

LOS CÍTRICOS

que aman los grandes chefs

Valencia atesora la mayor colección de cítricos de todo el mundo, un auténtico edén en el que Luis Valls se inspira para crear en El Poblet un menú con sabores insólitos, más allá de las naranjas, limones y pomelos.

TEXTO ALICIA HERNÁNDEZ FOTOS EL POBLET Y MIGUEL CINTEROS

Una explosión de colores y aromas nos invade al cruzar la puerta de **Todolí Citrus Fundació**. Vicente Todolí es el creador de este edén dedicado a los cítricos, uno de los grandes expertos en arte contemporáneo que dirigió la Tate Modern de Londres (además del Museo de Serralves en Oporto y el IVAM de Valencia, entre otros proyectos) y siempre soñó con volver 'a casa' para convertir las huertas familiares de Palmera en un gran jardín botánico de cítricos abierto al público y a salvo de proyectos urbanísticos. Desde que abrió sus puertas (en 2012), muchos cocineros han encontrado en esta huerta los frutos con los que enriquecer sus recetas y conseguir matices y texturas sorprendentes.

UN PASEO POR LA HISTORIA

La idea de crear este centro dedicado a la investigación y preservación de los cítricos mediterráneos no es casual. Todolí es la quinta generación de expertos dedicados a la citricultura. El valenciano abandonó el negocio familiar, cambió el campo por el arte y aunque siempre

"La idea de crear un huerto de cítricos en mi tierra, en Palmera, como un legado para el futuro, surgió tras un viaje con Ferrán Adrià por Francia"


tuvo este proyecto rondando por su mente, la decisión final surgió tras un viaje trascendental con su amigo Ferrán Adrià por Perpignan (Francia) en el que conocieron una colección de cítricos plantados en maceta. En cuanto pudo, se lanzó a plantar y replantar las fincas con árboles traídos de todo el mundo, además de los locales valencianos. Empezó con 45 variedades y ahora cuenta con más de 500 repartidas por los 45.000 metros cuadrados de extensión que ocupa este lugar único en el mundo que representa todas las áreas de cultivo de cítricos existentes en el planeta.

Todolí se encarga personalmente de recorrer con los visitantes su universo de cítricos mostrando un paisaje que cambia según la estación. Relata con pasión el origen de cada una de esas variedades, salpicando la historia con datos botánicos, artísticos, gastronómicos y hasta medicinales, como el episodio que recuerda: "La Marina Británica descubrió que los limones podían curar el escorbuto y por eso nunca faltaban en las bodegas de sus naves".

Nuestro guía inicia el recorrido recordando que los cítricos aparecieron en estado salvaje hace ocho millones de años, a los pies del Himalaya y que lo que conocemos en la actualidad empezó con la cidra: "El fruto del *Citrus medica* fue el primer cítrico conocido en Europa. Lo descubrieron en Meda,

"Empezamos plantando 45 variedades de cítricos y en la actualidad hay más de 500 repartidas por este jardín botánico que organiza visitas guiadas"

Persia, los botánicos que viajaban con Alejandro Magno, en el año 350 a.C. aproximadamente. Se sabe que llegó a Grecia porque Teofrasto habla de este cítrico, y a Palestina, donde el *Cidrotrog* tiene un papel muy particular en la historia, ya que fue elegido por el pueblo judío como uno de los elementos sagrados para la celebración de su Fiesta de los Tabernáculos (Sucot) que conmemora la huida de Egipto. Llevan en una mano el *etrog* (significa limón en hebreo) y en la otra una palma, hojas de mirto y hojas de sauce, para que sean bendecidos por el rabino. El cítrico debe ser de pie franco, detalla Todolí, no injertados. Y por eso lo venden por una fortuna, llegando a alcanzar 100 o 200 dólares cada pieza. La difusión de los cítricos está muy ligada, también, al arte y al coleccionismo de los Medici, en la Florencia del siglo XVI, quienes extendieron su fama por toda la Toscana y crearon los primeros invernaderos para proteger a los árboles en los meses fríos, sobre todo los limoneros, que se conocían como *Limonaie* y en Francia bautizaron como *Orangerie*, adelanta Vicente Todolí mientras se ►



