

# «La cuina de la Cerdanya ha deixat empremta fora del territori català»

Eudald Vila és un dels restauradors que seran presents a la mostra d'Alp, i alhora col·labora estretament en l'organització del certamen culinari. Propietari del restaurant Ca l'Eudald d'Alp, considera que menjar bé és un art.

Per a ell, el secret de l'èxit de la cuina ceretana és la qualitat de les primeres matèries dels menjars. L'aire de muntanya pot «convertir una carn normal en matèria de primera qualitat». Acostumat a cuinar, és l'encarregat de cuina del seu establiment. Eudald Vila considera que a la Cerdanya hi ha prou ingredients típics com per marcar un tret característic en el seu menjar. Les truites de riu, criades a l'alta muntanya en aigües clares i sanes, i la caca d'espècies com el porc senglar, l'isard o el cérvol permeten amb facilitat oferir plats difícils de trobar en terres de l'interior i, que en tot cas, la seva preparació esdevé molt més costosa que a l'alta muntanya.

L'aportació cerdana a la cuina catalana és, bàsicament, en menjars clàssics de muntanya: aquells que estan cuinats amb ingredients criats o cultivats en zones determinades, a alçades

importants. Malgrat tot, segons Eudald Vila, darrerament s'està implantant molt el menjar combinat entre mar i muntanya, que és aquell que està preparat amb espècies de cria pertanyents a alçades molt diferents. L'Eudald creu que aquestes barreges entre els menjars típics de mar i els de zona muntanyosa han aconseguit introduir un «nou atractiu dins la cuina catalana».

## Seguir les modes

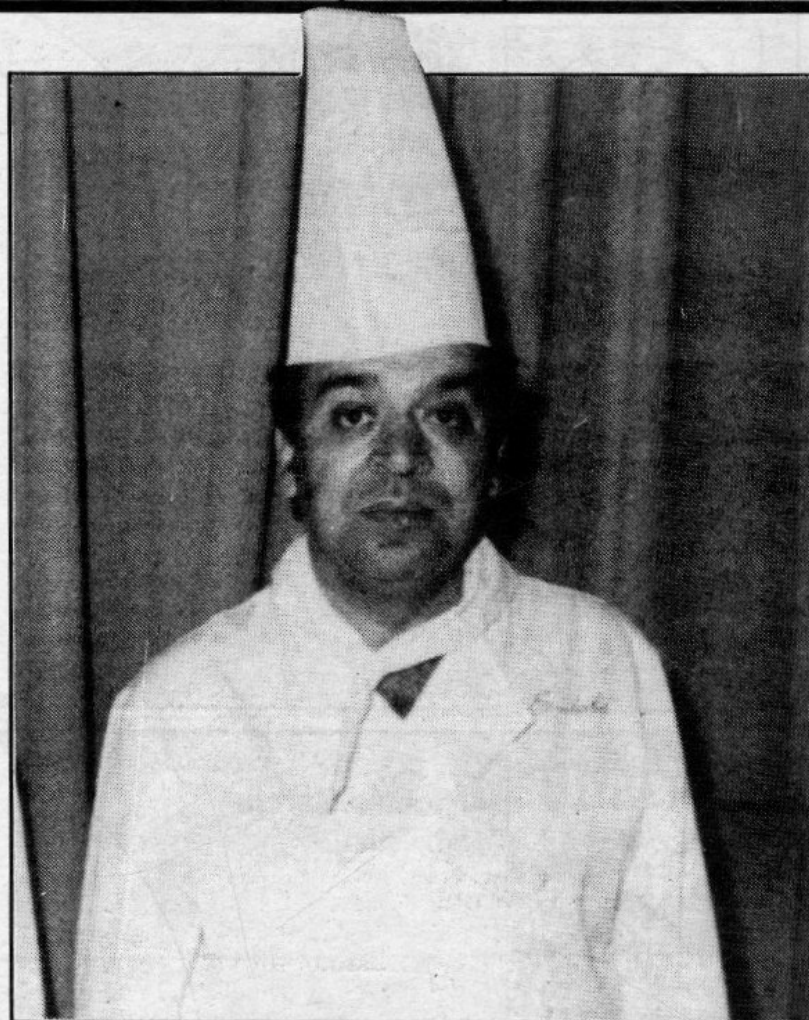
Com totes les coses que depenen de la societat, certs menjars poden arribar a passar de moda, a perdre l'interès dels gourmets.

Per exemple, la crema de llet com a ingredient necessari a molts plats actualment està perdent rellevància. En canvi, les espècies que aconsegueixen fer gustos diferents són molt acceptades dins la cuina catalana en general. Això depèn únicament de les masses socials. «Sempre hi haurà aquells plats que no passaran mai de moda, aquells que sempre seran lloats dins el món culinari, però n'hi ha d'altres que, com la roba o els colors, perden interès i gairebé desapareixen».

## Recuperar joies culinàries

Eudald Vila creu que un dels aspectes més importants de la mostra és aconseguir la recuperació i millorament de plats perduts. «Catalunya té i ha tingut molts bons plats que s'han perdut al llarg del temps. Crec que la mostra ha d'ajudar a recuperar-los i, si cal, millorar-los».

La cuina catalana té fama de ser molt bona. Tothom ha sentit a dir alguna vegada que «els catalans mengen bé». Bona part d'això és degut a les dificultats que hi havia en èpoques de guerra. «Tot país que ha fet cuina pobra, ha fet cuina elaborada». Aquest tret, juntament amb la diversitat de relleu del territori català, afavoreix la varietat en els menjars. A l'alta muntanya predominen els menjars consistents, rics en vitamines i proteïnes. Són menjars anomenats forts. A zones planes, al mar, predominen els plats fets amb amanides, sopes, plats més aviat lleugers, ja que la calor obliga a realitzar àpats menys consistents que en terres on fa fred.



ARXIU/TONI LORA

## Influències franceses

Els àpats catalans, en general, i sobretot els àpats que es cuinen a la comarca de la Cerdanya tenen una clara influència francesa. «De França sempre s'ha dit que tenen una de les cuines més exquisides. És cert. I el que també és cert és que moltes de les influències que rep la cuina catalana provenen de França». El mousse, tan de moda darrerament, n'és un clar exemple. Vila creu que

«actualment la cuina catalana és reconeguda mundialment. En el cas de la cuina cerdana, també se la coneix força. Cal tenir en compte que els millors restaurants de París o Barcelona han servit plats típicament cerdanes».

La formació del paladar, l'interès pels menjars diversos i una cultura culinària elevada són els tres ingredients necessaris per aconseguir ser un bon gourmet i gaudir de la mostra que se celebrarà a Alp.