

Recuperando mi capacidad de sorpresa

Fotos: [Óscar León](#)

La búsqueda de experiencias diferenciadoras, la vuelta o los orígenes, el retorno a la tradición y recuperar el espacio de disfrute alrededor de una mesa donde, cada bocado te cuente una historia real y no tengas que sumergirte en la batalla 'conquistadora' para descubrir sabores escondidos en un exceso de técnicas y fusiones, parece ser la constante actual para los gourmets o periodistas especializados.

Tengo que confesar que, en esta profesión, puedes llegar a aburrirte o sentirte completamente insatisfecho ante una propuesta gastronómica 'i hay tanta evolución mal entendida o falsa vanguardia' que, simplemente pierdes la capacidad de sorpresa.

iRecuperar la capacidad de sorprenderte ante algo tan simple!

El mensaje en sí es simple y directo en una secuencia de diferentes propuestas sápidas de fondo. Una pequeña mordida que te habla del territorio, del respeto por el producto, de la pasión acérrima de un cocinero y de la búsqueda impetuosa de un equipo de sala para transmitir esencias.

Unos días antes ya le había pedido al Chef Jorge Bosch reserva en su nueva ubicación, y aunque debo reconocer que me había tardado en visitarlo (igual que en escribirlo); también entendía que, abrir un restaurante puede ser un proceso laborioso, y no solo estamos hablando de permisos aburridos, construcción de un equipo de cocina, de sala, de diseño de espacio y i para de contar!; todo esto puede nublar la primera

impresión tras un cambio tan radical como el que se jugó el Chef Jorge Bosch... Diseñar un menú cohesivo y plácido es un desafío para cualquier chef, pero Jorge no es precisamente de los que huyen de los desafíos, más bien los desafíos lo hacen crecerse.



He recuperado mi capacidad de sorpresa ante la 'vanguardia' de

Bosch. Lo sé, lloverán los comentarios y pensamientos inquietantes '¿Vanguardia en la Bola de Jorge de Bosch?'; pero seamos honestos y dejemos prejuicios preconcebidos; pensamos que después de Ferrán Adrià no existe la vanguardia; aunque hablando de forma justa, Chefs como Ángel León o Andoni Luis Aduriz 'sí que lo hacen', y lo han logrado justamente, transformando y jugando con el espacio y tiempo en que se desenvuelven... Ángel en una tierra gaditana en la que se respira mar y Aduriz, convirtiendo en experiencias los productos que forman parte de esa 'nave nodriza vasca'. Volviendo a un término aplicable, se entiende por vanguardia a 'los movimientos, grupos o personas partidarios de la renovación y el avance en cualquier ámbito' ¡Vamos! Jorge Bosch se mantiene firme en la renovación y avance de la gastronomía canaria... ¡y de qué forma!



Mis testigos

José Garavito con su ¡Yo lo probé! y su mente registrando cada

detalle que, seguro, alguna pega hará a la mía, y Óscar León, inmortalizando con su lente sabores y sensaciones... me quedo con el recuerdo memorable del viaje por Canarias de La Bola de Jorge Bosch... una experiencia notable no solo por el sabor, sino también por cómo se elabora y presenta. La cocina, immaculada; el genio en el corazón del restaurante es Jorge Bosch. Un veterano si prejuicios con la capacidad de opinar de un Chef amigo, 'El suyo será el próximo mejor restaurante de Canarias ".

Comienza la historia



Con el sabor intenso de nuestros quesos de cabra de leche curada, la familia Bolaños presenta en este plato una de las zonas más áridas del sur de Gran Canaria. Una mayor concentración de grasa en la leche que le aporta gran sabor, el Chef ha sabido potenciarla en su propia costra, manteniendo el estilo tradicional...y entre tanto en la quesería, continúan un batido lento de la cuajada, a bajas de temperaturas y con

mucho; esa maduración que le aporta al plato de Bosch, su final diferenciado. ¡Aquí hay producto!, pero seguimos...



Me salto un salmorejo y voy directo a unas garbanzas con pulpo. El pulpo, sobre todo si está bien cocinado, es un alimento muy apreciado para todo tipo de paladares. Es delicioso, su gusto es fino y, además, es muy rico en proteínas y apenas aporta grasas. ¿Qué más se puede pedir? Un fondo elaborado por el Chef a 'Conciencia' de sus cabezas para que coronen las garbanzas que tiene su corazón del parque natural de los Alcornocales en Cádiz; pequeñas y mantecosas sutilezas, un elixir que también corona a esa gloriosa 'batallas de Acentejo'.



¿Albacora?, vaya género presentó el Chef cuando saltan las alarmas de mercado y no había 'Thunnus Obesus' (llamado **patudo** en España a la familia Scombridae); entendemos, cuanto menos en Canarias, que es un género catalogado de 'descarte' y hoy, ya es un imprescindible en La Bola de Jorge Bosch... en mi opinión, nada falta, nada sobra. Frescura desde el un género bien cuidado hasta una calidad - casi tropical- aportada por el Chef.



Cerramos de forma curiosa, reinventado las ideas del Chef en cocina; probando, descubriendo, aportando... construyendo y reconstruyendo sabores... un helado de quesillo para suspirar y uno de los típicos, iva de gofio! Así que habrá que esperar su aparición en carta.

...Así va, de talentos persistetes, de los huraños sin motivos, de los nuevos y también de los que considero muy míos; isimplemente 'De Finas Hierbas!

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 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 hacia 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 bién 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 lo 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 icomo 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.

5 Recomendaciones para una ‘sabrosa’ cena de Año Viejo

Celebrar la noche vieja fuera de casa, puede convertirse en una de las mejores opciones para compartir con nuestra familia uno de los momentos más ‘sabrosos’ y especiales del año, pero ¿significa acaso renunciar a una propuesta gastronómica de calidad? Parece que, cuando hablamos de ‘calidad’ se nos iluminan los ojos, pero mantenemos una certeza ‘equivocada’ de lo que puede suponer para nuestro presupuesto... si eres de los que esperan hasta última hora, te propongo cinco lugares diferentes para recibir el año nuevo, cinco propuestas diversas en temática y precios adaptados a todos los gustos y lo más importante, propuestas de Chefs que considero un verdadero ¡TOP! Para saborearte en cada plato ¿comenzamos el viaje?

1.- La Casona de Pau Bermejo – La Laguna



Imagen de la Casona de Pau Bermejo

Pau Bermejo tiene una de esas cocinas tan versátiles como correctas y creativamente succulentas, es difícil perder en una recomendación para visitar su nueva propuesta ubicada en los bajos del Hotel MC San Agustín de La Laguna ¡Nunca falla! Y es de mi apreciación que, el Chef, se automejora en cada firme paso que da en su carrera profesional ¡siempre sorprende! Para despedir el año propone un menú en el que, destacan los productos de diferentes partes del archipiélago que se entremezcla con un mestizaje de recetas y mucha creatividad. Le quedan pocas plazas, así que hay que apurarse... en el menú 'Momento volcánico':



Menú

Tomate semiseco, praliné de piñón y gazpacho de clorofila
Ceviche de lapa negra de el Hierro en leche de pantera
Gambón en salmuera y espresso de su jugo
Coulant de vieira y bearnesa de garum
Tartare de canguro, cebolla braseada y su jugo

Tataki de cochino negro, kimchi y emulsión thai Royal de pato azulón y helado de carbón

Rapadura de patudo, chocolate blanco y piña morada

Lácteos, guayabo y caña santa

Café

Las 12 uvas de la suerte

Bolsa de cotillón

Precio: 90,00€

Ubicación: Calle de San Agustín 12. San Cristóbal de La Laguna

Reservas: 922 82 51 94

2.- Hotel Laguna Nivaria – La Laguna



Continuamos en la Ciudad Patrimonio de la Humanidad y desde el pasado 22 de noviembre, engalanada con el restaurante que trajo para Canarias la 6ª estrella Michelin (NUB de Fernanda Fuentes y Andrea Bernardi).

El Hotel Laguna Nivaria nos sirve la “Gala Completa” y en la elaboración del menú, uno de los chefs más jóvenes del panorama gastronómico actual de las islas, Jonay Darías; quien defiende una ideología de cocina basada en la unión de la pureza de los ingredientes, de los que imprime en sus propuestas toda su esencia y emociones.



