

MONOGRAFIC

# EL CUCHILLO ATXAIA

Junh deth 2008

Número 26

16 MARC 2009



ERA CODINA  
ES MEILLEURS  
RECEPTE





MONOPOLIA

Es naues tecnologies  
que mos senhalen notícies  
mès, de tostemp,  
era informacion mès  
complèta que l'as  
cada dia en...

**SEGRE**



Mercés per hèr-mos a vier eth líder!

4



## Paradís gastronomic

Passat, present e futur dera codina aranesa

per A.Sàez e Mikel Aristregi

26

## Plats tipics

Òlha aranesa, truhada, caulet, misharnons, paté, civet, cassís...

Edite Diari Segre, S.L.U.  
Depòsit Legau: L-1160-05.

**aran**  
**ATH DIA**

President: Robert Serentill Utgés.  
Directori Executiu: Juan Cal Sánchez.  
Coordinació: Anna Sàez Mateu.  
Maquetació: Anna Barcalo Sirvent.  
Impression: Lerigraf SLU.

12

## Andrés Vidal

"Era Val s'a de reinventar", ditz eth proprietari de Casa Irene d'Arties

per Anna Geli

16

## Recèptes

Es mielhors recèptes casalères dera codina tradicionau

per Nom i Cognom

### Bon profit!

En un territori eminentaments toristic coma ei Aran, es restaurants que son garantidi. Mès era codina non sonque ei causa de chefs. Auem volut parlar tan damb codinèrs professionalus coma damb personnes anonymes que, generacion a generacion, an mantengut viues recèptes que constituisen era basa dera nòsta codina. Pr'amor que tot soent, es cartes mès sofisticades s'inspiren enes plats mès umili. Pròva d'açò qu'ei era òlha aranesa, tot un signe d'identitat culinària. Codina de casa que perdure damb sabors tan naui coma avaloradi, coma eth caviar Nacarri de Les, qu'en mens de cinc ans s'a hèt un lòc en mercat estatau e se cotize ar ascens. Bon profit!

30

## Ena antara

Catalonha a ua cèrta tradicion ena promocion der occitan

per Jusèp Loís Sans

31

## Va de lengua

Se ditz a anat o ei anat? Er emplec d'un solet auxiliar

per Aitor Carrera

Damb eth supòrt dera Generalitat de Catalunya

 **Generalitat  
de Catalunya**

e eth Consell Generau d'Aran

 **Consell Generau d'Aran**

e era collaboracion dera

 **Catedra d'Estudis  
Occitans  
dera Universitat de  
Lleida**

Collaboren en aguest numerò: Mikel Aristregi, Francés Boya, Aitor Carrera, Angelina Cases, Mireia Faure, Anna Geli, Xavi Gutiérrez, Eisharc Jaquet, A. Marqués, Maria Monge, Jep de Montoya, Alba Orrit, Jusèp Loís Sans, Jordi Suils, Xavier Ubeira e Andreu Vidal

# Un paradís gastronòmic

PASSAT, PRESENT E FUTUR DERA CODINA ARANESA

per A.Sàez e Mikel Aristregi

FOTOS MIKEL ARISTREGI

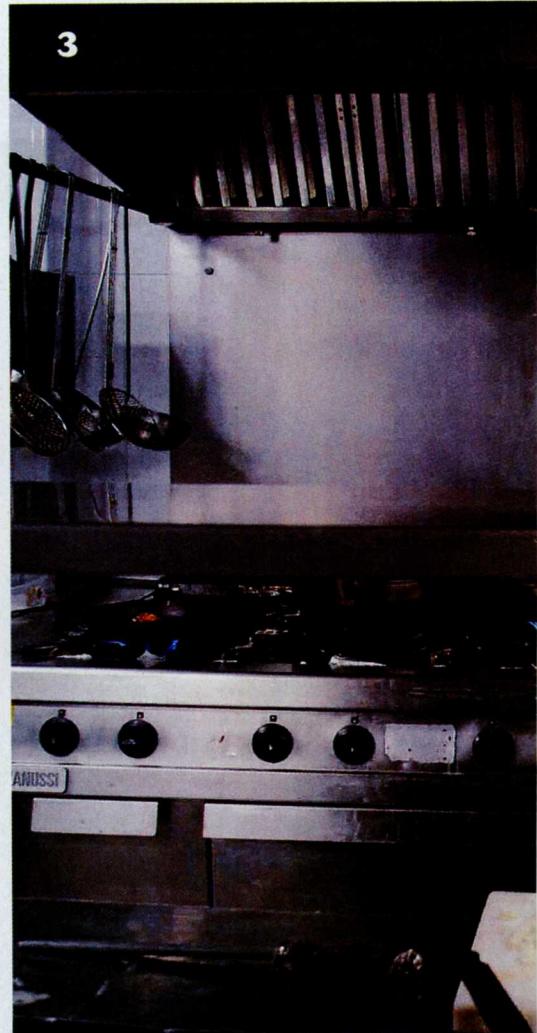
**Ena Val d'Aran** i a un restaurant per cada quate en compde qu'eth país ei ua importanta destinació eth romanic... Son fòrça es atractius deth territòri. N' sonh quauquarren mès. Era codina pòt èster un bo acabar en tot èster un referent. Entà qu'atau sigue,

S  
C



itants. Un radi, cèrtaments, estonant. Totun, cau tier  
oristica d'ençà quaranta ans. Era nhèu, eth paisatge,  
s entà pr'amor de fidelizar ath torisme qu'ei de be-  
complement dera aufèrta ostalèra. E autanplan, pòt  
qualitats non ne manquen.

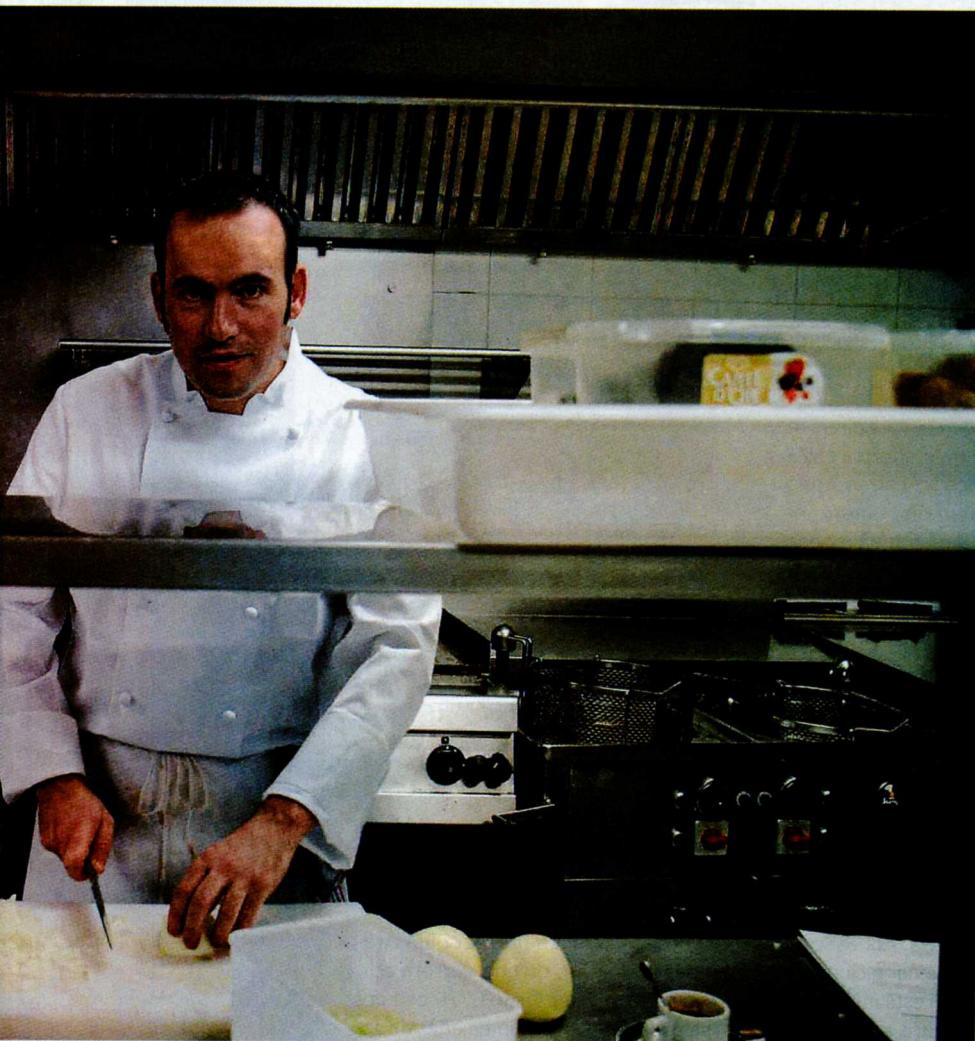
Aran a ua ratio de restaurants cèrtaments estonanta. En part, mercés ath constant renauiment que garantissen es naues hornades que gessen dera Escòla d'Ostalaria de Les



