



Rutas con sabor



Utiel.



Requena.



Denia.



Ciudad de las Artes y las Ciencias. Valencia.



L'Estany de Cullera.



Gandía.



Palmeral de Elche.





Vinarós.



Peñíscola.



Castellón.



Playa del Postiguet. Valencia.



Puerto pesquero. Santa Pola.



Restaurante Octivio's. Denia.

HUERTA, MONTAÑA Y MARES GRANDE Y CHICO

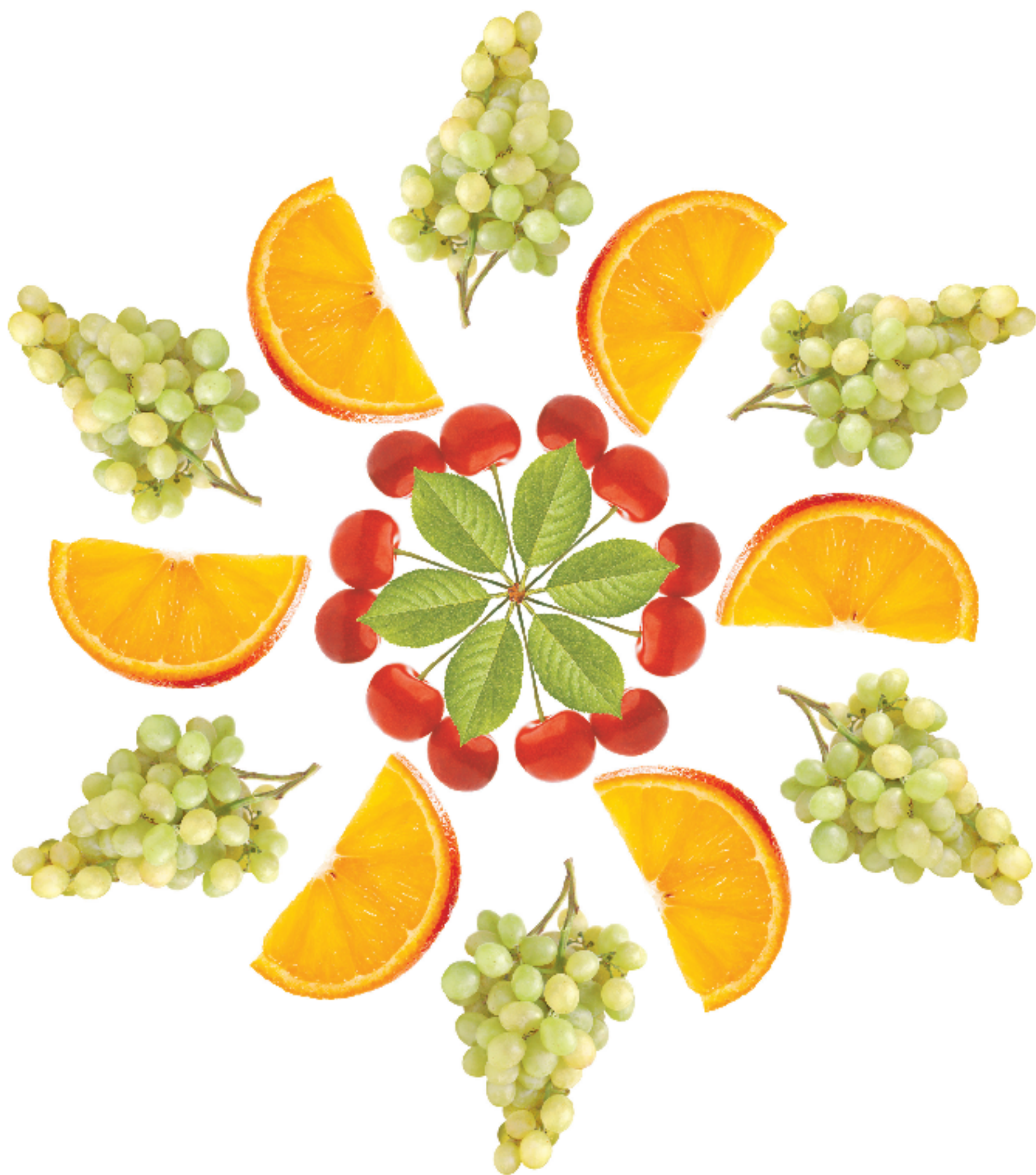
La cocina de la Comunidad Valenciana, como todas, pero quizá ésta bastante más, es el brillante reflejo de su paisaje en las cazuelas. Hay montaña y hay vegas de huerta fértil y rumorosa; hay un mar que es común a muchos otros pueblos y culturas, el Mediterráneo, y hay otro pequeño, que es la Albufera, donde se cultiva el arroz que a la mesa llega en una infinitud de originales preparaciones. La paella tiene la fama, pero con ella cardan la lana el *arròs a banda*, limpio y acompañado de pescado y mariscos; el *arròs amb fesols y naps*, plétórico de judías, nabos, oreja de cerdo y *blanquet*, embutido típico de Alicante; el arroz negro, a base de *sepionet* o choco con su tinta y su delicado sofrito de cebolla; el dorado *rosetxat*, en contundencia de garbanzos, tocino, morcilla y chorizo; las innumerables preparaciones acompañadas de costillas, sepia y coliflor; los arroces de ayuno, con judías pintas y patatas o con humildes acelgas; el arroz a la alcireña, horneado y huertano; el arroz con variantes de pollo, conejo, almejas y langostinos; el llamado de los tres puñados, uno de alubias, otro de lentejas y un último de arroz... Completar la lista daría y ha dado para voluminosos manuales.

