

Diari de Girona, 08/12/25

Restaurant Schierbeck: un finestral obert a la Cerdanya (atents a aquesta xef)

Marta Vidal és una cuinera amb futur per ganes, voluntat i capacitat: des de l'Hotel Villa Paulita, a Puigcerdà, una mirada a boscos i llacs



La cuinera Marta Vidal, a l'estanc de Puigcerdà. / **PAU ARENÓS**

Pau Arenós

El restaurant Schierbeck s'obre al llac de Puigcerdà amb un finestral gegant que permet xafardejar les aventures d'ànecs i cignes. I sentir-se fora de perill de la ira dels ànecs perquè un dels plats que la cuinera Marta Vidal ofereix és el tiró amb naps revisat: l'ala i la cuixa d'ànec a baixa temperatura i un guisat amb els fins naps de la Cerdanya, ceba, pastanaga i un toc de canyella i un altre de mantega. Sabem ja on som i a què hem vingut.

German Schierbeck va ser cònsol general de Dinamarca a Barcelona, estiuejant de Ceret i impulsor del parc que porta el seu cognom. Un nom difícil de pronunciar per a la persona que reserva. A empassar saliva i deixar anar Eschierbec.

Schierbeck

Av. Pons i Gasch, 15, Puigcerdà

Tel.: 972.884.630

Menú de migdia: 28 €

Preu mitjà (sense vi): 50 €

Superat l'obstacle, la cuina de la Marta (1982). Hi veig ganes, hi veig voluntat, hi veig talent i hi veig una sala, amb les imponents i boniques bigues, que necessitaria un lífting després d'una vintena d'anys de servei, la retirada o restauració de les taules auxiliars, per exemple. Vaig estar en la seva estrena, amb Josep Maria Masó, i d'això fa diverses generacions d'ànecs de l'estany. S'han posat amb les millores, expliquen.



El 'brioix' amb senglar i arrels d'Schierbeck. / **PAU ARENÓS**

Schierbeck forma part de l'Hotel Villa Paulita, xalet bicolor, vermell i marfil, amb fonaments de finals del XIX i rehabilitat el 1920 per l'empresari tèxtil Ramón Volart, representant d'aquell somni burgès de la vida saludable de la muntanya, les excursions als prats pirinencs i les esquiades sobre rudimentàries planxes.

La Marta està preparada per liderar una cuina pirinenca renovada si l'acompanyen els proveïdors, ja que ha de buscar la caça i la truita en altres pagaments. La xef cuina una idea: «Intento buscar el sentit del llac i el bosc. Em sento identificada amb això». El paisatge, segueix.



La sopa de ceba d'Schierbeck. / **PAU ARENÓS**

Entrada amb temperatura: crema de carbassa, ametlla i cibulet. I hi ha un altre calefactor: la versió de la sopa de ceba, amb la liliàcia caramel·litzada, 'crumble' d'avellana i 'mousse' de formatge Urgèlia, tres contrastos que mullen amb brou de pollastre rostit. ¿I per què no suc de ceba? En qualsevol cas, bona i adequada per a la temporada.

Aplaudeixo el brioix, elaborat a casa, amb rosbif de senglar (la plaga es combat menjant plaga) i reducció de vi dolç. Els talls sobre moniato, remolatxa i nyàmèra, i són arrels i sabors de la terra, de terra. El paisatge sense la cursileria de dir que és un paisatge.



De nou, una originalitat allunyada dels sobresalts amb la truita, planxa i forn, punt exacte; les freses taronges del salmònid, una base de panqueque d'espínacs i salsa 'beurre blanc'. El peix fluvial arriba d'Astúries perquè no ha sigut possible aconseguir-lo, explica, de les piscifactories més pròximes.

Dels tres vins que bec –també cal donar descans a aquestes copes–, sobresurt la garnatxa de Jeronimus 2022, de Torre del Veguer, vi negre que vaig provar a l'estiu a la Fonda Balmes, on cuina... Josep Maria Masó. Ens movem en cercles.

Del senglar del començament al llom de cérvol del final, passat per la brasa de pedra volcànica i amb cremós de nyàmera i castanya confitada, un altre suggeriment de tardor.

I unes postres que requereixen un reajustament: milfulls de pasta fil pintada amb mantega i sucre, nata i maduixes. ¿Què pinten les maduixes a la Cerdanya? ¿Per què no la cèlebre pera de Puigcerdà? «Pera i naps, que ja ho vaig provar», respon la Marta, ràpida. I aquesta combinació sí que és un aquí i un ara.



L'hotel Villa Paulita, a Puigcerdà. / **PAU ARENÓS**

Mare nascuda a Llivia i pare a Ger, criada a la vall, la xef va començar història de l'art per incorporar-se immediatament a Forat 19, a Fontanals, que gestionava la família i que va ampliar el radi d'influència amb restaurants a Sant Antoni de Calonge i Barcelona.

Ho va deixar, «cansada de donar voltes», i també la seva germana Sandra, que es va fer càrrec de Cal Jet, a Ger, amb la seva parella, David Ruiz.

La Marta va passar per l'escola Hofmann, l'Espai Sucre, El Cellar de Can Roca i la Formatgeria de Llivia fins a entrar a Schierbeck la primavera del 2023.

Dic Schierbeck i penso en John Steinbeck, el novel·lista que va retratar la Gran Depressió. He sortit amb alegria d'Eschierbec (perdó per la broma) i prometo dir-ho bé la pròxima vegada.