**V**iatjam en temps. Artrem-mos ena epòca ena qué er exministre Fraga Iribarne hec sòn aquerò de Spain is different. Epòca de suedes, d'apartaments a prumèra linha de mar, taures, sangria e, per supausat, paella. Aguest plat tipicaments valencian se convertic en unenc producte que semblaue exportable. Mès coma passee ath començament des aventures d'Asterix, aguesta descripcion des seishanta non ère omologable a tot eth territòri. Non, un petit reducte d'aranesi, que non de gals, lutèc entà arténher ua mèrca turistica qu'arren auie a veir damb era que diboisha-

ue eth solei sus es pèths nordiques. Era estacion d'esquí de Baqueira-Beret exercic un indobtable poder d'atraccion que s'estenec coma ua taca d'oli. Lèu, toti sigueren capables de plaçar en mapa ara Val d'Aran. E d'identificar aguest territòri occitan damb un plat qu'aué ei un signe d'identitat: era òlha aranesa. Eth conselhèr de Turisme, Juan Antonio Serrano, cre qu'era audàcia d'aqueth moment a contribuit força a qu'era codina aranesa sigue aué un referent. "Siguérem pionèrs", destaque. "Ara totes es destinacions turistiques cerquen associar-se a un producte gastronomic, a un plat, que refortilhe era sua singularitat, mès quan en Aran reivindiquèrem era nòsta òlha, açò non se hège enlòc. Sa-

**Marc Nus ei eth proprietari deth restaurant Era Coquèla de Vielha, de codina tradicionau.**



Senyori de Biblioteques  
Biblioteca de Comunicació  
I Hemeroteca General

## 1 ETH TARO, ARTIES

**PROPIETARI/ÀRIA:**  
OSCAR SABATÉ.

**AN DE FONDACION:**  
1999.

**TIPE DE CODINA:**

CATALANA ACTUAL.

**ESPECIALITAT:**

PORCETH CONFITAT.

**PRÈTZ MIEI PER CUBÈRT:** 40 EUROS.

**PLAT FAVORIT:**

PERNIL IBERIC DE GLAND.

**ADRIÀ O**

SANTAMARÍA:

ANDÚS.

## 2 CASA PERÚ, BAGERGUE

**PROPIETARI/ÀRIA:**  
ANGELA AUNÓS PAVÀ

**AN DE FONDACION:**  
1965

**TIPE DE CODINA:**

CODINA

TRADICIONAU

ARANESA.

**ESPECIALITAT:**

TORTILHA DE TRUHES E CRÈMA ARANESA.

**PRÈTZ MIEI PER CUBÈRT:** 30 EUROS.

**PLAT FAVORIT:**

ANGULES.

**ADRIÀ O**

SANTAMARÍA: ADRIÀ

## 3 ERA COQUÈLA, VIELHA

**PROPIETARI/ÀRIA:**  
MARC NUS.

**AN DE FONDACION:**

1998

**TIPE DE CODINA:**

TRADICIONAU E DE

MERCAT.

**ESPECIALITAT:** CARN DE CAÇA.

**PRÈTZ MIEI PER CUBÈRT:**

35 EUROS.

**PLAT FAVORIT:**

CANELONS DE FOIE E POMA DAMB PAN D'ESPÈCIES.

**ADRIÀ O**

SANTAMARÍA:

ANDÚS.

bérem profitar era influéncia francesa entà promòir-mos des dera codina". Plan segur qu'enquiat torista mès despitat a entenut a parlar d'aguest plat. Autanplan es que non l'an goston jamès. "Demostrèrem que damb era nòsta recèpta mès umila, mès casalèra, mès de diari, podíem satisfèr es paladars mès exigentí". Sense doble, ua bona dòsi d'autostenma. Pr'amor qu'era òlha aranesa qu'aué presidís practicaments totes es cartes des restaurants aranesi neishec tàs codines mès umiles. Ère eth plat consistent que daue fòrcess entà trabalhar pendent es longui dies d'iùern e que te permetie profitar tot çò que i auie per casa. Ara s'a sofisticat fòrça e es grani codinères dera Val l'an reinventat entà elevar-la ara

categoria de nauta codina, mès enes sues ori-gines umiles i a quauquarren de vertat que la hè mès autentica que cap aute minjar. "Des deth Conselh Generau premanim ua promoción dera òlha aranesa de cara ath 2009", auance Juan Antonio Serrano. Non ei cap qu'eth plat age queigut en desbrembe, mès que se li vò balhar ua sòrta d'aumentatge gastronomic a un producte qu'a dat sabor ara mèrca toristica Aran d'ençà trenta ans longui.

Era tradicion, donques, ei fòrça importanta. Ena codina, tradicion ei sinonim de prestigi, de qualitat. Mès, logicaments, sense ua evolucion parlaríem d'estancament e arren mès luenh dera realitat. Era vitalitat dera osta-



4

laria en Aran ei mès que demostrada. Auem ja hét mencion ath hét qu'en territori i a censats mès de 200 restaurants. "E çò de melhor ei que son fòrça variadi, fòrça differenti: auem ua auferàta fòrça ampla", soslinhe Serrano. Codina tradicionau, d'avantgarda, d'inspiracion estrangèra... Era plea guèrra mediatica entre dus astres des horneths coma Ferran Adrià e Santi Santamaría, auríem de compréner aguest equilibri coma un simptòma de bona salut. De hèt, auem demanat a differenti restauradors quin ei eth sòn posicionament ath respecte e fòrça d'eri an optat entà non deféner a Adrià ne criticar a Santamaría. En Aran i a codina de mercat e codina d'autor. Codina casalèra. Codina exotica. De luxe. De menu jornalièr. De tapes... "Èm fòrça satisfets damb era vitalitat deth sector. Tot ei melhorable, mès era gastronomia aranesa passe per un bon moment tan des deth punt d'enguarda dera reconeishençà coma dera qualitat". Non ei alien ad aguest fenomèn era Escòla d'Ostaleria de Les, que dirigís Manel Rodríguez e que se fondèc en 1983. Aguest centre a estat clau entara professionalizacion d'un sector eth qué cada viatge s'i està mès prèst. E, ath madeish viatge, a daurit es pòrtes a fòrça joeni (aranesi e non aranesi) entà cercar eth sòn futur laguens eth sector toristic. Dit d'ua auta manèra, era escòla a rejuvenet es horneths e açò a permetut qu'ara i age un interessant dialòg entre professionaus avaladi damb ua longa experiéncia e naues hornaires qu'apòrtén frescor ara codina. Aço beneficie toti. Es codinèrs assolidadi se ven oblidadi a èster ath dia entà pr'amor de non demorar darrèr e seguir en tot demostrar qu'an un nòm e un prestigi per quauquarren mès qu'es ans que pòrtent en tot trabalhar. Per contra, es nauvenguts saben qu'eth listron ei fòrça naut e qu'auràn de trabalhar de valent entà pr'amor de mantier-se.

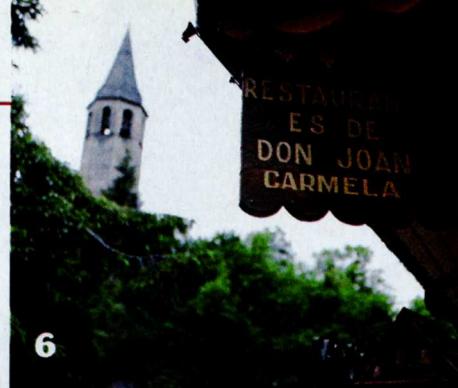
Qu'eth restaurant Casa Irene d'Arties si guesse escuelhut entà servir béri uns des plats



## Iniciatiues entà revitalizar eth sector

Es restaurants aranesi que trabalhen fòrt entà pr'amor de mantier-se en forma. S'amien a tèrme iniciatiues qu'an plan bona acuelhuda, coma era Mòstra Gastronomica dera Codina Aranesa de Tardor, qu'ena darrèra edicion artenhec amassar 1.770 comensals sonque en sies dimenjades de seteme e octobre. Un recòrd que portèc ath consellèr de Turisme, Juan Antonio Serrano a hèr un balanç "fòrça positiu" dera iniciatiua, ena que i participèren 23 restaurants. Damb eth lit coma protagonista, era Mòstra ei un immillorable cròc entà atrèir clients dehòra de sason, pr'amor qu'en tot coïncidir damb aguestes jornades gastronomicas, un totau de vint-e-quate otèls d'Aran aufriren 54 paquets de dues nets de lotjament damb esdejar e dus minjars en beth un des restaurants participants en aguesta iniciatiua. Sense doblet ua prova qu'en tot somar esfòrci, tot eth sector ne ges beneficiat.





