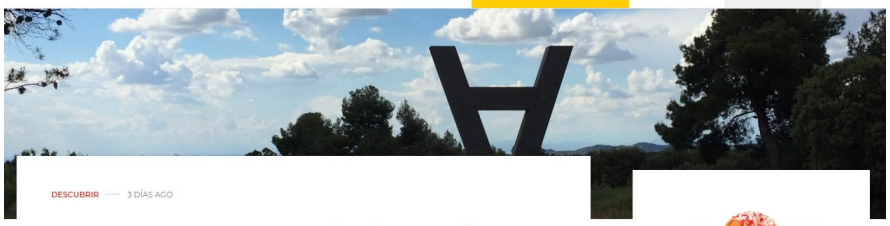
GASTRONOMISTAS

INICIO COMER BEBER COCINAR DESCUBRIR VIAJAR BY VUELING CONTACTAR SUSCRÍBETE



DESCUBRIR — 3 DÍAS AGO

Cosas que deberías hacer si viajas a las Terres de Lleida

by LAURA CONDE

Siempre es un buen momento para escaparse a las **Terres de Lleida (Les Garrigues, La Noguera, El Pla d'Urgell, La Segarra, El Segrià y L'Urgell),** así como al **Pallars Jussà** y **Pallars Subirà**, enclavadas en pleno **Pirineo**, y disfrutar de sus numerosos encantos naturales y gastronómicos. La zona presume de unos paisajes de ensueño, y de numerosos pequeños productores empeñados en poner el valor el producto local y mostrar al mundo grandes joyas gastronómicas que van desde unos quesos excepcionales a grandes vinos y aceites de oliva, su raza de cordero autóctona, la sabrosa 'xisqueta', cervezas artesanas, restaurantes gastronómicos, hierbas aromáticas y tesoros arquitectónicos. ¿Tienes tres días por delante? Aquí algunas actividades para que no te aburras ni un segundo en las **Terres de Lleida y el pre-Pirineo**.

1- Visitar la fábrica de cervezas artesanas C-Tretze (La Pobla de Segur)

C-Tretze es el sueño hecho realidad de cuatro socios que decidieron elaborar ellos mismos la cerveza que les gustaba. En este caso, las cervezas, porque su modernísima fábrica de **La Pobla de Segur** elabora en la actualidad diversos tipos de birras, desde la más básica, **Solana**, hasta la ligera y carismática **Falles** pasando por la sorprendente **Impala**, una IPA lupulada que suele causar sensación entre los cerveceros de pro.

Una visita a su fábrica, donde nos explicarán los pormenores de la elaboración de la cerveza, será el aperitivo perfecto antes de visitar a una de las exposiciones de arte que encontramos en las paredes de su local luminoso y diáfano. Todos los viernes y sábados ofrecen conciertos de bandas locales, una combinación entre buena música y buenas cervezas que les ha convertido de puntales de la marcha nocturna de la zona.

C-Tretze. Av. Estacio, 38, 25500 La Pobla de Segur (Lleida).

2- Hacer una parada en el Castell de l'Espluga Calba (Les Garrigues)

Este castillo gótico merece una visita por sí solo, aunque lo disfrutaremos mucho más si nos organiza una señora visita la gente de **Oleasol**, una agencia de viajes especializada en oleoturismo que organiza a menudo comidas en el espectacular patio de armas de este lugar de cuento. Allí probaremos aceites gourmet como los **Umami**, **Olicatessen** o **Soleil**, este último elaborado con una variedad recuperada típica de la zona, la verdiell.

Y los regaremos con grandes vinos también de la zona, como el fantástico **Auzells**, de **Tomas Cusiné**, un blanco de la **D.O. Costers del Segre**, al tiempo que nos descubren joyas del lugar como el **Colors**, un peculiar tinto, sensacional, de **Celler Cérvoles**. Puede que en este escenario de cuento os aguarde **Ferran Obiols**, y entre vinos, aceites y platos de la zona, os explique la historia de las hierbas aromáticas que cultiva él mismo en el **Parc de les Olors de l'Albi**.

