

Raquel Castillo / MADRID (20-08-2005)

En ningún lugar del mundo se cocina el arroz de una forma tan variada como en la Comunidad Valenciana, una nómina que pasa por los arroces en paella, por los que se hacen al horno, por los caldosos, los secos y los melosos o arrosesats. Hay mil y una fórmulas e ingredientes y todas son válidas, siempre que el fondo empleado sea sustancioso y la gramínea quede en su punto. Pescados, mariscos, verduras, carnes, pollo, caracoles, legumbres o setas, cualquier producto es susceptible de acompañar el arroz que, camaleónico, se impregna de los sabores del líquido en el que se cuece, y es que ese es su secreto: cuánto más sabroso es el fumet, más rico está el arroz.

Todos los restaurantes de la región preparan arroces. Los hay antológicos, buenos o mediocres por lo que conviene tener a mano unas cuantas direcciones recomendables que eviten errar con la elección. En el caso de locales imprescindibles como Paco Gandía en Pinoso (Alicante), cuya fantástica paella de conejo y caracoles se hace con fuego de sarmientos; o La Sirena en Petrer (Alicante), con gloriosos arroces como el a banda con gambas y sepia; Casa Carmina en El Saler y su famoso arròs amb fesols i naps, (judías y nabos es ya un clásico), o el auténtico caldero meloso de Ca Sento en Valencia, hay que tener presente que cierran en agosto. Otros, de cocina contemporánea como Poblet en Denia, La Sucursal en Valencia o Monastrell en Alicante, aún preparando este plato, no son restaurantes arroceros propiamente dichos. En la lista que se propone a continuación, los precios contemplan un menú con arroz (sin marisco), entradas y vino de la casa.

Alicante

•Nou Manolín. Villegas, 3. Alicante. Tel.: 965 200 368. Precio medio: 40 euros.

Irresistible nómina de arroces casi para todos los gustos, desde el arroz con pieles de bacalao, al arroz al horno con puntillitas y ajos tiernos, con cocochas o de sepionets y alcachofas.

•Piripi. Oscar Esplá, 30. Alicante. Tel.: 965 227 940. Precio medio: 40 euros.

Hermano pequeño del Nou Manolín (pertenecen a la misma propiedad), no le va a la zaga. Hasta 16 variedades paelleras, destacando el caldoso de rape y almejas o el de verduras y magro.

•Ulía. Paseo Marítimo, s/n Benidorm. Tel.: 965 856 828. Precio medio: 40 euros.

Autenticidad en sus arroces marineros. Así por ejemplo, el meloso con rape, almejas, cigalas y calamar; el caldoso de bogavante o el arroz del senyoret, con todo el marisco pelado.

•La Cambra. Delfín, s/n Calpe. Tel.: 965 830 605. Precio medio: 35 euros.

Singular arroz caldoso con morena. Otros igualmente recomendables son el caldoso de rape y cigalas de la bahía, melosos de pescado y verduras o el típico del senyoret, para no mancharse las manos.

•Casa Pepa. Partida Parmis, 7-30. Ondara (a 10 kilómetros de Denia). Tel.: 965 766 606. Precio medio: 50 euros.

Gozan de fama sus arroces melosos y caldosos con fondos de pescados de roca (gallineta, dentón o araña), y también el de brécol y calamares, el que va con almejas y alcachofas o el elaborado con congrio.

Castellón

•Casa Jaime. Avda. Papa Luna, 5. Peñíscola. Tel.: 964 480 030. Precio medio: 50 euros.

El secreto de un buen plato de arroz está en el caldo o 'fumet' en el que se cuece.

Con el mar como base y alguno de sus productos más inusuales, preparan delicias como el arroz caldoso de pescadores, que lleva cuatro tipos de algas: el Calabuch con espardeñas y anémonas de roca o el Columbretes que es meloso con gamba roja, ajos tiernos y yemas de erizo.

- Tasca del Puerto. Avda. del Puerto, 13. El Grao de Castellón. Tel.: 964 284 481. Precio medio: 35 euros.

Secos en paella, melosos o al horno. Para muestra, un botón: arroz caldoso de bogavante y pato, de verduras y hortalizas con pelota, arrossejat, o de carne con caracoles.

- El Cortijo. Avda. Méndez Núñez, 85. Benicarló. Tel.: 964 475 038. Precio medio: entre 40 y 45 euros.

Caldereta de arroz con langosta y almejas, con chipirones y alcachofas, a banda, con espardeñas o mero y arroces marineros que varían según lo que entra en la lonja.

Valencia

- Levante. Virgen del Fundamento, 27. Benissanó. Tel.: 962 780 721. Precio medio: 30 euros. Tiene fama de hacer la mejor paella valenciana, la auténtica con conejo, pollo, ferradura (judía verde), garrofó (judía blanca) y el fuego de la leña. También passejat (al horno), a banda, negro, caldoso de temporada o de la huerta (todos éstos, previo encargo).

- Casa Salvador. L' Estany de Cullera, s/n Cullera. Tel.: 961 720 136. Precio medio: 45 euros.

Puede que parezca que en el arroz esté todo inventado sin embargo, aquí se esmeran en crear nuevas especialidades, como la paella Copa América con langosta, pulpo fresco y cola de rape; el arroz de pato deshuesado con corazones de alcachofa o el de raya y ajos tiernos.

- Rincón del Faro. Carretera de Barcelona, 49. Puzol. Tel.: 961 420 120. Precio medio: 45 euros.

Arroces típicos y populares, como los de marisco, pescado o corralot (pollo de corral), el preparado con bacalao fresco y coliflor, el de rape con trigueros o un sabroso arroz al horno elaborado con garbanzos, carne de cocido y de cerdo.