

me matizó. «Me enamoré de Valencia sí, pero de verdad me enamoré de una chica, que luego fue mi mujer», sentenció.

Esa historia de amor es el germen de todo lo que después le ocurrió. Montó un pub en la calle Conde Altea, La Escapada, que funcionó muy bien. Después, por esas cosas del destino, llegó el percalce en el sur de Francia por el que acabó abriendo su primera cervecería en la calle Guardia Civil de Valencia. Empezó a andar la distribuidora, llegó la franquicia y después una vertiginosa expansión del negocio por toda España bajo el paraguas de Bierwinkel (rincón de la cerveza, en alemán). Tuvieron hasta 20 locales. «Fue fantástico pero creo que al final morimos de éxito. En la hostelería no hay que acomodarse», reflexionó. «Hay que ir reinventándose», apostilló. Él asintió y hablamos de cómo la crisis les hizo replugar velas, centrarse en Valencia y abrir nuevos horizontes. Como la Cervecería del Mercado Colón o el Mi

Cub Turia, que acaba de abrir en el emblemático enclave de Valencia. «También fue casualidad abrir aquí», me destacó rodeado de botellines. Una casualidad que viene de la mano de otro enamoramiento de Christian, derivado, eso sí, de un problema de salud. «He estado dos años con problemas de corazón y eso me empujó a caminar mucho por Valencia. Algo que antes no hacía porque me metía a las nueve en mi oficina y no salía hasta las diez de la noche. Paseando descubrí Colón», reconoció.

Esa pasión por la instalación modernista cuajó y fue como el volver a empezar a nivel personal. Y quizá también un nuevo impulso superadas las incertidumbres empresariales. De hecho, este inquieto pero discreto rey de las cervezas tiene ahora a sus espaldas (como ya te apunté) el respaldo de una de las cerveceras más potentes de Europa, que se convirtió hace once años en el socio mayoritario de esta aventura que huele a cebada. Una fortaleza que hace presagiar que el mundo de la cerveza tiene muchas páginas que escribir todavía en Valencia. La pasión que mueve a Christian por ella y esa cabeza de la que constantemente se escapan las ideas es la prueba más palpable.

Porque en el fondo, de lo que Christian está enamorado, al margen de su familia, del Mercado Colón y de Valencia, es de eso que emana del barril. Y de todo lo que en ella se esconde. «Cada tipo de cerveza va aliado a cada momento del día», destacó. Porque las hay para todas las horas del día y para todos los tipos de comidas. «Dependerá de lo que comes, de lo que picas o de tu humor del día. Da más pie incluso que el vino, le veo muchas más posibilidades», desgranó dejando patente que estamos ante un producto que va más allá de la cerveza como la disfrutamos. «Ya sabes que hay afrutadas, cerveza a base de manzanas, las que están más tostadas... casi como el café», fue desvelando. «¿Pero has probado las 700 referencias que tenéis?», le solté a brumado. Él río y me vino a decir que sí. «Pero no me preguntes cuál es la mejor», sentenció.

Y me habló del sueño de tener una fábrica artesana, del trabajo que hay por hacer con el gran boom de este tipo de cervezas, de la necesidad de formación de aquellos que quieren dedicarse a esto. Me habló haciendo de la cerveza un mundo tocado por la magia. Rubias, tostadas, afrutadas. Refrescantes, dulzonas, amargas. Para cuando alguien te ha traicionado, para hacer migas, para desatar pasiones. Para mojar los labios y empaparse de sabor.

Hay cervezas para toda una vida. Y vidas hechas para ser cerveza. En Christian caben ambas cosas. Él es como la espuma que permanece en el borde de la jarra.

## Mr. Cooking confidentials



**Nazario ya está en Xàbia.** Es sin duda la buena noticia de la semana. El chef alicantino ha encendido esta semana los fogones del Hotel El Rodat de Xàbia y deja atrás ya su aventura en La Embajada. De hecho, ofrece un menú de arroz de caldero con sus peculiares entrantes que debe ser, cuanto menos, exquisito. Éste será su verano. Éxito junto al Mediterráneo.

