GASTROPIRINEUS

Jornades professionals de gastronomia
i de la cuina dels Pirineus

MEMÒRIA

25/26/JUNY BERGA 2018

www.gastropirineus.com

GASTROPIRINEUS

ÍNDEX

Edició 2018 3

Programa de Gastropirineus 2018 4

El producte, protagonista de Gastropirineus 7

Cuiners & Plats 8

Presentacions 9

Minuta del Sopar amb Estrelles 10

Difusió de Gastropirineus 11

La comunicació on online 12

Algunes de les publicacions a les xarxes socials 13

Recull de Premsa 14

Edició 2018

La edició 2018 de Gastropirineus presentà una novetat respecte a les dues edicions anteriors, i es que aquesta es va celebrar a finals de la primavera, en lloc de finals de tardor, com varen ser les anteriors celebrades a la Seu d'Urgell, a l'Alt Urgell, i a Alp i Puigcerdà, a la Cerdanya.

DATES

Dilluns, 25 i dimarts, 26 de juny

LLOC

Berga – El Berguedà – Hotel Berga Park

Programa general de les Jornades

Dilluns, 25

Matí i tarda

- Sessions de cuina en directe, ponències i debats
- Presentacions i degustacions de productes

Vespre/Nit:

- Sopar amb estrelles, al Restaurant Estany Clar, de Cercs, amb la participació de cuiners amb estrella Michelin

Dimarts, 26

Matí i tarda

- Sessions de cuina en directe, ponències i debats
- Presentacions i degustacions de productes

Vespre:

- Sessió magistral de cuina amb degustació, oberta al públic

Programa de Gastropirineus 2018

GASTRO PIRINEUS

Berga Park Hotel
Carretera de Solsona, 1,
08600 Berga, Barcelona
Te.: 938 21 66 66

@GastroPirineus
@gastropirineus
/ GastroPirineus

PATROCINADORS OFICIALS

COL·LABORADORS

AMB EL SUPORT DE

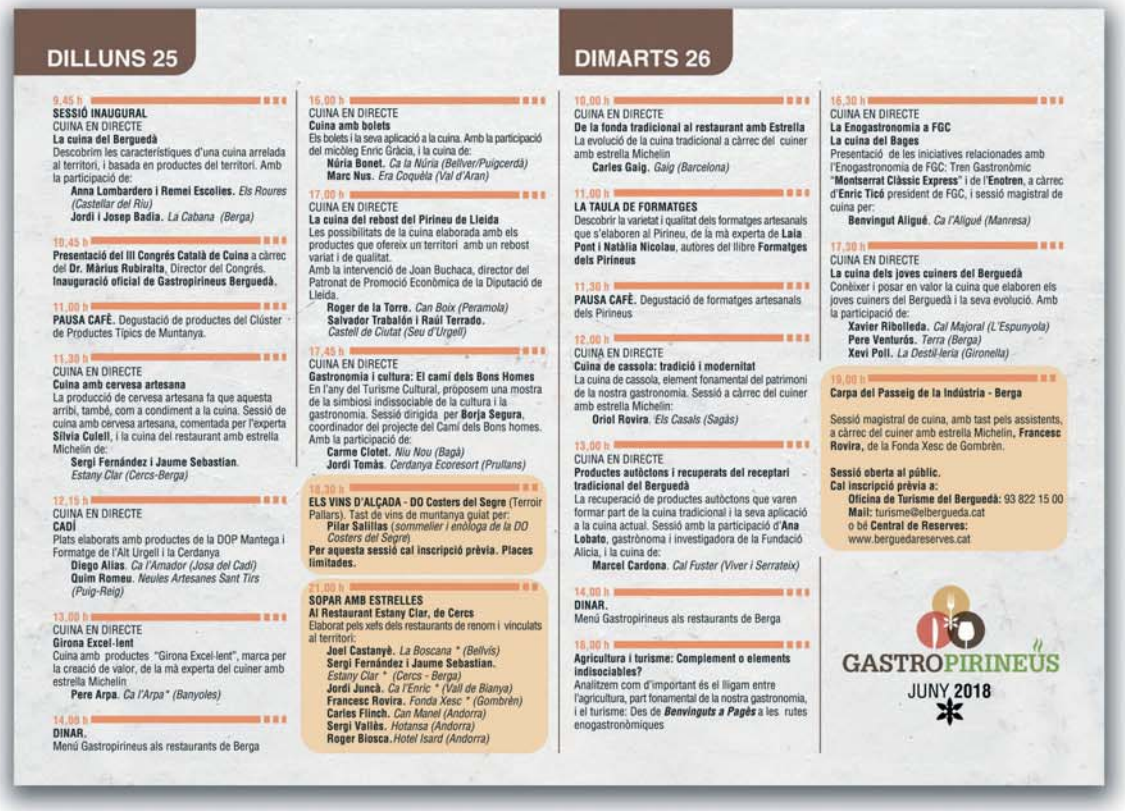
ORGANITZA

GASTROPIRINEUS
Jornades professionals de gastronomia
i de la cuina dels Pirineus

3a. edició
25/26/JUNY
BERGA
2018

PROGRAMA

www.gastropirineus.com



DILLUNS 25

9.45 h
SESSIÓ INAUGURAL
CUINA EN DIRECTE
La cuina del Berguedà
Descobrim les característiques d'una cuina arrelada al territori, i basada en productes del territori. Amb la participació de:
Anna Lombardero i Remei Escolies. *Els Roures (Castellar del Riu)*
Jordi i Josep Badia. *La Cabana (Berga)*

10.45 h
Presentació del III Congrés Català de Cuina a càrrec del **Dr. Màrius Rubiralta**, Director del Congrés.
Inauguració oficial de Gastropirineus Berguedà.

11.00 h
PAUSA CAFÈ. Degustació de productes del Clúster de Productes Típics de Muntanya.

11.30 h
CUINA EN DIRECTE
Cuina amb cervesa artesana
La producció de cervesa artesana fa que aquesta arribi, també, com a condiment a la cuina. Sessió de cuina amb cervesa artesana, comentada per l'experta **Silvia Culell**, i la cuina del restaurant amb estrella Michelin de:
Sergi Fernández i Jaume Sebastian. *Estany Clar (Cercs-Berga)*

12.15 h
CUINA EN DIRECTE
CADÍ
Plats elaborats amb productes de la DOP Mantega i Formatge de l'Alt Urgell i la Cerdanya
Diego Alias. *Ca l'Amador (Josa del Cadí)*
Quim Romeu. *Neules Artesanes Sant Tirs (Puig-Reig)*

13.00 h
CUINA EN DIRECTE
Girona Excel·lent
Cuina amb productes "Girona Excel·lent", marca per la creació de valor, de la mà experta del cuiner amb estrella Michelin
Pere Arpa. *Ca l'Arpa * (Banyoles)*

14.00 h
DINAR.
Menú Gastropirineus als restaurants de Berga

16.00 h
CUINA EN DIRECTE
Cuina amb bolets
Els bolets i la seva aplicació a la cuina. Amb la participació del micòleg Enric Gràcia, i la cuina de:
Núria Bonet. *Ca la Núria (Bellver/Puigcerdà)*
Marc Nus. *Era Coquèla (Val d'Aran)*

17.00 h
CUINA EN DIRECTE
La cuina del rebost del Pirineu de Lleida
Les possibilitats de la cuina elaborada amb els productes que ofereix un territori amb un rebost variat i de qualitat.
Amb la intervenció de Joan Buchaca, director del Patronat de Promoció Econòmica de la Diputació de Lleida.
Roger de la Torre. *Can Boix (Peramola)*
Salvador Trabalón i Raúl Terrado. *Castell de Ciutat (Seu d'Urgell)*

17.45 h
CUINA EN DIRECTE
Gastronomia i cultura: El camí dels Bons Homes
En l'any del Turisme Cultural, proposem una mostra de la simbiosi indissociable de la cultura i la gastronomia. Sessió dirigida per **Borja Segura**, coordinador del projecte del Camí dels Bons homes. Amb la participació de:
Carme Ciotet. *Niu Nou (Bagà)*
Jordi Tomàs. *Cerdanya Ecoresort (Prullans)*

18.30 h
ELS VINS D'ALÇADA - DO Costers del Segre (Terroir Pallars). Tast de vins de muntanya guiat per:
Pilar Salillas *(sommelier i enòloga de la DO Costers del Segre)*
Per aquesta sessió cal inscripció prèvia. Places limitades.

21.00 h
SOPAR AMB ESTRELLES
Al Restaurant Estany Clar, de Cercs
Elaborat pels xefs dels restaurants de renom i vinculats al territori:
Joel Castanyè. *La Boscana * (Bellvís)*
Sergi Fernández i Jaume Sebastian. *Estany Clar * (Cercs - Berga)*
Jordi Juncà. *Ca l'Enric * (Vall de Bianya)*
Francesc Rovira. *Fonda Xesc * (Gombrèn)*
Caries Flinch. *Can Manel (Andorra)*
Sergi Vallès. *Hotansa (Andorra)*
Roger Biosca. *Hotel Isard (Andorra)*

DIMARTS 26

10.00 h
CUINA EN DIRECTE
De la fonda tradicional al restaurant amb Estrella
La evolució de la cuina tradicional a càrrec del cuiner amb estrella Michelin
Caries Gaig. *Gaig (Barcelona)*

11.00 h
LA TAULA DE FORMATGES
Descobrir la varietat i qualitat dels formatges artesanals que s'elaboren al Pirineu, de la mà experta de **Laia Pont i Natàlia Nicolau**, autores del llibre **Formatges dels Pirineus**

11.30 h
PAUSA CAFÈ. Degustació de formatges artesanals dels Pirineus

12.00 h
CUINA EN DIRECTE
Cuina de cassola: tradició i modernitat
La cuina de cassola, element fonamental del patrimoni de la nostra gastronomia. Sessió a càrrec del cuiner amb estrella Michelin:
Oriol Rovira. *Els Casals (Sagàs)*

13.00 h
CUINA EN DIRECTE
Productes autòctons i recuperats del receptari tradicional del Berguedà
La recuperació de productes autòctons que varen formar part de la cuina tradicional i la seva aplicació a la cuina actual. Sessió amb la participació d'**Ana Lobato**, gastrònoma i investigadora de la Fundació Alicia, i la cuina de:
Marcel Cardona. *Cal Fuster (Viver i Serrateix)*

14.00 h
DINAR.
Menú Gastropirineus als restaurants de Berga

16.00 h
Agricultura i turisme: Complement o elements indissociables?
Analitzem com d'important és el lligam entre l'agricultura, part fonamental de la nostra gastronomia, i el turisme: Des de ***Benvinguts a Pagès*** a les rutes enogastronòmiques

16.30 h
CUINA EN DIRECTE
La Enogastronomia a FGC
La cuina del Bages
Presentació de les iniciatives relacionades amb l'Enogastronomia de FGC: Tren Gastronòmic **"Montserrat Clàssic Express"** i de l'**Enotren**, a càrrec d'**Enric Ticó** president de FGC, i sessió magistral de cuina per:
Benvingut Aligué. *Ca l'Aligué (Manresa)*

17.30 h
CUINA EN DIRECTE
La cuina dels joves cuiners del Berguedà
Conèixer i posar en valor la cuina que elaboren els joves cuiners del Berguedà i la seva evolució. Amb la participació de:
Xavier Ribolleda. *Cal Majoral (L'Espunyola)*
Pere Venturós. *Terra (Berga)*
Xevi Poll. *La Destil·leria (Gironella)*

19.00 h
Carpa del Passeig de la Indústria - Berga

Sessió magistral de cuina, amb tast pels assistents, a càrrec del cuiner amb estrella Michelin, **Francesc Rovira**, de la Fonda Xesc de Gombrèn.

Sessió oberta al públic.
Cal inscripció prèvia a:
Oficina de Turisme del Berguedà: 93 822 15 00
Mail: turisme@elberguedà.cat
o bé **Central de Reserves:**
www.berguedareserves.cat

GASTROPIRINEUS
JUNY 2018

Les jornades Gastropirineus destaquen per l'elaboració en tot moment de cuina en directe davant dels assistents, i donen espai a professionals de diversos indrets dels Pirineus, des dels perfils més tradicionals, amb llarga trajectòria familiar, fins als que conformen el planter més jove de la cuina pirinenca amb tocs i tècniques més modernes.

Durant la primera jornada, els varen seguir 7 sessions més de cuina en directe a les quals intervingueren reconeguts xefs, com Pere Arpa de Ca l'Arpa (Banyoles) una estrella Michelin, Diego Alias de Ca l'Amador (Josa del Cadí), Sergi Fernández de l'Estany Clar (Cercs) també reconegut amb estrella Michelin, Núria Bonet de Ca la Núria (Bellver – Puigcerdà), Marc Nus d'Era Coquèla (Val d'Aran), Roger de la Torre de Can Boix (Peramola), Salvador Trabalón i Raúl Terrado del Castell de Ciutat (Seu d'Urgell), Carme Clotet del Niu Nou (Bagà), Jordi Tomàs de l'Ecoresort (Prullans) o Quim Romeu de Neules Artesanes Sant Tirs.

Gastropirineus Berguedà, seguint el criteri de donar protagonisme a la cuina i els productes del territori que acull les Jornades, es va iniciar amb una sessió d'autèntica cuina de la zona, donant el protagonisme a productes insígnia del Berguedà, com els pèsol negre o el blat de moro escairat, a càrrec de dos establiments emblemàtics del territori com són Els Roures (Castellar del Riu) i La Cabana (Berga).

