

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Sargoriado asado en salsa de eneldo, huevas de salmón y camarón soldado.
| YURI MILLARES



Con un sargo breado y un candil, los Almeida (padre e hija) y el cocinero Fresca. | TATO GONÇALVES

El pescado fresco de la Isla ‘vuela’ en La Marisma

Los productos de cercanía “han sido mi triunfo”, dice con satisfacción el restaurador Paco Almeida, empeñado en ofrecer en su restaurante carne del país y, sobre todo, una gran variedad de capturas de los pescadores artesanales de Gran Canaria.

YURI MILLARES

A José Francisco Almeida le gusta escoger él mismo los pescados y carnes que sirve en su restaurante, como el resto de productos que nutren la despensa de La Marisma.

“Hoy ya estuve en el mercado a las 5:30 de la mañana”, dice el día que habla para *Pellagofio*. Incluso para las dos jornadas anuales de cerdo ibérico, que celebra con éxito desde hace varios años, se desplaza personalmente a la finca Los Rojillas en Los Pedroches (Córdoba), y elige los ocho o diez cochinos de ibérico de bellota que necesita.

En su día a día (especialmente los muy concurridos fines de semana), ofrece una amplia carta con buenos



arroses y carnes de origen uruguayo (solomillo, entrecot, lomo alto) que cocina a la brasa con el afamado carbón cubano (en 2017 fue el primer producto que Cuba exportó a Estados Unidos desde el embargo de 1960, incluso antes que el ron o los habanos, según la BBC). Sin embargo, de lo que está más orgulloso Paco Almeida –como es más conocido–, es de los productos de cercanía que son bandera en su establecimiento.

“Han sido mi triunfo”, asegura. Carne del país (chuletón de novillo de una pequeña vaquería de San Lorenzo) y pescado de Agaete, Arguineguín y Puerto de Mogán (que coloca con esmero en el ex-

positor a la vista de los clientes).

Chernes, samas, bocinegros, sargos breados (*sargoriados*, en el habla isleña) y fulas están entre los favoritos de quienes se acercan hasta La Marisma, asomado al mismo borde del mar desde la carretera de la Costa (norte de Gran Canaria) donde se ubica.

“El viernes traje treinta fulas y el sábado volaron todas”, dice. Y en temporada no faltan las viejas o el atún. En cualquier caso tiene que ser pescado salvaje y tan fresco que sea del día.

“Mira el ojo de esta fula ancha que tenía el sábado –muestra la foto en su móvil–. Un pescado de Mauritania nunca tendrá ese ojo, porque, aunque sea bueno, el barco tarda en llegar cuatro o cinco días, mantenido con hielo el ojo se le queda blanco. A mí me llega el pescado de Mogán, de Arguineguín y de Agaete”, insiste.

José Francisco Almeida proviene de tierra adentro, del pueblo de Fontanales, donde se crio en el aprecio a los productos del sector primario de la isla.

“Mi padre tuvo animales; yo ordeñaba y segaba mucha tregolina y alpaora por las mañanas, con las manos congeladas. Te cortabas con las *joces* y no te dabas cuenta de tan *endormidos* que tenías los dedos, del frío, de la relentada de la mañana, sólo veías la sangre”, explica, salpicando su relato de tradicionales palabras del habla isleña.

Recetas para el Atlas

Para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* ha querido colaborar aportando dos recetas que ha elaborado el cocinero Ryal Fresca: sargoriado asado en salsa de eneldo, huevas de salmón y camarón soldado, y candil encebollado.

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL



pellagofio
Suplemento mensual

El primer MIÉRCOLES de mes con... LA PROVINCIA La Opinión de Tenerife