



## LA ERA DE LOS NOGALES



**TOÑO RODRÍGUEZ**, oriundo de Jaca, dirige una cocina cuyo menú degustación (14 platos por solo 53 euros) se prodiga en sabores que reflejan el *terroir* del norte de Huesca: setas, trufas, fina mantequilla, aceites de oliva de Somontano, trucha del río Cinca y esturión de El Grado. Los guisantes con raya y salsa verde y el guiso de tripas de bacalao combinan sustancia y maestría técnica.

tica con el hormigón y la madera contrachapada, los comensales tienen las caras sonrosadas y el hambre voraz de los esquiadores. Una familia madrileña cuenta que han pasado la mañana en las altas pistas de L' Ampriu, por encima de Cerler. Aseguran que fue el hecho de oír hablar de los prestigiosos galardones en el valle lo que les hizo alejarse de las pizzerías de Benasque para probar estas audaces propuestas *delicatessen*.

En cuanto al porqué de este pequeño *boom* culinario en esta escarpada zona, hay que señalar las excelentes escuelas de hostelería

con las que cuentan, entre ellas, la de Guayente, *alma mater* de Iris Jordán. La cultura gastronómica de la provincia se desarrolla rápidamente, algo que cuenta con el apoyo de las administraciones, que impulsa experiencias para visitar queserías, bodegas y granjas ecológicas. Por otra parte, los restaurantes especializados en el tradicional repertorio pirenaico de canelones y carnes a la brasa (el más destacado es Casa Chongastán, en Chía) se encuentran más solicitados que nunca. Con todo, cuando las dos estrellas Michelin cayeron en este valle, el otoño

pasado, los lugareños quedaron sorprendidos. “Fue un bombazo”, afirma Ainhoa Lozano, una vasca de San Sebastián que se mudó al pueblo de Villanova (170 habitantes) hace diez años y cuyo Hotel Restaurante Casa Arcas fue uno de los tres en hacerse con este reconocimiento. Esta emprendedora ejerció de jefa de sala en el restaurante Lasarte, de Martín Berasategui, en Guipuzcoa, donde su marido, David Beltrán, sigue ejerciendo de jefe de cocina.

Si hasta hace poco los esquiadores pasaban a toda prisa por delante del establecimiento camino

de las pistas, últimamente Lozano ha notado un cambio. Ahora observa a los esquiadores bajar a la hora del almuerzo dispuestos a degustar un menú en Casa Arcas (existen dos opciones: una de 66 euros y otra de 82).

A medida que el cambio climático en los Pirineos se vuelve cada vez más patente, con temperaturas inusualmente altas y nevadas irregulares, la gastronomía se presenta como una medida de diversificación de la industria de la zona, muy centrada en el esquí.

## UN RETO GEOGRÁFICO

Este enclave rural sigue siendo un lugar complicado para gestionar un restaurante gastronómico, confiesa Lozano. Encontrar materias primas de calidad (sobre todo, pescado de mar y frutas en la temporada de invierno) constituye un desafío permanente. La recompensa se encuentra en la tranquilidad, que marca la pauta en el pueblo, y en el esplendor que dibuja su orografía.

La llegada de la alta cocina a este rincón de la península ibérica es una prueba más (si es que es necesario aportarla) de que la revolución de la gastronomía española está lejos de agotarse, sigue en plena efervescencia. ●

## ANSILS

**OBSESIONADOS** con los ingredientes silvestres y de kilómetro cero, Iris y Bruno Jordán mezclan harina de trigo con corteza de pino molida para elaborar un pan de sabor resinoso. Entre los aperitivos de su menú destacan la minimorcilla de sangre de esturión y la tartaleta de cordero ternasco crudo.



## CASA ARCAS

**LA INFLUENCIA** del maestro vasco Martín Berasategui se deja sentir en la carta de Casa Arcas. Basta con probar el *royale* de setas con crestas de gallo, las albóndigas de corzo con *foie* o el plato de alcachofas y huevos de paloma con crujiente de jamón y crema de patata. Se trata de una propuesta contemporánea, elegante, con un toque clásico y sin demasiada “carga de filosofía”.

