

Sueca lanza su receta de la paella a través de Youtube

► Una nueva peña gastronómica defiende con un video su manera «abierta» de cocinar el plato valenciano más representativo

EVA MELERO SUECA

■ Sueca vio nacer el pasado sábado una nueva agrupación gastronómica. La Peña de l'Arròs en el Plat (PAP) surge de la inquietud de promocionar la cultura culinaria de la gramínea más consumida en el mundo y de la que Sueca ha sido históricamente un referente. «Nuestro objetivo es divulgar la cultura del arroz, sobre todo elaborado a la manera de Sueca», explica el restaurador Adolfo Cuquerella. La primera de las acciones para esta promoción ya está en la cocina. Se trata de un video, grabado el mismo sábado en el Restaurante La Granja que regenta el propio Cuquerella. Las empresas suecanas Itaca Video y Opció Comunicativa pusieron sus ingredientes, en forma de recursos técnicos y humanos, para el rodaje de un video sobre cómo hacer una paella valenciana «a la manera de

Sueca, entendiéndola como un plato popular y abierto» y subirlo a internet para su difusión en la aldea global.

Transformaron el restaurante en un improvisado plató para dar paso a tres cámaras, una grúa, micrófonos y focos. Para la paella utilizaron 800 gramos de pollo, 800 de conejo, 500 de bajoqueta de trenca (judías verdes), 300 de tavella (judía autóctona), 300 de garrofó, un tomate maduro, 800 gramos de arroz, 16 cucharadas de aceite de oliva, agua, pimentón dulce, azafrán y sal. Paso a paso, Cuquerella y su jefa de cocina, Yolanda Méndez, explicaron el proceso en valenciano, si bien, la película llevará subtítulos en castellano e inglés. «El video no es un precocinado, sino totalmente espontáneo y natural», cuenta el realizador Eloi Cárceles. Detalle a destacar, la variedad de arroz utilizada. Adolfo Cu-



Instantes de la grabación del video sobre la paella. EVA MELERO

querella se inclinó por el albufera. «Es el que siempre utilizo desde que lo probé en el Concurso Internacional de Paella Valenciana de Sueca en 2010; a mi manera de entender posee mejores aptitudes para la cocina que el bomba ya que, a parte de su consistencia, absorbe todos los sabores», explica. Cuquerella dispone de una carta de 47 arroces distintos.

«Pensamos que la mayor contribución que podemos hacer a la paella es difundir su preparación a través de un video para que la gente de fuera pueda saber cómo se prepara al estilo suecano», cuenta el periodista Carles Galletero. «Se colgará en la página web del restaurante y se publicará en Youtube y en Vimeo, porque son tres canales importantes donde la gente puede acceder de una manera fácil y gratuita», explica. «Es una manera de democratizar la cultura gastronómica», añade.

La peña está formada, además de los ya citados, por Vicent Alapont, Claudio Ferri, Xavier Campillo y Josep Blay. El video ha sido el primer paso, si bien pretenden crear otros productos culturales (libros, revistas o folletos) siempre tomando como eje el arroz de Sueca. El colectivo tiene la intención de reunirse varias veces al año y se ha creado sin ánimo de entrar en ningún tipo de polémica. «Nuestras madres y abuelas cocinaban arroz cinco o seis días a la semana porque se trataba del producto de aquí», cuentan antes de sentenciar que algo «podemos aportar».