

Park Hotel Puigcerdà



Prensa

Saló Internacional del gust, Torí

Cuina Pirinenca de Cerdanya va acudir a representar Catalunya al Saló internacional de gust a Torí els dies 26 i 27 d'octubre on van donar a conèixer la gastronomia de la Cerdanya i els seus productes a l'illa del gust de Catalunya (Turisme de Catalunya) on es promocionava el país gràcies a diferents col·lectius de tot el territori.

En l'illa del gust de Catalunya a més de tastar diferents plats del territori era un espai de debat amb altres expositors, visitants i cuiners, on Cuina Pirinenca de Cerdanya després de presentar els seus productes va despertar molta bona acceptació entre els visitants i professionals, igual que la resta de col·lectius de cuina de les terres de Girona. Els cuiners triats per l'ocasió van ser en Frederic Merino (Fonda de Cal Fuixet d'Aransa) en Pratic Orriols (Hotel Park Puigcerdà) i el gerent de la agrupació Carles Pujol. Els plats presentats van ser una amanida tèbia de foie i rossinyols, trinxat de Cerdanya i Peres de Puigcerdà amb tres textures de formatge de Meranges.

Prensa

Salón Internacional del gusto, Turín

Cocina Pirenaica de Cerdanya acudió en representar Catalunya al Salón internacional a gusto en Turín los días 26 y 27 de octubre donde dieron a conocer la gastronomía de la Cerdanya y sus productos a la isla del gusto de Catalunya (Turismo de Catalunya) donde se promocionaba el país gracias a diferentes colectivos de todo el territorio.

En la isla del gusto de Catalunya además de probar diferentes platos del territorio era un espacio de debate con otros expositores, visitantes y cocineros, donde Cocina Pirenaica de Cerdanya después de presentar sus productos despertó mucha buena aceptación entre los visitantes y profesionales, al igual que el resto de colectivos de cocina de las tierras de Girona. Los cocineros escogidos por la ocasión fueron en Frederic Merino (Fonda de Cal Fuixet d'Aransa) en Patric Orriols (Hotel Park Puigcerdà) y el gerente de la agrupación Carles Pujol. Los platos presentados fueron una ensalada tibia de foie y rossinyols, trinxat de Cerdanya y Peras de Puigcerdà con tres texturas de queso de Meranges.

Press

Salone Internazionale del gusto, Turin

Pyrenean kitchen of Cerdanya came in representing Catalonia to the Salone Internazionale del Gusto in Turin on October 26 and 27 where they announced the gastronomy of the Cerdanya and his products to the island of Catalonia taste (Tourism of Catalonia) where the country was promoted thanks to different communities of all the territory.

Park Hotel Puigcerdà



In the island of the taste of Catalonia in addition to trying different dishes of the territory was a debate space with other display cases, visitors and cooks, where Pyrenean Kitchen of Cerdanya after presenting his products woke a lot of good acceptance between visitors and professionals, just as the rest of kitchen associations of lands of Girona. Cooks picked by the occasion were in Frederic Merino (Fonda de Cal Fuiquet d'Aransa) in Patric Orriols (Hotel Park Puigcerdà) and the manager of the association Carles Pujol. Presented dishes were a lukewarm salad of foie and rossinyols, trinxat of Cerdanya and Pears of Puigcerdà with three cheese textures of Meranges.

Presse

Salone Internazionale del gusto, Turin

Cuisine Pyrénéenne de Cerdanya est allée en représenter Catalogne au Salone Internazionale del Gusto à Turin les 26 et 27 octobre où ils ont fait connaître la gastronomie de la Cerdanya et leurs produits à l'île du goût de Catalogne (Tourisme de Catalogne) où on favorisait le pays grâce à différents groupes de tout le territoire. Dans l'île du goût de Catalogne en plus de prouver différentes plaques du territoire un espace de débat était avec d'autres exposants, visiteurs et cuisiniers, où Cuisine Pyrénéenne de Cerdanya après avoir présenté ses produits a réveillé beaucoup bonne d'acceptation entre les visiteurs et les professionnels, tout comme le reste de groupes de cuisine des terres de Girona. Les cuisiniers choisis par l'occasion ont été en Frederic Mérimos Fonda de Cal Fuiquet d'Aransa) en Patric Orriols (Hôtel Parcs Puigcerdà) et le directeur du groupement Carles Pujol. Les plaques présentées ont été une salade tiède de foie et rossinyols, trinxat Cerdanya et Poires de Puigcerdà avec trois textures de fromage de Meranges.



Park Hotel Puigcerdà

★★★