**La cuenta atrás de Ciro.** Una novedad para el próximo mes. Ciro es ya un referente culinario en Valencia. Un logro que han conseguido mano a mano Julio Colomer e Inés Manzanera con su trabajo ejemplar. Ahora, el restaurante del barrio de Campanar prepara mudanza para mediados de abril. Iremos.

**La otra cara de Vips.** Vamos con un chivatazo. La cadena Vips va a inaugurar en el Centro Comercial Agua un VIPSmart. Algo así como el VIPS tradicional pero sin servicio de mesa. Todo a través del mostrador. Menús de menos de diez euros. Ya ves, para todos los gustos. Como nos enteramos, lo contamos.

**Los guisantes de Apicius.** Y ahora, una cita de estas indiscutibles para los gastronomos. El restaurante Apicius acaba de incorporar a su menú los preciados guisantes del Maresme. Pura joya gastronómica. Otra cita que se apunta Cooking.

**¿Quién cenó en Apicius?** Por cierto, ¿sabe quién cenó en Apicius el 24 de febrero? El presidente de la Real Academia de Gastronomía, Rafael Anson, y... el presidente de la Generalitat, Alberto Fabra.

**Cocinero Tecnológicos.** Mi principal descubrimiento de la semana. El Curso de Cocineros Tecnológicos que el Invat tur celebra en su centro de Benidorm. La formación como epicentro del futuro de la gastronomía.

**La Food Revolution.** Más de formación. Llega a varios colegios la Food Revolution de Jaime Oliver. Charlas para concienciar sobre los hábitos alimenticios. Genial.

## EL PLATO DE LA SEMANA ATÚN ROJO CON MAYONESA DE SOJA Y RÚCULA

PREPARADO POR ALBERT LLUCH  
www.balandret.com



### INGREDIENTES

150 gr de atún rojo fresco, 40 gr de rúcula, 50 ml de salsa de soja, 10 gr de semillas de sésamo negro japonés, 100 ml de mayonesa, 1/2 cucharada de azúcar, aceite.

## Un hallazgo con vistas a la playa de las Arenas

**P**laya de las Arenas. Hotel Balandret. Impecable, acabado de estrenar, con un blanco radiante llenando de luminosidad la instalación que, como si de un sueño se tratara, acaba de culminar la familia Vázquez Navarro. Una familia de hosteleros de Pinedo que han querido hacer de esta impecable infraestructura un homenaje al Mediterráneo, a la luz, a Sorolla y al espíritu valenciano. Lo han querido hacer además ofreciendo en su hotel del paseo de Neptuno, junto a platos tradicionales, propuestas divertidas y algo más osadas que también miran hacia el mar.

Eso al menos es lo que ofrece, en algunos casos con muy buen tino, el chef Albert Lluch. Un cocinero que aterriza en la cocina de este hotel valenciano tras pasar por el celler de Can Roca, el Ritz de Londres o Ca Sento. Platos como el calamar rebozado con salsa curry, que demuestra claramente esos toques de atrevimiento que quie-

re incorporar el cocinero. O platos, y en este caso con un resultado muy grato, como el atún rojo con mayonesa de soja y rúcula que es todo un juego de sutilidades.

Una buena propuesta que Alberto ejecuta a partir de un recorte rectangular de atún rojo fresco. «Para preparar la ración se pone el taco a marinar dos horas antes de servirlo. Se marina, de modo que quede totalmente cubierto, con una reducción de un 20% de salsa de soja con una pizca de azúcar», confesó el chef del Balandret. «Posteriormente se corta en doce láminas y se añade en la parte superior de la porción de ajonjolí japonés. Se presentan las láminas tumbadas sobre una cama de brotes de rúcula, y se acompaña de una mayonesa emulsionada con salsa de soja», explicó. Y para acabar, un toque de aceite de oliva virgen extra.

En mi libreta de pendientes dejo apuntado: «probar su arroz de pistacho y foie y la fideuà con zamburiñas». Interesante.



**El jefe pone cervezas**  
«¿Sabes tirar cerveza?», pregunté. Y se ofendió. El consejero delegado de Bierwinkel conoce su negocio al dedillo.