

Denominacions d'Origen | Redacció | Actualitzat el 15/05/2020 a les 10:03

5 xefs lleidatans proposen 5 plats amb 5 vins amb DO Costers del Segre

Recorrem 5 restaurants de la província de Lleida perquè els seus xefs ens proposin plats típics dels seus establiments i els maridin amb vins de la DO Costers del Segre



Ens traslладem cap a les terres de ponent per fer un recorregut gastronòmic. Iniciem el camí a la capital, Lleida, on hi ha alguns restaurants molt interessants, que ens proposen un plat amb un vi de la denominació d'origen de la zona, Costers del Segre.



La primera parada és el **restaurant Mini**, al carrer Vilaller s/n. Cuina tradicional basada en caragols, carns a la pissarra, peus de porc, peixos... La Paca, la responsable de cuina, ens proposa un **Gall de Sant Pere salvatge al forn**.



VI RECOMANAT: CRISTIARI BLANC DE VALL DE BALDOMAR

Per acompanyar el peix salvatge ens recomana un Cristiani blanc, un vi amb unes varietats poc freqüents; Muller Thurgau i Incrocio Manzoni, del celler Vall de Baldomar. Un vi amb aromes intenses i afruitades, elegant i suau al paladar. En paraules del restaurant, "**sempre diem que aquest vi val més del que costa**".

Seguim el recorregut gastronòmic cap al carrer Prat de la Riba de la capital lleidatana on, el 2019, va reobrir el **Restaurant Sheyton -Sheyton by David Molina-** després d'uns anys tancat.



El xef Molina es va posar al capdavant d'una oferta de tapes, plats de carta i menú degustació amb un cuina basada en el producte. David Molina ens proposa una **costella de vedella ecològica confitada, trinxat de kimchi i cresta de gall**.



VI RECOMANAT: FINCA COMABARRA DE TOMÁS CUSINÉ

Des del Sheyton ens recomanen un vi negre de **Tomás Cusiné, el Finca Comabarra 2016**. Un vi fet amb cabernet sauvignon, garnatxa i sirà. Provenint d'una vinya situada a 700 metres d'altitud, el vi es cria durant un any i mig en roure francès. Aromes de fruita vermella madura, balmàmiques, i notes de tabac i de cafè. Un acompanyant perfecte per la costella i el kimchi.

Entrem al cor de Lleida per fer una visita al **restaurant l'Espurna**, a tocar de la Seu Vella. Cuina de tradició però amb molta innovació de la mà del jove xef Jordi Vidal i la seva parella la Laia Balcells a la sala. Un viatge de sabors amb cuina de la terra i del mar acabada. Molta tècnica i gran producte.



El Jordi Vidal ens ofereix un **Magret d'ànec a la brasa d'alzina amb textures de carxofa, móres i**

suquet del rostit.



VI RECOMANAT: CAU DEL GAT 2016 DE COSTERS DEL SIÓ

La responsable de sala, Laia Balcells, combinaria l'ànec amb el vi negre Cau del Gat 2016, elaborat amb Garnatxa, Ull de llebre i Syrah, de Costers del Sió. Un vi fresc i aromàtic, sedós i ampli que conjuga molt bé amb els diferents elements del plat.

Ens traslladem cap a Bellvís, al **restaurant La Boscana**. Un restaurant amb 1 estrella Michelin de visita obligada. Amb Joel Castanyé fent de capità, el restaurant va estar tancat el passat febrer perquè es va convertir en un laboratori gastronòmic.



Un mes treballant tècniques i innovació per obrir al març i, malauradament, haver de tancar per la pandèmia. El Joel ens proposa un plat de **Ceba amb bearnesa i nèctar de ceba**.



VI RECOMANAT: FINCA RACONS DE TOMÁS CUSINÉ

El plat de ceba ens recomanen maridar-lo amb el vi blanc **Finca Racons fet amb 100% Macabeu de les Garrigues, de Tomàs Cusiné**. És un vi de vinyes velles (centenàries) amb criança en bótes de roure i lies. Té una estructura corpulenta i un pas pel paladar refrescant i persistent que acompanya perfectament aquest plat.

Acabem el nostre recorregut a Gimènells, **al restaurant Malena**, un altre restaurant estrellat. Una antiga vaqueria convertida en un local amb encant decorat amb molt de gust.



Proposta de diversos menús degustació i també de carta, amb una cuina basada en la brasa que combina a la perfecció la tradició i les noves tecnologies. Per al nostre recorregut el seu xef, Josep Maria Castaño -Xixo Castaño- ens proposa un **Ravioli d'escalivada amb gelat d'anxoves i menjar blanc**.

Una base de menjar blanc, a sobre uns esfèrics d'escalivada coronats amb gelat d'anxoves amb la seva espina fregida. I tot acabat amb enciamets silvestres per aportar frescor.



VI RECOMANAT: EKAM DE CASTELL D'ENCÚS

Acompanyem el plat amb el **vi blanc Ekam de Castell d'Encús**. Un vi elaborat amb riesling i amb *albariño*, amb aromes florals, cítriques i de fruita d'ós. Un vi llarg i amb greix que harmonitzarà perfectament amb el ravioli d'escalivada.