

Pallars Jussà: trinxat, allioli de codony i corder

'Cuina de Fira' és la proposta dels restauradors de la comarca del Pallars Jussà que ens permet conèixer, tastar i gaudir de la gastronomia més tradicional de la zona.

«Coneixes el Pallars? I la seva gastronomia?» Les mateixes preguntes no les puc respondre de la mateixa manera que fa unes setmanes. Recentment he passat un cap de setmana al Pallars Jussà i la resposta podria ser bastant més extensa. Així, doncs, maleta en mà, el passat 3 de novembre em vaig plantar al **Pallars Jussà**. M'havia proposat conèixer en primera persona la gastronomia, la manera de fer i el tarannà que caracteritza aquest territori.

La tardor, després de les altes temperatures de l'estiu, és el moment ideal per preparar els aliments i omplir el rebost per passar l'hivern. Així és com durant els mesos d'octubre, novembre i desembre el Pallars omple de fires agroalimentàries els seus pobles. Hi trobem la coneguda **Fira del Bolet d'Isona**, la **Fira ramadera de Pobleta de Bellveí** o la **Fira del Mostillo de Llimiana**, entre d'altres. Així fins al desembre, on també es pot gaudir de les **fires de Nadal**. I entre fira i fira, donat que també ens hem d'alimentar, és un bon moment per gaudir de la cuina més tradicional i característica de la zona sota el nom de «*Cuina de Fira*», un ventall de propostes culinàries on es rememoren els àpats que antigament s'oferien a les cases dels pallaresos quan es convertien en fondes que donaven pensió als firandants.



La proposta era perfecta: coneixeria el Pallars Jussà, una de les seves fires i m'impregnaria dels àpats més contundents. Què no sigui dit, a gaudir! Però donat que no podria aturar-me en tots els restaurants i també volia gaudir de la fira del Codony de Tremp, la divisió territorial seria la següent: Cellers, Tremp i Figuerola d'Orcau. 3 pobles, 3 restaurants i una fira.

Cellers - Restaurant del Llac

Després d'unes hores de conducció m'allotjaria a l'*Hotel Terradets*, just a tocar del llac de Terradets, a Cellers. L'hotel, a més de tenir un bar on menjareu uns molt bons entrepans, també té un restaurant gastronòmic, el «**Restaurant del Llac**» (<http://gastrotalkersweb.sobrevia.net/llocs/21/restaurant/llac/hotel/terradets>) .

El restaurant està dirigit pel xef **Gabriel Serra**, qui ofereix una gastronomia d'arrels pallareses i catalanes, que a la vegada compta amb elaboracions actualitzades. La base de la proposta està en el producte de temporada i una detallada proposta de celler on trobareu des dels vins de la zona fins a diferents joies d'altres indrets. I tot això maridat amb una immillorable vista al llac, motiu pel qual aconsellaria anar-hi a dinar per gaudir del moment al complet.

El seu menú de «*Cuina de Fira*» fou el següent:

CELLERS

HOTEL TERRADETS

C-13, Km 75. Tel. 973 651 120.
Els caps de setmana de les fires.

ENTRANTS

Aperitiu de festa.

PRIMER

Crema de ceps i verduretes amb ou cuit a baixa temperatura.

SEGON

Tronc de bacallà a la crema de formatges de Vilavella i puré de moniato.

TERCER

Cilindre de corder amb trinxat i salsa de múrgoles.

POSTRES

Cremós de formatge amb compota de pastanaga i crumble.

Vins aniversari 70 anys Terradets, aigua, cafè o infusió. Licors Pallaresos de Cervesa, Cassis o Ratafia.

