

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



El chef Fabián Maldonado fotografiado con un cantarero en la costa de Telde... | GONÇALVES

...Que cocinó y presentó así para el 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias'. | TATO GONÇALVES



taurantes y asadores han hecho de él un cocinero autodidacta formado en la experiencia, con un máster en gastronomía tiempo después y una colección de libros de cocina que son su "tesoro". Experiencia que, por último, lo ha llevado, en sus propias palabras, "al primer emprendimiento de negocio propio" impulsando el área gastronómica en El Cortijo Club de Campo Golf, de Telde, en un entorno definido por un paisaje de palmeras centenarias.

"Es un gran sacrificio a nivel personal, porque no sólo es cocinar, sino también la parte de gestión. Pero puedes hacer las cosas a tu manera", practicar lo que define como "cocina contemporánea" con influencias de Japón, Perú, México... "y los ahumados que son un poco mis raíces".

Pero, sobre todo, insiste, "con el plus añadido del producto local, esa es nuestra base. Trabajamos grandes productos como el cochino negro y el atún, que son grandes referentes; también las sales y aceites de Canarias. Cuidamos la calidad del producto sin enmascarar, porque a veces la cocina de vanguardia se convierte en un show y se pierde un poco el hilo".

"En este restaurante la parte de esferas y aires ya se quedó en el pasado, la cocina ha evolucionado en otro sentido que es cuidar el producto", resume.

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

Cocina contemporánea con producto local y gusto a leña

"Las esferas y los aires han quedado atrás, la cocina ha evolucionado en otro sentido: cuidar el producto", opina el chef Fabián Maldonado. En su caso, ese producto es el de la despensa canaria y así lo pone en práctica en su restaurante, Gastroclub El Cortijo.

YURI MILLARES

Para conocer la cocina que practica Fabián Maldonado en el restaurante del club de golf El Cortijo hay que conocerle primero a él. Uruguayo de nacimiento, desde pequeño cuando le preguntaban ¿qué quieres ser de mayor? ya decía que cocinero. "En esa época ni siquiera

existía la figura del chef. Pero fue un cocinero argentino, El Gato Dumas, la referencia que me llevó a ser cocinero hoy en día".

Cómo no, también en casa está ese germen vocacional: su otro referente "es haber estado desde pequeño con mi madre en la cocina, para freír, hornear, amasar y demás. En Uruguay tenemos cocina

italiana, española, algo de cocina inglesa y, sobre todo, cocina canaria, hay una gran riqueza en cultura gastronómica canaria".

Curiosamente, apenas con 16 años se le planteó "la oportunidad de venir a Canarias, a Gran Canaria en este caso, y lo primero que hice fue meterme en una cocina, que aquí tiene muchísima salida labo-

ral".

Uruguay "es el país de la carne -sonríe-, pero también se come mucho pescado de agua dulce, tenemos la suerte de tener dos grandes ríos, el río Negro y el río de La Plata, así que tenía un buen abanico de recetas para defenderme". Pero sus inicios, como no podía ser de otra manera, fue de lo que se suele llamar *fre-ganchín*. "Exactamente. Entré en el restaurante El Senador, junto al Faro de Maspalomas, a pelar papas y cebollas y en menos de un año ya estaba llevando las comandas con un micrófono y mandando a cocineros de larga experiencia".

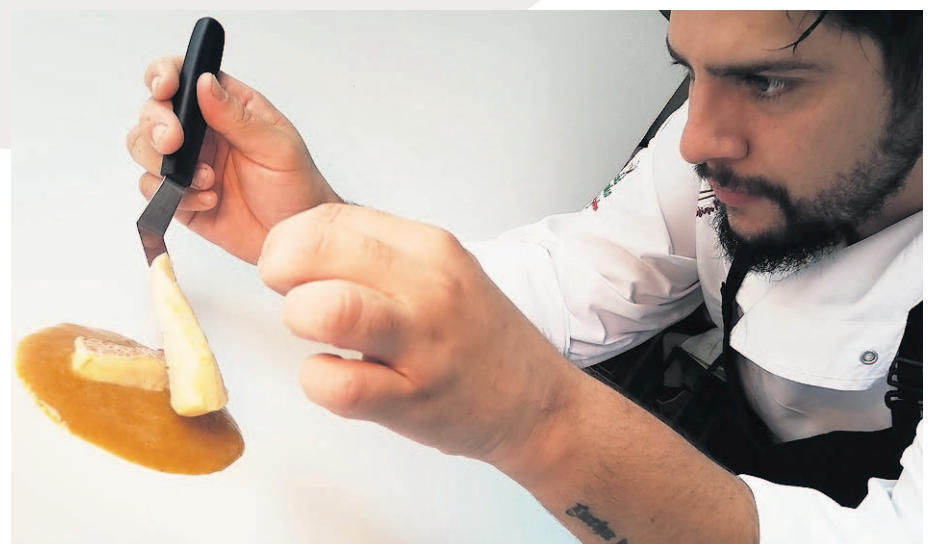
Su recorrido por diversos res-



Y. MILLARES

VEINTIDÓS COCINEROS PARA UN RECETARIO DE PESCADOS OLVIDADOS

La cocina del restaurante Gastroclub El Cortijo fue el escenario que reunió a los profesionales de la cocina que elaboraron el 'Recetario de pescados olvidados y emergentes de Gran Canaria', bajo el impulso del Aula Cultural Ciencia y Gastronomía de la ULPGC. En la imagen, el chef Fabián Maldonado con el biólogo marino José A. González, la cocinera Araceli Hidalgo y, debajo, la repostera Ivonne Hernández preparando su 'Alegoría azul' con pez sierra.



Y. MILLARES

CANTARERO, ALACHAS Y GALLO COCHINO PARA UN ATLAS GASTRONÓMICO

Cantarero con aguachile de maracuyá, ensalada de algas y aguacate y mango de Mogán es el plato que está montando Fabián Maldonado en el set preparado por el fotógrafo Tato Gonçalves para ilustrar el recetario del 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias', proyecto en el que colabora 'Pellagofio'. Una obra para la que también elaboró un mus de alacha en salazón y ahumada, así como un gallo cochino rustido sobre tosta de codium con paté de sus higadillos.