

Bryan Deniz Curquejo, nuevos valores CMT

Fotos: Javier Gutiérrez @jgestudiofoto

[su_quote]Mi propuesta va muy encaminada a dar a conocer uno de los sectores primarios más importantes que rigen el archipiélago, la pesca. Así, como a demostrar que la gastronomía canaria no solo está en las casas de nuestra abuelas o madres, sino que como veréis, en la elaboración podemos llegar a más y obtener unos resultados fantásticos y muy importantes, gastronómicamente hablando, aplicando técnicas modernas a recetas tradicionales y claro, usando los ingredientes de nuestras islas y esto, hacerlo con diferentes y creativas presentaciones. Intentando cuidar las combinaciones y proporciones de ingredientes de tal manera que se complementen entre ellos casi al unísono. He buscado un hilo conductor, algo que me inspire y que le dé sentido al plato y a lo que cocino. Y combinando, eso sí, diferentes texturas y sabores para hacer que cada bocado haga trabajar todos los sentidos gustativos para una degustación más placentera y de muy buena talla gastronómica.[/su_quote]

Como buen isleño, estás llevando tu propuesta gastronómica hacia el producto marino. ¿Cuál es tu opinión de la actual cocina marina que hay en el archipiélago?

El producto marino es algo que ha estado presente desde siempre pero que no se ha valorado lo suficiente. Es curioso, y verdaderamente todavía me impacta, que haya un mayor porcentaje de consumo de productos como es el cochino o la ternera y un consumo menor de pescado o marisco, teniendo en cuenta que vivimos rodeado de mar, no deja de ser un dato bastante preocupante.

Sin embargo, actualmente estamos viendo un mayor interés en el

producto marino. Un ejemplo muy claro es que en este momento hay chefs que utilizan especies autóctonas de las diferentes islas que, hasta no hace mucho, se consideraba de descarte, lo que abre a un más las puertas a esta rica gastronomía.

¿Estás considerando especializarte en lo que a la cocina marina se refiere o estás dispuesto a cambiar tu temática más adelante?

Ahora mismo no tengo nada consolidado, aunque desde siempre me ha gustado trabajar con productos marinos, porque al fin y al cabo, forma parte del sector primario, el cual es imprescindible para el sostenimiento de las islas.

Quizás mi interés se a visto influido por lo que he vivido de niño en mi entorno familiar, por lo que tengo claro que, si decido especializarme en algo, no me importaría que fuese en cocina marina.

Lo que sí puedo adelantar es que estoy trabajando en un concepto que actualmente está en pleno desarrollo y que espero consolidarlo lo más pronto y de la mejor manera posible.

¿Habanos de tu formación?

Me inicio en el mundo de la hostelería por medio de la repostería. Empecé mis estudios IES. Costa Adeje (Tenerife) en dónde conocí a muy buenos profesionales. El segundo año lo finalizo en CIFP Villa de Agüimes, (Las palmas) dónde obtengo el título de Técnico en industrias alimentarias con 16 años, y en dónde actualmente con 18, estoy finalizando mis estudios en cocina y gastronomía.

El Afán de superación y ese “querer saber más que me define” ha provocado que a mí corta edad ya haya realizado cursos relacionados con la cocina, la asistencia a varias ponientes, masterclass, demos, eventos gastronómicos, etc... con el único objetivo de especializarme en el sector y conocer el entorno actual de la cocina canaria.



¿Con tu corta edad estás claro de los enormes sacrificios que lleva ser un cocinero de primera línea y que sin vocación no se llega a ningún lado?

Estoy en la edad perfecta para empezar a darme cuenta de que llegar a ser un cocinero de prestigio tiene grandes sacrificios. Entre mayor sea la meta que quieras lograr, mayor será el sacrificio que tengas que hacer.

Siempre ha estado ese debate de si el buen cocinero nace o se hace. Creo sinceramente que depende de ambas, pues por mucha vocación que tengas si no pules ese diamante en bruto, no llegarás a ninguna parte, de igual modo, si la cocina es algo que no se te da, por mucho interés que pongas, te acabas aburriendo. Debe haber un equilibrio justo, como en todo.

Acabas de tener una especial participación en el Aula Heineken ¿cuéntanos un poco como fue esta experiencia y que te ha quedado de ella?

Fue una experiencia única y que sin duda volvería a repetir. Ser seleccionado como uno de los cinco finalistas de todo el archipiélago es con lo que verdaderamente me quedo, porque al final, no haber sido el ganador absoluto es algo secundario y que no tiene mucha importancia si miras todo lo que ganas.

He conocido a grandes chefs presentes en el jurado, además, a muy buenos críticos gastronómicos, y sobretodo, ya conozco de antemano la temática en la que se mueve estos tipos de concursos.

No cabe duda que disfruté como un niño y qué más adelante, probablemente aparezca en otros certámenes.

Todos tenemos nuestros modelos de profesionales a seguir ¿Quiénes son los tuyos? y ¿por qué?

El mayor influyente para mí en la gastronomía es sin duda Ferrán Adriá, su manera de ver las cosas, de comunicar es alucinante!.

Sin embargo, suelo tirar más a mis raíces y por lo tanto a mi tierra, y tengo que mencionar sin duda alguna a un chef como es "Thomas Leeb". Porque ha demostrado que la gastronomía de canarias tiene futuro en otras partes del mundo y por lo tanto ha reservado un hueco para nuestra gastronomía. Además, está en constante creación, lo cual me anima a estarlo.



CG.-¿Cómo enfocas el estar al frente de una cocina y de comensales? ¿Crees que deben conocer tus propuestas o cocinarías lo que te demanden? ¿Dónde y cómo ves la división entre estos dos aspectos de un restaurante?

Como disfruto cocinar para los demás, mi enfoque no es diferente al que tengo ahora, pues a pesar de ser muchas veces estresante y sacrificado, es algo que te nace y que te llena.

Estoy totalmente a favor de tener la posibilidad de dar a conocer una propuesta en vez de limitarte a que el comensal consuma algo a lo que ya está más que acostumbrado. Yo entiendo que si es una propuesta diferente, al principio cueste que al comensal le guste, no por eso es una mala propuesta (no desde mi punto de vista), sino que tenemos la obligación como profesionales de educar a nuestros comensales poco a poco para que entiendan el concepto que queremos transmitir.

La gastronomía está empezando a tomarse en serio, pero aún le

queda mucho recorrido. No tiene nada de malo cocinar lo que el comensal suele demandar, pero si eso que demanda no enriquece para nada la evolución de la gastronomía como la conocemos, entonces, debemos descartar esa opción.

¿Emprendedor o trabajar para un hotel? ¿Hacia dónde van tus pasos?

100% emprendedor. Está muy bien trabajar para un hotel, para algún restaurante, etc. Porque es importante adquirir unos conocimientos previos para tener esa agilidad, habilidad, y destreza al cocinar para personas. Pero yo no me veo en un futuro trabajando para nadie, mi objetivo principal actualmente es especializarme en el sector como ya dije anteriormente, y una vez lo haya hecho, pararme, ver dónde estoy y analizar mis posibilidades en el sector, una vez lo tenga claro podré decantarme para una cosa u otra, pero casi seguro que emprender.

¿Metas inmediatas y metas a largo plazo?

Nunca he sido partidario de imponerme metas si no objetivos. Una meta implica tener que llegar a un punto por encima de tus posibilidades, sin embargo, tener varios objetivos es ir evolucionando periódicamente sin la necesidad de desanimarte porque no llegues a cumplir alguno, pues dispones de otros. Si solo dispones metas como tal, al no lograr cumplirlas te desanimas mucho más. A día de hoy lo único que tengo claro es que trabajaré duro para adquirir nuevas técnicas y formas de ver la cocina.

Una receta en especial ¿cuál sería?

Un plato de creación propia al que llamo “sensación del Atlántico”. Se compone de: Ventresca laminada de patudo rojo canario en un marinado de jengibre a presión (con sifón), salteado brevemente en una mantequilla de marisco y amalgamado con unos puntos de tónico de citronela infusionado con caldo Dashi, coronado con sal en escama y flor de eneldo.

¿Tradición o vanguardia? ¿Hacia dónde te inclinas?

Sin duda alguna todo lo que sea innovar, bienvenido sea; pero hay que tener muy claro que para poder hacer cocina de vanguardia debemos conocer muy de antemano la tradicional, de nada nos sirve elaborar platos que desde un punto de vista objetivo es innovador, si no conocemos el porqué se hacía de una manera y cuál es la ventaja de hacerlo de esta otra.

Por último, me gustaría hacer una mención especial a dos grandes profesionales que me han ayudado a evolucionar durante toda esta etapa gastronómica y que sin su apoyo y conocimientos, no podría haberlo hecho. D. Juan Ambrosio González Caldero y a D. Heriberto García López.

Bienvenido a Canariasgourmet! y a la Asociación Cielo Mar & Tierra.

Beatriz Bello... Ardeola en estado puro!

Fotos: Oscar León

Considero que realizo bien mi trabajo e intento crecer cada día un poco más, me gusta que en mi restaurante el protagonista sea el plato y no yo, creo que el lugar natural del chef se encuentra en la cocina

En un territorio como la Isla de Tenerife, donde la gastronomía aún lucha por ganarse un puesto, (y que vamos a estar claro, hay mucho camino por recorrer y muchas cosas por mejorar), los cocineros trabajan duro para hacerse un lugar y

una buena reputación en lo que a las gastronomías de España se refiere; y así, podemos ver como restaurantes abren y otros cierran cada día ¿fórmula mágica para poder asentarse? no creo que exista, lo que sí es cierto, es que el público es el que manda y definitivamente, es el que hace que el trabajo de los cocineros en los fogones tenga continuidad. El [Restaurante Ardeola](#) cumple 8 años de continua labor, con una mujer al frente de sus fogones y en esta entrevista, podemos dilucidar que puede hacer la diferencia.

Una cocina frente al mar ¿Te hace olvidar cocinar con otro género aparte del marino?

BB.-Ni mucho menos. Por supuesto que el mar influye mucho en nuestra oferta gastronómica y puede que sea uno de los hilos conductores más importantes de la carta que ofrecemos, pero no solo el mar, el paisaje y lo cercano junto a la técnica son argumentos paténtales en nuestro concepto gastronómico.

Tu cocina se caracteriza por sabores y aromas bien definidos. ¿No te van los trampantojos o fusiones extreme en tu cocina?

BB.-Me gusta la pintura, es una de mis aficiones aparcadas y solo por ello ya, me seduce la idea del trampantojo. En sí, llevo tiempo dándole la vuelta a diferentes ideas, pero quiero que salga una receta que verdaderamente sorprenda y que la ilusión óptica y la realidad del plato no tengan nada que ver. Puede ser que en nuestra próxima carta de invierno presentemos nuestro primer trampantojo.