El día de nuestra visita, nos cocinó **Montse Freixa**, la chef del restaurante **Castell de la Floresta** (otra parada a apuntar en la ruta) y nos sorprendió con sus propuestas, tradicionales a la vez que ingeniosas, basadas en el recetario local. Un ejemplo de este talante es su llamado *muffin* de reaprovechamiento, con huevo, hojas de escarola y un AOVE Soleil de la variedad verdiel. O la crema catalana (foto), canela fina.

3- Un paseo por Mas Blanch i Jové (La Pobla de Cérvoles)

Este lugar con innumerables encantos es una vista obligada para todos aquellos amantes del arte, del vino y de las historias bonitas que a veces depara la vida. Y es que aquí no solo vamos a poder catar y degustar algunos vinos de gran nivel –el **Saó Abrivat**, el **Saó Blanc** y el **Saó Expressiu**–, sino también probar los aceites de la casa –**Olim** y **Molí de Set**, ambos prensados en frío, sin centrifugación – y recorrer sus viñedos mientras contemplamos obras de arte.

Algunas de ellas creadas por artista de la talla de **Josep Guinovart** (amigo de la familia y responsable del inicio de una tradición imparable: instalar obras de artistas consagrados por toda la finca, abierta al público) o incluso **Joan Brossa**. El inquietante *Entre el cielo y la tierra* (foto), de **Gregorio Iglesias,** fue pintando durante meses a la intemperie con el objetivo de decorar la bodega, y el resultado es espectacular.

Mas Blanch i Jové. Paratge Llinar Pol. 9 Parc. 129, 25471 Pobla De Cervoles (Lleida)

4- Una noche en Cal Serni (Calbinyà)

Cal Serni es una caserón del siglo XV reconvertido ahora en masía rural, un espacio imprescindible si vamos con niños –y también si somos aún un poco niños–, pues es una mezcla entre un imponente y conservadísimo museo rural y la casa de Cabellos de Oro y los tres osos. Las vistas quitan el hipo, se come de fábula (solo los fines de semana, eso sí, un menú degustación a 25 € sin bebida: un chollo), y además disfrutaremos de armonía y relax y del placer de pernoctar en un lugar que hace bandera del autoabastecimiento elevado a la máxima potencia.

Aquí se consumen los productos del huerto, las hierbas aromáticas de la zona, los quesos propios y la carne de los animales criados en la propia explotación. Se puede alquilar tanto el alojamiento entero como disfrutar de apartamentos privados en los que prácticamente no tendremos que ver a los otros huéspedes. A no ser que nos los encontremos, claro, en los alrededores de su spa finlandés o dando un paseo relajante por las montañas.

Cal Serni. Barri Poble Sec, 25798 Calbinyà (Lleida).

5- Una ratafía en Licores Portet (La Pobla de Segur)

La historia de este establecimiento legendario de la zona comienza en 1883, cuando tres hermanos se casan con tres hermanas. Con ese arranque nada podía salir mal, como demuestra la trayectoria de este establecimiento especializado en la elaboración de un licor de hierbas que reivindica su lugar en el mundo, y que no duda en decirle al **Jaggermaister** que basta ya de reinar en solitario entre el moderneo urbanita contemporáneo.

Aquí nos explicarán cómo se elabora este licor que se hizo recientemente con la flamante **Medalla de Oro** como mejor licor de **España gracias** a su **Ratafia Els Raiers,** en un concurso internacional celebrado en **Bruselas**. Así pues, en **Licores Portet** son auténticas enciclopedias de la ratafía y satisfarán hasta la más voraz de las curiosidades sobre un brebaje legendario que, en esta casa, se elabora todavía de forma artesanal.

Licores Portet. Av. Sant Miquel del Pui, 25500 La Pobla de Segur (Lleida).

6- Una (gran) noche en Batlliu de Sort (Borda de Cebrià)

Nuestro rincón imprescindible si la vida nos lleva a los alrededores de **Sort** es, sin duda, este lugar mágico en el que pasaremos una noche muy especial, sobre todo si somos amantes de las experiencias singulares. La secuencia es la siguiente: empezaremos la jornada con un paseo a media tarde entre unos viñedos que dan lugar a unas **Riesling** y **Pinot Noir** de las que salen grandes vinos como el **Biu Blanco** o **Tinto** respectivamente, o el **Nero**, sin sulfitos, que pone de manifiesto la sensibilidad y la pasión de **Josep Rabassa** y su equipo a la hora de elaborar vinos con alma. Tras la visita llega la cata, en el espléndido porche de una masía restaurada que será el escenario de una cena difícil de olvidar.

