

Los restaurantes de El Corte Inglés se llenan de sabor con las jornadas de platos de cuchara

VICENTE M. VALENCIA

Desde el 16 y hasta el 26 de febrero, los restaurantes de El Corte Inglés de la Comunitat Valenciana celebran la segunda edición de las jornadas gastronómicas de los platos de cuchara, una iniciativa que gozó de una magnífica acogida en su primera convocatoria por parte de los comensales, lo que ha empujado a los responsables del establecimiento a diseñar nuevas propuestas basadas en las recetas más tradicionales de invierno.

Entre las elaboraciones que plantean desde los fogones de los restaurantes destacan platos como las lentejas de la Arnuña estofadas, los callos con garbanzos, la fabada asturiana, las alubias con cerdo ibérico, las pochas con almejas o las verdinas con carabinero. Son elaboraciones cocinadas como en casa, a fuego lento y con los mejores ingredientes, respetando en todos ellos la tradición de la extensa gastronomía española.

Para poder disfrutar de todas estas delicias gastronómicas los restaurantes proponen unos menús acompañados por vinos procedentes de las principales denominaciones de origen vinícolas españolas, en éste caso con especial atención a los elaborados en el ámbito de la Comunitat Valenciana.

Casa Granero celebra las jornadas gastronómicas de «La Matanza»

▶ TERESA CARRASCOSA (GAMBRINUS) Y RESTAURANTE FELIX, HOMENAJEADOS ESTE AÑO

V. M. F. VALENCIA

El pasado lunes se escenificó en el municipio de Serra la tradicional matanza del cerdo, un acto organizado por el restaurante Casa Granero que sirve como preámbulo para la celebración de las ya clásicas «jornadas Gastronómicas de La Matanza», que este año alcanzan su vigesimosegunda edición y que permanecerán vigentes en el establecimiento hasta el próximo 7 de marzo.

Mónica Navarro y Víctor Vicente, propietarios del restaurante, hicieron gala de su habitual hospitalidad para que las decenas de invitados presentes se encontrasen como en casa. A media mañana se procedía al sacrificio del animal, como viene sucediendo año tras año al son de dulzaina y tamboril. Los matarifes descuartizaron al cerdo siguiendo las pautas de antaño, mientras el público presente degustaba diversas tapas de jamón y embutidos.

Tras la escenificación de la matanza se procedió a nombrar a las damas y caballeros de este año, siendo los homenajeados Teresa Carrascosa —del restaurante Gambrinus de Siete Aguas— y los propietarios del restaurante Félix de Valencia.

Las jornadas gastronómicas se plantean a partir de una amplia



Fachada del restaurante Casa Granero en el municipio de Serra. LEVANTE-EMV

carta de especialidades para que los comensales puedan optar por los platos que más les gusten. Además el restaurante ofrece un menú cerrado que incluye cinco entrantes a compartir y un plato

principal a elegir entre arroces, gazpacho, olla de la matanza, crujiente de manitas de cerdo relleno de foie y boletus o carrillada ibérica con cocktail de setas y trufa.

Menús a cuatro manos en la primera edición del Valencia Culinary Meeting

V. MORCILLO VALENCIA

Una docena de chefs valencianos han invitado a otros tantos cocineros nacionales e internacionales para cocinar juntos en la primera edición del Valencia Culinary Meeting, un festival gastronómico internacional e independiente que tendrá lugar del 27 de febrero al 5 de marzo.

Durante los siete días, y en tándem, los chefs elaborarán menús de producto y origen, apostando por la gastronomía local y universal, reivindicando el valor global de la buena mesa. Valencia Culinary Meeting nace de la voluntad de los cocineros valencianos por reivindicar la cocina de la capital del Turia y compartirla con el mundo.

Creado por la asociación Valencia Premium con la colaboración de Turismo Valencia, el festival ofrecerá también charlas abiertas al público de los chefs locales y sus invitados en el Mercado de Colón. El certamen se presentará en las propias instalaciones del Mercado de Colón el lunes 13 de febrero a las 10 horas.

