

Entrevista

Víctor Bossecker

“Cuando entras por primera vez en una cocina, o te enamora... o acaba contigo”



Gastroclub

Conocer, probar y sentir lo autóctono

La primicia del manjar o excursión por la despensa de Gran Canaria

Atlántico

Atlas de la pesca

En La Marisma, el pescado 'vuela'



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 63 - abril 2018

Caballa canaria ahumada con sarmientos de Uga en el restaurante Isla de Lobos (foto Yuri Millares).

Cuando el producto canario es el top gastronómico de un gran hotel



Rutas

● *Chip de morena***Francisco Belín**

Loa al pulpo de roca, ni que pintado para... compartir

Es gran azul que se abre ante la villa mariana de Candelaria lo hace igualmente frente al espacio culinario del restaurante QBA Compartir, del chef Abel Ferrándiz, uno de esos jóvenes talentos que sostienen la antorcha de una cocina canaria cada vez más reconocida dentro de nuestras islas y, cómo no, en el panorama nacional.

Frescura y el reflejo de estar feliz, de redescubrirse en su entorno natural del valle de Güímar, después de una etapa laboriosa en La Laguna defendiendo su concepto

personal de sabores potentes en una casona del siglo XVIII.

De Candelaria a La Laguna y el retorno más deseado, frente al mar, con pinceladas culinarias que identifican a este jefe de cocina que busca del cliente la exclamación "¡aquí hay algo bueno!" Porque la propuesta de Ferrándiz no pasa desapercibida, con hechuras muy canarias pero refuerzos –el puntito justo, sin sobrepasar– de aderezos de procedencia oriental. Compartir, además, es el formato en el que todos los platos pasan al centro de la mesa

para que los comensales prueben de todo.

Si hay un icono en este lugar pletórico en las ganas de hacer espléndida cocina, es el pulpo, y no cualquier pulpo. Me cuenta el chef que sólo recurre a los capturados entre la franja del Tablado y Fasnía.

Son ejemplares de roca, potentes en sabor aunque más duros que los de arena.

Son ejemplares potentes en sabor, más duros que los de arena, a los que aplica una cocción contundente y un simple toque del frito que lo dejará crujiente

Les aplica una cocción contundente y se corta, para servirlo, con un simple toque del frito que lo dejará crujiente y potenciará el sabor marino y la salinidad.

Considera el cocinero güimarerero que el eje de su idea culinaria, nunca mejor dicho, es la de la rotación: arroces, pastas, pescados, entrante, setas... Entre los boca-

dos iniciales destaca, por ejemplo, la versión de las costillas, papas y millo presentado en una pasta quebrada, tipo rollito de primavera.

Ferrándiz remarca: "Pretendemos que comer aquí, en Candelaria, sea diferente; algo que se sale de lo normal, con precios muy asequibles y vinos en los que sólo cobramos el descorche. Llegar a todos y que tengamos mucha rotación con nuestras creaciones."

En este sentido, considera entre los imprescindibles, además del pulpo, tres platos en los que hace mucho hincapié: los huevos escalfados, crema de papa trufada y trufa rallada; el tartar de atún con *teriyaki*, lima, cebollita asada, rabanito con salsa mirin y soja dulce; y entre los cárnicos, el cordero prensado estofado (nada de cocción a baja temperatura que sí se emplea en el cochinitillo, uno de los clásicos de la casa).

Ya saben, avenida Marítima de Candelaria, al lado de la oficina de Endesa y frente a la playa. No tiene pérdida.

● *Virtus Probata Florescit***Carlos Cologan Soriano***

El comercio triangular de los británicos con la esclavitud

Reconozco que cuando uno entra en el archivo histórico con la mirada limpia se presta, mucho más, a descubrir nuevos puntos de vista, o si se quiere, a ver nuevas dimensiones de la realidad histórica de nuestras islas.

Las conexiones comerciales y personales que se esconden tras esta carta son algo lúgubres, pero es que así fue la realidad. Este relato surge de una carta remitida desde Londres a Tenerife el 12 de febrero de 1788, donde un comerciante tinerfeño escribe a sus hermanos para advertirles de una nueva posibilidad de negocio:

*Queridos hermanos:
El último correo lo escribí a Vuestras Mercedes mui de prisa por esta vía. Después he visto al amigo Dn. Fermín de Tastet que tiene una buena comisión de parte de la Compañía de Filipinas, el despacho de navíos a la Costa de África para Negros seis de ellos van ahora y uno de los cuales tocará en esa Ysla.*

Sin duda proveerán ustedes el vino y cuanto necesitan. Es negocio que ha de continuar y estoy seguro de la preferencia. Me ha consultado sobre este negocio, en consecuencia ha determinado despachar dicho primer navío a principios de abril y siendo en tan buena razón le he animado a que vaya al puerto de La Orotava con todo no sería malo que Vuestras Mercedes estén prevenidos en Santa Cruz.

