

El reportaje

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURI MILLARES

El Atlas gastronómico de la pesca en Canarias ha hecho su primera incursión en Tenerife, recabando la colaboración de tres grandes cocineros que desarrollan su trabajo en hoteles cinco estrellas del sur de esta isla. En varios días de intensas jornadas en los que el estado del mar no era el idóneo para obtener las diferentes especies que querían cocinar, se consiguió todo el producto necesario gracias al esfuerzo de los pescaderos y pescadores con los que estos chefs trabajan habitualmente.

La clave está en una palabra: *fielidad*. "El cocinero, aparte de saber cocinar, tiene que tener fidelidad con su proveedor. Y si su proveedor es directo del sector primario ya lo bordamos", explica Braulio Simancas.

Cocina de autor con raíces

Jefe de cocina del hotel Las Madrugueras, **Jesús González** inició su formación en Alemania a donde se fue a aprender el idioma en un momento en que la isla se le hizo pequeña. "Mis padres tenían un restaurante, pero en esa época no me gustaba la cocina", confiesa.

Fue allí donde le entró "el gusanillo". Tanto que regresó para realizar cursos en la Península "con distintos cocineros punteros", entre ellos Ferrán Adrià, que le hizo reflexionar: "Yo no soy partidario de la globalización gastronómica, me gusta que cada sitio tenga su identidad y en Canarias tienes medios y productos que te lo permiten. Un plato puede ser bonito y estar bueno, pero si tiene historia es la leche".

Es lo que hizo durante los casi 20 años que estuvo al frente de su propio restaurante, El Duende, "y lo hago ahora, porque me parece lo más potente", afirma. "Aquí tengo un menú canario todos los martes en el restaurante Boogie, pero también trabajo teniendo en cuenta el tipo de cliente que tenemos", añade. Fue en su restaurante donde



Jesús González y la vieja con salsa de cangrejo que llevaba tiempo queriendo hacer. | TATO GONÇALVES

Cocina de la pesca con tres chefs "5 estrellas" de Tenerife

Jesús González (pionero en la actualización de la cocina canaria), David Moraga (todo un referente para conocer la culinaria tradicional de las Islas) y Braulio Simancas (Mejor Chef de Canarias 2017, según sus compañeros de profesión), reivindican el producto del mar como estrella en su cocina y de la gastronomía del archipiélago.

marcó un camino que revolucionó la gastronomía de las Islas. "En El Duende se actualizó la cocina canaria. Dicen que fui el pionero... Hombre, allí se escribieron un par de canciones buenas", sonríe. El define su cocina co-

mo "de autor" y así ha enfocado los dos recetas que aporta al Atlas.

La primera la ha llamado "lomo de vieja sobre puré rústico de calabaza, salsa de cangrejo blanco, perlas de gofio, mojo de pimienta verde, lapas y papa

negra arrugada", un plato, insiste, "que encierra mucho lo que es la cocina canaria". El otro plato lo elaboró con un pescado muy popular y humilde. "Los pescados son maravillosos todos, y los chicharos, por ejemplo, me encantan".

Cocina de producto local

El hotel GF Victoria, que abrió sus puertas este 23 de marzo, tiene a su primer y segundo jefes de cocina, Pablo Aznar y David Moraga, con todo un proyecto en marcha que quiere revolucionar el concep-

David Moraga da los últimos toques a un arroz caldoso de cangrejo, lapas y burgados. | YURI MILLARES



to de cocina de un gran hotel. Y lo pondrán en práctica en los tres restaurantes que albergará: el gastronómico Donaire; el bar-piscina Amaina; y el buffet Chaboco.

Como aquel político español que insistía en "programa-programa-programa", Moraga habla de "producto-producto-producto", pero aplicado al buffet y cocinado al momento. Quieren destacar tanto en carnes (cochino negro, cabrito) como en pescados (siete u ocho tipos diferentes cada día, aunque también habrá de Península). Pescados, insiste, "enteros, es lo que va a marcar la diferencia, que lo identifiques, lo conozcas, lo veas, y este

sale en filetes, ese sale en rodajas y el otro sale en tacos."

Porque, dicen Pablo y David, "vas a cualquier buffet y no ves la cabeza de un pescado nunca, sólo vez texturas con salsas. Que el turista que se va con el buen recuerdo de la vieja que se come en [el pueblo pesquero de] Tajao, también se lo lleve de aquí".

Para el Atlas, David Moraga (en colaboración con el equipo de cocina del hotel) ha elaborado varias recetas con diferentes especies de pescados y mariscos que le han hecho llegar sus arrieros y pescadores. Empezó con un *carpaccio* de gambas canarias y siguió con un tí-

pico plato de pescadores, arroz caldoso de cangrejo, lapas y burgados. Después llegaron unas potas en salsa típicas del norte de Tenerife, unos tollos en mojo hervido ("un plato antiguo que se hace ya en pocos sitios, la hicimos con la receta de mi madre", dice Fernanda Pérez, jefa de partida del Amaina en el hotel)... Y así hasta siete.

Cocina canaria evolucionada

Jefe de cocina del restaurante Las Aguas, en el Gran Hotel Bahía del Duque, **Braulio Simancas** reivindica el producto canario en la alta cocina. Y lo pone en práctica con su equipo, porque lleva a rajatabla las tres filosofías que se marcó como orientación de su trabajo: "que sea canario, que haya una cultura detrás y que sea la evolución de la cocina".

