El Cotarro
por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 73 - Año 2016 - 31 de enero

UN PASEO POR MADRIDFUSIÓN 2016

Saben que ***El Cotarro*** dominguero no suele una página gastronómica, pero me permitirán que en esta ocasión me detenga para contarles algunas anécdotas que he recolectado en el entorno de la celebración de la XIV Cumbre Internacional de Gastronomía - MadridFusión 2016 que, bajo la presidencia del periodista gastronómico, amigo y tocayo, **José Carlos Capel**, se ha celebrado esta pasada semana en la capital de España. En ella ha vuelto a estar presente Tenerife después de pasar por la Feria Internacional de Turismo - FITUR 2016 y de ocupar casi treinta páginas en la edición de enero de la revista Ronda, que se ha repartido en todos los aviones de la compañía Iberia.

SE DICE... "GWA-CHIN-CHE"

Comenzando por esto último, hay que felicitar a **Jonatan García Lima** gerente de la bodega Suertes del Marqués y su enólogo **Roberto Santana**, por el magnífica referencia a los vinos de Tenerife. Pero por el contrario, dando por sentado que el Cabildo de Tenerife ha colaborado (léase gastado unas perritas) con la publicación de estas páginas, creo que debería dársele un "variscazo" a quien escribió y/o a quien no revisó el texto (corto para mi gusto) dedicado a la gastronomía tinerfeña. En el mismo y con el título de "Al rico guachinche" se presenta un (para mi corto) artículo donde se vuelve a confundir al posible turista sobre lo que es un verdadero (y autorizado) guachinche. Quien lo redactó puso que "*a la gente le gustan porque son más distendidos que los restaurantes, y más baratos. Se respira un ambiente más cercano*"... Si yo fuera propietario de uno de los más de 4.000 restaurantes de Tenerife, estaría "contento" de verdad. Por cierto que en la revista se traduce el artículo al inglés, y pone que el nombre de nuestro típico y casi desaparecido establecimiento se pronuncia "gwa-chin-che"... ¡Vétete por ahí!

MUESTRA, UN RESTAURANTE

Y lo más curioso es que en la revista se pone como ejemplo al autodenominado guachinche "Los Tres Dragos", dirigido en la zona de La Laguna por **Vidal Pérez** con el chef **Oliver Tomás Molano** en la cocina, que a todas luces es un restaurante o una tradicional casa de comidas (bastante buena, por cierto), pero que en modo alguno es un guachinche, no figura en la lista oficial del propio Cabildo y por tanto no luce en su fachada el logotipo oficial con la "V" (desconcertante, por cierto) que indica su autorización y confirma su legalidad como guachinche. Creo que el consejero de Agricultura, **Jesús Morales Martínez**, tiene que poner ya de una vez orden y concierto en este tema de los guachinches, antes de que se monte buena con los restaurantes, por la absoluta competencia desleal que se está teniendo en el sector. En cualquier caso, mi reconocimiento a **Vidal** y a **Óliver** porque, como restaurante, lo están haciendo muy bien y solo las garbanzas hechas con la receta de la madre y abuela de ellos justifican una visita.

ARTIC CRAB GRACIAS A ADEXE

Este título que casi suena a chino, tiene mucho que ver con otro éxito de Tenerife en la zona más exclusiva MadridFusión (donde sólo puede acceder los chefs ponentes, invitados especiales y prensa especializada) por parte de una empresa tinerfeña que está triunfando de la mano de **Tomás Losada García-Tanes** (director comercial) y **Rubén Bello** (encargado de la logística). Estos dos puntales de Tenerife tienen la representación para toda España del exquisito y exclusivo cangrejo real rojo, que pescan en aguas del mar de Bering (entre la rusa Siberia y Alaska) con un buque que, miren ustedes por dónde, han bautizado Adexe Primero, en honor al mencey guanche de Adeje. Adexe Primero es el único buque factoría dedicado a la pesca de cangrejo en la Unión Europea y su tripulación arriesga su vida (a 30 grados bajo cero con olas de más de 12 metros) para capturar a estos crustáceos tan preciados en las frías aguas del Atlántico Norte. Además, **Tomás Losada** y **Rubén Bello** han comenzado a abrir una serie de pequeños establecimientos propios que, con el nombre de Artic Crab House, ya han abierto en centros gourmets como Platea Madrid o, muy pronto, en el barcelonés mercado de San Josep "La Boquería". Tenemos que estar orgullosos de que "los nuestros" también triunfen fuera.

De izquierda a derecha: Alberto Bernabé, Carlos Isaac Acosta, Carlos Alonso y Víctor Suárez

Las expertas en el servicio del cangrejo real en el stand de Artic Crab, con Tomás Losada (i) y Rubén Bello. Delante de ellos al árticas criaturas pescadas cerca de Alaska por el Adexe.

RULO DE CONEJO EN SALMOREJO

Por eso mismo tenemos que felicitar al chef **Víctor Suárez** y su ayudante, **Carlos Isaac Acosta**, que elaboraron una sabrosa tapa denominada "rulo de conejo en salmorejo canario sobre tierra de mojo" y una dulce "cuajada de queso, gofio y plátano" que representaron a Tenerife en el festival de las tapas organizado por Saborea España. Hay que recordar que **Víctor Suárez** fue el ganador del 11º Campeonato Regional Absoluto de Cocineros de Canarias - GastroCanarias 2015 y que, por ello, fue elegido como chef representante de nuestra isla en MadridFusión 2016 de la mano del club de producto Saborea Tenerife, que depende de Turismo de Tenerife. Tras su paso por el restaurante MB Abama, **Víctor** está a punto de abrir su propio establecimiento en La Orotava,que se llamará Haydee. Su ayudante en Madrid, **Carlos Isaac Acosta**, ejerce como chef en el restaurante Los Reunidos, de la calle La Noria.

ALONSO CON UNA MUDITA

El presidente del Cabildo de Tenerife, **Carlos Alonso Rodríguez**, quien en la agenda del pasado martes por la tarde tenía concertada una reunión con una secretaria de Estado, tuvo el detalle de madrugar y, junto con el consejero de Turismo del Cabildo, **Alberto Bernabé Teja**, visitar MadridFusión y felicitar de primera mano a los tinerfeños que allí estaban defendiendo y promocionando la gastronomía de nuestra isla. Hay que reseñar que **Carlos Alonso**, listo y previsor como él sólo, sabiendo de qué iban las "actividades paralelas" a MadridFusión, cogió y le recomendó a **Alberto Bernabé** que "llevara una mudita, por si acaso" pensando que podría terciarse una cena y tuvieran que pernoctar en Madrid. Así fue la cosa y cuentan que en la tarde del martes, tras la reunión ministerial, parece que se vio a **Bernabé** por El Corte Inglés en la zona de la ropa interior. Posteriormente una agradable cena en el restaurante Goyzeko sentó en una mesa a **Carlos Alonso** y **Alberto Bernabé** junto con el técnico del Cabildo, **Luis Gutiérrez**, el presidente de los cocineros de Canarias, el gran chef **Pablo Pastor** y su encantadora esposa **Chus**, los empresarios **Fran Relea** (restaurante Kazán, con una estrella Michelin) y **David Armas**, así como el coordinador del Aula de Gestión Enoturística de la Universidad de La Laguna, **Gabriel Santos**. Parece que se habló de lo mucho que hay que hacer para mejorar, potenciar y difundir la gastronomía de Tenerife y posicionar nuestra isla como destino gastronómico. Amén.

josecarlosmarrero@elcotarro.com