

# cerdana i la per ser a la mostra

interessant.

El responsable de l'hotel Bellavista, de Bellver, considera que la cuina de la comarca té un bon nivell —aquesta és una constatació que anem trobant en tots els enquestats— i destaca sobretot la recuperació dels plats tradicionals, «*i el que és més important, que les receptes que s'utilitzen per elaborar-los també són les de sempre, i la mostra hi ha ajudat, a aconseguir tot això*».

L'Antoni diu que la Mostra Gastronòmica d'Alp és un llistó per als professionals i per als establiments que hi participen, ja que els obliga a donar una imatge de superació cada any, «*i això és bo per no admirar-nos*».

Amb tot, l'alcalde-restaurador no creu que sigui essencial participar en la mostra per estar en primera línia, «*alguna vegada hi ha hagut algun establiment que no ha pogut ser-hi, per les circumstàncies que sigui, i no per això ha perdut protagonisme en el món de la restauració ceretana*».

## Salvador, Els Esclops: una experiència nova

El cas del restaurant Els Esclops, de Bolvir, és diferent del

dels altres tres. Ells són nous en això, i serà la primera vegada que assisteixen a la mostra gastronòmica. Per al seu responsable, el Salvador, aquesta serà una experiència nova, ja que aquest mes d'agost farà tot just un any que han obert.

El Salvador diu que hi volen portar la imatge real del seu establiment, «*una imatge de bon servei i d'una cuina de qualitat. És la imatge que pretenem que s'ajusti a la nostra manera d'entendre la feina. Busquem que ens coneguin per fer-ho bé, essencialment. No en trauríem res, de presentar-nos de manera diferent de tal com som, perquè estariem enredant la gent, i a la llarga això és perjudicial*».

La coincidència a qualificar la cuina de la Cerdanya com a bastant bona també hi és per part del responsable de Els Esclops, «*home, hi ha de tot, com a tot arreu, també penso que ho podem fer millor*».

El Salvador pensa que a la mostra no cal anar-hi amb esperit de competició, «*aquí no cal buscar ni primers ni segons ni últims. Nosaltres no hi anem amb aquestes condicions, a la mostra, si fos aquesta la línia que imperés, no ens hi presentariem. A més a més, estic convençut que seria negatiu per a tot el sector*».

## Pepita, Maria Victòria: també per col·laborar

La Pepita, de l'hotel Maria Victòria, un establiment amb trenta anys de servei dins el nucli urbà de Puigcerdà, al mateix rovell de l'ou de la vila, diu que bàsicament van a la mostra per esperit de col·laboració amb una iniciativa ceretana, malgrat que reconeix que també surten de casa per promoure's, «*tot i que econòmicament ens resulta costós en un termini breu de temps, pensem que ens ajuda a mantenir-nos, que és el més difícil en aquest ofici, i nosaltres ja fa trenta anys que hi som i n'estem molt contents*».

La Pepita diu que la cuina ceretana té un nivell molt bo, «*nosaltres particularment, n'estem convençuts, perquè treballem amb productes de primera qualitat, molt pocs congelats i molt menjar fresc, i una elaboració acurada*».

Sobre la mostra, la Pepita opina que juga un paper molt important en el manteniment del nivell de la cuina de la Cerdanya, «*n'estic convençuda, perquè em consta que tots fem el màxim que podem per ser-hi, i això ens esperona per estar al dia en l'ofici*».

Finalment, la responsable



ARXIU/LORA

## El secret és treballar amb productes de bona qualitat

del Maria Victòria tampoc no creu que sigui imprescindible anar a la mostra per ser al davant, «*si no hi anéssim tindriem la mateixa clientela, no*

*saltres tenim gent molt fixa que fa molts anys que ve a casa nostra, però cal tenir esperit de col·laboració, i per això hi anem*».