

Paellas y arroces: las 15 preguntas (con respuesta) que todo el mundo se hace

José Luis García Berlanga, arrocero de cine, responde de una vez por todas a los eternos interrogantes ▶



Por [Andrés Galisteo](#) 28/11/2020

Verdades y mentiras sobre la paella, por José Luis García Berlanga
por Esquire ES

ACTIVAR SONIDO

0:41 / 3:56

- ▶ ¿Qué beber mientras cocinas? Descubre con qué cerveza marida mejor tu paella
- ▶ Si quieres salir a comer fuera, descubre dónde comer las mejores paellas valencianas
- ▶ ¿Y si te dijéramos que una de las mejores paellas valencianas se come en Madrid?

Ahora sí que sí, te va a quedar tan claro como a nosotros, que solo nos falta atrevernos a montar chiringuito en la costa... o restaurante en pleno Madrid. Esto es, exactamente, lo que ha hecho José Luis García Berlanga. "Uy, me suena el apellido, ¿no será...?" Lo es. El primogénito del "clan Berlanga", hijo de uno de nuestros más brillantes cineastas, hermano del icono de la Movida capitalina y director de hitos televisivos como Hospital Central ha dejado las cámaras a un lado para lanzarse de lleno a los fogones. ¡Y menudos!

En Berlanga (*Menéndez Pelayo, 41. Madrid*) la especialidad es, ni más ni menos, que los arroces. José Luis no es valenciano, es de Chamberí, pero sí lo era y es su familia. "Mi padre era una persona normalísima y estupenda pero era un señorito que sabía hacerse solo unas chuletitas a la plancha, ni una tortilla", recuerda bromeando. Fue de su madre y de su tata, que tiene ¡101 años!, de quienes aprendió las artes arrociles que lleva años enseñando en la famosa escuela El Alambique (fundada por su "suegra número 1", Clara María González de Amezúa) hasta que, a principios de 2020, se lanzó a oficializar más aún esta faceta suya abriendo las puertas de un restaurante donde nos recibe para desmitificar y aclarar, de una vez por todas, tantas historias que circulan en torno a la paella, el arroz, sus denominaciones, recetas, formas de cocinarse y hasta de comerse. Si siempre has querido que te despejen las eternas dudas al respecto, las tienes todas con respuesta en el vídeo de arriba.

Lo principal en Berlanga son los arroces aunque la cosa va más allá. *"Me encanta cocinar, creo que hago el mejor 'steak tartar' de la ciudad"*, promete José Luis. También *"marinamos salmón nosotros, cocinamos unas carrilleras estupendas, me mandan una sobrasada fantástica de Ses Salines, chistorra de Arbizu, tengo unas alcachofas confitadas buenísimas que hago a la plancha... Es una carta ecléctica, levantina pero ecléctica, con cosas que yo sé hacer y que he puesto en mi casa toda la vida"*, nos detalla mientras salivamos.

El 'steak tartar' nos lo apuntamos para otra ocasión. De momento, damos fe de lo que aquí nos ocupa, el capítulo arrocero, y la damos después de un arroz del "senyoret" de quitarse el sombrero. Es el que más piden los madrileños y todos los que acuden, dice, aunque para él el 'quid' está en el a banda porque *"es con el que mejor se saborean las esencias del caldo"* y aquí se hace a conciencia. *"También hay que pedir la paella valenciana, la reina"*, pero hay hasta arroz del cocido, *"un arroz al horno (yo lo hago en paella) con los tropezones del propio cocido, los garbanzos... ¡Está exquisito!"*.



Paella valenciana, la reina del restaurante Berlanga
RESTAURANTE BERLANGA, MADRID

Queda también para otra visita, que la habrá, porque para ver a José Luis ya no hay que encender la tele, hay que ir a Berlanga: *"Mi oficio cada vez costaba más, mucho trabajo, mucho tiempo y mucho dinero perdido, qué suerte que sabía cocinar, que me convencieron mis amigos y que encontré este local. En el fondo siempre pensé que me iba a dedicar a algo de esto"*.

No obstante, José Luis no abandona ese pasado. En su cabeza suenan canciones del "genio" de su hermano Carlos, *"las que sonaban cuando nos juntábamos con él en los bares en los 80 y que siguen sonando en cada fiesta, lo cual dice mucho"*. Algunas como "Perlas ensangrentadas", con Alaska y Dinarama, o las de su etapa en solitario son sus favoritas. "Plácido", de su padre, es su película referente. Amigos y compañeros como Miguel Bosé, con quien produjo "Séptimo de caballería", seguirán presentes. Algunos porque van a comer sus arroces. Los que ya no están, porque pretende honrarles allí mismo, en el restaurante, y es que por su mente pasa convertirlo en un lugar para la cultura, para exposiciones, presentaciones de cortos, de libros... para dar cabida a tantos nombres del ámbito intelectual que han formado y forman parte de su vida y de la memoria familiar.



Berlanga será también, cuando se pueda, sede cultural

RESTAURANTE BERLANGA, MADRID