

Restaurant Boix, la cuina de Cerdanya

Una magna casa, on es conrea l'elegància i el refinament

JOAN BERENGUER
ANDORRA LA VELLA

Per la situació geogràfica a cavall d'una frontera, pel clima, per la bellesa i l'esplendor del paisatge, per la història, pel tarannà de la gent, la Cerdanya és per excel·lència una regió privilegiada, un d'aquells indrets on els curiosos anem a buscar cor i raons d'identitat, entre els quals hi ha la seva cuina. Cuina popular i de tradició molt antiga, oberta al món d'avui, a la creativitat, a la imaginació ben controlada i ponderada, pròpia de la gent de muntanya.

I es que la Cerdanya provoca temptacions de voler-ho tenir tot: prats amb vaques lleteres, rius amb diferents varietats de salmònids, cims amb isards, bestiar de llana, formatges de Llívia... i gastronomia selecta. Un dels establiments més reconeguts, de sempre, ha estat el Restaurant Boix, a Martinet, emblema i estendard de la cuina que fa prevaldre el producte autòcton amb elaboracions tradicionals. Avui, ja amb



►► Guillem Caylà i Maria del Mar Font.

tres anys de trajectòria, el Restaurant Boix està regentat per una jove parella de professionals, Guillem Caylà i Maria del Mar Font, que han sabut interpretar a la perfecció l'essència d'un establiment amb tanta història i prestigi. Guillem a la cuina ens ofereix plats ben coneguts, com un superb pollastre de

pagès guisat amb panses, pinyons, prunes i orellanes, o interpretacions tan suggeridores com la Royal de foie amb bolets, o els mateixos encenalls de foie natural amanits amb oli d'oliva verge i pa de pera. En definitiva, un xef que s'apassiona pels sabors delicats i els gustos de la seva terra. Una magna casa. ≡

EL PERIÒDIC