

viure als pirineus

Viure als Pirineus, 01/04/22

La Borda del Ceretà, cuina tradicional de la Cerdanya, creativa i amb producte de mercat



LA BORDA DEL CERETÀ
Restaurant
PUIGCERDA



Georgina Baró amb Pitu Canalda a la seva dreta i Chus Iniesta a la seva esquerra / FS

Molt a prop del pont de Sant Martí d'Aravó, una magnífica passera del segle XIV que uneix els termes municipals de Puigcerdà i Guils de Cerdanya, trobem *la Borda del Ceretà*. En una sòlida i tradicional construcció de dues plantes, amb sostre de llosa i murs de pedra, **Chus Iniesta** i **Georgina Baró**, han bastit amb passió el seu projecte gastronòmic i personal. Després d'una dilatada experiència, tot i la seva joventut, ara fa sis anys van decidir establir-se a la Cerdanya. A Puigcerdà hi han nascut els seus dos fills: en **Janic**, de cinc anys, i el petit **Bern**, que tot just acaba de complir un mes.

Chus Iniesta i Georgina Baró han bastit amb passió el seu projecte gastronòmic i personal

Chus Iniesta i Georgina Baró fa anys que es mouen entre plats i fogons. La seva és la història d'amor d'una parella unida per la devoció que senten per la cuina, la natura i els esports. Chus, a qui de petit li agradava ajudar a la mare a la cuina, explica que *quan tenia deu anys ja anava a comprar tot sol a les parades del mercat*. Va estar temptat de decantar-se professionalment per l'administració i els balanços, però *estar tot el dia assegut en un despatx fent números, no m'acabava de seduir*, reconeix. Als setze anys entra a formar-se a l'*Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona*, als estius fa pràctiques a restaurants i l'atrapa el món de la gastronomia. Rememora amb nostàlgia l'estiu que va passar a l'*Hotel Vall Ferrera* d'Àreu, al Pallars Sobirà, al peu de la Pica d'Estats. Als vint anys treballa a la Val d'Aran, al restaurant *La Borda Lobato* de l'*Hotel Montarto* de Baqueira, més tard a l'*Hotel Alameda*, de Lasarte; a l'*Hotel Barceló-Costa Vasca*, de Donostia; o al cinc estrelles *Villa Cortes Hotel*, de Tenerife, per citar-ne només alguns. Originari del Masnou, el xef de *la Borda del Ceretà* ha viatjat per tot el món - Austràlia, Indonèsia, Argentina, Xile i Àustria -, un aprenentatge i unes vivències que han influenciat la seva cuina més creativa. *Reconec que tinc un amor incondicional per la cuina que em fa gaudir de la meva professió cada dia*, assegura.

L'establiment de Puigcerdà ens ofereix una proposta fresca i sense estridències, propera i transparent, que aspira a aconseguir la senzillesa que s'observa en la natura

Georgina Baró, nascuda a Barcelona, va créixer a l'Alt Empordà i de més gran es va instal·lar a Alella amb la seva família. Es van conèixer amb el Chus quan ella tenia setze anys i ell acabava de sortir de l'Escola d'Hostaleria. *La meva germana el va contractar al seu restaurant, el Can Jonc d'Alella, i així va començar la nostra relació* (riu). Georgina, química i microbiòloga de formació, ha treballat durant deu anys en uns laboratoris farmacèutics, abans ho havia fet com analista als cellers *Marfil d'Alella*. Amb una llarga experiència al restaurant familiar del Maresme, el 2016 decideixen fer un tomb a la seva vida. El Chus ja era a la Cerdanya, la Georgina demana una excedència de cinc anys i es llencen a aixecar el seu propi projecte al Pirineu. *Quan vam veure l'antiga farinera, vam saber que aquest era el nostre lloc*, afirma. Aquí innoven, creen, arriuen i treballen amb defici els plats tradicionals de la cuina de Cerdanya, amb producte de proximitat, cocccions lentes i sense presses. Georgina, tota ella energia i vitalitat, transmet el caliu i un tracte exquisit a la sala. Encarregada del celler i del servei de vins i licors, la seva feina abasta des de l'assessorament al client fins a la gestió de l'estoc, passant pel coneixement expert sobre enologia i viticultura.



