

El paisatge a la cassola

La importància dels productes de la terra comarcals en la oferta gastronòmica berguedana

Global/Local

Fa desenes d'anys que ho sentim dir: al Berguedà hi ha tota una generació que hem crescut –i ja comencem a fer-nos grans- escoltant la mateixa cançoneta; la deslocalització productiva ha estat el principal factor dels darrers empobriments de la comarca. La cosa és ben senzilla: quan la tecnologia ha permès transportar productes de ben lluny, prou de pressa i a bon preu, hem descobert que hi ha altres llocs on resulta més rendible extreure carbó o fer teixits. De fet, aquesta història és molt més vella, hi va haver moments a partir dels quals ens va sortir més a compte comprar el blat, el vi o la llana a fora. I tots aquest moments van representar canvis en les formes de vida i el paisatge berguedans. No és un fenomen recent, doncs. Ni tampoc ens passa només a nosaltres. Són les regles del joc d'una globalització amb tendència a ser universal i contra la qual, qualsevol forma de proteccionisme es fa difícil de mantenir. Però si gairebé tot ja ve de l'altra punta de món, què podem fer aquí? La resposta sembla clara: només és indeslocalitzable allò essencialment local. I, si parlem de menjar –i avui parlem de menjar- es tracta d'aquella colla de productes que tan sols es poden continuar fent en el seu lloc d'origen perquè les condicions climàtiques, edafològiques i els coneixements tradicionals per produir-los es troben exclusivament en determinada zona, comarca o regió. Són, per entendre'ns, els principis que van inspirar les anomena-

des Denominacions d'Origen Protegides, un reconeixement oficial prou estès en productes com els vins o els formatges, però que ha tingut més problemes en d'altres casos per diverses qüestions. De tota manera, amb etiqueta legal reconeguda per les administracions o sense, apostar per la singularitat acompanyada d'excel·lència gastronòmica és un bon camí per afavorir la producció agroalimentària amb valor afegit. D'aquesta manera els pagesos poden viure amb dignitat i reconeixement de la seva feina. A més, entre d'altres efectes beneficiosos, es contribueix a lluitar contra l'empobriment de biodiversitat conreada, un fenomen gens menor si fem cas a les xifres: el 75 per cent de la diversitat en la producció agroalimentària europea i el 93 per cent en l'americana s'ha perdut des de 1900, 30.000 varietats de vegetals han desaparegut del planeta en els darrers cent anys i continuen extingint-se al ritme d'una cada sis hores... És la ideologia que guia l'actuació d'una organització tan potent com Slow-Food, la ONG ecogastronòmica amb implantació mundial i seu a prop de Torí, on fins i tot ha inaugurat una espectacular Universitat de Ciències Gastronòmiques per difondre els seus valors i coneixements. Per cert, no és pas una casualitat que la seu i la principal implantació del moviment Slow-Food es trobin a Itàlia, perquè es tracta, sense cap mena de dubte, del país que millor ha sabut aprofitar la seva riquesa gastronòmica per vendre productes arreu (penseu si no quants restaurants i super-

mercats de prestigi hi ha al món que no tinguin formatge parmesà o *aceto balsamico* de Mòdena, per exemple).

Més a prop tenim el cas del Priorat, una comarca que també té una història recent de crisis i tancaments de mines, i que va patir com nosaltres el despoblament i el creixement econòmic negatiu, fins que quatre savis arrauxats van apostar per fer-hi un vi de qualitat. La resta de la història ja es prou coneguda. Al Berguedà no s'hi fa (gairebé) vi. Però és, en canvi, una de les comarques amb més riquesa de productes alimentaris autòctons amb vocació de ser-ho; els que, a partir d'ara i per seguir la nomenclatura inaugurada al nostre país pel Grup d'Estudis Alimentaris i l'Observatori de l'Alimentació del Parc Científic de Barcelona, anomenarem "productes de la terra".

Un mostrari excepcional

La llista és immensa: per començar tenim, evidentment, els bolets. Més de la terra que ells no hi ha res, el seu problema és la variabilitat sotmesa als capricis de la natura. Però els seus avantatges compensen amb escreix aquesta impredecibilitat: deliciosos, il·lusionants, diversos, versàtils, gastronòmicament atractius, nutricionalment lleugers... i, contra el que molts cops es diu, presents –si Déu i la meteorologia volen- gairebé tot l'any: a l'hivern, amb la insuperable tòfona negra; amb la primavera arriben moixarons i corrioles; a l'estiu, els primers ceps; i a la tardor, aquell festival de formes, colors i aromes

que torna a posar els boscos berguedans en el punt de mira de tots els aficionats del país.

