

PLATO DE CINE

PEÑÍSCOLA

Charles Chaplin,

protagonizó la **primera escena gastronómica memorable** de la historia del cine. Fue en La quimera del oro, donde aparecía degustando como si fuera un exquisito manjar.. una bota hervida. Esta película contiene algunas de las escenas más famosas de la obra chapliniana. Como la de la cabaña en que el protagonista cocina, para él y para su compañero Big Jim, una de sus botas; con maneras, eso sí, de chef triestrellado.

La degustación del calzado en esta imperecedera set piece (los clavos apurados como huesecitos de codorniz, los cordones saboreados como espaguetis, etc.) constituye una suprema exhibición de las facultades de mimo del genial creador.



¿PORQUÉ ESTA GUÍA?

Dentro del proyecto **Peñíscola de Cine**, un producto imprescindible es la gastronomía.

Peñíscola ofrece una gran variedad de productos alimentarios. Su lonja pesquera y sus tierras nos ofrecen un amplio abanico de posibilidades culinarias.

Aunar los escenarios de rodaje y los productos locales posibilita ofrecer a los turistas una vivencia turística única.

¿Que mejor lugar para degustar las exquisiteces culinarias que el escenario de cine que es la ciudad?

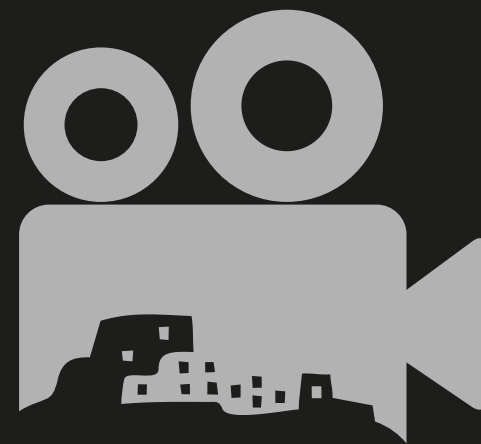
Dar a conocer la gastronomía de la ciudad a través de 5 de los flims más

importantes rodados en la ciudad es una oportunidad única.

El turista puede aplicar los cinco sentidos en una experiencia culinaria singular e inimitable, que finaliza o comienza con la realización de la visita turística a los escenarios que han sido protagonistas en los flims.

La guía pretende mostrar unos ejemplos de cómo vincular productos y recetas a los diferentes flims. Creando una pequeña historia basada en hechos reales ocurridos durante el rodaje, los años posteriores o narrados en las propias filmaciones.

El comensal degustará un auténtico PLATO DE CINE



**PEÑÍSCOLA
DE CINE**

www.peniscoladecine.com

INTRODUCCIÓN

La comida es parte de la cultura de un pueblo, por lo que cada vez resulta más habitual que muchas películas la aborden en el guión. Incluso que una historia gire en torno a un restaurante, chiringuito o mercado de productos locales. Como así ocurre con la serie Chiringuito de Pepe.

En el arte de la cocina, como en el arte del cine, los ingredientes potencian las reacciones a los sabores degustados por los sentidos, la intuición y la razón. Bien podríamos viajar de un extremo a otro de sensaciones, desde la más desagradable a la plenitud total; si la mezcla exacta, a medida y creativa integra o no un equilibrio de sabores dirigidos a los sentidos y a la atribución de significados.

En el cine, como en la gastronomía, podemos experimentar la estructura profunda y superficial de los fenómenos que configuran el conocimiento y los saberes –sabores– del arte. Frente al espejismo de la ciencia de que podemos controlar el mundo exclusivamente mediante la razón, las artes culinarias y cinematográficas ponen en marcha un antídoto que consiste en enfocar el pensamiento en la percepción sensorial más que en la interpretación del mundo. Una vuelta al origen del arte: la sensación.

Tomando como argumento la localización y la temática de algunas de las mejores películas y series localizadas en la ciudad de Peñíscola; esta publicación, pretende dar las pinceladas básicas para guiar a los restauradores de Peñíscola, a la hora de crear un plato de cine.

