34 VINOS & GOURMET

VIERNES, 18 DE MAYO DE 2018
abc.es/viaiar







Amor de mis amore



Las Aguas, en el Hotel Bahía del Duque

Tenerife, una isla gastronómica

Restaurantes

Aunque hay buenos restaurantes de cocina insular, brillan los de cocinas foráneas

CARLOS MARIBONA @SALSADECHILES



esde hace unos años en Tenerife cada vez se come mejor. La acertada labor del Cabildo insular con un exitoso plan de gastronomía que permitió recuperar y potenciar la cocina popular y apoyar a los jóvenes cocineros tuvo mucho que ver con el gran paso adelante que ha dado la cocina tinerfeña, por cantidad y por calidad referente gastronómico de las Canarias.

Allí están dos de los mejores establecimientos de cocina japonesa de España, Kazán y Abama Kabuki, ambos con estrella Michelin. El primero, en el centro de Santa Cruz, es fruto del empeño de un médico y gastrónomo, Fran Relea, que no ha reparado en gastos hasta tener un restaurante de alto nivel basado en el empleo del mejor producto posible, parte del cual importa directamente desde la península. Producto excelente v sentido común son las claves de esta casa. Uzusukuris de caballa y jengibre fresco y de salmonete en salpicón, sashimi de toro con wasabi fresco, cigalita en dos tiempos: el cuerpo en crudo, en un niguiri, y la cabeza, sin las pinzas, frita para comer de un bocado... y un gran nivel de niguiris que se completa con una bodega de nivel.

El segundo está en el sur de la isla, en el lujoso hotel Abama. En este caso el asesor gastronómico es Ricardo Sanz, bien conocido por sus dos Kabukis en Madrid y el mejor representante de la cocina de fusión hispano-japonesa. Este está en la línea de sus hermanos madrileños pero con muchas incorporaciones de productos locales, especialmente los buenos pescados de las costas tinerfeñas. Calidad impecable, cortes

Direcciones

► Kazán. Milicias de Garachico, 5. Santa Cruz.

► Kabuki Abama. Hotel Abama. Guía de Isora.

►M. B. Hotel Abama. ►El Rincón de Juan Carlos. Pasaje de Jacaranda, 2. Los Gigantes. ►Las Aguas. Hotel Bahía del

Duque. Adeje.

La Posada del Pez. Carretera
Taganana, 2. San Andrés.

Fel Coto de Antonio. Calle del Perdón, 13. Santa Cruz.

►San Sebastián 57. San Sebastián, 57. Santa Cruz.

▶ Amor de mis amores. Perdón, 5. Santa Cruz.

muy logrados, presentaciones perfectas, y mucha imaginación en las elaboraciones.

También en el hotel Abama está otro de los estrellados tinerfeños, M. B, que cuenta con dos macarrones de la Guía Roja. Las iniciales M.B. corresponden a las de Martín Berasategui, asesor gastronómico del restaurante en el que ejerce como jefe de cocina uno de sus mejores discípulos, Erlantz Gorostiza. Espacio de lujo, detalles cuidados al máximo y un equipo de sala muy profesional. En cuanto a la cocina, mantiene la impecable línea de Berasategui pero Gorostiza aporta su propia personalidad y apuesta mucho por el producto canario.

Otro restaurante de obligada visita es El Rincón de Juan Carlos, en Los Gigantes. Los hermanos Padrón (Juan Carlos cocinero, Jonathan pastelero) ofrecen una cocina con una línea personal muy definida. Juegan con habilidad con los caldos y jugos para darle



MB. en el hotel Abama

Tartar de choco y trufa, en el Rincón de Juan Carlos



intensidad a los platos en los que siempre son protagonistas los productos locales aunque en elaboraciones abiertas a todo el mundo. Manejan bien la sala y la bodega las esposas de los cocineros, María José y Raquel. En otro lujoso hotel del sur de la isla, el

En otro lujoso hotel del sur de la isla, el Bahía del Duque, está el restaurante Las Aguas, con el cocinero de La Gomera Braulio Simancas, que se dio a conocer en una modesta tasca de las afueras de Santa Cruz: El Silbo Gomero. Las suyas son recetas muy actuales basadas en el producto y en la tradición canaria, en las que juega con las hierbas y las especias de las islas, muchas de ellas cultivadas por él mismo. Una atractiva visión actual de la cocina canaria.

