

1



**FUERA DE FOCO**

1. Lolo regenta el restaurante que abrió en 1980.
2. El comedor está plagado de cuadros y utensilios que reflejan la historia del lugar.
3. Oferta de pescado fuera de carta según mercado; hoy raya.
4. Ensalada de pericana con aceite de oliva, pimientos secos y pescado en salazón.

2



3



4



# Levante auténtico

En las andanzas de un comilón y bebistrón, es aconsejable seguir el calendario festero. Ese que en nuestro país lo inicia cada año la tamborrada donostiarra el 20 de enero, y marca su epílogo con Los Escobazos de Jarandilla de la Vera el 7 de diciembre con la Virgen de la Concepción. En ese calendario tiene puesto estelar la celebración de Moros y Cristianos en Alcoy. La explosión de los sentidos, la música subyugante, y la recreación histórica de las filás, son reclamo del hedonista que tiene la fortuna de indagar en la gastronomía de ese territorio. Y como una ínsula propia emerge el restaurante Lolo.

#### Aire de libertad

Su creador y quien le da nombre artístico es uno de esos inefables hosteleros que si no se dedicara a este oficio, tendría que inventarlo. Qué placer da ir



Partida Rambla Alta, 98  
Alcoy  
lolorestaurant.com

por las casas donde hay rostro y alma, y esa anfitriónía hoy ya antigua donde despojarse de ringorrangos y ejercer de verdaderos cicrones de la buena vida. Lolo además está enclavado en la falda de La Serreta en el entorno del parque natural de la Font Roja, uno de los pulmones más preciados y hermosos de la península. Ese aire de libertad natural se expresa precisamente en su carta de mercado, y aquí sin tópicos ni añagazas. No existe juego alguno con otra cosa que no sea el recetario de siempre, y el producto que se puede gozar y pagar. Vamos, el sitio de ir con los padres, el novio o lo que parezca, y juntarse también la peña del trabajo o de los viajeros de interior, que esos son los mejores. La propia fisonomía de la carta salada entre entradas, guisos, arroces, pescados y carnes, ya da idea de que a Lolo se va a comer o celebrar, y la vivencia es la de cada uno según flamenquerío de la tarjeta de crédito o alegrías del cuerpo. En la parte inicial hay despieces chacineros de nivelazo, con la complicidad de los productos de un Joselito amigo de la casa, y del propio Lolo, con quien no es raro verlo en compañía en las fiestas de Pamplona. Siempre el santoral de la

buena vida como indicio de gran cocina. También caracoles ricos y con sabor a campo y picante, ensalada de pericana –esa combinación muy alcoyana de aceite de oliva, pimientos secos y pescado en salazón, por lo común capellanes–, sepia fresca de verdad, y mucha delicia micológica en temporada.

#### Raíces alcoyanas

La versión arrocerca de este restaurante de mucha personalidad es de profunda justificación con la tierra. Como ese arroz de montaña donde se ligan golosamente el magro, el tocino y la longaniza, con garbanzos y habitas. Puntúa mucho el arroz a banda, el de conejo y pollo del senyoret, así como el ancestral de la zona de bacalao y coliflor. Se puede profundizar en la cocina alcoyana con la olleta de alubias blancas secas y carne, estimulante para el festero. El capítulo de mariscos es verdadero puntazo si se encargan y hay cartera, lo que se complementa con pescados correctos y también tradicionales; llama la atención el denominado Cuscurro del Ventero, que en realidad es un hojaldre de merluza y gambas. El lado cárnico lo componen clásicas chuletitas de lechal, cortes del angus hoy tan de moda, el conejo a la brasa de los que aman el monte bajo, y unas manitas para mojar pan. El gracejo de Lolo, su variopinta personalidad se expresa en un local que parece una chamarilería artística, con sugerentes cuadros y todo tipo de utensilios que dan calor al comensal y a ese eterno vagabundo que busca encontrarse fuera de foco. Este destino es más infalible que cualquier resolución papal. Porque su titular ejerce de obispo de las cosas ricas de la vida. ●

En la falda de la sierra alcoyana, un oasis de buen vivir y buen comer, capitaneado por Lolo, que ejerce sus dotes de anfitrión con alma, sinceridad y una carta con el recetario de siempre. **Texto—Andrés Sánchez Magro**