

Los pioneros de la hostelería de El Palmar reciben un homenaje

► El alcalde pedáneo, Ignacio Aleixandre, subrayó la importancia de la gastronomía tradicional como parte de la cultura de los pueblos y la necesidad de preservar sus costumbres y tradiciones

V. MORCILLO REQUENA

■ La pedanía valenciana de El Palmar lució ayer miércoles sus mejores galas para rendir homenaje a aquellas personas que, desde hace décadas, han impulsado la restauración en la isla. El Concejal Delegado de la Devesa-albufera y Pedanías, Vicente Aleixandre, presidió el acto de entrega de galardones del certamen de homenaje a la gastronomía tradicional realizado por el Patronato de Turismo. Durante el acto se hizo especial mención a los hosteleros que fueron pioneros, entre ellos la tía Pitonya, Josefa Romero Soler, quien abrió el primer negocio de hostelería, el Casino; el tío Filero, creador de L'illa; y el tío Jaumico, impulsor de Ca Jaume y L'Andana.

Durante el acto de homenaje a aquellos pioneros que convirtieron durante la primera mitad del siglo XX aquel pueblo de pescadores y agricultores que tan bien retrató en sus novelas Vicente Blasco Ibáñez, en un singular fenómeno de la hostelería española, se repasaron algunos de los momentos más importantes para el colectivo durante el último siglo en boca del periodista Paco Alonso. Desde que en 1906 se registro ante el Gobernador Civil de Valencia el primer negocio hostelero — El Casino, también conocido como el bar de la tía Pitonya— la evolución de la gastronomía en esta pedanía ha sido imparable, contando en la actualidad con más de una treintena de restaurantes en una zona que apenas cuenta con unos ochocientos habitantes censados.

Aquel Casino que comenzó sirviendo vino de las botas de cuero y brandy de garrafa se convirtió con el tiempo, y gracias al esfuerzo de sus propietarios, en el restaurante El Palmar, establecimiento que si-



Imagen de familia de los homenajeados en el acto celebrado ayer. CUESTIÓN DE GUSTO



Detalle de El Palmar. CUESTIÓN DE GUSTO

gue siendo regentado por la familia Aleixandre en su tercera generación.

En aquellos años sólo la gente pudiente de Valencia podía disfrutar de los gui-

ses palmaristas (All i pebres y calderos), exclusivamente durante la época de caza, que comenzó a frecuentar los establecimientos también para tomar un vermú y un aperitivo en momentos del año en el que el clima invitaba a salir. Aquellas personas que servían a los señoritos, comprendieron que podían ganarse la vida de otra forma y comenzó a gestarse el boom de la hostelería en la zona, sobre todo en las décadas de los años sesenta y setenta de pasado siglo XX. En el año 2.000 se consiguió adecuar la normativa de terrazas dentro del entorno del Parque Natural de la Albufera, lo que supuso un gran logro para los empresarios hosteleros, que obtuvieron mayor estabilidad para sus negocios.

Ricard Camarena Lab pone en marcha su nueva programación de cursos de cocina

VICENTE M. VALENCIA

■ El nuevo recinto regentado por el chef Ricard Camarena para la celebración de eventos, talleres y cursos ya cuenta con una programación sólida durante este último tramo del año. «Ricard Camarena Lab», el espacio del cocinero en el subsótano del valenciano mercado de Colón, abrió sus puertas hace unos meses con el objetivo de convertirse no sólo en un centro de investigación, innovación y creatividad gastronómicas, sino también en un espacio capaz de acoger cursos, aulas y talleres dirigidos a estudiantes de gastronomía, profesionales y aficionados al mundo de la cocina.

