

Alberto Fortes: el cocinero que volvió a casa para escribir un nuevo capítulo en la gastronomía canaria

La emoción empieza en una casa, no en un restaurante

Antes de que un restaurante abra sus puertas, existe un momento invisible donde todo se define: el instante en que el cocinero, sin público ni pretensión, cocina como realmente quiere cocinar. No hay cámaras, no hay presión de servicio, no hay mise en place perfecta –hay producto, memoria y ese impulso íntimo que separa al chef técnicamente brillante del cocinero que emociona.

Eso fue lo que ocurrió en [Santa Úrsula](#), en la casa de Alberto Fortes y Roxana, en un almuerzo que nos permitió ver –y probar– la columna vertebral de lo que será Malvasía, su nuevo restaurante en la Urbanización La Paz, **Puerto de la Cruz**. Aquella mesa reunió a Leonor Mederos, Tito –vecino, músico venezolano y dueño de una sensibilidad que abraza– y nosotros, en un ambiente donde la música no acompañaba: narraba. Y mientras todo fluía con naturalidad, pensé en algo que siempre he creído: **admiro profundamente a los autodidactas, a esos profesionales que no se crían en corrales, sino en dehesas abiertas de pensamiento, donde el conocimiento no se limita por paredes, sino que se alimenta de curiosidad, intuición y mundo.**









Entre melodías que recordaban serenatas antiguas y copas generosas, Fortes cocinaba un marmitako que no pretendía

impresionar, sino contar la verdad de un territorio. Una verdad que huele a sofrito lento, a patata cascada, a caldo honesto y a atún de aleta amarilla que entra al final, sellado, jugoso, vivo. Ese guiso, más cuna que receta, fue la primera muestra de que [Malvasía](#) no será un restaurante que cocine para la foto, sino para la memoria, para el territorio y para el alma del comensal que busca algo más que técnica.

Un cocinero con memoria, técnica y mundo

La trayectoria de Alberto Fortes no se entiende sin el viaje. Nació en Canarias, creció entre las recetas de su madre y sus abuelas –una canaria, otra peninsular–, y desde temprano sintió que la cocina necesitaba más que recetas: necesitaba paisaje, cultura, historia, arte y vida. Se formó en Europa, cocinó en América, absorbió sensibilidades, productos y maneras de mirar el oficio que hoy se perciben en cada uno de sus platos.









Pero si hay un lugar que lo marcó especialmente fue **Perú**, donde entendió el producto desde otra filosofía: la acidez como lenguaje, la cocina como patrimonio colectivo, la técnica como herramienta al servicio de la emoción. Allí, además, encontró a Roxana, peruana, hoy su compañera de vida y proyecto. Ese vínculo no es un detalle sentimental: es una influencia gastronómica real. En su cocina conviven Canarias y Perú sin estridencias, sin moda, sin querer “fusionar”; conviven porque forman parte de su biografía.



Fortes ha sido cocinero, profesor, divulgador, escritor y viajero. Ha defendido la cocina canaria cuando pocos lo hacían con rigor. Ha insistido en que la tradición no es un museo, sino un organismo vivo. Su estilo se sostiene sobre una frase que lo resume con nitidez: **“Cocinar con libertad”**. Y esa libertad no es falta de disciplina; es consecuencia de haber entendido el mundo desde muchos fogones, desde muchas mesas y desde muchas geografías.

Malvasía: donde todo lo vivido encuentra su forma

El restaurante que ahora está a punto de abrir en el Puerto de la Cruz no es un proyecto repentino. Es la consecuencia natural de una vida. **Malvasía** toma su nombre del vino que definió el comercio y el paisaje del **Valle de La Orotava**, el mismo vino que viajó a Inglaterra, a América, a Shakespeare, a la Constitución de los Estados Unidos. Ese vino que salió

desde el antiguo muelle del **Puerto de la Cruz** y que convirtió a Tenerife en un lugar que el mundo reconocía por su sabor.

Ese legado histórico se convierte en concepto gastronómico en manos de Fortes. Malvasía no pretende recrear el pasado; pretende dialogar con él. La cocina que ofrecerá será identitaria, libre, respetuosa, con un producto que manda y un territorio que narra. Será un espacio donde la **gastromanía** –esa pasión absoluta por cocinar sin limitaciones– y la **vinoterapia** –el vino entendido como territorio líquido, memoria y relato– se unirán para proponer una cocina que no compite con nadie porque no imita a nadie.

Una cocina honesta, de raíz, de mundo y de emoción. Un restaurante que quiere sumar profundidad a la escena del norte de Tenerife sin ruido, sin artificio, sin postureo.

