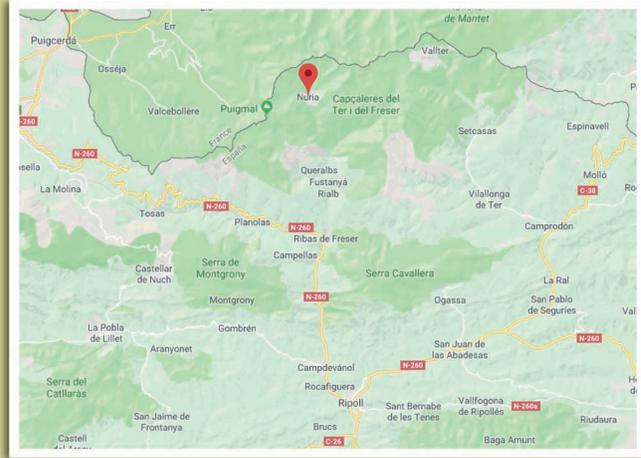




**Hotel Vall de Núria**  
Accés amb el tren cremallera  
des de Ribes-Vila.  
T. 93 204 10 41

@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](http://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**

Taverna ROM - Rosos

**21,00 h** ■■■■

**SOPAR AMB ESTRELLES**

Restaurant Hotel Vall de Núria

**Martina Puigverd** - 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 Puigverd**

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**

La cuina de muntanya

**Cuina Val d'Aran**

**Cuiner dels Pirineus**

**Oriental**

**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**