

El reportaje

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURI MILLARES

No es la isla del archipiélago que más suena cuando se habla de cocina, algo que va a tener que cambiar porque su despensa ofrece unos productos de altísima calidad que los profesionales de los fogones no dejan de elogiar, dentro y fuera de Fuerteventura.

El *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* ha viajado hasta allí para conocer el trabajo de tres de sus cocineros más interesantes, que han respondido preparando algunas de sus creaciones de nueva cocina o presentando antiguas recetas con una visión más actual.

De Marcos Gutiérrez es muy conocido su jamón de cabra. A partir de la muy tradicional tocinita de cabra, carne seca que se usaba como ingrediente de potajes, se puso a hacer pruebas, primero con la pata deshuesada, hasta que ya hizo el jamón con la pata entera.

El recorrido profesional de Gustavo Guerra, aventajado alumno del chef José Rojano, lo ha llevado por diversos hoteles de cinco estrellas de Fuerteventura y Gran Canaria. "Las lentejas de Fuerteventura me encantan", dice, "aunque para mí el producto número uno de la isla es el baifo".

Pietro Epifani llegó a pasar unas vacaciones con su mujer y regresó al bullicio de la ciudad italiana donde trabajaba en un restaurante con dos estrellas Michelin. Pero a los tres meses volvieron para establecerse. "Los quesos son increíbles y me gusta muchísimo el gofio", dice.

Un toque innovador

Fundador del restaurante Casa Marcos, que convirtió en referente de la buena cocina majorera con un toque innovador, **Marcos Gutiérrez** había creado ese espacio en realidad como una tienda de cerámica. Había decidido retirarse de la cocina por un tiempo.

Pero igual que la cabra tira al monte, a Marcos parece que le seguía tirando la cocina y volvió a los



Vieja y gallito verde para dos mayoreros con una cocina de altura: Gustavo y Marcos.
| TATO GONÇALVES

Fuerteventura gastronómica y sus productos del mar

Culinaria con pescado de la Isla de la mano de tres cocineros singulares: Marcos Gutiérrez (referente de la cocina tradicional majorera actualizada), Gustavo Guerra (chef de hotel cinco estrellas comprometido con el producto local y la cocina canaria) y Pietro Epifani (cocinero italiano muy creativo que se basa en ingredientes locales).

fogones. Convirtió su tienda en un bar de tapas. Sin una carta propiamente dicha (anotaba sus platos en una pizarra), se dedicó a "darle una vuelta de tuerca a platos tradicionales, darles un pequeño toque personal y

presentarlos de manera diferente", explica. Del éxito de su apuesta da idea una divertida anécdota con uno de sus platos más conocidos, los "huevos amarrados", que "no eran sino huevos, papas y chorizo, pero presentados

de una forma original". La anécdota lo sitúa un día en Las Palmas, donde coge un taxi y observa que el conductor no deja de mirarle durante todo el trayecto. Al llegar a destino, le dice el taxista: "Yo lo conozco de algo". Sorprendido, Mar-

cos le dice que él es de Fuerteventura. "¡Coño, tú eres el de los huevos amarrados!", exclamó el taxista.

Pero había otros muchos platos por los que la gente acudía a Casa Marcos: su carne de cabra tradicional era "uno de los platos insignia",

ASÍ SE HIZO

UNOS TOLLOS DE PORTADA

Elaborados por Marcos Gutiérrez, estos tollos en salsa al estilo majorero ilustran la portada de este número, dedicado a la cocina de la pesca en Fuerteventura. "Me acuerdo ver a mi madre, cuando yo era pequeño, que los asaba al fuego y en un cuartito que teníamos en la parte de atrás los machacaba con un martillo. Los majaba, les quitaba la ceniza y después los hacía en salsa con un refrito normal de cebolla, pimiento, tomate, laurel, tomillo, un poquito de vino blanco y agua", relata.



T. GONÇALVES / Y. MILLARES



Presentación de foto

En el restaurante Casa Marcos, que marcó un antes y un después de la renovada gastronomía majorera, su fundador se entrega a la delicada tarea de presentar unos tradicionales tollos para la sesión fotográfica. Eso sí, primero tuvo otra tarea no menos delicada: la de elaborarlos según la receta de su madre.