



EL VINO.
Solabal Reserva 2006. D.O. Ca. Rioja - 100% Tempranillo - 24 meses en barricas de roble americano 50% y 50% roble francés. Un año en botella. Sorprendente conjunción de tradición y modernidad. Es recomendable consumirlo entre 2012-2014. Es un vino comodín. Acompaña guisos de cuchara: cocidos, estofados. P.O.: 13,20 euros.



LA SUGERENCIA.
11 Encuentro Verema. Una oportunidad única para que los amantes del vino puedan disfrutar durante dos días 24 y 25 de febrero de excepcionales catas verticales y talleres con los más grandes (Agustí Torelló, Marqués de Riscal, Aalto, Belondrade, Gramona... entre otros). Inscripción y reservas a esther@verema.com, en la web www.verema.com o en el teléfono 963386975.



EL GADGET.
Tattly - kitchen set. Tatuajes temporales. Las calcomanías de siempre que nos poníamos de pequeños pero ahora con motivos gastronómicos muy divertidos. P.O.: 15 euros.

PACO A LA NARANJA

Los 'calçots', patrimonio inmaterial de la humanidad



Al grito de 'Tothom a taula' la Fundació Institut Català de la Cuina ha dado esta semana un nuevo impulso para conseguir que la Unesco reconozca a la cocina tradicional catalana patrimonio inmaterial de la humanidad.

Me choca que el president de la Generalitat, **Artur Mas**, tenga tiempo para ejercer de cabeza visible de una candidatura que también apoyan, **Ferrán Adrià**, **Carne Rusalleda** y **Joan Roca**. ¡Grandes embajadores! Seguro que lo consiguen. El 19 de marzo - Perversa coincidencia - Diada de la Cuina Catalana, comenzará la campaña. Básicamente la cocina popular es muy similar a la nuestra, exceptuando honrosas singularidades como los **Calçots**. Delicia para unos, chorrada para otros. Pero los que nos declaramos fans de estas cebollas tiernas y jugosas asadas a la llama y remojadas en salsa romesco, sabemos de que hablamos y lo que es bueno. Fíjense hasta donde llega la fiebre de los calçots, que provincias como Soria sirven exclusivamente de plantación para abastecer a los restaurantes polacos, sobretodo del Camp de Tarragona y la ciudad de Valls, cuna del inclito cebollino. Durante estos días se reconvierten masías en restaurantes para cubrir la gran demanda de peregrinos calçotaires que llegan por miles en autobuses, motos o coches particulares. La calçotada es en sí una ruta gastronómica exclusiva del invierno y una gran oportunidad de negocio para las zonas rurales. En el norte de Castellón hace tiempo que se pueden disfrutar por contagio, pero también han llegado a Valencia, concretamente a Ribarroja. El **Asador Montemayor** ofrece calçotadas académicas acompañadas de carne asada, butifarra amb mongetes, crema catalana y cava. El corredor mediterráneo permitirá que los murcianos también se beneficien de este festín gastronómico.

i-GASTRONOMY

PARA PARTICIPAR envía foto y comentario en formato fotográfico de dispositivo móvil a la dirección <http://www.facebook.com/groups/pigsvalencia/>



"PUTXERAZO". Una de las entregas del magnífico puchero valenciano que preparó Ángela Valero en su Rte. De Valencia para la P.I.G. / PACO CINILLAS (Valencia)



Tonyma de Sorra, un salazón tradicional del litoral valenciano, en un buen aceite de oliva virgen extra. / RAFA ROCA (Valencia)



Pintxo de succulenta tortilla con sésamo y salsa de riquísimo pimiento. / KIKOCHEF (Valencia)

MONTADITO DE POLLO



La gamba roja es uno de los grandes iconos de la localidad de Dénia. / PACOALANARANJA

Concurso internacional de la gamba roja de Dénia

> UN CERTAMEN QUE NACE PARA DOTAR de contenido al proyecto 'Dénia, ciudad de la gastronomía' y que recoge el testigo del desaparecido Concurs d'Arrós a banda de la capital de la Marina Alta. A mi me educaron en la firme convicción que a la gamba rayada de Dénia cuantas menos cosas le hicieras, mejor. Más que nada porque se trata de un producto natural que ya viene *full equip*, dotado de un increíble sabor yodado, esencia del mar. Es sin duda el marisco más valioso del mediterráneo. El precio que llega a alcanzar en el mercado es la mejor prueba de ello. Ahora, los mismos promotores del Concurs d'Arrós a banda de Dénia que pasó a mejor vida en 2004, a punto de cumplir su segunda década de existencia, vuelven con el crustáceo por montera, sin arroz y convocando a los cocineros del país a hacerle perrerías. A una indefensa y desvalida Gamba Roja (*Aristeus Antennatus*). No sé como les saldrá el invento, pero les deseo lo mejor, aunque la idea, como pueden ver, no me entusiasma por muchas razones. En primer lugar porque

