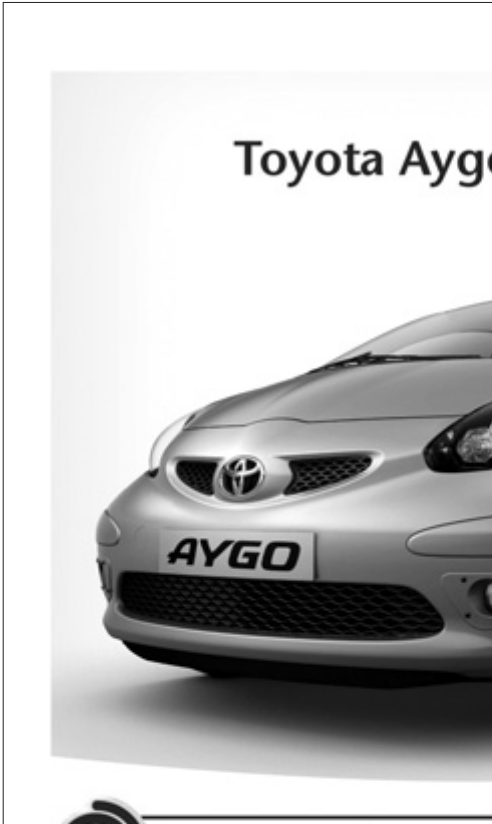
Cuina Pirinenca reneix com a marca cerdana de qualitat

MIQUEL SPA
Llívia

Diversos restauradors que fins ara formaven part de l'Associació de Bars i Restaurants de la Cerdanya han decidit escindir-se'n per reimpulsar la marca Cuina Pirinenca de la Cerdanya, que fins ara era una branca interna de l'associació, i convertir-la en una nova entitat sota la qual s'hi podran acollir tan sols els restaurants que facin una aposta decidida per la qualitat.

De moment els professionals que han agafat el lideratge dels projecte són els responsables de l'Hotel del Prado de Puigcerdà i de Can Ventura de Llívia. La voluntat dels restauradors, que aquests dies treballen en la redacció d'uns estatuts nous, és crear una entitat com ara La Cuina de l'Empordanet que promogui l'oferta gastronòmica de qualitat de la Cerdanya i a la llarga associï aquest element com un dels claus del turisme de la comarca. Jordi Pous ha explicat que fins ara a l'Associació de Bars i Restaurants s'hi aplegaven tot tipus d'establiments, des de restaurants de tot tipus a bars, discoteques i locals d'oci. Per entrar a Cuina Pirinenca de la Cerdanya els restaurants hauran de complir unes pautes pel que fa tant a la cuina com al servei d'atenció al client. El text fundacional, que en les pròximes setmanes es presentarà a la resta d'establiments, també establirà un règim intern que regularà l'organització interna per tal que tothom s'hi impliqui, així com la presència de la nova entitat a les fires o altres certàmens turístics. El projecte també preveu que els establiments que s'hi adhereixin disposin d'unes plaques que els identifiquin a l'entrada de l'establiment. Igualment, es farà una promoció específica per tal que els visitants de la comarca els coneguin o, fins i tot, siguin el motiu de la pròpia visita. De moment, l'entitat iniciarà la promoció a les fires Girona Viva i Fira Tast i, a la tardor, al torneig de golf de Fontanals. Pous ha avançat que també intentarà ser present a l'Exposició Universal que l'any que ve es farà a Saragossa, per la qual cosa vol activar la nova entitat el més aviat possible.