No me gusta lo extreme, pero si la cocina fusión, es otro de los argumentos de nuestra carta, dejarse influir por otras culturas nos encanta y en la actualidad tenemos varios platos con estas influencias, por poner un ejemplo, “la gyoza de verduras de temporada con mojo de soja y salsa oriental de sésamo” es una clara influencia de la cocina oriental fusionada con ingredientes y técnicas de nuestra cocina más tradicional.

En la actualidad, lo peor son aquellos comensales que se dirigen al restaurante influidos por “realitys”, “bloggers” y demás tendencias gastronómicas, y sin tener preparación cuestionan la formación, experiencia y trabajo de profesionales con veinte años en entre fuegos y platos.

¿Qué es lo mejor y lo peor que te ha podido decir un comensal?

BB.-Lo mejor que un cliente me puede decir es repetir, esto significa que el concepto precio-valor-calidad funciona. Un restaurante, ante todo, es un negocio, si los números no salen y hay que cerrar todos aquellos conceptos, ideas, filosofía, etc. que apliques a la gastronomía, no sirven de nada.

Por otro lado, es muy gratificante que un comensal además de pagar la factura pida entrar en la cocina y te de las gracias. Proporcionar momentos de felicidad a tus clientes es una de las cosas más bonitas de esta profesión.

En la actualidad, lo peor son aquellos comensales que se dirigen al restaurante influidos por “realitys”, “bloggers” y demás tendencias gastronómicas, y sin tener preparación cuestionan la formación, experiencia y trabajo de profesionales con veinte años en entre fuegos y platos.



Año a año tus cartas las has elaborado especialmente para la gente de la zona (turismo) o ¿es lo que siempre quisiste cocinar?

BB.-Lo primero que quise junto a mi socio es que el restaurante funcionara, empezamos en plena crisis en el año 2010 y necesitábamos vender, por lo tanto, abrimos con una carta sencilla y de corte más tradicional. La aceptación, el crecimiento turístico de Garachico y el perfil de nuestro cliente, nos han ayudado a evolucionar y caminar hacia esa gastronomía que nos seducía. Ha sido una evolución paso a paso a lo largo de ocho años, lo importante es que a día de hoy desarrollamos la cocina que nos gusta.

Empresaria, chef, madre y esposa ¿Esto eleva el rol de una mujer en la cocina ante cualquier posible comparación?

BB.-Es difícil conciliar todo esto, muy difícil. Pero todo en mi vida lo hago con ilusión y pasión, el día que no sea así,

dejaré o cambiaré de trabajo. Sin duda el motor de mi vida son mis dos hijos y mi marido y la brújula, mi madre, es un ejemplo; su positividad, pragmatismo, fuerza y amor incondicional a su familia es un espejo donde mirarme cada día. Por todo esto no creo que se trate de comparar profesiones o vidas, yo elegí esta con todas las consecuencias y estoy contenta con lo que hago.

¿Cuánta pasión hay en tu cocina?

BB.-Como te dije, no solo en mi cocina, en todo aquello que hago la pasión es vital. Pero ojo, la pasión tiene que acompañarse de formación, inquietudes, esfuerzo, trabajo, rigor... si no es así se convertiría en locura y eso se convertiría en un problema.



¿Te consideras competitiva como chef? o ¿pasas de todo y vas a lo tuyo?

BB.-Considero que realizo bien mi trabajo e intento crecer cada día un poco más, me gusta que en mi restaurante el

protagonista sea el plato y no yo, creo que el lugar natural del chef se encuentra en la cocina. En ocasiones me molesta que cocineros con escasa trayectoria pretendan ser estrellas, para llegar a serlo hay que tener mucho currículum.

Soy consciente de la actual importancia de la comunicación en este sector, pero creo que muchas veces se le da excesivo valor a este aspecto descuidando que lo importante es el desarrollo del trabajo. No considero que esto sea pasar de todo, sino interpretar la profesión como yo la entiendo y la veo.



Tienes un binomio más que equilibrado con tu socio y jefe de sala Ángel Muñoz Garriga ¿Dinos cuán importante es para ti es la sala?

BB.-Ardeola desde su inicio ha sido un proyecto y un trabajo dual, hemos crecido juntos. Poco a poco hemos definido nuestras competencias, yo más en la cocina y el más en la sala, pero cada decisión se consensua y llegamos a la mejor decisión.

La sala es fundamental en nuestro proyecto y una de las características que define nuestro restaurante es un alto nivel de servicio. Es muy importante rodear la gastronomía de una excelente puesta en escena y personalizar todo lo que se pueda la atención al cliente.

Receta de Beatriz Bello “Nombre de la Receta” (descúbreala aquí) <http://www.canariasgourmet.es/tartar-de-patudo/>

Pablo González... Sabe a Murcia

“Cocinar es integrar sentidos, recuerdos y experiencias... cocinar es un acto creativo y compartir este acto con los demás, saborear su placer, completa nuestra intuición. La hace verdad”

PABLO GONZÁLEZ comenzó su trayectoria en el restaurante Flanigan de Palma de Mallorca de la mano de Javier Morales, su primer y principal preceptor en el complejo mundo de la gastronomía.

Tras un paso por el restaurante Cuatro Estaciones de Madrid, regresa a Palma para, pocos meses después, trasladarse al restaurante Arzak de San Sebastián. Un año después, Pablo González decide regresar a Murcia para coger las riendas del restaurante Gran Taberna. Es allí donde comienza a fijar su personalidad propia en todos los ámbitos de la cocina, una experiencia que traslada años después al Restaurante del Hotel NH.



Tras tres años, se embarca en la aventura de la Finca Buenavista, que daría paso, en 2004, a la creación del restaurante La Cabaña, hoy Cabaña Buenavista, un espacio donde su cocina anclada en las raíces murcianas, le ha llevado a alcanzar su primera estrella Michelin, la única Murcia hasta 2016.

Murcia es una región que presenta una gran diversidad cultural; considerando esto, ¿es posible afirmar que existe una gastronomía particular que la identifique?

PABLO GONZÁLEZ. – La gastronomía que nos identifica es una gastronomía de producto, de cercanía, de territorio, de mar, de huerta sobre todo, si es cierto que tenemos esa gastronomía tan particular y tan cerca al mundo de los arroces...

Murcia, que parecía no tener una posición gastronómica a nivel nacional e internacional, ahora cuenta con un restaurante con estrella Michelin y otros tantos

recomendados ¿Cómo explicarías este fenómeno de crecimiento de la gastronomía de tu región?

PABLO GONZÁLEZ. – Ha habido un fenómeno de crecimiento a nivel global en cuanto a gastronomía se refiere, y Murcia no podía estar al margen de ello, ha pasado de ser una olvidada a tener restaurantes con cierto renombre, simplemente es una consecuencia del resurgir de la cocina española de la cocina a nivel nacional y con ese resurgir “ese boom de la cocina en todas las comunidades” Murcia, que estaba un poco agazapada, ahora sale a la luz.

En este sentido ¿Cómo ha cambiado la cocina en Murcia en estos últimos años?

PABLO GONZÁLEZ. – La cocina en la región se ha limpiado, la evolución ha sido un poco esto de pasar a elaborar una cocina más limpia, con menos grasa, una cocina más natural mirando el producto que tenemos en nuestra región, que es excelente.

De la huerta de Murcia, bien denominada por su riqueza la “Huerta de Europa” ¿Cuáles son los 3 productos que más destacarías? ¿Porqué?

PABLO GONZÁLEZ. – Los tres productos que resaltaría son el tomate, la alcachofa y el arroz. La dulzura de nuestro tomate, la tersura de nuestras alcachofas y el arroz de Calasparra; son los tres productos imprescindibles de nuestra huerta.



Si tuviéramos que identificar la cultura gastronómica de Murcia en tres sabores, para ti ¿cuáles serían?

PABLO GONZÁLEZ. – Tres sabores: el sabor del tomate, el de las salazones y el de los arroces melosos y especiales que tenemos por nuestra tierra.

Si tuvieras que postular una receta que represente tu región ¿Cuál sería? ¿Porqué?

PABLO GONZÁLEZ. – El caldero hecho con arroz de Calasparra unifica el cereal tan especial y el pescado que tenemos en nuestras costas.

¿Qué filosofía gastronómica intentas comunicar a tus clientes?

PABLO GONZÁLEZ. – Nuestra filosofía es un poco diferente, no está exclusivamente enraizada a nuestra región, nosotros tratamos de hacer vivir una experiencia al cliente, hacemos que el cliente se sienta especial desde que entran en nuestro

entorno que es muy peculiar, el trato, la cocina todo va dirigido a eso a vivir una experiencia.



“La memoria” es uno de los mejores aliados a la hora de crear un plato ¿Qué guardas en la tuya de Murcia?

PABLO GONZÁLEZ. – En mi memoria... siempre están los guisos, esos guisos que hacían nuestras madres que son los que nos alimentan y los que permanecen en nuestra memoria gustativa. A partir de esos guisos, sí que surgen un montón de ideas.

En tu cocina ¿tradición antes de innovación?

PABLO GONZÁLEZ. – Tradición antes de innovación, por supuesto. Sin tradición no hay innovación; evidentemente vivimos de la tradición, bebemos de ella, son los sabores de nuestra memoria y son los que nos ayudan a evolucionar.

Qué te inspira más para crear ¿Mar, granja o caza?... cuéntanos los motivos

PABLO GONZÁLEZ. – Para nosotros en nuestra cocina no es una cosa u otra, lo que nos inspira es desarrollar un producto. Nosotros desarrollamos ese producto, puede ser de mar, de caza, una verdura, en función a esa búsqueda de encontrar el mejor producto y a partir de ahí desarrollarlo.

Fernando Martín Fuentes, decorando la restauración

Autor: Eduardo Martín del Toro Doctor Arquitecto

Decorador de interiores por la Institución de Artes Decorativas Españolas (IADE-UNESCO) (1963-66). Comienza su actividad profesional como profesor de Dibujo de IADE Tenerife (1966-67) compaginándolo con su actividad como profesional liberal (1966-2009). Actualmente jubilado continúa en contacto con su amada profesión actuando como asesor de interiorismo en Del Toro & Antúnez ARQUITECTOS



Hoy estoy junto a Fernando Martín Fuentes, un pionero de la decoración de interiores en Canarias, con más de 40 años de experiencia en la restauración de espacios interiores, tiempo durante el cual se ha enfrentado a todo tipo de proyectos como residenciales, tiendas, despachos profesionales y por supuesto espacios para la gastronomía.

Aprovecharemos sus amplios conocimientos para que nos cuente aquellos aspectos fundamentales a la hora de enfrentarse al diseño de este tipo de locales.

EMT: ¿Qué factores tiene en cuenta a la hora de enfrentarse a la decoración de un nuevo local de restauración?

FMF: Generalmente el cliente te lleva a un local o más que le han gustado.

Lo primero que tengo en cuenta es si el local está adaptado para la función que se requiere o si hay posibilidades de hacerlo y en segundo lugar, si el espacio es suficiente para

la cantidad de comensales que el cliente demanda.

EMT: De cara a realizar dicha adaptación, ¿qué aspectos son principales y cuales pueden dejarse en un segundo plano?

