

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Antonio Aguiar, retratado en el muelle pesquero de Puerto de la Cruz. | TATO GONÇALVES

Ya en la cocina, el chef se dispone a guisar unos camarones en su punto de sal. | T. G.



le dice un cliente que frecuenta su local en busca de esa buena mano. "Porque aquí la costumbre es hacer el pescado mucho-muchísimo. Pero mira éste como está", señala una cabrilla que acaba de freír y está en su punto óptimo, crujiente por fuera, jugosa por dentro.

Antonio Aguiar se define como "amante del pescado" y es algo que ha transmitido a sus propios hijos y sigue transmitiendo a quienes se sientan a su mesa: sus ya legendarias Jornadas de Cocina de Cuaresma, que convoca cada año desde hace más de un cuarto de siglo, son todo un acontecimiento gastronómico.

"A mis hijos se lo he inculcado desde niños. Les he enseñado a comer morena, por si encuentran alguna espina, que, aunque yo les quito las más grandes, les digo que cuando estén masticando la pasen por la punta de la lengua y es donde las van a detectar", explica orgulloso.

"El trato al pescado en la cocina ha mejorado", insiste, "igual que la calidad de los aceites en la mesa también ha cambiado mucho. Pero sí es verdad una cosa: todavía hay sitios donde cocinan bien, tienen buen producto, tienen buen aceite... pero un vinagre de no se sabe dónde". Toda "una lástima", dice, "porque los canarios, con el pescado, lo usamos mucho. Un buen pescado guisado tiene que llevar su buen aceite, su pimienta verde y un buen vinagre. ¡Todavía tenemos que mejorar mucho!"

Mimando el pescado en cocina en vez de matarlo... dos veces

Cocina de mercado y mucho pescado. Es la fórmula que identifica el trabajo de Antonio Aguiar, pero con una premisa básica: tratar bien el producto. Y cada día lo tiene cerca pues el restaurante está junto al muelle pesquero del Puerto de la Cruz.

YURI MILLARES

Del muelle viene una mañana cargado con abadejos, alfonsinos, viejas, cabrillas, pulpos y camarones. Ha quedado ese día para preparar algunas recetas con destino al *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* y las capturas del día son las que van a definir el ingrediente principal

de cada uno de los platos que, mientras camina, va pensando cómo presentar.

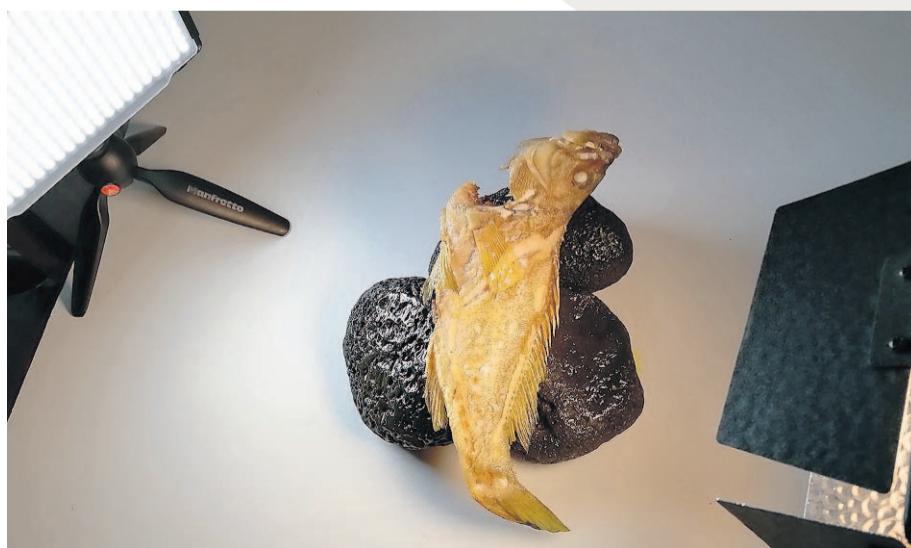
Y van a ser tres, uno de ellos el muy popular en Tenerife camarón guisado en su punto de sal. Esto es, "con mucha sal para que el camarón la absorba y no tenerle que añadir luego. Hay quien lo cocina con poca sal y cuando te lo vas a co-

mer estás insípido, soso, y si hay que añadirle después ya no es igual, no tiene tanto sabor", explica.

La mayor parte de los platos que sirve a sus clientes son de pescado –aunque también es un enamorado de los quesos canarios, especialmente de los de Gran Canaria– y en la carta lo ofrece de muy variadas maneras, pero lo mejor es

pre-guntar por el que llega del día y hasta por las croquetas –¿cómo no mencionar a esta *minidiva* de la cocina donde quiera que vayamos?– que también son sugerencia: de chipirones en su tinta, de caballa, de pulpo.

"No lo entiendo, pero es cierto", dice sobre el hecho de que los canarios somos los que menos pescado comen entre todas las comunidades autónomas de España. También reconoce que en estas islas se adolece de maltratar al producto en la cocina: "Canario, qué pena que en Canarias el pescado lo matan dos veces, una cuando lo pescan y otra cuando lo cocinan,"



Y. MILLARES

CABRILLA FRITA ESTILO CANARIO

"Aceite abundante muy caliente y nada más", explica Antonio Aguiar cuando presenta una de las cabrillas frescas que le han llegado la mañana de la sesión de fotos del 'Atlas'. Se trata de una cabrilla de ración, si fuera un poco más pequeña la serviría en una fritura de pescado variado que "es un manjar". En este caso, le pone un poquito de sal gorda y la fríe sola con un aceite de oliva suave para que no le quite sabor. "Nuestras frituras no llevan harina, y se salan con sal marina".



Y. MILLARES

ROPAVIEJA DE PULPO

"Cada maestriño tiene su librillo; si tú hablas con quince cocineros, los quince lo hacemos diferente", dice Antonio Aguiar al describir cómo hace su ropavieja de pulpo, un plato "que se estila mucho en Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura", añade. Garbanzos y pulpo los fríe después de cocinarlos y, aparte, prepara una fritura a la que añade pasas, almendra frita, aceitunas y papas bonitas fritas en dadiños, que completa con un poco de caldo del pulpo. "Pero se debe servir seca. Queda muy suave", precisa.