La programación de actividades diseñada para estos últimos cuatro meses del año incluye múltiples propuestas que arrancarán el próximo 27 de septiembre con un curso sobre snacks y tapas gastronómicas que tendrá una duración aproximada de tres horas. Para octubre están previstos dos nuevos talleres. El primero



Ricard Camarena. CUESTIÓN DE GUSTO

se celebra el día 4, tiene como título «Del Mercado al Plato» y comenzará comprando los ingredientes en el Mercado Central junto a Camarena para posteriormente cocinarlos en compañía del chef. Para el lunes 27 de octubre se celebrará un curso dirigido a profesionales sobre las «Nuevas propuestas de Ricard Camarena» en el que el chef elaborará el último menú degustación haciendo especial énfasis en la elaboración de caldos y fondos con olla express. El curso incluirá coffee break y comida para los alumnos.

El resto de cursos y talleres tendrán lugar en noviembre —taller de Platos de Cuchara el día 8, de Ensaladas de Invierno el día 22 y un curso de cocina sencilla para ocasiones especiales programado para el sábado 29— y en diciembre —con un curso sobre Dulces Típicos Navideños.

Para obtener más información sobre estos cursos y tramitar las inscripciones se puede llamar al número de teléfono 96 374 05 09.

En Botella

ACTUALIDAD

Vera de Estenas presenta sus nuevos vinos en el Westin

► El «h club» del hotel Westin Valencia acoge esta misma tarde una cata de los nuevos vinos producidos por la bodega Vera de Estenas en su finca de Utiel. Félix Martínez Roda, responsable de esta compañía valenciana. Durante el acto, programado para las 19,30 horas, se degustarán nuevas añadas del Viña Lidón Chardonnay (pionero de los vinos blancos valencianos fermentados en barrica), el Estenas rosado (un 100% Bobal que presenta nuevo etiquetado) y el Martínez Bermell Merlot (primer vino de la bodega contraetiquetado con la «DO Vino de Pago Vera de Estenas»). Durante el evento también se presentarán el nuevo diseño de la página web de Vera de Estenas y el video corporativo editado con motivo de la reciente concesión de la DO Vino de Pago.



FORMACIÓN

Nace el primer curso de Virgen Extra en gastronomía

► Los próximos 22 y 23 de septiembre se celebra en la Universidad Politécnica de Valencia un innovador curso vinculado a la gastronomía y el aceite de oliva virgen extra. El primer curso específico de AOVE en la Gastronomía contará con la participación de dos estrellas Michelin (María José San Román —propietaria del restaurante Monastrell de Alicante— y Germán Carrizo —jefe de cocina del restaurante El Poblet de Valencia—), quienes junto al ingeniero de industrias agroalimentarias especialista en aceites, Manuel Selma; y en colaboración con la Escuela Valenciana de Cata darán a conocer las potencialidades que el aceite de oliva virgen extra puede desarrollar en los platos diseñados por estos grandes maestros de la gastronomía. El curso está abierto a profesionales y aficionados del mundo de la cocina y para formalizar la inscripción hay que contactar con la Escuela Valenciana de Cata a través del número de teléfono 96 326 05 56.

ENOTURISMO

Jornada de puertas abiertas en la Bodega Redonda de Utiel

► El Museo del Vino de la Bodega Redonda de Utiel —sede del Consejo Regulador de la DOP Utiel-Requena— celebra hoy jueves una jornada de puertas abiertas como forma de unirse a las celebraciones con motivo de la Feria y Fiestas de Utiel. En estas instalaciones se realizan visitas guiadas y catas dirigidas de vinos de la DO Utiel-Requena. Con esta iniciativa, el colectivo busca que familiares y amigos que durante las fiestas utielanas se acercan a este municipio del interior de la provincia de Valencia puedan conocer de primera mano uno de los núcleos de la cultura vitivinícola española. El edificio, de planta circular, alberga una colección etnográfica de aperos de labranza y de bodega, así como de botellas de vino de marcas amparadas por la DOP Utiel-Requena y un recorrido por el Taller de los Aromas, en el que se propone a través del juego poner a prueba el sentido del olfato y una cata de un vino para principiantes que se desarrolla de modo didáctico y ameno.