La segona Jornada es va iniciar amb una sessió magistral a càrrec del cuiner amb estrella Michelin Carles Gaig, amb la qual durant al llarg de 90 minuts va embadalir als assistents amb un ampli recorregut per algunes de les seves receptes més singularsi amb productes com les guatlles, la tòfona, el cabirol o el foie.

Les van seguir una bateria de sessions d'alt nivell: Oriol Rovira de Els Casals (Sagàs), cuiner amb estrella Michelin, va mostrar la seva vessant més comunicadora i didàctica, fent èmfasi amb la seva filosofia de cuina, i sorprenent als assistents quan una de les propostes que ofereixen als clients que els visiten a casa seva, un cap sencer de porc, amb paraules del mateix Oriol "és un plat tant i tant antic que quan el servim a casa sembla una proposta moderna i trencadora, però simplement oferim un plat que s'havia menjat fa molts anys enrere".

També ens va acompanyar en Marcel Cardona de Cal Fuster (Viver i Serrateix) que va fer tàndem amb l'Ana Lobato de Fundació Alicia parlant dels productes autòctons i recuperats del Berguedà.

Varen clausurar les jornades professionals tres joves cuiners del Berguedà, Xavier Ribolleda de Cal Majoral (l'Espunyola), Pere Venturós del Terra (Berga) i Xevi Poll de La Destil×'b7leria (Gironella), els quals varen posar en valor la cuina que elaboren aquesta nova generació de cuiners de la comarca del Berguedà.

El producte, protagonista de Gastropirineus

Un dels objectius de Gastropirineus es donar visibilitat als productors del territori i als seus productes, amb lo qual es pretén contribuir a la sostenibilitat del territori i millorar la qualitat de vida dels habitants de les zones de muntanya.
En aquesta tercera edició, a més de les sessions de cuina en les que el producte ha estat el principal protagonista, s'han ofert degustacions de:

- Productes del Clúster de Productes Típics de Muntanya
- Formatges del Pirineu
- Vins d'alçada de la DO Costers del Segre (Terroir Pallars)

Vins d'alçada

Per cloure la part més tècnica de la programació i del primer dia, i al mateix temps fer que els assistents hi participin de forma activa, va tenir lloc un tast de vins d'alçadad e la DO Costers del Segre, a càrrec de l'enòloga i sumiller Pilar Salillas, de la mateixa DO.

Formatges del Pirineu

Es va celebrar una sessió de presentació i una degustació dedicada als formatges del Pirineu, que va anar a càrrec de Laia Pont i Natàlia Nicolau, autores del llibre ***Formatges dels Pirineus.***

I una sessió magistral pel gran públic

Un cop finalitzades les jornades professionals, Gastropirineus es va traslladar al bell mig de la ciutat de Berga, en concret al Passeig de la Indústria, on el cuiner Francesc Rovira de la Fonda Xesc (Gombrèn) amb una estrella Michelin, va elaborar un deliciós arròs amb herbes i bolets i el va donar a tastar entre el nombrós públic assistent.

Cuiners & Plats

SESSIÓ	CUINER	RESTAURANT	PLAT
La cuina del Berguedà	**Remei Escolies i Anna Lombardero**	Els Roures - Castellar del Riu	Pa amb xocolata
			Pesols negres amb costella de porc i moixerons de temporada
			Pa amb vi i sucre
	Jordi i Josep Badia	La Cabana - Berga	Pollastre de corral
			Truita al riu
Cuina amb cervesa artesana	**Sergi Fernández i Jaume Sebastian**	Estany Clar - Cercs	HEIMATLOS Tropical Stout (cervesa) Xocolata Valrhona amb cervesa negra de coco
			XILI vs MANGO America Pale Ale (cervesa) Gelat de mango passió, llima, kimchi, núvol de fruits de la passió, i aire de la cervesa xili mango
			CIRCUS Simcoe Double Ipa (cervesa) Gelat de llúpol, crema de malta caramelitzada, préssec de vinya i pi
			JULIOL 4 (cervesa) Ganache xocolata i tòfona, terra d'avellanes, terra d'oliva negra, cirera i el gelat de fulla de roure. Fum del pi
Formatge i mantega CADÍ DOP Urgell Cerdanya	**Diego Alias**	Ca l'Amador - Josa del Cadí	Escudella de Festa Major amb formatge urgèlia, tòfona, pernil dolç, menta i ou dur
			Sardines salades marinades amb mel i mató, tomàquet, ceba i reducció de vi
	Quim Romeu	Neules artesanes Sant Tirs - Puig-reig	Neules
Girona Excel·lent	**Pere Arpa**	Ca l'Arpa - Banyoles	Diverses receptes amb el foie com a producte principal
Cuina amb bolets	**Núria Bonet**	Ca la Núria - Bellver de Cerdanya / Puigcerdà	Amanida de xicoies, arròs salvatge, bolets i verdures encurtides
			Capuccino de ceps
			Verdures i bolets ecabetxats
			Foccaccia de ceps
			Rodó d'ànec amb bolets i cremós de coliflor
			Bosc dolç
	Marc Nus	Era Coquèla - Viella	Bombons de bolets de temporada amb esturió fumat de la Val d'Aran i formatge de Bagergue
La Cuina del Rebost del Pirineu de Lleida	**Roger de la Torre**	Can Boix - Peramola	Torrada de Sta. Teresa amb músic en textures
	Salvador Travalón i Raül Terrado	Hotel Castell de Ciutat - La Seu d'Urgell	Terrina de foie-gras amb ratafía, cireres i nous
			Espatlla de xai de raça Xisqueta a la brasa, pà amb tomàquet i oliva verda
Gastronomia i Cultura: El camí dels Bons Homes	**Carme Clotet**	Niu Nou - Bagà	Pastanagat
			Salmó amb ginestada
			Hummus d'ametlla, menjar blanc i crema ginestada
	Jordi Tomàs	Cerdanya EcoResort - Prullans	Vi piment
			Amanida dels bons homes amb el que trobem al bosc
			Escorredissa escabetxada amb llet d'ametlla
			Greixonera amb formatge de cabra de Cerdanya amb xarop de Sàlvia i mel
De la fonda tradicional al restaurant amb estrella	**Carles Gaig**	Restaurant Gaig - Barcelona	Espàrrecs, nyàmeres, ou de guatlla i caviar
			Tàrtar de tonyina i síndria amb pa d'algues
			Tàrtar de cabirol i encurtits
			Caneló de tòfona d'estiu i formatge del Berguedà
			Guatlla, foie i tòfona a l'antiga
Cuina de cassola: tradició i modernitat	**Oriol Rovira**	Els Casals - Sagàs	Talls, brots, herbes, bolets
			Tomàquet 2017
			Garrí amb raves i naps
Productes recuperats del receptari tracional del Berguedà	**Marcel Cardona**	Cal Fuster - Viver i Serrateix	Terrina de pesols negres amb verdures i rossinyols
			Amanida de blat de moro escairat amb maduixes i arengada
La enogastronomia a FGC La Cuina del Bages	**Benvingut Aligué**	Ca l'Aligué - Manresa	Cansalada del coll cruixent, de porc ral d'Avinyo
			Bacallà amb tripa de bacallà i fabetes
			Remenat de moixernons
			Espàrrecs blancs amb maionesa de bolets
			Turbot a la brassa, amb el seu pil pil, espinacs i mousse de salari
La cuina dels joves cuiners del Berguedà	**Xavier Rebolleda**	Cal Majoral - L'Espunyola	Dunkin de foie gras d'ànec amb gelatina de Pedro Ximenez, cacauets caramel·litzats i atzina cress
			Fals tàrtar de vedella amb sardina fumada, gelat d'idiazabal i galeta de parmesà
			Caldo d'ibèrics amb ou poché ferrat, espàrrecs blancs i moixerons escabetxats
	Pere Venturós	Restaurant Terra - Berga	Filet de cèrvol amb anxoves i ceps
	Xevi Poll	La Destil·leria - Gironella	Costella de porc a baixa temperatura amb cremòs de xirivia, vainilla, salsa hoisin i herbes fresques
			Costellam de vedella amb piparres, xicoria, salsa satay, blat de moro, i taco fregit
			Mousse de llima-llimona amb crema de mango i "nube" de té verd
Sessió magistral	**Xesc Rovira**	Fonda Xesc - Gombrèn	Arròs de primavera, herbes i bolets

Presentacions

III Congrés Català de Cuina

Gastropirineus fou l'espai idoni per fer la presentació del III Congrés Català de Cuina a càrrec del seu director, el Dr. Màrius Rubiralta, que va 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.

FGC i l'enogastronomia

Gastropirineus Berguedà va ser el marc escollit per Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya (FGC) per presentar les seves iniciatives relacionades amb la gastronomia i l'enoturisme: el Montserrat Clàssic Express i l'Enotren, que varen anar a càrrec de l'Eva Soler de FGC i va comptar amb una sessió de cuina a càrrec del reconegut cuiner Benvingut Aligué, de Manresa

Premi Gastropirineus

Durant l'àpat es va presentar el ***Premi Gastropirineus,*** que vol ser un reconeixement a una persona de la comarca on se celebren les Jornades amb una trajectòria i que hagi desenvolupat una tasca destacable en favor de la gastronomia de la comarca. Aquesta primera edició va reconèixer la tasca de la Sra. Dolors Boix, del Restaurant Castell de l'Areny per la seva trajectòria professional i l'enorme contribució a la Cuina del Berguedà.

Sopar amb Estrelles

El sopar consistí en un menú únic creat pels cuiners amb estrella Michelin: 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. Tingué lloc al Restaurant Estany Clar, de Cercs, i hi assistiren 130 comensals. Fou presidit pel Molt Honorable Sr. Quim Torra, President de la Generalitat de Catalunya.

Minuta del Sopar amb Estrelles

Aperitius Estany Clar
Estany Clar*

Ous estrellats, ensaladilla de truita de riu amb el seu caviar, clova d'ou, api, romana i anisats
Ca l'Enric*

Tosta amb porc negre del Pirineu de Lleida
La Boscana*

Melós de vedella amb moixernons i una salseta de mel i cervesa
Andorra Cuina

Poltre amb verdures i bolets de temporada
Fonda Xesc*

Cirera, llet de cabra i flor de saüc
Sherbet. Estany Clar*

Celler

Turritela Rosat
Celler El Vinyer. *DO Costers del Segre*

Negre Llabustes Ull de llebre
Celler Vila Corona. *DO Costers del Segre*

Negre Conca de Tremp
Celler Terrer de Pallars. *DO Costers del Segre*

Escumós Taika 2012
Celler Castell d'Encús. *DO Costers del Segre*

Difusió de Gastropirineus

Gastropirineus enfoca la comunicació vers els col×lectius més directament implicats amb l'esdeveniment: professionals de la restauració, productors i elaboradors, i focalitzat de forma especial en la zona dels Pirineus.

La campanya compta amb diferents elements de comunicació, tant en els suports més convencionals com a les xarxes socials, amb l'objectiu principal d'aconseguir la màxima repercussió de cadascuna de les activitats que tingueren lloc abans i durant l'esdeveniment o vinculades al mateix.

La comunicació es va centrar en oferir la màxima informació sobre les Jornades, els seus actes i activitats i les institucions i empreses involucrades en el projecte. Aquesta informació es va fer arribar al públic objectiu (restauradors, productors, etc.), mitjans de comunicació i líders d'opinió clau en els sectors agroalimentari, gastronòmic i turístic.

La campanya global de comunicació

Presentació:

Berga, Dilluns, 4 de juny
El dilluns, 4 de juny, al Restaurant Terra de Berga, va tenir lloc la presentació als mitjans de comunicació de Gastropirineus Berguedà 2018

Hi participaren:
Il·lm. David Font – President de l'Agència de Desenvolupament del Berguedà
Sra. Rosa Serra – Coordinadora de l'Àrea de Desenvolupament Econòmic Local de la Diputació de Barcelona
Sr. Toni Massanés – Director de Fundació Alícia
Sr. Pere Venturós – Cuiner del Restaurant Terra
Sr. Francesc López – Director de Gastropirineus

La campanya de publicitat:

La campanya de publicitat s'ha centrat en mitjans de les comarques de muntanya, on es concentra la part més important del públic objectiu de les Jornades

La comunicació on online:

La pàgina web gastropirineus.cat – gastropirineus.com

La pàgina web, a més d'informar de tots els actes i esdeveniments que s'han realitzat durant aquestes Jornades, disposa d'un canal de Flickr on es poden veure un recull d'imatges de les sessions desenvolupades.
La web ofereix a les empreses i entitats patrocinadores un enllaç a la seva pròpia web.

El canal de Youtube:

https://www.youtube.com/channel/UCYj5QVX8bLmRoNLMGPUkUOA
Les Jornades foren gravades en la seva totalitat per TV Pirineus. Un cop tractades, s'integren al canal de Youtube de Gastropirineus.

Les xarxes socials:

Per aconseguir notorietat i vehicular la informació necessària, Gastropirineus va implantar una estratègia de *Community Management* que permet estar present a les principals xarxes socials.

