

Donde Mario i vuelve a abrir sus puertas!

Una historia le precede, historia que ahora cuentan -con forma Gastronómica-, su generación de relevo, la misma que lleva la responsabilidad de perpetuar su legado. Pero para entender el concepto al conjunto, tienes que haber vivido lo que significa Donde Mario, y aunque lamentablemente ya no está entre nosotros, aún sigue colgado en la pared de sus espacios renovados, su manifiesto de vida, palabras que siguen nutriendo el alma de cocinero de sus hijos.

Mario (hijo), al que aún le es imposible contener las lágrimas cuándo habla de su gran maestro; ha dedicado cada minuto de su vida a entenderlo y a desarrollar los conceptos gastronómicos de su padre; a llenar ese vacío que ha dejado en muchos y dar forma a lo que hoy narra, de forma precisa, anecdótica y también; moderna, tecnicista y más que nunca arraigada al producto, la vida entregada a los fogones de Mario Torres.

En una carta que aún esta en proceso evolutivo y un aforo limitado; Donde Mario es un reflejo de lo que debería ser un restaurante actual. Inspirado por la alegría de sentarse alrededor de una mesa, Mario reconoce y revive con una cocina 'reconstruida' y un equipo joven, entusiasta y muy bien formado; los clásicos de siempre actualizados y puesto al día con serias pinceladas de vanguardia que continúan confiriendo a todo el que visita este templo gastronómico, el deseo de volver a vivir la filosofía que dio vida a este establecimiento y que hoy está más viva que nunca: la idea de la mesa como lugar en el que reunirse con familia y amigos para vivir experiencias enriquecedoras.





Con un interiorismo fresco y renovado con mucho esfuerzo previo y atención a los detalles (muchos de ellos forjados a

mano por artistas o por los mismos hermanos Torres); Donde Mario, que abrió sus puertas recientemente; habla de una brecha generacional que narra la vida gastronómica de Mario Torres a través de los productos y esas recetas de almacén en su maleta viajes y que fusionó a la perfección con el recetario y territorio canario. Cocina de mercado con calidad excepcional trabajada con el mismo nivel de enfoque y precisión que se espera de un establecimiento tan arraigado en nuestra cultura gastronómica.

Donde Mario es una expresión de lo que debería ser un restaurante actual; capaz de trasponer con autenticidad el respeto por la estacionalidad y el terruño, sin dejar de infundir en ellos con un sentido contemporáneo del lugar.



Langostino a la brasa con salsa Thai

Una mirada hacia adentro... donde el tiempo no tiene nombre

Una sorprendente fusión de influencias latinoamericanas, globales y locales, en atrevidas combinaciones que profundiza en la historia única del restaurante y lo que lo hace especial.

Una puerta de cristal en la entrada nos lleva a un espacio de líneas limpias, vegetativas y de un blanco brillante con reminiscencias del pasado que se muestra perfecto para un restaurante que exalta la pureza gastronómica.

Buscando ofrecer los placeres simples de las comidas compartidas, el menú logra un equilibrio entre los clásicos de siempre por excelencia y las recetas personales de Mario y su equipo del recetario latinoamericano que tuvo la suerte de contemplar gran parte de su vida, todo ello impregnado de un sentido contemporáneo del lugar.



El equipo de cocina 'del mundo' de Donde Mario: *Carlos Espinosa (Perú), Raúl Torres (Canarias) y Adrián Sangil (Cuba)*



Croquetas de jamón ibérico de bellota D.O.P Dehesa de Extremadura

En una visita rápida, quizá más para visitar a amigos y conocer el proyecto; una comida fugaz e insospechada; nos deja esas ganas de volver para 'devorarlo' todo. Así, inesperadamente, después de una cañita dorada y una visita a la espléndida cocina en continuo movimiento; Raúl, primo de Mario, quien cuenta con una largo recorrido por restaurantes del mundo como el reconocido Astrid & Gastón en Perú y actual Jefe de Cocina de Donde Mario; nos ofrece con orgullo sus croquetas de jamón ibérico de bellota D.O.P Dehesa de Extremadura. Aún de pie ante los fogones, un glorioso bocado crujiente, sabroso y jugoso (al punto casi líquido) en su interior, nos ofrece un contraste adictivo que eclipsa la madurez de su elaboración.



Mi 'súper' espacio favorito: **Mesa 100**



Crujiente de plátano, cochino negro, mojo rojo y miel de palma

Ya en la mesa denominada '100' o como comenzará a conocerse popularmente 'El Gallo' (mi espacio favorito en adelante para comer) que, te permite disfrutar de una vista privilegiada a al movimiento de cocina y el ir y venir de camareros al golpe de 'oído cocina'; llega un bocado profundamente indulgente 'Crujiente de plátano, cochino negro, mojo rojo y miel de palma'. Un estilo de taco actualizado a nuestros productos y recetario que ofrece, sin inhibiciones, una sensación de localidad y genialidad.



Taco de Vieira

‘El taco de vieira’ parece estar creado con toda la intención de verte saltar las lágrimas. Cargado de emoción, elegante. Una generosa interpretación que ofrece un guiño a la preferencia del paladar por disfrutar de propuestas diferentes, pero fuertemente ancladas en los sabores, texturas, ingredientes y técnicas que aprovechan al máximo el color, el espacio vacío y el volumen preciso de ingredientes, creando una sinergia entre el sabor y el esteticismo.



Ceviche clásico con frituras del día

Un ‘Ceviche clásico con frituras del día’, muestra la fuerza combinada de un equipo culinario consumado que utiliza con sensibilidad productos de calidad para desarrollar una cocina íntima. Los crujientes del mar al que nos tiene acostumbrado este espacio, se fusionan impecables aportando un contraste de textura a la frescura de un ceviche perfectamente ejecutado y adaptado a los gustos, así que si te gusta picante, no seas

tímido ipídelo!.



Daniel, el Maitre de Donde Mario, ultimando detalles para dar apertura al Restaurante

El servicio de sala, cuidado con mimo y creado para atender todos los detalles sin una formalidad forzada, nos ofrece una combinación correcta de compromiso y profesionalismo que brilla a través de su Maitre, Daniel, un joven dinámico que parece tener claro su objetivo: que sus clientes se vayan con una sonrisa en la cara.

En una difícil e inesperada época que nos ha tocado vivir, es fácil oscurecerse ante el futuro incierto. Pero no aquí. El nivel de entusiasmo, alegría y agudeza merece una ovación de pie. No es solo un buen servicio. Hay mucho orgullo en todo el equipo.



Mientras suspiramos con un 'Cremoso de pistacho' que llega encarnando la creencia de la cocina en utilizar técnicas y buenos ingredientes para crear postres excepcionales

inspiradas en recetas simples; se siente bien ver cómo se desarrolla un nuevo capítulo, para Donde Mario, para nosotros... Lo que que aquí se ha creado es lo que todo 'restaurante' aspira a ser: un refugio que sirve historias comestibles, capítulos de una vida y que habla de su territorio a través de una experiencia única y emocionante. Bravo.

Más de Dónde Mario...

Galería de Imágenes



Raúl Torres, Jefe de Cocina de Donde Mario



Ostras



■ Tiradito de pulpo con aguacate y salsa de aceituna aragonesa



Arroz negro de txipirón relleno y mayonesa de mojo verde



■ Crujiente de plátano, cochino negro, mojo rojo y miel de palma con vino Terral de cosecha propia



Carlos Espinosa



Cocina remodelada



Ceviche apasionado con ají dulce venezolano

¿Dónde?

Carr. Provincial, 199. ta Úrsula, Santa Cruz de Tenerife

Horario:

De miércoles a sábado: 13:00 - 16:00 / 19:00 - 22.30

Domingos: 13:00 a 17:00

Reservas:

Teléfono: 922 30 45 85

dondemario.net

Una cocina de ‘tradición mexicana’

Con sus paredes coloridas y vibrantes detalles que nos llevan a México, puedo ver al fondo, en una cocina abierta, a **Romina Sánchez**, cocinando la experiencia de una emocionante comida que tiene la misión de hacerte descubrir, el esplendor y color de una cocina ‘de tradición mexicana’.

