

Ger manté l'herència gastronòmica del nap de Cerdanya

La nova edició de la Mostra de Cuina amb els xefs de Cuina Pirinenca i les mestresses de casa del poble suma els alumnes del cicle de Gastronomia de l'institut de Puigcerdà



Els xefs de Cuina Pirinenca i les mestresses de Ger en una edició anterior / AJ GER

Miquel Spa

Ger viu abocat en la preparació de la **34a Mostra de Cuina Popular amb Naps de Cerdanya**, que se celebra el aquest diumenge **16 de novembre del 2025**, i que incorpora la participació dels alumnes del **cicle de Cuina i Gastronomia de l'Institut Pere Borrell de Puigcerdà**. L'organització treballa en un esquema compartit entre tres pilars: els **xefs de Cuina Pirinenca**, les **mestresses de casa de Ger** i l'Ajuntament, que coordinen el menú, la logística i el desenvolupament del dinar de germanor.

Les mestresses de casa, el fil històric de la festa

Des dels anys vuitanta són les mestresses de casa de Ger les qui preserven receptes locals, adapten elaboracions per a grans volums de comensals i mantenen una metodologia de treball basada en la transmissió oral. El seu arrelament i la seva continuïtat han permès mantenir l'essència de la festa, fins al punt que moltes de les versions

actuals dels plats sorgeixen directament de la seva experiència acumulada.



Les mestresses de casa servint els seus plats / AJ GER

Aquest bagatge conviu ara amb la participació dels professionals de **Cuina Pirinenca** i ara també amb l'aportació formativa dels joves cuiners de Puigcerdà, que s'incorporen als equips per aprendre processos i tècniques vinculades al producte local. Aquest treball a tres bandes permet que la Mostra funcioni com un espai on es combina la transmissió, la pràctica i la innovació, sense alterar el criteri central de la festa: posar el nap al centre del plat.

Ou ecològic escumat amb sobrassada i cremós de moniato

El **Dinar de Germanor**, que es serveix a les dues del migdia, manté l'estructura habitual. Els entrants inclouen formatges del Molí de Ger i de Montmelús. El primer plat és un **ou ecològic escumat amb**

sobrassada, cremós de moniato i crumble de naps. Els segons plats combinen la feina dels diferents equips: una **costella de bou amb salsa de vi i naps confitats** elaborada per Cuina Pirinenca, i la degustació de plats preparats per les mestresses de casa i per diversos restaurants de la comarca.

Un cop finalitzat el dinar, hi ha la sobretaula, l'entrega de records de la Mostra i el **ball de fi de festa a les 18 h**, que tanca la jornada.