Twitter

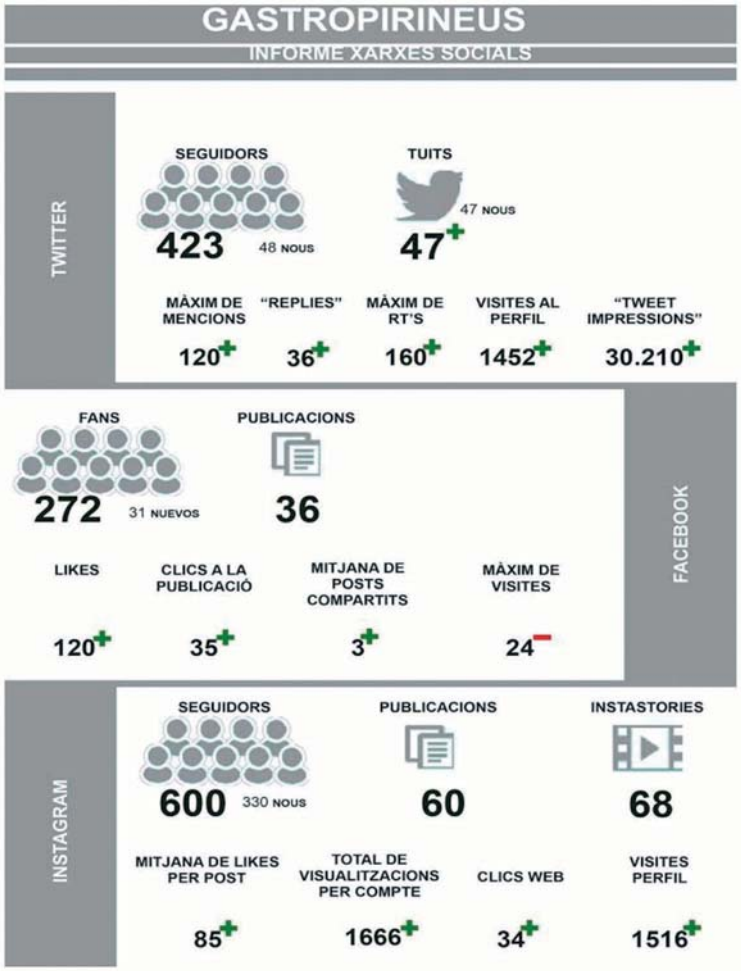
Adreçada als "influencers" i creació de llistes:
w.twitter.com/Gastropirineus

Facebook

Perfil i pàgina pròpies:
www.facebook.com/Gastropirineus

Instagram

Fotografies relacionades amb l'esdeveniment.
@Gastropirineus



Algunes de les publicacions a les xarxes socials:

GASTROPIRINEUS

Jornades professionals de gastronomia
i de la cuina dels Pirineus

RECULL DE PREMSA

25/26/JUNY BERGA 2018

www.gastropirineus.com

MITJÀ

Consell Comarcal del Berguedà

DATA

Juny 2018

ENLLAÇ

http://www.bergueda.cat/el-potencial-gastronomic-del-bergueda-es-mostrara-a-les-jornades-gastropirineus/

Consell Comarcal Berguedà

INICI | INSTITUCIÓ | SERVEIS | NOTÍCIES | TRÀMITS | CONVOCATÒRIES | SEU ELECTRÒNICA | RECOLLIDA PORTA A PORTA

El potencial gastronòmic del Berguedà es mostrarà a les jornades Gastropirineus

Inici / Promoció econòmica / El potencial gastronòmic del Berguedà...

2018

GASTROPIRINEUS

25 i 26 de JUNY

BERGA

Berga acollirà, el 25 i 26 de juny, la tercera edició de les jornades professionals de gastronomia i de cuina dels Pirineus. Seran 2 dies amb 13 sessions de cuina en directe a càrrec de més de 20 professionals de la cuina. Les jornades tindran l'Hotel Berga Park com a seu principal i el producte del territori serà el protagonista: bolets, vins, formatges i cervesa artesana, entre altres. Hi participaran 11 restaurants locals i una vintena de professionals del sector.

Gastropirineus va arrencar el 2016 a la Seu d'Urgell, i va trasladar la seva segona edició a Alp i Puigcerdà. Des del seu inici, es planteja com una trobada professional itinerant que recorre comarques dels Pirineus, apropant-se al públic de cada indret i facilitant així la participació de professionals i de públic aficionat.

Sopar amb estrelles

Com a acte destacat, hi haurà també el tradicional Sopar amb estrelles que forma part de la programació habitual de cada edició de Gastropirineus. L'àpat serà el dilluns 25 al Restaurant l'Estany Clar, de Cercs. Xefs de restaurants de renom i vinculats al

TWITTER

CC Berguedà Follow

CC Berguedà Retuitejat

Ajuntament Gironella 17/07/18

Comencem la segona jornada de reunions informatives del porta a porta, el nou sistema de gestió de residus que s'implantarà el mes d'octubre! 2 Fot

Twitter

CC Berguedà Retuitejat

Alerta Forestal 17/07/18

MITJÀ
Panxing Pirineus

DATA
Juny 2018

ENLLAÇ
http://www.panxing.net/bergueda/activitats/el-bergueda-seu-del-gastropirineus-2018

PX PANXING Bergueda

BCN+ Pirineus Barcelona

DESCOBREIX QUE PIRINEUS BARCELONA ÉS MOLT MÉS

Inici
Bergueda, Bages i Solsones
Indrets
Rutes
Activitats
Agenda
Cultura
Entrevistes
On Dormir
On Menjar
De Compres
Serveis

ACTIVITATS

El Berguedà, seu del Gastropirineus 2018

DESTACATS

El 4 de juny va tenir lloc la presentació del 3r Gastropirineus al Restaurant Terra de Berga, capital de la comarca protagonista d'enguany. Efectivament, l'esdeveniment gastronòmic, que posa en valor el producte, el territori i la cuina dels Pirineus, tindrà lloc del 25 al 26 de juny a l'Hotel Berga Park.

Les jornades comptaran amb més de 13 sessions de cuina en directe a càrrec de professionals de prestigi, destacant els del territori, alguns dels quals compten amb una estrella Michelin. Una de les sessions anirà especialment dedicada a un dels productes estrella del territori: el formatge. A més, l'esdeveniment comptarà amb una degustació de vins de muntanya per conèixer de prop la DO Costers del Segre.

Un altre acte destacat serà la presentació del III Congrés Català de Cuina, on s'analitza i es reflexiona sobre el prestigi de la cuina catalana actualment amb l'objectiu d'establir-hi línies de futur. Tampoc ens oblidem del tradicional Sopar amb estrelles, que aquest any tindrà lloc el 25 de juny al Restaurant l'Estany Clar de Cercs i oferirà un àpat difícil d'oblidar.

MITJÀ

Viure als Pirineus

DATA

Juny 2018

DEL 25 AL 26
DE JUNY
BERGA

GASTROPIRINEUS
Jornades professionals de gastronomia
i de la cuina dels Pirineus

Les jornades volen ser un motor per posar en valor la cuina del Pirineu català, potenciar l'ús del producte del territori, fomentar-ne la recuperació dels menys usats, i crear la marca "Cuina del Pirineu". Tot plegat, en un entorn de sinèrgies i debat, on els professionals del territori pirinenc compatiriain coneixements i experiències.

Enguany se celebraran **els dies 25 i 26 de juny a Berga** i comptaran amb la intervenció d'una trentena de professionals i experts dels sector gastronòmic que durant dos dies intercanviaran coneixements i experiències des de diversos punts de vista.

Dos dies farcits d'activitat

Durant dos dies, i seguint un programa molt variat i interactiu, en la part més teòrica hi intervindran ponents del món acadèmic i de l' investigació com el Dr. Màrius Rubiralta, director del Campus de l'Alimentació de la Universitat de Barcelona i alguns dels principals cuiners del país.

Pel que fa a les sessions de cuina en directe, cada comarca estarà representada per un cuiner que elaborarà un plat emblemàtic del seu territori amb producte de proximitat. I en la part de producte hi haurà un taller sobre formatges artesans del Pirineu (de la mà de les expertes Laia Pont i Natàlia Nicolau) i un sobre vins d'alçada (guiat per sumillers i enòlegs de prestigi) i cuina en directe amb productes autòctons i recuperats del receptari tradicional del Berguedà.

Francesc López, director de Gastropirineus, va explicar a VIURE ALS PIRINEUS que la intenció de les jornades és crear les bases i treballar en l'àmbit de la la marca "Cuina del Pirineu", iniciar treballs de recerca i recuperació de productes, i obrir les jornades a tots els que vulguin compartir i aportar els seus coneixements i inquietuds a l'entorn dels temes centrals del programa, "amb l'objectiu de millorar la competitivitat dels professionals i les empreses dels sector enogastronòmic del nostre Pirineu mitjançant l'increment de la qualitat dels productes i dels serveis oferts, agraint la bona rebuda el projecte per parts de totes les institucions implicades, i del sector, donat que en bona part, en seran els grans protagonistes".

D'altra banda, en l'anterior edició de la mostra celebrada a la Seu d'Urgell, el director executiu de l'Agència Catalana de Turisme, Patrick Torrent, va assegurar que "Gastropirineus va néixer per quedar-se" i que "va sorgir com una de les accions més destacades que es va fer en motiu de la designació de Catalunya Regió com a Europea de la Gastronomia 2016 però que de seguida es va veure que havia de tenir continuïtat".

Des del sector de la gastronomia es destaca la funció que Gastropirineus fa com a element aglutinador dels diversos professionals que treballen en aquest àmbit i asseguren que "per aconseguir que la gastronomia del Pirineu sigui un element de competitivitat permanent cal sumar esforços i compartir experiències". En definitiva, que cal treballar per posicionar Catalunya al món també com a destí de muntanya, i que la marca Pirineus vagi vinculada al bon nivell de la gastronomia de tot territori.

Entre les propostes d'aquesta edició també destaquen una sessió de Cuina en Directe de Carles Gaig, una sessió dels joves cuiners del Berguedà, una de cuina del rebost, així com una de cuina amb cervesa artesana (un producte en expansió) o una de cuina amb bolets (en un moment molt bo, precisament, per les abundants pluges primaverals). Tot plegat, una oportunitat única per gaudir de la millor cuina pirinenca i del país.

Informació i inscripcions a:
• Oficina de Turisme Berguedà.
Tel: 93 822 18 00
• turisme@elberguda.cat
• O bé a la Central de Reserves:
www.berguedareserves.cat

GASTROPIRINEUS
Jornades professionals de gastronomia
i de la cuina dels Pirineus

25 i 26 de JUNY
BERGA

• Sessions de cuina en directe •
• Fira de productors, mostra i degustació •
• Ponències i debats •

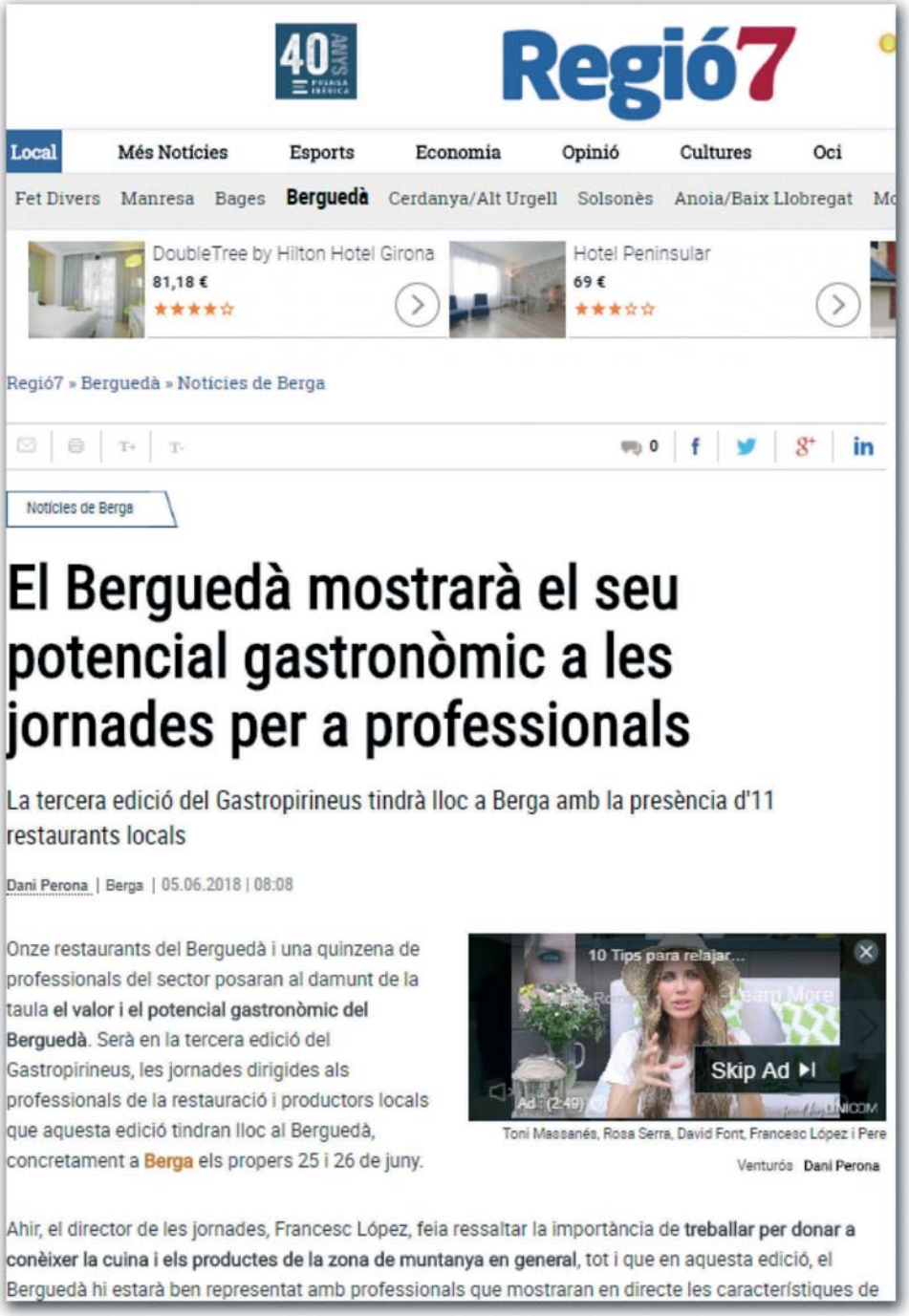
Reserva't les dates!

www.gastropirineus.cat

MITJÀ
Regió 7

DATA
05.06.18

ENLLAÇ
https://www.regio7.cat/bergueda/2018/06/05/bergueda-mostrara-potencial-gastronomic-jornades/479665.html



Regió7

Local | Més Notícies | Esports | Economia | Opinió | Cultures | Oci

Fet Divers | Manresa | Bages | Berguedà | Cerdanya/Alt Urgell | Solsonès | Anoia/Baix Llobregat | Mo

DoubleTree by Hilton Hotel Girona
81,18 €
Hotel Peninsular
69 €

Regió7 » Berguedà » Notícies de Berga

Notícies de Berga

El Berguedà mostrarà el seu potencial gastronòmic a les jornades per a professionals

La tercera edició del Gastropirineus tindrà lloc a Berga amb la presència d'11 restaurants locals

Dani Perona | Berga | 05.06.2018 | 08:08

Onze restaurants del Berguedà i una quinzena de professionals del sector posaran al damunt de la taula **el valor i el potencial gastronòmic del Berguedà**. Serà en la tercera edició del Gastropirineus, les jornades dirigides als professionals de la restauració i productors locals que aquesta edició tindran lloc al Berguedà, concretament a **Berga** els propers 25 i 26 de juny.

