

La cocina mexicana 'revoluciona' Tenerife

Cualquier aproximación al devenir histórico del continente americano a partir de la Edad Moderna debe rendir una parada obligada en Canarias, referencia clave.

El valor geoestratégico del Archipiélago como privilegiado punto de escala en las rutas de navegación abiertas tras el **descubrimiento del Nuevo Mundo** han situado a las Islas como eje **atlántico** de proyección **tricontinental**, protagonista del constante tránsito humano y comercial en ese vaivén de ida y vuelta, en ese movimiento constante entre las dos orillas. Y esta condición, más allá de lo puramente físico, ha conformado algunos de los rasgos que caracterizan la idiosincrasia de la sociedad isleña.





En este sentido, los historiadores constatan que las **relaciones entre Canarias y México** fueron tempranas. Ya en el siglo XVI, grupos de isleños integraron varias expediciones a la Península de Yucatán y se ha identificado a 21 emigrantes que a partir de entonces se avecindaron en **Xalapa** y sus cercanías.

Fueron muchas las familias canarias que viajaron a México entre la segunda mitad del XVI y durante el XVII. El asentamiento más reconocido tuvo lugar en el año 1604, crucial para la posterior expansión canaria en Texas.

Las naves que partían desde **Canarias** rumbo a **San Francisco de Campeche** y Santa María de Sisal desembarcaron contingentes humanos que se establecieron en lugares como Mérida, Campeche, Valladolid, Progreso, El Carmen, Champotón y Bacalar, principalmente. En el siglo XVIII, **los isleños** ya participaban activamente del comercio exterior en **Yucatán**, importando de las Islas el demandado **aguardiente, frutos secos, vinagre, textiles** y otros productos.

Los historiadores han contabilizado poco más de 2.500 migrantes **canarios**, en su mayoría **tinerfeños**, entre los flujos

que arribaron a **Yucatán** en el periodo de 1526 a 1909, con un perfil humano variado como también lo fueron sus **destinos**.



El exilio de canarios rumbo a México como consecuencia de la Guerra civil española

Ya en época más cercana, en el pasado siglo, el exilio de canarios rumbo a **México** como consecuencia de la **Guerra civil española** fue muy reducido cuantitativamente, aunque sí destacó en lo cualitativo, formado por gente en su mayoría instruida (cargos políticos de responsabilidad en la II República y algunos intelectuales muy reconocidos) que dejaron una huella profunda en la vida política, cultural y social de ambos países.

En este grupo figuraban cuatro diputados comprometidos con la ideología republicana, como los casos de Elfidio Alonso Rodríguez, representante de Unión Republicana por Tenerife y director del

periódico ABC; José Antonio Junco Toral, diputado socialista por Las Palmas; Antonio Lara y Zárata, abogado y diputado a Cortes por el Partido Republicano tinerfeño y vicepresidente de las Cortes Constituyentes, o Domingo Pérez Trujillo, también diputado del PSOE por Santa Cruz de Tenerife.

A estos nombres se sumarían entre otros los de Agustín Millares Carló, paleógrafo, bibliógrafo y miembro de la Academia de la Historia; Mercedes Pinto, novelista, poeta, dramaturga y pionera en la lucha por los derechos de las mujeres; el físico Blas Cabrera Felipe, destacado científico y académico, además de Jorge Hernández Millares, profesor y geógrafo.

Productos de ida y vuelta

Aunque las relaciones comerciales con **Yucatán** representaban un porcentaje poco significativo en el global del comercio **canario-americano** durante aquellos siglos, el puerto de Campeche se convirtió en uno de los principales destinos de los navíos que zarpaban desde **Canarias**.



Imagen: <https://www.worldhistory.org/>

Los primeros **limones**, **naranjas** y **melones** que llegaron a América los llevó Cristóbal Colón partiendo desde **La Gomera** en 1494 con ocasión de su segundo viaje al Nuevo Mundo. También procedían de Canarias las cañas de azúcar que Hernán Cortés trasladó de **Cuba a México** en 1522, así como los primeros **plátanos** que llegaron a América en 1516, que poco después pasarían a formar parte de la dieta de los **mexicanos**. Sin olvidar el cilantro, originario de **Asia**, que se asentó en las Islas y desde aquí siguió viaje hacia **América**, convirtiéndose en una especia imprescindible para elaborar el **guacamole** o los **tacos**.



