

Societat | Actualitzat el 10/09/2020 a les 18:50

«Fa més de 20 anys que empenyem el carro, és un reconeixement bestial»

Parlem amb, Jaume Oller, propietari d' "El Porró", restaurant de tapes que es va imposar aquest dimecres al programa *Joc de Cartes*



Jaume Oller és el propietari d'El Porró, restaurant de tapes del Centre de Terrassa. | TV3

El restaurant *El Porró*, especialitzat en les tapes tradicionals i situat al carrer de la Palla de Terrassa, s'ha imposat aquest dimecres a "Joc de Cartes" de TV3 (<https://www.naciodigital.cat/latorredelpalau/noticia/75436/porro/millor/restaurant/tapes/entre/terrasa/sabadell#.X1nhgtbeDl0.twitter>). En aquest capítol, el programa del cuiner egarenc Marc Ribas es proposava descobrir "el millor restaurant de tapes" entre Sabadell i Terrassa.

Malgrat la qualitat mostrada per tots els seus contrincants, el local egarenc es va imposar a un altre establiment de la ciutat, el *Foradecarta* i a dos de Sabadell: el *Gastrobarbes* i el *Choco Choquito*. Marc Ribas, presentador del programa, catalogava l'establiment de "clàssic de Terrassa amb tapes tradicionals, saboroses i amb personalitat".

Es tracta d'un establiment regentat per Jaume Oller i la seva dona, la Paqui, que treballen acompanyats d'un cambrer, en David. El local va obrir fa 23 anys. Hores després de conèixer-se la victòria, **LaTorre** ha parlat amb el propietari de l'establiment, Jaume Oller, per conèixer com ha viscut l'experiència i com encara la victòria, que contempla un premi de 5.000 euros.

[noticiadiari]35/75436[/noticiadiari]

Què suposa la victòria per al seu local? Se l'esperava?

La victòria no me l'esperava en cap cas, però un cop aconseguida, sé que ens mereixíem una cosa així. Portem més de 20 anys tirant del carro, fent una bona feina, pel que és un reconeixement bestial. És un premi per tot l'equip.

Quines han estat les claus per guanyar el programa?

Alguns diuen que vam guanyar perquè vaig puntuar baix, que és veritat que ho vaig fer, però s'obliden del mèrit a nivell culinari. Sempre hem fet les tapes de tota la vida, les coneixem bé i les fem tan bé com sabem; aquest ha estat el secret.

Com ha estat l'experiència?

Ha estat una experiència divertida. Després de tants anys a l'hostaleria, m'ha sorprès molt gratament, ja que mai havia fet res igual. Van ser quatre dies de gravació i competició, molt intensos però a la vegada molt enriquidors.

Què faran amb els 5.000 euros de premi?

Són 5.000 euros per invertir en el negoci. Després de tants anys utilitzant les mateixes màquines, renovarem alguna part de la cuina que ja necessita un relleu. També pensem a pintar la façana, que tot i que hi fem un manteniment cada cinc anys, es va desgastant per l'antiguitat de l'edifici.