

■ **ÒSCAR PIEDRA**

Quart a la final estatal del premi Pierre Taittinger

"Vaig participar-hi per a conèixer gent i aconseguir prestigi"

El segon de cuina del restaurant la Sala de Sallent ha aconseguit arribar a la final estatal del prestigiós Premi Culinari Internacional Taittinger

- *Com es va desenvolupar el certamen?*

- Primer vaig haver de superar unes proves d'accés entre més de cent aspirants i passar dues eliminatòries fins arribar a la final estatal a Madrid on competiem vuit cuiners. El guanyador de la prova va representar Espanya a la final que es va celebrar a París.

- *En què constava la prova de Madrid?*

- Vaig haver de fer dues receptes per a dotze persones en cinc

hores. Un dels plats era cadira de xai amb els dos carrers i l'altra, xipirons.

- *Què valoren els jutges?*

- Que la recepta mantingui el seu gust original, la presentació, si treballes net i la puntualitat a l'hora d'entregar els plats.

- *Finalment va aconseguir un important quart lloc. Què significa per a vostè aquesta victòria?*

- Estic molt content i satisfet perquè mai no havia participat en un concurs internacional.



- *Per què va decidir presentar-se a aquest premi?*

- Per aconseguir prestigi, sortir del meu entorn culinari i conèixer gent reconeguda. Als qui no som grans cuiners ens costa molt fer-nos un lloc en aquest món i crec que aquest concurs em pot ajudar.

- *Pensa participar en altres concursos aquest any?*

- Sí, em vull tornar a presentar al Premi Taittinger i preparar-me millor.

- *Com veu la gastronomia del Bages?*

- Crèc que hi ha molt nivell. La gent s'està preparant molt i això es nota. Hi ha molt bona base i entre nosaltres treballem junts i aprenem els uns dels altres.