El xef Albert Boronat, de Llívia, porta al Bocuse d'Or la cuina de la Cerdanya

▶El cuiner de l'Ambassade representa l'Estat espanyol a la final europea amb l'ànim de guanyar

MIQUEL SPA LLÍVIA

AMBASSADE



El xef de l'Ambassade de Llívia, Albert Boronat, a la dreta, amb el seu ajudant, Oriol Fernàndez

■ El cuiner Albert Boronat, del restaurant l'Ambassade de Llívia, participarà avui, dijous, en la fase final europea del concurs Bocuse d'Or 2020 en representació de l'Estat espanyol. Després de guanyar, el mes de novembre, el concurs en la convocatòria per a cuiners de l'estat, ara Boronat afronta el repte de competir a Tallinn, a Estònia, amb els millors xefs del continent amb l'ànim de guanyar: «Hem vingut aquí per intentar guanyar». El cuiner de Llívia donarà el seu toc particular als plats del concurs amb ingredients de la Cerdanya.

El xef de l'Ambassade ha explicat que assisteix a la fase final del concurs europeu Bocuse d'Or, un dels de més prestigi al món, amb totes les expectatives: «Passar-nos-ho bé ja ho farem al paradís, aquí hem vingut a donar el màxim de nosaltres perquè al paradís ho rebrem per duplicat; nosaltres volem guanyar el concurs, un s'ha de classificar i ha d'estar positiu. Confio en la feina que hem fet i, amb el temps que ho hem fet, estic segur que traurem el fruit del nostre treball; tenim les màximes aspiracions».

«Llívia, capital del món»

Boronat, que obrirà els dos dies de concurs cuinant avui a primera hora del matí, s'ha proposat mostrar al jurat del concurs els productes propis de la Cerdanya: «Com deia en Josep Pla, el que hem de fer és posar la regió al plat, i en aquest cas hi posarem la Cerdanya amb tots els honors. En aquests moments Llívia, que, com diuen els locals, i jo hi estic d'acord, és la capital del món, està representada a Estònia per posar la Cerdanya en valor». Hores abans de posar-se als fogons, el xef va explicar que, pel que fa als nervis i el sentit de responsabilitat, «la processó va per dins, però vaja, un ha d'estar concentrat».

Els cuiners dels 16 països participants han de fer en cinc hores i 35 minuts dos plats de silur i de guatlla, dels quals han de sortir catorze racions. A partir d'aquestes premisses, cada cuiner ha d'elaborar les receptes amb complements vegetals de la seva regió. Si bé els detalls dels plats, així com el nom, no es poden fer públics per la confidencialitat del concurs, Boronat apunta que als plats «hi haurà cereals, fusta i pi de la Cerdanya... no puc dir res més».

Albert Boronat és a Tallinn acompanyat del seu ajudant Oriol Fernàndez, que, tal com manen les normes del concurs, és menor de 22 anys. Boronat, d'origen tarragoní, i la seva companya francesa també cuinera, Mélina Allain, ofereixen a l'Ambassade de Llívia, des de l'any 2014, una proposta gastronòmica fronterera amb productes i tècniques dels dos estats.