

²Estaciones

Libro de productores

Personas que alimentan

“

*Nada permanece en
2 Estaciones.*

”

Todo se transforma en **2 Estaciones**. Incluso este libro que tienes entre las manos. Con el paso de las estaciones, cambiará. Como los ingredientes, la despensa y los platos que te servimos en nuestro restaurante. Su finalidad es **homenajear a los productores** que alimentan nuestra alacena estación tras estación. Personas sin las que no estaríamos aquí. Algunos, colaboradores de toda la vida; otros, proyectos nuevos y sorprendentes; pero todos, absolutamente imprescindibles para que la gastronomía prosiga su curso. Porque la vida va de eso: de **respetar los ciclos**. De aceptar y dejar ir. De agradecer y disfrutar del momento. Pero también de recordar y esbozar una sonrisa cuando leemos libros que hablan de nuestras hazañas.

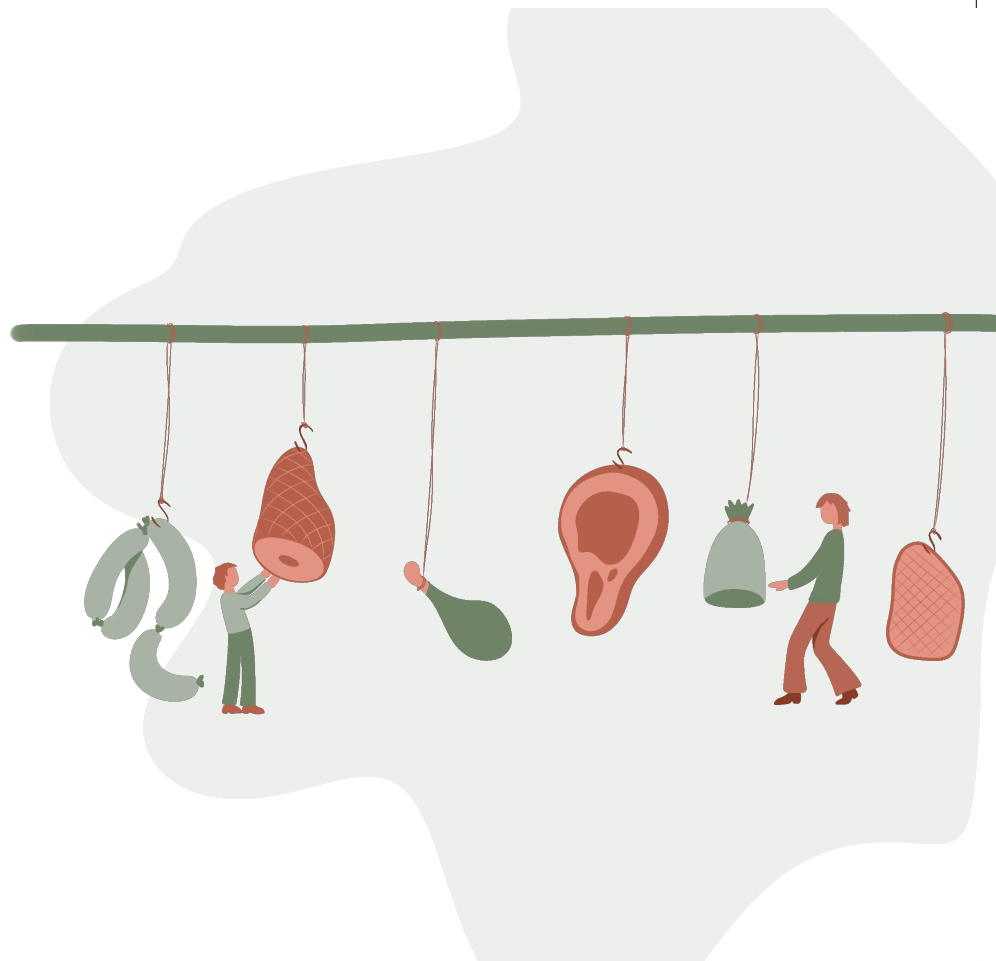


La primavera es tiempo de renacer

La primavera **enciende la tierra con todas sus promesas**. Es esa flor que atraviesa el pavimento y torna el asfalto en poesía. Esa nota sostenida tras el largo silencio del invierno. La luz, que regresa con suavidad, filtrándose entre las ramas de los árboles, ahora frondosas. Los días se hacen cada vez más largos y el paisaje tararea una melodía alegre, compuesta de cielos rosados y atardeceres tardíos. Es tiempo de renacer, también en la cocina. A la huerta llegan las fresas, los espárragos y los guisantes. Del mar emergen pescados azules, como el atún, la caballa o la sardina. Y en la montaña, encontramos carnes como la liebre o la codorniz. **El plato nos hace viajar con formas, colores y aromas, para celebrar la estación más vibrante del año.**

CARNICERÍA ROBERTO DOMÈNECH

Hay lugares capaces de resistir al paso del tiempo, así como a los avances de una sociedad que cada vez se aleja más de los oficios tradicionales. Es el caso de la carnicería de Roberto Domènech, un **clásico del Mercat Central de València**, con más de **40 años de historia**. Un lugar donde se preserva el saber hacer, el trato al cliente y la calidad del producto. Hoy es la hija del fundador, **Ana Domènech**, quien mantiene vivo el negocio familiar, con la misma dedicación que aprendió de su padre. Tras años al frente de un puesto que congregaba a fieles peregrinos en el mercado, comenzaron a trabajar con **restaurantes como 2 Estaciones**, aportando un **género de primerísima calidad**. De sus vitrinas llegan piezas selectas, y también casquería, una parte de la carne que exige conocimiento, respeto y manos expertas. Algo que en Domènech **han transmitido de generación en generación**.