Foto: Óscar León

Menú

Abreboca: Cucharita de bombón de foie con manzana y vino tinto

Pucherito canario actualizado 2.0

Wanton frito de cochino negro con mojo de manga y cremoso de queso curado

Bacalao a baja temperatura sobre batata de Fuerteventura con caldo de mar y montaña

Sorbete de mandarina con vodka y sal de café

Taco meloso de cordero marinado en cerveza y miel de Palma con puré de papas bonitas, millo y aroma de romero

Postre: Mousse pasión de chocolate

Café e infusiones

Bodega:

Vino blanco seco Analivia Verdejo D.O Rueda

Vino Tinto Condado de Oriza Roble D.O Ribera del Duero

Brindis: Uvas de la suerte y cotillón

Barra libre hasta las 04:00h

Música en vivo y DJ

Precio: 120,00€

Ubicación: Plaza del Adelantado, 11. San Cristóbal de La

Laguna

Reservas: 922264298 – info@lagunanivaria.com

3.- GastroLercaro – La Orotava



Foto: Óscar León

Nos trasladamos a un espacio cargado de encanto, ya que está situado en una casa histórica de la villa de la Orotava', cuya primera construcción data del año 1647. En los fogones, Carmen Pérez y 'alma mater' de un proyecto en alza, imprime esa cocina de fondo y tradición que bien recompensa al paladar.



Foto: Óscar León

Menú

Copa de cava de bienvenida

CÓCTEL

Jamón Ibérico de Bellota

Isla de Quesos y almirante

Surtido de Frutos

Mejillones al vapor

Tosta de salmón

Pulpo canario

Tartar de atún

CENA

Crema de mariscos

Bacalao confitado sobre cama de arroz negro con chipirón crujiente

Solomillo al pesto sobre puré de papa y manzana braseada

POSTRE

Luna Llena

BODEGA

Vinos de la D.O Valle de La Orotava

Arautava tinto tradicional

Arautava Blanco Uvas, Cotillón y DJ

Precio: 60,00€

Ubicación: Calle del Colegio, 5-7. La Orotava

Reservas: 625 83 51 00

4.- Enyesque de Luis González y Mingo Pérez – Santa Úrsula



Hacemos una parada en uno de los municipios más palpitantes en cuanto a diversidad de ofertas culinarias se refiere y no podía ser en otro lugar que Enyesque. Para todos los que conocemos la cocina de Luis González, Enyesque representó durante meses, una de las aperturas más esperadas y la puesta en escena no podía más memorable: un espacio perfectamente decorado que cuenta con el buen hacer de Domingo Pérez y Luis González en los fogones. De esta combinación de trayectorias se hace ostensible una cocina que bien puede definirse como una apuesta segura en la que el producto local, se ha

convertido en el indudable protagonista que se honra dentro de un menú que combina propuestas de propia autoría y guiños a recetas o técnicas globales que los Chefs saben conectar con picardía en el recetario tradicional de nuestra gastronomía.

En un menú autodenominado 'comienza el Año 2018 con los sabores de Enyesque' ; se podrían resumir las sorpresas que el siguiente año nos guarda, esté ya emblemático punto de encuentro gastronómico en el Norte de Tenerife.



Menú

Consomé de pollo de corral, con toque de caña santa y setas de invierno

Medallones de vieiras sobre velouté de erizos de nuestra costa y cremoso de papa violeta

Maridado con Bico da Ran, albariño

Sorbete de Tarima espumoso

Milhojas de solomillo y boletus en salsa de vino rancio Maridado con Hollera Monje, uva

listán negro

Chocolate en texturas con cremoso de caramelo salado y petasetas

Cotillón, uvas de la suerte y brindis con champán

La mesa estará servida con 100% Pan y Pastelería de Alexis García y Marlene Hernández que, actualmente se encuentra entre las tres mejores pastelerías de España.

Precio: 65,00€ (maridaje incluido – Enyesque adapta el menú a personas con intolerancias y dispone de Menú Infantil para los peques de la casa)

Ubicación: N°108, Carretera Provincial. Santa Úrsula

Información y Reservas: 922 33 75 61

5.- Esencias Café – Manuel Berriel



Foto: Óscar León

Sin salir de Santa Úrsula, Esencias, espacio multifuncional y de catering del Chef Manuel Berriel; comienza a conquistar los paladares de los norteños con propuestas reconocibles en las

indudablemente, el sabor, la tradición y la creatividad medida se dan la mano. El espacio, decorado con elegancia y cercanía, cuenta con un equipo de sala amable y preocupado por hacer de la satisfacción de sus clientes, su principal objetivo.



Foto: Óscar León

Está recomendación va dirigida a los que queremos celebrar la llegada del año y a la vez, esperamos contar con una oferta ideada para las fechas señaladas que podamos llevarnos a casa. Dentro de una amplia carta en la que puedes ensamblar tu propia 'gala gastronómica' que incluye: paquete de montaditos y paquete de fritos (cada paquete con 60 unidades variadas – 38,00€) , bandejitas sueltas (desde 40 croquetas variadas – 18,00€, hasta 500grs de pata asada – 9,00€), platos preparados, pescados y arroces, carnes y guarniciones (todos listos para consumir); también cuenta con tres menús seleccionados por el Chef.

