GRUP SEGRE

Publicitat: Carles Jiménez Abajo.
Administració: Eva Miranda i Cos.
Relacions externes: Rosa Reig.
Gestió de persones: Santi Sans Mir.
Producció: Carles Duran Codina.
Manteniment: Joan Clivillé Figueras.
Innovació i tecnologia: Ferran Perdrix Sapiña.

Redacció, administració i publicitat: Carrer del Riu, 6. 25007 Lleida. Tel. 973 248 000. Tel. "Club del Subscriptor" 973 248 008. Correu redacció: redaccio@segre.com. Correu publicitat: publicitat@segre.com. Correu administració: administracio@segre.com. Apt. de correus: 543 **Planta d'impressió:** Carrer de la Premsa, 2. 25660 Alcoletge. Tel. 973 196 600. Correu: produccio@segre.com. **Delegacions:** LA SEU D'URGELL. Avinguda Pau Claris, 8 entresol. Tel. 973 360 202. TÀRREGA. Xavier Santesmasses (delegat). Governador Padules, 2. Tel. 973 310 414. MOLLERUSSA Avinguda del Canal, 7. Tel. 973 603 772.

JOAN RAMON ZABALLOS
LA TALAIA

Joel + fruita = La Boscana

Un món fascinant tant a nivell visual com gustatiu i que és el gran motor econòmic de les nostres terres

AQUEST PASSAT dimarts vaig assistir a la xerrada que va fer a l'IEI el xef del restaurant La Boscana, Joel Castanyé. Sota el títol *Redescobrir el que sempre hi havia estat*, va explicar la seva ferma aposta per la cuina amb fruita del seu restaurant. Un preciós restaurant a Bellvís envoltat de natura i premiat des del 2016 amb una estrella Michelin. Durant la xerrada vaig pensar fins a quin punt la passió i les hores d'investigació i feina que ha posat el Joel en el seu tipus de cuina hauria de ser exemple per a tot el territori lleidatà. Jo, un barceloní del barri de Gràcia, quan vaig arribar a Lleida fa uns 40 anys només havia vist la fruita i l'oli als prestatges dels supermercats. A Lleida vaig descobrir tot un món nou per a mi. Un món fascinant tant a nivell visual com gustatiu i que és el gran motor econòmic de les nostres terres. Em va sorprendre, i encara em sorprèn ara, que no hi hagi a Lleida un museu o centre d'interpretació de la fruita com hi ha en altres països i que l'antic museu de l'oli a les Borges continuï tancat i sense alternativa. També crida l'atenció que les úniques botigues d'acurat i atractiu disseny de venda exclusiva d'oli només les hagi vist en ciutats centreeuropees, però cap en terres lleidatanes. Aquí, en general, veiem la fruita i l'oli com a productes de gran consum, sense preocupar-nos gaire de donar-los un valor afegit que els posicioni millor en un mercat global i competitiu. Amb l'oli és veritat que en els darrers anys s'ha treballat força per donar aquest valor afegit al producte, però no tant amb la fruita. Les jornades gastronòmiques de la fruita que es feien a Lleida –Fruinària–, per exemple, van desaparèixer com la boira. El Joel, però, és un revolucionari convençut del que fa i en el seu negoci és capaç de fer una aposta arriscada com posar al mateix nivell una vieira i un préssec, aconseguint que el comensal surti satisfet i valorant més positivament el préssec que la vieira. El Joel creu en les múltiples possibilitats que li ofereixen les nostres fruites, s'ho creu i les treballa traient plats que són mereixedors de l'estrella Michelin que posseeix. Fer d'un producte poc valorat, sovint oblidat, una creació gastronòmica de luxe reconeguda internacionalment és una feina a reconèixer, valorar i copiar. Que bé que ens anirien uns quants Joels més entre els nostres polítics i dirigents de les institucions lleidatanes!