

El Estatuto de Cocina de los Pirineos asienta sus bases

- Más de 20 profesionales se reunieron ayer en Huesca por primera vez
- El grupo redactará un texto y creará un espacio gastronómico común



Asistentes a la reunión celebrada ayer en la Escuela de Hostelería 'San Lorenzo'.

HUESCA. 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 (Huesca Pirineos - Hautes Pyrénées) 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 citaron ayer 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. Javier García Antón, director de DIARIO DEL ALTOARAGÓN, fue uno de los asistentes a esta reunión que congregó a restaurantes, cocineros, pasteleros, productores de alimentos, expertos en cocina y alimentación y profesores en la materia.

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. 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 resaltó 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.

Variedad de experiencias en primera persona

La primera de las sesiones, celebrada ayer en Huesca, permitió a los diferentes actores de la provincia conocer proyectos activos y colectivos que han representado un avance tanto en la promoción turística de las zo-



CLAVES

- **Características.** El grupo de trabajo elaborará un documento de consenso que defina las características de la cocina del Pirineo central.
- **Las medidas.** La propuesta también incluye la creación de una red de restaurantes unidos por unos parámetros de calidad, la potenciación de productos turísticos y la formación de cocineros.

nas en las que se llevan a cabo como en el desarrollo de la gastronomía local. Una de ellas fue 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 dio 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, 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. ● D. A.