5 A TAULA

5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

Cocina con gusto

Platos no tradicionales en Ca l'Amador de Josa de Cadí

Aviso para navegantes, o mejor dicho en este caso, aviso para montañeros: casi con toda seguridad Ca l'Amador no es el tipo de restaurante que nuestros lectores a priori se imaginan. Fuentes dignas de todo crédito informaron a *5 a Taula* de la interesante cocina que se elabora en Ca l'Amador, y a los pocos días se desplazó a Josa de Cadí con la idea, en el subconsciente, de poder comer una excelente escudella, o tortilla de patatas, o un trinxat amb rosta, o simplemente unas buenas costillas a la brasa. Craso error, ya que en la cocina de Diego Alias no se elaboran platos tradicionales, sino manjares novedosos y bastante sofisticados.

Josa es una pequeña población de 11 habitantes, situada en la comarca del Alt Urgell y al pie de la entrañable montaña del Pedraforca y del parque natural del Cadí-Moixerò. A Josa de Cadí se accede desde La Seu d'Urgell o bien desde el Eix del Llobregat antes de Guardiola del Berguedà y vía Saldes, o desde Solsona pasando por Sant Llorenç de Morunys. Tanto por el encanto del pueblo, como por el paisaje de las montañas que le rodean, Josa del Cadí les cautivará.

Diego Alias, de 30 años, presenta una sólida formación y lleva más de media vida entre fogones

Diego Alias Borjas tiene 30 años y lleva más de la mitad de su vida dedicándose a la restauración. Cursó estudios de gastronomía en la escuela Joviat de Manresa y posteriormente practicó en los fogones donostiarras de Martín Berasategui, y también en cocinas de Andorra, Madrid, Figueres y Biarritz. En el año 2000 decide instalar un restaurante en Ca l'Amador, un edificio que su abuelo, inmigrante andaluz, compró a mediados del pasado siglo.

La familia Alias recientemente ha ampliado su negocio adquiriendo el restaurante Can Custodi de Tuixén, al cual se le atribuía la elaboración de una de las mejores tortillas de patatas de España.

Con la experiencia adquirida durante su amplio periplo nacional e internacional, y con la inestimable ayuda de su madre –Virginia Borjas– al frente también de los fogones, deciden elaborar su propio tipo de cocina con la filosofía de reinterpretar la cocina de montaña. Sin duda la cocina de Diego es atrevida, innovadora, y su resultado, muy interesante.

Ramón Alias Casado, padre de Diego, está al frente de la sala con eficiencia, pero con un carácter algo sui géneris. Suele sugerir –para mesas completas– un menú degustación a 42 euros, compuesto por tres aperitivos, cuatro platos para compartir, dos entrantes, un bacalao, dos carnes y cuatro postres. Parece largo y lo es, pero resulta interesante y no pesado. Recientemente presentaron la carta de verano 2008, entre los que destacaremos como entrantes la ensalada de hojas, geminados, frutas y vinagreta de mango, naranja y sésamo; las anchoas del Cantábrico con bizcocho de queso azul y nueces acompañadas de confitura de tomate y helado de lavanda, el bombón de terrina de foie relleno de mermelada de higos, manzanas y peras, o el carpaccio de pies de cerdo con queso de Ossera, langostinos salteados, habitas y almendras.

Y en el apartado de los segundos platos son interesantes las costillas de cerdo deshuesadas y acompañadas de chipirones, pimientos de Padrón y puré cremoso de patatas, y también el bacalao *de la mama* frito con cebolla confitada, tomate frito y olivada, o el filete de cerdo ibérico curado en casa con melocotones, ensalada de rúcula, y ravioli de yema de huevo.

Probablemente, al leer la amplia relación de productos que forman parte de cada plato, nuestros lectores pueden pensar que se encontrarán delante de un *poti-poti* de varios ingredientes, pero en realidad casi todos los platos mantienen dentro de su originalidad una buena armonía y conjunción de sabores.

