viure als pirineus

Hotel del Prado, cuina catalana i pirinenca al cor de la Cerdanya

viurealspirineus | 05 de agosto de 2020



Lluís Dolcet i Pepita Bosch amb la seva filla Montse, als jardins de l'Hotel del Prado de Puigcerdà/FS

L'*Hotel del Prado* de Puigcerdà el va fundar fa seixanta anys **Joan Aleix**, pagès i criador de cavalls de Prullans. **Lluís Dolcet Pujol** va portar un temps l'hotel com a llogater, però ben aviat, el 1975, ja el van comprar. Quan Joan Aleix el va construir, l'*Hotel del Prado* només tenia dotze habitacions, després amb Lluís Dolcet i la seva dona, **Pepita Bosch Bernadas**, va passar a tenir-ne primer vint-i-vuit i ara cinquanta-quatre. Amb els anys, l'hotel ha canviat força, s'han fet ampliacions a banda i banda, però ha sabut mantenir aquella personalitat i ànima dels hotels amb encant. Dolcet recorda quan el 1982 van fer l'avinguda que portava al poliesportiu, *vam comprar un tros de terreny al*

pintor paisatgista ***Josep Puigdengolas*** *i vam ampliar bona part de jardí*. El jardí del Prado és extraordinari, transmet tranquil·litat, descans i bellesa.

El *Prado* és un establiment familiar i acollidor. Obert tot l'any, disposa d'una àmplia i confortable varietat d'habitacions. Envoltat d'una gran zona enjardinada, ofereix Spa, piscina climatitzada i pista de tenis. La seva privilegiada ubicació permet als clients realitzar tota mena d'activitats lúdiques: rutes de senderisme, BTT, esquí, i descobrir l'autenticitat dels pobles i l'entorn natural de la Cerdanya.

El jardí del Prado és extraordinari, transmet tranquil·litat, descans i bellesa

A Lluís Dolcet la passió pels fogons i l'hoteleria li ve dels orígens, de la seva casa d'Alàs, *Cal Dolcet*, on va començar a fer cuina. Després va anar a l'*Hotel Martinet*, que era de la família Boix, i d'allà a l'*Hotel Mundial* de la Seu, amb els entranyables Pep i Rosita. La Rosita del *Mundial* el va recomanar per entrar al *Ritz*, que aleshores no hi entrava tothom, estem parlant del 1957. Al Ritz *érem trenta-un a la cuina i jo hi vaig anar com ajudant. Vaig estar-hi tres anys*, rememora Dolcet. Després del *Ritz* va anar al *Santa Marta*, entre Lloret i Blanes, un magnífic *Relais & Châteaux* a la platja de Sant Cristina, on assegura que s'hi va trobar molt a gust. Així va ser com va anar aprenent l'ofici i agafant experiència amb els millors professionals, fins que se'n va tornar de cuiner a Puigcerdà, al *Maria Victòria*, on va conèixer la seva dona. Pepita Bosch de ben jove ja ajudava a la seva mare a portar l'hotel, el pare va morir molt aviat, a quaranta-cinc anys. **Vam estar-hi més de trenta anys al Maria Victòria fins que vam baixar al nostre, al *Prado***, explica Lluís.

A Lluís Dolcet la passió pels fogons i l'hoteleria li ve dels orígens, de la seva casa d'Alàs, *Cal Dolcet*

Lluís Dolcet, a més de ser un excel·lent cuiner i hoteler, és un gran divulgador de la cuina tradicional de Cerdanya. El propietari de l'*Hotel del Prado*, no ha faltat mai a la *Mostra Gastronòmica d'Alp* i ha estat un dels motors de la *Festa del trinxat de Puigcerdà*. El trinxat és un plat auster que abans era habitual als fogons de totes les cases de Cerdanya i de tot el Pirineu, en alguns llocs en diuen trinxat, a altres, col tocada pel fred i passada per la paella, *i al Ripollès l'anomenen canamillana*, puntualitza Lluís Dolcet. El secret d'un bon trinxat, ens confessa Lluís, *és col d'hivern, si pot ser amb patata del bufet, acompanyada d'una bona rosta de cansalada virada, de cap manera bacon, amb els rostillons, i ben amanit amb un bon oli i una mica d'all.*

El relleu de l'Hotel del Prado està assegurat. Montse Dolcet, la filla gran, n'és la directora

La de l'*Hotel del Prado* és una cuina tradicional catalana i del Pirineu que es caracteritza pel seu excel·lent producte de proximitat i que transmet els sabors de sempre amb tocs moderns. A la carta hi trobareu, entre altres, la brandada de bacallà amb ou escumat de cal Grauet i crema de porros; l'arròs melós de muntanya; la cuixa de tiró 5 glans amb Torb de la Cerdanya, prunes i naps; les

costelles de xai de cal Cot de Vilallobent; o el Llenguado a la Meunière amb mantega del Cadí.

El Prado fa una cuina tradicional catalana i del Pirineu que es caracteritza pel seu excel·lent producte de proximitat

Lluís i Pepita tenen tres filles i un fill: Montse, Mercè, Marta i Joan, que fa de cuiner a Menorca. El relleu al *Prado* està assegurat. **Montse Dolcet Bosch**, la filla gran, n'és la directora. Formada a l'*Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera de la UAB*, Montse comanda l'establiment amb energia i gran professionalitat. *La meva filla és una tot terreny i la meva dona encara fa molta feina, porta l'ofici a la sang*, explica satisfet Lluís Dolcet. La passió i el *hobbie* de Montse Dolcet és la rebosteria, va estudiar a l'Escola de Pastisseria de Barcelona, *però ara no em queda temps per tot, la gestió de l'hotel i la família demana molta dedicació i només elaboro pastissos en ocasions especials*, es lamenta.

Trinxat de Cerdanya

Lluís Dolcet ha escollit com a plat dels *Fogons del Pirineu*, el trinxat. Es tracta de patata i col bullida ben triturada i barrejada, però d'alguna cosa més. Dolcet ha estat un gran divulgador d'aquest plat típic de la Cerdanya, però també de tot el Pirineu. A Puigcerdà en són molt conscients i durant el febrer celebren el **Trinxat al plat**.



Ingredients per a sis persones

½ Kg. de col d'hivern

½ Kg. de patates

½ Kg. de rosta fresca

¼ de litre d'oli

4 dents d'all

Recepta

Bullirem la col i la patata amb aigua i una mica de sal. A part, fregirem una part de la rosta picada. En el mateix oli que hem utilitzat, hi courem els alls i hi afegirem la col i les patates prèviament escorregudes.

Finalment, ho trinxarem toti ho passarem per una paella ben calenta perquè s'hi faci una mica de crosta. Per acabar de completar el plat, fregirem unes penques de rostes i les afegirem.

Aquest plat es pot acompanyar d'arangada amanida.