Los Tacos comida icónica de México

En el tornaviaje arribaron al **Archipiélago** algunas plantas alimenticias que ya forman parte de nuestros platos más tradicionales. En el puchero, por ejemplo, son imprescindibles **el millo (maíz), la calabaza o las habichuelas, originarias de México**, como en otros platos los pimientos picantes. También las **tuneras** (nopales) y piteras, que se extienden de forma natural por el paisaje isleño, son oriundas de **México**.

De hecho, su presencia propició que **el Archipiélago** se incorporase al mercado de **la cochinilla**, a la producción del precioso colorante rojo, **el carmín**, que se exportó con éxito rumbo a las industrias textiles de **Francia y Reino Unido**, llegando a ser en el siglo XIX la principal actividad económica de las Islas hasta su declive tras la aparición del tinte sintético.



Del mercado de la cochinilla, a la producción del precioso colorante rojo, el carmín

También el **aguacate**, originario de Mesoamérica, que era ya conocido en España en 1519 pero no fue hasta los siglos XVIII y XIX cuando comerciantes indianos y familias acomodadas trajeron ejemplares de estos árboles pero no pensados como alimento, sino para dar sombra a sus jardines.

Sería a partir de 1953 cuando se empezaron a realizar estudios en el **Jardín Botánico de Aclimatación de la Orotava** para su posterior introducción en las islas, ocupando actualmente un papel protagonista en el mapa de cultivos isleño y cautivando a un sinfín de **paladares**.



El aguacate, originario de Mesoamérica, que era ya conocido en España en 1519

Con todo, la presencia en **Tenerife** y por extensión en **Canarias** de la **auténtica cocina de raíz mexicana** se ha hecho esperar, y mucho, entendida como una fórmula superadora de esa infame caricatura que representa **el modelo Tex-Mex**: vulgares **nachos con queso, burritos sin ton ni son, sombreros, muchas banderitas colgadas, katrinas...** Además, esa nefasta comida rápida perjudica y distorsiona la verdadera imagen de una excepcional gastronomía que en 2010 fue declarada **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO**.

Lo cierto es que, de unos meses a esta parte, **Tenerife** y más concretamente su capital, la ciudad de **Santa Cruz**, parece estar viviendo una **auténtica revolución**, incruenta y gustosa,

con la apertura de hasta tres locales que llevan por bandera la **cocina mexicana** -y no parece que vayan a ser los últimos-, sumándose a otros que ya años antes habían iniciado este **sabroso** camino.

A manera de **glosario** genérico debe tenerse en cuenta que, si calentamos una **tortilla de maíz** y le ponemos cosas encima, lo que montamos es un **taco**; si la freímos, conseguimos una **tostada**; si previamente la enrollamos, se convierte en una **flauta**; trocémosla, serán unos **totopos**, y si usamos dos **tortillas** o una doblada y con queso de por medio, eso es una **quesadilla**.

La Cocina mexicana...la mesa está servida.

Amaranto, el ‘renacimiento’ de Armando Saldanha.

Allá por 1997, la presencia en la Isla de **Armando Saldanha**, un chavo de **Puebla** que decidió dejar sus estudios de Derecho y cambiar los libros de leyes por los **fogones**, representó una ventana abierta, un aliento de frescura. Capaz de armonizar los naturales **toques ácidos y picantes de la cocina** de su tierra con sutiles detalles de **escuela francesa** y guiños al **producto canario**, primero en **Agave** y después en Amaranto (un Sol Repsol), pronto comenzaría a brillar su particular talento, bien trabajado y educado.



Armando Saldanha, un chavo de Puebla que decidió dejar sus estudios de Derecho y cambiar los libros de leyes por los fogones

La crisis del ladrillo no fue impedimento para que en 2009 recibiera el premio al **Bocadillo de autor** con su **Red Hot Tuna Peppers** y en 2010 el de la **Tapa de diseño** por un original

bocadillo de sardinas con tomate, naranja, orégano y cebolla de Guayonje, ambos en el escenario de **Madrid Fusión**, año en el que también representó a **Tenerife** en la feria internacional de la **Expo Shanghai**.

