

# el Periódico

SABORES CON RITMO

## Sónar, ¡que suene la comida!

El festival sabe bien. Tanto como los platos de chefs con sendas estrellas Michelin: Quim Casellas (Casamar), Oriol Rovira (Els Casals) y Joel Castanyé (La Boscana)



Quim Casellas (Casamar), Oriol Rovira (Els Casals) y Joel Castanyé (La Boscana).

Los platos de los *disc jockeys* no van a ser los únicos que se van a ver y disfrutar en el Sónar de este año, que comenzó ayer, jueves. También hay platos de comida de la buena, la que cocinan tres chefs distinguidos con sendas estrellas Michelin: Quim Casellas (Casamar, en Llafranc), [Oriol Rovira \(Els Casals, en Sagàs\)](#) y Joel Castanyé (La Boscana, en Bellvís).

Como sucede con los *dj*, también los cocineros tienen programadas sus *actuaciones*, de manera que Casellas abrió el festival el jueves con delicias como el pulpo de roca del Cap de Creus pescado artesanalmente por Salvador Manera y su hija Helena. Este viernes, día 19, le toca el turno a Rovira, que cocinará el cerdo que crían en la granja familiar y que siempre sirve en su establecimiento del Berguedà, y el sábado, día 20, aparecerán en escena el leridano Castanyé y las lechugas cultivadas por su vecino Ramon Bosch en su huerto.



Quim Casellas (Casamar).

El repertorio de estos artistas de la cocina tiene un denominador común en el Sónar, porque los responsables del festival querían para su área gastronómica (donde también hay *food trucks* con crepes, pizzas, *burgers*, sushi...) una oferta basada en productos de proximidad y elaborada por chefs locales.



Oriol Rovira, de chef de Els Casals, con su hermano Jordi, que está al frente de la granja familiar.

La elección no ha podido ser más acertada, porque Casellas, Rovira y Castanyé son magníficos representantes de la alta cocina elaborada con producto de

kilómetro 0. Gente auténtica que, pese a estar alejada del *star system gastro* dada su lejanía geográfica de la capital, ha logrado el reconocimiento de la guía Michelin.

### "Cocina de ventana"

"Siempre explico que hacemos cocina de ventana, de paisaje, y al Sónar llevamos esa ventana en la que aparece el cerdo, porque este animal y nosotros somos inseparables", comenta Rovira. "Nosotros presentaremos Lleida –promete Castanyé– con un gazpacho de lechugas y un canelón en homenaje a todas las madres que tan bien los hacen y de postre, peras de nuestra finca con vino de la DO Costers del Segre".



Joel Castanyé (La Boscana).

Para el Sónar, cada cocinero ha creado un par de menús (por cierto, incluirán propuestas para vegetarianos) que se podrán degustar en el área VIP de Sónar de Día, justo al lado del escenario SonarVillage. El completo, con entrante, plato principal, postre y bebida, cuesta 30 euros y el *fast* menú (un bocadillo de autor y una bebida), 15.