

El Calderito de La Abuela: hacer bien muchas pequeñas cosas...

Cuando se tiene vocación por lo que se hace, cuando eso que se hace se hace con la mirada puesta en quien lo va a recibir, cuándo y cómo, es una filosofía que en restauración se convierte en éxito.

Esa es la forma de trabajar en el [Grupo Tripicotea](#). Ese triángulo gastronómico conformado por [El Calderito de La Abuela](#), [La Bodeguita de Enfrente](#) y [Donde Mario](#), ubicados en Santa Úrsula, justo en la frontera donde comienza o termina este municipio que día a día no solo está escribiendo páginas en la gastronomía de Tenerife, sino de Canarias.

La familia Torres es realmente una de esos grupos con raíz y tradición, aplicándola mientras recorren un firme camino, por y hacia la excelencia.

Todo tiene un comienzo y el de este clan familiar, podemos decir que tiene dos comienzos y dos vertientes generacionales.

El primero es en 1926, cuando la bisabuela de Mario y Fabián, quienes actualmente regentan el gastro-triángulo, Doña Ceferina, abre “La Bodeguita de Enfrente” y el otro cuando comienza el retorno de isleños de Venezuela en los años 60.

Es en 1967 cuando Doña Gregoria y su esposo Manuel deciden regresar de Venezuela y abren las puertas del restaurante Los Corales -de hecho, aún se conserva el nombre de “Los Corales” en la parte superior del marco azul de la entrada de “El Calderito de La Abuela”,- que es en lo que se convirtió 2005.

Con una cocina emblemática, la de la abuela Gregoria hizo del Restaurante “Los Corales” un punto obligado de visita para buen comer de aquellos años.

Así que cuando se reabre el local, en el año 2000 no se encontró mejor reconocimiento que llamarlo “El Calderito de La Abuela”.



El Calderito de La Abuela la atmosfera correcta para el buen

comer

Don Mario Torres Hernández

Es imposible abordar el tema de la familia Torres y no hablar de este pionero de la gastronomía isleña. Portavoz de una cocina de arraigo, aportándole a esta sus conocimientos adquiridos durante sus viajes y estancias en diferentes países.

Mario Torres Hernández, Chef y Sumiller, la combinación perfecta para crear un concepto de restaurantes para reunirse en familia, para probar, para beber, para picotear para poder sentir ese calor de casa en la mesa de sus restaurantes.



Mario Torres se convirtió en embajador de una gastronomía canaria que supo cocinar, supo enseñarla y supo resaltarla

dándole su toque muy particular.

Impregno a Santa Úrsula de buena cocina, marcando un rumbo a seguir por otros compartiendo sus conocimientos del recetario tradicional en escuelas y universidades.

Tres restaurantes, un huerto, una bodega y un obrador

Hacer un buen equipo en un restaurante es fundamental para poder descontar camino hacia el éxito, eso es indudable.

Así mismo, lograr un equipo de relevo generacional es fundamental si se quiere seguir marcando una trayectoria en el tiempo.

Este trabajo fue el que lograron Mario Torres Hernández y su esposa Aouda Núñez, no solo cuando tomaron las riendas del Restaurante “Los Corales” convirtiéndolo en “El Calderito de La Abuela”, sino con la posterior incorporación de sus hijos Mario Xavier Torres y Fabián Torres quienes lograron no solo entender la filosofía de sus padres, sino que la han llevado a la optimización.

El Calderito de La Abuela

















Este es el primer integrante del triángulo gastronómico santaursulero, aquí vamos a conseguir esa fusión de “cocina tradicional con toques de modernidad”, tal como los hermanos Torres describen la cocina de su casa matriz.

Este, al igual que los otros dos restaurantes, cuentan con un

huerto propio, lo que los convierte en uno de los más auténticos “kilómetros cero” del archipiélago, siendo un lujo que muy poco se consigue en restaurantes de grandes capitales.

Entre los platos del menú podemos encontrarnos contrastes como la “Carne de Cabra con el wok thai” o un clásico “Escaldón Canario”.



