



LA BOSCANA

JOEL CASTANYÉ

No us esperàveu trobar una petita mansió envoltada d'un bosquet al costat d'un estany. Aquest racó únic del Pla d'Urgell avui amaga La Boscana, el gastronòmic de la família Castanyé, ben coneguda a la comarca: pocs urgellencs no han menjat als seus restaurants.

text xavier sust /// **foto** enrique marco



FORMACIÓ

En Joel va estudiar a l'Escola d'Hoteleria de Lleida i també a la de Sant Pol de Mar. Obviament, hi suma la formació de casa mateix. I passa pel Neichel, l'Àbac de Xavier Pellicer i el Bullicatering.

CULLERA, FORQUILLA, GANIVET

El logo de la casa és una estructura amb aquests tres estris en vertical però corbats, perquè semblin arbres (els arbres de la boscana).



"Sóc un cuiner transversal. Penso que la meva cuina té un fil comú, una manera de fer, un arrelament, una autenticitat."

Corria el segle XXXI quan un personatge de *Futurama* aprofitava la seva traça per transformar-se per seduir femelles de diferents espècies galàctiques, aparellar-s'hi i posar un castell a cadascuna. La Leela va ser la setena a caure-hi, però, descobert i desbaratat el pastís (de noces), acaba preguntant al polígam: "Quin és el teu autèntic aspecte?" I vet aquí que no era cap dels set. Ben dinat a La Boscana, jo també em preguntava quin era, l'autèntic Joel Castanyé.

J.C. Per què ho dius?

És que unes postres m'han fet pensar en en Jordi d'El Cellar de Can Roca. El caneló, en l'Hispania. El meló amb pernil, en El Bulli. El calamar farcit, en alguna bona taula de Sant Carles o Cambrils. El garrí, en Can Fabes. Els aperitius, en en Nandu...

J.C. Quin aperitiu?

La llonganisseta.

J.C. Seria l'únic, eh? El meló amb pernil és una desconstrucció i, per tant, prové d'El Bulli, però només és això: el punt de partida. És un plat meu.

Albert Adrià em deia que a Roses van obrir moltes rutes per les quals ara s'endinsa.

J.C. T'ho va dir del Tickets com t'ho puc dir jo de la Boscana.

I com podria dir-se del Disfrutar.

J.C. També, avui dia la influència d'El Bulli te la trobaràs a qualsevol restaurant de qualsevol part del món.

A més, tu hi vas treballar.

J.C. Vaig ser quatre anys i mig segon de cuina del Bullicatering. És normal, que se'm noti. Però el nostre caneló és tradicional al màxim. El fem al Resquix des de fa més de trenta anys.

Em subscrius el multidiscurs?

J.C. Sóc un cuiner transversal, potser estem dient el mateix, però penso que la



UN ENTORN IDIL·LIC

Vuit taules amb cadires de vímet, entre parets de vidre i terra de fusta. L'arquitecte Jordi Font signa aquest espai singular.

meva cuina té un fil comú, una manera de fer, un arrelament, una autenticitat.

El Resquix és el vostre negoci familiar històric.

J.C. Sí, el Resquix és a Mollerussa i la Boscana al terme de Bellvís.

Sou els tres germans.

J.C. I la mare, la Roser! El pare es va morir fa bastant, però la mare continua.

Les parelles es feien al Big Ben i el banquet de noces al Resquix.

J.C. Anava bastant així, sí. El Big Ben ja saps que va tancar, però el seu radi d'influència era el nostre: Mollerussa, Igualada, Tàrraga, Agramunt, Cervera, les Borges, Balaguer i tot. Hem fet més de dos mil casaments. Hi ha famílies que ho han celebrat tot al Resquix. Des del bateig fins a les noces d'or. Però el Resquix també és el bar de qui hi va cada dia a fer el cafè. Per



UN GRAN ESPAI

"En un càtering per a l'antic propietari, a la caseta del costat de la piscina, li vaig dir que si allà pogués fer-hi un restaurant segur que guanyaria l'estrella. Era l'any 2000. Quines voltes que dona la vida, ara visc en aquella caseta. I aquí, a les cavallerisses, ara hi ha La Boscana."



això, quan van donar l'estrella Michelin a la Boscana, clients i proveïdors ho van viure com una cosa pròpia. Si et dic que el primer dia vam rebre mil likes al Facebook, no crec que exageri. Era un no parar de missatges. Tots positius, eh?