El restaurante de esta crónica cuenta con una cómoda terraza, pero si las medidas sanitarias impuestas al sector restauración lo permiten; la mejor posición está sobre un taburete, en su interior, con una jarra de sabrosa margarita elaborada al momento especialmente para ti y de fondo musical, parece que te canta al oído José Alfredo Jiménez, Armando Manzanero o Agustín Lara con su noche de ronda.

Y aquí comienza esta ‘sabrosa’ historia que huele a tortillas recién hechas, a chiles cocinándose directamente sobre el fuego, a carnitas iy a tequila!...



Los Chiles en Nogada es uno de los platos más queridos de México. Desde su nacimiento en 1821, año de la consolidación de la independencia, representa una propuesta clave de la cocina mexicana.

Como todas las recetas, cambian según las regiones ¡hay miles! y su preparación depende de la individualidad de cada persona; pero se cree que surgió de diferentes recetas familiares del estado de Puebla y posteriormente, convergieron en una versión que comparte las técnicas e ingredientes base que forman la bandera de México: la nuez de castilla (Nogal) para representar el blanco, la granada de corona para representar el rojo y para el verde, el chile poblano.



Romina Sánchez

Chiles rellenos de picadillo de frutas, picada de cerdo y res, bañados con una salsa hecha a base de nuez que culmina con granos de granada. Para mí, es la estrella de un **‘fuera de carta’** del restaurante de cocina tradicional mexicana **‘El Chile Verde’**, ubicado en Santa Úrsula; que aúna variedad de sabores y texturas a la perfección.

El frenesí mexicano continúa en este ‘pequeño’ espacio lleno de encanto, una pequeña cantina al estilo mexicano que irrumpió en la escena gastronómica con una propuesta de tradición todopoderosa. En la cocina está **Romina Sánchez**, natural de Guadalajara, poniendo en buen nombre la cocina de su país que elabora según la tradición, para llevarte a un viaje a través de su memoria.



Antes de quedarnos ‘rendidos’ a los pies del Chile en Nogada,

decidimos pedir uno de los tacos que nos faltaba por probar 'el Placero', tortilla de maíz, chicharrones y queso, acompañado de su guacamole -siempre fresco- elaborado por el equipo de cocina. Diferente al resto de tacos que conocía hasta ahora por la sencillez de sus sabores. Del [Chile Verde](#), en lo que a tacos se refiere, me quedo con el sabor y combinación de taco 'Al Pastor'.







La margarita es la bebida de las vacaciones y el sol. Un acto de equilibrio entre lo agridulce y el suave toque del tequila. La clave para una margarita realmente bueno es usar un tequila de calidad y en esta casa, se le rinde el debido respeto sirviéndolo en un jarra, perfecta para acompañar durante toda la velada.



Para cerrar con los platos fuertes, nos inclinamos por una 'Enchilada Vallarta' que debilita las rodillas . Este plato que tiene su origen en la época maya, se puede considerar como uno de los principales antojos en la cocina mexicana. 'Tortillas de trigo, pollo, queso, salsa de nata con maíz y chipotle', perfectamente ejecutada y gratinada. Una combinación de ostentación de la gran ciudad y lo básico del interior del país encaja perfectamente en el espíritu gastronómico de una chef con el corazón en México y los pies en Tenerife, consolidando la reputación del **Chile Verde**, como uno de los mejores 'ranchos' de comida tradicional y herencia mexicana.

El Calderito de La Abuela en constante evolución

El [Calderito de la Abuela](#) cocina los clásicos de forma sencilla y brillante en un tranquilo tramo que goza de buenas vistas en el Municipio de Santa Úrsula. Mario, junto con Fabián Torres, han mantenido un concepto gastronómico amado por los lugareños y fidelizado por los visitantes.

Toda una institución santaursulera reconocida por su yuxtaposición de sabores y texturas, así como por sus propuestas fuera de carta que juegan con la 'memoria viajera' del Chef, inesperadas e inventivas.

Ir Calderito de la Abuela siempre despierta en mí una mezcla de curiosidad y alegría; quiero apresurarme a empujar la puerta de entrada para abrirla y recibir, de un golpe en la cara, un cálido alboroto de humildad.

Estoy entre una mezcla feliz de gente de la ciudad que intenta acercarse al verde del norte, y gente del norte que simplemente no quiere parecerse a la gente de la ciudad. Y lo mismo ocurre con lo que te encuentras en la carta, que no intenta ser algo diferente a lo que es: propuestas cuidadosamente conceptualizadas, súper estacionales y pinceladas del recetario tradicional de otras culturas en un fuera de carta. En esta casa, hay gracia y precisión aplicadas a un género muy bien seleccionado, sin mencionar la huerta de la familia desde donde surten gran parte de su repertorio gastronómico.



¡Pum! El pan golpea la mesa (como era de esperar) y marcó el comienzo oficial de nuestra cena. Un pan del día elaborado con esmerado cuidado y pasión por Mario Torres en el 'atelier' ubicado en la parte baja del restaurante. Es 'su rincón', muy bien equipado, juega como un niño con fermentados, levaduras salvajes, masas madre, temperaturas y tiempos en una búsqueda continua del pan perfecto...y de esta búsqueda, hacen las delicias al paladar los molletes gallegos, los bollitos, el fougasse o el bagel judío.



Comenzamos con un generoso 'Micuit (terrina o paté) de cochino negro' elaborado en casa. Un bocado serio, pureza y almizcle; una declaración de intenciones acompañada con tostas de pan de doble fermentación, mermelada de tomate con jengibre y brotes de la huerta. Aquí siempre tienen presente en sus platos ese punto fresco de Km'0' que aporta un 'crunch' diferencial y ya se ha convertido en un sello de la casa. Suerte que éramos 2

para compartir, aunque podría estar horas untando y disfrutando de este manjar.



Seguimos descubriendo la huerta en su máxima expresión y explorando otras culturas con el 'Wok Thai' (verduras, gambas, cilantro y frutos secos). Ligereza, con una actitud despreocupada y completamente alegre. Unas zanahorias tan anaranjadas, que parecen bronceadas por el sol de estas islas maravillosas, acompañadas por el crujido de los frutos secos en una orquesta de sabores coronada por salsas asiáticas.



Llegamos a lo celestial. Los platos de cuchara, lo caliente siempre es valiente y emocionante! Aquí el menú cambia a las raíces que dieron forma a la gastronomía en el mundo: la francesa; y nada más arriesgado que un 'Cassoulet'. Una mezcla francesa de carnes asadas, frijoles horneados y especias. Hay tantas versiones de Cassoulet como abuelas francesas por el mundo. Las regiones también tienen sus propias opiniones y se pueden presentar debates acalorados.

En mi humilde ignorancia, el *Cassoulet* debe alcanzar ese punto de textura entre una sopa y un guiso. Un caldo elaborado para hacerte suspirar donde se dejan cocer los frijoles y las verduras ¡aquí el equipo gana! Las carnes deben estar perfectamente chamuscadas para que no se empapen totalmente mientras están en el horno. Las especias y hierbas, deben simplemente hacerte sonreír. Y como presentación, un cuenco; satisfecho, no pesado; y el del Calderito, se asemeja a la historia silenciosa de una naturaleza muerta 'still life' de Flemish.

Una presentación impecable cargada de sabor i verdadera determinación! Experimentación constante con los ingredientes de memoria que ha traído Mario de sus viajes, hasta la creación de un plato fuera de carta de excepción...Sólo se echó de menos el crujiente de las propias grasas que crean esa corteza determinante. Debo señalar que, para devorarnos esta locura, ya teníamos a nuestro amigo David Rodríguez de [David Rodríguez Pastelería](#) en la mesa y Mario a nuestro lado.



Para el postre, seguimos la sugerencia de David 'un tres leches'. Si quieres saber por qué es el favorito de este artífice del dulce itienes que ir al Calderito!, un restaurante que aún tiene el éxito escrito en cada palabra, bien estructurada, que escribe 'y reescribe' su menú.

Comiéndonos a Italia en 'Il Bocconcino di Olivia'

A través del restaurante ['Il Bocconcino di Olivia'](#) ubicado en el [Royal Hideaway Corales Suites](#) (Adeje); les propongo una ruta de viaje que recorre rincones de Italia en busca de los mejores ingredientes, texturas, sabores y tradiciones... todo isin salir de Tenerife!

