

Buen apetito

por Lluís Ruiz Soler
lrsoler@elsitiet.net

EL RESTAURANTE

Autenticidad a precios ajustados

Sant Francesc 52

- Sant Francesc, 52
- 03801 Alcoy
- Teléfono 965 548 501
- A la carta, 18/35 euros
- Cierra lunes
- Martes, miércoles y domingo, sólo comidas



Aunque no consiga el punto y la asculencia deseados en el pimiento relleno de arroz con magro y pollo (7,50 euros) –la «bajoca farcida», tan emblemática de la cocina alcoyana como de difícil ejecución–, se percibe toda la autenticidad de una tradición arraigada y singular en los platos de David Sandín, que fue cocinero de la filà Montañeros antes de abrir Sant Francesc 52 junto a su esposa, M^a Carmen Rico, hace año y medio. Las croquetas de «aladroc» o de bacalao (2) resultan sabrosas, limpias, crujientes por fuera y cremosas por dentro. La ensaladilla de merluza (1,80) es de una apetitosa simplicidad, pero la sangre con

cebolla y pebrella del terreno (1,70) la encontramos demasiado hecha. También los segundos son buenos representantes de la cocina alcoyana, a medio camino entre lo burgués y lo popular: el bacalao frito con salsa de tomate, piñones, pasas y dátiles (12) o el conejo gratinado con allioli (10,50) están ejecutados con buen producto y mano firme. A los postres, el bizcocho de manzana con natillas (4) o la mousse de yogur con compota de manzana (4) resuelven satisfactoriamente la comida. La carta de vinos, suficiente y adecuada, resume a la perfección su filosofía de precios ajustadísimos, del todo encomiable.

Cocineros de Benidorm

> Los chefs de Art a la Cuina, Belvedere, Kataria y Taíta se asocian para reivindicarse en un entorno de comederos turísticos y de «fast food»

En Benidorm, ciudad entre cuyos múltiples atractivos no suele considerarse la gastronomía, hay cuatro cocineros –cuatro restaurantes– que marcan la diferencia.

Es una oferta digna de tenerse en cuenta, en plena vorágine del turismo y el «fast food», y cuyos responsables han creado una asociación para hacerla notar. Así, Bchefs agrupa a Basilio Corral, Pedro Gras, Óscar Marcos y José Miguel Tortosa con el objetivo de hacer saber que en Benidorm también hay una alta restaura-

ción homologable. Para presentarse en sociedad, los cuatro cocineros celebran unas jornadas gastronómicas con otras tantas cenas, en cada uno de sus restaurantes, preparadas por todos ellos al unísono.

Lo singular de la iniciativa hace pensar en Bchefs como en un grupo coherente, creado en torno a una manera de entender la cocina –más allá de las premuras de la promoción o incluso de la facturación–, dispuesto a recurrir a la unión, al esfuerzo y a la imaginación para posicionarse en un contexto poco propicio a sus inquietudes y para mejorar la imagen gastronómica de la ciudad.

El benidormense Basilio Corral se formó en Granada y di-

rigió La Falúa antes de abrir hace cuatro años Art a la Cuina, también en la zona de La Cala. Desde entonces, practica una cocina en la que las técnicas y la estética contemporáneas no le restan protagonismo al producto ni entorpecen la transmisión de un concepto diáfano.

Por su parte, Pedro Gras fue mano derecha de Joachim Kopperer, el chef del Girasol de Moraira, y le acompañó en la puesta en marcha y la consolidación de La Taberna del Abad, en Palencia, o del Eleven en Lisboa. Hace un año, quien confió en él, para hacer

de su comedor de la planta 21 algo más que un local con espectaculares vistas, fue el hotel Madeira: el restaurante Belvedere.

El tercer bchef es el alfasino Óscar Marcos, cocinero de sólida formación y laureada trayectoria que dio a conocer en Zensation su cocina contemporánea con notas exóticas. Hace año y medio lo fichó el hotel Belroy para relanzar su restaurante Kataria, de espectacular diseño e inmejorable ubicación.

Finalmente, José Miguel Tortosa es un cocinero autodidacta que en 2003 abrió Taíta donde antes tenía una tienda de motos. Desde los comienzos como crepería ha evolucionado hacia la cocina popular actualizada.

EL LIBRO

El mundo según Monsanto

- Marie-Monique Robin
- Ediciones Península
- Barcelona, 2008
- Ensayo
- 528 páginas
- 23,90 euros

La multinacional Monsanto es la bestia negra de los alternativos, especialmente desde que, tras décadas de «sembrar» dudas con la comercialización



de agroquímicos de todo tipo, se convirtió en líder mundial de las semillas transgénicas. La periodista francesa Marie-Monique Robin explora sus entresijos en este

libro de demoledora contundencia documental cuyas aportaciones han sido decisivas en procesos penales contra Monsanto, a quien los más críticos con la globalización y sus protagonistas la acusan de infiltrarse de forma mafiosa en gobiernos y estados para dominar el mercado mundial de la alimentación.

Descubra los grandes vinos de Francisco Gómez



Vinos de excepcional calidad que puede degustar y adquirir en la propia bodega, pudiendo ser si lo desea, titular de un nicho individual de botellas.



MEDALLA DE PLATA "Concours Mondial de Bruxelles 2009": Boca Negra Crianza 2006 tinto, Semata 2005 tinto y Moratillas 2006 tinto



MEDALLA DE PLATA "International Wine Challenge 2009": Fruto Noble 2008 Sauvignon Blanc



visitas, catas y degustación previa cita de lunes a sábado

Ctra. de Villena - Pinoso, Km. 8 VILLENA (Alicante) 96 597 91 95 www.bodegasfranciscogomez.es