

# Y de nuevo, Valencia

Texto—Andrés Sánchez Magro



El territorio valenciano es protagonista de las últimas décadas de una lenta revolución gastronómica. Se apagaron hace años los fastos de la capital del Turia con las obras de la arquitectura civil, los episodios de la Formula 1, y otros hechos que hablaban de una de las ciudades más pujantes de Europa. Al calor de ello, y la aparición de algunos restaurantes creativos como La Sucursal, Vertical, Riff, o el emblemático Ca Sento, llevaron a que se calificara a Valencia como capital de la gastronomía.

Estos días se ha celebrado la séptima edición de Valencia Culinary Festival (16 al 28 de mayo del 2024). Y las aguas están en su momento justo. Los indiscutibles talentos de Ricard Camarena y Quique Dacosta son siempre un faro que ilumina un emergente entramado de restauración que se expande por toda la Comunidad Valenciana. Ambos miran a la huerta para su interpretación, y de hecho Camarena es un miniaturista de la cocina de la tierra, a

la que mima con delicadeza, y donde le brotan inspiradoras combinaciones. En el Culinary de esta temporada se ha rendido homenaje a todo esto, aunque ya parece un tópico, también al kilómetro 0, el que ha sido santo y seña de todos los certámenes de ese cónclave, que de puro apegado al entorno que se quiere reivindicar, resulta anómalo. Es convincente porque siempre proclamó esa coherencia, la que por otra parte distingue la coquinaria valenciana que nunca debió ocultarse bajo otros reclamos.

El mundo de La Albufera, el eterno legado de Blasco Ibáñez, el arroz como factor emocional, sigue puntuando en cualquier decálogo de la buena vida asociado al espacio levantino. Pero también los aceites milenarios de la zona castellanense de la Farga, la aristocracia del vino con los Fondillon alicantinos. Y merecería congreso independiente aparte, y un auténtica enciclopedia para los disfrutones, toda la renovación de los restaurantes de

playa. Entre Valencia y Alicante hay salpicadas numerosas casas y chiriguitos donde disfrutar sin límite de las delicias náuticas y los suquet de peix, señoriales gambas rojas, y arroces que sí están en su punto. El nivel que exhiben muchos de esos miradores de privilegio frente al mar es difícilmente superable.

Desde Castellón hasta el Alicante de Nou Manolín y El Portal, la Comunitat es una pasarela inagotable de gastronomías mezcladas. Por fin, se ha llegado al punto de equilibrio que evita la inefable reflexión de Ferran Adrià, según la cual todo lo que está de moda, esta condenado a pasar de moda. Fuera de las elocuencias, hay pocos lugares en el planeta que tengan un yacimiento gastronómico tan importante. De collins i calces. ●