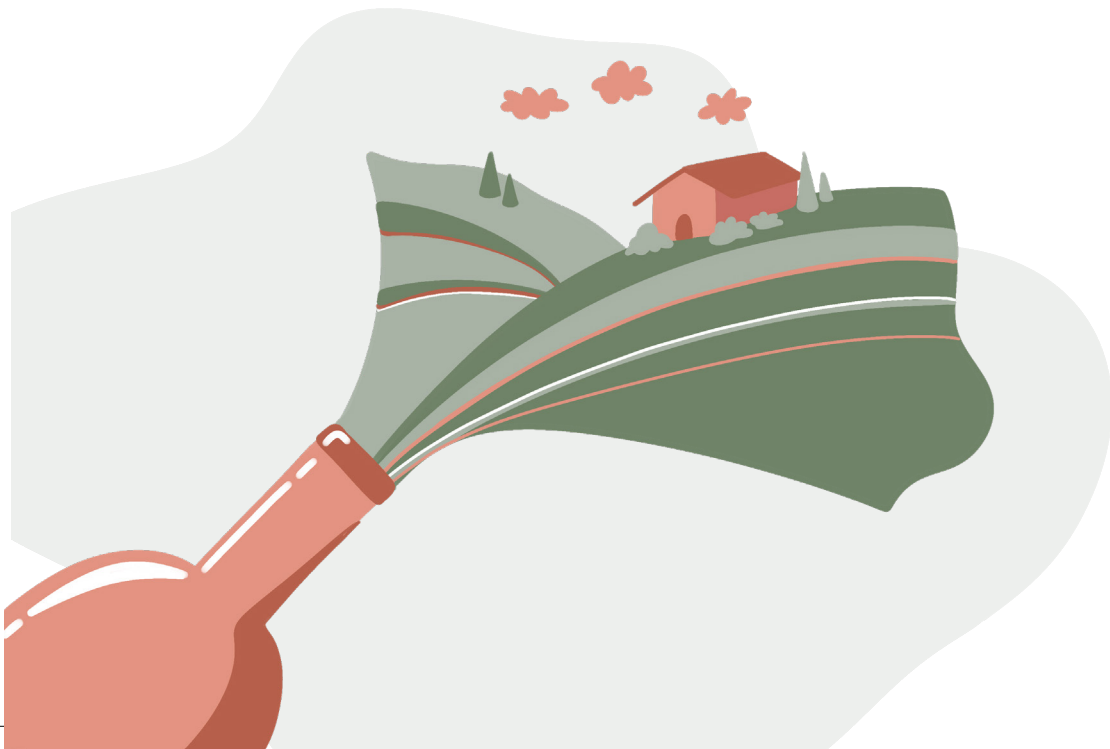


YERBASVIVAS

La parada de Yervasvivas, en el **Mercat de Russafa**, nos provee de **especias y hierbas singulares**, fundamentales a la hora de dar carácter y profundidad a muchos de nuestros platos. Basta con el aroma del cardamomo recién molido para viajar a lugares lejanos, o dejarse llevar por la pebrella -tan nuestra- para sentir el Mediterráneo. **Carmen** es la encargada de seleccionar cada hoja, cada flor y cada raíz para las **infusiones que servimos en 2 Estaciones**, porque nos gusta cuidar este tipo de detalles. Pero también está la otra vertiente del proyecto: su **cosmética natural**. Una marca nacida hace más de 30 años, cuando Carmen, entusiasta de la naturaleza y la botánica, comenzó a fabricar jabones en frío, tal y como se hacía tradicionalmente. Hoy, sus fórmulas siguen bebiendo del **oficio artesanal**, del vínculo con la tierra y del aprendizaje constante que ofrece el **mundo vegetal**.