Menú N°1

Crema de nerros guarnecida

Lomo de cherne, verduras y salsa

Solomillo de cerdo, papas e higos

Vaso cremoso, moka y galleta

Surtido de panes

Precio: 25,00€

Menú N°2

Crema de marisco perfumada

Lomo de bacalao, tradicional y papas

Confit de pato, verduras, salsa y frutos rojos

Vaso cremoso de chocolate negro 67%

Surtido de panes

Precio: 27,00€

Menú N°3

Ensalada, hojaldre de frutas y queso

Lomo de merluza con fritada de pimientos

Solomillo de ternera, verduras y salsa de hongos

Brownie de la casa

Surtido de panes

Precio: 30,00€

Ubicación: Calle Chapatal, 55. Santa Úrsula

Información: 922 30 26 97

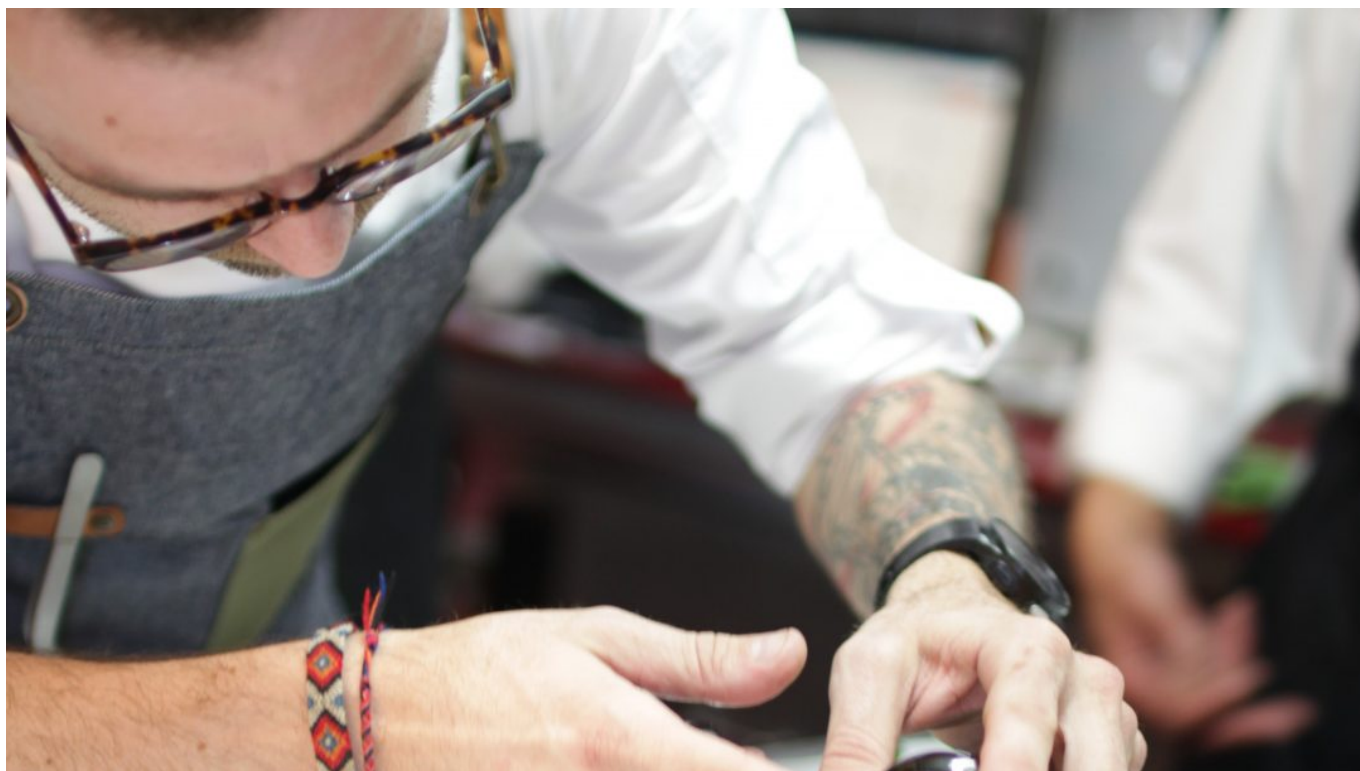
‘Cena Maridaje’ en Strasse Park

Arropado por uno de los símbolos más emblemáticos de la ciudad de Santa Cruz de Tenerife, el Parque García Sanabria y engalanado por una flora autóctona canaria que se fusiona con especies exóticas provenientes de países de clima tropical y sub-tropical, en [Strasse Park](#) se ‘respira’, no solo aire limpio, también se respiran los aromas de una buena cocina y no podía ser diferente con [Javier Gutiérrez](#) como Chef Ejecutivo del grupo.



Debo reconocer que no sólo me he sentido complacida sentada en la planta baja de un local decorado con 'muy buen gusto'; también me he sentido agradecida, porque es exactamente la imagen y cocina que proyecta Strasse Park al nutrido grupo de

turistas que los visitan cada mes, la que debe imperar en el sector restaurador de nuestras islas; un verdadero ejemplo a seguir. Pero vamos a la experiencia, en esta ocasión, una de las cenas maridajes que suelen organizar en Strasse y que, representan la excusa perfecta para introducirse en los viajes de sensaciones que el chef es capaz de recrear.



En cocina, Javier Gutiérrez se hace así mismo cómplice de sus conceptos; se permite un alto grado de atrevimiento y arriesga sin miedo en cada una de sus propuestas a la vez que, mantiene siempre un sabio sentido en la cocina de base, demostrando que, más allá de la creatividad y nuevas técnicas, hay presente una cocina que expresa formación, seriedad, conocimiento del producto y las variantes lógicas de una receta. La cocina de Gutiérrez siempre sorprende, seduce y... icrea adicción!

19:50



Llegamos pronto a la cita, así que nos sentamos en una de las mesas altas de la terraza y dejándonos sorprender por el buen hacer de Moniss Amar (Manager en Strasse Park y excelente coctelero), durante la espera disfruto de una esas bebidas que crean debate, el 'Pisco Sour' y es que aún, tanto Perú como Chile, afirman la propiedad exclusiva; para mí seguirá siendo la bebida nacional del primero. Buenos ingredientes y una proporción correcta de ellos dieron como resultado un 'Pisco Sour con cuerpo'. Buen balance del dulzor con la acidez, temperatura adecuada y excelente "shakeado" de la clara... reconozco que, en adelante, seré una 'friki' de los 'Pisco Sour' de Moniss.

20:40

Agradable velada alrededor de una mesa imperial rodeados de desconocidos (y otros conocidos) que comparten la misma pasión. Momento para discurrir e intercambiar opiniones de este vino o aquel plato... historias de bodegas y bodegueros, de recetas, de temperaturas; al compás de las risas, reinaron en el ambiente.

Ana García, responsable de ventas a nivel nacional de los Viñedos y Bodegas Sierra Cantabria; rompe el hielo y nos

cuenta de cómo la cuarta generación de un grupo familiar que ella denomina 'agricultores por pasión y bodegueros por accidente', mantienen el respeto de la viticultura biodinámica que comenzaron sus bisabuelos y a la que han venido nutriendo con las nuevas tecnologías para devolver la vida biológica al viñedo y conectarlo con su entorno.



Un menú elaborado por Javi siempre me ganará el favor, especialmente cuando hay favoritos personales como el 'Huevo curado en sal de charco de Lanzarote, carpaccio de papada de cochino negro y carbonara de berros'. La mejor carbonara que se pueda imaginar y paladear tiene por protagonista un huevo curado que aporta potencia y finura.



Foto: Óscar León

Comenzamos con el macaron de remolacha con queso canario, crema de cebolla y cotufas (uno de mis favoritos). Destaca sobremanera su elegancia y la armonía que proyecta en los sabores en los que se paladea la delicadeza y el refinamiento de un primer bocado goloso cargado de contrastes.

Otoman 2015 (D.O Rioja), uno de los nuevos proyectos de la bodega, le hace honor. Elaborado por diferentes variedades: Viura (36%), Malvasía (15%) y Sauvignon Blanc (49%). Un vino fresco, fácil de beber con untuosidad y cierta complejidad en boca en el que predomina el afrutado de la malvasía.



Unos “Chipirones al carbón con ajo blanco de coco y melón” le permite al chef mostrar exactamente cómo las cualidades naturales de los productos, ya de por sí excelentes, pueden mejorarse en manos expertas. Se acompaña a un Sierra Cantabria

Selección 2015 (D.O Rioja) que forma parte de la gama de vinos tradicionales de la familia. 100% Tempranillo, se presenta como un vino de trago largo y equilibrado en el que predomina el sabor a frutas rojas. Viene de una las mejores añadas de la bodega.



Con el Sierra Cantabria Crianza 2013 (D.O Rioja); ya se siente la diferencia con los vinos iniciales. Muy bien elaborado a pesar de las dificultades de las añadas del 2013 en La Rioja. Como dato curioso, en el año 2013, la bodega perdió un 13% de la cosecha.

En mesa, una propuesta que hace retrospectión al mestizaje en una receta tan tradicional como la croqueta. En este caso el chef las presenta rellenas de un trozo de cochino embarrado en gofio sobre una mayonesa bien equilibrada de mojo rojo. Doradas, crujientes, cremosas y rebosantes de sabor ... el punto de inflexión: un tiradito de atún de nuestras costas y caviar, sirven para aportar un juego de sabores curiosos en la retrospectiva del plato.



Foto: Óscar León



Sierra Cantabria Cuvée 2013 (D.O Rioja). Elaborado con la variedad Tempranillo, proveniente de un viñedo de la propiedad con más de 30 años de antigüedad en las proximidades del cauce del río Ebro a su paso por Labastida. Un tinto con un marcado carácter primario, con la fruta como protagonista indiscutible. Muy aromático, abrigado por una crianza media

que le dota de elegancia en su evolución sin perder frescura y vivacidad.

Un vino magistral para la propuesta con la que inicié esta aventura. En mi opinión, el 'Huevo curado en sal de charco de Lanzarote, carpaccio de papada de cochino negro y carbonara de berros'; además de ponerle el listón muy alto de sus compañeros de profesión, marca un antes y un después en la cocina de Javier Gutiérrez. Lo mismo sucede con la reinventada 'Lasaña de cochinillo confitado de manera tradicional y crema de papa canaria', pura potencia cargada de contrastes y texturas.

Terminamos con un viaje de la Rioja a Toro con inviernos muy fríos y veranos muy calientes, el Romanico 2015 (D.O Toro) elaborado con la variedad reina 'Tinta Toro'. Un vino jugoso y fácil de entender, perfecto para empezar a descubrir la uva Tinta de Toro.



El postre sigue siendo una de las tareas pendientes para muchos cocineros y el 'Coulant de chocolate, té matcha, granada y frambuesas liofilizadas', no me hizo ninguna gracia ni se mantuvo en el nivel del menú... se puede mejorar.

Las cenas son exclusivas para 16 comensales (les recomiendo seguir sus [redes sociales](#) y apuntare tan pronto como puedan).

Sutilezas complejas...

Valoración: 8/10 ☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Hablar de evolución en la cocina de Pau Bermejo va más allá de una simple frase hecha o una definición gastronómica... he conocido la cocina del Chef desde que prácticamente llego a Canarias (de eso hace muchos años), he recorrido cada registro variable que han venido dando sus propuestas; desde la tímida puesta en escena para conocer a sus nuevos comensales, hasta los riesgos más soberbios que han dado como resultado un 'gran plato', de esos creados para cincelar en la memoria; y siempre, por más humilde y medrosa, me ha maravillado la capacidad integradora, distintiva, pero abierta al mestizaje; plural, compleja, variada de su cabida como cocinero.



