



LÉRIDA / LA VELLA FARGA

LA masía DE LOS MIL AÑOS

ISABEL GARCÍA

El armario verde de la habitación de *L'Hereu* (El Heredero, traducido del catalán) se construyó, pieza a pieza y labrado a labrado, en 1784. La bañera de mármol de *La Pubilla* (La Primogénita), carne de Instagram total, es de 1900. Y el retablo que reposa sobre la cama de *El Bisbe* (El Obispo) es barroco. Es parte del mobiliario restaurado o de anticuario desperdigado con gusto por La Vella Farga, un hotel boutique y rural con encanto de 1036 en el Prepirineo catalán, en la comarca leridana de Solsonés. O de «las mil masías». Esta rinde homenaje con el nombre a la herrería que un día fue, donde practicaban el arte de la forja «para fabricar artículos con los que cultivar cereales, plantar viñas o criar reses», explica Salvador López, encargado de recepción, mientras lo enseña.

Sus dueños actuales, el interiorista Martí Angrill y su mujer Gemma Ribera, se toparon con esta joya (en ruinas, eso sí) paseando una mañana por la zona, inmersa en un bosque de pinos, olivos centenarios y haciendas de labriego en medio de la nada. O del todo, «si lo que se busca es desconexión en la naturaleza y con vistas a los cuatro vientos», aclara la mitad femenina. La masculina se encargó de rehabilitar la finca durante tres años, manteniendo las paredes y contrafuertes de piedra y las vi-

La decoración de este hotel boutique y rural del Prepirineo catalán levantado en un edificio del siglo XI alterna piezas de la herrería que un día fue con otras de anticuario. Con solo 13 habitaciones, es el lugar para desconectar

gas y suelos de madera. En los establos, pajaros y hornos fue repartiendo el salón de té (con prensa de aceite incluida) y el rincón de la chimenea de leña, ideal para hojear las mil revistas de arquitectura y diseño de las que hacen acopio. Donde estaba la bodega Angrill ideó la recepción. Y el edificio anexo en el que vivían los trabajadores lo transformó en un salón de eventos (ojo si se casa: organizan bodas y lo que se tercie) y una biblioteca.

Entre medias dio forma a las 13 habitaciones, con decoración y nombre distintos «en función de los moradores, empleados de la masía o personajes de la época», aclara Angrill. Ya indicamos algunos al arrancar el texto, pero habría que sumar los de las dos suites Gisela y Martí, hijos del matrimonio, con

chimenea, terraza con porche y vistas a la piscina.

Faltaría el restaurante, con un menú por 25 euros y otro de degustación de nueve platos (deliciosos el canelón de calabacín relleno de pollo de corral y el rape con coca de *calçots*) por 75. Las bebidas se eligen de la carta de vinos

ilustrada a modo de antiguo periódico en la que se recomienda un maridaje con cada habitación. Ejemplo: la de Gisela encaja estupendamente con un San Vicente de 2011. De postre, haga caso al camarero, Carles Sanz: «tarta de manzana casera». Hay que pedirla con los primeros: requiere su tiempo.



Arriba, la suite Martí. Sobre estas líneas, la piscina infinita y la fachada del edificio principal del hotel.



MÁS INFO HOTEL 13 habitaciones, restaurante, biblioteca, spa, organización de actividades por la zona...

La Vella Farga. Lladurs (Solsona, Lérida). Tfno: 973 29 92 12. www.hotelvellafarga.com
Desde 256 euros la noche con desayuno.



Plato del restaurante Treintaitrés.

DE ESPÁRRAGOS POR NAVARRA

ALBERT SOLANO

Con la llegada de la primavera ha arrancado la temporada de una de las grandes estrellas de la fértil y gastronómica huerta de la Ribera del Ebro: el espárrago. Y, aunque las lluvias de los últimos meses no han ayudado a que la cosecha esté siendo espectacular, parece que la cosa se va a arreglar. Así que proponemos una ruta de restaurantes navarros para probarlos, recién cogidos y apenas cocidos.

En el templo consagrado a las verduras que es el **Treintaitrés** los presentan en dos cociones con mahonesa de huevo escalfado y como integrante de esa menestra de las cuatro verduras reinas ligadas con jugo de verduras y jamón confitado, considerada, prácticamente por unanimidad, la mejor menestra de España. Por su parte, **Túbal** apuesta por espárragos en texturas (en crema, fritos en tempura y asados), ensalada de yemas de espárragos y verduritas de primavera y espárragos asados, huevo escalfado y ajetes tiernos. Más opciones. En **Alhambra** encontramos las láminas de espárragos blancos confitados con trufa negra, infusión de vino oloroso y nueces caramelizadas; en **Arotxa**, la crema de espárragos con dados de foie y virutas de jamón; en **Castillo de Gorraiz**, espárragos con migas del pastor y aromas de parmesano; en **Maher**, con vinagreta montada de mostaza y aceite de vainilla; en **Beti Jai**, con mahonesa de soja o borraja de temporada, y en **Rodero**, con pil pil de albahaca.

Por sus componentes químicos, el espárrago es mal compañero de viaje para los vinos tranquilos, por lo que la mejor opción para acompañarlos es una cerveza o un amontillado de Jerez o Montilla Moriles. Y, si no pueden ir a Navarra, los que envasa **Conservas La Catedral** tienen poco que envidiarle a los frescos.



La terraza del Castillo de Gorraiz.

DIRECCIONES

Treintaitrés. Capuchinos, 7. Tudela. Precio medio: 45 €. **Túbal.** Plaza de Navarra, 4. Tafalla. 50 €. **Alhambra.** Bergamin, 7. Pamplona. 55 €. **Arotxa.** Santa Catalina, 34. Legasa. 40 €. **Castillo de Gorraiz.** Avda de Egués, 78. Gorraiz. 50 €. **Maher.** Ribera, 19. Cintruénigo. 45 €. **Beti Jai.** Santa Águeda, 2. Aoiz. 35 €. **Rodero** Emilio Arreta, 3. Pamplona. 60 €.

Con la colaboración de **METRÓPOLI**