

Yo lo probé... Restaurante Negramoll

No pasa un día sin que uno, como *“gente de la gastronomía”* (esta etiqueta me gusta más), como diría Herman Hesse (no me gusta la palabra gastrónomo suena algo *“espacial”*), descubra un lugar para comer al mejor nivel culinario, donde menos lo esperabas.

Las personas hoy día quieren estar informado de una manera seria y objetiva de lo que van a encontrar en determinado **restaurante**, sea ya servicio, lo que van degustar, ambiente y su referencia en cuanto a calidad-valor. Quieren saber y conocer del **chef**, ese personaje **gastronómico** que, desde hace unos 40 años atrás se hizo indispensable en lo referente a la **lectura** que uno puede darle a cualquier **restaurante**.

Así que, estamos en **Santa Úrsula** isí!, ese municipio que sigue despuntando en todo lo referente a la gastronomía, tanto en calidad, variedad, atención y esto, en diferentes niveles culinarios para todos los gustos, así que esta vez, vamos a presentarles al **Chef Massimiliano Ferrara** del Restaurante **Negramoll** y su equipo; perdón, también les hablaré de la excelente cena para la prensa que ofrecieron para la presentación de su primera jornada del mar *“Azul Profundo”*.



Chef Massimiliano Ferrara del Restaurante Negramoll

En una entrevista previa que grabamos con **Massimiliano**, él nos expresó que su hacer culinario se ha alimentado siempre de las diferentes cocinas del **mundo**, conociendo sus bases **gastronómicas**, su tradición, desde lo más sencillo de una región, hasta lo más gourmet de ella.



“Chupito de mango natural con crema de escalope, crujiente de jamón ibérico y ramitas de cebollino”

Bueno, nos vamos a los manteles. Comenzamos con un aperitivo un ***“Chupito de mango natural con crema de escalope, crujiente de jamón ibérico y ramitas de cebollino”*** bueno este abreboca ya marcó la calidad de la cena que venía a continuación. Untuoso y con sabores mediterráneos bien marcados.

Los platos de cada región tienen su particular colorido y, claro, sus particulares sabores, sean dado estos por cocciones, por especies, por técnicas, etc, y aunque la cocina de **Ferrara** se ha retroalimentado de muchas, les puedo decir que en la ***“Ensalada tibia de bogavante, compota de manzana, mézclum de lechugas (0 km sus proveedores son en su mayoría del mismo municipio) bolitas de coco y zanahoria, todo esto, aderezada con una vinagreta hecha con la cabeza del bogavante, eneldo fresco, vinagre de jerez y aceite extra virgen picual”*** ¡Italia brota por todos lados!.



“Ensalada tibia de bogavante”

Bueno, les digo que en este plato **Italia** brota por todos lados, la combinación es excelente, el aderezo, **justo y equilibrado, aromático** y un detalle que no estuvo en la descripción del plato, es que el chef le agregó semillas de granada a la **ensalada**, esto fue muy acertado, ya que nos dio en el paladar un amargor que compaginó perfecto, por ejemplo, con el suave dulzor de la compota de manzana en la mezcla con la carne del **bogavante**. ¡Bravísimo!



Los periodistas Leonor Mederos, Francisco Belín y Francisco (Paco) Almagro

Esta vez, mis colegas y compañeros de cena son insuperables; empecemos por las damas, **Leonor Mederos**, directora de la Revista Iberoamericana de gastronomía Cielo Mar & Tierra; **Francisco Belín** periodista archiconocido y súper apreciado en todo el archipiélago, de “Hule y Mantel”, del programa de radio “Con Cúrcuma” y colaborador de muchos otros medios especializado en gastronomía, más Franciscos, pero esta vez el señor y amigo **Paco Almagro** del “Blogoferoz”.



“Pulpitos Fritos sobre cama de papas bonitas y mojo de cilantro”

De nuevo en los manteles, jueves 8 de octubre, **Día Internacional del Pulpo** (dato que nos acotó Paco cuando arribó a la mesa un segundo plato), ***“Pulpitos Fritos sobre cama de papas bonitas y mojo de cilantro”*** como lo siempre lo digo, el **pulpo** es uno de mis géneros favoritos, por lo que siempre veré con sumo agrado que en un menú haya pulpo.

Este plato, muy bien en su cocción, el harinado, perfecto sin saturación, textura correcta, suave, lo que nos da frescura y esto, con unas **papas bonitas canarias** bien salteadas y condimentadas, al son de un mojo de cilantro. Para mí, este plato estuvo muy bien en contexto, el **mojo** sin pasarse de vinagre ni aceite, algo que tiene la cocina de **Ferrara** es, mucho equilibrio en general, sabe explotar los propios sabores de los productos.

El maridaje estuvo muy bien, un vino canario 8 Islas, de la **bodega Tafuriaste**, La Orotava. Un vino blanco con destellos brillantes, lo clásico, aromas frutales, bastante

mineralizado, buen pase en boca y perfecto con este menú.



“Risotto de boletus, langostinos y Gambones austral”

En el próximo plato si aterrizamos directamente en Italia, si España tiene la paella, **Italia** tiene el **Risotto**, y veamos algo, cuántas veces no estamos buscando donde comer con sabores y productos auténticos de una región, sea peruano, tailandés o de cualquier otra parte, pero a diferencia de otras regiones, Italia si tiene años, siglos en nuestros paladares y tenemos cantidad de registros en nuestros **paladares** de esta **gastronomía**, lo que en cierta forma nos hace a casi todos conocedores de estos sabores, pero ahora, si desean saborear comida italiana auténtica, Negramoll es una de las mejores recomendaciones.



“Risotto de boletus, langostinos y Gambones austral”

“Risotto de boletus, langostinos y Gambones austral” bueno en este plato se volcó las raíces del cocinero, un arroz brutal con una cocción perfecta *“al dente”* un detalle importante, cada uno de sus componentes se dejan saborear sin que, en ningún momento, se diluya el sabor de un género con otro, sin que se sientan en paladar, además, la combinación muy bien lograda, esta de lujo este risotto, realmente si la comida italiana está dentro de tus preferidas deben venir a probarlo.



“Baba Mignon”

Ahora para el gran final dulce, **Ferrara** ha seleccionado hacer un postre napolitano, de su región, ***“Baba Mignon”*** este postre de origen polaco originalmente, fue acogido y popularizado tanto en **Francia** como en **Italia**, y era preparado por los chefs de la época casi exclusivamente para las altas esferas sociales, ahora bien en Italia fue la región de Nápoles la encargada de hacerlo suyo y darle sus toques de la región. Esponjoso, borracho de ron, suave, exquisito todo un lujo que la parte dulce de un menú cierre con este postre y, además, acompañado de un brutal Limoncello.



Ahora sí, les voy a hablar de la primera Jornada **“Azul Profundo”** el Chef Ferrara y la gerente del restaurante, Raquel Villalta, han decidido hacer esta primera jornada para marcar un rumbo en el restaurante **Negramoll** de especializados en cocina del mar.



Les dejo algunos de los platos de la Jornada **"Azul Profundo"**, Tartar de Salmón y aguacate, Pulpo frito con cama de papas arrugadas, Ensalada tibbia de Salmón, Croquetas de Gambas al ajillo, Fritura de pescado mixtos de Playa San Marcos, Cherne al perfume de Albahaca...y más. El menú que estará del 15 al 22 de octubre.