Con la incertidumbre que nos deja el escenario actual, somos muchos los que -por diversas razones-, aplazaremos nuestros viajes o disfrutaremos del turismo local, escapándonos a la seguridad, belleza y tranquilidad que nos brindan nuestras islas.

No obstante, reservando con poca antelación y en buena compañía; puedes viajar a través de los sabores y descubrir, con tu mejor compañero de aventura 'el paladar'; tradiciones, culturas e ingredientes, sin moverte de tu ciudad.





Adeje (Tenerife) ‘Il Bocconcino di Olivia’

Adeje es un municipio de la isla de **Tenerife** que te ‘ruega’; mires más allá de los establecimientos de restauración convencionales enfocados al turismo. Porque es justo donde

entre arena, mar, y un paisaje cambiante entre montañas y azules; donde se reúnen muchos de los mejores restaurantes más exclusivos de **Tenerife** (y las estrellas también).

El Royal Hideaway Corales Suites -‘te obliga’- a admirarlo por su impresionante diseño a cargo del reconocido arquitecto canario **Leonardo Omar** que honra el privilegiado entorno en el que se encuentra y, el resultado, parece querer navegar hacia la costa. Una impresión que se ve reforzada por un interior inspirado en el fondo marino con las formas fractales de los corales como principales protagonistas.

Y en este entorno de verdes, rocas naturales y una privilegiada terraza que pintan unos atardeceres sacados de una obra de Monet al ritmo del violín; nuestro guía de viaje no podía ser otro que el carismático chef [Niki Pavanelli](#), natural de Bolonia (Italia) y fiel defensor de la ‘auténtica’ cocina de tradición. Dentro de su dilatada experiencia, ha compartido cocina con los hermanos Adriá y trabajado en destacados restaurantes como Il Papagallo, con una estrella Michelin, El Bulli u otros restaurantes de Albert Adriá; como Pakta, Niño viejo y Hoja Santa.



Chef Niki Pavanelli

Un equilibrio entre creatividad y tradición, inspiración y memoria, enriquecido por la investigación y el desarrollo; es como el chef deja su impronta en un menú degustación con el que 'literalmente' te comes Italia.

Con el menú degustación en desarrollo y del que tuve la suerte de probar algunas de sus posibles propuestas (aún está en definirse los platos finales que lo conformarán); la mente creativa del Chef, casi desafía las paradojas; encontrando su

novedad en el recetario olvidado en el tiempo de hermosas regiones de Italia, volviendo sobre caminos ya explorados en una clave diferente y proponiendo su visión más personal, sin perder la raíz del auténtico sabor de la cocina mediterránea.

Platos ricos en contenido, historia y cultura. Todo en una clave contemporánea, pero bien inmerso en las raíces de ese territorio. La idea del chef es precisamente mejorar la inmensa herencia culinaria que va desde Bolonia, Sicilia, Liguria y cuantos rincones más pintados de viñedos y productos.

Un menú que se experimenta en un curso de 11 platos, acompañado por un maridaje de excepción que reúne grandes vinos italianos, la mayoría, desconocidos.



Los italianos viven la cocina, disfrutan de la gastronomía y cocinan con ingredientes de todo el mundo. Así que el primer plato de un menú -que va a mejor en cada propuesta-, nos lleva

a la 'Casa Cristóbal Colón' Génova (Liguria), para vivir un 'idílico' encuentro con uno de los tesoros más apreciados de la gastronomía italiana: la focaccia.

120 horas de fermentación, cocida a horno de leña y en su versión más genuina y tradicional. Deja como resultado una textura crocante en su exterior con residuos de su paso por fuego directo -pero tierna y fresca en su interior- desnuda en conocimiento de una técnica impecable, el chef la presenta simplemente con un aderezo de sal y aceite de oliva ecológico de Córdoba 'Rincón Bubetica', galardonado como el 'Mejor Aceite Ecológico del Mundo' y con el que completa la paleta de sabores.



▪
Supplì de bolognesa



Prensado de cordero lechal

A la mesa llega un plato que nos habla de los orígenes del Chef. Un 'supplì de bolognesa'. Hablamos de un tipo de croqueta italiana, preparada al estilo risotto -es este caso de orzo- que se corona con la salsa típica de su región en la que destaca el toque de zanahoria ahumada. Aquí el crujiente y el sabor, juegan con tu paladar.

Lengua... imadre mía! Que faena. La verdad que es una proteína con la que realmente no me llevo nada bien; pero la propuesta del Chef me ha convencido 'un poco'. Al mejor estilo 'finger food' que rompe protocolos -una de las filosofías del restaurante de hacerte sentir como en casa- el pequeño lingote empanizado con pan cristal sobre alga y una pequeña lágrima de lima, que rompe con el sabor característico de esta parte de la ternera, no terminó de convencerme. Si tuviera que poner una pega, eché de menos más riesgo en potenciar la acidez de la lima y trabajar más el género. Jugar con paladares e

intentar complacerlos a todos, no es fácil. Pero sería el único plato que no me ha terminado de convencer y que quizá, sencillamente va de más.



El chef juega constantemente con combinaciones, a veces inesperadas, que te llevan a un viaje a través de los sentidos, lleno de sabores y sugerencias que trazan el éxito del menú degustación. Entre bocados sólidos y líquidos, crudos, cocidos y marinados que te permiten probar diferentes sabores en el mismo plato. Así se presenta el 'stracciatella de burrata'; en el centro, un guiso clásico de la cocina siciliana 'la capotana' –un tipo de ratataouille italiano- con esencia de albahaca. El plato se corona con un producto lácteo típico de la región de Puglia (la stracciatella de burrata).

Magistral el 'finto tagliatelli' en el que el chef demuestra mucha seriedad, aplomo y robustez. Un plato donde lo suntuoso es presentado como un equilibrio espectacular de sabores y sutilezas que realmente te hace ver colores.

Explosivo en sabor el 'Carpaccio di Gamberi Rossi'. Carabineros, vinagreta de maracuyá y helado de té koicha. Un juego de texturas, sabor y acidez.



En Italia se habla de los canelones como de un plato tradicional típico, aunque es difícil situarlo en una región y en un tiempo. Surge después de la segunda guerra mundial y se podría asimilar un poco a la cocina de Emilia-Romaña, la región de Bolonia.

Así que, para afianzar la intención del chef en representar su fuerte vínculo con la tradición y origen, los 'canelones a la vaccinare'; rellenos de rabo de toro, bechamel de pecorino y chocolate rallado; hacen que el menú llegue a su 'punto cúspide'. El guiso de rabo de toro, con una 'textura casi de mantequilla' y una gran concentración de sabores, deja ver la hidratación de líquidos y horas de cocción que ha llevado. Una propuesta sosegada, sin sobresaltos ni sorpresas en el momento culminante de metérsela en la boca. Es difícil resistirse a la tentación de rebañar el plato.

Destaca también del menú el prensado de cordero lechal “abbacchio” con reducción de miel de eucaliptus de Tenerife y corazón de alcachofa con sal maldón que despierta verdaderas emociones al paladar. Menos sorprendente la coliflor asada con pulpo al que habría que darle un repaso. Correcta la flor de calabaza tempurizada rellena de stracciatella y anchoas. Y acertado la kombucha a doble fermentación aromatizada con yuzu, piña y hoja santa, para limpiar el paladar y dar entrada a la proteína.





Con este salto en los pases del menú, me voy directo a un viaje a Sicilia con **Silvia Sommer**, la responsable de la parte dulce. Natural de roma, y quien con mucho fundamento y cesta en mano, recoge los productos típicos de su región: mandarinas, ricota y berenjenas; para dejarte un subidón final en un postre magistral. 'Heroicidad' puede resumir lo que Silvia ha dejado al final de este viaje... Sabor dulce, textura, propuesta depuradísima y un placer inusitado extremo. Lo mismo que el pre-postre que le antecede, un atrevido 'crumble de laurel, granizado de aloe, sopa de limón y helado de almendra'.

