

# El blogtrip #inPyrenees s'endinsa a la Garrotxa

Diari de Girona ha acompanyat els blocaires durant les dues jornades en les que han visitat la comarca de la Garrotxa.

MIQUEL CORNELLÀ

Segona jornada: La gastronomia volcànica, a taula

De l'Alt Empordà a la Garrotxa. Aquest va ser el trajecte que van realitzar els blocaires a primera hora del matí de dimarts, segona jornada del blogtrip #inPyrenees 2012. Concretament van arribar a Les Preses, on iniciarien la primera de les activitats del dia: una ruta amb burro català pel Parc de Pedra Tosca. Aquest parc és un espai de gran valor ecològic que es va formar fa 11.000 anys per la colada de lava del volcà Croscat.

Un cop muntats damunt del burro i amb l'obsequi d'una barretina catalana, els blocaires van iniciar la marxa que els duria al Parc de Pedra Tosca. Durant el trajecte, tots ells s'afanyaven a publicar a les xarxes socials les seves impressions sobre la ruta o a realitzar fotografies de l'entorn garrotxí. Sobretot Kirsten Alana, fotògrafa professional que s'ha especialitzat en instantànies realitzades des de smartphones amb l'aplicació fotogràfica i social Instagram. Ja a l'interior del Parc de Pedra Tosca, una guia els va explicar el perquè d'aquella arquitectura rural formada per pedres volcàniques i que, encara avui, delimita els camins i finques de la zona.

Després de la ruta, la comitiva de blocaires es dirigí a La Vall de Bianya, àrea formada per prades, boscos i rierols, i que té grans mestres gastronòmics repartits per les diverses viles de la zona. És el cas del flequer de Pa Nàsia, l'Esteve, un home que s'ha entossudit a elaborar pa de manera artesanal, pa com el que es feia abans. L'Esteve, va realitzar un workshop amb els participants del blogtrip en el que van tindre l'oportunitat d'amassar la farina i descobrir el mètode d'elaboració dels seus productes. Una de les coses que més es va fotografiar dins de la fleca, va ser el forn de pedra. Inclús, JD Andrews, destacat generador de continguts a la xarxa i gestor del web EarthXplorer.com., es va atrevir a introduir la seva càmera dins del forn per captar la millor de les perspectives.

Continuant amb la gastronomia de la zona, també es va visitar el Mas Farró, una casa pairal que data del segle XVII i en la que s'elabora un dels millors formatges artesanals de tot Catalunya. Prova d'aquest èxit, recau en el fet de que el restaurant El Celler de Can Roca té en la seva carta -durant tot l'any- els formatges de Mas Farró. La família Puigdevall és l'encarregada de la producció d'aquests deliciosos formatges, la qual també es va encarregar de realitzar un altre workshop amb els blocaires.

Hora de dinar. La gana s'evidenciava entre els presents i més després d'haver visitat una fleca i una formatgeria. El grup es va desplaçar fins al nucli de Sant Salvador de Bianya per assistir al show cooking d'en Pep Nogué, qui es defineix com un cuiner sense restaurant que escriu, fa cerveses, vins, licors i recerca de la cuina i les arrels gastroalimentàries. En el pati d'una de les cases de la vila, una taula amb embotits, formatges, amanides i d'altres productes típics catalans, esperava l'arribada dels comensals. La funció d'en Pep -a més de preparar, presentar i cuinar els diversos aliments-, va ser la de donar una explicació detallada de cada menja. Des del seu origen, història o tradició, fins a la seva forma de consum. Tota la teca -regada amb cerveses artesanals, vi blanc i negre i cava-, va ser deliciosa.

I després d'un bon àpat, què millor que beure un licor digestiu per fer-ho pair? Això és el que van fer els blocaires, els quals van visitar la fàbrica de Ratafia Russet a Olot i en van fer un tast. Marta Carnero, periodista i

community manager de la Guia Repsol, lloava els aromes del licor: "Té una olor meravellosa!". La ratafia de Cal Russet és un licor que s'elabora amb nous verdes i herbes aromàtiques amb una història de més de 100 anys.

