

La cocina de Cuaresma de Antonio Aguiar se come y ahora también se lee

La historia del **chef Antonio Aguiar** ofrece un retrato en el tiempo que **marida** con la evolución socioeconómica **isleña** a partir de la segunda mitad del **siglo XX**, cuando comenzó a perfilarse el cambio de modelo que suponía pasar progresivamente de una estructura productiva basada en el **sector primario** a privilegiar el papel de los servicios como motor del **Archipiélago** y al renglón **turístico** como su preciado 'monocultivo'.

Por entonces, igual que tantos otros, aquel chiquillo espigado decidió que era el momento de bajar desde su hábitat natural en la medianía de La Orotava y trasponer hacia la costa en busca de sus sueños.

Se sentía atraído por el fulgor de un **turismo** que crecía al abrigo del **Puerto de la Cruz**, aquel singular pueblo de **pescadores** que sin desprenderse de su **raíz marinera** ya aprendía a **navegar** entre la deslumbrante **arquitectura** de **hoteles** y apartamentos, y [convivir](#) con los flujos de visitantes **europeos** que transitaban por sus antiguas calles, **masticando** esas nuevas ideas y comportamientos que le descubrían signos de una modernidad desconocida.

Así fue como **Antonio** se sumergió con entusiasmo en aquel frenético mundo. Hizo de botones en el **Hotel Capricho** con solo 15 años y siendo aún adolescente ofició de **camarero** en diferentes **bares** hasta que movido por su espíritu inquieto un

día se vistió de emigrante y abandonó el regazo de la **Isla**.



Con tan solo 17 años, en una mano una **maleta llena de ilusiones** y una carta de recomendación en la otra, se lanzó a la aventura de descubrir esos mundos que significaban el camino al futuro. **Suiza** fue su destino, el **Scholasticus hotel**, donde de tanto recitar la carta en **francés y alemán** se fue despertando en él la pasión por **la cocina** que llevaba adentro

De vuelta a la **Isla** ejerció como **mâitre** varios años en el **Casino Taoro** hasta que decidió afrontar un proyecto personal: la **Bodega Santa Úrsula**, reconocida entre los cinco mejores **restaurantes** de la Isla y donde practicó una **cocina innovadora**.

De ahí, una breve estancia en al Casino de La Laguna y viajes al Sur, como docente, hasta que alumbró otro establecimiento referente: la Casa del

Millo. Allí, durante trece años, fue madurando un merecido prestigio.

La fama de **Antonio Aguiar** corría de boca en boca y los propietarios del **restaurante La Fundación**, en Santa Cruz, lo ficharon como cabeza de su proyecto. Queda vivo en el recuerdo un **menú** que preparó para los miembros del **Plan de Gastronomía del Cabildo**, al que asistió **Rafel Anson**, presidente de la **Real Academia de Gastronomía de España**, y en el que elaboró, entre otros **platos**, una **crema de aguacates con camarón** y una **morena sin espinas**, servida en una **salsa** de sus propias **huevas**. De ahí el apelativo que le dedicó **Manuel Iglesias**: **el encantador de calderos**.

La siguiente escala lleva el nombre de **Casa Lala** en la zona de **El Durazno, La Orotava**. En aquella popular **casa de comidas** siguió fiel a su idea, dándole una vuelteita al **recetario canario** con ese jeito suyo tan singular y esa **sabiduría aliñada** de una exquisita simpleza. **Casa Lala** se convirtió en un **“guachinche ilustrado”**, según sus propias palabras.

Pero su condición de **trashumante** lo llevaría a buscar un nuevo acomodo y tiró para la costa. Desde hace ya unos cuantos años, **Antonio Aguiar** regenta el **Bistró** que lleva su nombre en el **Puerto de la Cruz**, en la **calle El Lomo esquina Pérez Zamora**, a poca distancia de la maresía.









Allí, junto a **Victoria Acosta**, continúa deleitando con sus cuidadas **elaboraciones**, un enorme respeto a la **cocina estacional** y un firme defensor del **producto canario**, al que ensalza con **mimo y orgullo**.

La cocina, un acto de pasión y fe

Con todo, uno de los grandes valores que deja como exquisita herencia reposa en su devoción por la **cocina de Cuaresma**, que ha acabado elevando a la categoría de **fe y pasión**, haciendo de sus locales un lugar de **peregrinación**, verdaderas estaciones de culto donde ha celebrado nada menos que 28 ediciones de unas **deliciosas jornadas** que divinizaron los **platos de cuchara**, las ensaladas, los granos, los pescados, los postres...





foto YURI MILLARES
PELLAGOFIO



Ahora, desde su perfil de etnógrafo, el periodista **Yuri Millares** recoge en el libro titulado '**Cocina de Cuaresma**', editado por **Hoteles Escuelas de Canarias S.A.(Hecansa)**, toda

esa rica tradición canaria que [atesora](#) el recetario del chef Antonio Aguiar.

En un excepcional y concienzudo trabajo de rescate, Millares ofrece un gustoso repaso por la condición humana y profesional de Antonio Aguiar y a la manera de un aplicado amanuense desgrana las claves y decretos de ese recetario, ilustrado con una cuidada selección de imágenes.





Por capítulos, se suceden **Abriendo boca; Va de pulpos; Ensaladas; Preparen la cuchara; Arroces para la ocasión; En las brasas; El bacalao, la vieja y el cherne**, verdaderos clásicos; **Pescados azules**, que no falten y lo **dulce**, al final.

El autor

Yuri Millares, licenciado en Ciencias Políticas (1984) y en Sociología (1987) por la Universidad Complutense de Madrid, viaja desde 1991 por el Archipiélago investigando, fotografiando y escribiendo sobre cultura popular, historia oral, etnografía y actividades del mundo rural canario.

Entre sus logros destacan el Premio a la Mejor Labor Informativa del Año de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias en 1997, por su serie de reportajes sobre vinos “La ruta de los sentidos”.

Es editor de la revista de temas canarios Pellagofio y de libros como los que integran la colección “Cinco historias con receta” (Premio Gourmand a la Mejor Colección de Libros de Cocina de España en 2007). Entre sus obras también destacan títulos como Los 100 vinos imprescindibles de Canarias.