SOCIETAT ▸ CERDANYA/ALT URGELL

Els xefs que participen a la GastroPirineus reivindiquen el paper dels restaurants

▶L'edició del 2020 té un format exclusivament virtual per la covid i augmenta la seva difusió

ACN PUIGCERDÀ

■ Puigcerdà acull ahir i avui la cinquena edició de GastroPirineus, que com a conseqüència de l'actual situació sanitària s'ha hagut de reformular i dur-se a terme a través d'Internet. Tot i això, el nombre de visualitzacions de l'esdeveniment en les primeres hores ha multiplicat gairebé per quatre el nombre d'inscripcions que s'havia tancat pel format presencial, que era d'unes 170. Hi participen una vintena de cuiners.

Malgrat que les mesures per evitar la propagació de la covid-19 han obligat a tancar els bars i restaurants de Catalunya durant quinze dies, les jornades han volgut mantenir-se fent honor al seu lema: «Que no s'apaguin els fogons». Un dels membres de l'organització de GastroPirineus, Miquel Campà, va assegurar ahir que tot i que la situació per la qual passa el sector és complicada, ara «és el moment de no parar». Per aquest motiu, va explicar que s'ha volgut fer «un esforç suplementari, sobretot tecnològicament i econòmicament» per tirar endavant l'esdeveniment.

Campà va afirmar que les restriccions han estat rebudes amb «tristesa» per part de l'empresariat, que, malgrat haver tingut un bon estiu, ha de suportar importants càrregues econòmiques que fan «difícil» tirar endavant. En aquest sentit, va destacar que tenen por que les mesures s'allarguin més enllà de quinze dies.

ACN



Preparació de plats en la jornada d'ahir

Per la seva banda, l'alcalde de Puigcerdà, Albert Piñeira, va defensar la necessitat de fer esdeveniments que ajudin a posar en valor la gastronomia i l'hostaleria i espera que aquests dies de «contenció» serveixin per poder mantenir la temporada d'hivern.

El cuiner Xavier Torres va explicar que en aquests moments cal tenir «molta força i optimisme» per encarar la situació, a més d'encoratjar el sector a «no parar de treballar» per ser «millors» quan es pugui tornar a obrir. A més, sobre l'aturada va dir que «s'entén i no s'entén», tot i recalcar que serà positiva si ajuda a fer minvar els casos de covid-19. Ell i el seu germà van voler presentar a GastroPirineus la seva nova carta de tardor, en la qual busquen el «sabor de terra i muntanya», tal com va detallar el cuiner Sergi Torres.

D'altra banda, el cuiner Paco Pérez, del restaurant Miramar de Llançà (Alt Empordà), va dir que, tot i que el sector de l'hostaleria és un dels més perjudicats per les mesures restrictives derivades de la situació sanitària actual, cal «mirar endavant». En el seu cas, va aprofitar l'esdeveniment per mostrar diversos plats que tenen els bolets de temporada com a base.

A les jornades també hi prenen part altres cuiners que tenen el seu establiment al Pirineu, així com altres de més mediàtics, com és el cas d'Ada Parellada.