vinetur

Monastrell, un viaje gastronómico por el corazón del Mediterráneo

La alta cocina mediterránea según María José San Román

jueves 12 de septiembre de 2024



María José San Román, una vida dedicada a la cocina y la dieta mediterránea

María José San Román ha construido una trayectoria excepcional en el mundo de la alta gastronomía, caracterizada por una incansable curiosidad y dedicación a los alimentos y a la dieta mediterránea. Su pasión se refleja de manera evidente en Monastrell, su

restaurante ubicado en el puerto de Alicante, donde fusiona su amor por el Mediterráneo con la búsqueda constante de la excelencia culinaria. Desde la apertura de su primer negocio en 1975, ha evolucionado desde un establecimiento especializado en salchichas frankfurt hasta convertirse en una chef, investigadora y divulgadora de renombre.

El restaurante Monastrell fue creado en 1996 y, tras varios cambios de ubicación, se estableció en 2016 en un edificio histórico del puerto de Alicante. Con vistas privilegiadas al Mediterráneo, el espacio combina un interiorismo sobrio y elegante que refleja la luz y energía del mar. Este entorno no solo influye en la atmósfera del lugar, sino que también inspira la propuesta gastronómica de la chef, basada en los productos más representativos de la región.

San Román se distingue por su enfoque en ingredientes esenciales de la dieta mediterránea. Desde el momento en que los comensales llegan a su restaurante, son recibidos con productos simples pero cuidadosamente seleccionados, como el vinagre, el aceite de oliva virgen extra (AOVE) y el pan elaborado en su propio obrador. En particular, el aceite que utiliza proviene de los olivos cultivados por su hijo Jorge Perramón en Terramón, su finca situada en Mutxamell, donde se aplica un enfoque sostenible y respetuoso con la naturaleza. Este compromiso con la sostenibilidad y la alimentación circular es central en su filosofía, y se refleja en cada aspecto de su trabajo, desde la selección de ingredientes hasta la forma en que se preparan y presentan los platos.


