

Cultura y Sociedad

Gastronomía Buen apetito

por Lluís Ruiz Soler lrsoler@diariodeunglton.com

EL RESTAURANTE

Gastronomía divertida

El Bocaíto

- Los Pinos, 1
- 03140 Guardamar del Segura
- Tel.: 965 729 054
- A la carta, desde 30 €
- Abre todos los días



Que quede claro: hablamos de El Bocaíto que hay junto al parque Reina Sofía y no del de la playa, que son diferentes. Al frente de este está Javier Cases, maitre y sumiller de contrastada trayectoria, con dos jóvenes cocineros guardamarencos: Miguel Ángel Montesinos y Francisco Pamies. Transmiten oficio y solidez en un local de lo más cool, con una acogedora terraza callejera. Todo contribuye a una grata sensación de confort gastronómico, incluidos los must de la cocina infalible: las tapas a lo gastrobar, las hamburguesas de angus —también, wraps, montaditos y gwa bao—, los toques japo y exóticos, el humo de un horno de brasa usado con sensatez, los

distintos cortes e interpretaciones del atún rojo, los incuestionables arroces... Por lo que alcanzamos a probar el otro día —entre más de ochenta opciones—, crocanti de foie con turrón de foie, tartar de atún con leche de soja y ensalada de wakame, huevos trufados con patatas al romero y parmesano, parpatana a la brasa con algas, carré de cordero con yakiniku, arroz con presa y setas o minicremitas de toffee y nutella. Son platos de ejecución impecable con profusión de elementos tan bien armonizados como los vinos que nos propuso Cases: vermut Arlini, Limoux Sieur d'Arqués, Abadía Retuerta. Gastronomía divertida y gastronómica donde las haya.

La otra vanguardia

► Casi 30 años después, Ca l'Àngels, ubicado en Polop, ha creado un estilo propio que tiene en cuenta las principales tendencias y no se adscribe a ninguna de ellas

EL VINO
Altea de Antonio Alcaraz
- Rosado
- Bodegas Antonio Alcaraz
- DOC Rioja
- Viura (75%) y tempranillo
- Alcohol: 12,5%
- PVP: unos 8 €

Este vino de Antonio Alcaraz nació hace una década como un rosado de corte clásico, de tempranillo y garnacha, con una intensidad cromática y aromática que era del todo ineludible en los de entonces. Luego se redefinió en la línea de los nuevos claretes —mezcla de uvas blancas y tintas— en pos de la palidez que pusieron de moda los vinos provenzales de ese tipo y de una sutileza en nariz que va más allá del aroma a fresa de siempre. Hecho a base de viura, con el comedido aporte de la tempranillo en cuanto a color y olor, tiene en nariz y en boca el frescor y la alegría de un blanco. Antonio Alcaraz es un empresario alteano que —además de aceites en Canena y vinagres en Jerez— elabora una amplia gama de vinos en Laguardia, aliado con una arraigada saga de viticultores de allí. Muchos de sus productos los comercializa bajo marcas que aluden a su tierra: por ejemplo, este Altea de Antonio Alcaraz.



La dialéctica entre evolución —Santi Santamaria— y rupturismo —Ferran Adrià— fue la tónica a finales del siglo pasado y principios de este.

La muerte del primero y el repliegue del segundo —de momento— dejó a la alta cocina contemporánea sin un liderazgo claro, entre tendencias diversas que muchas veces son más de lo mismo. Profesionales y aficionados, que tienen en cuenta o no los grandes debates, han seguido ajustando, interpretando y modificando las recetas y los conceptos de siempre sin artilugios ni potingues. Una línea a seguir es la de recuperar o (re)inventar fórmulas y productos olvidados. Otra, cultivar en un huerto propio —o en el de un agricultor allegado— las verduras —ecológicas, por supuesto— que abastecen al restaurante. Y otra, elaborar en casa los salazones, los encurtidos, las conservas...

La revolución tranquila iniciada en los 80 y los 90 por cocineros y —sobre todo— cocineras de extracción popular —o burguesa— sigue su curso. Ángeles Tormo, que llevaba bajo el brazo el rece-



tario de su abuela —Ángela Server, cocinera en casa de una acaudalada familia—, abrió Ca l'Àngels en 1988. Su hija, Vicenta Teuler, la relevó en 2008 junto a su hermano Paco, en quien confluyen irrepitiblemente el maître-sumiller y el tabernero de pueblo con la misma sintonía de ideas y conceptos que interpreta su hermana en la cocina. Casi 30 años después,

todo eso se ha ensamblado en un estilo propio, en una peculiar síntesis que no se adscribe a ninguna tendencia y las tiene casi todas en cuenta.

De aperitivo, un racimo de uvas «de balancí» —las de la parra de toda la vida, pequeñas, de color indefinido y sabor inenarrable— con aceite y sal. ¿Atavismo? ¿Ocurrencia? ¿Vanguardia? Sin duda,

algo más gratamente sorprendente que muchas propuestas de los santuarios de la alta cocina contemporánea. En la misma línea, un helado de limón —hecho en casa, claro—, con calculados toques de guindillas diversas, nos sobresalta y reconforta a cada bocado: sensaciones extremas en asombroso equilibrio. ¿El ácido y el picante son exóticos? ¿Radicales? ¿Algo de toda la vida? ¿Quién descubrió que armonizan con lo graso?

Entre unas cosas y otras, pasan por la mesa de Ca l'Àngels una gloriosa ensalada de tomate o los mejores minjos. Culmina una impecable raya frita, acompañada de un festival de verduras literalmente operístico. Remata una golosa repostería estrictamente ortodoxa. Y, para maridar, las aventuras de ese incansable Indiana Jones de los vinos raros e imposibles que es Paco Teuler. En efecto, hablando de vanguardia, la clave está en vivir una «experiencia» gastronómica.

EL LIBRO



Caldos/Broths

- Ricard Camarena
- Mencía Gastronomía SL
- Barcelona, 2015 (2ª ed, 2017)
- Recetario
- 272 páginas
- 54,90 €

Segunda edición, con 16 páginas más que la primera, del libro bilingüe —como su nombre indica— que en ciertos ámbitos y sentidos consolidó a Ricard Camarena como superfigura de la cocina contemporánea.

Entre grandiosos conceptos tecnoemocionales y colosales fotografías, *Caldos/Broths* destila la verdad culinaria de un chef talentoso y sincero que comenzó actualizando el recetario tradicional valenciano en un modesto local de pueblo y ha acabado

forjando un pequeño imperio, encabezado por el estrellado restaurante que lleva su nombre en València. El libro parte de las reflexiones iniciadas por Camarena en 2006 sobre la importancia de los caldos, que no necesariamente se obtienen cocinando cosas en agua. Tras reparar en que detestaba los caracoles, pero le fascinaba su salsa, creó su arroz de caracoles sin caracoles, una receta con innumerables secuelas en toda la Comunidad y parte del extranjero.