

Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Diputació de Girona



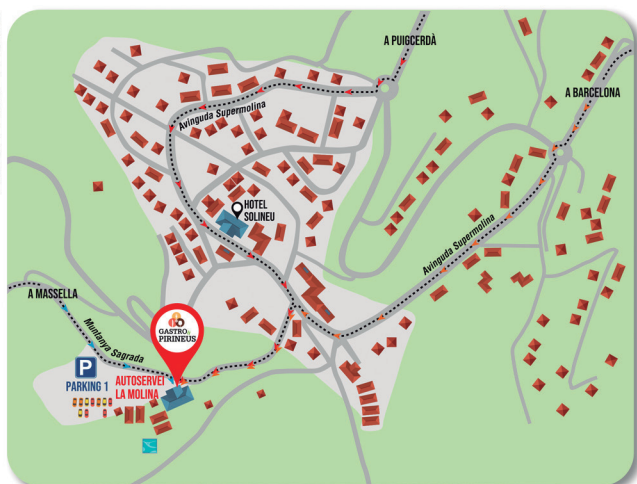
IDAPA
Institut per al Desenvolupament
i la Promoció de l'Alt Pirineu i Aran
Institut entant Desenvolupament
e era Promoció de l'Alt Pirineu e Aran



REGIÓ MUNDIAL DE LA GASTRONOMIA
CATALUNYA 2025



LOCALITZACIÓ



GASTRO PIRINEUS

10è. ANIVERSARI

LA MOLINA
7/8 ABRIL 2025

@gastroevents
www.gastroevents.cat

DILLUNS 7

- 10:00 INAUGURACIÓ GASTROPIRINEUS 2025.**
- 10:30 Cuina ceretana històrica i ancestral.** *Un plat del Corpus Culinari Català.*
La Molina
Xusa Peleato. Rest. El Rebost de Ger. *Ger*
- 11:30 Catalunya Regió Mundial de la Gastronomia 2025.**
Agència Catalana de Turisme
Patrick Torrent. Director Executiu Agència Catalana de Turisme
- 12:00 La tradició, mai oblidada, que evoluciona dia a dia**
Vall de Camprodon
Francina Rigat. Rest. Pont 9. *Camprodon*
- 12:45 Cuina aranesa amb producte singular i de proximitat.**
Grèmi d'Ostaleria dera Val d'Aran
Ion Eli Aizpuru. Rest. Trastienda. *Bossòst*
- 13:15 Cuina viva i dinàmica, que es mou d'aquí cap allà.**
Arròs Bayo
Iñaki Aldrey. Rest. Atempo. 🍷 *Barcelona*
- 16:00 L'equilibri entre la tradició i l'avantguarda culinària.**
Associació Gastronòmica La Xicoia
Jaume Mora. Fonda Farré. *Baro*
- Cuina casolana de muntanya amb productes del territori.**
Vall de Ribes
Raúl Anquela i Abdulatif. Rest. El Racó de La Vall. *Vall de Núria*
- 17:00 Una experiència gastronòmica amb productes gourmet.**
Girona Excel.lent
Mia Vila. Carnisseria Pons. *Llívia*
- 17:45 Cuina de temporada amb sabors, textures i aromes profundament autèntics.**
Consell Comarcal de l'Alt Urgell
Michael Torres. Hotel El Castell de Ciutat. *La Seu d'Urgell*

- 18:30 Ingredients imprescindibles per un aniversari: vins inèdits i un pastís excepcional.**

Coupatge GastroPirineus 2025.

Creació exclusiva de **Sergi Figueras.** *Sumiller i creador de vins*

Pastís del 10è aniversari de GastroPirineus

Creació exclusiva de **Oriol Balaguer** *Relais Desserts. Barcelona*

- 21:00 Sopar GastroPirineus 2025. Cuina Pirinenca de Cerdanya.**
Refugi NIU DE L'ÀLIGA. *La Molina*

Elaborat per:

Col·lectiu Cuina Pirinenca de Cerdanya

Vi 10è aniversari. **Sergi Figueras.** *Sumiller*

Pastís 10è aniversari. **Oriol Balaguer.** *Barcelona*

Amb la col·laboració del Celler **Raventós i Blanc.**

DIMARTS 8

- 10:00 Endolcint la vida amb productes del territori.**
Cadí
Josep Espuga. Patisserie Cadí. *La Seu d'Urgell*
- 10:45 L'Essència de la cuina ceretana, el producte i el territori al plat.**
Consell Comarcal de la Cerdanya
Col·lectiu cuina pirinenca de Cerdanya.
- 11:45 10 ANYS de GASTROPIRINEUS.**
- 12:15 Més de 35 anys, en viva evolució, amb una rutina on la repetició és bellesa i la innovació cadència.**
Sessió Magistral de cuina en directe
Joan Roca. El Celler de Can Roca. 🍷🍷🍷 *Taià*
- 13:30 CLOENDA GASTROPIRINEUS 2025.**