En 2011, **Amaranto** fue nominado al premio a restaurante revelación y en 2013, Armando recibió el galardón del **concurso de cocina creativa Gusti Negrini**, también en el congreso madrileño. Más recientemente ha añadido a su destacado palmarés el premio **Taco de Oro Dubái 2024**.









En su trayectoria figuran gustosos y originales proyectos como aquel tridente formado por **Gato negro**, **Amor de mis amores** y **Amorcito corazón**, inconclusos por interesados traspiés, pandemia aparte, pero afortunadamente todo ese bagaje se ha vuelto a fusionar con el renacimiento de Amaranto, que luce la

recomendación de la Guía Repsol.

Desde comienzos de 2023, ahora en una centenaria casa canaria ubicada en El Portezuelo (Tegueste) y junto a su compañera Patricia Sáez, jefa de sala, el poblano ofrece su singular vertiente poliédrica, su rica naturaleza mestiza y sus dotes innegables de elegancia y creatividad.

Una cuestión sustancial: **no hay carta**. El comensal debe entregarse y vivir la experiencia a partir de tres menús - donde se incluyen platos ya míticos en la trayectoria de Saldanha- en los que convergen los conceptos de **mestizaje, raíces y evolución**. Hay que dejarse llevar y disfrutar.

(C./ Corazón de Jesús, 56, Tegueste; jueves a sábado, de 13:30 a 16:00 y 20:00 a 22:00 horas, y domingo de 13:00 a 16:00 horas; teléfono: 922636277).

El Chile Verde, la taquería familiar de Romina Sánchez.

Esta matriarca natural de **Guadalajara**, capital del estado de **Jalisco**, lleva en el **ADN ese espontáneo jeito característico de una cocina popular y callejera** como la **mexicana** que luce cuajada de intensos colores, olores y sabores.



Romina Sánchez con el sabores de México de mucha tradición





El proyecto de **El Chile Verde** nació hace ahora unos cinco años y medio en un pequeño local ubicado en el municipio de **Santa Úrsula** que con el paso del tiempo quedó encogido a medida que el boca a boca multiplicaba los elogios. De ahí que desde julio de 2023 decidieran ampliar horizontes abriendo un nuevo espacio en el **Puerto de la Cruz**, local provisto de **comedor interior** y una holgada terraza donde recrean una atmósfera familiar.

La carta, que recorre la diversidad **culinaria** del país centroamericano, está apegada al **recetario tradicional**, desde

los emblemáticos **tacos** que marcan el paso –**las tortillas de maíz se elaboran de manera artesanal**–, seguidos de cerca por el **guacamole** y los **nachos**, además de enchiladas y fajitas para compartir, como también **nopaladas**, y ofreciendo la alternativa de opciones **veganas**.

El nivel de picante es cosa del gusto de cada cual y se brinda el necesario complemento

de las **salsas de habano, tamarindo y ranchera** para lograr el punto preciso de intensidad. En ocasiones, **El Chile Verde** recibe **escamoles y chapulines** (larvas de insectos) que se ofrecen a quienes apuestan por saborear experiencias atrevidas.











Como parte de este **festín** no faltan los tragos, desde la **cerveza nacional** a la popular **margarita casera** (tequila, limón), servida en jarras y con el añadido de **sal en el borde del vaso**, más el **Torito de cacahuete**, **bebida tradicional de Veracruz** y de factura parecida a la de un batido, pero con el inexcusable **chorro de tequila**.

El sabroso final lo protagoniza el **pan de elote**, uno de los postres típicos de **México**. Se trata de un **bizcocho o pan dulce de maíz fresco**, sin cocer, potenciado con un delicioso sabor a **canela**.

(C./ Dr. Celestino Cobiella Zaera, 2, Local 2, bajos del hotel Puerto Palace; miércoles a viernes de 19:00 a 23:00; sábado y domingo de 13:00 a 16:00 y de 19:00 a 23:00 horas; teléfono: 634185918).

Hermanos Hernández, una apuesta por lo

auténtico.

Los **cocineros Nacho y Jaime Hernández Almira**, en compañía del **barman y coctelero Junior Báez**, se presentaron en la capital a mediados del mes de abril y lo hicieron como una sociedad bien hermanada.

