

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Las caballas con salsa oriental e hilos de puerro con gofio del cocinero y 'sushiman' Carlos Escobar. | TATO GONÇALVES



Maroa, cocina asiática de fusión con producto canario

El mayor 'beach club' de Canarias, en sus tres mil metros cuadrados de isla artificial en Anfi del Mar (Mogán), es mucho más que hamacas y jacuzzi. Lo explica aquí su jefe de cocina, Davidoff Lugo, un apasionado de la mezcla de distintas cocinas.

YURI MILLARES

El producto canario es la estrella de los ingredientes en la culinaria que practica Davidoff Lugo, *Davi*, "pero siempre me ha gustado la mezcla de distintas cocinas y me decanto sobre todo por la asiática". Así que lo que hace bien podría definirse como una cocina canaria de fusión donde destacan técnicas y productos de cocinas como la japonesa que aportan y realzan sabores, texturas, incluso colores.

Ese gusto por la gastronomía de otros lugares del mundo la comenzó a descubrir desde muy niño. "Mis padres trabajaban y me cuidaba una señora suiza que hacía cocina italiana, francesa, alemana..." Un



Davidoff Lugo con una sama roquera. Debajo, en compañía de Francisco Medina y Carlos Escobar. | GONÇALVES

día le pidió que la ayudara a hacer una lasaña y fue "tan bonito que decidí hacerme cocinero". Con tan temprana vocación, los estudios los encaminó a ese fin. Eso sí, cuando se puso a trabajar "empecé por lo que creí que deberían empezar todos los cocineros: fregando platos". Despues vendrían otras tareas viajes para mejorar su formación.

En el Maroa Club de Mar entró en 2014 cuando el jefe de cocina de entonces lo quiso tener a su lado. Ahora él es el jefe de cocina de este *beach club*, el más grande de Canarias a día de hoy y el tercero de los seis mejores "superchiriguitos" en España, según el suplemento especializado "El Viajero"

del diario *El País* (julio 2017).

Con un solárium 365 días al año, servicio de jacuzzi, servicio de snack al mediodía y por la noche una selecta carta de restaurante "en la que elegimos más el producto local", *Davi* recalca lo más esencial: la cocina y sus propuestas.

Precisamente, una soleada jornada de un día más en este enclave paradisíaco recibió al equipo de trabajo del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*, para que convirtiera alguna de sus creaciones culinarias en propuestas para dicho *Atlas*.

Fue así como elaboró una sama roquera con temprana vocación, los estudios los encaminó a ese fin. Eso sí, cuando se puso a trabajar "empecé por lo que creí que deberían empezar todos los cocineros: fregando platos". Despues vendrían otras tareas viajes para mejorar su formación.

En la barra de sushi Escobar trabaja "con los clásicos –explica– que son el atún, el salmón y el pescado del día: cherne, sama, medregal". Para el *Atlas* elaboró un llamativo plato con la popular y sabrosa caballa. "En este caso la limpia, la fileteo y va a la plancha solamente con sal gorda. La salsa es una reducción que lleva soja, sake, mirim, azúcar y jengibre, y encima, puerro enharinado con gofio".

Más información, en la edición digital (en pellagofio.es)

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

PELLAGOFIO
Suplemento mensual

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL

ENERO
miércoles 3

FEBRERO
miércoles 7

MARZO
miércoles 7

...ETCÉTERA

+ VISIBLES

Los Kunkel y el valor de la flora canaria

Rústico y exquisito cochino negro canario

El primer miércoles de mes con... LA PROVINCIA La Opinión de Tenerife