

Felix Food & Wine, un lugar envolvente con una cocina seductora

Cinco siglos después aún permanece vivo el debate sobre uno de los episodios capitales en la conquista militar de **Tenerife**: la derrota de las tropas castellanas a manos de los guanches, liderados por el mencey Bencomo. Muchos historiadores han transmitido este hecho de armas con el nombre de la matanza, en contraposición al episodio posterior denominado la victoria, y que sirvieron ambos para bautizar a dos lugares, hoy municipios, que se crearon en aquella comarca del norte de **Tenerife: La Matanza y La Victoria**.

En su obra *La batalla de Acentejo: entre la historia y la leyenda*, Francisco Javier León Álvarez analiza y estudia las principales fuentes que a lo largo del tiempo reseñaron este enfrentamiento, tratando de esclarecer su credibilidad, ya que como resultaba habitual muchos autores copiaban a los cronistas anteriores, engrandeciendo o desvirtuando aquel capítulo heredado y estableciendo verdades indocumentadas.

La sombra de la contradicción abarca desde la misma fecha de la batalla, que posiblemente tuvo lugar a finales del mes de mayo de 1494, pero siendo imposible precisar el día exacto, como también el número de contendientes participantes por uno y otro bando.

Tampoco está claro el escenario del enfrentamiento, que se repite erróneamente estuvo circunscrito al área del barranco, negando el contexto geográfico más amplio que abarcaría el

cauce bajo del barranco de Acentejo y la zona costera de La Victoria y La Matanza, además de un posible camino en forma de ramal pastoril que comunicaba precisamente esa zona con otro camino a mayor altura por el cual se desplazaron los conquistadores desde La Laguna.

A esto se añade la falsa inclusión del escribano Antón Vallejo en la batalla o la afirmación de que los conquistadores utilizaron armas de fuego, en forma de espingardas y arcabuces, cuando este extremo no está siquiera demostrado.

Lo cierto es que el relato, entre real, fantástico e inventado se ha venido recitando hasta la actualidad, convertido en leyenda triunfal para los conquistadores y en mito del alzamiento aborigen frente a la invasión europea como grito de afirmación del nacionalismo independentista.

¿Asentejo o Acentejo?

Como recoge el Diccionario de guanchismos son muchas las formas con las que aparece escrito este término en las fuentes antiguas (Acantejo, **Acentejo**, Açentejo, Asentejo, Centego, Centeio, Centejo, Çentejo, Centexo, Sentejo y Zentexo), concluyéndose que debería escribirse Asentejo, que como tal topónimo aparece repetidamente en los primitivos Acuerdos del Cabildo de Tenerife.

Con ese nombre lo registra la primitiva cartografía del Archipiélago en los mapas de Torriani a finales del siglo XVI, y en los de Briçuela y Casola de la primera mitad del XVII, en estos como Centejo.

A mitad del siglo XIX, el Diccionario geográfico de Pascual Madoz lo define como una “rambla” que tiene su origen en los cerros que dominan el valle de los Rodeos y que desciende en dirección norte “a fertilizar los hermosos valles de Tacoronte

y de Sauzal”.



Por su parte, el naturalista **Alexander von Humboldt** confiesa “no haber visto en ninguna parte un cuadro más variado, más atrayente, más armonioso, por la distribución de las masas de verdor y de las rocas”.

Una fértil comarca

Las tierras de la comarca de Acentejo se han caracterizado desde época aborígen por contar con buenos recursos naturales y un clima agradable. Tras la conquista se convirtió en una de las zonas más intensamente pobladas, si bien en los puntos dominados por un escarpado relieve y donde la costa resultaba inaccesible los colonos se vieron obligados a instalarse en las medianías.

La mayor parte de los repartimientos de tierras se entregaron a familias sin un alto nivel económico ni social, que se aplicaron en doblar el lomo en pequeñas extensiones de cultivo cuya producción se orientaba a la subsistencia, siendo el cereal el producto estrella.

En los inicios se sembró vid pero de forma preferente en las grandes haciendas hasta que se extendió, convertida en la principal actividad y en cultivo de exportación. El origen diverso de los nuevos pobladores provocó la introducción de distintas cepas, desarrollándose una gran variedad de vinos, así como de diferentes sistemas de cultivo (cordón múltiple, parral bajo, semiparral, en vaso), que desde entonces comparten espacio con cultivos tradicionales de papas, cereales, hortalizas y frutales, además de una productiva franja de castaños cercana al frondoso pinar matancero.

Felix Food & Wine espacio integral

Pues en este singular ecosistema del norte de Tenerife, en el mismo lugar donde durante años ofició Casa Juan con sus ahumados, se asienta ahora **Felix Food & Wine**, una apuesta integral que tras una cuidada remodelación acoge diferentes espacios y ambientes: casa, porche y terraza botánica.









