viure als pirineus

Viure als Pirineus, 01/07/21

Fonda Biayna, cuina tradicional pirinenca amb producte de mercat i sense presses

Els fogons del pirineu

FONDA BIAYNA
Restaurant
BELLVER DE CERDANYA



Àlex Jorba al menjador de la Fonda Biayna de Bellver de Cerdanya / FS

La *Fonda Biayna* de Bellver de Cerdanya va ser fundada el 1820. El 1867, **Francesc Tuset Aymerich** es va fer càrrec de l'establiment, alhora que seguia amb la seva feina de pagès. En aquell temps la fonda disposava, a banda de les habitacions, d'un cafè on la gent del poble anava els dies de cada dia i els diumenges s'omplia de pagesos que hi feien la partida. Als anys 20 el ferrocarril va arribar a Puigcerdà i el 1931 els propietaris van instal·lar la calefacció central al menjador de l'establiment, que havien habilitat per als *senyors de Barcelona*. La fonda va ser una de les primeres cases de Bellver a tenir calefacció. A partir

dels anys 50 van començar a arribar famílies a la *Fonda Biayna* on s'estatjaven quinze dies. Eren bàsicament botiguers, gent de Barcelona, famílies petites que venien uns dies a l'estiu.

A partir dels anys 50 van començar a arribar famílies a la *Fonda Biayna, e*ren bàsicament botiguers, gent de Barcelona, famílies petites que venien uns dies a l'estiu.

La *Fonda Biayna* ocupa un edifici senyorial del segle XIX al centre històric de la vila. L'establiment, que ha sabut conservar intacta l'essència de les antigues fondes de poble del Pirineu, regala a la seva clientela una atmosfera autèntica i personal. Per l'hostal hi han passat i fet nit tota mena d'hostes: *senyors* de Barcelona, comerciants d'eugues o diplomàtics i notaris. **Javier Galindo Llangort**, notari de la Seu d'Urgell, avui jubilat, convertia cada dia dilluns la sala principal de la fonda en el seu despatx provisional. A banda del notari, a l'hostal també hi havia practicat algun dentista i algun metge ocasional a qui se li reservava una habitació.

Enric Tuset, tercera generació de la *Fonda Biayna*, no va gestionar mai l'hostal, però sempre hi ha estat lligat sentimentalment. Després de la família **Sirvent**, l'establiment va passar per diversos arrendadors. A mitjans dels anys 90, **Jordi Solé Sugranyes** va recuperar l'essència de la *Fonda Biayna*. Actualment **Ricard Martorell** i **Raquel Real**, responsables de l'establiment i pregons coneixedors del sector de l'hostaleria i el turisme, han impulsat amb gran professionalitat una nova i ambiciosa etapa. Avui, aquest petit hotel rural, és el destí idoni per a persones amants de la tranquil·litat, una clientela que cerca un establiment amb encant, personalitat i bona cuina. La *Fonda Biayna* es caracteritza pels seus espais únics, de disseny senzill i funcional totalment reformats, preservant els orígens i referències de la Casa, que desprenen un aire romàntic. L'establiment disposa de setze habitacions totalment remodelades que presenten un aspecte càlid i acollidor.

Ricard Martorell i **Raquel Real**, responsables de l'establiment i pregons coneixedors del sector de l'hostaleria i el turisme, han impulsat amb gran professionalitat una nova i ambiciosa etapa.

La cuina de la Fonda Biayna, amb **Àlex Jorba** comandant els fogons, treballa amb senzillesa i creativitat per recuperar l'esperit més autèntic de l'històric establiment i les receptes pròpies de la Cerdanya. *Hem optat per recuperar la cuina tradicional d'aquí*, assegura Jorba. Ofereixen plats de caça, canelons de rostit, també treballen força el tiró, els civets de cabirol, el poltre que és molt propi de la cuina cerdana i l'han tornat a introduir en diferents receptes. *No pretenem fer grans emplatats*, *però sí que volem aprofundir en el coneixement i la cuina més autòctona i transmetre els seus valors*, afirma. Tot i la seva joventut, Àlex Jorba acumula formació i experiència, amb una trajectòria molt personal que el va portar, des d'una estada d'aprenentatge a l'*Akelarre* de **Pedro Subijana**, a Donostia, a diversos restaurants, entre els quals s'hi compta la *Formatgeria de Llívia*.

Àlex Jorba, el jove cuiner de la *Fonda Biayna,* ens diu que la seva cuina persegueix els sabors antics i els plats que el transporten a la seva infantesa.

El jove cuiner de la *Fonda Biayna* ens diu que la seva cuina persegueix els sabors antics i els plats que el transporten a la seva infantesa. Defensa i practica *la cuina de les coccions lentes i sense presses* i centra la seva proposta en ingredients frescos i de proximitat, com la col d´hivern, els naps de Talltendre, les verdures de l'hort, i la carn de Cerdanya. A la carta de la *Fonda Biayna* hi podem trobar entrants com els *Canelons d'ànec i foie* o els *Fetuccini amb múrgoles a la crema.* Segons, com el *Bacallà a l'antiga*, la *Costella de porc a baixa temperatura amb salsa d'avet de Bellver* o la *Cuixa de xai Wellington*. I postres com el *Tatin de poma amb escuma de menta* o la *fondue de xocolata amb fruita.*



Cuixa de xai wellington

Ingredients (4 persones)

1 cuixa de xai uns 800gr, sal, pebre, vi blanc 350ml, romaní. Ceba Caramel·litzada: 2 cebes, mantega, oli, sal, pebre, aigua. Per al farcit: Ceba caramel·litzada, cireres, pasta fullada fresca. Salsa: Reducció dels sucs amb conyac i cireres.

Preparació: Agafem la cuixa i la salpebrem, pintem amb un pinzell d'oli d'oliva 0'4 i la disposem en una safata de ceràmica o similar. Posem a rostir al forn per la part de la pell 15 minuts a 220°C amb una ceba, una pastanaga i un tomàquet tallat a mirepoix amb unes branquetes de romaní. Desglaçar amb vi blanc, deixar reduir 2 minuts i ofegar d'aigua fins a gairebé cobrir la peça. Deixar coure 3 hores per costat a 140°C i amb 6 hores tindrem una carn tendra.

Per a la **ceba caramel·litzada**: picar 2 cebes a emince. Posar en una olla amb sal i pebre i daurar amb oli i uns daus de mantega fins a deixar-ho enrossit a foc lent 20 minuts. Afegir 2 cullerades soperes de sucre, daurar 5 minuts i ofegar amb aigua el doble del seu volum amb el foc fort, deixar reduir i repetir el procés dues vegades més fins a obtenir una ceba fosca i de textura sedosa.

Farcit: Agafem la pasta fullada i l'estenem fem rectangles d'uns 30 cm per 20 cm i esmicolem a la punta la cuixa de xai, posem les cireres a meitats a sobre i tapem amb ceba caramel·litzada. Tot seguit procedirem a fer un rotllet de tal manera que ens quedi una mica d'espai lliure als laterals. Enrotllem i pintem amb ou batut la unió de la pasta fullada. Disposar en una safata amb paper sulfuritzat al forn durant 20 minuts a 180°c. Retirar, pintar amb ou líquid, escampar orenga i coure 5-10 minuts més segons gust.

Emplatat: Fons del xai reduït amb cireres. Muntem al damunt el rotllet de xai partit. Decorar al gust, per exemple amb patata palla