

Gent de casa

► **Òscar Piedra**
Cuiner de Santpedor



«Aviat tornarem a la cuina tradicional, la de sucar pa»

ZARA MORALES
Manresa

Va quedar en quart lloc a la final estatal del prestigiós concurs de cuina Pierre Taittinger, que escollia un cuiner de l'estat per a la final mundial. Té 28 anys, és de Santpedor i treballa al restaurant La Sala, de Sallent.

—Com va començar la seva afició a la cuina?

—*De fet, em ve una mica de família perquè, a casa, qui cuinava era el pare. I els meus cinc germans també cuinen. Vaig entrar a La Sala als 15 anys perquè no m'agradava estudiar i el meu cosí m'hi va fer entrar d'aprenent. A mesura que m'anava formant m'anava agradant més i més.*

—Com es va formar?

—*He fet cursos diversos i estades, amb Montse Estruch, de El Cingle, i amb Carles Gaig.*

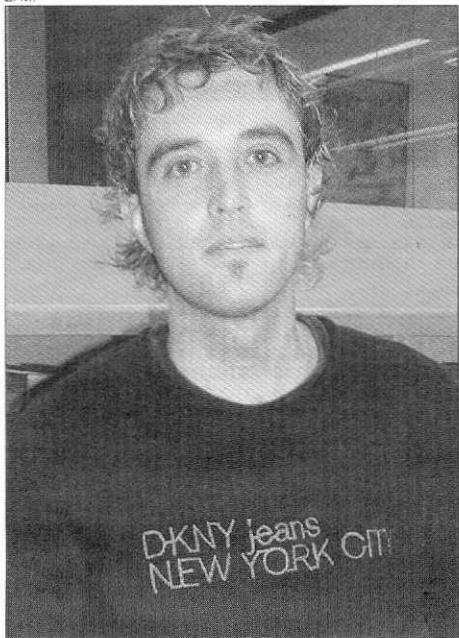
—Per què es va presentar al concurs? Per prestigi?

—*No, no, si era el primer concurs on em presentava. Ho vaig fer per provar. El meu cap, el Salvador, em deia que no m'hi presentés, que era molt difícil. I, mira, vaig quedar quart. El primer sorprès sóc jo.*

—Repetiria l'experiència?

—*I tant, l'any que ve m'hi penso tornar a presentar. El nivell és molt alt, però ja he vist que*

Z. M.



Piedra és cap de cuina de La Sala, de Sallent

puc quedar millor. Aquest és un dels dos concursos internacionals de més prestigi, juntament amb el de Paul Bocousse.

—Al concurs va fer plats de cuina moderna. Aquesta és la tendència del futur?

—*Doncs jo diria que aviat tornarem als orígens, a la cuina tradicional, a la de sucar pa. La gent la troba a faltar.*

—I què passa amb la cuina d'estil El Bulli i altres?

—*Adrià és un geni, està molt bé, jo ja he anat un parell de cops a El Bulli, però quan vull menjar bé vaig a Can Fabes.*

—Quins són els seus plats preferits?

—*Dels de casa, l'arròs de la iaia. M'encanta. I quan vaig de restaurant, el colomí.*