



El momento de la verdad: la infusión del azafrán.



El laurel, el otro polo gustativo de este suquet.

la parte baja de la ciudad, el Barquet ya va por la cuarta generación de cocineros. David heredó la mano para los fogones de su madre, serrallenca de pro, y ya está en marcha el traspaso de la responsabilidad del negocio familiar hacia sus hijos Anna y David.

Solé reconoce que rescató este *suquet* de la memoria ancestral del Serrallo y lo mantiene en la carta por militancia. «Es el más sutil de nuestros *suquets*», explica. «Yo lo asemejo a recetas del Cantábrico, como la merluza en salsa verde». La ausencia del ajo

«ME ATREVO A DECIR QUE LA ARMONÍA DE LA RAYA CON EL GROGUILLO ES IMBATIBLE»

y su sutileza lo hace adecuado para el pescado blanco. «Lo he cocinado con sardinas o con lenguados, pero he llegado a la conclusión que lo suyo es la raya».

La raya es un pescado que gusta a todo el mundo. «Hay mucho *friqui* de la raya que se come hasta sus cartílagos», dice David. Es parte sustancial de un plato sustancial de nuestra cocina como el *romesco de rajada amb fesols*, pero me atrevo a decir que su armonía con el *Groguillo* es imbatible.

Es una receta tan sencilla y tan sabrosa que parece increíble. David blanquea ligeramente media cebolla a dados, en busca de un sofrito blanco. Cuando está aton-

tada, viene el momento determinante: hay que medir —y solo se puede hacer con experiencia y a ojímetro— las cantidades precisas de laurel y azafrán, los dos polos gustativos por donde transita el delicado equilibrio del *Groguillo*. Luego se tuesta un poco de harina y se moja con caldo de cangrejo. En este instante se produce la infusión del azafrán y llega el milagro: el guiso empieza a amarillear.

«En tiempos de carestía, si no había azafrán, se le ponía tomate. Pero eso es trampa». En el hervor suave, se le añaden las alas de raya. No hay *xup-xup*: el objetivo es una cocción sucinta del pescado y en unos minutos está listo. Se complementa con un puñado de *fesols del ganxet*. «En este caso, son mejores que las patatas».

Se nota que es un plato de trabajadores del mar, porque con el mínimo tiempo y esfuerzo, el resultado es acojonante, por decirlo en los términos científicos pertinentes. El *Groguillo* parece una cara B del romesco, todo suavidad y matices. Se come sin querer y permite apreciar aún mejor la textura única de la raya. Es casi tan agradable como ir hasta Mallorca montado a lomos de una manta gigante, ahora que les ha dado por visitar nuestras costas. Que no se confíen mucho. Al paso que vamos —ahora la mayoría de rayas ya se pescan en la Ràpita— tendremos que capturar a sus hermanas mayores para cocinar romescos y groguillos. Habrá que escoger entre esto o hacerlo con tofu.

UN LIBRO
«Tela Marinera,
de la mar a la
nostra cuina»



Algún día habrá que reconocer a David Solé su otra labor como divulgador de la cocina tradicional de la costa de Tarragona. Autor de numerosos libros, él se queda con este, complementado con las fotos de otro mito del Serrallo, Pep Escoda.

UN RESTAURANTE
Casa Esquerra,
en Les Cases
d'Alcanar



La recomendación de David Solé es esta marisquería clásica en el barrio del puerto de Alcanar. «Cuando busco buen producto, sé que no me fallará».

UN PLATO
Panadons
d'espínacs



Para contrariarle, pido a David una receta que no sea de lo suyo, que es el mar. No duda en recordar los *panadons* que hacía su abuela del Pla de Lleida. «Y las *orelletes*! Me encantan».

Beber hoy
El vino favorito
de Giorgio Armani

MAITE RUIZ ARASA
PERIODISTA ESPECIALIZADA EN VINO
(WSET3)

Giorgio Armani, además de ser un genio del diseño, tenía un gusto refinado por los placeres sencillos de la vida. Uno de ellos era el vino, y su debilidad era el Passito di Pantelleria, un dulce natural de la pequeña isla volcánica de Pantelleria, entre Sicilia y Túnez. Allí veraneaba y se enamoró del dulzor de las uvas Zibibbo, hasta el punto de cosechar algunas para su propio disfrute. Y sí, los passitos de Pantelleria son extraordinarios: fruta seca, miel, un toque salino que los hace únicos.

Pero, ¿sabías que **en España tenemos un vino casi idéntico** que podría haber conquistado su paladar? Hablo de los Moscateles de Málaga. Eso sí, no cualquier moscatel genérico, sino los de la Axarquía, una de las zonas vitícolas más extremas de Europa. Allí se cultiva la Moscatel de Alejandría, la misma uva Zibibbo de Pantelleria solo que con nombre español. Pantelleria es volcánica, la Axarquía es pizarra pura, y ambas regiones comparten mucho: climas extremos, mucho sol, brisa marina y un cultivo que exige un esfuerzo sobrehumano. Son lugares donde la orografía, la escasez de agua y la viticultura manual hacen que cada botella sea un pequeño milagro. Si Armani se enamoró del Passito en su isla italiana, no cabe duda de que habría quedado fascinado con el Moscatel de los montes malagueños.

Jorge Ordóñez & Co. Nº 2 Victoria está elaborado al 100% con Moscatel de Alejandría procedente de viñedos centenarios -plantados entre 1902 y 1935- en las laderas más altas y escarpadas de la Axarquía. Viñedos sin riego, sobre suelos de pizarra descompuesta con vetas de cuarzo blanco, que le aportan esa mineralidad tan reconocible. Su elaboración es metódica, casi artesanal, como el Passito: las uvas se vendimian tardías, a mano, se dejan secar bajo el sol y la brisa marina y, ya convertidas en pasas, se prensan y se apro-

vecha solo el mosto flor. Para que te hagas una idea: hacen falta 10 kilos de uva para obtener apenas 375 ml de vino.

¿El resultado? Un vino dulce, pero nada empalagoso. En boca despliega miel, frutas escarchadas, flores blancas y esa nota entre salina y mineral. Es opulento y con cuerpo, pero al mismo tiempo equilibrado por una acidez refrescante. Una delicia. Así que, si alguna vez te has preguntado qué bebería Giorgio Armani en una tarde soleada en España, la respuesta podría ser este vino. Una joya de la viticultura española que, sin duda, habría conquistado su sofisticado paladar. El mío ya lo ha hecho.



Jorge Ordóñez & Co. Nº 2 Victoria.
Moscatel de Alejandría | 375ML
D.O. Málaga- Sierras de Málaga
Precio aproximado: 22 €
Temperatura de servicio: 8-10 °C
Te gustará si... buscas la elegancia del traje de Armani en versión vino: sobrio, equilibrado y un estilo de dulce que nunca pasa de moda.