



Els Caçadors. Ripollès. Kris Ubach. Arxiu Imatges PTCSBG

RUTA 6

Gastronomía de montaña en el Pirineo de Girona

Las comarcas del **Ripollès** y la **Cerdanya** te esperan entre preciosos valles y espectaculares parajes de alta montaña, con una cocina y un producto local únicos que descubrir.

1. La cocina de montaña en los valles de Camprodon y de Ribes

Vive los valles del Ripollès, el **de Camprodon** y el **de Ribes**, a través de preciosas rutas de un día o de travesías en verano, de paseos para descubrir las joyas del románico del Pirineo, de jornadas de esquí y nieve en invierno, de actividades de escalada y de rutas a caballo... Y no te vayas sin probar su cocina de montaña, una propuesta gastronómica de altura que apuesta fuerte por el producto local y que se caracteriza por unos ingredientes únicos, como, por ejemplo, la carne de potro, la oveja ripollesa, la patata o las famosas galletas.

2. Ripoll y la cerveza artesana Minera

La **capital del Ripollès** es un destino que aglutina una excelente oferta cultural, patrimonial y gastronómica. Algunos de los tesoros gastronómicos mejor guardados de la población, considerada la «cuna de Cataluña», son sus extraordinarios embutidos y **la cerveza artesana Minera**.

Prácticamente un siglo después de que la última vagoneta saliese de la boca de la mina Juncadella, y transcurridos cincuenta años desde el cierre definitivo de la explotación, este entorno acoge un nuevo proyecto en forma de cerveza artesana. Uno de los objetivos de la Minera es divulgar la cultura cervecera y, a la vez, el patrimonio minero de Ogassa y Sant Joan de les Abadesses. Con este fin, organiza regularmente visitas con degustación para grupos en su obrador, y caminatas en torno a las minas de Ogassa.

3. La Fonda Xesc de Gombren

Una parada gastronómica obligatoria en el Ripollès es la **Fonda Xesc de Gombren**. Su restaurante, galardonado con una estrella Michelin desde el año 2009, se ubica en una histórica casa de 1730 en la localidad de Gombren, un pequeño pueblo del Prepirineo gerundense rodeado de un paisaje inigualable. El establecimiento ofrece una cocina autóctona, sencilla, aromática y basada en los productos del territorio, que se plasma en recetas tradicionales y con influencias de otras culturas gastronómicas de todo el mundo.

4. Cenas de altura en La Molina

Ven a vivir, en el **refugio guardado más alto del Pirineo Oriental**, una experiencia gastronómica única: una cena de cocina de alta montaña y un descenso nocturno a la luz de la luna.

5. El *trinxat* y la Cuina Pirinenca de la Cerdanya

Coles de invierno, patatas, boletus, colmenillas, nabos de Talltendre, rebozuelos, mantequilla del Cadí, alioli de membrillo, *pa de fetge*, peras de Puigcerdà, quesos... Y la **Fiesta del Trinxat**, dedicada al plato más reconocido de la **cocina de la Cerdanya**, que tiene lugar cada mes de febrero y que constituye una cita obligada para los amantes de la gastronomía ceretana. El evento, en formato de cena de gala, quiere poner en valor los productos de la tierra y sirve de escaparate de los restaurantes de la comarca.



6 rutas inspiradoras para descubrir la enogastronomía de la Costa Brava - Pirineo de Girona

6. Visitas a productores de la Cerdanya

Vive la nieve en invierno, recorre sin prisa los senderos, los lagos, los campos y los prados que rodean los pueblos de la Cerdanya... y descubre a los productores del territorio, verdaderos protagonistas de las mesas de la comarca, a través de la iniciativa **Visites a Pagès** o visitando el **Molí de Ger**.

¡Extra!

- » **Dónde comer:** Cuines de la vall de Camprodon; Cuina Pirinenca de la Cerdanya; restaurante Els Caçadors; restaurante Das 1219; restaurante Cal Cofa



Enogastronomía
Costa Brava
Pirineu de Girona



Ruta del Vino D.O. Empordà
Costa Brava
Pirineu de Girona