



gps@lasprovincias.es

## Amantes del queso

Cheese Tavern es la nueva oferta quesera que nos propone el grupo Poncele en el Mercado de San Ildefonso (C/ Fuencarral, 57). Este nuevo establecimiento sigue los conceptos del grupo y consisten en divulgar la cultura del queso. Serán unos 40 quesos los disponibles diariamente, que irán rotando entre los 300 quesos artesanales que elabora en grupo. La oferta se complementa con un surtido de tostas de queso de Murcia al vino y caballa en aceite y queso Camembert con sobrasada de Mallorca y miel.

## Se inaugura Vinícolas

En pleno Puerto de Valencia es donde Raúl Aleixandre ha decidido abrir un nuevo local a escasos metros de Ca Sento, la que fuera su casa durante años. Raúl, Premio Nacional de Gastronomía (2004) vuelve a la escena gastronómica cargado de ilusión. Raúl, que destaca por su fidelidad al recetario clásico valenciano (la base de sus platos), y una cocina de productos y materias primas impecables, quiere retornar a la

primera línea del panorama gastronómico valenciano. Para ello ha elegido un local en la Marina Real Juan Carlos I, pero en la parte Sur, enfrente del edificio Veles e Vents.

Además de amplio e iluminado comedor, 'Vinícolas by Raúl Aleixandre', cuenta con amplia y acogedora terraza, y que la mayoría del día está soleada, ideal para tomar un aperitivo y disfrutar de un buen Habano. En la inauguración pudimos ver a Ricard Camarena, los hermanos Rausell y a Begoña Rodrigo de la Salita.



# A la orilla de la mar

Las costas de la Comunitat mantienen un excelente nivel en sus propuestas gastronómicas

## PROPUESTA

PEDRO G. MOCHOLI



**VALENCIA.** ¡Habrá algo más reconfortante que salir del agua, tumbarse en una hamaca y saborear una cerveza, una copa de espumoso o un sencillo refresco? Y mientras seguimos disfrutando, nada mejor que a escasos metros podamos degustar un buen arroz, mientras la brisa marina y el romper de las olas hacen, sin duda, idílica esta situación.

tramos actualmente es una muy digna sucesión de los merenderos que existían en nuestras costas en los años 50, 60 y gran parte de los 70. De aquellas humildes construcciones realizadas en madera, y con carencias de todo tipo, hemos ido pasando a las comodidades propias del desarrollo, y aunque muchos de estos se encuentran mimetizados en los propios paseos marítimos de las localidades costeras, siguen guardando el espíritu de aquellos antiguos merenderos. La oferta gastronómica se basa en arroces y pescados, pero hemos de darnos cuenta de que en un buen arroz, mientras la brisa marina y el romper de las olas hacen, sin duda, idílica esta situación.

### Arroces y guisos

Queramos o no, nuestra oferta turística debe de ampliarse y consolidar, con tintes de calidad y profesionalidad, todo aquello que pueda situarnos entre las mejores ofertas mundiales. Y ahora que el verano ha comenzado debemos reivindicar nuestra Comunitat a través de sus costas. Nuestra gastronomía siempre ha estado muy ligada a nuestras playas, y buena parte de la oferta que encon-



Espacio creado por Casa Manolo para el verano al estilo de los antiguos merenderos valencianos. :: LP

En la Playa de la Patacona encontramos Casa Navarro (Avda. Mare Nostrum, 32. Telf. 963720027. Alboraya), al frente encontramos a Enrique, que nos hará disfrutar con una variada oferta de arroces y guisos marineros. Muy cerca tenemos La Carmela (C/ Isabel de Villena, 155. Telf. 963710073.), Toni Novo nos ofrece una de las contrados, alguna sorpresas de nuestra ciudad. La oferta se complementa con platos típicos marimeros.

