

Apuntes sobre la restauración en la comarca del Matarraña

El Matarraña es una franja de tierra turolense que linda al este con la parte más interior de la provincia de Tarragona y al sur con una bella zona montañosa de Castellón.

Conserva la esencia del antiguo reino de Aragón que hermanó durante siglos las hoy comunidades de Aragón, Cataluña y Valencia y reúne allí a una gente hospitalaria, abierta y tolerante. Bilingües en su mayoría, hablan indistintamente español y una variedad de la lengua catalana que algunos denominan “chapurreado” y otros han pretendido bautizar con nombres menos afortunados. Si, hablan catalán, aunque sean aragoneses. De la misma manera que australianos y canadienses no son ingleses por hablar inglés, ni colombianos ni peruanos españoles por hablar español.

El Matarraña a pesar de su riqueza histórica, artística, sociolingüística, incluso gastronómica, es, probablemente, una de las zonas más desconocidas en España. Lo dicen sobrados de razón desde Teruel. Por ello colaboraremos a anular esta injusticia con unos breves apuntes gastronómicos consecuencia de una rápida visita a esa tierra. Comenzaremos por la sorpresa del Hotel rural “La Parada del Compte” (978769072), en el pueblo de la Torre del Compte, sito, en una antigua estación de tren abandonada. Allí, hace algo más de una década Pilar Vilés y José María Naranjo llevaron a cabo un trabajo de rehabilitación destacable. Pero aún se reconocen los dos edificios que incluye toda estación de tren. El espacio ocupado antaño por las taquillas, la sala de espera, el bar y finalmente la vivienda del jefe de estación se ha convertido en media docena de amplias habitaciones que aúnan modernidad y confort. Y el antiguo almacén para mercancías es ahora una bella geografía arquitectónica a dos niveles. En la entrada una acogedora recepción y a continuación el restaurante el Andén donde preside un larga mesa con productos de la zona; aceite, queso, miel y vino. El menú del día, equilibrado en sabor, texturas y calidad, habla de un cocinero con personalidad y con habilidad para ofrecer por 28 euros lo que a menudo pagamos más caro. El primer encuentro con un vino blanco de la zona, “Valls d’Algar”, joven, casi sin barrica, despierta mis sentidos positivamente. No prolongamos la sobremesa, pero aún apuramos los últimos sorbos de belleza visitando la zona superior, zona de conversación o de lectura. Solo vislumbrar la calidez de ese salón uno desea intensamente sentarse allí con buena lectura entre manos y contar con horas de felicidad para ir devorándola.

Yendo al sur, a tiro de piedra, nos encontramos con el pueblo de la Fresneda y siguiente parada gastronómica en el Hotel Restaurante el Convent (978854850). Como su nombre indica es un antiguo convento con más de 3 siglos de vida y que después de varias vicisitudes ha sido recuperado por una mujer y sus hijas para convertirlo en un hotel de 4 estrellas. El sobrio clasicismo en piedra tallada de la entrada conduce a un amplio espacio donde la pequeña recepción se funde con amplios sofás y algunas mesas donde relajarse, ojear el periódico o leer algún libro del cercano y bien nutrido mueble librería. Más adelante un gran patio, con cubierta de cristal deslizable y también paredes de cristal, que delimita pequeños espacios dispuestos alrededor, (con mil y un detalles combinando muebles antiguos y cuadros vanguardistas), conforma el comedor. Y en cada mesa, paciente y generosa, una aceitera con ese salutífero oro líquido. Nos ha pasado en la Parada del Compte, nos pasa aquí, y nos sucederá en la Torre del Visco; nos dirán que es un aceite hecho por ellos, de aceituna picual, y nos invitan, orgullosos, a degustarlo con pan y sal. El matiz sávido de este aceite se parece al paisaje del Matarraña, amplio, luminoso, equilibrado. Es cálido como sus gentes.