Cualquier rincón es capaz por sí mismo de atraer la atención: ese interior en tonos cálidos con un mobiliario bien distribuido que sugiere descanso y cierto placer hedonista; el porche, desde el que con un simple giro de cabeza los ojos se llenan con la imponente silueta del **Teide** o se bañan acantilado abajo en el azul del mar, y ese canto a la vida que representan unos jardines de ensueño con ejemplares de gran porte (palmeras, dragos) y otras especies que tiñen de un plácido verdor este espacio natural, situado en una vía de nombre Acentejo, paralela a la autopista, mientras por encima de ella, atarjeas arriba y camino de la cumbre se disemina el

territorio de los guachinches.

El buen gusto de Pablo Amigó

Pablo Amigó es un tipo que atesora un gusto extraordinario, capaz de dar vida a una **cocina** seductora en un ambiente envolvente, cuajada de sabrosos guiños y con toques de una delicada paciencia. Acaso sea un ejemplo de cocinero transversal, de esos que manifiesta en cada plato quién es y lo que ha vivido, alejado de modismos y sin cortafuegos, que tan pronto brinda un bocado de raíz italiana, como atrapa aromas de las gastronomías vasca y catalana o bien reivindica la exquisita simpleza del producto local.



Pablo Amigó

Esta apuesta por una cocina honesta, donde se mezclan armoniosamente técnicas de diversas culturas, género de temporada y el aderezo de un fiel respeto por los sabores se traduce en una carta abierta a disfrutar sensaciones y descubrir nuevas experiencias.

Un sabroso menú

De inicio, un servicio variado de **panes** exclusivos para esta casa: **trilogía de gofio, espelta y nueces**, acomodados en una coqueta cesta y escoltados por un **aceite extra virgen** de mezcla **picual** y **arbequina** que prepara el **paladar** y el estómago del comensal.







La propuesta de maridaje, Magec 2023 de [Bodegas Piedra Fluida](#), **tinto ligero 50% listán negro de Santa Úrsula** y otro 50% **listán blanco de Los Frontones**, acompaña un aperitivo que sorprende: tabla con **embutidos de vaca (panceta, salchichón, sobrasada)**, bien curados, de sabroso paladar e intensidad gradual.

La cocina de aprovechamiento se muestra en un plato -la vajilla es de Jícara, cerámica artesana obra de Pilar- a base de casquería, elaborado con orejas y manitas de cochinito y presentado en una salsa kimchi de vinagre, huevo y brotes

de rúcula.

Un cochinillo de Segovia, origen que es sinónimo de calidad y de frugal banquete, el chef aplica la pura ortodoxia: cocción a baja temperatura, demiglace con la reducción de sus huesos, un puré de batata con anís estrellado y setas cantarelas.

El canto al producto local lo protagonizan unos tomates de huerta ecológica madurados en rama (¡cuánto tiempo sin olerlos!), un sabor reencontrado que se hace sublime sobre un fondo de hierba luisa y albahaca.

Los pequeños mejillones bouchot, paradigma de la cocina belga, se bañan en un caldo de eneldo y mejorana, pero el rasgo sustancial de este plato son las modestas papas fritas, que Pablo Amigó trabaja con distintos procesos hasta conseguir una corteza crujiente y un interior cremoso: sencillamente deliciosas.

Sobre la **mesa** descansa una botella de Los Frontones, un listán blanco de altura muy goloso y frutal, que marida una particular interpretación de la universal **ensalada César**. La salsa se prepara a mano en un bol, añadiéndole cogollos y una pularda confitada con **trufa**, más un queso de **Finca de Uga** para rematar el conjunto.





El viaje a Italia, a la **cocina mediterránea**, lo abre la pasta, unos **linguini** (originales de Liguria), con botarga (huevas de mújol) **sepia**, **ajo** y **perejil**, y como final dulce un babé

napolitano, una masa blanda y esponjoso, que se hace jugoso en boca gracias a un **almíbar de ron**.

Como final dulce un babé, postre napolitano, una masa blanda y esponjoso, que se hace jugoso en boca gracias a un almíbar de ron y acompañado con helado de amárrela, o también una propuesta autóctona, Mousse de gofio con helado de leche de cabra.

La carta de Felix Food & Wine ofrece un sinfín de exquisiteces como foie, ostra francesa, caviar, brinda buenas carnes y pescados, y sobre todo momentos inolvidables.

Bodega propia: Piedra Fluida

Este proyecto **vitivinícola** comenzó su andadura con la vendimia del año 2018 y desde entonces ha ido escalando peldaños Hemos ido subiendo cada peldaño, año tras año, desde el nivel del mar hasta los viñedos a más de 1.687 metros de altura, actualmente **los viñedos** cultivados a mayor altitud en Europa.



El escenario donde nacen los **vinos** que elabora la **bodega** lo encontraremos en las más de 26 hectáreas de **viñedo** propio con Denominación de Origen Protegida **Islas Canarias**. En este suelo **volcánico** y nacido de temperaturas extremas se produce un vino único orgánico, ecológico y exquisito.

En la prestigiosa Guía Peñín, los vinos de Piedra Fluida superan regularmente los 90 puntos, un logro que refleja su sobresaliente calidad.

.