Retornando a la capital, La Posada del Pez, es un pequeño restaurante situado en la localidad de San Andrés, muy cerquita de Santa Cruz. El cocinero gallego Carlos Villar y su mujer, la barcelonesa Silvia Puertas, que tiende con enorme amabilidad y eficacia la sala, lo hacen muy bien. Buen producto, tratado con acierto, en una línea que apunta más a lo tradicional. Destacan los platos de cherne negro.

El clásico entre los clásicos de Santa Cruz es El Coto de Antonio, imprescindible en cocina tradicional. Imprescindibles sus mojos con papas y el popular queso isleño frito con confitura de palma. Es, además, uno de los lugares más recomendables para descubrir el peculiar puchero canario. Suelen tener también camarones, que abundan en las aguas que rodean Tenerife. Otra especialidad es el cabrito frito, que se sirve con papas negras «arrugás». Y para rematar, el dulcísimo y contundente huevo mole.

Por último, apunten San Sebastián 57, con una interesante revisión de la cocina tradicional tinerfeña y a la vez bar de vinos. Y si quieren cocina peruana, interesante opción la del mexicano Armando Saldanha en Amor de mis amores.



San Sebastián, 57, en Santa Cruz

Joaquín Anastasio

MADRID

Canarias empieza a estar entre los territorios con un alto valor culinario y gastronómico. Hablar de los productos canarios de alimentación gourmet es ya sinónimo de calidad, variedad y, sobre todo, dis-tinción. Pocos productos asociados a una geografía evocan la pro-pia como la hacen los vinos, quesos, mieles, papas, aceites, gofios o frutas de las Islas Canarias. Y eso se deja notar ya de forma muy clara en las ferias de gastronomía como el Salón Gourmets de Madrid, cuya 32 edición se inauguró ayer en Ifema con récord de participación y presencia canaria. Por primera vez, las siete islas como tales participan en el más importante certamen nacional de este tipo, con la circunstancia adicional que se incrementa también de forma notable la participación de empresas insulares del sector hasta superar la cifra de 180.

Más de 180 empresas isleñas 'venden' en el Madrid la singularidad de sus productos

Este año debutan en la feria los cabildos de Fuerteventura, La Gomera y El Hierro, y además se incrementa la presencia en número de empresas y nuevos productos del resto de Islas.

resto de Islas.
"El objetivo es la promoción del producto canario de una manera diferenciada, porque estamos en un feria donde lo importante es precisamente la calidad. Nosotros no competimos en cantidad ni en producción, sino en lo singular de nuestros productos", subraya el consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero. "No sólo vendemos el producto en sí, sino todo lo que hay detrás una cultura, una historia, un paisaje...", explica el consejero, para quine el producto gourmet canario es "único en el mundo" por el terreno de origen volcánico en el que crece y su particular orografía, la influencia de una climatología única en el mundo el mar y los glisios

do, el mar y los alisios. Reconociendo que todavía es difícil para muchos de estos produc-

Los productos canarios se hacen más 'gourmets'

Por primera vez las siete islas se presentan en la feria gastronómica nacional en busca de una mejor comercialización de su oferta

tos isleños hacerse un hueco en los estantes de los supermercados o en las cocinas obodegas de los restaurantes de la Península, por las dificultades añadidas de comercialización y distribución, considera sin embargo que esa batalla se está librando y se "va ganando espacio poco a poco". "Lo que intentamos en ferias como esta es precisamentepenetrar en los mercados peninsular y europeo. No podemos hacerlo congrandes cantidades, pero sí con una alta calidad. Nuestros productos le dan a la gastronomía, que está de moda, un nivel y un toque especial", señala el conseiero.