La segona jornada del blogtrip #inPyrenees finalitzava amb un sopar al volcà de Montsacopa d'Olot amb productes de la típica cuina volcànica de la Garrotxa.

Tercera jornada: Un entorn rural i natural immillorable

Si la segona jornada del blogtrip #inPyrenees va començar amb una ruta amb burro català, el tercer dia es va iniciar també amb una marxa amb un mitjà de transport ecològic: la bicicleta elèctrica. Després d'haver passat la nit al Mas Garganta, una casa rural situada al nucli municipal de la Pinya, els blocaires es disposaven a fer una nova ruta, però en aquest cas per una altra de les conegudes valls de la Garrotxa, la Vall d'en Bas.

Després d'unes breus recomanacions, el tour per la Vall d'en Bas va passar per diverses viles com el Mallol, Sant Privat, Puigpardines i els Hostalets d'en Bas. Al nucli de Mallol, es van visitar diversos edificis històrics com l'església, la notaria o la presó del poble. Les càmeres i els smartphones no deixaven de fotografiar els carrers empedrats o l'arquitectura de les cases de Mallol.

La ruta va seguir el seu curs fins a finalitzar a els Hostalets d'en Bas, concretament al carrer Teixeda. Aquest carrer ha estat immortalitzat per pintors i fotògrafs al llarg de la història degut a la rusticitat de les seves cases. Els blocaires, evidentment, no van deixar passar l'oportunitat i van mostrar -als milers de seguidors que acumulen a les xarxes socials- les arquetípiques façanes de les cases del carrer Teixeda. La visita va acabar amb un tast de productes de la zona.

Seguidament, el grup es dirigí a un dels grans emblemes de la Garrotxa junt amb els volcans: la Fageda d'en Jordà. Aquest bosc de faigs, situat dins del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, té unes particularitats que el fan únic dins del territori nacional.

Al bell mig de la fageda s'ubica el Mas Jordà, centre que vetlla per la protecció de la zona, divulgació i promoció turística. Des d'una de les finestres del Mas Jordà, els blocaires van tindre l'oportunitat d'immortalitzar els bells paisatges que ofereix tan pintoresc lloc. Fins i tot el poeta Joan Maragall va lloar amb un poema la fageda: "Si vas pels vols d'Olot, amunt del pla, / trobaràs un indret verd i profund / com mai més n'hagit trobat al món".

Quan va arribar l'hora de dinar, els integrants del blogtrip #inPyrenees van degustar diversos productes elaborats a la comarca. A destacar el postre: iogurt de La Fageda, una cooperativa que té les seves instal·lacions al mig de la fageda i que a més d'elaborar uns excel·lents productes làctics, també té cura de les persones amb discapacitat ja que el 70% dels seus treballadors està format per aquest col·lectiu.

Més tard, els blocaires es van desplaçar de nou fins al Mas Garganta i van disposar d'una estona lliure que molts van aprofitar per generar nous continguts sobre la jornada i penjar-los a la xarxa.

A la vesprada, un ball de sardanes els va donar la benvinguda a la vila de Santa Pau. D'aquesta manera, el grup va conèixer també el folklore català per, seguidament, anar a sopar a Cal Sastre, situat dins la mateixa població. Entre els plats que van degustar, un dels que més èxit va aixecar va ser el caneló farcit de botifarra amb salsa de xampinyons i trufa.

Finalitzava la tercera jornada de l'#inPyrenees que al dia següent es desplaçava fins a la comarca del Ripollès per seguir gaudint de les tantes experiències que es poden realitzar als Pirineus de Girona.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/09/27/blogtrip-inpyrenees-sendinsa-garrotxa/583405.html?utm\\_source=rs](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/09/27/blogtrip-inpyrenees-sendinsa-garrotxa/583405.html?utm_source=rs)