

Nous talents. La jove de 21 anys establerta a la Ràpita és la guanyadora dels Premis Lladonosa



La jove Lara Pujadas a la cuina de l'Escola Villa Retiro de Xerta. FOTO: JOAN REVILLAS

Lara Pujadas: jove promesa de l'alta cuina

MARINA PALLÁS CATURLA
TORTOSA

Lara Pujadas, de l'Escola Villa Retiro de Xerta, és la flamant guanyadora de la IV edició dels Premis Gastronòmics Josep Lladonosa, celebrada a les Borges Blanques fa pocs dies. La jove, de 21 anys, és nascuda a Barcelona, però porta vuit anys vivint a la Ràpita.

El seu nom ha saltat a l'esfera pública per ser una jove promesa de la cuina, reconeguda ara amb els Premis Lladonosa. Més de 30 alumnes d'una quinzena d'escoles de cuina d'arreu de Catalunya van participar a les diferents proves i Lara en va resultar guanyadora.

La jove explica al *Diari* que si tenia nervis el dia del certamen, sobretot perquè després van passar moltes hores fins no saber el resultat, però que tot va acabar sortint molt bé: «Estic molt agraïda a tota l'organització i a l'escola. Quan vaig guanyar em vaig emocionar molt. T'agradaria fer-ho i hi penses... però quan de veritat arribes allí realment no t'ho creus», valora. Els joves participants als premis van preparar un aperitiu basat en l'oli d'oliva de

les Borges Blanques i un plat lliure al voltant de l'arròs.

Lara va començar a treballar als 16 anys, a Poble Nou del Delta «rentant plats». Després va començar a treballar al restaurant Can Batiste de la Ràpita. «Però em vaig adonar que no tenia cap formació i que, si volia créixer, m'havia de formar», detalla.

Així que va decidir marxar a viure a Xerta i fer el màster de gastronomia a l'Escola de Cuina de Villa Retiro, amb una durada de deu mesos. L'acabarà el proper mes de novembre. «Vaig veu-

re que l'escola estava molt bé i em va interessar molt aprendre allí. No havia estat mai, sols coneixia el restaurant d'oïdes i per les xarxes socials», recorda.

La jove considera que la formació del màster és dura i exigent, però alhora «molt satisfactòria». «Aprens constància i disciplina. I moltes més coses que no són cuinar, sinó treballar i fer-ho de forma excel·lent, així com el treball en equip». Lara explica que disfruta de l'ambient de companyia que es crea entre els fogons: «ens recolzem molt entre els companys, al final és un treball a 10 mans i és molt bonic».

Un cop acabe el màster, ara per ara la cuinera es planteja seguir treballant en el sector de la restauració, alhora que viatjar i conèixer noves cultures. Més endavant, si li agradaria obrir un restaurant propi, ja siga a les Terres de l'Ebre o on siga, ja que «no tinc temor de moure'm».

De les Terres de l'Ebre en valora especialment la varietat i riquesa dels productes frescos i de qualitat: «el producte ebrenc és un espectacle, tenim molt bona cuina i molt tradicional, i el producte és molt bo», expressa convençuda.

El certamen Potenciar els estudis de cuina

● Els premis tenen la voluntat de potenciar els estudis de cuina i sala i oferir oportunitats perquè els alumnes de les escoles de cuina continuïn formant-se en l'àmbit culinari. El certamen va néixer l'any 2021 com a homenatge al cuiner català Josep Lladonosa en reconeixement a la seua tasca de recerca.