs Bayo.
13:45	<b>El Licor de crema d'arròs "Segadors del Delta"</b> SANTOS MARTÍNEZ. Director Hosteleria Nomen Foods S.L.
14:00	<b>"A peu de Fogons" a Ca la Núria de Bellver</b> NÚRIA BONET. Ca la Núria. Bellver de Cerdanya
14:20	<b>Vins singulars creats per a gaudir-ne a cada glop</b> SERGI FIGUERAS. Winethunder
14:50	<b>Cuina Aranesa tradicional i moderna</b> JOSEP CANUT. Conseller d'Economia, Turisme e Promoció Econòmica. Consell General d'Aran
15:00	ANDREU VIDAL. Casa Irene. Arties
15:30	TONI SANMARTÍ. Director de Turisme i Muntanya de FGC
15:45	<b>Vins singulars maridats amb formatges artesans ceretans</b> SERGI FIGUERAS. Winethunder PERE PUJOL. Molí de Ger. Ger
16:00	<b>Sessió dolça i llaminera Pastisseries de Puigcerdà</b> DAVID GIL. Pastisseria Gil. Puigcerdà. FAVA D'OR. Millor Pastisseria dels Pirineus.2021 SUSANA COSP. Pastisseria Cosp. Puigcerdà JORDI GÓMEZ. Pastisseria Cerdanya. Puigcerdà
17:00	<b>Cuina dels Pirineus Orientals</b> "Les Toques Blanches Roussillon / Occitanie" DENIS VISELLACH. Bellavista. Prats de Molló FRANÇOIS WILL. La Chaumière. Font-Romeu
18:00	<b>L'ALT URGELL.</b> Els sabors, aromes i colors dels productes de temporada al plat JOAN PALLARÈS. Can Boix. Peramola
19:00	<b>EL BERGUEDÀ.</b> Cuina berguedana arrelada al territori
<b>Dimarts 20</b>	
10:00	<b>Disfrutar cuinant per Disfrutar menjant</b> EDUARD XATRUCH. Disfrutar**. Barcelona
11:00	<b>La bona cuina d'hotel amb producte i essència ceretana</b> PATRICK ORRIOLS. Hotel Puigcerdà Park. Puigcerdà DOMINGO CASTELLS. Hotel del Prado. Puigcerdà
11:45	<b>Cuina amb l'Oli DOP Terra Alta</b> PEP NOGUÉ. Culinary Institute of Barcelona. Sessió patrocinada per DOP Oli Terra Alta JOAN PERE COLAT. President DOP Oli Terra Alta
12:45	<b>Cuina empordanesa i de mercat amb productes excel·lents</b> ROSETA JORBA I PEP FERRIOL. Pa i Raim. Palafrugell Sessió patrocinada per Girona Excel·lent
13:30	<b>El cuiner de la mel: Creativitat i producte de territori</b> RAFAEL MURIA. Quatre Molins*. Cornudella de Montsant