

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

FOTOS: [Óscar León](#)

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

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

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

Fernanda Fuentes, que hace ya más de tres años que inició su aventura gastronómica junto a Andrea Bernardi con "Nómada"; espacio desde donde silenciosamente, tejían sus sueños de mestizaje y desnudaban el producto local; ya comenzaba a soñar con una cocina que parecía impalpable, etérea, sutil; una

cocina que, para ella, solo podía existir en las nubes y luego... en Nub.

Más allá de las nubes... las estrellas



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

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

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

Fernanda Fuentes.- Aunque hay muchos casos en el mundo en que los inspectores te están visitando al minuto de apertura y la estrella llega el mismo el año, la verdad que nosotros no lo esperábamos. Desde que dejamos el proyecto 'Nómada' en el Sauzal y comenzamos 'Nub', veníamos ya con unas líneas muy definidas de lo que queríamos. Aspirábamos dejar atrás los tapujos, el identificarnos en un tipo de cocina y en su lugar, mostrar el producto de nuestras raíces. No hemos encontrado mejor punto que trasladar esa unión matrimonial cargada de historias a la cocina.

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

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

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

La unión

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

Fernanda Fuentes.- Nunca me había puesto a pensar en cuánto de cada uno tiene Nub, ni en cuál tipo de cocina predomina más. Nuestros platos han ido creándose y creciendo a medida que nos vamos conociendo como pareja; y justo allí introducimos una parte sentimental muy bonita 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 los ojos estén puestos sobre Canarias, sirve de estímulo para que sigamos trabajando por demostrar que tenemos una gastronomía muy bonita, demostrar que aquí hay productos únicos... más allá del Canarias 'papas y mojos' o 'sol y playa' hay mucho más. Contamos con una importante cantidad de agricultores escondidos con productos absolutamente maravillosos que hay que potenciarlos; nosotros como cocineros tenemos la responsabilidad de ayudarlos.

¿Nos estamos proyectando al mundo correctamente?

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

¿Qué partida trabajas celosamente en Nub?

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

abuelas!

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

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

Un futuro apremiante



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

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

Todos sabemos y desde hace mucho tiempo que Nub estaba en

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

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

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

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

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

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

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

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