

cado al producto de la despensa canaria), hay otros cuatro restaurantes a la carta que componen un mosaico de estilos de cocina con distintos horarios, que van desde el más llamativo (el Kampai), al más visitado (el Chiringuito).

El Kampai es un *teppanyaki* (cocina japonesa sobre plancha de acero) para una noche diferente y exótica. El Chiringuito, en la zona de piscina, ofrece un menú variado con pescados y carnes, que incluye hamburguesas y bocadillos, también platos de la cocina tradicional canaria. Aquí el perfil de cliente varía según transcurren las horas del día: si es del norte de Europa, llega a partir del mediodía y prefiere consumir raciones individuales, carnes y snacks; si es público español, llega un poco más tarde y consume más productos del mar y tapas para compartir.

Cocina central

Con todo este maremágnum culinario en movimiento “nos podemos poner en unas doscientas mil comidas al año”, dice cuando nos adentramos en la cocina central, el pulmón alimenticio del hotel, que también debe atender al comedor del personal, “tan importante como lo pueda ser el restaurante Isla de Lobos”, asegura, pues debe atender a una plantilla 500 trabajadores, de los que hay operativos un 60% según los turnos y las vacaciones, “a dos comidas, son unas 600 comidas por día”.

En la cocina central hay un centenar de personas repartidas en distintas tareas, las 24 horas del día, en una sucesión de turnos y tareas que no pueden detenerse.

“Nos podemos poner en unas doscientas mil comidas al año”, dice el chef ejecutivo cuando nos adentramos en la cocina central

Aquí nos encontramos con dos piezas claves del equipo de cocina de Víctor Bossecker: Dimitri y Duna. Con ellos se reúne a diario en su recorrido matutino por las cocinas y distintos departamentos del hotel. Con el subchef ejecutivo Dimitri Taschieri, para la elaboración de los presupuestos del hotel, contrataciones o creación de los diferentes menús de los restaurantes. Duna (Ahmedou Cheikh Tourad Teyeb) es quien gestiona la entrada de mercancías para abastecer los almacenes de las cocinas.

“Me gusta mi trabajo –dice Bossecker a modo de resumen, tras una hora y media guiándonos por las áreas de trabajo de las cocinas– y he pensado que si llegara el caso de que finalizara mi etapa en la Princesa Yaiza y quisiera quedarme en Canarias, lo tendría muy difícil, porque ahora estoy en el top a nivel gastronómico, a nivel de plantilla y a nivel de recursos”.

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

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Cocina vanguardista de km 0 y grandes vinos por copas

El restaurante Isla de Lobos se suma al ‘Atlas gastronómico de la pesca en Canarias’ con recetas de merluza de La Graciosa, gamba de La Santa y caballa canaria.

Y. MILLARES

Si miramos la agenda de tareas de un chef ejecutivo de hotel, cuesta pensar que le quede tiempo para lo más bonito de su oficio (cocinar). Pero Víctor Bossecker nos ha dejado claro que todo es cuestión de organizarse y entre sus tareas está, por supuesto, cocinar. De hecho tiene que estar pendiente del cronograma de cambios de cartas en el hotel, porque las recetas de ca-

da restaurante o bufet se renuevan con cierta periodicidad.

“Tengo un responsable para cada cambio de carta, que son los diferentes chefs de los restaurantes. En el Isla de Lobos –cocina de vanguardia y producto kilómetro cero– estoy un poquito más, al final a uno también le gusta cocinar. Me presentan las propuestas, definimos lo que queremos hacer y empezamos a hacer las recetas. Tardamos tres meses en hacer una

carta”, explica.

Definir las tres recetas que ha aportado al *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* no le ha tomado tanto tiempo. Reunido con el chef del restaurante Isla de Lobos, Gonzalo Calzadilla, llegaron a una síntesis de propuestas que resumen la cocina de los sentidos, con producto de calidad del sector primario canario, que trabajan aquí. La caballa canaria la ahumaron con sarmientos de Uga y curaron

con sal de Janubio, para presentarla con regaliz de albahaca, tomate marino y ficoide. La merluza de La Graciosa llegó a la mesa en forma de buñuelos en orly de cerveza de Lanzarote con salsa de chiles fermentados. La gamba de La Santa venía en un humeante guiso marinero con pescado de roca.

Para acompañar estos platos y cualesquiera otros que se sirven aquí, hay una bodega con una meticulosa selección de 180 referencias de vinos de todo el mundo.

“El *sommelier* no se cierra a nada y yo aprendo muchísimo con él. Tenemos vinos aquí que no hay en ningún sitio en Canarias”, dice Bossecker. En efecto, el sumiller Víctor Gudiño no puede ocultar su entusiasmo por el mundo de la vinicultura y se lo pone fácil a sus clientes, ofreciendo por copas muchas de las rarezas que consigue, sean de Canarias o de cualquier otro lugar.



YURI MILLARES

CABALLA AHUMADA CON SARMIENTOS DE UGA

“Con esos sarmientos y un tiempo de ahumado bastante mayor de lo habitual, la caballa la curamos después con sal de Janubio y un poquito de azúcar para intensificar el sabor. A continuación, con agua de albahaca y agar-agar hacemos un espagueti para que parezca regaliz; impregnamos tomate con sal de Janubio; y aprovechamos el aceite de la caballa para conseguir un crujiente”, dice Bossecker.



TATO GONÇALVES

BUÑUELO DE MERLUZA DE LA GRACIOSA

“Mezclamos pil-pil con lascas de merluza y lo metemos en moldes de semiesferas y lo congelamos –explica Bossecker–. Después, con una espátula caliente hacemos las bolas, las rebozamos en orly con cerveza de Lanzarote y un poco de hierbas frescas de cilantro y las freímos congeladas. Así conseguimos que queden completamente líquidas por dentro, con un sabor muy rico y muy cremoso”.