

# El reportaje

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURI MILLARES

**Juan Carlos Rodríguez Curpa** mira todos los días a las salinas que le rodean y al océano del que se nutren, el Atlántico, “una de las aguas más limpias del planeta”, dice el chef del restaurante El Jardín de la Sal. De aquí procede el variado pescado que trabaja, pero mira a derecha y a izquierda y señala: “Tenemos producto de pescadores de cada parte de la isla, porque los mares son diferentes y a veces uno puede ir a pescar y el otro no”. Uno de esos pescadores es el único en la isla que sale en busca del pejesable negro –también conocido en Canarias como *conejo diablo*–, pescado de aguas muy profundas y todo un desconocido en el archipiélago que Juan Carlos está empeñado en dar a probar.

La siguiente cita lleva al equipo del Atlas hasta Los Llanos de Aridane. “Aquí no vas a encontrar nada de lo que hay en otros restaurantes”, explica el chef del restaurante El Carmen, **David Pérez**. Sus propuestas culinarias, sin embargo, no se descubren hasta que llega el plato a la mesa. “Con los nombres sí es verdad que no me gusta complicarme, prefiero sorprender al cliente cuando le llega el plato”, dice. Y así fue cuando lo vimos y fotografiamos con las verduras en tres cremas diferentes, una mahonesa de wasabi y dulce de plátano. “Estamos mitificando mucho la cocina y sólo se trata de hacerlo de una forma diferente que, además, sea vistosa y sabrosa”, resume.

La tercera visita de este recorrido más intenso que extenso tiene su parada en Los Quemados. En el restaurante Puesta de Sol, el chef **Vidal Pérez** comparte el hilo conductor de unos cocineros nativos que en la isla destacan no sólo por la calidad, sino por algo que los distingue y diferencia: la acertada combinación de tradición y creación, siempre con el plus de disfrutar haciéndolo y que se note en la mesa. Es el caso de la receta de su lomo de atún a la canaria que



Juan Carlos R. Curpa, chef de El Jardín de la Sal, con pejesable y piqueto.  
T. GONÇALVES

## La Palma también sabe a mar

El equipo del Atlas se traslada a la Isla Bonita. Las salinas de Fuencaliente ejercieron de imán inicial, de la mano de Juan Carlos R. Curpa y un raro –en la mesa, que no en aguas isleñas– pez diablo, pero las visitas a David Pérez y a Vidal Pérez sirvieron para completar la experiencia de una cocina palmera de altura y con mucha personalidad.

aportó al Atlas: ese “toque personal y diferente”, más allá de presentar los mojos en esferificaciones, lo aporta el juego de su mezcla de pimientos (rosa, negra, blanca, jamaicana...) y otras especias (garam masala).

### Pescados singulares

En el restaurante **El Jardín de la Sal**, el chef Juan

Carlos R. Curpa (todo un referente de la cocina palmera gracias a su meticuloso trabajo mimando la materia prima), tiene a su disposición un amplio abanico de posibilidades cuando de pescado fresco del día se trata. “Consumo todos los pescados que los pescadores consiguen en la isla, para mí todos son muy importantes. Evidentemente, unos me gustan

más que otros”, añade.

Por ejemplo, el pez escolar que los pescadores “lo tiran porque nadie lo quiere; pero si se les engancha, ya saben que me lo tienen que traer”, dice. Otra singularidad con producto del mar se presentó, precisamente, el día que el equipo del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* acudió a visitarlo, pues acababa de recibir varios ejemplares

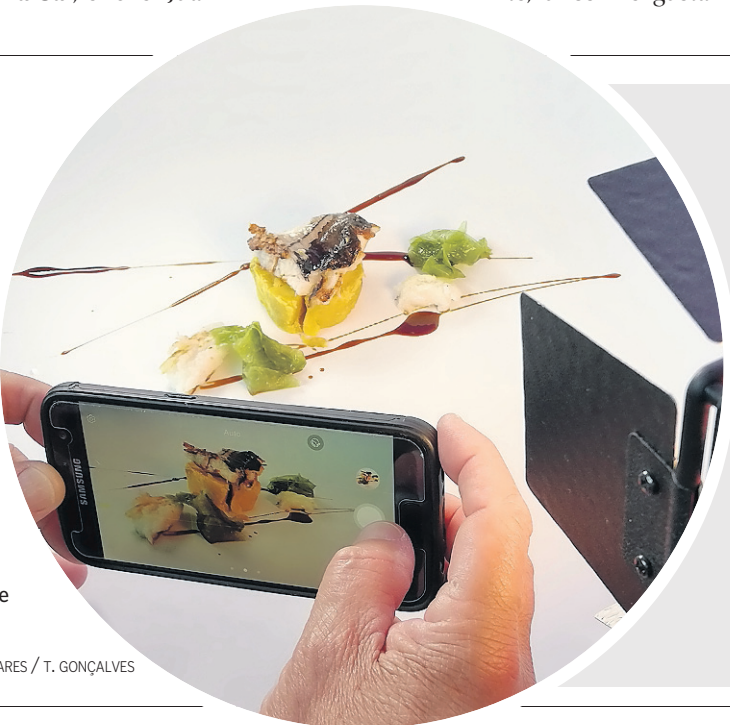
de una especie todavía menos frecuente en las capturas isleñas: el pejesable negro. Se trata de un pescado de hondura que, en aguas canarias, se localiza entre los 700 y 1.500 metros de profundidad.

“Es una pesca bastante tediosa”, añade Juan Carlos, que, sin embargo, describe la carne del pejesable “muy sabrosa, muy suave y muy sutil, tanto que incluso yo diría que

### ASÍ SE HIZO

#### CON UN PEJESABLE DE PORTADA

“Al pejesable lo sumergimos en salmuera 30 minutos. A continuación, lo pasamos por brasa y después lo volvemos a hidratar, para que pierda un poco de la salazón y quede más suave. Huele a ahumado, pero también a marea vacía (como digo yo) por el alga que lleva... Y tiene un punto de contraste entre el salado del pescado y el dulce del boniato –en La Palma, la batata–, que este es peculiar porque lo llaman de turrón de lo dulce que es y deja un sabor que recuerda mucho a la castaña cocida”, describe Juan Carlos Rodríguez Curpa cómo preparó el pejesable negro que muestra en la portada de este ‘Pellagofio’.



Y. MILLARES / T. GONÇALVES



#### Pescado arriba, preparado flash y foto

En el restaurante El Carmen, el cocinero David Pérez y el fotógrafo Tato Gonçalves mientras realizan el retrato que acompañará a la receta del alfonsoín marinado con vinagreta de ñame en el ‘Atlas gastronómico de la pesca en Canarias’, una preparación, dice el chef, “muy sencilla pero muy sabrosa”.