HABITUAL
Valencia

Jorge Juan, 19 (Mercado de Colón)
www.habitual.es

Bajo el Mercado de Colón se esconde el secreto (a voces) mejor guardado por los gourmets contemporáneos. Un espacio para disfrutar de una 'comida confortable'.

Texto por: **JOSÉ MARÍA ÁLVAREZ**

Hay ocasiones en las que nuestra única pretensión, superado el abrumador bombardeo de información y referencias, simplemente reside en apelar a la normalidad. Una paradoja en sí misma que no es más que nuestra última esperanza. Hacer fácil lo difícil, convertirlo en natural. La normalidad como rareza. Y este es el punto en el que se encuentra el mundo de la gastronomía, justo en una encrucijada de su recurrente postmodernismo en busca de una identidad propia real, veraz. Sabores reconocibles, aromas familiares, entorno acogedor, sin excesos, pero también sin defectos. La cotidianeidad con un suave aderezo de originalidad. Eso es Habitual, el último miembro de la familia liderada por el estrellado chef valenciano Ricard Camarena. Situado en la planta baja del espectacular Mercado de Colón de Valencia (edificio Modernista que este año 2016 celebra su centenario), el tumulto de la superficie se diluye a medida que nos acercamos a su entrada. El impacto visual es contundente y su poder de atracción apela a la curiosidad. Misión cumplida. Un diseño obra del estudio de Francesc Rifé (interiorista de cabecera en todos los locales de Camarena) con dos señas de identidad: Madera y círculos (muchos círculos). Forma geométrica recurrente en el apartado gastronómico más tradicional

El diseño corre a cargo del estudio de Francesc Rifé, interiorista de cabecera en cinco locales del chef Ricard Camarena

Cazuelitas 'vintage' y utensilios de Le Creuset, tablas de madera y baldosas como plato... Patés caseros, mozzarella rellena, caponata siciliana, piadina de pollo de corral, canelón de ensaladilla de bogavante, tartar de ternera, atún, salmón o corvina... **Elaboraciones propias (charcutería incluida) y máximo respeto al producto puro.**

Máximo respeto al producto de proximidad y sabores reconocibles para una "cocina sin sobresaltos"

de nuestro imaginario (platos, cazuelas, bases de vasos y botellas, tapones de corcho, el gorro de un chef...). Madera natural de chopo, 300 metros cuadrados y capacidad para 125 comensales en una atmósfera ciertamente minimalista, pero también acogedora por momentos. Capaz de atraer a un público clásico y moderno, muy al estilo de Valencia. En lo verdaderamente importante, la mano de Ricard Camarena es garantía de una máxima sobre todas: sabor. Profundidad que sólo se encuentra bajo la excelencia del producto. Por eso, Habitual propone una cocina de proximidad, Mediterránea en esencia, no cayendo en tópicos ni vaguedades y concertando el tan manido, y no por ello interesante concepto. El Mediterráneo desde la Provenza francesa, hasta Tarifa, pasando por Italia, todas las islas y, por supuesto, por la costa valenciana. Y es aquí donde Ricard Camarena recoge el fruto (literal) del trabajo de años en los que se ha ido rodeando de pequeños productores locales, de la Comunidad Valenciana, que le suministran en exclusiva verduras y hortalizas de la máxima frescura. Del campo a la mesa manteniendo el sabor más natural. Tal y como Camarena lo define, "una cocina sin sobresaltos". Con las verduras como protagonistas, pero también los patés, los quesos, las salsas, los pescados, las carnes, las masas y los postres. Sabores muy reconocibles, de la tierra y del mar. Menús de mediodía a precios accesibles, bocados divertidos para compartir, menú de degustación asequible y una carta abarcable y comprensible. La normalidad ha llegado a la alta cocina. Bienvenida sea.