

EL PILAR
Xarxes socialsRosa
Vendrell

Bon dia, Anita! Bon dia, Rosa! Aquest dissabte ens trobem per parlar dels safareigs! Sí. Tinc el paper enganxat a la nevera. Bon dia, Jan! Em podries deixar el cistell d'empeltar per a la xerrada de la vinya a la biblioteca d'Alguaires? Esclar, dona. Hola, veïna! Treballant a l'hort? Sí, el meu germà diu que a més de plantar enciams, bledes i espinacs, haig de treure l'herba!! Ha, ha, ha! Tinc l'esquena feta pols! Vols un enciam per a l'amanida? Vine i el culls tu mateix. Més tard, truquen a la porta. Guaita! Uns ous de les meves gallines perquè et facis una truita ben bona! No calia, home. Rosa, aquestes canyes no serveixen per als pèsols. Hauries de posar branques de presseguer perquè puguin créixer i emparar-se en horitzontal! Gràcies, Teresa, ho faré. Truco a casa del Xavier. Estàs podant? He acabat, però tinc branques a la vinya. Ja te les deixaré a l'hort. Gràcies! Truita d'ortigues? Una parella en parla mentre fem el tallat al *Centru*. L'endemà em porten un platet de truita d'ortigues per tastar. Boníssima! Un altre dia els regalo tres enciams. Més tard truca el timbre a casa. Bona tarda, Rosa! Hola, Carme! Et porto els dibuixos de dones rentant als safareigs de Sant Pau fets per la Vinka, l'Èlia i la Fiona a la classe de pintura amb la Cris. Quina meravella! Serviran per il·lustrar la publicació sobre la història dels safareigs d'abans i la feina de les dones de rentar la roba. Bon dia, Pilar! Bon dia, Rosa! Saps? He trobat un llibre antic de la meva àvia on s'explica la recepta per fer el sabó. Hola, Rosa! Podries acollir artistes a dormir aquest dissabte? Encantada, Lesley! Com diuen a Algèria, casa meua *c'est petite mais il y a de la place!* Les xarxes socials funcionen de meravella!

L'ENTREVISTA

"Un restaurant és com una colla castellera: el més important és el treball en equip"

Oriol Castro

Com li va venir l'interès per la cuina?

Recordo que quan era jove tenia un amic que quan quedàvem es posava a ajudar la meua mare a la cuina. Un dia, quan estudiava BUP, la professora de música em va preguntar què tenia previst fer quan acabés. Havia suspès dues assignatures i, tornant aquell dia cap a casa, vaig pensar que potser no m'havia de decantar pels estudis, sinó per la formació més professional. Dels meus germans un és metge, l'altre químic, els altres professors... Finalment em vaig informar per aprendre cultius marins a Sant Carles de la Ràpita o hostaleria a Manresa. I em vaig decidir per això últim. I haig de dir que la cuina, quan la vius i t'enganxa, és passió.

I no li ha anat pas malament...

Doncs no. Vaig començar a estudiar a l'Escola Joviat de Manresa fa 25 anys, després vaig aprendre en diversos restaurants i vaig acabar a El Bulli, on vaig estar durant 18 anys, fins que el 2012 vam decidir obrir el *Compartir* i el 2014 el *Disfrutar*.

Com recorda els 18 anys a El Bulli?

Com una època molt maca. Vaig tenir la sort d'estar a la partida de creativitat amb el Ferran i l'Albert Adrià. Pense que és una sort tenir una feina en què pots expressar el que sents, sense limitacions, amb total llibertat.

Fins que decideixes muntar el teu propi restaurant.

Sí. Juntament amb Eduard Xatruch i Mateu Casañas vam obrir el *Compartir* a Cadaqués el 2012. És un restaurant del qual estem molt satisfets perquè és una cuina molt democràtica,

amb tocs moderns, que pot arribar a tothom.

I al cap de dos anys munteu el *Disfrutar*, que va tenir una estrella Michelin al cap de pocs mesos d'obrir...

Sí, volíem obrir un restaurant amb la idea de la cuina d'El Bulli, amb què tots tres havíem après. La veritat és que no ens hauríem imaginat mai aconseguir tot el que hem aconseguir en tan sols

dos anys i mig. Era impensable. Però hem de continuar treballant i fent les coses bé per evolucionar i créixer.

Aconseguir una estrella Michelin implica més responsabilitat?

