

«Guanyar premis dóna prestigi al teu treball»

ZARA MORALES
Manresa

És de Santpedor, té 29 anys i és el cuiner del restaurant La Sala de Sallent. Ha estat el guanyador de la final estatal del premi internacional Taittinger, un veterà guardó culinari considerat el més important d'Europa. El proper dia 29 se celebrarà la final internacional a París.

—Contra quants cuiners ha hagut de competir?

—A la final espanyola érem vuit.

—I què va cuinar?

—Un llobarro farcit de mussolina de llagosta, amb dues guarnicions i una salsa, i unes galtes al vi negre. Anaven desossades i farcides de ceba i bolets.

—I com veu la final de París?

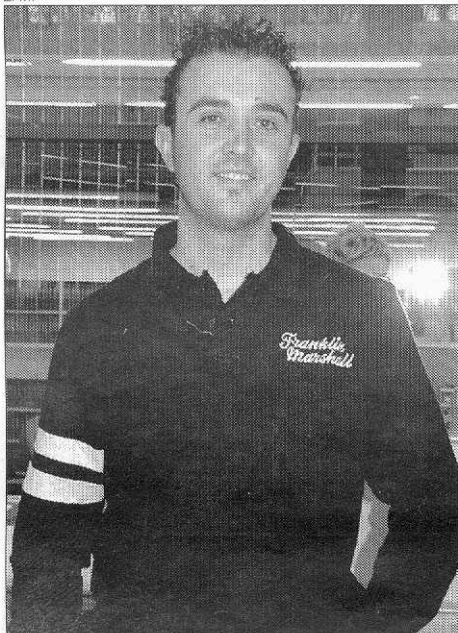
—Home, jo ho intentaré, però no ho veig gaire clar: fa 38 anys que hi van cuiners espanyols i sempre han quedat els últims. Enguany n'hi haurà d'Alemanya, Bèlgica, Suïssa, Gran Bretanya, França, Itàlia, Luxemburg i Japó. Espero no quedar l'últim!

—I per què no ho veu clar?

—Doncs perquè el jurat és francès i les receptes que s'han de preparar, que te les diuen el dia abans, són d'alta cuina francesa.

—I no és la seva especialitat?

Z. M.



Piedra és el cuiner del restaurant La Sala

—Home, alguna cosa sí que sé. És un estil de cuina clàssic, res de fer filigranes o invents massa moderns.

—L'any passat s'hi va presentar i no va guanyar la final...

—Sí, però vaig millorant. Tampoc no em pensava guanyar enguany, competia amb cuiners de molt nivell. Però penso que en el món de la cuina guanyar premis és una manera de donar prestigi al teu treball.

—Té cap interès per posar el seu restaurant?

—Doncs no, puc fer una bona carrera en restaurants d'altres. Hi ha molta competència, un bon restaurant necessita una inversió i un manteniment elevats... Ara està de moda posar-se al restaurant d'un hotel.