El 27 de mayo de 1788 partió desde el puerto de Liverpool el navío esclavista 'Elisabeth', con el capitán John Marshall, rumbo al puerto de la Orotava en Tenerife



'Negros en la bodega de un barco esclavista', de Johann Moritz Rugendas (1804).
ILUSTRACIÓN ARCHIVO CARLOS CÓLOGAN

Negociador de alto nivel

Antes de comenzar a escribir estas líneas no sabía nada del bilbaíno Fermín

de Tastet pero, indagando un poco, descubro que operaba en Londres con su propia empresa comercial y como banquero, bajo la denominación Fermín de Tastet & Company.

Así mismo, fue hombre de confianza de las mayores compañías españolas de su tiempo, ya que representó a la Real Compañía de Caracas y luego a la Real Compañía de Filipinas desde 1783, una vez finalizó la Guerra de la Independencia americana. Es decir, era un negociador de la Corona a muy alto nivel.

En esos primeros meses de 1788, Tastet también fue designado por la Corona española como embajador plenipotenciario para negociar un tratado comercial con la East India Company, concretamente con su director, Nathaniel Smith, y su secretario, Thomas Morton.

Vistas sus magníficas credenciales, sus cartas comienzan a despertarme mucho más interés.

Y el navío partió rumbo a Tenerife

Tal como pronosticó el comerciante, el 27 de mayo de 1788 partió desde el puerto de Liverpool el navío esclavista *Elisabeth*, con el capitán John Marshall, rumbo al puerto de la Orotava en Tenerife, pero con una advertencia: cuando tuviera el puerto a la vista, el navío debía colgar una lona en lo alto del mástil para ser reconocido y, una vez anclado, su capitán mandaría bajar a un piloto experto que solo debía hablar con el comerciante y con nadie más.

Este tipo de advertencia denota que ese tipo de navíos esclavistas, o bien no estaban bien vistos, o simplemente se trataban con otro tipo de cautelas. En cualquier caso, no se hacía mucha distinción, o al menos no creo que se preguntara mucho por el destino de aquellos barcos.

En el *Elisabeth* se cargaron decenas de pipas de vino y prosiguió su travesía hacia el puerto de Bonny, en la actual Nigeria. En el puerto africano su-

bieron a bordo 546 esclavos con un destino sorprendente: Montevideo.

Para la compra, lejos de emplear dinero, se hacía un intercambio de manufacturas inglesas. Dichos bienes, ya sea por novedosos como por su intrínseco valor, eran muy apreciados por los dirigentes tribales.

El vino, por el contrario, lo consumían los oficiales y marinos y posiblemente se usara, en menor medida, como moneda de intercambio. Por supuesto, el restante se vendía en el puerto de Montevideo donde el *Elisabeth* desembarcaría su mercancía para luego cargar cacao, madera o lo que se terciara, para ser nuevamente vendido en Inglaterra. Es lo que se conocía como el comercio triangular de los mercaderes británicos con la esclavitud.

Un infierno de travesía

No es difícil imaginar las terribles e inhumanas condiciones en las que se encontraban los esclavos en aquellos navíos. Según los grabados de la época, bajo la cubierta iban, si no enjaulados, sí con grilletes, y se hacinaban hombres, mujeres y niños arrancados de su aldea para vivir un infierno de travesía. Los vinos iban bajo las bodegas, cerca de la quilla, haciendo de plomada para estabilizar el barco.

La historia cuenta que Fermín Tastet, y en mayor medida su hermano mayor Antonio, eran conocidos esclavistas que traficaban con esclavos procedentes de Guinea, Senegal o Angola, para enviar a las colonias francesas del Caribe a través de Nantes, Burdeos, Lisboa o Brasil. Para ello contaban con un barco propio de 280 toneladas, con capacidad para transportar hasta 400 esclavos.

Estos hermanos tenían una íntima relación con Tenerife y en la isla eran conocedores de estas actividades.

Por tanto, cada vez tiene menos peso aquello que siempre se decía de que los españoles no traficábamos con esclavos. Una cosa era la vida pública o lo que predicaba nuestro gobierno, y otra muy distinta era la vida real.

* Escritor e investigador dedicado a la historia de la exportación de vino de Tenerife a partir de la amplia documentación legada por su familia. **Más información** en la edición digital (en pellagofio.es).

Cita con Canarias

Víctor Bossecker

Chef ejecutivo en un cinco estrellas

Nacido en Las Palmas de Gran Canaria en 1982, estaba formándose como cocinero en Alemania cuando, durante un viaje a Lanzarote para asistir a la boda de su hermano, se acercó a ver el hotel Princesa Yaiza. Debió quedar impresionado, porque salió de allí diciendo “algún día quiero llegar a ser jefe de cocina de este hotel”. Con 32 años lo consiguió y cada día que pasa sigue pareciendo un niño con zapatos nuevos, aunque ahora que es un padre feliz es cuando está aprendiendo a desconectar del trabajo al llegar a casa.

“Cuando entras por primera vez en una cocina, o te enamora... o acaba contigo”

YURI MILLARES

— Tu vocación es la cocina. ¿Los hoteles cinco estrellas son tu hábitat favorito?