Entre sala y maridaje

Creo que muchos coincidimos que, al igual que los puntos de cocción que, deben estar en justo momento itambién la sala! Y en 'Il Bocconcino di Olivia' he tenido la gran suerte de toparme con **Gionathan Sinigaglia**, un perfecto compañero de viaje capaz de hacerte vivir y 'sentir' cada región de Italia. Un profesional como la copa de un pino que conoce a conciencia y 'admira' la cocina del Chef, el producto con el que trabaja y los vinos. Toda una complicidad sala-cliente que cumple a rajatabla sin saturar, pero manteniendo siempre una empatía que te hace sentir 'en casa'. Le agradezco haberme regalado un

trozo del pueblo que le vio nacer, Sirmione, un municipio italiano de la provincia de Brescia que elabora unos vinos, 'excepcionales de autor con D.O'.



Para resumir este viaje, hago una comparación con el amplio mundo del vino. Más allá de cualidades organolépticas y cuantos iargos! pueda expresar el enólogo o sumiller en una cata; todo se resume en 2 palabras 'me gusta' o no 'me gusta'. No sé a ciencia cierta tus gustos, pero para mí; los platos, estudiados en detalle y utilizando solo materias primas de calidad, combinando ingredientes y sabores con equilibrio y refinamiento de **Niki Pavanelli**, me han conquistado.

El chef Niki Pavanelli, lidera el camino que te lleva al sabor, al fundamento de una buena cocina de base, estudiando y reelaborando técnicas que van más allá de los esquemas normales. Sus experiencias también le han permitido conocer productos y tradiciones de todo el mundo. De hecho, al chef le encanta definir su cocina 'mediterránea' y, con una actitud

práctica y experimental, prepara platos que, son el resultado de una experiencia de vida compartida y multicultural. Mis dos palabras 'un indispensable' y añadido, no hay que perderle pista... aunque nuestro encuentro, haya llegado muchos años después de conocerlo.

Breve historia del tomate

Los tomates son originales de los Andes en América del Sur, donde crecen de forma silvestre en lo que hoy es Perú, Bolivia, Chile y Ecuador. Se cultivaron por primera vez por los aztecas y los incas ya en el año 700.

No es de extrañar entonces que la palabra "tomate" provenga del vocablo "tomatl" (azteca). Los tomates llegaron por primera vez a Europa en el siglo XVI, aunque aún no está claro de cómo lo hicieron. Algunos dicen que fueron traídas por los conquistadores españoles, mientras que otra leyenda sugiere que dos sacerdotes jesuitas los llevaron a Italia desde México.

Los primeros tomates cultivados eran de color amarillo y del tamaño de una cereza, ganándose el nombre de manzanas de oro: "pommes d'o" en francés, "Pomi d'oro" en italiano y en alemán "Goldapfel". El italiano para los tomates en la actualidad es pomodoro, manteniendo señas de su historia. Mientras que el nombre latino para el tomate cultivado es *Lycopersicon*, o "melocotón lobo", sin duda un reflejo de la antigua creencia de que el tomate era venenoso. Los tomates se cultivaron inicialmente en Gran Bretaña y el resto de Europa por sus hojas decorativas y frutas. Los franceses abrazaron la quimera

que los tomates tenían propiedades afrodisíacas y los llamaron pommes d'amour, o las manzanas del amor. No fue hasta el siglo XIX que se inició el cultivo comercial del tomate.

Los tomates son ahora los, vegetales o frutas, más cultivados en el mundo y se cultivan hasta el norte de Islandia y por el sur hasta las Islas Malvinas.

En Europa, los tomates se cultivan comercialmente durante todo el año. Una estación tradicional (cuando la duración del día se acorta significativamente) comienza a mediados de abril y termina a principios de noviembre. Países del sur de Europa, como España e Italia, pueden producir durante los 12 meses del año. Las regiones costeras del sur de España y Sicilia son prolíficas para los tomates, aún en los meses de invierno, ya que tienen días más largos que proporciona la luz que tanto necesitan. El nivel más alto de sal en el suelo en las zonas costeras se suma al desarrollo de un sabor complejo.

...Y por supuesto, aquí la receta en honor al tomate. Ligera y refrescante, es ideal para estos días calurosos que tenemos en gran parte de España.

Tartar de Tomate verde

- 8 tomates verdes cortados en cubitos
- 1 chalota finamente picada
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1 manojo de albahaca picada
- 1 manojo de perejil fresco picado
- 2 c. cucharadas (30 ml) de mayonesa
- 3 c. cucharadas (45 ml) de queso parmesano rallado
- Sal y pimienta negra molida
- 12 hojas de albahaca picadas
- 1 pimiento rojo finamente picado
- 1/4 taza (60 ml) de aceite de oliva

Pon los tomates cortados en cubitos en una gasa y exprimir el

jugo.

En un tazón grande, combina los tomates, la cebolla, el ajo, la albahaca y el perejil. Añadir la mayonesa y el queso parmesano. Salpimentar al gusto.

Con la ayuda de un aro para emplatar pequeño, moldea el tartar de tomate en platos individuales, terminando con una fina capa de pimiento rojo.

Decorar con albahaca y pimienta. Rociar con aceite de oliva y servir inmediatamente.

Mi ‘ranking para dummies’ de vinos canarios, ricos y asequibles

La calidad del vino canario, aunque reconocida a nivel internacional por su particularidad y hacedores de premios alrededor del globo terráqueo, sigue siendo un desconocido por buena parte de los canarios.

Ante esta realidad, en este artículo –llamémosle el ‘ranking para Dummies’–, les propongo un ejercicio de empatía para fomentar la agricultura que pinta nuestros bellos paisajes (porque el vino es agricultura) Un listado de vinos a buenos precios para iniciados en los sabores de nuestro territorio, pueden probar uno por semana... y es que no importa las impresiones y opiniones de uno u otro, la calidad de nuestros vinos se demuestras

probándolos, sin más,
copa a copa.

Debo reconocer que esta lista nació inspirada entre conversaciones en una bodega, y entre buscar respuestas entre periodistas, enólogos y bodegueros... silenciosamente escuchaba (mi norma de protocolo no me permite participar en una conversación efusiva), así que hago lo mejor que se me da: reflexionar y plasmar 'para todos'; desde mi rincón que, hace tiempo dejó de escribir con pluma sobre papel (ahora sobre ordenador), una propuesta que invita a probar nuestros vinos para todos los bolsillos!

Antes de comenzar, me permito regalarles un paseo –a modo de recordatorio–, por las diferentes Denominaciones de Origen Protegidas (D.O) con las que contamos en nuestras Islas. También llamadas Denominaciones de Origen Protegidas (D.O.P), constituyen el sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento de una calidad diferenciada, consecuencia de características propias y diferenciales debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos y a la influencia del factor humano que participa en las mismas. Podrás descubrirlas al final del ranking, te recomiendo su lectura, te ayudará a entender mejor nuestros vinos.

La selección es muy personal. El primero en lista es –en calidad precio y según categoría (blancos, tintos y rosados)–, el que más me gusta y suelo comprar, y sigo con los siguientes... hay mejores –eso seguro–, pero para vinos... gustos también me considero una Dummi en materia de vinos!

Por último, si eres más entendido, te dejo una invitación a

enviarme tu lista de mejores vinos de Canarias con D.O para el ranking que crearé (bajo revisión), por opiniones de nuestros lectores a; redaccion@canariasgourmet.es ...
recuerda: que sean fáciles de beber para principiantes y que, su rango de precio, se comprenda entre los 5 y los 8€. ¡Allá Vamos con mis favoritos!

*Para la media de precios he tomado como referencia (para los más perezosos), cinco de los súper o grandes superficies donde solemos hacer la compra. Para los que quieran hacer un fin de semana diferente, recomiendo visitar directamente la Bodega, te sorprenderás con los precios y disfrutarás del entorno y la forma de elaboración de sus vinos, consulta en cada bodega días abiertos para visitantes.



