



MAR, CULTURA Y GASTRONOMÍA

EL RESTAURANTE «L'OLLETA» EN LA ZONA DE VILLA GADEA RECREA LA RICA GASTRONOMÍA ALTEANA DE LA MANO DE PEPE BARRANQUÍ

ANTONIO LLORENS

En la preciosa y singular villa de Altea, en la partida de la Olla, con el mar de anfitrión y desde una atalaya gastronómica privilegiada, se encuentra el restaurante L'Olleta. Pepe Barranquí ha sabido trasladar su espíritu inquieto, sus ansias de buen hacer y su esmerado y pulcro trabajo a su nuevo establecimiento situado en la maravillosa zona de Villa Gadea, todo un complejo cultural y de ocio que se abre al mar de la cultura y al abrigo de las nuevas realidades gastronómicas.

Pepe Barranquí junto a su hija Pepeta han sabido unir, de manera eficaz y prometedora, la buena gastronomía y la cultura mediterránea en un restaurante donde la pintura, la escultura, las conferencias, las charlas, las exposiciones, las presentaciones de libros o cualquier acto cultural, viajan unidas de la mano por los caminos de la rica gastronomía alteana.

Con la solvencia de veinticinco años al frente del consolidado, famoso y querido Chiringuito de El

Cranc, Pepe Barranquí ha apostado de una forma decidida y firme por una gastronomía cuidada y de calidad donde las materias primas del mar y de la rica y variada huerta alteana cobran el protagonismo principal en un libro de sabores envidiable. Sus propuestas consiguen desde la honestidad de sus nobles planteamientos unos resultados altamente conseguidos. En su cocina elaboran un espectacular «revuelto de erizos, trigueros y gambas» que nos traslada por su sabor a las orillas de las calas de Altea. Unas cebollas rellenas de sangacho y anchoas sublimes o las insuperables «alcachofas rellenas» son todo un placer para que nuestros sentidos salten de gozo. En sus ricos aperitivos no pueden faltar las ricas frituras de la bahía de Altea, los calamares de potera a la plancha, las parrilladas de verduras de la huerta, el «aspencat» tan alteano y, cómo no, los ricos mariscos del bravo y omnipresente Mar Mediterráneo. Unas frescas ensaladas en donde los mejores salazones, la rica ventresca, los maravillosos encurtidos,



DIEGO COELLO

Josep Navarro «Barranquí», propietario del local, junto al jefe de cocina Jaume Sellés

Restaurante «L'Olleta»

Dirección: Urbanización Villa Gadea. Partida de la Olla. Altea

Teléfono: 966 88 05 44

Horario: Abre todos los días

Zona habilitada para fumadores

los ricos tomates conjugan una sinfonía de sabor y color, acompañan nuestro viaje culinario hacia los variados y muy conseguidos arroces de L'Olleta. El «arroz de Gallineta» es todo un homenaje a la tradición culinaria de nuestros pueblos del mar y un reconoci-

miento a nuestros orígenes que nos devuelven la fe en las elaboraciones tradicionales de siempre y en donde sabores casi olvidados como los trozos presentes de calabaza, de judías anchas y el inmenso sabor de un pescado casi denostado, nos hacen dejar las nostalgias a un lado y recobrar la esperanza. Todo un logro basado en el buen hacer. Tampoco faltan las sabrosas carnes y los fresquísimos pescados de bahía.

Los postres de L'Olleta nos descubren sabores como el del nardo en forma de deliciosa tarta, un tira-

misú casero suave, helados espectaculares y ricos y sabrosas propuestas caseras que sirven de epílogo perfecto de un libro de sabores.

Una bodega muy completa, con muchas denominaciones de origen y con una constante evolución y renovación, denotan el carácter de un establecimiento que va a caminar por el difícil mundo de la restauración con paso firme y decidido y se abre, con los sólidos mimbres de la experiencia, a un futuro muy, muy prometedor con la seguridad del trabajo bien hecho. Todo un ejemplo de honestidad y buen hacer.