

Los mejores planes en la Cerdaña catalana: esquiar, pasear y comer

Disfrutar de un rico 'trinxat' con vistas al lago de Puigcerdà, entrar en una farmacia del siglo XV en Llivia, conocer pueblos de estilo medieval y arquitectura religiosa en una completa escapada por una comarca dividida entre España y Francia y entre Girona y Lleida

Cataluña tiene varios refugios donde pasar unas vacaciones: los más conocidos son la Costa Brava, en verano, y la Cerdaña, en invierno. Esta última es un territorio natural de los Pirineos dividida entre Francia y España que recuerda a los valles suizos. Un lugar de verdes prados, picos de montañas nevados y donde probar platos de la gastronomía popular catalana, como el *trinxat* y la *fondue de ceps*. La Cerdaña es especial, y no solo porque parte de su territorio está dividido entre dos países, sino, también, por el hecho de que algunas de sus poblaciones pertenecen a la provincia catalana de Girona y otras, a Lleida. Además, es un valle muy apetecible para los esquiadores, pues aquí se concentran cinco estaciones: dos de esquí alpino y tres de esquí nórdico (si se cruza al lado francés, la cifra aumenta hasta ocho). Algunos de los nombres más conocidos son Masella y La Molina, este último uno de los dominios esquiabiles más grandes de los Pirineos con sus 145 kilómetros de pistas. Pero quien no acostumbre a esquiar, por supuesto también tiene mucho que hacer. Desde jugar a golf (hay tres campos) hasta montar a caballo o disfrutar de la naturaleza que envuelve esta región catalana.

La ruta que llega al Estany de Malniu es una de las más conocidas. Tiene aproximadamente tres kilómetros de longitud entre la ida y la vuelta, hasta el estanque de origen glaciar de Malniu, el cual está rodeado de pinos y bloques de granito. Es la joya del macizo del Puigpedrós, de 2.915 metros de altitud, que domina la Cerdanya, haciendo frontera con Francia.

Puigcerdà, en la provincia de Girona, es la capital de la Cerdaña catalana y un buen punto de partida para conocer el territorio. Su lago, con patos, cisnes e infinidad de aves, merece sin duda una visita. Precisamente aquí, junto a este estanque artificial, se encuentran dos de los alojamientos más coquetos de la zona: el hotel del Lago y el Villa Paulita, una villa novecentista que también tiene un restaurante llamado Schierbeck, donde se sirve una de las mejores comidas de Puigcerdà con vistas al lago. En su carta se encuentran los clásicos de la gastronomía local, como el *trinxat*, un plato de col hervida y

patata al que el chef añade un medallón de *foie*. El canelón de rustido con bechamel de trufa también es una delicia. De postre hay opciones tan apetecibles como la espuma con crema catalana o la tarta Tatén de pera de Puigcerdà.

Esta localidad también tiene un atractivo casco antiguo, en el que se encuentra la plaza de Santa María. Este es su centro neurálgico y donde se encontraba la antigua iglesia con el mismo nombre, ya desaparecida. Su torre-campanario fue erigida en el siglo XII y es el símbolo de Puigcerdà. Es lo único que se salvó de la Guerra Civil y ahora aquí se ubica la oficina de turismo, donde se ofrece información a todo aquel que recorre la Cerdaña por primera vez, y desde lo alto se obtienen unas vistas de 360 grados de la zona. Otra de las mejores cosas que hacer en esta villa es recorrer sus pequeñas plazas y callejuelas sin ninguna prisa. Encontraremos muchos lugares donde comer o reponer fuerzas. En la Cerdaña se come muy bien. Gracias a su situación geográfica se utilizan muchos productos de kilómetro cero, y casi todos los restaurantes utilizan materia prima de muy buena calidad (se toman muchas verduras, cereales, carnes de ganado y buenos quesos). Algunos sitios recomendables son el Nordest Cerdanya Café y el Graner de Puigcerdà, un restaurante de cocina de tradición con ligeros toques de la gastronomía francesa.

Boletín

Las mejores recomendaciones para viajar, cada semana en tu bandeja de entrada

Si se busca un poco de ambiente por la noche, podemos dirigirnos a la discoteca Nördic Cerdanya —en una antigua serrería— y a los restaurantes de su alrededor: Salioli, especializado en tapas, o Lua Privé, con opción de carnes a la brasa.

