

BERGUEDÀ

El restaurant Els Casals, de Sagàs, aconsegueix una de les estrelles Michelin

D. C. Sagàs

El restaurant Els Casals, de Sagàs, ha obtingut una de les cobertes estrelles de la guia Michelin. D'aquesta manera el Berguedà es converteix en una de les comarques més *estrellades* de la Catalunya central, perquè aconsegueix tenir dos restaurants amb aquest preuat reconeixement. La primera va ser, el 2005, per al restaurant l'Estany Clar (Cercs), al capdavant del qual hi ha el cuiner manresà Jordi Cruz.

Ara, el restaurant Els Casals ha aconseguit aquesta distinció només vuit anys després d'haver-se obert al públic, amb una decidida aposta per la cuina tradicional posada al dia i pels productes de proximitat. El restaurant és una de les branques del negoci agroalimentari i turístic de la família Rovira, al capdavant del qual hi ha el cuiner Oriol Rovira, de 33 anys, i la seva esposa, Marta Puigantell. Ahir el telèfon d'Els Casals no va parar de sonar, ja que van ser in comptables els amics, clients, proveïdors i col·legues d'arreu del país que els van tru-

car per felicitar-los.

Davant d'un cafè *ristretto*, Oriol Rovira explicava a aquest diari que el reconeixement de l'estrella no ho és a una feina individual, sinó col·lectiva, tant de la família, els amics i l'equip de la cuina com dels proveïdors. «*Quan vam començar no ens coneixia ningú, i ara que ha arribat l'estrella s'ha d'agrair a la gent que ha cregut en nosaltres*». Rovira opina que l'estrella pot canviar algunes coses de cara enfora com, per exemple, ser molt més coneguts aquí i a l'estranger i que els nous clients s'hi adreixin amb unes expectatives molt determinades. Amb tot, constata que «*Els Casals no és un restaurant estàndard d'estrella Michelin, és alguna cosa més*». Es refereix a la filosofia vital del negoci familiar, que és oferir als clients allò que s'ha criat o cultivat a escassos metres de la cuina, i per tant se'n pot garantir la traçabilitat. Aquest és un dels fets diferencials de la cuina d'aquest restaurant, que consumeix prop d'un centenar de productes de la seva explotació ramadera, de l'hort o de proveïdors de l'entorn

D.C.



L'equip de cuina d'Els Casals, ahir, amb el cuiner Oriol Rovira al centre, rere un ninot Michelin

més immediat. «*L'estrella ens l'han donat precisament per la feina que hem fet aquests anys, i hem de continuar en aquesta línia*», va assegurar el cuiner.

«*L'estrella marca una línia imaginària; si etàs per sota només ets un bon noi, i quan fas el salt i travesses la línia només pots anar cap amunt, perquè anar cap avall és*

perillós». En aquest sentit, Rovira admetia que aquest reconeixement «*és una arma de doble tall, però en som conscients*».

El cuiner berguedà va estudiar a l'Escola Joviat i posteriorment va fer estades professionals a restaurants com l'Aligüé de Manresa o al de Martín Berasategui al País Basc. Amb tot, els seus refe-

rents han estat Jordi Vilà, del restaurant Alkimia; Albert Ventura, del Cour; Nando Jubany, de Can Jubany —«*ens ha ajudat molt, és com un padrí*», o Paquita Reixach, de l'Hispania —«*sap fer de la seva feina una manera de viure*». I això és el que Rovira vol aconseguir, sense escarafalls i tocant de peus a terra.

Llévate este Nokia N95 8GB con el Plan Relax

Sólo con el Plan Relax de Vodafone disfrutarás hablando a mitad de precio con cualquier operador, conseguirás servicios adicionales exclusivos y podrás llevarte este Nokia N95 8GB Internet Edition, obviamente, a mitad de precio. Infórmate en el 1441 o en www.vodafone.es

Es tu momento. Es Vodafone.

Nuevo Plan Relax 30 de Vodafone. 50€ IVA incluído. Consumo razonable (excluye datos, servicios especiales e inteligencia de red) una vez superado el consumo mínimo mensual nacional del contrato (50€ IVA incluído). Establecimiento de llamadas a fijos y móviles nacionales 15 céntimos (17,40 IVA incluído). Llamadas a fijos y móviles nacionales 19 céntimos/mín (22,04 IVA incluído). Descuento máximo 225€/mes. Descuento del terminal aplicable sobre prep de portabilidad y nuevas altas de contrato con plan Vodafone Relax 30 IVA incluido. Resto de beneficios asociados al Programa de Puntos Puro (renovación de terminales, gratuidad en la reparación, servicio exclusivo de att. al cliente). Es necesario permanecer en la tarifa al menos un mes completo antes de acceder a estas condiciones. Tarifas comunicadas con IVA incluido para Península y Baleares, resto de impuestos indirectos no incluidos en tarifas (2% de IGIC en Canarias, 4% de IPSI en Melilla y 3% de IPSI en Ceuta). Consultar resto de tarifas en www.vodafone.es