TV3, 19/10/20

GastroPirineus resisteix, tot i que la covid-19 obliga a canviar el format presencial a Puigcerdà per un de virtual



Pla general d'un instant de la sessió de cuina en directe duta a terme pels Germans Torres en el marc de la cinquena edició de GastroPirineus que té lloc a Puigcerdà tot i que només es pot seguir a través d'internet, el 19 d'octubre de 2020 (Horitzontal).

ACN Puigcerdà.-Puigcerdà acull aquest dilluns i dimarts 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. Més d'una vintena de cuiners, així com també alguns productors d'aliments, participaran durant aquests dos dies a les jornades professionals de gastronomia i de la cuina del Pirineu, en un programa que ha arrencat amb una sessió de cuina en directe a càrrec dels Germans Torres.

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, ha assegurat que tot i que la situació per la que passa el sector és complicada, ara "és el moment de no parar". Per aquest motiu, ha explicat que s'ha volgut fer "un esforç suplementari, sobretot a nivell tecnològic i econòmic" per tirar endavant l'esdeveniment.Campà ha afirmat 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, ha ressaltat que tenen por que les mesures s'allarguin més enllà de quinze dies. Per la seva banda, l'alcalde de Puigcerdà, Albert Piñeira, ha

defensat la necessitat de dur a terme 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.Mentre, el cuiner Xavier Torres ha explicat que en aquests moments cal tenir "molta força i optimisme" per encarar la situació, a més d'encoratjar al sector a "no parar de treballar" per ser "millors" quan es pugui tornar a obrir. A més, sobre l'aturada ha dit 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 han volgut presentar a GastroPirineus la seva nova carta de tardor, en la qual busquen el "sabor de terra i muntanya", tal com ha detallat el cuiner Sergi Torres.D'altra banda, el cuiner Paco Pérez, del restaurant Miramar de Llançà (Alt Empordà) ha dit 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, ha aprofitat 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 d'altres més mediàtics, com és el cas d'Ada Parellada.