



Despedimos el pasado y futuro.

ANDREA GABRIELLI: Entramos en un año repleto de serias preocupaciones e incertidumbres y hablar de como disfrutar de la comida y del vino parece casi al límite del cinismo. También es cierto que la vida ha de continuar y que, aunque nos sintamos agobiados bajo el peso de un cielo plomizo y un poco agorero, hay que intentar disfrutar de las pequeñas cosas, aunque todavía ni separamos cuales son o estén a nuestro alcance. No quiero parecer catastrofista, pero la situación mundial no pinta bien y, honestamente, hay veces que pensar en los placeres de la mesa me provoca un profundo sentimiento de culpabilidad hacia quién lo está pasando mal. Lo cierto es que somos unos privilegiados en vivir hoy en día en un país como España (lo digo sobre todo como exiliado, que soy), no hay que olvidarlo nunca.

Una vez expuesto este mío sentir, quería comentaros también que, el 2026 gastronómico empieza con dos despedidas importantes y cada una de ellas con un sabor muy diferente. En efecto, este próximo febrero será testigo del cierre de dos restaurantes que representan, respetivamente, el pasado y el futuro de la hostelería valenciana. Empecemos pues por el pasado, que está personificado por el grande **Joaquín Schmidt (C/Visitación 7)**. Después de varias décadas liderando el concepto más artístico e innovador de la gastronomía en nuestra ciudad, ha

decidido que había llegado el momento de colgar el delantal y disfrutar de otro estilo de vida. Queridos amigos, tenéis poco más de un mes para poder disfrutar una última vez de uno de sus geniales eventos, como la célebre cena de los sentidos (creo que queda solo una programada), donde la experiencia sensorial se expande a 360 grados. Es una cena a ciegas con antifaz y que discurre a través de las innumerables estimulaciones de olfato, oído, tacto y gusto y que se agudizan de manera explosiva a través de la performance de un equipo genial que, con su buen hacer, profesionalidad y música muy bien elegida te tocan el alma. Y, por supuesto, todo ello con la base de una excelente cocina liderada por ese gran director de orquesta que es Joaquín. Realmente te quedas sin palabras y con una sensación de haber viajado miles de kilómetros sin dejar tu silla y haber revivido experiencias y sensaciones de hace tiempo. Sin duda, algo que hay que probar una vez en la vida. Asimismo, en el restaurante se han celebrado unas actuaciones de lectura dramatizada de la obra "El Cielo del Paladar", escrito por Quique Culebras e interpretada por el mismo junto con Domingo Chinchilla y Ana Campos del Alcázar, donde se recorre toda la historia personal de Joaquín y la de su restaurante. Un verdadero lujo haber asistido a una estas actuaciones-despedida, donde se ha derramado más de una lagrimita. Joaquín dejará un gran vacío en el mundo



de la gastronomía de esta ciudad y mi deseo es que ahora pueda disfrutar de una nueva vida entre su amado Mediterráneo y Asturias, tierra elegida para volver a la naturaleza e ideal para su alma inquieta.

Ahora pasamos al futuro que tenemos que despedir. Parece un oxímoron, ¿verdad? Pero así es. Hace poco menos de dos años escribí justamente un artículo sobre este restaurante, definiéndolo una de las propuestas gastronómicas más interesantes y con más recorrido de València. Estoy hablando de **Forastera (C/Pintor Domingo 40)** donde Laura (en sala) y Txisku (en cocina) han construido con paciencia un pequeño espacio donde producto y técnicas se expresaban con elegancia, equilibrio y armonía. El gran talento de esta pareja ha hecho que Forastera se convirtiera en la meta de todos amantes de la buena cocina “sin milongas”, y que haya sorprendido por sus ideas geniales y creativas, siempre,

pero, extremadamente relacionadas a las tradiciones y los recuerdos familiares de la pareja. Un restaurante donde te puedes cruzar fácilmente con otros cocineros con estrella Michelin mientras disfrutan de sus sabores y aromas de toda la vida, pero ensamblados con un estilo único e inimitable. Ha sido una gran promesa culinaria que se hizo realidad y que ahora por desgracia (de los valencianos) se muda lejos de aquí. Vuelven “a casa”, como declaró Laura en uno de sus últimos posts en las redes sociales, ya que ella es bilbaína y es allí donde late su corazón. Así que, este 2026 se abre con dos despedidas importantes para la gastronomía valenciana y que nos deja un poco huérfanos. Pero así es la vida y ya he visto cosas muy interesantes que prometen mucho por ahí. No dejéis de leer mis próximos artículos en la Cartelera, estad al tanto y descubriréis que se cuece por nuestra tierra. Feliz 2026.