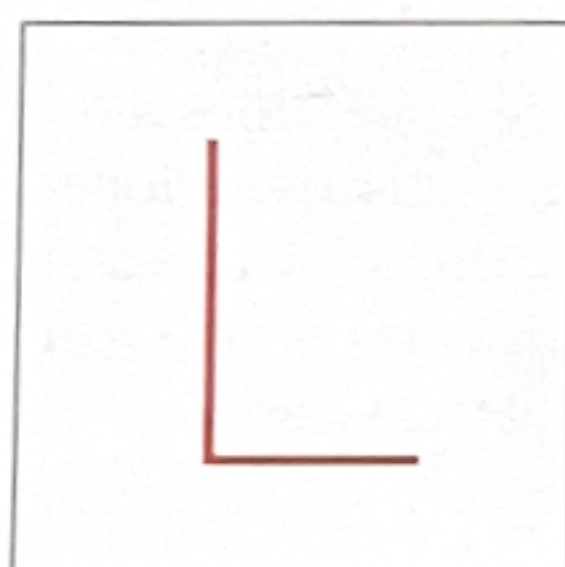


TIEMPO DE CITRUS

Se cumple un año de la fatídica Dana y arranca la temporada de cítricos. Doble motivo para volver a Valencia y descubrir de la mano del chef **LUIS VALLS** la Fundación Todolí, un vergel donde crecen 500 variedades que alimentan su alta cocina con alma de rock&roll. **Por MARIBEL GONZÁLEZ**

Fotografías de ÁLVARO FERNÁNDEZ PRIETO



a mañana del 29 de octubre de 2024 Luis Valls miró al cielo y decidió guardar su moto nueva en el garaje de su casa de Picanya, donde nació y vive desde hace 37 años. Presentía lluvia, pero cómo imaginar la tragedia que horas más tarde

iba a provocar la Dana. Se enteró mientras daba el servicio en El Poblet, restaurante con dos estrellas Michelin del Grupo Quique Dacosta en Valencia. Su mujer le llamó para decirle que se había desbordado el río, que los coches estaban flotando y de pronto se cortó la comunicación. Pasó “una noche de mierda” y a la mañana siguiente se plantó en el pueblo con su todoterreno cargado de comida y agua sin ser muy consciente de lo que iba a encontrarse: “Fue lo más duro que me ha pasado en la vida. No tuvimos pérdidas personales en la familia, pero sí en el entorno, además de las cosas: la moto, el coche, los materiales de la casa que íbamos a empezar a construir...”.

En el momento no pensó en esas cosas. Ni se acordó de reclamar al seguro en las semanas posteriores. Porque desde aquella mañana se volcó en cocinar para sus vecinos por el día y atender El Poblet por la noche. “Con restauradores de la zona a los que asesoro montamos cocinas de campaña en las tres localidades más afectadas, porque traer los platos preparados desde fuera era mucho más complicado. Hacíamos los arroces en la calle, hasta 3.000 raciones de paella al día, y los guisos, pastas y ensaladas en las cocinas de los restaurantes que pudimos limpiar. Por la mañana iba con mi coche a Makro y traía la comida. Conseguimos tener fruta, pan, bollería y hasta café, que no veas cómo se agradecía”. Durante un mes largo estuvo así: “Al principio fuimos apagando fuegos, luego hubo una falta de coordinación general en la organización de la ayuda. Fue un currazo, pero al menos me queda el consuelo de que en Picanya se comió bien”, dice con media sonrisa amarga.

Casi un año después lo recuerda camino de la Fundación Todolí, su particular edén. Le queda la triste-



INSPIRADO
El chef Luis Valls en el huerto cítrico de la Fundación Todolí en Palamera, Valencia.



TEMPORADA
Pomelo recién recolectado, mucho menos amargo que los que llegan a los supermercados.

za de que pudo haberse evitado y gestionado mejor: "Queda mucho por hacer y la hostelería no se ha recuperado totalmente porque, además, se comunicó muy mal en el exterior lo que había pasado y eso ahuyentó al turismo, que pensaba que toda la ciudad estaba inundada", sostiene.

