**La Boscana: estimar la terra i la seva gent**

El nostre, com cantava aquell poeta i activista per la llibertat, és un país petit. I el componen tant un extens i variat territori com varis milions de persones que diuen estimar-lo amb un "desesperat dolor". Cadascú l'estima com pot i a vegades sense saber-ho ni pensar-s'ho gaire. I no és del tot èticament lícit judicar aquest compromís.

També hi ha gent que cobra, que li paguen, per treballar i estimar Catalunya. I llavors ja sembla més senzill valorar si la seva tasca ha reportat alguna millora o benefici pel territori. A aquells que governen, legislen i que administren els nostres impostos i la nostra riquesa natural és més fàcil avaluar-los a partir d'allò que es van trobar i el que han anat construint pel país.

Però a vegades t'adones, et trobes, davant d'altres tasques de persones que transcendeixen per la seva generositat i per allò que ens aporten a tots. I algunes d'aquestes tasques individuals les ha gaudit Catalunya des de l'àmbit de la gastronomia. Podríem esmentar-ne més d'algun exemple. No és de justícia dir que sense René Barbier i la seva saviesa enològica, gràcies també als seus amics, el Priorat seguiria tenint com a única font de riquesa la pensió dels seus jubilats. Allí, abans que arribés René, uns dels que "cobraven per estimar Catalunya" només s'havien significat per haver protagonitzat el primer escàndol de corrupció i malversació de recursos públics catalans. I quanta riquesa turística i cultural ens hauríem perdut com a país sense que Valentí Roqueta no s'hagués aturat fins recuperar la D.O Bages o salvar de l'enrunament definitiu la meravella del romànic que avui coneixem com Mont Sant Benet on a més s'infantà el centre més important del mon d'Alimentació i Ciència (i de salut) dirigit pel savi Abad (Toni) Massanés?. I que han aportat al país tants cuiners, sense voler esmentar-los a tots, des dels somniadors "joves amants de la cuina" fins els germans Roca duent la cuina catalana al cim de la gastronomia mundial?.

La meva recent visita al Restaurant La Boscana a Bellvís dirigit per Joel Castanyer m'ha dut a aquesta reflexió. Un queda astorat davant de la "bogeria" que significa el projecte iniciat fa relativament poc des d'aquesta bellíssima finca. Un projecte caracteritzar per una cuina amb una tècnica molt precisa i equilibrada on els sabors dels ingredients es despleguen sense estridències i a on destaquen, jo diria, dues principals característiques: l'arrelament al territori i el cromatisme. Arrelament al territori ja que Joel fa protagonista dels plats a la poma i la pera (distintes varietats de pomes i peres), fruites de camps veïns, de "metre 0", que ha anat comprant a pagesos orfes del mínim suport dels que "cobren per estimar Catalunya" i que els ha dut a la impossibilitat de viure de la terra dels seus pares, dels seus avis i dels seus avantpassats. Joel amb el suport de la seva esposa Angie, enginyera agrònoma, de la seva família, ja reconeguda a la comarca pel seu restaurant Resquitx, investigadors agrícoles i antics pagesos possibilita que vàries desenes de veïns puguin viure a casa seva, possibilitant arrelant-los, com sovint ens recorda l'esmentat Massanés. Un bé comú i social inqüestionable amb un altíssim risc econòmic.

I en relació al Cromatisme assenyalarem que ja la majoria dels seus plats fan junyir amb la fruita els aliments potser una mica més per la seva proximitat de color que pel seu to sàpid, del que tampoc se'n desentén gens. El fet que normalment diverses menges combinen bé en boca en funció de certa semblança també funciona en el maridatge com defensava l'enyorat enòleg i "millor venedor de vins del món" Joseph Puig (1944-2024). El projecte de la Boscana a més de la seva destacada restauració valorada d'una manera rècord amb una estrella Michelin també

escull instal·lacions per tota mena de celebracions i reunions així com espais enjardinats, arbredes i llacs on és fàcil trobar més d'una poc freqüent sorpresa ornitològica com el vol excepcional de lluminosos i daurats oriols, passejades gracioses d'enfeinades puputs o estridents vols d'estornells.

És fàcil dir, afirmar, que hom estima la seva terra. El que és verdaderament difícil i admirable és ser conseqüent amb aquesta voluntat d'estimació i fer-ne una realitat que aporti benestar i esperança de present a part d'aquest territori al qui es diu estimar. Com ja s'han protagonitzat en general en esforços personals en el Priorat, en el Bages, els Roca en el Gironès i ara des de la Boscana des del Pla d'Urgell.

**Francesc *de Paula* Casas Duran**

**Maig 2025**