GIRONA NOTICIES.COM + Periodisme

Un Lienzo de sabor en la ciudad de Valencia

Actualidad Empresarial | 17/08/2023 | 00:00

Valencia acoge como cada verano a miles de visitantes llamados por sus playas, sus muchos atractivos turísticos y culturales, y en los últimos años especialmente por su notable gastronomía que ha llevado a la ciudad a recibir los dos eventos de alta gastronomía más importantes de España y del mundo, la gala de la entrega de las Estrellas MICHELIN y la gala de The World´s 50 Best Restaurants. En este momento se encuentra la bella ciudad del Mediterráneo, que posee ya un destacado número de Estrellas MICHELIN, señal indiscutible de la buena salud de la alta gastronomía en el territorio. Entre los restaurantes que tienen esta clasificación, muy buscada por los que la visitan, se encuentra uno regentado por una mujer chef, es el restaurante Lienzo, donde Mª José Martínez lleva las riendas de su cocina y que está acompañada en la dirección del negocio por Juanjo Soria, su pareja, sumiller y jefe de sala del restaurante.

El restaurante Lienzo destaca en la ciudad por su cocina creativa y mediterránea donde un producto muy especial es el gran protagonista de esta singular cocinera, la miel y sus derivados. Con ella ha creado infinidad de platos tanto dulces como salados aportando a sus comensales salud a cucharadas. Es precisamente ese ingrediente creado por las esenciales abejas lo que trae a este restaurante a televisiones y periodistas de todo el mundo que quieren conocer el trabajo de Lienzo y proyectar el sostenible mensaje de la chef.

En estos días de verano, los clientes que tengan mesa reservada en Lienzo podrán disfrutar de algunas de esas creaciones como el Canelón queso 4 picos, que elabora con un velo de miel de azahar y ajo negro. Lo prepara con la miel de las colmenas que tiene con su padre en Alhama de Murcia y en las que lleva trabajando desde muy pequeña. Mucho sorprende la presencia de la miel en su Ostra, alficoz y tomate, a la que le añade vinagres elaborados a partir de la miel; se trata realmente de hidromiel salvaje creada por la chef. También las abejas tienen que aportar a sus Quisquillas cocinadas en cera de abeja y maíz picante. Y por supuesto nadie quedará indiferente al ver su postre, Miel urbana, tomillo y limón, que visualmente recuerda a las celdas de un panal donde la cocinera incorpora una ganache de tomillo y limón, un panal infusión de cera de abeja con nata, y en el interior de las celdas mieles de la ciudad de Valencia procedente de un proyecto de conservación de las abejas que tiene lugar en colmenas ubicadas en Jardín Real, Malilla, Patraix y La Seu. También incorpora a este postre polen fresco, gel de limón y una crema de fondillón, un helado de leche fresca, hojas crujientes de miel urbana y el trocito de panal que siempre sorprende a los que lo prueban por primera vez.

El encomiable trabajo de María José está contribuyendo a que otros cocineros, dispersos por otras latitudes, lleven este necesario mensaje y filosofía de trabajar con la miel de las abejas para favorecer su multiplicación que permitirá seguir con la polinización de plantas y árboles para la alimentación del ser humano y la continuación de la vida. Allá donde va la chef cuenta su proyecto y desea ver que llegue un día en el que muchos cocineros de todo el mundo hagan lo mismo, eso garantizará la difusión del mensaje al público en general.

Lienzo cerrará el próximo día 20 de agosto para realizar una renovación importante del restaurante que lo hará más atractivo aún, otro motivo para regresar a partir del 13 de septiembre, que abrirá de nuevo sus puertas, a disfrutar de este mundo gastronómico de las abejas.

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/empresarial/214517-un-lienzo-de-sabor-en-la-ciudad-de-valencia.htm