

YoLoProbé...Abikore

Abikore, nombre que proviene de 'Abicore', un camino que en años atrás comunicaba a San Andrés con Taganana y Santa Cruz, la capital, este pegajoso nombre con el pequeño guiño de cambiar la "C" por la "K" es ahora un punto de reunión para quienes nos aficionamos a la buena comida japonesa.

Para nadie es desconocido el auge que ha ganado la gastronomía japonesa en las últimas décadas, pero lo que, si hay que mencionar, es como muchos cocineros japoneses de reconocida fama, han salido de su país para encontrarse con otras gastronomías del mundo.

Nombres que a veces nos resultan difíciles de recordar, pero con platos inolvidables; han dado a su cocina tradicional el toque francés, por ejemplo, Kei Kobayashi quien ha tenido la oportunidad de estar 7 años al lado de Alain Ducasse, este cocinero japonés ha basado su trabajo en la estacionalidad.

Así mismo, en París, nos encontramos con Hiroki Yoshitake, quien ha dado a sus platos esa combinación entre los productos franceses y los japoneses, un ejemplo, su foie gras marinado al miso.

Pero de París los quiero llevar a España, a las Islas Canarias y para ser más preciso, a una de sus islas en particular, a la cual quiero y la que ha entablado una dura lucha para hacerse un puesto gastronómico respetable en la geografía española, Tenerife.

En uno de sus municipios que te llena de aires marinos, San Andrés, hemos visitado un nuevo restaurante que ha logrado combinar los productos locales y nacionales con la gastronomía japonesa.

Abikore, nombre que proviene de 'Abicore'; un camino que en años atrás comunicaba a San Andrés con Taganana y Santa Cruz,

la capital. Este pegajoso nombre con el pequeño guiño de cambiar la “C” por la “K”, es ahora un punto de reunión para quienes nos aficionamos a la buena comida japonesa.

El chef Tadashi Tagami, ha buscado con éxito trabajar con el producto canario y el español en general, para brindar una carta de temporada acorde con los paladares locales y los más entendidos en la materia.

Tengo que decir que este “YoLoProbé” va a estar lleno de mucho mar y de cocciones con sabor a estrella, ya que el chef es el causante de una de las estrellas Michelin que ostenta Tenerife en estos momentos, en su anterior restaurante.



“Sopa Nyumen con Langostino salvaje”

Aclarado todo esto, empecemos a trabajar en los manteles. El primer plato que me dispongo a probar no podía ser mejor en estos momentos de estar comenzando a colarse el frío en el

archipiélago “Sopa Nyumen con Langostino salvaje”. Este excelente caldo que nos sirvieron con hiyamugi, (es la impresión que me dio por el grueso de los fideos), fue realmente un pasaporte a Japón, sus matices, la combinación de sabores y decir que la calidad, la carnosidad y el tratamiento que se le dio al langostino, dejó un especial gusto en boca.

El caldo de bonito y el huevo cocido completó esa especial combinación de las sopas japonesas, y aunque es cierto que esta sopa se sirve tibia, a mí en lo particular, rompiendo reglas, me hubiese gustado un poco más caliente, y tampoco sonamos la boca a la hora de sorber la sopa, pero aparte de exquisita, es una sopa para deleitarse, y les cuento algo, me gustaría tomarla de desayuno... sería magistral.

Como dato curioso, el primer restaurante japonés que se abrió en España, fue justamente en las islas Canarias, para ser más exacto en la isla de Gran Canaria en el año 1967. Toshihiko Sato fue el emprendedor de hacer tal menester, esto debido a que la flota japonesa arribaba con mucha frecuencia a este puerto, y el restaurante se llama El Fuji, el cual, sigue con sus puertas abiertas cumpliendo justo este año su quincuagésimo aniversario.

Volvamos a San Andrés, y volvamos al mar. Esta vez la apuesta por el producto local está muy clara, aromática y con excelente presencia en el plato, “Salpicón con gamba canaria”. La sencillez de este plato hace que se luzca la maestría de trabajar con los productos del mar del chef Tadashi.



“Salpicón con gamba canaria”

Con una simple combinación de cítricos y mango, este plato se hace exacto para de-gustarlo y luego, quedar con esas ganas en el paladar de querer más. La carne fresca de las gambas con los cortes de las frutas y sus jugos se acompasa la belleza de esos cortes exactos en cada tamaño de la fruta, demuestra eso que muchos sabemos, hay que tener un especial dominio de la técnica del uso del cuchillo para hacer cortes tan diminutos y exactos, esto me hace pensar en el próximo plato del menú, que será un tartar.

Hay algo fundamental hoy día para la diferenciación de cocineros, y es que estos tengan una filosofía en su trabajo, de lo que hacen para sus creaciones y sus comensales.