FMF: Las cocinas son el gran problema en los edificios por las salidas de humo, luego hay que acondicionarlo acústicamente para que los ruidos no molesten. También es muy importante contar con el espacio y lugar para la instalación de la maquinaria exterior de climatización y una buena altura de techo para el paso de las instalaciones, acondicionamiento acústico e iluminación.

Otra cosa muy importante es la ubicación de los baños, hay que instalarlos lejos del comedor con un vestíbulo que los aíse.

El espacio es sumamente importante por la confidencialidad. El propietario del local desea distribuir un determinado número de comensales y es necesario estudiar si dichos comensales caben en ese espacio con la suficiente distancia entre mesa y mesa para que exista intimidad. También tiene gran interés que el local posea buenas vistas.

Creo que no hay nada que pueda dejarse en segundo plano, pues todo es importante a la hora de hacer un buen proyecto

EMT: ¿Qué diferencias de cara a su diseño tiene el tipo de comida que va a servirse en el local, es decorar, es lo mismo diseñar un restaurante gourmet que uno de comida rápida?

FMF: Totalmente diferente. Un restaurante de comida rápida debe tener una decoración, aunque atractiva, muy funcional, pues el cliente acude a él o por precio o por tiempo; de todas formas no pasa mucho tiempo en él.

En cambio en un restaurante gourmet hay que cuidar más la comodidad y el relax, pues la estancia es mucho más larga y le da tiempo de recrearse en la elegancia y sobriedad del local.



EMT: ¿Cuáles son los principales errores que se comenten en las decoraciones de estos locales?

FMF: Pues no tener en cuenta lo anteriormente dicho: la climatización, el acondicionamiento acústico, el aislamiento de los baños, el espacio entre mesas, la iluminación, la comodidad de los asientos...

EMT: ¿Qué diferencias principales tiene afrontar el diseño de un local desde cero a tener que reformar o adaptar uno existente? ¿Cuál ofrece mayor dificultad?

FMF: Siempre la adaptación es más complicada, porque hay que contar con unos condicionantes.

En cambio, partir de cero y que el local no tenga ningún impedimento deja volar mas la imaginación y permite crear mucho mejor. A los creativos no nos gusta tener ningún condicionamiento a la hora de realizar un proyecto..



EMT: *¿Cree que la iluminación es fundamental en este tipo de locales?*

FMF: La iluminación, para mí, juega un papel muy importante. Un local mal iluminado y lúgubre no invita a entrar al cliente. La iluminación debe ser, indirecta, ambiental y puntos cenitales sobre las mesas y nunca excesiva, así el comensal podrá disfrutar mejor de las viandas.

EMT: *Un tema importantísimo desde nuestro punto de vista es la relación entre el diseño y el confort, ¿cree que es adecuado renunciar al confort frente al diseño? Conocemos locales muy atractivos donde luego sus sillas o mesas resultan incómodas ¿Dónde está el equilibrio entre estos dos factores?*

FMF: Hay que pensar que la media de estancia en un restaurante es de dos horas, y sería un suplicio estar en un asiento incómodo, pues restaría disfrute a la comida, por eso hay que darle una importancia enorme a la comodidad, aunque se puede conjugar con el diseño.

EMT: ¿Qué opina de los restaurantes temáticos que unen espectáculo con cocina y que están ahora tan de moda?

FMF: En estos restaurantes la cocina no es su fuerte (aunque he oído que uno tiene una estrella Michelin); en cambio las decoraciones son espectaculares. Un profesional puede lucirse haciendo grandes cosas, los temas dan mucho juego para hacer una decoración “sui generis”.

En mi dilatada carrera profesional no me he encontrado un proyecto de este tipo.

EMT: Le parece bien que ciertas cadenas de restaurantes tengan entre sus condiciones que la decoración sea la misma sin tener en cuenta el lugar en el que se ubiquen.

FMF: Como creativo no me gusta un proyecto que me condicione y no pueda idear. Pienso que es algo muy estudiado, es una estrategia de marketing que se reconozca fácilmente y desde lejos sus locales. Por eso les da igual que el restaurante esté en la playa o en la montaña.

EMT: Como colofón a nuestra conversación, me podría dar su opinión en cuanto el peso que tiene la decoración de un local de cara al éxito como restaurante a la hora de atraer clientes. Por contra, ¿un local con una decoración inadecuada puede “ahuyentar” la clientela?

FMF: Su valor es importantísimo; no cabe la menor duda que debe ir acompañada de una buena cocina, pero si ésta es de calidad y se disfruta de un lugar agradable, elegante, sobrio, cómodo, climatizado, estratégicamente iluminado y si tiene buenas vistas el place es infinitamente superior.

Sin embargo, una incorrecta decoración no atrae al cliente, lo rechaza, aunque si la comida es muy buena el público seguirá visitándolo.

Xabier Gutierrez: Sabor Crítico

CG.-No podemos empezar esta entrevista de otra forma más que queriendo conocer esa perspectiva de Xabier Gutierrez sobre la gastronomía y por algo de curiosidad, alguna persona de la gastronomía, la que más te haya logrado impactar en todos estos años de trotar por el mundo de la cocina.

XG.-Mi comienzo fue en la psicología. Cuando terminé los estudios la cocina tiraba de mí. Ya lo hacía durante la carrera universitaria y fue el punto de encuentro entre lo aprendido y lo que bullía dentro de mí lo que me hizo dar el paso y empezar a cocinar. Una vez en el mundo de la cocina hubo muchas personas que me influenciaron. Básicamente fueron dos. En Francia Michel Brass y aquí en España, fue Ferrán Adrià el que me hizo ver la cosas de diferente manera. También he sido muy autodidacta. Después, trabajar en innovación fue descubrirme a mi mismo.

CG.-Mucho se habla de la cocina desde una óptica científica en cuanto a técnicas y maquinarias se refiere. Pero la tuya, además es una óptica psicológica, la cual no deja de ser científica, pero según esto ¿cuál sería el análisis más acertado para tener éxito en el mundo culinario? ¿una cocina para los comensales o comensales para una cocina?

XG.-Tener pasión por tu trabajo hará que todo vaya más engrasado. El motor que tira de ti conseguirá funcionar a pleno rendimiento si el combustible que metes en su depósito es pasión. Deberás adecuar muchos parámetros, pero el resultado, si pones este ingrediente, éxito está casi asegurado. Por supuesto deberás adecuar tu cocina a tus

comensales, pero tampoco es del todo cierto. Tú debes llegar a tu propio final, coincida o no con los comensales. Al destino que tú te hayas marcado y ser consecuente con tus acciones. Esto funciona para la cocina y para todos los ámbitos de la vida. Creer en ti mismo, que no es fácil, es clave para conseguir objetivos. Y el objetivo de tener éxito en la cocina o en cualquier actividad es, en el fondo, ser feliz contigo mismo. Hayas conseguido tres estrellas o tengas un humilde restaurante.

CG.-Has podido encontrar en tu andar diferentes y muy interesantes perspectivas de la gastronomía, escribir es una de ella y, además, aparte de ensayos y libros de cocina algo muy particular, las novelas negras ¿cómo se cocina una novela?,

XG.-Escribir una novela es parecido a crear un plato. En el fondo es lo mismo. Es innovación. Con distintos elementos claro, pero la necesidad de crear es la misma. Debes enfrentarte a una hoja en blanco o a un plato en blanco. En la mano tienes un bolígrafo o una sartén pero al final la que decide es tu imaginación. La tetralogía de novelas negras gastronómicas LOS AROMAS DEL CRIMEN han supuesto un nuevo reto. Me encantan los retos.



CG.-¿Los personajes son 100% ficticios?

XG.-Claro, ¿lo dudabas? Jajaja. Totalmente ficticios. Cualquier parecido con la realidad es pura coincidencia.

CG.-¿Has pensado escribir una novela que no tenga dentro de su estructura la gastronomía?

XG.-Sí, de hecho, terminé la quinta novela en la que el tono gastronómico es bastante menor. Forma parte de innovar en terrenos donde nunca antes me había metido. □

CG.-Arzak –Xabier Gutiérrez ¿qué puede significar en la vida de un cocinero tener 27 años al frente de la innovación de un monstruo de la gastronomía como son la familia Arzak?

XG.-Un honor y una sensación de que las cosas se hacen bien. Que llegas al cliente. Cada día que sacamos un plato nuevo es una pequeña victoria. Y eso te hace mantener la ilusión, otro parámetro importante para seguir trabajando. Motivación y actitud. Ambas complementarias.

CG.-¿Cómo te llegó la influencia en los fogones y de quienes? esa influencia ¿cómo hizo evolucionar la cocina de Xabier Gutiérrez en estos años?

XG.-Aparte de los cocineros ya mencionados la persona que más me influenció fue mi madre. Como persona y también como experta en los fogones. Fue una gran cocinera, solidaria para la gente de fuera, era enfermera, y entregada a su familia. Me hizo ver muchas cosas más allá de la cocina. Una persona entregada a los demás. Llevo su recuerdo siempre muy dentro.

CG.-Un proceso de constante innovación como norte fijo ¿la inspiración en la innovación gastronómica se puede comparar con la musa del músico compositor?

XG.-Es muy parecido. En la base es lo mismo. La inspiración es la parte más complicada del proceso creativo. Y la famosa frase, Que la inspiración te pille trabajando, atribuida al pintor Pablo Picasso, es acertada. Ambas son claves para entender los procesos creativos.

CG.-¿Has pensado que has tocado techo en alguna ocasión?

XG.-Tocar techo es sinónimo de cansancio y de hastío. Las personas que piensan así están muertas en todos los sentidos. Siempre hay cosas por descubrir. Desconfía de los que dicen que todo está inventado. Es mentira. Hay un mundo por descubrir. Siempre ha sido así. Es la esencia del ser humano. La ilusión por indagar en todos y cada uno de los resquicios de nuestra actividad es clave. Y eso se hace con perseverancia e ilusión.

Aníbal Falcón...un canario de Corte Ibérico

Definitivamente ser Cortador de Jamón profesional, no es una carrera fácil. Constancia, trabajo, preparación, horas de pie frente a una buena cantidad de piezas diarias para ser cortadas, hacen al mejor cortador, tener el conocimiento para saber seleccionar las mejores piezas que van a ser cortadas y poder ofrecer los mejor de cada una, lo podemos resumir en pocas palabras amor por la profesión.

Aníbal Falcón de Gran Canaria, es hoy por hoy el mejor cortador de jamón de todas las Islas Canarias como lo dice los importantes puestos logrados en el Campeonato Nacional de España, son sus triunfos en los diferentes y más importantes concursos nacionales e internacionales los que hablan de su calidad. No siempre los profesionales más mediáticos son los mejores, son caminos diferentes que toman cada persona, a la hora de hacer carrera. Desde hace ya varios años la redacción de Canariasgourmet! le ha seguido la pista a este joven Canario, del cual les presentaremos una pequeña entrevista.

