

5 A TAULA



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

Hospitalidad y pastos

El Resguard dels Vents, el singular encanto de la Vall de Ribes

La Vall de Ribes es un paraíso natural rodeado de un cercado de montañas de aspecto majestuoso cuyo eje principal es el río Freser. La Vall de Ribes conforma un cuadro de asombrosa armonía visual cuya calma y consonancia natural es uno de los muchos atractivos que justifican una escapada al Ripollès.

Situado en plena naturaleza, saliendo de Ribes hacia Pardiñes, en una pequeña altiplanicie con magníficas vistas al valle, se encuentra el Resguard dels Vents, un ameno y coquetón establecimiento campestre que cuenta tan sólo con un par de años de trayecto. En realidad, cumplirá los dos años el próximo mes de diciembre. El Resguard dels Vents es un pequeño hotel con un encanto muy particular que dos intrépidos matrimonios –hermanas ellas– decidieron proyectar y regentar en

Marta Perramon abandera un negocio familiar que tiene a Lluís Cuesta en los fogones

las afueras de la población. Estos osados personajes, vecinos de la misma población, son Marta y Anna Perramon y sus maridos Eudald y Robert, pero, en realidad, quien abandera –y está a diario al frente del negocio– es Marta. En los fogones del Resguard cocina Lluís Cuesta.

Anteriormente Lluís trabajó y se formó como cocinero en La Cabana dels Pastors de la Vall de Núria, en el restaurante La Plaça de Queralps, en el Reccapolis de Ripoll y en la Perdiu Blanca de Ribes de Freser, donde permaneció durante ocho años. En los fogones, junto a él, la joven Alba Corcoll cuya familia –del Mas Ca l'Esteve de Batet– destaca por la tradicional elaboración de productos y derivados lácteos de excelente calidad. En el comedor, la sensatez y experiencia de

RESGUARD DELS VENTS

RIBES DE FRESER

Camí de Ventaiola, s/n
Teléfono: 972-728-866
Cierra: Del 10 del XI al 1 del XII
Precio medio sin vinos: 35 euros

Valoración

Confort	★☆☆
Bodega	★☆☆
Servicio	★☆☆

Valoración sobre 20



RECOMENDAMOS

- ▶ **Las 17 habitaciones**, confortables y apacibles, con que cuenta el Resguard dels Vents.
- ▶ **Los productos propios** de la zona, como son la excelente ternera y el cordero del Ripollès, la miel del Mas Ventaiola, el mató, o el yogur de Ca l'Esteve de Batet.
- ▶ **El cremallera** de la Vall de Núria, que parte de la estación de Ribes y llega al santuario, desde donde pueden realizarse grandes excursiones.
- ▶ **El monasterio de Santa Maria** de Ripoll, uno de los más bellos ejemplos de nuestro románico.
- ▶ **Las agradables rutas a pie** por la Vall de Ribes.

▶ **El mets** del Forn Sant Jaume de Ribes.



Marta Perramon (centro), directora del restaurante, Lluís Cuesta, el chef, y demás equipo

Valentí Vila se complementan con la destreza de la joven Montse Remolí, que llegó al Resguard después de pasar cuatro años en el estupendo Moo del hotel Omm.

En su visita a esta casa, 5 a

Taula degustó unos buenos embutidos artesanos de Planoles –llonganissa, llom embotit, cap de llom o baiona, fuet, catalana, butifarra blanca y negra, llonganissa axoriçada, bisbe, bull y pa de fetge– servidos con coca del

mossèn, de la panadería de Sant Jordi de Folgueroles. Hay, en la carta, la opción de elegir un buen embutido ibérico pero preferimos probar los sabrosos embutidos artesanales de la comarca. También probamos la ensala-

da de higos con jamón de pato, unas verduras –del huerto de Ca la Rodona– a la brasa con salsa de romesco y una apetitosa sopa fría de tomate con mascarpone y aceite de albahaca. Otros entrantes recomendables son la ensalada de queso de cabra o el foie de pato *mi-cuit* con membrillo, por cierto, elaborado en la propia familia por la *iaia* Pepita. De cara al invierno prueben la *canamillana*, versión local del *trinxat* de patata y col tan propio del Pirineo.

