vinetur

Andorra Taste reivindica la cocina de alta montaña como una excelencia nacida del territorio

Cocineros de Alpes, Pirineos y Andes coinciden en que la escasez y la estacionalidad definen una cultura compartida

viernes 18 de septiembre de 2026

Andorra Taste ha cerrado sus jornadas profesionales con una idea compartida por buena parte de sus cocineros e invitados: la cocina de alta montaña puede convertir la escasez, la altitud y la estacionalidad en una forma de excelencia si mantiene un vínculo real con el territorio. La quinta edición del encuentro llevó este viernes, 18 de septiembre, su última sesión profesional hasta el Coll de la Botella, en la parroquia de la Massana, a 2.000 metros de altura, donde chefs, sumilleres y productores debatieron sobre gastronomía, identidad y paisaje.

El congreso reunió estos días a cocineros de zonas de montaña de los Alpes, los Pirineos y los Andes. La coincidencia entre sus discursos fue clara: aunque cada valle y cada país tienen productos y tradiciones propias, los problemas de abastecimiento, la dureza del clima y la necesidad de adaptar las recetas a nuevos hábitos de consumo se repiten en muchos territorios. Para la organización y los ponentes, esa coincidencia refuerza la idea de una cultura de montaña compartida.

Entre los participantes figuraron Emmanuel Renaut, Vivien Durand, Julian Stieger, Iris Jordán, Iván Cerdeño, Javier Torres y el italiano Riccardo Gaspari, conocido por su trabajo en torno a la cocina regenerativa. Sus intervenciones giraron en torno a una misma base: el futuro de esta cocina pasa por la autenticidad, por una relación estrecha con el productor y por una lectura actual de la tradición, sin perder el origen

de los platos.

Betim Budzaku, consejero delegado de Andorra Turisme, defendió durante el encuentro que la gastronomía actúa como un elemento diferenciador para el país. La clausura de las jornadas también puso el foco en el valor del conocimiento acumulado en el territorio. Benjamín Lana, director de Vocento Gastronomía, afirmó que “el conocimiento de las personas mayores sobre técnicas y recetas, o el del agricultor que sabe lo que necesita la tierra, pasan incluso por encima del producto porque un producto sin conocimiento es simplemente una materia prima”.

Esa idea se repitió en varias mesas: cocinar en la montaña exige aprovechar al máximo una despensa que a veces es corta y aceptar también lo que no está disponible. El chef francés Dennys Teixeira, al frente de La Coopérative, en Domaine Riberach, explicó que antes de arrancar su proyecto tuvo que estudiar y conocer a fondo los productos de la zona, porque son las herramientas con las que el cocinero interpreta el territorio. Teixeira también defendió la necesidad de tejer alianzas con los productores locales. A su juicio, trabajar de forma conjunta ayuda a sostener tanto el proyecto gastronómico como oficios y actividades de la zona que van perdiendo peso.

La pastelería tuvo su espacio con Oriol Balaguer, que planteó cómo el entorno de montaña también puede trasladarse al apartado dulce. El pastelero catalán señaló que mieles, frutos y otras materias primas del territorio permiten construir una propuesta ligada al lugar. Añadió además que la pastelería actual ofrece opciones más saludables y, en muchos casos, más interesantes desde el punto de vista organoléptico.

El cierre de las jornadas profesionales volvió a reservar un lugar para el vino. La sumiller francesa Audrey Doré, afincada en Girona y directora y jefa de sumilleres del proyecto Vii de la familia Roca, aseguró en la cata final que “oiremos hablar cada vez más de vinos de altura”. Su argumento parte del efecto del cambio climático sobre los viñedos situados a nivel del mar o en cotas bajas.

Doré explicó que las sequías recurrentes y las altas temperaturas del Mediterráneo están poniendo en cuestión el futuro de muchas viñas. “Con tanto calor la viña se espesa y eso no interesa porque o llegamos demasiado pronto o tarde a la vendimia. En altura la amplitud térmica es más marcada y ayuda a controlar mejor el ritmo de la

viña”, señaló. Durante la cata presentó vinos de proyectos situados en zonas altas como Talarn, en Lleida, la Sierra de Gredos y Andorra, donde ya existen viñas por encima de los 1.000 metros.

Con el programa profesional ya terminado, Andorra Taste abre este viernes, 18 de septiembre, su parte popular en el parque del Prat del Roure, en Escaldes-Engordany. La feria estará abierta hasta el próximo 20 de septiembre y amplía su oferta gastronómica hasta 24 degustaciones, una cifra superior a la de las primeras ediciones y en línea con la ampliación iniciada el pasado año.

El recinto abrirá de 12.00 a 23.00, salvo el próximo 20 de septiembre, cuando cerrará a las 20.00. En ese espacio al aire libre participarán restauradores y pasteleros de Andorra, que han preparado tapas y platillos para una cita que busca trasladar al público parte del trabajo y de las ideas que se han debatido durante el congreso.