

Joel Castanyé. Cuiner



Insistent
Joel Castanyé volia ser premiat amb una estrella Michelin, i la seva insistència ha fet que des del novembre passat pugui lluir aquesta distinció i ser un dels xefs d'aquest selecte club. Primer des d'El Resquitx, restaurant familiar, i ara des de la cuina de La Boscana, ha fet realitat el seu somni que els clients tinguin el desig de tornar-hi. ■

A Joel Castanyé li agrada tant la seva feina que el dia de festa viatja per provar noves experiències, i vol, dia a dia, millorar per oferir plats més complaents

“Volem que els clients se sentin com a casa seva”

PROJECTE • “Per nosaltres el restaurant, més que un projecte d'empresa, és un projecte de vida. És un ofici que ens apassiona i en el qual volem donar el millor i màxim de tots nosaltres. Tota la família hi estem implicats” **DESIG** • “Als vint anys volia guanyar una estrella Michelin, i m'ha arribat vint anys després perquè estic enamorat del meu treball”

Teresa Berengueras
BELLVÍS

Joel Castanyé forma part d'una família que dedica la seva vida a fer feliços els clients. Amb la mare, la Roser, i els seus germans, fa més de trenta anys que són coneguts a Catalunya pel seu amor a la cuina. Una estrella Michelin brilla a La Boscana, un paradís a l'horta lleidatana.

Què és La Boscana?

És un xalet situat en una gran finca de 60.000 metres quadrats situada entre Bell-lloc i Bellvís, al bell mig de camps de conreu. El vam obrir el 2009 amb el nom de La Boscana amb una sala espectacular per fer-hi festes. A més a més d'arbres admirables, també hi ha un llac i plantes i arbustos de tota mena. És un paratge meravellós on el

2014 vam obrir un lloc molt acollidor amb tan sols vuit taules i on som 21 persones treballant per atendre els 35 o 39 clients que podem tindre en cada servei.

Quin negoci tenien abans d'obrir La Boscana?

Des del 1988 tenim El Resquitx, a Mollerussa, que des del principi ha estat un restaurant bastant gastronòmic, on també tenim menú, cafeteria i un bar obert tot el dia. És una oferta, pizza inclosa, una mica més informal i més econòmica. També oferim als nostres clients plats d'una cuina més treballada.

Al llarg del temps ha notat canvis a la cuina?

Sí, sembla una altra pel·lícula, ha canviat moltíssim. Fins i tot han canviat la cristalleria que es feia servir. Ara, a La Boscana te-

nim una copa per a cada líquid. Crec que això i més coses ho devem al Ferran Adrià. Els hotels, els restaurants i el turisme d'Espanya i Catalunya hauriem de fer-li reverències per haver revolucionat la cuina. Jo vaig estar cinc anys amb ells, al càtering d'El Bulli.

Com els ha arribat la distinció de l'estrella Michelin?

Crec que ens ha arribat una mica per tot el que estem fent. El 2009 vam començar a fer banquetes de celebració, a mig novembre del 2014 vam obrir el que anomenem “espai gastronòmic”, i tot just dos anys i tres dies després, el 23 de novembre del 2016, ens van atorgar l'estrella Michelin. Suposo que un dia van seure a la nostra taula i els va agradar el que fèiem i també tot el que envolta la nostra oferta.

El compensa tenir aquesta distinció?

Per nosaltres el restaurant, més que un projecte d'empresa, és un projecte de vida. És un ofici que ens apassiona i en el qual volem donar el millor i màxim de tots nosaltres. Tota la família hi estem implicats. El dimarts, que és el nostre diumenge, el



Evidentment la majoria dels productes de la nostra cuina són de proximitat

dediquem també al treball i viatgem molt per conèixer el que es fa al món de la restauració per millorar el nostre dia a dia. Volem oferir el millor als nostres clients i que se sentin com si fossin a casa seva.

A la seva cuina fa servir productes de l'horta lleidatana?

Tant com puc utilitzo el que tinc més a prop. Ma mare sempre ens ha dit: “Compra de casa i faràs casa.” Evidentment que la majoria dels productes de la nostra cuina són de proximitat.

Podria fer aquesta feina si no li agradés?

No. L'estat d'ànim és important en tot el que fas, i si és negatiu no pots fer bé la feina. Als vint anys volia guanyar una estrella Michelin i m'ha arribat vint anys després, i crec que és perquè estic enamorat del meu treball. ■