

Ara, 22/08/24

# Can Ventura: superar los miedos para vivir los sueños

Un referente de la Cerdanya que combina la tradición y la cocina francesa

## Can Ventura

- **Dirección** : plaza Mayor 1, Llívia
- **Cocina** : catalana y francesa
- **Obligado** : 'steak tartar' de ternera con mostaza ahumada y yema de huevo
- **Vino** : gran variedad
- **Servicio** : muy próximo y atento
- **Local** : edificio del siglo XVIII
- **Precio final por persona** : 50 € con vino

Hace cuarenta y siete años, los padres de Jordi Pou decidieron abrir Can Ventura en Llívia, con la idea de imitar una típica fonda de Castilla. Lo hicieron en un edificio impresionante, construido en el siglo XVIII, que había estado desde fonda y bar hasta una cuadra de animales. Josep Pou y Mercè Rodríguez siempre habían soñado con tener su propia casa de comidas, y cuando encontraron este edificio, el más antiguo de la comarca, supieron que era su oportunidad de oro. "No tuvieron miedo y cumplieron un sueño, y ahora nosotros estamos para perpetuarlo", recuerda Jordi Pou, que junto a su esposa, Esther Rosal, lleva más de treinta años al mando de este negocio familiar.

Can Ventura se ha convertido en un referente en la Cerdanya ofreciendo una cocina de proximidad que combina lo tradicional con toques de la cocina francesa. "Entre semana, tenemos muchos clientes franceses que tienen su segunda residencia aquí, pero también preparamos carnes y pescados para los catalanes", nos explica Jordi con una sonrisa.

Antes de empezar el almuerzo, Jana Pou, la segunda hija de la familia y la encargada de la bodega, nos recomienda el Moixeró, un vino tinto de la Terra Alta que llega justo a tiempo para acompañar el primer plato: un delicioso trinchado de la Cerdaña con rosta de Cal Jaume de Bellver. Después, raviolis de trufa bañados con salsa de queso azul de Ger y un plato de caracoles bover en la gormanda. ¡Una delicia! De segundo, unos increíbles pies de cerdo rellenos de ibérico con setas y salsa de Oporto y también unos rebozuelos con butifarra y huevo *poché* acompañados de una irresistible salsa de trufa. Para cerrar con broche de oro la comida, un extraordinario *steak tartar* de ternera con mostaza ahumada y yema de huevo.

Compartimos un postre delicioso: trufas de chocolate. Los licores digestivos son la excusa perfecta para iniciar una conversación amena con Jordi. Entre muchos temas, las dos frases escritas en una pizarra a la entrada del

restaurante. Una de Ferran Adrià y la otra de Alain Ducasse, dos referentes mundiales y fuente de inspiración para todos los cocineros. La frase de Ferran Adrià dice que "la cocina es un lenguaje ideal para expresar belleza, felicidad y magia", mientras que la del chef francés nos enseña que "la excelencia está en la diversidad". Con estas premisas, Jordi y Esther han cocinado desde su refugio gastronómico en Llívia. Desde este acogedor rincón, han superado cualquier adversidad y han creado una auténtica referencia culinaria en la zona. No podemos marcharse sin preguntar por el tatuaje de una araña que Jana lleva visiblemente en su brazo izquierdo. "Llevar ese tatuaje a la piel y verlo cada día es la mejor demostración de que ya he superado mi miedo a las arañas". Si algo nos ha enseñado la familia Pou es que, con amor, dedicación y determinación, cualquier cosa es posible.