



Els Caçadors. Ripollès. Kris Ubach. Arxiu Imatges PTCBG

## RUTA 6

# Gastronomia de muntanya al Pirineu de Girona

El **Ripollès** i la **Cerdanya** t'esperen entre precioses valls i espectaculars paratges d'alta muntanya, amb una cuina i un producte local únics per descobrir.

### 1. La cuina de muntanya a les valls de Camprodon i de Ribes

Viu les valls del Ripollès, la **vall de Camprodon** i **de Ribes**, a través de precioses rutes d'un dia o travesses d'estiu, de passeigs per descobrir les joies del romànic del Pirineu, de jornades d'esquí i neu a l'hivern, d'activitats d'escalada i de rutes a cavall... I no en marxis sense tastar la seva cuina de muntanya, una proposta gastronòmica d'altura que aposta fort pel producte local i que es caracteritza per uns ingredients únics, com, per exemple, la carn de poltre, l'ovella ripollesa, la trumfa o les famoses galetes.

### 2. Ripoll i la cervesa artesana Minera

La **capital del Ripollès** és una destinació que aglutina una excel·lent oferta cultural, patrimonial i gastronòmica. Alguns dels tresors gastronòmics més ben guardats d'aquesta vila, que un dia va ser el «bressol de Catalunya», són els seus extraordinaris embotits i la **cervesa artesana Minera**.

Pràcticament un segle després que l'última vagoneta sortís per la boca de la mina Juncadella, i 50 anys després del tancament definitiu de l'explotació, aquest entorn acull un nou projecte en forma de cervesa artesana. Un dels objectius de la Minera és divulgar la cultura cervesera i, a la vegada, el patrimoni miner d'Ogassa i Sant Joan de les Abadesses. Amb aquesta finalitat, organitza regularment visites amb tast per a grups al seu obrador i caminades al voltant de les mines d'Ogassa.

### 3. La Fonda Xesc de Gombrèn

Una parada gastronòmica obligatòria al Ripollès és la **Fonda Xesc de Gombrèn**. El seu restaurant, guardonat amb una estrella Michelin des de l'any

2009, forma part d'una històrica casa del 1730 ubicada a Gombrèn, un petit poble del Prepirineu gironí envoltat d'un paisatge inigualable. Ofereix una cuina autòctona, senzilla i aromàtica, basada en els productes del territori, amb receptes tradicionals i influenciades per altres cultures gastronòmiques d'arreu.

### 4. Sopars d'altura a la Molina

Vine a viure, al **refugi guardat més alt del Pirineu Oriental**, una experiència gastronòmica única: un sopar de cuina d'alta muntanya i un descens nocturn a la llum de la lluna.

### 5. El trinxat i la Cuina Pirinenca de la Cerdanya

Cols d'hivern, trumfes, ceps, múrgoles, naps de Talltendre, rossinyols, mantega del Cadí, allioli de codony, pa de fetge, peres de Puigcerdà, formatges... i la **Festa del Trinxat**, dedicada al plat més reconegut de la **cuina de la Cerdanya**: una cita obligada per als amants de la gastronomia cerdana, que se celebra cada mes de febrer i que vol posar en valor els productes de la terra, en un sopar de gala que serveix d'aparador dels restaurants de la comarca.

### 6. Visites a productors de la Cerdanya

Viu la neu a l'hivern, recorre sense pressa els senders, els llacs, els camps i els prats que envolten els pobles de la Cerdanya... i descobreix els productors del territori, veritables protagonistes de les taules de la comarca, a través de **Visites a pagès** o al **Molí de Ger**.

#### EXTRA!

- » **On menjar:** Cuines de la vall de Camprodon; Cuina Pirinenca de la Cerdanya; restaurant Els Caçadors; restaurant Das 1219; restaurant Cal Cofa