La Cerdaña está tan cerca de Francia que incluso uno de sus pueblos, Llivia, pertenece a Girona pero está en territorio francés, como consecuencia del Tratado de los Pirineos. En 1659, España cedió al país vecino varios pueblos de la Cerdaña, y como Llivia tenía el título de villa, y no de pueblo, permaneció bajo soberanía española. Eso sí, los precios aquí son más franceses que españoles. Llivia es una visita obligada porque aquí se encuentran algunas joyas históricas, como la Farmacia Esteve. Es una de las más antiguas de Europa, puesto que ya existía en 1415. Uno de los primeros propietarios fue el boticario Jaume Esteve; su familia la mantuvo operativa durante 23 generaciones. Durante la visita se puede conocer el mobiliario, instrumentos de laboratorio, preparados y tarros de cristal del siglo XIX, conociendo los cambios que se han producido en el oficio. El castillo de Llivia es otro de los principales reclamos del pueblo. En 1479 fue destruido y quedó enterrado durante un siglo.

El espacio se puede visitar desde 2013 y desde aquí hay unas bonitas vistas al valle de Llivia.

Detalle de la Farmacia

Esteve, que se remonta al siglo XV, en Llivia. KarSol (Alamy)

Como en toda la Cerdaña, en Llivia se encuentran muy buenos restaurantes. Uno de los más famosos es La Formatgeria de Llivia, ubicada en una antigua fábrica de quesos. Su especialidad es la *fondue*, con varias opciones a elegir: de *ceps* (setas), de Camembert o de queso de oveja con aceitunas negras. Can Ventura está en la Plaça Major, donde además hay varias terrazas. Ellos mismos tienen un espacio exterior muy agradable donde se puede tomar una bebida caliente después de comer. Es un restaurante rústico *gourmet*, con una oferta muy variada: la sopa de cebolla gratinada; el canelón de boletus y *foie* con trufa y salsa de parmesano o el chuletón a la piedra son algunas de las opciones del menú. Uno de sus postres más originales es la torrija de donut con bola de helado, aunque no sea una especialidad catalana.

El 'trinxat', uno de los platos típicos de Cerdaña, del restaturane Can Ventura, en Llivia.

Los pueblos de la Cerdaña están tan cerca los unos de los otros que siempre es buena idea desplazarse hasta alguno para dar una vuelta y quedarse a comer. Si vamos a Ger encontramos Cal Jet, un bistró de montaña muy bien valorado, especialmente por la calidad de su carne y su amplia bodega de vinos. En el pueblo de Bor está El Tupí de la Cerdanya, una pequeña empresa familiar con 40 años de trayectoria. Caterina y Joan emprendieron un proyecto agroalimentario basado en la conservación de setas y frutos del bosque que ha ido creciendo y adaptándose a los cambios que ha vivido el territorio los últimos años con la llegada de turistas y comunicaciones. Hace 15 años abrieron un espacio especializado en producto artesano de kilómetro cero. En ese lugar ofrecen una propuesta gastronómica estrechamente vinculada a su producción, junto al trabajo de otros artesanos de la zona, sobre todo en lo referente a los quesos y embutidos. La *fondue de ceps* es una de las estrellas del menú. De postre ofrece opciones como yogur, helados y *crêpes* — es delicioso el que está relleno de mermelada de chocolate y naranja—.

Bor pertenece al municipio de Bellver de Cerdanya, por el que se reparte un gran número de aldeas con casas de piedra de estilo medieval. Aquí también se despliega una muestra muy significativa de la arquitectura religiosa de Cataluña. Hay hasta 14 iglesias a visitar, aunque si hay que limitar las visitas por cuestión de tiempo o para poder disfrutar más de la nueve hay que tener en cuenta al menos tres. La iglesia de Santa Eugènia de Nerellà, en la localidad homónima, se ha hecho especialmente conocida por su torre inclinada. De hecho, ha recibido el apodo de “Torre de Pisa”. Apareció documentada por primera vez en el año 839. El elemento más destacable de su construcción es el campanario de torre cuadrada, que se conserva tal y como era originalmente. Otras dos iglesias imperdibles antes de dejar atrás la Cerdaña son la de Santa María Talló, en Talló, considerada la catedral de la comarca, y la de Sant Jaume de Bellver, un edificio representativo del gótico rural, documentado a finales del siglo XIII, que sustituyó a la antigua capilla del castillo.

Suscríbete aquí a la newsletter de El Viajero y encuentra inspiración para tus próximos viajes en nuestras cuentas de Facebook, Twitter e Instagram.