Una reflexión que comparte uno de los más conocidos chefs que trabajan en las Islas como es el vasco Erlantz Gorostiza, ganador de dos estrellas Michelín. Toco a poco estamos empezando a ganar terreno, porque si es verdad que las producciones en Canarias son muy pequeñas, son comercialmente más caras porque la propia orografía del terreno es más complicada, y esto hace que cuesta más competir."

El cocinero del restaurante abiertopor su paisano Martín Berasategui en el Hotel Ritz-Carlton Abama, de Tenerife, asegura que "cada día estamos apareciendo más en los mercados y lo estamos viendo conel mundo delos queoso, de los vinos, cada día hay más empresas que están exportando, que están saliendo la mundo y cada vez son más competitivos". Según él, "teniendo un producto diferenciador, tenemos el 50 % del trabajo he-

cho. Ahora estamos empezando a desarrollar el otro 50 %. Para eso estamos aquí con el Gobierno de Canarias".

Ese es precisamente el objetivo de la serie documental El Chef Viajero que ayer fue presentada en el marco del Salón Gourmet 2018 y en el que cocineros de todo el país, entre ellos el propio Gorostiza, se convierten en prescriptores de opinión respecto de los productos regionales Junto al chef yasco, participan en el documental colegas como Angel León o Albert Adriá, que han protagonizado, respectivamente, los últimos capítulos de la serie grabados en El Hierro y La Palma. A ellos se han sumado cocineros tan reconocidos como Pepe Rodríguez, Martín Berasategui, Paolo Casagrande, Diego Guerrero, Susi Díaz y Paco Pérez. De chefs isleños desatacan Carlos Gamonal (padre e hijo), Fabián Mora, Braulio Simancas, Joaquín Espejo, Germán Blanco y Luis León.

El viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias, Cristóbal de la Rosa, destaca que "esta es una de las primeras cosas que decidimos hacer conjuntamente instituciones, sector productor y restaurantes, porque con esta serie de documentales importantísimos chefs del Estado junto a cocineros canarios presentan las bondades de nuestros productos y las bondades de nuestra gastronomía."

DANICA

CaixaBank lanza una línea de crédito para emprendedoras

CaixaBank lanza, a través del programa InnovFin del Fondo Europeo de Inversiones (FEI), una nueva línea de crédito de hasta 250 millones de euros para apoyar proyectos liderados por mujeres emprendedoras e innovadoras. La iniciativa estará vigente hasta septiembre de 2019 y para ponerla en marcha el banco ha firmado un acuerdo con el BEI, a fin de respaldar inversiones nuevas o necesidades de capital circulante por importes de entre 25.000 euros y 75 millones. LP/DLP

EMPLEO

Los autónomos canarios marcan récord hasta abril

En abril se ganaron 16.453 trabajadores por cuenta propia en toda España, lo que supone un crecimiento 548 autónomos más diarios. En Canarias este crecimiento fue de 544, un 0,4%. Respecto al primer cuatrimestre, el Archipiélago suma 2.221 autónomos, lo que supone un crecimiento de más del doble que el registrado entre enero y abril de 2017, cuando el incremento fue de 908 trabajadores. Solo sector del comercio pierde afiliados LP/DLP

TURISMO

El IV Congreso de Turismo Digital, a principios de junio

El IV Congreso de Turismo Digital reúne en Gran Canaria entre el 7,8 y 9 de junio una veintena de expertos que intervendrán en cinco paneles temáticos dondes e abordarán: la experiencia digital del turista, infraestructuras turísticas, gestión digital del Turismo, modelos de innovación así como el concurso de Soluciones TIC para el Turismo en el que los finalistas que hayan presentado proyectos los darán a conocer. LP/DLP



Promoción de vinos de Lanzarote en el Salón Gourmet de Madrid, ayer. JORGE ROPERO ROMERO

Análisis

Bendito Mario Draghi

La prima de riesgo está en 70 puntos, casi diez veces menos que hace seis años; Ha sido un maná para el país



