

## Cal Rosal serà l'epicentre de la cuina de la caça i la tòfona aquest diumenge

*L'antiga colònia tèxtil recupera la seva cita amb la tòfona, expandint-se també cap al terreny de la cuina de la caça i els productes de proximitat*



Acte de presentació de la 1a Jornada gastronòmica i producte de proximitat | Axel Lapuerta

La tòfona, la cuina de la caça i els productes de proximitat seran els protagonistes de la primera Jornada gastronòmica i producte de proximitat, que tindrà lloc aquest diumenge, 1 de març, a la Porta del Comerç de Cal Rosal. La proposta inclourà fira de productes, xerrades divulgatives, *show cooking*, tasts gastronòmics i activitats infantils. Es tracta d'una iniciativa impulsada per l'Associació d'Hostaleria i Turisme del Berguedà, conjuntament amb la Unió de Comerciants i Botiguers de Cal Rosal, i l'Associació Cultural i Esportiva de Cal Rosal.

«Fem una valoració molt positiva, ja que la jornada suposa recuperar una iniciativa d'aquestes característiques. Totes les activitats que ofereixen el posicionament del territori de cara als visitants són benvingudes», ha afirmat Maria Costa, membre de la Unió de Comerciants i Botiguers de Cal Rosal-Olvan (UBIC). Costa ha afegit que el producte de proximitat és «una aposta que rebem amb els braços oberts». En aquesta línia, des de la UBIC aprofiten per convidar a tothom a assistir a la fira.

Els organitzadors ofereixen un ampli ventall d'activitats que començaran a les 9 del matí amb un esmorzar popular. Durant el matí, a part de les activitats per als infants, hi ha programades dues xerrades. D'una banda, una conferència sobre la caça i la gastronomia, a les 10 h, a càrrec de Dr. Santiago Lavín, catedràtic de la facultat veterinària (UAB). De l'altra, a les 11 h, Dani Oliach del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya oferirà una xerrada sota el títol «El conreu de la tòfona».

negra, una oportunitat per al desenvolupament rural?. A les 12 h, el Restaurant la Cabana de Berga portarà a terme un *show cooking*. Per concloure la jornada, els visitants tindran l'oportunitat de fer un tast gastronòmic basat en la cuina de la caça i de la tòfona del Berguedà a càrrec de l'Associació d'Hostaleria i Turisme del Berguedà.



Parada de venda de tòfones a Cal Rosal (arxiu). Foto: Aida Morales

L'esdeveniment s'emmarca dins la Campanya Gastronòmica de la Cuina de la Caça i de la Tòfona del Berguedà, una iniciativa on diferents restaurants de la comarca ofereixen plats o menús amb tòfona i productes de caça. L'edició d'enguany, que compta amb la participació d'onze establiments, va començar al mes de gener i finalitzarà el 31 de març. El president del Gremi d'Hostaleria i Turisme, Jordi Badia, ha explicat que la fira es tracta d'un 'arrodoniment' de la campanya, que s'organitza des de fa 9 anys. 'La jornada brinda l'oportunitat de donar a conèixer el producte de proximitat de la comarca', ha expressat Badia.

La jornada compta amb la col·laboració de l'Agència de Desenvolupament del Berguedà, l'Ajuntament d'Olvan, el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya i la Diputació de Barcelona. També amb el patrocini de cava Rovellats.

L'alcalde d'Olvan, Sebastià Prat, ha exposat que aquest serà el 'primer pas' per veure si és possible 'repetir o no' la Fira de la Tòfona de cara als pròxims anys. 'Hem d'apostar per aquest tipus de projectes, també potenciar el petit comerç davant les grans superfícies', ha assenyalat Prat. L'alcalde d'Olvan també ha aprofitat per remarcar que la tòfona es tracta d'un 'tema oportú', així com els projectes que estan sorgint a la comarca entorn a la caça, com ara el futur centre de recepció de carn de caça, ha detallat l'alcalde.

'El Berguedà, a part de destacar pel seu paisatge i cultura, també destaca per la seva gastronomia', ha assegurat el president de l'Agència de Desenvolupament del Berguedà, Lluís Vall. 'La jornada es tracta d'una bona prova pilot per veure les necessitats de la gent, agafar

experiència i energia per portar a terme més activitats?, ha subratllat Vall. El president de l'Agència de Desenvolupament del Berguedà també ha expressat que la jornada permet oferir la cuina i el producte de temporada, així com ajudar a posicionar el Berguedà.



*Tòfones en una parada de Cal Rosal (arxiu). Foto: Aida Morales*

## **Una jornada recuperada i amb nou format**

Cal Rosal va acollir durant 10 anys, entre el 2008 i 2018, la Fira de la Tòfona. Aquesta proposta va deixar de celebrar-se fa dos anys, de manera que l'any 2018 es va portar a terme la darrera edició. Ara, l'antiga colònia tèxtil recupera aquesta cita, però no només amb la mirada posada a la tòfona, sinó que també ho fa expandint-se cap a la caça i els productes de proximitat.

D'aquesta manera, la fira comptarà amb diferents parades que oferiran tota mena de productes relacionats amb la tòfona, com ara formatges i olis fets amb tòfona, però també parades d'embotits, formatges artesans i altres productes del territori, expliquen els organitzadors.





*Acte de presentació de la 1a Jornada gastronòmica i producte de proximitat Foto: Axel Lapuerta*