6



## 7 ER OCCITAN BOSSÒST

**PROPIETARI/ÀRIA:**  
MARC PEDARROS  
**AN DE FONDACION:** 2001  
**TIPE DE CODINA:**  
DE MERCAT O PRODUCTE FRESC.  
**ESPECIALITAT:**  
CAMBI DE CARTA CADA TRES MESI.  
**PRÈTZ MEI PER CUBÈRT:**  
30 ÈUROS.  
**PLAT FAVORIT:** ÒSTRES.  
**ADRIÀ O SANTAMARÍA:** ADRIÀ.

## 4 RESTILHÉ GARÓS

**PROPIETARI/ÀRIA:**  
CARLOS SANTLEHY.  
**AN DE FONDACION:**  
1977.  
**TIPE DE CODINA:**  
TRADICIONAU  
ARANESA.  
**ESPECIALITAT:** ÒLHA  
ARANESA.  
**PRÈTZ MEI PER  
CUBÈRT:** 35 ÈUROS.  
**PLAT FAVORIT:** PATÉ.  
**ADRIÀ O  
SANTAMARÍA:**  
ANDÚS.

## 5 ESQUIRÒ, BAQUEIRA.

**PROPIETARI/ÀRIA:**  
MANEL GIL.  
**AN DE FONDACION:**  
1978  
(originàriament en 1970)  
**TIPE DE CODINA:** DE  
MERCAT E PEISHI E  
MARISC FRESC.  
**ESPECIALITAT:** PEISHI  
ATH HORN.  
**PRÈTZ MEI PER  
CUBÈRT:**  
35 ÈUROS.  
**PLAT FAVORIT:** LOP  
DE MAR ATH HORN.  
**ADRIÀ O  
SANTAMARÍA:** ANDÚS.

## 6 ES DE DON JOAN CARMELA UNHA

**PROPIETARI/ÀRIA:**  
FRANCISCO BRUNA.  
**AN DE FONDACION:**  
1983.  
**TIPE DE CODINA:**  
TRADICIONAU  
ARANESA.  
**ESPECIALITAT:** ÒLHA  
ARANESA.  
**PRÈTZ MEI PER  
CUBÈRT:** 25 ÈUROS.  
**PLATO FAVORITO:**  
ÒLHA ARANESA.  
**ADRIÀ O  
SANTAMARÍA:**  
SANTAMARÍA.

que se saboregèren en maridatge reiau entre era infanta Elena e Jaime de Marichalar non ei un edart. Entà Juan Antonio Serrano, aguest auor demòstre eth bon nivèu dera codina aranesa. "Auem establiments a prumèra linha, e açò ei fòrça important", destaque. Sustot pr'amor qu'açò genère ua bona competéncia qu'oblige eth sector a ua constanta evolucion. Abans hègem referéncia ara projeccioon que s'a artenhut balhar a un plat coma era òlha aranesa. Un plat umil ath que se li an daurit es pòrtes des melhors cartes. Un procès invèrs a seguit eth caviar. Es esturions hè relativaments pòc temps que naden ena piscifactoria de Les, mès es codinèrs ja s'an hèt sòn aguest producte. En 2006 ja se celebrèc damb succès era Prumèra Jornada de Codina en Aran d'Esturion e Caviar. Hège sonque un an que se començaua a comercializar eth caviar, çò que demòstre que er engranatge fonciona ara perfeccion e que tot eth sector a clar qu'era soma d'esfòrçi ei era melhor garantia de succès. D'excelléncia. Atau, quan es aigües cristallines deth Garona comencèren a dar aguesti saborosi fruts, tota era ostaleria se'l hec sòn. Ère un reclam mès. Un aute. "E se ve que non ei bric facil de codinar er esturion", avertís Serrano. Mès es codinèrs s'an implicat tant ena introduccion d'aguest peish (un des mès ancians qu'an arribat enquis nòsti dies) enes menús qu'elaboren coma, per supausat, ena deth caviar Nacarii que ges de Les e que des d'un bon principi a estat fòrça avalorat pes paladars mès sibarites. Semble que ja non cau importar eth plan car caviar iranian entà saborejar aguestes diminutes pèrles neres.

Dilhèu era clau deth succès dera codina aranesa l'auem d'anar a cercar ena auta banda dera termièra francesa. Non tant perqué aguesta age influenciat era codina aranesa damb productes tan avaloradi coma eth patèt o es pescajós, senon perqué s'a prenud bona nòta deth savoir faire francés ena promoto



8



9

cion des productes autoctòns enquia impregnar-les d'un prestigi. D'un cèrt glamour. "Enquiar an 1948 depenérem fòrça de França pendent fòrça mesi ar an e açò non sonque influencièc ara codina, mès tanben ara manèra de comprener-la". Estonaments, ara, fòrça clients vien dera auta banda dera termièra. "Un des prumèrs reclams èren es restaurants de codina tipicament espanyola deth Baish Aran. Mès ara s'a dat un pas tà delà e, per exemple, era darrèra edicion dera Mòstra Gastronomica dera Codina Aranesa de Tardor deishèrem estonadi as francesi pera grana varietat de recèptes damb lit que se serviren en ua vintea de restaurants, donques eri aprècien fòrça aguesta carn".

Ei sonque ua des moltes activitat que pòrte a tèrme un sector fòrça actiu en constanta evolucion (vedetz desglossament). Ací non s'i valen polemiques esteriles coma era d'Adrià e Santamaría, mès rigor, qualitat e travalh. Era potenta maquinària deth turisme non va soleta e plan segur qu'Aran lute entà pr'amor que toti volguen repetir.



10



**8 CASA ESTAMPA,  
ESCUNHAU**

**PROPIETARI/ÀRIA:**  
DOLO, ISA Y PILI  
ESTAMPA.

**AN DE FONDACION:**  
1972.

**TIPE DE CODINA:**  
TRADICIONAU  
ARANESA

**ESPECIALITAT:** ÒLHA  
ARANESA.

**PRÈTZ MIEI PER  
CUBÈRT:** 25 EUROS.

**PLAT FAVORIT:**  
PAELHA/TORTILHA DE  
TRUHES.

**ADRIÀ O  
SANTAMARÍA:** AMBOS

**9 ERA MOLA  
VIELHA**

**PROPIETARI/ÀRIA:**  
GUSTAVO E MARIA  
JOSÉ.

**AN DE FONDACION:**  
1981.

**TIPE DE CODINA:**  
MONTANHA E  
INTERNACIONAU.

**ESPECIALITAT:** LIT.

**PRÈTZ MIEI PER  
CUBÈRT:** 35 EUROS.

**PLAT FAVORIT:**  
'SIQUET' DE PEISH.

**ADRIÀ O  
SANTAMARÍA:** ADRIÀ

**10 PRAT ALOY  
SALARDU**

**PROPIETARI/ÀRIA:**  
EDUARD GELI.

**AN DE FONDACION:**  
2002.

**TIPE DE CODINA:**  
TRADICIONAU  
ACTUALIZADA.

**ESPECIALITAT:**

ANCIAM TÈBI DE  
MISHARNONS DAMB  
POMA, ESCARES  
CARAMELIZADES E  
PORCÈTH CONFITAT.

**PRÈTZ MIEI PER  
CUBÈRTO:** 28 EUROS.

**PLAT FAVORIT:**  
ANCIAM DE TOMATA  
DAMB CEBA TRENDÀ E  
ESCARÒLA DAMB  
OLIVES NERES.

**ADRIÀ O  
SANTAMARÍA:**  
MANOLO DE LA OSA.

## ANDRÉS VIDAL ESPAÑA

**MARIDAT DAMB MARIA JOSÈ**, er otelèr e restaurador Andrés Vidal España a 3 hilhs: Albert, Pòl e Marc. Ei eth proprietari deth Restaurant Casa Irene, der otèl que pòrte eth madeish nòm e des plan coneishudes "Bòrdes dera Artiga" en Arties.

per Anna Geli

FOTOS: MIKEL ARISTREGI

# "Era Val s'a de reinventar"

**Coma siguieren es sòns inicis en mon dera restauracion, qui siguec eth sòn prumèr negòci?**

Ben, tot comencèc de manèra natu- rau laguens de casa pr'amor qu'ena casa pairau, a on viuïem, era mia mair daue minjars tès trabalhadors. Mès tard, eth 4 de deseme de 1974 dau- rírem un restaurant tamb ua capaci- tat entà 25 personnes e actuauament n'i caben 80, e aquiu comencèc tot. Totun, abantes, en 1971 dejà dàuem lot- jament ena part nauta deth restaurant a on auïem 15 abitacions damb 3 sa- les de banh. D'alavetz engà non auem deishat de hèr reformes, ua en an 78, e ua auta en an 87 e, era darrèra, que la renauïrem pregondament, se hec en 2004. En an 2000 hèrem es bòr- des dera Artiga, un locau que sonque la hèm a servir, exclusivaments entà hèr banquets donques era sua ca- pacitat ei entà 200 personnes.

