



Magazine | Redacció | Actualitzat el 25/04/2022 a les 13:30

GastroPirineus se celebrarà els dies 2 i 3 de maig a l'Hotel Vall de Núria

La 7 edició de les Jornades Professionals Enogastronòmiques i de la Cuina dels Pirineus torna a la presencialitat amb un cartell de luxe

La Vall de Núria, 25 d'abril del 2022.- Després de dos anys sense espectadors i celebrant-se només en format virtual, les **Jornades Professionals de Gastronomia dels Pirineus, GastroPirineus**, tornen al seu format presencial els pròxims 2 i 3 de maig. En la seva setena edició, el certamen, de caràcter itinerant, se celebrarà a l'Hotel Vall de Núria on es donaran cita productors, enòlegs, sumillers, ramaders, gastrònoms i, per suposat, xefs d'arreu dels Pirineus catalans i andorrans. Un cartell de luxe amb més d'una vintena de professionals que representen l'amor i estima pel producte, la cuina i el territori.

Organitzades per **GastroEvents**, les jornades comptaran amb la presència -i showcookings- de 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. Professionals de cuina d'avantguarda i tradicional, de cuina de muntanya clàssica i creativa, però tots ells amb un gran denominador en comú: l'estima cap el producte del territori. Tots ells i elles oferiran sessions magistrals al llarg d'aquestes dues jornades, on no hi faltaran tampoc les pinzellades d'enologia i els maridatges.

Així, cuinaran en directe xefs com ara **Joel Castanyé**, del restaurant La Boscana (Bellvís), que presentarà la seva cuina d'avantguarda amb arrels tradicionals de la mà de formatges Cadí; la cuinera revelació 2021, **Eli Farrero**, del restaurant El Ventador (Barruera); **Núria Bonet**, de Ca la Núria de Bellver de la Cerdanya, que cuinarà amb productes de Girona Excel·lent; el xef del col·lectiu Toques Blanches Roussillon-Occitanie, **Alain Delprat**, de La Yucca de Perpinyà; **Joseba Cruz**, de Le Clandestine de Navàs; i **Axier Arbilla i Tota Parejo**, del restaurant Arbeletxe de La Seu d'Urgell, entre d'altres.

Programa GastroPirineus 2022. Foto: GastroEvents.

Altres cuiners i ingredients

Un any més, les jornades comptaran amb alguns "ingredients convidats" de fora dels Pirineus. Així, per exemple, la **DOP Terra Alta** patrocinarà la sessió de Cuina contemporània amb productes de la terra, que oferirà **Rafel Múria**, del restaurant Quatre Molins de Cornulleda de Montsant; la **DO Empordà** maridarà la sessió sobre Ramaderia extensiva, cuina arrelada al territori i vins excepcionals de les vinyes de Colera (amb **Eduard Hugas**, del Cellar Hugas de Batlle) ; i el xef **Ferran Cerro**, de Reus, cuinarà amb **Arròs Bayo**.



La matinal de la segona jornada estarà protagonitzada pel **Grand Tour de Catalunya**, rutes turístiques impulsades per l'Agència Catalana de Turisme, que recorren el país, els seus productes i les seves cuines.

I a la tarda de la segona jornada, la protagonista serà la cuina i la gastronomia d'Andorra la Vella, amb professionals com ara **Carles Flinch**, de Can Manel; **Christian i Marc**, del Kanvium; **Pili Borra**, del Laboratori Gastronòmic i **Pere Balsa**, de Ganesaha Temptations.

Aquest any 2022, totes les sessions es podran veure també des de qualsevol lloc del món en directe, via streaming, pel canal de Youtube Gastroevents online. Així mateix, també es podran seguir i interactuar per les xarxes socials.