— Sí. Es lo que he mamado. Mi carrera profesional la he realizado exclusivamente en hoteles de esta categoría.

— Dirigir la cocina con los volúmenes y calidad que suele manejar un cinco estrellas es un reto profesional importante. ¿No llega a dar vértigo?

— No, para nada. Profesionalmente es un reto y conlleva mucho trabajo, pero uno ve rápido lo que le espera. No hay vértigo si hay un buen equipo detrás como es el caso en el hotel donde trabajo, el Princesa Yaiza. Lo bueno es que tenemos un equipo humano enorme y las cosas se van adaptando a la operativa. A veces resulta más complicado trabajar en un pequeño restaurante en el que eres cocinero, freganchín y gestor. Aquí tenemos todo muy definido.

— ¿El estrés forma parte del atractivo del oficio?

— El momento en el que entras por primera vez en una cocina, o te enamora... o acaba contigo. En mi caso, me cautivó desde el primer día.

— ¿Cómo se le da cuerda a un reloj tan complejo?

— Tienes que

tener una buena planificación previa, pero lo más importante es una correcta comunicación. No sólo entre el equipo de cocina, sino también con los demás departamentos. Es fundamental que todo funcione como un reloj. El ejecutor del plato no es una sola persona: está el que recibe la mercancía, el que la prepara desde su origen, el que la cocina, el que hace la receta, el que hace el escandallo, el que lo vende al cliente.

— Los cinco estrellas miman mucho la gastronomía en sus establecimientos. ¿En Canarias están en sintonía con el producto y la gastronomía de las Islas?

— Por suerte se ve que se está apostando cada vez más por el producto local, dándole el valor que se merece. Gracias a periodistas gastronómicos, a chefs, a asociaciones de cocineros, a cabildos, etc., se está dando a conocer el producto canario y se está promoviendo la concienciación no solo de los turistas que nos visitan, sino también (y más importante aún si cabe), la del consumidor local, de los proveedores y de nosotros mismos (los chefs), porque tenemos productos excepcionales y el futuro pasa por trabajar con ellos.

— El hotel Princesa Yaiza es un abandonado del producto kilómetro cero... ¿Es un concepto que

Esta entrevista con Víctor Bossecker tiene continuación en [pellagofio.es](#)

“Ofrecer buen producto depende del valor que la dirección de un hotel le quiera dar a la gastronomía”



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

De la intrínquilis a la síntesis

Después de recorrer pasillos interiores del hotel Princesa Yaiza que el cliente no ve y tampoco supone, de ver grandes cocinas y despensas, nos dimos cuenta de la cuidada elaboración de desayunos, almuerzos y cenas. Se nos mostró el intrínquilis y después llegamos a la síntesis, a la elaboración zen de los alimentos con Víctor Bossecker.

el cliente suele aceptar o poner reparos si no se le sirve, por ejemplo, “su” pescado o “su” carne?

— La clave está en el equilibrio. Trabajamos en primera línea los productos locales pero también hay clientes que nos solicitan platos e ingredientes concretos y cuando no trabajamos con productos de aquí, siempre buscamos que sean de máxima calidad y promoviendo el comercio justo. Dentro del hotel, el “buque insignia” de la cocina kilómetro cero, por decirlo de alguna manera, es el restaurante Isla de Lobos. Aquí si el cliente pide salmón y le decimos que no lo tenemos porque en Canarias no hay salmónes, lo entiende, y al final valora más una gamba de La Santa que un caviar de Rusia. Es un misil teledirigido a la conciencia de proveedores, cocineros y comensales de que, al

“A veces resulta más complicado trabajar en un pequeño restaurante”

final, para disfrutar de una buena gastronomía hay que trabajar con productos de sostenibilidad.

— ¿Qué alimentos de la despensa canaria deberían estar en la propuesta culinaria de un hotel que desarrolle su actividad en el archipiélago?

— ¡¡Todos!! Pero, para mí, los que más destacan son los quesos y nuestra riqueza marina

— ¿Puedes conciliar vida fami-

liar y trabajo, o te pasas el día con los ojos puestos en los fogones y el escandallo?

— Mi mujer siempre me ha apoyado y se preocupa para que podamos consolidar una vida familiar, a pesar de que este oficio es bastante sacrificado. Con las tecnologías actuales puedes gestionar parte de tu trabajo desde el móvil, o del ordenador de casa. Tiene su parte buena, porque puedes hacer cosas sin necesidad de estar en el trabajo, pero también tiene la desventaja de que no desconectas nunca. Estoy aprendiendo a desconectar unas horas... dedicar tiempo de calidad a mis dos hijas me ayuda mucho.

— Terminamos, un recuerdo dulce.

— Cuando fui a la finca de Uga por primera vez: me sentí como un niño pequeño en Disneylandia.

