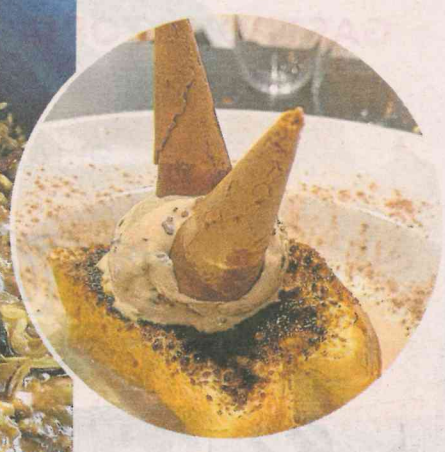


Paella de pulpo de Robert, en la imagen de la izquierda, y debajo, torrija con helado de canela. LP

La cocina del arroz en el restaurante Robert

Protagonista de la gastronomía valenciana en El Saler

CHEMA FERRER

El Saler, pedanía enclavada entre las playas del mismo nombre y la Albufera de Valencia tiene un referente en la cocina valenciana, el restaurante Robert. Este es un restaurante familiar que abrió allí sus puertas hace más de treinta años y que hoy capitanea el cocinero Robert Sánchez, formado en la prestigiosa Escuela de Hostelería de Castellón y que dejó huella indeleble en su cocina y en el espíritu hostelero de calidad de su restaurante. No hay secreto que no domine en la cocina de la paella y en arroces de todo tipo. Ante sus fogones, tienen protagonismo los productos típicos de la huerta valenciana y del mar, y de estos últimos siempre con productos frescos y cuidadosamente seleccionados en las lonjas de Valencia.

La playa valenciana retoma su pulso y Robert colabora en ello. Aunque la carta es amplia y siempre disponible, con recomendaciones diarias fuera de carta, a mediodía sirve un menú con media docena de especialidades (13 euros entre semana y 15 euros sábados y domingos), además también ofrece uno de corte más gastronómico, el menú Robert, que se sirve también por las noches e incluye pescados de lonja y cortes de carnes maduradas.

La paella valenciana, en su receta tradicional, es la más demandada, pero también hay otras en la que se deja participar a la creatividad, como la paella de pulpo. Esta se elabora con un selecto fondo de pescados de roca, pulpo, tomates secos y ajitos tiernos, no hay que dejársela de lado, todo un manjar. Luego, la paella de pato con anguila en un homenaje albuferenc, la de mariscos y la tradicional de bogavantes. Entre las fideuás, siempre con fideo fino, destaca la marinera y la sorprendente fideuà encebollada, en la que destaca la melosidad del plato junto a los pescados y mariscos que incorpora.

El pescado, tras los arroces, es uno de los principales protagonistas de la cocina de Robert, las lonjas de Valencia y de Cullera lo proveen de lubinas, pescadillas, doradas, sargos, pero también de calamares y sepias de playa, gamba roja, clóchina valenciana y cigalas y tellinas que son protagonistas en sus entrantes y raciones. Abro aquí un espacio a las verduras y hortalizas, propias de las huertas que rodean la Albufera y en la que destaca el apreciado tomate valenciano presentado con una buena compañía de salazones, las alcachofas salteadas con jamón ibérico y huevo o el clásico esgarraet. A los postres, son recomendables dos cosas: la torrija de pan de brioche con helado de canela y la tarta de queso de la abuela, ambos con carácter propio.

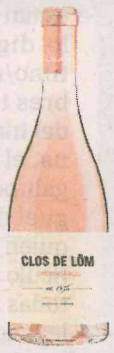
No me despido sin recalcar la existencia de un plato tradicional en el que han alcanzado la maestría, el steak tartar, y del hecho que Robert es uno de los pocos santuarios que quedan en Valencia para disfrutarlo de manera cabal.

+ CERVEZAS Y VINOS

Viore mencía del Bierzo

El Grupo Bodegas Riojanas posee una bodega amparada por la DO Bierzo, Bodegas Viore. Este monovarietal de mencía ha renovado su presentación en la añada 2020, fresca, atractiva y con impactante diseño que traslada la imaginación hasta los paisajes y aromas del Bierzo. Este vino es un proyecto personal de Emilio Sojo, director técnico del grupo. En él ha buscado que el terruño lo defina por dentro y por fuera, con mostos provenientes de viñedos escogidos de pequeñas parcelas situadas entre 600 y 800 metros de altitud y suelos de pizarras.

Clos de Lôm rosado destacado en el Meininger



La bodega de Fontanars dels Alforins elabora un vino rosado de monastrell que acaba de conseguir 91 puntos en el Meininger International Rosé Award, el concurso internacional más importante para vinos rosados. Este es un monovarietal de monastrell que fermenta, con selección de levaduras y que tras ella se mantiene en sus lías durante cuatro meses. Atractivo rosa pálido con irisaciones doradas. Nariz intensa, de fruta roja y toques lácteos. Recuerdos a piñas, plátano y pomelo muy maduros. En boca fresco y con volumen, sabor frutal amplio.

Spring Cider

Los asturianos de El Gaitero, renombrados elaboradores de sidras, siguen poniendo en valor el fermentado de las manzanas. Ahora lo hacen con Spring Cider, una sidra, fresca y ligera, de baja graduación alcohólica y con un perfecto equilibrio entre el dulzor y el carbónico. Se presenta en tres versiones y todas ellas sin gluten: manzana (4,5º), manzana+uva (4º) y sin alcohol (max. 0,5º). Servida con un hielo en vaso corto, resulta de un color dorado claro. En nariz aromas a manzana con buena maduración y recuerdos a canela.

Apoyo de la DO Utiel-Requena a sus bodegas y a la hostelería

CAMPAÑA

La promoción se extenderá desde este verano y hasta fin de año.

GPS. Bajo el lema 'Tenemos un plan B. La B de Bodegas, Bares y Bobal', el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Utiel-Requena ha lanzado esta semana una campaña de promoción. De este modo, muestra su apoyo al trabajo de las bodegas adscritas, sus vinos, y a la hostelería en este periodo de reapertura. También alude a la variedad de uva bobal, mayoritaria y característica en Utiel-Requena y que representa la valiosa labor de los viticultores locales y las bodegas adscritas. Tras el largo tiempo de confinamiento y alarma llega el momento de ir reincorporándose a la normalidad poco a poco, compaginando salidas con estancias en casa, con familiares y amigos cercanos. Así, esta denominación de origen pondrá en valor de nuevo sus bodegas y vinos, apoyando a la hostelería de la Comunitat Valenciana. Esta nueva campaña incluye acciones en redes sociales, vídeos, catas, visitas y personajes sorpresa que impulsarán las poblaciones de esta región vinícola.

Vino de la variedad Bobal. LP

La campaña se extenderá desde este verano y hasta fin de año, pasando, también por la época de vendimia y podrá seguirse en redes sociales. Además, se publicará una guía del vino en verano y otra en Navidad donde se exponen ideas para maridar vinos con sensaciones propias de las vacaciones, y otra en Navidad en la que se apuesta por encontrar el vino ideal para el momento.