**Quini siguieren es prumèrs plats que meteren ath dessús dera taula deth restaurant?**

Ben, jo era joenòt, deuia auer 8 ans, mès rebrembi plan ben tot lo que hègem a servir ena codina e eth min- jar que dàuem, qu'ère basicaments era òlha, es patès, tartes tatin, eth civet de sanglièr, trueites, etc. Codinàuem çò qu'auïem pr' amor que pera termièra ère proïbit passar cap

tipe d'aliment pendent fòrça temps e er aproveyiment qu'arribaue ena Val vieje de luenh, per aquerò que des- coneishiem eth confit, eth magret, ar- manhacs, eth foie gras, eth lit o era di- uersitat de hormatges francesi. Re- brembi qu'es prumèrs magrets que passè pera termièra les auï de por- tar amagadi ath darrèr deth coche. Alavetz, qu'ère molta era diferéncia entre era diuersitat de minjar e era riquesta d'aliments deth Sud de Fran- ça e era Val d'Aran. Entà méter un exemple, non hè guaire trapè un ma- gret en promocion en Mercadona de Malaga, e sò convençut que quan la servírem per prumèr viatge en Ca- sa Irene non ère bric coneishut ath long de tota Espanha. Aué en dia as ua diuersitat de productes plan grana mès qu'alavetz es productes èren es- cassi e dificil d'artenher-les, arren a veir damb ara, que se vòs uns asper- ges deth Perú les as lèu ath moment.

**...Alavetz, trabalhatz damb pòggi productes autoctòns.**

Passen varies causes; que i a produc- tes que se hèn ena Val, com er es- turion e que, en cambi, nosati l'auem de crompar en Mercabarna a non èster qu'ages un servici dirècta. Totun, sai qu'actuaument i comencen a auer iniciatives entà hèr productes autoctòn, causa fòrça importanta se

tiem en compde qu'era identitat d'ua tèrra se mèrque non sonque de forma culturau senon tanben de forma gastronomica. Se me demanes d'a on ei era langoïssa que metes laguens dera òlha, donques i aurie un con- flicte, pr' amor que pòt èster que si- gue fabricada ena Val mès qu'eth por- cèt dilihèu ei d'Òsca. Totun, es produc- tes dera Val que jo hèsquai a servir son, plan segur, aqueri que jo pogui artén- her coma es misharnons, o tanben, se parlam dera tèrra occitana, donques fòrça des mèns produces son tanben hèti en Gèrs. D'un autre costat, se vòs aufrir un vedèth entà 200 personnes as d'anar a cercar eth producte dehò- ra mès açò non vò cap díder que tra- pes un producte de mens qualitat. To- tun, pensi que cau préner iniciatiuves entà hèr productes que se fabriquen ena Val e me cònsta que pòga poc açò ei en tot hèr-se.

**...En quin moment dera sua vida de- cidic dedicar-se completament ara ostaleria e ara restauracion?**

Pr' amor que jo non è vist arren mès, ei a díder, non sai cap s'era vida de mètge ei mès o mens polida. Ja de plan petit, quan auïem era fonda, es- dejooava damb personnes ath cant que non coneishia d'arren, e peth ser, quan tornaves der estudi, qu'èren ues au- tes personnes. Çò qu'ei cèrt ei qu' ac

## entrevista



trapes tan normau qu'a viatges te demanes s'i a quauquarren mès que non sigue ostaleria. En aquerí ans i au ec un moment de molta necessitat ena Val d'Aran e rebrembi que beth viatge auia dromit en humarau pr'amor qu'era mia mair auie logat era mia abitacion entas toristes.

**...Alavetz donc, i a quauquarren en aguesti moments que non sigue era ostaleria ena sua vida? A qué dedique eth temps liure, a bera aficion?**

Gaudisqui fòrça damb eth mèn tra balh, mès era aficion mès grana qu'è, que son es mèns hilhs e ara qu'e quan començí a viatjar tamb eri. Eth hèt de compartir quinsevolh ahèr tamb eri e damb era mia hemna donques qu' ei çò que mès me shaute. Dem-pùs tanben caçí, mès jamés aç cam biaria per hèt de poder èster damb es mèns hilhs, ua causa que dilhèu es mèns pairs non ac poderen hèr damb jo, pr' amor que quan es mainatges auïem hèsta en estudi, donques en casa ère quan auïem mès tra balh. Ara donc, damb era mia hemna çò que mès mos shaute qu'e viatjar amasa damb es mainatges.

**E en un d'aguesti viatges, aurà pas sat dilhèu peth restaurant de Ferran Adrià. Quina opinion a sus es darreres pollemiques qu'i a auut entre Adrià e Santamaría?**

Òc, e estat en Bulli e coneishi a Ferran Adrià e a Santi Santamaría. Era dis crepància que i a auut darreraments non ei cap naua, mès qu'ara s'a hèt publica, mès pensi qu'aguestes dis crepàncies mèrquen tendéncias ena

## ANDRÉS VIDAL:

**"Aué passe que i a estudiants que vòlen imitar a un Ferran Adrià mès que non te saben pas hèr ues dentilhes, e aquerò pensi qu'òc qu'ei un problema"**

codina, e tà jo Adrià ei com Picasso, encara que Picasso non t' agrade bric. Era codina de Casa Irene ei classica pr'amor que jo tostemp è defenut qu'era codina mèrque eth lòc, era tèrra, e mèrque era identitat d'un lòc, encara que la modifiques coma volgues. Eth problema ei quan tu vòs imitar a un Santamaría o a un Adrià, e aué passe per exemple, que i a estudiants que vòlen imitar a un Adrià mès que non te saben pas hèr ues dentilhes, e aquerò pensi qu'òc qu'ei un problema.

**Ei sabut qu'auer un negòci de codina ei fòrça sacrificat, enquia quin punt n'ei? E per qué? S'a de passar tot eth dia laguens dera codina?** Ben, non, non cau que sigues tot eth dia laguens dera codina, mès sonque i a d'auer un factor peth dessús des auti mestiers e qu'ei que t'a d'agradar perque senon òc qu'ei un des sacrificis mès grani que pòs arribar a hèr, pr'amor que dediques es moments mès apassionants dera tua vida en tot compartir-les tamb es auti. Es Nadaus, per exemple, les as de compartir damb es clients, e coma didia abantes, non coneixeshes cap practicaments arren mès que non sigue era ostaleria. Era nòsta manèra de funcionar non ei cap com ua gran cadia, senon que nosati compartim pendent tot eth dia eth nòsta temps tamb es clients. Aço donc ei ua passion, e senon t'agrade, tard o d'ora acabes per deixar eth negòci. De hèt, desde que comencè a trabalhar ena còsta damb 14 ans enquiara, non pòs arribar a imaginar era quantitat de negòcis de restauraci-

on que è vist barrar, daurir, pujar o baishar. Quan comencè ena escòla de ostaleria en Girona a estudiar ges-tion de minjador, qu'èrem 36, acabèrem 8 e aué continuam 3. Ei un mestier molt dur.

**Pendent toti es ans qu'eth restaurant a estat dubèrt, auetz auut un plat que jamès l' auetz cambiat?** Cambiam era carta cada sason, mès que i a plats que non les podem cap tocar donques que i son des deth començament, coma per exemple es catles marinades que les hèrem eth prumèr dia que daurírem eth restaurant e encara i son, o er aperitiu de bodèr damb anchòves, que tanben lo metèrem ath començament e jamès l'auem cambiat, o eth paté.

**Quin ei eth prètz miei deth restaurant e quin ei eth plat mès car?** Auem un menú de 32 euros entara gent der otèl, mès tanben auem es menús degustacion qu'oscillen ath torn des 50 euros. Totun eth prètz miei vire ath torn des 40-45 euros. Eth plat mès car qu'auem ena carta depen deth moment der an. Un romb lo pòs trapar en mercat des de 20 euros enquìas 59 euros eth quilò.

**Quina evolucion a auut era codina ena Val? Pense qu'eth client sonque ei coneishedor des productes tradicionaus o aué en dia ei coneishedor dera grana varietat culinària e exotica e a deishat mès de costat es productes tradicionaus?**

Ena Val d'Aran i a lèu 240 restaurants e es clients son coneishedors, ja non



sonque deth restaurant senon que ja saben a on cau minjar era òlha aranesa, a on cau minjar ua raclette, o a on cau minjar lo nau d'un o der aute restaurant. I a com ua especializacion des productes en cada restaurant. Totun, jo en casa è productes tradicionaus com era òlha, civet o eth potch damb vin, mès jo dilhèu non só representatiu coma aqueri que sonque hèn codina tradicionau. Jo è clients que vien a minjar era òlha cada an e tanben clients que me demanen ce qu'ei lo que è hèt de bon.

**Ei diferent eth client que ven en iuèm o en ostiu?**

Òc, ei diferent e depen deth produc-te qu'ages en mercat en aqueuth mo-

## entrevista



ment. En iuèrn pòs trapar eth lit fòrça bon pr'amor qu'en iuèrn eth producte tanben se mantén mielhor, mentre qu'en ostiu trapes es asperges, es verdures, etc. Prumèr t'adaptes ath producte, ara tanben cada viatge mos auram d'adaptar ath prètz. Totun, quan mès a pròp pogues crompar eth minjar tostemp ei mielhor.