El reportaje



Pedro Aparicio (jefe de pescadería y carnicería) limpia y prepara unas samas. | GONÇALVES

Cuando el producto canario es el top gastronómico de un hotel

Con 1.200 clientes alojados y 300 personas de la plantilla haciendo su turno, el primer rompecabezas a resolver en un hotel de estas dimensiones alojativas pasa por organizar su alimentación. En el cinco estrellas Princesa Yaiza de Lanzarote, además, con unos criterios de sostenibilidad y producto local poco habituales.

YURIMILLARES

“Los cocineros hoy escribimos casi más que cocinamos y tenemos que formarnos más en higiene que en técnica alimentaria –nos explica Víctor Bossecker, chef ejecutivo del hotel Princesa Yaiza–. Este recorrido es el que hago normalmente por la mañana, cuando voy a revisar los bufets, tengo reuniones con los jefes de cocina y veo todo lo que va surgiendo”, sigue diciendo mientras periodista y fotógrafo nos adentramos por los pasillos subterráneos que comunican las cocinas, almacenes y cámaras refrigeradas que son el sustento de toda una población equivalente a los habitantes de los pueblos de Uga y Yaiza juntos.

En el caso de este hotel, enfocado al turismo familiar de lujo, la ratio por habitación es bastante elevada, ya que vienen muchas parejas con sus hijos. Según la temporada, si hay alojados 1.200 clientes “podemos estar hablando de unos 300 niños”, que, con más frecuen-

cia que los adultos, manifiestan alergias o intolerancias que hay que atender.

En tales circunstancias, la autoexigencia es mayor, si cabe, en cuanto a los controles de calidad desde que un alimento llega en un camión al muelle de descarga y pretende entrar en la cadena alimentaria del hotel (cámaras, cocinas, bufets, restaurantes) hasta llegar al cliente.

“Nuestro primer mandamiento, por encima de estrellas, reconocimientos y calidad gastronómica, es la seguridad de nuestros comensales. A partir de ahí empezamos con la oferta gastronómica. De hecho, hay muchos proveedores que no aceptamos porque no cumplen la normativa interna que tenemos, que es bastante estricta”, insiste mientras nos guía por el laberinto de pasillos subterráneos, amplios como calles, con sus bifurcaciones.

Llegamos al Isla de Lobos, uno de los cinco restaurantes temáticos del hotel (además de los tres

bufets de desayuno y cena). Es el “buque insignia” gastronómico, con una cocina independiente que trabaja bajo la premisa del producto kilómetro cero. “Aquí traemos producto de la finca de Uga y productos de sostenibilidad y comercio justo”, explica Bossecker. Aplicar el criterio de kilómetro cero, sin embargo, es bastante complicado en el resto de restaurantes del hotel.

“En los bufets manejamos un volumen mucho más grande y de momento no podemos ajustar las ruedas a los productos de aquí, básicamente porque no hay: no da para tanta gente”. Tampoco pueden obviar que el cliente quiere tener productos que para él son “estándar” en un bufet.

Top de los más consumidos

“No te puedo dar un porcentaje, pero apostamos muchísimo por el producto del sector primario canario... Tenemos una red de proveedores enorme, compramos muchas cosas en todas las islas del archipiélago”, dice, y las cita una por una, incluyendo la más pequeña de El Hierro de donde traen su piña tropical.

“En un año consumimos 160 kilos de cabrito; pero en Canarias no puedo comprar una tonelada semanal de naranjas, porque no hay, se traen de Valencia”, añade.

El top de los cinco productos más consumidos en el hotel en 2017 lo integran naranjas (más de 100.000 kg), jamón ibérico (más de 2.000 kg), leche (45.000 litros), huevos frescos (20.000 unidades) y plátanos (10.000 kg).

Además del Isla de Lobos (dedi-



Duna (encargado de tratar con los proveedores) y Ya-coub, en la cámara de día. | GONÇALVES



Pedido de hamburguesa canaria (cebolla roja, queso de Uga, mayonesa de mojo asado). | T. G.

cado al producto de la despensa canaria), hay otros cuatro restaurantes a la carta que componen un mosaico de estilos de cocina con distintos horarios, que van desde el más llamativo (el Kampai), al más visitado (el Chiringuito).

El Kampai es un *teppanyaki* (cocina japonesa sobre plancha de acero) para una noche diferente y exótica. El Chiringuito, en la zona de piscina, ofrece un menú variado con pescados y carnes, que incluye hamburguesas y bocadillos, también platos de la cocina tradicional canaria. Aquí el perfil de cliente varía según transcurren las horas del día: si es del norte de Europa, llega a partir del mediodía y prefiere consumir raciones individuales, carnes y snacks; si es público español, llega un poco más tarde y consume más productos del mar y tapas para compartir.

Cocina central

Con todo este maremágnum culinario en movimiento “nos podemos poner en unas doscientas mil comidas al año”, dice cuando nos adentramos en la cocina central, el pulmón alimenticio del hotel, que también debe atender al comedor del personal, “tan importante como lo pueda ser el restaurante Isla de Lobos”, asegura, pues debe atender a una plantilla 500 trabajadores, de los que hay operativos un 60% según los turnos y las vacaciones, “a dos comidas, son unas 600 comidas por día”.