VINYA ALFORINS

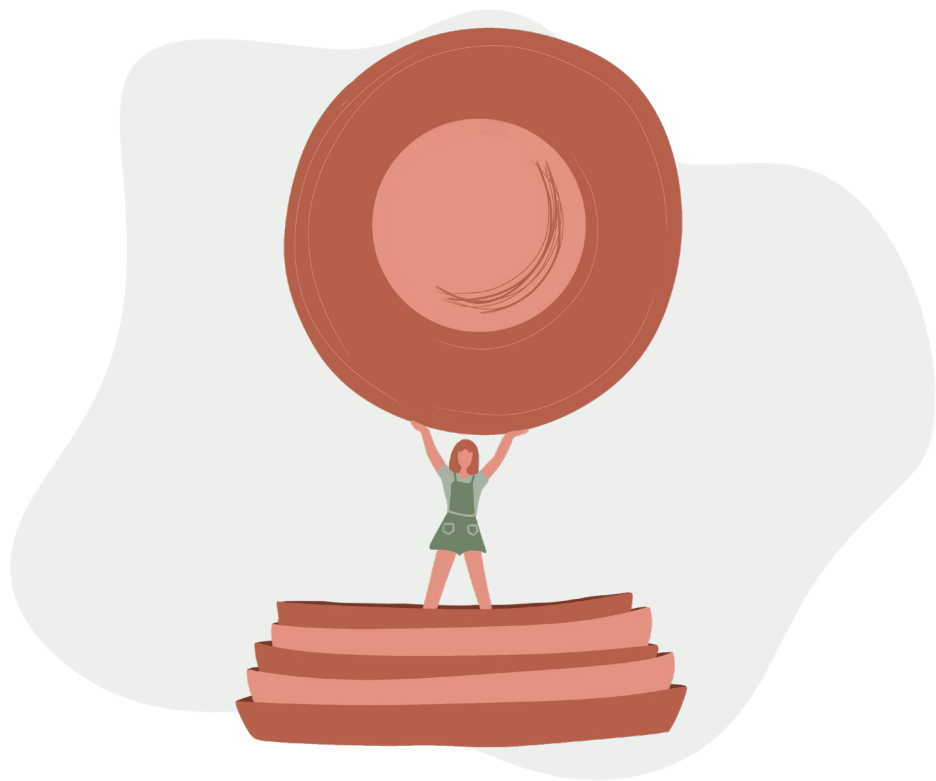


Fontanars dels Alforins parece un paisaje pintado a pincel seco: campos ondulados, viñas centenarias, luz suave posándose sobre la tierra. Son muchos los que han caído rendidos a sus encantos, y otros tantos los que han promovido la vid en este territorio. Entre ellos, **Vicent Penadés**, quien decidió recuperar un **legado ancestral**. Vinya Alforins no es una bodega cualquiera: es la herencia de una historia que se remonta a 1988, si bien sus viñedos superan los **250 años**. En 2015, Vicent quiso darles una nueva vida para producir vinos con carácter, que expresara la grandeza de la llamada **‘Toscana valenciana’**. Es por ello que trabaja variedades autóctonas con métodos respetuosos y la sensibilidad de quien quiere poner en la botella un pedacito de su alma. Por eso, en **2 Estaciones elegimos que sus vinos formen parte de la carta**: porque nos sentimos profundamente identificados con su filosofía.

ANCHOAS LÓPEZ



Estamos ante una firma conocida por toda la gastronomía valenciana, y buena parte de la nacional. **Rafa López** constituye la segunda generación de una familia famosa por distribuir excelsas anchoas, algo muy poco habitual en Valencia. Los bocartes del Cantábrico se aprecian nada más abrir la lata, debido al aroma -ligeramente ahumado- y el color -rosa uniforme-. Pero además, están las manos expertas que los han tratado, salando, curando y limpiando cada pieza de forma artesanal. Una a una. El resultado: **filetes tersos, sabrosos, con el calibre perfecto**. Su joya más preciada es la **anchoa 000**, que empleamos en **2 Estaciones**. Ostenta el equilibrio perfecto entre tradición e innovación, entre respeto por el entorno y cuidado por el detalle. Lo dicen ellos mismos: cada anchoa es el resultado de la **sincronía entre el mar y las manos del hombre**, entre la sal y el tiempo, entre el olfato y el paladar.



