

# Hay que sumarse al saco de la buena cocina

Fotos: [Óscar León](#)

Hay detalles en el transcurrir del tiempo que, por pasar ante nuestros ojos, a veces no lo tomamos en cuenta o por diferentes razones si nos damos cuenta de ello, decidimos no mencionarlo y no reconocerlo, por eso tomaré la delantera y decir de **Jorge Bosch** lo que hay que decir. Si bien es cierto que **Jesús González** fue ese pionero de darle una vuelta de tuercas al recetario canario, actualizándolo con maneras muy bien elaboradas que, lograron encantarnos a todos; ahora hay que reconocer a este joven cocinero que ha sido el único - hasta la fecha- en las siete islas, que ha sabido tomar el testigo con éxito, de lo que **Jesús González** y su restaurante El Duende emprendió.

Esta entrevista la he realizado con el mayor de los gustos y espero que, les descubra la fuerte intención de este cocinero de llevar la gastronomía de Canarias a los mejores niveles sin retorcer la tradición de manera criminal, como hay muchos que lamentablemente lo hacen.



**CG.-** Jorge para comenzar esta entrevista me gustaría que nos dices una visión de estos últimos tres o cuatro años en cuanto a la gastronomía en Canarias se refiere, y claro, en Tenerife.

**JB.-** Para tener una visión de lo que ha sido la evolución de la gastronomía en Canarias en estos últimos años y claro, particularmente en Tenerife; se tiene que tomar en cuenta la consecución de los reconocimientos que se han logrado obtener, no nada más en el ámbito regional, sino nacional e internacional. Si hablamos de la Guía Michelin y la Guía Repsol, eso nos da una clara evidencia de la mejora en cuanto al global de Canarias, con nuevas tendencias que están en el panorama gastronómico. No podemos olvidar que, con Carlos Gamonal (Padre) nos trajo la primera estrella Michelin para Canarias, y es justo recalcar que han sido ellos los precursores de todo esto. Además, es bastante obvio que nos estamos acercando al criterio de una gastronomía con reconocimiento internacional.

En cuanto a mi visión de **Tenerife**, está claro que, lo que pensábamos desde hace unos cuantos años -y eso lo hemos estado conversando con Uds. desde hace bastante tiempo-, es que Canarias es una tierra de mestizaje, y un ejemplo es un artículo que leí recientemente y el cual comentaba que, de la población activa de Canarias, un 40% de ella, no ha nacido en Canarias, y eso lógicamente nos aclara la visión de que, de las 6 estrellas Michelin que actualmente tenemos en Tenerife en 5 establecimientos, haciendo la excepción del “Rincón de Juan Carlos” que es cocina de autor con producto canario, el resto lo que hace es “cocina fusión” con productos canario.

Esto resulta un poco raro para muchos, y tengo que decirlo, los he escuchado quejarse un poco de eso, “si es verdad tenemos 6 estrellas, pero uno hace cocina japonesa, otra cocina china, otro hace no se que cosa” -reímos-, pero es que al final eso siempre va a pasar en esta tierra ¿por qué?, fácil, somos turísticamente hablando un punto estratégico, piensa algo, somos una población de más de un millón de personas, y nos visitan 40 millones de turistas al año, la final eso abre el abanico.

Además, no hablemos solo de las estrellas, sino de restaurantes y chefs que, a mi criterio lo están haciendo muy, muy bien, te doy ejemplo de Izakaya con Cristo, ahora la apuesta de Senu en un hotel tan importante como es Bahía del Duque y para mí esto no es algo en contra, lo que está pasando es lo que tiene que pasar, es lo normal para un territorio donde nos visitan una gran cantidad de turistas, donde el producto canario es increíblemente versátil, dando paso a conceptos de calidad y de fusión para que se conviertan en nuestra piedra angular.



**CG.-** Jorge, ¿tú no crees que la fusión hacia lo oriental está desvirtuando un poco lo que son nuestras raíces y nuestra historia, esto si recordamos la cercanía que siempre ha tenido las Islas Canarias con Latinoamérica? Región con la que compartimos unas alacenas muy inexploradas y que aún son desconocidas para muchos, mira el caso de la Cocina de Alex Atala en Brasil, con una despensa como el Amazonas o la de Virgilio Martínez en Perú, nutriéndose de la huerta de la Cordillera Andina, además con un menú sin proteínas y que aun así ha logrado ser el mejor restaurante de Latinoamérica ¿Estamos preparados para en vez de seguir tendencias...marcar tendencias?