Como segundos platos son muy recomendables el entrecot y el filete de ternera del Ripollès. Ambas piezas de carne, hechas sobre unas primitivas brasas, sin otra pretensión que un preciso punto de cocción, conservan la genuina fragancia del pasto agreste del paraje de la zona. Pocas veces –y sólo con una carne de excepcional calidad– una cocción tan salvaje y primaria alcanza un tal grado de sazón. El cordero, también del Ripollès –a la brasa las costillas o la espalda asada al horno– es absolutamente encomiable. Como postres, el mató del Mas Ca l'Esteve de Batet con membrillo y mermelada, el puding de la casa con nata, la copa de yogur con frambuesas o el tiramisú casero con helado de leche merengada.

El Resguard dels Vents, con vistas a la Vall de Ribes, aporta una indudable suma de amenidad

Acabamos de cenar y estuvimos conversando con Marta y Eudald, charla a la que, una vez ya no había clientes en el comedor, se unieron coloquialmente Lluís, Alba, Montse y Valentí. Los cuatro conforman un pequeño pero honesto equipo del que Marta y Eudald hablan con orgullo y satisfacción.

Sólo la muchedumbre urbana percibe la soledad como un privilegio. El Resguard dels Vents constituye un hallazgo sumamente confortable cuya situación y vistas a la Vall de Ribes aportan una indudable suma de amenidad. Este rural y elegante cobijo que es el Resguard dels Vents es, en definitiva, el testimonio del esfuerzo de una familia que, día a día, hace de su afanosa dedicación el requisito de un trayecto esperanzador.●

GASTRONÓMADAS

Anís estrellado

▶ En el Japón antiguo se quemaba la corteza de la badiana, un pequeño arbusto de hoja perenne cuya combustión producía un humeante aroma parecido al del incienso.

La badiana ha sido cultivada desde los tiempos más remotos de nuestra historia. Marco Polo, a la sazón gobernador de la China, ya conocía los secretos de esta planta y, en concreto, de su flor estrellada de ocho pétalos. Este pequeño arbolito

necesita de unos seis años para producir sus primeros frutos, pero en cambio mantiene su fecunda producción durante casi un siglo. Sus flores estrelladas, de color pardo, guardan en su interior sendos granos que, recogidos verdes, son secados al sol siguiendo una tradición ancestral de maduración y tueste natural. Este grano, también sus hojas estrelladas, se usan una vez molidos como potente y buscada especia. En China, en Japón y también en Vietnam y Camboya la badiana simboliza la prosperidad. El

LA RECETA

MANZANAS ANISADAS

Ingredientes: Cuatro manzanas reinetas o golden de tamaño grande. Seis cucharadas de una buena miel. Cuatro estrellas de anís. Dos limones frescos.

Elaboración: Haga hervir las seis cucharadas de miel y las cuatro estrellas de anís con medio vaso de agua. Pelar las manzanas, frotarlas con los limones frescos y añadirlas a la reducción anterior, ya hirviendo. Dejarlas cocer una media hora. Una vez cocidas, apartarlas y dejar reducir el líquido de cocción hasta que espese. Servir las manzanas napadas con este jarabe. Este postre puede guardarse unas horas en la nevera sin que pierda su exquisitez.



anís estrellado forma parte de la conocida mezcla en polvo de las cinco especias, usada frecuentemente en las cocinas china y japonesa del siglo XIX. Una pizca de badiana es suficiente para iluminar un caldo de pescado, una nage de crustáceos o un guisote de buey con hortalizas. Es una especia polivalente, de gusto agradable y de efectos benéficos para la salud. Las bebidas como el anís, el anisete o la absenta recurren a su dulce perfume y a su delicada fragancia para reforzar sus características.