

BERGUEDA

El cuiner de Sagàs Oriol Rovira guanya el premi Cuiner Jove del 2004

D. C.
Berga

La cuina del Berguedà està en ratxa. Poques setmanes després que el cap de cuina del restaurant l'Estany Clar (Cercs), Jordi Cruz, aconseguís una preuada estrella de la guia vermella Michelin, ara, un altre dels joves valors de la cuina berguedana ha obtingut un guardó per la seva feina. Es tracta del cuiner del restaurant Els Casals (Sagàs) Oriol Rovira, que ha guanyat el premi Cuiner Jove 2004, que atorga l'Acadèmia Catalana de la Gastronomia i que es lliurarà a principi de l'any que ve en una data per determinar. El jurat d'aquesta acadèmia n'ha valorat el fet d'«*haver sabut construir, fora dels corrents mediàtics de la ciutat, una cuina culta, actual i plantada en els gustos i les tradicions de la cuina popular*».

El restaurant i hotel rural Els Casals és una aposta de futur de la família Rovira, que, després dels devastadors incendis de l'any 1994, va decidir refer aquesta masia, entre d'altres de la seva propietat. Per una banda, hi van muntar un restaurant, en què dels devastadors incendis de l'any 1994, va decidir refer aquesta masia, entre d'altres de la seva propietat. Per una banda, hi van muntar un restaurant, en què Oriol Rovira, cuiner de professió i per vocació, pogué treballar amb l'ajuda dels seus germans, que s'encarreguen de l'explotació agrària, del conreu dels camps i l'hort i de la matança del porc, quan s'escau. Les aus que es consumeixen en aquest restaurant berguedà són de cria pròpia, i també els ous i la llet i la majoria de productes de l'hort. A més, en alguns camps d'aquesta masia de Sagàs es cultiven tòfones a través d'un programa experimental de micorizació de roures i alzines.

Els Casals (a més del restaurant, també disposa d'un hotel rural amb vuit habitacions, regentat per la família Rovira) és una realitat des del 31 de desembre de l'any 1999. Des d'aleshores ha aconseguit fer-se un lloc dins del panorama culinari de la comarca i del país, tot i ser un establiment que es troba fora dels circuits gastronòmics i en una zona rural disseminada.

En declaracions a aquest diari, el cuiner Oriol Rovira ha explicat que aquest premi «és un reconeixement» a la feina feta. Fent broma, deia que el que li ha agradat és que, als seus 30 anys, «em continuen dient jove!». Rovira destaca el fet que es tracta d'un premi al qual no s'ha presentat —«no ho he fet mai, no m'agrada fer-ho»— i que troba que això encara li dona més un valor afegit.

Tot i que només té 30 anys, Oriol Rovira en fa quinze que es dedica a la cuina. Ha fet estades professionals a les cuines de prestigiosos cuiners de Catalunya i el País Basc. Ell destaca com a punts de referència de la seva vida professional haver estat en la

nòmina de Martín Berasategui i de Jordi Vilà per tot el que hi va aprendre. El cuiner de Sagàs defineix la seva cuina com «*una cuina del terròs, com en diuen els francesos. Crec que fem una cuina de tocar de peus a terra, del producte, fem una cuina catalana no tradicional*», conclou.

ARXILIANA GORCHS



Oriol Rovira treballa entremig d'olles a la cuina del seu restaurant Els Casals, de Sagàs