**Aguest restaurant ei coneishut, entre d'autas causes, pr'amor que i a estat eth Rei, rebrembe eth prumèr viatge que venguec a minjar?**

Eth Rei venguec tath restaurant quan encara ère príncip en an 74, e eth darrèr viatge qu'a tornat, que hège fòrça temps que non venguie entara Val e qu'a jo personauments m'a hèt

ua illosion e un auñor enorme, a estat aguesta primauera passada.

**Tà on pense qu'evolucione era codina?**

Cada viatge pensi qu'era codina se-rà mès sana. Sana, tradicionau, e damb productes mediterranèus. Eth sistèma dera gent ara ora de minjar tanben a canbiat, sustot pr'amor qu'era gent se cudee fòrça, e fòrça viatges se demane un plat entà compartir, e aquerò non supause ua repercussión econòmica negatiua tath restaurant, senon qu'eth client se cudee mès, e tostemp cau adaptar-se. D'un aute costat, ei cèrt qu'abantes anaues entath restaurant un viatge cada molt de temps e en canbi ara s'i va soent.

**Es vacances son es prumères víctimes dera economia familiara quan aguesta non ei massa abundiu. Què pense que cau canviar entà non pèrder ada aquera gent que mos visiten e ath temps fidelizar-les?**

Era Val d' Aran que s'a de reinventar. Es restaurants, excèpte bèra excepcion, èm un complement deth turisme. Era gent ven a esquiar e tu es un complement, ven a jogar a gòlf e tu es un complement deth camp de gòlf. Ei a díder, era gent ven a hèr ua activitat que li agrada e ath temps tu sonque acabes en tot èster un complement. Eth problema en ostiu, per exemple, ei que nosati non auem 5 camps de gòlf tà que sigue era "Val d' Aran deth gòlf", ne un pòrt aventura, per díder quauquarren. Ei a díder, actuauament es riberes que s'an especializat an estat era deth Palhars damb es espòrts d'aventura o era de Boí damb es glèises. E ei per aquerò qu'era Val a de besonh especializar-se entà que sigue lidèr en lo que sigue, era mès grana, era mès polida, o era mès moderna.

En iuèrn auem ues pistes d' esquí que son de prumèra qualitat, mès ath temps auem era espasa de Damòcles qu'ei eth canbi climatic. Fin final, s'es sasons d' iuèrn son mès cuertes e en ostiu non auem uns attractius toristic fòrti, tot aquerò anarà en detriment de qualitat dera ostaleria pr'amor que dèishes d'èster competitiu. E sustot tanben èster ath cant dera administracion, independentament deth color politic que i hage.

Aué en dia i a molta competència mondiau tamb naui mercats e viatges a baish còst. Cau anar toti com un punh entà auer mès fòrça.



# Recèptes casà

QUÉ SE CÒTZ ENES CODINES?  
QU'EI ENTÀ LECAR-SE ES DITS



# alères

per Alba Orrit

FOTOS: MIKEL ARISTREGI

## DE GENERACION EN GENERACION

**Àngela Unòs, 61 ans**

Aquesta vesia naturau de Baguerue aprenec a codinar damb era sua familha, tròbe qu'era codina non sonque forme part dera subrevivença des familles, senon que tanben pòt arribar a èster un passatemp fòrça agradiu, entà pr'amor d'açò compartís damb nosati diuèrses recèptes damb era ajuda dera sua arréhilha Ariadna e mos comente quin ère eth menú tipic d'un dia de hèsta major, quan s'amassaue tot eth pòble e minjauen toti amassa. "Damb eth mèn òme e era mia mair daurí un restaurant, es mèns hilhs an seguit era tradicion, e per çò que veigui es mies arréhilhes tanben i mòstren un interès especiau e mos ajuden fòrça" Era sua mair, amassa damb d'autes hemnes deth pòble, siguec qui li ensenhèc a codinar, li transmetec totes es coneishences e l'ajudèc a amiar entà deuant damb eth negòci. "Normaument enes cases i auie bestiar, garies, un huart, e damb açò qu'anàuem en tot hèr. Ath delà d'açò, en cada casa se hège pan cada 15 o 20 dies. Podem díder que toti auiem fòrça recorsi a despièch qu'a viatges es incleméncias deth temps mos jogauen males passades."

**AGUISAT D'ANHÈTH DAMB**

**CEDES E MISHARNONS**

Ingredients:

Es confitures mès artesanaus an gescut dera recodina casalèra entà convertir-se en un des productes estela qu'aquerissen es toristes que visiten Aran. De poma, de jordon, d'ahraga...

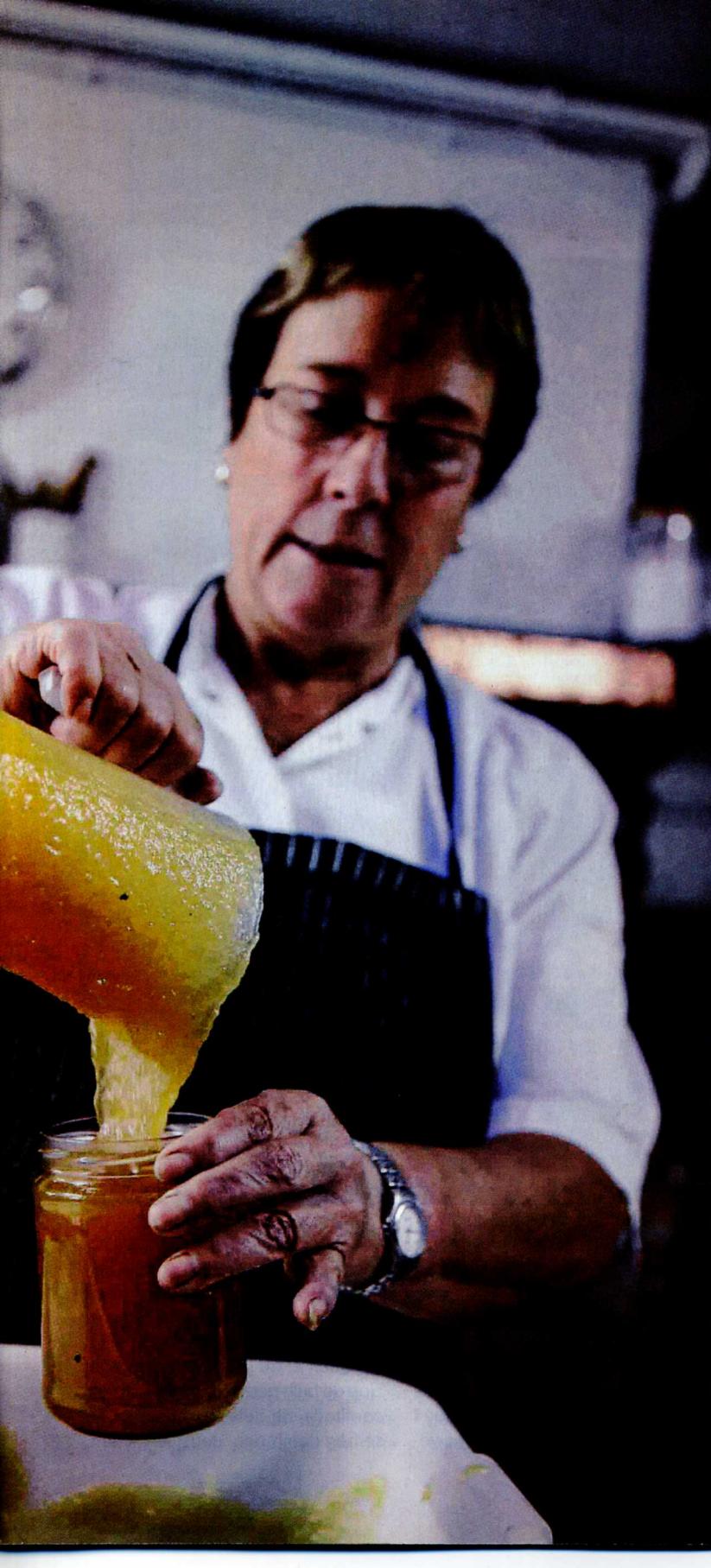


- Carn d'anhèth
- Carròtes
- Pebe
- Sau
- Òli
- Haria
- Misharnons
- Cedes
- Alh
- Ceba
- Apit
- Tomates
- Aigua

**Preparacion:**  
Se met un shinhau d'oli en ua coquela plan grana e se fregis era carn. Quan

ei totaumts daurada s'i tire un shinhau de pebe peth dessús. Seguidaments se hè un sofregit damb ceba talhucada, carròtes, tomata, apit e alh. Dempús se corbis d'aigua e s'i higen es misharnons, en tot deishàc borir tres quataus d'ora; enquia qu'aguesti siguen plan trendes. Un cop hèt açò, meteram es cedes (un veire o dus ath gost de cada persona) en tot deishar-les borir 5 minutes. Quan ja son prèsti veiram qu'er aguisat demore un shinhau clar. Cau espessir-lo en tot diluir haria e aigua en un veire entà dempus higéic en madeish aguisat entà pr'mor que se còde era haria.

