

[Home](#)»[Gastroclub](#)»[Restaurantes](#)»Marcando la diferencia con producto km 0 y el chef David Pérez

RESTAURANTES

Marcando la diferencia con producto km 0 y el chef David Pérez

En el restaurante El Carmen el pescado, como el resto de productos que nutren su despensa, buscan que sea de la isla, aunque con la premisa que identifica a...

Yuri Millares 2018-09-05

Yuri Millares / septiembre 5, 2018 / 2.1k

2

COMPARTIDO



MACARO
ciencia & gusto
foto TATO GO
PELLAG

David Pérez, chef en El Carmen, cocina el popular alfonsiño marinado con vinagreta ñame. | FOTO
TATO GONÇALVES

En el restaurante El Carmen el pescado, como el resto de productos que nutren su despensa, buscan que sea de la isla, aunque con la premisa que identifica a su propietario y jefe de cocina: ser diferente en la mesa. Para el ‘Atlas gastronómico de la pesca en Canarias’ lo pone en práctica elaborando algunas de sus recetas con pulpo y alfonsiño. [En *PELLAGOFIO nº 67* (2^a época, septiembre 2018)].

Por YURI MILLARES

Proyecto MACAROFOOD / Atlas de ciencia, pesca y cocina

En el restaurante El Carmen el pescado que nutre su despensa buscan que sea de la isla, aunque con la premisa que identifica al chef David Pérez: ser diferente en la mesa. “Nosotros vamos a pescados que no sea la típica la vieja que se puede encontrar en todos lados, sino a otros como el raro pejesable o conejo diablo, por ejemplo. Soy el único que compra a los pescadores el pejerrey o que compra las lisas en esta zona. En cuanto al atún, me gusta mucho trabajar el rabil, no es tan caro como el atún rojo y, sin embargo, le veo unas cualidades iguales, si no mejores”, relata.

David Pérez:

“SOY EL ÚNICO QUE COMPRA A LOS PESCADORES EL PEJERREY O LAS LISAS EN ESTA ZONA”

Eso sí, es consciente de que su cliente procede, en gran medida, “del centro de Europa y comen el pescado congelado y fileteado. Nosotros servimos todos los pescados fileteados y desespinados, facilitamos el trabajo a los clientes porque hay mucha gente que no sabe comer ciertos productos, sobre todo los pescados, y sufren comiendo: si hay que sacarle la espina con pinzas, se la sacamos con pinzas. Cuando teníamos una cocina más tradicional, daba lástima como dejaban en el plato el pescado a la espalda y es una aberración tirar tanta comida”.



A David se le abrieron los ojos (o el mundo se presentó ante ellos) cuando terminó sus estudios de cocina en el IES Virgen de las Nieves –“donde hacíamos sota, caballo y rey, aunque en una cocina bastante amplia y donde se enseña bastante”, describe– y en ese momento lo llamaron para un restaurante vegetariano –“era biológico y ecológico, de unos holandeses, todavía era en el siglo pasado y para mí fue impresionante”, recuerda–. Fue cuando descubrió que “hay mucho más mundo en la hostelería...”

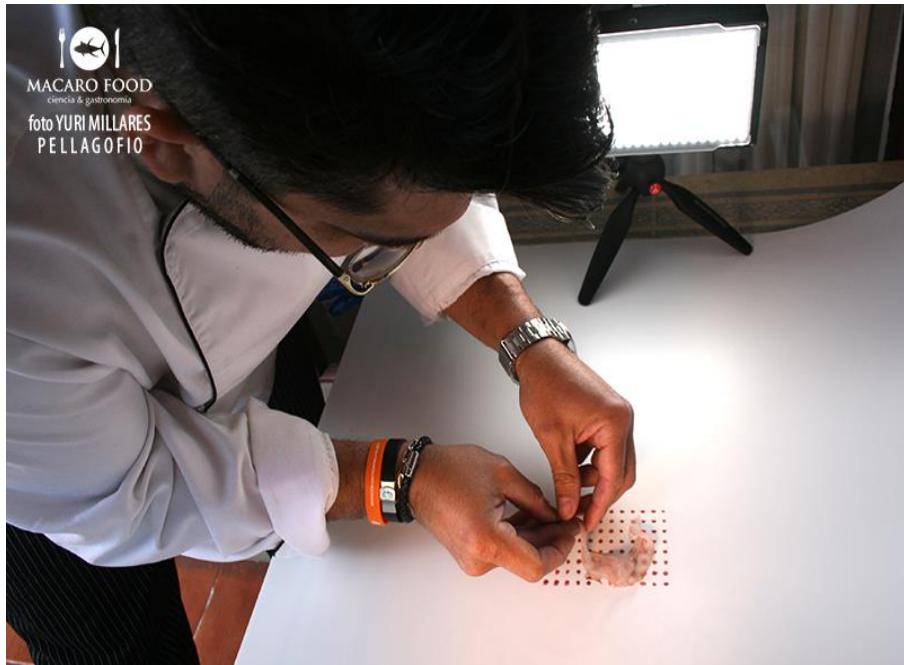
David Pérez:

“HAY CLIENTES QUE SUFREN COMIENDO ASÍ QUE, SI HAY QUE SACARLE LA ESPINA CON PINZAS AL PESCADO, SE LA SACAMOS CON PINZAS”

“Hasta me preguntaron algo muy *gracioso*: ¿Cuánto vas a cobrar? No, lo que ustedes me quieran pagar, les dije. Porque cuando vi la carta lo único que sabía hacer era un lenguado a la *meuniére*”, relata de aquella experiencia. Por supuesto, aprendió a cocinar el resto de la carta y, al final, hasta se atrevió a introducir “algún plato mío”, sonríe.

