

Ola de calor

Andrés Torres, de corresponsal de guerra a chef con estrella

La Guía Michelin le ha reconocido con una estrella verde y alterna la cocina con su oenegé Global Humanitaria, para la que trabajan 600 personas en 12 países

[Su restaurante Casa Nova, en Sant Martín Sarroca \(Barcelona\), combina la excelencia gastronómica con un pleno compromiso con la eco-responsabilidad](#)



Andrés Torres, posa en su huerto // ABC

JUAN CARLOS VALERO
Barcelona

SEGUIR AUTOR

20/06/2023 a las 20:08h.



Ante el eterno dilema de los **periodistas de guerra** de optar entre ayudar o sólo contar, **Andrés Torres** (L'Hospitalet, 55 años) hace ambas cosas y también cocina, su pasión autodidacta desde la infancia. Y lo hace tan bien que la guía Michelin le ha concedido una estrella verde a su restaurante **Casa Nova**, situado Sant Martín Sarroca, en el corazón de la comarca vitivinícola del Penedés (Barcelona). El galardón le reconoce por ser pionero en gastronomía sostenible y por crear experiencias que combinan la redondez de la excelencia gourmet con un notable compromiso con la eco-responsabilidad. Auténtica fuente de inspiración, el restaurante de este periodista, misionero laico y chef laureado fomenta la concienciación de que se puede ser sostenible al tiempo que se actúa por el bien común en doce países, siendo **Ucrania** al que más acude últimamente en ayuda de todo tipo.

Torbellino de actividad, al contrario que el afamado José Andrés, el chef de **Casa Nova** fundó hace 30 años su **oenegé Global Humanitaria**, cuando empezó a viajar periodísticamente para cubrir conflictos bélicos, compartir vida con comunidades indígenas o más tarde crear una red de detectives en Camboya para denunciar a los pederastas. A la oenegé destina una parte de la caja del restaurante, ubicado en la autosuficiente finca Can Tòfol, con huerto, gallinero, colmenas, instalaciones para ahumar, hacer vino, vinagre, tostadora de café y hasta un hotel de insectos. Allí el kilómetro cero se reduce a unos metros.

La afición por la cocina le viene de su madre y de la curiosa observación cuando viaja a países en vías de desarrollo

En las zonas de conflicto salta el barniz de la civilización y la moral porque hay impunidad para hacer barbaridades. En esos extremos se manifiesta intensamente lo peor y lo mejor del ser humano. La guerra fue escuela de aprendizaje para el joven reportero y, tras las primeras descargas de adrenalina y de horror, reflexionó y decidió pasar a la acción. Tal vez para resolver la continua lucha entre moral, ética y sentimientos. La tercera dimensión de su polifacética personalidad **arrancó cocinando para los amigos** mientras rehabilitaba con sus propias manos los rincones de la finca.

NOTICIA RELACIONADA

Marc Marginedas, el reportero que fue noticia de un secuestro

ELENA BURÉS

En 'Regreso a Raqqa', el bregado periodista recuerda a los compañeros ejecutados por el Daesh tras su cautiverio. Un documental en el que ejerce de narrador. Los protagonistas son los que murieron y el pueblo sirio



La afición por la cocina le viene de su madre y de la curiosa observación cuando viaja a países en vías de desarrollo. De las comunidades indígenas americanas aprendió a envolver las patatas con todo tipo de especies de los bosques, creando un caparazón que transmite los aromas y ahora sirve en su **menú degustación** (a partir de 85 euros) con una mantequilla ahumada por él mismo. Desde los aperitivos, denominados «de aprovechamiento», el festín gastronómico es una lección de sostenibilidad, proximidad y redondez.

El sorbete de lechuga de su propio huerto, la yema de huevo de su propio corral, la mojama de atún casera, o la costilla de cordero a baja temperatura durante diez horas con berenjenas, presentados en la escenografía de unos platos realizados por Sandra, compañera del chef y jefa de sala, convierten la experiencia en un espectáculo para los sentidos y la razón. El restaurante abre de miércoles a domingo y sólo tiene seis mesas. También cuenta con una sala privada para grupos y tres habitaciones para poder culminar el círculo de la naturaleza con el **canto de los gallos al amanecer**.

✓ **MÁS TEMAS:** [Ucrania](#) [Camboya](#) [Periodismo](#) [Gastronomía](#) [Cocineros](#)

VER COMENTARIOS (0) >

REPORTAR UN ERROR

TE RECOMENDAMOS

Recomendado por Outbrain



¿Sabías que el Citroën Ami es recargable en toma doméstica?



Descubre el vino que refrescará tu verano. El envío es gratis.



Se acercan esos días de sol ¡Obtén hasta un 30% de descuento!