CG.- ¿Cómo funciona todo esto para poder optar a un puesto en el máximo concurso de cortadores de jamón del país?

AF.- Es un camino muy complicado, porque para poder llegar a la final del Campeonato de España, previamente tienes que ganar un concurso nacional, un concurso que realmente sea clasificatorio para la final del año siguiente en mi caso fue como te dije el de Salvaleón, pero en el caso de Francisco Rivero Teyssiere quien resultó el campeón de España, ganó el concurso Nacional de Ronda, en el caso de Pablo Martínez quien fue el tercer clasificado en Campeonato Nacional de España fue por el de la Comunidad Valenciana, el mismo que yo gané en el 2013, Moisés Alcobendas Ruiz ganó el Villanueva de Córdoba, este concurso es abalado por la Denominación de Origen de Los Pedroches y así cada uno debe ganarse su lugar en el

campeonato más ansiado por los cortadores profesionales.

CG.- Ahora Aníbal, te oigo y me da la idea de que esto se parece un poco a la fórmula Uno, ganar carreras para clasificar en la gran final y es muy diferente a otros concursos gastronómicos ya que es todo lo haces durante el año lo que determina tu entrada.

AF.- Se puede decir que si, por que además cuando coincidimos en un concurso donde hay un cartel bueno y vamos llegando los compañeros, cargados, muy cargados con todo el equipo, el uniforme impoluto y colgado sobre la percha y empezamos a bajar cosas, es cuando nos damos cuenta las veces que nos hemos encontrado para buscar camino al más grande de los concursos, es como un circuito de competición por que de todos los concursos que hay durante el año solamente 8 son validos para el Campeonato Nacional, pero no quiere decir que los demás sean concursos de menor valor, te puedo poner ejemplos como es el caso del Cuchillo de Oro de Monasterio o El Cuchillo de Oro de Jerez de Los Caballeros, que también tuve la fortuna de ganar este año, son dos de los concursos más antiguos de España, sobre todo el de Monasterio, entonces tienen cierto peso, te dan un caché, un empaque y un valor añadido al que tenga la fortuna de ganarlo.

CG.- Ahora es bueno decir y sobre todo para los jóvenes que están empezando en esta profesión, que no pueden decaer esto es algo constante de mucho esfuerzo y pasión por lograr metas, tienen que estar en los concurso y a la vez trabajar.

AF.- La experiencia que yo tengo es un poco extraña, en el 2013 que fue el año en que debuté yo salió una camada de cortadores muy buenos, que por fortuna muchos están ya consagrados y otros están en proceso. Han salido al ruedo otros cortadores que ya yo los he visto desde otro punto de vista, que aunque les veo a algunos madera, que pueden ser unos diamantes en bruto, veo que les está costando meterse en los tres primeros puestos en los concursos, hoy ves a uno y

mañana ves a otro, el quedó ayer de cuarto a lo mejor se mete de primero en el próximo, le tocó mejor faena y mejor jamón, pero es que no depende solo de ti, debes tener una buena organización detrás, para que tengas un género bueno para hacer un trabajo bueno.



CG.- ¿Uds. seleccionan la pieza de jamón que van a cortar en los concursos?

AF.- Hay concursos en lo que se sortea la posición, se sortea quién elige primero y quién elige de último y otros se sortean números si te toca el uno, pues escogerás de primero.

CG.- ¿Cuáles son las características que debe tener un Jamón para que sea bien cortado?

AF.- A mí personalmente me parece que un jamón debe tener buena curación, ya puede después tener más calidad o menos calidad, pero para cortarlo técnicamente hablando, bien arropado en tocino, esto es muy importante para que no haya acortezamientos, esto normalmente se da en jamones de corta curación y es importante para que la pieza esté bien protegida de las oxidaciones, las cuales las sufren durante el proceso de elaboración, del secado, un detalle que hay fijarse, que no haya un hueso roto, la rótula tiende a romperse técnicamente hablando, que te digo a lo mejor un poco más.



CG.- ¿Cuáles son las características correctas de un corte de jamón, la loncha?

AF.- Un buen corte, precisa de muchísimas cosas que tienen que compaginar y son difíciles de lograrlo, pero para mí lo más importante de todo es el tamaño y el grosor de la loncha y el emplatado, el que debe ser el resultado final de cuando un cliente está pidiendo un plato de Jamón son los tres aspectos más importantes. Ahora también hay otros detalles como la estética, una limpieza de la pieza buena y correcta quitar el moho que te aporta mal sabor a la loncha, se tiene que mantener una rectitud en el corte, el jamón no puede estar torcido, tiene que estar totalmente recto y paralelo a la mesa, además el cortador debe ser elegante, que trabaje con firmeza y soltura delante del jamón, nunca debe transmitir dudas.

CG.- ¿Cuál es la mejor forma de detectar la calidad de un jamón, para nosotros quienes no somos expertos pero nos gusta

el jamón Ibérico?

AF.- Lo primero que tenemos que determinar es ¿qué es lo que queremos? ¿qué queremos comprar? O ¿qué queremos comer? Pero ahí va mucho el gusto de cada quién, la gente casi siempre pide un jamón con muchas beta, que sea un jamón vistoso, ese jamón que lo abres y tiene mucha infiltración, esas rayitas blancas, ahora ese jamón precisamente no es 100% puro de bellota, ese tiene algo de cruce, normalmente para estos cruces la madre suele ser ibérica pura y el padre Duroc Jersey, es una raza americana y es el que le aporta infiltración de grasa, también un poco más de zonas magras, color que son cosas buenas tanto en boca como en lo visual, estos suelen ser más dulces. Después encontramos el Ibérico Puro, que para mí eso es una delicia y es incomparable, pero te repito es mi gusto personal como ese no hay nada.

CG.- Aníbal volviendo a los concursos y ya para terminar como es preparase para un campeonato de corte de jamón?

AF.- Es un trabajo muy duro, esto es muy complejo, esto no es como un partido de fútbol, marcaste dos goles y ganaste. En los concursos de cortadores de jamón de todos los aspectos que se tienen a valorar, solo cuatro de ellos son objetivos: la velocidad, la cantidad de platos extraídos de la pieza, e que decir que peso de cada plato y el emplatado. Ahora en el grupo donde tengo la suerte de trabajar que es Anselmo Pérez es quien ha sido pionero y fue el primero que dijo: Aquí se puede sacar desde el primero plato hasta el último, todos bonitos" él fue que lo demostró y fue quién marcó esta tendencia, tanto así que en este pequeño mundillo se suele reconocer esa labor de Anselmo y se dice: "Hay un antes y un después de Anselmo Pérez".

CG.- Gracias, para mí eres y será un Campeón (risas) por esta interesantísima entrevista y creo que a todos los amantes del jamón la disfrutarán, el año que viene haremos la entrevista contigo ya como Campeón de España.

AF.- gracias a Uds. por siempre estar pendientes de este servidor.

Hay que sumarse al saco de la buena cocina

Fotos: [Óscar León](#)

Hay detalles en el transcurrir del tiempo que, por pasar ante nuestros ojos, a veces no lo tomamos en cuenta o por diferentes razones si nos damos cuenta de ello, decidimos no mencionarlo y no reconocerlo, por eso tomaré la delantera y decir de **Jorge Bosch** lo que hay que decir. Si bien es cierto que **Jesús González** fue ese pionero de darle una vuelta de tuerca al recetario canario, actualizándolo con maneras muy bien elaboradas que, lograron encantarnos a todos; ahora hay que reconocer a este joven cocinero que ha sido el único - hasta la fecha- en las siete islas, que ha sabido tomar el testigo con éxito, de lo que **Jesús González** y su restaurante El Duende emprendió.

Esta entrevista la he realizado con el mayor de los gustos y espero que, les descubra la fuerte intención de este cocinero de llevar la gastronomía de Canarias a los mejores niveles sin retorcer la tradición de manera criminal, como hay muchos que lamentablemente lo hacen.



CG.- Jorge para comenzar esta entrevista me gustaría que nos dices una visión de estos últimos tres o cuatro años en cuanto a la gastronomía en Canarias se refiere, y claro, en Tenerife.

JB.- Para tener una visión de lo que ha sido la evolución de la gastronomía en Canarias en estos últimos años y claro, particularmente en Tenerife; se tiene que tomar en cuenta la consecución de los reconocimientos que se han logrado obtener, no nada más en el ámbito regional, sino nacional e internacional. Si hablamos de la Guía Michelin y la Guía Repsol, eso nos da una clara evidencia de la mejora en cuanto al global de Canarias, con nuevas tendencias que están en el panorama gastronómico. No podemos olvidar que, con Carlos Gamonal (Padre) nos trajo la primera estrella Michelin para Canarias, y es justo recalcar que han sido ellos los precursores de todo esto. Además, es bastante obvio que nos estamos acercando al criterio de una gastronomía con reconocimiento internacional.

En cuanto a mi visión de **Tenerife**, está claro que, lo que pensábamos desde hace unos cuantos años -y eso lo hemos estado conversando con Uds. desde hace bastante tiempo-, es que Canarias es una tierra de mestizaje, y un ejemplo es un artículo que leí recientemente y el cual comentaba que, de la población activa de Canarias, un 40% de ella, no ha nacido en Canarias, y eso lógicamente nos aclara la visión de que, de las 6 estrellas Michelin que actualmente tenemos en Tenerife en 5 establecimientos, haciendo la excepción del “Rincón de Juan Carlos” que es cocina de autor con producto canario, el resto lo que hace es “cocina fusión” con productos canario.

Esto resulta un poco raro para muchos, y tengo que decirlo, los he escuchado quejarse un poco de eso, “si es verdad tenemos 6 estrellas, pero uno hace cocina japonesa, otra cocina china, otro hace no se que cosa” -reímos-, pero es que al final eso siempre va a pasar en esta tierra ¿por qué?, fácil, somos turísticamente hablando un punto estratégico, piensa algo, somos una población de más de un millón de personas, y nos visitan 40 millones de turistas al año, la final eso abre el abanico.

Además, no hablemos solo de las estrellas, sino de restaurantes y chefs que, a mi criterio lo están haciendo muy, muy bien, te doy ejemplo de Izakaya con Cristo, ahora la apuesta de Senu en un hotel tan importante como es Bahía del Duque y para mí esto no es algo en contra, lo que está pasando es lo que tiene que pasar, es lo normal para un territorio donde nos visitan una gran cantidad de turistas, donde el producto canario es increíblemente versátil, dando paso a conceptos de calidad y de fusión para que se conviertan en nuestra piedra angular.



CG.- Jorge, ¿tú no crees que la fusión hacia lo oriental está desvirtuando un poco lo que son nuestras raíces y nuestra historia, esto si recordamos la cercanía que siempre ha tenido las Islas Canarias con Latinoamérica? Región con la que compartimos unas alacenas muy inexploradas y que aún son desconocidas para muchos, mira el caso de la Cocina de Alex Atala en Brasil, con una despensa como el Amazonas o la de Virgilio Martínez en Perú, nutriéndose de la huerta de la Cordillera Andina, además con un menú sin proteínas y que aun así ha logrado ser el mejor restaurante de Latinoamérica ¿Estamos preparados para en vez de seguir tendencias...marcar tendencias?

