

Es imposible no escuchar atentamente a mis clientes para descubrir cuáles son sus necesidades básicas

Si hay un apellido de mucho peso gastronómico en las Islas Canarias, ese apellido, sin lugar a dudas es 'Gamonal'. Ha logrado convertirse en sinónimo de excelencia en todo lo que cocina canaria se refiere, de hecho, considero que venir a Tenerife y no ir a comer al [Mesón El Drago](#) (Tegueste), es irte y no conocer una buena parte de nuestra identidad, es tan importante, turística y gastronómicamente hablando que, resultaría igual de significativo que dejar de ir algún punto emblemático de Canarias.

Y es la magia de los alimentos lo que más nos interesa ahora.

El Drago, referente que rompió estándares en una época donde, hablemos claro, no había tanta “manga” para obtener una estrella Michelin; el restaurante [El Drago](#), capitaneado por Don Carlos Gamonal, lo logró. Y lo hizo con cocina canaria pura y dura, pero hay que aclarar un punto donde muchos se equivocan, no fue la primera estrella en llegar a Canarias, ya que la primeriza la obtuvo un restaurante en Gran Canaria, cuyo nombre no aparece en hemerotecas, así que, continuaré investigando, restaurante El Patio y El Drago fueron simultáneas.



Una vista nocturna del Mesón El Drago

Aclarado el punto, volvamos a la segunda generación del restaurante El Drago, Carlos Gamonal, con quien tengo una gran amistad, de la cual, tengo que decirlo, siento un especial orgullo. Carlos es de esos cocineros que aparte de su gastronomía, también puedes filosofar y debatir puntos interesantes de cualquier otro tema, aunque siempre, de una manera u otra, la gastronomía y la música se llevan la mayor importancia.

En esta corta entrevista, en esta *“nueva normalidad”* hablaremos con Carlos Gamonal, ya un poco maduro (el Peter Pan de Carlos cree que ya no tiene mucho que hacer por ahí) y con una piel bien curtida en todo a lo que cocinar en Canarias se refiere.



Ostentó Estrella Michelin con su cocina canaria

El Drago y todo su equipo, Priscila Gamonal (Capitana del barco) Jaqueline Rivero, una jefe de sala brutal, un segundo en cocina que nos ha contado la historia completa de este emblemático restaurante canario, Fran Hernández con más de treinta años a bordo, El Drago, es uno de los mejores catering de Canarias.



Gamonal: es imposible no escuchar atentamente a mis clientes para descubrir cuáles son sus necesidades básicas

José Garavito. – ¿En qué momento profesional te encuentras ahora mismo tras toda una vida entre fogones?

Carlos Gamonal. – En un momento dulce. Mi equipo de trabajo es fiel y estable, compartimos el objetivo de disfrutar de nuestro trabajo y evitamos el estrés.

José Garavito. – ¿La innovación siempre está en tu cocina? ¿en qué trabajas ahora mismo?

Carlos Gamonal. – Continúo con mi proyecto de paisajes comestibles en una nueva fase en la que damos mucha importancia a los vegetales (flores, hojas, tallos y raíces) que no son habituales, quiero decir que no los encuentras en el mercado con facilidad...por el momento. Cocinar con estos ingredientes supone una explosión de sabores en la boca y nos permiten ofrecer una cocina de mercado mágica. Y es la magia de los alimentos lo que más nos interesa ahora. Como dijo el filósofo griego: que la medicina sea tu alimento y los

alimentos tu medicina.



José Garavito. – ¿Qué haces para reinventarte?

Carlos Gamonal. – Al analizar el tiempo vivido entre fogones, reconozco que no hago nada en particular, todo ocurre delante de mis ojos y siempre es de pura sorpresa. Mi principal labor consiste en estar bien atento. Como mantengo intacta mi curiosidad de niño, me dejo empapar por los conocimientos y las ayudas de las personas que se cruzan en mi camino

aportando ideas y, a partir de ese punto, simplemente fluyo adaptándome a las nuevas circunstancias.

Me es imposible evitar aplicar en cocina las novedades que aparecen, de la misma forma que me es imposible no escuchar atentamente a mis clientes para descubrir cuáles son sus necesidades básicas. Manteniendo esa sintonía en el trabajo, el reinventarse viene solo... vivimos en un mundo en continuo cambio y en mi casa, opinamos que tiempos pasados nunca fueron mejores.



La caldereta de cherne con papas negras

Mi equipo y yo sabemos que vivimos en el paraíso, nos sentimos orgullosos de practicar cocina paradisiaca.

Carlos Gamonal

José Garavito. – ¿Cómo defines tu cocina?

Carlos Gamonal. – ¡Qué pregunta más bonita! Nuestra cocina siempre ha sido limpia, sana, abundante y libre de alimentos transgénicos. Además, es una cocina sabrosa, honesta y regional. Mi equipo y yo sabemos que vivimos en el paraíso, nos sentimos orgullosos de practicar cocina paradisiaca. El amor es nuestro ingrediente básico y la compasión es la sal que nunca debe faltar al cocinar.

José Garavito. – ¿Qué platos destacas del menú que presentas en El Drago?

Carlos Gamonal. – La caldereta de cherne con papas negras, la ensalada de tomate relleno de atún patudo, la delicia de cochino en salmorejo, el puchero canario de las siete islas en sus versiones clásica y modernista, el chuletón de buey madurado con las bacterias que habitan en mi nevera, la torrija carnavalera con helado doble nata de leche de cabra, las chuletitas de conejo fritas en mojo picante de almendras...los snacks de frutos secos “*gofiosfera*” o los ajos maltratados. Realmente nombraría todos los de nuestra carta, cocinamos para que cada una de nuestras elaboraciones tenga su sabor especial...para que los clientes los recuerden en su paladar mental y, de vez en cuando se acuerden de nosotros y los vengán a saborear de nuevo.



La caldereta de cherne con papas negras

José Garavito. – El catering es otra actividad fuerte del Mesón El Drago. ¿Qué distingue este servicio que conlleva tanta responsabilidad?

Carlos Gamonal. – Es un trabajo deliciosamente difícil de ejecutar con éxito. Requiere mucho esfuerzo y dedicación, escuchar con atención las peticiones particulares de cada cliente para cumplir sus objetivos. El objetivo más importante de nuestros clientes suele ser que sus invitados queden contentos y satisfechos. Cualquier servicio de catering necesita una planificación larga para una ejecución corta. Nosotros cerramos el restaurante cuando nos contratan banquetes, así me aseguro tener a mi equipo trabajando conmigo. Juntos somos más.



Carlos Gamonal chef y artista

José Garavito. – ¿Qué estrategia has tomado de cara a capear la crisis sanitaria?

Carlos Gamonal. – Nuestra estrategia ha sido la de transmitir seguridad a nuestros clientes cumpliendo la normativa he intentado dar un paso al frente, tenemos la suerte de que contamos con un espacio amplio y una terraza al aire libre. Además, esta crisis ha servido para poner en practica nuevas formas de servicio, tanto en el restaurante como a la hora de servir un cóctel o evento en el exterior