

cartelera

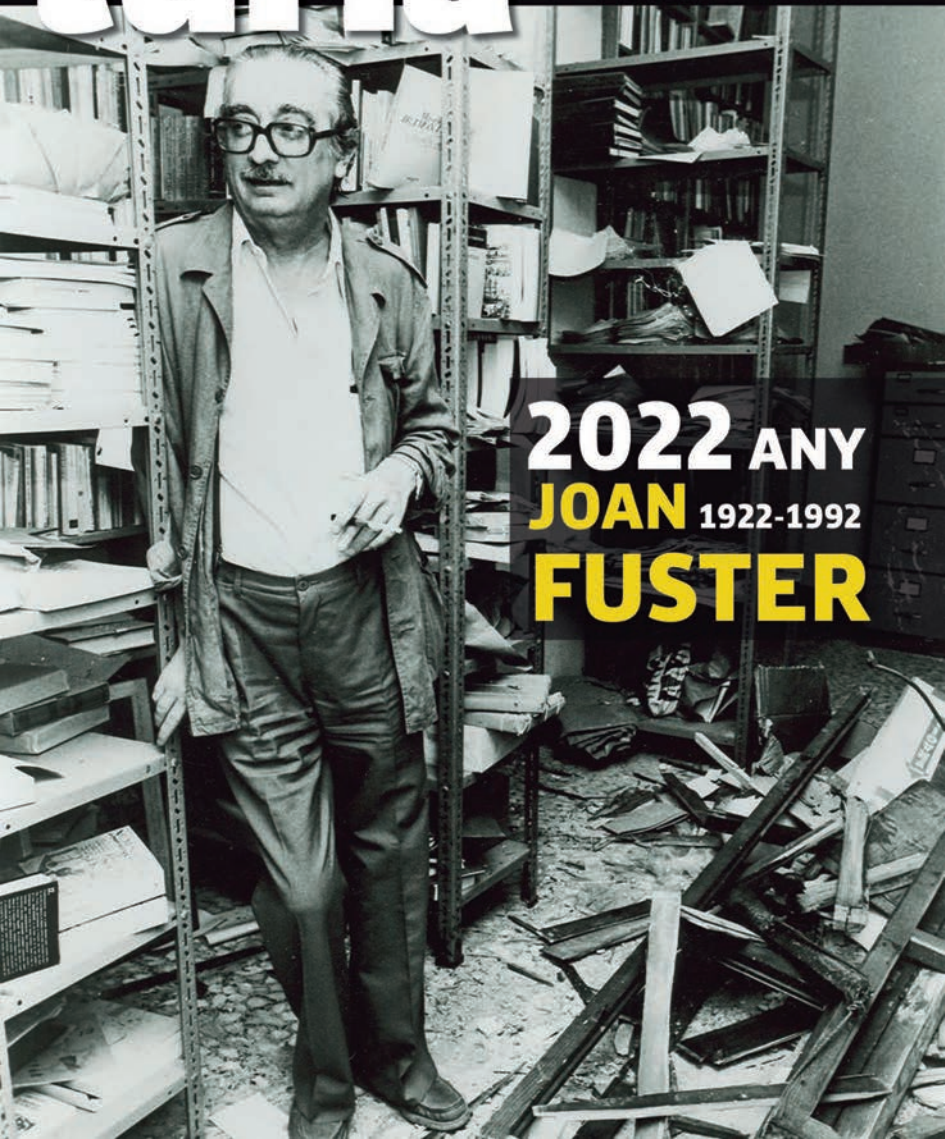
57

any

# turia

turia  
nadal 

#3023 / 7 enero 2022 / 2,50€



**2022 ANY**  
**JOAN** 1922-1992  
**FUSTER**



## Compartir espacios: Mercabanyal

Somos seres sociales y necesitamos compartir espacios y momentos; es algo que nadie cuestionaría. Una de las cosas que más nos ha hecho sufrir estos últimos tiempos, ha sido, desde luego, esta privación, el apartarnos, alejándonos el uno del otro, encerrándonos en casa, clausurando cada espacio de convivencia y convivialidad, limitando los contactos físicos y alimentando los virtuales, lo que ha generado una especie de alienación pandémica, si me permitís el término. Sin embargo, el 2022 promete bien, ya que València será la capital del turismo inteligente, del diseño y hospedará los premios Goya (estas son solo algunas de las citas más relevantes). Es importante coger impulso y empezar a cabalgar la ola que vuelve a formarse ahora. No se trata de volver atrás, sino de mirar hacia adelante. Hablando del pasado, si os acordáis, hubo un momento, antes de la pesadilla, en el que abrieron varios espacios comunes dedicados a la hostelería, como el mercado de San Valero, el de San Blas, Merkato o Mercabanyal. Parecía el *trend* del momento, pero no tuvieron mucho éxito por varias razones (tal vez faltaba algo de programación y organización en algunos casos). Lo digo porque esta semana fui a dar una vuelta por el renovado **Mercabanyal** (C/ d'Eugènia Viñes, 225) y me transmitió unas sensaciones muy positivas. Este espacio, que creía equivocadamente ago-

nizante, ha sabido regenerarse adaptándose a una demanda actualizada a los tiempos, aprovechando sus agradables espacios exteriores (que en estos tiempos son siempre un punto a favor) y ofreciendo también una amplia y espaciosa parte interior para que los clientes tengan un margen de confort. La idea es poder comprar comida y bebida en diferentes sitios y sentarse en lo que es una gran zona común distribuida en dos niveles. Hay un menú de mediodía de 12,50€ concertado con muchos de los “gastros” del mercado o también se puede ir a cada uno y disfrutar de lo que más nos gusta. En la planta superior hay una fantástica hamburguesería, **Hundred** (su “Singular” recibió el título de mejor *burger* del España en 2018). Utilizan carne madurada de gran calidad, además de tener una oferta vegana, que siempre se