Chef Pau Bermejo

Para comprender la originalidad de Bermejo, es necesario hacer una pausa en este momento. Era imposible pensar que un Chef de origen catalán que había crecido con la cocina de inflexión española de los guisos, guardara una magia notable para ennoblecer los ingredientes locales. Pero, ¿hablamos de lo que uno llamaría cocina basada en ingredientes? Ese parece ser el ideal del chef en lo que podemos definir como un 'alto' que hace en su cocina, la misma que se ha reencontrado con la excelstitud en los bajos del hotel MC San Agustín... una especie de perogrullada de que la verdadera calidad solo se puede lograr expresando lo que ya es inherente a la forma cruda; una cocina basaba en el patrimonio y, a menudo, en su mejor expresión, modestamente expresada.

Con la ciudad Patrimonio de la Humanidad como telón de fondo y al mejor estilo de 'Hotel Boutique', en 'La Casona de Pau Bermejo' encontramos calidez, comodidad y buen gusto decorativo en su interior. Los tranquilos sillones ofrecen un ambiente acogedor en el espacioso restaurante de planta abierta. La decoración es simple pero fresca; un baño de color claro en las paredes y un solitario piano al que mi compañero, José Garavito, le entonó algunos notas; le da una sensación aireada y elegante.



Imagen de la Casona de Pau Bermejo

Ya en los manteles, y lejos de un dialogo con la ciencia, me he sentido hechizada ante una cocina que hace alusión a algo fresco y vital, conservando el brillo de los ingredientes que son convertidos en esencias que evocan el gusto. Simple, depurada, elegante, eficaz, directa, la 'evolutiva cocina de Pau Bermejo' ocupa, a mi parecer, los primeros puestos de las recientes aperturas de restaurantes que hemos vivido en Tenerife. A partir de ahí, las recetas parten de un equilibrio entre tradición e innovación (una discreta innovación diría yo). Todo lo que se sirve en la mesa se ajusta perfectamente a la creencia de que el producto debe sobresalir por encima de todo sin ser enmascarado por técnicas artificiosas.

Si tenemos que poner una pega, el chef está en proceso de engranar un buen equipo de sala acorde a su cocina, algo que puede crear algunas sombras en la experiencia gastronómica. Como punto a favor, Pau está constantemente atento a los

detalles esenciales que sala deja huérfanos.



Tumaca, mantequilla de salsa Kimchi con su sabor característico y requesón de la granja ecológica 'Ara' ubicada en Santa Úrsula

No suelo hacer mención a los pequeños aperitivos, pero considero que solo por la proveniencia de uno de ellos, bien merece la pena hacer un alto. Tumaca, mantequilla de salsa Kimchi con su sabor característico y requesón de la granja ecológica 'Ara' ubicada en Santa Úrsula. Del sabor del queso destaca la alimentación que reciben los animales en 'Ara': forraje ecológico y un pienso que elaboran los granjeros a base de diferentes granos y cereales.



“Vieira braseada sobre muselina de esparrago de navarra mango e higo de leche del boyuyo”

Mango e higo de leche del boyuyo; suma ganadora de dos productos que hacen de teloneros a los verdaderos protagonistas: una vieira ligeramente braseada muy elegante que descansa sobre una suave muselina de Esparrago de Navarra que, aunque se considera un producto muy actual, tiene un origen muy antiguo, tal como muestran algunas pinturas egipcias, datadas 3.000 años A. C., donde aparecieron los primeros vestigios de la existencia de este fruto de textura suave, escasa fibrosidad y sabor exquisito. Una combinación más que correcta para un un plato memorable.



“Ensaladilla de camarón del Puerto de la Cruz”

Aunque nuestras abuelas y también nuestras tatarabuelas ya elaboraban ensaladilla, cada vez son más los cocineros que le han dado una vuelta de tuerca para incluirlas en sus cartas y Pau Bermejo ha logrado un equilibrio entre sabor y ligereza donde el toque de gracia lo pone el camarón en su estado puro (crudo) y el fino pan crujiente. Una acertada innovación que se mantiene fiel a la receta tradicional y en la que el producto se convierte en el verdadero protagonista.



“Ceviche de lapa negra del Hierro en leche de pantera”
Me he sentido rendida ante el magistral “Ceviche de lapa negra del Hierro en leche de pantera”. No puedo probar un bocado sin querer enterrar mi nariz en él. El sabor: marino, amargo,

acidez perfecta, picante con medida... Cada vez que trato de definirlo, mi mente cambia de adjetivos a verbos. El líquido, convertido en sólido, está maravillosamente ejecutado y es a su vez, poseedor de una complejidad 'exquisitamente' desconocida. Para los que desconocen la 'leche de pantera', se elabora de forma similar a su prima hermana la 'leche de tigre', con la diferencia que en lugar de pescado se prepara con pata de mula o conchas negras. Pau ha tenido la acertadísima elección de sustituir la concha por la 'lapa negra del Hierro' (*Patella candei crenata*), proveniente de una zona inter-mareal sometida a continuas subidas y bajadas de las mareas que nos regalan maravillosos moluscos. Unanimidad en la mesa respecto a punto de cocción, sabor y utilización precisa de calamares y guisantes... Con el tiempo, ciertas verdades se han vuelto evidentes y es que Pau Bermejo, repito; tiene una capacidad absoluta de crear platos que se cincelan en la memoria ieste es uno de ellos!.

Cuesta mucho encontrar grandes restaurantes, porque para hacerlos posibles se necesitan una cabeza y un corazón muy generoso, porque en la cocina de este Chef, las facturas no alcanzan para pagar la dedicación y la entrega abnegada que se respira en su cocina.

Y además...



"Salmón al papillot con verduras del mercadillo de Tegueste en su gazpachuelo" El gazpachuelo es una receta que tiene su origen en las clases más humildes de Málaga, generalmente campesinos y pescadores



Presas de "Bellota de Blázquez" Denominación de Origen, nectarina braseada, endibia y tomate canario a baja temperatura

Información

Dirección: Calle de San Agustín 12, San Cristóbal de La Laguna. Santa Cruz de Tenerife

Horario: 07:30-23:00 (cierra los lunes)

Reservas: +34 922 82 51 94

La diáspora de las 'papas'

La visión tradicional de los asentamientos humanos en las Américas es que los pueblos indígenas cruzaron el estrecho de Bering hace 16.000 años y se movieron rápidamente por la costa oeste de las Américas, llegando a Monte Verde, en el sur de Chile. Estos primeros americanos eran cazadores y recolectores por excelencia y se alimentaban principalmente, de una gran variedad de plantas silvestres comestibles. Entre ellas había 235 especies diferentes de papas que se extendían por la amplia dilatación de territorio que abarca la mayor parte de América del Sur, así como América Central y el suroeste de Estados Unidos. De todas las plantas alimenticias en el mundo de hoy, ninguna cuenta con un grupo de ancestros silvestres tan grande como la papa.

La costa occidental de América del Sur tiene un estrecho desierto atravesado por valles tallados por los ríos que se originan a corta distancia en los Andes, una de las cordilleras más altas del mundo. El lado oriental de los Andes, desciende gradualmente en densas selvas tropicales. Dentro de esta geografía fragmentada, numerosos microclimas y una amplia gama de entornos se pueden encontrar, desde los

desiertos y valles fértiles, a selvas y glaciares.

El terreno accidentado de Los Andes tenía poca tierra plana, pero los agricultores indígenas supieron aprovechar al máximo el suelo, venciendo las adversidades que les ofrecía las inclemencias del clima, construyendo laderas en terrazas y canales de riego donde sembraron un estimado de setenta plantas. Veinticinco eran cultivos de tubérculos o raíz, como el ñuño o mashua (*Tropaeolum tuberosum*) de sabor a pimienta, la maca andina (*Lepidium meyenii*), la oca de colores brillantes (*Oxalis tuberosa*) y el olluco (*Ullucus tuberosus*); así como siete especies de papas, la más importante “*tuberosum Solanum*”. Hoy en día aún se cultivan muchas raíces comercialmente en América del Sur, pero sólo una, *S. tuberosum* -la papa común- fue lanzada de la oscuridad a una escala global.



