

## **La paella era un plato tradicionalmente cocinado por los hombres, según Palacio de la Bellota**

**Existen diferentes teorías relacionadas con el origen de la palabra "paella". Una de ellas es que deriva de la expresión "por ella" o "para ella", atribuyendo la identidad de esta comida a los hombres**

Puede que la palabra "paella" tenga origen árabe porque en España el arroz fue introducido por los páramos, o la forma como era conocidos en el siglo XVIII a los habitantes norteafricanos. Pero también puede que su origen denote más sentimentalismo y sea sinónimo de "por ella" o "para ella".

¿Cuándo se cocinaron las primeras paellas?

Lo que sí parece un hecho es que la paella aparece entre los siglos XV y XVI en la zona rural de Valencia. ¿La razón? Que con los ingredientes propios del campo (conejos, aves, verduras e, incluso aceite de oliva o azafrán), junto con el típico arroz valenciano, agricultores y pastores podían preparar una apetitosa receta. ¿El resultado? Que todos ellos mezclados con agua y cocinados a fuego lento con leña de ramas de naranjos desprendían un aroma y un sabor exquisitos. De ese tiempo provienen recetas que se cocinan hoy en día, tanto en los hogares ya de toda España como en restaurantes especializados de las tierras valencianas, como el restaurante Palacio de la Bellota.

Con el paso del tiempo, cocinar se volvió de forma generalizada tarea de mujeres en España. Sin embargo, la paella sigue siendo cosa de hombres, especialmente en Valencia. Por un lado, muestra de su agradecimiento hacia madres y esposas por la labor cotidiana que implica encargarse de la cocina. Por otro, la paella es sinónimo de la connotación social que implican las reuniones entre familiares y amigos, y los momentos de alegría que se crean entre los hombres invitados durante el tiempo de cocinado.

¿Cómo cocinar y comer la paella Valenciana?

Sea cuál sea el origen o el motivo de su popularidad, la paella posee diferentes cocinados. Se trate de un arroz seco, meloso (en el que se deja reducir el caldo de cocción) o caldoso (cuyos granos continuarán evolucionando y otorgando sabor al resto de ingredientes), la paella puede cocinarse a leña o a gas. La primera opción aporta ciertos aromas, aunque no favorece a la armonización de ingredientes, enmascarando el sabor del plato.

Además, la paella en Valencia siempre se ha comido directamente de la paellera. Los comensales se sientan a su alrededor y comen con una cuchara la parte de paella que les ha tocado delante, sin apartar ningún ingrediente. Si hay alguno que no les gusta, se deja en el centro para que otra persona pueda cogerlo.

Las costumbres de un restaurante con 50 años de experiencia haciendo paellas

El Palacio de la Bellota, restaurante de referencia en Valencia que ofrece una cocina mediterránea basada en la calidad de producto, es especialista en arroces secos, melosos y caldosos que

transmiten sabor por el caldo que han absorbido y por los ingredientes incluidos. Paellas cremosas, en las que los granos de arroz quedan adecuadamente cocinados y potenciados.

Amantes de las buenas costumbres, en Palacio de la Bellota recomiendan la paella perfecta a cada comensal dependiendo de sus gustos y preferencias. También instruyen a turistas sobre la tradición de comer directamente de la paella, aunque si no convence, o si hay mucha gente en la mesa y prima la comodidad, la paella es servida en platos utilizando una espumadera plana y redonda, para poder cogerlo todo bien desde abajo y rascar también el “socarrat”.

Pero, ¿qué es el “socarrat”?

Realmente apreciado por los valencianos y los amantes de las paellas en general, se trata de la parte caramelizada que queda en el fondo de la paellera y que se crea gracias a las grasas y azúcares del caldo y del sofrito, los cuales se han tostado sin llegar a quemarse. No se trata de ningún fallo, al contrario, y los cocineros de El Palacio de la Bellota son los primeros que lo saben: por eso lo crean expresamente subiendo el fuego a propósito.

**Datos de contacto:**

Julio García Grau

963 51 49 94

Nota de prensa publicada en: [Valencia](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Historia](#) [Valencia](#) [Restauración](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>