

viure als pirineus

Viure als Pirineus, 06/10/21

Can Ventura, cuina tradicional catalana de tota la vida amb tocs moderns



Jordi Pous, Esther Rosal, Santi Ferrer i Gerard Delgado a la porta de can Ventura de Llívía / FS

La vila de Llívía, amb més de dos mil anys d'història, és un enclavament situat dins del territori de la República francesa. Si ens preguntem el perquè d'aquesta singularitat territorial, ens hem de situar a l'Europa del segle XVIII, a la Guerra dels Trenta Anys (1618-1648), que es perllongà entre França i Espanya fins al 1659 amb el Tractat dels Pirineus. El Tractat va establir que la línia fronterera seria els Pirineus, però a l'hora de definir els límits exactes, a la Cerdanya es va concloure que 33 pobles -no cap vila- de l'Alta Cerdanya passarien a sobirania francesa. Una definició que no encaixava amb el cas de Llívía, ja que el 1528 el rei Carles I li havia atorgat la categoria de vila. Aquesta circumstància va comportar que Llívía no fos cedida i romangués des de llavors com un enclavament en territori francès.

El restaurant *Can Ventura*, ubicat al número 1 de la plaça Major de Llívia, ocupa un magnífic edifici del segle XVIII

Passejant pels carrers de la vila ens adonem de les llandes de les portes, un símbol de prestigi de la família a la qual pertanyien les cases dels segles XVII, XVIII i XIX, tot un reflex dels beneficis que va donar la nova situació de la frontera. El restaurant *Can Ventura*, ubicat al número 1 de la plaça Major, ocupa un magnífic edifici del segle XVIII, inclòs a l'inventari del Patrimoni Arquitectònic de Catalunya. La casa, de planta baixa i tres pisos, ofereix una balconada de fusta recolzada sobre dos pilars de pedra i amb columnes de ferro que la sostenen. La façana, amb tres obertures verticals amb llindar i brancals de pedra amb arcs escarsers, destaca amb forta personalitat entre el conjunt de l'entorn.

Jordi Pous i **Esther Rosal** estan al capdavant del negoci familiar des de fa vint-i-set anys

Abans que *Can Ventura* obrís les portes, la casa havia acollit activitats diverses, des d'una fonda i un bar, fins a quadra de bestiar. El 1977, **Josep Pous Riu** i **Mercè Rodríguez Gamell**, pares de **Jordi Pous Rodríguez**, actual propietari de l'establiment, van arrencar el restaurant. Abans, però, el matrimoni ja regentava l'Hotel de Llívia. *El meu pare sempre havia tingut la idea d'obrir una casa de menjars i va veure en aquest edifici una bona oportunitat per fer-ho, en un principi el va llogar i el 1992, el mateix any que va morir la mare, va comprar tot l'edifici*, rememora Jordi Pous qui, conjuntament amb la seva dona, **Esther Rosal Maurell**, estan al capdavant del negoci familiar des de fa vint-i-set anys. Esther Rosal sempre ha estat, d'una manera o altra, vinculada al món de la restauració, els seus avis havien muntat un bar a Badalona i ella tenia un pub a Bellver de Cerdanya. *Quan ens vam casar, vam transformar el pub de Bellver en un bar de tapes i durant anys vam portar els dos negocis alhora*, explica Esther.

El xef **Santi Ferrer** fa vint anys que comanda els fogons del restaurant l·livenc

Can Ventura és avui un establiment de referència a la Cerdanya, on tot sembla haver-se posat d'acord per atrapar el client: l'entorn natural, la vila, l'edifici que allotja el restaurant i, per descomptat, la seva cuina de tota la vida però capdavantera en la renovació. Pous explica que al llarg dels anys el restaurant ha sofert tota mena de canvis i innovacions, fins a convertir-lo en el local càlid i acollidor que és avui. *El que hem intentat fer des del primer dia és mantenir i millorar en tots els aspectes*, assegura Jordi Pous amb satisfacció, conscient que la seva és una clientela fidel. Una avinença que també exerceixen ells mateixos de portes endins, amb un equip sòlid i entusiasta que fa molts anys que és a la casa i que conforma una gran família. El xef de *Can Ventura*, **Santi Ferrer**, fa vint anys que comanda els fogons, i, **José Manuel Dueñas**, el segon de la cuina, ja hi treballava fa trenta anys, abans fins i tot que els actuals propietaris regentessin l'establiment. Un equip compromès, que es completa amb **Gerard Delgado** com a cap de sala, que practica cada dia amb professionalitat 'els deu manaments de l'hospitalitat'.

Can Ventura ens proposa una cuina catalana renovada, amb influències franceses, amb producte de qualitat i proximitat i una presentació molt acurada

Can Ventura ens proposa una cuina catalana renovada, amb influències franceses, amb producte de qualitat i proximitat i una presentació molt acurada. A la seva carta hi podem trobar entrants com els *Canelons de ceps i foie amb tòfona* i salsa de parmesà; el "*Ratatouille*" tradicional amb ou escalfat; o els *Raviolis de tòfona amb escuma de carbonara i cansalada virada cruixent*. Plats de segon com l'*Arròs de muntanya amb botifarra i bolets*; l'*Espatlla de xai lletó amb arròs venere*; el *Civet de senglar tradicional amb confitura*; o els *Peus de porc farcits amb botifarra negra i allioli de codony*. De les postres cal destacar, entre altres, les *Trufes de xocolata casolanes amb nata muntada*; el *Suís fred de xocolata i escuma de llet merengada*; la *Crema catalana tradicional amb ous ecològics de cal Grauet*; o els *Mil fulls amb nata, fruits del bosc i gelat de caramel*.



CEP FARCIT DE CEP AMB BOTIFARRA NEGRA

Ingredients per a dos persones

300 gr. de ceps

150 gr. de botifarra negra de Cerdanya

1 gra d'all

½ ceba tendra

½ got de vi ranci

Formatge ratllat

Oli d'oliva, sal i pebre.

Elaboració

Separem els barrets dels troncs i reservem. Traiem la pell de la botifarra i la tallem a bocinets juntament amb els troncs dels ceps.

Sofregim amb un raig d'oli l'all i la ceba, tot seguit la botifarra i els ceps, ofeguem la barreja amb el vi ranci, flamegem i deixem reduir uns minuts.

Farcim els barrets de ceps i gratinem al forn amb el formatge ratllat per sobre.
Bon profit.