

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Últimos detalles del plato de camarón cabezudo con caviar y lechuga de mar en Qué Leche. | TATO GONÇALVES

Mario Rodríguez con un medregal negro que después cocinaría marinado en cítricos. | T. G.



meros años –que hicieron el 14 de octubre de 2017– hemos evolucionado de una manera muy intensa”, explica Mario.

Pero a las influencias y querencias por cocinas del mundo, en su delicada, fresca y novedosa propuesta culinaria –donde encontramos frecuentes guiños a la gastronomía asiática–, se ha terminado por incorporar el producto canario, que para el propio Mario era poco conocido. “Mi familia es de fuera: mi abuelo, burgalés; mi abuela, brasileña; mi madre, vasca. Me siento canario porque he nacido aquí, pero me siento del mundo y la influencia que yo tengo en casa es más del norte de España”, dice. Sin embargo, Jennise y Mario no han podido sustraerse a la realidad del lugar en el que se encuentran.

Así, a sus platos más identificativos, como su atún macerado tipo tartar (una *tuna poke*, receta típica de Hawái), añaden la evolución de otros clásicos suyos como su chipirón sahariano (ahora con queso curado de cabra canaria, en vez de parmesano). A Mario, además, le gusta mucho trabajar producto del mar y el proyecto del Atlas le ha “emocionado” tanto como para implicarse más en pescado y marisco de Canarias y “fusionar la tendencia actual por la gastronomía asiática, que nos apasiona, con el producto canario, que también nos apasiona”.

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

Qué Leche, la vuelta al mundo con producto canario

Cocineros inquietos y –sobre todo ella– trotamundos gastronómicos, Jennise y Mario unieron sus destinos personales y profesionales, tras cursar estudios en el Basque Culinary Center, para afincarse en Las Palmas y descubrir una inesperada despena.

YURI MILLARES

A Jennise Ferrari y Mario Rodríguez Ureña les apasiona la gastronomía “desde pequeños”, explica él la mañana en la que elabora dos platos para el recetario del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*. No lo sabían aún, pero sus destinos se unirían unos años más tarde. Ella, vene-

zolana, primero iba a recorrer mundo en una formación continua por México, Costa Rica, Argentina y Estados Unidos, también por Europa y Australia.

“Ha viajado un montón, en una formación que yo he empezado a desarrollar con más intensidad desde el momento en que me junté con ella” tras coincidir en el Bas-

que Culinary Center, relata él, canario, que hasta entonces había tenido la curiosidad de formarse con destacados chefs en España (con José Rojano en Las Palmas, pero también en Península en locales como el Martín Berasategui o el Celler de Can Roca).

En cuanto llegó, a Jennise “le encantó Canarias” y decidió invertir

en su proyecto relacionado con los productos lácteos (cuyo nombre original era Creme-ría Qué Leche), al tiempo que Mario sumaba el deseo de desarrollar sus ideas. Dificultades con la maquinaria que querían instalar para la elaboración de helados definieron finalmente la carta de lo que, desde un principio, conocemos sencillamente como restaurante Qué Leche.

“Nos hemos centrado en la propuesta gastronómica del restaurante, dándole unos pequeños guiños a lácteos, desarrollando de manera evolutiva nuestras ideas, y sentimos que durante los tres pri-



T. GONÇALVES

JENNISE FERRARI + MARIO RODRÍGUEZ = QUÉ LECHE

En octubre de 2014 Jennise y Mario abrieron el restaurante Qué Leche, un nombre que sintoniza con los guiños lácteos que quisieron imprimir al local en sus orígenes. De aquellos inicios queda su cremosa y apreciada tarta de queso, todo un sello de identidad que permanece en la carta. Sin embargo, un mundo de espectaculares quesos canarios se ha ido sumando últimamente a sus pasiones culinarias, de la mano del maestro quesero Isidoro Jiménez, que se los ha ido presentando.



T. GONÇALVES

MACAROFood Y MARISCOMAC EN ACCIÓN

El proyecto Macarofood para la valorización de productos marinos de los archipiélagos macaronésicos le brindó la oportunidad a Mario de embarcar una mañana a bordo de un pesquero artesanal (donde él mismo recogió de la nasa el medregal negro que iba a cocinar para el Atlas gastronómico) y se familiarizó con los cangrejos de profundidad del proyecto Mariscomac (buey, centolla de patas largas y, el que más le ha gustado, el rey, “por la carne, más que otros de la misma especie de otros lugares”).