

Canelons de la mama Roser, al Sónar

El xef Joel Castañé, de La Boscana, cuinarà demà a l'àrea VIP del festival de música de Barcelona



El xef Joel Castañé, del restaurant [La Boscana](#), situat a Bellvís (Pla d'Urgell), cuinarà demà dissabte, 20 de juliol, els canelons de la mama Roser en versió vegetariana (amb albergínia) i carnívora (amb carn de porc) a la [zona VIP del Sónar](#). De primer plat Castañé farà gaspatxo verd, que prepararà com fa habitualment el gaspatxo, però sense pebrot i amb menys quantitat de tomàquet. "Vull que hi domini l'enciam, per això redueixo el protagonisme dels altres ingredients", explica el cuiner.



El gazpatxo verd, el primer plat del menú del cuiner Joel Castañé al Sònar

Les postres seran una revisió de les peres al vi [vegeu-les a baix], que clourà el menú de forquilla i ganivet del dia. Per als que opten pels entrepans, el cuiner també en farà dues versions diferents, una amb farcit de rostit amb suc i una altra amb xampinyons Portobello.



Una revisió de les 'peres al vi' serà les postres del menú del cuiner de La Boscana

Joel Castañé va obrir el restaurant La Boscana el novembre del 2014, i dos anys després, el 2016, la 'Guia Michelin' el premiava amb una estrella, distinció que li ha canviat "la vida professional", assegura el xef.

Per començar, ha pogut ampliar plantilla, perquè a la cuina ara hi cuinen 15 persones per a les 8 taules de què es compon el restaurant. "Si no hagués obtingut l'estrella, no hauria doblat les comandes, i si no hagués doblat les comandes, ara no podríem fer els plats que estem fent", diu Castañé. Concretament, es refereix a un menú de 30 plats, en què cada un requereix una preparació minuciosa.

Un altre detall exclusiu del servei de La Boscana, "situat a la comarca menys turística de Catalunya", segons el xef, és la recepció que els cuiners fan als clients tan bon punt arriben a la porta del restaurant. "Tres cuiners de l'equip els reben, i preparen davant seu un còctel de benvinguda", assenyala Joel Castañé.

Finalment, cuinar al Sónar ha sigut per al xef de Lleida una oportunitat per fer conèixer els seus plats, que elabora enmig d'un entorn de 2.000 metres quadrats d'horts. "Gran part de les receptes de la carta es fan a partir del que collim, sobretot dels arbres fruiters, com els perers", diu el xef.

El festival de música, creativitat i tecnologia Sónar ha difós la cuina de La Boscana a través del pagès que conrea els horts dels restaurants, [Ramon Bosch](#).