

Es pot dir que la tossuderia va empènyer en Francesc Riera a l'art de la gastronomia, però serà millor si ho posem en boca seva: **“Tenia divuit anys quan amb uns amics vaig voler fer una paella d'arròs, que em va sortir ben malament, i a partir d'aquell moment no he parat fins ara, que faig una gran paella.”**

No va ser fins als trenta-tres, en qualsevol cas, que no va tenir la seva primera experiència professional en el món de la restauració: **“Vaig entrar a dirigir el Casal de l'Espluga de Francolí, i en els deu anys que hi vaig estar vaig prendre consciència que aquell podia ser el meu futur.”**

L'avenir d'en Francesc, però, no es podria entendre sense el seu germà Josep, i així vol que consti: **“D'ençà que el 1981 vam comprar l'hotel Ducal de Montblanc i després el Mundial de la Seu d'Urgell que la meua vida és els germans Riera. Llavors vam veure que havíem de centrar forces en un sol lloc i el 1989 va sortir la Masia Salat, entre Les Borges Blanques i Juneda.”**

Era una casa petita, amb un baret per a unes cinquanta persones, que en Josep i en Francesc van anar transformant fins a convertir-la en el complex turístic que és ara, amb en Josep Maria, fill del primer, com a director de bodes i banquets, en Xavier, un nebot, a cuina i relacions públiques, i amb diferents salons que poden reunir fins a nou-cents comensals.

Aquests, en un entorn de cascades d'aigua i molta vegetació, entre la que destaca una de les oliveres més grans de les Garrigues, que té mil quatre-cents anys i sis metres de perímetre, poden aprofitar la seva estada a la Masia Salat per voltar pel centre de jardineria, per muntar a cavall i per visitar l'autèntica joia de la corona dels Riera: el Parc Temàtic de l'Oli.

En Francesc ens n'explica la història: **“Després de comprovar que no hi havia cap museu dedicat a aquest producte, ni a Catalunya ni en una comarca que n'és tan rica com la nostra, vam pensar a fer-lo, i quan vam trobar una masia al costat de la nostra i historiadors de prestigi van poder descobrir que era de l'època dels templers, exactament del 1264, i que als subterranis tenien cups per a l'oli i el vi, vam entendre que era el marc ideal.”**

Durant dos anys, els germans Riera hi van estar treballant i considera en Francesc que n'han sortit prou ben parats: **“El president Pujol ho va venir a inaugurar, i ens va felicitar. Això ens va suposar una gran promoció, de cara que vingués gent a visitar el parc i, indirectament, a gaudir dels bons plats que puguem fer nosaltres.”**

Li demanem, és clar, que ens expliqui què s'hi pot veure, en el seu museu, i realment ens engresca, ja ens hi trobem. Baixem cap als subterranis i en **“uns murals esgrafiats per una gran professora, la Carme Benet, veiem des del colom de l'arca d'en Noè, amb la branqueta d'olivera, fins a un savi que es deia Diògenes que anava amb un llum d'oli.”**

Més endavant hi ha **“unes piques de decantació per on passava l'oli i es triava la part per al consum i la que anava a la cloaca; fotografies de primers de segle de pagesos collint olives; unes moles de pedra que feien rodar animals per aixafar-les; una olivera**

plantada a baix que viu; i una representació de les bodegues de la Caravel·la Santa Maria, amb les àmfores on traslladaven l'oli”.

Tot seguit **“es veuen unes prestatgeries on es recullen els diferents usos que té l'oli, una part dedicada al vi dels templers, amb un destil·lador molt antic, un alambí, i una maqueta subterrània de les Garrigues, que passant pel damunt del vidre permet veure els poblets, les cooperatives i els camps d'oliveres”.**

El parc, però, no s'acaba aquí: **“Hi ha també unes vitrines amb unes quaranta setrilles que la meua senyora i jo hem anat col·leccionant en vint-i-cinc anys de casats, cadascuna amb el nom del país on la vam comprar, i més endavant una mola de les antigues que gira per exposar les botelles dels trenta-cinc col·lectius de la comarca.”**

En contrast amb la part antiga, un gran televisor emet una pel·lícula sobre el món de l'oli, i finalment, al pis superior, un molí del segle XX, mecanitzat, que permet els nens dels col·legis que visiten el parc tirar-hi les olives, endur-se una botelleta i dir a casa que aquell oli també l'han fet ells.

Si sentíssiu parlar en Francesc, convindrieu que és d'aquelles persones que contagien la seva il·lusió pel que els envolta gràcies a l'apassionament que hi posen. Això també s'encomana a la cuina, fins i tot quan explica com fa coses tan senzilles com un ou ferrat o una amanida d'enciam. Segur que no li hem fet justícia, perquè les seves paraules soles ja eren per sucari-hi pa.

