AIR NOSTRUM

2025 VERANO SUMMER N.º 265

INFLIGHT MAGAZINE

IBERIA REGIONAL AIRNOSTRUM

30 ANIVERSARIO

LLEIDA viaje al corazón del Pirineo Catalán.
A journey to the heart of the Catalan Pyrenees

ARA MALIKIAN. Intento que la cultura sea una respuesta a la guerra y a la injusticia.
I try to use culture to respond to war and injustice

LA BOSCANA. La casa con alma.
A restaurant with a soul

LA CASA CON ALMA

TEXTO: Luis Tejedor / **FOTOS:** La Boscana

Entre huertos y árboles frutales, Joel Castanyé ha creado un refugio donde la cocina habla de su tierra y la memoria. La Boscana es mucho más que un restaurante: es un proyecto vital donde la fruta de Lleida se convierte en un continuo motivo de celebración.

Amongst orchards and fruit trees, Joel Castanyé has created a haven with a kitchen that speaks of the land and its memories. La Boscana is much more than a restaurant: it's a lifetime project where Lleida's fruit becomes a constant reason for celebration.

A RESTAURANT WITH A SOUL

AT LA BOSCANA, CHEF JOEL CASTANYÉ SURPRISES PATRONS WITH HIS QUALITY LOCAL FRUIT-BASED CUISINE

Cuando, hace veintiséis años, Joel Castanyé viajó con su pareja a Laguiole, en plena región francesa de Mediodía-Pirineos, para probar los platos de Michel Bras, se prometió a sí mismo que replicaría en su Lleida natal ese soberbio espacio acristalado donde había comido. A veces, el destino impone peajes bufos a quienes cumplen sus sueños, y Castanyé, que se había prometido solemnemente no vivir encima de un restaurante, acabaría entregando sus días y sus noches a una misión personal: La Boscana, en Pla d'Urgell, el local donde rinde homenaje, desde 2009, al formidable producto natural de esta comarca: la fruta.

Amor por el terruño

Inevitable como una ley física. Aquel infante, que mamó la buena gastronomía entre las cacerolas del restaurante familiar, el Restquitx,

When Joel Castanyé travelled twenty-six years ago with his partner to Laguiole, right in the centre of the French region of Midi-Pyrénées, to try out Michel Bras' dishes, he promised himself he would reproduce the superb glazed eating space in his native Lleida. Sometimes fate has a funny way of dealing with those who fulfil their dreams. Castanyé, who had solemnly vowed not to live on top of a restaurant, would end up spending day and night on his personal mission: La Boscana. Located in Pla d'Urgell, this is the place where he pays tribute since 2009 to the outstanding natural produce of this region: fruit.

encaminaría sus pasos hacia la cocina profesional. La pasión por el oficio nació de la mejor manera posible: entre el sonido de los platos, el aroma de los fogones y la alegría de vivir, propia de un local donde se da de comer al respetable. Como dice el proverbio bíblico: «Instruye al niño en su camino, y aun cuando fuere viejo no se apartará de él».

El mundo cambiaría para Castanyé cuando, tras su paso por la Escola de Hosteleria i Turisme de Lleida, veladas sus primeras armas, se encontró con Ferran Adrià en Sant Pol de Mar. La menestra de verduras en texturas del gurú de L'Hospitalet fue una espoleta para su creatividad, que desde entonces no ha dejado de borbotear como manera cierta de avanzar en su carrera.

La Boscana, puestos a elucubrar, es solo una magnífica coartada para dar rienda suelta a su pasión por Lleida y a esa pulsión por repartir dicha entre sus parroquianos. «Quiero que el cliente, venga de donde venga, me diga que se va feliz. Pretendo seguir siempre así, con esta ilusión tan grande», sostiene.

En plena zona agrícola –así es el Ponent–, el restaurante es una caja de cristal que difumina los límites entre el espacio interior y el exterior, y que dispone de un huerto enjoyado de árboles frutales, animales y más de sesenta especies naturales que ya anticipan al comensal las buenas noticias que encontrará después sobre los platos.

