

Un viaje al centro del 'Territorio Canario'

Una bienvenida a Canarias que, lejos de hablarnos de un recetario tradicional, nos descubre los sabores de un territorio vinculado a sus productos, sus paisajes, sus ingredientes... y su gente.

Atravesar su tierra natal para redescubrir productos infrautilizados o un nuevo pedazo de tierra agrícola, es clave para el Chef **Marcos Tavío** y su equipo, quienes han basado la existencia de [Aborígen](#) en la diversidad de la despensa extensiva de las **Islas Canarias** en la que, solo en **Tenerife**, cuenta con más de 200 microclimas diferentes.









Mientras que algunos chefs están obsesionados con un “sentido del lugar”, **Tavío** se esfuerza por ofrecer una idea de muchos lugares: personas, islas y sabores que se mezclan en el transcurso de un menú degustación como la ‘vieja, vinagre

macho y su carnada', un pequeño cangrejo crujiente que, nos aleja de la pesca actual con redes de trasmallo y nos devuelve a los orígenes del cebo natural con algunas clases cangrejo...grandilocuente, un **Marcos Tavío** narra la historia con una vista increíble al movimiento de cocina de fondo ies uno de los capítulos más gratificantes de **Aborigen!**, sin lugar a dudas.

La 'Jarea -elaborada en **Lanzarote** según sugerencias del equipo de **Aborigen-** con alga y papa antigua de **Tenerife** ', muy fina con su contrapunto aromático -aunque con una salsa de potas muy consistente que reduce la victoria sobre la jarea- constituye un primer plato, 'en mesa', tan sencillo como entrañable, además de gratificante... una manera original y muy convincente de revisar el más emblemático de los condumios lanzaroteños.





Lo mismo sucede con un pescado tan humilde como el gallo cochino, del que se pueden encontrar unas cinco especies diferentes en las pesquerías y pescaderías de **Canarias**, y en **Aborigen** lo presenta con una especie de salsa de ají amarillo palmero que nos trae el recuerdo de una 'huancaína peruana', pero magistral es su acompañante presentado como un pase individual: sus hígados con crujiente de queso; manjaroso, impecable y espectacular... aquí en **Aborigen**, saben hacerse el

merecido calificativo de mayestáticas.



El 'huevo, cochino negro y cilantro', creación indudable del Chef **Javier Gutiérrez** que, ya se ha merecido la posición 'Top' de mis favoritos, se presenta con una papada de cochino negro confitada con una especie de carbonara de berros y un huevo cocido y madurado a baja temperatura que, además de proporcionar una alegría de grasa que se funde hasta saturar de gozo el paladar, testifica una constante en la filosofía de **Gutiérrez**: pasión por repintar el paisaje, por recrearse en la idiosincrasia. El huevo, con su punto de cocción, preserva la naturalidad sávida y la succulencia precisa. Prevalece la consistencia de sabores.





Y bueno, el apartado dulce no es precisamente uno de los favoritos de mi reminiscencia en un menú degustación, pero las golosinas -como buena bajada de un telón antes de los aplausos en una obra de teatro- nos regala una dulce despedida de

Canarias separada por islas y sus golosos sabores... destaca el 'tocino de cielo de batata' y la 'galleta de plátano'. El glorioso final 'marea baja', de contradulce muy acertado y el aguacate, como protagonista, para mí, el mejor recuerdo dulce en años.

En suma, **Aborígen**; aunque con una intrincada puesta en escena que puede despistar y recuerdos de un 'Central' en Perú; responde a las expectativas del comensal y proporciona bastante satisfacción.