COGIENDO COMO BASE LOS 5 FILMS QUE FORMAN PARTE DE LA Ruta Peñíscola de Cine:



Calabuig 1956	Juego de tronos 2016	El Cid 1961	Chiringuito de Pepe 2014-2015	París Tombuctu 1998
-------------------------	--------------------------------	-----------------------	---	-------------------------------

Se desarrolla la temática culinaria que se considera más adecuada a cada una de ellas.



Calabuig

Luis Garcia Berlanga

Calabuig,

Luis Garcia Berlanga

Película que refleja las costumbres de un pueblo mariner de la posguerra Española.

Platos típicos de la época serian: ollas de verduras, arroces con productos de mar y carnes de matanza.

Pescados de tiret y otros productos del mar que ahora son muy valorados pero en aquella época se devolvían al mar



Arroz Calabuig, Casa Jaime.

Jaime de Armiñan, cineasta español, fue uno de los primeros en escoger Peñíscola como escenario de cine. Solía pasar grandes temporadas en la ciudad en el Mar.

Acudía a la casa de comidas regentada por la familia Sanz y después de terminar el servicio, solía sentarse a comer con ellos, en la llamada Mesa 0 (la de la cocina). Donde degustaba productos locales y de poco valor gastronómico en aquel tiempo llamados de descarte (espardenyes, cohombro real de mar y ortiguillas anémonas).

J. Armiñán insistía en que se debía poner estos productos en la carta.

Un día Elena Santonja y J. Armiñán les dijeron a la familia Sanz, tenemos nombre para vuestro arroz "arroz Calabuch" en honor a Luis García Berlanga. Tras llamar a Berlanga para que acudiese junto a su familia al restaurante, sucedió lo siguiente:



Primera cucharada al arroz; Berlanga se pone en pie y a viva voz exclama: " Que osadía, que atrevimiento, me han dedicado cuatros, bustos, calles, lienzos, cines, pero un arroz....Ahora seguro que me recordaran hasta después de muerto". Dando su aprobación y consentimiento.

Le gusto que los productos fuesen humilde.

RECETA: Arroz Calabuch

INGREDIENTES:

- Arroz
- Espardenyas
- Ortiga de mar
- Lluentas,
un tipo de almeja
- Tomate frito
- Caldo de pescado
- Aceite
- Sal
- Perejil
- Ajo triturado
- Pimentón rojo dulce

ELABORACIÓN

Salar las espardenyas y sofreír en una cazuela, posteriormente añadir el ajo triturado, el pimentón rojo dulce, el tomate frito y seguidamente el caldo de pescado.

Se añaden las lluentas y una pizca de perejil, cuando rompa a hervir se agrega el arroz y pasados 5 minutos se añaden las ortigas de mar y se hornea unos 16 minutos aproximadamente.

Receta Casa Jaime.





Juego de Tronos



Juego de Tronos,

La fantasía de la serie y su ubicación temporal permiten jugar con **carnes de caza mayor y menor, así como pescados a la brasa o plancha.**

Los vinos de las tierras cálidas son protagonistas en las mesas de los casas de los Señores.

Perdíz del Norte a los vinos de Alto Jardín, Restaurante Tío Pepe



Los hombres del norte realizan comidas contundentes de cualquier tipo de animal que puedan encontrar en sus tierras. Las tierras de Alto Jardín les proporcionan vinos de diferentes aromas y sabores.

En diferentes escenas de la serie se ve a los habitantes de los reinos consumir productos de caza, elaborados por el servicio de las numerosas casas reinantes. Los paladares exquisitos de los

Señores de los reinos hacen que las recetas sean variadas a la vez que exquisitas.

El plato propuesto es digno de los mejores comensales, a buen seguro un Señor del norte o del Sur lo tendría entre sus favoritos Peñíscola, se transforma en Meeren. Uno de los 7 reinos de esta serie. Lord Varys y Tyrion Lannister ven como arde el mercado de la ciudad. No sin antes disfrutar de un buen vino y un excelente plato de caza.