10 Tips para relajar...
Skip Ad

Toni Massanés, Rosa Serra, David Font, Francesc López i Pere Venturós Dani Perona

Ahir, el director de les jornades, Francesc López, feia ressaltar la importància de **treballar per donar a conèixer la cuina i els productes de la zona de muntanya en general**, tot i que en aquesta edició, el Berguedà hi estarà ben representat amb professionals que mostraran en directe les característiques de

MITJÀ
Nació Berguedà

DATA
05.06.18

ENLLAÇ
https://www.naciodigital.cat/bergueda/noticia/13547/bergueda/posara/valor/seu/potencial/gastronomic/jornades/gastropirineus

NacióBerguedà
Naciódigital

Dijous 2 d'agost de 2018

PORTADA OPINIÓ FOTOS POLÍTICA SOCIETAT NACIÓDIGITA

monestir sant llorenç, guardiola
4 agost, 20:15h - LORCA, MUSICAT I DRAM

GASTRONOMIA

El Berguedà posarà en valor el seu potencial gastronòmic a les jornades Gastropirineus

- Les jornades sobre cuina i producte del Pirineu han escollit la comarca com a seu de la seva tercera edició
- Berga acollirà dos dies intensos d'activitats amb més de 13 sessions de cuina en directe

Pilar Màrquez Ambròs, Berga | 05/06/2018 a les 11:26h
Afegeix un comentari

Arxivat a: Municipis, Gastropirineus, gastronomia, gastropirineus, turisme, cuina

Toni Massanés, Rosa Serra, David Font, Francesc López i Pere Venturós. | Pilar Màrquez Ambròs

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 Berguedà acollirà la tercera edició de Gastropirineus els dies 25 i 26 de juny, unes jornades

MITJÀ
TV Berguedà

DATA
05.06.18

ENLLAÇ
https://www.youtube.com/watch?v=hrK9d9mR-54

MITJÀ
ADBerguedà

DATA
06.06.18

ENLLAÇ
http://www.adbergueda.cat/posts/gastropirineus-escull-el-bergueda-com-a-seu-de-la-seva-tercera-edicio1112.php?recurs_id=1112

desconnexió d'estils - versió mòbil | mida lletra: | ESP ENG | RSS | mapa web | contactar

Agència de Desenvolupament del Berguedà

Data i hora oficials: 10:13:56 - 02/08/2018

Cercar

L'Agència | Formació | Ocupació | Empresa i Emprenedoria | Desenvolupament Local | Turisme i Comerç | Actualitat

Ets a: Inici > Actualitat > Notícies

Comparteix: Enviar: Imprimir:

- L'Agència
- Formació
- Ocupació
- Empresa i Emprenedoria
- Desenvolupament Local
- Turisme i Comerç
- Actualitat
  - Notícies
  - Agenda
  - Butlletí Digital

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

06-06-2018

Imatges

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

MITJÀ
Regió 7 **(edició paper)**

DATA
09.06.18

ENLLAÇ
El Berguedà mostrarà el seu potencial als fogons a professionals d'arreu del territori

MITJÀ
Regió 7 **(edició paper)**

DATA
09.06.18

ENLLAÇ
Una sessió a sis mans per donar a conèixer joves talents de la cuina berguedana

MITJÀ

Aquí Berguedà

DATA

22.06.18

ENLLAÇ

http://www.aquibergueda.cat/2018/06/22/la-gastropirineus-difondra-a-berga-la-cuina-de-muntanya-amb-13-sessions-dexperts-en-dos-dies/

aquí

BERGA

La Gastropirineus difondrà a Berga la cuina de muntanya amb 13 sessions d'experts en dos dies

Redacció
22 juny 2018 15:03

La **Gastropirineus** aterra aquest juny a Berga. Després d'una primera edició a la **Seu d'Urgell** i una segona a **Alp i Puigcerdà**, enguany les jornades dedicades al sector enogastronòmic arriben a la capital del Berguedà amb dos dies de programació a l'**Hotel Berga Park**. Els actes seran els propers dilluns i dimarts, **25 i 26 de juny**.

Estic amb tu
Assistència hospitalària i domiciliària 24h

Les jornades comptaran amb **cuiners i elaboradors del Berguedà, l'Alt Urgell, la Cerdanya, la Vall d'Aran, el Ripollès, la Garrotxa, el Bages, el Pirineu lleidatà i Andorra**. En total, **13 sessions de cuina en directe** a càrrec de professionals prestigiosos. Alguns dels quals, amb estrella Micheln, com **Francesc Rovira** de la Fonda Xesc (Gombrèn,) **Oriol Rovira** d'Els Casals (Sagàs) i **Sergi Fernández i Jaume Sebastian** de l'Estany Clar (Cercs-Berga). També hi participaran **Carles Gaig** del Restaurant Gaig (Barcelona) i **Pere Arpa** de Ca l'Arpa (Banyoles), també guardonats amb una estrella Michelin però fora del territori pirinenc.

Gastropirineus pretén ser un **punt de trobada pels professionals del sector**, però no s'oblida del públic local aficionat a la gastronomia. Per això, **dimarts 26**, un cop finalitzin les sessions per professionals, el focus d'activitat es trasladarà 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

El tradicional **sopar amb estrelles** serà, com en cada edició del Gastropirineus, un dels plats estrella del menú de les jornades. Enguany l'àpat tindrà lloc el dilluns 25 al Restaurant l'Estany Clar de Cercs. Els comensals podran gaudir i 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, doncs, que reuneix 4 estrelles Michelin del territori. A més, es preveu que hi assisteixi el President de la Generalitat, **Quim Torra**.

Durant l'àpat s'homenatjarà **Dolors Boix**, del Restaurant Castell de l'Areny, en reconeixement a la trajectòria professional i l'enorme **contribució a la cuina del Berguedà**.

GASTRONOMIA GASTROPIRINEUS HOTEL BERGA PARK

MITJÀ
Regió 7

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
https://www.regio7.cat/bergueda/2018/06/25/cuina-tradicional-del-bergueda-dona/483409.html

Regió7

Local | Més Notícies | Esports | Economia | Opinió | Cultures | Oci

Fet Divers | Manresa | Bages | Berguedà | Cerdanya/Alt Urgell | Solsonès | Anoia/Baix Llobregat

AssistènciaSanitària
La teva salut és el nostre ofici.

Regió7 » Berguedà

La cuina tradicional del Berguedà dona el tret de sortida a la Gastropirineus

Prop de 200 professionals participen en el certamen que vol posar de relleu el potencial del territori

Acn | Berga | 25.06.2018 | 13:38

La cuina tradicional del berguedà **ha donat el tret de sortida aquest dilluns a la Gastropirneus**. Tres generacions de cuineres del restaurant Els Roures de Castellar del Riu i els germans Jordi i Josep Badia de La Cabana de Berga han mostrat als assistents des de com fer el tradicional pa amb xocolata fins a una truita de riu.

SPIN & GOAL
1000000€
GANA HASTA 1.000.000 €

Les cuineres de Els Roures de Castellar del Riu. Gemma Alemán/ACN

"El Pirineu és un territori extens i variat i **volem posar en valor aquesta riquesa del producte i la seva qualitat**", ha reconegut a l'ACN el director de la Gastropirineus, Francesc López. Prop de 200 professionals del sector participaran entre aquest dilluns i dimarts al certamen, que **també comptarà amb una 'showcooking' pel públic amateur**.

MITJÀ
Regió 7

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
https://www.regio7.cat/bergueda/2018/06/26/berga-esdeve-lepicentre-gastronomic-dels/483497.html

Regió7 » Berguedà » Notícies de Berga

Notícies de Berga

Berga esdevé l'epicentre gastronòmic dels Pirineus i reivindica el seu potencial

?La Gastropirineus és una ocasió per descobrir cuiners i productes locals

D.C. | | 25.06.2018 | 23:21

Berga és des d'ahir fins avui l'aparador de la cuina dels Pirineus catalans i dels productes de qualitat de les seves comarques amb un accent especial per als amfitrions. La tercera Gastropirineus aplega majoritàriament públic professional, més de 200

MITJÀ
Regió 7

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
https://www.regio7.cat/bergueda/2018/06/25/dos-centenars-persones-participen-gastropirineus/483315.html

Regió7

Local | Més Notícies | Esports | Economia | Opinió | Cultures | Oci

Fet Divers | Manresa | Bages | Berguedà | Cerdanya/Alt Urgell | Solsonès | Anoia/Baix Llobregat | Mo

AssistènciaSanitària
La teva salut és el nostre ofici.
SOL·LICITAR

Regió7 » Berguedà » Notícies de Berga

Notícies de Berga

Dos centenars de persones participen a la Gastropirineus a Berga avui i demà

Redacció | 25.06.2018 | 14:49

Més de dos centenars de persones participaran en la tercera edició de la Gastropirineus que des d'avui fins demà se celebra a l'hotel Berga Park. Aquest certamen oferirà 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 tenen 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 de l'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.

Durant aquests dos dies la programació de la Gastropirineus «reunirà en un mateix espai professionals procedents de tot el ter-ritori català. A través dels seus cuiners i elaboradors es veuran representades a les jornades les comarques del Berguedà, l'Alt Urgell, la Cerdanya, la Val d'Aran, el Ripollès, la Garrotxa, el Bages, així com la demarcació de Lleida, i Andorra».

Entre les activitats hi haurà un taller sobre la cuina del Berguedà, un altre amb els bolets com a protagonistes, una que relacionarà gastronomia i patrimoni cultural, així com una sessió on es parlarà de l'equilibri entre la cuina moderna i la tradicional, i una altra de receptes amb cervesa artesana. Aquestes demostracions culinàries es complementaran amb d'altres sessions, com la presentació del tercer Congrés Català de Cuina, a càrrec del doctor Màrius Rubiralta, entre d'altres.

Sopar amb Estrelles i president

Un dels actes destacats del programa és l'anomenat Sopar amb Estrelles. Tindrà lloc al restraunt l'Estany Clar, amb una estrella Michelin. Els assistents podran tastar les propostes culinàries de xefs amb estrelles: Joel Castanyé, 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.

Aquest àpat tindrà la presència del president de la Generalitat, Joaquim Torra.

Durant el sopar es retrà homenatge a Dolors Boix, del restaurant Castell de l'Areny, per reconèixer la seva dilatada trajectòria professional i contribució a la cuina del Berguedà.

Compartir a Facebook | Compartir a Twitter

MITJÀ

Nació Digital

DATA

25.06.18

ENLLAÇ

https://www.naciodigital.cat/bergueda/noticia/13751/arrenca/berga/3a/gastropirineus/acull/200/professionals/arreu/pais

NacióBerguedà

Nacióditgital

Dilluns 2 de juliol de 2018

PORTADA OPINIÓ FOTOS POLÍTICA SOCIETAT NACIÓDIGITA

Festival de Música dels Pirineus Antiga del 29 de juny al 26 d'agost
www.femap.cat
www.packsturisticsfemap.cat
HOTEL + ENTRADA un sol clic

GASTRONOMIA

Arrenca a Berga la 3a Gastropirineus que acull 200 professionals d'arreu del país

El Sopar amb Estrelles d'aquest dilluns a la nit, que està elaborat per xefs de renom, comptarà amb la presència del president de la Generalitat, Quim Torra

Pilar Màrquez Ambrós, Berga | 25/06/2018 a les 10:43h

Afegeix un comentari

Arxivat a: Municipis, cuina, turisme, gastropirineus, gastronomia, Gastropirineus

MITJÀ
Nació Digital

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
https://www.naciodigital.cat/bergueda/noticia/13751/arrenca/berga/3a/gastropirineus/acull/200/professionals/arreu/pais

NacióBerguedà
Nació*digital*

Dilluns 2 de juliol de 2018

PORTADA OPINIÓ FOTOS POLÍTICA SOCIETAT NACIÓDIGITA

Festival de Música dels Pirineus Antiga del 29 de juny al 26 d'agost
www.femap.cat
www.packsturisticsfemap.cat
HOTEL + ENTRADA un sol clic

GASTRONOMIA

Arrenca a Berga la 3a Gastropirineus que acull 200 professionals d'arreu del país

El Sopar amb Estrelles d'aquest dilluns a la nit, que està elaborat per xefs de renom, comptarà amb la presència del president de la Generalitat, Quim Torra

Pilar Màrquez Ambrós, Berga | 25/06/2018 a les 10:43h

Afegeix un comentari

Arxivat a: Municipis, cuina, turisme, gastropirineus, gastronomia, Gastropirineus

MITJÀ

Nació Digital

La Gastropirineus 2018 se celebra a Berga els dies 25 i 26 de juny i pretén mostrar les excel·lències gastronòmiques i agroalimentàries dels Pirineus. En aquesta tercera edició es posarà l'accent en el potencial gastronòmic del Berguedà, situant-lo en la memòria de tots els assistents com a punt de referència i aconseguint mantenir en el temps el focus d'atenció sobre les possibilitats del sector. Les jornades han començat aquest matí amb una sessió inaugural de cuina en directe que ha comptat amb la participació d'Anna Lombardero i Remei Escolies del restaurant Els Roures (Castellar del Riu) i de Jordi Badia i Marcel Ribera del restaurant La Cabana (Berga).

