



Fotos: CARLO PREARD.

LOS PROTACOCINAS BY ALONSO

Juan Ramón Aparisi Torres

Sargantana abrió sus puertas el 11 de septiembre de 2000, después de tres años de duro trabajo, y con el reconocimiento de gran parte del público valenciano tuvo que cerrar e iniciar un proceso de reflexión y reformulación del proyecto. En noviembre de 2005 volvió al panorama culinario de la ciudad ofreciendo una propuesta gastronómica mucho más comprensible y asequible para el común de los mortales. **Paco Alonso**

¿Rectificar es de sabios? Dimos un giro para trabajar con la misma ilusión e intensidad. Ahora lo hacemos con un producto, quizá más económico, pero de gran calidad. Si no es el pargo de playa, es la mejor caballa del mercado, o un solomillo de cerdo ibérico, en lugar de una ternera del valle del Esla. Productos que nos permiten crear y a la vez ofrecer calidad a un precio muy interesante para el comensal. Nos reconvertimos a la lógica del mercado y la sociedad valenciana, que está muy preparada y es muy exigente, pero a la que no hay que complicar mucho las cosas. También el cambio fue empresarial. En la primera etapa éramos 8 trabajadores y yo, ahora somos 4 en total.

¿Qué me recomiendas de tu cocina? Todo, porque todo te gustará. Ya te he hablado de nuestro solomillo de ibérico, acompañado de un *ragoût* de setas, patata al tartufo y aceite de carbón; o nuestro chipirón de playa sobre la falsa cre-

ma catalana de *foie*... un plato realmente apasionante. Y de postre... la gelatina de moscatel con sorbete de naranja sanguina y espuma de crema inglesa.

Se nota que te fascina tu trabajo. La cocina es un espacio para disfrutar con lo que haces.

¿De dónde te viene la ciencia y cocina que tan bien conoces? Inquietudes personales y formación. En 1999 ya pasé por El Bulli, su jefe de cocina "Lalo" (Eduard Bosch), me dijo que los cocineros aprenden a hacer espumas antes que potajes. Hay que conocer bien la cocina clásica para trabajar en la vanguardia de esta profesión.

Que gran verdad. Hace pocas semanas, en Madrid Fusión, Adrià se arrepentía de haber trabajado con tantas espumas. Sabe que sus muchos imitadores han hecho pupa a la cocina española en general. El es un genio, pero sólo él. Totalmente de acuerdo. Pero no quisiera pasar por alto grandes cocineros que

"En 1999 ya pasé por El Bulli, su jefe de cocina, Eduard Bosch, me dijo que los cocineros aprenden a hacer espumas antes que potajes".

han trabajado en Sargantana: Julio Colomer, Vicente Torres. Ahora tenemos en cocina a Francisco García, y pese al día a día no dejamos de investigar en nuevos platos.

¡Caramba! No lo sabía. Oye Juan Ramón... ¿Tienes algún remedio para la crisis? Tenemos varios. Nosotros procuramos poner las cosas fáciles económicamente sin bajar el listón de la calidad. Supongo que si tenemos un menú-comida dignísimo y variado de lunes a sábado por 12'50 ¤iva incluido, estamos trabajando para aliviar la crisis. Y otra cosa, por cada 20 ¤ de consumo, le regalamos al comensal un vale de 5 ¤ para la próxima comida o cena que haga en nuestra casa.

Eso son medidas, deberías de hablar con Solbes. ¿Y de bodega cómo andamos? Climatizada, con unas 150 referencias. Pero lo más interesante es que puedes pedir vinos excepcionales por copas. Tenemos sistemas de conservación que nos permiten, si un cliente desea una copa de Clos Mogador para armonizar un plato, ofrecérselo a muy buen precio.

Eso es cintura gastronómica. Habéis conseguido mantener la excelencia de un restaurante de primera línea, pero haciéndolo accesible a los mortales.

Eso no es nada fácil. Gracias Paco, viniendo de ti, es de agradecer.

Tampoco le des mucha importancia a mi opinión, porque de cocina y automedicación en Valencia sabemos todos un güevo. Y que sepas que yo también te quiero Juan Ramón.

RESTAURANTE SARGANTANA
LLANO DE ZAIDÍA, 16
TEL 963 384 833
WWW.SARGANTANARESTAURANT.COM