

# Nuestra Sazón

Visita a Ponte Sec, Valencia, España  
Tradición, territorio y temporada:  
la cocina del chef Pep Romany

*Arlen Sánchez Valdés<sup>1</sup>*

---

<sup>1</sup> Doctora en Estudios Turísticos, Coordinadora del Centro de Investigación y Estudios Turísticos y Gastronómicos, de la Facultad de Turismo y Gastronomía

En meses pasados tuvimos la oportunidad de visitar Pont Sec, uno de los mejores restaurantes que tiene Denia, ciudad parte de la comunidad valenciana ubicada en la costa del mediterráneo y declarada en el 2015 como Ciudad Creativa de la Gastronomía por la UNESCO. En Denia converge una oferta gastronómica diversa, cuenta con tres restaurantes con estrellas Michelin, pero también existen propuestas sumamente interesantes que se basan en los recursos del mar y la montaña. Sin embargo, un concepto destaca por su originalidad, el restaurante Pont Sec del chef Pep Romany.

Tradición, territorio y temporada, son las tres palabras con las cuales se busca definir Pont Sec, pero en realidad su propuesta es mucho más profunda, con raíces históricas que van desde tiempos romanos cuando introdujeron nuevas variedades de trigo, principal ingrediente de sus dos platillos icónicos; las cocas, que para los que no estamos familiarizados con el concepto simulan una pequeña pizza de trigo, cuya masa fue fermentada lentamente y que contiene una mezcla perfecta de ingredientes locales, algunos de ellos del mismo huerto de Pont Sec; la paella de grano de trigo assolacambres y olleta de blat de la variedad fartó, el cual sin duda es uno de los platillos más interesantes, dado a que estas variedades de trigo absorben todos los sabores de la preparación, aportándole una textura muy diferente a la del arroz, ésta se sirve con conejo y por supuesto en la tradicional paella.

Pero ¿qué hay detrás de estas dos delicias?, como todo lo que vale la pena: trabajo. Pero también, un importante e interesante proyecto llamado Blat de la Marina, liderado por L'Associació Sociocultural del Riurau, donde la siembra del trigo es una forma de recuperar la historia, los paisajes y la gastronomía, claro bajo principios de sostenibilidad. El camino ha sido largo, el primer gran reto fue encontrar semillas de granos autóctonos y es donde el Instituto Nacional de Investigación Agraria y Víctor García, de la Fundación Triticatum, expertos en trigos antiguos se insertaron en la iniciativa. Después, sin duda viene la participación de los agricultores que es uno de los trabajos más duros ya que lo hacen de forma tradicional. Finalmente los chefs, que hacen que cada grano cultivado se convierta en una explosión de sabor y que todo valga la pena.

Nuestra Sazón

Visita a Ponte Sec, Valencia, España  
Tradición, territorio y temporada: la cocina del chef Pep Romany

En Pont Sec, todo se remonta a los orígenes, a la gente, la tradición y el territorio, todo se respeta y todo es motivo de orgullo.

Para mayor información visita la página <https://www.pontsec.com/es>



Carta del Pont Sec



Paella de trigo

Nuestra Sazón

Visita a Ponte Sec, Valencia, España  
Tradición, territorio y temporada: la cocina del chef Pep Romany



Coca de trigo con berenjena y miel de la región