



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



@GastroPirineus  
 @gastropirineus  
 / GastroPirineus

PATROCINADORS OFICIALS



Pirineu de Girona



Diputació de Girona



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](http://www.gastropirineus.com)



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 **Sílvia 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)*  
**Raül 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 Clotet.** *Niu Nou (Bagà)*  
**Jordi Tomàs.** *Cerdanya Ecoresort (Prullans)*

18,30 h

**ELS VINS D'ALÇADA - DO Costers del Segre** (Territori Pallars). Tast de vins de muntanya guiat per sommeliers de prestigi i amb la participació d'enòlegs dels Cellers.

**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\* (Bellví)*  
**Sergi Fernández i Jaume Sebastian.**  
*Estany Clar\* (Cercs - Berga)*  
**Jordi Juncà.** *Ca l'Enric\* (Vall de Bianya)*  
**Francesc Rovira.** *Fonda Xesc\* (Gombrèn)*  
**Carles Flich.** *Can Manel*  
**Sergi Vallès.** *Hotansa*  
**Roger Biosca.** *Hotel Isard (Andorra)*

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

**Carles 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**, gastronoma 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@elbergueda.cat](mailto:turisme@elbergueda.cat)  
o bé **Central de Reserves:**  
[www.berguedareserves.cat](http://www.berguedareserves.cat)



## GASTROPIRINEUS

JUNY 2018

