

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURI MILLARES

Rayco García Habas es el patrón del *Juanfe*. Con apenas 32 años lleva seis como profesional de la pesca y tiene su propio barco. El segundo, pues el primero que tuvo lo perdió, el *Calafú*. "Se nos trabucó y quedó a la deriva [con la quilla hacia arriba] un día que estábamos pescando a ocho millas de la costa. Nos recogió el barco de Armas que iba a Fuerteventura cuando ya estábamos a 14 millas, la corriente nos estaba alejando".

Una soleada mañana de mayo embarcó con Jonathan Fernández, el marinero que completa su reducida tripulación, para una misión especial. Pero a bordo iba alguien más: el chef José Bolaños y el fotógrafo Tato Gonçalves, uno a experimentar y sentir la emoción de la pesca y el otro a convertir esa experiencia en imágenes.

El plan de la misión era elevar algunas nasas para obtener bocinegros y capturar alguna bicuda cerca, que acabarían convertidos en el restaurante *Liagora* en platos del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* ([información y recetas en pellagofio.es](#)).

Fue un viaje corto, apenas a dos millas del puerto de Castillo del Romeral. "Elevamos un par de nasas que estaban a unos 25 metros de profundidad y en la primera ya cogimos algunas piezas, bocinegros y jureles. Las nasas las cojo con un garapín, que es un ancla pequeña, echo el cabo y las subo. Normalmente sé dónde puedo coger unas especies u otras y por eso hoy fuimos a un sitio donde suele salir bocinegro que era lo que necesitábamos".

Experiencia a bordo

Una lección que chef y fotógrafo comprobaron de primera mano es algo que los pescadores experimentan a diario: no siempre se obtiene lo que se busca, ni en cantidad ni en especies. La búsqueda de la bicuda resultó infructuosa.

Rayco es un pescador que se dedica, sobre todo, al pescado blanco y grande de calidad: jurel, bocinegro, medregal y sama. Por esos en sus nasas, con una boca por donde entran hasta medregales de 20 kilos, usa una malla de dos pulgadas, mayor tamaño que el mínimo permitido, dejando escapar especies tan apreciadas como viejas y salmonetes. "Los bancos de peces ven en la nasa un cobijo y cuando el pescado grande entra a atacarles ya no sale, pero el pequeño sí".

Pescador que "cuida" el pescado, consigue vender sus capturas a un precio por encima de la media. "Yo el pescado lo cuido como debería cuidarlo todo el mundo: teniendo siempre hielo a bordo. Según cogemos el pescado va vivo al hielo y muere con hielo. Porque si coges un pescado, lo tienes varias horas al sol en el barco y cuando llegas a puerto le pones hielo, lo que se te ha deteriorado en esas horas no lo vas a recuperar".



Rayco (al fondo) y Jonathan suben a la cubierta del 'Juanfe' una nasa con bocinegros y jureles. | T. GONÇALVES

Para el pescado grande, nasas con malla de dos pulgadas

El pesquero artesanal 'Juanfe' salió días atrás de su puerto base en Castillo del Romeral (en el este de Gran Canaria) para una misión especial: capturar bocinegros y bicudas como parte del proyecto que elabora el 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias'. A bordo fue incluso el chef que los habría de cocinar.



YURI MILLARES

EL 'JUANFE' SE HACE A LA MAR

Del pantalán donde estaba atracado, el barco de Rayco García zarpa una mañana a elevar nasas a dos millas de la costa del pueblo de Castillo del Romeral.



YURI MILLARES

EL FRUTO DE LA PESCA, EN CAJAS CON HIELO

De regreso a puerto, el patrón Rayco y el chef José Bolaños que lo acompañaba muestran las capturas al coordinador del proyecto Macarofood, José 'Solea'.



TATO GONÇALVES

CARA A CARA, EL CHEF Y EL BOCINEGRO

El chef del restaurante *Liagora* Canarias, en primera línea de costa de Castillo del Romeral, con el bocinegro que sacó él mismo de la nasa y cocinó a la sal.



TATO GONÇALVES

JUREL EN MOJO HERVIDO

Tras una dilatada experiencia, José Bolaños se ha puesto al frente del restaurante *Liagora* hace seis meses, donde ofrece una sabrosa cocina tradicional de la pesca.