

Nous productes

Un aficionat a les ginebres n'elabora una amb ginebró i plantes aromàtiques de la vall i aconsegueix la primera íntegrament pirinenca. «És molt aromàtica i té un punt silvestre. Les plantes que utilitzo connecten amb diferents racons», revela.

Flairant: ara la Cerdanya també a la copa del gintònic

MIQUEL SPA
Puigcerdà

La Cerdanya ja té la seva ginebra. Es diu Flairant i s'elabora a partir de plantes aromàtiques del territori amb l'objectiu de traslladar el paisatge cerdà al perfil olfatiu i gustatiu del destil·lat. El producte forma part del projecte Pyrimint. El seu creador és Xavier Castells, un aficionat a la natura i els seus productes agroalimentaris. Castells explica l'origen de Flairant: «Diguéssim que els últims anys m'he tingut força afició i m'agrada tastar diferents ginebres. Aquí a la Cerdanya, al Pirineu en general, hi ha molt de ginebró i vaig pensar que no hi havia cap ginebra del Pirineu català. Vaig considerar interessant elaborar una ginebra amb ginebró i plantes aromàtiques locals, i així vaig començar a fer proves.»

«La idea de la ginebra és transmetre les sensacions d'estar al Pirineu i la Cerdanya, que és molt aromàtica i amb un punt silvestre. Les plantes que utilitzo connecten amb diferents racons del territori, i d'aquesta manera el consu-

midor pot viure una experiència sensorial del paisatge cerdà», afegeix Castells.

La base de Flairant és el ginebró (*Juniperus communis*), present a les solanes de la Cerdanya i responsable de l'aroma principal tant al nas com al paladar. Al perfil aromàtic s'hi incorpora la Maria Lluïsa (*Aloysia citrodora*), cultivada als horts, que aporta una nota vegetal; la flor de saüc (*Samolus nigra*), recollida a prop de torrents i regs, aporta una aportació dolça i herbàcia; i finalment el donzell (*Artemisia absinthium*), adaptat als hiverns de la Cerdanya, aporta un punt d'amargor al conjunt. Xavier detalla: «Aquestes quatre plantes són morfins aromàtics diferents que conformen la base de la ginebra i li donen identitat pròpia.» Les plantes i el ginebró són collits a pobles de la vall com ara Alp, Das, Mosoll o Tallorta.

Així, la ginebra de la Cerdanya combina quatre plantes principals que defineixen el seu sabor i



Xavier Castells amb les ampolles de ginebra feta a la Cerdanya

«La idea és transmetre les sensacions d'estar al Pirineu, que és aromàtic i salvatge»

aroma: El ginebró aporta l'aroma silvestre que marca la base de la ginebra. Creix entre mil dos-cents i dos mil metres, reflectint les zones de muntanya de la comarca. La flor de saüc ofereix un toc floral i lleugerament dolç, associat als rius i torrents on es troba habitualment. La maria lluisa aporta un aroma cítric que dona frescor i representa els horts on es cultiva. El donzell proporciona un toc amargant que allarga el final de boca i simbolitza les zones àrides on creix.

Aquesta combinació de botànics defineix el perfil de la ginebra de la Cerdanya i relaciona cada

sabor amb un aspecte concret del territori. Sobre la producció anual, Castells explica: «Elaboro aproximadament 300 ampolles a l'any. Aquest últim any ha estat més difícil perquè la collita de ginebró va ser escassa. El nou lot estarà disponible a partir de la setmana vinent, tot i que alguns restaurants encara conserven existències de l'anterior lot.»

El projecte Flairant forma part de Pyrimint, que té com a finalitat emprar els recursos naturals de la Cerdanya i del Pirineu per produir productes que vinculin el consumidor amb l'entorn d'origen. Segons Castells: «És un projecte que s'emmarca en la transformació de l'activitat agroalimentària, orientada al desenvolupament d'una indústria sostenible dins l'àmbit rural pirinenc.»

L'elaboració segueix el mètode de London Dry Gin, incorporant totes les plantes durant la destil·lació sense afegir aromes posteriorment. «El procés és artesanal i cada extracte natural s'infundia en alcohol neutre amb temps i proves diferenciades per garantir un resultat equilibrat i representatiu del territori», detalla Castells.

La destil·lació és duu a terme a la Distillerie du Sud, a l'Arieja (França), amb un destil·lador de nova generació desenvolupat als Països Baixos, que permet un control precís de la temperatura i la pressió atmosfèrica, aconseguint una concentració elevada de les aromes i preservant l'origen pirinenc del producte.

Xavier Castells conclou: «El projecte és meu i reflecteix la meua vinculació amb el territori. La intenció és continuar recollint les plantes en municipis del Parc Natural de l'Alt Pirineu i Moixeró i, a la llarga, establir l'activitat dins el parc per poder reconèixer oficialment Flairant com a producte local.» ■