+G
AGENDA

gps@lasprovincias.es

Carnes Varea en el Mercado de Colón

Carnes Varea, una empresa familiar dedicada a la comercialización de carnes de calidad, ha abierto una parada en el mercado de Colón. Desde esta semana, se pueden encontrar magníficas carnes de cordero, pollo, ternera y por supuesto buey. Un buey que proviene de los montes de Toledo. La oferta, es una de las más variadas de ciudad. También posee parada en el mercado Central.

Casa Román con Casa Caridad

El 30 de mayo, Llar Casa Román celebrará una comida donde toda su recaudación será donada a la Casa Caridad. El menú estará compuesto por: calamares a la romana, suquet de anguilas, pulpo guisado y tomate con ventresca de atún, arros amb fesols i naps y arroz de marisco. Los vinos serán donados por las Bodegas Fos. Sólo por 25 euros. En Casa Román, Carrera del Riu, 258. Telf. 963248982. Pinedo.

Casa Gerardo y sus excelentes fabes

Sin lugar a dudas, una de las mejores fabadas que puedes encontrar en Asturias, nos la ofrecen en Casa Gerardo. Pero ahora, esa misma fabada nos la ofrece La Catedral de Navarra, que se han basado en la receta y el asesoramiento de Pedro y Marcos Morán para envasarla, y así poder disfrutarla en cualquier lugar y momento. Cada envase contiene una ración para una persona. Solo calentar y servir a la mesa.

IX Encuentros Gastronómicos

IX Encuentros Gastronómicos en El Corte Inglés de Adva. de Francia. La inauguración será el 23 de mayo con Abraham García de Viridiana (Madrid) . Bon Amb (Jávea), 27 de mayo. Zensatez (Moraira), el 3 de junio. Cal Paradís (Vall d'Alba, Castellón) el 10 de junio. Arbequina (Castellón) el 17 de junio, y el 24 de junio cierra Raúl Aleixandre y su restaurante 534 en Valencia. Reservas: 963513444.

Mulandhara triunfa en Alzira

El pasado domingo, Alejandro Platero, cocinero y propietario de Mulandhara (Valencia) ganó el Concurso Nacional de Arroz, Ciutat d'Alzira. El palto que presentó era a rroz meloso de morcilla blanca, careta y trigueros. En 2º puesto quedó Sergio Sierra Heredero del restaurante El Portal Taberna & Wine (Alicante). Y en 3º el restaurante Tasca Camí Vell (Alzira), con Toni e Iván López.

Duelo de chefs en Food & Fun

Después del éxito que ha supuesto 'Arroz con las Estrellas', este sábado (18 de mayo) Food & Fun celebra un nuevo curso de cocina denominado 'Duelo de Chef'. El duelo estará representado por dos equipos, y la dirección de cada uno de ellos estará a cargo de Jorge Andrés (Vertical) y Jorge Bretón (La Sucursal). Ambos cocineros lucen la merecida estrella Michelin. Cada cocinero dirigirá los platos, y al final un jurado decidirá cual de los equipos es el ganador.

Esa misma noche, el cocinero Koldo Royo dirigirá un curso de tapas. Y el próximo lunes por tarde-noche, será Raúl Aleixandre el encargado de realizar un curso-cena con sus nuevos platos.

Food & Fun. C/ Linterna 6. Tel. 960916150. Valencia. (Muy cerca del Mercado Central)

Bodega de Alicia cumple cinco años

La tienda de vinos La Bodega de Alicia celebra su quinto aniversario con nuevas e interesantes promociones. La Bodega de Alicia posee más de 500 referencias y etiquetas de las mejores bodegas españolas. También tiene una buena e interesante oferta de vinos extranjeros, sobre todo de Champagne, y gran variedad de ginebras y tónicas. La Bodega de Alicia. Félix Pizcueta, 18. Tel. 963517194.

Komori se trae a Daniel Franco

El restaurante japonés Komori pertenece al grupo Kabuki. Gracias a esta alianza, esta semana el cocinero Daniel Franco realizó una comida en las instalaciones que Komori posee en el Hotel Westin. Entre los platos que ofreció: tataki de lubina con karishi-ko, salmón maridado en misho a la parrilla o el sashimi de caballa. La aceptación de su menú fue esplendida, por lo que seseamos que vuelva.

Civera Marisquería: de la mar a la mesa

Casi medio siglo lleva este establecimiento siendo un sólido referente de la restauración valenciana

De izquierda a derecha, Sonia, Juanen y Patricia, la nueva generación de Marisquería Civera. :: P.G.M.

