

NOTICIAS

El Estatuto de la Cocina de los Pirineos escribe sus primeras líneas

11-12-2017 **TURISMO**

La **Escuela de Hostelería de "San Lorenzo"** de Huesca ha sido la sede de la primera toma de contacto del **grupo de trabajo de HP-HP** para la creación de un **Estatuto de la Cocina de los Pirineos**. Más de una veintena de profesionales relacionados con el mundo de la gastronomía se han dado cita en la capital altoaragonesa para aportar ideas de cara a la redacción de un texto, cuya finalidad es crear un **espacio gastronómico común en el Pirineo central**.

Para la realización de un **Estatuto de la Cocina de los Pirineos** se plantean diferentes reuniones que se realizarán tanto en **Huesca** como en **Hautes Pyrénées** a lo largo del próximo año.

Reunión técnica que ha tenido lugar en la escuela de hostelería San Lorenzo

En ellas se tratará de elaborar un documento de consenso que defina las características de la **cocina del Pirineo central**. A partir del texto derivarán más acciones como la creación de una red de restaurantes conectados entre sí bajo unos parámetros de calidad, la potenciación de cuatro productos turísticos transfronterizos que pongan en valor la cocina de los **Pirineos** y atraigan a los consumidores y la formación profesional de cocineros y demás personal de servicio que asegure la continuidad de esta actividad.

En la cita se ha resaltado que tanto el Estatuto como la red de restaurantes no parten de cero, sino que se desarrollarán a partir del trabajo que ya realizan los organismos turísticos en **Hautes Pyrénées** y en **Huesca**, de forma que con el proyecto se contribuye a su difusión y se profundiza en las relaciones transfronterizas entre cocineros, restaurantes y productores de la zona.

Experiencias en primera persona.

La **primera de las sesiones, celebrada hoy en Huesca**, ha permitido a los diferentes actores de la provincia conocer proyectos activos y colectivos que han representado un avance tanto en la promoción turística de las zonas en las que se llevan a cabo como en el desarrollo de la gastronomía local.

Una de ellas ha sido presentada por **Álvaro Villasante**, del restaurante **Paprica de Lugo**. El cocinero forma parte del **Grupo Nove Cocifeiros**, un club que agrupa a diferentes cocineros de renombre de Galicia. El grupo surgió en 2003 para reivindicar la modernidad y vigencia de la **nueva cocina gallega**, mezclando tradición e innovación. Desde entonces, la red ha crecido y está conformada **24 cocineros y 18 restaurantes**, que cuentan con **estrellas Michelin y Soles Repsol**, entre otros reconocimientos. El grupo desarrolla conjuntamente acciones para acercar la cocina auténtica a los comensales y difundir la cultura gastronómica gallega.

Desde **Francia**, se ha dado a conocer la experiencia de **HaPy Saveurs Restaurants**, una red de restaurantes, nacida bajo el paraguas del proyecto **HaPy Saveurs**, una marca que sirve para identificar y valorizar y la calidad artesanal de los productos agroalimentarios de **Hautes Pyrénées**. Esta red de restaurantes, que en la actualidad cuenta con el compromiso de **20 miembros**, cumple una serie de normas como el servicio de platos con identidad pirenaica (siempre tiene que haber como mínimo tres productos locales en carta), el compromiso de favorecer la adquisición de los productos en la zona, respetando las estaciones y la defensa de la buena cocina, entre otros.

En la próxima reunión se seguirá trabajando con aportaciones de diferentes profesionales y conociendo más experiencias para continuar avanzando en la elaboración del documento final.

Se tratará de elaborar un documento de consenso que defina las características de la cocina del Pirineo central

BUSCADOR

TEXTO A BUSCAR

FECHAS

Desde Hasta

CATEGORÍA

Todas

Buscar