RECETA: Perdíz del Norte a los vinos de alto jardín

INGREDIENTES:

- 2 perdices
- 1 chalota
- 1 cebolla morada
- 1 zanahoria
- 2 dientes de ajo
- 1 tomate
- 1 ñora
- Aceite de oliva
- Sal, pimienta
- ½ vaso de manzanilla o vino oloroso
- ½ vaso de oporto o vino rancio
- Romero y tomillo
- ½ litro de agua

ELABORACIÓN

Filetear las pechugas y cortar los cuartos traseros; reservar.

Hacer con las verduras una brunoise.

Dorar los huesos de la perdiz, añadir las verduras comenzando por las cebollas, un minuto, el ajo y seguido la zanahoria y el tomate; se deja cocinar 5 minutos. Pasado este tiempo se añade la ñora ya hidratada y limpia de piel, agregar el agua y las hierbas. Se deja hervir 30 minutos y posteriormente infusionar.

Marcar en aceite de oliva las pechugas y los muslos de la perdiz y reservar. En la misma sartén agregar los licores y dejar reducir hasta que este espeso (por los azúcares). Añadir la perdiz a esta mezcla de licores y laquearla con ellos, hasta que quede una salsa más espesa.

La perdiz laqueada se puede acompañar de verduras y/o puré de patatas.



Receta Restaurante Tio Pepe.



El Cid

Anthony Mann

El Cid, Anthony Mann

La historia de la película nos traslada a la Castilla y Valencia en plena batalla por ser cristiana o musulmana.

Donde mayoritariamente se consumía carnes, productos de la tierra y dulces en las ocasiones especiales.



Tizona: Brewat de Almendras, Mandarina Club y Rojo Picota

Tizona, la espada de El Cid, pertenecía con anterioridad al rey Búcar de Marruecos y El Cid se la ganó en Valencia.

Esta afamada espada bien se merece un postre en su honor. La mezcla de texturas y la combinación de productos locales, elaborados al estilo árabe recuerdan a nuestro paladar las excelencias de la mezcla culinaria de ambas culturas.





RECETA: Tizona, Brewat de Almendras

INGREDIENTES:

- Almendra molida
- Canela
- Mantequilla
- Azúcar molido
- Agua de Azahar
- Masa brick

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar la mezcla refrigerada.

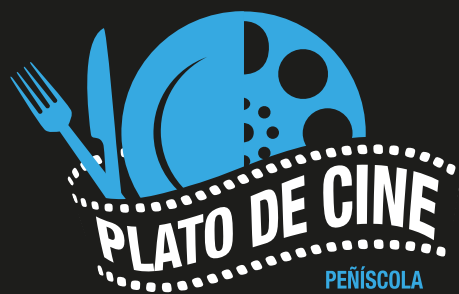
En una hoja de pasta “brick” se vierte la mezcla y se cierra formando un triángulo.

Freir en sartén a fuego medio.

Para finalizar pasamos los crujientes por miel caliente y se rebozan en sésamo blanco.

Mandarina Club y Vinoteca Rojo Picota.





Chiringuito de Pepe

Chiringuito de Pepe

Esta serie contemporánea nos permite realizar **platos típicos de un chiringuito veraniego aplicados a la nueva cocina**, con toques más creativos y atractivos. Jugar con nuevas texturas y trampantojos.



Espetada de Pepe, Roca Mar

El Chiringuito de Pepe se prepara para el famoso concurso de espetada entre Peñíscola y Benicarló.

Pepe Leal le cuenta al chef, Sergi Roca, el secreto de su familia para ganar la espetada.

A la hora de ensartar la sardina, la caña debe introducirse por el lado de la espina dorsal en dirección a la raspa central, y hacer un pequeño giro o enderezar de forma que salga por el lado de la espina del vientre. La colocación en el fuego no es casual y atendiendo a la orientación del viento, para que no se ahumen ni se quemen.....

