

# viure als pirineus

## Gastropirineus s'internacionalitza i vol crear la marca "Cuina del Pirineu"

Míriam Basco / viurealspirineus | 14 de Novembre de 2017



Una imatge de la presentació de Gastropirineus a Puigcerdà. 13 de Novembre 2017. Foto: Míriam Basco

A les jornades, del 27 i 28 de novembre a Alp i Puigcerdà, hi participen per primer cop Andorra i els Pirineus Orientals

Aquest dilluns es va presentar a Puigcerdà la segona edició de les jornades professionals de gastronomia i de la cuina dels Pirineus **Gastropirineus**. La segona edició es consolida com a esdeveniment de referència i aquest any es fa un clar pas cap a la internacionalització, amb la incorporació de representants dels Pirineus Orientals i Andorra. El 27 i 28 de novembre, Alp i Puigcerdà es transformaran en l'epicentre del sector, amb una trentena de ponents de gran renom i destacats cuiners, que combinaran la innovació i la tradició, amb sessions de cuina en directe i amb productes del territori, on mostraran tot el seu talent.



viurealspirineus\_

Seguir

18 Me gusta      0 comentarios

○ Presentació a [#Puigcerdà](#) de la segona edició de [#GastroPirineus](#)

HACE UN DÍA

La presentació va comptar amb la presència de l'alcalde de Puigcerdà i vicepresident de la Diputació de Girona, **Albert Piñeira**; el president del consell comarcal de la Cerdanya i alcalde d'Alp, **Ramon Moliner**; i el director de Màrqueting de l'Agència Catalana de Turisme, **Jordi Secall**. El director de Gastropirineus, **Francesc López**, ha destacat la importància de preservar la qualitat de la gastronomia dels Pirineus, posant en valor les **tradicions** i innovant sobre la base de potenciar l'**ús dels productes del territori i de temporada**. També ha remarcat que la trobada pot ser un nexa d'unió entre diferents països, que comparteixen una mateixa cultura i a on hi ha cuiners de gran renom, que estaran presents a la Cerdanya.

Les jornades, que compten amb el suport d'institucions i entitats del territori, seran un punt de trobada entre professionals amb un triple repte: crear la marca Cuina del Pirineu; definir un catàleg de productes i plats del Pirineu; i potenciar la relació entre la gastronomia i el turisme. **La trobada reunirà cuiners, productors, professionals de l'hostaleria i centres de formació, en un entorn per compartir coneixements i experiències, i que servirà per enriquir la cultura gastronòmica dels Pirineus.**

Les sessions per difondre el patrimoni culinari, estimular la innovació i millorar la competitivitat del sector gastronòmic i alimentari seran les protagonistes. També hi haurà presentacions, degustacions i una fira-exposició de productes. Aquestes jornades volen promoure la cultura alimentària i les noves tendències, donar a conèixer el patrimoni gastronòmic, recopilar i difondre el coneixement de productors, elaboradors i cuiners, amb l'objectiu de millorar la competitivitat dels professionals i les empreses.