agradece. En la planta baja, además del bar del propio mercado, está la pizzería del grupo **Sorsi & Morsi** (creo que en València ya son 7), con su amplia oferta de pizzas, *piadinas*, *panini* y otros caprichos; justo a lado, podemos disfrutar de las magníficas croquetas de **Las Cremositas**, local que propone unas cuantas fantásticas obras de arte como los *croquetones* de rabo de toro, de chipirón encebollado al Xerez o cecina, parmesano y trufa. Para los amantes de lo exótico, podéis optar entre **Little Thai**, que con su cadena de restaurantes de cocina



tailandesa está teniendo mucho éxito en la ciudad y tiene ya 8 restaurantes, y **Baovan Food Experience**, un *foodtruck* que propone succulentos *baos*, unos exquisitos bocadillos chinos hechos al vapor rellenos de carne, verduras y muchas otras delicias. Para los más tradicionalistas, **Bocadella Tapas** ofrece un surtido de tapas y raciones donde destacan sin duda las albóndigas y los bocadillos. Hay también espacio para helados con **Pops'n Bops** y para el café en **Coffe Garden**. Como amante del buen vino, el sitio que me encanta y donde me he entretenido más es **Tintorera Easy Food and Wine** (costilla del homónimo *wine-bar* de la Patacona). En su acogedora barra ubicada en la zona interior de "La Saleta", nos atiende **María**, que con simpatía y gran profesionalidad nos aconseja entre las decenas de vinos que proponen por copa o botella. Tienen una magnífica selección de vinos nacionales e italianos,

espumosos de todos tipos, blancos, rosados o tintos, desde el gran pinot grigio de Jermann, hasta el Chianti Classico de Antinori o el valencianísimo L'Alegria de Bruno Murciano, acompañados por toda una serie de apetitosas propuestas gastronómicas que prepara al momento **Gastone**: tablas de quesos y de embutidos (¡imperdible la Supertuscan!), *bruschette*, conservas e incluso un exquisito "antipasto veggie". Muy interesantes las propuestas del jueves, es decir la cata de 4 espumosos acompañados por una riquísima tabla de quesos y fiambres a 20€, y la "apericena" del viernes, el clásico aperitivo italiano que por 5,90€ ofrece una copa y una serie de picoteo variado que presentan en la barra. Lo cierto es que Mercabanyal es un sitio estupendo y muy agradable donde quedar y brindar a nuestra salud y por un 2022 lleno de alegría y esperanza que deje atrás todo lo que hemos pasado. ■