

Una receta (a fondo), mal manipulada

Una de las reglas fundamentales dentro de la gastronomía es la higiene y manipulación de los alimentos. Un gran restaurante, un gran chef; saben que el manejo de cada alimento -según su región-, merecen extremos cuidados y son, la regla de oro para tener un espacio respetado en la comunidad foodie.

Este 2020 ha dejado una huella en cada uno de nosotros, especialmente en el sector Gastronómico, por ser uno de los grandes afectados económicamente, tras el brote de lo que hoy es una 'epidemia' iniciada en China el pasado diciembre.

Muchos al leer este artículo se preguntarán ¿cual es la receta y el por qué? o buscaran la vinculación con la experiencia actual.

Volviendo la mirada a china, este país llega a consumir este tipo de "alimentos no seguros" tras la Segunda Guerra Mundial y tiempos de esa hambruna que dejó la devastación del país. Es así que, el gobierno, da la libertad de comercializar y comer cualquier cosa que caminara, volara o se arrastrara.

Esto podría resultar para algunos algo realmente repugnante, pero existen muchas culturas que sabiendo manipular estas opciones "alimenticias", resultan ser medicinales, y hasta sanadoras. De hecho, uno de los platos muy reconocidos en la alta cocina internacional, son las muy famosas y exclusivas ancas de ranas.

Es entonces y siendo objetivos, que podemos darnos cuenta que, la raíz de todo este tipo de caos, como el actual coronavirus, se puede generar por la falta de higiene y la incorrecta manipulación de este tipo de comercio en mercados callejeros, donde al parecer, ni se tiene ningún control de salubridad y mucho menos, se respeta la vida de animales no criados para el

consumo humano.

Los mercados tradicionales de cada región son, por excelencia, uno de los lugares favoritos de un cocinero para recorrer y escoger sus ingredientes, buscando la frescura la buena mano del agricultor o del criador.



Pero no fue esto lo sucedido en el mercado de Wuhan, donde tristemente no se manejan ningún tipo de control sanitario. Más triste aún, durante muchos años el Gobierno chino nunca hizo nada al respecto de semejante situación y ahora, parece que todos somos arrastrados por el error y la mala praxis de otros, convirtiéndose en una catástrofe a nivel mundial sin precedentes.

Ni el impacto, ni el alcance y tampoco las consecuencias de todo esto -al momento de escribir este artículo desde mi

confinamiento-, son de alguna manera medible con exactitud, y creo que no lo será hasta que termine de pasar esta pandemia mundial. Así mismo, las afecciones emocionales, las de tipo social, culturales, económicas y turísticas, tampoco sabremos su alcance sino con el transcurrir del tiempo.

Nuestros turistas (en Canarias), más de 15 millones anuales, esos que solían disfrutar del clima, de una buena comida, de la personalidad radiante del canario, de sus fiestas, de esa maravillosa oportunidad de poder comer al lado del mar gracias al comercio cercano; ha quedado en una realidad incierta que, hoy día, desconocemos el alcance económico.



Esos cientos de miles que a diario nos visitaban de diferentes destinos y que, podemos decir con propiedad, se quedaban enamorados al ver la posibilidad de vivir aquí.

Sin embargo, más allá del turismo, Canarias cuenta con excelentes profesionales al mando de sus cocinas y, sin saber aún su opinión sobre este virus que se ha convertido en la

peor pesadilla para el presente y el futuro de todos, me atrevería a decir que también es una oportunidad para replantearnos como hacer las cosas. Es, si queremos y debemos verlo así, la oportunidad de convertirnos en unos de los mejores destinos del mundo, ¿ambicioso? sí ¡hay que serlo! y si es para el bien de todos, sin ningún tipo de distinción ¡mucho mejor!. Ahora es la oportunidad de hacer mil veces mejor todo lo que hacíamos.

Definitivamente, las lecciones y el aprendizaje para el mundo entero es, sin dudas alguna, la mejor oportunidad para reinventar el turismo en profundidad y que todos puedan ver lo importante que es el sector gastronómico en todo el aparato productivo de las islas. Así que, debemos seguir cultivando las riquezas que nos da nuestra geografía, lo diferente que son todos nuestros productos (no hay un producto canario, que no destaque por sus cualidades y calidad), hay que, de una vez por todas, lograr que apostemos por nuestros productos locales, una de las mejores cosas que poseemos.

“Los accidentes, a veces, pueden ser, una ventajosa una oportunidad”