El Tridente, el restaurante del Hotel Nepruno (Paseo de Nepruno, 2. Telf. 963567777), ha ampliado su oferta y podemos encontrar una gastronomía muy variada y consecuente. Una oferta que se complementa con cócteles y combinados.

Sausalito se encuentra en La Marina Real (Telf. 626081311-657903025, Puerto de Valencia), y su propietario Tomás Brández ha con-

seguido en poco tiempo situarlo entre los mejores restaurantes de la ciudad. Arroces, pescados y mariscos son la oferta típica.

Esta semana inauguró Ice, acondicionando en una antigua patrullera de La Marina española varias terrazas para degustar Moët Chandon Ice y comida japonesa. Por la noche música en directo y cócteles.

La Dehesa José Luis, local tradicional por excelencia de la playa de El Saler (Módulo Saler Norte. Telf. 961830107). José Luis nos ofrece una magnífica paella de langosta y buenas frituras de pescado.

Seguindo la playa, nos encontramos Duna (Paseo Pintor Lozano, m. 3. Telf. 961830490) donde podemos tomar un baño mientras que Mercedes nos ofrece unos magníficos arroces. Su hijo Abraham lleva con acierto y corrección la sala.

En la localidad de El Perelló

encontramos otro de los establecimientos históricos de nuestras costas: Casa Chiva (Pl. Mallorca, 26. Telf. 961770018). Samuel continúa la saga que primero siguió su abuelo y luego su padre. La oferta de pescados salvajes es



de las más ricas que podemos encontrar en la costa. Suele ofrecerlos a la plancha o rebozados. Sus ensaladas con tomate de El Perelló, de las mejores que podemos tomar. Llegamos a Cullera, y encontramos en su playa Eliana Albach (C/ Pesc. Aleixandre, 2. Telf. 961732229). Juan Albach

ha conseguido compaginar con acierto una gastronomía clásica y propia del entorno, con propuestas personales y muy sugerentes.

Casa Salvador (Estany de Cullera, 1. Telf. 961720136) es uno de los restaurantes más populares de nuestra Comunitat. Salvador Gascón nos hace la oferta de arroces más amplia y variada que podemos encontrar en nuestra Comunitat, sobre todo ese arroz de raya y ajos tiernos. Verdura que el propio Salvador cultivaba en sus campos y que, por supuesto, es ecológica.

De Cullera a Daimuz, donde Casa Manolo y en concreto manolo Alonso nos ofrece una de las mejores cocinas de nuestras costas. A la oferta concreta de arroces y de fideuás, Manolo amplía las propuestas con platos creativos y de una acertada actualización, sin olvidarnos de la riqueza de productos que utiliza en su elaboración. Este

## Allí i pebre en El Palmar

El pasado lunes (7 de julio), El Palmar acogió la V Edición del Concurso de Allí i Pebre. Este año el ganador fue Cañas y Barro. Ca Jaime quedó en segunda posición mientras que La Perleta se hizo con el tercer puesto. Los tres restaurantes son de El Palmar, demostrando que la tradición de este histórico plato encuentra buenos elaboradores. Gambirinus de Siete Aguas, Barbados, Picantería o Bon Aire (El Palmar), también participaron.

## Huerta y gastronomía

Desde hace unos años, es muy común entre los cocineros poseer sus propias huertas, y así poder controlar los productos vegetales. Es por ello que los días 17, 18 y 19, la Universidad Francisco de Victoria realizará un curso de verano donde los cocineros Rodrigo de la Calle, Mario Sandoval, Fernando del Cerro, Juan Antonio Medina y Daniel Ochoa hablarán de sus experiencias como productores.

## Sausalito amenaza las cenas

Aprovechando las excelentes temperaturas que encontramos en el Puerto de Valencia, Tomás Brández ha comenzado a ofrecer las cenas amenizadas con música. En principio serán los viernes los días que un grupo musical amenizará las veladas. Pero, Tomás no descarta incluir esa actuación musical todos los días durante el verano. La cocina de Sausalito destaca por sus arroces, sobre todo la paella valenciana.