**JB.-** ¿Me planteas una fusión hacia Latinoamérica en lugar de hacia Japón? tengo que decirte que a esta altura no podemos pedirle a toda esa gente que cocina muy bien esa fusión, que está a diario actualizándose, instruyéndose en el tema y que está absorbiendo "tendencias" desde hace ya unos diez años,

por lo menos, y que se quiera o no, ha sido la gastronomía japonesa la 'tendencia', ahora cambien, porque ahora es que se están recogiendo los frutos de haber estado leyendo y formándose durante una década en la corriente nipona o más bien oriental.

Pero de lo que si estoy seguro, es que siempre vamos a ser un territorio que va a fusionar, eso lo tengo yo clarísimo, a pesar que no me dedico a la fusión, sino a la actualización de la cocina regional.

Ahora la tendencia es Latinoamérica, entre las cinco mejores cocinas reconocidas en el mundo está la peruana y está la mexicana, y nosotros tenemos un vínculo especial con Venezuela, fíjate ya estamos hablando de tres, así que la lógica, el tiempo y la tendencia nos va a llevar hacia ese rumbo.

Si hablamos dentro de unos diez años, te aseguro que estaremos hablando de varias estrellas **Michelin** y soles **Repsol**... bueno no solo hablemos de estrellas, hablemos de restaurantes -reímos- porque aquí hay gente que cocina muy bien y no necesariamente tienen que tener estrellas, pero veras que empezaremos a encontrarnos a la Arepa como plato gourmet, o la panela o papelón como ingrediente, es lo lógico, si algo vamos a tener fácil fusionar es lo venezolano, por ejemplo; o hablemos de Argentina con su forma de hacer los asados, sus técnicas para convertir una carne "NO NOBLE" en algo sencillamente fantástico y esto lo hacen por medio de la cocción.

Cuando voy a Argentina y veo como cocinan, me pienso 'son los inventores de la baja temperatura'. Ellos llevan cientos de años haciendo un asado con 4 piedritas encendidas, que si tu pones la mano o pones un termómetro, que te digo -fue lo primero que hice cuando mi suegro me hizo ese primer asado que tuve la suerte de probar-. Como yo me había llevado un termómetro, pude revisar y vi que lo que hacen es cocinar a 70º y al mismo tiempo ahúman, lo entendí, dentro de unos años



encontraremos en Canarias grandes restaurantes con grandes cocineros haciendo cocina fusión con Latinoamérica.



**CG.- ¿Tú crees que el producto local debe ser el eje principal de la nueva cocina canaria?**

**JB.-** Vamos a dejar claro algo, no hay ni habrá nueva cocina canaria sin estar presente el producto local, para mí de hecho lo está siendo. Podemos enumerar restaurantes que lo están haciendo muy bien y todos son de fusión con el producto canario, por ejemplo, Cristo Hernández, el sigue usando el erizo de Puerto de La Cruz; Kabuki, comida japonesa con producto canario, al final lo común entre todos ellos es el producto canario. Aquí tenemos la oportunidad de tener un atún, por lo menos yo que trabajo con Islatuna y que nos coordinamos y afinamos de tal forma que, nosotros tenemos la posibilidad de tener el pescado, dos horas después de haber sido sacado del agua, por lo que te digo darle la espalda a eso, es un error absoluto.

Te digo más, el día que tu empieces a tratar el mar como si fuese un supermercado y no aceptar lo que él te da, sino pretender que haya lo que tú quieras...entonces verás que te empiezan a enviar algo que no está fresco, congelado, algo de MercaMadrid; no podemos pretender que el mar sea un super, tenemos que adaptarnos nosotros a el y el restaurante tiene la obligación de anunciar a sus clientes los cambios de géneros en la carta. Cuando estás esforzándote por brindar frescura y temporalidad, lo que debe ser es que lo que uses, lo digas, no importa si en vez de un atún thunnus obesususas usas una albacora, lo importante es que lo comuniques. ¡En nuestro nos pasó! a nuestros clientes les gustó más el albacora que el atún obesususas, (que aunque es el habitual en la carta, en ese momento entró albacora), logrando unas excelentes críticas, dándole a nuestros clientes lo que el mar nos brindó esa semana y lo que al final fue bueno para todos.