JB.- ¿Me planteas una fusión hacia Latinoamérica en lugar de hacia Japón? tengo que decirte que a esta altura no podemos pedirle a toda esa gente que cocina muy bien esa fusión, que está a diario actualizándose, instruyéndose en el tema y que está absorbiendo "tendencias" desde hace ya unos diez años,

por lo menos, y que se quiera o no, ha sido la gastronomía japonesa la 'tendencia', ahora cambien, porque ahora es que se están recogiendo los frutos de haber estado leyendo y formándose durante una década en la corriente nipona o más bien oriental.

Pero de lo que si estoy seguro, es que siempre vamos a ser un territorio que va a fusionar, eso lo tengo yo clarísimo, a pesar que no me dedico a la fusión, sino a la actualización de la cocina regional.

Ahora la tendencia es Latinoamérica, entre las cinco mejores cocinas reconocidas en el mundo está la peruana y está la mexicana, y nosotros tenemos un vínculo especial con Venezuela, fíjate ya estamos hablando de tres, así que la lógica, el tiempo y la tendencia nos va a llevar hacia ese rumbo.

Si hablamos dentro de unos diez años, te aseguro que estaremos hablando de varias estrellas **Michelin** y soles **Repsol**... bueno no solo hablemos de estrellas, hablemos de restaurantes -reímos- porque aquí hay gente que cocina muy bien y no necesariamente tienen que tener estrellas, pero veras que empezaremos a encontrarnos a la Arepa como plato gourmet, o la panela o papelón como ingrediente, es lo lógico, si algo vamos a tener fácil fusionar es lo venezolano, por ejemplo; o hablemos de Argentina con su forma de hacer los asados, sus técnicas para convertir una carne "NO NOBLE" en algo sencillamente fantástico y esto lo hacen por medio de la cocción.

Cuando voy a Argentina y veo como cocinan, me pienso 'son los inventores de la baja temperatura'. Ellos llevan cientos de años haciendo un asado con 4 piedritas encendidas, que si tu pones la mano o pones un termómetro, que te digo -fue lo primero que hice cuando mi suegro me hizo ese primer asado que tuve la suerte de probar-. Como yo me había llevado un termómetro, pude revisar y vi que lo que hacen es cocinar a 70º y al mismo tiempo ahúman, lo entendí, dentro de unos años

encontraremos en Canarias grandes restaurantes con grandes cocineros haciendo cocina fusión con Latinoamérica.



CG.- ¿Tú crees que el producto local debe ser el eje principal de la nueva cocina canaria?

JB.- Vamos a dejar claro algo, no hay ni habrá nueva cocina canaria sin estar presente el producto local, para mí de hecho lo está siendo. Podemos enumerar restaurantes que lo están haciendo muy bien y todos son de fusión con el producto canario, por ejemplo, Cristo Hernández, el sigue usando el erizo de Puerto de La Cruz; Kabuki, comida japonesa con producto canario, al final lo común entre todos ellos es el producto canario. Aquí tenemos la oportunidad de tener un atún, por lo menos yo que trabajo con Islatuna y que nos coordinamos y afinamos de tal forma que, nosotros tenemos la posibilidad de tener el pescado, dos horas después de haber sido sacado del agua, por lo que te digo darle la espalda a eso, es un error absoluto.

Te digo más, el día que tu empieces a tratar el mar como si fuese un supermercado y no aceptar lo que él te da, sino pretender que haya lo que tú quieras...entonces verás que te empiezan a enviar algo que no está fresco, congelado, algo de MercaMadrid; no podemos pretender que el mar sea un super, tenemos que adaptarnos nosotros a el y el restaurante tiene la obligación de anunciar a sus clientes los cambios de géneros en la carta. Cuando estás esforzándote por brindar frescura y temporalidad, lo que debe ser es que lo que uses, lo digas, no importa si en vez de un atún thunnus obesususas usas una albacora, lo importante es que lo comuniques. ¡En nuestro nos pasó! a nuestros clientes les gustó más el albacora que el atún obesususas, (que aunque es el habitual en la carta, en ese momento entró albacora), logrando unas excelentes críticas, dándole a nuestros clientes lo que el mar nos brindó esa semana y lo que al final fue bueno para todos.

CG.- ¿Dónde crees tú que está el límite entre la transformación y el respeto por el recetario canario?

JB.- Pues mira, como dijo el recién fallecido Paul Bocuse: *“Al final solo hay un tipo de cocina, la buena y la mala tratar de que no sea cocina”*, la pregunta es difícil, ya que la tendencia -reflexiona- ya que hablábamos de tendencias, cuando todo y para todos era seguir a Ferrán Adrià y sus descubrimientos, al final tu no entendías un plato sin una textura, y en ese momento me recuerdo a mí mismo haciendo unas esferificaciones de calamar canario, entonces coger un calamar meterlo en la licuadora y hacer un zumo para elaborar las famosas esferificaciones, no me parecía mal los platos, creo que todo va un poco en la “Tendencia” y en la cultura.

Ahora bien, es verdad que una le resta a la otra y tengo que decirte que me resulta ¿diferente? no digo raro, que haya muy pocos cocineros, entre los cuales me incluyo, que hagan verdadera cocina canaria en Canarias. Me parece que hay muchos restaurantes que hacen cocina castellana en Madrid o cocina aragonesa en Aragón, pero si lo pienso, me parece que hay muy

pocos cocineros que hagan cocina canaria en Canarias, bueno, creo que la pregunta te la hago a ti -reímos- hasta ahí te lo puedo decir.



CG.- Jorge, ¿tú crees que con los aportes que le has dado al recetario canario, has conseguido una cocina con identificación propia?

JB.- Yo creo sinceramente que hemos trabajado muy bien, ahora en nuestro nuevo local estamos evolucionando, porque en el anterior ya habíamos tocado techo, además podemos decir que, actualmente si hemos logrado conformar el equipo de trabajo que siempre habíamos querido. Estamos de nuevo en evolución, nosotros cada vez nos creemos más lo que hacemos y en realidad a mí me resulta más difícil lo que hacíamos que lo que hacemos actualmente, y me refiero a esa época de Ferrán Adriá y de la falsa vanguardia, porque ¡cuidado! Vanguardia en España no se hacen cuatro, vanguardia es la presentación que hizo Ángel León en Madrid Fusión ¡eso es vanguardia! porque ahora parece que hacemos I+D en cualquier sitio y ¡cuidado en cómo llamamos

a las cosas!, es que estamos desvirtuando algo que debería ser muy serio.

CG.- A la final ¿tú piensas que la gente se entera o le gusta enterarse de donde viene el plato que se está comiendo? porque si a ver vamos la gastronomía es cultura, aparte de comer bien y rico, y de eso no hay duda ¿se está dando cultura al servir?

JB.- La gente no es que no esté dispuesta a escuchar, sino que escuchan y leen donde quieren. Para eso tendremos que estar los profesionales con la matraquilla, como dicen las viejas - ríe- y contar y vender, ya que de cada plato que hacemos tenemos un porqué, una historia, de donde viene, unos documentos, y luchamos contra una tierra de turismo donde se demanda muchas veces la hamburguesa por un euro y, si el de al lado la tiene de plástico, pero a cero noventa céntimos, se va con el de al lado de noventa céntimos. Cuarenta millones de personas que vengan al McDonalds hablan de playa, y cuarenta millones de personas que vengan y se coman unas papas ricas con mojo, te aseguro que lo van a transmitir a por lo menos a otros diez millones de personas.

Tenemos todas las armas, el producto la versatilidad del mismo, y tenemos también, aunque no lo parezca, los microclimas. Te vas a Vilaflor en agosto y te puede apetecer un escaldón y te vas a la playa y te comes unos churros de pescado. Pero eso sí, tenemos que sumarnos, como decía Paul Bocuse de nuevo, al saco de la cocina buena.

Lo que nosotros hacemos en La Bola de Jorge Bosch es tremendamente difícil, de eso estoy clarísimo, pero eso nos identifica, nosotros servimos una cazuela de pescado y viene el camarero y te trae un poco de gofio y te dice que, cuando termines escalfa gofio, y cuando tu abres ese pescado, verás que está a 45º interno... ahí estamos haciendo la verdadera fusión entre criterio gastronómico y fusión y te aseguro que, con ese camino ayudamos a que la cosas no se pierdan. Es que

al final, es como cuando la cocina de los 80 nos pareció maravillosa y fue un boom gastronómico increíble y ahora la llaman iesa mierda ochentera hotelera! Y eso es precisamente lo que no queremos que nos pase, nosotros actualizamos la cocina canaria, pero manteniéndola como yo he dicho siempre, en parámetros visuales, técnicos y reconocibles.

Domingo Martín: el esfuerzo convertido en vino

Fotos: [Óscar León](#)

Si algo debemos madurar o concientizar como consumidores y amantes de un buen vino, es nuestro sector vitivinícola. Hoy día, al igual que la gastronomía, el sector del vino canario no solo nos brinda unas muy especiales referencias, sino innovaciones técnicas aplicadas por esa camada de jóvenes enólogos (ya no tanto como hace unos 10 o 15 años atrás) que, junto con la sapiencia de las anteriores generaciones, de los pioneros, de esos bodegueros que vienen de generación en generación, padres, abuelos y que fueron los que dieron el inicio empírico a embotellar vinos de cosecha, ese vino que nos cuentan ahora con ciertas risas, que hasta daban dolor de cabeza daban.

Es justo en esos tiempos cuando comienza un sector de incipientes bodegas (muchas sin saber que lo eran o que iban a llegar a serlo) a producir un vino canario, y de seguro, esos hombres y mujeres no tuvieron idea del rumbo de excelencia que

iba a tomar tal iniciativa, quizás algo que nació de forma artesanal? Se puede decir que sí, pero que ha avanzado en el tiempo gracias a las generaciones de relevo que han sabido darle una vuelta de tuerca a esa iniciativa artesana de sus generaciones que les precedieron.

Hoy, en la entrevista de este domingo, en iCanariasgourmet! Le traemos la opinión de un hombre que cree en el vino y en su bodega, un bodeguero que ha tenido sus raíces en un municipio vinícola como lo es Tegueste, Domingo Martín de Bodegas Marba ha sido quien dará inicio a esta sección dominical de llevarles a sus componentes una entrevista especial de los diferentes sectores de la gastronomía.



CG.- Bueno Domingo empecemos con esta entrevista que, ya tenía ganas de sentarme a hablar contigo del sector y claro, de tus vinos! ¿Cómo fue el año 2017 para Bodegas Marba?

DM.-Bueno José, fue extraordinario en cuanto a la calidad del vino que hemos producido y la cantidad de reconocimientos, además, hemos creado una expectativa que hoy día el consumidor ve en [Marba](#): un vino de calidad, de garantía.

CG.- ¿Podemos decir que es un referente de calidad en cuanto a los vinos canarios se refiere?

