

Pirineus Digital, 15/01/23

La sequera de l'estiu afecta negativament la collita del nap a Cerdanya

A la comarca, aquest és un producte que encara s'utilitza molt tant a la cuina casolana com a la gastronomia



El xef David Ruiz i la mestressa de casa, Montserrat Carrero, amb uns plats de naps, a Ger. / E.V.M.

JUDIT PUJOL / JOFRE FIGUERAS (Ger).- La temporada del nap a Cerdanya entra a la recta final en un any dolent que els productors atribueixen a les poques pluges de l'estiu. A Cerdanya, la collita d'aquest producte comença al novembre i acaba al febrer, ienguany s'ha vist afectada per aquesta sequera.

A la comarca, aquest és un producte que encara s'utilitza molt tant a la cuina casolana com a la gastronomia. Així, mestresses de casa i establiments de restauració fa prop de 30 anys que divulguen el nap i el fan protagonista de diferents plats.

A Ger, la divulgació del nap també es fa a través de la Mostra de Cuina Popular amb Nap de Cerdanya, que aquest 2022 va arribar a la 31a edició. En

l'esdeveniment, on es presenten una trentena d'elaboracions, s'hi poden degustar des de plats més innovadors com un farcellet de col amb carn, peus de porc i naps; fins als més tradicionals, com el tiró amb naps.