

**KARAKIA**-capítol 87  
"Lux helvetica-1"  
comunitat suïssa  
**sinopsi**



La comunitat suïssa fa més de 150 anys que està arrelada al nostre país i la seva influència, des d'un punt de vista econòmic i social, ha estat intensa i discreta alhora. Les més importants companyies asseguradores o la fundació del F.C. Barcelona en són un exemple. Suïssa va ser també durant el segle XIX i començaments del XX un model per a la majoria de territoris muntanyencs de Catalunya. A la Vall Fosca, per exemple, on van aixecar una de les primeres centrals elèctriques, els habitants d'aquell país europeu van demostrar la seva capacitat tècnica i de transformació.

A la Vall Fosca ens hem trobat amb l'**Oskar**, fill d'un dels tècnics pioners d'aquella central de Capdella, i hem celebrat a Tremp el seu 80 aniversari, amb la família i amb la recepta d'un dels pastissos que feia el seu pare. La gastronomia suïssa, aiguabarreig de tres grans cultures europees, ens portarà també a conèixer, de la mà d'en **Walter** -un periodista que viu a Barcelona-, plats com el **rösti** de patates o la **raclette**, una de les millors cartes de presentació d'aquest univers suís que són els formatges.



L'Anna, que és néta d'un dels tècnics suïssos que va treballar a la central de Capdella, prepara, amb l'ajuda dels fills, una de les postres que feia l'avi.



El **rösti**, una mena de truita sense ou feta a partir de patata ratllada, un dels plats més populars de la pagesia suïssa.



En **Walter**, a la granja de Barcelona que regenta en Joan, interessat per saber l'origen del "suís", la xocolata amb nata que es pren a Catalunya.



**Apfel kuchen**, el pastís de poma amb què es va celebrar el 80è aniversari de l'**Oskar**.



Cases d'estil suís a la Vall Fosca, habitades anys enrera pels tècnics d'aquell país que van aixecar la central de Capdella.



Una "rascadeta" al formatge fos, acció que dóna nom al famós formatge **raclette**.