ENCUENTROS COMER

Lleida, tierra de viñas y olivos

• El Encuentro 'Comer La Vanguardia' reunió a expertos del aceite y el vino en la catedral de la Seu Vella de Lleida

Los participantes en la primera mesa redonda recibieron un lote de productos de Gust de Lleida. De izquierda a derecha, Jordi Verdú, diputado y vicepresidente del Patronato de Promoción Económica, Montserrat Freixa, Blanca Casañola, Joel Castanyé, Àngel Esteve, Ada Parellada y Joan Talarn, presidente de la Diputació de Lleida (Christopher Klettermayer)

Rosa Molinero
Lleida
27/07/2026 09:22

Síguenos en Google

SUSCRÍBETE PARA ESCUCHAR

La catedral de la Seu Vella de Lleida acogió, el pasado lunes, el Encuentro Comer La Vanguardia Lleida, tierra de viñas y olivos, configurada por dos mesas redondas de expertos en aceite y en vino.

El vino y el aceite son dos elementos identitarios de nuestra cultura gastronómica que llevan más de 2.500 años presentes en el territorio catalán. Su importancia, sin duda, va mucho más allá de la cocina y la mesa: han definido en buena medida quiénes somos como sociedad. Así lo contaba Joan Talarn i Gilabert, presidente de la Diputació de Lleida: "El vino y el aceite forman parte de nuestra identidad, pero también representan actividad económica, oportunidades y futuro para el territorio, porque detrás de cada producto está el trabajo del campesinado, los productores, la restauración y toda la cadena de valor". La Diputació de Lleida, que presentaba hace un año la marca Gust de Lleida, señalaba que su tarea es reivindicar toda la cadena de valor de los productos, tanto en restauración como en transformación y logística. "Deberíamos sentir el mismo orgullo por nuestros productos que por esta catedral", afirmaba Talarn, que quiso destacar el trabajo de edición de la Diputació y de Pagès Editors en los libros Una terra d'oli (2023) y Una terra de vins (2025). Además, puso de manifiesto la importancia del oleoturismo y el enoturismo como herramienta clave que permite dar a conocer el territorio y darle valor.

Joan Talarn, presidente de la Diputació de Lleida (Christopher Klettermayer)

La primera mesa redonda, titulada El aceite que nos mueve: gastronomía y turismo del aceite, estuvo formada por la sommelier de aceite Montserrat Freixa, la responsable de Oleoturismo de Cuadrat Valley, Blanca Casañola, y los cocineros Joel Castanyé, del restaurante La Boscana, Àngel Esteve, del restaurante Sisè, y Ada Parellada, del restaurante Semproniana.

Freixa, que antes de ser sommelier de aceite fue cocinera, y montó un restaurante en la casa donde nació, en Les Garrigues, se adentró en el mundo oleícola cuando se dio cuenta de que no sabía lo suficiente sobre este ingrediente icónico de su tierra. "Cuando regresé a Les Garrigues, comprendí el gran potencial de este producto y su desconocimiento, y pensé que tenía que hacer algo con el aceite, tenía que dar valor al trabajo de nuestros productores, que hacen aceites espectaculares y muy singulares." La sommelier de aceite se formó y unió su talento a la cocina con el aprendizaje sobre el aceite para poder asesorar a los cocineros sobre cuáles son los mejores aceites para cada elaboración: "No podemos utilizar el mismo aceite para todo y que tenga todo el mismo sabor". Con quince años de experiencia a sus espaldas, valora que la percepción de la importancia del aceite en Catalunya ha sido positiva, gracias "a los esfuerzos de

Al Minuto

Aagesen pide precaución ante el riesgo de incendios frente a una cuarta ola de calor en España

Incendios en España, en directo | Última hora de los fuegos activos y la situación en Madrid, Ávila y Toledo

Manuela Elía Guedea, cirujana: "Una cirugía mayor es como hacer una maratón: cuanto mejor entrenes y más masa muscular tengas y mejor nutrido estés, mejor irá la intervención"

Acciona Energía vende 361 MW eólicos a Galp por 432 millones

La ONU prevé un "golpe" del fenómeno El Niño a la seguridad alimentaria centroamericana

los productores para ofrecer un abanico de aceites muy amplio, que hace que el consumidor note claramente sus diferencias".

