



BARRACA Passeig Marítim de la Barceloneta, 1. El cap de cuina, Rafa Valicourt, mostra dos dels arrossos que preparen al restaurant que dirigeix el xef Xavier Pellicer a la Barceloneta

XAVIER GÓMEZ



KIM MANRESA



L'INFORMAL BY MARC GASCONS. Hotel The Serras. La Plata, 4. Al nou hotel, només una petita mostra dels arrossos que prepara el xef d'El Tinars (Llagostera), Marc Gascons

Les varietats de gra són un dels temes de debat en matèria d'arrossos. L'alacantina Maria José Sanromán considera que la varietat bomba està sobrevalorada i que l'albufera, molt més econòmica, absorbeix millor el sabor del fons.

El sofregit és un altre dels cavalls de batalla. Carles Abellan i Marc Gascons són defensors de sofregits molt delicats que no facin els arrossos pesats. Gascons, que prepara excel·lents arrossos a Els Tinars (Llagostera) n'ofereix una mostra reduïda al nou Informal de l'hotel The Serras, com el de gambes o l'arròs sec de calamars, que prepara sense sofregit.

Sense sofregit o amb doble sofregit, com el saborós arròs de gambes que serveix Mey Hofmann a la seva Taverna Hofmann. La Ta-

A LA BARCELONETA

Conviu l'oferta nefasta amb què enganyen el turista amb alguns arrossos boníssims

AMB VISTA

Martínez, Barraca o Bravo permeten gaudir de l'arròs i una bona vista

verna és un dels establiments que en els últims anys s'ha incorporat a aquesta ruta arrossera barcelonina, com ho va fer el Martínez, de Jordi Parrado. Els arrossos –amb interessants combinacions, com el de llamàntol i conill– són la seva especialitat. Degustar-los quan se'n comença a anar el sol, davant unes impressionants vistes de la ciutat, és un luxe. I un al·licient en una ciutat en la qual proliferen els cartells que ofereixen paelles immanjables. Al passeig Joan de Borbó, bona part dels restaurants que servien paelles dignes ara estan regentats per pakistanesos que en alguns casos ofereixen un pot de maionesa per acompanyar l'arròs. Són al costat de cases com La Mar Salada, El Suquet de l'Almirall o Can Solé, que mantenen el llistó.●



Un dels arrossos de Casa Pepa, a Ondara (Alacant)

Al punt

Alguns dels restaurants imprescindibles en la ruta arrossera

PACO GANDIA

Sant Francesc, 2. Pinós de Monòver. Alacant

Tel.: 965-478-023

Es Fina Navarro, l'esposa de qui dona nom a aquest restaurant, un dels preferits dels grans xefs per anar-hi a menjar arròs. Paco Gandia controla cada punt de la cocció de l'arròs remonent amb una cullera de fusta que desapareix entre les flames provocades pel sarment. El serveixen en una finíssima capa sobre una paella gran, amb conill de corral i cargols. Es menja directament de la paella.

CASA PEPA

Partida Pamis, 7-30. Ondara. Alacant. Tel. 965-766-606

En aquesta antiga casa de camp envoltada de tarongers i oliveres no s'han de buscar arrossos secs sinó melosos, propis del nord d'Alacant, gairebé tocant a València, amb verdures de temporada, amb pollastre de corral, amb molls, amb cap de llom ibèric, amb perdiu, amb sípia... són algunes de les exquisitats que elaboren Pepa Romans i les seves filles, Soledad i Antonia Ballester, a casa seva.

ELIAS

Rosers, 7. Xinorlet-Monòver. Alacant. Tel. : 966-979-517

A molt pocs quilòmetres de Paco Gandia, en un restaurant ampli reformat fa uns anys, fan un arròs de conill i cargols tan exquisit com el de Pinós de Monòver. Un espectacle contemplar, a través de la cuina vista, la cocció al sarment. També es menja directament de la paella.

CASA JAIME

Av. del Papa Luna, 5. Peníscola Castelló. Tel.: 964-480-030

L'arròs Calabuch, en homenatge a la pel·lícula de Luis García Berlanga, que es va rodar allà, és una de les especialitats d'aquest emblemàtic establiment de Peníscola pel qual han passat munts de famosos. Un plat al qual les ortigues de mar i les espartenyas aporten textura i sabor.

EL POBLET

Correus, 8. València.

Tel.: 961-111-106

Quique Dacosta, un dels xefs d'avantguarda que més ha treballat els arrossos, va publicar fa uns anys el llibre *Arroces contemporàneos* (Montagud Editores). Alguns dels plats que apareixien en aquesta obra i d'altres que va crear més tard, com per exemple l'arròs d'anguila fumada i cireres, es poden degustar en el seu restaurant El Poblet, de València, on ofereix creacions pròpies de diferents temporades.

CASA CARMINA

Embarcador, 4. El Saler. València.

Tel.: 961-830-049

Per tastar els millors arrossos de l'Albufera. El tradicional de mongetes i naps, que es prepara entre els mesos d'octubre i abril, l'han alleugerit de greixos i apareix a la carta al costat d'altres arrossos igualment caldosos (rap i bolets, llamàntol o mariner) i arrossos secs com l'exquisida paella de sípia i carxofes, l'arròs a banda o la paella de marisc.

LA TABERNA DEL GURMET

Sant Ferran, 10. Alacant

Tel.: 965-204-233

Tant en el seu estrellat Monastrell com a la seva taverna (una de les barres preferides dels gastrònoms), María José Sanromán aposta pels arrossos amb intensitat de sabor. Són excel·lents els de caldera, amb brou de peixos de roca i sofregit finíssim de gambetes i calamar. Els serveixen, si es demana, per a un sol comensal, en una minúscula paella.

LA SIRENA

Av. Madrid, 14. Petrer. Alacant.

Tel.: 965-371-718

Mari Carmen Vélez prepara en el seu restaurant el que és un dels millors arrossos banda d'Espanya, amb gambes petites, sípia i safrà. El plat estrella apareix a la carta al costat d'altres arrossos melosos també exquisits.