



# Deu anys de cuina del bolet

Els bolets formen part de la cuina berguedana des de fa molts anys. El cuiner Miquel Màrquez del restaurant Sala de Berga, considerat el "rei del bolets" va escriure l'any 1990 el llibre "La Cuina del Miquel", on destacava els plats elaborats amb bolets. L'any següent va celebrar, juntament amb la casa Torras, la primera edició de les "Jornades de Vi i bolets" adreçades a periodistes gastronòmics. L'any 1993 el restauradors berguedans van celebrar les primeres Jornades Gastronòmiques al Passeig de la Indústria de Berga i tres anys més tard Conxita Carreras va recollir les receptes del concurs de cuina de Guardiola de Berguedà i les va publicar en el llibre "La Cuina del Bolet".

L'any 1997 es va publicar un llibre clau per entendre l'evolució històrica de la nostra cuina: "La Cuina del Berguedà. Evolució i receptari" de Toni Massanés, el mateix any Agustí Ferrer i Gasol publicava el llibre "La Taula Amiga. Proses culinàries d'un Gourmet". El setembre de l'any 2000 es va fer la primera setmana Gastronòmica de cuina del Berguedà a l'Hotel Ritz de Barcelona a càrrec dels restaurants Estany Clar (Cercs) i Fonda Alsina (Casserres).

Amb aquests antecedents, l'any 2001 el grup de gastronomia del Gremi d'Hostaleria i Turisme del Berguedà va plantejar la necessitat de promocionar de forma conjunta la cuina del bolet. La idea final fou la creació d'un fulllet de menús gastronòmics de plats elaborats amb bolets dissenyat per l'artista berguedà Salvador Vinyes. Es van editar 8.000 llibrets del menú del bolet i 6.000 targetes de butxaca amb



Cuiners participants en una de les primeres edicions de la cuina del bolet.

el llistat de restaurants associats.

L'any 2002 el grup de gastronomia decideix que calia fer una tasca de potenciació dels productes que formen part de la cuina del Berguedà. Es va considerar que calia aprofitar l'empenta i el reconeixement que havia assolit la cuina del bolet, servint com a pretext per donar a conèixer la resta de productes i plats típics de la cuina berguedana. En paral·lel la Unió de Botiguers i Comerciants de Berga (UBIC) va idear una nova campanya comercial: "Anem a buscar bolets a les botigues, i feu un bon àpat als millors restaurants" aprofitant el ressò del menú del bolet. Els compradors de les botigues associades anaven acumulant cupons adhesius amb la imatge del bolet per tal d'aconseguir un àpat gratis en algun

dels restaurants participants. La portada del suplement "Què fem?" del diari la Vanguardia va donar un nou impuls a la promoció de la cuina berguedana amb un títol molt suggerent: "El bolet a la cuina. Restaurants del Berguedà per degustar els plats amb bolets més saborosos".

El 9 de setembre del 2003 es va fer la presentació als mitjans de comunicació de la campanya "La Cuina del Bolet", al Palau Fivaller de Barcelona, seu de l'Institut Agrícola Català de Sant Isidre. El Gremi d'Hostaleria havia signat un conveni de gestió amb l'Associació d'Empresaris del Berguedà (ACEB) que va permetre, entre altres accions la inserció dels llibrets de menús del bolet en el primer número col·leccionable sobre bolets editat per la Gran Enciclopèdia Catalana. Mossèn Ballarín fou l'escollit per escriure el pròleg del llibret, i per primer cop tres empreses privades ja fi-

nançaven bona part del projecte gastronòmic.

El 20 de juliol del 2004 es va presentar de manera oficial la nova marca turística "La Cuina del Berguedà" als Jardins Artigas de la Pobla de Lillet, i dos mesos després, el 13 de setembre es va fer la presentació de la nova campanya de "La cuina del bolet" al monestir de Sant Llorenç prop Bagà a Guardiola de Berguedà. Aquell any el grup de gastronomia havia creat el "Club de Productors", un projecte de promoció dels productors agroalimentaris que no va acabar de prosperar.

El 2 d'octubre el Gremi d'hostaleria va participar, per primera vegada, en un renovat 33è concurs de gastronomia organitzat per la Peña Boletaire de Berga. El mes de desembre Miquel Màrquez publicava un llibre imprescindible: "El Gran llibre dels bolets", el mateix mes que es presentava el "Pla de Marketing

del Berguedà" on s'hi feien alguns suggeriments: "la cuina del bolet, com a producte gastronòmic es comença a consolidar...", encara que no tot és positiu: "no hi ha cap control de qualitat en la prestació del producte "La Cuina del Bolet". I com a recomanació comenta: "... seguint amb el treball iniciat amb el producte turístic "Cuina del Bolet", es proposa crear nous productes turístics vinculats amb la gastronomia ...".

Un jove cuiner de 26 anys, Jordi Cruz, va rebre la seva primera estrella Michelin al capdavant del restaurant "Estany Clar", i es convertia en el cuiner més jove de l'estat en rebre aquesta distinció. Poques setmanes després, Oriol Rovira del restaurant "Els Casals" guanyava amb 30 anys el premi "Cuiner Jove del 2004" otorgat per l'Acadèmia Catalana de Gastronomia.