Jordi Cuenca

Fue una frase para la Historia. De las de verdad. "EIBCE esta preparado para hacer lo que sea necesario para preservar el euro. Y créanme, será suficiente". La pronunció el presidente del Banco Central Europeo (BCE), Mario Draghi, el 26 de julio de 2012. Aquel día, la prima de riesgo española, es decir, el sobreprecio respecto al bono a lemáne rexigido por los inversores para prestar dinero al país, alcanzó un máximo histórico de casi 650 puntos que hizo temer que la moneda única saltara por los aires. No sucedió tal hecatombe y seis años más tarde, este diferencial es unas diez veces inferior. Esta semana rondaba los 70 puntos ¿Que ha significado para las

empresas y las familias españolas? El jefe de Análisis Macroeconó-

El jefe de Análisis Macroeconómico de BBVA Research, Rafael Domenech, apunta que una tercera parte del crecimiento español postcrisis está relacionado con la mejora de la financiación del país. Para el sector público, con unos niveles descomunales de endeudamiento, implica pagar menos intereses y, por tanto, liberar recursos para otras partidas y evitar más recortes en servicios públicos. Familias y empresas han hecho acopio de capital por los menores costes. Por ejemplo, BBVA Research estima que los hogares españoles han ahorrado entre septiembre de 2008 y diciembre de 2017 unos 44.000 millones de euros. Un 39% (17.190) procede del descenso de los tipos de interés, que se encuentran en el cero por ciento, y el 61% restante (26.871), por desapalancamiento.

El 59 % es por ahorro en crédito a la vivienda y el otro 41 %, por préstamos al consumo.

En cuanto a las empresas, el tipo de interés promedio ha registrado una rebaja del 4,2 % al 2,2 %. El recorte ha sido mayor en los préstamos de menos de un millón de euros (los que piden las pymes), que han pasado del 5,6 % al 2,6 %, mientras que en los que superan esa cifra (grandes empresas) el descenso ha sido del 3,6 % al 1,7 %. Buena parte de la recuperación española viene del mano del BCE, sin cuyo concurso la salida de la crisis habría sido mucho más difícil. Entre 2012 y 2017, las empresas han reducido su deuda en 300,000 millones de euros. Cifras de vértigo. Bendito Draghi.

Economía 39

LA PROVINCIA | DIARIO DE LAS PALMAS

Joaquín Anastasio

"Las palabras fundamentales para definir alagastronomía canaria son éspecial" y diferente, porque independientemente de la valoración que pueda hacer cada uno de si es buena, excepcional, mejor o peor, hay una cosa que está clara y que la distingue de las demás como es su estrecha conexión con las características geográficas, climáticas y ambientales del territorio, por ese

suelo volcánico que lo mar ca todo. Todo ello hace que tenga cosas totalmente diferente a cualquier otra gastronomía". Quien hace esta consideración sobre los productos canarios que dan cuerpo a la gastronomía isleña no es un cual-quiera, sino uno de los chefs más prestigiosos del país, con dos estrellas Michelín, yafincado desde hace nueve años en Canarias. donde dirige el restaurante MB Abama del hotel del mismo nombre, en Tenerife. Erlantz Gorostiza parti-cipa en la 32 edición del Salón Gourmets de Madrid y se mueve por los diferentes expositores del estand canario valorando y celebrando, no solo la creciente presencia de las empresas ca-narias en la feria (más de 180 este año), sino sobre todo la seducción con la que muchas personas se acercan para degustar las exqui-

siteces que se ofrecen y solicitar información sobre sus características.

"La gente conoce ya desde hace tiempo la calidad de los productos canarios, especialmente de algunos que llevan años ya muy presentes en el mercado, como los vinos de malvasía o los quesos, pero ahora están descubriendo que hay muchas variedades, se interesan por los métodos de elaboración, por las distintas posibilidades de degustación, por la variedad de productos singulares y a veces exclusivos de las Islas es una gastronomía que seduce", señala el chef vasco.

