

2º centígrados, sabores al paladar iy a la cesta!

Si hay algo que todos sabemos y “degustamos”, son una muy buena cantidad de géneros españoles con calidad diferenciada. Y es que, España, cuenta un amplio catálogo de productos - naturales o elaborados- que ya se han hecho un espacio de reconocimiento a nivel internacional. Ibéricos, aceites de oliva, vinos, verduras, frutas, quesos y paremos de contar, perdón no puedo dejar por fuera todo lo del mar, cherne, pulpos, percebes, etc.

Como dato para aportar, son 186 productos agroalimentarios que poseen el título de calidad diferenciada, esto sin contar con vinos y otras bebidas espirituosas.

Si hablamos de denominaciones de origen, encontramos a los aceites de oliva con 29, hortalizas con 25, frutas con 23 y quesos con 28, entre otras.

Con este pequeño, pero claro preámbulo, los voy a llevar a un local ubicado en el [Mercado de Nuestra Señora de África](#), en Santa Cruz de Tenerife, el cual, desde hace ya algún tiempo viene buscando posicionarse como un excelente lugar para degustar platos y adquirir productos frescos de muy alta calidad.

Este es el caso de [2º Centígrados](#), un pequeño espacio dedicado a comer bien, rápido y con productos ‘selectos’, productos que también puedes comer en su estado más puro o llevarlos en tu cesta de compra. Una barra, al mejor estilo de un San Sebastián (Donostia), llena de tapas y pintxos bajo campanas de cristal, dejándose ver unas muy apetitosas propuestas elaboradas por el chef Alexis Bencomo, un profesional que ha tenido pases por restaurantes como el Mesón El Drago, El Corcho, razón para poder contar también con platos preparados

al momento por el conocido cocinero.

La directora del local, Pilar Báez, ha tenido la oportuna decisión de poner a un experimentado jefe de sala y sumiller al frente de semejante barra, como lo es Juan Ramón Guadarrama, así que con un excelente cocinero y jefe de sala y un grupo de colegas nos sentamos a disfrutar de 2º Centígrados.



Lo primero que nos llega a la barra, son unas [Anchoas de Santoña San Filippo](#); ostentar el título de las mejores anchoas del mundo no es algo que consigue de un día para otro, en el caso de estas exquisitas anchoas, al momento de escribir esta crónica, lleva cinco generaciones desde que su fundador, Don Ignacio Sanfilippo llegó a España desde Sicilia, con esa técnica de salazón importada de su tierra de nacimiento.

Anchoas muy carnosas, sin retrogustos extraños, por el

contrario, llenas de un sabor salado, pero muy ajustado al gusto del paladar. Un muy atrayente olor a mar y sal, de vicio les puedo decir.

Como fueron muchos los platos y productos que tuvimos a bien de probar, les comentaré los que más me llamaron la atención, lo que no quiere decir que el resto no hayan estado con los mismos niveles de calidad.

Pero si se los voy a nombrar, para que se den una buena idea de lo bien que se puede ir de 'tapas y pintxos' en esta barra santacrucera, los productos con que se realizaron los diferentes platos, Sobrasadas mallorquinas 'Can Company by Xesc Reina', Quesos artesanos asturianos 'Rey Silo', Aceites de oliva extra virgen 'Elizondo' y 'Regañás Don Pelayo'. La degustación de estos productos sin modificar, fue parte de la recepción.



Un producto que se hace obligatorio comentar, es el 'Caviar Río Frio'. Cuenta con una altísima calidad, color, textura, olor, sabor, todo es perfecto, y no es para menos, lo que son las montañas para un cerdo ibérico, son las aguas cristalinas y de mucha pureza en las que se crían y nadan los esturiones de esta empresa en el municipio de Granada, esto sin dejar de mencionar que son alimentados con cereales y pescados en sus tres fases de crecimiento.

Esta comparación viene como anillo al dedo, ya que son los cuidados y la calidad de crianza lo que hace la calidad del producto final de cualquier animal, otro ejemplo es la pesca artesana contra la pesca industrial, un atún rojo que para su captura sufre estrés, su carne varía en calidad, bueno ni les cuento de la forma de sacrificar a los cerdos.

Pero volvamos a Riofrío, en este caviar es importante el punto salado, el cual, si no es equilibrado, termina por destrozar los matices que pueda tener semejante joya de río, simplemente exquisito. En mi particular opinión, creo que la degustación del caviar tiene su punto sensorial, y comerlo en 2º Centígrados le aporta el ser bien atendido, detalle este que nos hace volver una y otra vez a cualquier restaurante, por humilde que este sea, eso lo tengo claro.



“Ceviche de bacalao y parchita”. Este plato de origen peruano, ya se está convirtiendo en parte ineludible de muchas cartas, así como le paso al Tartar de atún, que en algún momento dio la impresión que no había ningún restaurante donde no estaba presente, pero también es cierto que, el ceviche como plato y técnica de cocción, tiene más oportunidad de no aburrir y, además, por sus ingredientes y forma de preparación ofrece más oportunidad de ser versionado.

El de Bencomo, bien ejecutado, con buenos ingredientes y algo que me agradó, fue que el pescado era bacalao, bien, y con lo cítrico de la parchita y sus demás aderezos se complementó en un plato de mucho disfrute a la hora de comerlo.



Otro plato, de cierta sencillez, pero que hoy día hay grandes chefs hacien sus mejores versiones de esta receta oriunda de Rusia, ¿un ejemplo? Ricard Camarena, ¿el plato? “Ensaladilla de papa negra y ventresca de atún”. Siempre he dicho que saber aderezar y componer un plato desde lo más simple, a veces resulta más complicado que otras cosas, este plato, el cual cuenta con su versión canaria, está siendo hoy día tomado en cuenta, sobre todo desde los lujosos gastrobares y este es el caso del chef Bencomo en Tenerife.

Esta ensaladilla estaba de un fresco llamativo, fue la primera impresión que te llegaba a través del paladar, después, las calidades de cada uno de sus ingredientes hicieron, junto con el buen hacer de Alexis, una ensaladilla muy rica en boca, uno de los platos que pienso repetir en mi próxima visita, la ventresca muy bien enlazada con el resto de los géneros, muy buena ciertamente.

2º Centígrados es un lugar para recomendar con facilidad y con la seguridad de que recibirán una buena atención, en un teatro de excelentes productos y buen hacer en la cocina.



Para terminar, les comentaré de un producto en específico, pero antes les pregunto: ¿han probado los mojos envasados? Hablo de mojos industriales. Tengo que decir que la gran mayoría que había probado son realmente fatales, saben a todo menos a mojo. Pero aquí tuve la oportunidad de probar y de llevarme a casa, un mojo elaborado por Agroca, una empresa de La Palma, y aunque me gusta un mojo recién hecho y elaborado a la manera tradicional, tengo que decirles que, les recomiendo este Mojo artesano Regina, está muy bien elaborado y sabe a mojo palmero...le tengo un frasco guardado a mi amigo Juan Carlos Curpa para conocer su opinión, hasta el próximo YoLoProbé.