Joan Talarn i Gilabert, presidente de la Diputació de Lleida

"El vino y el aceite son identidad, pero también economía, oportunidades y futuro"

La sommelier de aceite quiso compartir cómo es su día a día, que en buena parte se rige por la hoja de análisis sensorial. "Probar el aceite ayuda a comprender qué comportamiento tiene y qué atributos destacan, si amargo, picante, afrutado, dulce o astringente. Su presencia hace que tenga un rol u otro frente a diferentes alimentos, igual que ocurre con los vinos", explicaba. Freixa asesora también a los productores para que puedan saber cómo defender, vender y encontrar a consumidores de su producto, y para que se puedan desmarcar en precio y envase para darlo a conocer.

Para Blanca Casañola, responsable de Oleoturismo de Cuadrat Valley, el mundo del aceite y el mundo del vino tienen muchas similitudes. "El mundo del vino nos ha dejado una puerta abierta y un camino muy bien hecho que nos puede servir de inspiración. Ya casi nadie consume una botella de vino sin saber qué hay detrás, qué tipología de uva tiene, y seguramente sabe situar la región en la que se ha hecho en el mapa, y también maridarlo, y todo ello le da un valor. Esos valores son compartidos con los grandes aceites que tenemos en Catalunya, y eso es lo que queremos dar a conocer." Así, desde Cuadrat Valley quieren hacer entender todo el proceso de producción del aceite, y llevan al visitante al campo, explican en qué momento está la aceituna y toda la toma de decisiones que sucede antes, durante y después para conseguir el producto final, que también dan a probar. "Entender las características organolépticas de un aceite verde es lo que te da información para saber cómo utilizarlo."

Tomás Cusiné, presidente de Castell del Remei

"La calidad es implícitamente necesaria antes de hablar del precio"

Como retos, Casañola ponía de manifiesto la falta de pedagogía, en comparación con el mundo del vino. "El vino lo ha trabajado muy bien, y al aceite todavía le queda camino por recorrer: hay que creérselo y comunicar más el territorio, la cultura, las variedades y las características de los aceites, así como entenderlos gastronómicamente." Además, expresaba la necesidad de trabajar en red entre todos los actores del mundo del aceite, para hacer de la zona un destino turístico completo, donde los visitantes pernocten, conozcan un molino de aceite, disfruten de una comida en un restaurante local y compren producto local.

Para el cocinero Joel Castanyé, del restaurante La Boscana, el aceite es un producto clave y delicado: "Un buen aceite puede dignificar cualquier elaboración, y un mal aceite puede hacer que se vaya al garete. Piense que, en los últimos años, Lleida ha conseguido un aceite de nivel máximo, y, si los campesinos leridanos fueran jugadores de fútbol, con su aceite habríamos ganado la Copa del Mundo." Sin embargo, consideró que el gran reto es el relevo generacional, debido al apremio económico que sufre el sector.

Conocido por su trabajo con la fruta, Castanyé afirmó que aceite y fruta son "un maridaje perfecto", y recordó un plato que se elaboraba en el restaurante elBulli en 1996, el melón a la plancha con aceite y perretxikos. "Era un plato que iniciaba el menú, que daba hambre, y en Resquitx, el restaurante familiar donde trabajaba, me inspiré y presenté un snack de bienvenida hecho con fruta de temporada y aceite de oliva que, para mí, está al nivel de productos como el buen jamón y el caviar."

El joven cocinero del restaurante Sisè, Àngel Esteve, se declaró un apasionado de la arbequina, ya que es la variedad que, como leridano, tiene más arraigada. "Y como menos conocida, soy un devoto de la aceituna negral, de El Pallars." El chef reconoció la suerte que ha tenido, en términos laborales pero también vitales, de crecer en un territorio con un aceite de máxima calidad, y sopesó que esta ventaja suele estar demasiado normalizada. "He tenido la oportunidad de viajar y, por ejemplo, cuando estuvimos con el equipo en Tailandia, un día quisimos cocinar la comida del personal. Hacer una tortilla de patatas con pan con tomate, que para nosotros es muy común, fue imposible, porque faltaba un buen aceite de oliva. ¿Cómo haces un buen alioli en Tailandia? Es imposible. Tenemos mucha suerte, y debemos visibilizar nuestro producto y quien nos lo hace."

Ada Parellada, del restaurante Semproniana, dijo que, aunque nuestra cultura del aceite sigue en plena forma, "nadie pone un aceite catalán en la cesta". La cocinera insistió en que este pequeño gesto es muy importante y hay que hacerlo por "corporativismo, política, identidad, sentimiento de pertenencia e impacto social". Parellada explicó que hay que "hablar del aceite con nombres y apellidos para generar una leyenda", y reconoció que tiene "un problema de adicción al aceite, porque cuando catas este aceite tan bueno, ya no hay marcha atrás, te enganchas".

