



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

# Carisma y buena cocina

## Platos clásicos y menos clásicos en el Airesol de Castellar del Vallès

En algún artículo precedente hemos hecho alusión a que generalmente cuando visitamos un restaurante suele ser por proximidad geográfica, porque "pasábamos por delante y nos gustó" o porque alguien nos lo ha aconsejado. Hoy les hablaremos del restaurante Airesol y, cuando tengan la oportunidad de visitarlo, comprobarán que realmente su *proximidad geográfica* es más bien escasa y, además, a simple vista no es fácil imaginar que aquel edificio pueda albergar un recomendable restaurante.

Consecuentemente, *5 a Taula* lo visitó siguiendo los buenos consejos de unos amigos gastronómicamente viajados. Nuestros lectores conocerán un sinfín de gastronomías que viajan por doquier en busca de excelentes productos y de buenas cocinas. Los hay que fácilmente se entusiasman y te aconsejan vehementemente

**En la atención al cliente, Airesol es toda una garantía, y la calidad del producto es otra de sus divisas**

sobre cualquier *nuevo descubrimiento*, sea bueno, regular o tirando a malo, y sin embargo los hay que saben separar adecuadamente el grano de la paja y, por lo tanto, suelen sugerirte restaurantes altamente recomendables.

Se visita un establecimiento en busca de una cocina interesante y bien elaborada y se eligen los platos en función de preferencias o apetencias gastronómicas, pero la simpatía y el carisma personal de quienes están al frente de la sala es uno de los sumandos más importantes a la hora de valorar un restaurante. Y en atención al cliente, Airesol es toda una garantía y una referencia.

En los años 60 del pasado siglo, Mariano Forrellat vendió unos terrenos de su propiedad situados en el término municipal de Sant Feliu del Recó en los que,

### AIRESOL

#### CASTELLAR DEL VALLÈS

Urb. Airesol Sector D. Av. Aire Sol s/nº.  
Tel. 93 714 65 04. Cierra. Lunes y todas las noches excepto viernes y sábado  
Precio medio sin vinos: 30 €

#### Valoración

Confort	★☆☆
Bodega	★☆☆
Servicio	★★★

Valoración sobre 20



#### RECOMENDAMOS

► **Croquetas y calamares a la romana.** En muchos bares y restaurantes ofrecen estos productos, pero las croquetas de Airesol son exquisitas y el rebozado de los calamares —en muchos sitios, pesado y poco digerible— es extraordinario.

► **Cuando llega el buen tiempo** la cena en su terraza resulta agradabilísima

► **No dejen de probar el pollo rustido**

con colmenillas, ni alguna de sus especialidades en bacalao.

► **El menú de martes a viernes a 12,5 €**, en el que se puede elegir entre 5 primeros y 5 segundos, café y vino.

► **Una escapada a la pastelería Villaró** de Castellar. Según los expertos de la zona, los mejores turrónes de trufa y de yema.



Conxita Forrellat su yerno Jordi Roig, propietarios del Airesol, junto al equipo de sala y cocina

aunque durante unos años se instalaron un sinfín de barracas, posteriormente se construyó la urbanización Airesol. En una de sus parcelas se ubicó en 1977 el club social, con piscina, pista de tenis y un espacio destinado a restaurante. Los entonces muy jóvenes hermanos Conxita y Josep Forre-

llat se pusieron al frente del local y les secundó su madre, Pepita Genestós, la cual tenía y sigue teniendo grandes habilidades para la cocina casera.

Pronto el boca oreja corrió por la urbanización y por sus alrededores y su prestigio se amplió cual mancha de aceite. Fue tal su

éxito, que en 1984 traspasaron el Airesol y abrieron el Forrellat en Sabadell. Sin embargo, hace dos años, y pensando en sus futuras generaciones, decidieron emprender, cada uno por su cuenta, caminos paralelos. Conxita regresó a los orígenes, incorporó a su yerno Jordi Roig en la cocina y a

su hija Rosa en la sala. Jordi, de 31 años, cursó sus estudios en la Escola d'Hosteleria Joviat de Manresa, practicó en el hotel Europa de Pamplona y también en el Forrellat de Sabadell y, cual buena esponja, absorbió las tradicionales y caseras recetas de Pepita Genestós. Le complementan en la cocina Jordi Balaguer y Lluís Rosich.