BLANCOS

VIÑA FRONTERA SECO: inos vamos a un vinazo de bajo precio de

la [D.O del Hierro](#)! Se elabora con un 60% de Verijadiego Blanco y un 40% de Listán Blanco por la [Cooperativa El Hierro Frontera](#). Ha obtenido diferentes premios, pero, aun así, me conquistó su sabor fresco y frutal. La cooperativa de Frontera está formada por más de 600 socios, los cuales entregan distintas clases de frutas (además de la uva), como plátanos, piña tropical, mangos, papayas y duraznos. **Precio regular (máximo) en súper o grandes superficies: 7,95€**

LA GERIA MALVASÍA VOLCÁNICA SECO: Elaborado por [Bodega La Geria](#) bajo la [D.O Lanzarote](#), está producido con la uva Malvasía Volcánica. Al ser un vino blanco joven, recomiendo optar por una de las últimas añadas, 2017, 2016... y así sucesivamente. No creas que las añadas del vino, cuantos más años mejor; eso depende de muchos factores, entre ellos, el precio que, garantiza un vino en cualidades a pesar de los años. Hay muchos que tienen sus sorpresas, pero es ensayo y error ive por lo seguro! **Precio regular (máximo) en súper o grandes superficies: 7,23€**

FLOR DE CHASNA SECO: de la [Bodega Cumbres de Abona](#) de la [D.O Abona](#), está elaborado con la uva Listán Blanco cultivada en la zona alta de la comarca. Se ha merecido innumerables premios y distinciones. Para mí, ideal con mariscos, pastas potentes con elaboraciones a base de tomates naturales y quesos. **Precio regular (máximo) en súper o grandes superficies: 6,47€**

BRUMAS DE AYOSA BLANCO SECO: de la [D.O Valle de Güímar](#), está elaborado con la uva Listán Blanco de altura, además, es considerado el Mejor Vino de Canarias (Agrocanarias 2019). Lo elabora la [Bodega Comarcal Valle de Güímar](#). **Precio regular (máximo) en súper o grandes superficies: 7,75€**

TAJINASTE BLANCO SECO: debo reconocer que, en mis inicios en el mundo de los vinos, resultaba uno de mis favoritos...pero los paladares cambian en tiempo y entendimiento; no obstante, sigue en mi lista de favoritos a precio moderado. Pertenece a la [D.O La Orotava](#) y se produce por [Bodegas Tajinaste](#). Nace de

viñedos de Listán Blanco situados a distintas alturas en el Valle de la Orotava y cultivados bajo el sistema de cultivo del cordón múltiple trenzado; tan fresco y elegante que, nos invita a otra copa. **Precio regular (máximo) en súper o grandes superficies: 6,25€**



TINTOS

MARBA TINTO TRADICIONAL: producido en Tegueste por [Bodegas Marba](#) inunca te defrauda!, año tras año está igual, o mejor. Presente en mi bodega y uno de los indispensables... para una reunión familiar, de amigos o un evento, es curioso, pero igual que a mí, a todos les cautiva. Te comento datos de interés; pertenece a la [D.O Tacoronte-Acentejo](#), se elabora con uvas 80 % Listán Negro y 20 % Varietal (en mi siguiente artículo del 'Ranking para Dummis', te hablaré de nuestras uvas). **Precio regular (máximo) en grandes superficies: 6,08€.**

DOMÍNGUEZ CLÁSICO TINTO: también de la D.O Tacoronte-Acentejo, producido en El Sauzal, es otro clásico tinto fácil de beber.

Se produce por la [Bodega Domínguez](#) y, viene de película con pescados asados, en especial grasos como el atún. Se elabora con las uvas Listán negro 50 %, Negramoll 30%, Castellana Negra 15% y Listán blanco 5%. Precio regular (máximo) en grandes superficies: 7,90€.

OCAMPO MACERACIÓN CARBÓNICA: otro clásico de la D.O Tacoronte-Acentejo, producido por [Bodegas Presas Ocampo](#), hacedor de otros vinos fabulosos (pero esos lo dejamos para la otra etapa de nuestros Dummis). Se produce en Tacoronte con la uva Listán Negro 100%. Me encanta acompañar con carnes blancas, pero le hace mucho juego a los pescados azules ¡pruébalo con un chicharro de nuestras costas! **Precio regular (máximo) en grandes superficies: 5,84€.**

VIÑARDA TINTO: de la [D.O Islas Canarias](#) y, si puedes permitirte salirte del rango por 0,50 o 1,00€ (según donde lo compres), por 8,50€, te harás con una joya de los vinos de La Palma. Está elaborado con uvas Negramoll, Vijariego y Listán Prieto por [Bodegas Viñarda](#). Representa un homenaje a las personas que sembraron las primeras parras en la isla de La Palma por encima del mar de nubes. Soy bastante 'fan' de sus enólogos, será por aquello de mis raíces palmeras o simplemente porque ison fantásticos! Puedo dar fe que cuidan, como a un hijo, cada uva que entra a la bodega. **Precio regular (máximo) en grandes superficies o tiendas especializadas: 8,50€**

ROSADOS

Debo reconocer que soy mucho de rosados y, los que me gustan, no entran en el rango de precios; así que buscando entre los tantos se su variedad probados, puedo recomendar el Gran Theyda Rosado de [Bodega Valleoro](#) (D.O La Orotava). Procede de las medianías del valle de la Orotava y es elaborado con la uva Listán Negro. También cuenta con innumerables premios en su larga historia, pero como ha les he contado, prueba y deja,

por favor, tus comentarios.



Denominaciones de Origen en las Islas Canarias

Empecemos por Tenerife con cinco D.O., y lo haremos con las zonas más ricas en sol durante gran parte del año, el 'Sur de Tenerife'... aquí nos cae como anillo al dedo aquello de 'no solo sol y playa'.

[ABONA](#); reconocida por sus vinos blancos, el gran número de horas de sol del que se beneficia la comarca y la porosidad de su suelo volcánico. Comprende los municipios del sur de la isla: Adeje, Arona, Vilaflor, San Miguel de Abona, Granadilla de Abona, Arico y Fasnia.

[VALLE DE GÜÍMAR](#); los vinos blancos también son la estrella de la producción vinícola de esta D.O., mientras que los tintos se reconocen por sus notas terrosas. Comprende los municipios de Arafo, Candelaria y Güímar.

YCODEN – DAUTE – ISORA; los blancos y rosados nos regalan una experiencia diferenciadora, sin lugar a dudas. Se encuentra en la región más noroccidental de Tenerife y sus vinos son herederos de los antiguos “Canary” que tanta popularidad obtuvieron en siglos pasados. Comprende los municipios de San Juan de la Rambla, La Guancha, Icod de los Vinos, El Tanque, Los Silos, Garachico, Buenavista del Norte, Santiago del Teide y Guía de Isora.

Ahora llega el momento de las dos D.O. en Tenerife que se encargan de velar por la calidad de los vinos del Norte, una de la zona más verde, más montañosa y donde, naturalmente, la vegetación y agricultura es mucho más abundante.

TACORONTE – ACENTEJO; los vinos de esta D.O nacen en el hermoso paisaje del norte de Tenerife y por su cercanía a la costa, se ven beneficiadas por la influencia del Atlántico. Representa el 40% de la superficie cultivada en la isla de Tenerife y el 20% de la superficie vitivinícola de Canarias. Comprende vinos elaborados en Tegueste, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza de Acentejo, La Victoria de Acentejo, Santa Úrsula, San Cristóbal de La Laguna, El Rosario y Santa Cruz de Tenerife.

VALLE DE LA OROTAVA; sus vinos son favorecidos por el agradable clima de la zona y la influencia de los vientos Alisios. El cultivo de la vid crea un hermoso paisaje coronado por la silueta del Teide y salpicado de pueblos y caseríos. Esta denominación de origen abarca los municipios de Puerto de la Cruz, La Orotava y Los Realejos.

El resto de nuestras islas, cuentan con una denominación única que, comprende a todos los municipios donde se elaboran vinos de calidad.

GRAN CANARIA; se creó en 2009, con unas 230 hectáreas de viñedo y unas 55 bodegas que las integran con 400 viticultores. Comprende hasta doce marcas comerciales que elaboran vinos jóvenes, tintos y blancos.

EL HIERRO; en la isla más occidental y meridional, también la más pequeña (269 Km²). Cuenta con unas 200 hectáreas de viñedo y se distribuyen irregularmente por la isla en tres subzonas de producción: El Norte, el Golfo y el Pinar.

