Pirineus TV, 19/10/20

GastroPirineus es reformula i fa una edició 100% online

Aquest dilluns ha arrencat a Puigcerdà la cinquena edició de les jornades per a professionals, GastroPirineus. La situació sanitària actual i les mesures per frenar els contagis de covid-19 han obligat a celebrar una edició 100% en streaming a través del canal de Youtube de Gastroevents, que és qui l'organitza. Malgrat les limitacions, GastroPirineus ha volgut ser al costat del sector, que pateix directament les restriccions per la pandèmia.

Les jornades haurien d'haver comptat amb la participació d'uns 170 professionals del sector de la cuina i la gastronomia, que haguessin seguit les sessions de cuina en directe al Museu Cerdà. Les butaques, però, no s'han omplert i tot el programa ha tingut un format online. Això sí, les retransmissions han tingut bona acollida, amb unes 600 subscripcions al canal de You Tube.

Els primers en encendre els fogons han estat els Germans Torres, els quals han mostrat alguns plats de la seva carta de tardor.

A banda dels d'ells, fins dimarts a la tarda una vintena de xefs i alguns productors passaran per les instal·lacions habilitades al museu per fer una mostra de la seva feina. Hi seran, entre d'altres, Carles Gaig, Paco Pérez, Quim Casellas, Ada Parellada o Pere Arpa, a més de professionals del territori.

Tal com avançàvem dimecres passat, l'organització ha hagut de suspendre l'acte emblemàtic i més social de l'esdeveniment, el Sopar amb Estrelles d'aquest dilluns a la nit, amb un menú elaborat per cuiners de renom, alguns distingits amb estrelles Michelin.

Parlen al vídeo: MIQUEL CAMPÀ, ORGANITZADOR GASTROPIRINEUS – ALBERT PIÑEIRA, ALCALDE DE PUIGCERDÀ – SERGI I XAVIER TORRES, XEFS