

Casa Nova, la revolución en el día a día

Desde una finca del Penedès en la que cultivan, crían y elaboran lo que cocinarán, Andrés Torres defiende la sostenibilidad aprendida en los viajes motivados por su proyecto solidario



Sandra Pérez, al frente de la sala y del taller donde hacen parte de las vajillas y Andrés Torres (Xavi Juri)

CRISTINA JOLONCH
BARCELONA
07/01/2023 07:00

Escuchar este artículo ahora

00:00 **Suscríbete para escuchar** 04:16

Suele ocurrir que las personas que más aportan son las que menos cuentan sus proezas. Probablemente porque no las ven como tales y andan demasiado atareadas resolviendo. Es el caso del cocinero Andrés Torres, a quien en el entorno de la alta cocina muchos vieron por primera vez cuando subió al escenario en la gala de la guía Michelin 2023 para recibir su primera estrella, de color verde, con la que se reconocía el compromiso con la sostenibilidad en el restaurante que desde hace ocho años regenta con su pareja, Sandra Pérez, quien está al frente de la sala y del taller artesano en el que crean sus bellas vajillas y donde también acogen a alumnos, que usan tornos y hornos para aprender haciendo sus propias piezas.

Casa Nova, en la extensa finca Can Tòfol del barrio de la Bleda en Sant Martí Sarroca (Barcelona) es, a ojos del comensal, un remanso de paz entre viñedos donde esta pareja y su equipo (cada uno de ellos dispone de un apartamento en la misma finca) trabajan poniendo en práctica la cocina sostenible que Torres ha ido descubriendo en sus viajes constantes para atender la ONG que lidera: Global Humanitaria. Una sostenibilidad, nos explica, sin más fin que la necesidad imperiosa de aprovechar cuando todo escasea.



La cebolla crujiente (Xavi Juri)



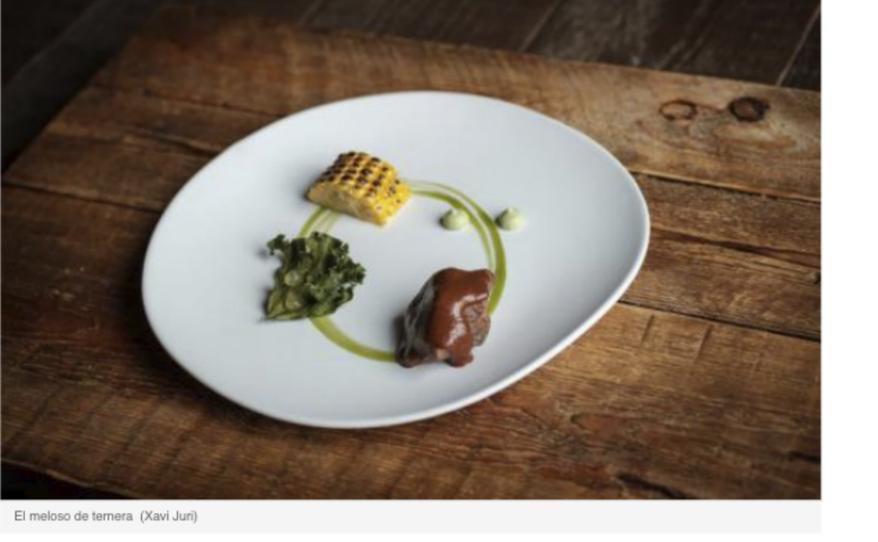
El helado de lechuga con tierra de setas (Xavi Juri)

Cuentan que muchos de quienes les visitan los felicitan por una vida que imaginan mucho más tranquila de lo que en realidad es. Evolucionan con el aprendizaje a base de prueba y error y no les resulta fácil llegar a todo; atender los huertos, con sus métodos de mantenimiento ecológicos, las gallinas, los caballos, el secadero de pescado, el espacio en el que hacen sus propios ahumados con viejos barriles de vino (aún en proceso de mejora), sus labores para elaborar miel o para hacer vinos propios, que no tratan de competir en una carta interesante, con mayoría de referencias del Penedès y botellas de muy diversas procedencias, así como el secado de café o la fabricación de compost.

Este cocinero autodidacta que dice haber aprendido de su madre y visitando todo tipo de restaurantes, también se ríe cuando recuerda que hace unos meses lo llamaron desde la Guía Michelin. Aprovechó su inesperado minuto de gloria para recordar al público que fuera de casa ocurren cosas. Contó que viene del mundo de la cooperación y del periodismo; que ha trabajado durante años como corresponsal de guerra, que colaboran en más de 12 países y atienden más de 300 comedores sociales. Contó, también, que decidió abrir su restaurante para descansar de tantas batallas y para que la gente pudiera disfrutar de su cocina y del trabajo que hacen en los huertos, con sus gallinas o con la miel, y que parte de los beneficios del Casa Nova los destinan a esa labor social que en unos días les llevará por enésima vez este año a Ucrania, ahora para abrir una escuela-refugio subterránea para 1.500 niños y niñas.



La berenjena con caldo de perdiz (Xavi Juri)



El meloso de ternera (Xavi Juri)

Entre viaje y viaje, atiende los fogones y durante el servicio se acerca a cada una de las seis mesas del acogedor comedor que ha construido con sus propias manos para servir y contar los platos. “Tengo tiempo para todo”, dice Andrés Torres, que poco a poco va sintiéndose más libre en una propuesta que al principio sólo se destinaba a los vecinos, sin muchas ganas de innovación.

Ofrecen dos menús (85 y 120 euros) en los que se trata muy bien los ingredientes vegetales: es delicioso el caldito de bienvenida, a base de verduras ahumadas con romero, que acompaña una deliciosa cebolla crujiente con un toque de foie gras, sorbete de lechuga de su huerto con lechuga marinada y asada; en la crema de apio nabo con yema de huevo y aceite de pimientos ahumados la excelencia de los huevos que alimentan con las sobras del restaurante. Deliciosa también la berenjena asada con caldo de perdiz y un crujiente de quinoa; interesante el jugo de la patata asada con costra de hierbas que acompaña una mantequilla ahumada que puede mejorar. Los pescados, la sardina marinada, el salmón o la merluza ahumada con mojama de atún escaldado, quedan superados por las carnes: costilla de cerdo crujiente con boniato y calabaza, de cordero ahumado con shiitakes propios y el meloso de ternera con mole. Tras los postres de texturas, llegan excelentes cafés que se pueden acompañar con licores de su amplia colección.



Sandra Pérez en el taller artesano en el que crea sus bellas vajillas (Xavi Juri)



Andrés Torres en la huerta del restaurante (Xavi Juri)

Casa Nova
DIRECCIÓN
Ctra. de la Bleda, 188, 08731 Sant Martí Sarroca, Barcelona
937 43 11 70
<https://www.casanovarest.com/>