DM.-Hombre yo pienso que si nos ceñimos a los reconocimientos estamos ahí, entre las mejores bodegas de Canarias y podemos presumir de ello.

CG.- Hablemos de los premios o reconocimientos, esos que tanto mérito tiene el ganarlos, pero a los que no se les brinda ni la cobertura y mucho menos se les da la importancia que tienen para una bodega como la tuya o para cualquiera. ¿Esos premios Domingo, luego de ganarlos repercuten en las ventas de los vinos?

DM.- Es verdad que hay un amplio desconocimiento de cómo funcionan estos concursos, hay muchas personas que creen que estos eventos son un negocio, que tú vas vendes tu producto, pagas y por eso te dan el premio. Es interesante tocar este tema para que muchos conozcan que, por ejemplo, en el concurso de Viena, en el que Marba se ha llevado dos oros y un plata...yo ni sé dónde se celebra, ni he ido nunca a vender mi vino. Simplemente he llenado una solicitud de participación y he enviado unas muestras de los vinos que tengo en el mercado, 4 o 6 botellas de acuerdo a lo que te vayas a presentar y ellos realizan una cata a ciegas totalmente anónima; el que está catando no sabe qué vino se está tomando, ni de donde es, si es español, griego, italiano o de Filipinas...después, en función de la calidad, te califican según los parámetros que tengan los catadores y de ahí se sabe si salen premiados o no, y si no salen premiados 'te felicitan y te vas', otro año será. Pero cada botella para el catador no es más que un número y califican al número que le correspondió.

Ahora la otra parte de la pregunta, si influyen en las ventas. Está calculado que entre un 15% y un 30% repercuten en aumento de las ventas y esto a nivel nacional.



CG.- Vamos a ser un poco más directo. ¿En qué crees más? ¿en las guías de vinos: sea la de Parker, Peñín etc, o en los concursos?

DM.- En los concursos, fíjate todos los premios que nosotros hemos ganado -y no solo le hemos ganado a vinos de España, sino a vinos del mundo y no estamos en ninguna guía-. Es complicado entrar en ellas, los concursos como te dije, envías tus muestras te inscribes y ya todo lo demás es a ciegas, sin la intervención de nosotros para nada. No digo que las guías no sean buenas, pero los caminos son otros.

CG.-¿Cómo percibes tú el sector del vino en Tenerife y después cuéntame un poco de una visión más general hablando de Canarias?

DM.-El sector del vino en Tacoronte-Acentejo está en un buen momento de demanda, cada vez más la gente pide el vino canario. Ya vas a cualquiera de los estos sitios clásicos para comer y tomar vino como La Laguna y cuando entras te ofrecen nuestros vinos. Hace 10 o 15 años ibas a una tasca y lo primero que te ofrecían eran los de fuera sean ya de Rioja o

del Duero y tenías que decir tu ¿oye y canario no tienes algún vino?, afortunadamente hemos avanzado en el sentido que al entrar ya te preguntan *¿Qué quiere vino canario o de fuera?*. Estamos entrando en el mercado y no es ni ha sido fácil, recuperar un mercado que más que se perdió, se le dejó que se habituara a los vinos de fuera.

Tenemos un fuerte incremento de la demanda y sobre todo en gente joven que, hoy día tienen con conocimiento de cata, de valoración y te sorprendes!. Te lo digo porque en últimas jornadas en las que hemos estado presentes, tanto en La Laguna como en Santa Cruz; ha sido impresionante como la gente joven ya te pide referencias en concreto, no como pasaba antes que te pedían 'dame un vino', sin saber que iban a tomar, ahora no, la gente está viviendo el sector. Pero lo que sí me entristece y me da mucha pena, es lo que estamos viendo: todo el mundo arrancando viñas y plantando aguacate.

CG.- Ya que mencionas esto; en el sector de cultivos de viñas ¿cómo estamos? ¿también hemos mejorado?

DM.- Ya se está pagando por la uva lo que no vale, esto porque cada vez hay menos plantación de viñas y lo que más me preocupa no es lo que estamos pagando ahora, sino ¿a dónde vamos a llegar? Y pasará que, en poco tiempo, no habrá uvas para abastecer las bodegas. Esto por el incremento de producción y por el otro por el declinamiento en la siembra de viñas. Estas son las dos cosas que veo encontradas, el primer problema es que se va a pagar por la uva lo que no vale, y luego tienes que vender el vino y no puedes pagar 10 euros por un kilo de uvas para vender el vino en 5 euros... no puedes! Y me da que vamos por ese camino.

CG.- ¿Cómo percibes en general la situación del sector en Tenerife y en Canarias a día de hoy?

[su_note note_color="#fefedf" radius="11"]DM.-Déjame decirte, antes que nada, que yo sí creo que la D.O Tenerife debe

hacerse una realidad, ya que nos brindaría ciertas facilidades para, como por ejemplo, adquirir uvas, que es uno de los problemas; a lo mejor en un sitio se está pagando por la uva mucho más caro que en otro, no siendo la diferencia de matices por la calidad de la uva tan palpable, entonces ya con eso comenzamos a ver la parte positiva, porque con las D.O cerradas con este tema, nos quedamos algo bloqueados. [/su_note]

CG.- Me gusta tu planteamiento positivo hacia la D.O Tenerife, ¿Qué le aportarías o qué le cambiarías a esta nueva Denominación?

DM.-Déjame ratificar que, sí estoy de acuerdo con la D.O Tenerife, pero igual creo que sería un error eliminar las sub zonas, que no son otra cosa que las distintas denominaciones que tenemos actualmente en la Isla de Tenerife, son 5 y esas se deben respetar, deben perdurar ahí y convivir con la D.O de Tenerife, y así, la bodega que quiera acogerse a una o la otra, tenga la libertad de hacerlo, nada de poner piedras en el camino para que tropecemos.

CG.- Con el sistema organizativo actual... ¿estás de acuerdo?

DM.-Se podría mejorar si el sector se organizara y se pudiera establecer un precio estándar del kilo de uva, esto en función de los costos de producción y márgenes de ganancia para el viticultor, porque tiene que serle rentable a él, ya que se convertiría en la garantía de que este viticultor no abandone la finca, porque sabe que su trabajo va a ser valorado y cotizado, esto con rentabilidad se convertiría en una garantía. Lo que sí veo mal es como estamos ahora, el año que no hay uva el viticultor coge el sartén por el mango y nada a darle sartenazos a cualquier bodeguero que se la aparezca por ahí... y al revés, el año que hay mucha uva el bodeguero se la devuelve ies lógico! Y esto para mí es lo peor que estamos haciendo en el sector.

[su_note note_color="#fefedf" radius="11"]El sector debe ser más profesional y técnico, y profesional llamo yo trabajar en el sentido de que podamos establecer un precio estándar. Yo sé que este planteamiento que estoy haciendo encontrará a personas diciendo: “me vas a decir tú a mí a cuanto voy a vender la uva”, lo sé, eso es difícil. Pero yo vengo de un sector industrial, técnico, donde se establece un precio estándar de la unidad del producto que se elabora y ese precio se mantiene durante todo el año para buscar un equilibrio y no pueda estar fluctuando el precio, nada de que hoy te lo bajo y mañana te lo subo, convirtiéndose esto en un trastorno para todo el sector.[/su_note]

CG.- En síntesis, las reglas del juego están dispersas y sin ellas ningún sector puede crecer debidamente.

DM.- Es difícil, estamos en un mercado libre, luego viene la competencia...no es fácil. Yo no tengo esa barita mágica, con este comentario que te acabo de hacer seguro alguno dirá: ¿bueno y este loco de qué va?

CG.- Domingo, luego de estos planteamientos se me hace obligado preguntarte ¿cómo está la unión en el sector del vino?

DM.- Después de las marejadas que a veces nos azotan, percibo que el sector del vino está bastante unido, por lo menos en Tacoronte-Acentejo que es la denominación donde estamos nosotros. Ves que entre las bodegas hay un “feeling”, hay comunicación, colaboración y después cada uno, por supuesto, tiene que ganarse su nicho de mercado, eso es ley de vida. Pero como te digo una cosa te digo otra, en que familia no hay una “Oveja negra” (*reímos*).

CG.- Esta conversación me deja algo preocupado, luego de todos los rubros que, sabemos tienen que venir de península, y eso habla de costos, botellas, corchos, etiquetas etc. Y que ya a parte de la orografía de nuestra tierra, que no permite usar

maquinarias, razón por la que, la vendimia tiene que ser a mano y que siempre se ha esgrimido como uno de los factores que llevan a la difícil dificultad de competir con los vinos de fuera en cuanto a precio, ahora con este tema de la escasez de uvas... ¿subirá el precio del vino canario?

DM.-Mira José, hay algo que yo sé que es cansino de lo repetido, y es el tema de que el vino canario es caro, y yo invito a la gente a que saquen sus cuentas, los vinos canarios no son NADA CAROS. Las bodegas están haciendo un esfuerzo inimaginable para bajar los costos a un máximo en el cual puedan sobrevivir, ¿por qué? Por esa misma competencia, eso está muy extendido y luego hay veces que intencionadamente, oye bien, intencionadamente conviene comparar los precios nuestros vinos artesanos; (hay que reconocer que nuestros vinos son artesanales), con vinos industriales.

El otro día estuve viendo un folleto de una gran superficie, y los vinos peninsulares de calidad no bajan de 15 o 18 y hasta 20 euros, y en el mismo folleto, -y cualquiera lo puede ver- vienen vinos de 1 euro, dime tu, en 1 euro o uno cincuenta, ¿qué meten dentro? Cuando a nosotros las botellas, las etiquetas, retráctiles etc. eso, ya nos cuestan 1 euro.

CG.- ¿Vinagre?

DM.-No lo sé, creo que ni eso se puede hacer para vender en un euro.

CG.-Bueno la verdad es que si en algo se está fallando es en la proyección y divulgación de la calidad de nuestros vinos, no se está llegando al público adecuado, en la forma adecuada y con los medios y el mensaje adecuado, eso lo tengo claro. Nuestros vinos de acuerdo a la calidad de ellos están por debajo de vinos similares de fuera, el problema es que se compara un buen vino canario de 8 euros con uno de fuera de 2,50 euros y para que la comparación sea justa, ese vino canario de 8 euros se le debe equiparar con uno de fuera de

por lo menos 12,00 euros o más.