Però seguim amb el llistat: embotits de porc històricament reconeguts, formatges artesans multipremiats, carns de vedella ben criada, xais –encara- de transhumància, ous i altres productes ecològics, pollastres alabats a tot el país, pulardes i capons excepcionals, conills, ànecs, i altres mostres d'aviram, rareses en forma de pèsol negre, excepcionalitats compartides amb altres continents com el blat de moro escairat, blats escairats –per seguir amb els cereals- que ara la gastronomia redescobreix amb interès, fruits silvestres, melmelades artesanals, allioli de codony, licors amb aromes d'herbes queraltones, confitat com el que abans es guardava pels segadors, pastisseries de luxe, alguna fleca de les que encara s'ho valen, tomàquets de fragància arravatadora, una ceba llarga que demostra com n'arriba a ser d'injust batejar aquesta delicadesa dolça i refrescant que enalteix les amanides estiuenques amb el mateix nom d'aquelles altres hortalses pudents, indigestes, picants i sulfuroses que tan sols la cocció pot tornar comestibles... I molts altres productes que només de pensar-hi ja fan salivar.

L'ús, la valoració i el foment d'aquests aliments no només presenta un benefici immediat per als qui el produeixen. Tant o més important és el reforçament de la imatge de marca del Berguedà com entorn natural extraordinari, ben conservat i on es respecta el millor de la tradició. Una

imatge imprescindible per a la consolidació de la opció turística i, gràcies a un Eix del Llobregat cada cop més ràpid, fins pel seu postulament com a lloc on poden fixar la primera residència els qui s'apunten a la diàspora metropolitana, centrifugats pel preu del sòl capitalí. Perquè valors com la "naturalitat" o l'"autenticitat" són objecte de recerca de l'ésser urbà deslocalitzat que viu en un entorn uniforme (tots els carrers de grans ciutats s'assemblen) i destemporalitzat (la tecnologia ha abolit les estacions), que necessita retrobar (ni que sigui els caps de setmana) un paisatge referencial, amb uns sabors i una història diferenciats que li permetin sentir-se part d'un lloc, d'un temps i d'un país.

El millor aparador, la cuina

Per sort la comarca compta amb uns extraordinaris actors en la promoció dels valors gastronòmics propis. Ara ja ningú no dubta que actualment al Berguedà s'hi troba una selecció de cuiners

Jordi Badia, del restaurant La Cabana de Berga, assegura que busca treballar amb matèria primera de qualitat i del més a prop de casa possible, aplicant a cada aliment la cocció o tractament que troba que més li escau. Amb tot, creu que molts productes del Berguedà costen d'aconseguir i no sempre arriben amb la qualitat que es demana. Falten productors segurament perquè tampoc no hi ha una demanda prou estructurada. Per això alguns aliments de prestigi que havien estat tradicionals –com els colmins, posem per cas– ara han de venir de fora. Amb tot, el Jordi no deixa de ser un actiu recercador per poder abastir-se dels millors productes berguedans, com les patates d'Avià o Gósol, que li agrada molt d'incloure en els seus plats; o els pèsols negres, que cuina amb tripa de bacallà i suc de gamba.

Jordi Cruz també està d'acord que hi ha problemes per trobar alguns productes de la comarca i trobar-los bé. Tot i així, aquest multiguardonat xef del restau-

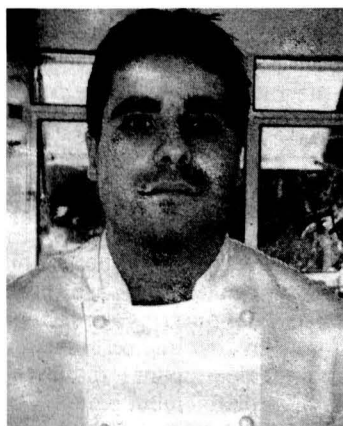
escairat, els naps negres o les nyàmeres, amb les quals prepara un puré per acompanyar un bacallà rostit amb oli de llorer, bacallà i samfaina a la brasa. Garanteix que és capaç d'entusiasmar-se amb els bròquils, els tomàquets i altres verdures que li subministren dels horts berguedans, i proposa –com en Jordi Badia– que caldria estudiar estratègies conjuntes de compra per afavorir una producció pròxima de qualitat.

