

Al gusto

HOY, RESTAURANTE EL PATIO, HOTEL JARDÍN TROPICAL



EN PRIMER PLANO, EL CHEF ÁLVARO GARCÉS, junto al maitre Orlando Rodríguez (derecha) y Luis Arnaiz, en servicio de sala. / MANUEL EXPÓSITO

Matices para disfrutar

■ FRANCISCO BELÍN, Adeje

Me remarcaba un estimado amigo de andanzas, sabio en estas lides de la gastronomía, que no le veía la gracia a un plato que comimos consistente en un cilindro de puré de papa, coronado por una yema de huevo sin reventar, un ligero caramelizado y el aporte de unas escamitas de trufa blanca.

Un día después repetí experiencia y otro comensal que me acompañaba, igualmente experimentado, “atacó” el conjunto con destreza: partió el “tronco” a la mitad, comió la base mientras sostenía la cúspide con el huevo de corral. A modo de sushi, comió ese resto de un bocado: ¡Delicioso!, dijo.

Este prólogo viene a cuento por cuanto deja patente, una vez más, que los gustos, las sensaciones propias de cada uno son libres, afortunadamente, como para dejarse persuadir o no por el trabajo del cocinero.

En clave futbolística, si uno de esos ojeadores reparase en Álvaro Garcés, se lo llevaría sin pestañear a un gran club, cosa que le ha ocurrido a este joven chef andaluz con el restaurante El Patio.

Si volviéramos al prólogo, ante este chef yo me convierto en el segundo de esos amigos, si me permiten el símil. Claro que uno se predispone con el “dry martini” preparado por el maitre Orlando Rodríguez, profesional del servicio en sala que vivió intensamente aquellas épocas de estrella Michelin, que aún se comprimen en las paredes y vitrinas del establecimiento sureño.

Mar y montaña en un dúo de carpaccios tibios (venado, carabineros, macadamias y manzana asada) me saca del sopor del combinado tras un día ajetreado con este acierto en conjunción de sabores, una configuración finísima, estructurada a modo de “tiradito” en tres porciones delimitadas y fáciles de llevar a la boca (foto central). Ah, claro. También esa suave vinagreta.

Antes, Luis Arnaiz ha traído una **mini-hamburguesa** de aperitivo a la que Santi Santamaría no podría poner reparos. Cam-



bio de rol del icono de la cocina rápida, sin más empeños estrambóticos: “brioche”, ternera blanca, “ketchup” de la casa y papas paja. En vez de refresco de cola, un verdejo blanco José Pariente. Divertido.

Si de entrante las chips de **batata y papa negra** nos recuerdan que tenemos ese privilegio (yo siempre defiendo un bol de papitas antiguas para abrir boca), el **mi-cuit de foie**, encofrado de maíz frito, confitura de zanahoria y naranja vuelve a rescatarme del desasosiego de tantos bloques de hígado insípidos y saturados.

A la idea del principio, pues: el chef—por cierto, amigo del jefe de cocina de Calima, Dani García—esgrime sus recursos con mesura, sin picos estridentes: el comensal aprueba o desaprueba. Por eso, no hay vuelta de hoja ante el punto de cocción de un **pargo** con la compañía para mí algo dulzona del plátano y de la “miajita” de escaldón que concentra su sal.

La carne, un **entrecot de ternera** tratado con un ligero sopleteado para aromatizar con recuerdos a brasa, así como los postres—entre los que se hace hueco un **quesillo canario** así como el **bizcocho de chocolate** tipo fondant—siguen la línea mesurada.

Otra vez con la manía de retornar al inicio y al concepto de bocado. Sí. Porque casi un postre sofisticado me pareció la porción de **hojaldre, anchoa del Cantábrico y cabello de ángel**, que dejó una persistencia en boca muy agradable, casi de repostería.

El chupito de **crema de carabineros** sentó las madres porque era justo eso, concentrado del “santiaguino” sin más.

En el restaurante, que tiene entrada diáfana por el paseo marítimo, también se preparan platos clásicos de sala ante el comensal (steak tartar, solomillo a la pimienta, plátanos flambé y crêpes).

Está ubicado en el hotel Jardín Tropical, calle Gran Bretaña, s/n, costa Adeje. Abierto todos los días. Reservas: 922 74 80 60.

Los chefs



EL CHEF DE CALIMA. / EL DÍA

REAL ACADEMIA

Dani García obtiene el Premio Nacional

■ Dani García ha recibido el galardón del Premio Nacional de Gastronomía que otorga cada año la Real Academia Española de Gastronomía. Recibió la noticia oficial por Rafael Ansón, presidente de la instancia, durante su estancia en Miami para participar en el festival gastronómico Southern Wine & Spirits, en la que encandila su conocida receta de gazpacho de cerezas.

■ Este premio concedido por la más importante institución gastronómica española en la modalidad de “Mejor Jefe de Cocina” supone no sólo el reconocimiento a la labor de García durante el pasado 2008, sino también a toda la trayectoria profesional de este cocinero andaluz.

■ En palabras del chef, “es un honor recibir el Premio Nacional de Gastronomía, un galardón que todo cocinero desea recibir en su trayectoria profesional. Es una recompensa a todo el esfuerzo y trabajo que, tanto mi equipo como yo, hacemos día a día con tanta pasión.”

■ Dani entabló una relación profesional con la marca Gran Meliá en 2005, cuando se hizo cargo del restaurante Calima del hotel Gran Meliá Don Pepe de Marbella. En julio de 2008 abrió también las puertas del restaurante del mismo nombre en el Gran Meliá Palacio de Isora, en Tenerife, y será el próximo 28 de febrero cuando vea la luz su próximo proyecto, que no es otro que dirigir la nueva etapa del restaurante Burladero, Tapas & Tintos en el Gran Meliá Colón de Sevilla.

LA FACETA DULCE

La tienda Wilton abre en Santa Cruz

La empresa Glacé Tenerife S.L.U. ha abierto la primera tienda Wilton de Canarias. La firma americana Wilton es una de las mayores representaciones mundiales en arte de decoración de tartas y cupcakes. Entre los productos estrella, el fondant (pasta de goma de azúcar), colorantes, geles, moldes, betunes, así como todo lo imprescindible para hacer de cada creación un sueño hecho realidad. En abril se inaugura la Escuela Wilton, donde se impartirán clases en las que se explicará y trabajará este método de decoración. Estos cursos están destinados a principiantes, aficionados, profesionales de la pastelería, etc. (Cineasta Miguel Brito Res. Reyes Católicos local 1. 922 22 70 54).