SUSANA GUTIÉRREZ

No solo el contenido del plato es indispensable cuando hablamos del restaurante, también el **continente**. En 2 Estaciones, las manos de **Susana Gutiérrez** hacen artesanía en torno a esos alimentos que también lo son -artesanos-. Se encargan de modelar el recipiente donde **el pan o el AOVE llegan al comensal**, dotando de importancia a esos elementos que siempre estuvieron en la mesa y nunca se pusieron del todo en valor. ¿Pero quién es Susana? Una bilbaína afincada en Valencia, con taller en la ciudad, que constata la frecuente confluencia entre el Norte y el Levante en 2 Estaciones. **Pintora** -trabaja con óleo, acrílico, acuarela- y **ceramista** -de arcillas rojas, porcelana por moldes-, con unas manos delicadas y firmes. **Autora de obras como ‘Contigo, pan y aceite’**, que lleva en el restaurante desde la primavera de 2020.

Dónut de patata, espuma brava y alioli

Para el dónut de patata

300 g patata cocida
1 huevo
50 g fécula de patata

Mezclar todos los ingredientes y cocer en máquina de donuts mini.

Para el alioli

1 huevo
250 g aceite de girasol
1 diente de ajo sin germen
10 ml agua
C/s sal y pimienta

Emulsionar todos los ingredientes y reservar en manga en frío hasta el emplatado.

Para el emplatado

Colocar en la base un punto de allioli, cubrir con la espuma brava y coronar con el dónut para poder sacar la mezcla.

Para la espuma brava

250 ml aceite oliva suave
190 g pimienta verde
190 g pimienta roja
250 g cebolla
1 cayena
1 l caldo de pollo
50 g harina de arroz
18 g pimentón de la vera
20 g vinagre blanco
3 g gelatina en polvo
C/s sal

Dorar todos los ingredientes en un rondón, hasta que estén pochados. Triturar y colar, para reservar en un sifón cargado. Calentar en baño maría para el emplatado.





restaurante2estaciones.com

info@2estaciones.com

[@2estacionesrestaurante](https://www.instagram.com/2estacionesrestaurante)