



Pepe Barranquí, junto a Jaime Sellés, en el restaurante L'Olleta, en Altea. / LESLIE HEVESI

El mar, siempre vuelto a empezar

PEDRO NUÑO DE LA ROSA
ALTEA.— Sólo el cronista oficial de Altea, el restaurador y editor José Navarro, o Barranquí si se quiere saber de quién hablamos, podía ser capaz de montar un mirador que encuentre el difícil equilibrio entre el chiringuito costero, que no playero, el restaurante con cierto empaque y ese toque de modernidad culta e ilustrada entre la arquitectura, la funcionalidad y la integración de ambas en un paisaje tan bello, y todavía salvaguardado del ladrillazo seriado, como es la Olla de Altea con su islote al frente. Ambiente que nos recuerda el reducto romántico de aquellos escritores anglosajones venidos en busca del exotismo literario, y cautivados por una realidad secular tantas veces plasmada en los colores de Matisse o de Sorolla y tantas veces descrita por Homero, Valéry o Joyce.

Y como no podía ser de otra forma en tal lugar, L'Olleta se llama este establecimiento paradisiaco, con una carta sencilla y absolutamente localista recuperadora de la cocina de la mar que, y precisamente por ello, resulta muy sugerente, hartos, como ya venimos estando, de tanto copista de esa nueva cocina que por demasiado repetirse se está convirtiendo en el más clásico de los manierismos. Aquí el cocinero,

Jaime Sellés, es un vilero que sabe de travesías embarcadas, del pescado mediterráneo y sus formas, y del arroz y la dificultad de sus puntos exactos entre el fuego y la mesa; un autodidacta, como la vida misma, aprendiz de aquellos y aquellas que cocinaban por oficio sorteado en la barca, o por mantener siempre mesa puesta en el hogar y con lo que el secano y la huerta daban según las épocas del año, y lo poco que les quedaba de pesca aprovechable; un cocinero de mandil que entiende mejor la tradición oral que los libros coquinaros.

Así pues, y para empezar, nos puso unas deliciosas patatas de esas que todavía se encuentran en el mercadillo de Altea, y un atún escabechado con su confitura como hacía lustros que no lo probaba un servidor. Vino después la cebolla asada a la vieja usanza y a la cual sustituyeron sus aliadas naturales, las anchoas embotadas, por buena fritanga de pisto. Y ya pasamos al plato emblemático y genuino, arroces aparte, de L'Olleta: los erizos con gambas y bechamel. Lástima que no fuera época de recogida y abundancia en este litoral, pero aún sin serlo los que le traen del Cantábrico tampoco estaban malos. Dice Barranquí que espera permisos para poner un vivero de erizos, salgan

rojos o negros, del que abastecerse todo el año (y nosotros que lo veamos).

Las seguidas almejas con cocochas de bacalao son plato socorrido y aceptable, y la ensalada con bogavante canadiense y de nuevo erizos tiene su pase, que luego mejora mucho el alargado condumio con una broqueta en la que se trinchan trozos de rape, gambas, tomate canario (o similar) y verduras frescas sobre un fondo de hortalizas y piñones.

Siempre he sostenido que la caldereta menorquina es muy superior a las demás, entre otras y variadas razones porque lo contaba el sabio Néstor Luján y porque en aquella isla se sabe qué hacer con la langosta sin caer en la turistada ni en la ampulosidad vistosa que no consienten los guisos de pescado. Pues de igual forma que allí la guisan aquí, con su patata precisa y fondo morrallero, ya que no es la langosta crustáceo que deje mucho gusto aunque tenga buen sabor y sólido bocado.

Pero si se deciden ustedes por los arroces, algo que tengo a bien aconsejarles, olvidense de aquellos que no sean marineros, de paellas al general conocimiento o de artificiosos a banda; y pidan el de langosta, o el auténtico caldero de Altea que, ni es tan contundente como el del Mar Menor, ni tan

suave como el de Dénia, encontrado una equidistancia perfecta que lo compensa sabroso a la par que digerible, siempre y cuando sepan ustedes mismos medir su tolerancia al alioli.

Y de postre helado de turrón con buenos fondillones, o una naranja de huerto que no es asunto menor, sino muy digestivo. Tiene la casa una cuidada bodega exhibida para general admiración, y en la que están presentes los mejores vinos alicantinos como los de Poveda, los de Gutiérrez de la Vega, viejo amigo de Barranquí que ya creía en él cuando sólo era otro marino en tierra metido a bodeguero, y por supuesto de los Mendoza; pero si quiere darse otros placeres allá hay Ermita, Flor de Pingüo o Sicilias varios.

La sobremesa frente a ese mar siempre vuelto a empezar, y con buena carta de güisquis y de licores puede ser inolvidable si hace bueno y complementario el dicho de: «Lo importante no es tanto comer, sino con quién se come». Nosotros lo hicimos con el amigo Barranquí, quien sabe mucho de diosas, de libros raros y de cementerios marinos. Buen provecho.

C/ Urbanización Villa Gadea - Partida de L'Olla, Altea. Chiringuito.

Telef. 96 68 05 44

VINOSPE S.L.

Tienda on line

www.vinosconalma.com
www.tiendavinosconalma.com

Glicérica oleaje,
muéstrame el alma
alévate y respira
para que yo,
ya no te
olvide.