En la cocina central hay un centenar de personas repartidas en distintas tareas, las 24 horas del día, en una sucesión de turnos y tareas que no pueden detenerse.

“Nos podemos poner en unas doscientas mil comidas al año”, dice el chef ejecutivo cuando nos adentramos en la cocina central

Aquí nos encontramos con dos piezas claves del equipo de cocina de Víctor Bossecker: Dimitri y Duna. Con ellos se reúne a diario en su recorrido matutino por las cocinas y distintos departamentos del hotel. Con el subchef ejecutivo Dimitri Taschieri, para la elaboración de los presupuestos del hotel, contrataciones o creación de los diferentes menús de los restaurantes. Duna (Ahmedou Cheikh Tourad Teyeb) es quien gestiona la entrada de mercancías para abastecer los almacenes de las cocinas.

“Me gusta mi trabajo –dice Bossecker a modo de resumen, tras una hora y media guiándonos por las áreas de trabajo de las cocinas– y he pensado que si llegara el caso de que finalizara mi etapa en el Princesa Yaiza y quisiera quedarme en Canarias, lo tendría muy difícil, porque ahora estoy en el top a nivel gastronómico, a nivel de plantilla y a nivel de recursos”.

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

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Caldo marinero con pescado de roca y gamba de La Santa. | TATO GONÇALVES

Cocina vanguardista de km 0 y grandes vinos por copas

El restaurante Isla de Lobos se suma al ‘Atlas gastronómico de la pesca en Canarias’ con recetas de merluza de La Graciosa, gamba de La Santa y caballa canaria.

Y. MILLARES

Si miramos la agenda de tareas de un chef ejecutivo de hotel, cuesta pensar que le quede tiempo para lo más bonito de su oficio (cocinar). Pero Víctor Bossecker nos ha dejado claro que todo es cuestión de organizarse y entre sus tareas está, por supuesto, cocinar. De hecho tiene que estar pendiente del cronograma de cambios de cartas en el hotel, porque las recetas de cada

restaurante o bufet se renuevan con cierta periodicidad.

“Tengo un responsable para cada cambio de carta, que son los diferentes chefs de los restaurantes. En el Isla de Lobos –cocina de vanguardia y producto kilómetro cero– estoy un poquito más, al final a uno también le gusta cocinar. Me presentan las propuestas, definimos lo que queremos hacer y empezamos a hacer las recetas. Tardamos tres meses en hacer una

carta”, explica.

Definir las tres recetas que ha aportado al *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* no le ha tomado tanto tiempo. Reunido con el chef del restaurante Isla de Lobos, Gonzalo Calzadilla, llegaron a una síntesis de propuestas que resumen la cocina de los sentidos, con producto de calidad del sector primario canario, que trabajan aquí. La caballa canaria la ahumaron con sarmientos de Uga y curaron

con sal de Janubio, para presentarla con regaliz de albahaca, tomate marino y ficoide. La merluza de La Graciosa llegó a la mesa en forma de buñuelos en orly de cerveza de Lanzarote con salsa de chiles fermentados. La gamba de La Santa venía en un humeante guiso marinero con pescado de roca.

Para acompañar estos platos y cualesquiera otros que se sirven aquí, hay una bodega con una meticulosa selección de 180 referencias de vinos de todo el mundo.

“El *sommelier* no se cierra a nada y yo aprendo muchísimo con él. Tenemos vinos aquí que no hay en ningún sitio en Canarias”, dice Bossecker. En efecto, el *sumiller* Víctor Gudiño no puede ocultar su entusiasmo por el mundo de la viticultura y se lo pone fácil a sus clientes, ofreciendo por copas muchas de las rarezas que consigue, sean de Canarias o de cualquier otro lugar.



YURI MILLARES

CABALLA AHUMADA CON SARMIENTOS DE UGA

“Con esos sarmientos y un tiempo de ahumado bastante mayor de lo habitual, la caballa la curamos después con sal de Janubio y un poquito de azúcar para intensificar el sabor. A continuación, con agua de albahaca y agar-agar hacemos un espagueti para que parezca regaliz; impregnamos tomate con sal de Janubio; y aprovechamos el aceite de la caballa para conseguir un crujiente”, dice Bossecker.



TATO GONÇALVES

BUÑUELO DE MERLUZA DE LA GRACIOSA

“Mezclamos pil-pil con lazcas de merluza y lo metemos en moldes de semiesferas y lo congelamos –explica Bossecker–. Después, con una espátula caliente hacemos las bolas, las rebozamos en orly con cerveza de Lanzarote y un poco de hierbas frescas de cilantro y las freímos congeladas. Así conseguimos que queden completamente líquidas por dentro, con un sabor muy rico y muy cremoso”.