En la Comunidad Valenciana también se preparan gustosas ollas y ollitas, entre las que destacan el *cardet*, de cardillos, la *olleta* de judías blancas y arroz, con morro, oreja, patas y papada de cerdo, o la *olleta d'Alacant*, que lleva lentejas.

De la Albufera, mar interior, es la anguila, que se hace a la brasa, con pollo, a la morisca, con anchoas, o en exquisito *all i pebre*, con salsa de chuparse los dedos; del mar a lo grande son preparaciones tan notables como el *suquet de peix*, la zarzuela de pescado, el mero en salsa, el rodaballo guisado en cazuela de verdura, las sardinas al blanquillo o la sepia estofada con judías blancas, junto a mariscos tan sobresalientes como la tellina del litoral del golfo de Valencia, los langostinos de Vinaroz y Guardamar, y la gamba roja de Denia.

Por lo que respecta a la huerta, sobran muestras de buena coquinaria en la coliflor con almendras, las habas con morcilla, las *bajoquetas*, que son judías verdes, con albahaca, los *bajoques farcides* (pimientos rellenos) y el soberbio *bullit* o hervido de verduras. Pero en este reino vegetal, lo que por encima de todo ordena y manda son las alcachofas, que se hacen al horno, con caracoles, con bacalao y patatas, en cazuela o a la pura llama y en plena calle, como en las fiestas de Benicarló.

Tierra y monte adentro se hacen cosas tan ricas como el lomo de cerdo a la sal, conejo asado con almendras, el *cuinat de cabrit* o el pollastre asado con salsa de anchoas.



Comunitat Valenciana 100% SABOR MEDITERRÀNEO



 **GENERALITAT VALENCIANA**
CONSELLERIA D'AGRICULTURA, PESCA I ALIMENTACIÓ



PASEO Y YANTARES ALICANTINOS

El camino empieza en **Dénia**, junto al mar vigilado por un castillo árabe en los altos del Montgó y un urbanismo delirante. Si se encuentra, que no es cosa de todos los días, hay que empezar con la inefable gamba roja, con un toque de cocción o a la plancha, seguir con cualquier plato de arroz, que bien pudiera ser paella de mariscos o arroz a banda, un rape con espinacas o un sargo a la espalda, para terminar con unos mantecados locales o un dulce de naranja. En Denia hay bastantes buenos restaurantes, pero por elegir y concretar en dos extremos, **Octavio's**, tradicional, casero y con raíces profundas, y **El Poblet**, templo de lo nuclear, esferificante y tecnoemocional.

Desde Denia se llega a **Alacant** o Alicante, cota cero del nivel del mar para toda España. Aquí, después de un tapo de *sepionet* con ajos tiernos o ensalada de salmonetes con judías verdes, también arroces, que pueden derivar en una paella alicantina de pollo y conejo o un *arròs amb costra*, que lleva salchichas, garbanzos y morcilla. Para acompañar y maridar, vinos con Denominación de Origen *Alicante*, soberbios, y de postre los tradicionalísimos turrónes de Alicante y Jijona. La opción restaurante pasa por **Nou Manolín**, donde, entre otras muchas lindes, preparan un arroz de posguerra a base de piel de bacalao.

Siguiente parada en **Alcoi** o Alcoy, en la comarca de La Hoya, muy cerca de uno de los más hermosos ejemplos de bosque mediterráneo, y singular reservorio de platos tan típicos como la *olleta de músic*, la *pericana*, rica cosa de bacalao, pimientos secos, aceite y ajos, y el arroz con bacalao y coliflor. La meta, el pueblo del poeta del pueblo, **Oriola** u Orihuela y Miguel Hernández, respectivamente. Visita a la casa del poeta, a su huerto y a su higuera, al Museo Diocesano de Arte Sa-



Casa Salvador. Cullera.

cro y a los bares y restaurantes locales, que ofrecen cosas como calamares al *all i pebre*, las *bajoquetes* con albahaca, el famoso bullit, las *bajoques farcides*, la paella huertana, que lleva un poco y un mucho de todo.

