



El dia 29 del mes passat es va celebrar a Alp, en un envelat muntat per a aquest acte, la III Mostra Gastronòmica, organitzada pel Patronat Municipal de Turisme Alp-La Molina-Musella i patrocinada per l'Ajuntament i l'hostaleria d'Alp, presidida per l'alcalde de

la població i que comptà, amb gran aflluència de públic. S'hi varen muntar vint-i-dos estands de presentació i degustació per part dels més prestigiosos establiments hostalers de la Cerdanya, i dels quals us oferim una petita constància.



Restaurant LA GINESTA (Llívia)
«Cuixetes de Pollastre amb Escamarlans»



Rest. CA L'EUDALD-Alp
«Vol-au-vent de Ceps a la Crema» i «Peus de porc amb escamarlans i cargols»



LES LLOSES D'ALP
«Cuixa de Brava banyada amb Salsa de mistela a la Tòfona» i «Pudding de Fruites de Muntanya amb Nous»



Restaurant EL CELLER «Bacallà a la Catalana»



Rest. Hotel PALACE Alp-La Molina
«Raget de Bourguignon» i «Pastís de Trufa»

Al Restaurant «EL CALIU» d'ALP «Tenir un Restaurant molt petit» Un somni fet realitat

Carolina Puig Linares i Francesc Rosell i Blanich, han aconseguit fer real el seu somni: «Posar en funcionament un Restaurant molt petit» per atendre sense presses el Client exigent i que busca una cosa diferent a l'hora d' elegir un Restaurant per a «delectar-se del plaer de la bona taula». Carolina, que no té antecedents familiars en el món de la restauració, és de Barcelona i, després dels estudis pmaris, s'especialitzà en disseny industrial i decoració. També va fer d'hostessa d'aviació, treballant per una important companyia anglesa, i va tenir l'oportunitat de viatjar per tot el món. Parla idiomes i és una persona molt culta, cultura que ha anat adquirint en els seus innombrables viatges, i que n'ha tret la conclusió que «la gent és igual a pertot». En les seves diferents «escales», li ha agradat «provar» la cuina dels diferents indrets que ha visitat: Nova York, Munic, Tòquio. Al Japó va provar les especialitats en «peix cru» i queda impressionada del

Maxims de Tòquio, de la seva alta cuina, encara que la millor presentació de plats que recorda va ser també a la capital del Japó, en un Hotel anomenat «El Cura». Des de sempre, dèiem en el títol, havia somiat tenir el seu propi «establiment», MOLT PETIT per poder atendre millor les exigències del «gourmet exigent». El dia que serà completa la meua felicitat —ens comenta—, serà quan pugui treure dues taules de «EL CALIU» (actualment tenen només 11 taules)... La seva cuina es de «pocs plats», molt acurada i personal, i el que més li agrada d'ella és la gran possibilitat de «creació» que permet a les persones imaginatives com Carolina. Ens confessa que li ha servit de gran ajut recordar una «cuinera» que tenien a casa seva, la qual era la delícia de tota la seva família i una gran professional. Per altra banda, en Francesc Rosell, ben conegut a la Cerdanya per ser un dels impulsors del moviment turístic de la zona i pels 31 anys de dedicació en el

món del turisme, és advocat en exercici i fundador del Centre Turístic de Puigcerdà. És president i conseller delegat de Telesquí La Molina, president d'estacions d'esquí de la Fundació Catalana, i membre del Patronat Molina/Alp. Ha participat activament en el món de la política durant 14 anys, primer com a Tinent d'Alcalde a Puigcerdà i posteriorment durant quatre anys com a alcalde d'Alp. «El dia que vaig deixar la política, vaig recuperar moltes hores de la meua vida, ja que és molt intensa i absorbeix totalment, sobretot quan, com jo, la meua dedicació era més de servei que de poder». «Ha sigut una experiència molt interessant i molt intensa», confessa sincer. Recorda amb estimació i admiració l'ex-president Tarradellas, comentant jocos que «era molt murri». En contra del que opina la gent, «la política, si es fa bé, es molt humana, però cansa molt».

Avui combina la seva professió del Dret en el seu despatx a Bar-



celona amb EL CALIU, aquest petit establiment d'Alp, on es pot trobar —resegant sempre taula per telèfon— la més variada gent de Girona i Barcelona, que són la seva clientela més addicta, compartint «la bona cuina» del seu establiment en un ambient relaxat i tranquil... i sobretot atesos personalment pels seus propietaris. Ens recomanen l'Amanida de Salmó, o el Salmó a la crema d'Anxoves i els Crancs de riu a la salsa ame-

ricana, per finalitzar amb una gran especialitat: Conill a l'adob amb herbes de muntanya. Per postres podem demanar els sorbets de creació pròpia «de menta» o de «figa» creats per Carolina, o la rebosteria, que és de la casa.

Horari:

De 13,30 a 15,30
de 20,30 a 23 hores
Obert cada dia a l'estiu
Hivern: tancat diumenges
vespre i dimecres