Demoraram ues menutes entà



qu'era carn demore plan tendra e serviram. S'en tot gustàc mos sembla qu'ei massa fòrt, Àngela recomane híger-i un culhèr de sucre. Er aute truc que jamès falhe ei assegurar-se qu'era haria sigue de bona qualitat.

### CRÈMA ARANESA

#### Ingredients:

- Un litre de lèit
- 4 ueus
- sucre (250 grams)
- un shinhau d'anís ( un veire)
- maicena

Prumèr de tot cau méter a borir era ola damb era lèit e eth sucre, Dempús se baten es ueus a part e s'i hig era haria. Fin finau s'amasse tot un còp borís era lèit, e que cau bolegar continuadament enquia que vedem qu'era massa ei espessa, s'aguesta borís ei que dejà ei coduda, alavetz sonque manque dispausar-la en casseroletes o siètes individuaus o ben en un recipient gran. Ancianaments era crèma non se dispausaue es recipients individuaus, mès que se metie en ua sièta grana. De hèt ère fòrça comuna enes hèstes e damb ua culhèra grana era gent se servie. Àngela explique es diferéncies que i a entre era crèma catalana e era crèma aranesa: era aranesa non pòrte sucre caramelizat peth dessús. "Entà dar-li aguest gost doç e gormand nosati i higem clara de ueu montada damb sucre e hègem petites garnidures peth dessús. Es gojates deth pòble mos ac passàuem plan ben adornant-les. Mos i podíem passar fòrça estona en tot guardar qui l'adornaue milhor"

### ÒLHA ARANESA

#### Ingredients:



#### un altre dia en la granja

- Aigua
- tròc de pòrc (arrastèth, morro, pès)
- carn d'anhèth
- carn salada
- òli
- sau
- truha, caulets, beletes, carròtes, apit, cedes, cedes becuts, dentilhes, mongeta trenda

aran ath dia

#### - fidèus o arròs

Àngela comenta qu'era òlha aranesa ère entàs dies de cada dia, entà subervíuer. Ère ua manerà de minjar fòrt e san tàs longui e durs dies d'iùern. E qu'ath contrari d'aué en dia, non s'i higie autant de minjar, senon que mès lèu, ère un amàs d'ingredients que i auie per casa, tant de carn coma ve-

getaus. Per aguest motiu i autant de recèptes d'òlha coma cases i age. "Tot i es ingredients qu'eren 100% casalers". Se meten amassa tot i es ingredients ena coquèla e se hè a borir.

Quan ei tot prèst s'i hig un porcion de bulh nere o costèlha de pòrc confitada ath delà des pilòtes, que se hèn damb pan, ueus, lard e alh.



Se hè a còder ua estona mès (entà qu'eth resultat sigue excellent cau que borisque un minim de 3 ores) e fin fi-nau ja se pòt servir. "Ancianaments se hège a minjar en granes quantitats e ath delà damb oles granes, de sòrta que se podie dinar e sopar çò de mudeish pendent un parelh de dies sense cap tipe de problema. Era òlha

**Nativitat Cadena,  
de 78 ans, damb  
es sues garies. Ei  
ua bona codinèra.**

qu'ère un d'aguesti plats de recors. Se hège damb oles de hèr colat damb capacitat entà quinze o vint litres".

#### PESCAJONS

Ingredients:

- haria
- lèit
- sucre
- aigua
- ueus (en pòga quantitat)

Es passi entad aguesta recèpta talaments coma comente Àngela que son plan simples: se baten es ueus e era lèit e fin finau s'i hig era haria e eth sucre. "Ancianaments non s'i higie ne lhèute ne cap tipe de substància edulcorant, eth resultat qu'ère impressionant, minjar san e bon, sonque ère de besonh era abiletat d'aqueth que s'encargau de còder era massa líquida ena padena".

#### TRUHADA

Aquesta recèpta ei dilhèu ua des mès simples que i a en Aran e que s'utilizaue damb normalitat, enes cases s'acostumaue a hèr truhada entà so-par.

Ingredients:

- 1,5 litres de lèit
- 1,5 litres d'aigua
- truhes

Se hè a borir era lèit e era aigua damb truhes, quan ère tot codut s'i higie un shinhau de tròci de pan peth des-sús e ja se podie servir ena taula. "Vedetz quina cantierada de minjar, san e bon, sense besonh de tanta modernitat! Aué en dia aguesti plats que se pèrden, era joenessa non acostume a codinar talaments coma ac hègem es dera mia generacion", ditz Àngela.

## DETH CORRAU ARA COQUÈLA

#### Nativitat Cadena, 78 ans

Nativitat Cadena ja hè lèu 55 ans que demore ena Val d'Aran. Venguec per trabalh e ací coneishec ath sòn òme. "Causes deth destin, era val que me demoraue Dempús de hège temps" comente damb un arridolar sincèr. "Lèu m'i trobè coma en casa e siguec fòrça facil apréner tant era lengua coma es costums mès arraïtzades. Ara ac è tot ací, ja ei casa mia"

Explique qu'ena Val a tostemp es-tat tradicion qu'en cada casa i auesse un corrau o un garièr, donques es familhes s'abastauen ada eres mudeishes. "Eth clima e es condicions económiques propiciauen qu'era gent cultivèsse verdures e auesse animaus entath pròpri consum. En casa nòsta auíem conilhères e es mèns hilhs s'encargauen autan dera neteja coma dera alimentacion des bèsties. "Pòs condar quines casserolades que hègem, es conilhs minjauen lèu mès que nosati".

Eth conilh tanben se pòt hèr ara grasilha, en tot chauchar-lo un shinhau damb òli e alh e hèr-lo a còder, mès Nativitat, qu'a quate hilhs e quate ar-rèhilhs, sap qu'ara mainadera li agrada mès "minjar ua carn trenda d'ua coquèla o d'un aguisat que non pas rostar era carn hèta ena grasilha"

#### CONILH ARA COQUÈLA

Ingredients:

- 1 conilh
- 1 ceba
- sau
- 1 parelh de carròtes

**Sabem qué aufrissen es restaurants, mès...  
Qué se còtz enes codines? Auem verificat  
era perviuéncia des recèptes mès  
tradicionaus. Codinères anonimes mos an  
explicat es sòns secrets mielhor sauvadi.**

- 1 cabeza d'alh
- 6 culhèrs d'òli
- ua huelha de laurèr
- misharnons (a escuéller).

Se pren eth conilh ja espeçat, se sale e se li hig un punt de pebe. Dempús lo fregiram enquia que prene color, en tot assegurar-mos qu'er òli sigue plan caud. Pòt trigar de 10 a 20 menutes, en tot depéner deth celh des talhs. Dempús s'i hig un veire d'aigua cauda e se boce era coquèla, en tot deishar que se còde e arribe a èster tendre. Aguest procès de coccion trigue entre 25 e 30 menutes mès. Mentre tant, se prepare a part un sofregit damb es misharnons e es ver-

dures e fin finau se dispause tot la guens dera madeisha coquèla entà pr'amor que se còde a huec lent pendent 5 menutes mès. "Es misharnons que se pòden emplegar pòden èster de tot tipè". Açò òc, s'escuelhem métter-ne de sequi mos cau èster conscienti que s'an d'estovar prumèr la guens d'un bòl damb aigua fòrça cauda (non cau arribar ath punt d'ebullition) e, lèu en mieja ora, les au ram prèsti entà híger-les ara coquèla. Un autre procès que podem hèr damb es misharnons s'aguesti son shuts ei toconar-les e utilizar eth pòvàs coma espècia e condiment entara carn de conilh.

## UN PLAT DAMB TRADICION E FUTUR

**Manuela Tersa, 72 ans**

Aguesta vesia d'Arties de 72 ans mos explique fòrça aimablaments quina ei era mielhor manèra d'elaborar un bon civet casalèr. Entà Manuela eth gran secret qu'ei era qualitat dera carn. S'eth civet ei bon, non i a cap sòrta de complicacion, assegure.

### CIVET

**Ingredients:** - carn de sanglièr talhucada  
- 1 parelh de cebes  
- laurèr  
- timonet  
- 1 copa de vin  
- 3 culhèrs d'òli  
- carottes  
- un gran d'alh.





Era influéncia dera codina francesa ei evidenta en molti des plats tipics, coma eth patè.



- Un culhèr de pebe en gran  
- un gra d'all.  
- una cullerada de pebre en gra  
Que cau macerar era carn pendent 24  
ores damb ceba, caròtes, grans de pe-  
bre sencer e un gran d'alh. Entà con-  
dimentar, es espècies qu'empleguen  
ena sua familia son un shinhau de ti-  
monet e huelhes de laurèr.