GastroPirineus
@GastroPirineus

3 generacions de #restaurantelsroures amb Anna Lombardero, Remei Escolies i la Rosalia acompanyades amb en Josep Badia i en Marcel de @lacabanaberga ens faràn una sessió de cuina amb plats arrelats al territori del berguedà.#gastropirineus2018 #visitpirineus

10:30 - 25 de juny de 2018

6 Llegeix els altres tuits de l'usuari GastroPirineus

Seran dos dies intensos de programació que reunirà en un mateix espai més de 200 professionals procedents de tot el territori català. A través dels seus cuiners i elaboradors es veuran representades a les jornades les comarques del Berguedà, l'Alt Urgell, la Cerdanya, la Val d'Aran, el Ripollès, la Garrotxa, el Bages, així com la demarcació de Lleida i Andorra.

Gastropirineus 2018 oferirà 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 compten 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 de l'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.

Sessions amb professionals de diversos indrets dels Pirineus, des dels més tradicionals, amb llarga trajectòria familiar, fins als que conformen el planter més jove de la cuina berguedana i per extensió pirinenca.

MITJÀ

Nació Digital

A la tercera edició del Gastropirineus també es podrà tastar el territori gràcies a les sessions de tast que s'hi han programat. Aquest dilluns 25, a dos quarts de 7 de la tarda 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 la sumiller i enòloga Pilar Salillas.

Demà dimarts 26 al matí, tindrà lloc un tast de formatges comentat per Laia Pont i Natàlia Nicolau, autores del llibre Formatges dels Pirineus. Les jornades tenen lloc a l'Hotel Berga Park.

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, un cop finalitzin 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 i amb la presència de Quim Torra

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 aquest 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.

L'àpat comptarà amb la presència del president de la Generalitat, Quim Torra. Durant l'àpat s'homenatjarà a Dolors Boix, del Restaurant Castell de l'Areny en reconeixement a la trajectòria professional i l'enorme contribució a la Cuina del Berguedà.

Consulta el programa aquí sencer de Gastropirineus.

MITJÀ
www.naciodigital.cat

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
https://www.naciodigital.cat/noticia/158023/quim/torra/elogia/cuiners/territori/recorda/son/ambaixadors/pais

Nació*digital*

Si l'energia té cura de la teva ciutat,
la teva ciutat té cura de tu.

GASTROPIRINEUS

Quim Torra elogia els cuiners del territori i els recorda que són «ambaixadors del país»

El restaurant Estany Clar de Cercs acull aquest vespre el "Sopar amb Estrelles" que reuneix quatre estrelles Michelin i representants de diferents restaurants del país

per Pilar Màrquez Ambrós, Berga, 25 de juny de 2018 a les 23:19

Els cuiners del Sopar amb Estrelles degustats nit amb Quim Torra. | Pilar Màrquez Ambrós

La millor banca digital a Europa segons Euromoney
I segons els nostres clients

El Berguedà és el territori escollit enguany per acollir la tercera edició de les jornades Gastropirineus, un congrés de cuina que compta amb prop de 200 professionals del sector. Un dels actes més destacats de la trobada és el Sopar amb Estrelles, que té lloc aquest vespre al restaurant Estany Clar de Cercs. El president de la Generalitat de Catalunya, Quim Torra, ha

Arxivat a:
Territorials, Societat, turisme, Quim Torra, cuina, gastropirineus, gastronomia, Gastropirineus

MITJÀ
Barcelonaesmoltmes.cat

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
https://www.barcelonaesmoltmes.cat/web/agenda/-/gastropirineus

Cerca ES EN FR DE RU

Barcelona és molt més | Diputació Barcelona

INICI TERRITORI DESCOBREIX PLANIFICA PROFESSIONALS AGENDA

Foto: Barcelona és molt més

Festes tradicionals, activitats culturals, itineraris guiats a la natura... Si vols **estar al dia de l'agenda del cap de setmana** a les comarques de Barcelona, no t'ho perdis!

Agenda / Activitat agenda

Gastropirineus a Berga

25/06/2018 - 26/06/2018
Berga
Degustacions, **mostra** de productes i **sessions de cuina** en directe t'esperen a Berga per apropar-te la **cuina i els productes dels Pirineus**.

On?
Hotel Berga Park

Participa en les més de 13 sessions de cuina en directe a càrrec de més de 20 cuiners, professionals i especialistes de reconeguda trajectòria. Coneix la mostra de productors i degustacions i gaudeix del Sopar amb estrelles, acte principal del programa i que reuneix 4 estrelles Michelin del territori.

Podreu 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.

Visita la pàgina web per conèixer en detall el programa.
No t'ho perdis!

Web

Documents adjunts
- afa060ef-8fd9-400c-8ad8-3738a3a7d976

AL MAPA

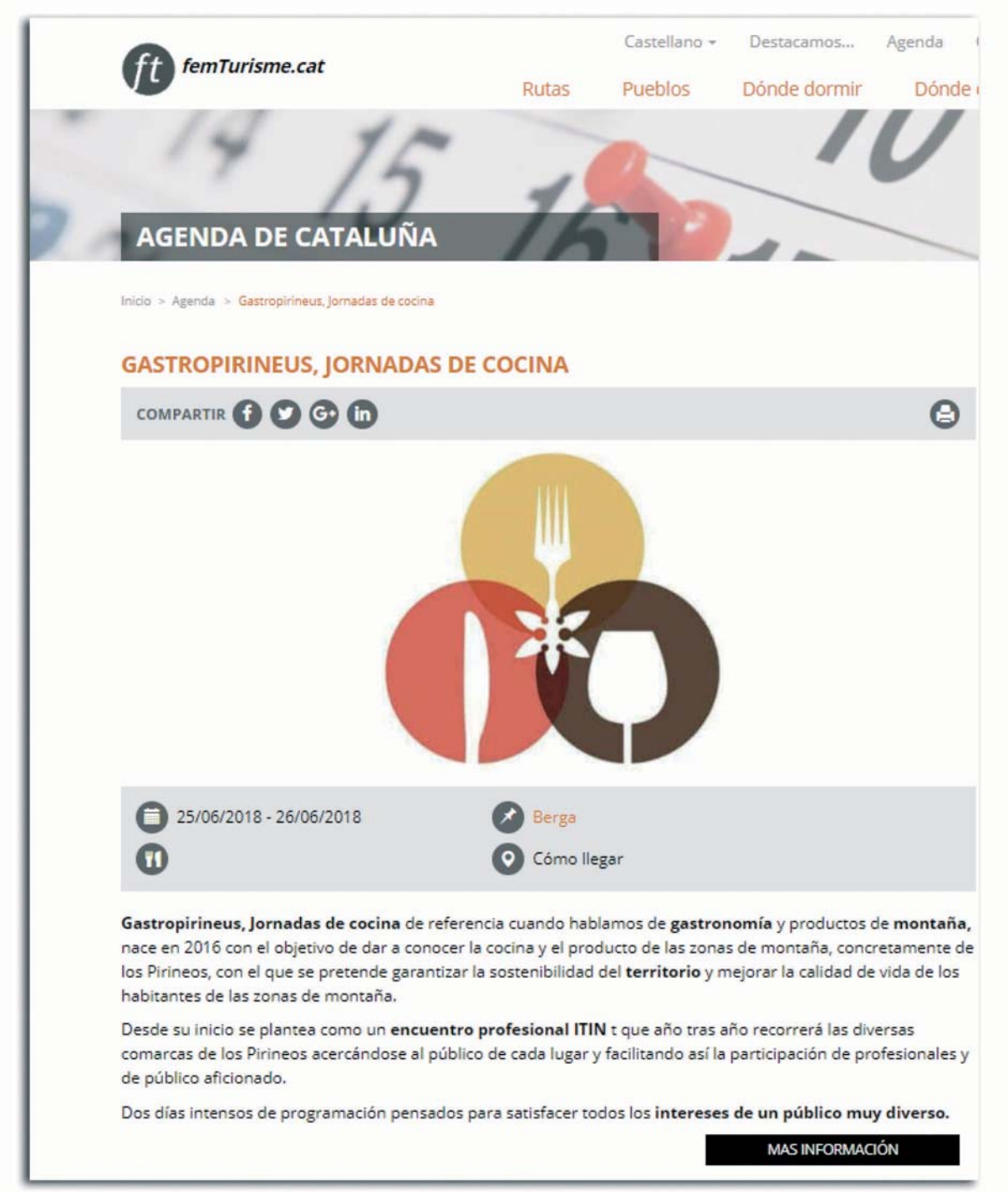
GUIES I MAPES
FREE DOWNLOAD

visit Barcelona tickets
COMPRA ON LINE I GAUDEIX DE BARCELONA

MITJÀ
Femturisme.cat

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
https://www.femturisme.cat/es/agenda/gastropirineus-jornadas-de-cocina



femTurisme.cat

Castellano · Destacamos... Agenda

Rutas Pueblos Dónde dormir Dónde

AGENDA DE CATALUÑA

Inicio > Agenda > Gastropirineus, Jornadas de cocina

GASTROPIRINEUS, JORNADAS DE COCINA

COMPARTIR

25/06/2018 - 26/06/2018

Berga

Cómo llegar

Gastropirineus, Jornadas de cocina de referencia cuando hablamos de **gastronomía** y productos de **montaña,** nace en 2016 con el objetivo de dar a conocer la cocina y el producto de las zonas de montaña, concretamente de los Pirineos, con el que se pretende garantizar la sostenibilidad del **territorio** y mejorar la calidad de vida de los habitantes de las zonas de montaña.

Desde su inicio se plantea como un **encuentro profesional ITIN** t que año tras año recorrerá las diversas comarcas de los Pirineos acercándose al público de cada lugar y facilitando así la participación de profesionales y de público aficionado.

Dos días intensos de programación pensados para satisfacer todos los **intereses de un público muy diverso.**

MAS INFORMACIÓN

MITJÀ
Tasta.cat

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
http://www.tasta.cat/berga-acull-avui-i-dema-la-tercera-edicio-de-la-gastropirineus/

Avui dilluns arrenca a Berga la 3a edició de Gastropirineus.

13 sessions de cuina en directe i més de 20 cuiners i experts del sector enogastronòmic difondran àmpliament la cuina de muntanya.

Dos dies de programació intensa que permetran aprofundir en els productes, els cuiners, els artesans i tots els professionals del món de la gastronomia de la zona de muntanya.

- **Berga acull la tercera edició de Gastropirineus els dies 25 i 26 de juny a l'Hotel Berga Park**

- **2 dies, 13 sessions de cuina en directe, i més de 20 cuiners, professionals i especialistes del sector enogastronòmic**

- **Un amplíssim programa que aconseguirà reunir professionals d'arreu del territori català. Professionals provinents de 8 comarques catalanes i del país veí, Andorra**

- **Sopar amb estrelles a càrrec de 4 restaurants amb estrella Michelin, i amb l'assistència destacada del Molt Honorable Sr. Joaquim Torra, president de la Generalitat de Catalunya**

- **Sessió de cloenda del Gastropirineus amb el cuiner Francesc Rovira de la Fonda Xesc de Gombrèn (1* Michelin) al bell mig de la ciutat de Berga i dirigida al públic local**

MITJÀ
La Vanguardia

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
http://www.lavanguardia.com/local/bergueda/20180625/45393786450/gastropirineus-estrena-cocina-bergueda.html

INNOVACIÓN Y TRADICIÓN

La Gastropirineus se estrena con la cocina del Berguedà

Unos 200 profesionales del sector de la restauración pasan por el certamen culinario

Primera demostración de la Gastropirineus en la sesión inaugural. (Gemma Aleman / ACN)

Comparte en Facebook Comparte en Twitter 0

ACN, Berga
25/06/2018 15:34 | Actualizado a 25/06/2018 16:06

La **cocina** tradicional del **Berguedà** ha dado el pistoletazo de salida este lunes a la **Gastropirineus**. Tres generaciones de cocineras del restaurante Els Roures de Castellar del Riu y los hermanos Jordi y Josep Badia de La Cabana de Berga han mostrado a los asistentes desde cómo se prepara el tradicional pan con chocolate hasta una trucha de río. "El Pirineo es un territorio extenso y variado y queremos poner en valor esta riqueza del producto y su calidad", ha reconocido a la ACN el director de la Gastropirineus, Francesc López. Cerca de **200 profesionales del sector** participarán entre este lunes y martes en el certamen, que también contará con una **'showcooking'** para el público amateur.

