

# La Ribera

■ PATRIMONIO  
Carcaixent rehabilitará la cúpula del siglo XVIII para frenar su deterioro

■ ENTREVISTA A ADRIÁN CAMPOS  
«Sale muy caro quitar suelo al arroz para construir un circuito»

GASTRONOMÍA

## La comarca nutre a restaurantes de prestigio de alimentos recuperados ecológicamente

Los cocineros prefieren la carne de Guirra, la cebolla Monquelina y el tomate Quarentena

**Teresa Juan-Mompó**, Alzira  
Tres restaurantes valencianos, dos de ellos reconocidos con una estrella Michelin, cocinarán con productos autóctonos de la Ribera recuperados por Slow Food. Esta organización internacional, desde su sede valenciana radicada en Benifaió, ha trabajado intensamente por la recuperación en los últimos años de productos como la cebolla Monquelina Fina, el tomate Quarentena o la carne de la oveja Guirra, todos ellos propios de las tierras ribereñas y cuya producción se había extinguido prácticamente ante la proliferación de variedades híbridas más resistentes y duraderas.

Ahora, estos tres ingredientes —junto con otros producidos en otras comarcas valencianas, como la pasa de Dénia, el aceite Serrano de l'Espadà o el queso de leche cruda de oveja Guirra de Almedijar— han conseguido entrar en las dispensas de tres reconocidos restaurantes, como son La Matandeta de Alfafar, Arrop de Gandia (que posee una estrella Michelin) y La Seu de Dénia. El cocinero de este último establecimiento, galardonado con una estrella Michelin, será el encargado de preparar un menú a base de productos recuperados que servirá para presentar el nuevo grupo de Slow Food en la Comunitat Valenciana, el Convivium de la Marina Alta, el próximo 5 de septiembre.

Los seis productos recuperados han conseguido entrar recientemente en el Arca del Gusto de Slow Food, una categoría que abarca a los alimentos que están todavía en fase de recuperación y de vulgarización, según explica el presidente del Convivium de Va-



LEVANTE-EMV/ VICENT M. PASTOR

**LOS PRODUCTOS.** Plantones de cebolla Monquelina fina y de tomate Quarentena. En el centro, ovejas Guirra.

■ **La reproducción de semillas antiguas y la cría de especies casi perdidas permite ahora degustar estas viandas**

### Más pedidos de Cacau del Collaret

Un producto que cada vez está más aceptado es el Cacau del Collaret. Si la pasada campaña, la plantación de esta variedad alcanzó 1,5 hanegadas, a finales de verano se recolectarán 6 hanegadas. Cuatro restaurantes valencianos han realizado ya sus reservas de este oleaginoso para preparar varios postres, como helado de cacahuete, turrón y

lencia, Josep Marco. Se unen de este modo a otros alimentos que poco a poco ha ido recuperando esta asociación, productos cuyo cultivo está históricamente vinculado a las zonas rurales valencianas y que, gracias a la colaboración de agricultores y ganaderos han ido recuperando para el consumo local. Es el caso de la ce-

cremas de cacahuete que sirven de base para la elaboración de otros dulces, según explica Josep Marco. La razón de esta fidelización del consumo (parte de la pasada cosecha ya fue a parar a manos de prestigiosas empresas como la turrонера Artusa de Cabanes o la heladería suecana Fèlix Llinares) es, sin duda, la alta calidad del producto.

bolla Monquelina Fina, el tomate Quarentena o el Cacau del Collaret, tres cultivos hoy por hoy residuales en La Ribera y l'Horta Sud, a pesar de que hace unos cincuenta años tenían un peso importante en las economías locales y garantizaban pingües beneficios a los productores. Slow Food, a través de su banco de semillas, ha logrado desarrollar nuevas plantaciones y se esfuerza en difundir estos alimentos tradicionales, que se caracterizan por su indudable calidad (a costa en ocasiones de su perdurabilidad) y por haber sido cultivados de forma ecológica.

Para Marco, la elección de los restaurantes es un aval para el trabajo que desarrollan los productores asociados a Slow Food y es «la mejor manera para vulgarizarlos», darlos a conocer e intentar que la gente se habitúe a ellos.

DOTACIONES

## Alberic restaura el teatro Liceo tras 17 años de deterioro para convertirlo en espacio cultural

**Alicia Tortosa**, Alzira  
La rehabilitación del teatro Liceo de Alberic se pondrá en marcha en los próximos meses. Y es que, uno de los espacios culturales más importantes de la localidad, el Liceo, cuenta con muchas carencias que imposibilitan su uso como teatro. «La madera que compone el patio de butacas está podrida, el escenario es bastante pequeño y el hueco para subir y bajar el telón no es el adecuado, además de contar con una instalación eléctrica pobre y anticuada», comentó a Levante-EMV el regidor de Cultura de Alberic, Arturo Briz. Aunque todavía no se ha redactado el proyecto técnico para la rehabilitación del teatro Liceo, Briz espera «que en un período máximo de dos años la reforma del Liceo sea ya un hecho y ayude a dar un empuje al teatro de nuestra localidad», añadió.

El reformado teatro Liceo será un centro cultural donde el 80% del espacio se destinará a un teatro, pero que contará también con instalaciones aptas para musicales como zarzuelas, detalló el teniente de alcalde José Luis Hervás.

Este teatro ya está acostumbrado a reformas, aunque no arquitectónicas, pues con anterioridad pasó a manos de una empresa privada que lo convirtió en cine para posteriormente funcionar como teatro. Alberic quiere ahora rehabilitarlo porque «es un patrimonio local y la principal insignia cultural de la localidad», concluyó Hervás.

**Fórmula 1**  
Valencia 22 - 24 agosto



¡últimas entradas! TRIBUNA 8

**Barceló**  
VIAJES