

En La Concepción bendicen la cocina urbana

Las campanadas suenan a antiguo, con ese tañido que evoca otros tiempos. Así viene siendo desde hace más de cinco siglos, cuando allá por el año 1499 comenzó a edificarse la matriz de la Iglesia, primero llamada de La Santa Cruz y más tarde de La Concepción.

Este símbolo del poder religioso, como en lo militar lo fue la fortaleza que se alongaba vigilante a orillas del Atlántico, lo levantaron los conquistadores que desembarcaron [enarbolando la espada](#) en una mano y portando la cruz en la otra, aquéllos que liderados por el Adelantado proclamaron rodilla en tierra la fundación del lugar y puerto que bautizaron con el nombre de Santa Cruz de Añazo.

De ese originario núcleo, heterogénea mezcla humana de labradores, cabreros, pescadores, algún comerciante, un puñado de gentes en busca de fortuna, frailes y unos pocos guanches asimilados -los que no sufrieron esclavitud se habían dispersado por la isla- a día de hoy solo se mantiene vivo aquel primer templo, reedificado y ampliado, que luce orgulloso una arquitectura de línea toscana mientras asoma la mirada a una balconada de estilo canario.



Desde la altura, esta torre tutela un entorno singular, catalogado como Bien de Interés Cultural -lastimosamente desplazado y olvidado- y que tras el eco de las campanas parece reivindicar con cierta nostalgia lo que pudo llegar a ser.

La Concepción

En su costado derecho, a pocos pasos tomando calle de La Noria arriba, se alza una casa de dos pisos, testigo de la pujanza decimonónica de la burguesía comercial capitalina y que ahora alberga en sus bajos un lugar de evidente interés gastronómico: el restaurante [La Concepción](#).

En este local, provisto de terraza y comedor interior, no se entretienen en modernidades impostadas ni tampoco en extravagancias ni postizos; aquí se cocina desde el conocimiento y el respeto al producto con un concepto adecuado sobre lo que significa la contemporaneidad, esa especia que sabe a encuentro, a fusión, manejando técnicas y volúmenes con un sentido preciso. Los platos se presentan sin necesidad de adornos, genuflexiones ni monsergas; basta con los matices justos.

Un servicio cordial cuida y hasta educa con mimo al cliente, sobre todo al ajetreado urbanita, esa especie siempre agobiada por las prisas, habituada a comer sin soltar el móvil y que mientras habla a boca llena va tragando apenas sin masticar, sin reflexionar.

Porque La Concepción es de esas propuestas que anima a recuperar el goce del paladeo, detenerse en el detalle, callar y disfrutar hacia adentro para así descubrir y guardar sabores.

Ejemplo de cocina urbana diseñada por la diestra mano del chef Pablo Amigó, que tiene su continuidad en un cocinero como Kevin, el prólogo arranca con un divertimento en frío, una pasta para untar en forma de deliciosa mezcla de queso cremoso, tomate seco, semillas de sésamo y cebollino, que se acompaña con el descorche de un Orange de Bodega Piedra Fluida, Listán blanco de Los Frontones (Vilaflor) -los viñedos más altos de Europa-, con pase en barrica de roble y acabado en botella.

Compartir y disfrutar

En la idea de que compartir es vivir, la carta ofrece bocados de siempre -jamón ibérico, quesos, bravas, etc.- junto a otros como croquetas de centollo, de sabor delicado; zamburiñas en salsa batayaki, jugoso salteado de mantequilla, ajo tostado y lima o bien mini brioche de langostinos Panko, que se conjuga de manera equilibrada con aguacate, piña salteada con tequila, mayonesa de kimchee, millo y cilantro.





La Concepción







Lo verde también tiene su lugar en la mesa y más allá de ensaladas, que las hay, sorprenden las alcachofas, tradicionalmente sosas, pero que ganan su protagonismo confitadas con cecina de León, parmesano, rúcula y anchoas. En esa misma línea, la berenjena tatemada -cocinada directamente

en el fuego- forma una sabrosa sociedad con acompañantes como mojo de cilantro, pasta de sésamo, miel y limón, además de tomate y menta poleo.

La bodega Piedra Fluida brinda su Magec, ensamblaje de listán blanco y negro, y de cuyo precio se destina 1 euro a la recuperación de los montes de Tenerife calcinados por el último incendio: viticultura y actitud heroicas.

En la carta figuran huevos rotos, pasta y arroz de la casa, pero la mar salada regala detalles atractivos, como el chili crab de cangrejo, plato nacional de Singapur, picante, un guiso que esconde su gustoso secreto en la salsa, potente e intensa, a base de chile, ají y salsa de nécora, o unas a repitas con tartar de atún spicy y huevos fritos de codorniz.

Entre las carnes, albóndigas, carrillera, secreto, costilla de vaca o lomo alto.

El capítulo dulce concluye con un coulant de pistacho con helado de chocolate. ¡Ah!, los peques tienen sus platitos a medida.