

La importància residencial i turística de la Baixa Cerdanya ha desenvolupat una indústria hotelera molt notable a les poblacions i llocs d'interès paisatgístic o esportiu, on els més acreditats hotels i restaurants són fidels a la tradició culinària de la Cerdanya, que té un ben merescut prestigi internacional. Alp ha estat, després de Puigcerdà, la primera població de la Baixa Cerdanya que ha tingut un creixement residencial, amb xalets i apartaments per a estiu i residència a l'hivern per als afeccionats a la neu.



Un important centre turístic-residencial

Alp, hivern i estiu

El municipi d'Alp compta amb quasi els dos terços de la capacitat hostalera de la Baixa Cerdanya, sumant, naturalment, al poble d'Alp la capacitat residencial de les estacions d'esquí de la Molina i la Masella, que estan dins el municipi. Aproximadament hi ha 2.800 places en tota la comarca, de les quals unes 1.800 corresponen a Alp. Això vol dir que Alp compta amb la més ampla oferta residencial, esportiva i d'esbarjo de la comarca, amb instal·lacions esportives municipals que suposen una piscina per a adults de 25 per 12,5 metres i una d'infantil de 6 metres de diàmetre, un camp de futbol, dues pistes de tennis, quatre pistes de botxes i dues pistes polisporti-

ves. A més, a la Molina hi ha una altra piscina de 25 per 12,5 metres, dues pistes de tennis, un camp d'hípica i un camp de tir amb arc.

Una de les preocupacions més importants del municipi és la promoció turística. L'alcalde, Josep Tajà, és alhora president del Patronat de Turisme d'Alp i representant de les comarques de l'interior al Patronat «Costa Brava». La manca de disponibilitat econòmica per a la promoció és potser el problema més important que afronta el Patronat d'Alp. «El municipi té uns 1.000 habitants que augmenten a 10.000 a l'estiu i a uns 25.000 durant l'hivern, aproximadament. Els impostos municipals per serveis de promoció suposen

una recaptació de diners sobre els 1.000 censats, no pas sobre els altres. Com a exemple de despesa important es poden citar els 12 milions per treure la neu dels accessos, 5 dels quals s'eixuguen amb subvencions de la Diputació i de la Generalitat. Les necessitats de promoció turística en aquestes zones de muntanya són molt diferents a les de la costa i a les que es proposen de forma global des del Patronat «Costa Brava». Jo sóc l'únic representant de les comarques de l'interior, des de Banyoles a Puigcerdà. De fet, és lògic, quan la representació ve determinada pel nombre de places hoteleres d'un centre o una zona

continua a la plana següent

ve de la plana anterior

turística; però, com comprendreu, només un representant per a la Cerdanya, el Ripollès, la Garrotxa i les Guilleries, contra els 16 restants, no pot fer gaire força».

Per desgràcia, la neu a l'hivern no s'acumula de forma òptima a les estacions de les nostres comarques; els esquiadors iniciats solen arribar-se a les estacions de més enllà les nostres fronteres. «El cos més important de turistes d'hivern o estiuajants que acudeixen a Alp i a la Cerdanya són de Barcelona i el seu cinturó, i la nostra publicitat hauria d'anar encarada a aquest tipus de clientela i a la del levantal peninsular. En aquest sentit, el túnel del Cadí ha activat el turisme nacional i l'ha estabilitzat, augmentant l'afluència de visitants d'entre temporada».

ACTIVITATS A L'ESTIU

A l'hivern, el gruix de les activitats gira entorn de l'esquí. A l'estiu es programen tot un seguit d'altres activitats esportives, principalment per mantenir un cert caliu. La 3a. setmana de juliol, s'organitza la V edició del Torneig Internacional d'hoquei-sala amb la participació de la selecció espanyola, l'alemanya, l'anglesa, la francesa, l'holandesa i de les diferents comunitats autònomes de l'estat espanyol. També durant l'estiu se celebra un torneig de futbol-sala i, a principis de juliol, una competició hípica. Ultra les activitats esportives, se celebrarà un festival de música clàssica i un altre de cançons catalana.

Un altre dels actes a tenir en compte és la celebració de la II mostra de cuina de la Cerdanya, que tindrà lloc el 29 de juliol.

L'any passat, l'entrada era lliure. Per la 2a. mostra, però, caldrà adquirir un tiquet.

La cuina de la Cerdanya ofereix grans varietats i unes característiques especials per les qualitats que ofereixen les matèries primeres de la zona. Les diferents espècies de caça, aus, guatilles, coloms, perdius, etc. Els rius, truites. Les carns de xai, la vedella i porc. Bolets: carreroles, rovellons, seps. Aus i altres animals de corral: conills, ànecs i galls dindi, són fonamentals per a la seva cuina, com ho són els fruits dels seus boscos: maduixes, gerds, mores, xicoies, coscolls, així com les peres.



Tindrà lloc el 29 de juliol

2^a. mostra de cuina de la Cerdanya

La promoció de la gastronomia catalana amb les diferents i riques variants de cada comarca es converteix en un dels elements més importants per a l'atracció turística de dins i de fora les nostres fronteres. La mostra gastronòmica de la Cerdanya proclamarà per segona vegada, el 29 de juliol, les excel·lències de la cuina de la comarca. Aquesta 2^a. mostra té lloc el dia de Santa Marta, patrona dels professionals de l'hostaleria; i els lligams entre ells són molt més estrets des de la celebració de les mostres.

A part de la promoció hostalera, la mostra gastronòmica sorgeix amb la intenció de recuperar una cuina en vies de desaparició. Uns quants plats que podrien definir-la són: el brou de Cerdanya, l'amanida de xicoies i coscolls, el pastís de truita de riu, el pastís de seps... i de segon plat: les truites de riu amb panses i pinyons o a la llosa, l'ànec amb naps, els civets de llebre, de porc senglar o d'isard, el magret d'ànec, el trinxat de Cerdanya... Cal destacar que la mostra no és de tota la Cerdanya; la seva cuina és representativa d'una comarca na-

tural que abraça la zona gironina, la lleidatana i també la Cerdanya francesa. Té, a més que més, moltes semblances amb la cuina occitana.

La 2a. mostra de cuina de la Cerdanya està organitzada pel Patronat de Turisme d'Alp — que està format per cinc membres de l'Ajuntament i cinc membres elegits d'enre tres restauradors i dos industrials representants de les estacions d'esquí — i el Gremi d'Hostaleria de la Cerdanya, amb seu a Puigcerdà. Els organitzadors han recollit les experiències d'altres mostres, com la

de l'Empordanet o d'Olot, i esperen millorar l'organització. L'any passat eren uns 25 els restauradors representats, que esperen augmentar enguany; per això es busca un local més gran que el Casino Municipal per ubicar la mostra. L'organització no fa valoracions qualitatives, però sí valora la màxima participació, així que s'obsequia tots els participants.

Bones perspectives per a una cuina que acull un turisme més interessat en qüestions gastronòmiques que el de la costa.