

Societat

L'inici de la temporada de bolets a la Cerdanya ha engegat al ralenti

Els restauradors apunten que la demanda de reserves de boletaires encara no ha esclatat, però està a punt perquè ja es comença a trobar algun cep i rovelló

BLANCA SOLER
Puigcerdà

Com cada any, la comarca de la Cerdanya espera la temporada de bolets amb els braços oberts. Tradicionalment, la temporada de bolets a la Cerdanya comença a principis de setembre o, fins i tot, mesos abans si hi ha hagut força pluges durant la primavera i estiu. El bolet estrella de la comarca, però, és el cep. Aquest bolet amb forma de tap que cava quan és jove, d'un color variable, sigui beix clar, avellana o blanquinós amb un peu robust i una carn densa que amb el temps es va estovant. Un bolet que des de fa pocs anys s'ha convertit en un dels més apreciats i buscats a la comarca de la Cerdanya, dels Pirineus i d'Europa. Els boscos de muntanya de la Cerdanya, com el de Meranges, són ideals perquè aquest bolet hi creixi com ara les fagedes, rouredes, alzinars, castanyers, coníferes de pi roig, pi negre i avet.

Aquest any, però, sembla que la temporada encara no ha arrencat del tot. Així mateix, ho han constatat els restauradors de Puigcerdà, ja que encara no aprecien el moviment boletaire al 100%. Per la seva banda, l'expert en bolets Marc Casabosch i coautor del llibre «Bolets en ruta» entre altres, va explicar en una entrevista a Rac1 que les temporades de bolets no tenen data, per tant, no s'haurien d'avançar ni endarrerir. Casabosch explica que els bolets surten quan hi ha les condicions òptimes per fer-ho. Un truc que aconsella Casabosch per anar a buscar bolets és consultar el



Ceps de la Cerdanya trobats aquest setembre

mapa mensual de precipitació acumulada del Meteocat

Una de les treballadores del restaurant Una de Puigcerdà ha explicat que si la temporada encara no ha començat, pot ser degut a la sequera que s'ha patit a Catalunya aquest darrer any i per la manca de pluja d'aquests últims mesos. Així mateix, també ho han explicat els treballadors del bar

restaurant Estació de Puigcerdà, «encara no hi ha boletaires per aquí, però espem que comenci a finals de mes o a principi d'octubre». Segons ha explicat el propietari, és a principis d'octubre quan diferents grups d'amics es troben els caps de setmana per anar a buscar bolets i fan els típics esmorzars de forquilla. Malgrat que el centre de Puigcerdà encara no

Núria López

hagi notat l'inici de la temporada, altres restaurants fora de la capital cerdana han començat a veure algun boletaire.

Aquest és l'exemple del bistro de muntanya Cal Jet a Ger, han explicat que ja fa un parell de setmanes que alguns boletaires els hi porten ceps i rovellons. «No es veu gaire moviment, però algun boletaire ens porta bolets i així es treu un sobre sou», ha explicat Sandra Vidal, copropietària del restaurant. Per altra banda, el restaurant Picot Negre de Bellver de Cerdanya també ha apuntat que els boletaires preveuen que la temporada comenci a l'octubre aquest any. «La cosa es va escalfant, però encara no ha esclatat», ha reconegut Núria López, propietària del Picot Negre des de fa vint anys. També ha explicat que tot i que la temporada començarà d'aquí a unes setmanes, ja es van trobant alguns bolets, i ceps també. «Si surts a buscar-ne, pots tornar amb una cistella mig plena de ceps i rovellons», ha assegurat López.

Tal com expliquen els entesos en bolets, tot i que el cep sigui un dels bolets més apreciats, també es troben rovellons, pinetells, camasecs i rossinyols. Amb tots aquests bolets que es poden trobar en terres catalanes, es poden cuinar plats excel·lents com ara ceps amb botifarra, el típic risotto de ceps, uns canelons de ceps, uns ous estrellats amb rovellons o un saltejat de rossinyols amb botifarra del perol Igual que els rovellons, s'aconsella no netejar els ceps amb aigua, sinó un drap o tovalló de paper humit per treure les fulles i un drap sec per assecat-los. ■