Preu: 35 euros

Tremp - Fira del Codony i Restaurant de Gurp

A Tremp, la capital de comarca, des de fa tretze anys hi té lloc la *Fira del Codony* (<http://www.ajuntamentdetremp.cat/ca/coneixer-tremp/fires/fira-del-codony-2017>). Durant aquests tretze anys mai s'havia viscut una fira passada per aigua, però aquest any ha estat l'excepció que trenca la norma. La pluja era esperada al territori, així que paraigua en mà la fira es va ser inaugurada per **Toni Massanés**, director de la *Fundació Alícia*, i novament va ser un èxit.

Avui, la *Fira del Codony*, més enllà de mostrar la cuina del codony, s'ha reinventat convertint-se

en un aparador que mostra la cultura del territori. Hi vaig poder tastar embotits, cerveses, vins, salses i moltes altres elaboracions. Però sent el codony l'element central us he de dir que en vaig descobrir un producte que em va agradar molt, l'allioli de codony. Fins aleshores sabia que el codony era una fruita i que amb ell se'n podia fer codonyat, però desconeixia per complet el l'allioli de codony. De fet, al Pallars Jussà és tant habitual que a totes les llars se'n fa i la mateixa fira incorpora un concurs popular d'alliolis de codony. La regidora de Promoció Local, Fires i Seguretat Ciutadana de l'Ajuntament de Tremp, **Anna Ritz**, explicava que *«l'allioli de codony és un producte que s'elaborava antigament per allargar la fruita de manera que no es fes malbé i es barrejava amb l'all de manera que quan s'ho menjaven també ajudava a conviure millor amb el fred de les muntanyes. És una elaboració molt calòrica i nutritiva»*. A més, també va apuntar que *«en algunes cases també era habitual allargar-lo amb pera»*, fent possible que així n'hi hagués més quantitat i per més temps. A tot això, **Toni Massanés**, afegia que tot i ser un producte molt típic al Pallars, *«l'allioli de codony també es pot trobar en alguns pobles del Pirineu francès»*.

A la mateixa plaça on se celebrava la Fira del Codony hi ha el **«Restaurant de Gurp»** (<http://gastrotalkersweb.sobrevia.net/llocs/22/restaurant/gurp>), un dels participants de *«Cuina de Fira»*, així que m'hi vaig aturar a fer parada i fonda. El restaurant el regenta en **Jordi Lladós** i es caracteritza per la seva bona brasa i les seves elaboracions de corder (xai), l'altre producte estrella de la zona. El seu menú de *«Cuina de Fira»* fou el següent:

TREMP

RESTAURANT DE ...GURP

Pg. del Pare Manyanet, 49. Tel. 973 652 806.
Els caps de setmana de les fires per encàrrec.

PRIMER

Trinxat de col i patata.

SEGON

Caldereta de cues de corder.

POSTRES

Taronja amb xocolata i unes gotes de licor
del Portet.

Beguda no inclosa

Preu: 22 euros

Figuerola d'Orcau - Xics Cal Borrech

L'últim tast de «*Cuina de Fira*» arribava el diumenge a l'hora de dinar. Havia reservat taula a «**Xics Cal Borrech**» (<http://gastrotalkersweb.sobrevia.net/llocs/20/xics/cal/borrech>), nom que el dia abans havia vist en una paradeta de vins a la Fira del Codony de Tremp. Resulta que el mateix propietari del restaurant, en **Jordi Roca**, també elaborava vins i dinant vaig poder gaudir d'un bon maridatge.



Entrada del restaurant 'Xics Cal Borrech Foto: Núria Escalona

Xics Cal Borrech està situat a Figuerola d'Orcau, un poble ben petit, però on hi tenen una joia de restaurant. El restaurant es ben curiós: a l'entrada hi ha unes botes on cadascú es pot anar servint i seguidament hi ha una porta que dona a un menjador molt petit i acollidor amb unes vistes fantàstiques. El projecte d'en **Jordi Roca** és fascinant. Practica 100% la cuina de proximitat. El cap de setmana el trobareu al restaurant i entre setmana el trobareu a les vinyes, on també hi té altres productes que fa servir al restaurant. I els productes que no elabora ell mateix venen de proveïdors veïns. Una filosofia de la qual n'estic totalment a favor.

