



Hacia un Estatuto de la Cocina de los Pirineos

HACIA UN ESTATUTO DE LA COCINA DE LOS PIRINEOS

[DIARIODEGASTRONOMIA.COM](http://diariodegastronomia.com) ([HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/AUTHOR/DIARIDEGASTRONOMIA-COM/](http://diariodegastronomia.com/author/diariodegastronomia-com/)) x 07/12/2017

Huesca acogerá el próximo 11 de diciembre una 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 pasos se dieron en marzo con la celebración del I Congreso del producto y la gastronomía de los Pirineos.

La Agrupación Europea de Cooperación Territorial Huesca-Pirineos continúa desarrollando actividades del proyecto Hecho en los Pirineos para lograr un espacio común de gastronomía pirenaica que se une a su objetivo de consolidar en el territorio del Alto Aragón y los Hautes Pyrénées las cadenas cortas de comercialización local.

La Cocina de los Pirineos

Tras la celebración del I Congreso del Producto y la Gastronomía de los Pirineos el pasado mes de marzo, la AECT quiere dar un paso más allá y centrarse en la valorización de la experiencia. Por eso durante el último mes de 2017 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

di. 9 ño de una red de restaurantes que asuman los principios del Estatuto, la elaboración de cuatro productos turísticos transfronterizos que pongan en valor la cocina de la zona y la formación profesional que asegure la continuidad de esta actividad.

La primera de las sesiones de trabajo tendrá lugar el lunes 11 de diciembre en la Escuela de Hostelería San Lorenzo de Huesca y contará con la presencia de 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 expertos en gastronomía, entre otros, todos ellos relacionados con Huesca.

Experiencias de campo

Durante tres horas, los asistentes descubrirán dos experiencias reales —una de España y otra de Francia— que promueven clubs de producto. Desde Francia se dará a conocer el proyecto HaPy Saveurs Restaurants, mientras que desde España se hablará de un club de producto y de la experiencia en el Pirineo oscense. A lo largo de 2018 habrá más reuniones tanto en la provincia de Huesca como en Hautes-Pyrénées.

El Proyecto Hecho en los Pirineos ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.

RESUMEN



TÍTULO Hacia un Estatuto de la Cocina de los Pirineos

DESCRIPCIÓN El proyecto Hecho en los Pirineos dedicará parte de sus esfuerzos a la redacción de un Estatuto de la Cocina de los Pirineos del que derivará una red de restaurantes que asuman esos principios.

AUTOR Diario de Gastronomía

[ARTÍCULO ANTERIOR \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/LA-OCUPACION-PUENTE-CRECE-MAS-19/\)](http://diariodegastronomia.com/la-ocupacion-puente-crece-mas-19/)

[LA OCUPACIÓN EN EL PUENTE CRECE CASI UN 20% \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/LA-OCUPACION-PUENTE-CRECE-MAS-19/\)](http://diariodegastronomia.com/la-ocupacion-puente-crece-mas-19/)

[ARTÍCULO SIGUIENTE \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/NUEVA-EDICION-DEL-CERTAMEN-NACIONAL-GASTRONOMIA/\)](http://diariodegastronomia.com/nueva-edicion-del-certamen-nacional-gastronomia/)

[GANADORES DEL CERTAMEN NACIONAL DE GASTRONOMÍA \(HTTP://DIARIDEGASTRONOMIA.COM/NUEVA-EDICION-DEL-CERTAMEN-NACIONAL-GASTRONOMIA/\)](http://diariodegastronomia.com/nueva-edicion-del-certamen-nacional-gastronomia/)

ARTÍCULOS RELACIONADOS