Los chefs Braulio Simancas, Begoña Rodrigo y María Marte en las salinas de Tenefé.
| Y. MILLARES

La primicia del manjar o excursión por la despensa de Gran Canaria

La Isla empieza a creerse que, en efecto, tiene producto y gastronomía para disfrutar y presumir. En 2018 lo ha celebrado con la más potente de las ediciones de su feria Gran Canaria Me Gusta. Sus chefs invitados (María Marte, Begoña Rodrigo, Braulio Simancas) lo pudieron comprobar por sí mismos.

YURI MILLARES

La mañana del viernes en que arrancaba Gran Canaria Me Gusta 2018, el aeropuerto de la isla empezó a recibir a un grupo de viajeros que tenían una cita especial, previa a su incorporación a la actividad de la feria en sí. Lejos de los focos y de la atención del público, iban a recorrer algunos lugares singulares que les haría aprender, probar y sentir productos locales de la tierra y el mar.

Aquel día, tres grandes chefs y tres destacados comunicadores gastronómicos iban a saborear Gran Canaria pateándola.

Un exuberante valle de Agaete, en su mejor momento del año tras un invierno muy generoso en lluvias, fue la primera parada de una ruta llena de curiosidades. En la finca La Laja, entre naranjos, papayos, aguacateros y viñedos les recibió el caficultor y bodeguero Víctor Lugo, ofreciéndoles unas cerezas de café. “Chupen y díganme a qué les sabe”. A “níspero y granada” fue la respuesta, y muy pronto iban a comprobar cómo, tras el proceso

de secado, tostado e infusionado, aquellas cerezas de café arábica, de la variedad *Typica*, de un intenso y llamativo color rojo, se convirtieron en una bebida con mucho aroma a chocolate, a regaliz y a fruta (maracujá, guayaba).

“El café de Agaete me transportó a mi Jarabacoa natal”, reconocía, disfrutando de cada sorbo, la cocinera dominicana **María Marte** (hasta hace bien poco con dos estrellas Michelin en el restaurante madrileño El Club Allard, acaba de regresar a su país para poner en marcha el proyecto solidario Escuela Serranía, para la formación en hostelería de jóvenes mujeres sin recursos económicos).

“Mi familia lleva más de 200 años cuidando esta finca y yo soy la quinta generación –les fue explicando Víctor–. Lo que estamos haciendo es intentar sacar productos gourmet y relacionarlos con el turismo, porque Agaete es el ‘único sitio de Europa donde se cultiva café’, dicho entre comillas –precisa–, porque ahí están las colonias francesas e inglesas del Caribe que también lo cultivan. Pero Canarias



Observando el secadero de café de la finca La Laja, en el valle de Agaete. | Y. M.



Fernando Huidobro huele un queso del cortijo de Caideros. Al lado, Manu Balanzino. | GONÇALVES

es el sitio más cercano del continente europeo donde se obtiene. El clima y la humedad del valle nos lo permiten.”

“Me gustó conocer el proceso del café desde su fruto (nunca antes lo había visto) y los cítricos (por la afinidad con mi tierra), aunque tanto la naranja ombligo como el limón sutil tenían ese toque tropical que da el clima de allí”, recuerda aquel momento la cocinera valenciana **Begoña Rodrigo** (al frente de los fogones de su propio restaurante, La Salita, uno de los más atractivos de Valencia).

Desde este valle de clima subtropical cercano al mar tocaba subir montañas y los viajeros dejaron el océano a 900 metros por debajo de ellos, llegando a tierras de las medianías del norte bajo la influencia de los vientos alisios, en busca del afamado queso de flor de Guía.

Para el cocinero tinerfeño de origen gomero **Braulio Simancas** (jefe de cocina en el restaurante Las Aguas, del cinco estrellas Gran Hotel Bahía Real), este fue “un momento especial”. Era la primera vez que llegaba en persona a la quesería Cortijo de Caideros, “después de muchos años conociendo, consumiendo y cocinando este producto; lástima no haber podido conocer a los propietarios dado que estaban de trashumancia, pero eso también le dio un valor añadido”.

Al verdor del norte le sucedió el semidesértico sureste y un panorama gastronómico con aromas marinos. En el Banco Español de Algas les explicaron que “investigamos qué cosas interesantes para la industria y para procesos de biorremediación hay en las algas”. El fin de todo esto, les resumía Antera Martel, directora de la colección, “es fomentar una biotecnología azul y que se genere una industria nueva en Canarias, entre otras cosas para cultivar algas como alimento”.

Llegados de Madrid, Sevilla y Málaga, los periodistas que también participaron en esta singular expedición que se adentró por la Gran Canaria gastronómica de sus productos y paisajes, han querido compartir con *Pellagofio*, igualmente, las impresiones de un viaje que ha dejado huella en sus percepciones de la culinaria de esta insula atlántica.

Para **Luis Cepeda** (Premio Nacional de Gastronomía), “las grandes superficies suelen soslayar el producto inmediato y natural. La cuestión es que nos perdemos la espontaneidad y la primicia del manjar, nos alejamos de nuestra identidad y nos olvidamos del universo agropecuario y marino propio, con su imprescindible vigor”.

