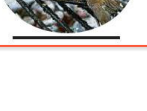
Un camarero muestra el producto con el que triunfa La Trainera: el rape, el lenguado, el rodaballo y la merluza

DE NORTE A SUR

Cataria es el espacio culinario del iberostar Andalucía Playa (Chiclana de la Frontera), que dirigen Aitor Arregi y Pablo Vicari (Elkano). Al sur llevan su arte ante la parrilla en la que elaboran los productos del mar que tan cerca tienen. Entre ellos, la urta de roca, las acedías, el bocinegro y el borriquete (en la imagen), aunque el cogote de corvinata es tan demandado como la ventresca de atún asada como un chuletón vasco.



LOS PESCADOS SON PARA EL VERANO

LA TRAINERA, ESTIMAR, GÜEYU MAR, LA MILLA... DE NORTE A SUR DESMENUZAMOS LOS GRANDES LOCALES DONDE DISFRUTAR DE LAS JOYAS DEL MAR

POR **TATIANA FERRANDIS**
FOTOGRAFÍA DE **CONNIE G. SANTOS**

Llegado el verano, nos entra hambre de comer un buen pescado. Restaurantes donde los bordan hay muchos, de ahí que en estas líneas detallemos nuestros preferidos y sus cocineros escojan sus piezas predilectas. Comenzamos nuestra ruta en **La Trainera**, que, por cercanía, es el puerto de mar madrileño que más visitamos junto a El Pescador, O'Pazo, San Xenxo y Bistronómika. Hoy nos referimos al local fundado en 1966 con Rosa García y Víctor Rodríguez al frente. De los puertos del Cantábrico y del Mediterráneo llegan las materias primas y estos días los cuatro fuertes son el rape a la espalda, el lenguado y el rodaballo a la parrilla y la merluza a la romana. Juan Antonio Medina, por su parte apuesta por el lomo de bonito del Norte, que en **Albora** lo pedimos en marmitako y en **A'Barra** con olivas, piparras y vermut. En Barcelona, templo indiscutible es Estimar, donde Rafa Zafra nos propone los loritos fritos, o raor, que califica como «una joya de carne blanca con las escamas que no se retiran. Se fríen y quedan crujientitas y levantaditas. Destacamos la firmeza y elegancia en textura de un lenguado y la intensidad y personalidad en sabor de un salmonete». Antes de emprender rumbo al norte, no podemos dejar de mencionar **Marea Alta, Rias de Galicia** y **Els Pescadors**, también en la Ciudad Condal, y **Miramar**, en Llança. Ya en dirección a **Elkano**, sepan que Aitor Arregui es el responsable de colocar este asador vasco entre los mejores restaurantes del globo. Desde cualquier punto del planeta acuden comensales a dar cuenta de su rodaballo y de la casquería de pescado. Sí, ofrece las huevas y las gónadas. También, los hígados: «Servir dos diferentes con una misma cocción demuestra que, según donde han comido, poseen sabores y texturas diferentes». Hoy la tendencia es hincar el diente solo a la cabeza del pez o de un bogavante como elemento principal. En Asturias, en **Güeyu Mar** (playa de Vega), la cosa se pone seria con el virrey que prepara Abel Álvarez: «Los mantenemos cinco días en la cámara madurando. Corto las colas y desangro el pez. Con la manguera, lo limpio bien para que salga la sangre por la cola. Lo envaso y lo tengo en la nevera reposando cerca de seis días». También en Ribadesella, a comer cabracho hay que ir a **Quince Nudos**. A Bruno Lombán le gusta por su carne fina y jugosa con un gran sabor a mar gracias a su alimentación a base de peces y crustáceos. Preguntado a Ricardo Sotres, de **El Retiro** (Pancar, Asturias), nos señala la merluza «por su versatilidad. Especialmente, le gusta la del Cantábrico por el sabor delicado. La cocina a baja temperatura con una emulsión de berberechos y algas. En **El Foralin**, de Oviedo, el pez por excelencia de Félix Martínez es el salmonete al tener un sabor potente y delicado. Llega a la mesa desespinado, en lomos y a la brasa. A la cocina de Pedro Noriega, de Castru, **El Gaiteru** (Celorio, Asturias), entran meros de entre cuatro y seis kilos para que la carne resulte elegante tras pasar por las brasas. Sergio Bastard, por su parte, apuesta por el bonito de Cantabria, porque le permite prepararlo de mil maneras. En **La Casona del Judío** (Santander) lo marca en la sartén y lo acompaña de una emulsión de su propio jugo y tomate pasificado. Mientras que Jaime Uz, de Lena (Villaviciosa), tira hacia el pixín por su tersura, que ensalza solo con sal y un refrito de ajo. **D'Berto**, en El Grove, es conocido por elaborar piezas de gran tamaño. Es decir, las cigalas rondan el medio kilo, las lubinas, diez, y el mero, veinte: «Se trata de peces que no se encuentran fácilmente», confirma Berto, un apasionado de la palometa roja, tanto al horno como a la brasa: «La cabeza y el ojo es lo que más me gusta, porque si es gelatinoso es el caviar del pescado». Ya en el sur, en **El Campero** (Barbate), Pepe Melero aúna tradición y modernidad al fusionar la cocina de los pueblos marineros de la bahía de Cádiz con las técnicas y presentaciones de vanguardia. ¿Qué pedir? Mojama de almadraba, sashimi de ventresca, mormo encebollado o galete estofado con salsa de amontillado y calabaza especiada. Luis Miguel Menor es el propietario y chef ejecutivo de **La Milla**, en Marbella. Nos cuenta que es un entusiasta del pargo por su carne fina y su poca grasa. A la mesa llega con una cama de patata, cebolla con una pizca de romero y tomillo, tomate en rodajas y los lomos sin espinas regado de amontillado. **Lobito de Mar**, también en Marbella, **Merchán**, en San Pedro de Alcántara, **Los Marinos José**, en Fuengirola, y **FM**, en Granada son mesas para igualmente para reservar este verano, lo mismo que **Alhucemas**, **Tribeca** y **Cañabota** en Sevilla.

Direcciones

La Trainera. C/ Lagasca, 60. Madrid. Tel.: 915 76 05 75.

Estimar. C/ de Sant Antoni dels Sombrerers, 3. Barcelona. Tel: 932 68 91 97.

Elkano. Herrerieta Kalea, 2. Getaria. Tel.: 943 14 00 24.