

Fabio Carducci con sabor canario

En nuestra sección *Talento Joven*, hoy tenemos el placer de conocer a Fabio Carducci, un joven cocinero que, con su pasión por la gastronomía y su constante búsqueda de innovación, está dejando huella en la cocina canaria. Desde su llegada a Tenerife, ha logrado fusionar la tradición con la creatividad, aprendiendo de cada ingrediente y de cada experiencia. Hoy, nos comparte su historia, sus desafíos y su visión de lo que significa trabajar con productos locales en la cocina gourmet. ¡Una conversación que promete mucho!

Canariasgourmet! – Fabio, ¿qué te motivó a mudarte a Tenerife y cómo fue el inicio de tu vida profesional en la isla?

Fabio Carducci. – Mi principal motivación fue el trabajo. Desde pequeño tenía claras dos cosas: primero, que quería mudarme a España, inspirado por los paisajes y los platos que veía en libros y películas; y segundo, que me apasionaba la hostelería, aunque no necesariamente desde la cocina. Siempre me interesó más el trabajo como camarero o barman.

En la pequeña ciudad donde crecí, las oportunidades para desarrollarme profesionalmente eran muy limitadas, especialmente porque soy una persona inquieta, con ganas de aprender constantemente. Esa necesidad de crecer y superarme fue el empujón definitivo que me llevó a donde estoy hoy.

Canariasgourmet! – Has mencionado que en un principio no te gustaba la cocina. ¿Qué fue lo que cambió tu perspectiva?

Fabio Carducci. – La verdad es que guardo recuerdos

maravillosos de mi infancia cocinando con mi abuela. Me encantaba pasar tiempo con ella y aprender a preparar las delicias que hacía, pero en aquel entonces no lo veía como un futuro profesional para mí.

Siempre me atrajo más la idea de trabajar en sala, interactuando directamente con las personas. Con el tiempo, descubrí mi pasión por la coctelería. Decidí formarme en ese ámbito, realicé varios cursos y, en mi tiempo libre, me dedicaba a entrenar para aprender acrobacias con botellas. Ese mundo me atrapó por completo.

Canariasgourmet! – ¿Cómo influyó tu padre, Diego, ¿en tu decisión de dedicarte a la gastronomía?

Fabio Carducci. – Mi padre siempre ha estado a mi lado, escuchándome y apoyándome en todas mis decisiones. Él me enseñó que, si realmente quieres algo, puedes conseguirlo porque nada es imposible.

Trabajé en varios bares y restaurantes en Italia y, cuando cumplí 18 años, tomé la decisión de mudarme a Tenerife, donde mi padre ya llevaba tres años viviendo. Él tenía un bar, el Bar La Estrella, donde aprendió a cocinar platos típicos canarios con la ayuda de los clientes, quienes hoy consideramos familia.



Al llegar, trabajé con él durante tres meses antes de decidir ganar experiencia en otros lugares. Pasé por bares, restaurantes y hoteles, lo que me permitió aprender sobre la cultura local, perfeccionar el idioma y conocer a muchas personas que hoy son grandes amistades.

Mientras tanto, mi padre y su esposa, Caterina, a quien considero como una segunda madre, lograron organizarse para que él pudiera formarse en restaurantes gourmet sin descuidar el bar. Le gustó tanto esa experiencia que decidió dedicarse por completo a la cocina gourmet y, junto a Caterina, abrieron “Sabor Canario”.

Unos meses después de la apertura, me uní a ellos como camarero mientras continuaba formándome en coctelería. Todo iba bien hasta que atravesé una especie de “crisis” en la que no me sentía satisfecho trabajando como camarero y no sabía qué rumbo tomar.

En una de esas conversaciones con mi padre, me preguntó: “¿Qué

tal si pruebas a trabajar en la cocina? Eres muy creativo y te gusta hacer cosas nuevas todo el tiempo. Puede que descubras una nueva pasión.” Aunque al principio no estaba muy seguro, decidí intentarlo. No fue fácil, pero mi padre estuvo ahí, transmitiéndome sus conocimientos y apoyándome en el proceso.

Con el tiempo, aprendí a amar este trabajo. Hoy en día, no hay nada que me haga más feliz. Soy socio de mi padre y, juntos, seguimos aprendiendo y creciendo cada día.





VINO ECOLÓGICO

UWE

Tinto







Canariasgourmet! – ¿Cuál fue el mayor desafío al pasar de ser camarero y barman a trabajar en una cocina gourmet?

Fabio Carducci. – Sin duda, el mayor desafío fue sentir que estaba empezando desde cero. Es una sensación que no me agrada, especialmente cuando tienes a alguien como mi padre a tu lado, quien, con toda la razón, te dice: “Aquí no se aceptan fallos, y si surge un problema, necesitas encontrar la solución rápidamente, porque allá fuera hay alguien que está gastando su dinero para disfrutar de la experiencia que tú le estás ofreciendo”.

Trabajar en la cocina es algo maravilloso para mí, pero debo admitir que el reto más grande fue enfrentarme a un oficio tan exigente sin saber si realmente iba a gustarme. Afortunadamente, al final descubrí que sí, ¡y ahora no puedo imaginarme haciendo otra cosa!