Sorprende el hecho de encontrar un local con propuestas tan novedosas en un pueblo diminuto

De postre, además de la degustación de cuatro postres y de la tabla de quesos con gustos, encontramos la sopita de mango, macedonia de frutas y vainilla.

La carta de vinos es más que correcta, con más de cien referencias correctamente seleccionadas y servidas a su adecuada temperatura.

En definitiva, el comentario de *5 a Taula* es que no deja de sorprender el hecho de encontrar un restaurante con una cocina tan novedosa dentro de una diminuta y rústica población.●

CA L'AMADOR

Josa de Cadí

C/de la Font, 5, JOSA DE CADÍ
Tel. 973-37-00-46. En verano no cierra; el resto del año abre fines de semana.
Precio medio sin vinos: 35 €

Valoración	
Confort	★☆☆
Bodega	★☆☆
Servicio	★☆☆

Valoración sobre 20: 12

Recomendamos

▶ **Sardinas saladas** marinadas con miel y requesón, cebolla tierna y tomate.

▶ **Canelones de la casa** con bechamel de hongos, aceite de ajos y sal de hierbas del Cadí.

▶ **Las carrilleras** de cerdo deshuesadas con puré de coliflor y pimienta rosa.

▶ **Un paseo** por las laderas del Pedraforca, y los que estén más en forma pueden atreverse con una subida al *cim* y bajada por su tartera.

▶ **Una visita a Gósol** para recordar los paisajes y lugares de los que disfrutó Pablo Picasso.

▶ **No dejar de visitar** Tuixén y también para los excursionistas una subida al Cadinell, que glosó Mn. Cinto Verdaguer.

JORDI RIBOT

Virginia Borjas y Ramón Alias, con sus hijos Celeste, camarera, y Diego, chef de Ca l'Amador

GASTRONÓMADAS

'Le coq au vin'

▶ Si alguna cuestión culinaria ha hecho correr ríos de tinta en nuestro vecino país ha sido la del origen del *coq au vin*. Es tal la insistencia de los auverneses que todos hemos llegado a pensar que los primeros pollos cocinados en vino lo fueron con esos francos *côtes d'Auvergne* en los que el gamay que los produce se desarrolla con una intensidad más que notable.

Sin embargo, no podemos afirmar tal cosa rotundamente. En efecto, los borgoñeses argumentan que fue el pollo al chambertain el pionero de la receta y que fueron sus nobles vinos los primeros en ser utilizados para la cocción de los pollos.

Mas la cuestión no termina ahí.

En La Touraine nos ofrecerán un pollo cocinado en sus ricos gamay; en Bergerac, Cahors o Tursan, con esos corpulentos negros vinos de la zona; lo propio harán en Chateauneuf du Pape, dando lugar, todo ello, a platos realmente sublimes.

Pero el *coq au vin* no tiene que ser, necesariamente, al vino tinto. Si no que pregunten a las gentes de Alsacia, donde cocinan el maravilloso *coq au riesling* que es pura delicia. En fin, para hacer un *coq au vin* hace falta un buen pollo, cosa nada fácil de encontrar. A partir de ahí, con una mesurada cantidad de champiñones y gran abundancia de torreznos y cebollitas, el pollo se puede cocinar en vino tinto, en vino blanco o en champán como propone J. Michel Lorain con su fabulosa receta de la pularda. Y para acabar de liar más el asunto, apuntemos las bondades de los pollos a la cerveza que se cocinan con primor tanto en Flandes como en la propia Alsacia. Como ven, la discusión está servida.

La receta

'Coq au vin'

Ingredientes: Mantequilla, aceite, torreznos, champiñones, cebollitas, pollo, vino tinto.
Elaboración: En la grasa de mantequilla y aceite en que se hayan frito torreznos, champiñones y cebollitas, saltear un buen pollo troceado en octavos. Después, cocer todo con el contenido de una botella de buen vino tinto del país.
Una vez cocido y reducido, ligar la salsa con mantequilla. Rociar el pollo con la salsa y servir. El vino que se utilizó para la cocción es ideal para acompañar el plato.