

## Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Mercado del Puerto.  
Lucía Artiles y su hijo  
Néstor Curbelo  
combinan pescadería  
y tasca con cocina  
de la pesca.  
TATO GONÇALVES



Mercado de Vegueta.  
El chef Ángel Palacios  
(una estrella Michelin)  
con Langostino Real  
vivo... que presenta  
aquí en carpaccio.  
GONÇALVES/MILLARES

Espacios gastronómicos  
fieles a la esencia del mercado

Los mercados de Vegueta y el Puerto, en Las Palmas, se consolidan como lugares donde lo más fresco y cercano te lo llevas en una bolsa... o lo comes allí mismo de la mano de una veterana pescadera o de un chef de currículum impresionante.

Y. MILLARES

En línea con la evolución de los mercados en el mundo y las nuevas tendencias de consumo (producto cercano, fresco y asequible que se puede comer en el propio mercado), los mercados municipales de Vegueta y del Puerto, en la ciudad de Las Palmas, han emprendido en los últimos años reformas para adaptarse y acoger estos nuevos espacios gastronómicos.

En el **Mercado del Puerto** (gastromercado desde 2012) destacan dos puestos que reúnen las dos caras que ofrece una de las recovas más veteranas de la ciudad, históricamente vinculada a la actividad portuaria: pescadería y tasca especiali-



zada en pescado.

Antonio Artiles, marinero que navegó las cercanas aguas del banco pesquero canario-sahariano, dejó un día la mar para emprender como pescadero... y fundó una decena de pescaderías en Gran Canaria. Al jubilarse, la del Mercado del Puerto pasó a manos de su hija Lucía. En realidad eran dos, una para pescado fresco y otro para el congelado que Lucía convirtió, en agosto de 2014, en la tasca Trasmallo y la pescadería Lucía Artiles.

"Básicamente cocino lo que siempre se ha hecho en casa", explica la pescadera y, ahora, restauradora. Calamar, taquitos de cazón en adobo o taquitos de cherne fri-

to con mojo están entre los platos más habituales. Destacan, por la materia prima que emplea, sus churros de pescado con gallo de San Pedro o sus croquetas de pescado hechas con fula de altura.

El **Mercado de Vegueta** le siguió los pasos en 2015, aunque en 2017 ha renovando su espacio gastronómico bajo la batuta del chef Ángel Palacios (una estrella Michelin en Madrid con su restaurante La Broche).

Con la tasca La Barra emprende un proyecto más amplio que incluye una decena de puestos de mercado (Saboréalo) que "nos vinculan mucho al ADN de la isla, porque al estar dentro del mercado podemos nutrirnos de productos como quesos, carnes, mariscos, pescados, embutidos, latas haciendo un cierre de círculo donde tocamos mucho el producto con una cocina creativa", explica, una "cocina de nueva tradición con un nuevo concepto culinario más abierto y versátil" amparada bajo su marca gastronómica By Traddiction.

Para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* ha puesto en práctica esa cocina creativa-divertida con un producto muy escogido y mejor tratado.

En este caso, el Langostino Real (cultivado en Ingenio de forma sostenible, con alimento ecológico, sin aditivos químicos), tan fresco que lo recibe vivo varios días por semana y tiene a la vista en un acuario. Y lo ha hecho en unas recetas pensadas para mostrar diferentes texturas del langostino "que realcen esa magia que tiene", como un *carpaccio* que versiona el tradicional pescado encebollado.

**Amplia información**, en la edición digital ([pellagofio.es](http://pellagofio.es))



**LANGOSTINOREAL**  
canarias

100 % FRESCO  
100 % ECOLÓGICO  
100 % CANARIO

Ingenio (Gran Canaria). Teléfono: 928 172 076. Web: [www.langostinoreal.es](http://www.langostinoreal.es)