La iniciativa gran Canaria “de reincidir y mostrar sus valores agroalimentarios y pesqueros, me parece una iniciativa tan loable como necesaria”, opina **Fernando Huidobro** (presidente de la Academia Andaluza de Gastronomía).

El “potencial enogastronómico de la isla es digno de ser reconocido”, dice **Manu Balanzino** (fundador del periódico digital de gastronomía *The Gourmet Journal*).

● *Carta desde Santo Domingo*



María Marte*

En Gran Canaria llegué a pensar que estaba en el Caribe europeo

Gran Canaria me ha parecido un paraíso culinario, una isla con una rica y variada gastronomía! El café de Agaete me transportó a mi Jarabacoa natal, por su aroma y su gran calidad; descubrí la vieja, un pescado fantástico que comí en salpicón en el conocido restaurante Nelson, un pescado que utilicé en el plato que trabajé después en mi demostración de cocina en esa maravillosa isla, en la Feria Gran Canaria Me Gusta.

Puedo decir que conocí un pedacito de

tierra con un clima maravilloso, con una variedad de productos que en algún momento llegué a pensar que estaba en el Caribe europeo.

Me quedo con la satisfacción de haber conocido gente maravillosa, amable y siempre con una sonrisa en la cara. Simplemente el paraíso: Gran Canaria.

* Tras obtener dos estrellas Michelin en El Club Allard (Madrid), en 2018 la chef dominicana ha regresado a su país por un proyecto solidario.

● *Carta desde Valencia*



Begoña Rodrigo*

Deshaciendo estereotipos, mucho más que paella y papas 'arrugás'

Cada vez soy más consciente de lo poco que sé. Cuanto más viajo, más me doy cuenta de que no tendré tiempo para viajar lo suficiente como para conocerlo todo, así que intento disfrutar al máximo las pildoritas que me van llegando. Creo que, como la mayoría de *peninsulares* (que dirían los canarios), cuando pienso en Canarias lo relaciono con sol y playa, a pesar de que hace diez años ya visité El Hierro y descubrí un ecosistema fascinante. Pues gastronómicamente hablando ocurre un poco lo mismo. Igual que en Valencia somos mucho más que paella, en Gran Canaria son mucho más que papas *arrugás*.

En un día bien intenso descubrí en la

finca la Laja su café, sus vinos y frutas. Aún boquiabiertos, llegamos a la quesería donde nos esperaba Isidoro Jiménez, un pozo de sabiduría con el que hubiera estado bien pasarse una semana, que nos cuenta que todavía existen los pastores trashumantes, nos enseña sus cencerras y nos invita a probar el queso de flor de Guía... Entonces descubro que los canarios son los ratones de Europa.

Pero para no enrollarme mucho, lo que me gustaría destacar y lo que más me gustó fue el compromiso de la gente con los productores y el producto local.

* Chef y propietaria del restaurante La Salita (Valencia), ganadora de la 1ª edición de 'Top Chef'.

● *Carta desde Madrid*



Luis Cepeda*

Lo autóctono y cercano frente a lo manipulado y muy viajado

Hace un par de años, al finalizar la Exposición Internacional de Milán –donde el tema de la alimentación mereció más atención que en otras Expo–, tuvo lugar una reunión de alcaldes y representantes municipales de 145 ciudades del mundo. El denominado Pacto de Milán estableció “acuerdos conjuntos sobre política alimentaria urbana”, lo que, desde el lenguaje político, puede significar mucho o nada en la práctica. Sin embargo, me quedé con un mensaje muy concreto dimanado del encuentro: la reflexión de uno de los participantes, diciendo que “la alimentación es algo demasiado importante como para dejarlo en manos de los mercados globales”.

Mientras disfrutaba de la Feria Gran Canaria Me gusta he percibido bastante sintonía con esa función pendiente en casi todas las grandes urbes españolas: la de identificar la alimentación con el territorio. Las grandes superficies nos garantizan el suministro seguro y de origen indiferente, pero suelen soslayar el producto inmediato y natural. La cuestión es que nos perdemos la espontaneidad y la primicia del manjar, nos alejamos de nuestra identidad y nos olvidamos del universo agropecuario y marino propio. La feria inspira y respira oportunidad y eficiencia alimenticia. Se vive de cerca el color, el olor y el sabor de los mercados directos y su verdad. La variedad del producto grancanario es consecuencia de lo versátil de su territorio y de sus singulares procedimientos, lo que proporciona a sus productos un factor diferencial digno de aprecio permanente; desde fuera y desde dentro.

La visita a la isla, además de recrearnos en su feria alimenticia, nos ha permitido comprobarlo de manera prácti-

ca, pues la excelencia de la despensa grancanaria se respira de cerca en el campo y expresa sus cualidades en el plato que hoy se sirve.

