

Recuperando mi capacidad de sorpresa

Fotos: [Óscar León](#)

La búsqueda de experiencias diferenciadoras, la vuelta o los orígenes, el retorno a la tradición y recuperar el espacio de disfrute alrededor de una mesa donde, cada bocado te cuente una historia real y no tengas que sumergirte en la batalla 'conquistadora' para descubrir sabores escondidos en un exceso de técnicas y fusiones, parece ser la constante actual para los gourmets o periodistas especializados.

Tengo que confesar que, en esta profesión, puedes llegar a aburrirte o sentirte completamente insatisfecho ante una propuesta gastronómica ihay tanta evolución mal entendida o falsa vanguardia' que, simplemente pierdes la capacidad de sorpresa.

iRecuperar la capacidad de sorprenderte ante algo tan simple!

El mensaje en sí es simple y directo en una secuencia de diferentes propuestas sápidas de fondo. Una pequeña mordida que te habla del territorio, del respeto por el producto, de la pasión acérrima de un cocinero y de la búsqueda impetuosa de un equipo de sala para transmitir esencias.

Unos días antes ya le había pedido al Chef Jorge Bosch reserva en su nueva ubicación, y aunque debo reconocer que me había tardado en visitarlo (igual que en escribirlo); también entendía que, abrir un restaurante puede ser un proceso laborioso, y no solo estamos hablando de permisos aburridos, construcción de un equipo de cocina, de sala, de diseño de espacio y ipara de contar!; todo esto puede nublar la primera

impresión tras un cambio tan radical como el que se jugó el Chef Jorge Bosch... Diseñar un menú cohesivo y placido es un desafío para cualquier chef, pero Jorge no es precisamente de los que huyen de los desafíos, más bien los desafíos lo hacen crecerse.



He recuperado mi capacidad de sorpresa ante la 'vanguardia' de

Bosch. Lo sé, lloverán los comentarios y pensamientos inquietantes '¿Vanguardia en la Bola de Jorge de Bosch?'; pero seamos honestos y dejemos prejuicios preconcebidos; pensamos que después de Ferrán Adrià no existe la vanguardia; aunque hablando de forma justa, Chefs como Ángel León o Andoni Luis Aduriz 'sí que lo hacen', y lo han logrado justamente, transformando y jugando con el espacio y tiempo en que se desenvuelven... Ángel en una tierra gaditana en la que se respira mar y Aduriz, convirtiendo en experiencias los productos que forman parte de esa 'nave nodriza vasca'. Volviendo a un término aplicable, se entiende por vanguardia a 'los movimientos, grupos o personas partidarios de la renovación y el avance en cualquier ámbito' ¡Vamos! Jorge Bosch se mantiene firme en la renovación y avance de la gastronomía canaria... ¡y de qué forma!



Mis testigos

José Garavito con su ¡Yo lo probé! y su mente registrando cada

detalle que, seguro, alguna pega hará a la mía, y Óscar León, inmortalizando con su lente sabores y sensaciones... me quedo con el recuerdo memorable del viaje por Canarias de La Bola de Jorge Bosch... una experiencia notable no solo por el sabor, sino también por cómo se elabora y presenta. La cocina, immaculada; el genio en el corazón del restaurante es Jorge Bosch. Un veterano sin prejuicios con la capacidad de opinar de un Chef amigo, 'El suyo será el próximo mejor restaurante de Canarias ".

Comienza la historia



Con el sabor intenso de nuestros quesos de cabra de leche curada, la familia Bolaños presenta en este plato una de las zonas más áridas del sur de Gran Canaria. Una mayor concentración de grasa en la leche que le aporta gran sabor, el Chef ha sabido potenciarla en su propia costra, manteniendo el estilo tradicional...y entre tanto en la quesería, continúan un batido lento de la cuajada, a bajas de temperaturas y con

mucho; esa maduración que le aporta al plato de Bosch, su final diferenciado. ¡Aquí hay producto!, pero seguimos...



Me salto un salmorejo y voy directo a unas garbanzas con pulpo. El pulpo, sobre todo si está bien cocinado, es un alimento muy apreciado para todo tipo de paladares. Es delicioso, su gusto es fino y, además, es muy rico en proteínas y apenas aporta grasas. ¿Qué más se puede pedir? Un fondo elaborado por el Chef a 'Conciencia' de sus cabezas para que coronen las garbanzas que tiene su corazón del parque natural de los Alcornocales en Cádiz; pequeñas y mantecosas sutilezas, un elixir que también corona a esa gloriosa 'batallas de Acentejo'.



¿Albacora?, vaya género presentó el Chef cuando saltan las alarmas de mercado y no había 'Thunnus Obesus' (llamado **patudo** en España a la familia Scombridae); entendemos, cuanto menos en Canarias, que es un género catalogado de 'descarte' y hoy, ya es un imprescindible en La Bola de Jorge Bosch... en mi opinión, nada falta, nada sobra. Frescura desde el un género bien cuidado hasta una cualidad - casi tropical- aportada por el Chef.



Cerramos de forma curiosa, reinventando las ideas del Chef en cocina; probando, descubriendo, aportando... construyendo y reconstruyendo sabores... un helado de quesillo para suspirar y uno de los típicos, iva de gofio! Así que habrá que esperar su aparición en carta.

...Así va, de talentos persistetes, de los huraños sin motivos, de los nuevos y también de los que considero muy míos; ¡simplemente 'De Finas Hierbas'!