La comida en Santa Úrsula: la excusa perfecta para entenderlo

El almuerzo compartido en Santa Úrsula no fue una degustación ni una presentación anticipada de carta. Fue una conversación servida en platos. El marmitako, la ventresca de patudo con papas negras y mojo de cilantro, el tiradito de atún de aleta amarilla y esa causa limeña delicada con atún atlántico... no eran recetas para mostrar habilidad: eran retratos.











Platos que hablaban de viaje, de memoria, de técnica y de un respeto absoluto por el sabor. Platos que explicaban mejor que cualquier discurso qué es Fortes y qué será Malvasía. Aquella mesa confirmaba algo evidente: **el restaurante ya existía, aunque aún no tuviera paredes**. Existía en la sensibilidad, en la hospitalidad natural de Roxana, en el piano de Tito, en las historias compartidas y en esa manera de cocinar que solo tienen los chefs que han encontrado su camino: sin miedo, sin necesidad de convencer, sin más pretensión que emocionar.

Reservas e información

Quienes deseen descubrir Malvasía desde su apertura podrán hacerlo en la **Avenida Marqués de Villanueva del Prado 11, 38400 Puerto de la Cruz, Tenerife**, un enclave que conecta de forma natural con la historia vitivinícola del valle y la filosofía del proyecto.

Las reservas pueden realizarse llamando al **+34 922 89 03 61**, donde el equipo ofrecerá información actualizada sobre

horarios, disponibilidad y particularidades del menú. A medida que el restaurante avance en su apertura, se habilitarán nuevos canales de comunicación y detalle de la propuesta gastronómica.

Lo que viene... merece ser esperado

Alberto Fortes llega a Malvasía con madurez profesional, claridad creativa y una identidad que no necesita gritar para dejar huella. Lo que vimos y probamos en Santa Úrsula fue más que un almuerzo: fue una revelación. La confirmación de que Malvasía no será un restaurante más, sino un lugar donde la cocina habla en serio, donde el territorio se respeta, donde el producto se escucha y donde el sabor tiene memoria.

Cherne a la brasa con mojo de almendras, papas arrugadas y ensalada tibia de berros

[Cherne](#) a la brasa pertenece a esa estirpe de [recetas](#) que nacen del mar y se templan al fuego. Su carne blanca, firme y noble, guarda el sabor del Atlántico, mientras el mojo de almendras le aporta un dulzor terroso que lo acerca a la isla.

Las papas arrugadas hablan de la paciencia del volcán, los berros de la frescura del barranco, y los cítricos despiertan la memoria de los huertos.

Este plato no busca impresionar, sino **reconciliar el paladar con lo esencial**: el equilibrio perfecto entre fuego, mar y tierra.

Un bocado que huele a Canarias y sabe a verdad.

Ingredientes (para 2 personas)

Para el cherne:

- 2 lomos de **cherne fresco** (180–200 g cada uno)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal marina gruesa
- Pimienta negra recién molida
- Unas gotas de limón
- Ramas de **romero o tomillo fresco** (opcional, para aromatizar la brasa)

El mojo de almendras:

- 80 g de **almendras tostadas sin piel**
- 1 diente de ajo
- 1 rebanada de pan frito o tostado
- $\frac{1}{2}$ guindilla (opcional)
- 1 cucharadita de pimentón dulce
- 40 ml de vinagre de vino blanco o sidra
- 100 ml de aceite de oliva virgen extra
- Sal gruesa al gusto
- Un chorrito de agua templada (para ajustar textura)

Papas arrugadas:

- 600 g de **papas canarias pequeñas** (de piel fina)
- 2 puñados de **sal gorda marina**
- Agua (la justa para cubrirlas)

Para la ensalada tibia de berros y cítricos:

- 1 manojo de **berros frescos**
- 1 naranja y 1 lima

- $\frac{1}{2}$ cebolla morada cortada muy fina
 - 2 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
 - 1 cucharadita de **miel de palma** o miel natural
 - Sal en escamas
 - Pimienta negra recién molida
 - Almendras laminadas y tostadas para decorar
-

Elaboración paso a paso

1 *Las papas arrugadas*

1. Lava bien las papas sin pelar.
 2. Colócalas en una olla con agua y sal gruesa (que quede “como mar”).
 3. Cuece a fuego medio hasta que estén tiernas (unos 20 minutos).
 4. Escurre el agua y deja que se sequen al fuego bajo, moviendo la olla hasta que la piel se arrugue y blanquee.
 5. Retira y deja reposar tapadas.
-

2 *El mojo de almendras*

1. En un mortero o procesador, tritura almendras, ajo, pan, pimentón, guindilla y sal.
2. Añade el aceite poco a poco mientras emulsiona.
3. Incorpora el vinagre y un chorrito de agua templada hasta obtener una textura cremosa.
4. Rectifica de sal y reserva cubierto.

