

Reportatge



El recinte gastronòmic creat al Park Hotel de Puigcerdà amb els onze estands

Cuina Pirinenca de Cerdanya, una vall de sabors

Text: Miquel Spa - Fotos: Miquel Spa

La Cerdanya compta amb una nova cita gastronòmica. Un esdeveniment nascut dels principals noms dels fogons locals i de la voluntat de promoure la vall i el Pirineu a partir d'un dels elements que més atrau els visitants: els seus sabors ancestrals. Els cuiners i restauradors agrupats sota el col·lectiu Cuina Pirinenca de Cerdanya han posat en marxa una nova proposta oberta a tothom que s'ha de consolidar com una trobada clau dins el panorama gastronòmic del Pirineu i de Catalunya.

La primera edició de la Festa de Cuina Pirinenca de Cerdanya s'ha dut a terme a aquest dijous l'Hotel Park de Puigcerdà, on s'han reunit restaurants, productors i professionals del sector en un esdeveniment de caràcter transfronterer amb onze punts de tast dedicats a plats i vins de la zona. Si bé estava previst per a cent començals, l'èxit de la convocatòria ha empès els responsables

a allargar-la fins els 130 i deixar gent sense tiquet. L'acte ha comptat amb la presència especial de Julien Blaya, membre de Toques Blanches du Roussillon i distingit amb una estrella Michelin, i de Francesc Rovira, de la Fonda Xesc de Gombrèn, guardonat amb un Sol Repsol. La festa s'ha organitzat en format de recinte tancat amb tastos a peu dret, amb l'objectiu d'afavorir el contacte directe entre els elaboradors, els cuiners i els assistents. El programa ha inclòs un itinerari gastronòmic que ha permès descobrir la varietat de productes agroalimentaris de la comarca i ha reunit prop d'un centenar de participants.

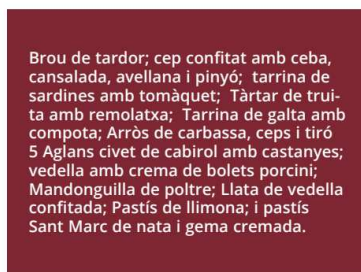
Seguint l'exemple d'altres cites consolidades com la Festa del Trinxat o la Mostra Gastronòmica amb Naps de Ger, la nova trobada ha nascut amb la intenció de reforçar el paper dels professionals de la cuina cerdana i de donar visi-

bilitat al producte de proximitat com a element clau per al turisme de la vall. Aquesta primera edició ha servit per assentar les bases d'una tradició anual que s'ha celebrat en plena tardor d'una manera volguda per part de l'organització, coincidint amb un moment de l'any especialment vinculat a la cuina de temporada i als sabors del Pirineu i el desig que hi participessin els veïns de la vall.

El menú de la Festa

El menú d'aquesta primera edició de la Festa de Cuina Pirinenca de Cerdanya l'han configurat onze plats, amb entrants, principals i postres maridats tots amb vins locals: Tarrina de galta confitada amb compota i xips de poma, elaborada per La Fonda de Cal Fuxet, que s'ha acompanyat amb 1675 Ancestral de Meranges, de Míriam Chivite. També s'hi ha ofert un Civet de cabirol amb

castanyes, a càrrec de Ca l'Eudald, que s'ha maridat amb el vi L'Esquiviol, del Celler Baldufa Vins. El menú ha inclòs també Epatlla de vedella confitada amb crema de bolets porcini, elaborada per La Senyera, i maridada amb el vi negre Domaine Semper Cuvée Famae (Rouge), de l'AOP Côtes du Roussillon Village. Els tasts de formatges hi han tingut també un espai, amb productes del Molí de Ger i de Formatges Vall de Meranges, acompanyats dels vins de nogues del Pirineu de Nogath i del vi blanc Carisma. També s'hi ha pogut tastar Brou de tardor de Cal Jet bistrot de muntanya, servit amb el vi blanc Campgran 2022 del Celler Cal Mandrat; Tarrina de sardines marinades amb tomàquet, elaborada per Grau de l'ós, maridada amb el vi Dneu del Celler Lli-vin's; Cep confitat amb ceba, cansalada, avellana i pinyó de la Fonda Xesc, amb el vi Rabassa 2021 de Vinyes d'Emprema



