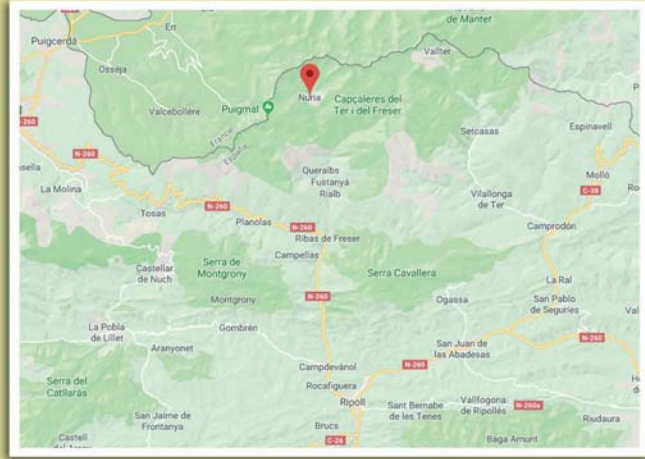




Hotel Vall de Núria
Accés amb el tren cremallera
des de Ribes-Vila.
T. 93 204 10 41

@gastroevents
 @gastroevents
 /gastroevents



amb la col.laboració de



Organitza



Jornades professionals de gastronomia
i de la cuina dels Pirineus

29/30/ABRIL
VALL DE NÚRIA
RIPOLLÈS 2019

PROGRAMA

www.gastropirineus.com

09,00 h

Esmorzar

Degustació de productes amb segell Producte del Ripollès

10,00 h

Inauguració oficial

10,15 h

PONÈNCIA

La força i l'atractiu dels productes i la cultura d'entorn: una visió moderna de l'herència culinària.

Carme Ruscalleda

11,00 h

CUINA EN DIRECTE

Plats amb formatge i mantega amb DOP - CADI

Núria Bonet

Ca la Núria - Bellver de Cerdanya

12,00 h

CUINA EN DIRECTE

Evolucionar des de la tradició

Carles Gaig

Gaig* - Barcelona

13,30 h

DINAR

15,30 h

CUINA EN DIRECTE

El producte de territori al plat

Pere Arpa

Ca l'Arpa* - Banyoles

Jeroni Castell

Les Moles* - Ulldecona

16,30 h

CUINA EN DIRECTE

"La cuina del territori amb producte de qualitat", presentada per l'Associació Producte del Ripollès, amb la col·laboració de l'Associació d'Hostaleria del Ripollès, Cuines de la Vall de Camprodon i Fogons de la Vall de Ribes.

- Presentació de la marca de garantia Producte del Ripollès, per **Marina Puigcorbé**. Associació Producte del Ripollès.

- Cuina en directe amb producte del territori amb **Marc Agud**. La Solana - Ripoll

- El productor, el principal aval de la qualitat, representat per **Marina Puigcorbé**. Associació Producte del Ripollès.

17,30 h

CUINA EN DIRECTE

GIRONA EXCEL·LENT

Pere Planagumà

Rom Restaurant & Taverna - Roses

21,00 h

SOPAR AMB ESTRELLES

Restaurant Hotel Vall de Núria

Martina Puigvert - Les Cols**

Toni Sala - Fonda Sala *

Ada Parellada - Semproniana

Victor Torres - Les Magnòlies*

Francesc Rovira - Fonda Xesc*

Pere Arpa - Ca l'Arpa*

9,00 h

L' esmorzar del GastroPirineus

10,00 h

CUINA EN DIRECTE

El producte de temporada i de proximitat a la cuina tradicional d'avui

Ada Parellada

Semproniana - Barcelona

Joan Pallarès

Can Boix - Peramola

10,45 h

PAUSA CAFÈ. Degustació de productes amb marca de garantia del Ripollès

11,15 h

CUINA EN DIRECTE

Producte de territori a la cuina moderna

Martina Puigvert

Les Cols ** - Olot

12,00 h

CUINA EN DIRECTE

La cuina d'avantguarda amb productes tradicionals

Victor Torres

Les Magnòlies * - Arbúcies

Carles Flinch

Can Manel - Andorra la Vella

12,45 h

CUINA EN DIRECTE

Cuina pirinenca de l'Aran i el Conflent

Montse Solà

Casa Turnay - Escunhau

Julien Blaya

La Senyera - Villefranche de Conflent

13,30 h

CUINA EN DIRECTE

La reconeguda cuina de les Fondes

Francesc Rovira

Fonda Xesc * - Gombrèn

Toni Sala

Fonda Sala * - Olost

14,15 h

CUINA EN DIRECTE I TAST

Els secrets de la brasa amb "Mibrasa" i carns amb segell de garantia Producte del Ripollès

Iker Erauzkin

UMA - Barcelona

15,00 h

DINAR

16,00 a 19,00 h

Seminari:

La gastronomia a peu de pistes: autenticitat, varietat i qualitat

Amb la participació d'experts en gestió d'establiments situats a peu de pistes d'estacions dels Pirineus i dels Alps.

Exclusiu per a gestors i restauradors de les estacions d'esquí dels Pirineus catalans