La cosecha de *S. Tuberosum* se comenzó a cosechar, probablemente, 10.000 aC por los agricultores andinos en la cuenca del lago Titicaca. En uno de los terrenos más inhóspitos del mundo para la agricultura, la papa se convirtió en el principal alimento de las familias indígenas. La siembra

de la papa era muy adecuada para los días cálidos del verano, lo que alentó el crecimiento de la planta sobre el suelo, y las noches frías alentaron el crecimiento del tubérculo. A través de ensayo y error, los agricultores andinos llegaron a la conclusión de que las patatas podían ser propagadas por semillas o mediante la plantación de sus tubérculos. No todas las plantas de patata producen semillas (aproximadamente del tamaño de un tomate cherry). El cultivo de plantas a partir de semillas produce una gran variedad de formas, colores, tamaños y sabores, pero cuando un agricultor encontraba un tipo de patata que le gustaba, perpetuaba la cepa mediante la siembra de los tubérculos, que son clones de la planta original. De esta manera los pueblos precolombinos hicieron crecer cerca de 200 variedades de papas, y miles más han sido posteriormente desarrolladas, por lo que las patatas se convirtieron en uno de los cultivos más diversos del mundo.

La papa más importante en Los Andes fue la *solanum tuberosum* andígena y sólo podía ser cultivada cerca del ecuador. Sus tubérculos eran grandes y tendían a ser redondas y uniformes, con 'ojos' profundos y un alto contenido de almidón. Fueron cultivadas en pequeñas parcelas comunales en valles y terrazas en las laderas de las montañas. Los agricultores fertilizaban los cultivos con el estiércol proporcionado por sus animales de carga: la llama y la alpaca. Las diferentes variedades de patatas fueron plantadas a diferentes alturas, lo que hizo posible que los agricultores sembraran las patatas y la cosecharan durante todo el año. Para plantar patatas en el suelo rocoso, los agricultores utilizan palas de madera y palos de excavación endurecidos por el fuego y, en ocasiones, con puntas de cobre.

Una vez cosechadas, incluso bajo condiciones ideales, eran vulnerables al moho y la descomposición. Sin embargo, los Indígenas sudamericanos desarrollaron un método de preservación para que pudieran ser almacenadas durante años y proporcionar una salvaguarda contra el hambre.

El frío y el clima árido del altiplano lo hizo posible

Aprovechando el rocío adherido a la papa, la exponían a ciclos de congelación durante la noche y asoleamiento durante el día de forma consecutiva. En cada repetición las familias – hombres, mujeres y niños por igual – pisaban las patatas congeladas para extraer el exceso de su propio líquido, un proceso que se repetía varias veces durante los siguientes días. La papa liofilizada, denominada “chuño”, se almacenaba en depósitos subterráneos sellados para mantener su congelación. El Chuño se molía convirtiéndose en harina, con él se hacían panes o se rehidratava para espesar sopas y guisos, como el chupe, elaborado con carne y las verduras de las que se disponían. Las papas y el chuño se llevaron desde el altiplano en las espaldas de las llamas, a las zonas más bajas, donde se cambiaban en los mercados por maíz, yuca, coca y otros productos básicos. El chuño también se colocaba en las tumbas de la precolombina Chimú como una manera de alimentar a los muertos en su viaje al más allá.

Civilizaciones andinas surgieron hace 4.500 años. Las representaciones de las papas se han encontrado en la cerámica de este período, incluyendo piezas de los Moche, Chimú, Nazca y otras civilizaciones precolombinas que florecieron y desaparecieron antes de la llegada de los Incas, en un principio una pequeña tribu que vivía alrededor de Cusco. En el año 1200 EC, el Inca fundó un pequeño reino que poco a poco absorbió a los pueblos adyacentes en las montañas de los Andes. A partir de mediados del siglo XV, el Inca empezó una rápida expansión a través de una serie de conquistas. En su auge, el Imperio Inca se extendida unos 3500 Km, de lo que hoy es el centro de Chile hasta el sur de Colombia, y tenía una población de nueve a quince millones de pueblos. El Inca llamó su imperio Tahuantinsuyu, el Reino de Four Corners (costa, meseta, montaña y selva). En las tierras del Imperio Inca la papa fue cultivada en común, y aunque no se pagaban impuestos, a cambio se requerían hombres para trabajar en proyectos cívicos como la construcción de caminos, fortalezas,

monumentos, templos y una vasta infraestructura de caminos y senderos que permitieron la rapidez de las comunicaciones y la actividad comercial. Los trabajadores también construían y gestionaban grandes almacenes donde había almacenado tanto chuño como para evitar el hambre durante varios años. El cultivo más importante del Imperio Inca fueron patatas, que en quechua (el idioma principal del Inca) fueron llamadas “papas”.

El Encuentro español con la Papa

A pesar de su tamaño y grandeza el Imperio Inca duró sólo un siglo antes de que fuera conquistado por los españoles, comenzando en 1532. Incluso antes de que los conquistadores españoles llegaran al centro de América del Sur, el Inca había comenzado a sufrir la llegada de los europeos al Nuevo mundo, quienes traían consigo enfermedades a unos pueblos que no tenían inmunidad. Poco después que los europeos desembarcaron en América del Sur, la viruela, el sarampión, la fiebre tifoidea, la gripe, la malaria, la tos ferina y otras enfermedades diezmaron los pueblos indígenas. Estas enfermedades del Viejo Mundo se extienden al Imperio Inca por la década de 1520. Justo antes de la llegada de los españoles a los Andes, las epidemias mataron a muchos líderes Incas, incluyendo su emperador y su sucesor. Con el tiempo se estima que un tercio de la mitad de la población total del Imperio Inca murió de estos asesinos virales. Los que sobrevivieron fueron desmoralizados, lo que contribuyó a la relativamente fácil conquista española del Inca.



Francisco Pizarro y su expedición fueron probablemente los primeros europeos en encontrarse con la papa. Pizarro había llegado al Nuevo Mundo alrededor de 1502. Navegó con Vasco Núñez de Balboa en una expedición que cruzó el istmo de Panamá y la visión de futuro del Océano Pacífico. Posteriormente Pizarro se convirtió en alcalde de la colonia española en la creación de la Ciudad de Panamá.

En 1522 un expedicionario español volvió de explorar el centro de Colombia con informes de un imperio rico en oro en un río llamado Pirú (más tarde Perú). Esta historia despertó en Pizarro gran interés. Dos años más tarde se puso en marcha la primera de las dos expediciones sin éxito a lo largo de la costa occidental de América del Sur en busca de este rico imperio. En 1532 Pizarro hizo un tercer intento en el Perú. Esta vez tuvo éxito en la conquista del Imperio Inca, con sus 80.000 soldados armados y disciplinados.

A pesar de los inevitables contactos de Pizarro con patatas, ni él ni sus hombres escribieron acerca de ellas. El primer registro español de la patata aparece unos años más tarde,

cuando Jiménez de Quesada dirigió una expedición desde Santa Marta, en la costa del Caribe, al interior de la Nueva Granada (hoy Colombia). En 1537 sus fuerzas conquistaron “Bacatá»” (Bogotá), y a continuación, la capital del reino chibcha. De acuerdo con Juan de Castellanos, que escribió la Historia del Nuevo Reino de Granada, en el Valle de la Grita, cerca de la frontera moderna con Ecuador, la expedición encontró “trufas” con pequeñas raíces redondas “del tamaño de un huevo, más o menos. algunas redondas y otras oblongas; son de color blanco, morado y amarillo y con un buen sabor. Un regalo muy aceptable de los indios e incluso, un placer para el español”. Aunque fue escrita después de 1601, esta descripción se basa probablemente en una cuenta real de la expedición, y se considera la primera referencia a la papa.

Dos informes publicados de patatas aparecieron a principios de los años 1550. Pedro Cieza de León, que fue a Perú en 1532 (pero no escribió un relato de sus aventuras hasta 1550), menciona papas como alimento básico de los Incas en su Primera Parte de la Crónica del Perú (1553). Francisco López de Gómara en su Historia general de las Indias (1553), escribió que en Bolivia los hombres comían raíces similares a las trufas que “llamaban papas”.



