

Buen apetito

por Lluís Ruiz Soler
lrsoler@elsitiet.net

EL RESTAURANTE

Una cocina refinada y actual

Monastrell

- San Fernando, 10
- 03002 Alicante
- Teléfono 965 200 363
- A la carta, 57/87 euros
- Menú degustación, 59 €
- Cierra domingo y lunes



El maitre y sumiller David Rabaza, nacido en Finestrat y con una larga trayectoria internacional, le ha dado a la sala de Monastrell un enorme empaque en los últimos meses. Su dominio del oficio afecta al vino, pero también a la acogida y a la tarea de presentar, sin excesos ni defectos, unos platos de simplicidad sólo aparente. En esa línea sigue la cocina que dirige M^a José San Román, sutil, refinada y actual. La técnica —la cocción al vacío, los nuevos gelificantes— nunca acapara protagonismo: se le reserva a unos productos escogidos, del entorno las más veces, tratados de manera que no los desvirtúa y los realza. Las verduras con yema en lecho de acelgas (23 euros) o el gazpacho de guisantes (21

son dos magníficos ejemplos. El bloody Mary de foie (22) remite al cubalibre de Quique Dacosta de forma muy personal. El arroz de caza con caracoles (20) resulta más sutil que potente. Buen tratamiento de pescados como el atún marinado en consomé de limoncillo (22) o la lubina con setas, espinacas y moscatel (30) y de carnes como el cochinito con chutney de granada (24) o el cabrito con café (24). Doctora en el azafrán que le ha llevado por simposios de medio mundo, la cocinera lo usa hasta en postres (a 11) como las hortalizas azafranadas, pero preferimos el borracho de lima con helado de jengibre o la gianduja con café y espuma de coñac.

De antes del sashimi

> La única Cátedra de Gastronomía de la Comunidad, la de la Universitat Jaume I, estudia en sus cursos de verano la cocina del pescado

Las diferencias más destacables entre la cocina clásica y la contemporánea, por lo que al tratamiento del pescado se refiere, están determinadas por la influencia japonesa en la gastronomía occidental.

Fue la idea central de una clase que nos encomendó la Cátedra de Gastronomía de la Universitat Jaume I para sus cursos de verano en Benicàssim. En efecto, a partir de los 70 se observan tres grandes novedades en los pescados de la alta cocina: se presentan desespinaados, poco hechos —incluso crudos— y con estético

ca minimalista. Son rasgos que la cocina contemporánea ha ido haciendo suyos desde la Nouvelle Cuisine: desde las primeras visitas a Japón de Paul Bocuse. Huyendo de las espinas, la cocina clásica tuvo como pescados preferidos el lenguado, la merluza y el rape. Baydal, en Calpe, inventó el arròs de senyoret pensando en eso y Josep Pla explicó el caché de la langosta a partir de la ausencia de espinas. Pero lo de servir los pescados desespinaados viene de una cultura donde es necesario porque se come con palillos. Aquí, permitió incorporar a la alta cocina la lubina, el cabracho o el salmonete.

La dorada a la sal es el primer súper ventas de la modernidad culinaria en la España de los 80. Con ella, aparece el gusto por el pescado jugoso,

incluso poco hecho. Y, al final, crudo. La influencia japonesa desencadena una evolución vertiginosa. En los recetarios de hace unas décadas se indican tiempos de cocción de hasta 30 minutos y en países de tradición europea ajenos a la moda oriental, como Argentina, el pescado se sigue comiendo, igual que la carne, muy hecho. También la presentación es cada vez más nipona: se busca el colorido, el volumen, la limpieza, ese minimalismo sofisticado y barroco. Se condena el «napado», del francés «nappe», que significa «mantel». La salsa deja de cubrir el pescado como un mantel y acaba reemplazada por un caldito como el tamari japonés.

Así las cosas, la cocina molecular incide poco en un producto que hay que cocer poco o nada. Seguramente, la aportación más decisiva del ideario tecnoemocional parte del precepto que les reconoce el mismo valor intrínseco a todos los productos —una gamba no es más gastronómica en sí que un boquerón—, cosa que viene a equiparar también los aditivos químicos y los condimentos naturales. El último hallazgo de la vanguardia en cuanto a pescado es la casquería marina, como si no la hubieran aprovechado siempre los pescadores. A fin de cuentas, otra cosa que distingue a la cocina contemporánea de la clásica es su gusto por «épater les bourgeois». En traducción libre, por «hacer que flipen los nuevos ricos».

EL LIBRO

Joyas de París

- Enric Ribera Gabandé
- Editorial Ribera & Rius
- Alcoleje (Lleida), 2008
- Guía turística
- 88 páginas
- PVP: 18 euros



Decepcionante folleto turístico sobre la restauración de lujo en la capital francesa, con infulas de libro de viajes. Las grandes casas de París —desde el Plaza Athénée hasta Le Grand Vefour, pasando por L'Arpège o el Atelier de Joël Robuchon— dan para mucho más de lo que nos cuenta este veterano de los viajes promocionales para periodistas sin demasiado espíritu crítico. Incluso dan para mejores fotografías, salvo las que a todas luces han sido facilitadas por los servicios de comunicación de los propios establecimientos. Las de los platos que el bueno de Ribera Gabandé ha despachado en los grandes restaurantes parisinos nunca deberían haber salido de su álbum de recuerdos. Resumiendo, baste con decir, para entender de qué tipo de contenidos hablamos, que la dedicatoria que cierra el libro con un «agradecimiento especial» es para el director de la Oficina de Turismo y Congresos de París. Pura propaganda. Y mala.

La receta

Ensaladilla de móllera

- Móllera
- Patatas
- Cebolla
- Mayonesa, aceite
- Cebollino, cebolla en vinagre
- Sal, pimienta

Salpimentar 1 kilo de mólleras (también se puede hacer con brótola, bacaladilla o pescados similares) y hornear a 85 grados sobre una placa ligeramente engrasada durante 15 o 20

minutos, según el tamaño. Lavar 600 gramos de patatas, cubriéndolas de agua y cocerlas enteras. Pelarlas y machacarlas antes de que se enfríen con un tenedor, hasta conseguir una textura más o menos cremosa. Desespinar el pescado y hervir las cabezas y las espinas en el agua de cocer las patatas para obtener un caldo sabroso. Colar. Pasar por la plancha 150 gramos de cebolla picada

hasta que tome color, sin que llegue a reblandecerse. Mezclar las migas de pescado, la patata, la cebolla y un vaso de mayonesa o más. Rectificar de sal y ajustar con caldo el sabor y la textura. Mantener unas horas en la nevera. Preparar una salsa fluida con mayonesa y caldo para napar la ensaladilla. Espolvorear con cebollino y decorar con cebolla en vinagre picada.