No debo juzgar la gastronomía de “El Convent”. El día anterior una de las hermanas, con un papel determinado en el engranaje del comedor, había sido madre. Y la feliz abuela, llegó apresurada mientras que en varias mesas estábamos ya comiendo. Decir

solo que los platos con voluntad de modernidad y de agradar, están en consonancia con la categoría del Hotel, aunque muestran un estilo culinario en tránsito. Los postres, en cambio expresan felicidad, generosidad y una impecable realización. Y ese día en la sala, creo que Diana, víctima de la felicidad de un nuevo sobrino, volaba, algo solitaria, para atender el amplio comedor del Convent. Sorprende su innata predisposición ante el cliente, su convencimiento y buen hacer para lograr que éste marche satisfecho. En la escasa hora y media que estuvimos bajo su atención manifestó pequeños grandes detalles y deferencias al nivel de las más grandes salas del mundo, como podría ser la del Via Veneto en Barcelona, o la Tour d'Argent de Paris, por ejemplo. Destacaríamos también una carta de vinos exhaustivamente trabajada, detallista con pequeñas D.O. y en donde destacaban los vinos de la zona y la posibilidad de degustar varios vinos a copas. La primera copa fue una potentísima garnacha de la cercana Calanda con uno de los mejores aromas que recordaba mi pituitaria. Pero en boca decepcionaba por su astringencia. Un diamante a pulir. La segunda copa de tinto, otra joya local, de la cercana Cretas, de la bodega Venta D'Aubert, con menor expresividad olfativa pero con mayor amabilidad en boca. Con los postres la sorpresa de un Tokaji de 4 "putonyos", de nuevo, a perfecta temperatura.

A continuación es indispensable hacer noche, (esencialmente Hotel y "Relais and Chateaux") en la Torre del Visco (978769015). Hace algo más de una década una pareja de humanistas ingleses Jemma Markhan y Piers Dutton llegaron a las ruinas de una grandiosa construcción de mediados del siglo XV. Con la ilusión y el estímulo ante la belleza que fueron capaces de percibir en esos muros de piedra deciden acometer unas complejas obras de reconstrucción y consolidación de lo que sería su hogar y uno de los Hoteles más recomendables del mundo. Hectáreas y hectáreas de luz, olivares y cercanos montes de pino se vislumbran por doquier. Pero lo que sobrecoge del lugar es su silencio. Al atardecer, en la terraza abierta a la contemplación de una bellísima puesta de sol que se acerca, uno siente un silencio que incluso llega a doler. Un silencio que lo envuelve todo, que no recordaba que pudiera existir. Escuchar ese silencio es una de las emociones más intensas que uno recuerda haber tenido. La noche por su parte acerca un cielo limpio, plagado de estrellas y con una Vía Láctea en relieve que un telescopio cercano invita a visitar.

Y los espacios del Hotel en tres construcciones cercanas o conectadas no defraudan. Una biblioteca inabarcable dispuesta para años y años de lectura, en más de 6 idiomas distintos, junto a una buena selección musical. Además lugar para conocer toda actividad cultural que se desarrolla en la comarca, especialmente en el centro administrativo Valderobles, donde destacan el puente medieval, lo que resta de la antigua ciudad fortificada, el castillo reconstruido, la catedral y muy especialmente un gran y bello cristo tallado en madera. Destacar también, un interesante centro cultural, la librería Serret que al menos una vez al mes presenta un nuevo libro, del que el Hotel avisa puntualmente.

Otro acierto es la bodega donde los huéspedes, acuden a tomar un agua, cualquier tipo de bebida o una copa de vino. En una pizarra están anunciados los blancos, rosados y tintos, todos a la temperatura adecuada, para degustar durante esa semana. Y en la sala comedor una escasa docena de mesas esperan la llegada de clientes que se verán sorprendidos por un menú de alta gastronomía, elaborado, pero asequible a unas amplísimas preferencias gustativas. Por ejemplo esa noche me sorprendieron con un técnicamente irreprochable Filete Wellington, en el exacto punto de cocción solicitado. Tras la cena un sencillo paseo entre los claros y oscuros que regalan las estrellas y todo el tiempo para la conversación antes que el sueño reconfortante te envuelva completamente. Por la mañana despertase de nuevo ante ese silencio interrumpido por

gorgoteos de gorriones cercanos. Y a esa primera hora, en plena lucha entre la humedad de la tierra que aporta el río cercano y la calidez de los primeros rayos de sol, dirigirse hacia la mesa común del desayuno donde aguardan todo tipo de mermeladas caseras junto a un buen “lemon curd”. El cítrico matutino lo aporta una limonada sin exceso de azúcar. Pan recién horneado, tomate, para untarlo, jamón de secaderos turolenses cercanos y varios embutidos de la zona, destacando la sobrasada. Quesos tiernos y semisecos, de cabra, oveja o vaca, aguardan junto a frutos secos y la oferta de huevos, o tortillas, hechos al momento por dos amables cocineras, que están acabando dos olorosas “coques”. Con la contundencia del desayuno, asentado por un paseo bajo el primer sol, puede uno plantearse el retorno a las obligaciones con la voluntad de volver lo antes posible al Matarraña.