Más noticias

Joaquín Cortés a Paula Echevarría: "Pocas veces me he sentido más avergonzado de una persona"

La victoria de López Obrador en México frena en seco la caída de la izquierda

La respuesta de la periodista María Gómez al comentario machista de un aficionado

Melenas largas: 5 claves de experto para cuidar tu pelo en verano

MITJÀ

La Vanguardia

En su tercera edición, la **Gastropirineus** ha elegido **Berga** como escenario. Francisco López, director del certamen, destaca el cartel "con grandes profesionales". Entre los participantes están los reconocidos con estrella Michelin Francesc Rovira de la Fonda Xesc (Gombrèn), Oriol Rovira d'Els Casals (Sagàs) i Sergi Fernández i Jaume Sebastian de l'Estany Clar (Cercs-Berga). També hi participaran Carles Gaig del Restaurant Gaig (Barcelona) y Pere Arpa de Ca l'Arpa (Banyoles) ambos también galardonados con una estrella Michelin.

La Gastropirineus combina **s esiones de cocina tradicional**, como la de cocina berguedana que ha dado el disparo de salida, **con otros métodos más innovadores**. En total hay previstas más de una decena de sesiones en las que se podrá ver a profesionales y elaboradores de las comarcas del Berguedà, Alt Urgell, Cerdanya, la Val d'Aran, el Ripollès, la Garrotxa, el Bages , así como la demarcación de Lleida y Andorra.

Tres generaciones de cocineras

L'Anna, la Remei y la Remei son las cocineras del Restaurant Els Roures de Castellar del Riu. Hija, madre y nieta han protagonizado la **sesión inaugural** mostrando a los asistentes la **cocina en directo** de tres platos característicos de su establecimiento: los guisantes negros con costilla de cerdo y *moixerons* de temporada, el pan con vino y azúcar, y el pan con chocolate. A su lado, Jordi y Josep Badia de La Cabana de Berga han optado por un pollo de corral y una trucha.

Durante la demostración, los cocineros han resaltado que, a pesar de que la técnica es importante, lo es más el producto que, en todos los casos, era **del entorno de los Pirineos**. En este sentido, López ha remarcado que la Gastropirineus es "un buen escaparate para poner en evidencia tanto el producto como los productores".

Además de las sesiones para profesionales, la Gastropirineus contará este martes con **una sesión de cocina abierta al público general** en el Passeig de la Industria. La sesión irá a cargo del cocinero con estrella Michelin, Francesc Rovira, de la Fonda Xesc de Gombrèn, e incluirá una degustación.

Homenaje a Dolors Boix

Una de las novedades de esta edición es el homenaje a la trayectoria profesional de un cocinero del territorio. El reconocimiento de este año será para Dolors Boix, del Restaurante Castell de l'Areny por su contribución a la **cocina del Berguedà**. El homenaje se hará en el marco del tradicional Cena con estrellas que se celebrará este lunes por la noche. Entre los asistentes está prevista la presencia del presidente de la Generalitat, **Quim Torra**.

Comparte en Facebook | Comparte en Twitter | 0

El polémico tuit de Pedrerol, con guiño a Piqué, tras la eliminación de España

De Gea, Florentino... El demoledor balance de Rufián tras el KO de España

MITJÀ
3/24

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
http://www.ccma.cat/324/la-cuina-tradicional-del-bergueda-dona-el-tret-de-sortida-a-la-gastropirineus/noticia/2863184/#

3 | NOTÍCIES | ESPORTS | CULTURA | EL TEMPS | DIRECTES | A LA CARTA | BOTIGA | CCMA

Notícies | Vídeos | Àudios | Seccions | Directes: 324 | catalunya informació

La cuina tradicional del Berguedà dona el tret de sortida a la Gastropirineus

25/06/2018 - 14:00

0

Pla mig de les cuineres de Els Roures de Castellar del Riu, 25 de juny del 2018. (Horitzontal)

ACN Berga.-La cuina tradicional del berguedà ha donat el tret de sortida aquest dilluns a la Gastropimeus. Tres generacions de cuineres del restaurant Els Roures de Castellar del Riu i els germans Jordi i Josep Badia de La Cabana de Berga han mostrat als assistents des de com fer el tradicional pa amb xocolata fins a una truita de riu. "El Pirineu és un territori extens i variat i volem posar en valor aquesta riquesa del producte i la seva qualitat", ha reconegut a l'ACN el director de la Gastropirineus, Francesc López. Prop de 200 professionals del sector participaran entre aquest dilluns i dimarts al certamen, que també comptarà amb una 'showcooking' pel públic amateur.

En la seva tercera edició, la Gastropirineus ha escollit Berga com a escenari. Francesc López, director del certamen, en destaca el cartell "amb grans professionals ". Entre els participants hi ha els reconeguts amb estrella Michelin Francesc Rovira de la Fonda Xesc (Gombrèn), Oriol

EL MÉS VIST

1 Condis retira garrafes de la seva aigua després d'un cas d'irritació digestiva

2 Sopar d'hora redueix el risc de càncer de mama i de pròstata, segons un estudi

3 Anul·len una multa de trànsit perquè la senyalització està escrita només en català

4 Una model dona el pit en una desfilada de banyadors a Miami

5 Eroski també retira ampolles d'aigua pel mateix cas d'irritació digestiva que Condis

AVUI ÉS NOTÍCIA

La substitució de Puigdemont "trenca confiances" entre ERC i JxCat

Discrepàncies entre JxCat i ERC sobre Puigdemont forcen a desconvocar el ple

MITJÀ
www.aldia.cat

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
https://www.aldia.cat/catalunya/territori/noticia-cuina-tradicional-bergueda-dona-tret-sortida-gastropirineus-20180625123933.html

Dimecres, 18 de juliol 2018

Aldia.cat

CATALUNYA ESPANYA MÓN ARTS TIC ESPORTS VIU BARCELONA ECONOMIES

La cuina tradicional del Berguedà dona el tret de sortida a la Gastropirineus

ACN

Publicado 25/6/2018 12:39:11 CET

Prop de 200 professionals participen en el certamen que vol posar de relleu el potencial del territori

ACN

Berga.-La cuina tradicional del berguedà ha donat el tret de sortida aquest dilluns a la Gastropirineus. Tres generacions de cuiners del restaurant Els Roures de Castellar del Riu i els germans Jordi i Josep Badia de La Cabana de Berga han mostrat als assistents des de com fer el tradicional pa amb xocolata fins a una truita de riu. "El Pirineu és un territori extens i variat i volem posar en valor aquesta riquesa del producte i la seva qualitat", ha reconegut a l'ACN el director de la Gastropirineus, Francesc López. Prop de 200 professionals del sector participaran entre aquest dilluns i dimarts al certamen, que també comptarà amb una 'showcooking' pel públic amateur.

Veure vídeo de la notícia

Territori Aldia

18:34 Territori al dia
El Ministeri de Foment recorre la norma de l'AMB que limita les llicències dels vehicles de lloguer amb conductor

18:16 Territori al dia
Calafell identifica sis veïns regirant la bresca que han llençat al carrer i els multa amb 750 euros

18:10 Territori al dia
Els ramaders titllen als ecologistes de tenir un "desconeixement absolut" de la ramaderia extensiva de muntanya

Ribell i Consorci al

El Ministeri de Foment recorre la

MITJÀ
Viurealspirineus.cat

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
https://www.viurealspirineus.cat/articulo/comarques/dilluns-arrenca-berga-3a-edicio-gastropirineus/20180625105133011634.html

viure als pirineus

GASTRONOMIA I TERRITORI

VIUREALSPIRINEUS
11:28 25/06/18

Arrenca a Berga la 3a edició de Gastropirineus, jornades de cuina de muntanya

Tretze sessions de cuina en directe i més de 20 cuiners i experts del sector enogastronòmic difondran àmpliament, aquest dilluns i dimarts, la cuina de muntanya

DILLUNS ARRENCA BERGA 3A EDICIÓ GASTROPIRINEUS

El cuiner andorrà Carles Flinch, participa al Gastropirineus 2018

Berga acull, aquest dilluns i dimarts, la tercera edició de **Gastropirineus** a l'Hotel Berga Park. Dos dies de programació intensa que permetran aprofundir en els productes, els cuiners, els artesans i tots els professionals del món de la gastronomia de la zona de muntanya.

MITJÀ

Viurealspirineus.cat

Dos dies, 13 sessions de cuina en directe, i més de 20 cuiners, professionals i especialistes del sector enogastronòmic. Un amplíssim programa que aconseguirà reunir professionals d'arreu del territori català. Professionals provinents de 8 comarques catalanes i del Principat d'Andorra. Sopar amb estrelles a càrrec de 4 restaurants amb estrella Michelin, i amb l'assistència destacada de **Joaquim Torra**, president de la Generalitat de Catalunya.

La sessió de cloenda del Gastropirineus 2018 anirà a càrrec del cuiner **Francesc Rovira** de la *Fonda Xesc de Gombrèn* (1* Michelin) al bell mig de la ciutat de Berga i dirigida al públic local. També tindrà lloc un homenatge a la trajectòria de **Dolors Boix** del *Restaurant Castell de l'Areny* pels 40 anys de trajectòria professional promocionant i difonent la cuina del Berguedà.

Gastropirineus 2018 pretén en la seva tercera edició, continuar mostrant les excel·lències gastronòmiques i agroalimentàries dels Pirineus. Enguany es posa l'accent al territori berguedà, situant-lo en la memòria de tots els assistents com a punt de referència gastronòmica i aconseguint mantenir en el temps el focus d'atenció sobre el seu potencial gastronòmic.El programa previst ofereix **més de 13 sessions de cuina en directe** a càrrec de **més de 20 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** de l'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. Sessions amb professionals de diversos indrets dels Pirineus, des dels més tradicionals, amb llarga trajectòria familiar, fins als que conformen el planter més jove de la cuina berguedana.

A la tercera edició del Gastropirineus també es podrà tastar el territori gràcies a les **sessions de tast** que s'hi han programat:

MITJÀ

Viurealspirineus.cat

A la tercera edició del Gastropirineus també es podrà tastar el territori gràcies a les **sessions de tast** que s'hi han programat:

Dilluns 25 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 la sumiller i enòloga **Pilar Salillas.**

Dimarts 26 al matí, tindrà lloc un **tast de formatges** comentat per **Laia Pont** i **Natàlia Nicolau,** autores del llibre Formatges dels Pirineus.

Gastropirineus, pretén ser un punt de trobada pels professionals del sector, però no s'oblida del públic local aficionat a la gastronomia, per això, aquest dimarts 26, un cop finalitzin 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 aquest 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.

Antecedents

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, amb el qual es pretén garantir la sostenibilitat del territori i millorar la qualitat de vida dels seus habitants. Des del seu inici es va plantejar 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 enguany a Berga per celebrar l'edició 2018.

MITJÀ
Ràdio Seu

DATA
25.06.18

ENLLAÇ
http://www.radioseu.cat/noticies/tradicio-i-innovacio-de-la-cuina-de-muntanya-a-la-tercera-edicio-de-gastropirineus

MITJÀ
Regió 7

DATA
26.06.18

ENLLAÇ
https://www.regio7.cat/bergueda/2018/06/25/quim-torra-assisteix-al-sopar/483466.html

Una nueva forma de vender tu casa
Sin comisiones. Sin exclusividad.

Quim Torra encoratja als cuiners del territori a seguir sent "ambaixadors del país"

El president va participar al Sopar amb Estrelles, a l'Estany Clar, dins de les jornades Gastropirineus

Redacció | Berga | 26.06.2018 | 11:39

El president de la Generalitat, Quim Torra, va encoratjar ahir, mitja dotzena de xefs de restaurants del territori i als seus equips a continuar sent "ambaixadors del país" a través de la cuina. Torra va participar al Sopar amb Estrelles al restaurant Estany Clar, dins de les jornades Gastropirineus que acull el Berguedà aquesta setmana.

Booking.com
Ampuriabrava - Apartamento ...
Agrada 6.0 Reserva

Torra, al centre, amb els cuiners DANI PERONA

Durant la seva intervenció, abans de començar l'àpat elaborat per cuiners de restaurants amb estrelles Michelin d'arreu de Catalunya juntament amb d'altres xefs del territori, va recordar que "la feina de donar a conèixer la gastronomia ajuda a aconseguir aquell país que somiem, aquell país sostenible on és possible sopar en un lloc tan esplèndid com aquest, només a una hora de Barcelona". Torra també va tenir un record pels polítics presos "que no pot sopar a Catalunya o que ha de sopar a la presó". "Estem aquí per ells, per dir-los que ells seran lliures i que el nostre poble també", va afirmar.

El president del Consell Comarcal, David Font, va assegurar que les jornades Gastropirineus són una "oportunitat" per donar a conèixer la cuina del territori i va mostrar-se satisfet que el Berguedà hagi estat la seu de la tercera edició del certamen per mostrar que la "cuina local de la comarca i de la resta del Pirineu està molt arrelada".

Un centenar de comensals van degustar, ahir, un menú elaborat per cuiners de restaurants amb estrelles Michelin d'arreu de Catalunya, juntament amb d'altres xefs del territori. La proposta ha estat elaborada per Joel Castanyé, de La Boscana (Bellvís); Sergi Fernández i Jaume Sebastian, de l'Estany Clar; Jordi Juncà, de Ca l'Enric (Vall de Bianya); Francesc Rovira, de la Fonda Xesc (Gombrèn); Carles Flinch, de Can Manel; Sergi Vallès, d'Hotansa; i Roger Biosca, de l'Hotel Isard, aquests darrers d'Andorra. Va ser una oportunitat per tastar elaboracions de xefs de renom i equips de sis restaurants que treballen de manera col·laborativa compartint el mateix espai».