Tras un aperitivo-cata en este lugar con vistas de locura –que incluye un maridaje con quesos y embutidos de la zona–, ocuparemos el interior de una casa decorada con un gusto exquisito, dotada de un indiscutible toque contemporáneo pese a haber mantenido intactos los elementos originales. Allí, con banda sonora que va de **Radiohead** a **Sufjan Stevens**, nos servirán una cena de lujo, uno de esos ágapes en los que menos es más. Con una una achicoria de la zona apenas aliñada, una tortilla de senderuelas sin más aderezo que un producto excepcional, un entrecot de potro vuelta y vuelta, o una paletilla de cordero xisqueta, todos ellos regados con vinos de la bodega **Batlliu de Sort**.

Batlliu de Sort. Borda de Cebrià, 25568 Olp (Lleida).

7- Una cena con estrella Michelin en Malena (Gimenells)

Si tenemos tiempo de hacer un alto en el camino y parar en Gimenells, siempre es una buena idea ocupar mesa en casa de **Josep Maria Castaño** y dejarse seducir por su cocina con estrella Michelin, que debe su nombre a la bisabuela **Malena**, "primera empresaria de la familia que ya hacía catering en burro", explica **Castaño**. La propuesta del chef está clara desde un principio, y él mismo la define como "un choque entre la cocina tradicional y la moderna", algo que se refleja en sus brasas, grandes protagonistas del local, que se aprovechan también para hacer cocina al vapor.

De su cocina saldrán propuestas como el ravioli de escalibada con anchoas, en el que las anchoas llegan a la mesa en forma de helado, o el cordero a baja temperatura perfumado con canela y pimienta, así como numerosos productos del huerto, como la alcachofa con fresas y flores bajas (foto). Marca de la casa son sus *snacks* con base de frutas, muy interesantes. Recomendamos escoger el menú degustación con maridaje, que puede ser largo o corto y cuesta 99 y 55 € respectivamente.

Malena. Carretera Sucs (Complex la Vaqueria), 25112 Gimenells (Lleida).

8- Una visita a Olis Castelló (Castelló de Farfanya)

En esta pequeña fábrica de **La Noguera** nos darán una *masterclass* aceitera que tardaremos en olvidar, y que irá acompañada de una cata de algunos de los aceites estrella de esta empresa familiar que data de 1945 y que no solo trabaja con variedades típicas de la zona como la arbequina y la picual, sino también con otras sui generis como, por ejemplo, la koroneiki griega.

Con ellas elaboran grandes aceites de oliva virgen extra (aquí aprenderéis en qué se diferencian de los aceites refinados), que han ganado durante ocho años seguidos, se dice pronto, en concurso de la **Feria del Aceite de Les Borges Blanques**. ¿Una recomendación? Su aceite de primera cosecha de arbequina, una joya de la que se elaboran solo 900 botellas al año, una suntuosa explosión de sabor y aromas que puede adquirirse en su tienda.

Olis Castelló. Carretera de Balaguer, s/n, 25136 Castelló de Farfanya (Lleida).

9- Una parada (si aguantas las curvas) en Mas d'Eroles (Adrall)

Si eres de los que te mareas en el bus, ya puedes ir bien cargado de Biodraminas porque llegar hasta **Mas d'Eroles** no es moco de pavo. No hagas caso a tu farmacéutica cuando te prescriba unas nuevas pastillas para el mareo totalmente naturales, con base de jengibre: créenos, no sirven de nada (esto último es un triste hecho real). Llegarás algo mareado tras las curvas, pero con el estómago listo para disfrutar de los grandes quesos de esta quesería artesanal de referencia, un puntal gastronómico de la zona que cuenta con productos tan populares como el archiconocido **Ermesenda**, suave, elegante, elaborado con leche cruda de sus vacas. La carta de su bonito restaurante junto a la quesería cuenta con diferentes opciones con el queso como protagonista, desde tablas a ensaladas y postres.

