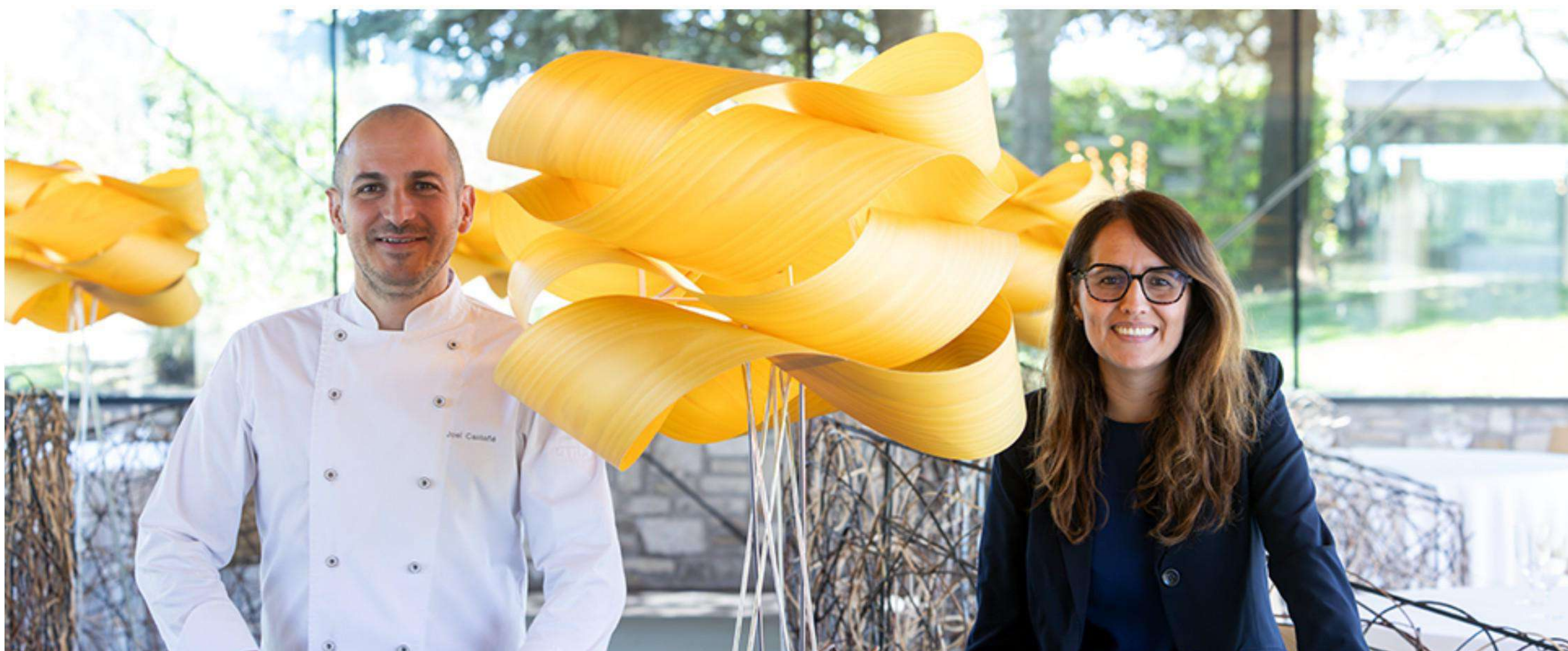


Restaurantes

La fruta por bandera

Autor: Emilio Molinés**Autor Imágenes:** Carles Allende**Fecha Publicación Revista:** 01 de noviembre de 2024**Fecha Publicación Web:** 01 de noviembre de 2024

El patrimonio gastronómico que atesora la provincia de Lérida va desde su cocina más tradicional hasta elaboraciones innovadoras basadas en productos de proximidad y de temporada. A las afueras del pueblo de Bellvís, en plena llanura, se encuentra el restaurante La Boscana, ubicado en una antigua caballeriza que hoy destaca por ser uno de los referentes de la gastronomía catalana. Inaugurado en 2014, cuenta con solo ocho mesas y un equipo de 24 personas. En la finca, de 62.000 m2 con más de 75 variedades de árboles y plantas, destacan una huerta ecológica y un estanque con patos que convierten el conjunto en un lienzo que brilla con una estética muy cuidada de paredes de vidrio y una iluminación que permiten una magnífica vista de sus bonitos jardines. Cuentan también con un espacio para acoger grandes eventos.

