



María José Comes y Rafael Brández ante su paella de cigalas y alcachofas. LP

En-Boga Bar, presente en 50 Top Paella

Apuesta veraniega por las paellas marineras de mariscos y verduras

CHEMA FERRER



El pasado mes de junio vio la luz la edición 2020 de la revista 50 Top Paella, una publicación de LAS PROVINCIAS que recoge un selecto elenco de los mejores restaurantes donde se sirven paellas en el ámbito de la Comunitat Valenciana. Entre las nuevas incorporaciones de este año está el restaurante de Rafael Brández, En-Boga Bar, ubicado en el entorno de la avenida de Aragón de Valencia. Rafael es el exponente de una

saga de hosteleros valencianos de tradición y, a la sazón, actúa como jefe de cocina. De formación autodidacta, tuvo su punto de inflexión cuando recibió las enseñanzas durante una buena temporada de Raúl Aleixandre, sin duda, uno de los grandes cocineros que tiene Valencia. Raúl continúa aconsejando a su cocina.

En-Boga es un restaurante de ambientación mediterránea, amplio y cómodo, con buena calidad

en su mobiliario y decoración y presidido por un espacio vivo donde el mundo vegetal tiene su protagonismo: maceteros con plantas aromáticas y botánicos, especias autóctonas y exóticas y hasta un cultivo hidropónico de diferentes lechugas que se sirven frescas y preparadas ante el comensal. Las paellas y los arroces son su principal leit-motiv, y así se presentan en sus pizzas, con las variaciones de su oferta, siempre condicionadas por los

productos de temporada. Sí, el paellero de En-Boga cumple con el ADN de la paella, cocina de la necesidad, un arroz seco con un buen sofrito y lo que toque según la estación del año. Un vistazo sobre su carta: entrantes y aperitivos variados y fundamentados en los productos tradicionales valencianos; un ejemplo, borda la Clóchina al Vapor, al estilo clásico. Probé la sencilla y succulenta Ensaladilla Rusa, que la sirve en un corte, emparedada por dos láminas de yuca. El listado de productos de siempre sigue: Tomate valenciano con Bacalao y Cebolla tierna, Croquetas de Jamón ibérico, la de Pollo, las Patatas bravas... La carta se completa con carnes de calidad a la brasa y pescados frescos según mercado. Su menú de mediodía es más que recomendable, por 20€ y si son paellas lo que hay que servir las cocinan al momento.

Repertorio

Sí, 50 Top Paella era necesario, un repertorio donde encontrar los lugares donde comer buenas paellas. Sabemos que la realidad siempre supera la ficción y en los asuntos de la paella no podía ser menos. Nadie podía imaginar que comer paella, una buena paella, iba a ser una cosa complicada. En otro tiempo, las paellas eran en buena parte cosas de casa, de los domingos, de barral de vino con gaseosa, y de muchas otras pequeñas costumbres gastronómicas que se van perdiendo día a día, año a año. Había muchas buenas cocineras en la familia que se encargaban de su preparación, la yaya, la tía, una prima salerosa..., y también hombres que asumían esa grave responsabilidad. Esto cada vez es menos común, y cuando aparece una paella uno toma la solución de salir a buscarla. Por esta necesidad, nació. 50 Top Paella una selección de los principales lugares recomendables y con garantías de maestría.

+ VINOS Y LICORES

PARSIMONIA, BOBAL DE AUTOR

Bodegas Vibe elabora este monovarietal fermentado en barrica y calificado por la DO Utiel-Requena como Bobal Superior. Catada la añada 2017, no me cabe duda que esta es una de las joyas vinicas de la variedad bobal y que, en mi opinión, debería ocupar un lugar destacado entre los buenos entendedores. En copa se presenta con un tono cereza, aromas a frutas rojas muy maduras, casi confitadas, moka y balsámicos.



TERRAS GAUDA, ARTE DE RÍAS BAIXAS

Bodegas Terras Gauda vinifica a partir de variedades autóctonas: albariño 70%, caíño 20%, Loureiro 10%, un vino blanco extraordinario. La bodega está ubicada en O Rosal, Pontevedra, el corazón de los mejores albariños. Creo que es definitivamente el uso de levaduras nativas en la fermentación, las del propio viñedo. Su toque salino fino lo hace perfecto para acompañar cocina marinera.



MÓN, MACABEO DE MONTESANCO