

Caramull, luz, flores y cuina tradicional

Desde el verano pasado Xaro e Inés llevan juntas el Caramull de Xaló, aunque no es la primera vez que estas dos excelentes cocineras deleitan los paladares de la comarca. Inés hasta el año pasado sorprendía con su cocina, mezcla de lo tradicional y lo antiguo, y de sabores dulces y salados salpicados de flores, en La Plaça de Beniaia, un minúsculo pueblecito en los confines de nuestra comarca. Por su parte, Xaro hacía un par de años que servía en el Caramull el menjar típic de la Marina Alta.

Pero un día decidió acometer una reforma en el local que acabaría por darle un toque totalmente nuevo y algo más sofisticado. La unión de los talentos de estas dos cocineras era cuestión de tiempo.

A finales de verano del año pasado Inés y Xaro comenzaron su colaboración al frente del Caramull, un restaurante de "elegancia familiar" que practica la filosofía del Slow Food. Este movimiento surgido en Italia nació con el afán de dar una alternativa a la vida y la comida rápida de la sociedad moderna. El Slow Food defiende los productos de la tierra, los platos tradicionales, el vino de bodega familiar, y el comer en buena compañía dando prioridad a la conversación, a la tranquilidad y al disfrute de las cosas buenas y sencillas de la vida.

El restaurante Caramull -que en valenciano significa colmado haciendo referencia a cómo se pedían los platos cuando se volvía de trabajar de una jornada en el campo-, situado en pleno valle de viñedos de Xaló, sigue fielmente la filosofía del Slow Food, aunque además añade un delicioso toque de originalidad en un proceso de ida y vuelta en el tiempo. Las recetas de Xaro e Inés van a las raíces de la cocina tradicional de la Marina Alta, de donde cogen su inspiración, y vuelven añadiendo productos que ya hemos adoptado como nuestros, como puede ser el cacahuete.

Sabores y platos tradicionales como los figatells, los minxos o la morcilla son sabiamente combinados con mucho amor, y a veces un poco de dulce, todo ello acompañado por el olor, la esencia y la luz de las más dulces flores silvestres recién escogidas... Una auténtica delicia para los sentidos:

Tapas como las croquetas de puchero con espuma de hinojo, el figatell de cordero con berenjena e higos o las manitas de cerdo con camisa crujiente y reducción de mistela;

Platos como el arroz meloso con pollo de corral y verdura de temporada, carnes a la brasa de las mejores D.O., o el cous-cous con verduras "bellamente torneadas" -según describía Leonardo da Vinci-, que se sirve los domingos;

Postres como el hojaldre con chocolate y vainilla, o la infusión en zumo de manzana de flores de amapola servido con helado de vainilla y galleta de romero.

Pero además, el Caramull no sólo es un restaurante sino que tiene vocación de punto de encuentro para personas de todas partes que quieran disfrutar de la buena mesa y la buena compañía. En Cuina a part Xaro e Inés ofrecerán puntualmente catas y cenas con maridaje en las que se presentarán los caldos de selectas bodegas, y otras actividades variadas orientadas siempre a "retomar la historia de los cafés tertulia, donde lo importante es hacer ambiente y que la gente se encuentre a gusto".

Cuina a part:

viernes, 27 de abril: cena con maridaje con caldos de la Bodega "Casa de la Ermita" de Jumilla

viernes, 15 de junio: Cata de cavas de la bodega "Mont-Ferrant" de Girona

Estaros atentos a las próximas citas de Cuina a part en www.xabiaaldia.com

Restaurante Caramull

Ptda. Cutes, 17 Xaló

(a 400m a la izquierda después de la gasolinera, dirección a Benissa)

Tel: 96 648 1309

[Ver artículo original \(1.085 lecturas\)](#)