

ARROCES, COMIDA DE FIESTA

CARLOS MARIBONA



La paella, nombre que comenzó a darse a principios de siglo XX a los arroces valencianos recogiendo el del recipiente en que se elaboran, era un plato de días festivos, que se cocinaba y se comía en el campo, hecha lentamente con fuego de leña de eucalipto, según recomiendan los entendidos. En nuestros días, las paellas son más cosa de restaurantes, pero siguen siendo un plato que identificamos con días festivos o con vacaciones. Por eso, hoy domingo, y en pleno agosto, es buen momento para hablar sobre ella. Los españoles somos grandes aficionados a los arroces y en estas fechas los consumimos con entusiasmo en chiringuitos de playa y en todo tipo de restaurantes. Aunque no hay una sola región española donde no se elaboren, los mejores siguen siendo con diferencia los levantinos. Por eso todos los locales que les recomendamos hoy son de esa comunidad. Resulta curioso que en los establecimientos públicos de Alicante se coman mejores arroces que en los de Valencia, donde con algunas excepciones las buenas paellas se hacen en las casas. A pesar de ello, no se pierdan, en la capital, el de [Ca Sento](#), el gran restaurante valenciano, donde lo preparan a la plancha, bien socarrado, con gamba roja. Más tradicional es el de [Casa Carmina](#), en El Saler, sobre todo el contundente arroz «amb fesols i naps» -caldoso de alubias y nabos- que era habitual entre los huertos. Sin salir de Valencia, son excelentes y originales los arroces de [Casa Salvador](#), en Cullera. En Alicante suelen estar buenos en casi todos los sitios, pero apunten [La Sirena](#), en Petrer, donde hemos comido una banda excepcional, y [Paco](#), en Pinoso, lugar de culto por su espectacular arroz de conejo y caracoles. Por último, en Castellón, [Casa Jaime, de Peñíscola](#), donde hay que dejarse sorprender con los arroces del día.