

Cara a cara con... Joël Castanyé

Descubre el lado más personal del chef al frente de La Boscana (Bellvís, en Lleida), que busca redefinir el papel de la fruta en la alta gastronomía.

Sostenibilidad Selección del editor Estrella Verde Guía MICHELIN Chefs



Compartir



Empezamos los Cara a Cara de este año viajando hasta una preciosa finca al suroeste de Bellvís, en la provincia de Lleida, donde ha sido entregada una de las nuevas **Estrellas Verdes** de la edición 2025 de la Guía MICHELIN.

En el restaurante **La Boscana**, que también atesora una Estrella MICHELIN, el chef Joël Castanyé está realizando un trabajo maravilloso y que realmente se sale de la norma, pues procura hablarnos de este territorio y de sus sabores exaltando la excelente producción de frutas de la zona; no en vano, en prácticamente la mitad de sus deliciosos platos son la materia prima protagonista.

Cuenta con un huerto ecológico y una gran plantación de frutales, la piedra angular sobre la que gira una propuesta repleta de personalidad, en base a técnicas actuales que apuestan por el desperdicio cero y por un constante juego de contrastes o combinaciones entre lo dulce y lo salado.

¡Acompáñanos a descubrirlo!



Kiwi de Lleida con gulsantes del Marseilles © Alexandra Balaguer/La Boscana

Las 10 preguntas de la Guía MICHELIN

1.- ¿Qué te llevó a iniciarte en el mundo de la gastronomía?

Se podría decir que... ¡nací en un restaurante! Vivía literalmente encima del de mis padres, el Resquix. Mi habitación estaba justo sobre la cocina y uno de los armarios daba paso a la campana extractora. Crecí entre el sonido de platos, el aroma de los asados y la conexión diaria con los fogones. Todo esto marcó mi infancia y despertó una pasión innata por la gastronomía.

2.- ¿Quiénes fueron tus referentes?

Mi referente más importante es Ferran Adrià y la revolución culinaria que lideró en elBulli.

Pertenece a una generación que estudiaba cocina mientras elBulli marcaba un antes y un después en la gastronomía mundial. Uno de los platos que más me impactó fue su Menestra de verduras con texturas, que transformó mi percepción de la cocina y de mi futuro. Además, trabajar en el catering de elBulli fue una experiencia que consolidó mi decisión de seguir el camino de la cocina de vanguardia.



Tartleta de manzana y cerdo, uno de los platos que mejor representa este territorio © Alexandra Balaguer/La Boscana

