

Flairant: la Cerdanya ara també a la copa del gintònic

Un aficionat a les ginebres n'elabora una amb ginebró i plantes aromàtiques de la vall esdevenint la primera íntegrament pirinenca



Ampolles de ginebra Flairant a la Cerdanya / ARXIU PARTICULAR

Miquel Spa

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 Pyrimment.

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 consumidor 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** (*Sambucus 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 son collits a pobles de la vall com ara Alp, Das, Mosoll o Talltorta.

Axíí, la **ginebra de la Cerdanya** combina quatre plantes principals que defineixen el seu sabor i 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 lluïsa** aporta un **aroma cítrica** que dóna 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.



Xavier Castells amb la seva ginebra de la Cerdanya / **ARXIU PARTICULAR**



Ampolles de ginebra Flairant a la Cerdanya / **ARXIU PARTICULAR**

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 **Pyrimment**, 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 **London Dry Gin**, incorporant totes les plantes durant la destil·lació sense afegir aromes posteriorment. “El procés és artesanal i cada extracte natural s'infusiona en alcohol neutre amb temps i proves diferenciades per garantir un resultat equilibrat i representatiu del territori”, detalla Castells.

La destil·lació es 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 meva 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.”