SOCIETAT ▸ CERDANYA/ALT URGELL

La cuina de la Cerdanya tornarà al Bocusse d'Or

▶Després de quedar dotzè a Tallinn, el xef de Llívia Albert Boronat anuncia que es presentarà de nou al concurs gastronòmic

Anàlisi



Miquel Spa LLÍVIA

El xef del restaurant L'Ambassade de Llívia, Albert Boronat es tornarà a presentar al concurs estatal del Bocusse d'Or per tornar a intentar l'assalt del guardó europeu que dona accés a la final mundial. El cuiner va participar fa unes setmanes al concurs europeu representant la gastronomia espanyola i va aconseguir la dotzena posició i, un cop païda l'experiència, ha anunciat que la repetirà.

Boronat ha explicat que el concurs, celebrat aquesta vegada a Tallinn, «és un esdeveniment molt seriós, els països que s'hi presenten s'hi juguen molt; va ser una gran experiència perquè, a part de la feina que comporta presentar-te a concursos, que fa que et trenquis molt el cap pensant com faràs les coses i com les presentaràs, suposa trencar la rutina, sortir de la zona de confort; les pujades d'adrenalina que vius el dia del concurs és el més bonic, és com si visquessis en un món paral·lel».

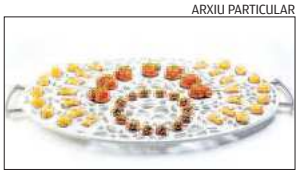
Els dies del concurs, al qual va acudir amb el seu ajudant Oriol Fernàndez, van suposar tot un repte professional i personal: «Estàs desconnectat de tot, estàs concentrat tan sols en el que has de fer; jo crec que deu ser similar al que viuen els esportistes d'alt nivell quan han de participar en uns jocs olímpics». La feina de Boronat a la final europea del Bocusse d'Or va suposar, al seu entendre, una gran ocasió per presentar la Cerdanya i la seva cuina al món de la gastronomia. El xef de Llívia ha explicat que «vaig utilitzar productes com ara vinagres i xarops fets amb pinyes d'aquí, un carbó que utilitza el Molí de Ger per fer un dels seus formatges, naps, vi de gel de Llívia i una mel de Cerdanya. Del que es tractava era de posar la Cerdanya al plat i fer conèixer els productes d'aquí; els jutges van llegir tots aquests productes al llibret de presentació dels plats, de manera que crec que va ser molt bonic que a través d'aquests plats, els membres del jurat poguessin conèixer l'entorn natural de la Cerdanya».

ARXIU PARTICULAR



Boronat, a la dreta, i el seu ajudant Oriol Fernàndez al concurs

ARXIU PARTICULAR



Un plat de Boronat pel concurs

Els dos plats que va cuinar Boronat a la final de Tallinn van ser silur delicadament fumat amb pi dels Pirineus, nap de Cerdanya, arròs vegetal i còdol amb ceps, salsa Nantua de gambes de Palamós i guatlla desossada sencera i farcida, suau ou de guatlla, api bola al vi de Llívia i cassoleta a la catalana, suc de carn i salsa Albufera.

Pel que fa al nivell competitiu, Boronat ha explicat que al concurs hi havia bona part dels millors cuiners del continent. El xef cerdà està content amb la feina que hi va fer i ha remarcat que va tenir poc temps per entrenar-se: «Nosaltres no vam tenir prou temps perquè ens va caure a sobre la temporada d'estiu i, és clar, com que jo soc el meu propi treballador no podia deixar l'Ambassade de Llívia; en altres equips, com ara el de Noruega, que va guanyar, van estar un any preparant-se».

A partir d'ara, retornat de Tallinn i obligat a tancar el restaurant per la pandèmia, Boronat ja pensa en les futures edicions del Bocusse d'Or: «Per què no competir pel pròxim?, ara, amb l'experiència que tenim i sabent on hem fallat, segur que ens postularem per concursar a l'edició espanyola; d'aquí a un any tornaran a obrir les convocatòries per a la selecció nacional, jo presentaré la candidatura i si formo part dels seleccionats participaré en el concurs que donarà accés a la selecció europea».