

Records de la Cerdanya que alimenten

La gastronomia d'elaboració artesanal és entre els 'souvenirs' més preuats de la comarca

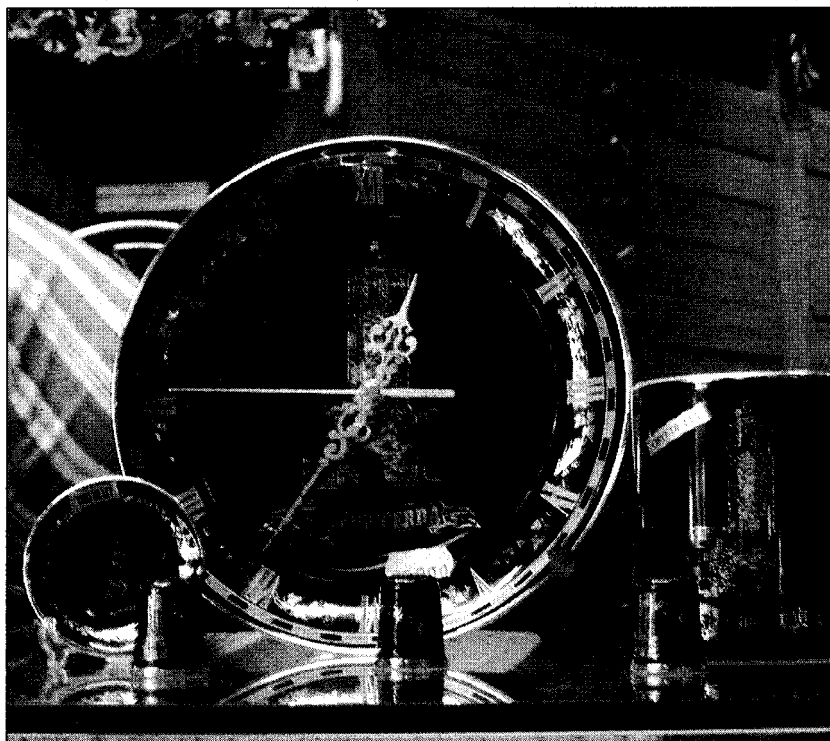
LOURDES CALDERA



Les llaminadures (a l'esquerra, la coca de la Cerdanya) i els embotits (a la dreta) són alguns dels productes que tenen més èxit. La coca de la Cerdanya és una mena de 'plumcake', però de consistència més tova, feta amb ous, farina, ametlla, pinyons i fruita confitada.



A la Cerdanya també es poden trobar els 'souvenirs' més perdurables. A l'esquerra, l'escultura del campanar i el cigne, que ven la rellogeria Codina de Puigcerdà. A la dreta, algun dels records més típics i tòpics que es poden trobar a la capital cerdana



LOURDES CALDERA
Puigcerdà

La Cerdanya és una de les nostres comarques més turístiques, on l'afluència de visitants no es queda limitada a una única època de l'any. El tipus de client que la visita és amant del turisme de qualitat, de gaudir de l'entorn i de la gastronomia. Tot plegat fa que l'oferta de **souvenirs** d'aquesta comarca no només se centri en records que exploten els tòpics i que es decanti a favor dels productes de qualitat, molt sovint vinculats a l'elaboració artesanal. Cada cop guanya adeptes la tendència a endur-se records i objectes per regalar de consum immediat i que no acabin fent nosa als prestatges i vitrines de casa. Per aquest motiu, els comerços i els elaboradors de la comarca han desenvolupat diverses especialitats, totes variants de productes

més o menys tradicionals.

El sector de la pastisseria és un bon exemple d'aquesta tendència. Els diferents forns i pastisseries de Puigcerdà ofereixen variants del pa de pessic i també dels carquinyolis, amb elements al·lègòrics de la comarca. Al forn l'Espiga d'Or de Puigcerdà, per exemple, venen molt la que ells anomenen coca de Cerdanya, tot i que la majoria de forns i pastisseries ofereixen una recepta similar i que dona com a resultat

una mena de **plumcake**, però de consistència més tova. Per als gormands, la Cerdanya també ofereix els coneguts carquinyolis, que aquí s'anomenen **cerdans**. Es tracta de l'adopció de receptes i dolços que es poden trobar a molts indrets de la geografia catalana però adaptats o simplement batejats amb noms que es refereixen a la Cerdanya. Dins l'oferta de dolços també hi ha les confitures.

Entre els visitants també tenen molta requesta els embotits i formatges, tot i que a l'hora de regalar la majoria de gent opta per l'embotit. Les estrelles solen ser els embotits més secs, que permeten un transport sense complicacions. Elaboradors d'embotits i forners de Puigcerdà reconeixen que, cada cop més, els visitants opten per comprar productes vinculats amb la gastronomia de

la comarca. «**Mentre la gent és aquí de vacances consumeix molt -explica una fornera-, però quan marxa és quan carrega per menjar després a casa o per regalar**». Entre els clients d'aquests **souvenirs** gastronòmics n'hi ha de totes les nacions: des de gent de l'interior de Catalunya fins al nou mercat anglès, passant pels visitants provinents de la resta de l'Estat i pels veïns francesos.

Qui opta per endur-se objectes més perdurables pot triar entre

Francesos i catalans són el mercat majoritari, tot i que els anglesos també hi compren força

els més típics i tòpics i els de nova creació. Entre els primers hi ha tota la col·lecció de ceràmica amb plats, didals, gerres, gerros, mocadors, rellotges, etc., i que inclouen la imatge del llac, del campanar o del cigne típic. Es tracta d'objectes que es poden trobar a tots els municipis de Catalunya, però amb dibuixos i gravats referits a elements característics de cada zona. Alguns establiments, com és el cas de la rellogeria Codina de Puigcerdà, han optat per crear els seus propis **souvenirs**. En aquest comerç, per exemple, es pot adquirir una escultura que reproduïx el campanar i en què també hi ha un cigne. També es poden trobar peces de ceràmica de qualitat, elaborades per artesans i que mostren imatges dibuixades a mà del llac de Puigcerdà, del campanar o dels prats i de les muntanyes de la Cerdanya.