

ta a lo que era un restaurante más de pescado fresco, para diferenciarse como local especializado en túnidos del sur de Tenerife.

### Bocados divertidos y reconocibles

“Yo siempre digo que en mi casa las cosas buenas y las malas se celebraron alrededor de una mesa”, dice **Jorge Bosch**. Una mesa, dicho sea de paso, que en su familia –donde hay “mucho gastrónomo”, dice– gusta que esté bien servida. Él mismo se confiesa mal estudiante, hasta que llegó a la cocina y “devoraba la información”.

Pero tras un tiempo de *cocinero de batalla* no empezó a hacer lo que le gustaba hasta que fundó el gastroguachinche La Bola.

“Aquí versionábamos el formato gastronómico más básico que había, pero dándole un valor a las cocciones y las técnicas”, explica, o dicho en otras palabras, combinar cocina tradicional con elaboraciones más vanguardistas.

Uno de los platos a versionar y elevar a su mejor expresión, referencia de la cocina humilde del guachinche de pescado, era el del pescado azul en mojo hervido, que normalmente era caballa, sardina o chicharro. “Yo le tengo mucho cariño a esos pescados, pero en aquel momento yo quise hacerlo con atún rojo, nuestro patudo”, insiste.

Sin embargo, no era cuestión de echar atún rojo dentro de un mo-

### Jorge Bosch (La Bola): “Nuestro pescado azul en mojo hervido es una evolución, pero con unos parámetros reconocibles”

jo hervido a ver qué pasaba. Lo que se planteó fue cocinarlo “en su punto justo, que es más bien poco hecho tirando a crudo, e inventarnos alguna forma de que sepa a mojo hervido sin que sea cocinar el pescado dentro de un mojo”.

Ese invento no fue otra cosa que “una emulsión de manteca, soja y mojo con la que napan el pescado. Y en vez de esa guarnición de papitas arrugadas con mojo verde, se nos ocurrió emulsionar una papa local con un mojo verde y hacer como una causa limeña, pero sin cítricos, vamos, un puré de papa con mojo”.

Así es como llega a este “bocado divertido que al final sabe a pescado azul en mojo hervido con papas arrugadas y mojo, pero tiene una evolución de las que hacemos nosotros que es manteniéndonos en parámetros reconocibles”. Y así, tal cual, lo ha querido aportar al recetario del Atlas, pero en esta ocasión con otro de los grandes atunes que hay en Canarias: el barrilote. Y a disfrutar.

Más información en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es))



Frente a la sede de Islatuna, los chefs Bosch y Clemente con un barrilote. | TATO GONÇALVES

## Islatuna, pescadores de atunes y bonitos sin intermediarios

La necesidad de controlar su producto en la comercialización animó a una decena de pescadores de Tenerife a asociarse, mejorando de paso las opciones del consumidor.

Y. MILLARES

“Funciona como una cooperativa y permite comercializar su producto y tener un poco más de control sobre el precio de venta”, explica Juan Ramón García, director comercial de Islatuna, la marca comercial de lo que es la Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife.

Surge en 2003 por iniciativa de una decena de pescadores que,

hasta ese momento, entregaban sus capturas a empresas comercializadoras. El éxito de la iniciativa animó a otros pescadores y en la actualidad ya son 84 los barcos asociados, pero no todos son atuneros (ni todos son de Tenerife, también hay socios en Fuerteventura y El Hierro). Hay palangreros, hay pescadores que van a camarón, otros van a pelágico (sardina, caballa, chicharro) y después hay atuneros pequeños (que entran y

salen en el día) y atuneros grandes (que están una semana de marea).

“Aquí se mueve mucho atún –asegura–. Cuando digo que exportamos el 95 por ciento, la gente dice ¿cómo es posible? Eso es así porque el mercado local no aguantaba la cantidad de atún tan grande que pasa por las islas”.

Aun así, insiste, “nosotros primamos la venta aquí”. También hay diferentes especies de túnidos, unos tienen en Canarias muy buena sa-

lida comercial, como el bonito listado, “que se vende muy bien a grandes superficies y pescaderías”, dice. Otros, como el bonito del norte, “que es el barrilote nuestro, es muy poco consumido en el archipiélago y el 98 por ciento o más sale a Península donde es mucho más apreciado y tiene más precio”.

Ubicada en una nave del muelle pesquero de Santa Cruz de Tenerife, Islatuna ha ido evolucionando en la forma que trabaja. Al principio se limitaba a desembarcar, empaquetar y enviar el pescado a las grandes superficies y pescaderías. Ni siquiera lo evisceraban y la empresa estaba dimensionada para eso. A partir de 2015, con el incremento del volumen de capturas de túnidos, ya pudo dirigirse a sus clientes, especialmente a restaurantes y cocineros, para preguntarles sus necesidades en cuanto a facilitarles los atunes despiezados.



TATO GONÇALVES

### PESCA ARTESANAL DEL BONITO LISTADO

El bonito listado es el túnido con mayor presencia en grandes superficies y pescaderías de Canarias, ya que, debido a su precio y sabor medio, es bastante apreciado por el consumidor local. Los artesanales que en temporada se dedican a su captura lo pescan con anzuelo y cebo vivo. Abundante en el archipiélago, se acerca mucho a la costa en sus migraciones de primavera a otoño.



TATO GONÇALVES

### SALA DE ELABORACIÓN PARA EL RONQUEO

En Islatuna todavía no hacen el ronqueo completo, pero sí facilitan el trabajo a restaurantes. “Nuestros pedidos son más de piezas enteras en lomos y ventresca, porque el cocinero no tiene tiempo o no tiene espacio para estar ronqueando en el restaurante y aquí se la ronqueamos y se la enviamos entera”, dice Juan Ramón García, su director comercial, aquí con algunos operarios ante un atún rojo.