

Setembre social | Actualitzat el 23/07/2021 a les 19:41

?La Roca, el restaurant cooperatiu de Sobremunt, Premi a la Innovació Rural del Lluçanès

La Roca Gastrocoop Natural va obrir el mes de març passat malgrat la situació d'incertesa per al sector a causa de la pandèmia | La iniciativa gastronòmica d'Iris Camps i Yolanda Rosell vol anar més enllà de servir menjars



La consellera Teresa Jordà, enmig de les representants dels dos projectes guardonats als Premis a la Innovació Rural del Lluçanès

Sobremunt torna a tenir restaurant des del passat mes de març, La Roca Gastrocoop Natural. I ho fa gràcies a una cooperativa que acaba de ser guardonada en la primera edició dels Premis a la Innovació Rural del Lluçanès.

L'entrega dels Premis a la Innovació Rural del Lluçanès es va fer el passat 3 de juliol a Santa Creu de Jutglar, en un acte que va comptar amb la presència de Teresa Jordà, consellera d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural. En concret, La Roca va guanyar el premi a la millor iniciativa de dones en el món rural. L'altre premi, a la millor iniciativa de persones joves en el món rural va ser per al projecte Brots del Festival Cantilafont. Els premis es van entregar en el marc de la presentació de la Càtedra del Món Rural de la Universitat de Vic.

La Roca va obrir el passat 27 de març. Es tracta d'un projecte cooperatiu que combina la cuina tradicional amb la iniciativa local i cultural del Lluçanès. La Roca Gastrocoop Natural recull l'esperit culinari que feia anys es portava a terme a una masia del segle XVIII, situada en aquesta

població de 79 habitants. Tot un repte per a les dues sòcies treballadores, Iris Camps i Yolanda Rosell, que al bell mig de la pandèmia van decidir prendre la iniciativa i remar a contracorrent per obrir els fogons en un dels moments més difícils del sector a causa de la Covid-19. Elles, de fet, interpreten aquesta crisi com una oportunitat per emprendre noves maneres de fer.

A mitjans de març del 2020, a iniciativa d'Iris Camps, es van plantejar agafar el relleu del local, tancat feia poc pels seus anteriors llogaters. D'aquesta manera se'ls va obrir la possibilitat d'engegar un projecte cooperatiu amb el propòsit d'anar-hi sumant iniciatives relacionades amb la gastronomia i la salut enmig d'un entorn natural. Tot aquest esforç també va comptar amb l'assessorament i els serveis de l'Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central, que amb els seus recursos formatius i administratius també les va ajudar a «trobar la nostra pròpia fórmula», com diuen elles.

Se centren en desenvolupar activitats relacionades amb els productes de proximitat, els nous productors, estructures de serveis i comerç i tallers i cursos «amb la intenció de nodrir-les des de l'estructura de cooperativa». Tot això amb la intenció de sumar-hi col·laboracions personals i col·lectives que vulguin formar-ne part. No volen que el projecte es limiti només a elles dues, sinó que tenen ganes de fer-lo créixer i sumar-hi més mans per dotar la iniciativa d'una perspectiva més integral.



El restaurant és en una antiga masia del segle XVII del terme de Sobremunt

Arribar fins aquest mas és un exercici fet amb consciència i amb l'ànim trobar-se amb un emplaçament ben especial, cuidat i que es fusiona amb l'entorn. La Roca Gastrocoop Natural, expliquen, no pretén ser un simple servei de menjar, sinó la part d'un conjunt de mirades que li donen un toc especial. Una gastronomia que no només vol tenir en compte la cuina, el producte i la tècnica, sinó que també vol donar-hi el seu caràcter a través del servei i els productes que l'acompanyen, així com amb l'espai i el valor del territori.

L'espai, que té un contracte de lloguer, també és compartit amb els veïns i veïnes, i per això no és estrany que «s'hi sentin com a casa» i que això sigui «una prioritat compartida». Volen explotar l'intercanvi de coneixements perquè «tothom té coses a dir i a ensenyar». I tenint en compte això visualitzen La Roca com un punt de trobada que interacciona amb tots aquests elements. Ara, tant elles com els seus col·laboradors encaren aquest repte per fer de la cooperació l'ingredient indispensable per a La Roca Gastrocoop Natural.

[Aquest article ha estat publicat en col·laboració amb l'Ateneu Cooperatiu de la Catalunya Central]