Luis Valls ha conseguido crear
una cocina personal y creativa
en El Poblet, que luce 2 estrellas
Michelin y 2 soles Repsol



presta a mostrar un árbol genealógico de los cítricos, para situarnos en este apasionante mundo. Nos enteramos de que la naranja es un híbrido del pomelo y la mandarina mientras que el limón nace del cruce de cidra y naranja amarga y que el *Citrus maxima* es la madre del pomelo y de las naranjas, también llamado *pummelo*. Llegó a la Península Ibérica de la mano de los árabes, en el siglo X, y está cargado de propiedades antioxidantes.

NARANJAS DE VALENCIA

En nuestro paseo entre los árboles y veredas aparecen mesas con frutos ordenados por familias, perfectamente alineados y con placas en las que se indica su nombre científico: *Cidrus Rugoso*, de corteza amarilla y rugosa que recuerda a la forma de un cerebro y con la que, según nos cuenta, en Italia se hacen golosinas

"La naranja es un híbrido del pomelo y la mandarina y el limón es un cruce de la cidra y la naranja amarga"

con su corteza interior de color blanco o albedo, que (¡sorpresa!) se come y tiene muchos usos en gastronomía. Uno de los técnicos de la Fundación que dirige las visitas parte por la mitad un gran *Pummelo Timor*: "Es el nombre de la principal isla del archipiélago de las Islas Menores de Sonda, en Indonesia", relata mientras saca los gajos, de tono rojizo, para darnos a probar. Nos fijamos en su color, exploramos el aroma de la piel y de la pulpa y Vicente nos guía por los diferentes matices de su sabor. Un mundo que a pesar de ser muy común es muy desconocido, y hace que se despierten todos los sentidos.

¿Y de dónde le viene la fama de las naranjas de Valencia? En este momento, Todolí nos regala otra buena historia: "La *Lumia di Napoli* es el primer híbrido entre el *Citrus máxima* y el *Citrus medica*, que antes se llamaba *Lumia di Valencia*. La transportó el médico de Alfonso el Magnánimo cuando Nápoles pertenecía a la Corona de Aragón; aquí se perdió y en Nápoles pervivió intacta". Pero, a pesar de estas apropiaciones, Valencia puede presumir de tener algunos de los



Vicente Todolí y Luis Valls dan a probar algunas de las variedades cultivadas en el Huerto Botánico El Bartolí, una experiencia muy didáctica.



ejemplares más valorados de cítricos, que se han ganado fama mundial.

Desde el siglo XIV han florecido en sus huertos limones, limas y naranjos que han permanecido en el corazón de su cultura y han contribuido a que España sea el mayor exportador mundial de cítricos.

UN INGREDIENTE DE ALTA COCINA

Todolí Citrus no solo conserva variedades, también las investiga, analiza su potencial gastronómico y desarrolla productos como mermeladas, chocolate o salsas artesanales elaborados con frutas menos conocidas como el yuzu japonés, la cidra *Etrog* o la lima *Red Philippine*.

Los cidros sirven para muchas cosas. Para decorar, sin ir más lejos. Y cualquiera de las variedades que descubrimos y probamos durante la visita, son aptos para comer ►

Arroz de *all i pebre*

4 PERSONAS

INGREDIENTES

- 2 kg de anguila ahumada
- 500 g de arroz bomba
- 200 g de almendra marcona frita.
- Limón fermentado

Para el caldo de *all i pebre*:

- 800 g de caldo de anguila (preparado con la espina de la anguila ahumada, la carne, verduras, garbanzos secos y gallina)
- 800 g de caldo de marisco
- 4 dientes de ajo
- 10 g de perejil
- 1 cayena sin pepitas

- 2 g de pimentón de La Vera.

