

CON MUCHO GUSTO ▶ CUADERNO DE GASTRONOMÍA Y VINOS

La señora María Antonia sabe mucho de los arroces a la manera de Xàtiva. Es capaz de plantear un recetario de más de 25 platos diferentes, pero cada uno de ellos se adecua a cada temporada.

Los arroces de María Antonia

MIQUEL
Sen



Legado este punto del verano en que comienza a quedar atrás la paella playera, los arroceros sentimos la urgente necesidad de reunirnos en *colla* para discutir sobre arroces huertanos. Para ello no hay que elegir unos fogones cualquiera, sino vigilar cuidadosamente dónde vamos, porque un arroz en compañía es una cosa muy seria. Hace años el lugar de convocatoria era Casa Salvador, en Cullera, donde los más ilustres valencianos me informaron sobre el punto del arroz en una paella, porque con «un *puntet de doraet* quedarà regia».

En Barcelona, un buen rosario de arroces de perfecto *doraet* lo podemos disfrutar en Xàtiva, la casa de María Antonia. A ella le enseñó a cocinar la tía Nievecititas dentro de un contexto de arrozales que ha sabido trasladar a nuestra ciudad.



▶▶ Jordi Molinero muestra uno de los arroces preparados en el Xàtiva.

En Xàtiva (Bordeus, 35) podemos probar 25 arroces distintos, todos bomba, del Parc Natural de la Marjal de Pegó-Oliva. Es la sustancia básica sobre la que, en cazuela o en paella,

María Antonia y los suyos plantean un formulario que va desde el paseado, en el que disfrutamos con oreja, morcilla, garbanzos y verduras, una cazuela de fogón que acaba secando-

se al horno, al más típico de la huerta, es decir, conejo, pollo y garrafó, la judía que distingue los arroces de aquí y de allá. Si la primera propuesta es más consistente y muy de la Costera, la segunda tiene una potencia justa, porque el caldo de verduras tiene carácter.

A BANDA O DE BACALAO // Ya tenemos motivos para enredar la conversación diciendo si el próximo será a banda o de bacalao con caracoles, meloso con bogavante, o de *fesols i naps*, que es otoñal, como el de butifarra y setas. El de *senyoret*, con los tropezos pulidos, suele quedar para otra fiesta. Hermosos motivos de discusión que se acallan probando el *esgarraet*, sobrino por parte de bacalao de la *esqueixada*.

Pero esta ensalada tiene un ingrediente que hay que probar sin comparsas, la mojama de almendras. Gracias a ella el silencio dura y solo se interrumpe cuando alguien se queja de que han metido cuchara en el último garrafó. Las reuniones arroceras siempre acaban con cita para el mes que viene. ≡

EL VINO

Organistrum Bodegas Martín Codax

D.O. Rías Baixas
19 €



Una bodega que lleva por nombre el de uno de los grandes de la poesía medieval gallega, es todo un indicio de que sus vinos no van a ser cualquier cosa. Para una de sus botellas insignia han elegido un nombre que cuadra con su concepto cultural. Se trata del Organistrum, referencia a un instrumento medieval, tal como se puede ver en el Pórtico de la Gloria.

Este blanco 100% albariño no es una trivialidad. Se aprecia en el tratamiento tras la fermentación y su continuación maloláctica en barricas de roble francés Allier de tostado suave, de 300 a 500 litros, donde se mantiene seis meses de crianza para lograr un vino perfectamente integrado. El resultado es un albariño que queda en la memoria del gusto por su equilibrio, acidez, potencia y larga persistencia en boca. ≡



Obre el teu món

Aprèn idiomes a la Universitat

- Amb el millor equip docent
- Fins a 18 idiomes
- Cursos oberts a tothom

eim.ub.edu

Sarah, Richard i Sylvie. Professors de l'EIM

