

- **Alicante.** Tierra soñada por mí y por qué no.
- **Mesón Ca Rafel (Benimantell).** Donde el arroz toca lo sublime.
- **Restaurante Oustau (Altea).** El séptimo arte y la alta cocina unidos.

ENRUTA2

Plan de ruta gastronómica donde lo rico no quita lo turístico. Dos o tres días de evasión, descanso y paladar.



Rico y turístico: Mesón "Ca Rafel" Benimantell (Alicante)

Hace 20 años que empezó mi amor por este mesón. Recetas de siempre modernizadas a su manera. Rafel ha sabido recrear la gastronomía alicantina hasta conseguir subirla a lo más alto. Su arroz negro de chopitos y ajos tiernos, el arroz con costra, la valenciana de siempre actualizada, recomiendo dejarse sorprender por él cuando uno va hasta allí. Sus "picaetas" que son siempre una sorpresa, crujiente de gambas y coca de boletus y queso y la Olleta de Blat. Y, por supuesto, los vinos de Alicante seleccionados por él que no falten. Recomiendo terminar con un espumoso. Es el mejor sin duda.

Restaurante "Oustau" Altea (Alicante)

Olivier Burri hace años que unió el séptimo arte y la gastronomía. Una carta que empezó hace ahora más de 20 años a "mutar" en una propuesta gastronómica que parece magia. Olivier toca a la perfección todos los "palos" de la cocina. No dejes de comer su Solomillo "Love Story" o su Tartar de Atún con Fondo de Aguacate con Aceite de Sésamo. Descárgate la app y lo tendrás todo al día.

ALICANTE, TIERRA SOÑADA POR MÍ Y POR QUÉ NO.

Tierra soñada porque, en mi humilde opinión, entre sus pocos más de 200 Km², Alicante ofrece una variedad de espacios únicos que van desde el arte y la gastronomía hasta fiestas de fama mundial. Y siempre bajo el mejor clima del país.

Tierras de las que ya sabían los Griegos, y por donde han desfilado durante siglos, romanos, árabes y cristianos. Permaneció hasta el año 1296 dominada por árabes y posteriormente a su reconquista, su pueblo fue evolucionando hasta el moderno Alicante que es hoy. Uno tiene que recorrer los pueblos de esta provincia para disfrutar de paisajes que cambian continuamente con cada uno de ellos.

Desde la imponente urbe de Benidorm donde los rascacielos parecen no tener fin, hasta Altea, precioso pueblo lleno de rincones acogedores. Un paseo por

Altea deja a uno siempre con ganas de repetir. Mascarat y su exclusivo puerto Campomanes merecen una visita por su original arquitectura. En Calpe, junto al Peñón de Ifach, no puede faltar una "parada" en su lonja de pescados y mariscos...y, si pueden, pidan una "Induraín"... para chuparse los dedos. En Guadalest, desde lo más alto de su castillo, dominamos el valle y disfrutamos de unas vistas espectaculares. Y en Elche, sus Palmerales declarados Patrimonio de la Humanidad, las fiestas de Moros y Cristianos y la Dama, claro.

Fuente y más información: www.wikipedia.org y otros.

FONDO DE ARMARIO

Mantenga su vinoteca siempre a punto. Propuestas para tener un fondo de bodega sencillo, redondo y bien matizado.



Seducor El Sequé 2014 Bodegas Artadi D.O. Alicante

100% Monastrel. Será por el año o por el trato que ha recibido este vino durante todo el proceso de elaboración o, quizá, porque la experiencia de Bodegas Artadi está detrás de este caldo, elegido el mejor vino del mundo relación calidad-precio por Wine-Searcher. Un seductor que sabe perfectamente que estás bebiendo algo único.



Frizzzzz Marina Espumante Selección Bodegas Bocopa Petrer (Alicante)

La uva Monastrel y una elaboración Charmat nos trae un vino fresco, ligero y con todos los aromas de la uva. Las burbujas muy finas, con su justo punto carbónico garantizan un excelente compañero de mesa o para tomar a destiempo. El maridaje perfecto de la pasta, carne blanca y arroces melosos.



Seguro Murviedro Cepas Viejas 2014 Bodegas Murviedro Requena (Valencia)

Y seguimos con Monastrel. Cepas Viejas es la apuesta monovarietal (y segura) de las Bodegas Murviedro, que con esta propuesta ha sabido dar con un vino redondo, de color rojizo y en boca a fruta madura. Termina siendo perfecto para acompañar los clásicos platos de asados de carnes rojas y quesos curados. Imprescindible.