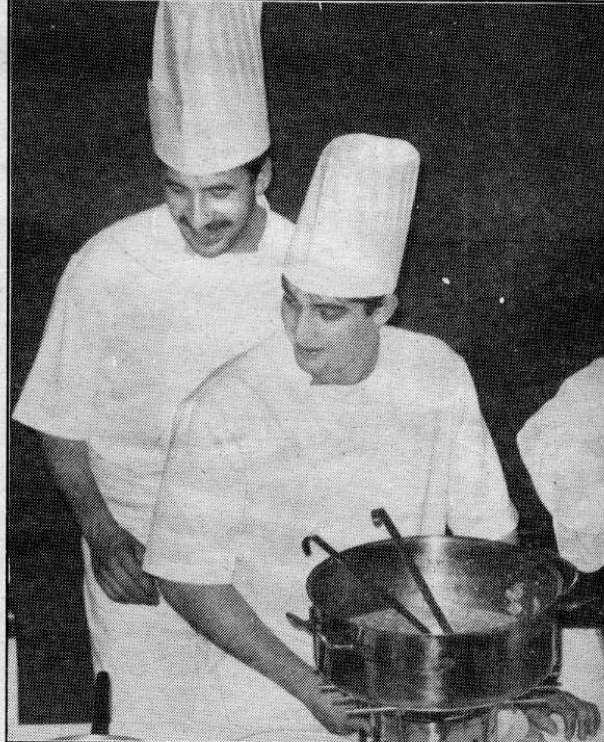




ARXIU/LORA



ARXIU/LORA

La mostra és la nit del lluïment dels cuiners en públic

Els comensals tastaran el bo i millor de la cuina ceretana

Vint-i-set restaurants a la Mostra Gastronòmica d'Alp

Se servirà un sopar per a cinc-centes persones

Un total de vint-i-set establiments de restauració de la Cerdanya participaran en la cinquena Mostra Gastronòmica d'Alp que es farà demà, divendres. D'aquestes cuines representades, n'hi ha tres de l'altra banda de la ratlla fronterera, i quatre de fora de la Cerdanya que hi prenen part a títol de convidats.

En el capítol de comensals que participaran del sopar de la mostra gastronòmica, fonts municipals han dit a **Regió7** que s'arribarà a les cinc-centes persones, la capacitat màxima que permet l'envelat muntat a la zona on es construirà el complex polisportiu, a l'entrada de la població des dels accessos al túnel del Cadí.

Una diada de promoció culinària

La Mostra Gastronòmica d'Alp, subtítolada La cuina de Cerdanya, té tots els ingredients necessaris per guanyar-se l'addició del personal a la comarca a través de la conquesta dels estómacs. I així sembla que ho han entès tots els participants, ja que tots es mouran, si

ho jutgem pels plats que han anunciat que presentaran; en el món de l'esquidada culinària.

Totes les guies que hi ha a la venda, o que es regalen, sobre la comarca de la Cerdanya posen un èmfasi especial en l'oferta gastronòmica de la contrada, i no cal dir que tots els comentaris són en to elogiosos. El trinxat amb rosta, el tiró amb naps, el civet d'isard, la truita amb cremalloses, l'olla de pastor, el civet de llebre, els peus de porc amb naps, i un llarg etcètera de noms de plats ja formen part de les expressions gastronòmiques dels habituals de la Cerdanya. És tot un món ple de ritus, i que a voltes té comportaments cerimonials gairebé de litúrgia religiosa.

Una llista llarga d'establiments i de plats

Així, i en el mateix ordre facilitat per l'oficina d'informació de l'Ajuntament d'Alp, la cuina del restaurant Adsera, de la Molina, oferirà pastís de salmó i porros, i truita romescada.

El restaurant Alp-Hotel, d'Alp-Masella, portarà una selecció de productes de mar i terra i un pastís de xocolata amb fruites.

El restaurant Auberge d'Eyne, d'Eina, *Chapon de mer a la Saint Jean*, i *delice de l'Auberge*.

El restaurant Auberge de Cambre d'Aze, de Montlluís, *Rabout de riz de veau aux esperges* i *charlotte aux fruits rouges*.

El restaurant Bellavista, de Bellver de Cerdanya, estofat de cérvol amb moixernons i pastís de nata i gerds.

El restaurant Boix, de Martinet, terrina freda de conill en el seu suc d'herbes, i petits secrets de xocolata.

