

Buen apetito

por **Lluís Ruiz Soler**

lrsoler@diariodeunglton.com

El restaurante

Calculada informalidad

LRS



■ La trayectoria hostelera de Guillermo Guarc comenzó cuando se trasladó a España desde Argentina, donde era maestro de educación especial. Pasó por las salas de notables restaurantes en Madrid —Fortuny, Goizeko Wellington— y Alicante —Maestral, El Portal—, y marcó la diferencia entre los chiringuitos playeros con A Lúa, en La Vila. En noviembre inauguró San Telmo, un «gastrobar» con hechuras de restaurante: una calculada informalidad en la decoración —elementos contemporáneos

San Telmo**San Nicolás, 14****03002 Alicante****Tel.: 865 646 170****A la carta, desde 24 €****Cierra los domingos**

os junto a los muros de piedra de un viejo inmueble tras la concatenación —, en el vestuario o los modales del personal y en la comida, apetitosa y divertida, con platos pensados para compartir e imprescindibles del género: unas estupendas croquetas de jamón, una

ensaladilla de pollo al curry con manzana en vez de patata, un buen tartar de atún o uno de los mejores bocadillos de calamares que hemos probado. También, unos magníficos mejillones con leche de coco, curry rojo y cilantro fresco. Entre los platos más rotundos, el salteado de mollejas y setas, el bacalao San Telmo o los guisos del día: triunfan las manitas de cerdo. Para rematar, la golosa torrija de baileys con helado de dulce de leche. Todo un rasgo de estilo en el gastrobar de Guarc es el vino: productos de lo más singular y auténticos hallazgos. Otro, el jazz.

Marte y las estrellas

La chef de Club Allard, en Madrid, renuncia al estrellato para liderar un proyecto humanitario en República Dominicana y José Carlos Fuentes ocupa su puesto.

■ En la mitología de la Michelin abundan los casos de chefs o restaurantes que renuncian a su/s estrella/s, aunque hasta el año pasado no hubo ninguno fehacientemente documentado. En efecto, Sébastien Bras, hijo y heredero del mítico Michel —incluidas las tres estrellas de Le Suquet—, pidió a la guía que ni le nombrara en la edición de 2018 y desde Michelin reconocieron que no sabían muy bien qué hacer porque nunca había pasado nada parecido. ¿Y Julio, que «devolvió» su estrella, según una expresión que delata una escasa familiarización con la mecánica de estos asuntos? No es exactamente lo mismo, aunque ha tenido también su difusión. Lo cierto es que los de ese restaurante de Fonta-

información



nars dels Alforins dismantelaron el comedor y el equipo en los que se había fijado la guía para ampliar y potenciar su verdadero negocio —el bar Julio de toda la vida—, dando por sentado que eso conllevaría la pérdida de una estrella con más coste que beneficio.

Hay otras formas de «renunciar» a las estrellas —a dos, en este caso— y no deja de tener su enjundia la de María Marte, la inmigrante dominicana que entró en el Club Allard de Madrid como frenganchina, escaló por todas las partidas del restaurante hasta llegar

a chef y en la Michelin de 2014 revalidó las dos conseguidas por su antecesor, Diego Guerrero. Era La Negra cuando llegó, pasó a ser Mery antes de consagrarse como la biestrellada María Marte y ahora ha decidido volver a su país, convertida en una eminencia, para ponerse al frente de un proyecto humanitario impulsado por el propio Club Allard. Sus objetivos son la difusión del cultivo y el consumo de plantas autóctonas en peligro de extinción o la formación como cocineras de jóvenes sin recursos.

También es noticia el fichaje de

José Carlos Fuentes, viejo conocido del lector, para ocupar la vacante de Marte. Entre 1999 y 2007 fue un peso pesado en el equipo de Carme Ruscalleda, en Sant Pol de Mar y en Tokyo. Luego dirigió la cocina del Palacete de la Seda en la época de mayor esplendor de ese ambicioso proyecto murciano y se proclamó Cocinero del Año en 2010.

Hombre de retos, afronta ahora el de revalidar las dos estrellas de Club Allard tras haber asumido exitosamente el de recuperar la de Tierra, el restaurante de un encantador Relais & Châteaux en las lindes de la provincia de Toledo con la dehesa extremeña, que la había conseguido bajo la dirección de Santi Santamaria y la perdió a su muerte.

Su cocina de arriesgados contrastes y depurada técnica, a medio camino entre el neoclasicismo y la vanguardia, puede adquirir en la Villa y Corte una enorme proyección.

El vino

Lodi Blanco Selección 2015**Blanco con crianza****Antonio Alcaraz****DOC Rioja****Viura (60%) y chardonnay****Alcohol: 12,5%****PVP: unos 20 €**

■ A principios de siglo, el empresario alcano Antonio Alcaraz puso en marcha su bodega junto a una familia de viticultores de Laguardia, en la Rioja Alavesa, con varias generaciones dedicadas a la uva y su transformación. Los nombres de sus vinos —Altea, Les Fonts d'Algar, Antonio Alcaraz— son toda una declaración de principios que reivindica un concepto propio, a medio camino entre el tradicional y el innovador, mientras que la marca Lodi denota estilo y exclusividad. En este Blanco Selección 2015, el coupage y la crianza configuran un vino serio y elegante —notas de monte bajo y especias—, pero con la chispa frutal intacta. Fermenta en barricas de roble francés de 500 litros y durante 5 meses permanece en ellas sobre un «durmiente giratorio», recurso que aporta volumen y cremosidad. Alcaraz también elabora aceite de oliva virgen extra en Canena (Jaén), con marcas como Ñ, Lodi o Faro del Albir.

El libro

Agenda del Vino 2018. Utiel-**Requena****Varios autores****CR de la DO Utiel-Requena****Utiel, 2018****Guía****32 páginas****Descarga gratuita**

■ Con la tercera edición de esta publicación de bolsillo que crece y se consolida, el Consejo Regulador de la DO Utiel-Requena demuestra, un año más, el enorme valor de las iniciativas prácticas y útiles. En 32 páginas que priorizan la claridad y el orden sobre el diseño o la estética, recoge informa-

ción de interés sobre casi un centenar de actividades abiertas al público, en torno al vino y su cultura, que tendrán lugar en la comarca a lo largo de 2018. Habla de catas comentadas, degustaciones, visitas, maridajes, cursos, jornadas o eventos que se celebrarán en bodegas, enotecas, restaurantes, centros de formación o espacios culturales de Utiel, Requena y

otros municipios de una comarca cuya vida gira en torno a la vid, el vino y, cada vez más, el enoturismo. La Agenda del Vino 2018 de la DO Utiel-Requena está ordenada cronológicamente y recoge información detallada sobre lugares y contactos. Está disponible en papel y también puede descargarse gratuitamente en www.utiel-requena.org.