



El espacio de gastronomía pirenaica da hoy su primer paso

Profesionales de varias
ramas se reúnen en la
Escuela de Hostelería

HUESCA.- La Escuela de Hostelería San Lorenzo de Huesca acoge hoy la primera sesión de trabajo dentro del proyecto Hecho en los Pirineos – Hautes Pyrénées (HP-HP) que tiene como objetivo crear un espacio común de gastronomía pirenaica, cuyos primeros avances se dieron en marzo con el primer Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos.

Tras la celebración de este encuentro, la Agrupación Europea de Cooperación Territorial Huesca-Pirineos quiere dar un paso más allá y centrarse en la valorización de la experiencia. Por eso, este mes y todo el 2018, el Proyecto Hecho en los Pirineos – Hautes Pyrénées dedicará parte de sus esfuerzos a la redacción de un Estatuto de la Cocina de los Pirineos del que derivarán el diseño de una red de restaurantes que asuman los principios del Estatuto, la elaboración de cuatro productos turísticos transfronterizos que pongan en valor la cocina y la formación profesional. La sesión de hoy contará con una veintena de profesionales entre los que se encuentran restaurantes, cocineros, pasteleros, productores de alimentos, expertos en cocina y alimentación, profesores de cocina y periodistas. ● D. A.