

DE FINDE | Saborea: Gastronomía *Sma*

PACO A LA NARANJA

2013: Año Internacional de la Paella



2013 se presenta como un año complejo de fácil rima. Poca poesía podemos hacer cuando el espíritu está desasistido y falta ilusión, pero eso es poco probable que le ocurra a un valenciano, que se crece ante la adversidad. Digo esto siempre desde la perspectiva de la paella, porque en ella se encuentran muchas soluciones a los males que nos afligen.

Algunos pensarán que estoy obsesionado con el tema paelleril, pero no. Y miren por qué: Esta semana hablaba con los amigos de la asociación gastronómica 'Comunidad Paella de Madrid'. Son un grupo de valencianos residentes en la capital de España por motivos profesionales. Su *leitmotiv* es encomiable: tratan de poner en valor la auténtica paella valenciana en aquellos restaurantes madrileños que se jactan de ser especialistas en arroces. Su modus operandi es simple, reservan mesa y piden paella valenciana junto a otros tipos de arroz. En el transcurso de la comida analizan los platos metódicamente, a través de una compleja ficha de cata evalúan todos los parámetros posibles con gran rigor académico y a continuación emiten su veredicto. Lo hacen después de pagar identificándose ante el responsable del restaurante y contándole sus impresiones sobre lo comido. Hasta el momento han hecho más acertadas críticas que halagos ante una definición correcta de la paella valenciana. Para ellos esto es 'una cosa muy seria'. Deberíamos tomar ejemplo de la 'Comunidad Paella de Madrid' que en un territorio tan hostil tengan el valor de ejercer como embajadores de la Paella Valenciana. Aquí, en la tierra que fanfarronea ser la cuna de la paella hemos dejado caer los brazos. El puerto de Valencia, que ha sido el único que ha experimentado crecimiento en 2012 con 477.000 cruceristas, los deja a su suerte en el centro de la ciudad ante franquicias y paellas congeladas con guisantes. Nadie hace nada por remediarlo. Y son turistas que ponen pie en tierra atraídos por la oferta gastronómica ávidos por comer Paella Valencia. Este un buen año para empezar barriendo la porquería de casa, luego ya saldremos al extranjero y a ferias Internacionales con espíritu global a gastarnos la pasta que no tenemos en promoción. Pero a fecha de hoy que además sale gratis... ¿Les parece que bauticemos a 2013 como 'INTERNACIONAL YEAR OF PAELLA'?

En twitter: @pacolonso

UTIEL-REQUENA

Territorio Bobal, paisaje de la vid y el vino

La directora del Instituto Valenciano de Conservación y Restauración de Bienes Culturales (IVC+R), Carmen Pérez es el *alma mater* de la lucha de la comarca Requena-Utiel para que se reconozca Las Pilillas como lugar en el que se elaboraba vino hace más de 2.500 años. Pérez estuvo presente en la puesta de largo de la Asociación denominada 'Paisaje Cultural de la Vid y el Vino. Territorio bobal' y fue la encargada de entregar el premio al ganador del concurso de diseño de su logotipo.

Carmen Pérez destacó que «desde la Conselleria, en colaboración con esta Mancomunidad, se está trabajando en la declaración del territorio del Consejo regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena como Paisaje Cultural de la Vid y el Vino por la Unesco».

En este sentido, Pérez subrayaba que «desde la UNESCO se está apostando por este tipo de parajes, relacionados con la cul-

tura del vino y la Generalitat va a hacer todo lo posible para que esa catalogación se le conceda a esta tierra. Un reconocimiento así por parte de la UNESCO supondría una notoriedad importantísima para el Yacimiento de las Pilillas pero también para el riquísimo patrimonio cultural, tanto material como inmaterial, que 2.500 años de tradición vitivinícola han dejado en esta tierra».