**HERMANOS
HERNÁNDEZ**

ALMA MEXICANA | PRODUCTO LOCAL

No se trata de gente nueva en la plaza. Los inicios de Nacho se remontan a locales como **Azafrán, Aceituna y Jaxana**, un posterior paso por **The Oriental Monkey** y ahora oficiando como **chef ejecutivo del grupo Irreverent**, siempre con ese espíritu de quien adora reverencialmente la **cocina viajera**. También su

hermano Jaime, formado en **Lasarte de Berasategui**, ha hecho lo suyo en **Sinestesia y Jimmy Food**, mientras **Junior** es un mago de la **barra que acumula múltiples experiencias**, siempre definiendo una línea muy creativa y personal.

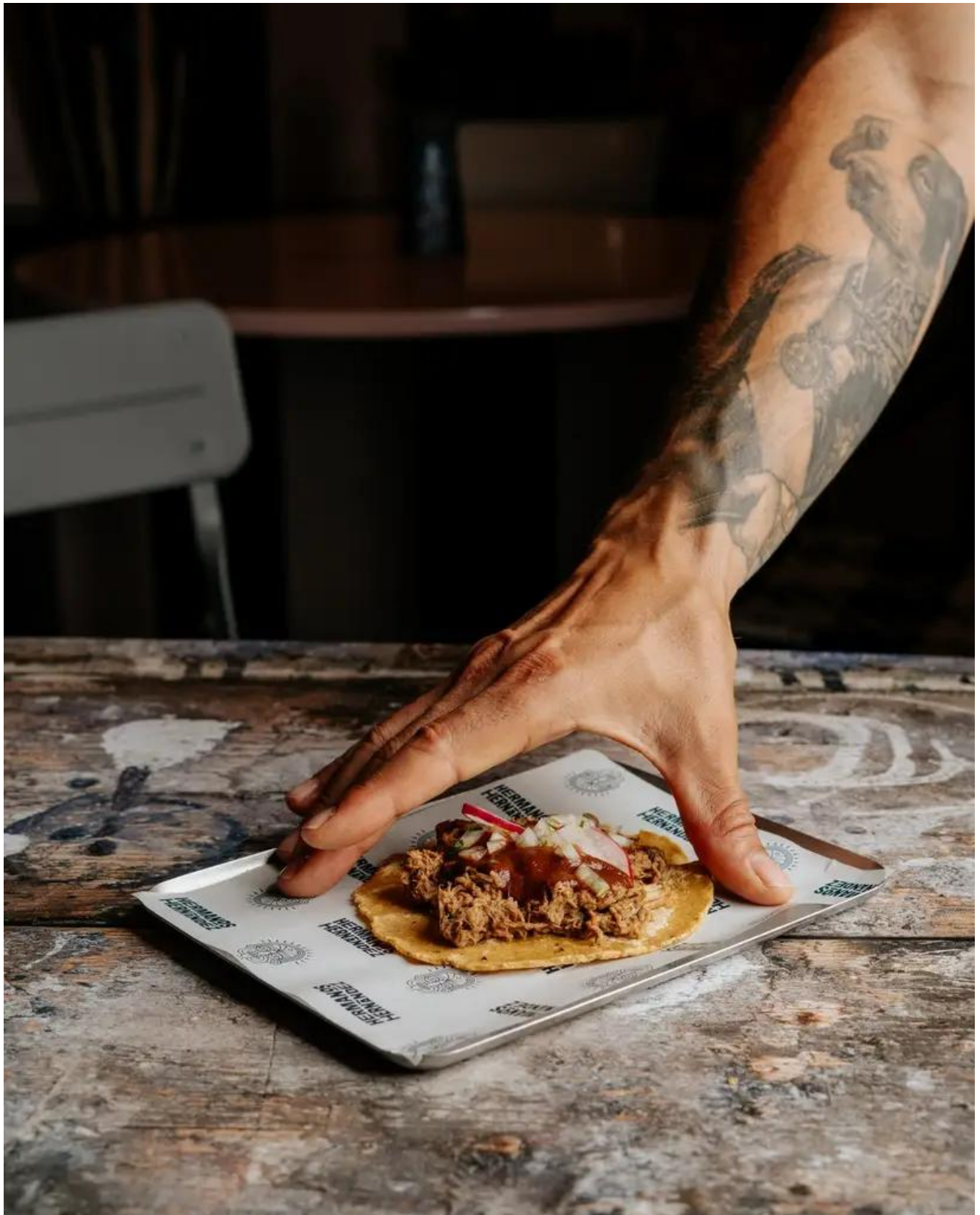
Esta es una marca diseñada a partir de una experiencia vivida, de apuntes tomados del natural. **Los Hernández** decidieron embarcarse en un viaje experimental, dando rueda por aquel inmenso país, un tránsito sabroso y también emocional que les descubrió un riquísimo **crisol de sabores** y técnicas que se trajeron de vuelta bien guardadas en la memoria.



















