



A qué sabe... Lleida.

por Kino Verdú

De la planicie de Urgell al macizo de Beret, en esta provincia refulgen las nieves, límpidos ríos y un arte románico que embelesan. Si le gusta la vida *slow*, esta es su tierra. Para algo es el reino de los caracoles.

Gastro





► 1 Mayo, 2019





GASTRO

Ollas para dejar de tirar, huertas pletóricas y frutos secos de verano. Este clima lo da todo. El Valle de Arán y los Pirineos se llevan la gloria (hordas de esquiadores y senderistas culebrean todo el año por esos altos), pero no se engañen. En Lleida, territorios más cercanos al secano, como Segrià, también existen, como los regadíos de sus llanos rebosantes de frutales y verduras. Y en cualquiera de sus puntos cardinales, los enjundiosos guisotes *matafríos* con delicadas composiciones con sabor a huerta. Rafa Gimena, periodista y cronista gastronómico, entra de lleno en la despensa de esta provincia: "Desde la caza y ganadería extensivas de los Pirineos, hasta productos como los cereales, aceite y frutos secos del secano de Les Garrigues, Urgell o la Segarra, pasando por los exuberantes sembrados de las cuencas del Segre y sus afluentes Noguera Pallaresa y Noguera Ribagorçana, con abundantes hortalizas y frutas. Los caracoles y el bacalao –el pescado en salazón que tradicionalmente ha llegado hasta el interior– completan un recetario de zona rural rica y variada en todas las temporadas".

Lleida, además, ostenta un récord: es el principal productor de manzanas y peras de España y sus agricultores fueron pioneros en integrar todo el proceso productivo adaptándose a las tendencias de lo ecológico, "incluso están entrando en conceptos como lo biodinámico", subraya. En cuanto al comer, que para eso estamos aquí, aparte de los caracoles –palabra que se va a repetir a menudo– a la *llauna* (con ajo, perejil...) o a la *gourmanda* (con guindilla, laurel), Gimena apunta a "las carnes a la brasa con alioli; escalivada, *escudella* [olla] y *cassoles* de tros: cazuelas de campo con longaniza, morcilla, costilla de cerdo, pollo conejo, caracoles, verduras, hortalizas...; y la *esqueixada* o ensalada de bacalado desalado".

Entre *calçot* y *calçot*, con manos pringosas, y esos cocidos tradicionales para estómagos a prueba de bombas, recurrir a algo tan delicado como los fragantes higos aligera el espíritu glotón. Aquí entra en juego Francesc Pena Mestre, presidente de S.A.T. Bepa n1544, miembro de la tercera generación de una familia y empresa his-

“

Lo que más diferencia a la cocina de aquí son sus platos de cazuela que elaboraban los payeses. La mayoría tenía el confitado del cerdo con todo aquello que encontraban en el campo”, aprecia Josep María Castaño, chef del Malena.

tóricamente dedicadas a los productos de la tierra: olivos, hortalizas, peras, manzanas, cerezas, paraguayos, melocotones, nectarinas, ciruelas... e higos, que son especiales. ¿Por qué? “Por el trato, por la variedad *coll de dama* y por el suelo salino donde los cultivamos, ya que el territorio que ocupa esta provincia era un mar interior y cuando se secó la sal se incorporó en el suelo. También por la cultura de recolectarlos en su punto justo, cuando el azúcar empieza a partir la piel haciendo unos surcos que ayudan a la hora de pelarlos”. Realmente, los jugos gástricos se revolucionan al intentar imaginar todos los platos que para este productor son santo y seña aquí: embutidos de cerdo (sobre todo los *xolis*), quesos de autor, sopas y ollas, carne de caza, *estofat* (ternera con setas), caracoles (sí), truchas a la brasa o al horno, coca de *recapte* [esa que dicen los anales que fue la predecesora de la pizza; vinieron los italianos y la copiaron]...”.

Joel Castanyé se crió en el restaurante de sus padres. En 2000 él compró una finca, La Boscana, y con este nombre abrió el suyo, con el que ha logrado una estrella Michelin. Hoy posee 60.000 metros cuadrados, salón para eventos, caballos (en las cuadras se alza el comedor gastronómico con solo ocho mesas), un lago, una casita con cinco habitaciones... Su cocina es de raíz tradicional, pero contemporánea. Bueno, rectifica y suelta: “Más moderna y creativa que tradi-

cional”. Pues eso, interpreten algo así como canelones de carne con pasta fresca (tributo a su madre); ensalada con fruta autóctona de temporada y bogavante; secuencia de ave (tartar de pichín, terrina de pato y paté con los hígados del pichón), y postre de nocilla –atención– realizado con una impresora 3D. ¿Productos que no pueden faltar en su despensa? “Frutas, snacks de oreja de cerdo, higos, longanizas secas, espinacas, lechugas, aceite de Les Garrigues, vinos de Costers del Segre, quesos de la zona, de productores superpequeños y muy artesanos”.

¿QUÉ SON ESOS BICHOS?

O los amas o los odias. Aquí los acunan y miman como una de sus cumbres gastronómicas. Son los caracoles, que expanden sus tentáculos retráctiles a lo largo y ancho de la provincia. Como cuenta Juli Alegre, director del Patronato de Turismo de la Diputación de Lleida, “resulta imposible hablar

de esta tierra sin hacer referencia a lo sabrosos que son a la *llauna*, a la *vinagreta*, a la *gourmanda*...”. Esta especialidad de la zona cuenta, incluso, con una fiesta lúdico-gastronómica propia, el *Aplec del Caragol*, que se celebra en mayo y reúne a miles de personas en los Camps Elisis de Lleida capital.

