vinetur

Mansiones y castillos de Irlanda recuperan huertos históricos para impulsar la gastronomía sostenible

Cuatro fincas emblemáticas combinan tradición, productos locales y experiencias culinarias en entornos naturales únicos

martes 29 de abril de 2025



El movimiento del huerto a la mesa ha ganado fuerza en Irlanda en los últimos años. En la isla, varias mansiones y castillos han recuperado sus antiguos huertos amurallados para abastecer sus cocinas y ofrecer una experiencia gastronómica basada en productos frescos, de temporada y de proximidad. Cuatro lugares situados en Cork, Galway, Wicklow y Armagh muestran cómo la sostenibilidad, la gastronomía y el contacto con la naturaleza pueden ir de la mano.

En el condado de Cork se encuentra Ballymaloe House. Este hotel familiar abrió sus puertas en 1964, aunque la finca ya producía alimentos desde 1948, cuando Myrtle e Ivan Allen la adquirieron. Su objetivo era criar a sus hijos y autoabastecerse con huevos, leche, carne y verduras. La apertura del restaurante supuso el inicio de una filosofía que hoy sigue vigente: servir platos elaborados con productos cultivados en la propia finca o adquiridos a productores cercanos. Los huéspedes pueden pasear por los jardines y disfrutar de las flores que decoran las habitaciones y los espacios comunes. Además, Ballymaloe House organiza cada año un festival gastronómico que reúne a chefs reconocidos y cuenta con una escuela de cocina cercana donde se enseña a cocinar de forma sostenible.

En el oeste de Irlanda, en el condado de Galway, se sitúa Ballynahinch Castle Hotel. Este castillo histórico está rodeado por 280 hectáreas de bosques, jardines y un lago. Hace unos años, los propietarios restauraron el antiguo jardín amurallado utilizando piedra original y replantaron el espacio para recuperar su función productiva. El jardín proporciona frutas, verduras y hierbas aromáticas que se utilizan en los menús del hotel bajo la supervisión de la chef Danni Barry. El restaurante Owenmore sirve platos como trucha con remolacha y hierbas propias, mientras que en el Fisherman’s Pub se pueden probar mazorcas de maíz cultivadas en la finca. El hotel participa en programas de gestión ambiental y ofrece actividades como paseos guiados, rutas de senderismo o pesca en el río Ballynahinch.

A media hora de Dublín, en el condado de Wicklow, se encuentra Killruddery. Esta mansión no ofrece alojamiento pero sí permite comprar productos frescos, comer en su restaurante The Grain Store o participar en su mercado agrícola semanal. La finca abarca más de 320 hectáreas e incluye bosques, una granja con animales y un extenso huerto sin productos químicos. El chef Niall O’Sullivan diseña los menús según los

alimentos disponibles cada temporada. Los visitantes pueden recorrer los jardines históricos y acceder al salón de té. Killruddery también ha servido como escenario para varias películas conocidas.

En Irlanda del Norte, Killeavy Castle Hotel ocupa una finca agrícola en el condado de Armagh. El castillo fue restaurado y convertido en hotel en 2019. La agricultura sostenible es uno de sus pilares: cultivan verduras y frutas en su propio huerto amurallado y crían ganado vacuno Longhorn y ovejas Cheviot para abastecer su cocina. El chef ejecutivo Darragh Dooley apuesta por ingredientes locales y técnicas respetuosas con el medio ambiente. Además del restaurante, el hotel dispone de spa y organiza actividades relacionadas con el bienestar como clases de yoga al aire libre.

Estos cuatro lugares muestran cómo Irlanda ha sabido unir tradición, sostenibilidad y gastronomía local para crear experiencias únicas tanto para viajeros como para amantes del buen comer. Los visitantes pueden pasear entre flores, conocer prácticas agrícolas responsables y disfrutar de platos elaborados con ingredientes frescos directamente del campo a la mesa.