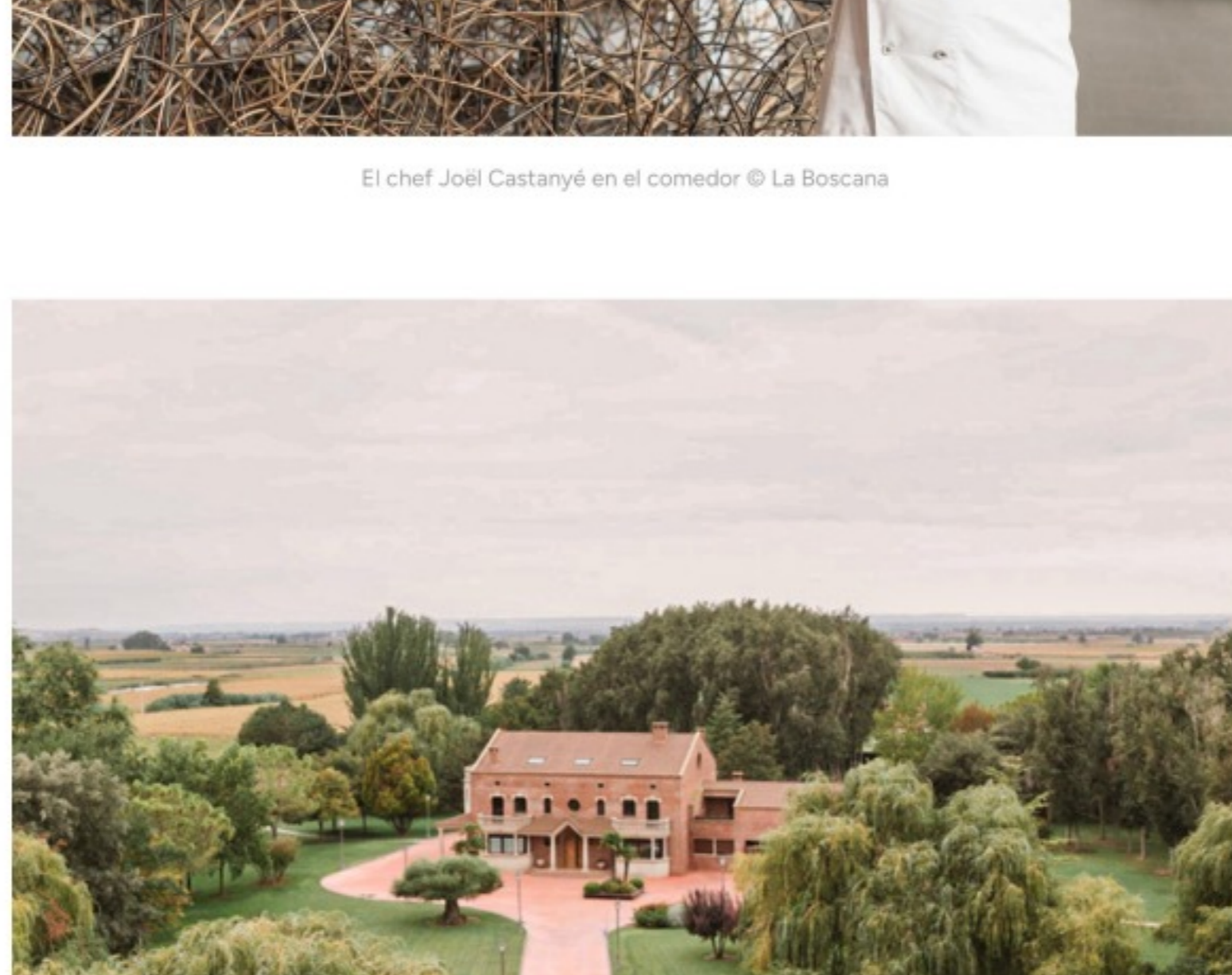
3.- ¿Qué significan para ti las Estrellas MICHELIN?

Las Estrellas MICHELIN siempre han sido un objetivo en mi carrera. A los 18 años ya hacía prácticas en restaurantes gastronómicos de ese nivel, como Xavier Pellicer o el ya desaparecido Neichel, hasta llegar a El Celler de Can Roca. Estas experiencias me enseñaron la importancia de la exigencia y la excelencia en la alta cocina.

Obtener nuestra Estrella en Lleida fue un momento clave, no solo para el restaurante, sino también para posicionar nuestra región en el mapa gastronómico.

4.- ¿Cómo combinas la dedicación que exige esta profesión con la vida familiar?

La gastronomía es mi vida y mi pasión, y me considero cocinero las 24 horas del día. Sin embargo, he tenido la suerte de compartir este camino con mi madre, mis dos hermanos y mi esposa, que también trabaja en el restaurante. Esto nos permite mantener un equilibrio. Además, estamos muy organizados y cerramos dos días y medio a la semana, lo que nos da tiempo para desconectar y disfrutar en familia.



El chef Joël Castanyé en el comedor © La Boscana



Vista del maravilloso entorno natural que rodea La Boscana © Oriol Caru/La Boscana

5.- ¿Cuál es el plato que más representa tu trayectoria?

Un plato especial es el Caldo de melocotón y albaricoque con helado de yogur. Lo creé a finales de los años 90 en el Resquix, y fue un éxito en bodas y eventos.