Esta receta recrea todo el ritual de una espetada, dando a la sardina un sabor excepcional y recreando en la mesa, frente al comensal, un espectáculo culinario.

Este plato es un perfecto ejemplo de lo que podría ser el mejor espeto de Sergi Roca, chef de la afamada serie.



RECETA: Espetada

INGREDIENTES:

- Sardinias
 - Aceite, gramos de sal
 - 1 limón
 - 1 naranja
 - Azúcar
 - Aromáticos secos: romero, tomillo, orégano y laurel
- sta lograr una crema.

ELABORACIÓN

Limpiar las sardinias, filetearlas y marinarlas con la mezcla de: sal, azúcar, la ralladura de limón y de la naranja. Durante 10 minutos. Retirar los restos del maridaje con un papel y colocar las sardinias en un palo de madera.

Los espetos se acompañan de las cremas.

*Crema de piquillos: saltear unos ajos y una pizca de guindilla, añadir los pimientos. Se tritura y se añade harina o espesante hasta lograr una crema.

Salsas:

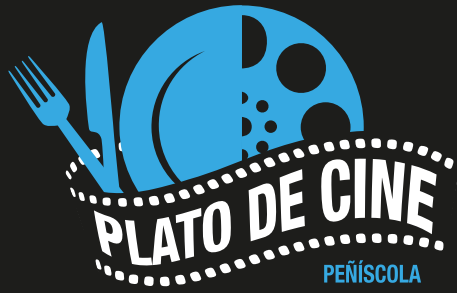
- Crema de pimientos del piquillos, salteados con ajos y guindilla.
- Aceite de espirulina
- Crema de algas lechuga de mar y wakame



*Crema de algas: se hierva durante 10 minutos el puerro, una patata, algas como la lechuga de mar y el wakame. Se tritura y espesa, si es necesario, hasta lograr una crema.

*Aceite de espirulina. Poner en una bolsa de envasar al vacío 250 gramos de aceite y una cucharada de postre de espirulina en polvo. Dejarlo mínimo 24 horas a temperatura ambiente.

Receta Restaurante Roca Mar.



París Tombuctú

Luis Garcia Berlanga

Paris Tombuctú,

Luis Garcia Berlanga

El protagonista viene de París, ciudad proclamada durante años como cuna de la cocina. Sin embargo una vez en Peñíscola, disfruta de la comida tradicional valenciana, sin guisos complicados. **Paellas, horchata, naranjas y langostinos frescos del mar son los productos recurrentes en este film.**



Calamar Paris y Langostino Tombuctú, Roca Mar

Javier Gurruchaga, Concha Velasco, Pepe Sancho y otros familiares celebra la cena de fin de año; su menú es típicamente marinero, langostinos de la lonja de Peñíscola. Cada cual aprecia de ellos una parte: las cabezas, la carne.... Durante la cena discuten entre ellos, sobre que parte es la mejor, llegando a perder los nervios: a explotar

La familia no elabora una cena, simplemente degusta el producto de la tierra. Esta receta logra aumentar los sabores y sensaciones, mezclando productos locales del mar y la tierra. El resultado: una explosión, pero de sabores, sin necesidad de fuegos artificiales.



CALAMAR PARIS Y LANGOSTINO TOMBUCTÚ



INGREDIENTES:

- Calamar
- Alcachofas
- Langostinos
- Salsa de langostinos
- Foie
- Trufa
- Mix de setas
- Nata
- Puerro
- Mantequilla
- Aceite
- Sal
- Nuez moscada

ELABORACIÓN:

Limpiar la alcachofa e introducirla en una bolsa de vacío con sal y aceite, cerrar y cocinar al vapor a 100 grados, hasta que este tierna al tacto.

Limpiar el calamar, cortar para usar solo el centro, aproximadamente 3 cm de alto por 5 de diámetro. Cocinarlo con la salsa de langostinos.

Para elaborar la salsa de langostinos pelar los langostinos dejando las colas aparte.