Para el velo de *all i pebre*:

- 400 g de caldo de *all i pebre*
- 2,5 ud de hojas de gelatina
- 1,3 g de agar agar
- 1 patata

ELABORACIÓN

1. Porcióna la anguila en 8 cubos pequeños para el arroz.
2. Para el caldo, levanta en una olla ambos caldos. Pela y lamina el ajo. Sofríe con la cayena a fuego suave, añade el pimentón, el perejil y

moja con el caldo. Levanta hervor y aparta. Deja infusionar en la olla cubierta de papel film 40 minutos. Cuela y reserva.

3. Lava y haz láminas de patata (de 2 cm). Troquele en forma de estrellas. Cocina en el caldo de *all i pebre* 3 minutos. Saca y deja escurrir. Incorpora el agar agar en el caldo, hidrata la gelatina en agua fría e incorpórala también. Levanta el hervor y vierte en una bandeja. Mete las estrellas de patata y deja que cuajen.

Corta con un cortapastas circular, aparta los velos y marca en recipientes con papel sulfurizado.

4. Cocina el arroz en 2 l de caldo de *all i pebre* 18 min; en el último momento añade la almendra frita cortada en cuartos y la anguila en dados.

PRESENTACIÓN

Emplata el arroz y la anguila. Coloca el velo por encima. Decora con trocitos de piel de anguila frita y limón fermentado.



Tips para cocinar con cítricos:

Luis Valls elabora aceites, mermeladas, salazones, fermentaciones... Nada se tira en El Poblet, tampoco los restos de los cítricos. ¿Y qué se puede hacer con ellos?

► **KOMBUCHAS:** pela y corta naranjas o pomelos en gajos y repártelos en tarros o botellas de cristal grandes. Añade tiras de las cáscara y llena los recipientes con kombucha, dejando 1,25 cm de espacio libre. Cierre bien y guarda en lugar cálido, alejado de la luz, de 3 a 10 días. Comprueba la carbonación, y alarga la fermentación si es necesario.

► **POLVOS CÍTRICOS:** deja secar las pieles de naranjas, mandarinas, limones, pomelos... y pulveriza. Conserva en tarro seco para usar en tus recetas.

► **LIMONES ENCURTIDOS:** parte los limones en cuartos y ponlos en un tarro grande con sal (20% de sal en agua). Dejar fermentar a temperatura ambiente 30 días.

► **VINAGRE DE NARANJA:** pela 4 kg de naranjas y corta en cuartos. Mezcla con 4 g de levadura Saison. Deja fermentar en un recipiente de 8 l durante 8-10 días, removiendo cada día. Prensa y cuele por una *superbag* (estameña). Añade vinagre de vino blanco caliente y reserva 15 días.



El chef Luis Valls, con un curioso ejemplar de 'la mano de Buda'.

Grandes chefs como Luis Valls, Ricard Camarena, Albert Raurich y Paco Morales han encontrado en este jardín de cítricos su fuente de inspiración.

en gajos, añadir a una ensalada, confitar o usar sus hojas y pieles para aromatizar. Vicente Todolí da pistas para hacer con ellas gominolas sanísimas. Y también perfumes. La bergamota nos embriaga con su aroma, desde el árbol.

El trabajo de Todolí ha captado la atención de grandes chefs como Ricard Camarena, Albert Raurich, Paco Morales y Luis Valls (entre otros), quienes han encontrado en este vergel una fuente de inspiración infinita. Tanto es así que, en el caso de Valls, chef valenciano al frente El Poblet (2 estrellas Michelin y 2 soles Repsol) del grupo Quique Dacosta desde hace

una década, se sirve de ellos como hilo conductor en su menú degustación.

