



RUTA DE LA GARROTXA AL PIRINEU

Benvinguda, muntanya

RESTAURANT
EL RACÓ

Direcció:
Emili-Isabel

Especialitat:
carn a la brasa

Tel. 88 11 46
VILALLOBENT



Carrer Major, 54
Telèfon 88 17 19
PUIGCERDA



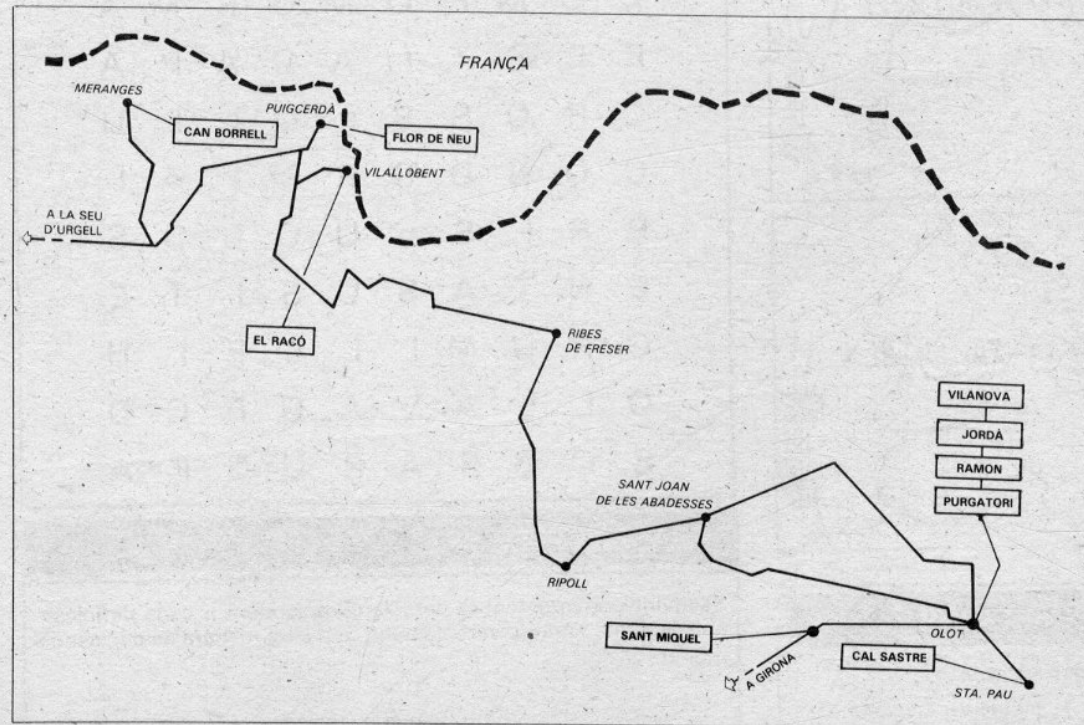
CAN BORRELL

La muntanya és un dels components fonamentals de la personalitat catalana, malgrat que sovint —sobretot culinàriament— sembla com si ho oblidéssim. Fins i tot físicament, aquí ha estat impossible el títol de la meravellosa cançó de Jacques Brel, *Le plat pays*, que ha hagut d'esdevenir *El clar país*.

A part que la Península —amb els Països Catalans, doncs— és la zona més muntanyosa d'Europa, després de Suïssa, el Pirineu, com és sabut, ha estat el gresol de la nostra nació. Quants plats, de la plana i fins i tot mariners, no hauran tingut la seva influència de la sòlida i proteïnica cuina de muntanya?

Així, el justament famós *Trinxat cerdà* —col i patata bullida, aixafada i amb una bona rosta de cansalada— té la seva rèplica a la corrent «col i patata passada per la paella» de la plana, si bé només a la Cerdanya i encontorns trobarem aquella deliciosa i ferma col d'hivern, que sembla resistir-ho tot.

L'ús del sagí, savorós derivat gras del porc (que els gallecs, lleonesos, etc. també utilitzen, amb el nom de *unto*), és, per descomptat, una prerrogativa de la dieta tradicional de tota la muntanya —de les garrotxes a les valls i planes cerdanes—, i no solament per donar substància i sabor a sopes i escudelles, sinó, fins i tot, per menjar amb sucre sobre una bona torrada. Però, per ventura, no retrobem el seu ús plana enllà i, fins i tot, en la



cuina marinera del Rosselló, que singularitza el seu suquet de peix o Bullinada amb aquest producte?

Altres productes justament famosos d'aquestes contrades són les patates, les apreciadíssimes mongetes o fesoles de Santa Pau, diminutes i delicades (si bé actualment són «imitades» des de Califòrnia). En aquesta zona de muntanya garrotxina això és un plat inimitable, amb

unes bones xulles de cansalada —autèntica cansalada, i no bacó o productes una mica estranys al nostre gust!—. Sense oblidar els excel·lents embotits de la zona: la *llonganisseta* o botifarra crua, la *saucissa*, les salsitxes i botifarres blanques, els bulls i pans de fetge.

I no ens descuidéssim de les truites de riu, ara tan escasses, ni els bolets. I, per acabar, unes bones peres de la Cerdanya, un

tortell entorxat d'Olot o una ratafia.

Jaume Fàbrega

PURGATORI
restaurant