Canariasgourmet! – ¿Cómo describirías la propuesta culinaria de “Sabor Canario Extra”?

Fabio Carducci. – Creativa y tradicional. Nos encanta innovar, creando nuevos platos que combinan técnicas de vanguardia con ingredientes de otros países para fusionarlos con los sabores de aquí.

A pesar de nuestra inclinación por la creatividad, respetamos profundamente la tradición. Por eso, siempre nos aseguramos de que el ingrediente principal de cada plato sea 100 % canario. Estamos comprometidos con el uso de productos locales y de kilómetro 0, trabajando cada vez más con productores de la región. Este año, de hecho, recibimos un premio otorgado por una guía llamada precisamente “km0”, lo que refuerza nuestra filosofía de apostar por lo local y sostenible.

Canariasgourmet! – ¿Cómo equilibras la creatividad con la tradición canaria en tus platos?

Fabio Carducci. – Creo que cuando hablamos de tradición, estamos hablando de historia y cultura. Cada plato típico de cualquier país tiene detrás una historia que nadie puede borrar, ya que se ha construido con el paso de los años. Sin embargo, sí es posible reinterpretarlo mediante nuevas técnicas o fusionándolo con productos de otras partes del mundo.











Para equilibrar tradición y creatividad, dedicamos tiempo a pensar y estudiar, no solo los platos en sí, sino también cómo se consumían en el pasado. De esta forma, logramos respetar al máximo la esencia de la cultura canaria mientras aportamos un toque innovador.

Canariasgourmet! – . ¿Qué elementos de la cocina canaria son los que más te han inspirado o sorprendido?

Fabio Carducci. – En general, todos los productos canarios me inspiran y sorprenden, pero si hay uno que destaca para mí, es el gofio. No hay nada como él.

Me parece increíble que, después de años viviendo aquí, todavía descubra nuevas formas de trabajar con este producto. Con el gofio se pueden crear una infinidad de recetas: desde el tradicional escaldón hasta masas dulces y saladas, licores, cremas, espumas, aires e incluso utilizarlo como decoración en un plato tal y como es.

Es fascinante pensar que con un solo producto se pueden lograr tantas posibilidades. Es un verdadero tesoro de la cocina canaria.

Canariasgourmet! – ¿Cómo entrenas y diriges a tu equipo de cocina para mantener ese alto nivel de calidad?

Fabio Carducci. – Es fundamental transmitir al equipo nuestra forma de trabajar para mantener el nivel de excelencia en Sabor Canario. Sobre todo, les hago entender que no hay límites, porque siempre se puede aprender más.

Trabajamos bajo pilares clave: disciplina, ganas de mejorar, aprender, ayudarnos mutuamente, respeto entre todos y, por supuesto, no perder de vista que este trabajo también

puede ser muy divertido. Reírnos juntos forma parte de nuestra dinámica. Eso es lo que queremos y lo que buscamos transmitir a todo nuestro equipo.

Canariasgourmet! – Además de los sabores italianos y canarios, ¿qué otras influencias tienen un papel en vuestra cocina?

Fabio Carducci. – Nos dejamos inspirar por cualquier producto que nos atraiga. Tenemos una mentalidad muy abierta y nos encanta estudiar ingredientes de todo el mundo. Si probamos algo que nos gusta, inmediatamente queremos saber de dónde proviene, cómo se utiliza y cómo podemos incorporarlo. A partir de ahí, comienza el proceso creativo: estudiamos ese nuevo sabor para encontrar la manera de fusionarlo con un plato canario, siempre respetando nuestra identidad culinaria.

Canariasgourmet! – ¿Qué importancia tiene para vosotros el uso de productos locales, como el kilómetro cero?

Fabio Carducci. – Es lo más importante, porque cuando se quiere trabajar con tradición, lo mejor es hacerlo con productos del territorio.

Apoyamos y colaboramos con pequeños productores locales, ya que esto nos permite conocer de primera mano a las personas que cultivan y venden los productos. Tener la oportunidad de entender el cómo, el dónde, el cuándo y el porqué del producto que estamos utilizando es invaluable.

Por último, me gustaría compartir un mensaje con quienes leerán esta entrevista: no siempre es necesario buscar productos de fuera cuando lo mejor lo tenemos aquí, a nuestro alcance. Las Islas Canarias nos ofrecen una gran riqueza, y es

fundamental aprovechar todo lo que tenemos en nuestro propio entorno.

Canariasgourmet! – Sin duda, Fabio, tus palabras reflejan el compromiso y la pasión con los que trabajas cada día para honrar la cocina canaria y su tradición, mientras abres las puertas a la innovación. Gracias por compartir con nosotros tu trayectoria y tu visión, que sin duda siguen marcando la diferencia en el panorama gastronómico de las Islas Canarias.

Desde Canariasgourmet, te deseamos mucho éxito en tus futuros proyectos y en el continuo aprendizaje junto a tu equipo. ¡Estamos seguros de que el viaje apenas comienza y nos tendrás sorprendidos con más creaciones que fusionan lo mejor de la tradición y la vanguardia!