La cita gasterópoda, que se celebra desde hace tres décadas, ha sido declarada Fiesta de Interés Nacional en Cataluña. Del 31 de mayo al 2 de junio, cerca de 200.000 participantes consumen alrededor de 12 toneladas de caracoles con todo tipo de recetas. Si los aman, este es su paraíso.



► 1 Mayo, 2019

EL GURÚ DE LOS TANINOS

Tomás Cusiné es un tipo que va por libre, poco dado a encorsetamientos. Su sabiduría (e inquieta innovación) daría para un tratado jugoso del vino. Su muy apreciada carta incluye Castell del Remei o Cérvoles Celler, "el primer proyecto de viticultura de montaña" de Cataluña, que arrancó en 2003 tras dejar atrás su etapa anterior y empezar de cero en el pueblo de El Vilosell. Sus vinos proceden de 135 hectáreas situadas en las zonas más altas de las comarcas de Les Garrigues y Sierra de Prades. "En 2007 iniciamos el culti-

vo ecológico de todos nuestros viñedos, y desde 2018 caminamos hacia la biodinámica". Se conoce palmo a palmo las 4.000 hectáreas de viñedo DO. "En Lleida tenemos una singularidad climática en su continentalidad diurna e influencia mediterránea por la noche, con grandes contrastes que nos dan vinos robustos y consistentes, con buena acidez y taninos moderados que nos hace únicos". Como leridano de pro, sucumbe ante su recetario: las setas como ceps, rovellons o fredolica; ternera del Pirineo, quesos del Pre-

pirineo, carne de caza... "El aceite virgen de arbequina de Les Garrigues, almendras garrafiadas, callos de cerdo, trucha con almendras o arenques". A nadie hemos preguntado A qué sabe Lleida (qué extraño), así que Cusiné ha sido el elegido: "Es un territorio de contrastes, con rigurosos inviernos y niebla persistente y veranos calientes con mucha luz; tierras que saben a alfalfa recién cortada, a manzanas recogidas del árbol, a lejana brisa marina por las tardes y a hierbas aromáticas en las montañas de La Garriga".

consta. Elaboran al año unas 300 toneladas, lo equivalente a unos 120.000 quesos. De estos, "el 70% exportamos a Francia, país que sero por excelencia, y a EE UU, Alemania o Australia". ¿Cuál es su ADN? "Nuestras vacas (frisonas) se alimentan en los prados de estas comarcas pirenaicas y recogemos la leche cada día, llueva, nieve o haga sol, que nos permite partir de una leche muy fresca. Luego, en el proceso de maduración, sembramos las cortezas con unos fermentos propios que harán aflorar aromas que evocan a musgo, setas, sotobosque; de bodega y frutos secos. En boca es un queso tierno, cremoso, suave, pero con una gran complejidad que se mantiene".

En cuanto a la DO Pera de Lleida, pongamos orden. Gerard Pujol rige el Consejo Regulador y, al mismo tiempo, Afrucat, la asociación que representa los intereses de la producción de fruta dulce y cítricos producidos en Cataluña. Son como dos miembros del mismo cuerpo. En cuanto a la pera (que es lo que nos interesa), la DO nació en 2011. "Su dulzor fue el elemento de diferenciación y por el que la UE nos otorgó el sello". 15 millones de esta fruta al año se protege bajo su manto (Lleida llega a producir unos 100 millones de kilos). "Las tres variedades son

estética y gustativamente reconocibles. La conferencia, sobre todo, es más redondeada que la del resto del mercado, su color de un verde más suave y su sabor mucho más dulce. La blanquilla tiene una carne fina y muy jugosa, y la limonera destaca por su frescor y textura más granulosa", puntualiza Gerard.

Finalizar con una estrella Michelin suele ser un acierto. El restaurante Malena, situado en Gimènells y que abrió sus puertas en 1991, se encuentra a las órdenes de Josep María Castaño (llámenle Xixo), chef y propietario. Aquí reinan los productos frescos y las recetas tradicionales de la tierra: pescados al vapor de encina, calçots, habas con patatas y caracoles al alioli de menta o escabeche de atún. "Para mí, lo que más diferencia a la cocina de Lleida", apunta Castaño, "son los platos de cazuela que elaboraban los payeses. La mayoría tenía el confitado del cerdo con todo aquello que encontraban en el campo". Y luego, caracoles (sí, otra vez).



1
Escalivada.



2
Truchas y sardinas.



3
Peras conferencia.

Sin haberlo pretendido, –o sí–, el chef ha espunteado las cinco DOP de la provincia: a Costers del Segre y Les Garrigues, se añaden Pera de Lleida, y Queso y Mantequilla del Alt Urgell y la Cerdanya. De ese laberinto de explotaciones queseras sabe mucho Toni Torrent, presidente del Consejo Regulador Queso y Mantequilla del Alt Urgell y la Cerdanya, cuya cooperativa propia (Cadí SCCL) "fue la primera cooperativa lechera que se fundó en este país", le

Del 31 de mayo al 2 de junio se celebra el Aplec del Caragol en Lleida capital, un gran banquete en el que cerca de 200.000 participantes consumen alrededor de 12 toneladas de caracoles.