

Creen una Copa Pirineus de cuina per reimpulsar-hi el turisme des dels fogons

MIQUEL SPA
Puigcerdà

Un equip de cuiners en representació del Pirineu oriental va guanyar ahir la primera edició de la Copa Pirineus de Cuina, un esdeveniment impulsat des del sector privat del turisme i la restauració per dinamitzar l'economia dels Pirineus a partir dels fogons de qualitat. La competició, que va tenir lloc a l'hotel Villa Paulita de Puigcerdà amb l'empresari Joaquín Gay i el cuiner Josep Maria Masó d'amfitrions, la va guanyar un equip de cuiners format per Josep Maria Masó, del restaurant l'Estany de Hotel Villa Paulita de Puigcerdà; Christian Zanchetta, de l'Aquarius d'Escaldes-Engordany; Jordi Lluncà, de Ca l'Enric de la Vall de Bianya; i Andreu España, de Casa Irene d'Arties. L'equip del Pirineu occidental el van formar Jean Luc Figueras, del restaurant Jean Luc de Caldes de Boí; Ramón Aso i Josetxo Souto, del restaurant Callizo d'Aïnsa; Alejandro Mújica del Basa Kabi, de Leiza; i Patxi Aizpuru, del restaurant Casa Urola, de Sant Sebastià. El concurs va disposar d'un jurat de crítics i cuiners presidit pel reconegut xef Martín Berasategui.

La Copa Pirineus, que organitza el Grup Estram, es va complementar amb un programa d'actes i visites per la Cerdanya, que va permetre els participants conèixer, per exemple, les vinyes del projecte experimental que Bodegues Torre del Veguer –patrocinadora de la copa– desenvolupa al terme municipal de Bolvir. La co-

MIQUEL SPA



El cuiner de Puigcerdà Josep Maria Masó i l'empresari Joaquín Gay, tercer i quart per la dreta, amb la copa

pa lluirà durant tot un any al restaurant del capità de l'equip guanyador tot esperant que la segona edició li doni una nova destinació. Des de l'organització van explicar que l'objectiu del nou esdeveniment és «*reivindicar el Pirineu com a patrimoni natural i cultural, fomentant el turisme i la gastronomia del territori*».

La celebració es va tancar amb un dinar a l'hotel Villa Paulita de

Puigcerdà, en què van assistir els cuiners i gastrònoms participants, com també una nombrosa representació de periodistes gastronòmics del Pirineu. En nom de les institucions públiques hi van assistir un representant del govern d'Andorra; el director general de Turisme de la Generalitat, Joan Carles Vilalta, i l'alcalde de Puigcerdà, Joan Planella. L'àpat el van elaborar els cuiners i va incloure

plats com ara lasanya de vedella i naps, sopa d'all amb trompetes de la mort i ou escumat, torrada de cigala amb papada confitada i melmelada de préssec, caneló d'oca amb cremós de ceps i aromàtics, vieires a la planxa amb cremós de bolets i trufa i crema de ceba avinagrada amb *mousse* de colomí. El certamen serà rotatori, de manera que es vagi celebrant per tot el Pirineu.

CREATIVIDAD. | Un verdadero clásico nunca pierde su atractivo, se reinventa a sí mismo. El capuchón de cerámica negra con un grabado en prisma, encaja perfectamente con el cuerpo en plaqué platino.

Montblanc Meisterstück Solitaire Ceramic Black Prisma con plumín grabado