



GASTRO PIRINEUS

11/12 ABRIL
2023
PORT AINÉ. PALLARS

JORNADES PROFESSIONALS DE GASTRONOMIA I DE LA CUINA DELS PIRINEUS

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 companyys Mariano Gonzalvo. Rest. Lo Paller del Coc. <i>Surp</i> Clàudia Gozzi. Rest. El Raier. <i>La Pobla de Segur</i>
11:15	L'arròs i la tonyina, productes de territori <i>Sessió patrocinada per Arròs Bayo</i> Josep Margalef. Rest. Molí dels Avis. <i>L'Ametlla de Mar</i>
12:00	La cuina del producte, una oda als petits productors i al territori <i>Sessió patrocinada per DOP Oli Terra Alta</i> Sergi de Meià.
12:45	La cuina de Les Sopes i del Semproniana. Tast de sopa. <i>Sessió patrocinada per CADÍ</i> Ada Parellada. Rest. Semproniana. <i>Barcelona</i>
13:30	Dinar de treball. Restaurant de l'hotel de Port Ainé <i>Amb la participació de Josep Margalef.</i> Arròs Bayo amb tonyina Balfegó.
16:00	La cuina de la Val d'Aran <i>Turisme Val d'Aran</i> Marcos Pedarròs. Rest. Er Occitan. <i>Bossòst</i>
16:45	La versió de la nostra cuina: territori i proximitat Christian Sansa i Marcos Montagut. Rest. Kanvium. <i>Andorra la Vella</i>
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 <i>Girona Excel·lent</i> Jordi Àvila. Activista i assessor gastronòmic
19:00	Cuina dels Pallars. Producte de proximitat a 4 mans <i>Col·lectiu APAT- Pallars Jussà</i> Josep Palau. Casa Masover. <i>Buira</i> Llorenç Aguilar. Cafè d'Espanya. <i>Tremp</i>
21:00	Sopar GastroPirineus 2023. La Xicoia. Pallars Sobirà i APAT. Pallars Jussà Cellers: Cretze / Batlliu de Sort / Terrer de Pallars

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. <i>Enterada</i> Núria Bigorra. Celler Terrer del Pallars
10:45	Alta gastronomia als restaurants i hotels d'Andorra la Vella Carles Flinch. Rest. Can Manel. <i>Andorra la Vella</i> Sergi Vallès. Hotansa. <i>Andorra la Vella</i>
11:30	Cuina pròpia, propera i salvatge Martin Comamala. Rest. 539, plats forts. <i>Puigcerdà</i>
12:15	Cuina de terrer amb producte propi i de temporada Oriol Rovira*. Els Casals. <i>Sagàs</i>
13:00	Dinar de treball. Restaurant de l'hotel de Port Ainé <i>Degustació de Xucrut de Jean Louis Neichel.</i>
16:15	Gastronomia d'alçada als Pirineus. Miquel Canturri. Cónsol Menor
16:30	Patisseria d'alta muntanya José Manuel da Silva. Patisseria El Tortell. <i>Andorra la Vella</i> Cocteleria d'autor Atelier by Aitor Estela. <i>Andorra la Vella</i>
17:30	Cuina dels Pallars . Tapes amb filosofia Slow Food, la importància del productor local <i>Col·lectiu La Xicoia. Pallars Sobirà</i> Aleix Aytés i Marta Casals. Cafè Pessets. <i>Sort</i>
18:30	Cloenda GastroPirineus 2023.