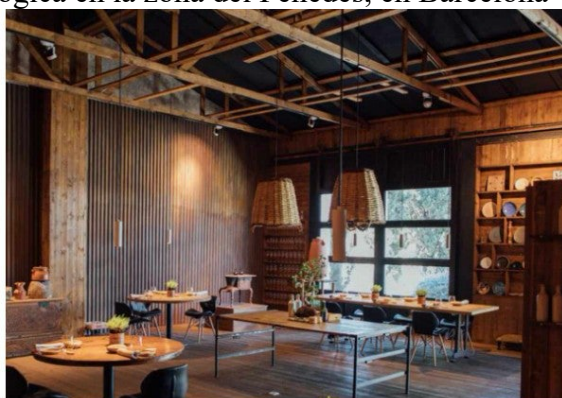


Su propia miel, café, frutas y verduras, huevos, embutidos y hasta la sal: así es el restaurante «radicalmente sostenible» y con una estrella Michelin del Penedés

En Casa Nova, el corresponsal de guerra y chef Andrés Torres pone sobre la mesa toda una filosofía y estilo de vida vinculados a la ecología y la solidaridad

Visita a la aromática cuna del vermú del Priorat

Andrés Torres en su restaurante y finca ecológica en la zona del Penedés, en Barcelona





[LAURA PINTOS](#)

Sant Martí Sarroca (Barcelona)

18/10/2025

Actualizado 19/10/2025 a las 01:53h.

No es posible comer en **Casa Nova** sin antes recorrer todo su universo productivo, desde la huerta ecológica hasta los corrales, el secadero, el ahumador, el tostador, los panales, el horno de tierra o la filtradora del agua de lluvia. El restaurante del Penedés con **una estrella Michelin y una estrella verde** no es el protagonista sino el escaparate de todo un proyecto de vida aferrado a la «sostenibilidad radical» que defiende su creador y chef, el corresponsal de guerra Andrés Torres.

Comenzó cocinando para amigos y vecinos, de forma **autodidacta**, y tal vez para distraer sus pensamientos de las imágenes que se traía de cada misión para cubrir conflictos para la televisión. Había comprado la finca, ahora de 10.000 metros tras ir ampliándola, con fines recreativos y experimentales, para ponerse manos a la obra siguiendo sus creencias en la necesidad de **autoabastecerse y vivir de la tierra** y de los productos locales.

Tras una experiencia como hotel rural, finalmente hace 15 años abrió su restaurante. La idea que lo sustenta no admite excepciones: **solo se nutre de lo que se produce o se elabora en** la propiedad o en las cercanías, con la única excepción del pescado. Desde la fruta y verdura, los huevos, el aceite y la miel, hasta los embutidos y el pan, pero también la sal -traen el agua del Mediterráneo y la evaporan en tinajas de barro- el agua -usan la de la lluvia filtrada o la de su gran pozo- o su propio cacao y café obtenido a partir de la semillas.

Con esa materia prima, y volviendo en muchos casos a técnicas antiguas para tratarla como un horno en la tierra para asar las carnes, Torres confecciona **dos menús degustación** (Vinya, a 95 euros, y Gran Verema, 150) que se van adaptando a las temporadas y que tienen a la **cocina catalana con toques viajeros** como emblema.

«Esto no es un negocio, sino una forma de vida», sostiene el cocinero, quien está acompañado por **su mujer, Sandra Pérez**, una ex actriz colombiana y ceramista que pone también su alma, creatividad y manos cada día, y un pequeño equipo de tres personas fijas más otros tantos 'stagers'. Todo lo hacen ellos mismos, también el mobiliario de madera y la **vajilla** que utilizan - artesanal de barro, hecha en su propio taller, donde además colaboran otros artesanos o se dan cursos y experiencias-, e incluso **las construcciones**, que

fueron añadiendo estancias a la propiedad. Hoy tienen alojamiento para su personal y ofrecen **dos habitaciones para huéspedes**.

Su idea, que atrae sobre todo a visitantes del norte de Europa, maravillados por el alcance de su compromiso, o a personas que se acercan al Penedés a hacer enoturismo por las **numerosas bodegas** de la región, se complementa con una colección de **1.000 referencias de vinos** (en carta hay unas 950) y otra de destilados de todo el mundo que tiene Torres.

Casa Nova **solo tiene cinco mesas** en su sala, además de otro espacio para grupos pequeños. El servicio se da durante todo el año, en horario **de comida y de cena**. Su comida busca «enseñar lo que está pasando y lo que aún puede pasar con la alimentación», reflexiona el chef, que cree que su cocina es, como su visión vital, sobre todo «auténtica y radical», pues «no tiramos absolutamente nada, todo, todo se reutiliza».

Los **menús**, muy ligeros, se nutren por tanto de las **aromáticas de la zona** - el personal se mueve a caballo o en bicicleta para la recolección-; de **los tomates que cultivan**, que sirve con hoja de mostaza y consomé de verduras escabechadas; de una versión propia del plato típico de los payeses llamado **trinxat**, hecho con patatas y col; de las **yemas de sus gallinas**, que rellena de consomé y sirve con un ravioli y un consomé; del **cordero cocinado bajo la tierra envuelto** en hojas de plátano o de los higos de su higuera o las naranjas de sus frutales.

El **punto viajero** que marca su vida -Torres sigue trabajando en paralelo como corresponsal y además **preside la ONG Global Humanitaria**, que él mismo creó- lo dan las alubias de Colombia que prepara a la catalana y sirve con butifarra casera o la base de arepa que coloca en el citado cordero, por ejemplo. Casa Nova también tiene la peculiaridad de que cuenta con una **carta de cafés** que traen de los principales países productores pero tuestan en casa y de un especialista que lo prepara en -más colecciones- alguna de las treinta cafeteras con las que cuenta. No se trata de comer, cree el chef, sino de posicionarse.

Casa Nova. Finca Cal Tòfol, Sant Martí Sarroca. Barcelona.
casanovarest.com

SOBRE EL AUTOR

LAURA PINTOS

Periodista por curiosidad extrema, aficionada a contar historias, adicta a escribir para intentar entender el mundo. Presentadora y moderadora. En ABC, soy jefa de Estilo, sección de viajes, gastronomía, moda, belleza, decoración, lujo y bienestar. Podcast Abecedario del Bienestar.