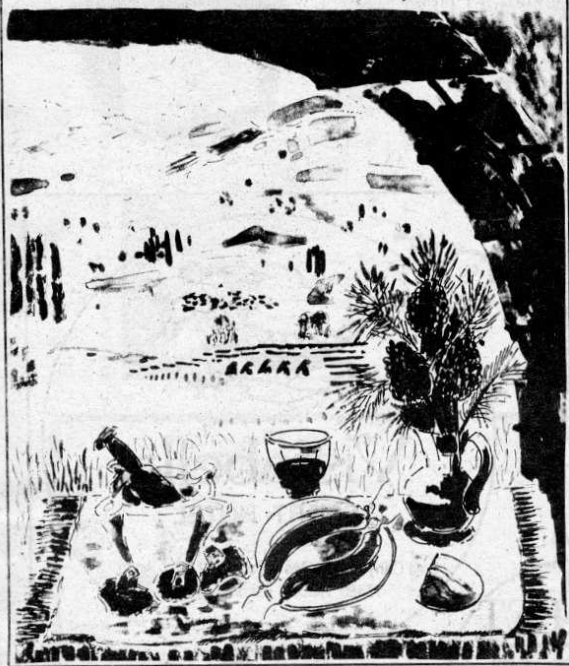


MESTRES DE LA BONA TAULA ...tal com són !!

La Cuina de Cerdanya



III Mostra Gastronòmica Alp

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-Masella i patrocinada per l'Ajuntament i l'hostaleria d'Alp, presidida per l'alcalde de la població i que comptà amb gran afluència 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.



HOTEL MARIA VICTORIA

Patates farcides d'escalivada
Farcellets de peu de porc



RESTAURANT CAN BORRELL DE MERANGES

Tripa de vedella amb cigrons
Braons de xai amb alls tendres



RESTAURANT CAN VENTURA DE LLÍVIA
Popilletes
Sabayon



Restaurant invitat:
CAL REI
Fideus amb escamarlans de la Costa Brava.



HOTEL DEL PRADO
Pastís de truita d'ou
Jarret de vedella amb móres

AL RESTAURANT ALPI-GRILL D'ALP

Una cuina casolana... amb tractament molt familiar

Els propietaris d'aquest establiment restaurador d'alta muntanya són en Gonzalo Gibert i Gibert i la Maria Dolors López Lladosa (Lolita).

Es situat al mateix centre del poble d'Alp, en plena Cerdanya, i que tots els nostres lectors coneixen per haver-s'hi celebrat recentment la III Mostra Gastronòmica de la Cerdanya, amb gran rellevància i èxit de participants, i en què oferint els més destacats restauradors de la zona oferiren els més variats plats de la inimitable i rica cuina de la Cerdanya. En Gonzalo i la Lolita han sabut des dels seus inicis —varen inaugurar el juliol de 1987—, crear un clima de familiaritat i benestar que fa que tothom que coneix el seu establiment hi torni, tant per la qualitat de la seva cuina com, sobretot, per l'amabilitat i la simpatia que caracteritza ambdós. Tant ell com la Lolita vénen d'un camp ben diferent del de la restauració. Ell és mestre nacional, agent d'assegu-

rances i director d'autoscoles; ella, nascuda a València (Enguera), exerceix com a modista, primer en un taller d'una maniquí de Pertegaz, per, als divuit anys, posar-se pel seu compte a Barcelona, amb taller i disseny propi i amb una clientela del més selecte del Cap i Casal de Catalunya, amb onze oficials treballant per ella. Li encanta tot el que tingui a veure amb la creació i opina que la cuina «és una creació constant» per a tothom que vulgui dedicar-se seriosament al negoci del restaurant, com van fer els nostres protagonistes, que en arribar a la confecció i anar a menys l'alta costura, i volent fer un futur per a la seva filla, Lourdes, varen decidir fixar residència a la província de Girona, i concretament a Alp perquè hi tenien una casa per passar-hi temporades. Muntaren tot seguit una gestoria i una autescola a Puigcerdà i una altra a Alp, que porta la seva filla. Animats per la cada vegada més forta afluència

de gent que visita la Cerdanya estiu i hivern, influïts per uns amics que els guardaven el local «perquè en fessin el que volguessin», varen decidir donar vida a l'ALPI-GRILL que en tan sols un any d'existència és molt conegut i apreciat pels visitants habituals de la Cerdanya que busquen quelcom diferent a l'hora de fer un bon refrigeri. A part de la creativitat que necessita la cuina, tots dos coincideixen a afirmar que el restaurant és un negoci de total dedicació, on és necessari «molt d'amor i d'il·lusió» per no transformarlo en «una mesada», i es feliciten que la gent que visita el seu establiment torna, com li ho han demostrat els amics i clients que varen passar la festa de Cap d'Any a casa seva, tots els quals, entre ells, varen prometre's la seva assistència aquest any. (És la millor satisfacció que mai ens han donat!), comenten orgullosos. Ens recomana per a aquesta època la seva Amanida de Pastor, seguida



de la Truita de riu asalmonada a la brasa, per finalitzar amb un Entrecot també a la brasa. De postres demaneu les Peres al vi. De beure, el vi de la casa és un magnífic Valdepeñas, encara que el seu celler està preparat per trobar-hi excel·lents caldos. Quan aneu a la Cerdanya, visiteu de la nostra part en Gonzalo i la Lolita, ben segur que, a part de menjar bé, tindreu dos nous amics. Així ho esperol