viure als pirineus

Hotel Muntanya, cuina catalana amb accent pirinenc

Feliu Sirvent | 01 de mayo de 2020



La família Isern Casanovas, al jardí de l'hotel, amb el Cadí al fons/cerdanyaecoresort

L'**Hotel Muntanya** va néixer fruit de l'amor per la natura i sobretot per la serralada del Cadí. **Josep Casanovas Marginet** no era l'hereu de casa i va haver de marxar a fora i buscar-se la vida, com tants altres cabalers del Pirineu. Va anar a viure a Manresa, on va entrar a treballar als *Magatzems Jorba*, però la profunda enyorança per la Cerdanya, i sobretot pel seu Cadí estimat, el va fer tornar. Va ser durant una festa major, quan va conèixer qui seria la seva dona, **Maria Teresa Isern Planas**, filla de Martinet, on la família portava la *Fonda Pirineus*, un petit establiment amb dues o tres habitacions. Tots dos van tenir la idea de muntar un hotel des d'on es pogués mostrar el majestuós Cadí, des de la Tossa d'Alp fins al pic de les Tres Canaletes. Van aixecar l'hotel en un tros de terra que el pare els havia donat al mig del poble i ho van fer amb les pedres d'una antiga fàbrica de llanes que la riuada es va endur. Les obres van durar tres anys, del 1944 al 1947, eren temps de dificultats i privacions.

L'altre avi, **Arturo Isern Domingo**, tractant de cavalls pirinencs i mules, comercialitzava cavalls cerdans creuats amb altres de bretons. A causa de la mecanització del camp, es va haver de reinventar i el 1967 va fundar el *Càmping la Cerdanya*. Els fills de l'avi Arturo, **Montse** i **Josep Isern**, juntament amb els seus fills, **Josep Isern** i **David Isern**, van donar un nou impuls a l'hotel i al càmping, oferint experiències de contacte amb la natura, donant lloc, des

del 2017, a **Cerdanya Ecoresort**. El mateix any, convençuts dels beneficis per a la salut que comporta la connexió amb la natura, van iniciar un projecte agrari per proveir els seus restaurants de verdures fresques i ecològiques durant tot l'any.

Josep Isern Costa ha estat sempre molt vinculat al sector turístic. El 1975 va convertir el Càmping la Cerdanya en el primer de l'Estat en obrir tot l'any i adaptar les instal·lacions a l'hivern

Per a la **família Isern Casanovas**, la seva vida ha estat l'hotel, aquí hi han nascut i viscut els fills i els néts dels fundadors. **Josep Isern Costa**, segona generació, ha estat sempre molt vinculat al sector turístic, president durant més de vint anys de l'Associació de Càmpings de Lleida i guardonat en dues ocasions amb la Medalla al mèrit turístic de la Generalitat. Persona inquieta i sempre innovadora, el 1975 va convertir el Càmping la Cerdanya en el primer de l'Estat en obrir tot l'any i adaptar les instal·lacions a l'hivern. Fa quaranta-cinc anys que utilitzen plaques solars tèrmiques.

La germanor, ànima del projecte

David Isern Casanovas, nét dels fundadors, parla amb passió del projecte Cerdanya Ecoresort, ell ho ha mamat des de sempre. La seva mare, **Montserrat Casanovas Isern**, ja va nèixer a l'hotel, el mateix any de la seva inauguració. "*Aquest és un negoci familiar, una empresa on s'anava reinvertint tots els guanys, per fer-la créixer amb ampliacions i millores"*, afirma. David té ben presents les tres idees fonamentals, que els padrins li van posar al cap, per a la bona marxa del negoci. "Una és l'excel·lència, és a dir, intentar sempre fer les coses el millor possible; l'altra, la innovació, mirar d'aprendre cada dia una cosa nova; i, per últim la germanor. *"Podem tenir el millor paisatge i les millors instal·lacions, però la germanor és l'ànima, la germanor amb el personal que treballa a casa nostra i la germanor amb els clients que ens visiten"*, assegura. L'**Hotel Muntanya & Spa de Prullans** és avui un establiment amb ànima i forta personalitat, un gran espai de salut i benestar.

L'**Hotel Muntanya & Spa de Prullans** és avui un establiment amb ànima i forta personalitat, un gran espai de salut i benestar.

Cuina saludable amb l'empremta de la padrina

La cuina de l'Hotel Muntanya Cerdanya Ecoresort es basa en l'empremta de la padrina, que va ser-ne la cuinera durant més de cinquanta anys. La seva carta ofereix cuina catalana amb accent pirinenc i amb un fort enfocament cap a la salut. *"Estem redissenyant els plats tradicionals per tal que siguin més saludables"*, explica David Isern. A partir del producte local de proximitat, la cuina de l'**Hotel Muntanya**, dinamitzada per **Jordi Tomàs**, treballa des de fa molts anys amb productors ecològics de la comarca. Una cuina que potencia molt les verdures, d'acord amb els principis saludables que professa, i que pot oferir als seus clients els 365 dies gràcies al projecte propi, *Verger Cerdà.*

El Tiró amb naps és el plat de la casa des de 1947

A la carta hi podem trobar el Tiró amb naps, que és el plat de la casa des de 1947, però també li fan costat els trinxats de diferents tipus de cols ecològiques de l'hort, l'espatlla de xai desossada amb poma i cereals, la llata de vedella amb bolets, arrossos de muntanya, els canelons de rostit de caça, o bé fajol amb verdures saltejadades. Les postres marquen la diferència amb el iougurt artesà de proximitat, el pastís de remolatxa i nous amb farina de fajol o bé el pastís de carbassa i coco.

Les nyàmeres, un tresor culinari

David Isern ha triat per als *Fogons del Pirineu* la crema nyàmeres i carbassa amb ceps. Les nyàmeres són un producte de la terra, molt bo i molt saludable. Fàcils de cuinar, de Km0, de temporada i amb un gust molt delicat. *"Són aquestes flors grogues que surten als horts al setembre i octubre, que durant la guerra civil van ajudar molta gent a sobreviure i que potser després van avorrir"*, però que són un tresor culinari.



La recepta

"Crema nyàmeres i carbassa amb ceps"

Les nyàmeres són un producte de la terra, molt bo i molt saludable.

Ingredients per a 4 persones:

1 ceba seca grossa,1 pòrrec, 1 carbassó, 1/2 carbassa de violí, 4/6 nyàmeres, oli d'oliva i per decorar, ceps i picada de julivert.

Preparació

Sofregim amb l'oli d'oliva la ceba i el pòrrec. Quan estigui transparent hi posem la carbassa pelada a daus i les nyàmeres. Les podem posar sense pelar (ben netes) .

Deixem tapat uns 5 minuts, hi afegim aigua fins a cobrir i ho deixem coure 5 minuts més. Afegim el carbassó pelat i couem tot plegat 5 minuts més.

Ho triturem tot. A l'hora de triturar afegim un bon raig d'oli verge d'oliva

Acompanyem amb uns ceps saltejats i una picada de julivert