

ECONOMIA OLOT - 14 novembre 2017 2.00 h

Pas decisiu per a la creació d'una marca identificativa de la cuina pirinenca

- Gastropirineus amplia el seu àmbit d'influència a tot el Pirineu Oriental i Andorra
- Se celebrarà a Alp i Puigcerdà, i posarà l'accent en el producte local



Un moment de la presentació de Gastropirineus que s'ha du Puigcerdà Foto: J.C.

JORDI CASAS - OLOT

Pas cap a la internacionalització pirinenca de les jornades professionals de gastronomia i de la cuina dels Pirineus, Gatropirineus (27 i 28

de novembre a Alp i Puigcerdà), que té com a principal objectiu potenciar la gastronomia de muntanya i contribuir a la creació de la marca Cuina del Pirineu. I és que en l'edició d'aquest any, la segona, s'hi incorporen representants dels Pirineus Orientals i d'Andorra, a través del projecte CCI PirineusMed, de cooperació transfronterera, que promouen les cambres de comerç de banda i banda dels Pirineus.

L'edició d'aquest any vol acostar molt més els professionals de la cuina als productors. Per això, al pavelló d'Alp s'ampliarà l'espai dedicat a aquests últims per fomentar aquest contacte. Hi haurà un total de 25 empreses i associacions, que representen més de 220 productors. També al mateix pavelló, hi haurà un espai de tast de productes i un menjador, a càrrec del grup Cuina Pirinenca de la Cerdanya. Serà l'espai, a més, de les jornades, que són la columna vertebral de Gastropirineus.

Una trentena de ponents i cuiners passaran per l'escenari de Gastropirineus per fer-hi xerrades i per mostrar com es cuinen els productes del territori. En aquesta ocasió, l'organització vol potenciar la carn i la cuina del conill i del xai, analitzar la relació de la gastronomia i l'esport, introduir el concepte de pannier, és a dir, l'especialista del pa, la cuina de les sobres, els cellers pallaresos i, entre moltes altres coses, donar a conèixer la cuina amb flors i plantes i les carns de poltre i vedella pirinenques. A Puigcerdà s'hi farà el Sopar de les Estrelles, amb un àpat creat per quatre cuiners que tenen aquest famós distintiu de la Guia Michelin, i dues ponències.

LA DATA

27.11.17

és el dia que
comença l'edició
d'aquest any de
Gastropirineus, que
s'allargarà fins
l'endemà.

LA XIFRA

220

productors
són els que estaran
representats per
empreses i associacions
en les jornades d'Alp.

Nexe d'unió d'una cultura compartida

El director de Gastropirineus, Francesc López, ha destacat que la trobada ha de ser un nexe d'unió entre diferents països que comparteixen una mateixa cultura, i ha remarcat la importància de preservar la qualitat de la gastronomia dels Pirineus, valorant les tradicions i innovant amb els productes del territori. L'alcalde de Puigcerdà, Albert Piñeira, i el d'Alp, Ramon Moliner, han afirmat que la internacionalització de Gastropirineus és una evolució natural d'acord amb la cruïlla de països que és la Cerdanya.

**NOTÍCIES
DE ...**

📍 Alp

📍 Olot

📍
Puigcerdà

**PUBLICAT
A**

**El Punt
Avui.
Comarques
Gironines**

14-11-2017,
Pàgina 30