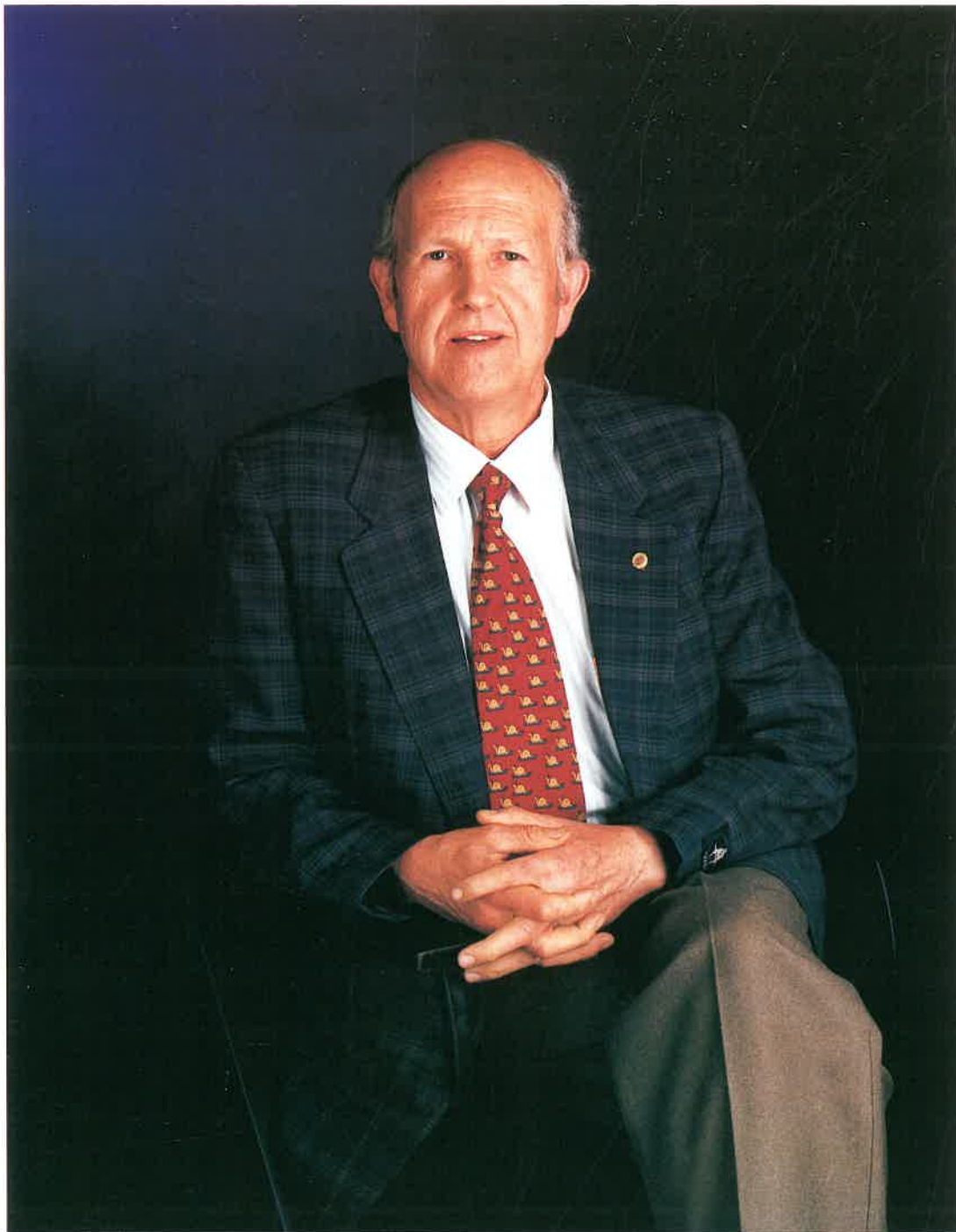
En qualsevol cas, i per fer-ho de veritat, **“a la Masia Salat sempre hi trobareu, damunt la taula, el setrill gruixut amb oli de les Garrigues, i creiem que això s'ha d'impulsar, però que sigui verge, de qualitat, i d'oliva, que quan el posem damunt la llesca sigui groc i tingui aquell gust tan seu”.**

Quant als plats per excel·lència del restaurant dels germans Riera, en Francesc en destaca dos típics de la zona, **“els cargols en totes les seves varietats i la cassola de tros, que és una barreja d'espínacs, de pollastre, de llonganissa, de costella i d'una picada amb ametlles i avellanes i que neix quan els pagesos es reunien, a l'hora de dinar, i ajuntaven el que portava cadascú”.**

I de postres, les orelletes: **“És una pasta d'ou i farina, una mica d'anís i unes aromes d'herbes, l'aplanem, l'agafem amb dues canyetes, la posem a la paella d'oli bullent, finalment l'ensucrem i això és l'orelleta. No podreu marxar de casa nostra sense menjar-ne una, l'heu de tastar, igual que no ha de passar temps que vingueu al parc.”**

Havia de tornar a sortir, és clar: **“És que el vivim molt, no el podríem haver fet, amb una inversió tremenda, els germans Riera, sense creure-hi. És bàsic: hi ha un moment a la vida que només la fe en una cosa fa que siguem capaços de trencar motlles, i la influència de l'oli no podia passar desapercebuda.”**

Amb tot aquest enrenou, un es pregunta quan descansen, a la Masia Salat, i no hi ha dubtes: **“Mai, no descensem, mai. Home, els divendres volto amb la meua senyora i sempre que podem venim a Barcelona, la nineta dels nostres ulls, però els altres dies treballem moltes hores, perquè som feliços pensant.”** Es nota.



Francesc Riera – Les Borges Blanques – Juneda (les Garrigues)