

Alberto Fortes: cocinero, viajero, narrador... y ahora chef anfitrión de Malvasía en Puerto de la Cruz

La cocina de **Alberto Fortes** no se entiende desde el artificio ni desde la urgencia de la novedad. Es una cocina que se ha ido cocinando con paciencia, al ritmo de sus pasos por el mundo, con una maleta cargada de vivencias, sazones y miradas. Porque Fortes –más que chef– ha sido siempre **un contador de historias comestibles**, un viajero que ha sabido traducir los paisajes del alma en platos que conmueven más allá del paladar.

Durante años, su nombre ha resonado entre los círculos gastronómicos como el de un cocinero inquieto, observador, con capacidad para conectar lo emocional con lo técnico. Aunque nacido en Canarias, su vida profesional se ha desarrollado entre culturas, ciudades y fogones de diversa procedencia. No ha buscado etiquetas, sino lenguajes. Y cada una de sus etapas ha sumado capas a un discurso que hoy adquiere un nuevo formato: el de **restaurante propio**, con todo lo que eso implica.



Desde experiencias en cocinas de prestigio en Europa y América hasta incursiones en proyectos personales que lo llevaron a investigar, enseñar y compartir, Fortes ha entendido siempre la gastronomía como un puente entre la tierra, la memoria y el presente. Y si hay algo que nunca ha perdido de vista es la raíz. Porque incluso cuando cocinaba lejos de casa, **Canarias seguía latiendo entre sus ingredientes y recuerdos.**

Ahora, esa pulsión encuentra por fin un hogar: **Malvasía**, el nuevo restaurante que abre junto a su esposa Roxana en Puerto de la Cruz, más exactamente en la Urbanización La Paz. Un espacio donde la idea de “cocina con identidad” deja de ser discurso para convertirse en práctica viva.

Malvasía: cuando la historia se sirve en copa y en plato

El nombre no es casual ni decorativo. **La Malvasía** no solo es una variedad de uva, es parte del ADN cultural del Valle de La Orotava y, por extensión, del Puerto de la Cruz. Fue precisamente en este muelle tinerfeño desde donde partieron –en el siglo XVIII– cargamentos de vino Malvasía que terminaron en copas tan ilustres como las de **George Washington** durante la firma de la Constitución de los Estados Unidos, o las de **William Shakespeare**, quien lo menciona en varias de sus obras con auténtica devoción.



Fortes recupera ese legado no como un gesto nostálgico, sino como **una reivindicación del territorio desde la contemporaneidad**. Porque Malvasía no es solo un restaurante:

es una plataforma desde la que el chef propone una lectura libre, actualizada y profundamente sensible de la cocina canaria. Y lo hace a su manera: sin más reglas que las del respeto al producto, la honestidad en el plato y la libertad creativa que tanto le ha costado conquistar.

Cocina de memoria, técnica y emoción

Lo que Alberto Fortes ofrece en Malvasía no es una carta cerrada, ni un menú de artificios. Es **una cocina que respira**, que se adapta a la temporada, que escucha al entorno. Su base está en los **productos frescos del norte de Tenerife**, muchos de ellos adquiridos directamente a pequeños agricultores. Aunque también hay espacio para ingredientes de otras islas y, en algunos casos, de otros lugares que forman parte de su memoria viajera.

Pero más allá del origen del ingrediente, lo que define su propuesta es **la voluntad de cocinar con el alma**, sin miedo a ser sencillo, pero sin caer nunca en la banalidad. Hay platos que nacen del recetario materno y otros que responden a un antojo contemporáneo, pero todos comparten el mismo hilo conductor: **el equilibrio entre técnica y emoción**.

“Cocinar con libertad es, para mí, el mayor acto de honestidad”, ha dicho en más de una ocasión. Y eso es exactamente lo que se percibe en Malvasía: una cocina sin máscaras.

Una experiencia completa: gastromanía y vinoterapia

El concepto que estructura el restaurante va más allá del plato. Fortes y Roxana lo han definido como una combinación de **“gastromanía” y “vinoterapia”**, dos términos que resumen su filosofía. El primero, como esa pasión casi obsesiva por hacer bien las cosas en cocina. El segundo, como un homenaje al vino

no solo como maridaje, sino como relato, como herramienta sensorial y cultural.





Por eso, en Malvasía, el vino canario ocupa un lugar central. La selección incluye etiquetas de todas las Denominaciones de Origen de las islas, con una mirada especial al Valle de La

Orotava, que es mucho más que paisaje: es tierra viva, historia líquida, y ahora también, propuesta de futuro.

Puerto de la Cruz se pone en el mapa de nuevo

La apertura de Malvasía no solo marca un nuevo capítulo en la trayectoria de Alberto Fortes. También significa **una apuesta por devolver a Puerto de la Cruz parte del brillo gastronómico que tuvo en otros tiempos**. En una ciudad que ha visto cómo el turismo ha sustituido huertas por hoteles, la propuesta de Fortes es casi un acto de resistencia cultural: cocinar desde el territorio, para el territorio, pero con una vocación abierta, cosmopolita.

Porque si algo ha entendido Fortes –y lo demuestra en cada plato– es que la identidad no se conserva encerrándola, sino reinterpretándola con amor, criterio y libertad. Y eso, en los tiempos que corren, es un lujo que vale la pena celebrar.