

El restaurante Flamboyán se hace guachinche por un día

Lejos de ese remedo tan común con el que se suele engañar a quienes visitan **la Isla** en busca de **saborear** la experiencia única de los tan renombrados **guachinches**, el **restaurante Flamboyán** se decidió a mudar su imagen y también su carta para convertirse por un día en uno de estos típicos locales, pero sin **desvirtuar la fidelidad** del concepto.



El propósito no era otro que compartir **la raíz de la cocina popular canaria** con un nutrido grupo de mujeres **ucranianas** alojadas en el **Parque Vacacional Edén** -complejo hotelero de cuatro estrellas ubicado en el municipio tinerfeño del **Puerto de la Cruz**-, representantes de diferentes turoperadores de viaje de aquel país, tristemente atravesado por la crueldad de esa guerra descarnada que libran frente al invasor ruso.



Restaurante Flamboyán

En un excepcional **espacio ajardinado**, entre **palmeras, dragos y flores**, en compañía de una agradable noche -otro valor promocional por lo inusual que resultaba para las convidadas centroeuropeas una temperatura así en esta época del año- se vivió una auténtica cena canaria amenizada con el inigualable fondo musical del **grupo folclórico Los Sabandeños**.









En su condición de **anfitriones**, los responsables del **Parque Vacacional Edén** agasajaron y compartieron **mesa y mantel** con la comitiva extranjera, desde la jefa de administración y propietaria, **Irene González de la Obra**; el director, **Lorenzo Moreno**, y el subdirector, **José Miguel Perdigón**; la jefa de compras, **María del Carmen Luis**, y la de relaciones públicas, **Águeda Cabrera**.

Por su parte, el chef **Aday Estévez** capitaneó a un equipo formado por los cocineros **Luis Edgar González** y **Daniel Guillén**, más la maitre **Arianna Pomponi**, que bordaron las elaboraciones y el

servicio.



Der: El Chef Aday Estevez y Daniel Guillén
Rest. Flamboyán



Maitre Arianna Pomponi

A la entrada de acceso a la carpa, todo un símbolo: **jareas** tendidas en una liña, esa antigua práctica de **secado del pescado** como fórmula para su conservación, y a la vista una formidable **piña de plátanos**, otro de los iconos por los que se reconoce mundialmente al **Archipiélago**, además de dos **garrafrones** de 16 litros, uno de blanco y otro de tinto.

Tras las presentaciones, **la cabrilla** abrió el menú a manera de aperitivo, esa **cucharada de gofio** en polvo, opcionalmente con **azúcar**, que se consume seguida de un **buche de vino** y que solía servirse en las ventas y **guachinches** que vendían vino cuando no había ningún **enyesque** preparado, y que también se comía durante el [descanso](#) de las faenas del campo, utilizando un **gajo de cebolla** como cuchara.









Además, las ucranianas conocieron que paladeaban un grano molido y tostado, alimento que formaba parte de la dieta de los guanches y representa una de las herencias más sobresalientes del pasado aborigen.

Ya acomodados en las **mesas**, **largos tablones** sobre **burras** cubiertos por un **hule** a cuadros rojiblancos, el **gofio** regresaba, pero esta vez en **lebrillos**, hecho un succulento **escaldón**, esa receta tradicional que es el resultado de amasarlo con el **caldo hirviendo** destilado por un exquisito **puchero**, coronado por **cebolla roja** y **tropezones de tocino** más el aditamento de un buen **mojo**, junto al que se cuela el singular **almogrote**. El propio **puchero** ya se hacía hueco con

ese exquisito festival de **verduras, carnes, piña de millo...**

Los brindis se sucedían, **vasos de vino** en alto, entre **sonrisas** y gestos de satisfacción: “Buidmo”, repetían las invitadas al unísono, al tiempo que aparecía la **carne de cabra**, bien arregladita, de paladar suave, y las **sabrosas chuletas de cochino negro**, la raza autóctona de **porcino** que tanto orgullo provoca como también **cierto desinterés de un tiempo a esta parte.**

Más vino y arriba las copas: “Buidmo”, mientras entre aplausos la mesa se endulzaba con quesillo, un clásico. La duda es por qué se llama así cuando no lleva queso, ¿Será por su forma redonda y por el color amarillo?

Los **almendrados** también se degustaron con ganas y como final, **la timba**, nada que ver con un juego de baraja, sino ese popular **bocado de dulce de guayaba y queso blanco** servido entre galletas a manera de un **sándwich.**

En la retina y el corazón, el grupo de ucranianas se llevó de regreso a su país la imagen de una isla sabrosa y encantadora, un oasis de humanidad entre tanta destrucción.