

Darias... el retorno a la huerta canaria

La finca "La Vizcaína" ofrece al Chef Jonay Darias la oportunidad de trabajar con ingredientes ecológicos
'Kilómetro 0

La gastronomía, día a día, se convierte en un tema de todos y para todos, cosa que realmente me alegra y satisface. Todo en ella evoluciona a pasos agigantados, lo cual hace que nosotros, los que trabajamos con la responsabilidad de llevarles la información gastronómica, también entremos en esa vorágine del cada día en aprender y actualizarnos. Para mí es importante que el que va a escribir de gastronomía se preocupe por saber cocinar, o por lo menos lo intente, para poder entender que un plato tiene lo suyo, que viene desde el agricultor, el pescador, el criador, que todos ellos ya han participado en tu creación; no es lo mismo opinar desde la óptica de un simple comensal que, la de un periodista, foodie, blooger etc, que pueda entender y valorar cómo se cuecen las castañas en los fogones, en la tierra, en el mar, eso para mí siempre ha sido una premisa diferenciadora.





Una edificación con paredes impregnadas de historia

Hago esta introducción, porque voy a hablar de un joven cocinero con el cual ya pasamos más de 8 o 9 años de amistad y

de trabajar juntos, Jonay Darias. Tinerfeño y Lagunero (San Cristóbal de La Laguna, Tenerife), lleno de ganas de ir a mejor como un norte fijo de su carrera. Jonay se ha ganado las oportunidades y ha sabido tomarlas con responsabilidad, otro punto diferenciador. Actualmente es el Chef Ejecutivo del [Hotel Laguna Nivaria](#), ubicado en la ciudad de San Cristóbal de La Laguna, en una edificación realmente espectacular con paredes impregnadas de historia, como todo en este municipio Patrimonio de La Humanidad.

Su edificación data del siglo XVI y cuenta una historia de mucha alcurnia en Tenerife. Hablamos de fundadores de ciudades, como es el caso de Pedro de Ponte fundador de Garachico, la cual fue capital de la Isla de Tenerife y principal puerto marítimo hasta que en 1706 cuando la erupción del volcán El Teide cambió su historia.

En el siglo XVI, el marqués de Celada, contrae matrimonio con doña María de Ascanio y Poggio y la pareja, pasó a residir en esta casa, la cual habilitó y amplió para que viviera su familia. Ya en el XVII marqués de Celada, Don Diego Benítez de Lugo y Ascanio, es quien lo convierte en un hotel y que, en la actualidad ha pasado a ser propiedad de sus hijas.

El buen gusto, la buena atención y confort serán tres elementos que encontrarán en este hotel y para cerrar, y es el tema que abordaremos... la buena gastronomía en sus puntos de restauración. Solo me resta decirles que, si vienen a Tenerife busquen alojarse en este maravilloso hotel, y esta espectacular ciudad que, además, es desde donde les llevaré el "YoLoProbé" de este mes, el Plaza Restaurante. Tras esta didáctica introducción nos vamos a los manteles, pero les cuento que, ya en el restaurante, en conversación previa con el chef, me comentó que este es un menú totalmente nuevo, pero que, aún sigue inquieto por llevarlo a más...bravo, esa es la tónica de inconformidad que debe tener un cocinero de esta talla y además joven.

Pero lo primero que debemos resaltar en cuanto al aspecto gastronómico, es que este restaurante brinda el sueño de todo cocinero, un restaurante con finca propia, La Vizcaína.

Esta finca ofrece la oportunidad al chef de tener una cocina con ingredientes ecológicos kilómetro 0, además es una finca donde se usan los recursos naturales para el cultivo, con la ausencia total de productos químicos de síntesis u organismos genéticamente modificados, realmente tenemos que decir que esto es una pasada para el comensal, y para el chef.

La finca ecológica La Vizcaína está dedicada en su totalidad (50.000m²) al cultivo de este tipo de productos. Cuidando el medio ambiente y armonizando con la actividad productiva y las necesidades del entorno, y para más garantía en este respecto, desde el 2008 cuenta con la certificación del CRAE, quienes atienden el tema de la siembra y obtención de productos de esta categoría.

YoLoProbé...huerta canaria

El primer plato que llega a la mesa es la “Lasaña de Pasta brick con brandada de Bacalao, Alioli de kimchi y piparra”. Una característica de este cocinero es su buen gusto para combinar sabores, aromas y texturas, además de unas muy buenas presentaciones.



