

# Gastronomía **Buen apetito** por Lluís Ruiz Soler lrsoler@gastronostrum.com

EL RESTAURANTE

## Autenticidad radical

### Ca l'Àngels

- Gabriel Miró, 12
- 03520 Polop
- Tel.: 965 870 226
- A la carta, desde 28 €
- Cierra los martes (consultar noches en verano)



Ca l'Àngels persevera en la revolución tranquila que, a caballo entre los 80 y los 90, protagonizaron algunos cocineros y, sobre todo, cocineras. Antes de que los chefs creativos miraran hacia afuera y hacia adelante, aquellos reivindicaron una autenticidad amenazada e incorporaron modernidad y calidad sin desvirtuarla un ápice: volvían la vista hacia adentro y hacia atrás, donde lo ancestral es pura vanguardia. En 2008, Vicenta Teuler relevó en los fogones a su madre, Àngeles Tormo, que abrió Ca l'Àngels 20 años antes. Vicen y su hermano Paco son el ala radical de una autenticidad introspectiva que incluye la elaboración de sus propios salazones, helados o

encurtidos, con las hortalizas del huerto familiar. El gazpacho, la ensalada o el espencat son artesanía exclusiva, como el pez volador secado en casa a modo de capellán, que no existiría si ellos no buscaran y procesaran el producto. Una técnica culinaria tan estrictamente tradicional como rigurosamente depurada da lugar al mejor minjo de la galaxia, a un excelso pescado tratado de manera sublime —ventresca de negra, por ejemplo— o a una olla de arroz con costilla y hierbas como para llorar de la emoción. El peculiar estilo de Paco en la sala incluye el probable descubrimiento de algún vino tan fuera de lo común como todo lo demás.

# Rioja en blanco y queso

► La reina del tinto promociona sus otros vinos, en distintas ciudades españolas, con unas propuestas de «maridaje» tan eficaces como poco frecuentes

**Aunque representan apenas un 5%, Rioja produce también magníficos blancos, en los que predomina la viura, combinada o no con variedades «nuevas» o minoritarias. Para promocionarlos, la DOCa propone algo poco habitual: maridarlos con quesos curados.**

Hace ahora diez años, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Rioja incorporó la chardonnay, la sauvignon blanc y la verdejo a su listado de variedades blancas. Junto a las tradicionales malvasía y viura —también conocida como «macabeo»—, y a otras más o menos testimoniales —la turruntés y las versiones blancas de la garnacha, la tempranillo y la matorana—, dos cepas francointernacionales pasaban a ser también «riojanas», además de la característica de la vecina Rueda. La decisión hacía prever una renovada apuesta de Rioja por los blancos, que, aunque apenas tienen peso alguno en el prestigio nacional e internacional de sus productos, alcanzan un nivel muy

alto en una región tan apta para ese tipo de vino como para los tintos. Sin embargo, diez años después de aquella decisión, los blancos siguen representando una parte ínfima en la producción del vino de Rioja —en torno al 5%—, en su caché —seguramente, menor aún— y en su promoción.

Una brillante excepción, en cuanto a lo promocional, han sido los maridajes de blanco y queso propuestos por la DOCa Rioja en cuatro catas para periodistas y allegados que han tenido lugar en Madrid, Barcelona, Bilbao y Valencia, con quesos de la Comunidad en este caso. Había tres vinos en los que la viura convive con variedades menos habituales: Conde de Valdemar 2014 —15% de verdejo—, Nivarus 2013 —55% de tempranillo blanco— y Gómez Cruzado 2014 —15% de tempranillo blanco—, además del Ijalba Matorana Blanca 2014. Junto a magníficos quesos del Maestrazgo, la Sierra de Espadán, la comarca de Utiel-Requena o la Vall d'Albaida, estaba el

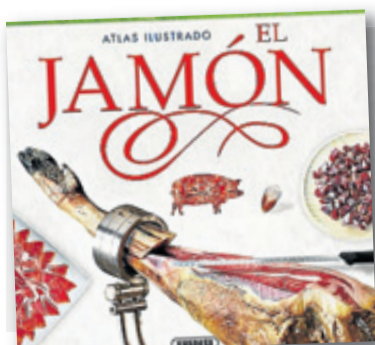


Dama, elaborado en Elche con leche cruda de oveja por La Loma, la joven quesería que se codea ya con los mejores. Le tocó «casarse» con un viura clásico —el Sonsierra Fermentado en Barrica 2013— en una acertada alianza de sensaciones grasas, acidez y profundidad de sabores.

En general, estas catas itinerantes han demostrado una cosa obvia —que los blancos de Rioja merecen un papel más destacado que el que les asignan generalmente hasta sus propios artífices— y otra que no lo es tanto: si el tinto marida con los quesos cu-

rados —y los sumilleres, seguramente, lo prefieren—, el blanco también. Para los queseros, mejor, porque respeta los aromas lácticos, aligera las sensaciones grasas y no se sobrepone al queso. Y eso que los organizadores de la cata, aunque nuestra especialidad tradicional son los quesos frescos —cuya complicidad con el vino blanco no hacía falta demostrar—, optaron conscientemente, como en un «más difícil todavía», por los curados. Otra obviedad sobre la que hay que seguir insistiendo: en la Comunidad Valenciana los hay muy notables.

Con apenas tres años en el mercado, este vermut, del que también hay una versión «reserva», es uno de los más reputados de Cataluña. Allí es donde esa bebida y su cultura tienen más arraigo, donde la expresión «tomar el vermut» equivale a lo que en otros lugares es «tomar cañas», donde nacieron los primeros de la península y donde se elaboran algunos mercedamente celebrados. Sin embargo, el Dos Déus, de la vitivinícola comarca del Priorat, encaja mejor en la coctelería moderna —es más amargo de lo habitual— que en la tradición catalana. Cellers Bellmunt no tiene inconveniente en desvelar los principales ingredientes de su receta —dictamo de Creta, ajeno, ajedrea y genciana— ni en explicar su elaboración: una maceración de hierbas en alcohol de 50 grados, vino blanco de Tarragona —macabeo y parellada— y mistela de macabeo y garnacha blanca con el mismo origen, ensamblados en barricas procedentes de Cádiz.



### EL LIBRO

#### El jamón. Atlas ilustrado

- Varios autores
- Susaeta Ediciones
- Madrid, 2015
- Divulgación
- 254 páginas
- 15,95 €

Este producto editorial, impreso en papel de extraordinario gramaje y con abrumadora profusión de fotografías de archivo, recoge información abundante y útil en torno al jamón, aunque no se corresponde con lo que el diccionario define como «atlas»: «Colección de mapas geográficos, históricos, etc. en un volumen». Precisamente, si algo se echa de menos en sus páginas es una cartografía que explique claramente la geografía de las denominaciones de

origen españolas, que no deja de tener su qué. Lo demás —historia, razas porcinas, elaboración, corte— está explicado con amenidad, rigor y muy poquito apasionamiento: un producto editorial. Aunque no indica por ningún lado la fecha de edición —apareció no hace mucho por las librerías—, parece ser que el cierre de la obra coincidió con la aprobación de la nueva normativa sobre el jamón ibérico, cuyo desarrollo, con sus claroscuros, es otra laguna en una obra como esta.