REAL CLUB DE REGATAS
monastrell
monastrell

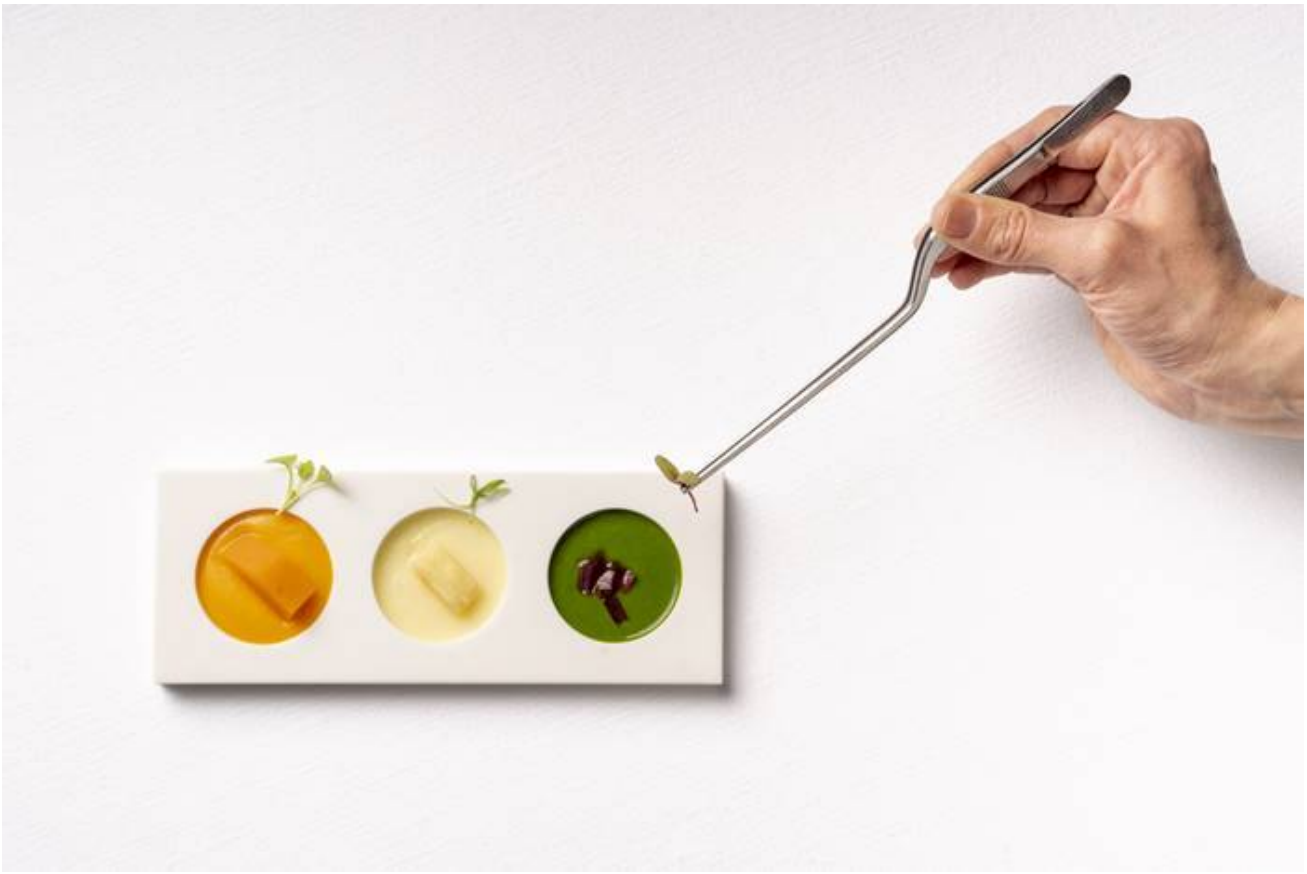
















Los productos locales, como el azafrán, el arroz, los cítricos y las verduras cultivadas en su propia finca, forman parte integral de su oferta culinaria. Para María José San Román, la alta cocina no solo se trata de satisfacer el paladar, sino también de educar sobre la importancia de los alimentos básicos y su relación con la tierra. A través de su trabajo, intenta generar conciencia sobre la limitación de los recursos naturales y la necesidad de una agricultura regenerativa que respete los ciclos naturales de la tierra.

Los menús que ofrece en Monastrell, que varían en precio de 79 a 129 euros, están diseñados para proporcionar una experiencia culinaria completa, combinando productos frescos y de calidad provenientes de las costas de Alicante y otras regiones como Salamanca y Galicia. Algunos de los platos más destacados incluyen Sabayón de café con garbanzos y hinojos, Crudo de bogavante con suquet de termidor y brotes de mostaza, y Arroz con sepionets, calabaza y alcachofa. Cada uno de estos platos refleja no solo la habilidad técnica de San Román, sino también su respeto por los sabores auténticos del Mediterráneo.

La bodega del restaurante, con alrededor de 270 referencias, complementa perfectamente los platos de alta cocina, permitiendo a los comensales disfrutar de un maridaje a medida para cada menú. La selección de vinos refuerza la experiencia gastronómica, proporcionando el equilibrio perfecto entre los sabores de los platos y las características de los vinos.

A lo largo de su carrera, María José San Román ha recibido varios reconocimientos, incluido el título de embajadora española de la dieta mediterránea y la Medalla de Oro al Mérito en las Bellas Artes en 2022. Estos galardones reflejan su contribución tanto a la gastronomía como a la divulgación de los valores de la dieta mediterránea. Monastrell, con su visión particular de la alta cocina y su dedicación a la sostenibilidad, se ha convertido en un lugar de referencia para quienes buscan una experiencia culinaria que no solo satisfaga los sentidos, sino que también conecte con las raíces culturales y naturales del Mediterráneo.