

5 A TAULA



5 a Taula es un colectivo formado por: Miquel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimens y Josep Vilella

# Cocina con gusto

Platos no tradicionales en Ca l'Amador de Josa de Cadí

**A**viso para navegantes, o mejor dicho en este caso, aviso para montañeros: casi con toda seguridad Ca l'Amador no es el tipo de restaurante que nuestros lectores a priori se imaginan. Fuentes dignas de todo crédito informaron a 5 a Taula de la interesante cocina que se elabora en Ca l'Amador, y a los pocos días se desplazó a Josa de Cadí con la idea, en el subconsciente, de poder comer una excelente escudella, o tortilla de patatas, o un trinxa amb rosta, o simplemente unas buenas costillas a la brasa. Craso error, ya que en la cocina de Diego Alias no se elaboran platos tradicionales, sino manjares novedosos y bastante sofisticados.

Josa es una pequeña población de 11 habitantes, situada en la comarca del Alt Urgell y al pie de la entrañable montaña del Pedraforca y del parque natural del Cadí-Moixerò. A Josa de Cadí se acce-

**Diego Alias, de 30 años, presenta una sólida formación y lleva más de media vida entre fogones**

de desde La Seu d'Urgell o bien desde el Eix del Llobregat antes de Guardiola del Berguedà y vía Saldes, o desde Solsona pasando por Sant Llorenç de Morunys. Tanto por el encanto del pueblo, como por el paisaje de las montañas que le rodean, Josa del Cadí les cautivarán.

Diego Alias Borjas tiene 30 años y lleva más de la mitad de su vida dedicándose a la restauración. Cursó estudios de gastronomía en la escuela Joviat de Manresa y posteriormente practicó en los fogones donostiarra de Martín Berasategui, y también en cocinas de Andorra, Madrid, Figueres y Biarritz. En el año 2000 decide instalar un restau-

## CA L'AMADOR

### Josa de Cadí

C/de la Font, 5, JOSA DE CADÍ  
Tel. 973-37-00-46. En verano no cierra; el resto del año abre fines de semana.  
Precio medio sin vinos: 35 €

#### Valoración

Confort	★☆☆
Bodega	★☆☆
Servicio	★☆☆

Valoración sobre 20



### Recomendamos

► **Sardinias saladas** marinadas con miel y requesón, cebolla tierna y tomate.

► **Canelones de la casa** con bechamel de hongos, aceite de ajos y sal de hierbas del Cadí.

► **Las carrilleras** de cerdo deshuesadas con puré de coliflor y pimienta rosa.

► **Un paseo** por las laderas del Pedrafor-

ca, y los que estén más en forma pueden atreverse con una subida al cim y bajada por su tartera.

► **Una visita a Gósol** para recordar los paisajes y lugares de los que disfrutó Pablo Picasso.

► **No dejar de visitar** Tuixén y también para los excursionistas una subida al Cadí-nell, que glorió Mn. Cinto Verdaguier.



Virginia Borjas y Ramón Alias, con sus hijos Celeste, camarera, y Diego, chef de Ca l'Amador

JORDI RIBOT

rante en Ca l'Amador, un edificio que su abuelo, inmigrante andaluz, compró a mediados del pasado siglo.

La familia Alias recientemente ha ampliado su negocio adquiriendo el restaurante Can Custodi de Tuixén, al cual se le atribuía la elaboración de una de las mejo-

res tortillas de patatas de España.

Con la experiencia adquirida durante su amplio periplo nacional e internacional, y con la inestimable ayuda de su madre -Virginia Borjas- al frente también de los fogones, deciden elaborar su propio tipo de cocina con la filosofía de reinterpretar la cocina

de montaña. Sin duda la cocina de Diego es atrevida, innovadora, y su resultado, muy interesante.

Ramón Alias Casado, padre de Diego, está al frente de la sala con eficiencia, pero con un carácter algo sui géneris. Suele sugerir -para mesas completas- un menú degustación a 42 euros, com-

puesto por tres aperitivos, cuatro platos para compartir, dos entrantes, un bacalao, dos carnes y cuatro postres. Parece largo y lo es, pero resulta interesante y no pesado. Recientemente presentaron la carta de verano 2008, entre los que destacaremos como entrantes la ensalada de hojas, geminados, frutas y vinagreta de mango, naranja y sésamo; las anchoas del Cantábrico con bizcocho de queso azul y nueces acompañadas de confitura de tomate y helado de lavanda, el bombón de terrina de foie relleno de mermelada de higos, manzanas y peras, o el carpaccio de pies de cerdo con queso de Ossera, langostinos salteados, habitas y almendras.

Y en el apartado de los segundos platos son interesantes las costillas de cerdo deshuesadas y acompañadas de chipirones, pimientos de Padrón y puré cremoso de patatas, y también el bacalao de la mama frito con cebolla confitada, tomate frito y olivada, o el filete de cerdo ibérico curado en casa con melocotones, ensalada de rúcula, y ravioli de yema de huevo.

Probablemente, al leer la amplia relación de productos que forman parte de cada plato, nuestros lectores pueden pensar que se encontrarán delante de un *poti-poti* de varios ingredientes, pe-

**Sorprende el hecho de encontrar un local con propuestas tan novedosas en un pueblo diminuto**

ro en realidad casi todos los platos mantienen dentro de su originalidad una buena armonía y conjunción de sabores.

De postre, además de la degustación de cuatro postres y de la tabla de quesos con gustos, encontramos la sopita de mango, macedonia de frutas y vainilla.

La carta de vinos es más que correcta, con más de cien referencias correctamente seleccionadas y servidas a su adecuada temperatura.

En definitiva, el comentario de 5 a Taula es que no deja de sorprender el hecho de encontrar un restaurante con una cocina tan novedosa dentro de una diminuta y rústica población.●