No hay postureos. Como explica el chef, es «una casa con alma». Para explicar esta declaración de intenciones, Castanyé invoca la célebre hospitalidad payesa: «cuando viene un amigo invitado a casa, en los pueblos le ponemos la mejor vajilla y el mejor mantel. En el restaurante hacemos lo mismo, multiplicado por diez».

Love for the homeland

It was inevitable as the laws of physics. That boy who had soaked up the principles of good food amongst the pots and pans of the family restaurant, Restquitx, directed his steps towards professional cuisine. He developed his passion for the trade in the best possible way: amidst the clinking sounds, the smell of cooking and the joy of living, as is typical of a place where people go to eat. As the Bible proverb goes, "train up a child in the way he should go; even when he is old he will not depart from it."

Castanyé's world changed when, after his time at the Escola de Hosteleria i Turisme of Lleida, where he first sharpened his tools, he met Ferran Adrià in Sant Pol de Mar. The textured vegetable panache by the L'Hospitalet guru sparked his creativity, which has been flowing ever since as a safe way to advance his career.

If we are to speculate, La Boscana is just the perfect alibi to give free rein to his passion for Lleida and to his drive to share joy amongst his patrons. "I want diners, regardless of where they come from, to tell me that they're leaving feeling happy. I intend to continue like this, feeling this great excitement," he says.

In the heart of this agricultural land—the Ponent—, the restaurant is a glass box that blurs the boundaries between the interior and the exterior space. It also boasts an orchard of fruit trees, with animals and more than sixty natural species that herald the good news that the diner will get later with the dishes.

There's no posturing. As the chef explains, it's "a house with a soul". To elaborate on this declaration of intent, Castanyé invokes the well-known farmer's hospitality: "In the villages, when you have guests at home, you get out the good dinnerware and your best tablecloth. In our restaurant we do the same, times ten."

Lo más natural

Con una materia prima como las frutas de Lleida, es comprensible que la fruta sea el hilo conductor de su propuesta culinaria. Es el ingrediente más valioso, protagonista del menú tanto en sus versiones dulces como saladas, hasta el punto de que «hay un sesenta por ciento de nuestra oferta que está basada en productos frutales. Es algo único». La versatilidad –y la riqueza– de melocotones, nectarinas, cerezas, higos... es un salvoconducto para desarrollar platos únicos.

Para salir ileso de una apuesta tan novedosa, que rompe con la manoseada tradición de relegar la fruta a los postres, guarniciones y añadidos a las ensaladas, hay que tener mucho cuajo y una materia prima de quitar el sentido.

El chef leridano habla con satisfacción de estos tesoros y pone el acento en el mérito de sus proveedores locales, que comparten su misma obsesión: «Sabía que sucedería, pero todos quieren traerme lo mejor. Son gente que siente la payesía y vive para el campo. Te lo ponen muy fácil. No se trata solo de vender un producto: te traen lo más selecto porque saben cómo lo tratas. Por ejemplo, con una buena pera Williams hago un sorbete, sin azúcares ni agua, que le gusta más a la gente que el producto en crudo».

Deleitar y sorprender

A la hora de buscar un nombre para lo que hacen en La Boscana, el chef se adelanta y resuelve el acertijo: «Decimos que hacemos una cocina situada, es decir, que situamos en el foco primero a las personas, luego al producto y, finalmente, a nosotros mismos. También podríamos llamarla cocina esencial. Lo que busco es que te llegue un recuerdo de infancia y puedas decir que es una maravilla. Ahora hacemos una ensalada de tomate muy fresca, en la que hay un sorbete de vinagre y una espuma. La gente nos dice que tiene un sabor más potente que los tomates frescos que podemos comer ahora».

