

Societat | Actualitzat el 16/09/2019 a les 12:00

La Cuina del Bolet d'enguany arriba a més restaurants tot i que la temporada arrenca tard

La popular campanya gastronòmica edita un fulletó que recull activitats, fires, mercat i festes del bolet de tota la comarca, per tal de disposar d'un element promocional que aglutini totes aquelles actuacions



Presentació de la Cuina del Bolet del Berguedà 2019. | Pilar Màrquez Ambrós

La dinovena edició de la Cuina del Bolet del Berguedà (<http://www.cuinadelbolet.com>) ha aconseguit enguany la participació de 18 restaurants, una xifra a l'alça d'establiments que com a novetat s'ha obert a tots els restaurants de la comarca encara que no formin part de l'Associació d'Hostaleria i Turisme del Berguedà. L'any 2018 la campanya va arribar a la seva majoria d'edat amb una quinzena de restaurants participants. La nova campanya de la Cuina del Bolet s'ha presentat aquest dilluns al Museu d'Art del Bolet de Montmajor, malgrat que de moment ha plogut poc i encara no hi ha bolets als boscos de la comarca.

Aquesta és una iniciativa que va impulsar-se l'any 2001 des de l'Associació d'Hostaleria i Turisme del Berguedà, inicialment amb el suport del consell comarcal i després de l'Agència de Desenvolupament del Berguedà, i que els seus responsables consideren "una campanya estratègica" per la seva combinació de bolet i cuina. Tots aquests anys, la participació de restaurants sempre ha oscil·lat entre 10 i 20. La presentació d'avui a Montmajor ha comptat amb les intervencions del president de l'Agència de Desenvolupament del Berguedà, Lluís Vall; l'alcaldesa de Montmajor, Maria del Mar Monell; i el president d'Hostaleria i Turisme del

Berguedà, Jordi Badia, xef de la Cabana de Berga.

El president de l'Agència de Desenvolupament del Berguedà, Lluís Vall, ha mostrat la voluntat d'aglutinar la Cuina del Bolet amb totes aquelles iniciatives del món del bolet que acull la comarca. Per això, mentre que tradicionalment s'editava un fulletó amb els restaurants participants en la campanya, enguany s'hi inclou un recull d'activitats, fires, mercat i festes del bolet de tot el Berguedà, per tal de disposar d'un element promocional que aglutini totes aquelles actuacions que es fan arreu dels municipis del Berguedà entorn del bolet. "Es tracta buscar més sinergies, per poder potenciar al màxim un producte singular com el bolet, amb molta estacionalitat en una temporada concreta", ha destacat Vall.

Dins de totes les actuacions amb certa trajectòria que es fan a la comarca, com els mercats de Cal Rosal i Guardiola de Berguedà, la festa del bolet de Vilada, el Berga Bolet, la fira del bolet de la Pobla de Lillet i el concurs de boletaires de Puigventós, se n'ha destacat també un que es realitzarà per primera vegada: les Jornades del Bolet de Capolat. L'objectiu d'incloure aquestes activitats en un mateix fulletó és el de disposar d'una agenda completa que vengui aquesta aposta del bolet berguedana "com un sol producte", ha explicat Vall.

També Montmajor, que en el marc del seu Museu del Bolet fa cada any unes jornades micològiques del bolet de primavera, introduirà al seu calendari d'actes una activitat lligada als preuats fongs a mitjans d'octubre, segons ha avançat l'alcaldesa Maria del Mar Monell. Monell ha destacat la importància del Museu del Bolet de Montmajor per desestacionalitzar la temporada a la zona. A més, ha recordat que malgrat que Montmajor i el seu entorn no tingui tanta fama boletaire com l'alt Berguedà, també té molts racons on es poden omplir les cistelles.



Roda de premsa de la Cuina del Bolet. Foto: Pilar Màrquez Ambròs

Lluís Vall ha fet, per la seva banda, una crida als visitants a fer un ús responsable del territori.

"Hem d'explicar les festes i també que nosaltres volem ser una comarca cívica i sostenible", ha defensat Vall.

El president d'Hostaleria i Turisme, Jordi Badia, ha afirmat que els 18 restaurants de la Cuina del Bolet són una vegada més de tipologia molt diferent, oferint "des de la cuina més tradicional i casolana fins a la cuina més moderna" i oferint menús diversos, "des dels més senzills fins a complexos menús degustació molt elaborats". Així mateix, aquests també presenten una gran varietat "de preus", ha dit Jordi Badia. Badia ha advertit que no es pot oblidar que la natura és voluble i no sempre porta els bolets a la mateixa hora, per això els restaurants es reserven el dret de fer qualsevol canvi en els menús per poder-ne gaudir amb la màxima qualitat.

Els menús elaborats fusionen la tradició amb les noves tendències culinàries aprofitant l'existència de productes i mètodes d'elaboració propis del territori. La condició que es posa als establiments és que en el menú que elaborin hi regni el bolet, sigui de la variant que sigui.

Museu d'Art del Bolet de Montmajor

La idea del Museu d'Art del Bolet de Montmajor va inaugurar-se el 18 d'octubre de 2003, gràcies a la col·lecció de l'artista local Josefina Vilajosana. Al museu, les representacions ceràmiques de bolets de Vilajosana es troben dins de vitrines i estan ambientats amb molsa, terra i branques, decoració natural que recorda el bosc. Es tracta d'una col·lecció formada per més de mig miler d'exemplars classificats per tipologia, ordenats per les prop de dues-centes espècies que s'hi troben exposades i amb un panell informatiu a cada vitrina, tal com també ha explicat aquest dilluns la historiadora Rosa Serra.

Totes les peces que es troben exposades han estat realitzades a mà amb fang cuit per Josefina Vilajosana, motiu pel qual es tracta de peces úniques. Peces que reproduïxen les seves formes, la seva textura i el seu color amb una fidelitat total i absoluta. El Museu d'Art del Bolet dona a conèixer curiositats micològiques i ajuda a aprendre distingir entre bolets comestibles i altres que són perillosos.

"La part de dalt del museu es farà nova properament, de manera que volem intentar divulgar-lo a nivell escolar i educatiu, promoure-hi tallers nutricionals i gastronòmics", ha avançat Maria del Mar Monell. "La temporada boletaire és molt estacional, ens dura ben bé un mes i mig, per això creiem que es molt important donar a conèixer el museu i promocionar-lo", ha afegit l'alcaldessa. "Reivindicar que la del baix Berguedà també és una zona important de bolets", ha dit.



Visita al Museu del Bolet de Montmajor. Foto: Pilar Màrquez Ambrós