Jo crec que no hem de mirar-ho per temes de responsabilitat, sinó que hem de tenir una filosofia, una forma de treball i una manera de ser que portem des de fa molts anys integrada, però



FRANCESC GUILLAMET

Nascut a Sitges el 1974, Oriol Castro Forns és un cuiner català conegut per ser la mà dreta de Ferran Adrià a la cuina d'El Bulli, amb qui va estar des del 1996 fins al 2014, primer en període de pràctiques i, a partir del 1997, treballant en totes les seccions. El 1998 va convertir-se en el responsable, juntament amb Ferran i Albert Adrià, de l'equip creatiu d'El Bulli, dedicant part de la seva feina a la investigació i desenvolupament de nous plats per a l'oferta gastronòmica. El 2012 va fundar el restaurant *Compartir* de Cadaqués i el 2014 el *Disfrutar* de Barcelona juntament amb Eduard Xatruch i Mateu Casañas. Oriol Castro va fer fa uns dies una xerrada a Vilafranca convidat pels Castellers de Vilafranca.

no només nosaltres tres, sinó també tot l'equip, que és com un castell.

Com va començar la seva relació amb els Castellers de Vilafranca?

La colla es va posar en contacte amb nosaltres per explicar-nos què feien i ho vam tenir clar. Una representació de la colla va venir a fer un taller al *Disfrutar* per a l'equip dels dos restaurants. Els treballadors recorren perfectament l'experiència perquè un restaurant és, en certa manera, com una colla castellera.

En quin sentit?

Ens van ensenyar que un castell no és només la figura que veiem, sinó que darrere hi ha un esperit d'esforç, de sacrifici, de rigor, de serietat, d'assaig, de treball en equip. També s'ha de donar a conèixer la feina feta i valorar la creativitat dels Castellers de Vilafranca perquè és una de les colles més creatives que hi ha al món, que ha fet nous castells i ha obert nous camins. I això, als nostres restaurants ho tenim molt interioritzat: hem de crear coses noves per fer evolucionar la cuina.

Em parlava del treball en equip com un altre valor compartit entre castells i cuina...

Exacte. Un restaurant no és ni una ni dues persones, sinó tot un equip, i en això ens assemblem molt. Totes les peces han de funcionar per poder tirar endavant. Tots comptem, igual que als castells.

El plat, però, ens el mengem més ràpid, oi?

Sí, però podem comparar un castell amb un menú degustació, perquè quan s'obren els clients. I aleshores hem de fer un plat molt ràpid i tenim un temps determinat perquè el client se'l mengi i el plat no perdi la forma que li hem donat.

Quins reptes de futur té?

Acabem de treure un llibre del *Compartir*, i ara el que ens toca és fer molt sòlid el *Disfrutar* per poder créixer i evolucionar.

DE CARA
Parlem del
Penedès... (III)Xavier
Ollonarte

El Vendrell és la capital del Baix Penedès. I, en l'actualitat, forma part de la vegueria del Gran Penedès. De manera que el Vendrell es troba ubicat al sud del bell Penedès. A continuació, us mencionaré les característiques culturals, socials i econòmiques que engloba el Vendrell, ja que han de ser possibilitats rellevants per a l'impuls divulgatiu del nostre territori.

En l'apartat cultural, el Vendrell és el poble naixent d'una de les figures més flagrants de la música durant el transcurs del segle XX: Pau Casals. Així que hem d'aprofitar el nom de la figura del mestre per fer-ne, encara, molta més difusió arreu del món (l'Auditori Pau Casals i l'Auditori de l'Escola de Música Pau Casals han de ser referents a través dels artistes que ens venen a visitar). El Vendrell és el poble adoptiu de la figura del gran mestre de les lletres catalanes: Àngel Guimerà i Jorge. I, per tant, la nostra vila ha de ser capaç d'aprofitar tota la seva literatura i convertir-la en poesia a través de tots els carrers que habiten el poble del Vendrell (impulsem carrers literaris, on els infants i adults puguin llegir fragments preuats de la literatura de Guimerà). El Vendrell també és el poble de la figura d'Apelles Fenosa (aprofitem per dialogar entre el Fenosa artístic i l'Espriu lletrat). El Vendrell també és el poble de Déu i Font, Andreu Nin, Ramon i Vidales, etc. Aprofitem-los!

En l'apartat social, el Vendrell és el bressol de l'interculturalisme. De manera que aprofitem la diversitat cultural per tal de poder dialogar entre cultures i, a la vegada, integrar els nousvinguts al projecte cultural i social de la nostra ciutat.

En l'apartat econòmic, el Vendrell és terra de vins, paisatges marins, terra de xató, terra de vinagre i aiguardents, entre d'altres variants. De manera que hem de ser capaços de crear una marca sòlida del Gran Penedès per tal de fer visibles tots els atractius del sud del nostre territori.

Fes-te subscriptor de

el 3 de vuit .cat

EL PENEDÈS COM TU L'ENTENS

des de 1982

Truca al 93 892 10 35

Et regalem tots els premis de la pàgina 32
i entraràs en un sorteig per aconseguir

UNA CISTELLA

Caprabo, referent en
productes de proximitat



caprabo amb EROSKI