Us passa com als hipopòtams de Botswana.

J.C. Ara sí que no et segueixo.

Pràcticament no tenen cap espècie que els disputi el territori.

J.C. I?

Doncs que molt de missatge *destroyer* penjat a la xarxa acostuma a ser de la competència propera.

J.C. Ah, ja t'entenc, sí, és veritat, per trobar un altre restaurant d'aquesta banda de preus hauries de fer bastants quilòmetres.

Et vull fer una pregunta delicada.

J.C. Ai!

No, no em fa por que t'enfadis tu, sinó algun lector. Per si de cas, m'empararé en el fet que tinc arrels en aquestes contrades. El meu padri era de les Garrigues.

J.C. Bona terra! Ja has vist que l'oli que t'hem posat és de Belianes. I el vi que treballem més, Costers del Segre, naturalment. La nostra carta de vins ha rebut dos cops el premi Cartavi!

Quant fa, que vau obrir?

J.C. Tres anys. I dels tres, dos hem guanyat el premi. Em sembla que ja us heu conegut amb l'Angie, és sommelier i també és la meva dona. I m'agradaria que esmentéssim altres noms, com el Robert Vidal, la meva mà dreta. O la Xaima, cuinera i pastissera. Però... quina era aquella pregunta?

Va, te la faig: el pagès urgellenc o segarrenc que ha treballat molt i bé i, consegüentment, ha fet diners, no és més de gaster-se'ls en una altra mena de restaurants?

"No ens vam fixar cap sostre i anàvem a totes. Dos anys i tres dies després d'obrir, ja rebíem l'estrella."

J.C. No t'ho pensis. Això ha canviat molt. Per regla general, saben on van. N'hi ha que tenen l'afició d'anar en grup a un restaurant amb estrella diferent cada mes. També hi ha la persona que podria pagar-s'ho però no la treguis de la llauna de cargols i la carn a la brasa. Però, escolta, això aquí com a tot arreu. Que no has vist la taula que tenies al costat? Eren persones d'edat i del perfil que deies...

El vostre encarregat de rentar els plats té una feina més complicada del que és normal.

J.C. Això sí!

Que si miniboscs, impressores 3D, estovalles de plàstic...

J.C. Això últim és una moda que ve de Chicago. A veure, per a mi, l'important és que el llamàntol blau amb el sorbet de préssec i tot el que ho acompanya estigui perfecte. Ja ho sé, que podria emplatat-lo normalment, però quin mal hi ha, a fer-ho així, si als clients els diverteix?

I si algú no vol entrar en el joc i prefereix anar per feina?

J.C. Cap problema. També tinc carta i puc fer primer, segon i postres. Ens adaptem. Però el més habitual és fer un dels tres menús. No et pots ni imaginar la quantitat de vals de regal dels menús que venem.

L'estrella no es va fer pregar.

J.C. El missatge al meu equip va ser que no ens fixàvem cap sostre i que aniríem a totes. Dos anys i tres dies després d'obrir, ja rebíem l'estrella.

No m'estranya. Teniu la línia que més premia la guia i un nivell altíssim. Si t'he de ser franc, no em pensava que fóssiu tan bons. Potser per això tenia previst que, a males, podríem derivar la conversa a l'espai. Realment, és allò que en anglès en diuen *jawdropping*.

J.C. Què significa?

Saps quan al Coyote o l'ànec Duffy els cau la mandíbula fins a terra, de la impressió? 🐾



SOMMELIER

Angie Chiriboga és la responsable de la carta de vins, que, en tres anys que fa que és obert el restaurant, ha guanyat dues vegades el Premi Cartavi.



LA BOSCANÀ

A2, sortida 477, direcció Bellvis, km 4. Bellvis (Pla d'Urgell). Tel. 973 56 55 75. www.laboscana.net.

cuiner: joel castanyé

Dinars cada dia, menys dimarts, i sopars de divendres i dissabte.

Vacances: primera quinzena de gener.

Preu: 85 €. Menús Roser (52 €), Germans Castanyé (85 €) i Gran La Boscana (115 €).

