vinetur

Andorra Taste pone la cocina de alta montaña en el centro de su quinta edición

Virgilio Martínez recibirá el Andorra Taste Award por su defensa de la biodiversidad peruana

miércoles 9 de septiembre de 2026



Andorra Taste celebrará su quinta edición del próximo 16 al 20 de septiembre en Escaldes-Engordany con un programa centrado en la relación entre la cocina de alta montaña, el producto autóctono y la protección del patrimonio natural y alimentario.

Francia será el país invitado en esta convocatoria y el encuentro entregará el Andorra Taste Award 2026 al chef peruano Virgilio Martínez por su trabajo en favor de la biodiversidad y de los productos originarios de los distintos ecosistemas de Perú.

La edición de este año fue presentada este miércoles, 9 de septiembre, en el Aula Gastronómica del Mercat de Santa Caterina de Barcelona. Jordi Parra, director de eventos y chef corporativo de Vocento Gastronomía, resumió el eje del programa con una frase: “el territorio es el ingrediente”. El consejero delegado de Andorra Turisme, Betim Budzaku, afirmó durante el acto que el certamen tiene “gran acogida” en el Principado.

La organización plantea una reflexión sobre cómo el producto condicionado por el clima, la altitud y el ecosistema acaba definiendo una identidad culinaria propia. El formato se mantiene con jornadas profesionales y una feria popular que cerrará el encuentro en el municipio andorrano de Escaldes-Engordany. El peso de Francia en esta edición responde, además, a la relación de vecindad entre ambos territorios y a unos vínculos históricos, culturales y culinarios que, a juicio de la organización, también han influido en la cocina andorrana.

Entre los cocineros invitados figura el austríaco Julian Stieger, al frente de Rote Wand Chef’s Table, en Lech am Arlberg. La organización sitúa su trabajo dentro de la cocina alpina contemporánea por el uso de producto regional, la observación del entorno, el trabajo en huerto y la colaboración con productores de la zona. En una línea parecida participará el italiano Riccardo Gaspari, que dirige SanBrite junto a Ludovica Rubbini en Cortina d’Ampezzo. Su propuesta gira en torno a la cocina regenerativa, la estacionalidad y la circularidad, una forma de trabajar vinculada a su experiencia en la granja familiar y a su paso por la cocina de Massimo Bottura.

La presencia francesa tendrá un peso amplio. Participará Emmanuel Renaut, chef de Flocons de Sel en Megève y presidente del festival Toquicimes, una cita dedicada a la cocina de montaña que reúne cada otoño a cocineros, productores y público en los Alpes. También acudirá Vivien Durand, de Le Prince Noir, en Lormont, cerca de Burdeos, cuya cocina se apoya en el producto y en una lectura propia de la tradición de su territorio. A ellos se sumará Dennys Teixeira, chef de La Coopérative, el restaurante

del Domaine Riberach, en Bélesta, a quien la organización vincula con una nueva generación que usa el territorio como forma de expresión culinaria.

El programa incluirá una mesa redonda sobre la relación entre la cocina andorrana y la francesa. En ella participarán Renaut, Durand y Teixeira, junto con Eric Marty, chef y propietario del restaurante que lleva su nombre en Andorra la Vella. Marty trabaja desde la influencia de la cocina francesa y del legado de Paul Bocuse. El debate contará también con el periodista gastronómico Óscar Caballero.

Desde España acudirán cocineros de perfiles y zonas muy distintas. Iris Jordán llevará a Andorra el trabajo que desarrolla en Ansils, en el valle de Benasque, basado en la recuperación de recetas de la zona y en productos ligados al Pirineo, entre ellos la caza. Iván Cerdeño presentará la línea que sigue en Toledo, donde enlaza la memoria culinaria de la ciudad con los productos de huerta y ribera. Manolo Franco trasladará la experiencia de La Casa de Manolo Franco, en Valdemorillo, centrada en la cocina serrana. Paco Roncero abordará su propuesta en Madrid, donde combina tradición madrileña, innovación y alta cocina.

También participarán Sergio y Javier Torres, al frente de Cocina Hermanos Torres en Barcelona. Su intervención girará en torno a la búsqueda de la esencia del producto dentro de un restaurante de gran exigencia técnica. Juanlu Fernández, desde LÚ Cocina y Alma en Jerez de la Frontera, mostrará una cocina que mira a la tradición francesa sin apartarse del producto andaluz y de los guisos y recetas de su tierra.

La parte profesional se completará con la intervención del maestro chocolatero Oriol Balaguer y con una mesa redonda sobre el presente y el futuro de la cocina de borda, una de las expresiones más tradicionales de Andorra. La tercera jornada acogerá además una cata de vinos de altura dirigida por la sumiller francesa Audrey Doré, afincada en Girona y directora y jefa de sumilleres de Vii, el bar de vinos de los hermanos Roca. Doré trabajó durante años con Josep Roca en El Celler de Can Roca y recibió el Premio Nacional de Gastronomía a la Mejor Sumiller 2025.

El Andorra Taste Award 2026 recaerá en Virgilio Martínez. La organización vincula el reconocimiento a su trabajo al frente de Central, en Lima, y a la labor de Mater Iniciativa, el proyecto con el que impulsa investigación sobre conocimientos, especies y

productos tradicionales de Perú. El premio reconoce esa tarea de conservación y de estudio de la biodiversidad aplicada a la gastronomía.

Andorra Turisme enmarca el encuentro dentro del plan estratégico de posicionamiento gastronómico del Principado, presentado en 2025, con el que pretende reforzar la gastronomía como elemento identitario del país y atraer visitantes a través de esa oferta. La iniciativa busca dar peso tanto a la parte profesional como a la vertiente abierta al público, con la cocina de alta montaña como eje propio de Andorra dentro del mapa gastronómico internacional.

La presentación de Barcelona terminó con un encuentro culinario entre Sergio y Javier Torres y José Antonio Guillermo, chef de Odetti Bistro y embajador de la cocina andorrana. La propuesta se apoyó en ingredientes vinculados a la despensa de montaña y a la cocina del Principado, como setas, botifarra de montaña, ternera y mató de El Batall, acompañados por vinos de la bodega andorrana Casus Belli.