Ilustración de Poma de Ayala de los incas cosechando papas recogida en su manuscrito de principios del siglo XVII.

Garcilaso de la Vega, hijo de una princesa inca y de un padre español nacido en Cuzco en 1539, da a conocer en su Comentarios Reales de los Incas que las patatas ('Pappas') eran el alimento principal y era algo que podría denominarse como el pan Inca. También podrían ser hervidas o agregadas a guisos. Otro extraño ejemplo de este tipo fue escrito por Poma de Ayala, hijo de una familia noble Inca. A finales del siglo XVI se empezó a compilar un manuscrito sobre la vida en Perú bajo el dominio español. Alrededor de 1615, la envió a la corte real española, donde se perdió durante tres siglos. Poma de Ayala hace numerosas referencias a las patatas, e informa de que había muchas variedades: "Las papas pueden ser grandes o pequeñas, nuevas o de maduración temprana; de forma plana,

blanca y delicada, congeladas o conservadas". También incluyó ilustraciones de siembras Inca, el arado, el cultivo y la cosecha de patatas.

Cuando José de Acosta, un sacerdote jesuita, fue enviado a Perú de España en 1571, leyó todo el material disponible de las Américas. Una vez en el Nuevo Mundo empezó a grabar notas extensas sobre la base de sus propias observaciones, con el tiempo la compilación de su historia natural y moral de las Indias, fue publicada por primera vez en 1590. En este trabajo Acosta informa que la papa era el principal alimento de los indios. Una descripción más completa fue grabada por Bernabé Cobo, un misionero jesuita en el Perú durante el siglo XVII, que también compiló una historia natural. En 1653 Cobo describió que las papas se podían comer crudas cuando eran recién cosechadas y después del almacenamiento, tostada o en guisos. Si no se consumen poco después de que se recogen, Cobo apuntó que las patatas se conservaban a través de un proceso de deshidratación mediante la congelación y la exposición al sol. Cobo describió entonces el chuño como "pan tostado" y luego en forma de harina.

Las papas chilenas

La papa también encuentra su historia en el centro de Chile. Esta variedad, hoy llamada *Solanum tuberosum tuberosum*, no era sensible a la luz y creció en las zonas costeras del sur de Sudamérica, así como en el archipiélago de Chiloé, en la costa de Chile. Cuando el corsario inglés Sir Francis Drake visitó Chiloé en 1577, en sus dos años de viaje alrededor del mundo, las papas eran el trueque de los nativos. De acuerdo con una amplia variedad de fuentes, Drake trajo las papas a bordo de su nave, las llevó a través del Pacífico y a todo el Cuerno de África, y fue la primera persona en introducir las en el norte de Europa. Redcliffe Salaman, en su historia y la influencia social de la Papa, desmintió este mito señalando que las patatas se habían podrido mucho antes de que el viaje hubiese terminado. Por supuesto, es muy posible que los viajeros

Europeos trajeran semillas de papa a bordo, pero Salaman señaló también que, en la propagación inicial de la papa, las plantas se cultivaron a partir de tubérculos.

Salaman concluyó que *S. t. tuberosum* no llegó en Europa mucho antes de mediados del siglo XVII, y que no se cultivó corrientemente hasta principios del siglo XIX. A pesar de este retraso en el inicio, prácticamente todas las patatas cultivadas fuera de las Américas hoy en día son de esta variedad. La *S. t. andígena* se cultiva comercialmente solamente en las cumbres de Argentina a Venezuela y en América Central y México.

La papa Cambia la historia del mundo

Después de la conquista, los españoles siguieron alentando el cultivo de la papa para recaudar impuestos en forma de chuño que luego utilizarían para alimentar a los trabajadores que construyeron caminos, iglesias y ciudades. Los trabajadores de las minas de plata se alimentaban casi exclusivamente de chuño.

En 1546 los españoles descubrieron un rico depósito de mineral de plata en una montaña en Potosí, Bolivia, y se utilizaron a decenas de miles de pueblos indígenas para extraer el mineral. Muchos de estos trabajadores murieron a causa de los malos tratos y de la intoxicación por mercurio. Con mano de obra indígena cada vez más escasa, el español importó 30.000 esclavos africanos para trabajar en las minas. Se estima que alrededor de ocho millones de nativos y esclavos murieron como resultado de su trabajo en las minas de Potosí. Entre 1556 y 1783, se extrajeron más de 45.000 toneladas de Estados Unidos (40.800 toneladas métricas) de plata, y gran parte de ella fue enviado a la monarquía española.

Esta trágica historia llevó al historiador William McNeill a escribir que las papas eran la forma de pago utilizada por España en sus conquistas militares y el poder político en los siglos XVI y XVII, y por lo tanto la papa, que alimentó

durante años a los trabajadores, formaba parte de la historia que cambió radicalmente al mundo.

¡Esa cocina de siempre!

En el trigésimo cumpleaños de mi hijo recibí un pequeño librito azul (rustico, sencillo y encuadernado con la inocencia de 20 enanitos), al levantar la tapa, encontré dentro una pila de cubiertas con garabatos de las mamás. En la parte superior se leía “Nuestro Recetario”: aquí había una recopilación de recetas, todos los incondicionales de la infancia de los peques, cada uno escrito a mano en su propia tarjeta; los ingredientes y el método de un lado y, por otro, la historia de cómo ese plato había entrado en sus vidas.

Algunas habían sido transmitidas de generaciones anteriores, otras que mamá había descubierto o creado, pero todas tenían un recuerdo de familia en común. Me di cuenta (además con una gran expectación) que las recetas eran un conjunto compartido de experiencias culinarias “un hogar comestible” que, narraban la forma en que se conectaron diferentes historias.

En ella encontrabas un mestizaje tan complejo como los huevos de Pegasus, huevos rellenos con anchoas que seguramente muchos habrán vivido en su niñez y luego ornaban las fiestas de su cuarto cumpleaños. También un “masoor dahl” (bien conocidas en España como un potaje de lentejas), a diferencia que estas databan en su pequeño libro ingenuo, de un descubrimiento de Madhur Jaffrey cuando ella estaba embarazada de “Aquel crio que hoy cumple 3 años” ... lleva también ciruela y almendra lanzadera -la tarta franjada con frangipane dentro de hojaldre – una receta de un libro de Steven Wheeler, que su mamá había entrevistado en los años ochenta mientras trabajaba como

reportera para el Islington Gazette. Es fácil, muy bueno, y en ese momento era bastante inusual (todavía no sé realmente lo que es una "lanzadera") pero sí sé que este chico lo calificó como el canon culinario de mamá ¡Vaya!

Cuantos interrogantes me dejó este libro que llegó de forma casual en la mochila de mi niño aquel día que dicen, es el día de las mamis, para mí fue un regalo ¡Un descubrimiento de esas cocinas de siempre!

Las recetas son más que las instrucciones para hacer un plato en particular. Son parte de nuestras biografías, historias vivas, facetas sólidas y fijas de nuestro pasado, y adaptables, siempre en desarrollo, características del presente y del futuro. Como la gente, cambian.

Algunas de las comidas con las que crecí son como personajes para mí, viejos amigos que han adquirido vidas propias y han evolucionado con el tiempo. Estoy mucho más interesada en una receta cuando entiendo de dónde ha venido y las historias detrás de ella. Como editora, es maravilloso ver un renovado interés en la cocina arraigada a un territorio "esa cocina de siempre" que, a su vez, genera una gran creatividad interpretativa. Pero publicarlas sin un rico preámbulo que explique su importancia para el contribuyente -su inspiración, cómo podrían haberse alterado, cualquier recuerdo que los haya determinado, etc.- me deja un poco fría.

¿Cuántos potajes se han podido editar ante el fuego antes de que se empezará a difuminar en uno? Lo que sí sé es que, cuando las historias acompañan recetas, se destacan; son historias que me hacen querer conciliarlas... Las historias significan que una receta y su creador, se han archivado en la mente de aquel que las probó, listos para sacar y hacer otra vez cuando se le antoje formarlas. Simplemente, si la imaginación de un cocinero se inspira en lo que se ha escrito sobre un plato, estará más inclinado a querer -incluso de forma inconsciente- a resurgirlo ante este inconmensurable

universo de la gastronomía actual... comparto con ustedes parte de mi historia culinaria, esa que vi desde pequeña (y aunque en ese momento odiaba, lo aseguro) hoy forma parte de esos platos ante los que aseguro me rindo!

