

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



El sancocho clásico (aquí con calabaza) y, debajo, el creativo, que incluye mojos de manga y aguacate. | MILLARES/GONÇALVES

El sancocho canario en dos versiones de Benito Benítez

Toda una leyenda de la gastronomía canaria -fue de los primeros isleños en entrar en la cocina de emblemáticos hoteles del sur grancanario como el Folías y el Oasis-, aquí presenta el plato estrella de la gastronomía de Cuaresma en el archipiélago.

Y. MILLARES

En la sede de la Asociación de Cocineros, Reposteros y Panaderos Mojo Picón fundada y registrada en 1986 por Benito Benítez (en San Fernando de Maspalomas), el cocinero recibe al equipo que elabora el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*. La propuesta que se le hizo, preparar un sancocho canario, tuvo réplica en una contrapropuesta: "¿Quiéren el tradicional o uno más creativo?". No pudimos menos que pedirle las dos versiones.

Toda una leyenda de la gastronomía canaria a sus 64 años, su recorrido profesional comienza cuando apenas tenía 12 y vivía en un pequeño pueblo del norte de Gran Cana-



Benito Benítez mientras elabora los dos sancochos para el 'Atlas gastronómico de la pesca...' | GONÇALVES

ria: Moya. Su padre, hombre de campo (con ganadería de vacas, cabras y ovejas), quiso que su hijo fuera lo que él no pudo ser: camarero. Así fue como a esa edad lo sacó del colegio y lo puso a trabajar en el bar de un amigo. "Yo empecé y me gustaba".

Con 15 años entró en el hotel Folías y con apenas 16 años ya había pasado al Oasis. Fue de los trabajadores que lo inauguraron. "Todos los cocineros vinieron de la Península, en cocina sólo habíamos dos canarios. En aquella época había pocos cocineros canarios", relata.

Su vida profesional continuó por otros muchos hoteles (también en Península), aunque regre-

só a los fogones del hotel Oasis en muchas ocasiones, donde casi era una institución.

En su última etapa profesional antes de jubilarse estuvo en Hecansa (Hoteles Escuela de Canarias), que en 1998 le encarga inaugurar el Centro de Perfeccionamiento Hotelero de Maspalomas, al frente de cuya cocina estuvo 14 años.

Entre sus récords están la mayor pella de gofio nunca hecha (en La Puntilla de la playa de las Canteras: participaron 60 cocineros, tenía 1.800 kilos y comieron de tres a cuatro mil personas). Y a propósito de la pella de gofio, vayamos ya al popular sancocho canario del que también forma parte.

La celebración de la Semana Santa en Canarias ha convertido a este plato en protagonista casi exclusivo de la mesa el Viernes Santo, al menos entre quienes sirven el que es considerado como menú más tradicional en los campos de las Islas, el día en el que el pescado es la alternativa a la abstinencia del consumo de carne.

"Hay costumbres diferentes según las islas, aunque generalizando, la base del sancocho es pescado salado, batata, papas y su pella de gofio, acompañada de sus mojos verde con cilantro y el rojo picón de siempre -explica-. En Tenerife se utiliza la calabaza, en La Palma se utiliza el ñame".

El sancocho creativo que ha elaborado lleva ñame caramelizado, pescado salado sin espinas (que ha sofrido con un poco de orégano, tomillo seco y aceite de oliva virgen extra de Gran Canaria), y sendos mojos de manga y aguacate.

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

