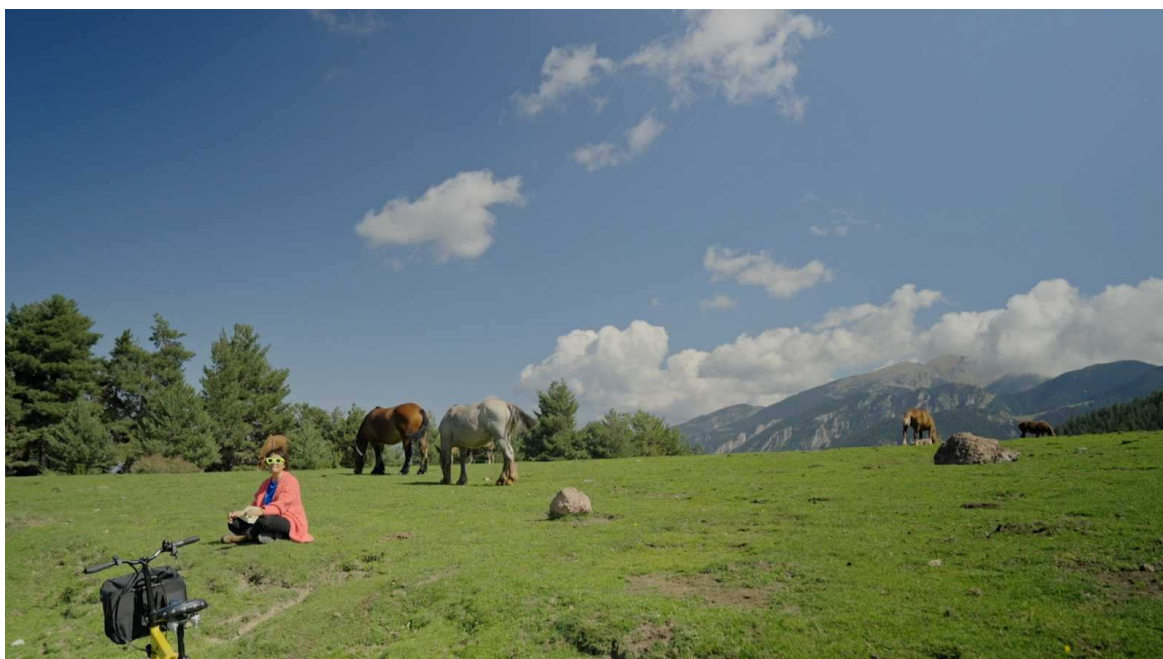


RTVE Catalunya, 20/11/22

La recepta perduda

L'Estofat de vedella amb bolets' de la Cerdanya, a 'La recepta perduda'

Sílvia Abril descobreix aquest plat d'aprofitament típic de la cuina d'hivern del Pirineu



Sílvia Abril presenta 'La recepta perduda' RTVE Catalunya

'**La recepta perduda**' és un programa que pretén recuperar la flaire de les cuines d'antany de la mà de **Sílvia Abril**, alhora que fa un retrat humà dels pobles de Catalunya. S'emet els diumenges al matí a **La 1** i al migdia a **La 2**.

'**La recepta perduda**' es desplaça a **la Cerdanya**, un entorn natural privilegiat que proporciona alguns dels productes que donen caràcter a la seva gastronomia. En el capítol d'aquesta setmana, **Sílvia Abril** descobreix com tots aquests elements es fusionen en la recepta de l'**estofat de vedella amb bolets**.

'**La recepta perduda**' viatja a **la Cerdanya**, per conèixer de primera mà la recepta d'un dels plats més característics del receptari català: l'**estofat de vedella amb bolets**. Un plat de la cuina del xup-xup que és el reflex del paisatge i clima de la comarca.

En el recorregut per aprendre a cuinar-lo, **Sílvia Abril** anirà fins a **Meranges** i pujarà al campanar: el punt més alt del municipi més alt de Catalunya. Allà li aconsellaran que busqui la **Conxita Gau**, una pagesa que el fa per llepar-se'n

els dits. La **Conxita** condimentarà la cuina amb un petit recital d'acordió, perquè la música i el ball són una part important de la seva vida.



En Marcel mostra els llocs on troba els bolets a Sílvia Abril *RTVE Catalunya*

Per obtenir la vedella, **Sílvia Abril** coneixerà la **Teresa Torné**, ramadera de vaques brunes del **Pirineu**, que donen la preuada carn amb **IGP Vedella dels Pirineus**. Els bolets els anirà a collir amb en **Marcel Sangenis**, un expert boletaire que no explica ni a la seva família on troba els bolets. Les patates, o trumfes, com en diuen a la zona, les hi proporcionarà el pagès **Lluís Tor**, qui també li explicarà a distingir-ne les diferents varietats.



La Conxita ensenya a Sílvia Abril els secrets de l'estofat de vedella amb bolets *RTVE Catalunya*

L'àpat el culminaran amb un tast del formatge més característic de la zona: el **tupí**, un formatge d'aprofitament, que antigament es feia a base de formatges vells macerats amb aiguardent.