



SABERES Y SABORES

Toni Pérez Marcos

Gastrónomo

LLUVIA DE ESTRELLAS

Lo cierto es que agosto es el mes durante el que las estrellas y los meteoritos se dejan ver con más claridad, y si el cielo está despejado aún más. En Alicante este agosto está siendo de estrellas pero, en esta ocasión, son de la gastronomía las que se están dejando caer. Algo tendremos o tendrá la cosa para que grandes de la cocina se pasen a descansar (y también a comer) por la terreta y su provincia.

El viernes 5 de agosto caía como del cielo para sus primeras vacaciones después del sonado cierre de El Bulli, Ferran Adrià. El insigne cocinero se instaló en el hotel Sha Wellness de la Playa del Albir, con el ánimo de poder disfrutar del merecido «descanso del guerrero», pues hacía más de doce años que no se tomaba unas vacaciones o al menos no desconectaba su tan inquieta mente.

Al día siguiente, el sábado 6 de agosto,

se fue a tierras murcianas para recibir la estatuilla del Festival del Cante de Las Minas, en La Unión, donde pasó un par de días entre flamenco y salazones, siempre flanqueado por Paco Torreblanca, José María García y Susi Díaz, del restaurante La Finca de Elche, y Paco Fuentes, del Palacete de La Seda.

Su siguiente salida fue el martes 9, la noche de San Lorenzo, y como la estrella que es, apareció a cenar en el Barlovento de Torrevieja, donde José Antonio Álvarez le recibió con los honores merecidos y donde además de un festín de los que acostumbra a dar con un marisco excelente, disfrutamos de su compañía y de la de los pocos que acudieron a tan íntimo evento.

Ya el jueves estuvo en el Hotel Ferrero con Paco Morales y el viernes cerró su periplo alicantino con la visita al restaurante de Quique Dacosta.

El miércoles y el jueves fueron de des-



Ferran Adrià durante su estancia en el restaurante Barlovento de Torrevieja.

canso y, además, nos contó que su agenda en otoño será fuera de España y con el firme ánimo de desconectar de cara a lo que será su nuevo proyecto de la Fundación.

Otro personaje que se dejó caer fue José Andrés, el famoso cocinero pasó dos días en compañía de su buena amiga María José San Román y su familia. Con ellos pudo disfrutar de una comida típica en la isla de Tabarca, donde además de comer un buen caldero y esos fantásticos calamares de potera, se dió el placer de bucear y hacer snorkel en tan cristalinas aguas.

Al día siguiente el encuentro fue en el restaurante Monastrell dónde María José cocinó para él.

El martes de la semana pasada llegaba Joel Robuchon, el que fuera el cocinero más estrellado del

mundo, y traía a parte de su equipo, se hospedó en el Spa Portamaris y sus ayudantes comieron en el Dársena a la espera de la llegada del maestro, que tras su paso obligado por el Nou Manolin, se fue a su retiro veraniego de Calp.

Mientras tanto, todo el mundo especulando si han ido a este sitio o al otro en prueba de la gran expectación que despiertan, pero ellos, simplemente, disfrutaron de una tierra fantástica y de una comida excepcional. El video de la biografía de Paco Torreblanca comienza con Ferran diciendo que Alicante es una de las provincias donde mejor se come del mundo, y lo dijo también al New York Times y luego lo ratifica pasando aquí sus vacaciones.

Como dice mi madre: «Algo tiene el agua cuando la bendicen».

CERTAMEN

Hoy viernes se celebra en el Auditori Teulada Moraira la I Muestra de Enoturismo y Gastronomía, bajo el nombre de Dolia

Una muestra llena de saber

Al día

ANTONIO LLORENS
informacion.extras@epi.es

Bajo el culto y singular nombre de Dolia, este viernes el Auditori Teulada Moraira vivirá su I Muestra de Enoturismo y Gastronomía, toda una interesantísima iniciativa que se compondrá de conferencias, un «show cooking» por parte de Paco Torreblanca, así como de diversas degustaciones.

Desde las 20 horas, Joan Requant, responsable de cultura y patrimonio de la Fundación Dieta Mediterránea, hablará sobre el «Porqué la Dieta Mediterránea es Patrimonio de la Humanidad». Seguidamente Elia Carceller, coordinadora de medioambiente y turismo de Casa Mediterráneo, versará su intervención en referencia a «El Moscatell de Alejandría y su tradi-

SU LEMA

Dolia, un nombre con mucha historia

► DOLIA: La Odisea II, 340:

«Unas grandes tinajas de vino exquisito y añejo en su seno encerraban, un mosto sin mezcla, bebida de inmortales»

ción milenaria del Mediterráneo», así como su periplo desde Egipto. El turno de intervenciones terminarán con Rosario Navalón García, profesora de la Universidad de Alicante y su reflexión sobre «Teulada-Moraira como ejemplo, un patrimonio a conservar. Rutas y senderismo para conocer la historia y la cultura local».

Posteriormente tendrá lugar el «show cooking», con Paco Torreblanca y su creación exclusiva de un postre basado en la uva moscatel, para proseguir con una degustación de la «Gianduja



LA COPA DEL MUNDO VISITA EL PIRIPI

► Esta semana los clientes y amigos del conocido restaurante alicantino el Piripi, se llevaron una agradable sorpresa al poder ver y tocar la Copa del Mundo ganada por la selección española el pasado verano en Sudáfrica. En su nuevo periplo por España, de una manera más cercana y menos institucional, el pasado martes la original Copa del Mundo fue el objeto de culto y admiración por parte del personal, los clientes y los amigos de Piripi incluyendo al futbolero José Juan Castelló que no perdió la ocasión de compartir ese momento con todos los comensales de este emblemático restaurante de Alicante.

Real», el postre de la boda real. La muestra terminará con una degustación de vino y moscatel, y la música de un cuarteto de metales.

Cenas de verano en Taita

Por otra parte, durante este fin de semana el restaurante Taita de Benidorm ofrecerá para todos sus clientes y amigos un menú veraniego y, sobre todo, muy alicantino como homenaje a las clásicas cenas veraniegas que se gustan en cualquier rincón de

nuestra provincia.

José Miguel Tortosa ha preparado para la ocasión un menú en el que no faltará el aspencat con bonito; la ensalada de tomate, cebolla tierna y ventresca de atún; la sepia en salsa; la coca a la calda; la tortilla de patata y el magro con tomate, todo ello acompañado del pan caseero del Petenero de Altea, y que terminará con un mini sorbete y la tarta de queso de La Nucía. Un menú más autóctono y veraniego, imposible.

Picaetas

INFORMACIÓN



El Restaurante Ático estrena nueva gerencia

► Con la garantía de las gentes de La Cubanísima en la Playa de San Juan, el restaurante Ático inicia una nueva andadura en su enclave privilegiado del Casco Antiguo alicantino. En una agradable velada de inauguración, que reunió a un buen número de amigos y clientes, la nueva gerencia del restaurante El Ático ofreció una degustación de sus propuestas culinarias con referencias a la cocina española y de otros lares como la japonesa o la sudamericana.



Mayor, 4 Tel 965 47 00 99 Monóvar
www.primitivoquiles.com