"En la gastronomía canaria el producto estrella está en el mar, por una razón muy simple: somos pequeñas islas rodeadas de océano, está en nuestra cultura, en nuestra gastronomía; nuestro terri-

torio es el mar. Tenemos en la cocina pescados capturados, como mucho, el día anterior. ¿Quién tiene eso hoy en día en Europa?"

Durante muchos años, insiste, "los cocineros hemos dado la espalda al mar. Y es algo que a mí, cuando empecé en este mundo, me parecía ilógico. La primera receta que elige preparar para el

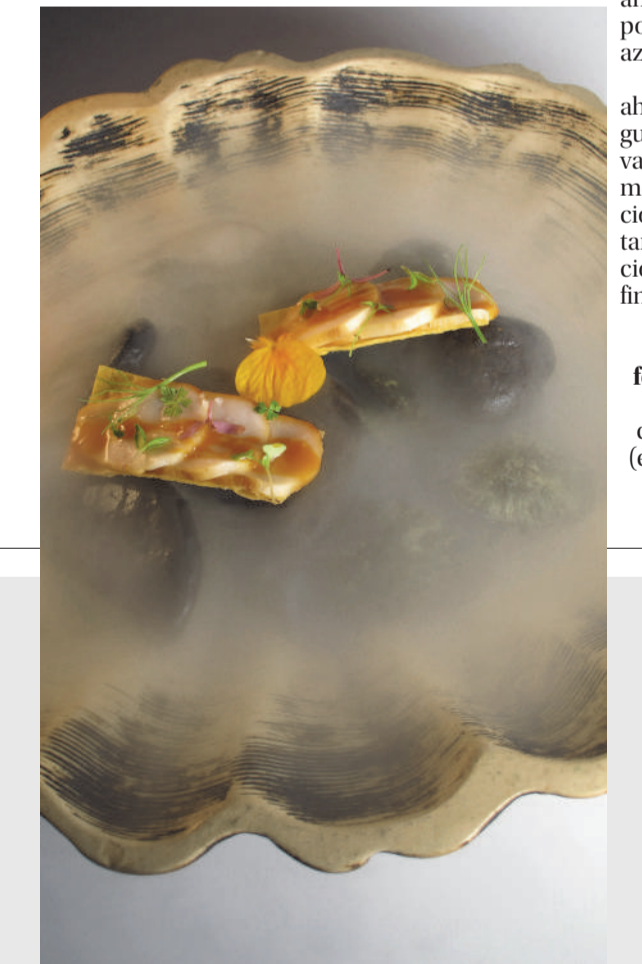
Atlas, chicharro en mojo hervido, tiene para él una historia, "la de un pueblo de pescadores de La Gomera de donde procede mi padre y donde, en parte, me he criado. En mi casa se hace actualmente y es de mis platos preferidos", dice.

Un mojo con un matiz dulce, "porque en Playa Santiago, entre las familias de pescadores, se le añadía un poquito de azúcar". A partir de ahí aporta algunas innovaciones al mojo, "evolución de receptario y tradición", las define.

Más información en la edición digital (en *pellagofio.es*)



Braulio Simancas con unos chicharos que preparó en mojo hervido al estilo de La Gomera. | GONÇALVES



Reivindicando el escolar
Pez "maldito" en Canarias por su fama de laxante, "está tan instalado en la alta cocina asiática que, de repente, se ha puesto de moda", dice un siempre sorprendente y creativo Braulio Simancas, que en el restaurante Las Aguas del Gran Hotel Bahía del Duque lo presentó así para el Atlas.

ASÍ SE HIZO

CITA EN LA PLAYA

Braulio Simancas, David Moraga y Jesús González (de izq. a dcha.), posaron con un galludo (uno de los pescados con los que se elaboran los tollos, popular y antiguo plato de la gastronomía canaria), cuando el equipo de trabajo del Atlas gastronómico de la pesca en Canarias los citó en la playa de La Caleta para un retrato de los tres juntos. El galludo ("Squalus megalops") es un pez cartilaginoso frecuente en las islas Canarias donde se obtiene mediante la pesca tradicional de palangre de fondo, aunque no se realizan grandes capturas ya que, más allá de su uso ocasional para elaborar tollos, no tiene salida comercial.

T. GONÇALVES / Y. MILLARES



Trabajo en equipo
El hotel GF Victoria volcó a parte de su equipo de cocina para elaborar siete platos. De izq. a dcha.: Pablo Aznar (jefe de cocina central), Juan Manuel Martínez (jefe de partida), Fernanda Pérez (jefa de partida en el bar-piscina Amaina), David Moraga (2º jefe de cocina central) y Francisco Expósito (jefe de cocina del restaurante gastronómico Donaire).



Cazuela de bicuda con papas negras
"Un platito que se come por todos lados", saborea David Moraga después de montarlo así para la sesión fotográfica y verter el mismo un chorrito del caldo. "Un plato de vigilia", añadía Fernanda Pérez. Con bicuda por ser pescado de temporada, "aunque con cherno o congrio también queda muy bueno", dijeron.

"Esta es la buena"

"Es uno de mis pescados preferidos", nos contó el chef Jesús González después de someterse con buen humor a la sesión de fotos (chicharos en mano) en la piscina del hotel Las Madrugueras Golf Resort&Spa, en Playa de las Américas.