## Dolía, muestra de enoturismo y gastronomía

El Mercado de Ruzafa acogió este pasado martes la presentación de una nueva edición de Dolía. Muestra de Enoturismo y Gastronomía de Teulada-Moraia y que se celebrará el próximo día 6 de septiembre. La presentación se realizó en este mercado valenciano, que fue el que eligió el cocinero Juan Casamayor (Molotto), y ganador 'Mejor Bo-

cadillo, Madrid-Fusión 2013' con 'Tierra Magra'. El alcalde de la localidad, Antoni Joan Bertomeu Vallés, habló de la consolidación del certamen y de su importancia en dar a conocer la gastronomía local y un producto tan de la zona como es la uva moscatel de Alejandra. Es por ello que, el plato que nos ofreció Juan fue unas migas con embutido y gelatina de moscatel de Teulada. Al finalizar la presentación se ha servido una copa de esta bebida dulce.



# El traslado del Pare Pere

El restaurante se desplaza a un local más amplio en la calle Jacinto Benavente de Valencia para ofrecer un mejor servicio a su clientela

## GPS

Junto a la familia Cotanda (Cristina y Alicia), Pablo Sánchez y Juan Torres Cotanda y en un tiempo record, Paco Verdú y su esposa María Ángeles han puesto en marcha una nueva e ilusionante propuesta que no es otra que dotar al restaurante Pare Pere de unas instalaciones adecuadas, amplias y dignas del lugar que ocupa en la gastronomía valenciana.

El nuevo local, de 190 metros cuadrados, fue el restaurante de Ximo Sáez y cuenta con una infraestructura idónea, de tal forma que permite ofrecer a su clientela una espléndida cocina comandada por Luis Antony (La Lluna de Almásara) y por Alejandro Maiato (siempre Pare Pere).

A la amplitud del local hay que añadir su insonorización, buena climatización y una espléndida terraza en la avenida de Jacinto Benavente con vistas al Palau de la Música, además de discreción de vestuario con comedor privado (con capacidad para 14 personas) y una sala atendida, como siempre en Pare Pere, por Yolanda y Jenny, bajo la supervisión de Paco Verdú.

El restaurante presenta también como novedad una doble barra y una contrabarra con espejo y vitrinas expositoras. Valencia es de barra, y como ejemplo su emblemática: exquisita la gamba roja de Dénia en su punto, los langostinos de Las Rotas, los 'escombros', las frituritas, el

'polssec' (cuando hay) y todo lo bueno que da la mar de Dénia. Sin olvidar la ensaladilla rusa, el esgarrao o los anchos de Santoña, cambiando la oferta día a día, según mercado.

A la cerveza de barril Heineken, fría en su punto y excelentemente tiradas, hay que sumar la carta de vinos que siempre ha caracterizado a Pare Pere: extensa, bien orquestada y haciendo hincapié en los magnus.

## También carnes

Como novedades se presentan arroces -siempre hechos al momento- de cigalitas, de langosta, de conejo y setas. Caldereta exquisita de langosta y fresguisimos pescados traídos diariamente de Dénia. Porque esa es la bandera: Dénia, Dénia y Dénia. Y Dénia también es la montaña: figatells, coques de dassa, albóndigas y pelotas de puchero, embutidos de la Marina... y hasta de la Marineta. Y todo lo que Dénia y la Marina Alta nos ofrece. No hay más remedio que ir.

Además, la mejor carne que se puede ofrecer, de vaca vieja gallega, lomo bajo, solomillo, chuleta... Todo un descubrimiento! Por lo tanto, vamos a encontrar el equipo de siempre, el servicio y la atención de siempre y como en casa.

**Pare Pere.** Jacinto Benavente 9. Teléfono: 963444647. www.taverna-parepere.com.



Salón principal del nuevo Pare Pere, que cuenta también con terraza y reservado. :: LP