Es la impresión que transmiten unos visitantes del Salón que están haciendo una gira por los expositores del estand canario y que se han detenido en el espacio que ocupa el Cabildo de La Gomera, donde saborean unos típicos dulces de la isla "Los productos canarios siempre te ofrecen algo especial, son diferentes," señalan Alberto, Teresa y Pedro, madrileños que se declaran gourmets de la gastronomía isleña.

Los productos canarios destacan en el Salón Gourmet de Madrid por su originalidad. Ni mejores ni peores que los del resto de las regiones de España, pero sí diferentes. Los hacen así las características geográficas, climáticas y ambientales de las Islas y es lo que se intenta potenciar entre el mercado sibarita donde la mejora de la distribución y la comercialización es el primer objetivo. La oferta es amplia, desde los vinos y quesos a los dulces gomeros.

El sabor de las Islas seduce

La gastronomía canaria potencia en el Salón Gourmet 2018 la calidad y originalidad de sus productos, en su mayoría de elaboración artesanal



El técnico enólogo del Cabildo de Gran Canaria, Luis Delfín Molina, ofrece vino de isla. JORGE ROPERO

Lamentan, eso sí, que muchos de esos productos son difíciles de encontrar en los supermercados peninsulares.

Mejorar la comercialización y distribución es uno de los objetivos de muchos de los productores presentes en la capital.

Los 'gourmets' valoran la huella del clima, el mar y la tierra volcánica en las producciones

En el estand gomero, Esther Morales y Sabina Curbelo se desviven en explicaciones sobre las bondades de los productos expuestos que abarca todo un amplio género de galletas y bizocohos como los rosquetes de manteca, tortas de bilana, morones, tortas de cuajada, galletas burras, además de queso, mistela,

miel de palma, almogrote con queso curado de cabra, pimienta y aceite o aguardientes. "El objetivo es doble, dar impulso a la comercialización y buscar nuevos mercados para nuestros productos, y ofrecerlos como un atractivo turístico más", señala Morales.

En un espacio cercano, el ocupado por el Cabildo de Gran Canaria,
un visitante degusta un Berode, un
malvasía seco producido en la isla.
"Está muy bueno. Es un tipo de vino
que no se da en ningún otro lugar",
afirma. Resulta ser un bodeguero
orensano, Sergio Saavedra, al que le
gusta mucho el vino blanco canario.
Lo define como "fácil de beber, totalmente distinto a los demás blancos
de la Península, te recuerda a la tietra en la que se da, porque tiene suelo y eso hace que tenga personalidad". Le escucha quien se lo ha servido, Luis Delfín Molina, ingeniero
técnico y enólogo, y asesor del Cabildo, quien señala que las producciones en la isla son muy limitadas

Plus de Bolaños y Maxorata

Medallas de plata para el queso Bolaños curado mez-clayelMaxorata de cabra curado en el noveno campeonato de los Mejores Quesos de España que se celebraen el Salón del Gourmet de Madrid. La quesería grancanaria competía con otra empresa grancanaria que también fue finalista, Lomo Gallego, que quedó entre las seis mejores de España. Bolaños repite podio porque el pasado año también consiguió el segundo puesto, aunque esta vez con el mezcla de vaca, cabra y oveja. El Maxorata fue declarado en 2017 en este mimo certámen el mejor de España. Esta vez quedó el segundo de su clase. LP/DLP

y que entre las quince bodegas existentes se alcanza una media de 10.000 litros al año.

Junto a él, en el expositor grancanario, que han bautizado con el sugerente título de "Me gusta", los cocineros Doramas González, Davidoff Lugo y Oscar Duyas, preparar afanosos unos bocaditos de queso con flor de cardo y mermelada de tomate que luego ofrecerán al público en exquisitos bocados. También preparan tartar de atún con papaya, queso de flor con tofe de al-

mendra, y tocinillo de batata con cumbrel de gofio. Algunos de estos bocaditos se presentaron y lograron premios en el certamen Madrid Fusión en enero pasado y ahora buscan una distribución nacional.