esta gamba es un producto tremendamente exclusivo por precio y dificultad de captura. De modo que no está al alcance de la mayoría, para muchas personas ni existe, es una leyenda urbana. En segundo lugar porque entre paradas biológicas, sobre-explotación y períodos en los que nadie sabe donde se esconde, el abastecimiento no está garantizado y eso puede dificultar la operatividad del concurso. Tercero: ¿Y qué le van a hacer crustáceo? Si el mismísimo 'Defensor de la Gamba', Quique Dacosta, recomienda tan solo infusionarla durante 1 minuto a 60 grados en agua de mar, y rápidamente cortarle la 'coccción' con hielo. Por último, que me explique alguien ¿por qué abandonaron la senda del arrós a banda, un plato tan arraigado en el territorio, y por el que la mayoría sentimos veneración? Sinceramente, ¿Cuántos restaurantes en la Marina Alta ofrecen hoy en día Gamba Roja en sus cartas? ¿Y cuantos Arrós a banda? ¿No se trata de hacer una acción promocional para la hostelería de la zona? Pues cuantos más se impliquen, mejor.

P.I.G. NEWS

La Ciudad de les Arts i les Ciències acogió esta semana la presentación de la candidatura española para el campeonato Bocuse d'Or Europe 2012. Por primera vez, un cocinero de la Comunitat Valenciana, Evarist Miralles, representará a España. Miralles, de Pego, es formador en el CdT l'Alqueria del Duc, de Gandia. El Bocuse d'Or es el evento gastronómico más importante del mundo. El próximo mes de marzo se celebrará en Bruselas el campeonato europeo, con 20 países, donde saldrán los finalistas para el campeonato mundial Bocuse d'Or que se celebrará en 2013 en Lyon. Miralles contará con el equipo de un capitán, Paco Roncero, un coach, Ricard Camarena y un ayudante, Carlos Monsonís. Además, como colaboradores y asesores de la selección española están: Susi Díaz, Paco Torreblanca, Quique Dacosta, Martín Berasategui, Pedro Subijana, José Hoyos Selvi, Kristian Lutaud, Daniel García, Kiko Moya y Raúl Barruguet.

Hoy queremos tener un detallito con los lectores de esta sección, y sobre estas líneas incluimos una contraseña para aquel que esté interesado en asistir al 11º Encuentro Verema, que se celebrará los días 24 y 25 de febrero, lo pueda hacer con un importante descuento sobre la tarifa oficial. Solo tendrá que decir: "Verema a la Naranja" cuando formalice telefónicamente su reserva en el Tel: 963386975 (preguntar por Esther Máñez). Pero no se lo digan a nadie que quedan muy poquitas plazas.

Del 15 al 19 de marzo se celebrará en Valencia la Feria del Jamón ibérico de bellota, con un sugerente eslogan 'Descubre los siete sabores del jamón'. El corte a cuchillo permite extraer virtudes de cada zona diferenciada de la pata del cochino, y cada una de ellas tiene un sabor distinto: Maza, contramaza, punta.

TOP CHEF

Ximo Sáez

Cocinero y empresario Ximo Sáez tiene todo para triunfar en esta profesión, arte y oficio, pero sobre todo progresión. Llegó hace casi un lustro a Valencia, a su actual emplazamiento en Jacinto Benavente, 9 - pero puede que lo recuerden de la popular arrocería que regentó en Port Saplaya (Alboraya) durante varios años. Ximo Sáez es uno de esos valencianos que además ejercen como tal. De los



platos más destacados de su carta: La cigala crujiente es una obra de ingeniería, los buñuelos de bacalao, la crema de patata ahumada con aceite de trufa, son algunos entrantes de la casa. La carne siempre es de magnífica calidad, uno de los pocos lugares donde se puede probar auténtico buey. En el apartado de los arroces nos podemos recrear hasta el éxtasis. Cuchara, melosos, secos o al horno. Por algo es el presidente de la Cofradía Internacional del Arroz.