viure als pirineus

Ca la Núria, cuina tradicional i innovadora, amb producte de mercat

Feliu Sirvent | 04 de marzo de 2021



Núria Bonet i August Dalet davant el seu restaurant a Bellver de Cerdanya /FS

Els fogons del pirineu

CA LA NÚRIA
Restaurant
BELLVER DE CERDANYA

Núria Bonet Autet respira una energia i vitalitat que s'encomana. La creadora i responsable del restaurant *Ca la Núria* de Bellver de Cerdanya és una entusiasta de la cuina, una passió que no li ve pas de família. El pare **Josep Bonet Ribot**, fill de *cal Xuxa* de Bellver, ha estat tota la vida constructor; la mare, **Josefina Autet Batlle**, de *cal Llanes* d'All, és una bona cuinera que ha passat moltes hores als fogons perquè sempre hi havia hagut molta gent a casa. Núria Bonet, poc motivada pels estudis convencionals, a setze anys va voler provar la restauració i la cuina la va atrapar de seguida.

Bonet va estudiar tres anys a l'*escola d'hoteleria Joviat* de Manresa. Va compaginar la seva formació treballant a *la Torre del Remei* de Bolvir i realitzant un stage al *Bulli* de **Ferran Adrià**. Més tard, va treballar quatre anys a l'*Hotel Berga Park* com a responsable de la cuina i l´últim any, abans de muntar-se pel seu compte, al *restaurant Mas d'Osor*, al costat del xef **Nando Jubany**, posseïdor d'una estrella Michelin. *Amb el Nando vaig aprendre moltíssim, és un professional molt estricte que m'ha ensenyat els secrets d'aquest ofici*, assegura agraïda. Va ser treballant amb Nando Jubany, quan va anar forjant-se precisament la idea d'obrir el seu propi establiment. El 2010 engegava *Ca la Núria* a Bellver de Cerdanya i cinc anys després inauguraven un altre restaurant a Puigcerdà, junt amb el seu marit, **August Dalet**, que també és cuiner. *Cada cinc anys ens passen coses importants a la nostra vida*, afirma la Núria, tot rient. I és que just al cap de cinc anys d'obrir a Puigcerdà, va néixer la seva filla.

Amb el Nando Jubany vaig aprendre moltíssim, és un professional molt estricte que m'ha ensenyat els secrets d'aquest ofici

El de *Ca la Núria* és un projecte molt personal que aposta per una cuina pròxima i tècnica alhora, una cuina amb molt de sentiment. Els plats de *Ca la Núri*a són majoritàriament tradicionals, però amb un toc d'innovació. *Treballem tots els plats amb tècniques de la nova cuina, però sempre respectant el sabor original de cada producte,* explica Bonet. Elabora uns peus de porc com s'han fet tota la vida, però sempre donant-li una volta més. Els desossa i els serveix cruixents i melosos. Són els peus de porc de sempre, però presentats d'una manera diferent, explica amb passió.

El secret del nostre èxit és tenir moltes ganes de treballar i d'això no ens en falten, assegura Núria Bonet.

El secret del nostre èxit és tenir moltes ganes de treballar i d'això no ens en falten, assegura Núria Bonet. L'arrel amb els seus orígens són molt intensos i ho mostra practicant una cuina pirinenca de gran altura. *Cada vegada el client valora més el producte i a Cerdanya el tenim excel·lent*, afirma satisfeta. Un dels plats estrella de *Ca la Núria* són els *raviolis de cua de bou amb salsa de parmesà*, creat i fet per l'August en tot el seu procés d'elaboració. També ocupen un lloc destacat els *pèsols negres amb cansalada confitada*, les *galtes de porc* i la *terrina de xai*. El que li agrada de debò a Núria Bonet és estar a la cuina, tot passa per ella, des de la idea fins a l'elaboració i el plat final, però cada vegada surt més a la sala, *perquè és important el contacte amb el client i conèixer de primera mà la seva opinió, però sabent en tot moment el que passa als fogons*, ens diu.

Cada vegada el client valora més el producte i a Cerdanya el tenim excel·lent

Entre les especialitats de la casa destaquen les *vieires amb cansalada i escuma de patata*; el *corball al forn amb calçots i romesco*; el *bacallà confitat amb sobrassada i mel;* i la *crema de carxofes* i *bunyols de bacall*à, entre moltes altres. També la *sobrassada casolana*, que ells mateixos fabriquen al mateix restaurant. Les postres de *Ca la Núria* són extraordinàries i el client hi pot degustar, entre altres, la clàssica *Tatin de poma amb crema de llet*, o bé una *Sopa de xocolata i*

iogurt amb fruita, el *Pastís de formatge fresc amb fruits vermells*, sense oblidar la *Xocolata amb pa, oli i sal*.



Costella de porc de ral confitada i rostida

Ingredients per a 6 persones

1 penca de costella de porc de Ral

200 g. de patata

50 g. de mantega

15 g. de mel

15 g. de salsa de soja

Sal i pebre

Elaboració

Tallem el costellam en trossos de 2 o 3 barnilles cadascun, els salpebrem i els posem en una bossa de cocció al buit. Introduïm la bossa dins d'una olla amb aigua calenta, courem la costella durant unes 14 hores, haurem d'intentar mantenir la temperatura de l'aigua entre els 75ºC i 80ºC.

Per acompanyar la costella farem una parmentier de patata. Bullim la patata i un cop cuita la lliguem amb la mantega i una mica d'aigua de la cocció de bullir la patata.

Per acabar el plat, disposarem les costelles en una safata per a poder anar al forn, que tindrem prèviament escalfat a 180ºC. Untem la costella amb una barreja de mel i soja, i la deixem rostir 10 min al forn.

Ja la tindrem a punt per servir acompanyada de la parmentier de patata.