La Mancomunidad del Interior Tierra del Vino tiene firmado un convenio de colaboración con el IVC+R para el desarrollo de la investigación, la restauración, la conservación, la promoción y la puesta en valor de los elementos integrantes de la Cultura del Vino en nuestra comarca, siendo el principal proyecto la elaboración del expediente de solicitud de declaración como Patrimonio Mundial de la UNESCO en la modalidad de Paisaje Cultural de la Vid y el Vino, así como desarrollar todas aquellas accio-

GASTRONOTAS

El informe realizado por el portal especializado Turismo-devino.com advierte que el enoturismo puede generar 50.000 puestos de trabajo directos si cubriera las expectativas de los más de tres millones de turistas extranjeros interesados en visitar bodegas y conocer el mundo del vino español. Según el estudio, sólo en EEUU, Suiza, Alemania, Holanda y Bélgica, casi 100 millones de personas planean en sus vacaciones actividades relacionadas con el vino, y 14 millones se definen abiertamente como enoturistas.

La industria agroalimentaria española da empleo al 14% de los trabajadores del estado, y supone un 14% del PIB. En los próximos seis años podría generar hasta 20.000 puestos de trabajo directos, sin contar la influencia positiva que puede llegar a ejercer sobre la recuperación y dinamización de las zonas rurales.

El Ministerio de Asuntos Exteriores y la Real Academia de Gastronomía han firmado un convenio de cooperación para promover la Marca España en el extranjero a través de la gastronomía. La promoción permitirá



LAURENT PERRIER CUVEÉ ROSE BRUT. Bodega Laurent Perrier. A.O.C. Champagne. 100% Pinot Noir. 4 años en rima. De color naranja salmón este rosé está elaborado con uvas de la montaña de Reims, repleto de aromas frutales y frescura. Equilibrado en boca, burbuja viva y cremosa. Ideal para carnes frías, comida asiática, aves, postres de frutas rojas y hojaldre casero. P.O.: 63,90 €.



que estén representados los productos de calidad y los cocineros de prestigio en la sede ministerial y también en las embajadas, dándoles un papel preponderante en las visitas de estado que se produzcan. La colaboración incluye también la organización de eventos gastronómicos en el exterior. ¡Qué no falte el jamón!

Dos investigadores de la Universidad Politécnica de Valencia y la de Oxford han comprobado que el chocolate 'sabe mejor' en un vaso naranja o de color crema que en otro blanco o rojo. Los resultados por frívolos que puedan parecer han sido publicados en la revista *Journal of Sensory Studies*. ¿Será por eso que la gente se broncea?



ÁNIMA MEDITERRANEA. Mejor Libro de Gastronomía de España 2012 (Best Chef Book), competirá en febrero en la feria del libro más importante del mundo en París. Es obra del alemán afincado en Valencia desde hace más de 30 años Bernd H.Knöllner y el fotógrafo Xavier Mollá.

RE-COMIENDO

Atardeceres del Rek

Fundado en 1973 por la familia **Bru-Benaches**. Es un establecimiento que cuenta con el favor del público que llega hasta a esta pedanía de Valencia. Su excelente relación calidad precio y entorno privilegiado hacen de él uno de los puntos de obligada visita en esta época del año. Al ser ahora los días muy cortos se puede disfrutar de unos atardeceres excepcionales. En su conjunto el trip gastronómico lo tiene todo para pasar el día. **El Rek** es un documental en 3D rodeado de canales, campos, eras, motores y molinos de arroz, poniendo en valor la importancia de este cereal para un pueblo que vive de su cosecha y de otros regalos de la naturaleza, como la caza y la pesca. Está indicado especialmente para traer a los amigos y familiares que vienen de visita a Valencia. No hay nada más que levantarse de la mesa y el embarcadero está a pie de comedor.



Restaurante El Rek
C/ Pintor Martí, 1
46012 El Palmar (Valencia)
Tel.: 629627589/961620297
restaurant@elrek.com
www.elrek.com



nes necesarias para ello. Dentro de estas acciones se encuentra la constitución de la Asociación denominada 'Paisaje Cultural de la Vid y el Vino. Territorio Bobal', como pla-

taforma en la que tengan cabida todas aquellas personas, empresas o entidades de nuestro territorio que apuesten por la defensa y la promoción de la Cultura del Vino.