

Mostra de cuina a Ca l'Eudald

El restaurant Ca l'Eudald d'Alp presenta aquests dies una mostra de cuina neoclàssica catalana d'hivern en la qual es complementen els elements culinaris de tota la vida, d'una forta tradició a la Cerdanya, amb les noves tècniques de la cuina actual.

Així, el tradicional ànec amb naps de Tallendre s'ha convertit en aquesta mostra en un pebrot verd farcit d'ànec amb salsa de naps de Tallendre; i les carns de muntanya conjuntament amb un plat tan típic com és el trinxat de la Cerdanya, les trobem en aquesta mostra convertides en medalló de filet de bou *grillé*, marinat amb vi negre i *farigola* i acompanyat d'una *musalina* de trinxat.

En qualsevol menú gastronòmic hi ha un plat de peix, i en una comarca on també se segueix la tradició de la pesca, no hi pot mancar un bon salmó fresc acompanyat d'unes pasta-

nagues a la crema, que a la Cerdanya es coneixen més com a *carrotes*.

Les postres no podien ésser menys, i en aquesta cuina neoclàssica catalana d'hivern hi trobem les delicioses peres de Puigcerdà, farcides de formatge fresc i banyades amb suc de móres dels boscos de la Cerdanya i de mel calentà.

La mostra s'allargarà fins a aquest cap de setmana, i la degustació d'aquesta cuina neoclàssica es pot fer cada dia a l'hora de dinar o de sopar. Eudald Vila, responsable de Ca l'Eudald, considera que la presentació d'aquest tipus de mostres no és només un atractiu turístic per a la comarca, sinó que «*també contribueix a fomentar el coneixement de la nostra cuina i a adaptar-la a les necessitats culinàries d'avui*». Per aquest motiu, Eudald Vila té la intenció de continuar promovent la realització d'aquests tipus de mostres culinàries.