

► 1 Marzo, 2020

GASTRO *Escapada*

DONDE TE LLEVE EL PALADAR

ESPAÑA ESTÁ CUAJADA DE LOCALIZACIONES QUE BIEN MERECE UNA MIGRACIÓN 'GOURMET'. ESTA PRIMAVERA, LOS COCINILLAS PONEN RUMBO A SAN SEBASTIÁN Y, LOS SIBARITAS, A LA COMUNIDAD VALENCIANA. por Clara Auñón



Pintxos y txakoli sustentan la fama de San Sebastián como uno de los destinos nacionales con mejor sabor. Pero la gastronomía donostiarra no se disfruta solo con el paladar. También con las manos en la masa. O en el ingrediente que se tercie. La ciudad costera es un destino único para todo cocinillas que se precie gracias a centros como Basque Culinary Center, dedicado a

la enseñanza. Aquí no solo practican los estudiantes, también los devotos. Con sus *Cursos para Entusiastas*, cualquiera puede aprender la disciplina elegida. Sí, hay cursos de pintxos. La investigación continúa en LABE, un restaurante neonato donde se analizan los hábitos de consumo gracias a la tecnología. Todo a punto para pasar de la teoría a la práctica. De la receta a la cata.

*La cocina donostiarra
conquista a los viajeros
más cocinillas*

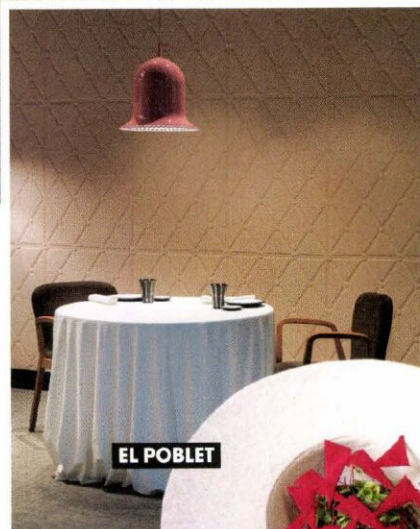
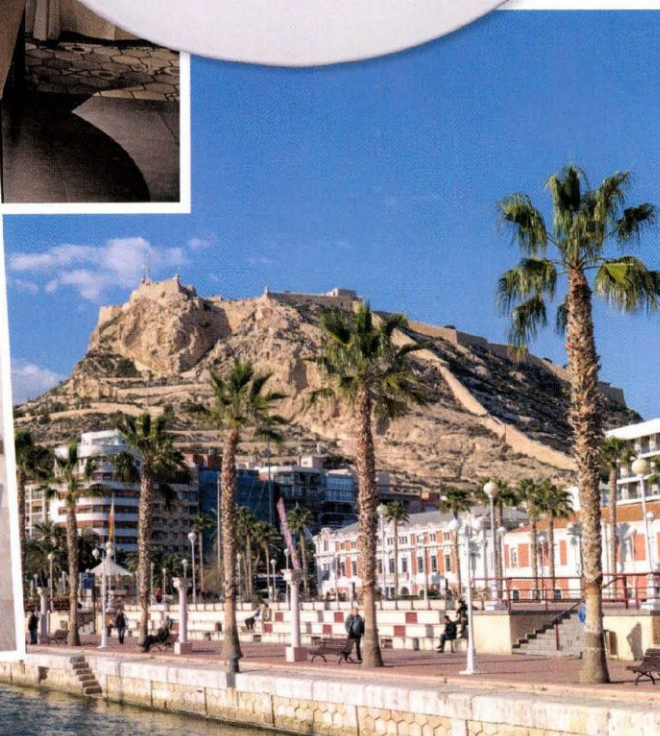


*La Comunidad Valenciana
 escala puestos en la lista
 de destinos sibaritas*

LA SALITA



FLOTE



EL POBLET



Lo que en el norte dan las tapas, en el este lo da la paella. La Comunidad Valenciana está orgullosa de sus orígenes gastronómicos, pero le sabe a poco. Aquí se cuece mucho más que arroz con marisco. Lo demuestran las 22 estrellas Michelin, 68 soles Repsol y 38 distintivos Bib Gourmand repartidos por sus tres provincias. La revolución culinaria parte de un respeto absoluto por los ingredien-

tes locales. En el restaurante **La Salita**, Begoña Rodrigo prepara una carbonara con los hígados del salmónete y baña con ellos el pescado. En **Flote**, Adrián Merenciano saca brillo a la sepieta de Castellón y, en **El Poblet**, Luis Valls, bajo la filosofía de Quique Dacosta, se rinde a la alta cocina creativa con sus remolachas asadas. La constelación es mucho más amplia. Descubirla es cosa del visitante. ■