LA PALMA; de inequívoca naturaleza volcánica. Aún mantienen fresco en sus retinas muchos lugareños los 22 días de erupción del volcán Teneguía en el año 1971. Disfruta de un clima benigno, beneficiándose de su condición atlántica y de los vientos alisios. De suelos fértiles, ricos en minerales y con importantes recursos hídricos. Todo ello, la convierten en un lugar apropiado para el cultivo de la vid.

LA GOMERA; Los cultivos de la denominación de origen La Gomera ocupan más de 120 hectáreas distribuidas por San Sebastián de la Gomera, Hermigua, Agulo, Vallehermoso, Valle Gran Rey y Alajeró; aunque la mayoría del viñedo se encuentra en Vallehermoso. A su vez, gran parte de sus cultivos se encuentran a una altitud de entre 300 y 700m sobre suelos pardos, ligeros y fértiles. En general, las temperaturas se mantienen estables durante todo el año, registrándose las más altas durante la estación veraniega.

LANZAROTE; a pesar de los esfuerzos (bien merecidos), del resto de Denominaciones de Origen en nuestras Islas, la D.O Lanzarote y sus vinos, sigue siendo una de las de mayor reconocimiento, tanto para propios como para ajenos. Posee el paisaje más singular del archipiélago canario (y el más asociado al turismo), modelado con la lava de numerosos volcanes, y con su aspecto lunar que, en el Parque Nacional de Timanfaya, alcanza matices espectaculares. La viticultura de Lanzarote representa uno de los ejemplos más patentes de una lucha dramática del hombre y el medio.

Sin olvidarnos de la última creación, la [D.O ISLAS CANARIAS](#) que, engloba bodegas de diferentes islas y, promueve un intercambio de uvas entre islas. Promulga un nombre único como escaparate fuera de Canarias y España. Bodegas que pertenecen a diferentes D.O, pueden hacer uno, o más vinos bajo su paragua... o simplemente sólo formar parte de esta de esta denominación. Pero esta D.O, al igual que, la D.O Tenerife, pronto de consolidación y reconocimiento; se merecen un apartado y análisis en otro artículo.

La cocina de proximidad se hace hueco en el nuevo menú de los hoteles escuela de Canarias

[su_note note_color="#f8f8f4" radius="8"]HECANSA, Hoteles Escuela de Canarias, es una empresa pública adscrita a la Consejería de Turismo del Gobierno de Canarias, creada en 1989 con la finalidad de formar en calidad y excelencia a los futuros profesionales del sector turístico. [/su_note]

Esta condición, descrita en la propia web [HECANSA](#), de antemano, supone un verdadero reto para estos alquimistas de la educación y el servicio que deben bregar, día a día, con un negocio de servicios en el que se combinan dos actividades: la educación y capacitación de los futuros profesionales en las áreas de hotelería y restauración (siguiendo el modelo del Real Decreto del Ministerio de Educación para la formación profesional dual) y la de ofrecer servicios de alojamiento y restauración de calidad como cualquier otro hotel del mundo, y

en este sentido, sumamos una tercera; someter a aprobación (como cualquier entidad pública), compras de género, maquinaria acorde y actualizada para que los estudiantes desarrollen su formación, renovación de menaje, mantenimiento de las instalaciones... Me he permitido este paréntesis ya que personalmente me ha servido de gran ayuda para cumplir el cometido que me propusieron -al igual que a otros compañeros de profesión- los directivos de **HECANSA**, y que consistía en valuar y aportar cambios a la nueva carta del [Hotel Escuela Santa Cruz](#) (Tenerife).

La invitación la puedo definir de valiente, además, cargada de esa humildad de exponer a los ojos de la prensa el trabajo y esfuerzo de meses de trabajo que, tiene como único fin, mejorar la propuesta gastronómica del hotel y potenciar, con lógica y coherencia, la parte práctica del estudiante en un restaurante real, con una carta bien conceptualizada y con clientes reales. Así que antes de continuar, felicidades al equipo de **HECANSA** por este gran paso que han dado, y aunque estoy convencida que les falta camino por recorrer, la pasión por lo que hacen, llevará la propuesta a buen término.

Cochino Negro, Papas Antiguas de Canarias, Miel de Palma, Queso de Cabra, Papa Negra... Estos han sido algunos de los ingredientes estrella de la nueva carta de HECANSA que, parece tener como temática central, la cocina de proximidad y tiene el objetivo de mejorar la experiencia de los comensales.

La apuesta por el producto local y la colaboración del chef **Rubén Cabrera**, del restaurante [La Cúpula](#), han sido los puntos de partida con los que **HECANSA** ha construido el nuevo menú de sus centros, que se estrenará en junio y que pretende cambiar cada seis meses.

Durante varias sesiones, **Cabrera** ha trabajado el proceso de creación con los profesionales de Hoteles Escuela, teniendo en

cuenta los conocimientos que han adquirido los estudiantes, incluyendo productos y técnicas trabajadas en cada enseñanza y que después, aplicarán en la formación práctica en cocina con el nuevo menú. Todas las recetas han sido pensadas para que puedan prepararlas los alumnos de primero y segundo del Grado Medio en Gastronomía, Grado Superior en Dirección de Alimentación y Bebidas y el Grado Superior en Dirección de Cocina.

En la última fase y con la finalidad de afinar la experiencia en conjunto (maridaje, presentación, representación del producto), los directivos de **HECANSA** reunieron a un grupo de periodistas y comunicadores especializados que, a través de un taller, se les pidió su valoración. Los encargados de preparar el menú (supervisados por **Jacob Vera**, jefe de cocina y **Rubén Cabrera**) los estudiantes –entre los nervios propios de cocinar para la prensa- se convirtieron en los verdaderos protagonistas de la velada.



La elección del Chef -que debía ser canario- no pudo ser más acorde. **Rubén Cabrera**, a quien admiro como profesional, tiene una capacidad única de dar valor al producto local sin enmascararlo, borderarlo con esa creatividad que bien caracteriza su cocina y plasmarlo en una creación única a la que le dedica horas de investigación y pruebas que le exige su alto sentido de autocrítica. Según comentarios de los profesores *‘están muy satisfechos con Cabrera, quien además posee una excelente cualidad para formar y ponerse en la piel del estudiante para entenderlo’*.



Melón macerado con lima y pimienta rosa



Chicharrones glaseados con miel de palma y soja



Empanada de cochino negro canario con espinacas y mayonesa picante

De la nueva oferta gastronómica, probamos sólo algunos de los platos más representativos divididos en cuatro bloques de trabajo. El primero consistió en tres entrantes: melón macerado con lima y pimienta rosa, chicharrones glaseados con miel de palma y soja y una empanada de cochino negro canario con espinacas y mayonesa picante. Este último, curioso en su

forma y potente en sabores, integra el producto canario (el cochino negro), con una de las salsas modernas más populares de la cocina oriental. En su elaboración el alumno debe aplicar los conocimientos adquiridos para el despiece del animal obteniendo la carne para la farsa o relleno. Trabajar en la asignatura de preelaboración y conservación de alimentos. En el proceso de creación del relleno para la empanada, deben trabajar técnicas como el rehogado. Para el maridaje, propusieron cócteles de **Óscar Lafuente**, profesor de coctelería. Para mi gusto, muy dulces, llegan a la mesa el cosmo etéreo, el arrebol de vermouth y la elocuencia de mango.



Ceviche de nuestras costas, pulpo con papas en texturas y pimienta palmera



Lubina con acelga y pil-pil de papa negra



Pulpo con papas en texturas y pimienta palmera



Papas Antiguas de Canarias con queso de cabra, hongos e hinojo
Del segundo bloque de propuestas: ceviche de nuestras costas, pulpo con papas en texturas y pimienta palmera, Pulpo con papas en texturas y pimienta palmera, lubina con acelga y pil-pil elaborado a partir papas negras confitadas; resaltó, en un punto casi adictivo y digno de repetir, las Papas Antiguas de Canarias con queso de cabra, hongos e hinojo. Una propuesta en la que nuestras papas se glorifican con el sabor intenso del queso de cabra en forma de salsa madre. En esta magistral propuesta, los alumnos podrán reforzar las técnicas culinarias relacionadas con el rehogado, el salteado de los productos, y los conocimientos obtenidos en Innovación gastronómica con la presentación final, en la que se trabajan diferentes texturas y aromas.