Pero la vida tiene que seguir y el humor le muta nada más traspasar las puertas de esta suerte de vergel ubicado en Palmera, a unos 50 minutos de Valencia, donde crecen 500 variedades de cítricos con los que se divierte en su cocina. "Esto es *jugueterilandia* para mí. Cada día que vengo aprendo y descubro nuevos frutos que me llevo para exponerlos en el restaurante y hacer experimentos", dice mientras muestra una lumia de Valencia cuyo albedo (capa blanca que rodea la pulpa de los cítricos) utiliza para hacer una singular torrija: "Lo escaldamos para quitar el amargor e infusionamos con leche de oveja que le aporta dulzor antes de freírla y acompañarla de un helado de masa madre", cuenta, reconociendo que la idea surgió tras una conversación en la que Vicente Todolí, ex director de la Tate Modern y fundador en 2014 de este huerto de 45.000 metros cuadrados, le descubrió las posibilidades del albedo.

Mientras recorremos el recinto principal, donde unos 2.500 árboles y arbustos de cítricos comparten espacio con obras de arte contemporáneo, como un aviario para pájaros cantores regalo del artista Carsten Höllen, el chef huele, prueba y fotografía variedades como si fuera la primera vez que las ve: "Mira, este es el *dragon fly*, que vas a probar porque nos vamos a llevar unos cuantos. Es curioso por la textura aterciopelada de su piel y por sus matices exóticos", explica al tiempo que en su cabeza improvisa prepararlo con sepia y calabaza en cuanto llegue al restaurante.

EXPRIMIR EL TERRITORIO. Valls entró en el universo Quique Dacosta en 2010 y estaba en las cocinas de Dénia cuando la casa madre obtuvo la tercera estrella Michelin. Fue allí donde el chef extremeño descubrió el potencial de su pupilo y le encomendó encargarse de un doble proyecto en la céntrica calle Correos 8 de Valencia, Vuelve Carolina, a pie de calle, y El Poblet, en la primera planta: "En un principio, arriba ofrecíamos clásicos históricos de Dacosta, pero al final se apostó por separar los equipos, y Quique confió en mí para, de una manera súper generosa, dejarme hacer mi cocina que tiene como fuente de inspiración y base el territorio puro y duro".

De la mano de proveedores locales como Todolí se nutre de "ingredientes que son muy de la *terreta*" y crea platos que beben de tradiciones arraigadas. "Mantengo con ellos una relación intensa porque te descubren cosas que no vemos a pesar de tenerlas cerca. Paso mucho tiempo con Sergio, que lleva nuestra huerta donde hacemos I+D y hemos conseguido hasta producir guisante lágrima y fresas blancas, o hablando con pescadores de la cofradía de la Albufera, que me han descubierto especies como el lucioperca o merluza de agua dulce, o aprendiendo de Óscar, de Tot de Poble, una pequeña quesería en Castellón que me provee de toda la leche de oveja porque nadie como él cuida sus animales y eso se nota en el producto".

Adaptándose a la temporada que marca la albufera, la huerta y el mar, Valls va actualizando constantemente sus menús: Selección (108 euros, *snacks*, dos principales, postre y *petit fours*), Territori (165 euros, nueve pases) y Ciutat Vella (195 euros, 11 pases, del que existe una versión vegetariana). Probar este último es emprender un viaje por la gastronomía valenciana a la que Valls añade notas de *rock & roll*. ▶



1. SORPRESA. Licuado de "dragon fly" con sepia y calabaza improvisado por Luis Valls tras recolectar el cítrico en la Fundación Todolí. **2. ARROZ.** Al estilo "all i pebre" con lissá de la Albufera, praliné a partir de la piel de la anguila y limón lactofermentado. **3. FALSO QUESO.** Leche de oveja envejecida en la Oc'co (máquina de cocción de origen coreano) que recuerda al sabor de un queso fresco, sobre tosta de flores con ralladura de cítricos. **4. TORRIJA AL REVÉS.** Elaborada con albedo de lumia de Valencia y con helado de masa madre.

► Amante del *heavy metal* y seguidor de grupos como Metallica y AC/DC ("me gusta mucho ir a conciertos; el próximo será el de Bunbury, que me dice menos, pero es cosa de mi mujer"), le echa a la vida y a la cocina "más ganas que miedo" (frase que lleva tatuada en su antebrazo junto a las dos estrellas Michelin que logró en 2019) y esta filosofía existencial le lleva a desafiar en cada bocado al comensal. Valls entiende que la alta cocina debe gustar, pero también ser compleja: "Para aspirar a ser un tres estrellas hay que arriesgar y tener una visión crítica para mejorar día a día. Nosotros tenemos la exigencia de un tres y tratamos de buscar la excelencia en la comida, el servicio, la armonía líquida para que el comensal se vaya feliz y disfrute de la experiencia. Pero también creo que forma parte del juego meter pensamiento y riesgo en las elaboraciones para que descoloquen", anticipa.

