

Cultura y Sociedad

Gastronomía Buen apetito

por Lluís Ruiz Soler lrsoler@gastronostrum.com

EL RESTAURANTE

Nueva cocina vasco-benidormense

Erroak

- Av Emilio Ortuño, 19
- 03501 Benidorm
- Teléfono 965 867 380
- A la carta, desde 28 €. Menú, 18/35 €
- Cierra lunes



En este local estuvo durante largos años el Baserri, un clásico de la cocina vasca en Benidorm. Extinguida la saga, aunque uno de sus vástagos está al frente del Zut en L'Alfàs del Pi, ha querido la casualidad —o la pujanza de la colonia vasca benidormense— que se hiciera cargo del local un bilbaíno, el joven Gorka Alonso. Formado en escuelas de allí y en hoteles de aquí —con un bagaje de solidez y modernidad, de instinto y oficio— traslada ese background a los platos de su propio negocio, inaugurado hace apenas 3 meses. Con un informal aire de gastrobar, pero con un servicio impecable y una cocina refinadamente contemporánea, conviven

productos y fórmulas vascos, mediterráneos e incluso exóticos en ejecuciones inapelables: pimientos rellenos de bacalao al txakolí, sandwich de carrillera de ternera, croquetas de jamón y de calamar, lubina con sepia y salsa de tinta, arroz negro con gamba roja asada, presa ibérica con salsa thai, magret con chutney de mango, cochinitillo lacado con miel, torrija brioche... En la cima, una degustación de bacalao —al pilpil, a la vizcaína y Club Ranero— que da la medida de la importancia del cocinero. Erroak significa «raíces» en euskera y las de Gorka Alonso no renuncian a sus orígenes, pero tampoco a la universalidad ni a la contemporaneidad.

Puro placer gastronómico

► El Club Pasión Habanos convoca a los amantes del cigarro de toda España en torno a una buena mesa y su última visita a Alicante tuvo lugar la semana pasada en Maestral

EL PRODUCTO

Pomarina

- Sidra espumosa brut
- Grupo El Gaitero
- DOP Sidra de Asturias
- Manzanas de distintas variedades
- Alcohol: 7%
- PVP: Unos 5 €

Dos cigarros de la marca Trinidad, antecesora de Cohiba como vitola de agasajo para los invitados del régimen cubano, protagonizaron una cena de Pasión Habanos en Maestral: el pequeño Reyes para el aperitivo y el Robusto T para la sobremesa.

Hasta hace bien poco, un buen cigarro formaba parte por derecho propio del ritual gastronómico. Ahora, a los que siguen pensando que fumarse un puro como Dios manda —acompañado por un destilado las más veces— es una buena forma de rematar una comida reglamentaria, les quedan dos opciones: hacerlo en casa, con el perjuicio al que ya se han resignado los restauradores, o bien organizarse en logias semiclandestinas —pocas actividades legales tienen tantas restricciones de todo tipo como las relacionadas con el tabaco— y aprovechar los escasos resquicios normativos para cenar —o comer— y fumar a sus anchas, siempre debidamente estigmatizados con respecto al resto del mundo.

El Club Pasión Habanos celebra encuentros de ese tipo por toda España y de vez en cuando recalca en Alicante: la semana pasada, una vez más, en Maestral, que ha inaugurado la temporada de una de las terrazas más deliciosas de la ciudad. Con el servicio de postín que dirige Carlos Cámara —¿nadie va a darle nunca el Premio Nacional de Gastronomía o algo parecido a un maitre de los que no quedan?— y con una cena de picoteo y arroz genuinamente alicantina —salvo, quizá, por el «décalage» horario— los protagonistas fueron los habanos Trinidad: un Reyes ideal para el aperitivo por su pequeño formato y, para la sobremesa, un Robusto T, que no se diferencia del robusto habitual más que por su terminación a modo de rabillo de boina o «rabo de cochino». Tal como explicó José Andrés Colmena, el experto de Habanos SA que hizo de mantenedor, son cigarros de fortaleza media, ligeramente secos y amaderados, con notas de frutos secos, especias —nuez moscada-, melaza, vainilla y cedro. El Reyes, por su



tamaño, resulta más fuerte que el Robusto T, que estuvo acompañado en la sobremesa por whisky Chivas Regal y ron Havana Club Selección de Maestros.

La marca Trinidad lleva el nombre de la tercera ciudad fundada por los españoles en Cuba, en 1514, y fue creada en 1969 como vitola de protocolo para los invitados más ilustres de las autoridades revolucionarias. Cuando Fidel Castro dejó de fumar, en 1985, los Trinidad pasaron a compartir esa función con los Cohiba, que había sido hasta entonces la marca personal del comandante,

y finalmente se empezaron a comercializar en 1998. Unos y otros se elaboran en la fábrica de El Laguito, la catedral de la industria tabaquera cubana, y son dos de las 33 marcas de Habanos SA: 27 de ellas son de cigarros premium.

Entre los datos y anécdotas que surgieron en la animada tertulia mantenida durante la velada por una treintena de incondicionales, Colmena aseguró que el Montecristo nº 4 sigue siendo el habano más consumido en el mundo, pero le va a la zaga, cada vez más cerca, el Paragás Serie D nº 4.

El mundo de la gastronomía y el vino —palabra que, según la Real Academia, vale también para el «zumo de otras plantas o frutos que se cuece y fermenta al modo del de las uvas»— va reconociéndoles cierto estatus a cosas inopinadas. La sidra ya tiene su caché en el mundo celta, de Finisterre a Gran Bretaña, pero aquí no deja de ser un sucedáneo, confinado en la estacionalidad navideña, para quienes no conocen más espumoso que el malo y necesitan brindar con burbujas en Nochevieja. Con la nueva Pomarina nos demuestra, quien podía hacerlo, que la sidra puede ser un producto muy digno y para algo más que dar taponazos en Navidad. En verano y con la cocina marinera, su versatilidad refrescante y frutal le abre las puertas, tanto de la mesa o la barra —con tapas, pescados y hasta postres— como del sofá de la terraza a deshoras. La Pomarina «natural» —sin gas, la «auténtica»— quizá nos quede aún un poco más lejos.



EL LIBRO



Una mentira de fábula

- Pepa Úbeda
- L'Eixam Edicions
- Tavernes Blanques, 2012
- Narrativa-recetario
- 64 páginas
- 13 €

El encuentro carnal entre un chef y una agrónoma ecologista tras una cena preparada por él con las verduras cultivadas por ella, brevas marinadas con cilindros de foie, fondillón de Gutiérrez de la Vega y una ilustración con dos cuerpos eróticamente entrelazados. Siete maridajes a cuatro bandas como este —un relato, una receta, un vino y una acuarela— es lo que propone Pepa Úbeda en este libro, que no se forjó en ese orden. En realidad, la autora le pidió a

Josep M^a Baldó, jefe de cocina del hotel Las Arenas de Valencia, un puñado de recetas con ingredientes afrodisíacos —la energía calórica del foie, las connotaciones de la breva, las capas de la cebolla que sugieren un strip-tease— y escribió un relato a la medida de cada una. Asignarles a cada dúo un vino y una ilustración es como la sal para un «guiso» de edición tan cuidada como su estilo literario. Agotado el original valenciano, está disponible en castellano.