PROPUESTA

PEDRO G. MOCHOLÍ

VALENCIA. No es fácil seguir manteniendo la denominación de marisquería en la restauración actual. Solo se puede conservar si se hace desde un conocimiento exhaustivo, basado en una impecable trayectoria y en una sólida experiencia profesional, que se ha ido adquiriendo con el paso de los años.

En la familia Civera se dan todas estas circunstancias, pues tras su apellido existe esa sólida experiencia, ese conocimiento y por supuesto, una trayectoria impecable.

Fue en los años 60 y en la Cervecería Serrano donde Juan Civera y sus hermanos iniciaron ese camino, después de haberse fogueado en los mejores restaurantes de la ciudad.

Y fue en la calle Lérida, en 1967, donde Marisquerías Civera abrió sus puertas al público. Durante años este local fue referencia en la hostelería valenciana, pero los años pasaban y observaban que el desplazamiento hacia el centro era vital para alcanzar nuevos y más apetecibles objetivos.

Mosén Femades

Y así, en 1994, la familia Civera vio cumplido el sueño de trasladarse al centro de la ciudad. Y gracias a ese esfuerzo, y a poder contar con un excelente equipo profesional, tomo el relevo de Río Sil, y en los mismos locales, abrieron Civera Centro.

Desde su irrupción en la calle Mosén Femades, las directrices que han seguido, han sido las misma que ofrecían en la antigua marisquería; un producto de alta calidad que tras leves pasos en la cocción o en la plancha se siven al cliente, garantizando que esa calidad se mantiene.

Y esa misma premisa permanece inmutable 20 años después. Pero además de ofrecer un variado surtido de productos típicos de las marisquerías de antaño (gambas, cigalas, langostinos, langosta o bogavante) la han ampliado con buenas referencias de mariscos gallegos como son los percebes, las almejas, las ostras, las navajas, las nécoras y las centollas. Productos de primera, y trabajados con actitud y sencillez.

Su barra tiene una vida muy animada y la chacina de Lazo es uno de los animadores de la misma, al igual que la sepia con mahonesa o las gambas al ajillo. Momento óptimo para disfrutar de estos primeros cañonazos gastronómicos y acompañarlos con un Tío Pepe, y así brindar por la Feria de Jerez que hace poco se encontraba en todo su esplendor.

Y ese fino de Tío Pepe es el que me acompaña en la mesa y que me hace disfrutar, más aún si cabe, de las clóchinas valenciana que Juanen adquiere de nuestro puerto. Clóchinas de carnes sonrosadas y de cocción concreta que le trasmiten una impecable jugosidad y trasladan al caldo resultante unos matices marinos difícilmente mejorables.

Cocina de mercado

Pero lo que más me gusta de Civera Centro es el paso adelante que dio en pro de una cocina de mercado y mediterránea. Donde el producto y la cocina se dieran la mano, dando como resultado una oferta variada y muy sensata. Unas sensaciones que ya intuí con su fideuà de marisco o con sus arroces; no olvidemos que consiguió un segundo puesto en el Concurso Internacional de Sueca.

Pero el otro día me sorprendieron con un plato muy ecléctico y que me recordaba a un 'mar y montaña'; las huevas de merluza salteadas con ajos de Las Pedroñeras y virutas de ibérico. Un plato de potencia y pletórico de sabor y que resalta la casquería marina, un producto que pocos cocineros saben trabajar con acierto. Y esa potencia, que mejor que acompañarla de un Chardonnay aromático y que imprime cierta frescura como es el de Viñas del Vero.

Su barra tiene una vida muy animada gracias a la chacina de Lazo, la sepia o las gambas al ajillo

Ostras valencianas

Y para acabar la copa de vino, nada mejor que dos 'Perles Valencianas', la ostra que se cultiva en nuestro puerto, y que está consiguiendo una muy merecida implantación.

Los pescados son otra referencia en Civera. La oferta es amplia y, al igual que en el marisco, los tratamientos y la elaboración pasa por pocos vericuetos.

Así que lo mejor para disfrutar de esa frescura que poseen, una lubina a la sal es la elección ideal. Y para acompañarla rompamos antiguos moldes y disfrutemos tomando un tinto crianza de Beronia. Un vino aromático y con un equilibrio muy elegante entre la fruta y la barrica. Un tinto que acompaña con delicadeza este plato que irrumpió con la fuerza de la propia mar durante los finales de los 70 y principios de los 80 y que ahora ha desaparecido de muchos establecimientos, de una manera ciertamente caprichosa.

