

# Buen apetito

por Lluís Ruiz Soler  
lrsoler@gastronomstrum.com

## EL RESTAURANTE

### Más allá del gastrotapeo

#### La Sal

- General Prim, 14 - 03699 San Vicente del Raspeig  
- Tel.: 966 595 034  
- A la carta, desde 25 €. Menú, 15/28 €  
- Cierra los domingos por la noche y los lunes



Lo adelantábamos hablando del gastrotapeo de San Vicente del Raspeig: lo de La Sal va más allá de esa movida, la mar de enrollada, que se concentra en el Destapa't de los jueves por la tarde-noche. Lo abrió hace un par de años Antonio Cuadros, madrileño que veraneaba por aquí y, aunque tiene más carrera por delante que por detrás, acumula una sólida experiencia, sobre todo, en Paradores. Su trayectoria le permite conocer distintas tradiciones regionales, incluidos nuestros arroces, e incorporarlas a una propuesta personal. En el menú diario, a 15 eurillos, aparece, por ejemplo, un rotundo guiso de toro y el del finde –a 27 o 28, con

donación a la campaña de Restaurantes contra el Hambre–, un inapelable bacalao al pilpil. Espectaculares canelones de solomillo, foie y bechamel trufada. En la carta hay un croquetón de boletus e ibérico, un bonito en escabeche o un calamar con morcilla, habitas y espinacas crujientes que resumen la filosofía de Cuadros: suculencia, autenticidad, generosidad, producto, tacto en la ejecución y la presentación... A los postres, unas gachas dulces –tradición andaluza adaptada por el souschef Carlos García– que justifican ellas solas la visita a este encantador rincón de San Vicente, en una placita tras la iglesia cuyo parque hace de terraza casi exclusiva.

## Al otro lado del horizonte

> La refundación del restaurante TK como TK Arabesco supone una decidida apuesta por la gastronomía magrebí que parece -sólo parece- ir contracorriente

Tras 8 años obviando sus raíces magrebí –salvo que desataron la cuscusmanía en Alicante–, Tarek Bense-noussi y Nafissa Kehal han dado un giro radical a su negocio. El reto, poner en valor el carácter exótico y trendy de la cocina árabe.



HECTOR FUENTES

Agotado el filón molecular y tecnoemocional en la era post-tadriática, el cocinero que quiere sorprender al cliente ávido de «experiencias gastronómicas» recurre a lo exótico para apatar al gourmet avezado o al foodie empedernido. Han tenido que ver las inversiones de los gobiernos en promoción internacional -México, Perú-, el poderío económico -Japón-, las adhesiones de cocineros como David Muñoz y Joël Robuchon -Tailandia, India- o las populosas colonias chinas de todo el planeta, que -como, antes, las italianas- han «viralizado» su gastronomía.

La cocina magrebí no tiene subvenciones gubernamentales, ni ejecutivos multinacionales, ni prescriptores cómplices, ni siquiera emigrantes integrados. La rica gastronomía que hay al otro lado del horizonte podemos entenderla mejor que otras cocinas exóticas -compartimos raíces- y nos fascina como la que más. Pero raramente cautiva a los chefs de aquí, pendientes del Lejano Oriente o de América Latina y muy bien que nos parece. En la cocina de nuestros vecinos está todo por hacer: recordemos nuestra propia evolución reciente.

Mientras los chefs occidentales descubren en ella la preeminencia del sabor -tan ansiada en plena resaca de las texturas y los «conceptos», los marroquí o argelinos pueden ir aligerando guisos, controlando cocciones, cuidando presentaciones o incorporando ingredientes que aporten cualquier cosa menos aculturación.

En ello están Tarek Bense-noussi y Nafissa Kehal, los de TK, junto a la Dipu. Vinieron de Argelia vía París, se empaparon de las tendencias de aquí en La Ereta y abrieron hace 8 años un restaurante que se convirtió en uno de los mejo-

res exponentes de la nutrida escuela de Dani Frías. Nada en el plato recordaba su origen: una verdadera lástima. Un día -medallita, con perdón- le hicieron caso al arriba firmante y pusieron cuscús en sus menús: ahora está de moda en Alicante. Fue el embrión de un cambio radical y su restaurante ha pasado a ser TK Arabesco.

Su propuesta es absolutamente auténtica: tabulé, hummus, harira o bastela como entrantes, tajines y cuscuses diversos como principales, una golosísima repostería árabe a los postres, una técnica y una estética homologables a los estándares de aquí, unos modales de bistrot parisino que perviven de la etapa anterior... Tarek y Kehal lo llevan en sus genes y en su trayectoria.

¿Qué tal, por ejemplo, si seguimos por desespinar el rape del cuscús de pescado para afinar su cocción y jugar con la forma de emplatarlo, a la manera de un tajín de jarrete con pasas y orejones tan rabiosamente auténtico como reconociblemente contemporáneo? Hace 20 años, Quique Dacosta empezó haciendo algo así y ya va por el mar de los anillos de Saturno.

## EL VINO

### Xérico 2014

- Tinto con crianza  
- Tentenublo Wines  
- DOC Rioja  
- Tempranillo y viura  
- Alcohol: 14%  
- PVP: unos 15 €

Intentando paliar la escasa acidez de la tempranillo, los viticultores de la Rioja –y la familia de Roberto Oliván va por la cuarta generación en el oficio– le añaden frecuentemente a los tintos un pequeño porcentaje de uva blanca –la viura autóctona, conocida en otros lugares como macabeo– para darles frescor y nervio. Siguiendo esa práctica, en desuso o inconfesada, Tentenublo Wines pone en valor una manera de hacer que –como en el caso de su txakolí údico, del que les hablábamos hace poco– hace de lo ancestral algo netamente vanguardista, aunque su artífice se refiera a todo eso como a lo aprendido «escuchando a los mayores en el bar del pueblo». Además, la viura, junto a la crianza de 6 meses en barricas de roble francés, le da a la carnosa frutuosidad del Xérico una elegante complejidad y un singular atractivo, que deben ser del siglo XIX, como dice Oliván, pero ahora se nos presentan como todo un rasgo de personalidad.



## EL LIBRO

### Mateschef

- Claudi Alsina  
- Editorial Ariel  
- Barcelona, 2015  
- Divulgación  
- 314 páginas  
- 16,90 €



Decididamente, la gastronomía es el partner que cualquier otra disciplina quiere tener ahora mismo. ¡Hasta las matemáticas! Desgraciadamente, dedicamos más tiempo a las elucubraciones culinarias –televisión, Internet, redes sociales, revistas y hasta libros– que a cocinar, según estadísticas

norteamericanas que, como todo, no tardarán en extrapolarse entre nosotros, si no lo han hecho ya. Bienvenido sea semejante desajuste si, al menos, sirve para que a algún estudiante se le atragante menos algo tan generalmente indigesto como las matemáticas. El profesor Claudi Alsina reincide en su incansable labor de

popularización de la aritmética o la geometría asociándolas a los utensilios de cocina, al cálculo relacionado con dietas y recetas, a la interpretación de las etiquetas de distintos productos y, cómo no, a la cantidad de números que hay que hacer muchas veces a la hora de pilotar el carro del supermercado.