



JORNADES PROFESSIONALS
DE GASTRONOMIA DE LA
CUINA DELS PIRINEUS

2022

2/3 MAIG
VALL DE NÚRIA



GASTRO // PIRINEUS

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. <i>Ofert per L'Ajuntament de Queralbs</i>
10:30	Cuina d'avantguarda amb arrels tradicionals. <i>Sessió patrocinada per Cadí</i> Joel Castanyé. Rest. La Boscana*. Bellvís
11:15	El producte fresc i de mercat fet al moment. <i>Sessió patrocinada per Arròs Bayo</i> 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. <i>Ramats de foc: Ramaderia, vins i cuina:</i> 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. <i>Sessió patrocinada per DOP Oli Terra Alta</i> Rafel Múria. Rest. Quatre Molins*. Cornudella de Montsant Cande Andreu. Secretaria Consell Regulador DOP Oli Terra
16:45	Pirineus de Girona. <i>Sessió patrocinada per Girona Excel.lent</i> 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 <i>Sessió patrocinada per Consell Comarcal de l'Alt Urgell</i> Axier Arbilla i Tota Parejo. Rest. Arbeletxe. La Seu d'Urgell Cuina Val d'Aran <i>Sessió patrocinada per Turisme Val d'Aran</i>
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. <i>Sessió patrocinada pel Consell Comarcal Berguedà</i> Joseba Cruz. Le Clandestine. Navàs Cuiner Gastronomic Fòrum Barcelona 2021. Premi al Cuiner Sostenible 2021
13:30	Cuina de mar a l'alta muntanya. <i>Dinar GastroEvents</i> Suquet de pescadors. Quim Casellas. Casamar. Llafranc
16:15	Gastronomia d'alçada als Pirineus. <i>Sessions patrocinades pel Comú d'Andorra la Vella</i> 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.