

Moral, una cocina desde el amor

A finales del siglo XIX, la ciudad de Santa Cruz de Tenerife, desde 1822 capital de Canarias, acometía el que sería primer polígono de ensanche impulsado por una promoción inmobiliaria de iniciativa privada.

El proyecto, concebido y ejecutado por la **Sociedad Constructora**, se centró en un espacio en forma de parrilla integrado por cinco calles paralelas, las actuales **San Lucas, San Clemente, Jesús Nazareno, Sabino Berthelot y Callao de Lima**, cortadas por las de **Robayna, Pi y Margall y Viera y Clavijo**.

Con medios propios, aquella empresa abrió y también construyó las calles, que cedió posteriormente al ayuntamiento, alcanzando un **éxito** que [pronto contagió](#) a otras sociedades que se animaron a seguir con la **tarea constructiva**, fomentando así el ya imparable **crecimiento urbano de la ciudad**.

Desde entonces, la calle Jesús Nazareno se fue poblando, cobrando vida y, además de casas terreras donde se **avecindaron familias**, en 1892 se instalaba en el número 42 una escuela para instruir a los niños, la de las niñas se ubicó en la calle de El Pilar.



Fachada de la fábrica The Perfection

Más adelante, en 1902, la fábrica The Perfection ocuparía el solar rotulado con el 2. El gerente Hans Peter Olsen y su hijo Guillermo anunciaron entonces que el 25 de septiembre comenzarían a servir sus productos al público.

Años más tarde, en 1910, la fábrica ya se promocionaba en prensa como **"la más importante de las islas y montada con todas las máquinas y aparatos modernos"**, ofreciendo agua de Seltz, Soda, Apolinaris y toda clase de refrescos, además de Ginger Ale, un producto **"saludable y recomendado para el tiempo caluroso"**. Fue en 1915 cuando incorporaron al catálogo su propia cerveza, la marca **The Perfection**, **"un tónico"**, decían.

Pero el espaldarazo llegaría cuando en 1927 la firma **The Coca**

Cola Company elegía esta industria para distribuir aquella **“bebida deliciosa y refrescante, pura y espumosa que estimula y agrada el paladar”**, que así la promocionaban, convirtiendo a Tenerife en el primer lugar de España donde se fabricó y vendió la mundialmente famosa Coca-Cola, de la que The Perfection producía unas 400 botellas por hora.

En 1934, antes de la crisis provocada por la Guerra Civil y continuada por la contienda mundial, que se prolongó durante 20 años, **esta embotelladora ya tiraba de fórmulas de márketing**, ofreciendo un vaso de regalo a cambio de la entrega de tres tapas usadas de Coca Cola.



Con el tiempo, la calle Jesús Nazareno sería también la protagonista involuntaria de un horrendo suceso. El 16 de diciembre de 1970, la policía descubrió en un piso del número 37 un dantesco escenario: **la horrible matanza ejecutada por el padre y el hijo de la familia alemana de los Alexander, absorbida por la secta Sociedad Lorber**, quienes declararon haber ‘purgado’ las almas de tres mujeres, mutilando sus cuerpos en un cruento rito que dio la vuelta al mundo.

Con todo, esta calle y sus gentes continuaron su pulso vital, acompasándose al ritmo de los tiempos, y en septiembre de 2012 se reconvertían en vía peatonal, integrándose en el espacio llamado Soho, una zona comercial en la que prima una variada oferta comercial y gastronómica ajena a las franquicias.

Desde finales del [pasado junio](#) a este tejido se suma el **Restaurante Moral**, que toma su nombre de ese longevo árbol, rústico y resistente, para Icíar Pérez y Juan Carlos Pérez-Alcalde un lugar a cuya sombra **comer moras**, mancharse las manos y divertirse, además de una metáfora del bien y el mal, como **Adán y Eva en el Jardín del Edén**.

También, y sin quererlo así, **este concepto encierra ese impulso anímico que han necesitado para ponerse en marcha, porque como le sucedió al Nazareno han padecido su particular penitencia**. En su caso, la desesperante espera de meses para hacer realidad la apertura del local por culpa de la tozudez del gestor eléctrico, incapaz de habilitar un simple trámite que la burocracia se empeñó en convertir en un obstáculo casi insalvable.

Por fin abrieron las puertas de su casa, una vivienda canaria de una planta, construida en 1890 y catalogada por el Cabildo, cuya blanca fachada se asoma desde amplios ventanales al número 13 de Pi y Margall, jugando a hacerse esquina

con Jesús Nazareno.

