

DG

Viure diumenge

VIURE MÉS

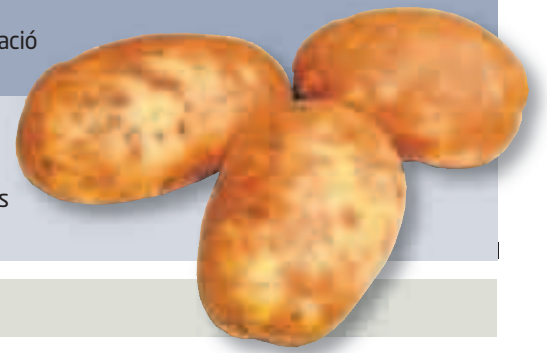
Curiositats de la ciència

Científics de Califòrnia han descobert un test que avisa amb 14 dies d'anticipació d'un atac de cor i ho qualifiquen del Sant Grial de la cardiologia ►18

GASTRONOMIA

La patata popular i gourmet

Aquest tubercle és un dels primers aliments del món i un dels productes més dúctils a la cuina, que es prepara tant en plats dolços com salats ►19



LA CONVERSA

Núria Bonet Autet

Cuïnera. La Núria és una bellverenca de 31 anys que, després de formar-se en restauració a l'escola Joviat de Manresa i en alguns dels millors restaurants del país, s'ha establert al poble. Al restaurant Ca la Núria ofereix una cuina de base tradicional amb un enfocament diferent quant a l'elaboració. A pesar dels temps difícils per als negocis, la proposta ha aconseguit aportar un nou alè a l'oferta gastronòmica de la Cerdanya

«M'agrada el trinxat però no el serveixo, vull donar un nou enfocament a plats tradicionals»

Miquel Spa
BELLVER DE CERDANYA

P Comencem des del principi... on va estudiar de petita?

R Aquí a Bellver fins a vuitè d'EGB, després vaig fer l'ESO a Puigcerdà. Llavors vaig marxar a Manresa. Era una mica perla.

P A Manresa què hi va anar a estudiar?

R Hostaleria. A l'escola Joviat.

P Ve d'una família amb tradició en la restauració?

R No, no. Encara es dediquen a la construcció. El meu pare té una empresa i va fent cases o el que convingui.

P Bé, ara no gaire...

R No, ara el que surti. Ara treballo més jo que ell. Sí, sí.

P Així que als 18 anys ja té clar que es vol dedicar a la restauració, per què?

R Sí... no ho sé.

P Potser la seva mare cuinava?

R No, potser perquè la meva padrina, a qui no vaig conèixer, cuinava molt bé. Això diuen. Jo vaig néixer quan ella es va morir. Em diuen que estaria tan contenta de veure el que faig.

P Potser això li serveix de guia...

R Quan et vas fent gran i et van parlant de la padrina ho vas tenint de referència.

P La Joviat és una escola amb molta anomenada...

R Sí, la va començar el senyor Vilaseca. Al principi era una escola molt petita, però va anar creixent.

P Tot i que ja hi havia el túnel, a Bellver no hi ha gaire tradició de tirar cap a Manresa...

R Sí, però aquí no podia fer res més. Podia anar a Barcelona o a Lleida, però com que aquesta escola estava bé, vam decidir d'internar-m'hi tres anys.

P Ostres, què hi va aprendre?

R Surts d'allà amb un títol de cap de cuina o de xef que et diuen que és una gran cosa, i suposo que ja ha de ser així per motivar-te.

P És clar, i després s'adona que el títol és tan sols una base...

R Sí, és una base però després

ELS 4 CANTONS



P Tothom té el que es mereix?

R Diria que sí.

P Millor qualitat, pitjor defecte?

R Això ho ha de dir algú altre... sóc riallera, i de vegades hauria de dir més les coses.

P Quina part del seu cos li agrada menys?

R Tregui aquesta pregunta. Totes en general.

P Quants diners són un bon sou?

R Un de digne, uns 1.200 euros.

P Quin llibre li hauria agradat escriure?

R No llegeixo gaire. Els de la Rusalleda.

P Una obra d'art?

R Un plat pot ser art. El pa amb tomàquet.

P Què s'hauria d'inventar?

R Una màquina que ordeni les coses ja inventades.

P En què es considera experta?

R En cuina.

P Déu existeix?

R Alguna cosa hi deu haver.

P A quin personatge històric o de ficció convidaria a sopar?

R El barrufet rondinaire.

P Un mite eròtic?

R Buf, tothom té possibilitats.

P Acabi la frase: la vida és...

R Bonica però complicada.

P La gent de natural és bona, dolenta o regular?

R Bona. Hi ha més gent bona que dolenta. Després...

P Tres ingredients per fer un paradís?

R Un pa, una bona companyia i la salut.

P Un lema per a la seva vida?

