vinetur

CuinAigua vuelve a Castellar de n’Hug con diez cocineros y dos jornadas de cocina en directo

Sergi de Meià, Joseba Cruz, Iolanda Bustos, Rafel Múria y Oriol Balaguer participan en la tercera edición

lunes 27 de abril de 2026



Castellar de n’Hug volverá a acoger este mes de mayo una nueva edición de CuinAigua, la cita gastronómica que pone el foco en la cocina de la transhumancia y en el papel del agua como eje del paisaje y de la cultura culinaria. El encuentro se celebrará los días 24 y 25 de mayo en el Berguedà, después de la buena acogida de la edición anterior, y reunirá a una decena de cocineros y cocineras de distintos puntos

del territorio en dos matinales de cocina en directo.

La organización corre a cargo de CuinAigua, con el apoyo del ATL, el Ens d'Abastament d'Aigua Ter-Llobregat, y la colaboración del Ayuntamiento de Castellar de n'Hug. La propuesta quiere poner en valor la cocina de pastores y la transhumancia, además de subrayar la relación entre el agua, el territorio y la manera de cocinar en esta zona del Prepirineo.

Entre los nombres previstos figura Joseba Cruz, de Le Clandestin, que el domingo 24 ofrecerá una sesión centrada en "L'ecosistema del Riu Llobregat". Ese mismo día, Sergi de Meià cocinará mientras explica cómo el agua del Prepirineo es la base de la cocina que desarrolla en la Fundació Coma de Meià. El lunes 25 será el turno de Iolanda Bustos, de Mas Generós, en Fonteta, con una propuesta titulada "es destil·la el paisatge", en la que conectará cocina y entorno desde una mirada botánica.

También el lunes 25, Pere Venturós, de Terra de Berga, profundizará en la relación entre territorio y producto con la sesión "Cuina de muntanya: l'associació entre riu i terra". La programación incorpora además a Clara Simó, conocida en redes como Clara Fogons, que el domingo presentará "Bo, ràpid i barat: recursos per a la cuina de cada dia", una sesión centrada en la cocina doméstica y en soluciones para el día a día.

La parte más dulce del programa volverá a estar en manos del maestro chocolatero Oriol Balaguer, que participará con la sesión "L'art d'endolcir la vida". A ello se sumará la intervención de Rafel Múria, del restaurante Quatre Molins, en Cornudella de Montsant, distinguido con una estrella Michelin. El cocinero, conocido por su trabajo con la miel, llevará a Castellar de n'Hug la propuesta "Aigua + abelles= vida", una sesión de alta cocina que vincula la preservación de los ecosistemas con la gastronomía.

La organización subraya que los cocineros y cocineras locales tendrán un papel central en esta edición. No solo participarán en varios showcookings, sino que actuarán como anfitriones y compartirán su conocimiento sobre una cocina de transhumancia y de agua muy ligada al territorio. La cita quiere reforzar esa mirada de proximidad y dar espacio a quienes mantienen vivas recetas, técnicas y formas de entender los fogones desde el entorno rural.

CuinAigua se presenta como una celebración de la cocina tradicional con acento de territorio, sostenibilidad y memoria. Esta tercera edición volverá a celebrarse en el bressol del riu Llobregat por segundo año consecutivo, después de que la primera tuviera lugar en la Fundació Alícia. La propuesta aspira a acercar a centenares de personas una experiencia gastronómica abierta, con el agua como hilo conductor y como símbolo de vida, memoria y futuro.