

El Nacional, 17/08/24

El restaurante que arrasa en este pueblo de La Cerdanya con su cocina de montaña



Este año la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició ha galardonado a Núria Bonet, chef y propietaria del restaurante Ca la Núria, en el pequeño pueblo de Bellver de Cerdanya, con el premio revelación. Así pues, me parece que es la excusa perfecta para acercarme a la cara norte del Cadí y así probar su cocina, según reza su web, basada en la calidad y variedad de los productos que les regala La Cerdanya.



Ca la Núria / Foto: Víctor Antich

Salimos del valle de La Vansa, en medio de un bochorno insoportable y con unas expectativas muy altas, dirección a Bellver de Cerdanya, un pequeño pueblo a los pies del Cadí y junto al parque natural del Cadí Moixeró, situado entre Puigcerdà y La Seu d'Urgell. Las últimas lluvias nos han dejado un bosque de un verde intenso y brillante que, ciertamente, da gusto verlo, donde se aprecian en su máximo esplendor el pino rojo, el pino negro, el roble, las hayas, el boj, pero también encinas y sabinas. Si persisten, quizás tendremos un buen otoño de setas.

Llegamos a La Seu d'Urgell y cogemos el desvío a la derecha. Se ve bastante movimiento en la carretera, propio de los meses de verano. La parroquia instalada en la zona estos días en hoteles, casas rurales o segundas residencias se pasea arriba y abajo entre **La Cerdanya**, [el Alt Urgell](#) y [Andorra](#), aprovechando los días de ocio, para relajarse y conocer el territorio.



Sala de Ca la Núria / Foto: Víctor Antich

Sin embargo, aparcamos a escasos metros del restaurante, desde donde vemos un par de grúas y casas en construcción; La Cerdanya no para nunca de construir, una pena.

Ca la Núria se encuentra en una casa señorial con la estética tradicional de La Cerdanya, rodeada de jardines muy cuidados y una gran terraza, hoy cerrada. Una vez dentro, tropiezas con una pequeña barra donde preparan las bebidas y los postres; acto seguido, hay un par de comedores con los techos muy altos iluminados con la luz de día que entra por los ventanales. En el pasillo, vemos la cocina bulliciosa por la ventana por donde sale el material.



Sopa de tomate con sandía y cerezas. Ca la Núria / Foto: Víctor Antich

Nos ofrecen un menú gastronómico formado por tres entrantes, carne, pescado y tres postres, y un menú de temporada con un entrante, plato principal y postres. Nos decidimos por el menú de temporada mientras brindamos por las vacaciones con un vino blanco que nos persigue todo el verano, el Ekam del Castell d'Encus. Pues eso, para ir haciendo boca nos traen una focaccia de tomate con queso azul cremoso por encima.



Canelones de pollo campero con trufa. Ca la Núria / Foto: Víctor Antich

Núria y August montaron el primer restaurante en Puigcerdà ya hace un tiempo, lo tuvieron cinco años abierto y, posteriormente, se trasladaron a Bellver, en un local muy pequeño en medio del pueblo. Es entonces cuando les sale la oportunidad de coger la casa actual y dan un paso adelante sin pensárselo dos veces. Ellos trabajan y viven en Bellver, Núria me explica que están muy contentos porque trabajan muy bien todo el año, durante el invierno, a la clientela habitual, se le suman los esquiadores y durante el verano, los turistas, algunos de ellos novatos en la caza del Tamarro, pero entre las dos temporadas suelen también llenar cada día. Disponen de cuatro salones muy agradables, dos de los cuales son los de uso diario y los otros dos los utilizan para grupos y ocasiones más especiales.



Bacalao frito con sobrasada y miel. Ca la Núria / Foto: Víctor Antich

Empezamos con una sopa de tomate con sandía y cerezas que encontramos excepcional, es una combinación muy fresca, y unos canelones de pollo campero con trufa. Seguimos con un delicioso bacalao frito con sobrasada y miel. La cocina y el consumo del bacalao están fuertemente arraigados en nuestra tierra; de hecho, lo cocinamos y comemos de todas las maneras posibles desde hace siglos. Lo que ahora nos parece normal, hace tan solo cincuenta años no lo era, así, los pueblos y ciudades alejados del mar no disfrutaban de pescado fresco y con frecuencia suplían esta carencia con el bacalao.



Paletilla de cordero. Ca la Núria / Foto: Víctor Antich

Cerramos el festival con una espalda de cordero de Bellver a baja temperatura especialmente sabrosa, muy tierna y que se deshace en la boca. Cabe decir que el cordero procede de rebaños de productores pequeños y cercanos que conforman el paisaje ceretano.

Los postres son una delicia: primero, una **piña con coco y limón** y, después, la **clásica Tatin de manzana con crema de leche**.



Clásica Tatin de manzana. Ca la Núria / Foto: Víctor Antich

Visitar Ca la Núria es, sin duda, una buena opción si pisas **La Cerdanya**, una ráfaga de aire fresco donde disfrutarás de una cocina de montaña muy íntima. La estrecha relación de Núria con la tierra que la vio nacer queda reflejada en sus elaboraciones, además, en un entorno único y con un servicio de sala impecable. Nos vamos entusiasmados siguiendo el Segre antes de volver otro día para probar la terrina de cordero de Bellver de Cerdanya con frutos secos y los raviolis de Núria con soja y parmesano, que no se diga.