...Así lo hago yo y tu ¿Compartes tu historia conmigo?

Rancho Canario Tradicional



Necesitas para 6 personas...

2 l de caldo suave natural (yo suelo dejarlo cuando menos, unas 4 horas)

1 tacita de aceite de oliva

200 g de cebolla blanca

75 gr de pimiento rojo

400 gr de papas grandes

100 gr de chorizo rojo (a mi me gusta el Ibérico)

200 gr de tomate maduro pelado

200 gr de calabaza pelada

200 gr de costillas de cerdo desaladas

200 gr de carne limpia de vaca

100 gr de fideos gordos

200 gr de garbanzos en remojo desde el día anterior

Sal y pimienta

Para el majado:

1 diente de ajo, unas ramas de perejil fresco, 5 hebras de azafrán (de buena calidad)

Elaboración:

Pochar la cebolla y el pimiento en una sartén con un poco de aceite. Añadir el tomate maduro, la calabaza, y las patatas cortadas (a tu manera). Reservar.

Cocer las carnes en abundante agua fría. Añade los garbanzos deja hervir cuidando de quitar la espuma al caldo varias veces. A los 20 minutos (aproximadamente) añade el chorizo y las costillas, y cuando estas están tiernas, incorpora los fideos gruesos, baja la intensidad del fuego e incorpora el majado y los ingredientes del primer paso.

Deja reposar antes de servir y corrige la sal de ser necesario.

Evolucionando al compás de las emociones

Valoración: 8.2/10 ★★★★★★☆☆

Comer en La Cúpula es una “experiencia” que comienza en el momento en que entras por las puertas en este espacio espectacular. En primer lugar, la mirada es atraída hacia los grandes ventanales y la frescura de un espacio que, aunque diáfano, cuida la intimidad de cada mesa.



Una vez sentado, el restaurante (además de una carta bastante interesante), cuenta con 2 menús degustación: el “Rubén Cabrera & Gilles Joye”, menú confeccionado con la colaboración del Chef belga 2 estrellas Michelin Gilles Joye; y el menú que recoge toda la esencia del Chef y el que naturalmente, ofrece

un verdadero acercamiento a su conciencia gastronómica, el menú "Alma & Origen"; compuesto por siete platos y en el que, cada curso está precisamente diseñado para ofrecer un resabio de sabores complejos. Del maridaje, de una bodega maravillosamente diversa, destacan regiones vinícolas clásicas y pequeños productores artesanos de las diferentes D.O de Canarias, con algunos vinos de trayectoria fuera de lo común que añaden amplitud al menú degustación.

El diseño del menaje, que ha sido confeccionado al gusto del Chef desde un punto elegante, pero sin perder la atención sobre lo verdaderamente importante: sus propuestas, es tan precisa como la propia comida.



Aunque debo reconocer que el Chef sustituyó en nuestro menú degustación algunos platos que ya habíamos probado por otros sin conocer y agregó unos "encurtidos de remolacha con queso fresco" en proceso de investigación y que tristemente nunca llegó a la carta; el nuestro fue un poco más amplio de lo habitual, voy a compartir algunos de mis favoritos...



Ostras Ancelín sobre jugo de lima kafir y salicornia con caviar de pomelo rosa

Con las “Ostras Ancelín sobre jugo de lima kafir y salicornia con caviar de pomelo rosa”, fue amor a primera vista (o primera mordida). Una explosión de sabor en la boca que te deja una conexión directa con un mundo más sinuoso y marino. La Ostra Ancelín, criadas en las playas del desembarco de Normandía, con su fresca carne sedosa, firme, crujiente de textura y sabor algo dulce; la lima Kafir que te regresa a la tradición de una ostra cruda con limón, el amargo del pomelo aportando seriedad y gentileza, y el vegetal de costa que, en cada mordida, se percibe un intenso sabor a sal y recuerdos al mar es en sí misma, una obra de arte repleta de colores en miniatura, tan hermosa que no quería destruirla. Las ostras tienen lo suyo “o las amas o las odias” y yo más cerca de la segunda opción. Pero en este plato perfectamente equilibrado en sabor y tan bien orquestado en un juego de contrastes audaces ¡me han conquistado!



Gamba roja de Dénia sobre caldo Umami marino, plancton y papas. FOTO: Óscar León

Con la “Gamba roja de Dénia sobre caldo Umami marino, plancton y papas” versión de la propuesta que lo convirtió en ganador del IV Concurso Internacional de Cocina Creativa de la Gamba Roja de Dénia; la creatividad y alquimia del Chef al resaltar la imaculada pureza de los ingredientes con los que trabaja, estaba a punto de subir un escalón.

El jugar con los sabores y olores inesperados juega un papel importante en la cocina de Cabrera y justo en lo que yo denominaría un “jardín del mar”, hace entrada en un plato

triunfal la tan codiciada “papa canaria” en perfecta armonía con la reina roja del mediterráneo en punto exacto.



Mortero de tomate cherry ecológico



El “Mortero de tomate cherry ecológico”, es una muestra impecable de las técnicas del chef aplicadas a un producto humilde local como el tomate cherry de Guía de Isora, a la vez que recupera la participación del equipo de sala en el proceso

creativo de cocina y la forma tradicional de “majar” a través de un mortero, el tradicional gazpacho. Elegantemente y con los elementos de la versión del chef dispuestos, comienza una rica historia al balancín del brazo golpeando con delicadeza la resistente piedra blanca... el hilo conductor que colma de personalidad tecnicista una propuesta tan sencilla como extraordinaria, una clarificación del gazpacho que es congelada y posteriormente, se somete a un proceso de descongelación “gota a gota” en ese incognito lugar que, al Chef, le gusta llamar cocina.



Pularda ahumada en brezos con Unagi no tare sobre torrija de queso Marantoña y taxo

No podía pensar en una forma más dramática o más deliciosa de terminar la comida “Pularda ahumada en brezos con Unagi no tare sobre torrija de queso Marantoña y taxo” y en el punto dulce de inflexión “Helado de mascarpone con flor de masi y crocante de nueces, merengue de limón negro y tofe de grosellas picantes” ...el equinoccio de lo sublime había desafiado mis sentidos.



Variedad de panes elaborados por el chef diariamente...



Helado de mascarpone con flor de masi y crocante de nueces, merengue de limón negro y tofe de grosellas picantes



La cocina de Cabrera es mi tipo de sustantivo, atravesado por una intencionalidad de manera exhaustiva en su precisión y detalle que se balancea maravillosamente en el límite entre la magia y la psicosis. Todavía deja a todos mareados, todavía quita el aliento colectivo de todos en el comedor de la manera en que un teatro excepcional hará.

Muy pocos cocineros en Tenerife están haciendo lo que Rubén Cabrera en La Cúpula: superar los límites de nuestra imaginación. A pesar de los todos los bien merecidos reconocimientos del Chef, creo que lo que cuenta más es la idea de que, al salir del restaurante, los clientes cambian para siempre y entienden la verdadera esencia de la evolución gastronómica.

Información

Dirección: Playa Fañabé, Calle Paris, s/n Costa de Adeje, Santa Cruz de Tenerife

Horario: Martes a Sábado 19:00 a 23:00

Reservas: +34 922 77 77 41

Una de chiles...

Para los no iniciados, pueden encontrar que los Chiles queman la lengua y dejan las papilas gustativas entumecidas, sin embargo, esta primera sensación no es más que un preludio a la increíble profundidad encerrada en un chile, y la variedad de gusto y sabor que aportan potencialmente a la alimentación.

Los Chiles juegan un papel importante en muchas cocinas mundo. De acuerdo con datos históricos y arqueológicos, fueron primero cultivadas por los hombres prehistóricos en diversas zonas de América del Norte y del Sur. El español también introdujo chiles en diversas culturas alrededor del mundo, como la India, China, Corea y Filipinas. Como resultado de dicho comercio, ahora se cultivan como un producto de primera en varios países alrededor del mundo.