Nature at its best

A raw material as good as the produce of Lleida makes you understand why fruit is the connecting thread of his culinary offering. It's the most valuable ingredient, the star of the menu in both its sweet and savoury versions, to the extent that "sixty percent of the offer is based on fruit products; it's something unique." The versatility—and richness—of peaches, nectarines, cherries, figs, etc. is a safe way to develop unique dishes.

Escaping unscathed after betting on such a new approach—which breaks with the overused tradition of relegating fruit to desserts, side dishes and salads—requires a lot of courage and showstopping raw ingredients.

The chef from Lleida speaks with a sense of satisfaction of these treasures and emphasises the merit of his local suppliers, who share his same obsession. "I knew it would happen; everyone wants to bring me their best. They're farmers through and through and live for the countryside. They make it very easy for me. It's not just about selling a product. They bring me the choicest ingredients because they know how I use them. For example, I can make a sorbet with no sugar or water with a good Williams pear, and people like it better than the raw product."

Delighting and surprising

When looking for a name to describe what they do in La Boscana, the chef stepped in and found the solution. "We say that we make localised cuisine, that is, we put people at the centre first, then the product, and finally ourselves. We could also call it essential cuisine. I'm trying to retrieve a childhood memory from diners, to make them marvel at it. We're now making a very fresh tomato salad with a vinegar sorbet and foam. People tell us that it has a stronger taste than the fresh tomatoes we can eat now."

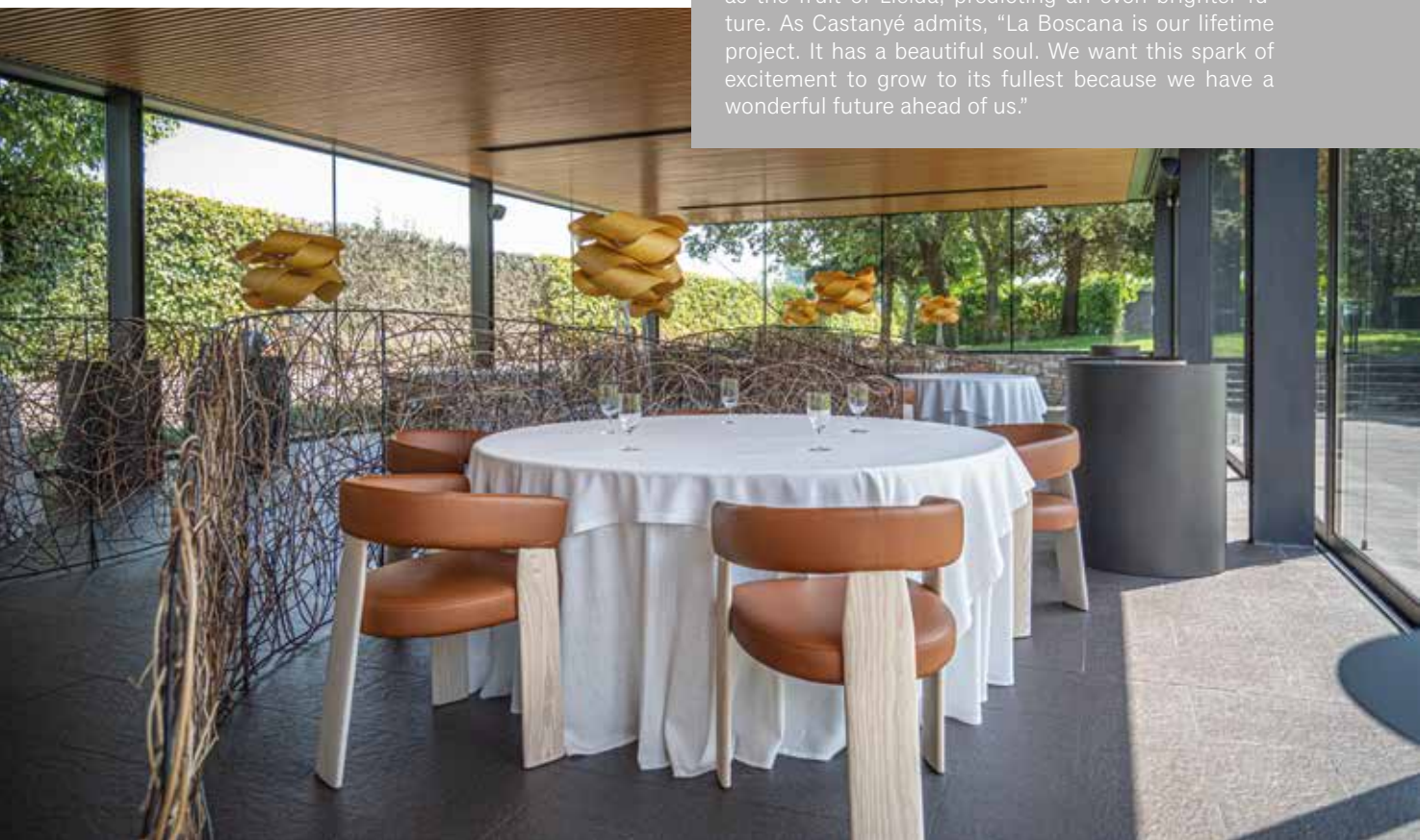
Any self-respecting chef is extremely pleased when he knows that a dish has turned out perfect. "With fruit, the excitement is trebled," he says. In the kitchen of La Boscana, the extraordinary is already the norm. Take as an example "lobster curry, replacing lobster with two cuts of flat peach, which everyone loves". There are more surprises so that diners don't let their guard down, such as the salad with fig and lobster or crab, and a signature dish that, sooner or later, will be back on the menu: grilled scallop with flat peach.