Un tándem perfecto

Al frente de la Boscana (*Michelin) se encuentran el chef Joel Castanyé (Lérida, 1976) y su mujer, María Ángeles Chiriboga, responsable de sala y sumiller. Joel nos explica que conseguir la estrella Michelin era algo que le obsesionaba desde que empezó en la gastronomía. También brilla con dos Soles Repsol. Pero empezamos por el principio. “Mi primer contacto con la gastronomía fue con mis abuelos paternos, que regentaban la cantina que había en la estación de tren de Mollerusa, mientras que mis abuelos maternos tenían ganado y una carnicería. Más tarde, en el año 1986 mis padres compraron el restaurante Resquix, en Mollerusa-Golmés. Lo redecoraron e hicieron todo nuevo, y nos fuimos a vivir allí, tenían unas habitaciones arriba. Pronto se convirtió en toda una referencia en la zona. Este éxito hizo que, con el tiempo, mi familia adquiriera unos terrenos donde construimos tres salones para banquetes y celebraciones de bodas”, explica Joel.

Pasión por la cocina

Castanyé ha mamado esos olores, esos aromas, en la cocina, desde pequeño, donde nació su profunda pasión por el oficio. “Cuando cumplí 14 años mis padres me matricularon en la Escuela de Hostelería y Turismo de Lérida y, más tarde, amplié conocimientos en la Escuela Universitaria de Hostelería y Turismo de Sant Pol de Mar, en Barcelona”. Pero su vida cambió el día que Ferran Adrià apareció en la cocina, en Sant Pol de Mar, y les dio una clase magistral con su menestra de verduras en texturas. “Yo aluciné. Aquello hizo que mi cabeza estallara, y me enamoré de todo lo que es el mundo de elBulli”.

Peregrinaje por casas reconocidas

Para avanzar en su sueño, Joel hizo stages en algunas de las cocinas más reconocidas, como el restaurante Neichel, de Jean-Louis Neichel; el ABaC, de Xavier Pellicer; El Celler de Can Roca; y elBulli Catering. Este aprendizaje fue un punto de inflexión para Joel que le motivó a abrir La Boscana, en noviembre de 2014. Pero volvamos al 2002, cuando Julio Álvarez, un hombre de negocios argentino, se casó con una mujer del pueblo y se construyeron esta espectacular casa. “Yo ya había ido a cocinar a un bungalow de esta casa para Julio y sus amigos, y me quedé impresionado con la finca, que me pareció espectacular. Enseguida pensé que era el lugar ideal para montar un restaurante. Así que cuando se puso a la venta en 2007 porque el propietario se separó, pensé que no se nos podía escapar. Mi padre ya había fallecido, por lo que junto a mi madre y hermanos compramos la finca, y en mayo de 2009 inauguramos la sala de eventos. Yo ya tenía pensado transformarlo más adelante en un restaurante gastronómico. Eso sí, sin perder el tema de eventos”.

La fruta como protagonista

Pero ¿de qué nos habla la cocina de Joel? El ilerdense es un chef visionario que ha revolucionado la gastronomía catalana con su enfoque innovador y su creatividad sin límites. A él, lo que le gusta es sorprender al cliente con un único objetivo: que salgan contentos antes de entrar. En su propuesta, la fruta de temporada es la protagonista principal, que va más allá de su tradicional presencia limitada a la parte final del menú, la de los postres y los dulces. “Es maravilloso trabajar con un producto tan humilde como la fruta y poderle aportar tanta expresividad”, destaca Joel.

El paisaje en el plato

Su cocina catalana contemporánea pro-mete una experiencia inolvidable que se ve reflejada en dos menús degustación en los que cada plato tiene su ficha y su explicación. El Petit menú que consta de 7 pases y 4 postres (80 € sin bebidas) y otro largo cuyo nombre, y por supuesto contenido, varía según la temporada (130 € sin bebidas). Un coctel de sidra de manzana y su millojas de cristalina dan la bienvenida en el jardín para continuar con unos snacks. Ya en la sala, se suceden platos de sabores sugerentes impecablemente presentados, como su icónica almendra y atún con botarga. Espectacular el kiwi y guisan-tes del Maresme a la brasa. Deliciosos los espárragos blancos, yema de huevo y erizos de mar. Sabroso el centollo y su emulsión de coral. Impacta la cebolla a la brasa con un toque de caramelización y anguila. Parece que el tiempo se para con la vieira con tuétanos y caviar o las navajas con escabeche y polvo de naranja. El festival gastronómico concluye con un pichón dividido en dos partes: un plato con puré y su hígado y el segundo, con albóndigas. ¡Y llegamos a los postres! Una delicatessen marca de la tierra de la fruta es la secuencia de naranja con piel y pesto de hierbas o la pulpa y avellanas con helado de naranja.

Una bodega refinada

La filosofía de La Boscana es que los vi-nos vayan a la par de la oferta gastronómica y respiren el mismo ADN. En ello tiene mucho que ver su sumiller, María Ángeles, quien asesora con su buen hacer y excelentes recomendaciones de vi-nos, cavas o champagnes. Hablamos de unas 650 referencias, mayoritariamente de Cataluña, aunque también buscan el equilibrio entre las zonas productoras de otras regiones nacionales así como francesas, italianas...

Noticias relacionadas

→ Timespirit, el restaurante de los hermanos Roca en Escocia

→ Ultramarines el Coso, platos españoles con acento nórdico