Costilla de cochino negro canario lacado con teriyaki

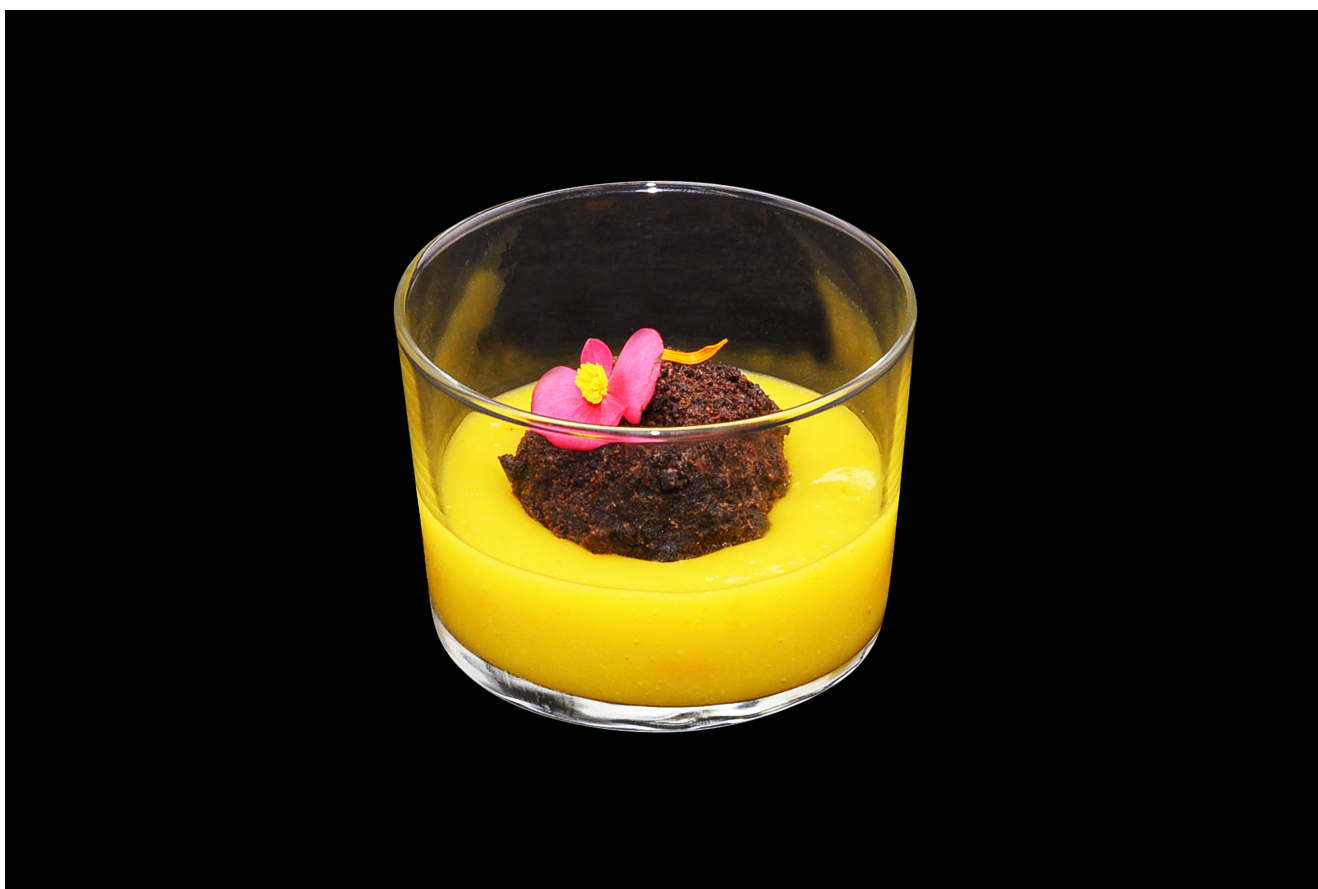


Canelón de gallina ahumada con hongos

El tercer bloque se conformó por: una costilla de cochino negro canario lacado con teriyaki y otro plato estrella del menú, el canelón de gallina ahumada con hongos, contundente en sabor y exquisita salsa teriyaki compuesta por miel de palma,

trigo y vino tinto. En mi segundo plato favorito, el alumno trabaja la pasta fresca del canelón para conseguir una masa ligera y de textura suave, incluida en la asignatura de elaboración y conservación de materias primas. Además, el trabajo de la salsa que lo acompaña, se incluye en el módulo de técnicas culinarias.

En los postres, **Cabrera** sorprende con dos propuestas que rompen con mi juicio a su apartado dulce. Helado crocante de chocolate negro con naranja amarga y terrina de chocolate blanco, lima y crumble de cilantro. Con estos postres se trabajan todos los resultados de aprendizaje derivados de la materia de elaboraciones de pastelería y repostería, en la que se realizan masas, pastas y otras elaboraciones básicas, mediante la aplicación de distintos procedimientos.



Helado crocante de chocolate negro con naranja amarga



Terrina de chocolate blanco, lima y crumble de cilantro

El apartado de maridaje y selección de vinos, lamentablemente no cumplió con el objetivo marcado ni con el nivel de las propuestas. Se echaron de menos muchas referencias que resumen la calidad del vino canario, me gustaría pensar que tomaran nota y el fallo fue causado por cuidar escandallos.

Como periodista especializada, mi responsabilidad es hacer un seguimiento a la evolución de la carta y es hasta entonces, que podremos decir a ciencia cierta, que el esfuerzo ha merecido la pena.

Entre tanto, felicitar a la maravillosa brigada de alumnos que hicieron posible este encuentro y que han logrado, con un éxito rotundo, trabajar con mimo e ilusión las propuestas de **Rubén Cabrera** con sus profesores. Ahora el Chef, ultima detalles de los menús del **Hotel Escuela Santa Brígida** y el **Bistró Escuela Melenara** que, aunque será diferente a la carta del Hotel Escuela de Tenerife, incluirá platos elaborados exclusivamente con productos canarios.

Un viaje al centro del 'Territorio Canario'

Una bienvenida a Canarias que, lejos de hablarnos de un recetario tradicional, nos descubre los sabores de un territorio vinculado a sus productos, sus paisajes, sus ingredientes... y su gente.

Atravesar su tierra natal para redescubrir productos infrautilizados o un nuevo pedazo de tierra agrícola, es clave para el Chef **Marcos Tavío** y su equipo, quienes han basado la existencia de [Aborígen](#) en la diversidad de la despensa extensiva de las **Islas Canarias** en la que, solo en **Tenerife**, cuenta con más de 200 microclimas diferentes.









Mientras que algunos chefs están obsesionados con un “sentido del lugar”, **Tavío** se esfuerza por ofrecer una idea de muchos lugares: personas, islas y sabores que se mezclan en el transcurso de un menú degustación como la ‘vieja, vinagre macho y su carnada’, un pequeño cangrejo crujiente que, nos aleja de la pesca actual con redes de trasmallo y nos devuelve a los orígenes del cebo natural con algunas clases cangrejo...grandilocuente, un **Marcos Tavío** narra la historia con una vista increíble al movimiento de cocina de fondo ies uno de los capítulos más gratificantes de **Aborigen!**, sin lugar a dudas.

La ‘Jarea -elaborada en **Lanzarote** según sugerencias del equipo de **Aborigen**— con alga y papa antigua de **Tenerife**’, muy fina con su contrapunto aromático -aunque con una salsa de potas muy consistente que reduce la victoria sobre la jarea- constituye un primer plato, ‘en mesa’, tan sencillo como entrañable, además de gratificante... una manera original y muy

convinciente de revisar el más emblemático de los condumios lanzaroteños.





Lo mismo sucede con un pescado tan humilde como el gallo cochino, del que se pueden encontrar unas cinco especies diferentes en las pesquerías y pescaderías de **Canarias**, y en **Aborigen** lo presenta con una especie de salsa de ají amarillo palmero que nos trae el recuerdo de una 'huancaína peruana', pero magistral es su acompañante presentado como un pase individual: sus hígados con crujiente de queso; manjaroso, impecable y espectacular... aquí en **Aborigen**, saben hacerse el merecido calificativo de mayestáticas.



