

Sutilezas complejas...

Valoración: 8/10 ☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Hablar de evolución en la cocina de Pau Bermejo va más allá de una simple frase hecha o una definición gastronómica... he conocido la cocina del Chef desde que prácticamente llego a Canarias (de eso hace muchos años), he recorrido cada registro variable que han venido dando sus propuestas; desde la tímida puesta en escena para conocer a sus nuevos comensales, hasta los riesgos más soberbios que han dado como resultado un 'gran plato', de esos creados para cincelar en la memoria; y siempre, por más humilde y medrosa, me ha maravillado la capacidad integradora, distintiva, pero abierta al mestizaje; plural, compleja, variada de su cabida como cocinero.



Chef Pau Bermejo

Para comprender la originalidad de Bermejo, es necesario hacer una pausa en este momento. Era imposible pensar que un Chef de origen catalán que había crecido con la cocina de inflexión española de los guisos, guardara una magia notable para

ennoblecer los ingredientes locales. Pero, ¿hablamos de lo que uno llamaría cocina basada en ingredientes? Ese parece ser el ideal del chef en lo que podemos definir como un 'alto' que hace en su cocina, la misma que se ha reencontrado con la excelsitud en los bajos del hotel MC San Agustín... una especie de perogrullada de que la verdadera calidad solo se puede lograr expresando lo que ya es inherente a la forma cruda; una cocina basaba en el patrimonio y, a menudo, en su mejor expresión, modestamente expresada.

Con la ciudad Patrimonio de la Humanidad como telón de fondo y al mejor estilo de 'Hotel Boutique', en 'La Casona de Pau Bermejo' encontramos calidez, comodidad y buen gusto decorativo en su interior. Los tranquilos sillones ofrecen un ambiente acogedor en el espacioso restaurante de planta abierta. La decoración es simple pero fresca; un baño de color claro en las paredes y un solitario piano al que mi compañero, José Garavito, le entonó algunas notas; le da una sensación aireada y elegante.



Imagen de la Casona de Pau Bermejo

Ya en los manteles, y lejos de un dialogo con la ciencia, me he sentido hechizada ante una cocina que hace alusión a algo fresco y vital, conservando el brillo de los ingredientes que son convertidos en esencias que evocan el gusto. Simple, depurada, elegante, eficaz, directa, la 'evolutiva cocina de Pau Bermejo' ocupa, a mi parecer, los primeros puestos de las recientes aperturas de restaurantes que hemos vivido en Tenerife. A partir de ahí, las recetas parten de un equilibrio entre tradición e innovación (una discreta innovación diría yo). Todo lo que se sirve en la mesa se ajusta perfectamente a la creencia de que el producto debe sobresalir por encima de todo sin ser enmascarado por técnicas artificiosas.

Si tenemos que poner una pega, el chef está en proceso de engranar un buen equipo de sala acorde a su cocina, algo que puede crear algunas sombras en la experiencia gastronómica. Como punto a favor, Pau está constantemente atento a los

detalles esenciales que sala deja huérfanos.



Tumaca, mantequilla de salsa Kimchi con su sabor característico y requesón de la granja ecológica 'Ara' ubicada en Santa Úrsula

No suelo hacer mención a los pequeños aperitivos, pero considero que solo por la proveniencia de uno de ellos, bien merece la pena hacer un alto. Tumaca, mantequilla de salsa Kimchi con su sabor característico y requesón de la granja ecológica 'Ara' ubicada en Santa Úrsula. Del sabor del queso destaca la alimentación que reciben los animales en 'Ara': forraje ecológico y un pienso que elaboran los granjeros a base de diferentes granos y cereales.



“Vieira braseada sobre muselina de esparrago de navarra mango e higo de leche del boyuyo”

Mango e higo de leche del boyuyo; suma ganadora de dos productos que hacen de teloneros a los verdaderos protagonistas: una vieira ligeramente braseada muy elegante que descansa sobre una suave muselina de Esparrago de Navarra que, aunque se considera un producto muy actual, tiene un origen muy antiguo, tal como muestran algunas pinturas egipcias, datadas 3.000 años A. C., donde aparecieron los primeros vestigios de la existencia de este fruto de textura suave, escasa fibrosidad y sabor exquisito. Una combinación más que correcta para un un plato memorable.



“Ensaladilla de camarón del Puerto de la Cruz”

Aunque nuestras abuelas y también nuestras tatarabuelas ya elaboraban ensaladilla, cada vez son más los cocineros que le han dado una vuelta de tuerca para incluirlas en sus cartas y Pau Bermejo ha logrado un equilibrio entre sabor y ligereza donde el toque de gracia lo pone el camarón en su estado puro (crudo) y el fino pan crujiente. Una acertada innovación que se mantiene fiel a la receta tradicional y en la que el producto se convierte en el verdadero protagonista.



“Ceviche de lapa negra del Hierro en leche de pantera”

Me he sentido rendida ante el magistral “Ceviche de lapa negra del Hierro en leche de pantera”. No puedo probar un bocado sin querer enterrar mi nariz en él. El sabor: marino, amargo,

acidez perfecta, picante con medida... Cada vez que trato de definirlo, mi mente cambia de adjetivos a verbos. El líquido, convertido en sólido, está maravillosamente ejecutado y es a su vez, poseedor de una complejidad 'exquisitamente' desconocida. Para los que desconocen la 'leche de pantera', se elabora de forma similar a su prima hermana la 'leche de tigre', con la diferencia que en lugar de pescado se prepara con pata de mula o conchas negras. Pau ha tenido la acertadísima elección de sustituir la concha por la 'lapa negra del Hierro' (*Patella candei crenata*), proveniente de una zona inter-mareal sometida a continuas subidas y bajadas de las mareas que nos regalan maravillosos moluscos. Unanimidad en la mesa respecto a punto de cocción, sabor y utilización precisa de calamares y guisantes... Con el tiempo, ciertas verdades se han vuelto evidentes y es que Pau Bermejo, repito; tiene una capacidad absoluta de crear platos que se cincelan en la memoria ieste es uno de ellos!.

Cuesta mucho encontrar grandes restaurantes, porque para hacerlos posibles se necesitan una cabeza y un corazón muy generoso, porque en la cocina de este Chef, las facturas no alcanzan para pagar la dedicación y la entrega abnegada que se respira en su cocina.

Y además...



"Salmón al papillot con verduras del mercadillo de Tegueste en su gazpachuelo" El gazpachuelo es una receta que tiene su origen en las clases más humildes de Málaga, generalmente campesinos y pescadores



Presa de “Bellota de Blázquez” Denominación de Origen,
nectarina braseada, endibia y tomate canario a baja
temperatura

Información

Dirección: Calle de San Agustín 12, San Cristóbal de La
Laguna. Santa Cruz de Tenerife

Horario: 07:30-23:00 (cierra los lunes)

Reservas: +34 922 82 51 94