

La gastronomia de la Cerdanya s'uneix sota un mateix distintiu

- **Cuina Pirinenca és el nom adoptat per a la nova marca de promoció comarcal**
- **Les associacions de bars i restaurants, hotels i càmpings, han estat els promotors**

EDUARD PALOMARES
PUIGCERDÀ

Els restauradors i hostalers cerdans s'han unit per crear, conjuntament amb el Consell Comarcal, la marca Cuina Pirinenca de Cerdanya, que representarà tots els establiments adscrits a les associacions de bars i restaurants, i la d'hotels i càmpings de la comarca, en la promoció de la gastronomia de la zona.

Ahir al matí es va fer la presentació oficial de la nova marca a la seu del Consell. El president comarcal, Joan Pous; la presidenta de l'Associació de Bars i Restaurants, Cati Bover, i el president de l'Associació d'Hotels i Càmpings, Jaume Atserà, van explicar que l'objectiu de la nova marca és "tenir un distintiu comú que aixoplugui els establiments que participen en els diferents actes promocionals de la cuina cerdana", tant a dins com a fora de la comarca, com poden ser fires, trobades, mostres, menús temàtics, així com l'edició de publicitat i propaganda de la gastronomia de la zona. En la presentació, Pous va destacar la "importància del turisme gastronòmic com a complement per als visitants de la comarca", després d'afirmar que la Cerdanya "ha perdut places hoteleres en els últims anys" i que "iniciatives gastronòmiques com aquesta són molt importants".

COOPERACIÓ

En representació de l'hostaleria, Atserà va reforçar la idea de tenir "l'esperit d'anar englobats sota una marca que ens permeti promocionar conjuntament la cuina de la Cerdanya, incorporada dins la cuina del Pirineu, però que ha evolucionat amb la seva especificitat". Nati Bover va explicar que a través de les diferents trobades i promocions en què han participat les dues associacions, "va sorgir la idea de crear una marca sota la qual ens podíem sentir representats tots".

La primera acció que s'estrenarà sota la nova marca és el cicle de Cuina de Tardor, que començarà el primer d'octubre i durarà fins al mes de desembre i en la qual participen 21 restaurants i nou bars de la Cerdanya. Consisteix en l'elaboració d'uns menús amb productes cerdans de tardor, alguns autòctons de la zona i d'altres que són típics encara que provenen d'altres llocs, entre els quals hi ha la caça, els bolets o el porc.