Su vida profesional continuó por diversos establecimientos hasta que dio un giro inesperado en 2008, de esos que suelen llamarse “de 180 grados”. Se le presentó la oportunidad de tener su propio restaurante. “Fue cuando la crisis y me llamaron, que si no cogía El Carmen lo iban a cerrar”, explica. “Así que lo cogimos”, habla en un plural que incluye a su mujer, Yurena Leal. “Fue una

locura”, asegura. Él en cocina, ella en sala. “Eran 16 horas todos los días durante seis días a la semana, venga-venga-y-venga…”, hasta que el esfuerzo personal y profesional tuvo premio cinco años después, liquidaron deudas, contrataron más personal y pudo desarrollar la cocina creativa que le gusta trabajar.



David Pérez monta

sobre el escenario preparado para la sesión fotográfica su alfonsiño marinado. | FOTO YURI MILLARES

David y Yurena asumieron con valentía el reto de sacar adelante su propio restaurante en condiciones difíciles. Con una clientela en la que abundaba el turista de otros países europeos, sus primeros pasos fueron “muy conservadores”, explica él, manteniendo el estilo de cocina que el restaurante venía ofreciendo hasta entonces, antes de introducir cambios. Siguieron sirviendo el entrecot con salsa de pimienta, salsa de queso o salsa de Oporto, y el pescado a la plancha con guarnición de ensalada y papas arrugadas...

Sin miedo a innovar

Poco a poco fueron perdiendo el miedo e innovando, “haciendo guarniciones independientes para cada elaboración, y no todas las carnes con la misma verdura, ni todos los pescados con las mismas puntas de ensalada, que es algo muy tradicional que había en la hostelería en La Palma”, concreta. El siguiente paso fue “ir creando y diferenciándonos de los demás, porque si no puedes hacer lo que te gusta, prefiero tener un sueldo y no estar pendiente yo de la gestión del negocio”.

***David Pérez:**
“CON EL FAMOSO KILÓMETRO CERO ESTAMOS*

AYUDANDO AL SECTOR [PRIMARIO], PERO TAMBIÉN ESTAMOS CONSIGUIENDO UN PRODUCTO DE PRIMERA Y ME AYUDO A MÍ MISMO”]

Amigo de poner nombres sencillos a sus platos, la sorpresa del “conejo deshuesado con chutney de plátanos” viene en forma de rulo horneado con un puré de papa, una salsa de Martini y unos dátiles confitados; o el “cochino negro con salsa de ñame”, resultado de una larga cocción de 12 horas a baja temperatura en la que el popular ñame (que se suele consumir guisado con un trozo de queso, o con azúcar y miel bien como postre) viene en una salsa con ron Aldea y toques de mandarina.



El pulpo asado con verduras

de David Pérez. | FOTO TATO GONÇALVES

Sus elaboraciones diferentes no pasan por alto el lugar donde se encuentra, otro elemento diferenciador que se concreta en el uso, como materia prima y de forma general, del producto local. “El famoso kilómetro cero –insiste–. Estamos ayudando al sector, pero también estamos consiguiendo un producto de primera y me ayudo a mí mismo; un producto de primera que viene de fuera te sale mucho más caro. También se trata de ser realista”.

Para el Atlas

El *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* cuenta con dos de sus creaciones, de nombres sencillos a la vez que llamativas elaboraciones: pulpo asado con verduras es uno y alfonsiño marinado con salsa de ñame, el otro.

El **pulpo asado** es muy tradicional en La Palma. “Mi familia siempre ha tenido casetas en la costa. Concretamente en La Veta, en Tijarafe. Allí se pescaba con caña y gueldera, se asaba, se jareaba. Se comía pejeverdes fritos y, cuando lo pillabas, pulpo que se cocinaba y luego asábamos”, relata.

En el restaurante lo sirve adaptado a una clientela con una cultura de comer con muchos vegetales que, añade, “es algo que realza mucho más el plato”. Pero adaptado a su estilo, ¿verduras?, sí, pero en forma de cremas (una de coliflor, una de calabaza y una de guisantes). También un toque asiático en la mahonesa (le puso wasabi en vez de recurrir al alioli) y un toque local con el dulce de plátano (“hay que hacerle un guiño a la agricultura de la isla”).

En cuanto al **alfonsiño** (o fula de altura), pescado habitual en la mesa en esta isla, lo presenta marinado con su estilo personal y “funciona muy bien”, dice. “Los marinados normalmente se ponen con salsa de mostaza, mahonesa, o salsa tártara; yo le he buscado una salsa melosa como una mahonesa, pero con toque canario”, que se manifiesta en la melosidad del ñame cocinado y triturado, cítricos y un poco de tomillo. “No lleva más nada, es muy sencilla pero muy sabrosa”, señala.