Un còp estovat s'a d'escorrer entà pr'amor que dèishe anar un bolhon. Dempús, era carn se passe per haria e se fregís damb un shinhau d'oli. Es verdures que s'auien introduosit en un principi tanben se hèn a còder ena padena. Si hig un goterèr de vin entà dar-li un shinhau d'aròma e de sabor. Passades ues bones ores e un viatge ben codut se pòt méter ua petita quantitat de chicolata nera entà dar-li eth punt finau. Eth civet ei ua carn qu'a d'èster molt ben hèta e coduda entà poder servir en taula, donques normauments era carn de caça acostume a èster un shinhau mes fòrta que de costum. En casa sua tostemp se n'a hèt. Totun, aué en dia, mos comente Manuela, ja no'n hè tan soent. "Non ei un plat que se pogue recomanar a toti, segontes quina gent grana ja no'n podem gaudir. Ei fòrt e còste de digerir. Jo madeisha hè ans que no'n pogui préner e coma qu'es mèns arrèhilhs an d'auti gasti, en casa de civet se'n hè pògui còps" Damb un chic de divertiment comente qu'era gent grana e es mainatges petiti an un paladar un shinhau mès delicat entath minjar.

"Aué en dia èm massa harti e per sòrt podem escuélher qué minjar e qué non, mès quan ère petita e se pasaua hame, un bon plat de civet en taula qu'alegraue a tota era familia". Ancianaments enes cases s'acostu-

A CODINA

Eth conill ei un plat  
damb fòrta preséncia.



Era òlha aranesa s'a convertit en eth tot un signe d'identitat. Ancianaments, totun, qu'ère un plat umil, de diari, que non auie mès pretension qu'era d'alimentar d'ua manèra barata e contondenta.

maue a codinar damb huec de lenha, en casa de Manuela es causes non èren cap diferentes, cada dia s'alugaue eth huec, se non ère entà cauharse ère entà codinar. "Damb es temps que corren mos auem modernizat toti, mès era qualitat de codina qu'aufrie eth huec de lenha non mos lo da eth gas ne era vitroceramica". Quan li comentam se cre qu'era codina tradicionau se pòt arribar a pèrder que respon damb decision: "En cas deth civet ac dobtí fòrça".

## UN CLASSIC QUE NON SE PERDERÀ CAP

**Rosa Maria Teixidó, 59 ans**

Aguesta vesia d'Arties a era man trinada ena elaboracion deth patè casalèr tipic dera Val. "Aguesta recèpta l'è

recuperada des mèns pairs, supausi qu'eri l'extreigueren des mèns pair-sénhers; hè temps l'apuntèren en un papèr e jo simplaments m'è limitat a seguir es instruccions qu'eri me desihèren. Ei ua sòrt aué c trobat. Ara era familha tanben vò que jo les ac ensenhe, pr'amor qu'as mèns hilhs les encante eth patè". Rosa Mari ei conscienta qu'era recèpta pòt variar de cassa en casa, pr'amor que non existís ua d'universau entà tota era Val, de tota manèra non li hè arren compartir era sua damb nosati.

### PATÈ CASALÈR

Ingredients entà hèr de 33 a 35 pòts de patè:

- 3 kg. de carn magra
- 2 kg. Lard
- 1,5 kg. Carn de porcèth blanc
- 1 kg. de hitge
- sau
- pebe

Se barrege tot eth cru e se passe pera picadora. Se se vò, s'i pòt meter frigola o laurèr. Comente qu'emplegue productes deth país e que les artenh en carnissaries especializades de Vielha que ja premanissen productes ar engrós. "Eth pòble me sembla massa petit entà artéñher aguestes quantitats de carn". Eth prumèr pas un còp crompada era carn ei meté c tot en un recipient e higer sau e pebe, de forma que se repartisquen es condiments de manèra uniforme. Un còp hèt açò s'a de meté enes pòts qu'utilizaram entà emmagazinàc damb fòrça suenh. Ei important qu'era carn sigue ben embotida laguens, que non i age cap bossa d'aire. Un viatge ramplidi e barradi toti es pòts se còden ath banh maria pendent 2 ores e meja. Passat aguest temps se desishe heridar en aigua entà evitar que cap pòt se trinque e ja auem eth patè casalèr hèt

## ETH SINDIC DE GRÈUGES EN VIELHA

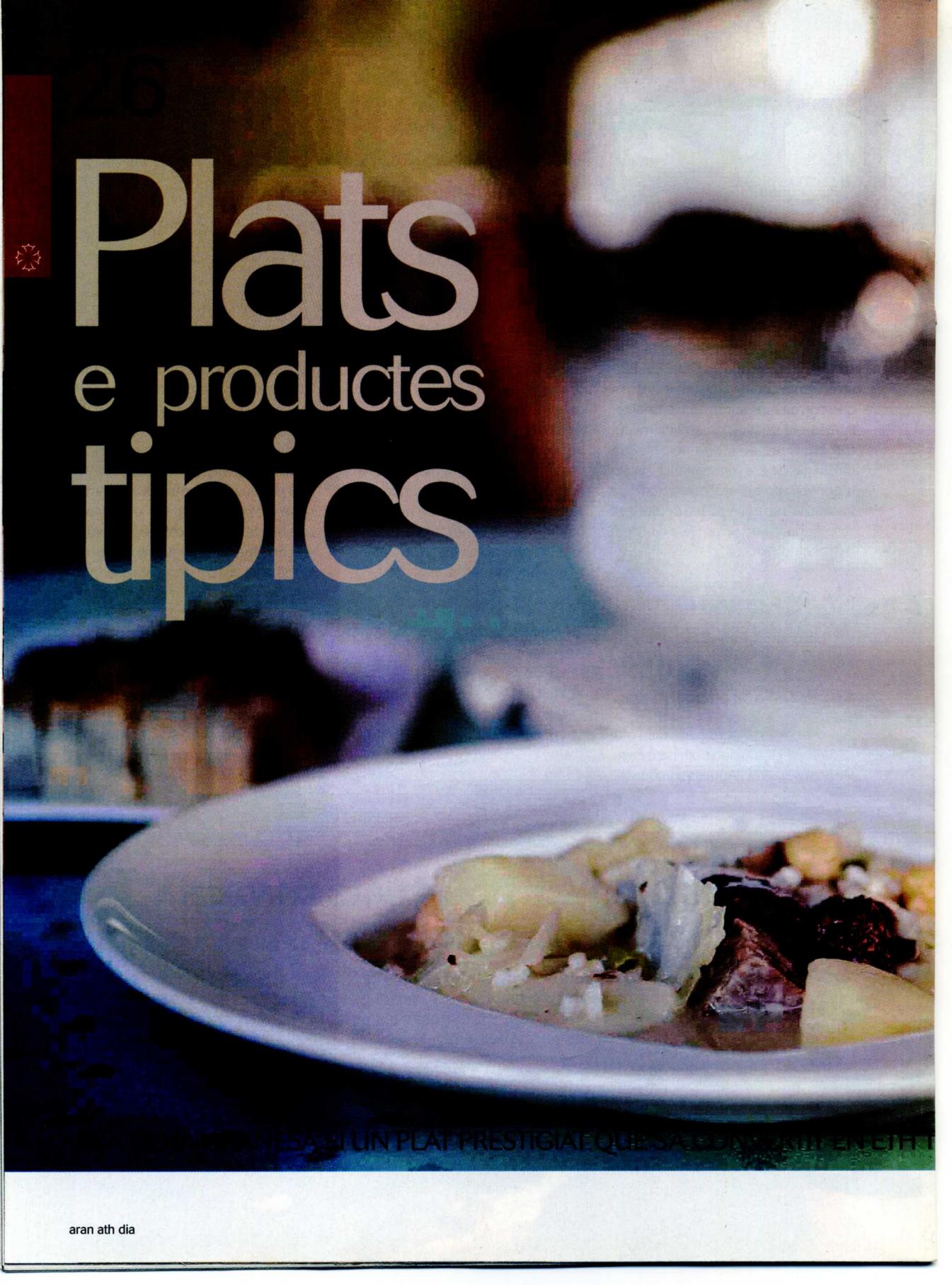
**Atierà as personnes eth deluns 30 de junh de 2008**

Eth pròplieu deluns 30 de junh, **Rafael Ribó**, Sindic de Grèuges de Catalonha, e d'auti membres deth sòn equip, seràn en Vielha entà atier as personnes que volguen hèr-les consultes o exposar-les es sues queishes contra es administracions publiques

Er equip deth sindic atierà es visites des des 10 e enquìas 14 ores e des 16.30 enquìas 18.30 ores en **CEIP Garona, carretera de Betren, 78**.