3 ***El cherne***

1. Limpia y seca los lomos de cherne.
2. Úntalos con aceite de oliva y un toque de sal.
3. Asa sobre parrilla o plancha caliente 3–4 minutos por cada lado, hasta dorar la piel.
4. Añade un toque de pimienta y unas gotas de limón al final.
5. Si usas brasas, pon una ramita de romero para aromatizar el humo.

4 ***La ensalada tibia de berros y cítricos***

1. Lava y seca los berros.
2. Pela la naranja y la lima en vivo y corta los gajos.
3. Saltea la cebolla un minuto en aceite para suavizarla.
4. Mezcla todo con miel, aceite, sal y pimienta.
5. Añade las almendras tostadas justo antes de servir.

Emplatado

1. Coloca el cherne en el centro del plato.
2. A un lado, las papas arrugadas con una cucharada de mojo.
3. Al otro, la ensalada tibia de berros y cítricos.
4. Termina con un hilo de aceite de oliva y escamas de sal

marina.

5. Sirve el mojo de almendras aparte para los más generosos.

**Maridaje: Malvasía Volcánica Seco –
Bodegas El Grifo (DO Lanzarote)**



LANZAROTE



EL GRIFO

COLECCIÓN

SECO

Malvasia Volcánica



En el diálogo entre fuego y mar, la Malvasía Volcánica Seco encuentra su voz.

Su frescura atlántica limpia el paladar tras la untuosidad del mojo, mientras su mineralidad salina refuerza el carácter del cherne y las papas.

Notas de fruta blanca, cáscara de cítricos y fondo de ceniza volcánica se funden en una armonía profunda, persistente y canaria.

Servir a 9 °C, en copa amplia, dejando que respire un instante antes del primer sorbo.

Un vino que no acompaña: conversa. Y en esa conversación, el sabor de Canarias se hace eterno.

Servir a 9 °C, en copa amplia, dejando que respire un instante antes del primer sorbo.

Un vino que no acompaña: conversa.

Los vinos de Lanzarote logran la única Gran Medalla de Oro, una Medalla de Oro y un Diploma de Plata en “The World of Malvasía”

El Grifo consiguió la única Gran Medalla de Oro de este concurso internacional con su vino El Grifo Canari.

Por su parte, La Geria obtuvo una Medalla de Oro y un Diploma de Plata gracias a sus referencias Antigua Malvasía dulce 2005 y Manto Malvasía Volcánica 2019, respectivamente.

Los [vinos](#) de Lanzarote siguen cosechando éxitos este año. Las bodegas **La Geria** y **El Grifo** han sido galardonadas en el certamen internacional **"The World of Malvasía"**. La primera fue premiada por sus referencias Antigua **Malvasía** dulce 2005 y Manto **Malvasía Volcánica** 2019, con una **Medalla de Oro** y un Diploma de Plata, respectivamente. Por su parte, El Grifo se hizo con la única **Gran Medalla de Oro** de este distinguido concurso internacional con su vino dulce añejo El Grifo Canari.

El pasado 14 de abril tuvo lugar la celebración de la duodécima edición del concurso internacional **"The World of Malvasía"** en la localidad de Poreč (Croacia). Este **certamen** se celebra desde 2009 bajo la organización de Vinistra (Asociación de **Viticultores** y **Bodegueros** de Istria y de la Región de **Istria**).



El Grifo se hizo con la única Gran Medalla de Oro de este distinguido concurso internacional con su vino dulce añejo El Grifo Canari.

Este **evento** engloba las **tendencias** en la producción y consumo de **vinos** producidos a partir de **variedades autóctonas** que, a su vez, mantienen una fuerte conexión con el **territorio** en el que prosperan y se producen en cantidades limitadas.

Con los objetivos de recolectar tantas referencias como sea posible, promover las peculiaridades y **cualidades** de las diferentes **variedades** de este tipo de **uva** y mostrar las últimas **tendencias** en su producción, 'The World of Malvasía' ha sido considerado en la **actualidad** como el concurso más importante de la **Malvasía** a nivel mundial.

Desde el [Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote](#) queremos felicitar a las **bodegas** La **Geria** y **El Grifo** por lograr dichos reconocimientos y poner, una vez más, en valor a los vinos de nuestra **Isla** dentro del **panorama internacional**.