



Que no
s'apaguin
els
fogons!

GASTROPIRINEUS

Museu Cerdà
Higini de Rivera, 4
Puigcerdà
T. 972 88 43 03





 @gastroevents
  gastroevents online



Vilajuïga
L'aigua amb uns punts de gas



Família Gramona



amb la col.laboració de



Organitza



GASTROPIRINEUS

PUIGCERDÀ

LA CERDANYA

19/20 OCTUBRE 2020

PROGRAMA

Jornades professionals de gastronomia i de la cuina dels Pirineus

www.gastropirineus.com

DILLUNS 19 D'OCTUBRE

09.45 h.

Inauguració oficial.

10.00 h.

Sessió de cuina en directe.

“La cuina creativa en constant evolució”

Germans Torres. Cocina Hermanos Torres (Barcelona)

Sessió patrocinada per **Aigua Vilajuïga**.

11.15 h.

Pausa. Esmorzar amb productes de l'**Associació**

Agroalimentària de Cerdanya i elaborats pels alumnes del **INS Pere Borrell de Puigcerdà**.

11.45 h.

Sessió de cuina en directe. Les cuines dels Pirineus

“De la Val d’Aran i els Pirineus Occidentals”

Tolo Navarro. Restaurant Eth Triton (Arties)

François Will. Restaurant La Chaumière (Font Romeu) i

membre del Col·lectiu **Les Toques Blanches du Roussillon**.

12.45 h.

Sessió de cuina en directe.

“De la Fonda d’Horta a la Torre del Remei”

Plats històrics i contemporanis de la cuina de Carles Gaig.

Carles Gaig. Restaurant Gaig · Hotel Torre del Remei (Bolvir)

14.00 h.

Dinar lliure a restaurants de Puigcerdà i ceretans.

16.00 h.

Sessió de cuina en directe. El Miramar als Pirineus. Cuina amb Estrella Damm.

Paco Pérez. Restaurant Miramar ** (Llançà)

Sessió patrocinada per **Damm**.

16.45 h.

Sessió de cuina en directe. “De costa a costa”

Cuina marinera d’avantguarda amb productes del territori de la Costa Brava i les Terres de l’Ebre.

Quim Casellas. Hotel Restaurant Casamar * (Llafranc)

Sessió patrocinada per **Aigua Vilajuïga**.

Vicent Guimerà. Restaurant Antic Molí * (Ulldecona)

17.30 h.

Els vins de muntanya i vins d’alçada.

Sergi Figueras. Millor sumiller d’Espanya 2012

Els vins Família Gramona.

Roc Gramona.

18.15 h.

Sessió de cuina en directe. Els nous talents de l’Alt Urgell i la Cerdanya *“Una altra visió de la cuina contemporània als Pirineus”*

Diego Alías. Restaurant Ca l’Amador (Josa de Cadí)

Miren Villena. Restaurant El Nou Cal Caterí (Pi-Bellver)

21.00 h.

Sopar amb Estrelles a l’Hotel Puigcerdà Park.

Quim Casellas. Restaurant Casamar * (Llafranc)

Núria Bonet. Restaurant Ca la Núria (Bellver)

Vicent Guimerà. Restaurant Antic Molí * (Ulldecona)

François Will. Restaurant La Chaumière (Font Romeu)

Carles Flinch. Restaurant Can Manel (Andorra)

Patrick Orriols. Hotel Puigcerdà Park (Puigcerdà)

Miren Villena. Restaurant El Nou Cal Caterí (Pi)

Jordi Roca. Casa Cacao i Restaurant El Cellar de Can

Roca* (Girona)**

DIMARTS 20 D'OCTUBRE

09.30 h.

Sessió de cuina en directe. Ada Parellada amb Formatges Cadí.

Ada Parellada. Restaurant Semproniana (Barcelona)

Sessió patrocinada per **Formatges Cadí**.

10.15 h.

Pausa. Esmorzar amb productes de l'**Associació**

Agroalimentària de Cerdanya i elaborats pel alumnes del **INS Pere Borrell de Puigcerdà**.

10.45 h.

Sessió de cuina en directe. Productes excel·lents per les elaboracions de la bona cuina del territori.

Pere Arpa. Restaurant Ca l’Arpa* (Banyoles)

Sessió patrocinada per **Girona Excel·lent**.

11.30 h.

Sessió de cuina en directe. Cuina amb la mel de muntanya.

Rafel Muria. Restaurant Quatre Molins (Cornudella de Montsant)

Rafel Muria Martí. Productor de mel.

Sessió patrocinada per **Mel Muria**.

12.15 h.

Sessió de cuina en directe. Els nous conceptes de la cuina tradicional i moderna compartida.

Mateu Casañas. Restaurants Compartir (Cadaqués) i

Disfrutar** (Barcelona)

14.00 h.

Dinar lliure a restaurants de Puigcerdà i ceretans.

16.00 h.

EPIREMED-INTERREG POCTEFA. Cuina de muntanya amb productes de territori. **Cuina en directe** amb cuiners del Pirineu català, occità, Andorra i Val d’Aran.

16.45 h.

EPIREMED-INTERREG POCTEFA. Presentació projecte finançat amb fons **FEDER**. Creació de productes turístics transfronterers. Itineraris gastronòmics. Presentació d’associacions professionals de gastronomia de diferents territoris.

17.45 h.

Cloenda. Conclusions de la jornada, debat i perspectives de futur.