Brou de tardor; cep confitat amb ceba, cansalada, avellana i pinyó; tarrina de sardines amb tomàquet; Tàrtar de truita amb remolatxa; Tarrina de galta amb compota; Arròs de carbassa, ceps i tiró 5 Aglans civet de cabirol amb castanyes; vedella amb crema de bolets porcini; Mandonguilla de poltre; Llata de vedella confitada; Pastís de llimona; i pastís Sant Marc de nata i gema cremada.

(Navàs); Tàrtar de truita curada amb remolatxa, maduixa i crèixens del restaurant Schierbeck, servit amb el vi Llum del Cadí Negre (Pinot Noir) de les Bodegues Torre del Veguer; Arròs de carbassa, ceps i tiró 5 Aglans amb cheddar del Molí de Ger, elaborat per l'Hotel del Prado, maridat amb Cava Marta de les Bodegues Torre del Veguer; i Mandonguilla de poltre amb salsa de ceps i puré de boniato, de l'Alberg La Bruna, servida amb el vi Baronia de Talamanca Garnatxa Negra del Cellar Mont Obert. Pel que fa a les postres, s'ha proposat Pastís de llimona desestructurat del restaurant La Chaumière, maridat amb el vi dolç

AOP Banyuls Blanc Courme del Mas CM Escourmes 2023 (Grenache blanc i gris), i un pastís Sant Marc de nata i gema cremada de l'Hotel Park, que s'ha acompanyat amb el vi blanc Dgel, del Cellar Llivin's.

Una facturació anual de 14, milions

Amb una xifra de visitants al voltant dels 720.000 a l'any, la Cerdanya ha vist créixer en els últims anys el pes del seu sector de l'alimentació i la restauració. El sector agroalimentari a la comarca de la Cerdanya representa una part significativa de l'economia local. El sector pri-

mari, que inclou agricultura i ramaderia, suposa el 2,3 % del volum total de negoci empresarial, cosa que equival a uns 6,5 milions d'euros sobre un total aproximat de 275,8 milions d'euros. Dins del sector alimentari, el segment de la restauració factura uns 14,4 milions d'euros, representant el 37,3 % del negoci alimentari total a la comarca. L'elaboració de làctics factura anualment uns 4,7 milions d'euros, el 12,3 % del negoci alimentari, mentre que la producció de carn fresca suma uns 300 000 euros, el 0,9 %, i la producció primària ramadera factura 1,5 milions d'euros, el 3,8 % del negoci alimentari.

Pel que fa al nombre d'empreses del sector alimentari, hi ha unes 100 empreses a la comarca, de les quals 63 corresponen al sector de la restauració. Quant a l'ocupació, el total del sector alimentari ocupa 425 persones, amb 263 treballant en restauració. L'estudi que recull aquestes dades ha estat realitzat per la consultora Cluster Development per encàrrec del Consell Comarcal de la Cerdanya i de la patronal local Empresariat Cerdanya, i assenyalant que l'agroalimentari està cridat a convertir-se en un element clau per a un model econòmic comarcal menys dependent del turisme i de la construcció.

Reportatge



La cuinera que regenta el restaurant de Villa Paulita. | M.S.

Marta Vidal Cap de cuina del Shierbeck

«Tenim una cuina amb el caràcter del Pirineu i la influència de França»

Al cor de Puigcerdà, amb el menjador encarat a l'estany del Parc Shierbeck, la Marta Vidal comanda els fogons del restaurant Shierbeck, que ho és alhora de l'Hotel Villa Paulita, un segell de distinció en l'oferta d'allotjament a la Cerdanya. Fa tres anys que és cap de cuina en aquest establiment històric de la capital cerdana després d'estudiar al centre d'estudis de restauració Hofmann, passar pel Celler de Can Roca o la Formatgeria de Llivia entre altres establiments.