El 'huevo, cochino negro y cilantro', creación indudable del Chef **Javier Gutiérrez** que, ya se ha merecido la posición 'Top' de mis favoritos, se presenta con una papada de cochino negro confitada con una especie de carbonara de berros y un huevo cocido y madurado a baja temperatura que, además de proporcionar una alegría de grasa que se funde hasta saturar de gozo el paladar, testimonia una constante en la filosofía de **Gutiérrez**: pasión por repintar el paisaje, por recrearse en la idiosincrasia. El huevo, con su punto de cocción, preserva la naturalidad sávida y la succulencia precisa. Prevalece la consistencia de sabores.





Y bueno, el apartado dulce no es precisamente uno de los favoritos de mi reminiscencia en un menú degustación, pero las golosinas -como buena bajada de un telón antes de los aplausos en una obra de teatro- nos regala una dulce despedida de

Canarias separada por islas y sus golosos sabores... destaca el 'tocino de cielo de batata' y la 'galleta de plátano'. El glorioso final 'marea baja', de contradulce muy acertado y el aguacate, como protagonista, para mí, el mejor recuerdo dulce en años.

En suma, **Aborígen**; aunque con una intrincada puesta en escena que puede despistar y recuerdos de un 'Central' en Perú; responde a las expectativas del comensal y proporciona bastante satisfacción.

Cocinando desde tu huerto: zanahorias silvestres

Cuando era niña, mi abuelo paterno tenía una pequeña granja en casa. Junto a él, cuidamos a los pollos del corral, los conejos, recogíamos el fruto de los granados, los guayabos, los limoneros, los guanábanos y hasta podía alimentar a los pequeños peces que vivían en su experimento de cetárea (vivero dedicado a los seres vivos de los ríos).

Su granja finalmente se hundió, al igual que muchas granjas pequeñas urbanas en Venezuela y la zanahoria silvestre, junto al aguacate, el millo (maíz) y el plátano, fue uno de los primeros colonizadores de un espacio verde "renacido". En los veranos siguientes, en lugar de alimentar a los pollos, caminábamos -los peques de la casa- para recoger esos ramos de color naranja con ese encantador encaje florido blanco. No sabíamos entonces qué sabrosas son las hojas, las flores y las raíces de esta planta.

La zanahoria silvestre es el progenitor salvaje de las zanahorias comerciales con las que estamos familiarizados hoy

en día y, de hecho, comparte el mismo nombre botánico. Es una bienal herbácea y, junto con el perejil, el anís, la alcaravea, el apio y el eneldo; pertenece a la familia Apiaceae. Todos los miembros de esta familia llevan sus flores y frutas en umbelas. La palabra umbel proviene de la palabra latina para sombrilla, umbell y, de hecho, las flores recuerdan a las sombrillas abiertas. El nombre del género Daucus proviene de daukos, un nombre que los griegos dieron a varios miembros de la familia Umbelliferae. Daukos puede derivarse de daío, griego para “sobrecalentado”. El nombre de la especie carota significa “zanahoria” en latín. El nombre común de zanahoria silvestre fue dado por William Turner en 1548.

Por qué deberías comerla: contiene niveles respetables de pectina, una sustancia que se cree, reduce el colesterol. Buena fuente de vitamina A, potasio, tiamina, niacina, vitamina B6, folato, manganeso y fibra.

Quién debería evitarla: la raíz de la zanahoria silvestre puede inducir contracciones uterinas y, por lo tanto, no debe ser utilizada por mujeres embarazadas. Las hojas contienen furocumarinas, que pueden causar dermatitis de contacto alérgica en algunas personas, y su exposición posterior al sol puede provocar fotodermatitis leve.

Lo que gusta: la zanahoria de jardín posee raíces más fibrosas que las zanahorias comerciales.

Cómo almacenar: Cocina y congela la raíz. Seca el resto de la planta para usarla más tarde como saborizante.

Cómo cocinar: hornear o hervir las raíces. Freír las umbelas y/o las hojas para los buñuelos. Usa cualquier parte de la planta cruda y pícala en brunoise finamente como un añadido a las ensaladas.

[mpprecipe-recipe:10]

¿Producto sin identidad? tal parece que no es el camino

No suelo defender el ultra regionalismo, eso que quede claro. Creo que la globalización o el llamado “período contemporáneo”, acompañado a la cercanía que hoy nos brinda la comunicación que, es más abierta que nunca al mundo; llega cargada de oportunidades para acercarnos a otras culturas, sea cual fuere nuestra competencia profesional y en cuanto a gastronomía se refiere; productos, técnicas y recetas, aportan innovadoras ideas que enriquecen nuestro tradicional acervo, hasta allí ¡hasta lo promuevo! Pero, hasta qué punto y sin parecer izquierdista y desde la dimensión ideológica, esta integración puede convertirse (mal entendida) en una tendencia o moda contraria a lo que debe reflejar la gastronomía de una región... debilitando tradiciones que no deben suprimirse, sí mejorarse y actualizarse, eso está claro.

Todavía está por verse si la pululación de los llamados “FoodTruck”, se queda, como otros tantos conceptos, en una “moda” que, como en cada época, simplemente pasa porque aburre. Vale, no tengo nada en contra de la propuesta, siempre y cuando lo que venda sea “Canarias” en todo su esplendor. Porque hablamos de calle, hablamos de llegarle a un público en general y veo como un gran “error” que se aúna a esos espacios modernista-callejero, un concepto ajeno: perritos, hamburguesas, tacos mexicanos... lo cierto es que ya no me importa que los perritos sean de cochino negro, las

hamburguesas de cabrito o los tacos regados con tomate canario y queso de cabra ¿es que no hay imaginación dentro de nuestros fogones para transformar en modernidad una carne de fiesta, una ropa vieja, una cabra asada o un buen escaldón como el que titula este artículo en un concepto de calle? Ya para eso están los americanos: crearon una ideología acompañada a una gastronomía reconocible "HotDog" "Hamburger" y su herencia Texana (ojo, no cocina mexicana) ... Y a esta falta de ideología, le sumamos la poca delicadeza de dar respuesta a futuras generaciones erróneas con gastronomías que se desvinculan de nuestra cultura; fiel reflejo que ensañamos a nuestros niños a comer y defender conceptos culinarios ajenos.

En una ocasión una cocina me sedujo, y fue muchos años (creo que unos quince) antes de volver a la tierra de mis padres en Canarias: "La Peruana" ... en ese momento Gastón Acurio se encontraba en plena "metamorfosis" de entender que esa cocina afrancesada que, aunque gustaba, siempre le dejaba un vacío; él tenía la necesidad de hacer algo por su región y convertir a Perú en una potencia gastronómica; y junto a ello, defender a sus campesinos humildes y llevar sus productos y recetas a recorrer el mundo ¡Y vamos que lo ha logrado!... nunca he visto, leído, ni creído capaces a los cocineros peruanos "consagrados", presidir un espacio público acompañado de perritos y hamburguesas como propuesta principal; pero sí, dignificando y mejorando la imagen callejera de los bien llamados "SalchiPapas" o los mercados populares de cocina tradicional... Volviendo a Acurio y lo que ha dejado en generaciones futuras, cuando le conocí, dentro de sus fogones; se forjaba un chico inquieto que, se deleitaba con cada batalla ganada por hacer valer la tradición gastronómica del Perú (debo reconocer que en ese momento lo desconocía), ¿Su nombre? Virgilio Martínez, hoy día Central Restaurant, 2º Mejor Restaurante de América Latina y el 5º Mejor del Mundo ¡Así se forma una generación de relevo!

Todavía está por verse si se cumplen las predicciones de Eliot

acerca de que la humanidad tendría un renacimiento en sus culturas locales y regionales bajo el fuerte influjo de la globalización en un diálogo transcultural y sus efectos en las identidades culturales nacionales.

Queremos... llegar y mostrar los que hacemos, pero siguiendo tendencias y modas, el camino será duro, muy duro.