Precisamente, la fidelidad en el tratamiento de la **materia prima** es un detalle sustantivo, visible en la aplicación del proceso de **nixtamalización**, que consiste en **guisar el maíz** en una solución de cal, que aporta nutrientes y elasticidad a la masa, un posterior **enjuague y reposo** de al menos 12 horas y a

continuación el pase por el molino y el planchado. El resultado, una **textura suave, hidratada**.

El maíz que utilizan en Hermanos Hernández es originario de México y ya experimentan con iniciales éxitos plantar la variedad azul -favorita para tortillas y antojitos- con la complicidad de un agricultor isleño. Y otro detalle añadido: la mayoría de platos están exentos de gluten.

“Un taco se compone de tortilla, contenido y salsa: la Santísima Trinidad de México”, cuenta Alejandro Escalante en La Tacopedia. Enciclopedia del taco. Y así van marchando, desde los clásicos (birria, cochinita pibil, pollo con mole, chorizo); esos otros que se cubren con costra de queso y los inspirados en la gastronomía local (carne fiesta, el Maguito, churros de San Andrés). También figuran en carta los antojitos (quesadillas y flautas) y una propuesta chingona para compartir, más un final dulce para la gente golosa.

Mientras esto se cuece, **Junior agita los cócteles** en su particular ‘**cantina**’, un abanico de tragos originales que son un complemento indispensable: **la gastronomía líquida**.

En **Hermanos Hernández** la cocina se concibe como sinónimo de felicidad.

(C./ Numancia, 1, en la plaza Ireneo González, Santa Cruz de Tenerife; martes a sábado de 18:00 a 23:00 horas; teléfono 624034324).

Calaveras y Diablitos, a ritmo de rock.

Abrió al público en la **capital chicharrera** el pasado mes de

mayo y ha elegido su nombre al ritmo de un popular tema de la banda argentina Los Fabulosos Cadillacs: sonido reggae de timbre añejo, acompañado por sutiles coros y una letra de carácter existencial con referencias a tumbas, muertos y flores que reflejan la eterna dualidad: alegría y tristeza, vida y muerte, que encaja con la singular **iconografía mexicana**.



Este **proyecto gastronómico** lleva la firma del grupo **Catre Viento**, una sociedad que se dedica en cuerpo y al alma a esto de la **restauración** y que ha confiado la composición de la carta al **cocinero** grancanario **Pedro López La Camera**, propietario del **restaurante De Contrabando**, recomendado de la **Guía Repsol en Las Palmas de Gran Canaria**, donde este **chef** fusiona el recetario canario con las **culinarias de Sudamérica y el sudeste asiático**.

En el local **santacrucero** propone también un concepto abrazado a la inspiración de la **cocina viajera**, como resultado de su experiencia personal en el **país americano** desde donde regresó cautivado, con las maletas y el corazón cargados de **ricas sensaciones y deliciosas ideas**.

Lo cierto es que siendo un proyecto aún tierno, la juventud del capital humano es su bandera, **Calaveras y Diablitos** ya manifiesta una decidida vocación por convertirse en punto de encuentro y de intercambio entre **la gastronomía** de las dos orillas.











Y es que más allá de los populares tacos, capaces de contener cualquier producto y claros exponentes de la cocina de aprovechamiento, este propósito ya se paladea en platos como el nopal encurtido, un aperitivo elaborado con tunera canaria; aguachile con pescado isleño de roca; un guiso llamado Birria de cabra o una tosta de atún rojo.

