

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURI MILLARES

La mañana comenzó como un día más en la cocina del IES Faro de Maspalomas. En este centro los alumnos buscan la formación para el empleo que esperan encontrar a escasos kilómetros, en una de las zonas turísticas más visitadas de Canarias. Su vocación o expectativas de futuro profesional la han fijado en un objetivo: ser cocineros. Tienen entre 16 y 18 años y saben del impacto mediático que tiene esa profesión por concursos televisivos y la repercusión social de algunos chefs estrella. Pero tienen que empezar por la base.

Eso quiere decir, explican los profesores de cocina Belén Martínez y Braulio Sánchez, que lo primero que hacen cada mañana es "desinfectar todo el utillaje que vamos a utilizar": la higiene es lo más importante. Después hay que conocer el producto y saber trabajarla, así que toca ponerse a picar hortalizas o practicar los cortes del pescado. Y, por último, "si hoy se va a hacer una fabada, ¿qué necesitamos? Esto y esto; pues cada uno se encarga de algo", explican [ver *entrevista en pág. siguiente*].

Esta mañana, sin embargo, será algo especial. Belén y Braulio van a preparar dos recetas para las que los alumnos estarán atentos, tomarán notas y, naturalmente, participarán y aprenderán. Dos recetas que formarán parte del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias...* y dos más que elaborará un cocinero invitado.

Se trataba de Óscar Dayas, finalista del premio al mejor cocinero del año, que ejecutó sus tareas culinarias en el mismo espacio, siendo también objeto de atención por el alumnado. En este caso con unos platos más atrevidos de los que se suelen preparar aquí, en sintonía con su estilo.

"La parte creativa siempre me ha llamado mucho", confesaba. De hecho, antes que Cocina, fue a Barcelona a estudiar Diseño. Fue allí donde "surgió la chispa, vivía solo, pasaba hambre, quería probar cosas y no me conformaba con el microondas".

Entre 2012 y 2014 en el Hotel Escuela Santa Brígida, desarrollando a continuación una carrera profesional intensa pero provechosa. "La inexperiencia y las ganas hizo que echara muchísimas horas" allá donde estuviera trabajando.

La cocina que se le da mejor pasa por una premisa: "Divertirme -confiesa-, si no estoy a gusto en la cocina, se nota en la sala. Se trata, usando la tradición como base, de intentar buscar texturas y combinaciones de sabores un poco más arriesgados para salirme de lo convencional".

"Usar producto canario de una manera divertida sería mi lema", resumía Óscar al final de la jornada. "Tengo 27 años; para lo bueno y para lo malo la falta de experiencia se nota y la madurez lo va puliendo. Pero tengo desparpajo", ríe.



Cuando el aula está en la cocina y la tiza es un cuchillo

Un nuevo curso escolar está a punto de comenzar. En los institutos de enseñanza secundaria donde se imparten ciclos formativos de cocina, las clases se desarrollan en un escenario bien diferente, algo que el equipo del 'Atlas gastronómico' pudo conocer in situ una mañana del último curso para recabar de sus profesores algunas recetas.



CHIPIRONES PARA UN ARROZ MARINERO
Braulio Sánchez explica a algunos alumnos del ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía cómo prepara un arroz meloso.



DOS EN LA COCINA, EL DE LA DERECHA ES ÓSCAR DAYAS
El joven chef canario posa con el protagonista de su "El pulpo que quería ser solomillo", producto de mar que presenta con guarniciones para carnes.



FILETES DE ANTOÑITO COCINADOS A BAJA TEMPERATURA
Presentación del plato para el 'Atlas gastronómico' con el arroz meloso de chipirones y alioli de ajo asado que acompañaba al antoñito.



VIEJA CRUJIENTE CON CHUTNEY DE TOMATE Y ERIZO
"Respetando siempre el producto, busqué un toque con chispa a un pescado que no tiene un sabor muy marcado", explicó Óscar Dayas.