

La Marta Solé i l'Antoniò Forn són els pares de la Laura, que és qui, juntament amb l'Oliver Verdaguer, porta actualment el restaurant Can Borrell, a Meranges, a mil cinc-cents cinquanta metres d'alçada i a la comarca de la Cerdanya. L'establiment, des del 1990, roman obert tot l'any, però entre el mes de gener i Setmana Santa només ho fa els caps de setmana.

Can Borrell era una antiga casa de pagès d'aquesta vila propera a la frontera amb França que va ser recuperada, conservant la seva estructura pairal. Així, per exemple, el restaurant es va habilitar on havia estat l'estable dels bens: **"Tant a l'anterior propietari com a nosaltres sempre ens ha interessat connectar amb les arrels d'aquesta terra i d'aquest poble."**

Cap als anys setanta, enfocar el restaurant amb aquestes inquietuds era una cosa força nova, ja que per regla general les cases es destruïen: **"Aquesta línia va ser molt ben acceptada per part del públic. Les receptes antigues tan elaborades van tenir molt d'èxit. Aquest fet va marcar la pauta a seguir i, de fet, l'antic propietari de Can Borrell, en Jaume Guillem i la seva dona, la Lola Pijoan, van ser els primers en promocionar la Cerdanya."**

La família Forn Solé no estava connectada amb el món de la restauració, però sí que estava estretament vinculada a la població, ja que són la tercera generació d'estiuejants a Meranges. La Marta encara va viure de petita les imatges tan típiques –i ara tan atípiques– del pastor i el bestiar pasturant a cadascun dels prats de la comarca: **"El poble ha passat d'una cultura ancestral a la solitud actual. Aquest motiu reforça el sentit que té Can Borrell, som un testimoni de la història de Meranges i de la comarca."**

El restaurant i el seu entorn –o les seves circumstàncies– fan aquest recorregut històric de bracet. A la vila romanen quaranta-cinc habitants, grans i sense relleu: **"Tots aquests poblets havien tingut molta vida i ara tot va desaparèixer. Viure a muntanya és un món molt diferent, són ambients molt tancats."** L'orografia extremada marca el tarannà de la gent, i Can Borrell vol reflectir-lo perquè n'és part.

Hi ha moltes raons que justifiquen apropar-se a aquest establiment. La primera, les vistes: **"Aquesta terra posa a la disposició de Can Borrell un paisatge idíl·lic. Un altre factor a destacar és aquest aire d'antic que s'ha mantingut al llarg dels anys, perquè entres a la masia i pots retrocedir perfectament cinquanta o setanta anys. Penso que haver sabut conservar aquesta atmosfera ha estat essencial per tirar endavant el nostre projecte."** La gràcia ha estat aconseguir aquest fenomen sense renyir amb les confortabilitats actuals. La Laura i l'Oliver treballen a consciència per mantenir aquest equilibri en la lenta però imparable superposició de dècades.

Al seu establiment, d'altra banda, hi ha un tracte molt cordial amb el client, i és que en aquestes latituds on la taxa de població és tan baixa la cordialitat esdevé essencial i, alhora, natural: **"A part del restaurant, tenim un petit hotel al costat, de vuit habitacions**

perfectament equipades i ideals per acollir grups familiars, d'amics i d'empresa, i totes elles amb esplèndides vistes a la vall, i puc dir que entre nosaltres i els clients de l'hotel hi ha un ambient molt especial. Les pròpies condicions ambientals externes propicien aquesta relació."

A Can Borrell, a més, no hi ha barreres lingüístiques. Parlen diversos idiomes i estan molt connectats amb els Estats Units. Molts dels estrangers que arriben a la masia ho fan amb la intenció, justament, de conèixer aquest altre món: **"Els estrangers que arriben a casa nostra tenen un interès especial en conèixer llocs que els connectin amb les arrels de l'indret que visiten, defugen les zones plenes de construccions modernes. En molts casos vénen aquí només per conèixer el Pirineu perquè la resta de l'Estat espanyol ja la coneixen."** Els hostes de la Laura i l'Oliver volen experimentar la mística de la serralada, de l'alta muntanya.

Can Borrell és una masia que ni tan sols es veu passant pel poble, però la gent ja sap com arribar-hi. Els seus responsables formen part d'aquesta nova generació de restauradors que treballa perquè la gastronomia tingui un pes específic en la cultura local. Són joves que no en tenen prou amb el que i volen aprofundir en el com: **"La nostra filla i el seu promès –explica la Marta– s'encarreguen de tot allò que correspon a la marxa de l'establiment, però són, sobretot, l'ànima de la cuina. Cada cop més s'adonen de com n'és d'important mantenir la tradició culinària de les nostres àvies, han entès que forma part de la idiosincràsia de Can Borrell."**

De fet, la Laura i l'Oliver no només hi ha respectat el que hi havia, sinó que ho han millorat. La cuina d'aquest restaurant de Meranges, recuperada del receptari tradicional català amb un toc de creativitat, i de temporada, amb caça i especialitats de la Cerdanya, no deixa sentir per exemple la pesantor digestiva d'antany.

Tampoc no seria recomanable, sobretot si tenim en compte que des de Can Borrell s'organitzen excursions –i activitats com l'equitació, la pesca, el golf i els esports d'hivern– per als hostes de l'hotel, que afavoreixen el coneixement de la zona –els llacs de Malniu, Estany Mal i Engorgs, el pic del Puigpedrós i altres racons poc coneguts, però de gran bellesa– i el contacte, perquè no, entre els qui visiten i els visitats. El capítol més complex de l'organització d'aquest establiment és, en qualsevol cas, el proveïment, ja que s'ho han de fer tot ells: **"Fem els viatges nosaltres, amb el cotxe amunt i avall, i la veritat és que es fa una mica pesat. Ho comprem tot per la zona i utilitzem productes autòctons. Per exemple, tenim el cep, que en aquesta zona és molt ric, i amb aquest bolet fem amanides i peus de porc farcits, que són alguns dels plats emblemàtics de casa nostra."**

És clar que, en aquests paratges, tot ho és, d'emblemàtic, i així el restaurant de la Marta i l'Antonio, de la Laura i l'Oliver, seguirà el ritme del poble, però com a element actiu, i no pas passiu, del panorama. A la seva manera i amb les seves possibilitats, Can Borrell no deixarà que Meranges esdevingui un nom petitet en un full esgrogueït de diari.



Laura Forn i Oliver Verdaguer – Meranges (la Cerdanya)