

RTVE Catalunya, 20/11/22

La recepta perduda

Les patates de Bufet, les millors per fer trinxat de la Cerdanya

La patata del Bufet és un producte molt utilitzat a la Cerdanya per fer l'estofat de vedella

Per què les patates, també conegudes com a trumfes, de **la Cerdanya** són les millors per fer un bon trinxat o un estofat? El pagès **Lluís Tor** explica a '**La recepta perduda**', programa presentat per **Sílvia Abril** disponible a **RTVE Play Catalunya**, quin és el secret que fa que aquesta varietat d'alta muntanya sigui tan especial.

La terra de la **Cerdanya** és una terra sorralenca que li va molt bé a aquest tipus de producte perquè drena bé i fa que es pugui desenfangar en unes bones condicions. Aquesta localitat es troba a més de 1100 metres d'altura i el cicle del cultiu de la patata és molt més llarg. "Per tant, s'ha endurit més, no ha quedat tova ni engolida i, en conseqüència, es conserva durant molt més temps donant-li un gust diferent", ha assegurat el pagès al programa.



La patata de Bufet, un producte típic de la Cerdanya *RTVE Catalunya*

La patata del Bufet, un producte que s'està perdent

La patata estrella de la **Cerdanya és la de Bufet**, un tubèrcul que no és molt comercial perquè no està molt ben fet, té forats i és de mal pelar. Tot i això, és una patata més valenta, més forta, no desprèn tanta aigua i no és farinosa. És

un aliment que es pot guardar durant tot l'hivern per fer un estofat, una crema, un trinxat o per ficar-la al caldo.

Avui dia representa el 10% de la producció total de patata de **la Cerdanya**, un percentatge que ha disminuït molt amb el pas del temps. "Sap greu perquè el bufet s'està perdent, inclús ens costa trobar llavor per poder-la sembrar", ha reconegut **Lluís Tor**.



Lluís Tor, una vida dedicada a la pagesia i al cultiu de la patata *RTVE Catalunya*

A partir dels anys vuitanta van començar a venir productes de fora, provocant que els pagesos de la terra no es poguessin guanyar la vida com ho feien abans. Per aquest motiu, des dels anys 2000 es va començar a produir la **patata ecològica**, una elaboració que, segons el pagès, no ha estat difícil de dur a terme: "No hem inventat res. Fem el que feien els nostres padrins: una rotació llarga. En aquests camps que hem vist no es tornarà a fer patata des d'aquí a uns cinc anys. Una rotació llarga farà que no s'exploti la terra, fent que es pugui recuperar per fer uns cultius diferents".