[su_note note_color="#fefedf" radius="11"]DM.- Tenemos muchas cosas que hacer y nosotros por lo menos, estamos haciendo lo que podemos de acuerdo a nuestras posibilidades, y una de ellas es dar a conocer al público la realidad de nuestro sector, y esto te lo digo principalmente con las visitas a bodegas. Cuando viene un grupo a visitar tu bodega y tienes la oportunidad de explicarles todo lo que hay detrás de una botella de vino, todo el trabajo que se esconde detrás de cada una de las referencias que puedes probar ‘in situ’ y conoces el trabajo en el campo, la recolección, la transformación, llevar la botella al punto de venta, etc. la gente lo entiende y termina por reconocerlo y te exclaman: “¿todo esto hay detrás de la labor de hacer vino?” y luego te dicen, “los vinos canarios son realmente económicos”.[/su_note]

Recientemente vino un grupo de 17 personas de La Palma y lo comentaron, los vinos canarios son “baratos” en función de la calidad. Luego, otra cosa que hay que vender y es realmente el fuerte que tenemos, son las peculiaridades de nuestros vinos,

tienen unas connotaciones que, lamentablemente la gente de fuera, son lo que más valoran ese potencial que tenemos en nuestras referencias, mientras que con la gente de aquí hemos mejorado y avanzado. Aún falta mucho por conquistar, pero afortunadamente, aquella situación de que la mayoría de canarios sentían vergüenza de pedir un vino nuestro, se ha disipado, ya no está pasando como antes.

Recuerdo que muchos se llenaban la boca diciendo “yo quiero un Ribera del Duero”, ahora no, actualmente hay mucha gente que pide con orgullo un vino canario, eso se está consiguiendo, es cuestión de seguir con la labor.

Otra cosa muy importante que tenemos que vender... no, espera, vender no, dar a conocer, y es que todos nuestros vinos son peculiares, son diferentes a cualquier vino de fuera, principalmente por el varietal de vid que tenemos, somos reserva mundial de las vides que había por toda Europa.

Yo recuerdo que cuando la bodega se llevó el gran Bacchus de Oro con el tinto barrica en el 2013, estuve en Madrid recibiendo el premio, para luego dar una degustación de los vinos y te cuento, era impresionante como la gente se sorprendía de las cualidades que tienen nuestros vinos, ¿por qué? porque tú pruebas un tempranillo aquí o lo pruebas de más allá y son todos muy similares, a ver, el que entiende de matices se dará cuenta de esto que te estoy diciendo, mientras que con los nuestros no pasa eso.

[su_note note_color="#fefedf"]Además de la varietal que tenemos, súmale los micros climas, la tierra volcánica, arcillosa, caliza y eso no es tontería, eso da connotaciones totalmente diferenciadoras a nuestros vinos, y es lo que tenemos que transmitir, eso es nuestro fuerte y si se lo hacemos saber y entender a la gente, iremos por buen camino, y si la sociedad lo entiende lo valorarán.[/su_note]

CG.- Domingo ¿tú crees que sea conveniente tener un mercado

único de uvas en Canarias?

DM.-Eso sería meternos en una emborrada fuerte, muy fuerte... porque para organizar que, en todas las islas canarias alguien diga el precio de la uva, no es fácil, eso habría que madurarlo mucho, matizarlo, te repito, no es fácil.

Imagina alguien que diga: "el precio del Listan Blanco tiene que costar tanto... ¿dónde? ¿aquí o allá? Para eso hay que tener una organización grande y con muchos conocimientos, además de una transparencia totalmente honesta, eso es un tema algo complicado, tanto así que antes de llegar a eso habría que llegar a algo más terrenal, no te quiero decir con esto que en un futuro no sea una solución y que no sea un camino el cual a lo mejor tendremos que recorrer, pero antes, hay muchas cosas por hacer todavía.

CG.- Para terminar, cerramos hablando de tus vinos y tu bodega ¿Cómo ha sido este año para ti y como ha sido la acogida con la añada pasada?

DM.-Estamos recogiendo el fruto del trabajo de todos estos años, Marba se está posesionando, tú lo sabes bien, porque nos conocemos desde hace ya unos cuantos años y has visto nuestra trayectoria. Hemos estado trabajando sin descansar, haciendo un esfuerzo inmenso para poder llegar a donde estamos, esto no ha sido suerte. Hemos crecido, hemos logrado aumentar la producción sin bajar la calidad y eso así, es un factor muy importante en nuestro caso, si te fijas en la calidad y los reconocimientos de los últimos años, supera con creces a los 10 o 15 años atrás.

No cabe duda que nos hemos ido profesionalizando, porque cuando empezamos con esto, éramos aficionados, con muchos defectos como todo el que empieza, pero ya gracias a Dios vamos caminando por un buen sendero y la gente lo reconoce y disfruta con nuestros vinos.

CG.- De tus vinos ¿Cuáles son los que más tomas?

DM.- Los barricas, tanto blanco como tinto y el rosado, para mi son una verdadera obra de arte.

CG.- Gracias Domingo por atendernos y recibirnos aquí en tu maravillosa bodega.

DM.- Gracias a ustedes por esta oportunidad.

[su_note note_color="#fefedf"][su_heading size="16" margin="30"]**Visitas a la Bodega**[/su_heading]

Horario: De lunes a sábado de 10:00 a 13:00

Teléfono: 639 06 50 15

Contacto: Domingo Martin

[su_gmap address="Bodegas Marba"][/su_note]

Cuando la literatura y la gastronomía se juntan, nace una estrella

FOTOS: [Óscar León](#)

La celebración de la gala de la [Guía Michelin](#) en Tenerife, dará probablemente, un impulso a la cada vez más vibrante escena gastronómica en Canarias. Pero la evolución culinaria de nuestro Archipiélago no es algo tan nuevo como pudiera parecer. No empezamos ayer ni hace cinco años ni diez. Tampoco empezó hace 30 años. Empezó mucho antes, con la contribución que nos dejó un mestizaje cultural propio de unas islas abiertas al mundo y que, tras su paso, dejaron recetas que se fusionaron con el fruto de nuestra tierra y productos que supieron glorificarse con nuestro benévolo clima y suelos volcánicos.

Pero no es hasta muchos años después que, hombres y mujeres de los fogones, vuelven la mirada al pasado para construir una gastronomía que piensa en el producto local y su historia... y ahora podemos decir que más que una evolución, estamos en el mejor momento de una 'involución gastronómica'.

Nos es de extrañar entonces que un proyecto como [Nub](#), fiel a la identidad cultural y creativa de dos cocineros que, ponen de manifiesto a través de sus creaciones una Canarias mestiza, una historia narrada con el producto local como parte fundamental de nuestra tradición; se recompensara con la sexta estrella Michelin que luce en el firmamento canario.

Fernanda Fuentes, que hace ya más de tres años que inició su aventura gastronómica junto a Andrea Bernardi con "Nómada"; espacio desde donde silenciosamente, tejían sus sueños de mestizaje y desnudaban el producto local; ya comenzaba a soñar con una cocina que parecía impalpable, etérea, sutil; una cocina que, para ella, solo podía existir en las nubes y luego... en Nub.

Más allá de las nubes... las estrellas



¿Qué pensaste cuando la anhelada ‘estrella’ se posa sobre Tenerife?

Fernanda Fuentes.- Justo en el minuto en el que la estrella se detiene en Tenerife, yo me dediqué a hacer una foto y no escuché ‘Nub’ hasta la segunda vez que lo nombraron. Pero cinco minutos antes si hablaba con Andrea y le comentaba ‘si se para en Tenerife y dicen Nub’... y él tuvo el gesto más hermoso y me dice ‘subes tú’. Así que cogí mi faldón y con toda mi ilusión, emoción e incredulidad, subí al escenario.

Con la juventud que tiene vuestra historia como pareja en los fogones ¿pensaron en algún momento que, en tan corto tiempo, podría llegar el reconocimiento en forma de estrella?

Fernanda Fuentes.- Aunque hay muchos casos en el mundo en que los inspectores te están visitando al minuto de apertura y la estrella llega el mismo el año, la verdad que nosotros no lo esperábamos. Desde que dejamos el proyecto ‘Nómada’ en el Sauzal y comenzamos ‘Nub’, veníamos ya con unas líneas muy definidas de lo que queríamos. Aspirábamos dejar atrás los

tapujos, el identificarnos en un tipo de cocina y en su lugar, mostrar el producto de nuestras raíces. No hemos encontrado mejor punto que trasladar esa unión matrimonial cargada de historias a la cocina.

No puedo decirte que el resultado logrado en la Gala Michelin no haya sido buscado; si estás trabajando con constancia en los parámetros de excelencia, alguna recompensa tiene que llegar.

La estrella de Nub, ubicado hasta ahora en un espacio bastante humilde; llega a Canarias levantando ese velo equivocado que tienen muchos cocineros que, a mayor lujo e inversión económica, mayor probabilidad tienes de entrar en la lista de los favoritos de Michelin

Fernanda Fuentes.- Efectivamente. No nos olvidemos que Nub tiene sus principios centrados en la cultura popular, en las raíces, la búsqueda y la observación de nuestros ancestros. Desde un principio teníamos claro que en aquella época se contaba con pocos lujos y creo que justo ese equilibrio entre simplicidad y excelencia fue lo que cautivó a los inspectores. Reencontrarse con la comodidad dentro de un espacio muy íntimo, porque finalmente Andrea y yo estamos abriendo las puertas de nuestra casa, 'Nub es nuestro comedor'.

La unión

Nos hablas de una unión matrimonial de raíces diferentes, cargada de historias que han trasladado como concepto a la cocina. ¿Cuánto de Andrea Bernardi y cuánto de Fernanda Fuentes encontramos en Nub?

Fernanda Fuentes.- Nunca me había puesto a pensar en cuánto de cada uno tiene Nub, ni en cuál tipo de cocina predomina más. Nuestros platos han ido creándose y creciendo a medida que nos vamos conociendo como pareja; y justo allí introducimos una parte sentimental muy bonita hacía la cocina de Nub y ese

sentimiento que desarrollamos, es muy importante en nuestra cocina.

Andrea no me conoce al 100 x 100 porque nos vamos conociendo a medida que vamos desarrollando nuestra relación. Nos tenemos que presentar mutuamente de todas las formas y nos desnudamos en la cocina. Yo creo que poder enseñarle a Andrea como se trabajan ciertas cosas en mi tierra y el a mí que, realmente Italia no es pizza, no es pasta, no es un ragú... cuando vamos desarrollando todas las recetas que forman parte nuestro arraigo cultural, ellas van contando historias y vamos llegando a lo que es el plato final.

¿Podemos decir que la cocina de Andrea y Fernanda representa un mestizaje en tiempo real que, cuenta la capacidad de crear juntos un viaje que te lleva a los orígenes de cada uno, manteniendo los pies puestos en el territorio y utilizando el producto local como un hilo conductor?

Fernanda Fuentes.- Exactamente ino lo puedes haber dicho mejor! En nuestra cocina hay un mestizaje continuo, de hecho, yo soy una chef mestiza y ahora más que nunca. Canarias tiene un gran puente cultural muy bonito y dentro, prevalece una cultura venezolana muy arraigada con una influencia de 'arepas' muy fuerte en la calle. Nosotros en Nub tenemos un aperitivo, el 'sopaipilla' (masa frita de zapallo) que, nosotros la hemos transformado en una arepa en la que conservamos el ingrediente principal (el zapallo) y sustituimos la harina de trigo por la de millo y con ello, respetamos el puente cultural histórico de Canarias.

