

Jornades professionals  
de gastronomia i de  
la cuina dels Pirineus



Del 13 al 15 DE NOVENBRE  
LA SEU D'URGELL  
2016

# GASTROPIRINEUS

www.gastropirineus.com

## PROGRAMA

### DIUMENGE 13

20.30h

#### SOPAR DE LES ESTRELLES DELS PIRINEUS

Hotel El Castell de Ciutat

Elaborat pels restaurants amb estrelles  
Michelin dels Pirineus:

**Les Cols** - Olot

**Ca l'Enric** - La Vall de Bianya

**Els Casals** - Sagàs

**Fonda Xesc** - Gombrèn

**L'Estany Clar** - Cercs. Berga

*Sopar no inclòs en la inscripció a les Jornades.*

*Cal reservar i adquirir el tiquet corresponent.*

Amb la col·laboració del Castell de Ciutat.

Ctra. N-260, Km. 229, 25700, La Seu D'Urgell (Lleida)

### DILLUNS 14

**LLOC de les jornades:** Sala Sant Domènec,  
c/ Sant Domènec, 7, 25700, La Seu d'Urgell (Lleida)

09.30h INAUGURACIÓ

10.00h

#### DIÀLEG AMB LES ESTRELLES DELS PIRINEUS

Moderador: Belén Parra. Periodista

**Fina Puigdevall.** Les Cols. Olot

**Jordi Juncà.** Ca l'Enric. Vall de Bianya

**Francesc Rovira.** Fonda Xesc. Gombrèn

**Oriol Rovira.** Els Casals. Sagàs

**Josep Xandri.** L'Estany Clar. Cercs. Berga

10.45h PAUSA

11.15h

#### PRODUCTE I TERRITORI

**Toni Massanés**

Director General de la Fundació Alicia

12.00h

#### CUINA EN DIRECTE. *Plats d'hivern*

Restaurant Casa Irene. **Andreu Vidal.** Val d'Aran  
**Associació La Xicoia.** Pallars Sobirà

12.45h

#### PRODUCTES AGROALIMENTARIS DELS PIRINEUS

**Montse Domenech.** Cap del Servei de Promoció  
de la Qualitat Agroalimentària

13.15h

#### CUINA EN DIRECTE. *Les Carns*

**IGP Vedella dels Pirineus.** Pep Nogué

**Cavall Pirinenc Català.** Restaurant del Ripollès

De 14,00 a 16,00 DINAR LLIURE

als restaurants adherits al *Menú Gastropirineus*

16.00h

#### CUINA EN DIRECTE. *Les aus*

Restaurant Ca la Nuri. **Núria Bonet.** Cerdanya  
Restaurant de la Garrotxa

16.45h

#### ELS PLATS DEL PIRINEU AL CORPUS DEL PATRIMONI CULINARI CATALÀ: TRADICIÓ I MODERNITAT

**Dr. Jesús Contreras.** Catedràtic d'Antropologia  
Social de la Universitat de Barcelona

17.30h PAUSA

18.00h

#### PRESENTACIÓ DE PRODUCTES

**Formatge** - Demostració de formatges CADI  
Restaurant Arbeletxe

**La Girella** - Alta Ribagorça

**Productes Girona Excel·lent** - Pep Nogué

## DIMARTS 15

09.30h

**TAULA DE FORMATGES DELS PIRINEUS**  
**Enric Canut.** Expert en formatges

10.30h PAUSA

Degustació de formatges artesans del Pirineu patrocinat per l'ACREFA



11.00h

**CUINA EN DIRECTE. Arrossos de muntanya**  
Restaurant del Solsonès  
Restaurant de l'Alta Ribagorça

11.45h

**UNITS TENIM MÉS FORÇA: Casos d'èxit**  
▪ Presentació del Clúster Agroalimentari de Productes Típics de Muntanya

▪ Presentació del Club d'Enogastronomia del Patronat de Turisme Costa Brava Girona.  
**Ramon Ramos i Argimon.** Director General

▪ Presentació de la Marca de Garantia *Productes de la Val d'Aran*

12.30h

**CUINA EN DIRECTE. Plats de tardor**  
**Diego Alias.** Restaurant Cal Amador, de Josa del Cadí. Alt Urgell  
Restaurant Niu Nou. Bagà. Berguedà

13.15h

**TIC's I XARXES SOCIALS. NOUS PARADIGMES**

**Carne Gasull.** Periodista i comunicadora gastronòmica  
**Isabel Acevedo.** (CREG)

De 14,00 a 16,00 DINAR LLIURE

als restaurants adherits al *Menú Gastropirineus*

16.00h

**CUINA EN DIRECTE. Les Carns**  
Restaurant del Pallars Jussà. **Xai-corder**  
Restaurant de la Val d'Aran. **Caça**

16.45h

**PROGRAMA PIRINEUS i EXPERIÈNCIES GASTRONÒMIQUES**  
**Sr. Patrick Torrent,**  
Director Executiu de l'Agència Catalana de Turisme

17.30h

**CUINA EN DIRECTE. Tradició posada al dia**  
**Nandu Jubany**

18.30h CLOENDA

Demostració i degustació de carns i verdures del Pirineu a la brasa

# GASTROPIRINEUS

Patrocinadors oficials:



Patrocinadors:



Col·laboradors:



Amb el suport de:



Organitza:

