

Els productes autòctons es fan un lloc a les cartes però amb poc protagonisme

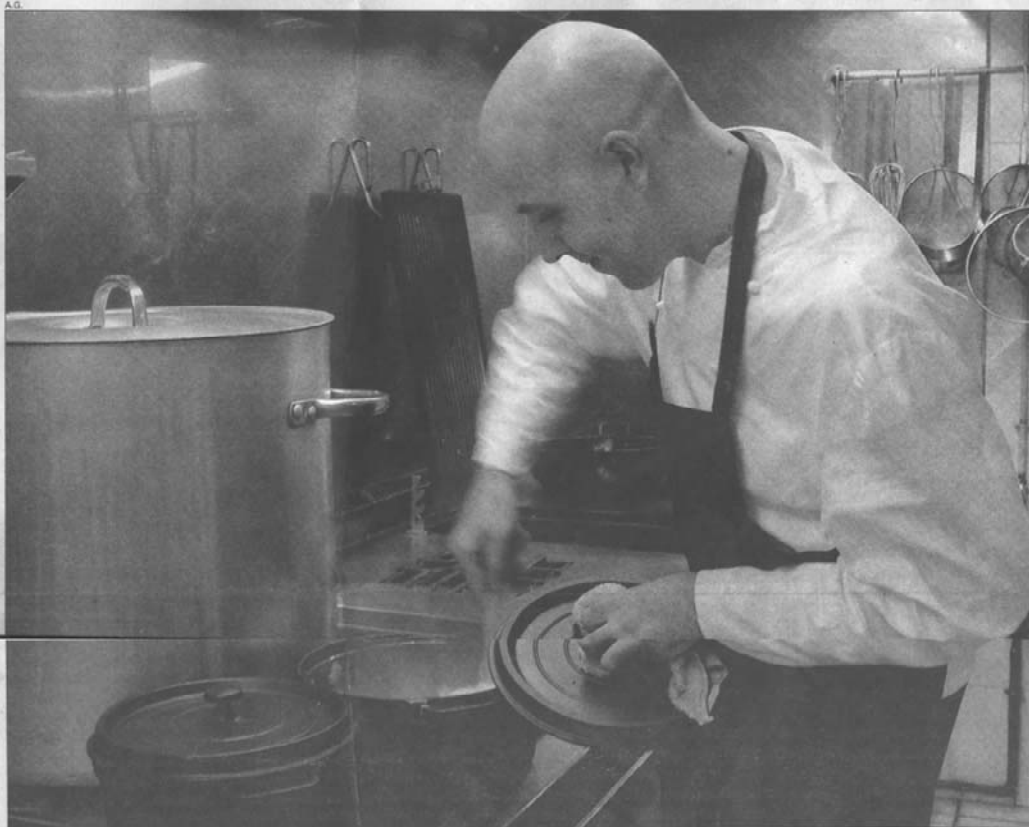
Pèsols negres, blat de moro escairat, patates emmascadades i bolets són productes típicament berguedans. La majoria de restaurants de la comarca ofereixen propostes amb aquests productes de la terra. Tot i això, des del sector es creu que s'han de potenciar més perquè es converteixin en un tret diferencial del Berguedà

ANNA GORCHS
Berga

«Les persones que visiten el Berguedà atretes pel turisme cultural i natural de la comarca agraeixen saber on són a través del plat. Dit en altres paraules, que allò que mengen els expliqui on són». Aquesta és l'opinió del gastrònom berguedà Toni Massanés, partidari de potenciar més la presència de productes autòctons a les cartes dels restaurants ber-

guedans. «Al Berguedà tenim molts productes de la terra dels quals es pot treure molt més suc», afirma el gastrònom, que dins el concepte producte de la terra inclou aquells «productes diferenciats d'una zona ja sigui per les condicions climatològiques o perquè són produïts a través d'un coneixement tradicional, que fa que siguin molt buscats i apreciats». En aquest sentit, pèsols negres, blat de moro escairat, bolets, patates, vedella i pollastre formen part del llistat de productes de la terra del Berguedà. Segons Massanés, l'ús de productes «s'hauria d'aprofitar molt més tant en el vestant de la cuina tradicional com en el de la cuina més creativa».

