

Buen apetito

por Lluís Ruiz Soler

lrsoler@diariodeunglton.com

El restaurante

Artesanía «low cost»

LRS



■ Si Taverna d'Origen estuviera en un lugar más transitado —no ya de la provincia, sino del propio Ibi—, sus cinco años de historia le valdrían para ser uno de nuestros gastrobares de referencia. Al frente —y en la retaguardia, casi solo— está el venezolano Luis Camacho, que fue sumiller en el Adolfo de Toledo y allí montó tabernas como Entre Copas o El Botero. Recaló en Ibi en pos de una ibense y desempolvó su formación como cocinero cosmopolita, también empapándose de la cocina local: entre sus mag-

Taverna d'Origen

Pablo Neruda, 8

03440 Ibi

Tel.: 966 238 180

A la carta, desde 17 €

Cierra los domingos por la noche y los lunes

níficas opciones express a medio día puede aparecer una sopa ramen o una bajoca farcida. Y en la carta de tapas y platos —breve, dinámica y apetecible—, un turrón de foie con pera al vino, una milhoja de berenjena y pincho moruno con hummus, un calamar

relleno de habitas y chistorra o un cochinito deshuesado —sucursal y magnífica relación calidad-precio como denominador común—, además de postres como el hojaldre con helado de turrón, limón y leche merengada. La vocación de Taverna d'Origen se pone de manifiesto en el extraordinario nivel de productos como el jamón, el aceite o el café —también, en la cuidada ambientación musical— y en la breve carta de vinos, tan sugerente como toda la propuesta de destilados y bebidas. Un posible inconveniente de la artesanía «low cost»: hay que ir sin prisas.

Servicio y hospitalidad

Mucho después de que Ferran Adrià revolucionara la cocina, la atención en los restaurantes del siglo XXI se sigue rigiendo por normas y métodos del XIX.

■ Las «revoluciones» que pretenden llevar al comedor las actitudes aplicadas por El Bulli a la cocina se quedan en la epidermis. Se trata de cuestionarse sistemáticamente si «esto tiene que ser necesariamente así» o «para qué sirve realmente esto otro», pero la «revolución» acaba consistiendo en recibir al comensal con la mesa completamente desnuda —incluso de mantel— o en prescindir de la pala de pescado. Ni siquiera se plantea seriamente, por ejemplo, qué sentido tiene, en la inmensa mayoría de los casos, la estéril ceremonia de la prueba del vino por el cliente antes de servirlo. El caso es que la relación entre el camarero y el comensal sigue siendo esencialmente la misma que cuando se inventaron los restaurantes



hace más de dos siglos.

Con todas las excepciones habidas y por haber en la más alta restauración, basadas en las dotes extraordinarias de algún profesional que de ningún modo puede trasladárselas a sus discípulos ni codificarlas en un tratado, la reflexión sobre la necesidad de basar el servicio en la proactividad y la empatía va poco más allá de la declaración de intenciones en debates y blogs. Y, cuando algún producto editorial firmado por un destacadísimo maître se presenta como un referente en la materia,

acaba contando algo muy parecido a lo que se puede encontrar en cualquier manual publicado durante los últimos 150 años. Dicho sea de paso, la situación nos recuerda a la que plantean intelectuales como Zygmunt Bauman o Martín Caparrós en ámbitos mucho más trascendentales: que este mundo requiere una transformación profunda y está abocado a ella, pero nadie sabe cómo ni hacia dónde. Y que, así las cosas, la falta de liderazgo resulta especialmente dramática.

Puede que se quede también en

el «qué» y no acierte a apuntar el «cómo», pero nos resulta sugerente una idea que Javier Andrés (La Sursursal, València) debería plasmar en algo más que una charla o una sobremesa. El maître y filósofo señala que la restauración inventada por los franceses tras su Révolution —exportada desde entonces a todo el mundo— hunde sus raíces en los palacios aristocráticos —cuando no en los cuarteles militares— y hereda de ellos un rígido carácter jerárquico. La alternativa consiste en reivindicar el ADN de sagas como la suya —igual que las de Roca, Berasategui o Sandoval—, procedentes de la casa de comidas y del bar de pueblo o de barrio —incluso de la parada de mercado—, que incorporaron los modales del servicio a la francesa cuando crecieron profesionalmente, en vez de desarrollar un estilo propio a partir de su atávica manera de entender la hospitalidad.

El vino

Larrosa 2017

Rosado

Bodegas Izadi

DOC Rioja

Garnacha

Alcohol: 13,5%

PVP: unos 6,50 €



■ Larrosa 2017 es ya la quinta cosecha de uno de los rosados que iniciaron una nueva era para este tipo de vino en España, con ese estilo provenzal más pálido que exuberante, más floral que frutal, más elegante que goloso, siempre fresco y fácil de beber. Para Izadi es un «capricho enológico» y no destina a él cualquier uva, sino la procedente de viejas viñas de garnacha plantadas hace más de 40 años en las parcelas más altas de la DOC Rioja, a casi 800 metros sobre el mar. Es, por tanto, un varietal de una cepa tinta, a diferencia de otros rosados modernos, de los «claretes» tradicionales y de los mismísimos champagnes rosados, que incorporan uva blanca. Izadi acostumbra a lanzarlo el 14 de febrero, quizás por su romántico color rosa palo. Pero apetece más bien ahora, acompañando la cocina primaveral —arrocitos, pastas, aperitivos fríos— o disfrutando del buen tiempo en una terraza sobre el mar.

El libro

La força d'un destí

Martí Gironell

Editorial Columna

Barcelona, 2018

Novela

318 páginas

21,50 €



■ La novela ganadora del último Premi Ramon Llull de literatura en catalán, traducida después al español y escrita con tanto rigor periodístico como narrativo, está protagonizada por el mítico Jean Leon. Se llamaba Ceferino Carrión cuando nació en Santander, en 1929, y su vida trans-

currió paralela a la propia construcción del personaje. «La fuerza de un destino» comienza cuando emigra como polizón en un barco. Pasó por Nueva York y recaló en el Hollywood de los años 50, donde abrió junto a James Dean el restaurante La Scala. Lo frecuentaron Sinatra, Marilyn, Reagan o Kennedy, secundarios de lujo en la novela con numerosas anécdotas eno-

gastronómicas como las que también protagonizan Marlon Brando, Dalí o Hitchcock. Deseoso de elaborar un vino como los burdeos que servía en La Scala, en 1963 creó en El Penedès la Bodega Jean Leon, punto culminante del relato. De allí salió el primer cabernet de España y fue adquirida por la familia Torres en 1994, dos años antes de morir su fundador.