Moral

Este proyecto muestra la apuesta más personal de esta joven pareja, quienes durante su anterior etapa en el **Restaurante Poemas by Hermanos Padrón**, en el hotel **Santa Catalina de Las Palmas**, conquistaron una **estrella Michelin** y un **sol Repsol**, y que ahora, sin superfluas vanidades, se han decidido por acomodar una **cocina propia**, concebida desde el amor que sienten por sí mismos y también hacia el oficio.



Moral





El local es un ejemplo de **elegante sencillez**, con **mesas y sillas de madera**, material que nunca pasa de moda, y conservando el suelo hidráulico original de la vivienda, a base de mosaicos de colores neutros y lisos que no saturan el ambiente y dan brillo a una decoración simple, acogedora.

El espacio está distribuido en **una barra** para cuatro servicios, al fondo **la cocina** vista donde trajina la pareja y una sala con apenas siete mesas **—una a modo de reservado—** que atienden con buen jeito John y Jesús, quienes marchan a manera de recibimiento un **servicio de pan que lleva la firma de Rustiko Panadería**, al que se suman un galardonado **aceite de Cumbres de Abona** más una **mantequilla con anchoas** y el agasajo de un **vermut Laurisilva**, de elaboraciónn artesana.

La carta es sobria, con cuatro o cinco opciones para **entrantes, verduras, pescados, carnes y postres**, más la propuesta de un menú y múltiples referencias en el capítulo de **bebidas (aperitivos, vinos y espumosos)**, acaso excesivas.

En Moral se guisa al fuego, con oficio y estilo, y aunque huyen de catalogaciones en sus platos se perciben claros guiños a las cocinas francesa y vasca, magníficas escuelas.

De los **entrantes**, una original **ensalada de tomate corazón de buey y mar azul** en varias texturas, aliñados con unos toques de **parchita**. La **berenjena glaseada con anguila ahumada**, **champiñón Portobello laminado y salsa de yogur**, deliciosa composición que conjuga la **grasa del pescado**, que destila un **toque succulento y gelatinoso**, potenciado por el **delicado aroma a humo**, con el **sabor amargo de la berenjena** y el **frescor del yogur**, coronado por la **versión gourmet** del llamado **champiñón de París**.

Sorprenden los garbanzos con foie, no demasiado hecho, de factura jugosa y que renuncia a su carácter siempre dominante

para amigarse con el grano que se asocia a un caldo denso y untuoso, de fondo mantecoso, una mezcla que persiste en boca.

De la bodega surge un Erre de herrero 2023, un verdejo de Rueda que marida un pescado inusual por estas orillas: la raya. **Cocinada** al vapor, su **carne** presenta una agradable textura con suaves toques gelatinosos, acompañada de una **marinera salsa de mejillones** tocada con **vino**, los intensos **tirabeques** con su juego dulce y amargo y el **aromático perejil** sobre un **caldo de la propia raya**. La propuesta de la mar ofrece **pescado blanco con col y setas**, además de **merluza con espárragos**.

Entre las **carnes**, un **magret de pato**, en su punto, la **piel tostada** y sin nada de **grasa**, la **carne** poco hecha y perfectamente complementada con el **toque dulce de la salsa de naranja** y unos **orejones**. La carta ofrece también **albóndigas de cordero lechal** con **salsa de tomate especiada** o unas **codornices** asadas con **jugo de pimientos asados** y con **pétalos de rosas** encurtidas con **lichi**, **Guiso de conejo** con **mostaza** o un **lomo alto** con **mantequilla** **Café de París**, **mezcla de especias** y **hierbas**: **Francia en el paladar**.

Los **postres** cautivan. El **flan** con **crema de chantilly** y **mascarpone** es un vicio confesable como esa **calabaza bajo tierra**, con textura de un **tocinillo de cielo**, que se acompaña con **cremoso de chocolate**, **bizcocho especiado**, **gelatina de miel** **tostada**, **pipas de calabaza garrapiñadas** y **crujientes de canela** y **cacao**.

Si la **materia prima** no desaparece y **cocinas** como la de **Moral** persisten en la idea, las futuras generaciones seguirán disfrutando de platos clásicos, de esa **gastronomía atemporal** que siempre sobrevive a las modas.

Moral, una cocina desde el amor.

(Dado el aforo del local y la expectación que ha suscitado se recomienda reservar en el teléfono 672 451 555).