

La gastronomía geométrica del Chef Juan Bertolin

Ya es a “vox populi” el importante avance que ha tenido en estos 10 últimos años Gran Canaria desde el punto de vista gastronómico. Son muchos los cocineros que hoy día están alzando sus voces para darle un sitio de excelencia a todo el contingente de personas que están, de una manera u otra, involucrados en este sector, un sector que es primordial para poder sustentar otro motor de nuestra economía como lo es el turismo.

Hoy día son muchos los nombres que destacan en el panorama culinario de la isla de Gran Canaria, y les voy a hablar de uno de ellos, el Chef Juan Bertolin. Un cocinero que ha demostrado la calidad y creatividad “in crescendo” para estar al frente de la restauración del hotel [Bohemia Suites & Spa](#) y de un restaurante como el 360 y además, con la puesta en escena de [LaBoh](#), un laboratorio de ideas que ha inaugurado su primera puesta en escena creativa con ‘Aroun the table’, un menú gastronómico que se sirve en una sola mesa para un máximo de 9 comensales junto a la cocina del Chef.

Hago la connotación porque es fundamental para los cocineros que trabajan dentro de un hotel, poder contar con la confianza, tanto de la propiedad como de los directivos del hotel y, Bertolin la tiene.



Vista del Restaurante desde la piscina

El Bohemia Suite & Spa es un establecimiento hostelero con ciertas características que lo hacen único y diferente. Una atención personalizada a su huésped, un cheking fuera de la recepción y un mimo detallista en sus diferentes puntos de alimentación. Por lo que las propuestas gastronómicas deben estar a la par de este concepto.

Muy especial en todos los sentidos, y cuando digo en todos los sentidos, me refiero también a los nuestros: el olfato, el gusto, la vista, etc. resultó la cena en el LaBoh "Around the table" realmente es un lujo poder decir "yo lo probé". Servicio, calidad de géneros, buena compañía y por sobre todo, el despliegue de este menú, que les puedo decir que está a la altura de restaurantes de renombre en el ámbito nacional e internacional.

Solo 9 comensales, un menú de 11 platos en miniatura, cada uno mejor que el otro, con un género de óptima calidad en todo su contexto, y claro, la cocina del Chef Juan Bertolin.

No quiero alargarme mucho e inmediatamente irme a los manteles, para que sean ustedes. los que juzguen el menú, pero les advierto deben probarlo, es sin lugar a dudas una vivencia que vale la pena experimentar.



“Sev puri de queso Flor de Guía, tamarindo y pico de gallo”

¡Empezamos! “Sev puri de queso Flor de Guía, tamarindo y pico de gallo” es nuestro primer plato, si tenemos en cuenta que el Sev Puri es una especie de “Street food” de la India, (pude probar una versión original en Singapur) donde se mezclan hasta tres tipos de chutneys con otros ingredientes muy variados, hay que decir que el Chef Bertolin logró una excelente y original versión con sabores muy especiales, tan especiales para combinarse como el chutney de tamarindo con el queso flor de guía. La acidez del tamarindo como fruta y ese sabor graso del queso, dieron una combinación, que sin duda, fue la primera impresión en boca, para luego, darle paso a los ingredientes más alegres como los del Pico e´Gallo, y cerrar con lo crujiente de las dos tapas que conforman el Sev Puri, emulando a un huevo, muy creativo ese detalle.



“Mi Nigiri” y “Buñuelo de Yuca con Caviar”

Para ceñirnos a la carta hablaremos del “Buñuelo de Yuca con Caviar” y para hacerlo como nos llegó a la mesa, lo haré en conjunto con el “Mi Nigiri” ya que ambos vinieron emplatados juntos. Lo cual hizo mucho más especial esa combinación, porque los contrastes de textura y de sabores a la final resultaron muy deliciosos.

Hay que recordar que comer y degustar son dos cosas diferentes, comes porque tienes hambre y a la final debes alimentarte, pero este menú es para degustar, para regocijarse de sabores, aromas y eso en el paladar, irremediablemente causa placer.

Me llama la atención que el Nigiri de atún rojo de Juan Bertolin llega sellado con en una muy bonita capa de arroz de sushi en cocción de velo de agua y él, crea una lámina del mismo atún, lo acompaña con sésamo negro garrapiñado. Es decir, el concepto es el mismo de Nigiri, pero con unas variantes muy especiales a la vista; sabor perfecto, rico, sustancioso, fresco, muchas texturas, me gusta la cocina de

este chef. Además, me voy a tomar el atrevimiento de darle un nombre “La Gastronomía Geométrica de Bertolin” si se fijan, todos los platos tienen una figura geométrica perfecta, cubos, ovoides, rectángulos, esferas, etc.

“El buñuelo de Bacalao” una brandada de este sabroso pescado, la masa al igual que todas las demás texturas de este orden, muy crujientes, acompañado de un muy fino caviar ahumado, el cual se convierte en un hilo conductor de todos los ingredientes.



“Yuca Brava”

Para mí, lo que es comer yuca o tapioca, es realmente un vicio que traigo desde niño, no hay una forma en la que he probado este tubérculo que no me guste. Ese arraigo latinoamericano es difícil de olvidar. Incluso les comento, existe algo que se llama “Casabe” y es una torta muy grande que hacen los indios suramericanos (Venezuela o el propio Amazonas) con harina de yuca, incluso si le agregan papelón (panela), es como un dulce y así se llama “Naiboa”, en esas zonas de selva amazónica, esta torta sustituye al pan y según el lugar, también se le

añaden pequeñas hormigas dulces a la corteza. Hago este preámbulo porque el siguiente plato es un dado de “Yuca Brava” haciendo una alusión a las conocidísimas papas bravas, este bonito dado viene frito, y les aseguro que es un bocado para repetir tres veces o más.



“Caballa ahumada sobre crujiente de frambuesas y crema de rábano picante”

“Caballa ahumada sobre crujiente de frambuesas y crema de rábano picante” lo dicho en el párrafo anterior, aquí queda totalmente demostrado, el juego de sabores y texturas, es excelente, lo que logra con estos es platos, el sabor de ese pescado azul, a veces relegado, aquí es un protagonista que nos recuerda el sabor a mar, esto es lo que uno busca como explorador de gastronomías.

El chef juega muy bien con sabores ácidos, picantes, dulces y los combina con mucha maestría ya que, en un menú como este que solo se le sirve a un máximo 9 personas, podrán imaginar que la cercanía del cocinero con el comensal, es total. Él está presente en cada uno de los pasos, esta propuesta de

“Alrededor de la mesa” es una experiencia gastronómica totalmente recomendable, es más, si eres de los que busca donde comer con un sentido más allá de alimentarse y de vivir experiencias gastronómicas, les digo que deben reservar su próxima cena en LaBoh.

No puedo contarles más, el menú es bastante extenso, les dejare las imágenes del resto del menú, que hablan por si solas y estoy seguro que disfrutarán de esta Gastronomía Geométrica de Bertolin y seguro lo repetirán.







Platos restantes, “Vieira encevichada”, Filipinos de Sepia con tinta y algas” Tom Yum de Bogavante (se hace poco), “Carabinero a la sal viva con guiso de oreja”, Raíces capuchina y pato” y el postre “Basándonos en una piña colada”.



El Chef Bertolin con su segundo de cocina, Mikel Portugal

En un aparte, antes de despedirme, debo mencionar a Mikel Portugal, el segundo del Chef Bertolin, y lo hago por que son realmente un gran equipo, disciplina y mucha mística y eso en una cocina es fundamental, felicitaciones a todos.

Hasta el próximo YoLoProbé.