R Si no ho proves, no sabràs mai si ho podies fer. T'has d'arriscar.

n'has d'aprendre molt més, i encara ens falta.

P I d'allà cap on va?

R Em van dir que si volia anar a la Seu d'Urgell perquè hi ha l'escola d'hostaleria. Em van dir que mig treballaria i mig faria classes. Un pensa, caram, passaré de ser alumne a fer de professor. I ho vaig acceptar.

P Va tornar a Bellver o es va quedar a la Seu?

R Ho compaginava bastant. Els caps de setmana em quedava a la Seu perquè teníem restaurant.

P Quant temps s'hi va estar?

R Dos anys. Després vaig marxar a Berga, a l'hotel Berga Parc, que va tancar i ara ha tornat a obrir.

P Què hi feia?

R Quan hi vaig entrar de cuïnera hi havia un cap de cuina. Però de seguida va plegar i em van passar la responsabilitat a mi. És clar, tenia 22 anys i hi havia altra gent amb més anys... vaig aprendre moltíssim. Potser no culinàriament però

INSEPARABLES



► **PUNTUALITAT I RESPECTE.** Fa dos anys que porta el rellotge. És un símbol del respecte als altres a través de la puntualitat. Considera que si es queda a una hora s'ha de complir i que això marca la relació amb la gent. Li van regalar en la mateixa època en què va obrir el restaurant.

sí a fer-te forta. Vaig fer molt bones amistats. El més bonic és que la gent et va seguint la pista. Hi ha hagut gent de Berga que ha pujat a Bellver per menjar al meu restaurant. Això va bé.

P Quants anys es va estar a Berga?

R Quatre anys.

P Es va instal·lar a Berga?

R Sí, em donaven allotjament. Pujava i baixava, però poques vegades. Fins que l'hotel va tancar.

P Vaja, una altra vegada amunt i avall...

R Sí, llavors vaig anar a Vic. Al restaurant d'en Nando Jubany de Calldetenes.

P Ja es coneixen?

R Una mica. Havia treballat a la Seu amb qui era la seva mà dreta. Un any ja m'havia vingut a buscar a Berga i li vaig dir que no perquè jo hi estava bé. Després, vaig ser jo qui els vaig demanar feina, ni que fos per rentar plats, i em van dir que sí, que hi anés. Va anar molt bé. Va

ser una gran experiència, encara que tan sols hi vaig ser un any.

P Quin era el seu paper a Can Jubany?

R Hi feia una mica de tot. Portava Mas d'Osor. Entre setmana preparàvem els banquetes i els caps de setmana portàvem la carta d'un restaurant que hi ha en una masia. Si feia falta anar a un altre casament, hi anava. Voltava una mica. Feia moltes hores.

P A la cuina de Can Jubany ja hi ha un altre concepte de cuina més enllà del tradicional...

R Vas agafant de tot arreu i al final, quan vols muntar una cosa teva, et preguntes què he après i què m'agrada més perquè després ho vegin els clients. Així és com ho enfoques.

P També ha passat pel Bulli...

R Sí, quan era a la Seu algú va venir a preguntar si volíem anar a El Bulli a fer-hi una estada. Vaig dir que sí i hi vaig anar una setmaneta.

LA CONVERSA

REPORTATGE GRÀFIC DE MIQUEL SPA



Núria Bonet, asseguda a la sala del seu restaurant, Ca la Núria, de Bellver de Cerdanya, sostenint una costella de porc confitada durant divuit hores, exemple de la cuina que proposa

P Vaja, això va així al gremi?

R No, no, de cap manera. El que passa és que el cap de cuina de la Seu tenia molt contacte amb el del Bulli.

P I què tal El Bulli?

R Molt bé.

P Tan estratosfèric com diuen?

R Home, realment va estar molt bé. Vaig tenir la sort de poder voltar per totes les partides. Una experiència que, de veritat, aprens coses de la vida. No en surts amb un gran receptari, però hi veus coses. No sé si vaig aprendre gaire tècnica però sí que hi vaig veure com feien plats increïbles. Si t'agrada això de la cuina, El Bulli estava molt bé.

P I després de Can Jubany?

R Ja vaig venir cap aquí. Vaig plegar l'11 de març i el dia 27 obria Ca la Núria. Això era el 2010. Ja fa dos anys i mig.

P Aquest era el seu somni?

R Sí.

P I per què a Bellver, se la juga més entre els seus?

R Sí, però jo sóc molt de poble. No em fa cap vergonya dir-ho. També m'agrada molt la comarca. De vegades, quan tornava els diumenges al vespre cap a Bellver i em creuava tots els cotxes que sortien de la Cerdanya, pensava que aquí s'hi havia de muntar alguna cosa. Pensava que si ho muntava bé, me n'havia de sortir. I de mica en mica...

P Aleshores, cuina pel client de Barcelona?

