

SITIOS

La Boscana y los frutos de la pasión

- El restaurante de Joel Castanyé ha apostado por la fruta como hilo conductor de su menú para reivindicar el territorio, atraer turismo a Lleida y avanzar en su propia línea de cocina
- Así es RavioXO, el nuevo restaurante de Dabiz Muñoz que abre hoy en Madrid



Joel Castanyé junto a su equipo en la cocina del restaurante de Bellvís. (Xavi Jurio)



Cristina Jolonch
Barcelona

21/05/2022 07:00 | Actualizado a 21/05/2022 07:47



Cuando Joel Castanyé (Lleida, 1976) viajó hasta Laguiole, en el sureste de Francia, para cumplir el sueño de probar la cocina de Michel Bras, quedó fascinado con aquel espacio acristalado, bello y ecosostenible. Era 1999 y decidió que un día con su pareja, María Ángeles Chiriboga, también regentarían en el Pla d'Urgell una casa en un entorno idílico. Regresó por el frondoso camino serpenteante que conduce al mítico restaurante, con ese anhelo y guardando como un tesoro la dedicatoria de Bras: "Quien está perdido en su pasión está menos perdido que quien pierde la pasión".

Y eso es, profunda pasión por su oficio y por la casa en la que recibe a sus clientes, lo que distingue a Castanyé. Un entusiasmo tal que todavía hoy, transcurridos casi ocho años de su salto a La Boscana (Bellvís) desde el Resquitx de Mollerussa donde siguen atendiendo su madre y sus dos hermanos, no puede creer que

aquella finca impresionante en la que un día se sintió un auténtico pardillo cuando fue a servir una comida por encargo de los propietarios, hoy acoge el proyecto de su vida.



El dúo de trucha (Xavi Jurio)



El curry amarillo de naranja sanguina (Xavi Jurio)

Cuenta que el mundo cambió para él en sus años de estudiante de cocina, cuando ya había pasado por la Escola de Hosteleria i Turisme de Lleida y se encontraba en la de Sant Pol de Mar, el día en que un tipo llamado Ferran Adrià apareció en las cocinas con su menestra de verduras en texturas: "Aquello hizo que mi cabeza estallara". Pero de eso hace décadas y no ha sido fácil encontrar una línea de cocina propia y sorprendente entre tantas propuestas creativas, una línea a través de la que poder avanzar con ilusión. Ahora, pletórico y vital, Castanyé sabe que la fruta es el hilo conductor que tiene más sentido en un entorno como el suyo. Estudiarla y buscar nuevas maneras de trabajarla en la cocina salada y en la dulce, con apoyo en la investigación por parte de la Universitat de Lleida, es el estímulo que motiva más que nunca a todo el equipo de La Boscana.

Tienen el proyecto de ampliar el espacio con tres nuevas áreas, como si fueran las tres ramas de un árbol

En su cabeza, un proyecto de ampliación espectacular del espacio con la forma de tres ramas, como los tres hermanos Castanyé: zona de I+D, la vinoteca y el área de los aperitivos con vistas al campo: todo para explorar y disfrutar la fruta en el momento preciso, en la textura necesaria, en las combinaciones acertadas... Y en el exterior, un jardín botánico dedicado a los

Al Minuto

Hiba Abouk, l'actriu que es va baixar de l'ona per a formar una família

Tres institutos se suman al proyecto Stolpersteine en recuerdo de las personas deportadas por el nazismo

Un hombre asesina a su pareja, de 26 años, en Córdoba y se da a la fuga

"Soy de la Cuesta de Moyano"

El fracaso educativo que demuestra Burjassot

árboles frutales en el que el comensal podrá probar el fruto llevándolo de la planta a su boca.

Un proyecto que trabajará con el arquitecto Jordi Font. Pero eso aún es futuro. Mientras, su equipo fiel, Chaimaa Ben Ammar, su jefa de cocina, más de 18 años con los Castanyé, Josep Maria Penella en la cocina dulce, el maitre Albert Graells, la propia María Ángeles Chiriboga, ingeniera agrónoma al frente del restaurante y el resto, trabajan a conciencia.



La tartaleta de manzana y cerdo (Xavi Jurio)



MUNDO DEPORTIVO



El Bayern insiste: Lewandowski cumplirá su contrato

Ibai Llanos 'explota' contra Atlético y Barça

La cocina de La Boscana está en un momento espléndido y sueñan en ascender a la merecida categoría de los biestrellados. La cena empieza con unos entrantes que sirven en el exterior; con una sidra de manzanas golden y un milhojas; entre los snaks, la burrata de almendras y botarga, la sobrasada artesana o el apetitoso Bellini de pera.

Ya en la mesa la ostra con aguachile de cereza, los deliciosos espárragos con su jugo y yema de huevo, en un ejercicio de cocción extrema; el delicado curry amarillo de naranja sanguina, las succulentas mollejas de ternera, el dúo de trucha (esta aparece dentro de un buñuelo) mientras en el plato saboreamos unos golosos fideos de cardo con dashi y huevas de trucha. Sabrosa, también, la tartaleta de manzana y cerdo, dos de los ingredientes más característicos de la despensa leridana. El último acto del menú lo compone una secuencia de pichón, primero la pechuga, en un punto impecable de cocción y por último las pequeñas albóndigas, succulentas. Para acabar, otra secuencia, en este caso de almendra. Todo encaja.

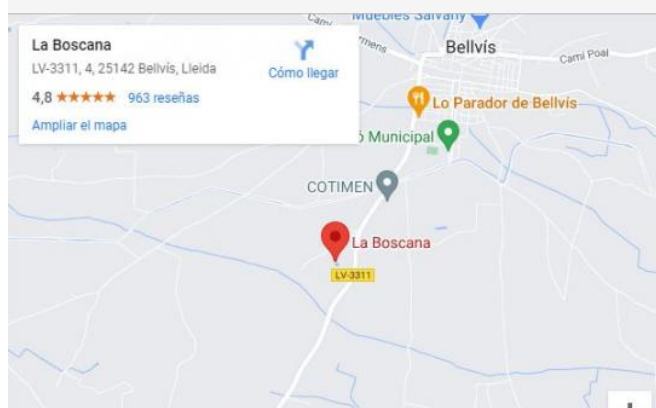
La Boscana

DIRECCIÓN

LV-3311, 4, 25142 Bellvis, Lleida

973 56 55 75

<https://www.laboscana.net/ca/carta-restaurant.html>



MOSTRAR 1 COMENTARIO

CONTENIDO PATROCINADO

Recomendado por outbrain



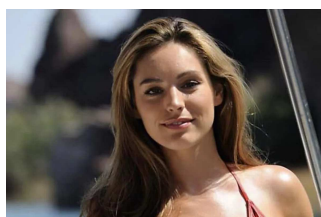
Les citoyens Français peuvent s'inscrire à la loterie de la carte verte.
usago.com



Échange tendu entre Léa Salamé et Virginie Efira au Festival de Cannes
Oh!MyMag



La meilleure huile d'olive espagnole lance la plus grande remise ...
Oliva Gourmet



Déco : les plus belles pièces de seconde main
Selency

Selon la science, cette femme a le corps le plus parfait du monde
Oh!MyMag