



# “M’ho passo molt bé cuinant”

Ca la Núria és un projecte personal de Núria Bonet a Bellver de Cerdanya, el seu poble. Des d’allà ens mostra una cuina pròxima, tècnica i amb sentiment

Fa un parell de mesos érem en un àpat que es va celebrar al restaurant l’Estany Clar de Cercs en el marc de les jornades Gastropirineus. Aquest *Sopar amb estrelles* va reunir un bon grup de xefs de molt nivell com Jordi Juncà de Ca l’Enric, Francesc Rovira de la Fonda Xesc o Joel Castanyé de La Boscana, per posar alguns exemples. Aquests reputats cuiners ens van mostrar algunes de les seves grans creacions. Vam tenir la sort de coincidir a la taula amb tres professors de l’escola Joviat de Manresa i vam aprofitar per compartir experiències gastronòmiques i, de passada, descobrir nous tesoros. Entre els diferents noms que van sortir va destacar el de la Núria. Uns quants dies després ens vam desplaçar fins a Bellver de Cerdanya disposats a passar una bona estona.

La Núria, bellverenca amb ganes de ser feliç, va obrir Ca la Núria a Bellver ara fa 8 anys amb aquesta intenció. Tres anys més tard i amb la complicitat del seu marit, August Dalet, també cuiner, van decidir obrir un altre Ca la Núria a Puigcerdà.

Va estudiar a l’escola Joviat i més tard va anar provant diferents maneres de treballar. Primer a la Torre del Remei de Bolvir, més tard va fer un *stage* a El Bulli i durant 4 anys va ser la responsable de cuina de l’hotel Berga Park. Tot i això, va ser treballant i aprenent al costat de Nandu Jubany quan es va plantejar obrir el seu propi restaurant.

## Tresor perdut pel Pirineu

Quan arribes a Bellver has de seguir el GPS perquè no hi ha cap rètol que t’indiqui on és Ca la

Núria. Un cop hi ets, de seguida t’hi trobes a gust. La Montse, cap de sala, ens va proposar dos menús: el Gastronòmic i el de Temporada. Nosaltres vam fer una mica de cada per poder tastar el màxim de propostes culinàries de la Núria. La distància fa que no hi puguem anar tant com ens agradaria. La cuina és de temporada, sincera, tècnica i molt pròxima. Vam començar amb una coca de foie, una amanida de bacallà i un fals caneló de carbassó farcit de salmó fumat, ceba confitada i crema de formatge. Amb aquest inici ja vam veure l’empremta d’una cuinera que va més enllà. Com a plats principals vam triar llobarro al forn, costella de porc ral confitada a baixa temperatura i la terrina de xai farcida de fruits secs. Les postres: pecat de xocolata amb fruita, escuma de crema catalana amb pinya caramel·litzada i pastís de formatge amb la seva confitura. Cuina pirinenca d’altura.

La Núria fa el que vol i li agrada estar a la cuina. Reivindica la felicitat a l’hora de treballar i el compromís amb el millor producte de proximitat. “Volem que la gent gaudeixi del menjar, del vi, de tot el que els puguem donar. Jo m’ho passo molt bé cuinant”, ens confessa mentre li agraim l’hospitalitat gaudint de la temperatura nocturna de Bellver de Cerdanya al mes d’agost. Ca la Núria té una terrassa que a l’estiu és una autèntica delícia. Ja sigui per fer-hi les postres o el cigarret de després, el cafè o el gintònic que serveix per acomiadar una nit que per a nosaltres va ser molt gratificant. ♦

## Ca la Núria

Batllia, 61-63  
25720 Bellver de Cerdanya  
973 51 09 38

**EL RESTAURANT RECOMANA:**  
Costella de porc confitada i rostida amb mel de mil llocs



IVAN DíEZ ■ ADRIÀ ALBETS ■ CARLES DOMÈNECH