### **CG.- ¿Dónde crees tú que está el límite entre la transformación y el respeto por el recetario canario?**

**JB.-** Pues mira, como dijo el recién fallecido Paul Bocuse: *“Al final solo hay un tipo de cocina, la buena y la mala tratar de que no sea cocina”*, la pregunta es difícil, ya que la tendencia -reflexiona- ya que hablábamos de tendencias, cuando todo y para todos era seguir a Ferrán Adrià y sus descubrimientos, al final tu no entendías un plato sin una textura, y en ese momento me recuerdo a mí mismo haciendo unas esferificaciones de calamar canario, entonces coger un calamar meterlo en la licuadora y hacer un zumo para elaborar las famosas esferificaciones, no me parecía mal los platos, creo que todo va un poco en la “Tendencia” y en la cultura.

Ahora bien, es verdad que una le resta a la otra y tengo que decirte que me resulta ¿diferente? no digo raro, que haya muy pocos cocineros, entre los cuales me incluyo, que hagan verdadera cocina canaria en Canarias. Me parece que hay muchos restaurantes que hacen cocina castellana en Madrid o cocina aragonesa en Aragón, pero si lo pienso, me parece que hay muy



pocos cocineros que hagan cocina canaria en Canarias, bueno, creo que la pregunta te la hago a ti -reímos- hasta ahí te lo puedo decir.



**CG.- Jorge, ¿tú crees que con los aportes que le has dado al recetario canario, has conseguido una cocina con identificación propia?**

**JB.-** Yo creo sinceramente que hemos trabajado muy bien, ahora en nuestro nuevo local estamos evolucionando, porque en el anterior ya habíamos tocado techo, además podemos decir que, actualmente si hemos logrado conformar el equipo de trabajo que siempre habíamos querido. Estamos de nuevo en evolución, nosotros cada vez nos creemos más lo que hacemos y en realidad a mí me resulta más difícil lo que hacíamos que lo que hacemos actualmente, y me refiero a esa época de Ferrán Adriá y de la falsa vanguardia, porque ¡cuidado! Vanguardia en España no se hacen cuatro, vanguardia es la presentación que hizo Ángel León en Madrid Fusión ¡eso es vanguardia! porque ahora parece que hacemos I+D en cualquier sitio y ¡cuidado en cómo llamamos



a las cosas!, es que estamos desvirtuando algo que debería ser muy serio.

**CG.- A la final ¿tú piensas que la gente se entera o le gusta enterarse de donde viene el plato que se está comiendo? porque si a ver vamos la gastronomía es cultura, aparte de comer bien y rico, y de eso no hay duda ¿se está dando cultura al servir?**

**JB.-** La gente no es que no esté dispuesta a escuchar, sino que escuchan y leen donde quieren. Para eso tendremos que estar los profesionales con la matraquilla, como dicen las viejas - ríe- y contar y vender, ya que de cada plato que hacemos tenemos un porqué, una historia, de donde viene, unos documentos, y luchamos contra una tierra de turismo donde se demanda muchas veces la hamburguesa por un euro y, si el de al lado la tiene de plástico, pero a cero noventa céntimos, se va con el de al lado de noventa céntimos. Cuarenta millones de personas que vengan al McDonalds hablan de playa, y cuarenta millones de personas que vengan y se coman unas papas ricas con mojo, te aseguro que lo van a transmitir a por lo menos a otros diez millones de personas.

Tenemos todas las armas, el producto la versatilidad del mismo, y tenemos también, aunque no lo parezca, los microclimas. Te vas a Vilaflor en agosto y te puede apetecer un escaldón y te vas a la playa y te comes unos churros de pescado. Pero eso sí, tenemos que sumarnos, como decía Paul Bocuse de nuevo, al saco de la cocina buena.

Lo que nosotros hacemos en La Bola de Jorge Bosch es tremendamente difícil, de eso estoy clarísimo, pero eso nos identifica, nosotros servimos una cazuela de pescado y viene el camarero y te trae un poco de gofio y te dice que, cuando termines escalda gofio, y cuando tu abres ese pescado, verás que está a 45º interno... ahí estamos haciendo la verdadera fusión entre criterio gastronómico y fusión y te aseguro que, con ese camino ayudamos a que la cosas no se pierdan. Es que

al final, es como cuando la cocina de los 80 nos pareció maravillosa y fue un boom gastronómico increíble y ahora la llaman iesa mierda ochentera hotelera! Y eso es precisamente lo que no queremos que nos pase, nosotros actualizamos la cocina canaria, pero manteniéndola como yo he dicho siempre, en parámetros visuales, técnicos y reconocibles.