Este entrante nos da la oportunidad en paladar de saborear estas tres premisas, y nos abre un apetito hacia el buen gusto. El bacalao en brandada estaba lleno del sabor rico característico de este pescado tan emblemático, la pasta brick en su rol, haciendo las veces de lasaña aportando cobertura y textura y, para terminar, el alioli y la guindilla vasca (piparra) un picante elegante en boca.



“Ensalada ecológica con curry de papaya, queso Feta, aliño de hierbabuena y brotes de cilantro”



“Menestra de Verduras con salsa de zanahoria y remolacha”

En este siguiente plato y el próximo, es donde se puede valorar todo lo que mencioné anteriormente de la Finca La Vizcaína como proveedor particular de este restaurante.

“Ensalada ecológica con curry de papaya, queso Feta, aliño de hierbabuena y brotes de cilantro”; la diferencia en los sabores es bárbaro y me perdonan todas las grandes superficies, pero es un reencuentro de nuestros paladares con los sabores auténticos de cada uno de los componentes de estos platos, son sabores reales, que encienden nuestra memoria a esos sabores que cuando los muerdes, sabes que es lo que estás comiendo y ni por un momento ninguno te pasa desapercibido. El otro plato, al cual le queda del diez la misma descripción “Menestra de Verduras con salsa de zanahoria y remolacha”.

Es difícil contar con una finca propia en un restaurante y no sacar provecho a tantos productos, por eso les decía que Jonay Darias tiene el sueño de muchos cocineros hecho realidad, mucho más que un huerto: Cochino Negro, patos, gallinas, cabras, frutas, verduras, vegetales, todo a la mano y de manera exclusiva.



“Pulpo Braseado sobre batatas rojas, mojo de cilantro, hierbabuena y caldo de mariscos con hinojo”



“Pulpo Braseado sobre batatas rojas, mojo de cilantro, hierbabuena y caldo de mariscos con hinojo”

No me cansaré de decir lo amante que soy de comer pulpo, pero antes de hablarles del cefalópodo, les tengo que decir lo bueno que estaba el caldo ¡ya! les digo primero el nombre del plato: “Pulpo Braseado sobre batatas rojas, mojo de cilantro, hierbabuena y caldo de mariscos con hinojo”, el caldo de mariscos estaba tan, pero tan bien cocinado que, casi se me olvidaba el pulpo, la combinación del hinojo en ese sabor concentrado de mariscos, realmente hay que decirlo, era perfecto. Siempre he dicho que la gastronomía es el idioma universal por excelencia, de eso creo que no hay dudas. Si bien es cierto que los aderezos asiáticos le han dado un vuelco a la gastronomía mundial, muy silenciosamente, y que ha sido todo un éxito aportando una combinación de sabores con productos y recetas mediterráneas, suramericanas, etc. También digo que es hora que los cocineros de este lado del mundo, Europa, le abran las puertas a una casi desconocida alacena amazónica, así como con la asiática, estoy seguro que se abrirán nuevos horizontes en muchos fogones, dándole paso a unos nuevos sabores.



“Gyoza de Cochino Negro con salsa de soja con café y alioli de ajo asado”

“Gyoza de Cochino Negro con salsa de soja con café y alioli de ajo asado”, si bien es cierto que esta empanadilla tiene su versión tanto en la comida china (Dim Sum) como en la japonesa, debo decir que, por el lado del ajo se va a Japón, y por no ser frita, se nos parece al Dim Sum... me quedaré con la empanadilla para no entrar en polémica, pero si les digo que estaban excelentes, y ahora les cuento de su relleno para que se den una idea de lo globalizado que están los recetarios del mundo con el tema asiático, (el cual me gusta mucho) un cochino negro canario maridado en salsa de setas, con papaya, jengibre, hinojo y cilantro, les repito estaban excelente. El cochino con la papaya no se resiste y le brinda una suavidad extra, este fruto que conoce sus orígenes en México, le brinda a la carne una textura casi de un pastel, pruébenlo en casa, dejen un buen pedazo de cochino con zumo de papaya y verán.



Para terminar este excelente menú, el chef seleccionó para la carne una “Presa Ibérica macerada en kimchi con una espuma de papa bonita y papas negras canarias salteadas con kimchi y un toque de trufa negra” aquí realmente hay que decir que si todo el menú estuvo despertando sensaciones y satisfacciones, el cierre estuvo magistral, nada sobró ni nada faltó, más que más carne, a pesar de todo lo que había comido, estos pedazos de carne estaban para pedir más...

Hasta el próximo [YoLoProbe](#)

FOTOS PLATOS: Oscar León