R No, però me la jugo més amb la gent de Bellver, que em posa molta més pressió. La gent d'aquí tenim una altra mentalitat. Quan sortim, sortim, encara que sigui per celebrar un aniversari o un casament. Encara que no vingui, la gent d'aquí és la que et valora més, la que et critica més i la que et fa tenir el llistó hiper-mega-alt.

P És clar, després es troba els clients pel carrer...

R Sí, sí. I si han sentit algun comentari en contra, ja no et recomanen.

P Jo he sentit bones crítiques...

R Miri, sempre dic que si n'hi ha de dolentes, s'han de dir. Hem d'anar millorant.

P Quina cuina proposa a Ca la Núria?

R Aquesta pregunta és complicada... Res, respectar el producte, que la gent quedi contenta sortint de la mentalitat... A veure... a mi m'agrada molt el trinxat, però jo no en serveixo. Tampoc no fem sopes ni brases, de moment. Vull sortir de les coses més comuns, i donar un toc diferent als plats més tradicionals. Per exemple fem una costella de porc, que és això però ha estat confitada divuit hores i és supermelosa. Volia aconseguir això... uns peus de porc però amb una forma diferent, desossats i ben guisats. És a dir, cuina tradicional però amb un altre enfocament.

P Digui'm un altre plat.

SIS FRASES

« De l'escola d'hostaleria en surts amb un títol que està bé per motivar-te, però és tan sols la base, n'has d'aprendre molt més »

« El més bonic és que la gent et segueixi la pista, al restaurant de Bellver hi ve gent que em coneix de quan era a l'hotel de Berga »

« Quan decideixes obrir un restaurant ho fas amb el que t'ha agradat més del que has après allà on has treballat. A Ca la Núria oferim cuina tradicional amb un enfocament diferent »

« No he viscut les èpoques bones de la Cerdanya, des del principi he hagut d'anar a buscar el client »

« Al turisme cerdà potser li falta que no plorem tant, hem de canviar de mentalitat i anar a buscar el turista. A fora de Catalunya no se'ns coneix »

R No ho sé... fem uns raviolis amb una pasta molt fina farcits de bolets i una crema molt suau de parmesà. De tant en tant anem canviant els plats en funció del mercat. Mi-

rem a veure què hi ha a bon preu al mercat o què tenim de bo a l'hort. Si tenim tomàquets, per exemple, fem sopa de tomàquet.

P Té un hort...

R Sí, al Riu de Santa Maria. En això m'ajuden molt els de la família. En trec enciams, tomàquets, carbassons...

P Com valora aquests dos anys del restaurant?

R Molt positivament. Aquí la Cerdanya la gent es queixa molt, però jo sempre dic el mateix. Com que no he viscut les èpoques bones, jo no he obert la porta i m'han vingut a picar. S'ha de treballar molt.

P Quins dies obre?

R A l'estiu he obert cada dia durant dos mesos. En la resta de l'any tanco els dimarts, tot el dia. I a les nits tan sols obro divendres i dissabte. Ja està. També fem els ponts i totes les dates turístiques.

P Com es gestiona un restaurant amb ritmes tan diferents de feina a causa del turisme?

R Bé, també és divertit. Si sempre sabés que tinc deu persones i que mengen sempre el mateix, seria molt avorrit.

P Però segur que hi ha dies de març que obre i ve una persona.

R Sí, però les noves tecnologies que tenim, com ara la màquina d'envasar, et donen molt de joc. Jo tinc poc espai i haig de jugar molt.

P Quanta gent hi cap al menjador?

R Vint-i-dues, amples. També tenim un petit reservat a l'aparthotel.

P Quanta gent hi treballa?

R Normalment som tres.

P L'aparthotel és independent del restaurant?

R No estan vinculats però sovint el client de l'aparthotel baixa a dinar.

P El lloc és molt bonic, domina la Batllia...

R Sí, hem de treure més profit a la terrassa.

P La veig contenta, se n'ha sortit en plena crisi.

R Sí, la gent em deia que què feia obrint un restaurant en aquesta època de crisi, però si no ho proves no sabràs mai si podies fer-ho.

P A la Cerdanya hi ha pocs empresaris amb empenta.

R Sí, costa molt. La gent és reservada. Jo també ho sóc, però te l'has de jugar amb el teu negoci. Has d'explicar el que fas.

P Què falta al turisme cerdà?

R Que entre tots no plorem tant.

P Jo veig més potencial del que s'explota.

R I això de qui és culpa?

P A fora de Catalunya no es coneix la Cerdanya...

R Sí, sí, és cert. Vaig ser a Madrid i realment ningú no ho sabia. No sé què s'ha de fer.

P Potser explicar-ho més, ara el turisme ja no ve sol.

R Potser sí. Hem de canviar la mentalitat de la gent i anar a buscar els turistes.