POR TIERRAS, LITORALES Y MONTES DE CASTELLÓN

La etapa por el ámbito de la provincia de Castellón sale de **Borriana** o Burriana, en la Plana Baixa, que luce hermoso casco histórico y un buen puñado de edificios modernistas y de estilo



Restaurante Peñalén. Castellón.

art nouveau. A la mesa, un arroz con judías verdes y caracoles, un buen chuletón de carne roja y un postre local que es el *brull*, a base de requesón. Siguiente parada en la capital, **Castelló de la Plana**, donde es menester visitar el convento de Las Capuchinas y regalarse con sus lienzos de Zurbarán, y pasear el vecino desierto de las Palmas, de enorme interés en fauna y flora. Como es de ley, luego hay que rendir homenaje a los arroces, empezando por el *empedrat*, localismo acompañado de tomate, bacalao y judías blancas; o un arroz con sepia y alcachofas o a la marinera; continuando con platos marineros como la lubina encebollada con piñones o el lomo de rodaballo al horno. A los postres, un pastel de harina y aceite que se llama panoli. Un restaurante de verdadero interés, **Peñalén**.

El camino sigue hasta **Peñíscola**, patria chica del Papa Luna, con un hermoso núcleo amurallado erguido sobre un rutilante peñón y unos langostinos que quitan el sentido y que pueden arrimarse a los chipirones con habitas o a la típica nogada, que es guiso de patatas y nueces.

De Peñíscola a **Vinaròs** o Vinaroz, núcleo activo del Baix Maestrat, con los mismos o similares langostinos de ley, arroz con calamares, espardenyes y setas con erizos o caixetes de mar.



Lubina de anzuelo con patatas confitadas. Restaurante Octavio's. Denia.



Restaurante Octavio's. Denia.

Final de etapa en alto, en **Morella**, corazón vivo de la comarca del Maestrazgo, tierra de frontera y de conflicto y lugar al que un día llegó el padre Vicente, San Vicente Ferrer, para realizar uno de los milagros más increíbles y surrealistas de la historia. Aquí hay que empezar volteando la muralla y el imponente castillo del siglo XIV, y dejar volar la imaginación por los vericuetos de sus callejas medievales. En el momento de abrir boca, un platillo de jamón y cecina, para dar paso al potente potaje morellano, las originales *patates a la pell*, a la carne mechada o *metxa*, el *cabrit al forn*, el cordero con trufa morellana o al levantisco *potes i panxa*, que es cosa parecida pero distinta a los callos. De postre y circunstancia, los típicos *flaons* o el pastel de calabaza.

RUTAS Y CONDUMIOS VALENCIANOS

El viaje empieza en **Gandia**, en la comarca del Safor, ciudad ducal que fue patrimonio de los Borja o Borja y más tarde de la Casa de Osuna. Hay que empezar visitando el Palacio Ducal, la Colegiata y la antigua Universidad,

para, llegada la hora del condumio, entregarse a unas cigalitas a la plancha, avance de una señora fideuá, plato señero y bandera del lugar, y un señor rodaballo con vinagreta de frutos secos.

Primer alto en **Cullera**, en la Rivera Baja del Júcar, y en enclave que vigila un castillo del siglo XIII, y que presume de un curioso Museo de la Piratería en la cueva de Dragut, que es el nombre del que fuera lugarteniente del afamado Barbarroja, y de otro dedicado al arroz. En los aperitivos, gamba rayada a la plancha o un *all i pebre*, y en la mesa cualquier arroz, optando en primera instancia por el arroz a banda o el *arròs al forn*, zarzuela de pescado o rodaballo a la espalda. Un local clásico, **Casa Salvador**, puede ser estupenda opción para disfrutar del más clásico menú de arroz y picantes.

De Cullera a la capital, **Valencia**, en los márgenes del Turia seco, y con un sinfín de cosas a ver: la Catedral y su altivo *Micalet*, el Museo Fallero, con un puñado de orgullosos *ninots* indultados, la Ciudad de las Ciencias y las Artes, L'Oceanografic y la Casa Museo Blasco Ibáñez, que deja al pasante en la playa de la Malvarrosa y ante su

amplia oferta de chiringuitos palleiros, aunque la calidad, como a los soldados el valor, conviene suponérsela y no darla por sentada. Además de la paella valenciana, más o menos ortodoxa, se puede disfrutar de un *arròs al forn* o de un jugoso pato albufereño con ciruelas. A los postres, el típico *arnadí* o calabaza al horno. Un restaurante de absoluta referencia en Valencia y aledaños es **Casa Carmina**, en El Saler, donde la memoria del paladar se funde con la más novedosa puesta en escena.

