

# Atlántico

Macarofood | Atlas de pesca, ciencia y cocina



Cola de bonito listado lacada con su jugo, del chef Juan Carlos Clemente. | YURI MILLARES

## Túnidos en Canarias, lujo al alcance de chefs que innovan

Juan Carlos Clemente y Jorge Bosch, dos destacados cocineros que trabajan los túnidos en Tenerife, insisten en tratarlos como producto canario, esto es, con elaboraciones y sabores que identifican a la vez que aportan valor añadido, sin tener que recurrir a las habituales preparaciones de otras cocinas de moda.

YURI MILLARES

De las 15 especies de túnidos que habitan los mares y océanos del planeta, un buen número de ellos –casi la mitad– viven en aguas de Canarias o, sobre todo, son visitantes habituales durante sus migraciones en distintas épocas del año. Entre ellos destacan el bonito listado (que se puede pescar la mayoría de los meses del año) y cuatro de las ocho especies de atunes del mundo (la tuna, el rabil, el bonito del norte –que en Canarias llamamos *barrilote*– y el atún rojo –*pato* en las Islas–).

“Muy pocas regiones del mundo pueden presumir de este privilegio”, afirma el biólogo marino José Antonio González (Pepe Solea), director científico del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* en el que participan las universidades de Las Palmas (ULPGC) y de La Laguna (ULL), con cuyo equipo ha querido acercarse a dos grandes cocineros que en Tenerife tienen este producto como ingrediente

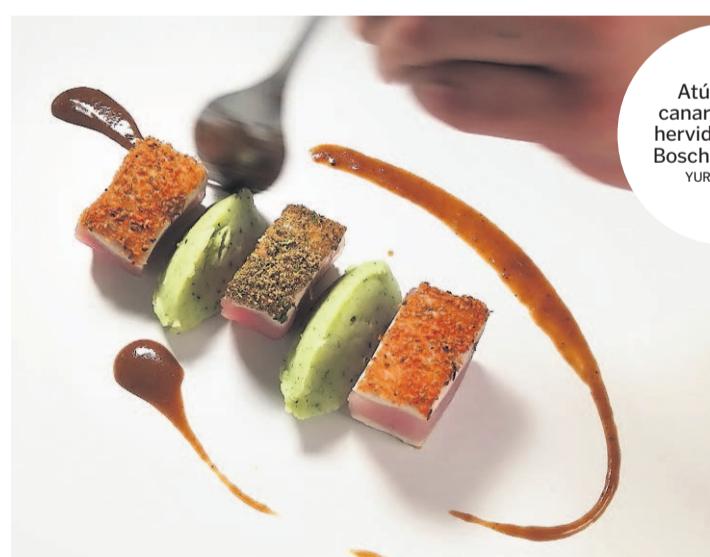
estrella entre sus creaciones culinarias.

### Identidad y aprovechamiento

El chef y asesor gastronómico **Juan Carlos Clemente** es todo un especialista en atunes en el archipiélago, no sólo cocinándolo, también antes, preparando las piezas. Él ríe y dice que en realidad “soy un atrevido... El ronqueo del atún tiene su ciencia, evidentemente, y en Rius tuve la suerte de hablarlo con un maestro japonés”.

El ronqueo, reconoce, “es un evento muy bonito, muy visual y llama mucho la atención”, aunque él, como otros cocineros de las islas, lo trabajan lejos del ceremonial de una exhibición para centrarse en el máximo aprovechamiento de un animal que cuesta mucho dinero.

En Canarias (como en otras partes del mundo) hay restaurantes de cocina japonesa o nikkei donde se utiliza el atún, “pero yo quiero huir de eso: me gusta cocinarlo, no quiero hacer un res-



Atún blanco canario en mojo hervido, de Jorge Bosch (La Bola). | YURI MILLARES



Dados de lomo blanco de patudo con sopita de tomate especiado, de Clemente. | Y. M.

taurante japonés”. Eso no quiere decir que renuncie a los conocimientos y la sabiduría culinaria japonesa. “Yo puedo trabajar el atún en una línea de crudo, pero tratándolo de otra manera. ¿Por qué tengo que usar soja, wasabi y todo eso para que eso encaje en crudo? No le veo la gracia”.

Como ejemplos de esa “otra manera” decidió aportar al Atlas, precisamente, un par de recetas con esa filosofía. Una, “partiendo de la premisa de que un atún bien ultracongelado, lo ideal es comerlo lo más crudo posible”, presenta el tarantelo de un atún rojo en una versión muy fresca de un guiso tradicional de atún y tomate con un pan de mojo”.

La otra, en la línea de aprovechamiento de estos pescados, hace su propio katsubushi con cabezas y espinas tostadas de bonito y saca un jugo con un fondo de verduras que, mezclado con un poco de mojo rojo y un poquito de miel de palma, le sirve para glasear al horno su cola de bonito listado lacada con su jugo. Clemente orienta un producto que está en las aguas de todo el mundo a la identidad del producto y las elaboraciones de

Canarias. “Buscamos darle la vuelta para llegar al aprovechamiento extremo del atún. Si se puede hacer y se hace con gusto y con criterio, ¿por qué no?”.

Toda una lección –en este caso con túnidos– que transforma en platos con identidad en el restaurante El Ancla, en El Médano. Un proyecto que él asesora y en el que participa creando recetas que le han dado la vuel-