

viure als pirineus

Viure als Pirineus, 03/11/22

Ca l'Eudald, cuina tradicional de Cerdanya amb producte local i carta de temporada



Paquita Pons amb els seus fills Eudald i Franc i el seu net, a l'exterior de Ca l'Eudald / FS

L'**Amadeu Vila** i la **Núria Vilaró** van pujar a Puigcerdà perquè els van oferir 'La Vinícola', un negoci de vins i licors que, al cap d'uns anys, també servia menjars. Als inicis dels anys 60, el matrimoni va decidir comprar la casa del costat, i després de fer-hi obres, van obrir la *Fonda Cerdanya*. El caràcter simpàtic de la Núria i els seus reconeguts dots a la cuina, va fer que la fonda es convertís ben aviat en un lloc de referència a la vila i a tota la comarca. Entre setmana, s'hi hostatjaven treballadors i els caps de setmana, acostumaven a acollir visitants i una bona part dels marxants que posaven parades al mercat dels diumenges.

Entre els fogons de la seva mare, **Eudald Vila Vilaró** es va iniciar en l'ofici de cuiner. Casat amb la **Paquita Pons Avellanet**, el matrimoni va portar uns quants anys el restaurant del club social de l'Aeròdrom, situat entre els

municipis d'Alp i Fontanals de Cerdanya, fins que un incendi va cremar les instal·lacions. L'Eudald i la Paquita van fer un cop de cap i van comprar l'antic *Hotel Ravetllat* d'Alp. *Quan el vam agafar era un hotelet petit, que feia tres anys que estava tancat, tenia divuit o dinou habitacions i amb els anys el vam modernitzar i fer créixer*, rememora Paquita. Van posar-li *Aero Hotel Cerdanya* per recordar els anys que van passar a l'aeròdrom, però ben aviat el carisma i la personalitat del propietari va fer que tothom ja el conegués per *Ca l'Eudald*.

Eudald Vila, traspasat el 2007, era una persona irrepètible, un cuiner excepcional i un promotor tenaç de la cuina tradicional de la Cerdanya.

Eudald Vila, traspasat el 2007, era un personatge irrepètible, un cuiner excepcional i un promotor tenaç de la cuina tradicional de la Cerdanya. La Festa del Trinxat de Puigcerdà, la Festa del Nap de Ger, la de la Xicoia de Meranges o la Mostra Gastronòmica d'Alp, són esdeveniments culinaris indestrutibles de la seva persona. El prestigiós cuiner, estimat per tothom, és l'únic d'aquest ofici que té dedicat un carrer a Puigcerdà.

Ca l'Eudald és una referència a la Cerdanya i la seva continuïtat està assegurada amb els fills **Eudald** i **Franc Vila**. Tots dos s'ocupen de la cuina, mentre que la dona d'aquest, **Adriana Gubert**, es fa càrrec de la sala. Eudald Vila explica que la seva és una cuina tradicional, amb producte de qualitat i proximitat, adaptada a les noves tendències, però amb la mateixa essència de sempre. Format a l'*Escola Universitària de Turisme i Direcció Hotelera* adscrita a la UAB, assegura que elaboren *la mateixa cuina que feien els nostres pares i l'àvia Núria*. El seu germà Franc, format a l'*Escola Universitària d'Hoteleria i Turisme CETT-UB*, parla amb devoció dels pagesos i productors locals *que ens subministren el millor producte*. Com a exemple, detalla que *les trumfes les comprem a cal Gintó de Mosoll, el xai és del ramat de cal Codolell de Ger, o els naps dels pagesos de la comarca*. Franc apunta que la carta de l'establiment és cent per cent de temporada: *Ara hem deixat els bolets i començarem els plats de caça i d'aquí a quatre dies, per Tots Sants, el Tiró amb naps, que és el plat típic de Cerdanya. Amb l'arribada de l'hivern, les sopes i les cremes prenen el protagonisme de la nostra carta*, assenyala.

Ca l'Eudald és una referència a la Cerdanya i la seva continuïtat està assegurada amb els fills Eudald i Franc Vila.

Dels fogons de *Ca l'Eudald* sorgeixen presentacions com l'Escudella barrejada amb pilotetes; el Trinxat de Cerdanya amb rosta; l'Arròs de muntanya; les Patates confitades amb botifarra de perol; els Rossinyols a la crema; els Cargols a la llauna; el Magret d'ànec amb salsa de taronja i genciana; o els Peus de porc amb naps de Cerdanya, entre altres. Les postres, d'elaboració cent per cent casolana, posen a prova els gustos més exigents i gormands, amb la Crema tèbia de pinyons amb "migas" dolces, gelat de mel i mató i granissat de fruits de bosc; la Mousse de mató amb mel i anous; o el Milfulls de gelat casolà de nata amb xocolata calenta.

El nap de la Cerdanya, també conegut com a nap de Talltendre, és un tubercle amb un gust especial, una mica amargant i molt potent, que es cultiva arreu de

la Cerdanya. Es pot menjar en infinitat de receptes de guisats i, més exclusivament, en una recepta típica i molt tradicional: el tiró amb naps.



Tiró amb naps de Tallendre

TIRÓ AMB NAPS DE TALLTENDRE

Ingredients per a 4 pax

1 tiró

5 cebes

2 pastanagues

4 alls

½ kg naps de Tallendre

1l. De brou

½ l vi

1l. suc taronja

Llorer, farigola

Ametlles, avellanes, nous

Rom, conyac, anís

Preparació

Tallem el tiró a trossos, el salpebrem i el desgreixem. Un cop desgreixat el posem dins d'una cassola i li posem la ceba i les pastanagues picades. Un cop daurat el tiró, el cobrim amb vi blanc i el brou

Després, quan el tiró està tou, introduïm el suc de taronja i deixem coure uns minuts. Afegim les herbes aromàtiques. Seguidament, introduïm la picada amb el rom i l'anís i afegirem els naps que haurem fregit prèviament. Finalment, rectificuem de sal i pebre i ja el podem servir.