

# ARD R'Ó S

Restaurante Ricard Camarena Fotografia: Fernando Alda

GASTRONOMÍA

# PAELLA TODOS LOS DÍAS

TEXTO: **Silvia Micolau**

---

**En muchos países orientales se asocia el comer bien con comer arroz. En Vietnam, por ejemplo, la fórmula de cortesía con la que se recibe a los mayores en la mesa "*Mòi ong xoi com*" se traduce literalmente como "*que disfrute comiendo el arroz*". ¡Comamos arroz pues!**

Y ya que estamos en Valencia, disfrutemos de la paella y de su dimensión festiva cualquier día. Elaborada con cereal de grano corto o redondo, como el bomba, cultivado en la Ribera del Júcar, recién hecha a la leña de naranjo y con *socarrat* (fina capa de arroz tostado agarrado a la base).



01  
02

(01) Arroz Cenizas. El Poblet / (02) La Pepica / (03) Restaurante Ricard Camarena, Foto: Fernando Alda / (04) El Poblet, Foto: Pelut i Pelat / (05) Paella. ed. Phaidon / (06) Sivaris Round / (07) Arroz dulce en paella con fresas almendras frescas y romero / (08) Arroz a banda invertido de rodaballo



Las **mejores paellas** se sirven en Casa Roberto (Maestro Gozalbo 19. Tel. 963951528), Casa Carmela (Playa de la Malvarrosa. Isabel de Villena 155. Tel. 963710073), La Pepica (Passeig de Neptú 6. Tel. 963710366), Levante Valencia (Av. Maestro Rodrigo esquina con Manuel de Falla. Tel 960651152), Casa Salvador (barraca típica en el Estany de Cullera) y El Rek (Pintor Martí 1. El Palmar. Tel. 961620297).

● Para conocerla a fondo y que no os den *arroz con cosas* cuando pidáis paella, José-María Pisa ofrece

una muy documentada aproximación a la historia y vida de este plato en **Biografía de la paella** (En Re Coquinaria), con portada y portadillas internas de Isidro Ferrer, Premio Nacional de Diseño 2002.

● **Wikipaella.org** es un proyecto colaborativo puesto en marcha por el periodista gastronómico Paco Alonso, con el objetivo de defender la integridad de la auténtica paella de la Comunidad Valenciana y denunciar las "arrocidades" o versiones adulteradas.



03

07



04  
05  
06

SIVARIS  
ROUND



● Para **encargos a domicilio** tomad nota del teléfono de **Velarte** (963743111), una casa centenaria infalible en la elaboración de paellas y con récord Guinness, pues el 8 de marzo de 1992 cocinó una gigante de 20 metros de diámetro, 1,70 metros de altura, 30 toneladas de peso, 209,000 litros de capacidad y 5000 kg de arroz, entre otros ingredientes.

● Una vez realizada la inmersión en el universo de la paella, para ir descubriendo el panorama arrocerero contemporáneo de la ciudad podéis visitar El Poblet (Correos 8, planta 1ª. Tel. 96111106), con Germán Carrizo y Carolina Lourenço al frente, e interiorismo de Silvia Bellot. En su carta encontraréis **Arroz cenizas**, Arroz de navajas y algas a la parrilla, Arroz caldoso de bogavante, pulpo y pelotas. Otras opciones son los del gastrobar que hay justo debajo, a pie de calle, de nombre Vuelve Carolina (Tel. 963218686), que lo cocina **meloso con setas** de temporada o a banda con emulsión de ajo asado... Y los que sirven en la larga barra de MercatBar (Joaquín Costa 27. Tel. 963748558): **Arroz Sénia caldoso de verduritas, pulpitos y alitas de pollo**, Arroz Bahía meloso de pato y setas, Arroz mediterráneo de pescado semiseco al azafrán. Y si queréis ir a la fuente de los tres, tendréis que viajar a Dénia (Alicante), para comer los **arroces de alta cocina** incluidos en los vanguardistas menús que firma el 3 estrellas

Michelin **Quique Dacosta** en su restaurante (Ctra. Las Marinas, km 3. Urb. El Poblet. Tel. 965784179. Imprescindible reservar).

● Por poco convencional, destaca el **Arroz Gribiche de vaca, estragón y mostaza** de Ricard Camarena (Doctor Sumsi 4. Tel. 963355418), en un espacio con el sello de Francesc Rifé. ● Y para reproducir en casa están las interpretaciones del chef Alberto Herráiz (Fogón Restaurant, París), que en su recetario (publicado primero por Phaidon y luego por RBA) reúne inspiradas composiciones: **Arroz en paella a banda invertido de rodaballo**, o el más que negro, por mencionar sólo un par; y sugerentes postres (de **arroz con fresas**, almendras frescas y romero, té verde y judías rojas secas, leche y queso de cabra y ruibarbo, manzana y Camembert).

08