El 21 de setembre del 2005 en el marc de "l'Any de la Gastronomia als mercats de Barcelona", el Gremi d'hostaleria promou la Cuina del Berguedà en els actes de reinauguració del Mercat de Santa Caterina de Barcelona. Aquell any el diari "El Periódico" regalava un llibre de cuina i el primer número fou dedicat a la nostra comarca: "El Berguedà. La Cuina Comarca a Comarca" de la nova col·lecció "Guies Gastronòmiques de Catalunya", amb receptes dels cuiners berguedans Jordi Cruz, Miquel Màrquez i Oriol Rovira.

El 9 de març del 2006 Jordi Cruz és escollit "Cuiner de l'Any" en el concurs celebrat en el Saló Alimentaria de Barcelona. Els cuiners berguedans Jordi Badia (La Cabana) i Romà Revelles (Niu Nou) van participar en les demostracions de cuina en directe en la primera edició de la mostra "BergaBolet", presentada per Miquel Màrquez. Al finalitzar la campanya del menú del bolet es va realitzar un "Sorteig d'un cap de setmana al Berguedà" entre els clients que havien omplert les butlletes incloses en els llibrets dels menús.

El 21 d'octubre un total de 17 cuiners vinculats al Gremi participaven en un curs de la cuina del bolet adreçat a professionals del sector. El mes següent es realitzava el *Mystery Shopping* (client misteriós) en els restaurants participants en la "Cuina del bolet" per



conèixer la qualitat del servei dins el "Pla Integral d'Avaluació i millora en la qualitat del servei" del Gabinet Tècnic de Turisme de la Cambra de Comerç de Barcelona.

El 18 del juny del 2007 el cuiner Oriol Rovira dels Casals va presentar a Barcelona el llibre "La Tòfona. Com preparar-la 10 vegades" dins la col·lecció productes de Mercat. El 17 de setembre es va realitzar un encartament de 30.000 exemplars del llibret de menús del bolet al diari "El Periódico", amb pròleg de l'escriptor Ramon Felipó. El 19 i 20 d'octubre la gastronomia berguedana es donava a conèixer al Mercat de la Boqueria de Barcelona, amb la campanya "Posa el Berguedà al teu plat" impulsada pel CFI. Pocs dies després un jove cuiner de 24 anys, David Guitart, de Cal Majoral (l'Espunyola) guanyava la XIX edició del prestigiós concurs "Joves Cuiners Àngel Moncusí" de Lleida. A nivell individual el cuiner Miquel Màrquez presentava a Sant Sebastià la Cuina del Bolet en la primera Fira i Congrés Mundial de la Cuina en Miniatura

#### Vedella amb bolets.

"d'Pintxos" celebrada del 11 al 14 de desembre.

El 2008 s'inicien els esmorzars boletaires dins el llibret dels menús amb pròleg de textos de l'escriptor empordanès Josep Pla, el mateix any que el cuiner Oriol Rovira del restaurant els Casals guanyava una estrella Michelin. Del 27 al 29 de novembre la cuina i els productors Berguedans es promocionaven de nou al Mercat de la Boqueria de Barcelona i al desembre el gremi d'hostaleria organitzava la primera edició de la "Cuina de la Caça del Berguedà".

El 28 de maig del 2009 restauradors berguedans van participar en una mostra gastronòmica a Toulouse promocionant la cuina del Berguedà amb un menú degustació. 11.000 llibrets del menú del bolet es van encantar al diari "la Vanguardia" el 14 de setembre, i fou l'historiador Josep Noguera i Canal l'encarregat d'escriure'n el pròleg. Cinc targetes del bolet segellades pels establiment feien

possible que els clients dels restaurants rebessin gratuïtament un exemplar del llibre "Cuina mil·lenària. El Berguedà. La Muntanya, la tradició, la taula" de Rafael López-Monné, Xavier Mendiola i Enric Alfonso i amb pròleg de Pep Bernades. El 3 de desembre Miquel Màrquez va presentar a Barcelona plats amb productes de la Cuina del Berguedà, on destacaven els bolets en un sopar-demostració realitzat als locals de l'Associació d'empleats de La Caixa.

La setmana del 1 al 5 de febrer del 2010 Empar Solé, cuinera del restaurant La Nau (El Guixaró) va presentar receptes de plats del Berguedà en el programa "Club de Cuines" de TV3, el mateix any que es celebrava la commemoració dels 10 anys de cuina del bolet. El 8 de setembre es van otorgar els premis "Bolet d'Or" al cuiner Miquel Màrquez Moya; al Diputat de turisme sr. Josep Huguet Biosca, a la Penya Boletaire de Berga, al Museu d'Art de Montmajor i al programa televisiu "Caçadors de Bolets".

El 11 de setembre es va fer un encartament de llibrets del bolet al diari Regió 7, on hi figura, per primera vegada, l'agenda de festes i mercats del bolet, així com un llistat dels productors integrats en la nova "Associació de Productors Agroalimentaris del Berguedà". Restauradors que s'havien integrat en la marca "Cuina del Berguedà" i productors agroalimentaris s'uneixen en el nou projecte "Club de Sabors del Berguedà", seguint l'estela dels restauradors i productors francesos.

---

*En agraïment al grup de gastronomia: Remei Escolies, Alba Costa, Empar Soler, Teresa Balderich, Jordi Travé, Jordi Badia, Josep Pujol, Gerard Carrasco i a totes les persones, empreses i institucions que han treballat en la promoció de la marca "Cuina del Bolet".*

---

Font: Arxiu Hostaleria i Turisme del Berguedà

---

**Carles Figols Company**