

Joel Castanyé: "El lleidatà és modest i humil però no cal amagar-se si fem les coses bé"

El xef de La Boscana és un dels convidats a cuinar a l'àrea VIP del Sónar



Foto: MONTSE VISA Joel Castanyé a l'hort de la finca

Joel Castanyé (Mollerussa, 1976) és un dels xefs convidats a cuinar a l'[àrea VIP del Sónar](#) (18, 19 i 20 juliol), un dels festivals de música electrònica amb més projecció internacional i per on ja han passat Albert Adrià o Hideki Matsuhisa. Cuinarà el seu menú al Sónar el dissabte 20 de juliol, mentre que el dijous serà el xef Quim Casellas del restaurant Casamar de Llafranc el xef convidat; i divendres dia 19, Oriol Rovira d'Els Casals de Sagàs. El xef de La Boscana portarà a Barcelona una proposta molt arrelada al territori a base de productes de proximitat i del seu propi hort, que trobem a la mateixa finca de Bellvís, al Pla d'Urgell. Un espai sorprenent on Castanyé i el seu equip despleguen la seva passió per la cuina que els ha valgut una estrella Michelin, atorgada només dos anys després de la seva obertura. El cuiner de Mollerussa assegura que el projecte no té sostre si es manté la il·lusió intacta.

- Aquest proper cap de setmana estaràs cuinant a l'àrea gastronòmica del Sónar de dia. Què vas pensar quan t'ho van oferir?

Ens va fer il·lusió perquè és un festival internacional molt important. Fa il·lusió que s'interessin per la nostra cuina del Pla d'Urgell, a Lleida, i sempre va bé per donar-te a conèixer al públic internacional. A més, a la gent d'aquí també li agrada que un noi del poble pugui anar a cuinar a un lloc com la zona VIP del Sónar.

- Què hi cuinaràs?

La consigna és fer un menú de dos plats i unes postres i que sigui sobretot una cuina autòctona, pagesa en el meu cas. De fet, el Sónar estava molt interessat en el nostre hort, que tenim aquí a la finca i **van venir fins i tot a parlar** amb el nostre pagès, el Ramon. El que farem és un gaspatxo verd amb verdures verdes de l'hort. Es tracta d'una sopa refrescant, quasi frappé. Després farem un plat amb l'essència de casa. Portarem el caneló de la mama Roser. Una recepta que fa més de 33 anys que fem al Resquitx (el restaurant familiar que es troba entre Mollerussa i Golmés). Les postres són a base de pera de Lleida amb vi DO Costers del Segre. Aquest any el concepte és buscar la cuina típica del territori de cada xef, que són de diferents parts del territori.



Joel Castanyé a la cuina de La Boscana | Foto: Montse Visa

- En aquest sentit, sempre feu servir producte de proximitat?

En la mesura del possible sí. Les ametlles que utilitzem són d'un tros d'un pagès d'aquí al darrere, per exemple. Les fem servir en varies estacionalitats. A més, aquí nosaltres tenim hort,

galliner, perers... intentem que tot sigui producte de la zona. Els préssecs, els albercocs i les cireres són del Segrià també.

- Creus que hi ha una cuina típica de Ponent?

Està clar que tenim una cistella molt rica. No ens ho creiem prou però jo diria que som el rebost de Catalunya. Hem de ser la gent de casa que ens ho creguem i quan anem al supermercat comprem el producte d'aquí encara que sigui una mica més car i no tant bonic. Què millor que consumir producte de temporada? Què millor que fruites i verdures collides al moment? El que no és de temporada, no està a la carta de la Boscana. Evidentment tenim productes que són d'altres llocs com espàrrecs de Navarra, si no en trobem de la zona d'El Prat, però sempre de temporada. No som puristes 100% de slowfood però potser algun dia ens hi posarem. Si necessitem algun producte concret d'un altre país també l'utilitzem però seria absurd no tenir vins DO Costers del Segre quan n'hi ha de tanta qualitat.

- L'alta cuina va en detriment de la cuina de tota la vida, la cuina de la padrina?

No, jo crec que de cuina n'hi ha dos tipus. La bona i la dolenta. Pots fer una cuina tradicional molt bona o molt dolenta i el mateix amb la cuina avantguardista. Nosaltres combinem producte avantguardista amb cuina tradicional com el caneló de la meva mare, però la font d'inspiració és la cuina que hem après del territori i ens agraden els sabors autèntics. Podem fer un esfèric, per exemple, però ha de ser bo ja que per nosaltres primer és el sabor per davant de l'estètica. Podem utilitzar tècniques modernes si és per millorar un plat, però no només com atrezzo.