Vivir la experiencia tropical de la finca de la Laja, en el insólito microclima del valle de Agaete, con su exuberancia tropical, la entrañable bodega Los Berrazales y el único café cosechado en Europa, es un canto al optimismo gastronómico con el que la familia Lugo-Jorge nos gratifica. La erudición y la vehemencia de Isidoro Jiménez a propósito del milagroso queso Flor de Guía y de las rutinas pastoriles, es una inmersión emotiva en la naturaleza domesticada. El magnífico centro de investigación de las algas y demás recursos marinos, como alternativa alimenticia del futuro, la autenticidad de las salinas marinas, los espectaculares paisajes interiores o los prodigiosos viñedos cosechados a más de 1.500 metros de altitud, cuyos vinos sorprenden, deleitan y compiten, son confirmaciones parciales, pero convincentes, de la garantía alimenticia local, la razón de ser de la propia Feria del gusto grancanario y de su caudal de aportaciones.

Motivar y dignificar la agricultura, la ganadería y los recursos marinos, intervenir en la difusión de la excelencia alimentaria inmediata y aplicarla con entusiasmo al ámbito culinario, reduce la incidencia del producto remoto, manipulado, artificioso, climatizado y muy viajado, mientras estimula y pone en su lugar al autóctono, cercano y con más porvenir; es decir, el más ecológico y sostenible. Enhorabuena.

* Cronista gastronómico, es Premio Nacional de Gastronomía. Texto íntegro en la edición digital (en pellagofio.es), donde también escriben F. Huidobro, M. Balanzino y B. Simancas.



Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Sargoriado asado en salsa de eneldo, huevas de salmón y camarón soldado.
| YURI MILLARES



Con un sargo breado y un candil, los Almeida (padre e hija) y el cocinero Froresca. | TATO GONÇALVES

El pescado fresco de la Isla 'vuela' en La Marisma

Los productos de cercanía "han sido mi triunfo", dice con satisfacción el restaurador Paco Almeida, empeñado en ofrecer en su restaurante carne del país y, sobre todo, una gran variedad de capturas de los pescadores artesanales de Gran Canaria.

YURIMILLARES

A José Francisco Almeida le gusta escoger él mismo los pescados y carnes que sirve en su restaurante, como el resto de productos que nutren la despensa de La Marisma.

"Hoy ya estuve en el mercado a las 5:30 de la mañana", dice el día que habla para *Pellagofio*. Incluso para las dos jornadas anuales de cerdo ibérico, que celebra con éxito desde hace varios años, se desplaza personalmente a la finca Los Rojillas en Los Pedroches (Córdoba), y elige los ocho o diez cochinos de ibérico de bellota que necesita.

En su día a día (especialmente los muy concurridos fines de semana), ofrece una amplia carta con buenos



arroses y carnes de origen uruguayo (solomillo, entrecot, lomo alto) que cocina a la brasa con el afamado carbón cubano (en 2017 fue el primer producto que Cuba exportó a Estados Unidos desde el embargo de 1960, incluso antes que el ron o los habanos, según la BBC). Sin embargo, de lo que está más orgulloso Paco Almeida –como es más conocido–, es de los productos de cercanía que son bandera en su establecimiento.

"Han sido mi triunfo", asegura. Carne del país (chuletón de novillo de una pequeña vaquería de San Lorenzo) y pescado de Agaete, Arguineguín y Puerto de Mogán (que coloca con esmero en el ex-

positor a la vista de los clientes).

Chernes, samas, bocinegros, sargos breados (*sargoriados*, en el habla isleña) y fulas están entre los favoritos de quienes se acercan hasta La Marisma, asomado al mismo borde del mar desde la carretera de la Costa (norte de Gran Canaria) donde se ubica.

"El viernes traje treinta fulas y el sábado volaron todas", dice. Y en temporada no faltan las viejas o el atún. En cualquier caso tiene que ser pescado salvaje y tan fresco que sea del día.

"Mira el ojo de esta fula ancha que tenía el sábado –muestra la foto en su móvil–. Un pescado de Mauritania nunca tendrá ese ojo, porque, aunque sea bueno, el barco tarda en llegar cuatro o cinco días, mantenido con hielo el ojo se le queda blanco. A mí me llega el pescado de Mogán, de Arguineguín y de Agaete", insiste.

José Francisco Almeida proviene de tierra adentro, del pueblo de Fontanales, donde se crio en el aprecio a los productos del sector primario de la isla.

"Mi padre tuvo animales; yo ordeñaba y segaba mucha tregolina y alpaora por las mañanas, con las manos congeladas. Te cortabas con las *joces* y no te dabas cuenta de tan *endormidos* que tenían los dedos, del frío, de la relentada de la mañana, sólo veías la sangre", explica, salpicando su relato de tradicionales palabras del habla isleña.

Recetas para el Atlas

Para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* ha querido colaborar aportando dos recetas que ha elaborado el cocinero Ryal Froresca: sargoriado asado en salsa de eneldo, huevas de salmón y camarón soldado, y candil encebollado.

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL



pellagofio
Suplemento mensual

El primer MIÉRCOLES de mes can... **LA PROVINCIA** **La Opinión** de Tenerife