Durant el sopar es va retre homenatge a Dolors Boix, del restaurant Castell de l'Areny, en un reconeixement a la seva dilatada trajectòria professional i contribució a la cuina del Berguedà. Boix va rebre el guardó emocionada de la mà del president Torra i va agrair a tots els seus companys de professió "la il·lusió" als fogons i va animar-los a seguir fent la seva feina com fins ara.

MITJÀ
Nació Digital

DATA
26.06.18

ENLLAÇ
https://www.naciodigital.cat/bergueda/noticia/13771/gastropirineus/tanca/edicio/visibilitza/qualitat/cuina/berguedana/muntanya

NacióBerguedà
Nacióđigital

Dilluns 2 de juliol de 2018

ACCEDEIX REGISTRA'T

PORTADA OPINIÓ FOTOS POLÍTICA SOCIETAT NACIÓDIGITAL

Festival de Música dels Pirineus Antiga del 29 de juny al 26 d'agost
www.femap.cat
www.packsturisticsfemap.cat
HOTEL + ENTRADA un sol clic
ESCAPADES MUSICALS

GASTROPIRINEUS

La Gastropirineus tanca una edició que visibilitza la qualitat de la cuina berguedana i de muntanya

Una sessió popular amb el xef Francesc Rovira i una demostració del planter de joves cuiners berguedans han estat dues de les activitats destacades de l'última jornada del congrés

Pilar Màrquez Ambrós, Berga | 26/06/2018 a les 19:55h

Afegeix un comentari

Arxivat a: Municipis, Gastropirineus, cuina, gastronomia

El xef Francesc Rovira en la sessió de cuina en directe que s'ha fet aquesta tarda. | Pilar Màrquez Ambrós

Les jornades professionals de gastronomia i de la cuina Gastropirineus han tancat

SONA VEU
FESTIVAL DELS VESPRES D'ESTIU BERGA 2018
Del 28 de juny al 26 de juliol
En cas de pluja, a la Sala Casino Teatre Municipal de Berga
30È SIB
FESTA DEL SEGAR I BATRE
AVIÀ, 8 JULIOL 2018
al millor preu.

NACIÓBERGUEDÀ

MITJÀ
Nació Digital

Les jornades professionals de gastronomia i de la cuina Gastropirineus han tancat aquest vespre la tercera edició, que s'ha celebrat al Berguedà, amb una sessió participativa al passeig de la Indústria de Berga. Una norantena d'assistents han pogut gaudir i tastar la sessió magistral de Francesc Rovira de la Fonda Xesc de Gombrèn (Ripollès) i del seu equip de cuiners. L'activitat popular ha servit per degustar un gustós arròs i també un sorprenent aperitiu d'un xef d'estrella Michelin i producte del territori. El director de Gastropirineus, Francesc López, ha fet una valoració molt positiva de l'estada del congrés gastronòmic al Berguedà. López hi ha posat nota alta i ha destacat "la qualitat de les ponències que han estat a un nivell molt elevat, ja sigui de la cuina tradicional com de la més il·limitada i més innovadora".

López també ha afirmat que en les jornades hi ha hagut una molt bona assistència i participació. "En total, hauran passat per Gastropirineus més de 140 professionals de tots els àmbits; i això demostra l'interès que desperta aquest tema a nivell de país", ha estimat. Francesc López ha agraït el suport dels professionals del territori i del Consell Comarcal del Berguedà.

Sessió de cuina en directe al Gastropirineus. Foto: Pilar Márquez Ambrós

Han estat dos dies intensos amb 13 sessions de cuina en directe a càrrec de més de 20 cuiners, professionals i especialistes de reconeguda trajectòria. El congrés de cuina de muntanya ha tingut el territori com a protagonista, des de formatges artesans, bolets, vins d'alçada i cervesa artesana, entre d'altres. Hi han participat onze restaurants berguedans i s'ha posat l'accent en el potencial de futur de la gastronomia de la comarca.

Francesc López ha subratllat que la gastronomia del Pirineu és diversa i que el propòsit del congrés és difondre que "al Pirineu hi ha de tot, una cuina més tradicional i una de més atrevida". López ha recordat que "hi trobem aquella cuina que utilitza els elements de l'hort o aquells que s'han recuperat com el pèsol negre o el blat de moro escairat, però també aquella més moderna", ha dit López.

El director de la Gastropirineus ha posat d'exemple "el cicle tancat dels productes del restaurant Els Casals" o "aquella cuina més atrevida que utilitza nitrogen i que s'ha pogut veure en la demostració de cuina dels joves cuiners d'aquest dimarts a mitja tarda".

Tast de l'aperitiu de Francesc Rovira de Gombrèn. Foto: Pilar Márquez Ambrós

Potenciar i visibilitzar el planter

Una de les activitats destacades de la tarda ha estat una sessió dedicada als joves cuiners de la cuina del Berguedà. Ha estat 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). "El que volem és demostrar que el jovent que puja té ganes de fer les coses i fer-les bé, que les fa bé, volem donar-los aquesta visibilitat", ha apuntat.

MITJÀ
Pirineus TV

DATA
26.06.18

ENLLAÇ
http://www.pirineustv.cat/2018/06/la-cuina-pirinenca-sexibeix-a-gastropirineus/

pirineus tv

avui | notícies per zona

LA CUINA PIRINENCA S'EXIBEIX A GASTROPIRINEUS – Pirineus, 26-06-18

M'agrada Comparteix

Aquest dilluns i dimarts Berga acull la III edició de la mostra Gastropirineus, un certamen per professionals per intercanviar experiències i donar a conèixer productors del sector a la zona de muntanya. Després de les sessions fetes a la Seu d'Urgell i Alp, Gastropirineus s'ha desplaçat enguany al Berguedà, i ha avançat les dates a abans de les vacances d'estiu. En total es faran 13 sessions de cuina amb més de 20 professionals participants, així com diferents exhibicions i reunions de treball. La més destacada ha estat la presentació del III Congrés Català de Cuina, un projecte que pretén fer un estudi de l'estat actual del sector. Aquest arribarà després de 25 anys de la II edició del congrés que va marcar les directrius del que ha estat la gastronomia d'aquest país des de l'any 1994.

El Congrés l'impulsen des de les universitats i està dividit en 5 grans àrees geogràfiques: Girona, Lleida, Tarragona, Àrea Metropolitana i Catalunya Interior.
Cadascuna d'aquestes àrees aportarà la seva visió de la cuina catalana per tal que al final es pugui definir no només l'estat actual sinó cap on ha d'evolucionar.

Parlen al vídeo: MÀRIUS RUBIRALTA, RESPONSABLE CONGRÉS CATALÀ CUINA

MITJÀ

Canal Taronja

DATA

26.06.18

ENLLAÇ

http://www.canaltaronja.cat/central/programes/gastropirineus-a-berga/

canal taronja
Comarques centrals

Notícies | TV a la carta | Programes | Graella | Grup Taelus | Publicitat | Contacte

Inici > Notícies > General > La cuina del Berguedà, protagonista de la primera jornada de la III Gastropirineus

Dark Mode

Gastropirineus a Berga

1:59 / 4:37 YouTube

La cuina del Berguedà, protagonista de la primera jornada de la III Gastropirineus

26 juny 2018 / General, Info Taronja

Fins dimarts Berga acull la III edició de la mostra Gastropirineus, un certamen per professionals per intercanviar experiències i donar a conèixer productors del sector a la zona de muntanya. A la primera jornada la cuina del Berguedà va ser la gran protagonista amb diferents exhibicions de cuina a càrrec de cuiners i cuineres de renom de la comarca. La cuina del Berguedà es caracteritza per un respecte i continuïtat de la tradició del menjar de muntanya però amb la introducció de noves propostes que l'han feta guanyar en qualitat, originalitat i motor d'atracció del turisme gastronòmic. Les cuineres Anna Lombardero i Remei Escolies del restaurant els Roures i els xefs del restaurant La Cabana, Jordi i Josep Badia van ser els encarregats de protagonitzar les primeres exhibicions de la mostra. Pel Berguedà poder organitzar la Gastropirineus és un premi a la feina feta i un passaport per situar la cuina berguedana a un nivell superior

En total 13 sessions de cuina amb més de 20 cuiners participen de les diferents exhibicions i reunions de treball, la més destacada la presentació del III Congrés Català de Cuina, un projecte que pretén fer un estudi de l'estat actual després de 25 anys de la II edició del congrés que va marcar les directrius del que ha estat la gastronomia d'aquest país des de l'any 1994

SOLUTION STRATEGY PLANNING
Digital Disruption at IMD - Prepare for the digital future
Anunci Stay ahead of the competition. Learn Digital Disruption and boost your business.
imd.org
Learn more

El Congrés l'impulsen des de les universitats i està dividit en 5 grans àrees geogràfiques: Girona, Lleida, Tarragona, Àrea Metropolitana i Catalunya Interior. Cadascuna d'aquestes àrees aportarà la seva visió de la cuina catalana per tal que al final es pugui definir no només l'estat actual sinó cap on ha d'evolucionar

Màrius Rubiralta – Responsable Consell Executiu III Congrés Català de Cuina

Els assistents a la III Edició de la Gastropirineus han pogut tastar també mostra de productes del territori ofert per el clúster de productors de muntanya del Berguedà, a més de vins d'alçada.

MITJÀ

Bon dia diari (Andorra)

DATA

26.06.18

ENLLAÇ

https://www.bondia.ad/societat/prop-de-200-professionals-prenen-part-enguany-la-gastropirineus

BONDIA AD

EL PRIMER DIARI GRATUÏT I INDEPENDENT

Un banc diferent BancSabadell d'Andorra
També ens trobarà a www.bsa.ad

NOTÍCIES EDITORIAL ENTREVISTES OPINIÓ HEMEROTECA CARTELLERA ANUNCIA'T SUBSCRIU-TE

Societat Economia Política Successos Cultura Esports Vist i no vist Versió impresa Meteo del dia

Inici / Notícies

Hipoteques MoraBanc
Més informació al nostre web www.illa.ad
illa
10€
Navega a Espanya, França i Portugal
ON ESTÀ EL TEU LÍMIT?
Descobreix-lo als nostres circuits de trail!

La Gatropirineus es va iniciar ahir i acaba avui dimarts.

DT., 26/06/2018 - 00:20

Prop de 200 professionals prenen part enguany a la Gastropirineus

Escrit per: Agències

La cuina tradicional del Berguedà va donar el tret de sortida aquest dilluns a la Gastropirineus. Tres generacions de cuineres del restaurant Els Roures de Castellar del Riu i els germans Jordi i Josep Badia de La Cabana de Berga van mostrar als assistents des de com fer el tradicional pa amb xocolata fins a una truita de riu. "El Pirineu és un territori extens i variat i volem posar en valor aquesta riquesa del producte i la seva qualitat", va reconèixer el director de la Gastropirineus, Francesc López. Prop de 200 professionals del sector participaran entre ahir i avui al certamen, que també comptarà amb una showcooking pel públic amateur. En la seva tercera edició, la Gastropirineus ha escollit Berga com a escenari. Francesc López, director del certamen, en destaca el cartell "amb grans professionals ". Entre els participants hi ha els reconeguts amb estrella Michelin Francesc Rovira de la Fonda Xesc (Gombrèn), Oriol Rovira d'Els Casals (Sagàs) i Sergi Fernández i Jaume Sebastian de l'Estany Clar (Cercs-Berga). També hi participaran Carles Gaig del Restaurant Gaig (Barcelona) i Pere Arpa de Ca l'Arpa (Banyoles), tots dos també guardonats amb una estrella Michelin.

La Gastropirineus combina sessions de cuina tradicional, com la de cuina berguedana que ha donat el tret de sortida, amb d'altres de mètodes més innovadors. En total hi ha previstes més d'una desena de sessions en les quals es podrà veure professionals i elaboradors de les comarques del Berguedà, l'Alt Urgell, la Cerdanya, la Val d'Aran, el Ripollès, la Garrotxa, el Bages, així com la demarcació de Lleida i Andorra.

L'Anna, la Remei i la Remei són les cuineres del Restaurant Els Roures de Castellar del Riu. Filla, mare i neta van protagonitzar la sessió inaugural mostrant als assistents la cuina en directe de tres plats característics del seu establiment: els pèsols negres amb costella de porc i moixerons de temporada, el pa amb vi i sucre, i el pa amb xocolata. Al seu costat, el Jordi i el Josep Badia de La Cabana de Berga van optar per un pollastre de corral i una truita de riu.

Durant la demostració, els cuiners van ressaltar que, malgrat que la tècnica és important, ho és més el producte que, en tots els casos, era de l'entorn dels Pirineus. En aquest sentit, López va remarcar que la Gastropirineus és "un bon aparador per posar en evidència tant el producte com els productors".

VIST I NO VIST

Encamp, 1955

Arxiu Vist i no Vist
Prevenir és assegurar-te
Solucions modernes i eficients a necessitats energètiques
RAM 72 73 19 info@ram.ad www.ram.ad

DONANT LA NOTA

MITJÀ

TV Berguedà

DATA

27.06.18

ENLLAÇ

https://tvbergueda.alacarta.cat/informatiu/capitol/la-cuina-del-bergueda-protagonista-de-la-primera-jornada-de-la-iii-gastropirineus

alacarta.cat

L'INFORMATIU

TELEVISIÓ DEL BERGUEDÀ > PROGRAMES > L'INFORMATIU > LA CUINA DEL BERGUED...