Además, la carta descubre propuestas como los Fideos secos, receta que se remonta a tiempos de la Conquista; unas carrilleras de buey con mole poblano o el pescado del día zarandeado, técnica de asado con 500 años de antigüedad y que tiene su origen en el estado de Nayarit.

Pero además de masticar, sin duda hay que sumergirse en la gama de **cautivadores cócteles**, sugerentes combinaciones **dulces y amargas, saladas y afrutadas**, equilibradas en temperatura y texturas: **margaritas, tequilas, mezcal...** Y es que como dice la letra de la canción **Calaveras y Diablitos**: “La vida es para gozarla. La vida es para vivirla mejor”.

(C./ Robayna, 34, Santa Cruz de Tenerife, por debajo del colegio Hispano Inglés; martes a sábado de 14:00 a 22:00 horas; teléfono: 689098259).

Despreciados, un mexicano de hotel

Este nuevo **restaurante** se ubica a cota de calle, en el **Hotel Inside by Meliá en Santa Cruz de Tenerife** -donde estuvo largos años **Galerías Preciados** y después se instaló el primer **Corte Inglés**— con una apuesta decidida por la **cocina mexicana**, una de las mejores del mundo, cuando otros lo hicieron por la **japonesa**; cuestión de modas.



Bajo la gestión del **Grupo Sandungueo**, a esta propuesta **gastronómica** se suma un espacio llamado 13 Cielos, más informal y de tardeos situado en la azotea del edificio, atalaya que permite disfrutar de **coctelería y destilados** en agradable compañía mientras desde la altura se contempla una panorámica privilegiada de la ciudad.

Víctor Álvarez Ibáñez es el **jefe de cocina de Despreciados**. Este joven, [criado](#) en la escuela de **Berasategui**, ha desempeñado el oficio en importantes **restaurantes** como **Cinc Sentits** en Barcelona o **Gaggan Anand** en Bangkok.









Desde hace unos meses acomete la interpretación de la **cocina tradicional mexicana**, doméstica y callejera, desde **conceptos y técnicas** contemporáneas, pero sin estar sujeto al rigor de los

dictados de la ortodoxia. La esencia de esta propuesta, que se define como una **fusión latinoamericana de esencia canaria**, combina elementos clásicos con **propuestas vanguardistas**, menús que varían según la temporada -un compromiso con la sostenibilidad y la frescura-, una oferta elaborada y con **hechuras gourmet**.

Este refinamiento de la **cocina tradicional** de alguna manera rompe con algunos tópicos, desde una carta que ofrece **crudos** (ostras, tiraditos, carpaccio o tartar); **bocados** (aguacate, almeja, carabinero); **los tacos** (entraña de Wagyu a la parrilla, picaña asada en brasa, costilla de cerdo; brocheta de pulpo, cangrejo real); **carnes** (lomo alto de Wagyu o costillar de ternera) y **pescados** (lubina a la brasa y ventresca de atún rojo) y un final dulce de **Chocolate con churros: Frambuesas con mezcal y Plátano en texturas con caramelo de helado salado**.

En la sala, servicio que maneja con jeito profesional Silvia Aguilera Puertas, domina el elemento decorativo pero sin caer en esa apabullante profusión de los interiores tan habitual de ciertos restaurantes mexicanos.

El **sumiller Daniel Monroy** maneja más de 250 referencias, desde los clásicos más venerados hasta las producciones limitadas y los descubrimientos más recientes. La carta de **vinos de Despreciados** garantiza una **experiencia enológica** incomparable.

Con una pasión contagiosa, Monroy comparte las historias y el conocimiento detrás de cada **botella**, enriqueciendo así la experiencia de cada comensal. Por otro, el talentoso **mixólogo Javier Siverio** ha ideado una carta innovadora que agita los sentidos más exigentes, **fusionando sabores exóticos** y técnicas avanzadas, como la **esferificación** y las **espumas**, incorporando

un clima intrigante y sensorial que trasciende la coctelería.
¡Ándele a Despreciados!

**(C./ El Pilar, 3, Santa Cruz de Tenerife; bajos del Hotel
Innside by Meliá; lunes a sábado de 13:30 a 16:00 y de 20:00 a
23:00 horas; teléfono 674280276).**