

Estrellas fugaces a pedir de boca



El chef Joel Castanyé, Sergio Pérez

BELÉN PARRA

16/08/2026 00:38

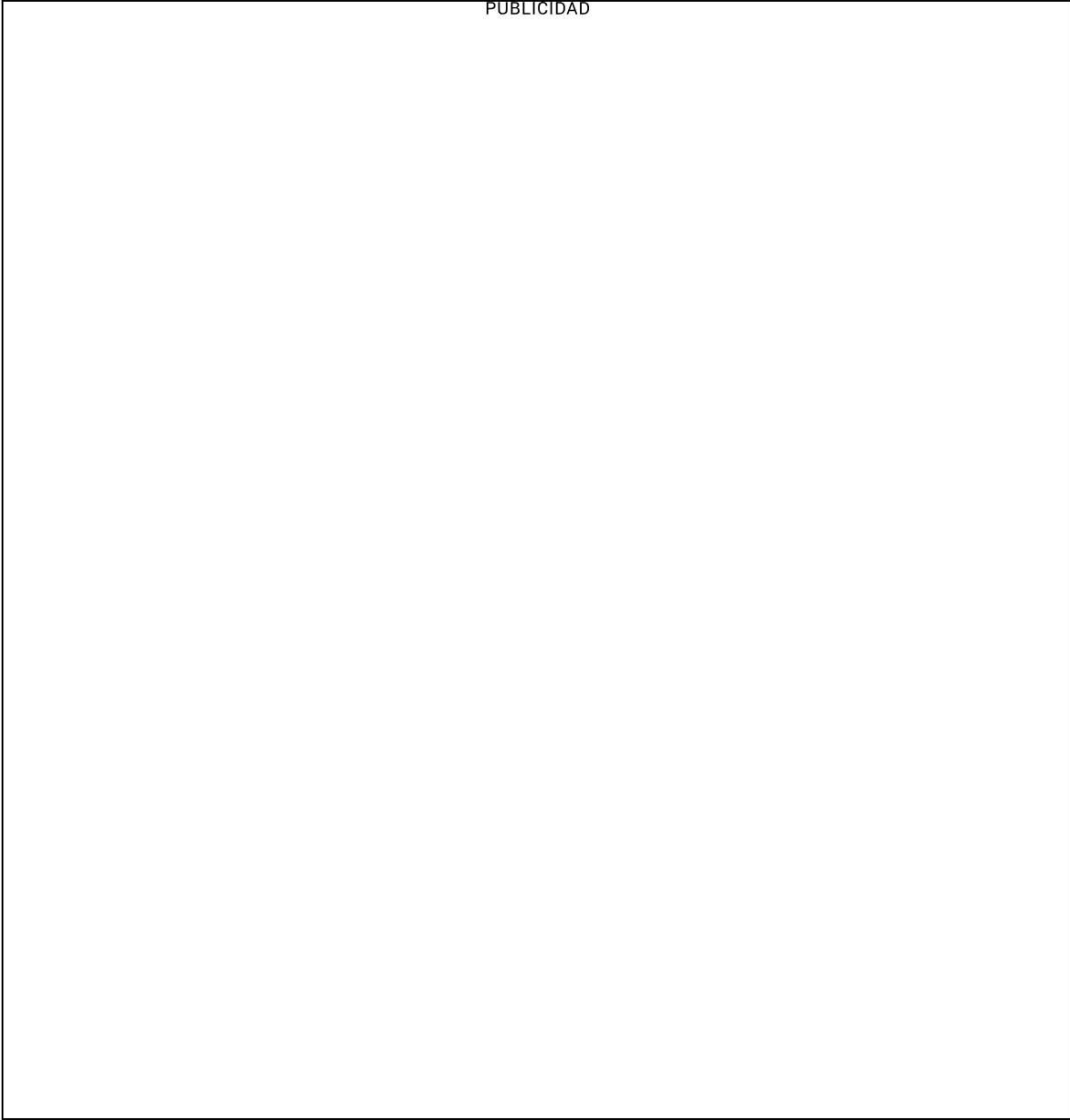
Haz que nuestras noticias aparezcan en tus búsquedas

AÑADE EL MUNDO EN GOOGLE

EL ENSAMBLAJE PERFECTO. De toda la matraca por el eclipse que pilló mirando al cielo incluso al menos entusiasta, destacó sobremanera el festival de cuatro días -¡cuatro!- dedicado a este fenómeno que ideó el Parque Astronómico de las Montañas de Prades (Tarragona), que este año celebra su décimo aniversario.

En un entorno privilegiado para la observación del cielo a 1.130 metros sobre el nivel del mar tuvo lugar el evento más exclusivo de Cataluña, tanto a nivel astronómico como gastronómico.

La noche del eclipse solar total resultó el gancho oportuno para organizar una cena al aire libre -y por unos segundos, a oscuras-, que culminaría con las perseidas. La misma se encargó con una previsión inusitada al chef de La Boscana, el leridano **Joel Castanyé**, quien aceptó sin dudarlo, acostumbrado como está a atreverse con eventos que son más bien retos. Aunque sean lejos de Bellvís, localidad donde tiene el restaurante familiar que defiende con el mayor de los orgullos junto a sus dos hermanos mayores.



Dos estrellas Michelin avalan lo que hace y explican en buena medida que La Boscana fuera el elegido para elaborar un menú degustación de ocho pases, maridados con cuatro "vinazos" -Castanyé *dixit*- de Vega Aixalà. Entre éstos, el tinto de guarda Viern de la añada 2015, distinguido con la Gran Medalla de Oro y el premio al vino Revelación de España en el último Concours Mondial de Bruxelles, al que se presentan miles de referencias de 50 países. Del Viern 2015 se producen unas 3.000 botellas, ya en el mercado a un precio bastante asequible. El "wow" fue continuo...

En los viñedos de esta bodega centenaria, ahora a cargo de la viticultora y segunda generación, **Eva Vega**, se dieron cita 53 comensales, en su mayoría franceses y norteamericanos alojados en el Gran Hotel Mas d'en Bruno, el relais & chateau propiedad del magnate estadounidense **David Stein**; presente estos días en el siempre infravalorado Priorat. Esta comarca y denominación de origen calificada es también refugio del llamado "lujo silencioso" que ofrece el único hotel catalán con tres llaves Michelin y bodega propia: el Terra Dominicata de Escaladei, en manos de la discretísima familia **Vives Ibern**.