La segunda mesa redonda, titulada El vino de Lleida: territorio, calidad y sostenibilidad, empezó con las palabras de Xavier Agell, jefe del Servicio de Secretaría de INCAVI. "El aceite y el vino son alimentos que contienen territorio y es importante que se reivindiquen. Fortalecerlo es ser capaz de trasladar esa territorialidad al consumidor final y a los restauradores." Agell aplaudió la labor de la DO Costers del Segre y explicaba, además, el reciente análisis de INCAVI que ponía al enoturismo en lo alto de las soluciones para dar a conocer el vino catalán. Asimismo, el responsable no dejó de mencionar la preocupante sequía que sufre la viña en los últimos años, y que reduce la producción vinícola catalana, pero insistió en que debemos "ser capaces de explicar bien nuestro vino para que el precio no sea el único factor de decisión, porque, si entramos en competencia de precio, podemos perder".

Blanca Casañola, responsable de Oleoturismo de Cuadrat Valley

"El mundo del vino nos ha dejado una puerta abierta y un camino muy bien hecho que nos puede servir de inspiración"

Por su parte, Tomàs Cusiné, presidente de Castell del Remei, se congratulaba de la buena evolución de los vinos de Lleida, y

subrayaba la necesidad de apostar por la calidad ante cualquier otro factor: "La calidad es implícitamente necesaria antes que cualquier cosa, antes de hablar del precio, porque si hay competencia con los vinos caros, con los vinos baratos la hay y habrá todavía más". Cusiné opinó que "nos falta creernos quiénes somos y conseguir una marca. Los leridanos deben beber más sus productos, y hacerlos probar cuando viene gente de fuera. Hay que transmitir con constancia y vehemencia. Sin devoción por los propios productos, lo tenemos difícil". Cusiné alertó de la problemática que afecta actualmente al viñedo: "los cultivos de secano están sufriendo la sequía y necesitan agua ya. La situación es tal que si no reciben agua de inmediato, se tendrán que abandonar grandes proyectos".

Jordi Verdú, diputado y vicepresidente del Patronat de Promoció Econòmica, Xavier Agell, Tomàs Cusiné, Isidre Ribalta, Rafael Oncins y Joan Talarn, presidente de la Diputació de Lleida (Christopher Klettermayer)

Como director de Responsabilidad Social Empresarial de supermercados Plusfresc, Rafael Oncins, explicó que tienen un compromiso firme con los vinos leridanos, con cerca de 100 referencias que los clientes pueden encontrar en nuestras tiendas. "Desgraciadamente, solo una de cada cuatro botellas de vino que vendemos son de la DO Costers del Segre", un dato que hay que hacer todo lo posible para mejorar, ya que es necesario hacer valer más la gran calidad de los vinos que se hacen en las tierras de Lleida. El otro factor que influye en la elección de un vino es su precio. "Tenemos una gama de producto y de precio bastante amplia, pero quienes más demanda tienen oscilan entre los 10 y los 20 euros", afirma Oncins. En su experiencia, se buscan vinos más ligeros y también de poca graduación de acuerdo con las comidas más ligeras que hace la gente en casa, y también que sean de agricultura ecológica y biodinámicos". Plusfresc, para ser transmisor del conocimiento que picará la curiosidad al consumidor, organiza catas y visitas a bodegas en colaboración con sus proveedores. 'Para poder elegir y para poder amar, hay que conocer', sentencia Oncins.

Representante de la DO Costers del Segre, Isidre Ribalta celebraba el aniversario de su fundación, hace 40 años, y decía que entonces significó un hito para los vinos leridanos. "Resultó un impulso que dio a conocer nuestros vinos y las hectáreas de producción: si no se hubiera fundado la DO, quedarían pocos viñedos en nuestro territorio." Ribalta explicaba que la denominación de origen leridana es la tercera con más ventas de Catalunya y la segunda con el precio medio más alto, y que es necesario insistir en la calidad para elaborar un producto óptimo. "Tenemos que creernos que hacemos grandísimos productos y debemos dejar que nuestros bodegueros, en toda su diversidad, sean artistas."

Etiquetas · Eventos La Vanguardia

Comer

LA VANGUARDIA

© La Vanguardia Ediciones, SLU Todos los derechos reservados.

Quiénes somos Contacto Aviso legal Política de cookies Otras webs del grupo Política de privacidad Canal ético
Configuración de cookies Sitemap