vinetur

Oriol Castro cerrará GastroPirineus 2026 en Boí Taüll a más de 2.000 metros de altitud

El evento reunirá a chefs de los Pirineos y mostrará la cocina de montaña en directo los días 1 y 2 de marzo

miércoles 18 de febrero de 2026



La estación de esquí Boí Taüll, en la Vall de Boí, acogerá los días 1 y 2 de marzo la undécima edición de GastroPirineus, un evento que lleva la cocina de montaña al entorno donde nace, en contacto directo con el paisaje y los productos locales. Durante dos jornadas, la nieve y la gastronomía se unirán a 2.035 metros de altitud, consolidando a GastroPirineus como un escaparate de la cocina pirenaica.

El programa incluye sesiones en directo con cocineros y cocineras de diferentes puntos del territorio, que mostrarán la variedad y calidad de los productos locales y cómo se interpreta hoy la cocina de alta montaña. El evento finalizará con una sesión a cargo de Oriol Castro, chef del restaurante Disfrutar, considerado el mejor del mundo según The World's 50 Best 2024. Bajo el título “Las últimas técnicas de Disfrutar”, Castro compartirá en directo algunos de los secretos de la cocina de su restaurante, referente internacional de la vanguardia culinaria.

GastroPirineus 2026 cuenta con el patrocinio principal de Ferrocarrils de la Generalitat de Catalunya (FGC), junto con el Departamento de Agricultura de la Generalitat, la Diputación de Girona, la de Lleida, los Consejos Comarcales del Alt Urgell, la Alta Ribagorça y la Cerdanya, y el IDAPA. La entrada es libre y gratuita para todos los asistentes, y las sesiones podrán seguirse también en directo a través del canal de YouTube de GastroEvents.

La jornada inaugural, el domingo 1 de marzo, comenzará con Eli Farrero, de El Ventador (Barruera), que presentará “El rebost del Pirineu: conservar, transformar, crear”. Farrero profundizará en la cocina de autor arraigada al territorio, mostrando cómo la tradición de conservar y aprovechar el producto se transforma en creatividad contemporánea. A continuación, Míriam Oliva, del restaurante L’Aüt (Erill la Vall), centrará su sesión en el producto de proximidad y la cocina comprometida con los productores locales, con platos como el meloso de ternera ecológica de Ca l’Alguaira con parmentier de patata y setas.

El proyecto Ramats de Foc estará presente de la mano de Pere Malagelada (El Càntir) y Jaume Font, que hablarán sobre la ganadería sostenible y su papel en la preservación del paisaje, con elaboraciones como el meloso de cordero de Ramats de Foc, elaborado en Olot. Axier Arbilla (Arbeletxe, La Seu d’Urgell) centrará su intervención en la

importancia de los productos lácteos en la cocina de montaña, reivindicando el papel de los quesos Cadí en la gastronomía pirenaica. La jornada se completará con la intervención del maestro pastelero Oriol Balaguer, que elaborará en directo el “Pastís nevat Vall de Boí”, inspirado en el paisaje nevado del entorno.

El lunes 2 de marzo, el evento profundizará en la relación entre territorio y sostenibilidad con Sergi de Meià, que presentará el proyecto de la Fundació Coma de Meià y su modelo de desarrollo rural, con platos como la coca de bacalao con trufa y patata, vinculados a la filosofía Slow Food y la responsabilidad ecológica. Desde la Vall d’Aran, el chef Marcos Pedarròs, del restaurante Er Occitan (Bossòst), ofrecerá una sesión sobre el papel del queso en la cocina occitana, con platos como la sopa de queso Napoleón con chalotas confitadas y las carrilleras de raya con beurre blanc de suero de queso.

El cocinero Mariano Gonzalvo, de Lo Paller de Coc (Surp), presentará platos tradicionales como las patatas enmascaradas o la tripa de bacalao con guisantes, mostrando que la cocina tradicional bien ejecutada sigue siendo apreciada y valorada.

GastroPirineus 2026 también abrirá una ventana al territorio desde la perspectiva del enoturismo, con la intervención de Patrick Torrent, director ejecutivo de la Agència Catalana de Turisme, que presentará el proyecto “Grand Tour de Catalunya”, una propuesta de viaje que conecta paisaje, patrimonio, producto y gastronomía para posicionar Cataluña como destino enogastronómico internacional.

El evento se vivirá también fuera del escenario principal. La cena de país en el restaurante L’Aüt reunirá a varios de los chefs participantes en una velada dedicada al producto y al paisaje. El Sopar de les Nacions, organizado por Boí Taüll y el Ski Club International des Journalistes, y elaborado por el restaurante El Fai de Taüll y Farré d’Avall de Barruera, cerrará las jornadas con una oda a los platos del territorio.

GastroPirineus cuenta con la colaboración de empresas como Arroz Bayo, Estrella Damm, Cadí, Castey, la DOP Oli Terra Alta o el Grupo Rull, que refuerzan el vínculo entre producto, territorio y gastronomía. Desde su nacimiento en 2016, GastroPirineus se ha consolidado como un encuentro itinerante de la cocina de montaña, con el objetivo de reivindicar el producto y el talento gastronómico de los Pirineos, y ha

contado con la participación de figuras como Joan Roca, Carme Ruscalleda o Fina Puigdevall.