Product seasonality is another non-negotiable principle. Here everything is very fresh, so every visit to the restaurant is a different experience. "Each season you will

Cualquier cocinero que se precie se llena de satisfacción cuando sabe que un plato le ha salido redondo. «Con la fruta, la emoción es triple», relata. En las cocinas de La Boscana, lo extraordinario ya es norma de la casa. Valga como ejemplo «el curry de bogavante, sustituyendo el bogavante por dos tajos de paraguayo, que a todo el mundo le encanta». Hay más propuestas para que la sorpresa de los comensales no baje la guardia, como la ensaladilla con higo y bogavante o cangrejo, o un clásico de la casa que, tarde o temprano, volverá a la carta: la vieira a la plancha con paraguayo.

La temporalidad del producto es otro principio innegociable. Aquí todo es fresquísimo, por eso cada visita a la casa es una experiencia diferente. «Cada temporada te vas a encontrar diferentes productos, platos que entran y otros que salen. Es lo que nos marca lo que vamos a cocinar. Aquí no vas a comerte unos espárragos en conserva; no vienes a eso», sentencia.

Al chef leridano también le ha llegado el tiempo de cosecha. A la estrella Michelin, que reconoce su buen hacer, se suman los cuatro premios que, uno tras otro, recogió el año pasado, entre los que destaca el Premio Nacional de Hostelería a la Innovación. Un presente tan dulce como la fruta de Lleida, que aventura un porvenir aún más brillante. Como confiesa Castanyé, «La Boscana es nuestro proyecto de vida. Tiene un alma bonita. Queremos que esta llama de la ilusión siga al máximo porque tenemos un futuro maravilloso».

find different products, dishes that come in and others that come out. It's what defines what we're going to cook. Here you're not going to eat some canned asparagus; you're not here for that," he says.

Harvest time is also upon the Lleida chef. To the Michelin star, which recognises his good work, we must add four awards that, one after another, he collected last year, amongst which stands out the National Hospitality Award for Innovation. It was a present as sweet as the fruit of Lleida, predicting an even brighter future. As Castanyé admits, "La Boscana is our lifetime project. It has a beautiful soul. We want this spark of excitement to grow to its fullest because we have a wonderful future ahead of us."