Viure als Pirineus 19/04/21

GASTRONOMIA

Arrenca a Puigcerdà GastroPirineus, jornades professionals de gastronomia i de la cuina dels Pirineus

Totes les demostracions i ponències es poden seguir online al canal de youtube de Gastroevents



Inauguració de Gastropirineus 2021 aquest matí a Puigcerdà / puigcerda.cat

Aquest dilluns i dimarts, 19 i 20 d'abril, una vintena de professionals oferiran sessions magistrals de cuina tradicional, moderna, conceptual i d'autor. L'alcalde de Puigcerdà, **Albert Piñeira,** ha inaugurat aquest matí les jornades al Museu Cerdà.

Un any més **Puigcerdà celebra el GastroPirineus**, i malgrat que ens trobem encara en uns moments encara difícils i crítics pel sector, des de **GastroEvents**, no volen deixar de donar **visibilitat a les cuineres, cuiners i professionals del sector.** Per això, i gràcies als xefs i ponents que de nou s'han implicat en aquest esdeveniment, i després de mesos de treball, tornen a oferir-vos una edició espectacular amb grans figures de primera línia.



Donat que l'experiència de la darrera edició des de Puigcerdà, amb sessions en directe i tots els protagonistes cuinant i actuant des del **Museu Cerdà,** i **retransmesa en streaming pel canal de Youtube Gastroevents online**, va ser molt positiva, de molt nivell, i va registrar unes xifres de seguiment des de les xarxes socials espectaculars, enguany repetim el format.

Els propers dies 19 i 20 d'abril, en directe i des del mateix espai, una **vintena de nous protagonistes d'arreu de Catalunya** i -evidentment- de diferents punts del Pirineu, andorrans i francesos, grans xefs i ponents de diferents perfils, us oferiran sessions magistrals de cuina tradicional, moderna, conceptual i d'autor, també de pastisseria i no hi faltaran l'enologia i els maridatges. Aquí es pot consultar el programa



Gastropirineus són les Jornades de cuina de referència quan parlem de **gastronomia i productes de muntanya**, neix el 2016 amb l'objectiu de donar a conèixer la cuina i el producte de les zones de muntanya, per posar amb valor la cuina tradicional i

autòctona dels Pirineus, elaborada amb productes de cadascuna de les seves comarques, i a les cuineres i cuiners que mantenen aquest patrimoni gastronòmic que dóna identitat al territori.

Des del seu inici es planteja com una **trobada professional itinerant que any rere any recorre les diverses comarques dels Pirineus** apropant-se al públic de cada indret i facilitant així la participació de professionals i de públic aficionat.

Les **jornades s'han celebrat** en els següent municipis:

2016 La Seu d'Urgell

2017 Alp i Puigcerdà

2018 Berga

2019 Vall de Núria

2020 Puigcerdà

Durant les 5 edicions de les jornades **més d'un centenar de cuiners, cuineres, pastissers i sumillers han desfilat pels fogons de GastroPirineus,** generant un gran cercle de professionals, els quals ens segueixen acompanyant a totes les cites i donen suport a aquest projecte que va creixent i es va consolidant edició rera edició.