DIVERSIÓN ASEGURADA. En efecto, ya en los tres primeros pases, el cliente descubre que a El Poblet se viene a jugar. Se arranca con unos embutidos de intensísimo sabor elaborados por el chef y presentados en sala (ojo: lomo de caballo, longaniza de Pascua con pato azul, cecina de oveja y sobrasada de figatell), se continúa con un gazpachuelo de piñones con higos verdes lactofermentados y miso de semillas de calabaza (cocina de aprovechamiento a partir de un higo no maduro que sería de descarte y que Valls convierte en protagonista) y se cierra con un icono de la casa, denominado Tiempo, territorio y temporada, que es un festival de ingredientes, técnicas y sabores (puré de remolacha, flor de ca-

labacín preservada en vinagre de kombucha, gamba blanca de Cullera, arroz venere suflado y salsa maltesa con kombucha de remolacha). Trío de platos que retan al paladar "porque no tiene referentes de sabores con los que compararlos" y que dejan patente el altísimo nivel creativo de Valls, que se mantiene también en esos platos que hablan de tradición, como la fideuá, que homenajea al rossejat de fideos y se pliega para envolver la carne del cangrejo azul de la Albufera con un alioli de espirulina, o el arroz estilo *all-i-pebrat* con limón lactofermentado.

Entre medias del menú, por supuesto, no faltará la gamba roja de Dénia, emblema de Dacosta, "que servimos sin tocarla, únicamente cocinada en agua de mar porque hay cosa que no se pueden mejorar", admite Valls. Y llegando al final otro alarde técnico en forma de un guiso de cacahuete del Collaret con pato azulón de la Albufera cuya pechuga madurada en arroz sirve después: "Queríamos hacer un pato un poco más valenciano, así que le inoculamos arroz koji y lo dejamos curar semana y media para despertar notas profundas", explica el chef para describir un sabor loquísimo que recuerda a chuleta madurada.

Como despedida, un prepostre sensacional a base de yogur de leche de oveja, pepino y helado de lima; esa torrija de albedo surgida del empeño del chef por aprovechar todo lo que ofrece el territorio más allá de lo convencional y unos *petit fours* que, como por supuesto, incorporan más variedades de cítricos.

Para completar la experiencia de esta divertidísima montaña rusa sávida que es el Poblet es más que recomendable disfrutar de la propuesta líquida

pensada por Hernán Menno (11 copas, 127 euros). Después de casi 10 años trabajando junto a Valls, el tándem funciona a la perfección y hay también mucha técnica a la hora de elegir los vinos que nunca eclipsan a los platos, se saltan los órdenes clásicos y se trabajan desde distintas perspectivas "buscando a veces más afinidad de sabores, otras, un contraste directo y en algunos casos perfiles más discretos que la cocina".

SELLO PERSONAL. Concluido el festival, lo que está claro es que el cliente que conozca la cocina de Quique Dacosta va a salir pensando que El Poblet es otro mundo. En la estética de la sala, en la excelencia del servicio, en ciertos emplatados se percibe el estilo que Valls mamó, pero la gastronomía es completamente diferente en este restaurante con una identidad propia: "Yo soy un poquito más rudo, más extremo, Quique es más fino", dice medio en broma, "pero me deja hacer y deshacer y sabe que me gusta arriesgar".

Tras la Dana, Valls dejó de servir por un tiempo Cañas y Barro, "plato insignia de la casa en homenaje a la novela de Blasco Ibáñez", donde la anguila de Albufera se envuelve en hojas de acelga y se cocina en una especie de *papillote* de barro que se rompe en sala. Demasiados sentimientos encontrados en aquellos días en los que no debió de ser fácil compatibilizar las cocinas de campaña con la de El Poblet. Por suerte el plato ha vuelto al menú. Ojalá el chef no tenga que volver a quitarlo nunca por el mismo motivo. ◀