

# Dula y Pipa, comprometidos con el producto canario

Una finca agrícola que durante 30 años ha sido conocida en el valle de la Orotava por acoger un parque zoológico vuelve a mirar a la agricultura, pero con una propuesta totalmente innovadora respecto a lo que podría ser una simple explotación agraria. Porque La Granja Verde está recuperando sus terrazas con frutales, verduras, hortalizas y viña en cultivo ecológico para nutrir a sus propios restaurantes.

Yuri Millares

Del parque zoológico que fue esta finca aún queda la presencia de algunos animales como unos pocos camellos y llamas. El resto ha desaparecido, y mientras el espacio donde estaban las jaulas de los monos está a punto de convertirse en una campamento de verano con cabañas, el resto de las terrazas están siendo plantadas con 70 variedades de frutales tradicionales en Canarias o con una muestra de los tipos de cultivo y variedades de viña presentes en las distintas islas gracias a la colaboración de Juan Jesús Méndez, “el más innovador de los bodegueros canarios en el campo de los monovarietales”, explica Juan Carlos Clemente.

Uno de los grandes chefs canarios curtido en las cocinas de los hoteles de cinco estrellas del grupo Iberostar (Baleares, Andalucía, Canarias), donde llegó a ser chef ejecutivo, Clemente ejerce aquí de asesor que orienta la transformación de la finca hacia un parque visitable como granja agrícola que, a la vez, está concebida para servir de despensa a los restaurantes que la propia finca acoge.

Se trata (aparte de otros espacios como la terraza o el salón para eventos), del restaurante Cordón de Uva, para turistas que vienen en los frecuentes cruceros que hacen escala en Tenerife (“con menú muy tradicional: potaje de berros, rancho canario, pescado encebollado”, dice) y, como espacio gastronómico más destacado, del restaurante Dula y Pipa, en el que se hace más visible la mano de este chef, en una carta cargada de guiños a su querencia por el producto canario y a su propia identidad como gomero de familia campesina criado en Tenerife.

## Del picoteo al postre

Con la verdura y la fruta de protagonistas en la carta de Dula y Pipa “este no va a ser el sitio para echarle un pescado fresco, aquí sólo hacemos pescados salados”, precisa Clemente.

Sí será el sitio para disfrutar de la carne de razas ganaderas autóctonas que en el propio parque se exponen en diversos corrales mediante un original sistema: “tenemos acuerdos con diversos gana-



En un gran salón que ocupa lo que fue la antigua casa del medianero de la finca, el comedor del restaurante. | YURI MILLARES



El equipo humano de Dula y Pipa: Roberto Díaz (chef), Ramón Rguez. (ayudante de cocina) y Tomás Lucas (jefe de sala). | Y. M.

deros –dice– por el cual nosotros engordamos aquí las crías; en el caso del cochino negro, hasta que cogen 30 kilos y se las llevan y nos vuelven a traer crías y les compramos la carne a ellos; con la oveja pelibuey pasa lo mismo, tenemos aquí a la madre con sus crías y cuando crecen se le devuelven al ganadero y traemos otra madre con crías.”

En la carta hemos querido recuperar tradición en el compromiso con el producto local”, explica. Y así,

desde el picoteo con unos excelentes chicharrones con gofio (con carne de cochino negro confitada en su propia manteca, que se pone en la sartén con gofio y un poco de azúcar “y queda un chicharrón diferente, que es como se hacía en mi casa en Garabato [Vallehermoso]), hasta los postres, donde destaca el borrachito de malvasía con lo que parece una macedonia, pero en realidad son unas sorprendentes verduras encurtidas (“maceramos calabacín, coliflor y zanahoria en azúcar y ellas se deshi-

dratan sin perder la textura crujiente”), hay todo un mundo de sabores no tanto por extenso, como por intenso, donde hay, reconoce, “muchísima historia muy personal” (algo que se agradece y se disfruta).

El conejo encebollado se presenta aquí en una versión que no se puede dejar de probar. “Yo el salmorejo lo descubrí cuando empecé a estudiar cocina, porque en el sur de Tenerife no se come, se come frito encebollado. Le empecé a dar vueltas y lo hacemos como un bombón de gofio amasado con miel de palma, del que hago una lámina muy fina y envuelvo el conejo encebollado con majado de especias, que va al horno y salseamos con un poco de jugo del conejo”. Un espectáculo. Eso no impide que el cochino negro sea aquí el producto estrella, en un plato que lo presenta con dos puntos de cocción: el lomo embarrado y la panceta caramelizada, glaseados al horno con jugo de cochino.

La Granja Verde se encuentra en el valle de la Orotava (junto a la salida de la TF-5 a La Orotava y el Teide, en la propia rotonda hay un cartel indicador). **Teléfono:** 922 333 509. El restaurante Dula y Pipa funciona de miércoles a domingo de 12:30 a 16:00 horas y también de 18:30 a 23:00 viernes y sábados. Buena carta de vinos con destacadas referencias canarias. Muy recomendable el *branche* los domingos de 10:00 a 13:00 h. para un amplio y tranquilo desayuno con picoteo, en familia o con amigos.



Borrachito de malvasía, postre con verduritas encurtidas de textura crujiente. | Y. MILLARES

## • La cata



Mario Reyes\*

## Para algunos, todo un vino de culto

Ficha técnica:  
**Bodega Elías Santos.**  
 Marca: Volcán.  
 Tipo: blanco seco.  
 Uva: vilariego.  
 Año: 2014.  
 Graduación: 13.  
 DO: Gran Canaria.

Para algunos, un vino de culto. Destacó desde su primera añada como un vino diferente y con personalidad. Aunque su mejor momento de consumo comienza a partir de mayo, en esa fecha ya quedan pocas botellas en el mercado por su limitada producción (1.000 botellas). La vilariego muestra en este vino una de las mejores caras de Canarias, con una nariz fina, elegante e intensa que desde el momento inicial te habla de personalidad y diferencia, de buena madurez. Con finas notas de melón. Su boca es lo mejor: graso, denso, amable, con chispa, es un vino de gran personalidad.

\* Sumiller, así lo describe en ‘100 vinos imprescindibles de Canarias’.

