

NOTA DE PREMSA

Gastropirineus escull el Berguedà com a seu de la seva tercera edició

Producte, territori, i professionals dels fogons protagonitzaran la tercera edició de les Jornades de gastronomia dedicades a la cuina i als productes dels Pirineus

- El Berguedà acollirà la tercera edició de Gastropirineus els dies 25 i 26 de juny i s'emplaçarà a l'Hotel Berga Park
- Dos dies intensos amb més de 13 sessions de cuina en directe a càrrec de més de 20 cuiners, professionals i especialistes de reconeguda trajectòria
- El producte com a protagonista: formatges artesans, bolets, vins d'alçada, cervesa artesana,...
- Mostra de productors i degustacions de productes
- 4 restaurants amb estrella Michelin seran els encarregats d'elaborar el menú del clàssic Sopar amb Estrelles al Restaurant l'Estany Clar de Cercs

Gastropirineus, 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, concretament dels Pirineus, amb el qual es pretén garantir la sostenibilitat del territori i millorar la qualitat de vida dels habitants de les zones de muntanya.

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

Arrenca el 2016 a la Seu d'Urgell, es trasllada en la seva segona edició a Alp i Puigcerdà, i finalment arriba a Berga per celebrar l'edició 2018.

Els dies 25 i 26 l'Hotel Berga Park acollirà la tercera edició de les Jornades.

Dos dies intensos de programació pensats per satisfer tots els interessos d'un públic ben divers.

Alguns trets destacats del programa:

Gastropirineus 2018 comptarà amb més de 13 sessions de cuina en directe a càrrec de professionals de prestigi. Prendran el protagonisme de les sessions els cuiners del territori, alguns dels quals comptem amb el reconeixement d'una estrella Michelin, com Francesc Rovira de la Fonda Xesc (Gombrèn,) Oriol Rovira d'Els Casals (Sagàs) i Sergi Fernández i Jaume Sebastian - Estany Clar (Cercs-Berga). També hi participaran Carles Gaig del Restaurant Gaig (Barcelona), i Pere Arpa de Ca l'Arpa (Banyoles), ambdós també guardonats amb una estrella Michelin.

Un dels actes destacats de les jornades, serà la presentació del III Congrés Català de cuina. Sens dubte, Gastropirineus és l'espai idoni per donar a conèixer el congrés que es planteja com una oportunitat d'anàlisi i reflexió sobre el prestigi que ha esdevingut la cuina a Catalunya durant els darrers anys, i té per objectiu establir línies de futur en vers la cuina i la gastronomia dels nostre país per a les properes dècades.

Ambdós esdeveniments comparteixen un objectiu comú que és posar en valor la cuina del territori i treballar per mantenir el seu posicionament com a cuina de referència en el futur.

Gastropirineus té molt clar que cal apostar pel planter del territori, per això dedicarà una sessió del programa als joves cuiners de la cuina del Berguedà. Una sessió a sis mans a càrrec de Xavier Ribolleda de Cal Majoral (L'Espunyola), Pere Venturós del Restaurant Terra (Berga) i Xevi Poll de La Destil·leria (Gironella), els quals posaran de manifest la cuina que elaboren els joves cuiners del territori. Tres promeses de la gastronomia berguedana que ens mostraran tot el que tenen a dir en matèria gastronòmica.

I no tot serà cuina en directe, sinó que també es proposen sessions participatives on el públic assistent podrà tastar el territori.

Dilluns 26 clourà la jornada el Tast de Vins d'Alçada, una degustació de vins de muntanya que permetrà apropar-se als vins dels cellers de la DO Costers del Segre. El tast serà guiat per sumillers i enòlegs dels cellers participants i caldrà inscriure's prèviament per poder-hi participar.

El dimarts 26 al matí, tindrà lloc una sessió dedicada a un dels productes estrella del territori, els formatges artesanals que s'elaboren al Pirineu. Laia Pont i Natàlia Nicolau, autores del llibre Formatges dels Pirineus ens presentaran els tresors làctics de la terra.

Una sessió que als amants del formatge els permetrà confeccionar una bona taula d'aquests productes pel seu restaurant o incorporar-ne de nous.

Un cop finalitzada la sessió, s'oferirà un tast de formatges comentat per Laia Pont i Natàlia Nicolau, obert a tots els assistents a les Jornades.

I no podem deixar de mencionar la presentació a càrrec de FGC de les iniciatives enogastronòmiques que properament s'oferiran al públic. Es tracta del tren gastronòmic "Montserrat Clàssic Express" i de l'Enotren.

La presentació s'acompanyarà d'una sessió magistral de la cuina del Bages a càrrec de Benvingut Aligué del Restaurant Ca l'Aligué, de Manresa.

Gastropirineus, pretén ser un punt de trobada pels professionals del sector, però no s'oblida del públic local aficionat a la gastronomia. Per això, el dimarts 26, un cop s'acabin les sessions per professionals, el focus d'activitat es traslladarà a la carpa del Passeig de la Indústria de Berga. Els assistents podran gaudir de la sessió magistral amb tast a càrrec de Francesc Rovira de la Fonda Xesc de Gombrèn, cuiner amb una estrella Michelin.

SOPAR AMB ESTRELLES

Com a acte destacat del programa cal mencionar el tradicional Sopar amb estrelles que forma part de la programació habitual de cada edició del Gastropirineus. Enguany l'àpat tindrà lloc el dilluns 25 en el Restaurant l'Estany Clar de Cercs. Els comensals que podran gaudir del sopar gastronòmic podran tastar les propostes de Joel Castanyè, de La Boscana; Sergi Fernández i Jaume Sebastian, de l'Estany Clar; Jordi Juncà, de Ca l'Enric, Francesc Rovira, de la Fonda Xesc i els cuiners d'Andorra, Carles Finch, de Can Manel, Sergi Vallès, d'Hotansa i Roger Biosca, de l'Hotel Isard. Un sopar que reuneix 4 estrelles Michelin del territori i que permetrà gaudir d'un àpat inoblidable.

Gastropirineus 2018 pretén, un any més, mostrar les excel·lències gastronòmiques i agroalimentàries dels Pirineus, i en aquesta edició posarà l'accent al territori berguedà, situant-lo en la memòria de tots els assistents com a punt de referència gastronòmica aconseguint mantenir en el temps el focus d'atenció sobre el seu potencial gastronòmic.

Volem acabar agraïnt a totes les entitats implicades que faran possible el Gastropirineus 2018:

PATROCINADORS OFICIALS



COLLABORADORS



AMB EL SUPORT DE



ORGANITZA



DEPARTAMENT DE PREMSA GASTROPIRINEUS

Rosa Bel

696 10 93 97

rosa.gastroevents@gmail.com

www.gastropirineus.com