

Regió7, 25/08/23

# Ni rossinyols, ni ceps, ni ous de reig, ni tardor: només calor

TRINITAT GILBERT MARTÍNEZ  
BARCELONA

“El bosc està sec”, coincideixen a afirmar els boletaires de tot el país. Malgrat que aquests “darrers dies ha plogut”, ho ha fet de manera “molt esparsa”, afirma el micòleg Enric Gràcia, que afegeix que “cal més aigua, que caigués durant deu dies seguits”, perquè la temporada comenci com ho ha fet altres anys.

A Sant Hilari, el cuiner Salvador Brugués recorda que, per aquestes dates, altres anys “cada dia feia un raig a la tarda”, i per això a principis de setembre ja collien rossinyols, però enguany “ni un n’hi haurà si segueix així”. A la Cerdanya, la cuinera Núria Bonet, que just fa un any que ha estrenat nova seu del restaurant Ca la Núria a Bellver de la Cerdanya, afirma que “ni rossinyols, ni ceps, ni ous de reig”, que eren els que sortien al voltant de l’Onze de Setembre. No n’hi haurà cap, si no és que “ara plou cada dia,

i em sembla que ni així hi arribarem”, diu. Per contra, al juliol en van collir, perquè a la primavera, sobretot al maig, hi va haver unes pluges que van afavorir una bona florida. Com diu la frase feta, va ser una flor que no farà estiu. “Però en vam collir, i els vam gaudir”, diu la cuinera Núria Bonet.

Un altre boletaire expert i aficionat és el cuiner Oriol Castro, del restaurant Disfrutar. Castro coincideix amb la cuinera Núria Bonet que a la Cerdanya no n’hi ha, malgrat que sorprenentment ell n’ha pogut menjar al restaurant 539-Plats Forts, a Puigcerdà. Però la raó per la qual en tenien era senzilla: el cuiner els havia collit vint quilòmetres enllà, ja en terres de França.

A Granollers, el restaurador David Grivé, de La Taverna d’en Grivé, que és un gran expert en bolets, sosté, trist, que “a tot arreu el bosc està fregit” i, per tant, és difícil que es trobin erols de bolets enlloc. Mentrestant, a la població de Mura, el cuiner Jordi Perich del restaurant



Un boletaire collint bolets al Montseny, en una imatge d'arxiu. SANTI IGLESÍAS

Cal Carter coincideix amb els boletaires entrevistats. “Amb aquestes calors i aquesta sequera anem molt malament”. A més, “el problema és que ja no estem parlant de Catalunya ni d’Espanya, ja ens estem referint també a tot Europa”. Malgrat això, podria ser que, gràcies les plu-

ges dels darrers dies (diumenge passat a la Cerdanya va ploure un raig) i a la baixada de temperatures que hi podria haver el cap de setmana vinent, aparegués algun bolet de cara a la Diada, com era tradició.

## Canviarà la cuina de tardor?

Ara bé, diu el cuiner Jordi Perich, de “l’abundància de ceps de finals d’agost i principis de setembre ens en podem anar oblidant”. Per al record queden temporades de bolets com la del 2018, que va ser excepcional, o la del 2021, en què el mateix cuiner va explicar a l’ARA com netejar-los i conservar-los a casa.

Si tot segueix com ara, ni rossinyols, ni ceps, ni ous de reig, ni tardor: només calor. I d’aquí pot sorgir un nou debat: la cuina de tardor, en part basada en bolets, s’haurà de canviar? ¿O els bolets de temporada ja no es feien servir als guisats, com els fricandós, sinó que es feien servir de cultiu? El debat està obert mentre els boletaires miren cap amunt esperant que caigui aigua del cel. ■