

La intraguía



Las 20 secciones del Anuario 2008 son un retrato fiel de la actualidad gastronómica valenciana. Por eso, tienen un peso específico importante: los 66 Notables, las arrocerías así como las rutas que recorren la Comunitat y España.

J. M. V/O.B. ■ VALENCIA

Adentrarse en *El Anuario de la Cocina de la Comunitat Valenciana* supone una aventura fascinante. El libro ofrece 708 páginas, cientos de fotografías, decenas de fichas y puntuaciones de platos y restaurantes, y medio centenar de artículos de fondo y reportajes amplios, sobre productos, certámenes o tipos de cocina.

La estructura está pensada, diseñada y maquetada para favorecer su rápida consulta y su lectura fácil. La obra arranca con el prólogo de **Manolo de la Osa** y la introducción de **Antonio Vergara**, en la que avanza el número de notables que hay en este Anuario, y qué restaurantes han desaparecido o entrado en la publicación.

A continuación se suceden las diferentes secciones, un total de 20, que han sido ampliadas y mejoradas. La primera y más prestigiosa es *Notables*, que reúne a los mejores chefs y restaurantes de la Comunitat Valenciana. Son un total de 66 profesionales y establecimientos que están puntuados del 6 al 10 por Vergara e **Ibn Razin**. El contenido de este apartado es celosamente guardado por el equipo editorial del Anuario ya que los restauradores esperan, con ilusión y no sin ner-

vios, que salga publicado para verse reflejados y descubrir qué puntuación han recibido. La sección 2 es *Miscelánea* y consiste en un compendio de restaurantes de todo tipo cocina (internacional, de creación, asiática, ...) cuya puntuación está expresada con el sombrero que caracteriza al periodista valenciano.

Los apartados 3 y 4 están dedicados a *Arroces* y *Fideos*. Se incluye una receta o plato y se comenta con el tono ameno e ingenioso que caracteriza al autor. El apartado 5 se centra en la *Cocina Marinera*, una especialidad que cuenta con enorme tradición en el litoral valenciano y que aquí muestra todo su potencial. Luego se han incluido los *Guisos y Pucheros* (6), *Gazpachos* (7), *Cocas* (8) y *Carnicerías y Embutidos* (9).

Los apartados 10 y 11 son muy útiles y están enfocados a los lectores que gustan de descubrir cada fin de semana un nuevo lugar donde cenar y tomarse el aperitivo: *Barras y tapas*, y *Menos de 30 euros*. En este último apartado, se demuestra que no es necesario gastar mucho para comer bien.

El turismo gastronómico de interior y las rutas por la Comunitat Valenciana están presentes en *Tierras y Productos* (12) y *Casas rurales* (13), dado que el buen gastrónomo no duda en co-

ger el coche y recorrer 100 kilómetros para disfrutar de un soberbio menú.

El apartado de *Quesos* (14) es muy importante porque se ofrece la cata especializada de 30 productos valencianos diferentes, un auténtico lujo para el paladar. El capítulo 15 (*Vinos*) recoge 89 catas de otros tantos caldos, lo que constituye una guía insustituible para cualquier aficionado. Los *Ultramarinos y Colmados* (16) y *Dulcerías* (17) proveen al lector de numerosas tiendas y locales especializados donde uno puede comprar toda clase de *delicatessen*.

Alrededor de la Gastronomía (18) es una novedad del Anuario 2008 y ha permitido a críticos y profesionales de otras facetas artísticas reflexionar sobre la gastronomía y el cine, la nueva cocina, o la conexión entre la música y los fogones.

Al final, encontramos las *Rutas Gastronómicas por España* (19) con el recetario de **Clara Millo**, que es una de las secciones más valoradas por los amantes del buen yantar, y la *Cartografía* (20) que sitúa cada restaurante, bar y tienda especializada en el mapa valenciano.

Los datos

La publicación que pueden adquirir los lectores a partir del 31 de octubre ofrece números propios de una gran obra editorial. Por ejemplo, las más de 700 páginas y las 21 secciones, contando el índice, dan cabida a 370 restaurantes, bares y tabernas. De ellos, 66 son los considerados VIP de la gastronomía valenciana, 51 son locales especializados en arroces y 48 son los mejores establecimientos de España, que figuran en las rutas gastronómicas de fuera de la C. Valenciana. El recetario agrupa un total de 50 recetas tradicionales.



EL ANUARIO, PASO A PASO

Los notables

Es la sección más importante del Anuario. A lo largo de 135 páginas se desgranar los 66 mejores restaurantes de la Comunitat Valenciana con una puntuación siempre ajustada a los decimales. La nota más alta es un 9.25. Vergara describe los restaurantes con más calidad, ya sea por la materia prima que utiliza o por cultivar una culinaria fuera de tópicos. Asimismo, referencias del mundo del séptimo arte se introducen en los textos ofreciendo al lector la particular visión crítica de Vergara.



Miscelánea

El arte de la gastronomía se ha convertido en los últimos años en algo cosmopolita y universal. Esta sección agrupa restauraciones de producto, creativas, vanguardistas, de diseño o restaurantes en cuyos fogones están jóvenes promesas. Medio centenar de restaurantes que tienen «un poco de todo».



Arroces y fideos

El plato más característico de la cultura valenciana es sometido al criterio de Vergara. A través de su distintivo, el sombrero, puntúa (del 1 al 3) cada uno de los arroces más significativos de los restaurantes. En total, 51 arrocerías y 64 variedades que muestran las distintas modalidades de arroz y el toque personal que le aporta cada chef. ¿Los fideos son una pasta?, pregunta **Vicent Marqués** en el prólogo de la sección de los fideos finos y la fideuà.



Cocina marinera

Vergara es un amante de los pescados y de las formas. Verbigracia de ello es una especial mención a los platos que incluyen el mejor *all i pebre* de los arroces, como el *all i pebre* de arroz recorrido por la costa acarreando platos gastronómicos de Dénia y Sagunto, respectivamente, la gamba y el calamar, son sus estandartes.

