

Óscar Ruiz fa tretze anys que va obrir el restaurant La Brasa d'Or al barri dels Magraners de Lleida, a peu de la carretera de Tarragona i a les portes del Polígon dels Frares. Aquest cuiner autodidacte va guanyar, el mes passat, el segon concurs de la Ruta de la Tapa de San Miguel celebrat a la ciutat amb la proposta Alepop.

ÓSCAR RUIZ

“Fer quantitat de menjar no vol dir fer-ho malament”

TEXT I FOTO: JAUME BARRULL CASTELLVÍ

La Brasa d'Or és un restaurant de polígon, sí, però no és el típic restaurant de polígon. Qui no s'hi hagi acostat mai a dinar potser el sorprèn que sigui el guanyador de la segona edició de la Ruta de la Tapa, “però ja estem acostumats que la gent entri sense sospitar que, a banda del menú, també tenim una sala amb plats a la carta una mica més elaborats”. Els pares de l'Óscar tenien un bar a Pardinyes i quan va ser l'hora d'agafar el relleu “vaig decidir començar de nou i muntar aquest restaurant als Magraners, a la carretera de Tarragona”. Des del primer dia va tenir clar que el local tindria aquesta doble ànima -menú i carta-, i amb la perspectiva que donen tretze anys al peu del canó està convençut que va pel bon camí.

La sala és molt gran, quants menús poden arribar a servir un dia de cada dia?

De normal ens movem entre els 150 i els 200, el rècord el tenim en 256.

I encara tenen temps per dissenyar una tapa i guanyar el concurs!

L'únic secret és treballar molt i treballar bé. Som un equip de setze persones i cadascú té molt clara quina és la seua tasca. La meua dona és a la sala i jo m'encarrego de la cuina.

No té formació acadèmica i no ha treballat mai en cap altre restaurant que no sigui el seu. N'està segur que la seua cuina no és una rara avis en el món de l'hoteleria?

Doncs la veritat és que no ho sé, però alguna de la gent que hem contractat durant aquests tretze anys ens han dit, quan han vist com fem les coses, que no estaven acostumats a tallar les peces de carn o netejar el peix fresc.

Això també val per al menú?

És clar! Fer quantitat no vol dir fer les coses malament. A la sala fem una cuina de volum, però sense perdre la qualitat i el respecte. Cada vespre em truquen i compro tot el peix de l'endemà, segons la temporada i el que tenen farem uns plats o uns altres. Tenen sardines? Si m'interessen ja sé que ens toca treballar-les totes una a una. Aquestes coses la gent les nota i les valora, ni que hagi de dinar amb mitja hora i a un preu raonable.

Aquest tipus de reconeixements -guanyar el concurs- atreu nova clientela?

Tot ajuda, encara que el més difícil en qualsevol establiment és aconseguir que torni.

Alepop, la tapa guanyadora, és un mar i muntanya molt melós.

La base de patata està confitada, la cansalada ibèrica la confitem trenta hores a baixa temperatura i el pop està fet al vapor i després passat per la brasa.

Senzill però molt resolutiu.

Els ingredients han de ser bons i els has de tractar de manera que respectis el seu gust, sigui un entrecot, uns musclos o un enciam.

Comenta que la clau és treballar, però hi ha d'haver alguna cosa més que estar disposat a posar-hi hores.

He llegit molt sobre cuina i m'agrada viatjar i anar a restaurants de prestigi per veure quines són les tendències que es couen. Sóc autodidacta, però també sóc una esponja i les coses no me les has d'explicar dos vegades. Em fixo molt en com estan fets els plats i aleshores de seguida penso com ho podria millorar i donar-li el meu toc personal.