A partir de este punto se abandona la costa para adentrarse en el interior y llegar a **Requena**, villa que suena y huele a vino de ley, museo incluido, y que ofrece oportunidades muchas para el paseo por su casco antiguo, por la plaza del Mercadal, de corte y de traza medieval, por los aledaños de la iglesia gótica de San Pedro o por el Palacio del Cid. Merece detenerse en el picoteo de golosos embutidos, como la güeña, el perro o el salchichón de almendra. En la misma línea, conviene la cata de una fritada de conejo con caracoles, un bollo, que es especie de coca con tajadas magras o sardinas, o un ajoarriero, porque no hay que olvidar que aquello, aunque va-



lenciano, geográfica y gastronómicamente no deja de ser Mancha. En el momento del postre y para echar al zurrón peregrino, tortas de chicharritas o pasteles ricos.

Fin de trayecto en **Utiel**, que es la otra parte del nombre que compone el vino de la zona y que cuenta con un casco antiguo de diseño árabe y caserío cristiano medieval. A la mesa, habitas con calamares, morteruelo con tomate o lomo de ciervo con salsa de uvas. Para finalizar el ágape y para recordar en casa, dulcería antigua a base de arnadí y almojábanas.



MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

Barrio del Carmen. Valencia.

¿Existe la paella?

En su periplo por la cocina valenciana, los sabios coquiniarios Néstor Luján y Juan Perucho, para quienes, como casi para cualquiera y por encima de todo, es cocina de arroz como producto y de una infinitud de platos con él confeccionados, atendiendo a consideraciones de fama, barroquismo y complejidad, dejan la paella para el final del relato, pero hoy no es posible eludir el protagonismo de una preparación culinaria, que aunque en cada caso más o menos alejada de los cánones, en el supuesto de que éstos existan, que ya se verá, es, sin duda y pese a quien pese, la divisa internacional de la cocina española.

Imprescindible empezar aclarando que la palabra *paella* empezó a usarse en castellano en los albores del siglo XX y como sinónimo de arroz a la valenciana, y que *paella* viene del catalán *sartén*, tomado a su vez del término del francés *paelle*, como deformación del latín *patella*. Los franceses corrompieron la voz *paele* en *poêle* y los catalanes, deudores de nuevo de la lengua de sus vecinos, lo dejaron en *paella*. En cualquier caso, y se diga como se diga, paella es el recipiente, y la preparación culinaria a la que acoge, para ser precisos, debería denominarse pues arroz en paella y, por supuesto, en caso alguno llamar paellera a la sartén plana y paella a lo que contiene.

Dicho lo cual hay que entrar en los componentes, y eso son palabras mayores, porque intentar dilucidar un canon es, como se verá, poco menos que quimérico. No obstante, en esta tesitura es

de todo punto obligado recurrir a Dionisio Perez, alias Post Thebussem, ya que fue él quien por vez primera y en su libro *Guía del buen comer español* (1929) negó la verosimilitud de una hipotética cocina española, poniendo por encima del concepto y entelequia la armónica suma de un conjunto de cocinas regionales.

Dice don Dionisio que: *“La verdadera paella, la auténtica, genuina y tradicional, no tiene más que anguilas, caracoles y judías verdes. Es la paella de la orilla de la Albufera, y ha de hacerse en la cacerola especial con el fondo ligeramente convexo y ha de ponerse a fuego de leña y ha de comerse no acompañándola de pan, sino tirando bocados a una cebolleta”*.



Evidentemente, si ésta es la paella canónica, vive Dios que el plato ha dejado de existir hace tiempo. Así que, dando por sentado que el recipiente específico, la paella, y el arroz de calidad son los dos elementos que en caso alguno pudieran considerarse prescindibles, el resto es carne, pescado y verduras al gusto del consumidor, y el arte casi alquímico de proporcionar caldo,

fuego y tiempo precisos para que el arroz acabe completamente penetrado por sabores y aromas, al tiempo que su textura quede a eso que nadie sabe qué es, pero que llamamos “al punto”; es decir, ni pasado ni poco hecho; ni seco ni caldoso; sino al punto que, sin lugar a dudas, tiene su punto. Pero, para concluir y cerrar con un juicio de calidad, demos la voz y la palabra a Josep Pla: *“La verdadera gracia de una paella a punto es que los granos de arroz que la integran queden secos, individualizados y separados”*.