Tadashi comenta algo que me gusta mucho y que siempre he pensado debe ser extirpado de la gastronomía y es la palabra y el concepto de “MODA” “no hay algo que me siente tan mal como

que algún colega o algún foodie diga que este restaurante o aquel chef está de moda”.

La gastronomía no es una moda, es el eje central de nuestras vidas y Tadashi lo dice expresamente “no cocino “MODA” mi cocina es nítida, adecuando mis técnicas al producto de temporada u ocasión”.

Si antes les hablé de los maravillosos cortes de las frutas, ahora llegó el momento de probarlos en un atún, y si, les digo que en este plato de “Tartar de Atún con foie” pudimos, tanto Leonor Mederos como yo, comprobar lo bien que sabe un buen corte en pescado.



“Tartar de Atún con foie”

Siempre recuerdo un par de veces que lamentablemente me tocó tratar de comerme un pescado mal cortado, al que no le haya pasado les cuento, es que no se puede pasar del paladar, a

menos que Ud. Se lo trague sin masticar apuradamente y respirando hondo.

Es algo que hace una diferencia tan grande, que un buen atún lo convierte en bazofia intragable.

Pero el de este chef es para disfrutarlo desde el primer momento que está dando vueltas en nuestro paladar, para luego deshacerse en el paso, además la combinación con foie muy bien equilibrada y aportando gustos de su combinación.

Y para mejorar la degustación de este plato, nos llegó a la mesa, un pan elaborado en casa, es la segunda vez en el mes que me detengo para hablar del pan de un restaurante, y en este debo volver a hacerlo.

Un pan impecable, con una costra crujiente, delgada pero firme y por dentro suave, con ese sabor inconfundible de un pan elaborado en casa con harinas seleccionadas y base madre, la diferencia es inmensa, entre estos panes y los industriales, los cuales están bien para casa, pero para un buen menú, es otra cosa.

Si hemos venido hablando de la calidad de los productos utilizados por el chef Tadashi, aquí me he dado un pequeño banquete de frescura y temporalidad. Comenzando por un Sashimi de esa carne tan apreciada hoy día por los comensales carnívoros, Carne de Wayu. Aquí hay que decir que la diferencia de esta carne viene de su crianza con sake y cerveza, y claro, hay otras regiones donde se crían estos animales, pero con vino. Esto se hace con la idea de potenciar su apetito.

Este plato es perfecto para demostrar la calidad del Wayu, esa carne que se deshace en boca gracias a la infiltración de grasa insaturadas, por lo que hacer un Sashimi de Wayu crudo es simplemente un acierto en todos los sentidos.



Variedad de nigiris

Pero tenemos mucho más en este despliegue de nigiris, y son: uno de mejillón flambeado, increíble estos nigiris, realmente se le dio un vuelco a lo usual, a lo convencional, sacando provecho de los productos del entorno, de las cercanías, los otros... Anguila braseada, Atún rojo y para terminar un envuelto (maki) de zamburiña y centolla, podemos decir que es una brandada envuelta en un alga del volcán, realmente el trato que recibe el género en este restaurante es mucho más que bueno...es excelente.



Envuelto (maki) de zamburiña y centolla

Siempre en todo menú elaborado por quien sea, hay un plato que destaca más para cada comensal, ese plato que te impacta y que te dice lo bien creado y cocinado que está, complaciendo en todo a tus sentidos. En esta visita me decanto por el “Cherne Negro a la brasa”.



“Cherne Negro a la brasa”

Es curioso, que tres de los géneros más representativos de Canarias lleven el adjetivo de “negro”, cochino, abeja y cherne, curiosidades de cada región.

Creo, y siempre lo he dicho, que la brasa, la barbacoa, la parrilla, etc es una de las mejores formas de cocinar y les puedo decir que, el Robatayaki de este restaurante es una impresionante herramienta, capaz de darle esos sabores tan significativos a la hora de probar bocados como estos.

Cocinar con brasa; si hay que atribuirlo a alguien, será al primer cavernícola que se le ocurrió poner al fuego algún pedazo de carne o de pescado; pero en este tipo de cocina japonesa el sabor es totalmente un gozo, tanto así, que, si algo se me antoja, es desayunarla, y la selección sería así, la sopa de este menú, para luego degustar este cherne negro marinado con mucha sutileza, sus vegetales, en general, con

sabores muy finos para darle estelaridad al aporte de la brasa.



“Soufflé de chocolate con mango”

Ya para terminar el postre estuvo del diez... “Soufflé de chocolate con mango” ...hasta el próximo “YoLoProbé”.



abikore
spanish & japanese food

