

Setcases i Camprodon mostren la cuina de muntanya

La novena edició de les jornades professionals GastroPirineu es farà el 8 i 9 d'abril

Hi participaran xefs reconeguts i alguns dels restaurants més importants del Pirineu i Prepirineu



Marcos Pedarròs, d'Er Occitan de Bossòst en un 'showcooking' l'any passat GASTROEVENTS.

Els pròxims 8 i 9 d'abril torna GastroPirineus, les Jornades Professionals de Gastronomia i de la Cuina dels Pirineus. En aquesta nova edició les jornades es faran en dos seus del Ripollès: a l'estació d'esquí Vallter 2000, a Setcases, i al restaurant Cal Marquès, de Camprodon. Hi haurà representació de cuines i cuiners de totes les comarques del Pirineu i Prepirineu i, entre d'altres, es podrà veure en directe la creativitat i innovació del jove xef Víctor Torres, de Les Magnòlies d'Arbúcies, que té una estrella Michelin (que és el xef de i Quirat, el restaurant d'una estrella Michelin que està a l'Hotel Intercontinental de Barcelona), o del veterà Francesc Rovira, de la Fonda Xesc de Gombrèn, que també

té una estrella Michelin.

A les sessions de cuina en directe i maridatges de vins i de productes del Pirineu, especialment de la comarca del Ripollès, se n'hi afegiran d'altres de diferents racons de la geografia catalana. Aquest esdeveniment, de caràcter anual i itinerant, té com a principal objectiu reunir a productors, enòlegs, sommeliers, ramaders, gastrònoms i, per descomptat, xefs d'arreu dels Pirineus, i de la resta de Catalunya, que representen l'amor i estima pel producte, la cuina i el territori.

GastroPirineus és una trobada professional que vol donar veu i protagonisme també a xefs menys mediàtics, però amb llarga i contrastada trajectòria. A l'escenari de Vallter 2000, per exemple, hi haurà una sessió de cuina en directe de Jordi Vila, que és el cuiner del restaurant Can Jepet de Setcases També d'Albert Formentí, de La Glorieta, de la Seu d'Urgell. La cuina i els sabors arribaran amb Marcos Pedarròs, del restaurant Er Occitan de Bossòst i d'Alejandro Borja Pérez, del restaurant Eth Triton, d'Arties.

El mar i muntanya el portarà a l'alta muntanya en Quim Casellas, de Casamar de Llafranc. Per la seva banda, en Jordi Àvila oferirà una dinàmica sessió per a mostrar les grans -i inèdites- possibilitats culinàries dels productes del segell Girona Excel·lent.

La primera jornada es tancarà amb un sopar a l'Hotel La Coma (Setcases). Un àpat amb Producte del Ripollès i maridat amb vins i caves de Raventós i Blanc, que anirà càrrec dels xefs de l'Hotel La Coma, Jordi Vila (Can Jepet), i François Will (La Chaumière), i els joves estudiants de l'aula Hostaleria del Ripollès.

La segona jornada se celebrarà al Restaurant Cal Marquès de Camprodon. Una jornada que obrirà "La cuina transfronterera de muntanya" d'Albert Boronat, de Llivia, i que comptarà també amb la sessió de cuina de François Will, de La Chaumière (FontRomeu-Odeillo-Via). Serà una jornada on els grans protagonistes, però, seran els productes de la terra i la cuina tradicional. Així, Inés Quintana, del restaurant Cal Jou, de Conques

(Pallars Jussà), oferirà una sessió titulada “Cuina de padrines amb forn de llenya”. Mentre que els joves de l’Aula Hostaleria del Ripollès i l’Institut Abat Oliba portaran els Productes del Ripollès a l’escenari en la sessió “Productes i territori”.

Regió mundialEn GastroPirineus, a més, també es parlarà del que representa que Catalunya hagi estat designada Regió Mundial de la Gastronomia 2025. Patrick Torrent, director executiu de l’Agència Catalana de Turisme, serà l’encarregat de fer un repàs d’allò que representa aquesta distinció pel territori, la cuina i el turisme enogastronòmic.

La cloenda del certamen serà amb un dinar a Cal Marquès de la mà del seu xef, Jordi Guitart, i d’Albert Boronat, de l’Ambassade de Llivia, un dels grans defensors de la cuina sostenible i de proximitat.

Publicat a:

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2400913-setcases-i-camprodon-mostren-la-cuina-de-muntanya.html>