Con un mortero mojar las cabezas de los langostinos para sofreír y flambear con whisky. Añadir un poco de agua, dejarlo hervir. Rectificar de sal y pimienta. Pasarlo por un colador, texturizar hasta obtener una crema.

Saltear cebolla y puerro en mantequilla y aceite, triturar las setas y añadirlas.

Una vez pochado añadir nata líquida, hasta obtener una crema suave. Rectificar de sal, pimienta blanca y nuez moscada.

Empanar con Panco las colas de los langostinos.

Para emplatar, colocar la alcachofa abierta como una flor, encima el aro de calamar. Añadir en el interior la crema de setas. Coronarlo con una lámina de foie previamente marcado en la plancha. Alrededor de la alcachofa hacer un fondo con la salsa de langostinos, colocar los langostinos encima de este fondo y rallar sobre ellos trufa.

EL MARIDAJE, UNOS APUNTES

El maridaje parece un conocimiento cuasi mágico, muchas veces inalcanzable, pero les quiero asegurar que con algunas reglas simples ustedes podrán elegir el vino para cualquiera receta y disfrutar de su armonía de sabores.



1. Pensar en el vino y la comida como conjunto

La primera y más básica de las reglas dice que siempre debemos buscar una sinergia, un dueto, una armonía que funcione en nuestro paladar. Por eso, antes de nuestra crucial elección, tenemos que considerar los aromas / sabores y el peso / estructura de la comida y el vino.

Es mucho mejor cuando los aromas del vino y la comida se complementan.

Por ejemplo, si sentimos una hierba, se recomienda usar esta misma hierba en el plato. Un consejo muy simple dice: si usted tiene en frente algún plato y vino, y si en su nariz siente que los dos se complementan aromáticamente, significa que el maridaje funciona.



2. Conocer el perfil aromático y los sabores del vino

Los vinos pueden tener aromas de varias familias olfativas, como notas cítricas, de frutas tropicales, de berries, flores, especias, etc. Los aromas se encuentran también en la boca del vino, y de nuevo nuestro objetivo es crear una sinergia con esos ingredientes. Nuestro consejo es: conocer el perfil aromático de su vino, **seguir las etapas de degustación** (vista, nariz y boca) y tratar de servirlo con un plato semejante. Uno de los más importantes pasos de la degustación del vino es la boca. Aquí lo que buscamos es descubrir su identidad, reflexionar sobre la cepa y su origen, identificar las características de un estilo particular, pero sobre todo encontrar el perfecto balance.

En nuestra lengua están las papilas gustativas, esos receptores sensoriales que, dependiendo de su localización, perciben cinco sabores: dulce, salado, amargo, ácido y umami. Todos estos sabores se encuentran en los vinos y en nuestras comidas, provocando muchas interacciones.



3. Cuidado con los dulces

Nuestro gusto se acostumbra muy rápido a un sabor dulce. Cuando probamos un postre, la boca pierde sensibilidad y el vino tendrá un sabor menos dulce.

El vino tiende a ocultar sus notas de fruta y disminuye su cuerpo, pero aumenta la sensación de sus taninos y acidez.

En resumen, el vino pierde riqueza y hace más difícil nuestro maridaje. Por eso con postres siempre se recomienda que el vino sea más dulce que su receta.



4. Conocer los trucos para maridajes con comidas picantes

Debido a esta misma reacción es siempre bienvenido un vino dulce con comidas picantes.

Los alimentos picantes aumentan el efecto de calentamiento del alcohol en el vino. Sin embargo, si le gusta la comida picante y no tiene miedo de sentir ese calor en la boca, puede elegir un vino tinto potente y voluptuoso, pero con una rica acidez.





5. Considerar la acidez en el vino y la comida

También la acidez de la comida aminora la sensación ácida del vino. Esto ayuda a suavizar los taninos y traer a nuestro paladar el cuerpo de la fruta y la dulzura del vino.

Además la acidez de los vinos funciona como una suerte de espada que corta la sensación grasa o aceitosa de algunos alimentos.