La cuina del Berguedà, protagonista de la primera Jornada de la III Gastropirineus

L'Informatiu

Altres fragments del capítol

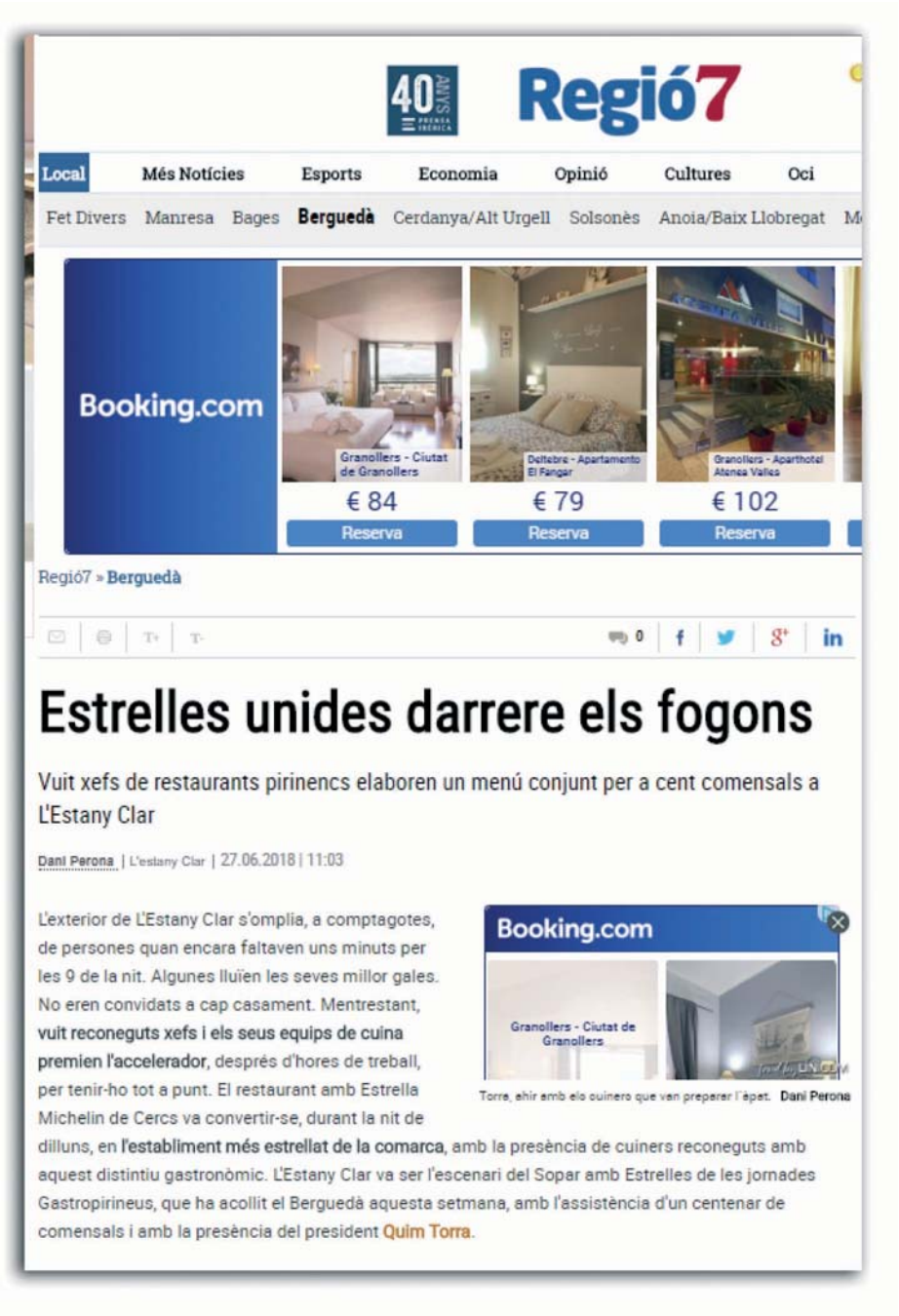
Sinopsi

La cuina del Berguedà ha estat la gran protagonista de la primera jornada de la III Gastropirineus que es celebra fins dimarts a Berga. Les Xefs Anna Lombardero i Remei Escuder i els cuiners Jordi i Josep Badia van ser els encarregats d'obrir les edicions de cuina amb un tast del que es fa al Berguedà: receptes que combinen la tradició i la modernitat.

MITJÀ
Regió 7

DATA
27.06.18

ENLLAÇ
https://www.regio7.cat/bergueda/2018/06/27/estrelles-unides-darrere-fogons/483675.html



Regió7

Local | Més Notícies | Esports | Economia | Opinió | Cultures | Oci

Fet Divers | Manresa | Bages | Berguedà | Cerdanya/Alt Urgell | Solsonès | Anoia/Baix Llobregat

Booking.com
Granollers - Ciutat de Granollers € 84 Reserva
Deltebre - Apartamento El Fangar € 79 Reserva
Granollers - Aparthotel Atenea Valles € 102 Reserva

Regió7 » Berguedà

Estrelles unides darrere els fogons

Vuit xefs de restaurants pirinencs elaboren un menú conjunt per a cent comensals a L'Estany Clar

Dani Perona | L'estany Clar | 27.06.2018 | 11:03

L'exterior de L'Estany Clar s'omplia, a comptagotes, de persones quan encara faltaven uns minuts per les 9 de la nit. Algunes lluïen les seves millor gales. No eren convidats a cap casament. Mentrestant, **vuit reconeguts xefs i els seus equips de cuina premien l'accelerador**, després d'hores de treball, per tenir-ho tot a punt. El restaurant amb Estrella Michelin de Cercs va convertir-se, durant la nit de dilluns, en **l'establiment més estrellat de la comarca**, amb la presència de cuiners reconeguts amb aquest distintiu gastronòmic. L'Estany Clar va ser l'escenari del Sopar amb Estrelles de les jornades Gastropirineus, que ha acollit el Berguedà aquesta setmana, amb l'assistència d'un centenar de comensals i amb la presència del president Quim Torra.

Booking.com
Granollers - Ciutat de Granollers

Torre, ahir amb els cuiners que van preparar l'àpet. Dani Perona

MITJÀ
TV Berguedà

DATA
27.06.18

ENLLAÇ
http://tvbergueda.alacarta.cat/informatiu/capitol/el-president-quim-torra-presideix-el-sopar-de-les-estrelles-de-la-gastropirineus

MITJÀ
www.andorradifusio.ad

DATA
28.06.18

ENLLAÇ
http://www.andorradifusio.ad/programes/becaris/becaris-28-juny-2018/gastropirineus

MITJÀ

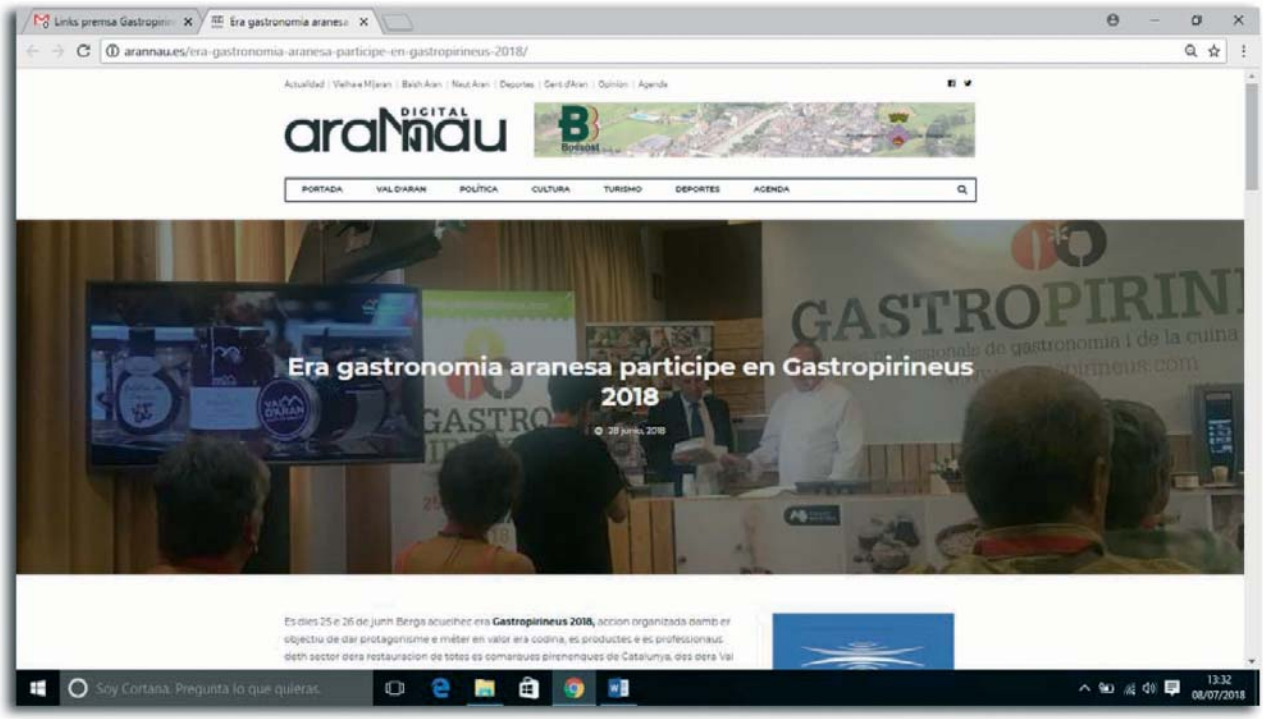
www.arannau.es

DATA

28.06.18

ENLLAÇ

http://arannau.es/era-gastronomia-aranesa-participe-en-gastropirineus-2018/



MITJÀ
www.conselharan.org

DATA
28.06.18

ENLLAÇ
http://www.conselharan.org/ca/la-cuina-de-la-val-daran-a-gastropirineus-2018/

Conselh Generau d'Aran

Notícies | El Conselh | Gestions | Àrees | Meteo | Contacte

La cuina de la Val d'Aran a Gastropirineus 2018

El xef aranès, Marc Nus, del restaurant "Era Coquèla" de Vielha va preparar bombons d'estuió amb mixarnons.

Els dies 25 i 26 de juny Berga va acollir la **Gastropirineus 2018** acció organitzada amb l'objectiu de donar protagonisme i posar en valor la cuina, els productes i els professionals del sector de la restauració de totes les comarques pirinenques de Catalunya, des de la Val d'Aran fins la Garrotxa.

En aquesta tercera edició s'ha posat l'accent en el potencial gastronòmic del Berguedà, situant la ciutat en la memòria de tots els assistents com a punt de referència i aconseguint mantenir en el temps el focus d'atenció sobre les possibilitats del sector.

MITJÀ
Horeca Lleida

DATA
29.06.18

ENLLAÇ
http://www.horecalleida.es/la-cuina-de-la-val-daran-a-gastropirineus-2018/

Hostaleria

notícies

Search this website ... Search

Portada Lleida Val d'Aran Alt Urgell Berguedà Comarques Nacional

La cuina de la Val d'Aran a Gastropirineus 2018

29 juny, 2018

Els dies 25 i 26 de juny Berga va acollir la **Gastropirineus 2018** acció organitzada amb l'objectiu de donar protagonisme i posar en valor la cuina, els productes i els professionals del sector de la restauració de totes les comarques pirinenques de Catalunya, des de la Val d'Aran fins la Garrotxa.

En aquesta tercera edició s'ha posat l'accent en el potencial gastronòmic del Berguedà, situant-lo en la memòria de tots els assistents com a punt de referència i aconseguint mantenir en el temps el focus d'atenció sobre les possibilitats del sector.

Mitjançant les jornades es pretén estimular la innovació, promocionar la cultura alimentària, recopilar i difondre el coneixement de productors, elaboradors i cuiners. L'objectiu és millorar la competitivitat dels professionals i les empreses dels sector enogastronòmic del nostre Pirineu.

Paral•lelament, dins de Gastropirineus hi va haver una mostra i degustació de productes, demostració de l'elaboració de plats de la cuina dels Pirineus, presentació de nous plats i

Enquesta

Per què la gent no vol treballar en el nostre sector?

Què en penses?

Creus que els Ajuntaments de Lleida haurien de prohibir els habitatges turístics com s'està fent a Palma?

Sí

No

Vote

PATROCINADORS OFICIALS

Pirineus Catalunya

FGC Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya

Generalitat de Catalunya

BCN+ Pirineus Barcelona

Diputació Barcelona

Xarxa Productes de la Terra

Pirineu de Girona

Diputació de Girona

Girona Excel·lent. Segell de qualitat agroalimentària

ara lleida

Diputació de Lleida
Patronat de Promoció Econòmica

VAL D'ARAN
Era essència des Pirenèus

Conselh Generau d'Aran

BarcelonaTurisme Pirineus
Neu i Muntanya

IDAPA
Institut per al Desenvolupament i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran
Institut entath Desvolopament e era Promocion deth Naut Pirenèu e Aran

Consell Comarcal Berguedà

El Berguedà terra de futurs

COL·LABORADORS

CADÍ Des de 1915

Ajuntament de Berga

Consell Comarcal de l'Alt Urgell

Consell Comarcal de la Cerdanya

Consell Comarcal del Pallars Jussà

Hotel Berga Park

Clúster de Muntanya Productes Típics

AMB EL SUPORT DE

Campus de l'Alimentació
Universitat de Barcelona

alicia

Fundació Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica

INDEGAMMA

ORGANITZA

GASTROEVENTS