

## Gastronomía

## Amor a la tierra como blasón

CAL JAUMET DE TORÀ, UN RESTAURANTE CON RAÍCES



Tres generaciones se mantienen unidas al frente de Cal Jaumet de Torà

## RECOMENDAMOS

## ► Ofegat de la Segarra:

pie y careta de cerdo –oreja y morro–, judías, picada de nueces, almendras y chocolate. Impresiona por la contundencia de sus ingredientes pero de fácil digestión

## ► Perdiz a la vinagreta

preparada pacientemente al *xup-xup*, de seis en seis, y guisadas en cocina de carbón y en cazuela de barro y con amor por la *senyora* Ramona

## ► Los postres.

Manzana al horno rellena de crema catalana o sopa de cacao con turrón de Agramunt

## ► La visita.

La torre de Vallferosa del siglo XI, torre de *guaita* de 32 metros de altura, la más alta de Catalunya

## ► Copita de Aromas

de la Segarra, ideal para finalizar la comida

RAFA ARRIBO

## 5 A TAULA

ufanosos/ recullen els fruits altius”.

Los orígenes de Cal Jaumet son muy similares a los que encontraríamos en diversos restaurantes del interior de Catalunya. Las primeras referencias las tenemos de *Jaumet dels bous* en el año 1890. Su hijo Miquel Closa trataba con cerdos y a principios del pasado siglo la lotería le agració con nueve onzas de oro, que las destinó a comprar unos terrenos y edificar una casa en las afueras de Torà en la que montó un establo para 110 animales a los que les daba *morró i estaca*. Mientras los *traginers* descargaban los cerdos *mamellons* o cuidaban de los animales le decían a la esposa de Miquel: “¿Por qué no nos preparas un desayuno?”. Del desayuno pasaron a almuerzos y cenas y también abrieron habitaciones, 17 hoy en día.

En la década de los sesenta, los clientes habituales pasaron a ser los que iban o regresaban de Andorra con sus coches o autocares llenos de tergal, duralex, tabaco, mantequilla, azúcar y licores. Tengamos en cuenta que el viaje de Barcelona a Andorra no duraba menos de siete u ocho horas y Torà se halla justo a mitad de trayecto. En dicha época ya tomó las riendas de la cocina, y sigue al frente de ésta, Ramona Closa secundada por su hijo, el entrañable y polifacético Jaume Marimón.

La carta actual del restaurante sigue reflejando fielmente el clima y características de la Segarra que es una fascinante comarca en la que destacan las resacas ondulaciones

**E**l *terroir*, este holístico e intraducible vocablo que se erige en quintaesencia de la Francia vitivinícola, engloba todos los elementos que constituyen el entorno natural de un viñedo como el suelo, el clima o la topografía. Suele traducirse al castellano por terruño aunque no contiene ni por asomo todos los significados del término francés.

Y así como muchos grandes vinos, sobre todo en la vieja Europa, incorporan a su personalidad las características de la tierra en la que nacen, la cocina de muchos restaurantes son reflejo del producto e idiosincrasia de la tierra donde se elaboran

En la *contra* de la carta del hostal Jaumet de Torà, Laia Marimón, tataranieta del fundador del restaurante, escribe de La Segarra refiriéndose a su invierno y primavera: “El color d'aquesta terra, aspra i terrosa a l'hivern/ es transforma en verda estepa/ quan la primavera reprén”, dando una idea de su fertilidad al hablar de su verano en estos términos: “És daurada com la lluna/ quan arribem a l'estiu/ i els pagesos

**5 A TAULA** es un colectivo formado por Miguel Espinet, Sergi Ferrer-Salat, Miguel Gay, Josep Maria Sanclimés y Josep Vilella

de un paisaje de austeridad cistercense.

Encontramos como entrantes una contundente escudella con galets y butifarra negra, o unos pimientos del piquillo rellenos de esta misma butifarra y también un arroz caldoso con pies de cerdo y setas, a los que le siguen unos calamares rellenos con careta de ternera y langostinos o un bacalao al horno o gratinado con espinacas y *all i oli* de almendras.

Dentro de su principal especialidad que son las carnes, destacaríamos el conejo de corral con *all i oli*, los caracoles a la gourmande o con costillas de cerdo y setas, unas exquisitas albóndigas con calamares y el tradicional cabrito al horno, a pesar de que en estos momentos carece de la textura y melosidad que tuvo antaño. De postres, requesón o queso fresco con carne de membrillo o miel o unos canutillos de piña rellenos de crema. Una discreta pero suficiente carta de vinos y un servicio atento y eficaz, muy a la antigua usanza.

La divisa del restaurante y de Jaume Marimón es “estimar la terra, estimar la cuina, estimar la tradició”. 5 a Taula puede asegurarles que lo han conseguido sobradamente.●

## HOSTAL JAUMET

Ctra. de Barcelona-Andorra s/n  
25750 TORÀ (La Segarra)  
Tel. 973473077  
No cierra

Precio sin vino: 30 €

Confort \*

12

VALORACIÓN  
SOBRE 20