ARROZ CÍTRICO Y TORRIJA DE ALBEDO

Cuando Luis Valls entró por primera vez en el Huerto Botánico El Bartolí apenas sabía distinguir entre una docena de cítricos. Hoy, el cocinero habla (casi) como un experto botánico de lumias, *pummelos* y *kumquats*, ha introducido en su cocina el universo cítrico con total naturalidad, de la misma forma que lo hace con los productos de la Albufera, del mar Mediterráneo y de la huerta valenciana, su *terreta* tan presente en todos sus platos. "Cocinamos Valencia, eso es lo que nos define en pocas palabras", explica el chef, "y con los cítricos se nos ha abierto un mundo infinito, parece que nos estamos profesionalizando y solo acabamos de empezar", adelanta Valls. "Hay cítricos que son realmente espectaculares ►

Tiempo, temporada y territorio

4 PERSONAS

INGREDIENTES

Para las cerezas fermentadas y gel:

- 500 g cerezas
- 20 g de sal
- 1 g de agar agar.

Para el calabacín encurtido:

- 1 l de vinagre de kombucha
- 10 u de calabacín en flor

Para la salsa maltesa:

- 90 g de yema de huevo
- 240 g de aceite de girasol
- 60 g de chalota
- 250 g de vinagre de cereza

- 60 g de kombucha de cereza
- 1,3 g de *xantana*

Para el arroz suflado:

- 300 g de arroz venere
- 250 ml aceite girasol

- 8 gambas blancas

ELABORACIÓN

1. Cubre las cerezas sin hueso con sal y deja fermentar a temperatura ambiente (35 °C) durante 7 días. Tritura, cuela en un chino fino y envasa al vacío. Congela.

2. Mete las flores de calabacín en vinagre de kombucha y dejar encurtir 3 días.

3. Reduce la chalota con 250 g de vinagre de cereza. Tritura y cuela. Pon la yema en la Thermomix y cocina 15 min a 60 °C. Incorpora la chalota con los 60 g de kombucha. Tritura con la xantana e incorpora el aceite consiguiendo una mahonesa. Rectifica de sal. Cuela y mete en un sifón con 2 cargas. Reserva en frío.

4 Cuece el arroz 1 hora a fuego bajo, repartelo en

bandeja para enfriar y una vez seco, fríelo a 200 °C. Reserva.

5. Pela las gambas y marina con sal y AOVE y pimienta negra. Reserva en nevera.

PRESENTACIÓN:

En el fondo coloca la crema de cereza fermentada, 2 gambas blancas, media cereza, arroz suflado. Cubre con la espuma. Coloca la flor de calabacín. Decora con los pétalos de caléndula y el polvo de cerezas deshidratadas.

"He encontrado un vínculo muy especial con la huerta de Todolí, allí se despierta la creatividad"



Luis Valls ha cumplido 12 años cocinando en El Poblet, donde los cítricos ocupan ya un lugar de honor en sus menús y forman parte de la decoración.



"El Poblet propone tres menús degustación: 'Ciutat Vella', con 11 pases, 'Territori', con 9, y el 'Vegetariano', de 11 pases verdes"

—cuenta— por el tamaño, las formas, las texturas, como la *Cidra rugosa*, o el *Dragón fly*, que tiene piel de terciopelo y matices de fruta de la pasión. He encontrado un vínculo muy especial con el huerto de Todolí, es un lugar donde se despierta la creatividad".

De esa búsqueda constante y mil pruebas nació una de sus invenciones más sorprendentes: la torrija de albedo. "En una conversación con Vicente me comentó que en la cocina asiática esa parte blanquecina entre la piel y la pulpa se cocina, que es una especie de pan blando". Con esa idea en la mente, Luis lo comentó con su esposa en casa y surgió la idea: pan mojado, es decir, torrija. "Usamos el albedo de lumia de Valencia cuando está en su momento óptimo, lo

escaldamos e infusionamos en leche aromatizada; luego lo freímos, rebozamos en azúcar y canela y acompañamos de un helado de masa madre que nos tralada directamente al pan y se coloca sobre un fondo de vinagre cítrico", detalla el chef.

