

## LA VITRINA

# El 'New York Times' recomienda hacer las paellas con arroz de Calasparra

La paella se ha puesto de moda en Nueva York. Aunque no como plato principal en las comidas, que es a lo que estamos habituados por estas tierras, sino para salir a cenar con los amigos. La digestión de tan suculento menú nocturno puede pasar factura a la hora de conciliar el sueño, sin contar las veces que habrá que levantarse de la cama para beber agua (es improbable que los estadounidenses, en otros aspectos tan pragmáticos, estén familiarizados con las utilísimas bondades de tener un botijo en la mesilla de noche), pero en la Gran Manzana lo importante es estar a la última. Y culinariamente hablando, no hay nada como una buena paella de marisco para demostrar en sociedad que se tiene un paladar con mucho mundo.

El diario más influyente del planeta, *The New York Times*, se ha hecho eco recientemente de esta arrasadora tendencia gastronómica. Y una de las gourmets más

respetadas de Estados Unidos, **Florence Fabricant**, se explaya en las páginas de la sección *Living* (Vivir) con un extenso artículo sobre las exquisiteces de la paella que se ha convertido en el santo y seña de los *connaisseurs*.

Entre las 2.880 palabras que le dedica al plato valenciano en su reportaje, titulado *The Ultimate Party Dish (Don't forget the saffron)*, algo así como *Lo último en platos para una fiesta (no olvide el azafrán)*, Fabricant demuestra su sapiencia gustativa con un detalle de alta escuela. Y es que a la exigente crítica gastronómica no le convencen del todo las paellas que se ofrecen en los mejores restaurantes neoyorquinos, que no suelen, a

su juicio, acertar con el punto del arroz. El secreto de una buena paella, viene a decir, está en el agua y sobre todo en la materia prima. «El arroz debe ser preferiblemente español y de Calasparra», sentencia. Usted sí que sabe.

Como explica *The New York Times*, los bares de tapas, tan populares hace una década, están recuperando clientes y los viejos restaurantes españoles del Village cobran vida. Hasta algunos locales mexicanos cuelan entre el menú de burritos y enchiladas el plato de moda. Y es que Estados Unidos es la tierra del mestizaje, donde se ha inventado incluso la paella filipino-valenciana y hasta la sirven con alioli.

Para el diario, Domingo, el restaurante propiedad del tenor español, sirve las mejores. Y como dice otro de los expertos culinarios del periódico, **Eric Asimov**, «la paella es un plato traicionero, que habla claramente de sus orígenes y

es muy difícil de copiar en otras partes, por eso es más importante el resultado final que la autenticidad». Asimov recomienda la versión del restaurante Sabor, a 15 dólares y 95 centavos (algo menos de 3.000 pesetas), «aunque se tomen ciertas libertades, como servirlo con camarones y acompañado de varias salsas a elegir», además de calamares, almejas y mejillones. Por eso, para ir sobre seguro y no tener que esconder la textura de un arroz desgachado o socarrado bajo una capa de ketchup o mostaza (son muy capaces, estos yanquis), que sea de Calasparra. Con denominación de origen. Y si es *bomba*, mejor. Pero esto, quizá, *The New York Times* no lo sabe. Los interesados pue-

den consultar un extracto del artículo de Florence Fabricant en la edición digital del diario [www.nytimes.com](http://www.nytimes.com). Pero si quieren leerlo entero, además de saber inglés, deben suscribirse para acceder a los archivos de noticias (cuesta dos dólares y medio descargarlo).

## Comprar vino en Internet y catarlo en Casa Bernal

Y para acompañar una buena paella, nada como un buen vino. Casa Bernal, la bodega de El Palmar, está inmersa en una serie de actividades enológicas hasta el mes de mayo, entre ellas sus habituales y chispeantemente pedagógicos cursos de iniciación a la cata de vinos. También ofrece la posibilidad de comprar los mejores blancos, tintos y rosados nacionales y murcianos en su página de Internet [www.casabernal.com](http://www.casabernal.com). Por cierto, que los responsables de Casa Bernal apuestan a que el precio de los vinos de calidad será más asequible en los próximos meses. «La cosecha del 2000 será considerada muy buena o excelente en la mayoría de las regiones vitivinícolas y ha venido acompañada de un alto volumen de producción, con la consiguiente bajada del precio de la uva. En Rioja se ha hablado de precios de entre 120 y 200 pesetas/kilo, cuando hace un par de años oscilaban entre 300 y 400 pesetas». Para más información, los interesados pueden contactar por teléfono en el 968 884304. Entre los doce vinos seleccionados por la taberna para este mes, destacan el Gramona Gessami, el Casa Castillo del 2000, el Cosme Palacios del 98, el Ochoa Reserva del 95 y el Enate del 97. Y para los meses de abril y mayo la carta de Bodegas Bernal presume del Gran Vernier, el Patal Maccerración, el Viña Mayor reserva del 96, el Marqués de Vargas del mismo año, o el Dehesa de los Canónigos del 99.

**La crítica gastronómica del diario más influyente del planeta dice que el secreto de la paella está en el agua y en el arroz murciano**