

L'Alfábega, la cocina del arroz y los asados

El restaurante de Alginet ofrece más de treinta clases de arroces y decenas de variedades de fideuás



CHEMA FERRER

Arroz al Horno en
L'Alfábega. LP



El Asador l'Alfábega de Alginet participa en esta edición de las jornadas Albufera al Plat con un menú muy valenciano. Se sirven como entrantes la Tosta de Esgarraet asado al horno de leña con Sardina Ahumada, las Alcachofas a la brasa con Aceite de Ajo y Crujiente de Jamón, unas Patatas de la casa trufadas con Sal negra de Carbón y la Ensalada de Tomate de El Perelló. Como principal, la Paella de Pato, Setas y Foie (una paella que se está afianzando en las cartas de los restaurantes nada más llega el otoño). Luego, un postre a tener en cuenta: Orelletes, Almoixávena al horno de leña y Xupito de Mistela. Le acompaña el vino Camo Bobal

Para los que no hayan tenido todavía la ocasión de conocerlo, su alma mater es el cocinero Víctor Sanchís, jefe de cocina y propietario desde el momento de su fundación en 2016. Plenas garantías y solvencia ante los fogones.

La oferta gastronómica de L'Alfábega, en Alginet, está basada fundamentalmente en la cocina del arroz, la brasa y los asados. Paelleros a leña, parrillas sobre brasas y un horno moruno lo hacen posible. Son más de treinta clases diferentes de arroces y decenas de variedades de fideuás. Con todo, siempre es la cocina tradicional valenciana y los productos valencianos kilómetro cero su fuente constante de inspiración.

Los arroces melosos, caldosos y secos van variando a lo largo del año según los productos de temporada; es importante apuntar que utiliza siempre arroces con denominación de origen Valencia, en el caso de melosos y caldosos utiliza la variedad Albufera y en los secos la J.Sendra. En el apartado de la brasa y el horno tienen protagonismo las carnes de ternera rubia gallega, las chuletitas de cabrito y de lechal, carne ibérica de cerdo, los asados como el lechazo con denominación de origen Castilla León... Los pescados también tienen su protagonismo cocinados de esta guisa. Hay menú entresemana, donde si uno coincide en el día del Arroz al Horno

triumfa, lo borda. Los fines de semana existe un menú gastronómico más amplio y festivo. Hay que estar siempre atentos a las sugerencias del día, fuera de la carta. Atentos en los postres a no perderse su calabaza, las torrijas y a veces, cuando tiene tiempo de prepararlo, el arnadí.

Celebraciones

Su salón es espacioso, con capacidad para llevar a cabo celebraciones familiares o eventos empresariales. Últimamente, y aprovechando la llegada del buen tiempo, se aprovecha la terraza, donde incluso de cuando en cuando se llevan adelante actuaciones en directo.

Utiel-Requena sirve sus vinos en Albufera al Plat

CH. FERRER. La Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena está presente en todos los menús servidos en las tradicionales jornadas gastronómicas Albufera al Plat, que este año llegan a su Xª edición. Esta iniciativa nació en 2011 desde Comer y Beber de LAS

nadas gastronómicas Albufera al Plat, que este año llegan a su Xª edición. Esta iniciativa nació en 2011 desde Comer y Beber de LAS



Vino rosado de utiel-Requena.

PROVINCIAS con el objetivo de poner en valor la tradición culinaria valenciana del entorno de la Albufera y sus marjales. La veintena de restaurantes participantes han escogido a una bodega de esta denominación para llevar adelante el maridaje con los platos propuestos en sus menús.

Uva bobal

Creo que ya es sabido por todos que la uva reina de los vinos de la DOP Utiel-Requena es la bobal, una uva autóctona que ocupa el 75% de la superficie total del viñedo, adaptándose perfectamente a su clima y territorio. Con esta variedad se ha elaborado tradicionalmente un vino rosado extraordinariamente frutal que casa perfectamente con el estilo (por lo general frugal) de la gastronomía mediterránea. A este tipo de vino, y siguiendo con

la bobal, se le ha sumado en los últimos lustros elaboraciones de vinos tintos de bobal (o sus ensamblajes con otras variedades) que han dado una calidad excepcional y lo que es más importante, diferenciada, con carácter propio. Para no apabullar con descripciones prolijas, destacar que son vinos en los que se reconoce, más allá de las frutas rojas maduras, buenas dosis de aromas herbáceos y de monte bajo. Luego, destacan por sus taninos, además de ser intensos en la degustación, con cuerpo y muy buena acidez. El acompañamiento de los vinos rosados de Utiel-Requena con los arroces en paella es proverbial y si se trata de los caldosos de enjundia, como el Arròs en Fesols i Naps o los de pato ahora en temporada de caza, el tinto de bobal es su mejor compañía.

+ CERVEZAS Y VINOS

Miracle Nº 03 de Bodegas Gandía

La pasada semana, la valenciana Bodegas Vicente Gandía llevó adelante la presentación de la gama de vinos El Miracle dentro de la conmemoración de su 135 aniversario. Llama la atención su estética renovada y además en copa exhibió una más que interesante sorpresa, su blanco Nº 03. Este ensambla los tipismos varietales valencianos: malvasía, merseguera, macabeo y moscatel de Alejandría. Vino de corte elegante, su cuerpo y complejidad lo convierten en un vino gastronómico.



Eclipse de Ladrón de Lunas

Ensamblaje de tempranillo y bobal con quince meses de crianza en barrica y 20 en botella. Elaborado por las bodegas requenenses Ladrón de Lunas, cuya dirección enológica está a cargo de Fernando Martínez Relanzón. Color rojo rubí, muy intenso. Aromas potentes a frutas negras muy maduras, toques de especias de carácter, como pimienta o canela. En boca retornan los aromas en su retrogusto, tiene volumen, es carnoso y muy largo.



Pasión de Bobal 2018 de Bodega Sierra Norte

Fue elegido en este 2020 como vino representativo de la DOP Utiel-Requena. Se trata de un monovarietal de uva bobal, de producción ecológica y procedente de viñas de más de 60 años. Fermentación maloláctica en barrica, en la que pasa medio año. En copa se presenta con un vivo rojo picota, destacando sus potentes aromas de fruta roja y negra. En la degustación, aparecen los tostaditos y especiados de la barrica. Regusto frutal y de amables recuerdos a vainilla y regaliz. Sabroso y de buena acidez.