La visió del gastrònom és compartida des del sector de la restauració de la comarca. El president del Gremi Comarcal d'Hostaleria i Turisme del Berguedà, Carles Figols, afirma que des de l'associació són conscients que cal «més presència dels productes de la terra a la carta dels restaurants», així com «una major mentalització per part dels usuaris». I és que Figols assegura que «al Berguedà no ens acabem de creure que tenim bons productes i que els podem vendre». Per al president del gremi, «la gastronomia és un element diferenciador del Berguedà», que «pot atraure un tipus de turisme gastronòmic, i més quan es diu que el turisme de sol i platja està en crisi». Per aquests motius, la intenció de l'entitat és «potenciar tots els productes autòctons del Berguedà». I per assolir aquest objectiu, el passat mes de juliol es va presentar la marca La Cuina del Berguedà. Segons Figols, l'ac-



Imatge de la cuina de Els Casals de Sagàs, un dels restaurants que han anat apostant per l'ús dels productes autòctons berguedans

ció pretén estimular la cooperació entre els restauradors i els productors per sumar esforços i aconseguir que la cuina de la comarca sigui més coneguda.

Productes autòctons a les cartes dels restaurants

Tot i que des del sector es coincideix a reclamar més projecció dels productes autòctons berguedans, també és veritat que vedella, pollastre, bolets, blat de moro escairat, pèsols negres i formatge són la base de molts dels plats que es poden menjar en aquests moments a la comarca. «A la nostra carta els tenim sempre; els productes de la terra no falten mai», assegura Carme Clotet, del restaurant Niu Nou de Bagà, que afegeix que els productes típics berguedans són molt apreciats sobretot per la gent de fora la comarca.

Restauradors de la comarca opinen que s'ha de potenciar la gastronomia com a tret diferenciador

Segons Oriol Rovira, de Els Casals de Sagàs, «està confirmat que el pèsol negre, el blat de moro escairat, els bolets i la vedella porten un segell imaginari berguedà; tot-hom els associa amb la comarca». No obstant això, diu que «sempre es pot donar més empenya al seu ús».

Per a Jordi Badia, de La Cabana de Berga, la difusió dels productes berguedans «està feta i ben feta, però faltaria una altra perspectiva: donar a conèixer al públic en general quan i com s'han de menjar». Badia és partidari «d'anar desenterrant els plats que potser estant una mica abandonats i anar-los modernitzant».

El cuiner Miquel Márquez de La Sala de Berga opina que «el Berguedà té uns productes estrella que poden fer molt, molt i molt». Segons Márquez, és un camp en el qual «hi ha molt camí a recórrer», i recorda que «el producte ha de ser de l'entorn, perquè, si no, perd interès».

Per al cuiner Jordi Cruz, del restaurant l'Estany Clar de Ceres, productes autòctons i modernització no són incompatibles: «ens hem de posar al dia; es pot fer cuina d'avantguarda fent servir els productes de casa nostra».

LES PROPOSTES

► Bolets

Els bolets són un dels ingredients estrella a les cartes dels restaurants berguedans, i no només a la tardor. Algunes de les propostes que ofereixen els restauradors de la comarca són caldo de rossinyols amb morro de bacallà i tripes; cigronets amb cassoleta, tripa de bacallà, camagroc i panses; truita de moixernons amb ceba i all tendre; cansalada confitada amb tòfona, patata trinxada i escamarlà; costella de porc confitada amb camagroc; calamarsos amb rossinyols i botifarra de perola; fricandó a baixa temperatura amb cebes a la tòfona i bolets del Berguedà, crema de guisat i oli de pastanagues dolces, així com gambes de costa fent referència a la donostiarra, textures de patates i infusió de murgoles.

► Pèsol negre

Els pèsols negres són un dels productes més característics del Berguedà, ja que pràctica-

ment el cent per cent de la seva producció es concentra a la comarca. Alguns dels plats que es poden menjar als restaurants són des dels tradicionals pèsols negres amb rostes de cansalada fins a altres innovacions, com una crema freda de pèsol negre i un guisat de pèsols negres amb estofat.

► Blat de moro escairat

El blat de moro escairat és un altre producte indissociable del Berguedà. Als restaurants de la comarca es pot menjar des de la tradicional escudella amb blat de moro escairat, fins a una galantina de cap i pota de vedella del Berguedà amb blat de moro escairat.

► Pollastre

El pollastre i les seves variacions tampoc falten a les cartes dels restaurants berguedans. Un exemple n'és la pularda amb «cocotte», en el qual l'au es cou dins un objecte de ferro culat. Un altre plat on el pollastre és el protagonista és la pularda del Berguedà.