

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Jorge Peñate, chef ejecutivo de Las Rocas, monta uno de sus platos para la sesión fotográfica. | TATO GONÇALVES

Abae en papillote de musgo del archipiélago, con salsa verde de cilantro y lapas. | YURI MILLARES

Despensa marina

A partir de ahí, se abre todo un mundo que tiene como escenario el océano que es su entorno: "Trabajamos pescado de alta y baja profundidad, moluscos, cefalópodos, marisco, algas y hasta la propia sal marina la hacemos nosotros." Y al igual que con la carne, más cuando se trata de cosecha del mar (que a veces se rebela e impone sus *elementos* a la actividad pesquera), la despensa gallega complementa la calidad que es bandera.

"Pero lo que intentamos hacer – insiste – es respetar nuestros sabores, nuestros orígenes, somos una cocina de blanco y negro, yo diría *gastroregresiva*, es decir, no nos olvidamos de nuestros antepasados, pero incorporando una técnica culinaria."

El lenguaje que teoriza esta opción por lo identitario se refleja en cada plato, sus ingredientes y sus sabores. "Cuando alguien viene y prueba el pulpo, encuentra sabores muy potentes, casi llegando al límite, para que recuerden ese sabor. Nosotros intentamos que cada plato tenga su identidad. Es como un libro cuando tiene su argumento: es lo que buscamos en cada plato." Eso significa también mucha diversidad. "Si hacemos una carta corta para toda la variedad de producto que tenemos y queremos ofrecer, no puedes."

"Nuestro potencial son los caldos, tenemos 18 caldos en carta. Y lo repito siempre, con los sabores de la abuela. Antes, sin un buen

Cocina diferente con potente acento canario en Las Rocas

¿Cómo distinguirse entre cientos de hoteles que ocupan el mismo territorio y ofrecen el mismo sol? En el hotel Jardín Tropical la apuesta pasa por la gastronomía, pero no basta con hacerlo bien. Para el chef Jorge Peñate se trata de "platos con argumento".

YURI MILLARES

El veterano hotel Jardín Tropical (30 años en Costa Adeje) fichó hace ahora dos años a un joven cocinero que ha revolucionado la forma de entender la cocina en su principal restaurante, Las Rocas. Abierto no sólo a sus huéspedes, muchos de sus clientes son residentes o viaje-

ros que no se alojan en él, pero desean disfrutar de una experiencia gastronómica inolvidable. Y de ello se encargan Jorge Peñate y su equipo, empeñados en una labor tan didáctica –dar a conocer el producto canario– como sabrosa –y de qué manera!–, para dejar huella como reivindicación de lo propio sin complejos.

"Esta es una zona muy turística y el cliente está acostumbrado a producto extranjero, a paellas en paelleras muy grandes –explica–. Nosotros lo que inculcamos a nuestro cliente es que no sólo hay eso. También hay un producto canario que nosotros queremos enseñarles, por eso lo trabajamos y lo defendemos", dice, entrando en de-

talles durante una larga conversación con el fotógrafo y el periodista que han acudido a recabar algunas de sus recetas para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*.

Como primera curiosidad, lo que aquí vamos a encontrar es un establecimiento dedicado a producto del mar: sólo tres de los treinta platos de su carta son de carne, eso sí, insistiendo en que predominen las razas locales. "Las pocas carnes que tenemos son cochinillo negro y cordero pelibuey cuando lo hay. También tenemos un solomillo de ternera gallega para que el cliente tenga esa opción."



TATO GONÇALVES

DE LA MAR AL PLATO Y NO SE TRATA SÓLO DE MERO

Jorge Peñate, chef ejecutivo del restaurante Las Rocas (hotel Jardín Tropical, Costa Adeje), tiene dos manos derecha: el chef Luis Martín, en cocina y el maître Eduardo Rodríguez, en sala. En la imagen, tomada en la terraza del restaurante, los tres a la izquierda junto a otros miembros del equipo de cocina (José Carlos y Cristian) enarblando la bandera de la materia prima que los distingue –pescado de las aguas canarias–, durante la sesión de fotos.



YURI MILLARES

MARBONARA, VERSIÓN CON PRODUCTO DE MAR DE LA CARBONARA

"En este caso hemos utilizado el calamar, el erizo y el huevo (que lo congelamos primero, sin cáscara, y separa la yema de la clara y crea una costra en la yema). A partir de ahí maceramos agua de mar y le damos un toque de soja y akisoba, para que tenga un toque potente en boca. Lo que intentamos hacer es respetar nuestros sabores", dice Jorge Peñate de este plato de un menú degustación que incluye jamón de atún con tomate en rama, sopa de cebolla Guayonje o pulpo con toque guisante de guiso.

caldo no podías hacer un buen potaje o un buen arroz. Y eso es lo que está en nuestra cocina", ofrece argumento.

De ese inmenso mar, a él atrae el más próximo ("El pescado de roca, le das un toque de frito ligero con un crujiente de garbanzo, o una buena majadita o con lo que quieras ponerle y está exquisito"), pero hay mucho que probary descubrir. "El atún siempre hay que tenerlo en carta, el cliente identifica Canarias con *atún papas y mojo* y nosotros le damos atún, pero a nuestra manera: por ejemplo, una falsa carrillera de atún. ¿Qué no conoce el cherne? Pues se lo damos en papillote que ellos lo identifican, pero con nuestras cositas. Y poco a poco el cliente va entrando y descubriendo nuestro producto". Ofrecer, inculcar y educar.