Un punto clave del estand canario lo representa el Queso Maxorata, de Fuerteventura, que el año pasado ganó el premio al mejor queso de España y este año quedó segundo en tre los de cabra curados. También alcanzó galardón el queso de mezcla de la quesería grancanaria Bolaños. A la espera de que mañana se conozca al ganador absoluto, ambosse cuelgan la medalla de plata. El delegado comercial en

El delegado comercial en la Península de Maxorata, Juan Manuel Dolz, explica que el queso majorero y en particular el de esta empresa familiar es uno de los pro-

ductos con mayor y más antigua presencia en las ferias gastronómicas y con una importante comercialización en todo el mundo. "En la Península son cada vez más los locales y restaurantes que lo ofrecen y mayor el número de recetas en la que se utiliza", señala.

cetas en la que se utiliza", señala.
Otro de los productos mássolicitados es el mojo canario. Guachinerfe es una de las marcas que este año se estrena en el salón gastronómico para tratar de consolidar la marca, fundada en 1994 y que desdehace unos años se ha convertido en el mojo de marca de la cadena Mercadona. Son los más premiados desde 1996 y ha crecido nada menos que un 40 % en dos años.

Gorostiza resumen el sentir de los participantes en la feria: "Hay muchos pequeños productores, agricultores, pescadores, ganaderos, que se agrietan las manos cada día por sacar un producto de gran valía y que empiezan a conquistar mercados. Nosotros, como occineros, tenemos el deber de ponerlo en valor y potenciar sus cualidades."

Mercadona contrata 700 personas en Canarias para la campaña de verano

LA PROVINCIA/DLP

LAS PALMAS DE GRAN CANARL

Mercadona contrata a 9.000 personas para la campaña de verano, 700 de ellos en Canarias, que se inicia este mes y finaliza en septiembre, para responder a la llegada de turistas y mantener la excelencia en el servicio, según ha anunció ayer la compañía.

Todos estos nuevos trabajadores reciben un salario neto de 1.132 euros al mes y formación adaptada al puesto de trabajo. Además, este año la empresa refuerza la contratación para la campaña de verano respecto al anterior, cuando contrató a 7.000 personas.

El director de Contratación de Recursos Humanos, José Elías Portalés, destacó ayer que el objetivo de reforzar la plantilla actual de 84.000 trabajadores "es ofrecerle a nuestros jefes [clientes] el mismo servicio excelente que reciben el resto del año cuando compran a diario en las más de 1.600 tiendas que tenemos repartidas por toda España".

Mercadona -con cien por cien de capital nacional- está caracterizada por ofrecer empleo de calidad y por ello ha sido destacada un año más en el Estudio Merco Talento 2017 al repetir en el primer lugar del ranking de su sectory escalar tres puestos en la clasificación general, situándose en el sexto lugar. Además, Harvard Business Review destaca la gestión interna del talento, y la Organización Internacional del Trabajo (OIT), dependiente de Naciones Unidas, valora el esfuerzo en formación, conciliación y reparto de beneficios que realiza la compañía, entre otras medidas.

Ejemplo de estas políticas en 2017 son las 2.402 trabajadoras que optaron por ser madre y alargar 30 días su baja maternal, o bien los 313 millones procedentes del beneficio de la compañía, que se repartieron entre la plantilla en concepto de prima, expusieron desde la firma de supermercados.

Hay que recordar el "proyecto de transformación disruptivo" que ha iniciado la firma líder de la distribución en España y que le llevará a invertir 8.500 millones de euros en su plan estratégico hasta 2023 – que financiará totalmente con recursos propios y sin elevars u deuda. – para transformar su red de algo más de 1.600 tiendas en España, continuar la construcción y mejorar sus bloques logísticos, planificar de igual forma su expansión en Portugal y adaptar la compañía a los nuevos tiempos del comercio electrónico, tal como adelantó en marzo pasado el propio presidente de Mercadona, Juan Roig,