La esencia



En las últimas décadas hemos sido testigos de una fórmula que ha demostrado funcionar muy bien, y no es otra que la unión creativa de las parejas en la cocina; Virgilio Martínez en Central, Gastón Acurio con Astrid & Gastón, Carolina Bazán y Rosario en Ambrosía... Andrea Bernardi y Fernanda Fuentes como pareja ¿piensan constantemente en cocina y las ideas se les ocurren en casa?

Fernanda Fuentes.- Allí vamos a hacer un poco de confesión; Andrea se acuesta y se levanta pensando en cocina, ¡no compra un libro que no sea de cocina! Yo no, yo soy más romántica... me pongo a leer novelas y me distraigo un poco; soy amante de Isabel Allende y Afrodita marcó un antes y un después para mí, sobre todo en la cocina... en cuanto a nuestras ideas, surgen sin forzarlas y de una manera muy natural. Un poco lo que te comentaba antes, de esa presentación como pareja de culturas y gastronomía. De hecho, mucho de los aperitivos han nacido de esa manera; por ejemplo, trabajamos muchísimo lo que son los encurtidos que es algo tremendamente popular en los mercados de Chile y Perú. Mercados repletos de vinagres, aceitunas y en Chile destaca mucho la 'Pichanga'.

¿Es fácil para el cliente común entender el fuerte sabor del vinagre en un plato?

Fernanda Fuentes.- ¡No es fácil! Pero brinda una sensación maravillosa de lo que están descubriendo: 'cultura'. En Nub te sientas a comer cultura; y creo que el cliente lo ha entendido y viene con la mente abierta a disfrutar, a ampliar los registros gastronómicos que tenemos en nuestra memoria, pero a través del producto canario.

¡Una mujer en la cocina!



En los fogones y en los puestos de alta dirección la fama suele estar reservada a los hombres... hasta 1933, cuando se otorga la máxima puntuación de la Guía Michelin a una mujer, se trataba de **Eugène Brazier**, conocida en Francia como «*La Mère Brazier*»... de allí hasta la última entrega (2018), dos mujeres vuelven a estar en la mira de la guía roja, Carme Ruscalleda y Fernanda Fuentes, quienes suben al escenario para vestirse con el atuendo oficial del chef, pero en esta ocasión, luciendo sus estrellas Michelin.

Después de la gala Michelin hay algo en los que pocos nos hemos detenido a pensar; en primer lugar, que la nueva estrella Michelin para Canarias representa, además, la única para una mujer en las novedades de este año y en segundo; a nivel mundial, representa también la primera estrella que recibe un chileno ¿Qué ha significado para ti?

Fernanda Fuentes.- Es una responsabilidad como mujer, pero también un orgullo. Tengo la cabeza más en alto que nunca por las mujeres que están trabajando en la tierra, hasta las niñas cargadas con la ilusión de estudiar cocina que pueden reflejadas en mi historia. También rompiendo un poco el esquema machista que hay dentro de este rubro profesional; no nos olvidemos que en nuestras casas quienes cocinan, por lo general, son las madres y las abuelas y de ellas bien lo que hemos aprendido. Haber logrado este reconocimiento como mujer, me llena de orgullo por el género.

Leí hace poco algo muy interesante en una entrevista que te hicieron y puede ser un llamado de atención al resto de tus congéneres y es que, cuando Fernanda entra en una cocina profesional, se olvida que es mujer y está dispuesta a realizar cualquier tarea, por dura que sea... ¿te conviertes en hombre ante un fogón?

Fernanda Fuentes.- Es muy gracioso porque es una frase muy de mi padre 'no te olvides que eres un macho, eres un hombrecito'; me lo decía desde muy pequeña. Yo nunca me detuve

en pensar 'soy mujer y no puedo', al contrario. En mis practicas veía que los chicos cogían cajas y cajas de merluza para limpiar iyo también!, había que buscar calderos grande iyo también! Nunca tuve un ¿me ayudas? Como pregunta a ningún chico y ya no por un concepto feminista, más bien porque me enseñaron que éramos pares y un 'todos somos iguales', fue una constante en mi casa.

En cocina con Andrea, y es algo muy importante, nunca me ha tenido detrás de él, aunque siempre se dice que, 'detrás de un buen hombre siempre hay una gran mujer', es mentira, estamos juntos a la par.

Con los pies en el territorio



Después de mirar tanto tiempo a Latinoamérica, parece que ahora los ojos comienzan también a ver a Canarias ¿se encontrarán con una buena cocina? ¿qué significado tiene este hecho para el cocinero?

Fernanda Fuentes.- En Canarias se come bien, pero siempre se tiene que ir a mejor. Yo creo que el hecho que los ojos estén puestos sobre Canarias, sirve de estímulo para que sigamos trabajando por demostrar que tenemos una gastronomía muy bonita, demostrar que aquí hay productos únicos... más allá del Canarias 'papas y mojos' o 'sol y playa' hay mucho más. Contamos con una importante cantidad de agricultores escondidos con productos absolutamente maravillosos que hay que potenciarlos; nosotros como cocineros tenemos la responsabilidad de ayudarlos.

¿Nos estamos proyectando al mundo correctamente?

Fernanda Fuentes.- Hay que ser muy insistentes y críticos en que, más allá de la evolución gastronómica que se está realizando desde las cocinas, los periodistas que la están divulgando, también tienen la obligación y responsabilidad de mantenerse en constante estudio de lo que estamos haciendo como cocineros; hacía allá va el enfoque de cómo queremos proyectarnos; por ejemplo ¿alguien sabe lo que estamos desarrollando en Nub? Yo sé lo que mis pares están haciendo y nos apoyamos, nos ayudamos y nos preguntamos. Pero fuera del gremio cerrado de los cocineros, el que nos mira todavía se pregunta ¿qué están haciendo? ¿saben los periodistas lo que estamos haciendo con el producto o hacía donde queremos llevarlo? No olvidemos que en Nub, por ejemplo, trabajamos 100% verdura y fruta canaria de proximidad... ese debería ser el enfoque a tener cuenta antes de proyectar a través de la información.

¿Qué partida trabajas celosamente en Nub?

Fernanda Fuentes.- Desarrollo todo lo que son los fermentos, las aguas fermentadas. Nosotros no trabajamos con pan de sabor, pero en su lugar, hacemos un pan con agua de frutas que dejamos fermentar durante varios meses para que actúe en la masa madre y el pan. Como resultado tenemos un pan salvaje completamente natural como el pan antiguo de nuestras

abuelas!

La introducción espontanea de los aromas del pan en la sala serán una de las locuras más deliciosas para el comensal...

Fernanda Fuentes.- ¡Era una locura! Cuando hacemos el servicio de pan la verdad que es maravilloso, más que la mantequilla que también la trabajamos nosotros en base a kéfir fermentando la nata.

Un futuro apremiante



Tras la estrella ¿se mantendrán en la misma línea de trabajo?

Fernanda Fuentes.- Absolutamente. Nosotros nos definimos ya hace un par de años. Sabemos lo que queremos y sabemos dónde nos sentimos cómodos. No queremos ir a por más, no queremos bajar de nivel; todo lo que se proyecte de aquí en adelante, Nub seguirá como hasta ahora.

Todos sabemos y desde hace mucho tiempo que Nub estaba en

proyecto de traslado de ubicación, además de la alegría que la estrella seguirá brillando en La Laguna ¿Qué cambios nos trae?

Fernanda Fuentes.- Seguirá la misma línea de sala, pero mejorando la comodidad del cliente. Teníamos un espacio muy pequeño para sala; si te puedo adelantar que ampliaremos entre siete u ocho mesas para poder recibir a más personas que quieren disfrutar de nuestra gastronomía y continuar con el encanto de Nub.

Tras el cambio ¿nueva carta o se mantiene la actual?

Fernanda Fuentes.- Por ahora vamos a mantener la carta, no van a haber cambio; incluso, en los aperitivos tendremos un pequeño retroceso hacia un par de meses atrás para volver a un esquema muy original porque en el último mes se pusieron un par platos y aperitivos más en escena, pero siempre dentro del mismo enfoque y la misma línea que hemos trabajado hasta ahora

¿Tres productos de Canarias que vengan a tu mente y que puedan tener presencia en Nub?

Estoy obsesionada con las piñas de Buenavista. De hecho, en el último servicio de Nub antes de las vacaciones para el traslado, fue con pan de piña fermentada, también estaba presente en la masa madre de los fritos del pescado y en la Kombucha que ofrecemos a modo de refresco. ¡no he tocado mejor piña que esta!.

No nos olvidemos de las manzanitas de La Esperanza y la panceta de cochino negro que curamos en casa.

De Canarias puedo nombrar muchos más, peras también de La Esperanza, productos de Tegueste desde donde están haciendo un trabajo maravilloso.

Carlos Llamosas

FOTOS: Luis Carré – Revista Gusto Gallego

Comienza sus estudios de formación profesional en la rama de electricidad, los mismo que pronto abandona para comenzar su formación cómo cocinero.

Dado que en aquellos años no existían centros formativos de hostelería, comienza su formación (como lo hicieron todos los cocineros vascos) en la cocina del Hotel Avenida de Bilbao. De la mano del entonces prestigioso Chef Epifanio Uribeetxebarria y de su segundo Pedro Ziluaga Barrinagaderementeria, de los que recibe una importante formación práctica llegando a ocupar los cargos de jefe de partida carne/pescado a una edad muy temprana.

Tras una etapa profesional en el Club deportivo-social Landatxueta, en un pueblo cercano a Bilbao, comienza a trabajar en la marisquería TXANGURRO en el centro de Bilbao, muy concurrida por la jet set bilbaína. En años posteriores trabajo en el Hotel Villa de Bilbao en la Gran Vía de Bilbao, seguido del Real Club Hípico de San Sebastián, donde da de comer a importantes miembros de la política y de la vida social.

A lo largo de todos estos tiempos realiza comidas y cenas en los famosos Txokos vascos. En el año 1.987 realizo jornadas de gastronomía Vasca en el restaurante A Cabana en la desembocadura de la ría de Betanzos. En el año 1.989 inauguro el Restaurante Casa Vasca en la calle Orzan. Siendo el buque insignia de sus proyectos hosteleros en Galicia.

En el año 1.991 nace Don Pintxo, en la calle Alameda, gran espacio con varios ambientes y pintxos de diseño. Dos años más tarde y tras el éxito obtenido, aperturan el segundo D. Pintxo

en el centro comercial Los Rosales.

En la actualidad y desde agosto de 2009, con un emplazamiento en la calle Capitán Troncoso, continúa con su línea de calidad, buenas materias primas, mariscos de Galicia y carnes de calidad, haciendo una cocina básicamente priorizando la calidad a las estridencias artísticas de algunos afamados colegas.

Por la casa de Carlos Llamosas, continúan visitando con asidua, personajes de la política (Sr. Fraga, Feijoo, etc.) del cine Sr. Sacristán, o de la industria como el magnate D. Amancio Ortega y otros que el chef prefiere guardarse por expresa petición de los mismos.