6. Tener en cuenta los taninos

Mientras que algunos taninos son agradables, muchas personas prefieren enmascararlos y sentir el vino más suave y amigable en el paladar. La sal esconde los taninos, pero al mismo hace que el vino se sienta menos refrescante y más alcohólico.

Por lo tanto, se volverá más dulce y afrutado. Si el vino se percibe demasiado tánico, simplemente ponga una pizca más de sal a su plato. Ahora, si su receta es más bien salada, tiene que elegir un vino con una acidez muy rica y pronunciada.




7. Reconocer los alimentos amargos

Los alimentos amargos hacen que los vinos se sientan más tánicos. Así, cuando comemos una alcachofa o chocolate amargo, aumenta la percepción amarga de los taninos.

Además el amargor disminuye la sensación de fruta en el vino. Los sommeliers siempre son muy cuidadosos cuando tratan con estos ingredientes.

Normalmente intentan que sus recetas sólo tengan un toque de amargor. Es decir, tratan de no exponer demasiado a los vinos.



A glass of red wine is positioned on the left side of the frame, partially filled with a dark red liquid. To its right, a dark stone plate holds several slices of prosciutto, which are curled and layered. The background is a dark, gradient grey, and the lighting highlights the textures of the wine and the meat.

8. Conocer el “quinto sabor”

El umami es conocido como el quinto sabor. Si usted no ha oído hablar de él, se asocia con la cocina asiática, a menudo con alimentos fermentados, champiñones cocidos, queso parmesano e incluso tomates. El riesgo con el sabor umami es que hace que los taninos se sientan más duros. Además empujan hacia arriba la acidez y el efecto de calentamiento

de alcohol, atenuando la fruta, el cuerpo y el azúcar. Muchos platos umami son a menudo fuertemente salados para neutralizar este efecto. Con el sabor umami queda muy bien un vino también rico en este sabor.

9. Evaluar la estructura del vino

No podemos olvidar que los vinos tienen distintas estructuras. Pueden ser de cuerpo liviano, mediano o firme. Esto depende de la cantidad de alcohol y taninos. Mientras más cuerpo tiene el vino, el plato debe ser equivalente en peso y estructura.

Por ejemplo, un ragú de vacuno tiene mucha proteína y grasa y por eso se sirve con un vino de cuerpo firme. El ragú de pechuga de pollo, en cambio, es un plato de cuerpo liviano (pollo tiene menos proteína y menos grasa que la carne roja) y por lo tanto se recomienda con un vino de cuerpo mediano.



10. Realizar maridajes geográficos

La naturaleza es muy sabia y hace que los vinos de alguna región determinada armonicen naturalmente con ingredientes y recetas de la misma zona.

Estas reglas son bastante fáciles e inician en la ciencia más básica del maridaje. Pero no todos tenemos las predisposiciones como un excelente olfato o gusto que caracterizan a muchos sommeliers. Además ellos dedican su vida a conocer la más amplia variedad de vinos del mundo y platos de distintas técnicas, condimentos e ingredientes. Por eso en muchos casos las personas que saben las reglas básicas van a elegir un vino rico y correcto para un plato, mientras que el profesional va a recomendar una opción que nos sorprenda y realmente suba a otro nivel la armonía. Esa, precisamente, es la frontera donde termina la ciencia y comienza el arte del maridaje.



ANOTACIONES

Las recetas de esta guía no se pueden utilizar como platos o menus de cine, pertenecen al club gastronomico y sus restaurantes.

Patronato proporcionará el soporte fisico donde se describirá el plato narrando una historia, base de verdad y parte ficticia.

- **1 plato por restaurante max 5 platos o menú degustación.**
- **El patronato proporcionará un distintivo en la puerta y un soporte tipo carta donde se informará de los platos o menús de Peñíscola plato de cine.**
- **Realizará un folleto específico pero unificado.**





+INFO en la oficina Tourist info:
www.peniscoladecine.com