La primera edición del Valencia Culinary Meeting se plantea como un encuentro de cocineros, una manera diferente de acercar la alta gastronomía al público, la ocasión de maridar conocimientos y degustar alta gastronomía local y universal en compañía.

[CASA NAVARRO] La gastronomía del Mediterráneo, a orillas de la playa de la Patacona

▶ OFRECEN CASI UNA TREINTENA DE PLATOS DE ARROZ DIFERENTES, TANTO SECOS COMO MELOSOS, Y CUENTAN CON UN ASADOR DE CARBÓN O LEÑA DE NARANJOS PARA CARNES A LA BRASA

CUESTIÓN DE GUSTO VALENCIA

En 1956 Enrique Navarro Tena y Amparo Chiner Raga, vecinos de Carrera en Corts, montaron un merendero de madera en Playa del Saler. Su hijo, Enrique Navarro Chiner (actual propietario de Casa Navarro en Playa de la Patacona) siendo apenas un bebé, creció viendo a su padre preparar paellas y a su madre sirviendo las mesas. Ya son más de sesenta años dando servicio a valencianos y visi-

tantes. Hoy en día, Enrique Navarro se siente orgulloso de haber continuado con el negocio que montaron sus padres en Playa del Saler y haberlo consolidado en la playa de la Patacona.

En esta privilegiada situación, Casa Navarro se ha convertido en todo un referente gastronómico de la cocina valenciana y cocina de mercado, una combinación perfecta entre arroces, pescados, mariscos, verduras de la huerta y car-

ne de la mejor calidad, todo esto junto a la extraordinaria luz del mar mediterráneo, que con tanta destreza reflejó Sorolla en sus cuadros. Como es lógico, la carta de vinos del establecimiento está a la altura, con referencias de las principales denominaciones de origen de España y una selección de los mejores caldos que se elaboran en la Comunitat Valenciana.

Para garantizar la comodidad de los comensales, Casa Navarro



Enrique Navarro Chiner, propietario del restaurante. LEVANTE-EMV

dispone de cinco comedores equipados con todo tipo de detalles y otro salón adicional, de menor capacidad, para reuniones o comidas privadas, además de las magníficas terrazas con vistas al mar.

Casa Navarro se encuentra en la avenida Mare Nostrum, 32 de Alboraya, en la playa Patacona —

junto a la Malvarrosa—. Para mayor información o formalizar reservas de mesas se puede llamar al número de teléfono 96 372 00 27. El restaurante cuenta con una página web (www.casnavarro.com) donde se enumeran con detalle todos los servicios que ofrece en la actualidad.

CASA NURIA RESTAURANTE-ASADOR

Desde 1997
RESTAURANTE ASADOR
SELECTAS CARNES A LA BRASA
SALÓN PARA BODAS, COMUNIONES
Y EVENTOS
MENÚS ESPECIALES PARA GRUPOS

Literato Gabriel Miró, 5. Valencia
Reservas: 96 382 39 60

RESTAURANTE CASA NAVARRO ALBORAYA

Avda. Mare Nostrum, 32
Playa Patacona
(junto Malvarrosa)
Alboraya. 96 372 00 27

Los mejores arroces de Valencia, más de treinta tipos de arroces en carta, paellas, caldosos, melosos... Pescados y mariscos frescos del día, calderetas de pescados, postres caseros. Amplia bodega. Casa antigua restaurada junto al mar, con comedores interiores y terrazas. Un lugar privilegiado en la playa.

ASADOR SIDRERÍA PALACIOS CULLERA

ASADOR SIDRERÍA EN EL CENTRO DE SAN ANTONIO
ABIERTO TODO EL AÑO
A 100 METROS DE LA PLAYA
Nuestra especialidad son las carnes

www.asadorpalacios.es
c/ Madrid, 4. CULLERA. Tel. 96 111 68 88

LA MAR SALÁ PLAYA DEL DOSEL - CULLERA

NUEVO CONCEPTO ALMUERZO VALENCIANO

Tel: 96 174 63 80
Avda. del Dospel, 49
www.lamarsaladeldospel.es