



Salema a la plancha sobre salteado de tallarines de calamar sahariano (receta en la edición digital). | TATO GONÇALVES

## Muelle refugio, playa y pescado fresco de barquillo

El barrio marinero de San Cristóbal es uno de los rincones por excelencia de la ciudad de Las Palmas para quien busca cocina tradicional de la pesca. Entre los locales más recientes en abrir aquí sus puertas está el bar terraza La Puntilla.

Y. MILLARES

La pequeña playa de arena del barrio de San Cristóbal es prácticamente invisible a los ojos del visitante hasta que no se acerca uno lo suficiente. Entre las pequeñas casas que la rodean, la más cercana tiene un patio convertido en bar terraza donde en vez de cemento había un suelo de arena de caracolillos. "Aquí antiguamente, mi abuelo y mis tíos, también mi padre, se ponían a coser los trasmallos", relata Carmen Rita Domínguez, propietaria del local.

Con el añadido "marinero" cada vez que se cita a San Cristóbal como "barrio", la pesca es la seña de identidad de sus habitantes y el chinchorro un arte de pesca –ya desapareci-



Loly Álamo con unos salmonetes frescos. Debajo, el equipo humano del bar terraza La Puntilla. | GONÇALVES

do– con una decena de barquillos que cada mañana se hacía a la mar para calar las redes y después sacarlas tirando desde tierra. A finales de los años 70 y principios de los 80 del pasado siglo XX, "aquello era un espectáculo, se paraba el tráfico y todo", recuerda el pescador Juan Carlos Cruz.

En aquel patio, las redes que los hombres cosían dieron paso a las flores de la madre de Carmen Rita, pues la familia construyó allí su vivienda. Y con el paso de los años y la necesidad de buscar sustento a las siguientes generaciones, en noviembre de 2015 abrió en el mismo patio el citado bar terraza.

"Nuestra especialidad es el pes-

cado fresco de los barquillos de aquí, me lo traen directamente tres días en semana. Los días fuertes son de jueves a domingo, pero entre semana tenemos muchísimas reservas, por ejemplo para una estupenda de grupo: les ponemos un fincho a las sardinas y las asamos".

En este local de *chacalotes* –así, con las sílabas intercambiadas, se llaman a sí mismos los vecinos de este barrio desde que en 1965 un enorme cachalote varó frente a sus casas–, la cocinera es Loly Álamo: "también soy *chacalote*", ríe.

Un pescado que trabajan, herencia de "la cocina de la abuela" entre los pescadores y sus familias, es el conejo, difícil de vender por sus muchas espinas. "Me encanta para el caldo, es el que más sabor le da", asegura Carmen Rita. Con el fumet hace Loly un irresistible gofio escondido. "No digo el truco, pero no tiene un grumo, todo el mundo dice que parece manteca", dice.

Sancocho, morena frita y potas son algunas de sus especialidades, aunque para el *Atlas Gastronómico de la Pesca en Canarias* ha trabajado dos especies tradicionales de la pesca artesanal en Gran Canaria, salema y salmonete, en sendas recetas para cuya elaboración quiso hacer participé a su hija, Nefertari Moreno, igualmente profesional de la restauración formada en el IES San Cristóbal. "Y es una pescadora que no veas", añade Loly. "De brecas, con caña", confirma ella.

El **bar terraza La Puntilla** está en la calle Popa nº 1, en el barrio marinero de San Cristóbal (Las Palmas de GC). Abre todos los días. **Teléfono:** 928 335 374.

**Más información**, en la edición digital ([pellagofio.es](http://pellagofio.es))

IV Salón Gastronómico de Canarias

# GASTRO CANARIAS

23 al 25 de mayo

Recinto Ferial de Tenerife 2017

Logos: Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, Cabildo de Lanzarote, Gobierno de Canarias, Consellería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, Cabildo de Lanzarote, CajaCanarias, Heineken.