— La gastronomia de Cerdanya té quelcom d'específic que permeti establir un segell propi?

— És molt rica. Té molts productes dels que no estan considerats nobles però que són molt dignes i ens permeten ensenyar el nostre territori a la gent. I això és el que estem fent avui precisament, perquè oferim des de cam de caça a poltre, que no es veu enlloc i cal recuperar.

— La cuina de Cerdanya es farceix de la tradició històrica, de la connexió amb la tradició francesa i també de la influència que ha rebut en sofisticació del contacte amb Barcelona, això li dona un caràcter específic

— I tant. Qui vingui avui a la Festa

tindrà per tastar els diferents restaurants i el que veurà és el diferent que som tots entre nosaltres a pesar de conèixer en el mateix territori. Cada restaurant fa a partir de productes similars que són propis de la Cerdanya, plats i receptes que són molt diferents. Cada cuiner i restaurador té una identitat molt marcada. Això ho notem molt quan fem les reunions de Cuina Pirinenca. Tots som cuiners i el que diries a primer cop d'ull és que tots som més o menys iguals... doncs no. Cadascú té les seves idees particulars de com veu el territori i quines propostes te per explicar-lo a través de les creacions a la cuina. I això és molt enriquidor fins i tot per a nosaltres mateixos. Des d'aquest punt de vista, aquesta Festa que hem impulsat tenim la sort que podem traslladar aquestes diferents perspectives a tothom qui ho vulgui comprovar.

— Veu la gastronomia com un element que pot reimpulsar el turisme?

— Sens dubte. La cuina de la Cerdanya és la muntanya al plat; aglutina moltes tendències que ha heretat i ha rebut d'altres territoris i ofereix una personalitat de tradició i tècnica que la fan molt potent.

Frederic Merino President de CPC

«La diversitat de cuines és motiu per si sol de visitar la Cerdanya»

Frederic Merino, que és president de Cuina Pirinenca de Cerdanya, regenta un establiment tradicional a la part lleidatana de la Cerdanya. Al poble d'Aransa, dins el terme municipal de Lles, la Fonda de Cal Fuixet ofereix el vessant tradicional que també busca el comensal. En un entorn de poble petit, una casa antiga de pedra, fusta i aromes de ramaderia rep el visitant amb una proposta gastronòmica que s'arrela en la tradició del Pirineu.

— Quin és el moment de l'entitat Cuina Pirinenca de Cerdanya?

— Estem en un moment de creixement. Per això també fem aquestes accions, perquè la gent ens conegui i altres restauradors s'animin a unir-se a nosaltres. Ara som vuit restaurants, a la comarca n'hi ha molt més, potser no tots tindrien les característiques per entrar a l'entitat pels nostres estatuts, però sí que n'hi ha molts que sí. Volem ser una associació que aglutini el gremi.

— Quin ha de ser el rol dels xefs en l'oferta turística de Cerdanya?

— Doncs també com el d'altres agents del turisme, el d'ajudar en la

desestacionalització. Per això hem fet la Festa entre setmana, perquè vingui la gent de la vall i vingui més enllà del cap de setmana. Aquesta primera edició ha estat un èxit. Havíem previst cent comensals però vam haver d'ampliar a 130 i deixar gent a fora davant la demanda que s'ha generat. Creixerem.

— Esquí, natura, activitats a l'aire lliure i també restauració? La proposta dels restaurants pot ser també un reclam per si sol per atraure nous visitants?

— No és que pugui ser-ho sinó que ha de ser-ho. És un element clau de l'oferta turística de Cerdanya. Així ens ho diuen els nostres clients. Hi ha molta gent que ve a la Cerdanya atreta principalment per un bon àpat en un dels nostres restaurants. L'oferta gastronòmica que tenim no tan sols és molt àmplia sinó que també és molt variada, pots tenir experiències molt diverses en un mateix espai geogràfic i això ens fa atractius.

— És una cuina cada vegada més sofisticada?

— Bé, sí. El que intentem sempre és fer les coses ben fetes.



Frederic Merino, president de Cuina Pirinenca | M.S.