vinetur

# CuinAigua reúne a diez cocineros en Castellar de n’Hug

La tercera edición pone el foco en el agua, la montaña y la cocina de la transhumancia

lunes 25 de mayo de 2026



Castellar de n’Hug ha acogido durante dos días la tercera edición de CuinAigua, una cita gastronómica que ha reunido a una decena de cocineros y cocineras para poner en primer plano la cocina vinculada al agua, la montaña, la memoria y el paisaje. La

iniciativa, impulsada por el Ens d’Abastament d’Aigua Ter-Llobregat (ATL) con la colaboración del Ayuntamiento de Castellar de n’Hug, ha convertido este municipio del Berguedà, situado a 1.395 metros de altitud y conocido como el nacimiento del río Llobregat, en punto de encuentro para reflexionar sobre el papel del territorio en la cocina.

La propuesta ha girado en torno a la cocina de la transhumancia y al valor del agua como elemento esencial para la vida, la cultura culinaria y la subsistencia. A lo largo de las sesiones han aparecido productos como la carne de cordero y de ternera de pasto, la trucha de río, los brous, las hierbas aromáticas, las flores silvestres y la miel, siempre con el agua como ingrediente central. Las elaboraciones han mostrado miradas distintas, desde la alta gastronomía hasta la cocina popular y doméstica, pero con una idea compartida: cocinar desde la memoria, la montaña, la tierra y el respeto por el producto.

Las jornadas se han celebrado entre el domingo y este lunes, con sesiones abiertas al público en la Sala Social de Castellar de n’Hug y también en streaming a través del canal de YouTube de GastroEvents. La organización ha querido acercar así la cocina de autor a un entorno pequeño y rural, lejos de los grandes auditorios y de los congresos impersonales, con una programación centrada en el territorio, los productores y la relación entre paisaje y cocina.

Una de las intervenciones más comentadas ha sido la del chef nómada Joseba Cruz, alma de Le Clandestin, que ha presentado la sesión “L’ecosistema del riu Llobregat”. Cruz ha defendido una forma de cocinar que lleva la gastronomía al lugar donde nace el producto, en el bosque, junto al río y al aire libre. Su propuesta, basada en la intuición, la tierra y el fuego, ha querido mostrar cómo el agua del Llobregat articula la vida que después llega al plato.

También ha participado Iolanda Bustos, conocida como la cuinera de les flors, con la sesión “Destil·lant paisatges, hidrolats per a amanides líquides”. Bustos ha elaborado tres ensaladas líquidas con plantas y flores recogidas por ella misma en los caminos y en la montaña de Castellar de n’Hug, en el entorno donde nace el Llobregat. Su intervención ha conectado la cocina con el paisaje de l’Empordà y con una manera de

trabajar que pone el acento en la recolección y en el uso de ingredientes vegetales.

Sergi de Meià ha reivindicado el agua del Prepirineo como base de su cocina, mientras que Pere Venturós ha profundizado en la relación entre río, tierra y cocina de montaña. La creadora de contenidos Clara Simó, conocida en redes como @clarafogons, ha aportado una mirada práctica y cotidiana con consejos para cocinar en casa. La organización ha querido sumar así perfiles distintos para mostrar que la cocina de territorio puede abordarse desde registros muy diversos.

Los cocineros locales también han tenido un papel relevante. Josep, Joan y Mireia Armengou, de Cal Fanxicó, junto con Carla Orriols, del Hostal Les Fonts, han ejercido de anfitriones con sesiones dedicadas a la cocina de pasto, con el cordero como protagonista, y con una manera de cocinar ligada a la transhumancia, al producto y al territorio. Su presencia ha reforzado la conexión de CuinAigua con la realidad gastronómica del municipio y de su entorno.

El momento más concurrido y más dulce de las jornadas ha llegado este domingo con la intervención del maestro chocolatero Oriol Balaguer, que ha llenado la plaza de Castellar de n'Hug con la sesión "L'art d'endolcir la vida". Balaguer ha presentado tres elaboraciones pensadas para endulzar al público: 100 piruletas de chocolate, dos cocas de chocolate y masa de croissant de 3 metros, y dos pasteles borrachos de 63mestres. La cita ha tenido un tono festivo y cercano, en línea con el estilo del pastelero.

La celebración ha culminado con uno de los momentos más comentados de las jornadas: la fuente de la plaza ha brotado cava, una iniciativa impulsada por el Ayuntamiento de Castellar de n'Hug como brindis por la gastronomía y por el papel de la cocina como elemento de cohesión cultural y territorial. La imagen ha servido para cerrar una jornada marcada por la participación del público y por el ambiente en torno a las demostraciones culinarias.

La clausura ha corrido a cargo del chef con estrella Michelin Rafel Múria, del restaurante Quatre Molins, en Cornudella de Montsant, en Tarragona. Su ponencia, "Aigua + abelles = vida", ha puesto el foco en la relación entre gastronomía, agua y biodiversidad, con una atención especial al valor de la miel y de los productos elaborados por las abejas en la alta cocina. Múria ha defendido el potencial culinario de

estos ingredientes dentro de una propuesta ligada al entorno natural.

Con esta tercera edición, CuinAigua se consolida como una propuesta singular dentro del calendario gastronómico catalán. La cita ha reunido a nombres reconocidos de la cocina en un entorno de montaña y ha querido subrayar una forma de entender la gastronomía vinculada al producto, al territorio y a los oficios de siempre. Más allá de las demostraciones, las jornadas han servido para poner sobre la mesa la relación entre cocina, paisaje, sostenibilidad y futuro de los territorios rurales, con el agua como eje de todo el relato.