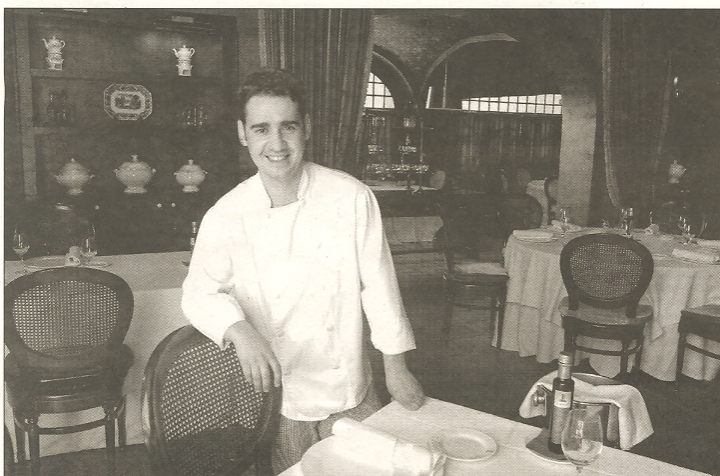


Quedamos Restaurante de la Semana



El chef Manuel Ramírez, en la foto, ofrece sus platos en un comedor decorado con telas que recuerdan el arte de Mariano Fortuny Madrazo. / J. ANTONIO

La Boella

Para recuperar la grandeza del acto de comer como ritual

BELEN PARRA
Difícil saber por dónde empezar cuando hay tanto que contar. La finca La Boella es de aquellas que requiere de un restaurante para reponer fuerzas. Sobre todo si lo que se quiere es

conocer a fondo cuanto se ofrece y no desfallecer en el intento. Un molino de aceite donde se elaboran los productos de la firma que tantos reconocimientos reciben aquí y allende fronteras; un salón con jardín para celebraciones; pequeñas estancias para encuentros o reuniones privadas y dos cocinas donde se elaboran filigranas de autor con productos con denominación de origen, componen la bella estampa de un escenario único en la zona.

Del solemne rincón gastronómico con terracita en el que se concentran alegrías mayúsculas para el paladar, responde el sevillano Manuel Ramírez. Un chef formado en el sur, pero que ha sabido forjar un estilo propio en tierras tarraconenses, donde siempre ha contado con el beneplácito de superiores y clientela. Sin necesidad de recurrir a elaboraciones sofisticadas o a innovadoras técnicas, Ramírez expone platos donde se luce con lo mejor de la huerta, las hierbas aromáticas cultivadas en la misma finca y un respeto inalterable

LA DEBILIDAD DEL CHEF. Manuel no se lo piensa dos veces porque la respuesta es rápida, clara y concisa. A este chef le alegran el día si algún cliente opta por el bacalao. Es este un pescado de agradecido manejo para el cocinero, que lo elabora maridado con el aceite de la casa, como no podía ser de otra manera. No es el único plato que se sirve de él en la carta ya que las verduras de la huerta están aliñadas con el Arbosana.

por el sabor innato de cada producto. Reacio a desvirtuar estándares palatales, el chef interrelaciona frutas con carnes, verduras y pescados en un mismo plato sin llegar al desconcierto. Toda visita a La Boella requiere un proceso iniciático para recuperar el valor del ritual en la cocina. Los ape-

ritivos se sirven en el saloncito y aligeran la espera de cuanto se solicita de la carta, antes de sentarse a la mesa. Lo mejor es dejarse guiar por quienes gobiernan la casa, que suelen optar para empezar por platos como el foie rebozado con palomitas, melón cantalupo saltado y germinado; la vieira con crema de guisantes y cigala; o la ensalada de rebozuelos maridados, jamón de pato y vinagreta de frutos secos. Siguiendo siempre un ritmo de degustación calculado y preciso que el comensal advierte sin agobios -como ocurre con la diligencia del personal de sala- se

sucede el desenlace de la comida. Del mar destaca el San Pedro con fideos negros y esponjoso de alioli y el atún con salsa de espineta, fritada de ajos tiernos y coco rallado. De la montaña llegan el cordero con láminas de patata y berenjena y el conejo con arroz del Delta, foie y setas del mercado, entre otras elaboradas piezas que dificultan la elección. Más de lo mismo con el capítulo de postres. Imposible saber tras una sola y rápida lectura lo que se quiere pedir.



Los aceites La Boella atesoran numerosos reconocimientos. / J. ANTONIO

LA BOELLA. Autovía de Reus a Tarragona. Km. 12. La Canonja 977 771 515

Cerrado: Domingos y lunes.
Precio medio: 50 € sin bebidas.