

## Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURI MILLARES

**Fabián Mora**, hijo de carpintero y deseoso de seguir los pasos del padre convirtiéndose en ebanista, tenía muy lejos donde estudiarlo (debía ir fuera de las islas y no tenía recursos para ello) y muy cerca otra opción: Hostelería en el IES que acababa de abrir sus puertas en la capital gomera. Su mejor amigo estudiaba allí y en ratos libres iba a visitarlo al centro, “aquello me atrapó”, dice. Y como hijo de una ama de casa que era “una gran cocinera, mi madre fue la que realmente me enganchó a la cocina”.

Con semejantes raíces en la gastronomía local, su recorrido profesional se adentró aún más en una culinaria de raíz popular y muy sabrosa cuando tomó el relevo de Concepción Trujillo –el poco conocido nombre de la, sin embargo, muy popular *Conchita la de Arure*–, cuando se jubiló y cedió el testigo del restaurante Casa Conchita, convencida de que este joven cocinero sabría mantener su legado. Fabián Mora no sólo ha respetado y defendido ese legado, sino que se embarcó en un proyecto personal de investigación de recetas por la isla que lo ha multiplicado con infinidad de nuevas aportaciones.

En la propia capital gomera, tenemos a otro inquieto cocinero, **Ancor Sánchez**, imprimiendo carácter a la cocina de La Salamandra desde hace 12 años, cuando decidió emprender por su cuenta. Los primeros pasos fueron como tasca “de tapitas y montaditos, evolucionando hacia una cocina un poco más elaborada hasta el día de hoy, que hacemos una cocina de mercado”, explica él mismo su recorrido hasta llegar al concepto de gastrobar que practica, alejado de la sofisticación de un restaurante, pero profundizando en unas elaboraciones con personalidad y energía.

Esa cocina de mercado que reivindica se plasma en platos de carnes, pescados, arroces o verduras



Fabián Mora retratado con unas caballas frescas en Playa Santiago. | TATO GONÇALVES

## La Gomera marinera, en la mesa

Isla con una despensa singular y atractiva, tanto tierra adentro como en las aguas de su litoral, la culinaria que aquí se practica y disfruta tiene en los chefs Fabián Mora (Casa Conchita, en Arure), Ancor Sánchez (La Salamandra, en San Sebastián) y Fran Mora (Junonia, en Playa Santiago) a tres grandes embajadores del producto gomero.

ecológicas con mucho ingrediente local (cochino negro, cabrito, atún, medregal, mero, sardinas). “Trabajo dándole la vuelta al producto que se va consiguiendo en el momento: si consigo cabrito no lo trabajo a la manera tradicional, busco otras versiones, por ejemplo, cocción larga durante 12 horas y con especias árabes”, explica.

Como su primo

Fabián, inicialmente **Fran Mora** tampoco iba para cocinero, aunque durante las vacaciones ayudaba a sus padres, Ruperto y Neri, que tenían en Playa Santiago el Junonia, un típico restaurante de pescado frito y pulpo que se nutría de una amplia familia de pescadores (ocho de sus tíos lo eran) en aquella misma orilla de callaos con su puertito pesquero.

“Marchó a Tenerife a hacer la carrera de Bellas Artes, pero dio el salto a Inglaterra para estudiar idiomas donde el primer trabajo que encontró fue en una cocina y ya no paró. “Terminé hablando el idioma y trabajando de cocinero, con la suerte de poder hacerlo en buenos restaurantes”, dice, iniciando un periplo que tuvo sus siguientes escalas en Alemania e Italia hasta que

regresó a Playa Santiago a renovar la sangre (que no el alma) en el Junonia, pues sus padres se jubilaban.

“Aprendí las técnicas de otras cocinas, pero mi recetario se nutre de la cocina canaria. La influencia de mi madre está en todo, al fin y al cabo, la estrella aquí es ella”, reivindica sus orígenes a la par que ha ido desarrollando su propio estilo y sus propias recetas, enriquecidas con

### ASÍ SE HIZO

#### SUBIDO A UNA CHALANA

El chef Fabián Mora llegó a la cita con el equipo del Atlas llevando el producto fresco que le consiguieron los pescadores que le surten: unas caballas, un bonito listado y una morena pintada. Pero le tocó remangarse los pantalones y subirse a un bote para la sesión de fotos antes de ponerse a cocinarlos. Ocurrió en Playa Santiago, a donde se acercó desde Valle Gran Rey, y donde un pescador de nombre también Fabián le prestó su chalana. No tuvo problema en ponerse a remar y mostrar las caballas que luego iba a preparar en ensalada... Bueno, menos una que en la orilla le birló una gaviota.



Y. MILLARES / T. GONÇALVES



#### Tartar de atún con toque picante

En la planta alta de una vieja casona de la calle Real, en San Sebastián de La Gomera, tiene Ancor Sánchez su Gastrobar La Salamandra. Allí, en una mesa preparada e iluminada para la ocasión, montó su tartar de atún, que había tenido sumergido en aceite de pimienta rosa, pimienta de Sichuan, cardamomo y una guindilla.