



BARRACA Paseo Maritim de la Barceloneta, 1. El jefe de cocina, Rafa Valicourt, muestra dos de los arroces que preparan en el restaurante que dirige el chef Xavier Pellicer en la Barceloneta.

XAVIER GÓMEZ



KIM MANRESA



EL INFORMAL BY MARC GASCONS. Hotel The Serras. La Plata, 4. En el nuevo hotel, sólo una pequeña muestra de los arroces que prepara el chef de El Tinars (Llagostera), Marc Gascons

de los temas de debate en materia de arroces. La alicantina María José Sanromán considera que la variedad bomba está sobrevalorada y que la albufera, mucho más económica, absorbe mejor el sabor del fondo.

El sofrito es otro de los caballos de batalla. Carles Abellán y Marc Gascons son defensores de sofritos muy delicados que no hagan los arroces pesados. Gascons, que prepara excelentes arroces en Els Tinars (Llagostera) ofrece una muestra reducida en el nuevo Informal del hotel The Serras, como el de gambas o el arroz seco de calamar, que prepara sin sofrito. Sin sofrito o con doble sofrito, como el sabroso arroz de gambas que sirve Mey Hofmann en su Taverna Hofmann. La Taverna es uno de los estableci-

EN LA BARCELONETA
Convive la oferta nefasta con la que engañan al turista con arroces buenísimos

CON VISTAS
Martínez, Barraca o Bravo permiten disfrutar del arroz y unas buenas vistas

mientos que en los últimos años se ha incorporado a esa ruta arrocería barcelonesa, como lo hizo el Martínez, de Jordi Parrado. Los arroces —con interesantes combinaciones, como el de bogavante y conejo— son su especialidad. Degustarlos cuando empieza a ocultarse el sol, frente a unas impresionantes vistas de la ciudad, es un lujo. Y un aliciente en una ciudad en la que proliferan los carteles que ofrecen paellas incomedibles. En el paseo Joan de Borbó, buena parte de los restaurantes en los que servían paellas dignas, ahora están regentados por pakistaníes que en algunos casos ofrecen un bote de mayonesa para acompañar el arroz. Están al lado de casas como la Mar Salada, El Suquet de l'Almirall o Can Solé, que mantienen el listón. ●



Uno de los arroces de Casa Pepa, en Ondara (Alicante)

En su punto

Algunos de los restaurantes imprescindibles en la ruta arrocería

PACO GANDÍA

San Francisco, 2. Pinoso. Alicante
Tel.: 965-478-023

Es Fina Navarro, la esposa de quien da nombre a este restaurante, uno de los favoritos de los grandes chefs para tomar arroz quien controla cada punto de la cocción, removiendo con una cuchara de madera que desaparece entre las llamas provocadas por el sarmiento. Lo sirven en una finísima capa sobre una paella amplia, con conejo de corral y caracoles. Se come directamente de la paella.

CASA PEPA

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

En esta antigua casa de campo rodeada de naranjos y olivos no hay que buscar arroces secos sino melosos, propios del norte de Alicante, casi tocando a Valencia, con verduras de temporada, con pollo de corral, con salmonete, con cabeza de lomo ibérico, con perdiz, con sepia... son algunas de las exquisiteces que elaboran Pepa Romans y sus hijas, Soledad y Antonia Ballester, en su casa.

ELÍAS

Rosales, 7. Xirnolet-Monover. Alicante. Tel.: 966-979-517

A muy pocos kilómetros de Paco Gandía, en un restaurante amplio, reformado hace unos años, elaboran un arroz de conejo y caracoles tan exquisito como el de Pinoso. Un espectáculo contemplar, en la cocina vista, la cocción al sarmiento. También se come directamente de la paella.

CASA JAIME

Av. del Papa Luna, 5. Peñíscola Castellón. Tel.: 964-480-030

El arroz Calabuch, en homenaje a la película de Berlanga, que se rodó en aquella costa, es una de las especialidades de este emblemático establecimiento de Peñíscola por el que han pasado montones de famosos. Un plato al que las ortigas de mar y los cohombres de mar aportan textura y sabor.

EL POBLET

Correos, 8. Valencia.
Tel.: 961-111-106

Quique Dacosta, uno de los chefs de vanguardia que más han trabajado sobre los arroces, publicó hace años el libro *Arroces contemporáneos* (Montagud Editores). Algunos de los platos que aparecían en él y otros que crearía más tarde, como el arroz de anguila ahumada y cerezas, se pueden degustar en su restaurante El Poblet, de Valencia, en el que ofrece creaciones propias de distintas temporadas.

CASA CARMINA

Embaradero, 4. El Saler. Valencia.
Tel.: 961-830-049

Para probar los mejores arroces de la Albufera. El tradicional de habichuelas y nabos (*fesols i naps*), que se prepara de octubre a abril, lo han aligerado de grasas y que aparece en la carta junto a otros arroces igualmente caldosos (rape y setas, bogavante o marinero) y arroces secos como la exquisita paella de sepia y alcachofas, el arroz a banda o la paella de marisco.

LA TABERNA DEL GOURMET

San Fernando, 10. Alicante
Tel.: 965-204-233

Tanto en su estrellado Monastrell como en su taberna (una de las barras favoritas de los gastronómicos), María José Sanromán apuesta por los arroces con intensidad de sabor y pocos tropezones. Son excelentes los de caldero, con caldo de pescados de roca y sofrito finísimo de gambitas y calamar. Los sirven, si se pide, para un solo comensal, en una minúscula paella.

LA SIRENA

Av. Madrid, 14. Petrer. Alicante.
Tel.: 965-371-718

Mari Carmen Vélez prepara en su restaurante uno de los mejores arroces a banda de España, con gambas pequeñas, sepia y azafrán. Este plato estrella aparece en la carta junto a otros arroces melosos también exquisitos.