Regió7, 21/04/21

Puigcerdà acull durant dos dies una nova edició virtual de Gastropirineus

REDACCIÓ. PUIGCERDÀ

■ El Museu Cerdà de Puigcerdà ha acollit aquest dilluns i dimarts una nova edició, d'assistència virtual, del fòrum empresarial Gastropirineus. Al certamen hi han pres part una vintena de professionals dels fogons i la producció agroalimentària del territori. Durant les dues jornades els cuiners han fet demostracions en directe que s'han pogut seguir en línia amb l'objectiu, tal com han remarcat els organitzadors de l'acció, de mantenir el dinamisme en el sector en aquest any de restriccions i baixada de l'activitat econòmica. Entre els aspectes abordats pels experts cuiners s'hi han tractat els productes de qualitat i proximitat, les receptes tradicionals, la cuina mediterrània i asiàtica, l'aranesa, la cuina 'trencadora', el maridatge de vins amb formatges de Cerdanya o la cuina d'hotel. Aquesta ha estat la sisena edició de Gastropirineus, que l'any passat ja es va celebrar a Puigcerdà.