El qui ho té més bé en aquest sentit és, segurament, l'Oriol Rovira. Perquè reuneix les dues categories claus en el procés de producció alimentària: la de pagès modern i alhora arrelat a la terra, i la de cuiner sòlidament preparat. Des del seu restaurant, Els Casals de Sagàs, i amb la col·laboració còmplice de la seva família, s'ha convertit en un referent de com la cuina posa en valor una producció immediata, natural i de qualitat en forma de productes de l'hort, porcs ben engreixats, aviram d'excel·lència, tòfones del bosc proper... Un

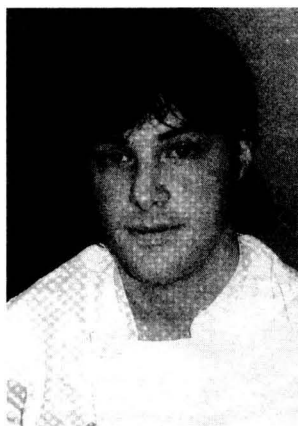
però en constant evolució, perquè creu que, per sort, s'ha passat d'una cuina que bàsicament servia per alimentar-se, a una cuina feta per gaudir, amb plats que no siguin pesats. Tot i que el referent més important són els bolets (diu que li agrada molt ferne postres) diu que s'han de potenciar tots els productes d'aquí. També pensa que els productors haurien de poder assegurar una mica més l'existència regular del producte i creu que seria convenient fer campanyes conjuntes donant a conèixer els productes del Berguedà i la seva cuina. Segons la Isabel, la gastronomia hauria de ser un motiu per atraure el turisme.

Tots quatre són només una mostra de l'oferta pública de cuina que actualment llueix la comarca i que, de la mà dels millors productes de la terra, representen un dels sectors amb més qualitat i projecció de futur del Berguedà. Així sigui.

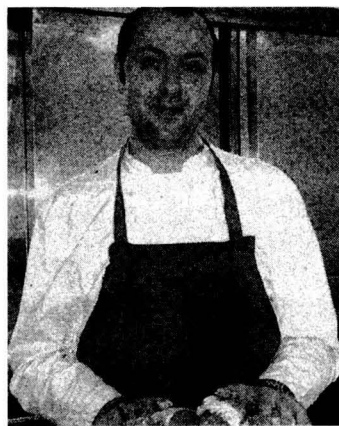
Toni Massanés



Jordi Badia, cuiner del restaurant La Cabana de Berga. REGIÓ7



Jordi Cruz, cuiner de l'Estany Clar de Cercs. REGIÓ7



Oriol Rovira, del restaurant Els Casals de Sagàs. REGIÓ7



Isabel Màrquez, del restaurant Sala de Berga. COL·LECCIÓ REST. SALA

i cuineres de primera línia internacional. Ells són, que ningú no ho dubti, els millors coneixedors de la potencialitat dels productes de la terra berguedans i els qui, ja sigui recorrent a un altre valuós patrimoni comarcal –la tradició culinària–, o fent-los servir com a components de les seves creacions més imaginatives, millor suc poden treure'n. Mai millor dit.

Hem volgut parlar amb alguns d'aquests cuiners sobre el tema.

rant l'Estany Clar de Cercs, que desenvolupa una cuina d'autor reflexiva, molt lligada a la estacionalitat que exigeix la millor matèria primera i amb un important treball de recerca i desenvolupament amagat darrera de cada un dels plats, assegura que cada cop busca més els productes del Berguedà. I –a més dels bolets, és clar– li agrada treballar amb ingredients tradicionalment poc valorats com el blat

bosc que fins es disfressa de postres en una de les creacions més reeixides de l'Oriol.

Per la seva banda, Isabel Màrquez, del restaurant Sala de Berga, creu que els productes del Berguedà són de molta qualitat i donen moltes opcions, ja que es deixen treballar molt bé ja sigui fent una cuina molt tradicional o molt moderna. La Isabel precinitza una cuina amb productes de temporada, amb base tradicional,