Su carta resulta muy interesante sin ser excesivamente amplia. La calidad de sus productos es una de sus principales divisas. *5 a Taula* tomó como entrantes una deliciosa coca con tomate acompañada de unas sensacionales anchoas del Cantábrico, siguieron los higos con foie y unos botones de setas con butifarra blanca y negra, extraordinarias las dos, originarias del Berguedà. Seguimos con un salpicón de langostinos, una casi insuperable sopa de *fredolics*, y unas alcachofas muy tiernas rellenas de rape, gamba y calamar. Y para terminar nos sirvieron una degustación de dorada salvaje, unas pequeñas y sabrosísimas cigalas, un *cap i pota* de ternera, bacalao a la samfaina y ternera con *rovellons*.

En nuestra segunda visita al Airesol elegimos un menú mucho más clásico, ensalada de patatas, tabla de embutidos, escalivada, una pequeña ración de canelo-

**Tanto quienes eligen platos clásicos como los que prefieren una cocina más novedosa quedarán satisfechos**

nes y unas costillas de cordero acompañadas de unos excelentes garbanzos recién salidos de la olla y unas *mongetes del ganxet*.

Su carta de postres caseros, sin ser muy amplia, resulta interesante. Destacaríamos los tocinos con Chartreuse, la leche frita, el pastel de queso, el tiramisú y la sopa de mango con helado de coco. Su oferta de vinos no es muy extensa ni muy cualificada, pero hay referencias muy interesantes y a precios asequibles, lo que hoy en día se agradece.

Tanto los que prefieren platos clásicos como los amantes de una cocina más novedosa quedarán plenamente satisfechos y tendrán el privilegio de disfrutar de los comentarios y del carácter jovial y extrovertido de Conxita y de su hija Rosa, secundadas en la sala por Xavi Roma.●

### GASTRONÓMADAS

#### Ensalada niçoise

► Era el 26 de septiembre de 1995 cuando, por primera vez, un español aterrizaba por ese pequeño paraíso sensitivo de Alain Ducasse que es La Bastide de Moustiers. En conversación de sobremesa, *5 a Taula* entra en conocimiento de lo esencial que para el maestro resulta la concepción y preparación de una ensalada.

La ensalada, la sencilla, la ensalada verde, es la máxima expresión de la creatividad, del diseño y, sobre todo, del triunfo de la armonía

en la composición de sabores y aromas. El mundo de las ensaladas es un mundo de creatividad, tanto en la selección de los componentes como en la composición y preparación de su aderezo. Pues bien, en ese mágico mundo de imaginación e inventiva, se halla posicionada, en un lugar de privilegio, la *salade niçoise*.

En la ensalada niçoise aparece en el plato, así, de golpe, sin previo aviso, todo producto representativo de la comida mediterránea. Es tal la impronta de la niçoise que es imposible encontrar una receta única. Como sucede en el Levante

#### La receta

Patatas hervidas, bien secas y cortadas a láminas finas, tomates bien maduros pelados y sin pepitas ni pedúnculo cortados a cuartos y judías tiernas bien hervidas al dente de la mejor calidad, a dados. Frotar en la ensaladera un ajo y depositar hojas de lechuga cortadas finas en la misma cantidad que los elementos antes expuestos. Añadir un huevo duro, cortado a cuartos, por persona, filetes de anchoa, aceitunas negras y atún en aceite. Montar una vinagreta con buen aceite de oliva afrutado, vinagre de vino blanco, sal, pimienta y albahaca y una cebolla cortada a tiras. Aliñar, mover bien y servir



con la paella, en la Provenza marítima francesa cada maestrillo tiene su librillo. Cada familia, cada villa, cada provenzal tiene su propia composición. La que ofrecemos a continuación, tanto en sí misma, como en su aderezo, es una de ellas. En concreto, en este caso, es la que confecciona, con buena voluntad, *5 a Taula* en su casa intentando reproducir la felicidad que sintió un día, junto al subyugante mercado de Niza, en un pequeño bistrot, acompañado de un delicioso y joven cassis blanco, como preludio de un fresco queso de cabra provenzal.