Curiosamente, anticipaba nuestra más actual apuesta por la fruta de Lleida como eje central de nuestra filosofía. Hoy, más que un plato específico, lo que define nuestra cocina es la creatividad alrededor de la fruta, con la que transmitimos nuestra filosofía en La Boscana.

6.- ¿Cuáles son tus ingredientes preferidos?

Sin duda, la fruta dulce de Lleida: melocotones, nectarinas, cerezas, manzanas, peras, ciruelas, higos... Este producto extraordinario de nuestra tierra no solo representa nuestras raíces, sino que también es el eje central de nuestra propuesta gastronómica. Su versatilidad y riqueza nos permiten desarrollar platos únicos que expresan nuestra identidad.



Manzana fresca © Alexandra Balaguer/La Boscana

7.- ¿Cómo ves el futuro de la alta restauración?

¡Lo veo apasionante! Estamos en un momento de máximo conocimiento y dominio técnico, con cocineros comprometidos en llevar la gastronomía a su mejor versión. Las nuevas generaciones están aportando energía renovadora y fresca, lo que augura un futuro brillante y lleno de innovación en la alta cocina.

8.- ¿Cuál es la filosofía de tu restaurante?

En La Boscana, situada en la comarca del Pla d'Urgell, hemos creado un entorno que refleja nuestra filosofía: 60.000 metros cuadrados de naturaleza con huertos, árboles frutales y un gallinero.

Este espacio nos conecta directamente con los productos locales y de proximidad, siendo la fruta de Lleida el eje central de nuestra propuesta. Hemos redefinido el papel de la fruta en la alta gastronomía, llevándola más allá de los postres y explorando su potencial en elaboraciones dulces y saladas. Este enfoque nos permite expresar la personalidad del territorio y proponer una experiencia única que combina tradición, innovación y respeto por el producto.



Su sorprendente embudito de fruta, elaborado únicamente con caqui aliñado, secado y curado © Alexandra Balaguer/La Boscana

9.- ¿Qué papel juega la sostenibilidad en tu trabajo?

Es un pilar esencial en nuestra filosofía. Apostamos por productos de proximidad y temporada, cultivamos nuestro propio huerto con prácticas agrícolas sostenibles y colaboramos con productores locales que comparten nuestra visión.

En La Boscana, el concepto de "kilómetro cero" es una realidad tangible. Convertimos la fruta de Lleida en el eje de nuestra propuesta gastronómica, desarrollando tratamientos innovadores que revalorizan su consumo. Promovemos la cocina de aprovechamiento y merma cero, bajo la idea "del árbol a la boca", en su estado óptimo de maduración. Este enfoque no solo preserva la biodiversidad frutícola, sino que también redefine el papel de la fruta en la cocina moderna, elevando su estatus y fomentando un consumo más consciente y sostenible.

10.- Comparte alguna anécdota especial de tu restaurante.

Hemos sido testigos de momentos únicos, como peticiones de mano originales o aquella tarde en la que unos clientes, tras una sobremesa en el jardín, pidieron permiso para tirarse al lago.

También recuerdo con cariño el día que dos mesas descubrieron que eran del mismo pequeño pueblo... ¡cerca de Nueva York! En un rincón de Lleida, desconocidos compartieron sus raíces y se reencontraron. Estas historias hacen que nuestro restaurante sea más que un espacio gastronómico: es un lugar donde se crean recuerdos inolvidables.



Cerezas y almendra © La Boscana



Higo "Coll de Dama" de Alguare, con King Crab y aceite elaborado con hoja de higuera © Alexandra Balaguer/La Boscana

¡Suscríbete a nuestra **newsletter** para recibir un avance de las nuevas direcciones seleccionadas por los inspectores de la Guía MICHELIN, recetas exclusivas de los chefs y mucho más.

Encuentra los mejores restaurantes y hoteles del mundo en el **web** de la Guía MICHELIN y en su app, tanto para **iOS** como para **Android**. ¡Inscríbete, haz tu lista de favoritos y realiza tus reservas!

Imagen de cabecera: El chef Joël Castanyé en sus frutales © La Boscana



Escrito por Guía MICHELIN