En **Jordi Roca** m'explicava que *«just sota del restaurant hi ha el celler. És més, totes les cases de Figuerola d'Orcau tenen la curiositat que a la seva part baixa hi tenen un celler. Això és així perquè antigament aquest era el motor econòmic del poble fins que va arribar la fil·loxera»*. Disposat a establir conversa em va deixar entrar al celler i després de les seves explicacions vaig passejar pels carrers on es poden veure que realment havia marcat la manera de construir el poble. També m'explicava que allò eren temps passats, però que *«hi ha diferents veïns de la zona que estem recuperant la tradició vitivinícola del Pallars fent els nostres propis vins i organitzant la Festa JazziVi»*, una festa que ja ha arribat a la seva quarta edició i que porta a reunir a més de 3.000 persones al poble.

I entre tanta emoció, no us puc deixar sense saber que vaig tastar. El seu menú de *«Cuina de Fira»* fou el següent:

FIGUEROLA D'ORCAU

XIC'S DE CAL BORRECH

C. del Pou, s/n. Tel. 600 350 447 – 628 452 658.
Els caps de setmana de les fires per encàrrec.

ENTRANT

Tassetta de caldo de gallina i fredolics.

PRIMER a escollir

Trinxat de padrina.

Crêpe d'espínacs, panses i rosteta.

SEGON a escollir

Pollastre de corral amb prunes i bolets.

Bacallà a l'all torrat.

POSTRES a escollir

Flam.

Crema catalana.

Pa, aigua i cafè

Alveolina o Ximerliu

Preu: 30 euros

Trinxat, allioli i corder

L'experiència va ser sensacional. Però si hi ha quelcom a destacar són tres productes. Si s'hi fixen bé, els tres menús incorporen el trinxat. Cap d'ells era igual i tots molt bons, un portava botifarra esmicolada, l'altre la tenia de guarnició. La qüestió és que era màgic veure com un mateix plat, «considerat de la cuina tradicional de pagès» segons m'explicava en **Jordi Lladós** del «*Restaurant de Gurp*», podia tenir tantes interpretacions i ser tant bo. Passava molt bé i és aquells plats que no et deixa embafat.



Trinxat del restaurant 'Xics Cal Borrech' de Figuerola d'Orcau Foto: Núria Escalona



Trinxat de col i patat del 'Restaurant de Gurp Foto: Núria Escalona



Cilindre de corder amb trinxat i salsa de múrgoles del 'Restaurant del Llac' Foto: Núria Escalona

L'allioli em va entusiasmar. El vaig tastar a la fira, al "*Restaurant de Gulp*" i també a "*Xics Cal Borrech*". Té el gust de l'allioli amb un toc de dolçor. I succeïa el mateix que amb el trinxat: tres llocs, tres interpretacions. No puc dir-vos quin era millor o pitjor, tots tres em va agradar i no vaig dubtar en comprar-ne un pot per endurme'l a casa. Però està clar que n'hauré d'aprendre a fer la recepta.



Allioli de Codony del restaurant Xics Cal Borrech Foto: Núria Escalona

I el corder, l'emblema gastronòmic de la zona, fet que ja ens indica un dels posicionaments del territori quan podem llegir «*Pallars, terra de corder*». Resulta que el receptari tradicional pallarès està farcit d'elaboracions amb corder i es calcula que hi ha uns 50.000 caps d'ovella productiva, sent el Pallars Jussà la comarca de Catalunya que més en té. El vaig tastar en estofat, acompanyat de trinxat i també a la brasa. Però resulta que l'elaboració estrella és la **Girella** (<http://www.gastroteca.cat/es/ficha-productos/girella/>), un embotit fet de carn de corder. Tinc pendent tastar-lo, motiu suficient per tornar a visitar el Pallars.