Los cítricos forman parte de la decoración de la sala de El Poblet en la que Valls actúa con soltura (de hecho, su formación comenzó en la sala antes de pasar a cocina). Allí es donde mantiene un diálogo con el comensal, termina algunas de las elaboraciones del menú y, sobre todo, visibilizando tradiciones como la de los embutidos valencianos, de elaboración propia, y la puesta en valor de ingredientes singulares, como la carne de pato o la anguila y la preciada gamba roja. Volviendo a los cítricos, en torno al 80% de los platos cuentan con alguna de esas joyas que llegan directas de Citrus Todolí, desde una simple ralladura a técnicas de elaboración como salazón, salmuera,



escaldados, geles, kombuchas, hidromieles, infusiones... "El huerto nos ofrece productos diferentes a lo largo de las temporadas, y tenemos cítricos durante todo el año: empezamos en septiembre con las variedades japonesas y australianas y hay ejemplares que llegan hasta el mes de julio", apunta Valls. El menú termina con los *petit fours* servidos entre limones, naranjas y mandarinas: se suceden pequeños bocados de un merengue ligero de manzana con compota helada de cítricos y hoja de oxalis verde, un cremoso de chocolate blanco infusionado con cítricos, cubierto de manteca de cacao y rematado con caviar de *finger lime*, y la versión del polvorón a base de almendra molida, aceite de oliva y naranja. ■

Restaurante El Poblet
C. Correos, 8, planta 1. Valencia.

"Cocinamos Valencia,
eso es lo que define a El
Poblet en pocas
palabras, y ahí entra el
universo cítrico"

Torrija de lumia de Valencia

4 PERSONAS

INGREDIENTES

- 1 u de lumia de Valencia
- 150 ml de vinagre de naranja.
- 500 g de helado de masa madre.

Para la leche aromatizada:

- Media rama de canela
- 1 anís estrellado
- Media vaina de vainilla
- 100 g de azúcar
- Piel de medio limón
- 1,5 l de leche entera

Para la torrija:

- 3 huevos
- 100 g de maizena
- 300 ml de aceite de girasol
- 100 g de azúcar blanco

- 25 g de canela en polvo

Para el gel de miel fermentada

- 1 kg de miel
- 1 anís estrellado
- 2 piel bergamota
- 1 l de agua
- 60 g de sal
- 1 g de xantana

Para la quinoa suflada

- 500 g de quinoa
- sal
- aceite de girasol

ELABORACIÓN

1. Saca con mucho cuidado el albedo separado de la piel. Escalda 12 veces llevando el

agua a hervir desde fría (tapa con papel de horno para que no floten).

2. Hierva la leche aromatizada, deja reposar 1 hora y cuela.

3. Cocina los albedos en la leche a fuego suave, 45 min y deja enfriar en la leche.

4. Saca los albedos, pasa por harina y después por huevo. Fríe en abundante aceite de girasol y retira cuando estén dorados. Escurre en papel absorbente y pasa por azúcar y canela.

5. Para el gel de miel, mezcla la miel con el agua, los aromáticos y la sal. Envasa al vacío y

deja fermentar entre 7-10 días. Controla porque se hinchará. Cuela, añade 150 ml de vinagre de naranja y envasa en bolsas de 150 ml. Añade xantana, remueve y deja que solidifique. Tritura hasta obtener un gel y mete en un biberón. Reserva en nevera.

6. Lava la quinoa y cuece con el doble de agua. Deja secar. Fríe hasta que sufle y sala.

PRESENTACIÓN

Pon el gel de vinagre de naranja en círculos. Luego la quinoa, encima la *canelle* de helado y la torrija. Decora.