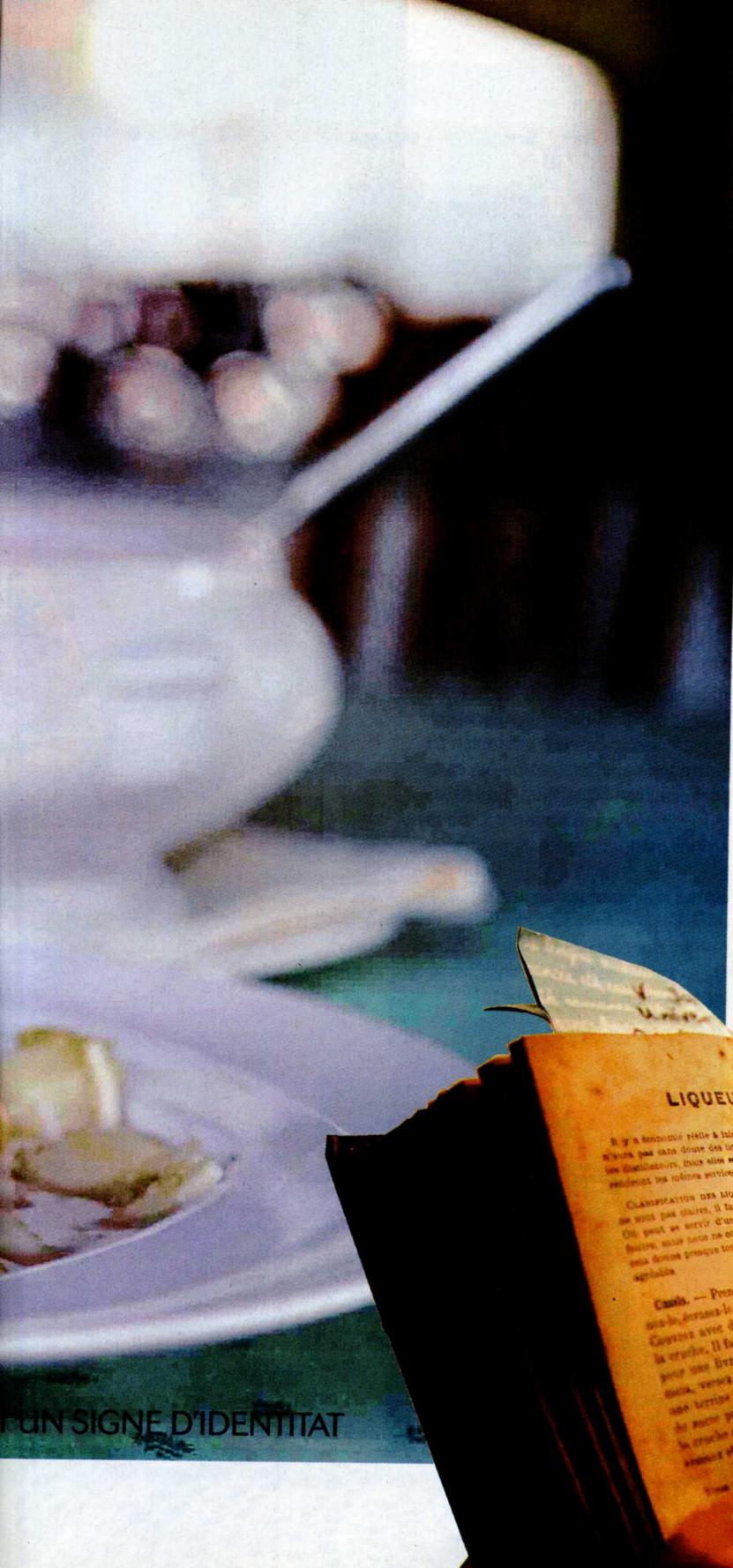
Per auança cau concertar era entrevista en tot telefonar tath **900 124 124** o enviant un correu electronic tà **sindic@sindic.cat**

**SÍNDIC**  
EL DEFENSOR  
DE LES  
PERSONES



# Plats e productes tipics

DEJA UN PLAT PRESTIGI AQUÍ, UNA EXPERIENCIA INOLVIDABLE.



FOTOS: MIKEL ARISTREGI

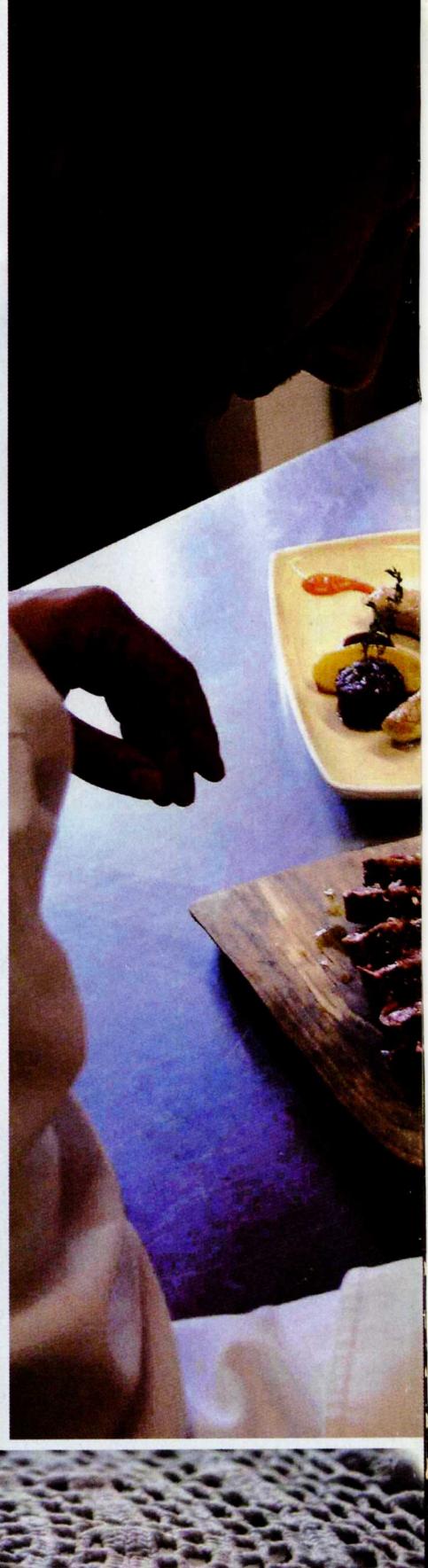
**Quin ei eth sabor d'Aran?** Qüestión de gasti. Era òlha aranesa, plan segur, qu'ei eth plat mès coneishut e arreconeishut, mès n'i a fòrça d'auti. Eth patè, non cau didé'c ei un des productes estela. Son dus plats damb tantes recèptes coma codinàrs. Cadun i apòrté eth sòn punt personau. Tanpòc podem desbrembar-mos de ra truhada o es caulets, qu'entath lector de dehòra d'Aran dideram que son truhes farcides e huelhes de caulet farcit. Plats contontenti coma cau en un territori de climatologia sevèra e elaboradi damb productes autòtans de sason. Era importància dera matèria prumèra garantís era qualit-

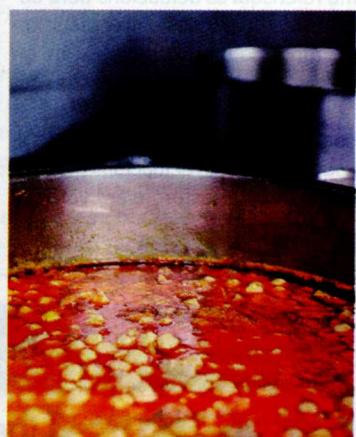
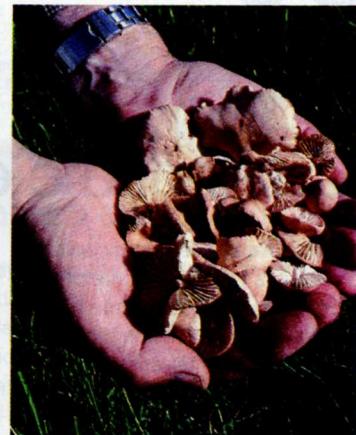
UN SIGNE D'IDENTITAT

Eth restaurant Casa Irene d'Arties siguec escuelhut pera Casa Reiau entà servir eth menú deth maridatge dera infanta Elena. Ua pròva mès qu'evidenta dera bona salut dera codina aranesa.



tat des aguisats de carn de caça, es misharnons o es trueites d'arriu. Se mo n'anam tás pòstres, un autre producte d'inspiracion francesa qu'ei tot un classic dera codina aranesa son es crespèths. Sense deishar de costat ara crèma aranesa, que non la cau confóner damb era catalana, pr'amor qu'a personalitat pròpria. E açò sonque n'ei un tast. Pr'amor qu'era gastronomia aranesa ei plea de sorpreses. Ues son doces coma era confitura de poma o de fruts deth bosc, d'autes an graduacion alcoolica, coma eth classic cassís e autanplan n'i a de nau i exquisidi, coma eth caviar o era carn d'esturion. Enes restaurants aranesi s'i pòden trobar toti aguesti productes tipics. Aguesti e fòrça d'auti. Eth bon moment culinari d'Aran mos garantís un just equilibri entre es productes autoctòns e es importadi d'autres cultures. Ath cap e ara fin, es termières cada còp son mès relatiuas en un mon globalizat.





Una copeta de cassís ei lèu obligat en Aran.