

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Acabas de preparar unos platos para el 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias' con dos grandes productos como el pejepeine (que alcanza precios récord en España) y la sierra o corrigüela (el bonito mediterráneo), manjares incomprensiblemente poco apreciados o conocidos en el Archipiélago. ¿Qué has hecho con ellos?

— Con el primero, pejepeine flambeado con una tierra de almendras y especias y unas algas, un plato sencillito porque en El Santo creemos que menos es más, con una estética minimalista pero complejidad de sabores de mar y montaña. Con la sierra, un adobo de toda la vida como el de mi abuela Chanita en La Isleta, pero con una técnica japonesa, sashimi, acompañada con licuado de espirulina y crema de papaya a la brasa.

— Y, ¿qué es El Santo? ¿Cómo y por qué llegas hasta aquí?

— Yo llego a El Santo un poco de rebote, después de pasar por varios proyectos en la isla en los que no encajé, con la idea de hacer una cocina desenfadada pero muy tranquila. Al final, la cabra siempre tira para el monte y casi sin querer montamos un restaurante gastronómico kilómetro cero. La idea surgió porque creemos que es lo mejor para trabajar en cualquier sitio y, si estás en Canarias, por lo menos que el 80 por ciento de producto sea local. Después siempre tienes

Abraham Ortega Cocina radical pero reconocible

Con la etiqueta de "joven cocinero canario" a modo de apostilla para acompañar sus méritos y reconocimientos (dejó huella a su paso por Madrid y continúa imprimiendo personalidad en su ciudad natal, Las Palmas de Gran Canaria, a donde ha regresado), la pasión por el producto local, que transmite desde la cocina del restaurante El Santo, también la ha plasmado colaborando con el proyecto Macarofood para la valorización de los pescados de las aguas canarias, aportando dos recetas a un atlas gastronómico en marcha.

“Tenemos producto en Canarias que no llega a restaurantes porque falla la logística”



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

La banda, en la playa

La mañana en la orilla de San Cristóbal nos recibe con la marea baja y una luz radiante. Pepe saca los pescados de la nevera (el sierra y los pejepeines), Yuri tiene el reflector listo para iluminar el rostro de Abraham, y el cocinero baja por los callaos hasta la misma la orilla. Ya está la banda al completo. La luz mañanera y el reflector sólo aguardan al encuadre y el "clic". Trabajo en equipo y buenos resultados.

que completar con cosas de fuera, para tener una oferta atractiva y porque aquí no podemos tener todo lo que queremos. Ya hacemos dos años abiertos y para nosotros es un mérito, porque al final esto es una carrera de fondo; pero estamos muy contentos porque el público ha estado más afín con nosotros.

— Hablas de "nosotros" porque es un proyecto entre varios.

— Sí, somos tres. Pero también hablo de nosotros porque creemos en el trabajo en equipo. Sin un equipo de trabajo y sin mis amigos cocineros, que me enseñan y compartimos información, al final no hacemos nada. Siempre iremos mejor de la mano que solos.

— ¿Qué hay en ese 20 por ciento de producto que no consigues aquí?

— Lo que nos viene de fuera es, sobre todo, marisco. Es verdad que en Canarias tenemos marisco... pero el problema sigue siendo la fase logística. Al final, tenemos el producto, pero no llega a los restaurantes porque falla la logística y tengo que tirar de fuera.

— ¿Hay poco producto disponible, o es cómo está organizada la comercialización?

— Yo creo que son ambos factores. Está claro que la pesca es poca y la rentabilidad es menor en relación a otros productos. Pero también creo que hay un problema de logística entre cofradías, intermediarios y restaurantes que se deberá subsanar de alguna manera, no sólo generando rentabilidad, sino

dándole voz a todo ese tipo de productos que no se ven tanto.

— ¿Además de marisco, que más traes de fuera, carnes?

— Productos de cocina molecular. Y carnes, sí, traemos carrilleras de cerdo ibérico porque la producción de cochino negro canario todavía es pequeña para satisfacer toda nuestra demanda, y tenemos

“
Hacemos cosas atrevidas y descaradas, pero con sabores de toda la vida”

que jugar con producto de fuera o con cochino blanco de aquí.

— ¿Cuál es tu propuesta al comensal cuando recibe ese plato con producto de cercanía?

— Buscamos ofrecer emociones y educar, que el comensal sepa que en este tipo de restaurantes no ofrecemos sabores raros, al contrario, son los sabores que encuentras toda la vida en tus registros. Nuestro atún es como el atún embarrado de toda la vida, con el mismo sabor como lo hacía mi abuela: cuando el cliente lo ve tiene mucha parafernalia y es muy bonito, sí, tiene otro punto de vista al que está acostumbrado, pero cuando te lo pones en la boca son recuerdos que te evocan a tu infancia, o a momentos concretos de tu vida. Eso es lo que queremos transmitir, que pueda haber alta cocina canaria (o moderna cocina canaria) sin olvidar las raíces, respetando el sabor y el producto.

— Llevas aquí dos años, ¿cómo han cambiado, si es que ha cambiado algo, desde que abrieron hasta hoy?

— Nosotros empezamos muy radicales... Venía de Madrid con un concepto de cocina más amplio, con un público que acepta más ese tipo de cocina, y de repente llegas a Canarias donde las cosas van más despacio. Fue un choque y tuvimos que redefinir la carta porque no estaba teniendo éxito. No podemos olvidar que esto es un restaurante y tiene que generar un beneficio, tenemos que satisfacer al cliente. Entonces hubo que recalcular la carta, que fuera en nuestra línea, pero con lo que nos pedía el cliente para que pudiera adaptarse a El Santo y confiara en nosotros. De este modo hemos podido ir cada vez más por nuestra línea de cocina, hasta el día de hoy que casi todo lo hacemos a nuestra manera. En cada cambio de carta vamos poniendo cosas más atrevidas y más descaradas, pero yendo poco a poco, para no ser radicales de golpe.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Mi etapa en Madrid ha sido muy dura, pero a la vez muy dulce. Llegué con 18 años y fue una etapa de crecimiento y desarrollo que recuerdo con mucha añoranza. Fue donde conocí a la mujer de mi vida y a mi mejores amigos.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“
La ensaladilla y las papas negras, los dos platos más sencillos de mi carta, son los que más me identifican”