Joel Castanyé amb tomàquets recents collits de l'hort | Foto: Montse Visa

- Tornant al Sónar, què creus que tenen en comú la cuina i la música?

Jo de música no hi entenc gaire. Des del meu punt de vista, trobo més fàcil fer un bon plat que una bona cançó. Penso que són dos móns diferents. Els dos et poden provocar moments de gaudir però la cuina és quelcom més terrenal.

- Creus que la cuina és un talent innat?

No, jo penso que és a base de treballar, provar, rectificar i capficar-te per un plat... crec que és un aprenentatge constant. I qui més treballa, més en sabrà.

- Com crees un plat?

De moltes maneres. A través de llibres, de visitar restaurants, dels productes del mercat... quan tens unes bases i a partir d'un fons, ja saps que li va bé a un caldo o un producte, què combina millor. I també depèn dels gustos de cadascú.

- Ha canviat molt la Boscana des que us van donar l'Estrella Michelin l'any 2016?

La guia Michelin et posa al mapa. Ara ens ve gent de més lluny. D'Àsia, Califòrnia, Brasil... tot i que no són clients majoritaris perquè no estem en una zona turística. Però és cert que molta gent ve a fer turisme gastronòmic al nostre país. Van a l'Àbac, al Cellar de Can Roca... i després cap al País Basc, al restaurant de l'Arzak per exemple, i de camí ens troben a nosaltres. Estem al mig de la ruta i molta gent ens troba de casualitat o a través de la guia i la veritat que se sorprenden amb l'espai que no té res a veure amb la majoria dels altres restaurants, molt més petits. Un dels avantatges d'això és que no esperen res de tu i quan arriben a aquesta finca i veuen l'amor que posem a la cuina, se'n van molt contents. A més, aquests són clients entenedors de la gastronomia, vénen amb la ment molt oberta i valoren molt la nostra feina.



Joel Castanyé al restaurant | Foto: Montse Visa

- I la gent del territori continua venint?

Sí, també. Volem que la gent d'aquí se senti com a casa, que és el que he mamat de petit al Resquitx. Molta gent que han estat clienta de tota la vida, s'ha fet seva l'estrella. Fa il·lusió quan un lleidatà guanya un premi com quan el Márquez guanya carreres o el Bojan jugava al Barça. Ve molta genta qui els hi ha regalat el menú els seus fills. Vénen amb la C15 neta i la camisa de diumenge, amb molta il·lusió. Per ells, és la primera vegada que van a un restaurant com aquest i potser no hi tornaran. Per això, ens hem d'entregar a aquests clients i han de marxar d'aquí dient "ja ho entenem això de l'estrella". He de robar el cor a tots els clients, vinguin de lluny o al pagès d'aquí al costat. El fet de tenir només vuit taules fa que puguem donar-los el millor de nosaltres.

- Després d'obtenir l'Estrella, què és el que us motiva ara? Teniu algun altre objectiu o somni?

Continuar treballant amb la mateixa il·lusió. Tinc un equip molt jove. Jo sóc el més gran. El somni seria mantenir l'apassionament i les ganes d'agradar i sorprendre. Oferir coses que el client no s'espera i fins i tot coses que no han vist mai, si se'm permet la falta d'humilitat. A mi m'agrada acomiadar els clients, saludar-los, i veure una parella que han estat a gust i que marxen contents, veure que els has ajudat a tenir un moment per ells. La il·lusió fa que cada dia intentem jugar el partit millor que ahir. Tenim ganes d'anar a més. Jo vull pensar que no hi ha sostre. Arribarem on nosaltres vulguem arribar. Tenim un escenari que ens ho posa molt fàcil i estem il·lusionats per créixer. Els lleidatans a vegades pensem amb petit, amb molta modèstia. Està bé la humilitat però també està bé no amagar-nos si considerem que fem les coses bé.

- Et quedaràs al Sónar després de cuinar-hi a gaudir de la música? T'interessa el cartell?

Jo sóc més de guitarres i bateria (riu). Anem a treballar però ja que hi som, aprofitarem per donar un cop d'ull. En un festival com aquest no se sap mai, potser fem algun descobriment inesperat.