Mas d'Eroles. Mas d'Eroles, s/n, 25797 Adrall (Lleida).

10- Una noche en Can Boix de Peramola (Peramola)

Y ya que pernoctamos en este agradable hotelito de bonita terraza, agradable y acogedor, un correctísimo cuatro estrellas con vistas espectaculares, merece la pena que nos quedemos a cenar en su restaurante. Aquí, en medio de la naturaleza, nos encontraremos con una propuesta de cocina creativa (con bien de espumas, mousses y esferificaciones), muy respetuosa con el recetario de la zona.

Es interesante su arroz con gambas ahumadas, la espalda de cabrito con espinacas a la catalana o el huevo de corral con patata trufada, azafrán y ñoquis de **Tou dels Til·lers.** Su tiramisú deconstruido (en la foto) es un buen ejemplo del talante creativo del equipo comandado por el chef **Joan Pallarès**. ¿Un consejo? Reservad a mediodía, las vistas son increíbles desde su comedor completamente acristalado.

Can Boix de Peramola. Can Boix, s/n, 25790 Peramola (Lleida)

11- Sesión fotográfica en las Botigues Museu Salàs (Salàs de Pallars)

Instagramers, *influencers*, nostálgicos, fotoadictos, niños, abuelas y, al fin, cualquiera con corazoncito: vais a morir de amor cuando lleguéis a este lugar único en el mundo, una especie de poblado fantasma anclado en el pasado donde una parte de las casas se han convertido en tiendas museo.

El artífice de semejante maravilla no es otro que el gran **Sisco Farràs**, profesor retirado y coleccionista infatigable que ha querido mostrar al mundo la gran cantidad de objetos antiguos que ha ido adquiriendo a lo largo de su vida. Con ellos, **Farràs** ha recreado al milímetro diferentes establecimientos antiguos, que parecen recién salidos de otra época y se encuentran desperdigados por el pueblo. Barbería, mercería, estanco, farmacia, tienda de ultramarinos, e incluso un bar y un kiosco. **Salàs de Pallars** es un gran decorado capaz de emocionar a cualquiera, que nos permitirá entrar en una máquina del tiempo y vivir una experiencia difícil de olvidar.

Botigues Museu Salàs. Escoles, 2. Salàs de Pallars (Lleida)

12- Un cordero en L'era del marxant (La Pobleta de Bellveí)

Esta brasería es un lugar de excepción para degustar, entre otros platos, el cordero de **Jordi Montaner**, un chef que parte del recetario tradicional y lo trata, asegura, con técnicas de ahora. Eso sí, sin faltar ni por un momento a su esencia y escogiendo siempre productos de primera calidad como ese cordero *xisqueta* propio de la zona, sabroso y meloso a partes iguales.

No en vano nos encontramos en la comarca con más cabezas de cordero por persona, que en este restaurante se puede comer acompañado de especialidades elaboradas con productos de la zona, en gran parte del huerto. Tienen un interesante menú de mediodía, un menú degustación, y su entorno es tan privilegiado que acabaremos reservando habitación en uno de sus apacibles apartamentos rurales. Consultad si celebran una de sus cenas-coloquio al aire libre: son imprescindibles.

L'era del marxant. Carrer Carretera Pobleta Bellveí, 17, 25513 La Torre de Cabdella (Lleida)

13- Una parada en la explotación Corder Xisquet Madó (Escàs)

14- Una noche en el Hotel Spa Pessets

Tomad nota los que no concebís reservar un hotel que no tenga spa. Este hotel de **Sort** es una muy buena opción para disfrutar de un agradable establecimiento ubicado en el corazón de **Sort** y perfecto, pues, para todos aquellos que quieran disfrutar de los encantos de la capital del **Pallars Subirà**. El hotel es coqueto y agradable, confortable sin perder esa pátina de establecimiento rural que le dota de un carisma que no encontramos en otros. Acabar la noche –o empezarla, qué demonios, que en **Sort** suele haber marcha nocturna– con un buen gin-tonic en su coctelería no tiene precio.

Hotel-Spa Pessets. Av. Diputació, 3 25560 Sort (Lleida).