

ra da para cuatro carnadas. La gamba coge el sabor de lo último que come y si le echas sardinas tendría ese sabor fuerte, pero el pollo como es más insípido no se nota", argumenta.

Una pesca que se da todo el año, añade, aunque "por unas zonas se coge más que por otras, dependiendo de las fechas, por ejemplo, en noviembre se coge más por el norte pero en Navidades ya hay más por El Golfo. Hay en toda la isla, pero todavía hay sitios a los que no hemos ido, casi a media isla por lo menos".

González (*Solea*) embarca en el *David y Catalina* para unas experiencias de demostración y de transferencia de conocimiento con las citadas nasas camaroneras semiflotantes (de material plástico, ligeras en su manejo y que operan unos 2,4 m por encima del fondo marino, gracias a una boyta rígida de flotación), mejor adaptadas para esta pesca que las nasas tradicionales en Canarias (pesadas, metálicas y que operan sobre el sustrato marino).

"Desde la introducción en Canarias, allá por el año 1997, de este sistema de pesca de camarón soldado, de carácter selectivo, necesitaba algunas mejoras. Conversamos acerca de diversas mejoras o innovaciones tecnológicas introducidas en el aparejo de marisco", escribe.

**Cristóbal (pescador):**  
**"El camarón soldado**  
**está a 250 metros, pero**  
**se mueve: si es luna**  
**llena normalmente**  
**va a más fondo"**

"Procedimos a levantar un tren de 63 nasas camaroneras semiflotantes, caladas a unos 270 m de profundidad. La operación de pesca rindió una captura de 6,5 kg, equivalentes a un rendimiento moderado de 103,2 g de camarón/nasa/noche. Revisamos las nasas por si necesitaran alguna reparación y las volvimos a cavar (encarnar) con muslos de pollo", continúa su informe.

#### Dos categorías

Al regresar al puerto base, "junto a las habituales capturas de camarón soldado (aproximadamente un 95% en peso y número de ejemplares), aparecieron unos 30 ejemplares de camarón cabezudo (*Heterocarpus ensifer*)".

El camarón soldado "fue entonces clasificado en dos categorías comerciales de tamaño: grande-mediano y mediano-pequeño. Esta operación también ha de considerarse innovadora. El hecho de ofrecer dos categorías comerciales (distinto tamaño, distinto precio) facilita la comercialización del producto y, al mismo tiempo, permite una mejor planificación al restaurador", concluye el biólogo.



Tartar de atún con gambas de La Santa y carpaccio de pulpo en el Brisa Marina. | T. GONÇALVES

## Mimando el pescado 'todo el día' con Juan el Majorero

Asomado al paseo marítimo de Playa Blanca, sorprende el movimiento del Brisa Marina, 350 comensales, desde un simple sándwich a un espectacular tartar de atún.

Y. MILLARES

Juan Cabrera Armas (*Juan el Majorero*), que comenzó a trabajar desde los 13 años en diferentes restaurantes de su isla natal, Fuerteventura, dio un día el salto a la vecina Lanzarote para "probar suerte" y en 1987 era camarero en el Brisa Marina, donde fue encargado, socio y, finalmente, propietario hasta el punto de que al propio local se le conoce como Juan El Majorero.

Su carta con más de 90 platos es tan variada como para ser capaz de satisfacer a un amplio abanico de gustos, desde una básica pizza, a un plato de carne o pescado... con el mejor producto que es capaz de encontrar. Aunque tiene exquisitas carnes del país (cabrito y cordeiro) y de Península (es uno de los pocos en la isla que tiene carne de vaca madurada Txogitxu), su especialidad es el pescado fresco. "Es muy delicado –dice–, lo tienes que

estar mimando... no todos los días, sino todo el día".

Su arriero Francisco Martín (*Francis*, de Pescatron), quien le suministra el pescado, "es el mejor preventa de pescado fresco de Canarias", afirma, algo que pudimos comprobar en *Pellagofio* en cuanto salimos del restaurante, movidos por la curiosidad, ante la unanimidad del comentario en otros restaurantes con producto y cocina de calidad de la isla.

A Juan el Majorero el pescado, dice, le gusta "un montón, mi favorito es el gallito verde, aunque para quedar bien con el cliente es mejor con pescados grandes, el atún, el mero, el cherne, o la merluza que se coge en La Graciosa, en El Golfo, en La Santa".

Para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* dos de sus mejores cocineros (tiene nueve en plantilla y a veces envía a algunos a formarse con chefs de la categoría de Martín Berasategui o Tony Botella), el jefe de cocina Jaime Pérez y Sebastián Álvarez han preparado dos recetas, una, un llamativo tartar de atún con camarón soldado (gamba de La Santa) y la otra, un mero "estilo cogollo, que lo sellamos en la plancha y lo terminamos de hacer al horno y sale más jugoso". En su mesa no faltan el aceite de oliva virgen extra de Fuer-ventura y sal flor de Janubio.



TATO GONÇALVES

#### EL MEJOR ARRIERO

Francisco Martín, pescador en Playa Blanca, tenía dificultades con la venta del pescado, así que empezó a distribuirlo él mismo y acabó fundando su propia empresa (Inves Pescatron SL), completamente equipada para almacenar, limpiar, salar y distribuir el pescado que le suministran en exclusiva 14 barcos. Entre sus clientes, restaurantes de la categoría de Lilium o el cinco estrellas Princesa Yaiza.



TATO GONÇALVES

#### GUISO MARINERO CON GAMBA DE LA SANTA

Víctor Bossecker, chef ejecutivo del hotel Princesa Yaiza, ha elaborado varias recetas exclusivas para el 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias' (muy pronto, reportaje especial en 'Pellagofio'). A modo de adelanto, la presentación que hizo en el Isla de Lobos, restaurante temático de producto kilómetro cero en el propio hotel, de su caldo marinero con pescado de roca y gamba de La Santa.