

Pistas

Sabor a mar en el viejo mercado valenciano

Quique Barella recrea con sencillas recetas en El Alto de Colón toda la herencia del barrio marinero

PAZ ÁLVAREZ Madrid

Es una de las referencias gastronómicas en Valencia. Su situación es envidiable, en el centro de la ciudad, en la planta superior del mercado de Colón, un edificio modernista firmado por el arquitecto Francisco Mora en 1916. El continente es atractivo y el contenido tampoco desmerece. Luminoso, bañado en tonos blancos con grandes ventanales, que contrastan con los techos abovedados decorados con mosaicos valencianos de principios de siglo.

El arte en la cocina lo pone el chef Quique Barella, que aplica la sencillez a todos los platos, preferentemente pescados, sin olvidar por supuesto el arroz valenciano. Su paso por El Celler de Can Roca, el tradicional Café de Oriente o Ca Sento, pero sobre todo su saber hacer en El Alto de Colón, le convierte en una figura del panorama gastronómico de esta comunidad. En 2003 fue contratado como jefe de cocina y tres años más tarde promocionado a chef ejecutivo para atender todos los negocios gastronómicos de este grupo, fundado en 1980 por la interiorista y relaciones públicas Isabel María Alfaro, que incluye servicios de catering y además cuenta



El comedor de El Alto de Colón, en el mercado de Colón, en pleno centro de Valencia.

con dos restaurantes, el desenfadado Bamboo de Colón y Mar de Bamboo.

Barella mantiene su cocina fiel a los principios del Grao de Valencia, un conocido barrio perteneciente al distrito de Poblados Marítimos. Recetas sencillas, que combi-



Quique Barella prepara un plato en Millesime.

na con algunas técnicas de vanguardia, y donde el mar tiene un claro protagonismo, que se mezcla con la tierra, en platos donde las *clotxinas* (sabrosos mejillones valencianos), las ortigas, las espardeñas o la lubina destacan, como también el atún a baja temperatura con emulsión de olivas, navaja con pata de

ternera estofada o el arroz cremoso de pollo de corral.

Barella entiende la cocina como un juego en el que el punto de partida es el producto, y emplea todos los recursos a su alcance para crear y divertirse. Según su filosofía de trabajo, en la cocina interviene la memoria, el recuerdo y la tradición, que es lo que permite avanzar. Juega a transformar el producto, con distintas cocciones, temperaturas, cortes. Fue uno de los cocineros estrella de las jornadas gastronómicas Millesime Weekend, celebradas del 9 al 12 de junio en Valencia.

El Alto de Colón. Jorge Juan, 19 (Valencia). Tel. 963 530 900. Precio medio: 80 euros. www.grupoelalto.com.

Un 'resort' para ricos (y muy ricos)

A. SIMÓN Madrid

Un millonario ruso decidió que quería calefacción por suelo radiante en la suite real del Hotel Kempinski de Estepona. No reparó en gastos. Se levantó el mármol, se puso la calefacción y él mismo pagó la factura de la obra. Este tipo de clientes son los que ocupan la octava planta -de acceso exclusivo con tarjeta privada en el ascensor- de este establecimiento de cinco estrellas gran lujo diseñado por el arquitecto Melvin Villaroel.

Rusos adinerados, jeques árabes y famosos como Alejandro Sanz han ocupado alguna de estas exclusivas habitaciones. La octava planta se divide en diferentes suites que se pueden ocupar por separado, o bien, como sucede con los adinerados árabes, se alquila

por completo y se deja una parte para los acompañantes.

La suite real se puede alquilar completa o dividir en las de levante (a partir de 4.000 euros al día y con 200 metros cuadrados) y la de poniente (un duplex que cuesta a partir de 7.000 euros al día y dispone de 461 metros). Pero el precio solo es aproximado, porque se puede solicitar servicio de mayordomo, coche de lujo o todo lo que la tarjeta de crédito resista.

La terraza de la habitación poniente mide 261 metros cuadrados mirando al mar, con sofás tipo *lounge* en la parte alta del duplex, desde donde se ve el norte de África y el Peñón de Gibraltar. También dispone de salón, vestidor, barra de bar propia en el *lounge*, o una pantalla gigante rodeada de sofás.



Piscinas y salida al mar del Hotel Kempinski de Estepona.

El hotel, además de sitio de referencia para golfistas que acuden a los numerosos campos de la zona, es también lugar de reunión de los dueños de coches Ferrari de la Costa del Sol los domingos en los que hay grandes premios de Fórmula 1. Para los que no dispongan de recursos sin límite, existen otras seis suites y 132 habitaciones, a partir de 380 euros al día en temporada alta.

El Kempinski -grupo hotelero alemán- de Estepona está pensando como un *resort* tipo caribeño, con tres piscinas que dan directamente al mar, donde se puede disfrutar de un servicio de bar a pie de playa. Además, cuenta con cinco restaurantes influidos por los productos mediterráneos y por su propia huerta ecológica. Incluso dispone de un antiguo torreón adyacente para cenas privadas al aire libre.

CLAVES

RENOVACIÓN PARA UN HISTÓRICO

Boffard Reserva es un queso elaborado a partir de leche cruda de oveja 100% con un proceso de maduración superior a ocho meses. La marca, hoy propiedad de Arias, tiene 130 años de historia y fue proveedora oficial de Alfonso XII. Este año presenta como novedad una serie de recetas elaboradas con él por el chef Paco Roncero, presentadas bajo el nombre conjunto de Boffard en frío, y que incluye risottos, gnocchi y helados.



GOYA SORPRESA EN CHRISTIE'S

Útiles Trabajos, un dibujo de Francisco de Goya, será subastado el próximo 5 de julio en las instalaciones londinenses de Christie's. La obra pertenece a la colección de dibujos *Álbum de bordes negros* y había permanecido en una colección privada desde hace ochenta años. Realizado en tinta china, muestra a varias lavanderas conversando y trabajando a orillas de un río. Su precio podría situarse entre los dos o los tres millones de libras, según estima la casa de subastas.

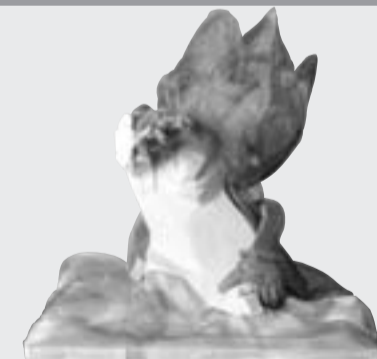
'EL LUNES EMPIEZA EL SÁBADO', DE ARKADI Y BORIS STRUGATSKI

Ed. Nevsky Prospects. 376 págs., 20 €



En la Unión Soviética, algunos creadores rusos utilizaron la fantasía

como medio para eludir con parábolas e ingenio la férrea censura de la época. Los más distinguidos de estos fabuladores fueron los hermanos Strugatski, creadores de obras clásicas de la ciencia ficción como *Stalker*. Más raramente se acercaron al terreno de la fantasía surrealista, como en esta deliciosa obra traducida por primera vez.



ARTE Y VIDEOJUEGOS DE LA MANO

Miguel Diógenes Ferrandiz, estudiante de segundo curso de Arquitectura y Bellas Artes en la Universidad Nebrija, fue el principal galardonado en el certamen artístico organizado con motivo del vigésimo aniversario del erizo Sonic, uno de los principales personajes del mundo de los videojuegos. La obra ganadora -en la imagen superior- fue la escultura *Mundo dual*. Esta y otras obras seleccionadas pueden visitarse hasta el domingo en el teatro Alcázar de Madrid (Alcalá, 20).