"Hermanos de cuchillo"

El tinerfeño Jorge Peñate –que pensaba ser odontólogo, pero las tardes estudiando en la cocina de su madre en un restaurante en Santa Cruz de Tenerife lo metieron en un mundo del que ya no salió, con una sólida formación y experiencia posterior– forma equipo desde hace tiempo con otro gran cocinero, el palmero Luis Martín.

"Apuesta por la gastronomía canaria, también tira por las raíces, los dos apostamos por el mismo producto. Somos como hermanos, decimos que somos *hermanos de*

Jorge Peñate:
"¿Que el cliente no
conoce el cherne?
Pues se lo damos en
papillote, pero con
nuestras cositas"

cuchillo –ríe–. Siempre busco un equipo compacto, que incluye al personal de sala porque tiene que ser el sistema circulatorio del corazón, que en este caso es la cocina. Tienen que vender nuestro concepto y explicar al comensal lo que queremos transmitir"

Para el Atlas, Jorge y Luis trabajaron dos platos que son ejemplo de la cocina que practican –identidad, sabores, técnica–: caballa en ligero salazón y texturas de calabazay abae en papillote de musgo del archipiélago, salsa verde de cilantro y majada tradicional.

A la caballa le dieron un toque de salazón antes de cocinarlo "para que no pierda su esencia" y han utilizado la calabaza reivindicando esos orígenes a los que remiten su cocina, "nuestras abuelas siempre hacían su guisito de calabaza".

El abae en papillote va con gel de manzana, salsa de cilantro y lapa. "La lapa no la cocemos, le quitamos la concha, la lavamos bien con agua y sal y la ponemos macerando en vinagre macho Monje y aceite para conseguimos una textura cien por cien natural con esa maceración".



Bocanegra al horno con aceite de pimienta palmera y papas panaderas.

| YURI MILLARES

Restaurante La Vieja, generosa y espléndida gama marina

Pescado a la cazuela, a la sal o a la parrilla, el núcleo de una oferta gastronómica que se extiende por una amplia carta en todo un templo de la cocina de la pesca

Y. MILLARES

Aunque nacido en la lejana Holanda como hijo de emigrantes, Juan Domínguez es todo un nativo del sur de Tenerife que no deja de mirar al mar cada día que pasa y, los últimos 25 años, además, entregado a la tarea de cocinar el pescado más próximo y hacer que llegue a la mesa sin escatimar las explicaciones que hagan falta. "Intentamos ofrecer los pescados de nues-

tras islas y que la gente los conozca: su nombre, la forma de pescarlo, los artes de pesca... porque la gente pregunta", dice donde ha convertido la cocina de la pesca en un arte delicado y exquisito los últimos cinco años: el restaurante La Vieja, en La Caleta de Adeje.

"Entre la excelente paleta de espacios gastronómicos dedicadas al fruto del mar en cada una de las islas Canarias, nos es casualidad resaltar uno de los templos de es-

te género en Tenerife", me escribe el amigo y colaborador Fran Belén cuando se refiere a este local. "Acomete interesantes incorporaciones a su propuesta clásica (esos pescados a la espalda como el alfonso) introduciendo novedades en la carta, caso de un carpaccio de sama roquera con trufa realmente excelente", me dice.

Dispuesto a colaborar con el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* aportando dos recetas,

escojo las respectivas especies que iba cocinar en el expositor de pescados que cada día da la bienvenida a los clientes. "Experimentado jefe de cocina, Juan Domínguez lleva más de dos décadas conociendo a fondo esta materia prima, mucha de ella capturada en aguas cercanas. La Vieja es un mostrador de la amplitud de horizontes con una propuesta franca y sabrosa, y con una panorámica bellísima del litoral sureño", me comenta Belén.

Pero el fotógrafo y el periodista que hacemos la visita no nos vamos sólo con las espléndidas imágenes de un bocanegra al horno y una sama roquera a la plancha con batata roja, porque Juan Domínguez ha añadido la espectacular cazuela de mero con su escaldón de gofio que "la gente de aquí del país pide mucho, sobre todo ahorita, en invierno".



DIRECTO DE PESCADORES LOCALES

"Tengo proveedores locales que tienen sus barcos y me traen directo bocanegra, caballas...", asegura Juan Domínguez, retratado con un hermoso ejemplar de sama roquera. "De La Graciosa nos traen merluza, pargos, gallos; de Lanzarote me llega el mero. De El Hierro me traen las viejas, pescadas de gangorra". Aunque, de todos los pescados que trabaja, "el más agradecido es el gallo de San Pedro", afirma.



CAZUELA DE MERO CON PAPAS BONITAS

A la "gente de fuera lo que le gusta es pescado a la sal, mucho pescado a la sal", dice Juan Domínguez, ya sea con sama roquera, lubina u otra de las muchas opciones que aguardan en el expositor. Pero la gente del país lo que más le pide es su cazuela de pescado, especialmente la de mero, con su gofio escaldado, que hace con caldo de la cazuela, cebollita picada y un poquito de pescado del fumet.

| YURI MILLARES