

Gastronomia

Cuina Pirinenca de Cerdanya, Premi G! per la promoció dels plats locals

El guardó del Patronat de Turisme de Girona valora la contribució de l'entitat a la difusió dels productes i la identitat de la comarca

MIQUEL SPA
Puigcerdà

La gastronomia de la Cerdanya rebrà un dels reconeixements més destacats del sector turístic gironí. L'entitat Cuina Pirinenca de Cerdanya ha estat distingida amb un Premi G! de Turisme del Patronat de Turisme Costa Brava Pirineu de Girona, un guardó que posa en valor la tasca desenvolupada durant anys per promocionar els productes agroalimentaris de proximitat, la cuina tradicional i la identitat gastronòmica de la comarca.

El premi, que s'entrega aquest dijous en una gala, suposa un nou aval a la feina d'una entitat que ha convertit la gastronomia en una de les principals eines de projecció de la Cerdanya i que ha contribuït a reforçar el vincle entre producte local, restauració i territori.

Els Premis G!, impulsats pel Patronat de Turisme Costa Brava Girona, reconeixen anualment la tasca de professionals i empreses gironines, periodistes i creadors de contingut d'arreu del món, així com investigadors i experts que

contribueixen a posar en valor i projectar la Costa Brava i el Pirineu de Girona.

Els guardons s'estructuren en tres grans categories: els premis honorífics i especials, els premis de comunicació turística i el premi de recerca i investigació Yvette Barbaza. Amb vint anys de trajectòria, s'han consolidat com la gran festa del turisme de les comarques gironines i com un dels principals aparadors de les iniciatives que contribueixen a reforçar la projecció turística del territori.

La restauradors i membre de Cuina Pirinenca Montse Dolcet ha rebut amb molta il·lusió la notícia del guardó: «ens alegra molt perquè és un reconeixement a la lluita que fa tants anys que portem treballant per la nostra gastronomia». Dolcet ha apuntat que «ens encantaria també que aquest premi fos una motivació per a altres xefs de la comarca, perquè s'uneixin a la nostra entitat». Actualment Cuina Pirinenca de Cerdanya Ca l'Eudald, Cal Jet, Shierbeck, Can Ventura, Hotel del Prado, Grau de l'ós, La Chaumière, Park Hotel Puigcerdà i Cal Fuxet.



L'equip de Cuina Pirinenca de Cerdanya a la Festa del Trinxat

Cuina Pirinenca de Cerdanya agrupa una desena de restauradors de la comarca amb l'objectiu de preservar, promocionar i difondre la cuina tradicional cerdana, basada en productes de proximitat i en receptes arrelades a la història i la cultura de la vall.

Al llarg dels anys, l'entitat ha impulsat nombroses accions de promoció gastronòmica, jornades culinàries, participacions en fires i iniciatives destinades a donar visibilitat als productors locals i a la qualitat de la cuina de muntanya. La seva tasca ha contribuït a convertir la gastronomia en un dels elements diferenciadors de la destinació Cerdanya, posant en valor productes vinculats a la ramaderia, els formatges artesans, els embotits tradicionals i plats emblemàtics com el trinxat.

El reconeixement arriba en un moment en què el turisme gastronòmic té cada vegada més pes en

les decisions dels visitants. La recerca d'experiències autèntiques vinculades al territori ha situat la cuina local com un dels grans atractius de les destinacions d'interior i de muntanya. En aquest context, Cuina Pirinenca de Cerdanya ha contribuït a reforçar la imatge de la comarca com una destinació on el paisatge, la cultura i la gastronomia formen part d'una mateixa experiència. El reconeixement arriba també després de l'èxit de la primera Festa de Cuina Pirinenca de Cerdanya, celebrada a l'Hotel Park de Puigcerdà, que va reunir restauradors, productors i professionals del sector en una trobada gastronòmica de caràcter transfronterer. L'esdeveniment, que va superar les previsions inicials de participació en passar dels 100 als 130 assistents, va comptar amb onze punts de tast dedicats a plats i vins de la comarca i amb la presència desta-

cada del xef rossellonès Julien Blaya, membre de Toques Blanches du Roussillon i distingit amb una estrella Michelin, i de Francesc Rovira, de la Fonda Xesc de Gombren, guardonada amb un Sol Repsol. La jornada, concebuda per afavorir el contacte directe entre elaboradors, cuiners i públic, va permetre posar en valor la diversitat i la qualitat dels productes agroalimentaris de la Cerdanya, reforçant el paper de la gastronomia com a element d'identitat i projecció del territori. L'entitat també és un dels puntals de la Festa del Trinxat de Puigcerdà. Després de la última edició, el mes de febrer, en nom de Cuina Pirinenca, Montse Dolcet va exposar que «ara som deu restaurants... la festa celebrada el passat octubre va ser tot un èxit, ens va anar molt bé i tothom ens demana de repetir-la, esperem poder organitzar més esdeveniments d'aquest tipus per fomentar la trobada entre professionals i aficionats a la cuina, a més d'animar nous restauradors a unir-se a la iniciativa. En un moment en què no tots els restauradors estan disposats o poden dedicar temps a projectes col·lectius, Cuina Pirinenca es manté com una marca de qualitat, ja fa molts anys que piquem pedra i intentem fer coses ben fetes mantenint la qualitat i l'essència del territori».

La distinció atorgada pel Patronat de Turisme reconeix la capacitat de convertir la cuina en una eina de promoció territorial i de desenvolupament econòmic, alhora que contribueix a preservar un patrimoni culinari que forma part de la identitat de la Cerdanya.

Amb aquesta distinció, la gastronomia cerdana consolida la seva presència entre els grans actius turístics del Pirineu gironí i veu reconeguda una trajectòria que ha fet de la cuina una de les seves millors ambaixadores. ■