Mario y Fabian Torres junto a su jefe de sala y su jefe de cocina. El Calderito de La Abuela

La creatividad no se detiene en el menú , los fuera de cartas son algo realmente sorprendente y nos encontramos un “Risotto de Beterrada con secreto ibérico” o un “Pastel de carne con Pistachos”, la verdad que la gestión del relevo ha llevado al restaurante a otro nivel y de eso dan cuenta una clientela que abarca toda la isla de Tenerife.

Donde Mario



























Este emblemático restaurante ha resurgido envuelto en una fusión en honor a su creador, Don Mario Torres Hernández, aquí se ha buscado entrelazar la cocina traída por el chef fundador de sus diferentes viajes y estamos hablando de Europa, África, Asia y claro Latinoamérica.

Así que podemos despertar nuestro paladar con “Ceviche al mejor estilo peruano”, “Tacos mejicanos” con la creatividad del chef Raúl Torres quien cuenta con una largo recorrido por restaurantes del mundo como el reconocido Astrid & Gastón en Perú.

En [Donde Mario](#) tenemos la oportunidad de hacer un recorrido gastro turístico combinando en nuestro almuerzo o cena, uno de estos entrantes con un cochinitillo, bacalao o un cordero.



La Bodeguita de Enfrente

Este restaurante cuenta con mucha historia a sus espaldas, se puede decir que casi un siglo de presencia en Santa Úrsula desde que abrió sus puertas.

Este establecimiento sigue siendo un oasis para los que buscan comer bien y compartir en un ambiente distendido en una casa terrera canaria.



La bodeguita de enfrente casi un siglo de presencia en Santa Úrsula

Cuando la gran mayoría de la oferta de restauración está cerrada los días lunes, La Bodeguita de Enfrente ofrece platos como “Camapez de Bacalao con sus Mojos” o unos “Calamares a la Andaluza” entre una carta llena de propuestas que reconocen nuestros paladares.









Las carnes son otra excelente opción un “Lomo Alto” o unas “Manitas, Orejas y Costillas” para rebozar un plato de Garbanzas y el maridaje con un vino de la casa de manera exclusiva en los tres restaurantes Terral 205 y hay que decir que unos “Huevos rotos” que la misma clientela dice que son los mejores de Canarias.



Productos y productores

Es difícil conseguir tres restaurantes que cuenten con una producción agrícola propia y poder hablar de productos cero kilómetros en casi toda su elaboración.

Además, lo que no se cosecha de manera propia se adquiere de los productores locales de la zona, de esos agricultores de cercanía para mantener la frescura de género en cada una de las propuestas de la carta.

Este triunvirato gastronómico, también cuenta con una bodega propia, Terral 205, la cual viene elaborando vinos de muchísima calidad y de manera exclusiva para sus restaurantes desde hace unos cuantos años.

Un personal de sala con vocación de excelencia en el trato y siempre con miras a mejorar. hacen una especial diferencia en los tres establecimientos.

Mario Bakes

Si había que poner una [guinda al pastel](#), esta se puso creando un obrador, “Mario Bakes”, en el , se hornea los panes de masa madre para el grupo de restaurantes.

Mario Xavier está al frente y está claro que el obrador ha tenido una evolución palpable en estos últimos años como lo manifiesta el mismo.

Torres con una clara vocación hacia la panadería ha estado preparándose con los mejores panaderos para buscar la optimización de sus elaboraciones.



Profesionales de la talla de Jordi Morera en Bilbao, quien cuenta con reconocimientos como el “World Baker 2017” otorgado por la Unión Internacional de Panadería y Pastelería, entre muchos más.

Luego, nos cuenta Torres que, conoce a Leo Corbo con quien le dio un vuelco a todo lo que se venía haciendo referente al aspecto técnico, [sistemas de trabajo](#) y maquinarias profesionales en el obrador.

Un obrador en navidad

Este año 2022 recién terminado tuvo una especial participación de MarioBakes en los diferentes hogares de muchos que se apuntaron a probar los [panetones](#) y el clásico roscón de reyes elaborado por el obrador.





Tengo que decir como pie de nota gastronómica que ambos estuvieron excelentes, el panetón de muy suave masa, aromático, pero el roscón fue todo un hallazgo nada estaba de

más ni de menos, sabor de la crema elegantísima muy aromática, con un retrogusto muy placentero, la masa suave y firme con una costra milimétrica que estaba perfecta en textura y además las frutillas estaban crocantes riquísimas, diferentes... YoLoProbé.