El restaurant Ca l'Eudald, d'Alp, cuixa de pernil a la mousse d'au al Porto i esqueixada de truites al vinagre de cava.

El restaurant Can Pere, de Puigcerdà, gambes amb girgols i pomes al forn farcides amb crema.

El restaurant Can Ventura, de Llívia, cuixes de pollastre farcides al cava Sabayon.

El restaurant Rostisserie Cerdane, de la Guingueta-Bourg-Madame, *foie-gras de canard au sel* i *terrina de lotte au poibrons*.

El restaurant El Caliu, d'Alp, pastís de salmó amb

gambes, tiró amb olives i xarupet de menta fresca.

El restaurant El Mesón d'Alp, degustació d'embotits de Jabugo, terrina de fetge d'ànec i mandonguilles amb llagostins.

El restaurant El Racó de la Cerdanya, a l'Àrea del Cadí, picantons amb fredolics i pinnyons, i crancs de riu amb cargols.

El restaurant Els Esclops, de Bolvir, peus de porc amb cargols i bolets i rosbif a l'estil dels pastors.

El restaurant Kennedy, de Puigcerdà, ossobuco i pastís de maduixes.

El restaurant *La Sardane* de Super Bolquère, *fanbonette de canard au foie-gras et son fumet de ceps*.

El restaurant Les Lloses, d'Alp, colomins amb cranc de riu i salsa a la manera de la casa, i púding de pera i poma al rom i banyat amb xocolata.

El restaurant Maria Victòria, de Puigcerdà, conill amb ceps i crema catalana.

El restaurant Polisportiu, pastís de salmó, aixella de vedella trufada a l'estil de can Murlà i peres al vi de l'àvia Lola.

El restaurant Prado, de Puigcerdà, albergínia farcida amb peus de porc i ceps a la crema d'escalibada, i bacallà a la ceretana.

El restaurant Puigcerdà, pebrots de piquillo farcits de brandada de bacallà, i peres a la crema.

La formatgeria Carlit-Restaurant, de Llívia, *micuit de foie gras d'ànec* i *blanqueta d'ànec confitat*.

La pastisseria Airo, d'Alp, oferirà un assortiment dels productes que elabora.

Restaurants de fora que hi són convidats

Pel que fa als restaurants convidats, la cuina de la Borda de l'Avi-Xopluc, de la Massana-Andorra, oferirà trena de bacallà i salmó marinat amb vinagre de cava, ànec farcit amb bolets i gemes amb confitura de mores d'arbre.

El restaurant Don Denis, d'Andorra, truites d'Envalira farcides al cava, i cuixa de xai al full d'espínacs.

El restaurant convidat del Berguedà serà el restaurant Sala, que portarà a la Cerdanya un pastís de caça a la berguedana i les delícies d'en Miquel.

I l'establiment que tindrà la representació del Baix Empordà serà Cal Rei, de Platja d'Aro, que oferirà el plat de terra i mar i pollastre amb cargols i escamarlans.

Bona terra per a la cuina

La climatologia i les característiques vegetals i minerals fan de la comarca de la Cerdanya una reserva gastronòmica de primera magnitud. La verdura és la base primordial de la cuina gràcies a la manca de calç de les aigües, a les hores de sol, a l'altitud i a la fertilitat de la terra; recordem, entre d'altres, els naps de Tallendre, les xicoires i la col d'hivern.

El bosc ofereix una gran varietat de caça, fruits silvestres i, en algunes èpoques de l'any, tota mena de bolets: moixernons, ous de reig, potes de perdiu, rovellons, fredolics, ceps, murgoles, etc.



Carretera de Vic, 88 - Teléf. (93) 874 49 11 • 08240 MANRESA
Arenes de Sant Pere, 2 - Teléf. (93) 319 20 47 • 08003 BARCELONA




EQUIPS PER A HOTELERIA I RESTAURACIÓ

Bates col·legial
Roba de treball per a empreses

- HOSTELERIA
- TALLERS

- INDÚSTRIES
- SANITAT

- ALIMENTÀRIA
- COMERÇ EN GENERAL



Los Cupages de Mestres[®]

CAVA

Elaborat a la propietat per

BODEGAS 1312 *Antonio Mestres Llaguer* CAVAS 1928
SANT SADURNI D'ANOIA (ESPANYA)