Sala del restaurant la Borda del Ceretà / FS

Els fogons de *la Borda del Ceretà*, comandats per Chus Iniesta, compten amb **Pitu Canalda** com a segon, responsable de la partida de freds i postres. Canalda ha treballat a cuines reconegudes com les de **Ramon Freixa** i **Martín Berasategui**. L'establiment de Puigcerdà ens ofereix una proposta fresca i sense estridències, propera i transparent, que aspira a aconseguir la senzillesa que s'observa en la natura. *Ens dediquem en cos i ànima a la nostra feina, però el resultat final no seria el mateix sense la felicitat que ens dóna el contacte amb la natura, pujar muntanyes, esquiar o les excursions amb bicicleta*, assegura la cap de sala. A tocar del restaurant hi ha el *Sal i Oli*, un espai informal, càlid i acollidor, on el client pot degustar un assortit de tapes elaborades, amb producte de mercat i de gran qualitat.

A la Borda del Ceretà innoven, creen, arrisquen i treballen amb desfici els plats tradicionals de la cuina de Cerdanya, amb producte de proximitat, coccions lentes i sense presses

Entre els plats de *la Borda del Ceretà*, destaquen les *Croquetes de confit d'ànec i poma a la canyella*; el *Caneló* de pollastre de pagès amb salseta d'orellanes, panses i pinyons; o l'*Arròs a la llauna de foie amb tòfona negra d'estiu i encenalls de confit d'ànec*. Primers, com la *Bomba de Trinxat de la Cerdanya*, amb romesco de pipes i emulsió de bolets; o el *Fornejat de verduretes i peres confitades de Puigcerdà amb formatge Raclette del Molí de Ger*. Segons, com el *Filet de vedella Txogitxu amb llit d'espàrrecs verds i la nostra salsa especial de ceps*; o el *Morro de bacallà d'Islàndia curat tradicional, cuit al forn sobre 'cachelos' amb tomàquet i ceba confitats a les herbes de muntanya*. Postres, com el *Flam cremós d'en Pitu amb vainilla de Madagascar acompanyat de gelat de violeta i sorra de canyella*; o els *Bunyols de plàtan calents amb xocolata blanca al curry*.



Coll de xai a la sal, farcit de verdures i fruits secs / La Borda del Ceretà

COLL DE XAI A LA SAL FARCIT DE VERDURES I FRUITS SECS

Ingredients (4 persones): 4 colls de xai, 20g de patata, 20g pastanaga, 20g de xirivia, 10 de panses, 10 g de prunes i 10 g d'orellanes d'albercoc, 10 g de figues seques. 10 g de pinyons, 10 g d'avellanes, brandi, molinet de pebre, sal de cuina, 2 kg de sal gruixuda, i oli d'oliva V.E. Ingredients per al glacejat: els ossos dels colls, 1 porro 1 branca d'api. 1 fulla de llorer, vi ranci, aigua mineral i mantega.

Preparació dels colls: posem el forn a 180°. Figs, panses, prunes i orellanes en remull amb el brandi 30'. Desossem els colls traient la carn d'una sola peça. Estirem la carn per farcir-la. Reservem els ossos. Amb el ratllador per la part gruixuda, ratllem patata, pastanaga i xirivia. Passem a un bol. Tallem les fruites de la mida de les panses i al bol amb el brandi. Afegim els pinyons i les avellanes trencades. Salpebrem i remenem el farcit. Repartim el farcit entre els 4 colls i cosim-los. Pintem d'oli per la part exterior i salpebrem. Passem a una safata amb un llit de sal. Cobrim-los totalment de sal i els portem al forn 60'. Retirem i deixem refredar.

Preparació del glacejat: en una olla ràpida amb un raig d'oli, marquem els ossos amb el porro i l'api (tallats bresa). Esperem 5' que agafin color les verdures. Incorporem la fulla de llorer i el vi ranci. Esperem evaporació, Salpebrem i afegim 800 ml d'aigua mineral. Tapem olla i deixem 30'. Retirem i deixem en repòs 30'. Colem el caldo i el deixem reduït a la meitat. Incorporem 30 g de mantega i remenem amb unes varetes.

Servei: retirem total la sal de la safata, i polim els colls de l'excès de sal. Tallem els colls a talls d'un dit. Servim al plat i cobrim amb el glacejat ben calent.