Esta lubina, una vez hecha, la limpian y la sirven ante nuestra atenta mirada, y para acompañarla nada mejor que recurrir a la salsa tártara. ¿Clasicismo culinario?; calidad y lucidez profesional.

Las carnes limpias y cocidas con perfección no hacen sino reafirmarme en la frescura de la lubina.

Una copa de Noé en una mano y un pequeño trozo de tarta capuchina sobre la mesa, nos acompañan durante la tranquila sobremesa.

La familia Civera ha acondicionado unos salones para disfrutar de este menester. Pero si lo desea, su soleada terraza también cumple los requisitos necesarios para disfrutar de un agradable reposo.

Hace un año que Juan Civera nos dejó, pero en su marisquería ya encontrábamos manos más jóvenes, aunque magníficamente preparadas. Sus hijos: Sonia, Patricia y Juanen participaban desde hace años en la mayoría de las decisiones de la casa. Una actitud que se agradece y que sigue manteniendo a Civera, entre las punteras, no sólo de la ciudad, sino de la Comunitat Valenciana. Enhorabuena.

Marisquería Civera Centro. C/ Mosén Femades, 10. Telf. 963529764. Valencia.

Lubina a la sal. :: LP

Ángel Espejo junto a sus dos hijos en la barra de La Orza de Ángel. :: P.G.M.

Entre setas y atún en La Orza de Ángel

Una cocina hecha desde el aprecio al producto y la sinceridad de la plancha o la brasa

Uno de los platos, especialidad de la casa. :: P.G.M.

:: PEDRO G. MOCHOLÍ

Mayo es el mes óptimo para la pesca del atún. Atunes que cruzan el estrecho de Gibraltar y que son pescados con la ancestral técnica de la almadraba. La semana pasada, un ejemplar de 326 kilos fue adquirido por José Melero (El Campero, Barbate-Cádiz), Marisquería la Marea (Cádiz) y el restaurante Antonio (Zahara de los Atunes). Por desgracia, esos ejemplares se quedan en la provincia de Cádiz, pero algunos llegan a Mercavalencia.

Allí es donde, con paciencia y buenos madrugones, Ángel Espejo adquiere excelentes cortes de atún. Y gracias a este sacrificio que realiza, su establecimiento, La Orza de Ángel, ofrecía hace días los primeros atunes de la temporada. Él es un devoto y un forofo de este pescado, y raro es el día que no está en su carta.

Su corte preferido es el morrillo. Esta parte es la final del solomillo del atún y una de las más preciadas por su sabor y jugosidad. Por supuesto también ofrece la típica ventresca. La ventresca es la panza del atún, y sin duda es la más suculenta. Lo suele hacer a la plancha y lo acompaña de verduras o de un impecable tomate confitado. Para acompañarlo, qué mejor que con el vino de Vicente Gandía, Fusta Nova.

En sus ratos libres, Ángel es un animado micófago y hace unos días las primeras colmenillas y perotxicos se incluían entre los platos de su local. Las colmenillas las presenta a la plancha y cubierta por un poco de foie fresco y que también ha pasado por la plancha. Los perotxicos los hace revueltos con unos huevos de oca.

La cocina de La Orza de Ángel se desarrolla desde el aprecio al producto, y a la sinceridad que nos ofrece tras pasar por la plancha o la brasa.

La Orza de Ángel. C/ Dr. Corachán s/n. Tel. 962522194. Chiva

MONTE MAYOR
ASADOR
Especialidad arroces, carnes a la brasa y asados en horno de leña
Reserva ya para el próximo año el BANQUETE DE COMUNIÓN
96 154 80 81
www.asadormontemayor.com

Beronia les recomienda
Restaurante CÍSCAR 26
C/Císcar 26
Telf. 96 395 10 14
(VALENCIA)
Cocina de mercado. Especialidades: Pescados a la Koskera, carnes al Oporto, paletilla de lechal, gran variedad de arroces.

CASA NAVARRO
Tel: 96 372 00 27 - Fax: 96 372 14 61
Entradas por: Avda. Mare Nostrum, 32, y Partida de Vera, 110 (playa).
Paseo Marítimo de Alboraya (junto Malvarrosa)
46120 ALBORAYA (Valencia)
www.casa-navarro.com
casa-navarro@tiatoolis.com