

Mestizaje y creación en Guachinch & Fusión



Por: [Verónica Martín León](#)
[instagram.com/veromarland/](https://www.instagram.com/veromarland/)

Mientras en su infancia, la chef Marina Marcos observaba fascinada a su abuela cocinar hallacas en su Venezuela natal, nunca imaginó que se dedicaría profesionalmente a ello. Los fogones eran para ella el símbolo del respeto por la familia y la tradición, sin embargo, la pasión por cocinar fue un amor tardío, que llegó a su vida como un reto contra ella misma y sus posibilidades.

Trabajaba como comercial en una empresa de telecomunicaciones, cuando su pareja, le animó a estudiar cocina. Por aquel entonces, Marina Marcos no sabía ni cortar una cebolla de forma profesional, a la manera de un chef. Así que luchó poniendo en la balanza su voluntad, su capacidad de aprendizaje y su grado de pasión. Se presentó a un concurso gourmet en su tierra, con 70 estudiantes rivales, donde algunos bromeaban con su escasa experiencia. Tuvo la idea de crear algo exótico, ¿qué tal un ceviche marinado en jugos cítricos y leche de coco? Aún así le pareció insuficiente, deseaba ir más allá. Admiraba la cocina molecular y a Ferrán Adrià. El chef catalán había comenzado a ser una inspiración para ella, pero conseguir materiales e ingredientes para una cocina tan moderna en su país resultaba una tarea complicada. Elaborar una esferificación o una gelificación con recursos poco disponibles se volvió otro reto que afrontar para seguir adelante. Tuvo que reinventar ligeramente el proceso para construir caviar de albahaca al que añadir el terciopelo de tomate para su recién nacido ceviche. Lo consiguió finalmente y lo llamó Poisson Cru. Quedó en tercer lugar. Ahí nació la chef.

Este guachinche moderno aprecia la tradición, no pretende alejarse, al contrario, la admira y se inspira en ella para crear una fusión entre la familiaridad acogedora de la cocina tradicional canaria y el exotismo de la modernidad.

Hace tres años Marina Marcos y Yenifer Ruiz llegaron a Canarias. La primera es caraqueña y la segunda del Estado Táchira, en la región de los Andes. Marina tiene orígenes canarios, ya que parte de su familia es de Buenavista del Norte, en Tenerife. Amó Tenerife incluso antes de pisarlo por primera vez, a través de las historias que sus familiares le contaban de la isla. Al llegar, el concepto tradicional del guachinche tinerfeño les cautivó. Esa idea de comer en familia, de crear un espacio muy casero, donde compartir, donde reunir y unir personas alrededor de una mesa, tenía que ser la semilla para la innovación. Con este germen de la cocina canaria de toda la vida y sus ideas creativas nació Guachinch & Fusión. Este mestizaje fue la inspiración, la idea primigenia para su concepto instaurado en su restaurante en La Laguna.

Este guachinche moderno aprecia la tradición, no pretende alejarse, al contrario, la admira y se inspira en ella para crear una fusión entre la familiaridad acogedora de la cocina tradicional canaria y el exotismo de la modernidad. Tres platos de su menú reflejan esta simbiosis.

El primero, los Huevos Rotos Fusión, crea las dos texturas básicas del plato con papas paja y bastón con huevo poché trufado y huevos fritos de codorniz bañado en flores y brotes y una salsa romesco al horno.



Huevos Rotos Fusión

El segundo, la Causa Canaria, inspirado en el plato limeño, es un puré de batata aromatizado con mantequilla y limón y relleno con migas de pescado confitados en pimientos.



El tercero, los Champiñones Fusión, están rebozados y llevan una mousse de almogrote y un toque de miel de caña.



Champiñones Fusión

Marina

Marcos y Yenifer Ruiz sienten su cocina como un mar de experimentación y, sobre todo, una manera de hacer felices a otros. La combinación entre la cocina milenaria y la cocina de autor es para ellas una creación de posibilidades

infinitas con la que buscan construir una memoria gastronómica, donde lo aparentemente imposible se vuelva posible. Memoria tejida a dos lados del Atlántico y en dos maneras de entender la cocina.