

La Boscana, homenatge de Joel Castanyé a la fruita i el producte de Lleida

Joel Castanyé és el xef de La Boscana de Bellvís, al Pla d'Urgell, un restaurant gastronòmic reconegut per la guia vermella amb una estrella Michelin que ha esdevingut en els darrers temps tota una referència de la cuina local més exigent. En la nova carta d'aquest 2021, la fruita dolça que envolta la finca del restaurant i la fruita seca de les Terres de Lleida cobren un protagonisme especial.

La Boscana ofereix un acurat servei de carta en un espai molt agradable i exclusiu amb vistes al jardí de la finca. Però la major part



Joel Castanyé és el xef de La Boscana de Bellvís, al Pla d'Urgell, un restaurant gastronòmic reconegut amb una estrella Michelin i que ha esdevingut tota una referència de la cuina local més exigent.

dels visitants i comensals que s'arriben fins a l'establiment opten per una de les fórmules de menú gastronòmic que proposen en Joel i la seva companya i cap de sala, María Ángeles Chiriboga: el Petit Menú, el Menú La Boscana o el Gran Festival La Boscana.

"Una de les novetats d'aquest any rau en l'aposta per la fruita de Lleida, ja sigui poma, pera o préssec, o fruites seques com els festucs o l'ametlla", explica en Joel. "La benvinguda de tots els comensals s'obre amb un nou snack o aperitiu, que és la sidra de poma i milfulles de

poma", assenyala el xef lleidatà en homenatge a aquesta fruita tan reconeguda a Lleida, i més concretament al Pla d'Urgell.

La burrata amb ametlla; el 'trampantojo' de biquini de merenga seca de pera i mantega de tòfona; el pa amb oli a taula fet de brioi amb tres bombons d'olives; l'ou d'espàrrec, fet amb aigua d'espàrrec esferificada amb un rovell d'ou a dins i coronat amb una crema holandesa de pera i un encenall d'aquesta fruita; o el festival de colomí amb cireres, són només algunes de les noves creacions d'aquest cuiner amb una mirada particular cap a l'univers de la fruita dolça i seca.