Son increíblemente versátiles. En su forma más simple, se utilizan para condimentar un plato a través de su sabor y color. Sin embargo, pueden emplearse de muchas maneras diferentes, especialmente cuando se trata de diferentes tipos culturales culinarias. En México los chiles se consumen como parte de aderezos y salsas, siendo un ejemplo clásico la carne con chile, una base de carne picante en salsa de frijoles. Varios platos mediterráneos constan de pimientos a la brasa y ennegrecidos por su ahumado, potenciando su sabor dulce. En los países asiáticos, los chiles se utilizan normalmente para añadir ese sabor especiado. Los chiles ojo de pájaro son una parte omnipresente en la cocina tailandesa y se utilizan en salsas, curry, sopas y platos de carne.

Los pimientos dulces tienen una chispa refrescante para añadir un montón de sabor a los platos chinos fritos. Los Chiles y pimientos también se pueden utilizar como parte de una

presentación en un plato creativo, ya sea como decoración o como parte integrante del mismo. Algunas variedades de chile destacados también están disponibles en forma de vinagre, polvo o secos.

Contenido Nutricional

Chiles son ricos en vitaminas A y C. Los pimientos contienen una alta cantidad de vitaminas del grupo B, y los pimientos rojos, en particular, contienen una alta cantidad de beta caroteno, un antioxidante que se cree para prevenir el cáncer. Los chiles y pimientos también contienen un ingrediente llamado capsaicina, que se emplea en diversos tratamientos homeopáticos y en el alivio de dolores y molestias corporales.

La elección y el almacenamiento de los chiles

Tanto los chiles como los pimientos deben estar brillantes en color, firmes al tacto, y sin mancha, con un fuerte olor fresco que lo caracteriza. Se pueden almacenar en la sección más fresca de la nevera, donde pueden mantener sus propiedades por 2 semanas. Un chile en polvo de calidad debe ser fragante y con un color rico y profundo.

A pesar de su inusual combinación de sabores, este postre fresco, cremoso y refrescante ivale la pena intentarlo!

Helado de aguacate, lima y jalapeños

[Para 4 Personas](#)



Ingredientes

4 tazas de helado de vainilla
4 cucharadas de Jugo de lima
2 jalapeños sin semillas y picados
3 cucharadas de miel
100 g de coco rallado sin piel
2 Aguacates
125 ml de leche de coco

Deja ablandar el helado a temperatura ambiente durante 3-5 minutos.

Coloca el jugo de limón, los jalapeños, la miel, el coco rallado y los aguacates en un procesador de alimentos y mezcla hasta formar una pasta uniforme.

Coloca el helado en un tazón, añade la leche de coco y combina con la mezcla anterior, mezcla bien. Transfiere el helado a un recipiente adecuado para su congelación y volver al congelador durante 1-2 horas.

Entrevista con... Javier Gutiérrez

Con solo 35 años, Javier Gutiérrez tiene 10 años dedicado a la cocina. Formado por Martín Berasategui, trabajó dos años en el país vasco, lugar que el mismo chef reconoce cambió todos los conceptos preconcebidos de la cocina. Tras su regreso a Tenerife, forma parte del equipo del MB de Tenerife, momentos importantes para el restaurante con Paolo Casagrande capitaneando la cocina.

Curioso e inquieto, viaja a Madrid para trabajar con Alberto Chicote, mentor del que mantiene muchos guiños.

Viaja a Londres para realizar sus prácticas con Pierre Gagnaire en el Restaurante Sketch (2 estrellas Michelin) .

Javi regresa a Madrid con la vena de empresario a flor de piel y decide abrir su primer trabajo en solitario en la capital española "El Abrazo de Vergara", una fusión de comida canaria que resumía las experiencias y aprendizajes del chef a través de sus viajes,... Hasta que tuvo nuevamente la oportunidad de volver a casa con su proyecto más personal "DEBOCA Bar" para continuar desplegando todo su potencial como cocinero.. Tras el cierre de "DEBOCA Bar", el Chef mueve su carta al Strasse

Park en Santa Cruz de Tenerife donde continua con su carrera profesional como Chef Ejecutivo del grupo, y ¿por que no? continuar haciendo felices a todos los que tiene la oportunidad de rendirse a los pies de sus fogones.

¿Cuándo empiezas a sentir la pasión por la cocina y las ganas de ser cocinero?

Javier Gutiérrez.- Desde pequeño siempre fui muy inquieto, no era buen estudiante, con el tiempo me di cuenta que eso de estar sentado 6 horas en una silla y callado, no era para mí. En mi casa la gastronomía siempre ha estado presente, aunque no tuviera ninguna referencia profesional mis padres, son de buen comer y siempre nos han inculcado el disfrute por la comida en familia. Desde ahí hasta llegar al País Vasco, “un chico de provincia con 22 años y mucha ilusión en la capital mundial de la gastronomía” no todo fue tan rodado, pero al final me he dado cuenta que todo lo que decía antes tenía un sentido. Allí descubrí un estilo de vida que me hace ver las cosas de otra manera.

Técnica, intuición, innovación y creatividad ¿pueden ser los parámetros bajo los que observas, como cocinero, el producto local?

Javier Gutiérrez.- Al vivir fuera de Canarias me di cuenta que no cuidamos nuestro producto, que lo infravaloramos. Como canario y cocinero me siento con la responsabilidad de utilizar producto local, si Martín Berasategui en su casa utiliza tomate de Canarias ¿por qué nosotros no? Hay que apostar por lo local, volver a la ventita, al carnicero de toda la vida, a los mercados... supongo que mi visión es una mezcla madurada después de pasar por los sitios donde he trabajado, lo que me he preparado y de donde soy.

De esa fusión que trabajas con maestría entre distintas cocinas y productos locales ¿cuál no se te ocurriría nunca?

Javier Gutiérrez.- La cocina por la que más respeto siento,

por su complejidad, es la japonesa clásica, una cultura arraigada a la gastronomía y sus rituales. Siempre que la fusión este presente, tiene que ser con mucho respeto al producto y la receta original.

Nos encontramos en la carta con un “conejo en salmorejo canario”, “ensalada de quesos canarios, fresas confitadas y anacardos”, una “croquetas de plátano y almogrote” y hasta con un capricho de “taco mexicano de carnitas de cochino negro, cebollita encurtida y mojo rojo de chile chipotle”, pero, ¿cómo encajarías en tu concepto un “escaldón” o una “ropa vieja”?

Javier Gutiérrez.- Es curioso que me lo preguntes, hace tiempo que quiero trabajar más a fondo con la carne de cabra...No sé, al igual un día te encuentras con una ropa vieja de carne de cabra con pulpo, a ver que sale...jajajaja

A pesar del concepto desenfadado que encontramos en DEBOCA: pequeñas porciones, sorpresa de emplatado en un menaje divertido, mobiliario, entorno urbano; nos llega una carta cargada de fundamento ¿lo casual puede también representar calidad?

Javier Gutiérrez.- Por supuesto, eso es precisamente lo que quería conseguir, que el lujo y la rigidez de la alta cocina no estuviera presente de una forma evidente cuando entras en el restaurante. Aunque parezca que todo está al alzar, todo está muy cuidado y pensado para que el cliente tenga esa sensación de “informal o relajado” pero que detrás hayan elaboraciones y materias primas de calidad.

Si tuviésemos que resumir los sabores que podemos encontrar en Canarias ¿cómo lo harías? O ¿a través de cuáles propuestas?

Javier Gutiérrez.- Para mí la elaboración por excelencia canaria es el almogrote, tiene quesos, ajo, picante...al fin y al cabo, sabores muy marcados. La cocina canaria para mi es eso, sabores marcados que podemos encontrar en los dos

extremos, tanto dulce como salado.

¿Un mensaje para los jóvenes cocineros que quieren hacer profesión en Canarias?

Javier Gutiérrez.- Que se preparen, que viajen mucho (hay muchas cocinas que ver), pero sobre todo que sepan si la cocina les apasiona realmente, porque al fin y al cabo es una vida muy sacrificada y tienes que saber si vas a querer perderte cosas por cocinar, eso les ahorrará mucho tiempo. Si la respuesta es sí, vivirán haciendo lo que les gusta... siéntanse afortunados por ello.

Desde dentro...

¿De carne o de pescado? Carne.

¿Lo que no te gusta nada? Hinojo.

¿Y lo que no pararías de comer? Jamón ibérico de bellota (si puede ser de la zona de Huelva, jajaja).

¿Conejo en salmorejo o Puchero Canario? Conejo en salmorejo.

En tu cocina suena... Aretha Franklin.

Lejos de los fogones, te apasiona... Disfrutar de la vida y de los míos.