

FOTO: DANIEL GARCÍA-SALA



“Tengo mucha curiosidad por saber mi puntuación en el Anuario.”

“Es un orgullo poder cocinar para los mejores chefs del mundo.”

Raúl Aleixandre

«El 90% de mi éxito se lo debo a Antonio Vergara»

Olga Briasco
■ VALENCIA

Hace apenas unos años la ciudad de Valencia estaba fuera del circuito gastronómico pero en los últimos tiempos se mantiene en la vanguardia gracias a jóvenes que han crecido entre fogones y que hoy cultivan una técnica envidiable. Es el caso de Raúl Aleixandre, que ha pasado de ser una joven promesa a ser uno de los cocineros más impor-

tales de España. Como profesional, se ha forjado en los restaurantes más importantes, como El Bulli, Berasategui o Joan Roca. Ahora, como jefe de cocina de Ca Sento, cultiva una gastronomía impecable donde el guiso marinerero sigue siendo el rey.

En 2005 los padres de Raúl, Vicente Aleixandre (Sento) y Mari Muria, traspasaron Ca Sento a su hijo. Desde entonces, el restaurante, cercano al puerto de Valencia, ha sufrido una transformación que le ha llevado a ser uno

de los enclaves culinarios más importantes. «prácticamente, el 90 por ciento de mi éxito se lo debo a Antonio Vergara porque él me empujó y ayudó a que aprendiera de Ferran Adrià, que me forjara como cocinero en restaurantes como El Bulli», recuerda Aleixandre sobre sus inicios.

Asimismo, comentó que «Vergara me conoce desde hace mucho tiempo, cerca de 25 años, y desde siempre se ha preocupado por mí». Además, señaló con

EL ANUARIO, PASO A PASO

Cata de aguas

Es vox pópuli que el agua es esencial para el organismo y que el ser humano necesita diariamente dos litros al día. Por ello, el Anuario ha querido acercar las diez mejores aguas del Mundo, realizando una pequeña descripción del manantial del que proceden y perfilando sus múltiples beneficios.



Casas Rurales

Jordi Calabuig, gran conocedor del sector turístico valenciano, ha realizado una selección de las 15 mejores casas rurales de la Comunitat. Los amantes del turismo rural conocerán las instalaciones de cada una de ellas, el precio, los atractivos turísticos que hay alrededor e, incluso, cómo llegar al alojamiento.



Quesos

Una cata de 30 quesos realizada por José Manuel Manglano constituye el grueso de esta sección en la que también han sido seleccionados los cuatro quesos más importantes de la Comunitat Valenciana. Dos interesantes textos sobre este producto lácteo realizados por el experto en quesería Enric Canut y por el propietario de Charcuterías Manglano complementan la sección.



Vinos

El buen momento de la viticultura de la Comunitat Valenciana ha propiciado que Andrés Proensa haya realizado la cata de 89 vinos (tintos, rosados, blancos y cavas). De las 26 vinotecas seleccionadas el lector conocerá, entre otras cuestiones, el número de referencias de las que dispone, la venta de accesorios o la organización de catas y cursos.

