El Cotarro
por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 117 - Año 2016 - 4 de diciembre

## DOBLAS Y ALBERTO..., LOS GANADORES

Se acabó lo que se daba. Hablaron los que tenían en su mano los votos. A algunos la prepotencia les pasó factura y a otros se la pasó la chulería y, quizá, el juego sucio y lo de "salpica que algo queda" con insultantes, vergonzosos e inaceptables panfletos… Al final la democracia puso a cada uno en su sitio y dio la victoria a los más votados. En la Pontificia Real y Venerable Esclavitud del Stmo. Cristo de La Laguna, con 201 votos a su favor, frente a los solo 77 obtenidos por la candidatura encabezada por el psicólogo **Juan Martínez Torvisco**, ganó de calle la plancha encabezada por el abogado **Francisco José Doblas González Aledo**, quien ostentará el cargo de Esclavo Mayor durante los próximo dos años. Por su parte y en la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Tenerife, en una pugna más apretada y con 136 votos a su favor, frente a los 109 cosechados por la plancha encabezada por el economista **Miguel Ángel Sánchez Martín**, ganó por tan solo 27 votos de diferencia la candidatura liderada por el doctor **José Carlos Alberto Bethencourt** que será a partir de ahora el 63º Director de la entidad. Hablaron los votos y ganaron los más votados. Enhorabuena a los vencedores y que, en ambas entidades, sea para bien.

## GANADORES GRACIAS A SUS QUESOS

Tal como adelantamos en ***El Cotarro*** de hace un par de semanas, los quesos canarios han brillado con luz propia en el País Vasco, compitiendo frente a los más de tres mil quesos de todo el mundo que se presentaron a los World Cheese Awards 2016 (Premios Mundiales del Queso). Nuestra delegación se trajo para Canarias 47 "Grandes Premios" y dos "Súper Oro" (el máximo galardón) para otros tantos quesos canarios. Los premiados con "Súper Oro" fueron el Bodega Oveja Finca Uga, de Lanzarote, y el Selectum curado pimentón, de Grupo Ganaderos de Fuerteventura. Entre los 11 premiados con el "Oro" permítanme destacar el queso Las Cuevas, de isla de La Palma, y el tinerfeño queso de cabra curado añejo con corteza de gofio de la quesería Flor de Güímar, que elabora el incombustible **Antonio Fleitas Santana**, que en su día fundara el restaurante El Coto de Antonio. Hoy, dedicado exclusivamente y en cuerpo y alma a la quesería, junto con su esposa **Sara Martín** y ayudados ambos por su hija **Celia**, **Antonio Fleitas** está que se sale y tan contento, que se fue a celebrarlo al restaurante Akelarre, de su amigo el chef **Pedro Subijana**. Todo el listado de los quesos premiados este 2016 lo pueden ver en www.gastrocanarias.com ¡Felicidades a los galardonados!

## TENERIFE SIGUE "PENTAESTRELLADA"

He esperado una semanita para "hacer la digestión" y hoy me congratulo aquí, porque Tenerife puede presumir de seguir conservando sus sabrosas ¡cinco estrellas! en la Guía Michelin. El restaurante MB de **Martín Berasategui**, con el chef **Erlantz Gorostiza** en el Hotel Abama mantiene sus dos estrellas. En el mismo hotel, conserva su primera estrella el Kabuki, con el chef **Daniel Franco** al frente. Por su lado, también mantiene su primera estrella el Kazán, que comanda en la capital tinerfeña el empresario **Francisco Relea.** Y triunfando cada vez más, El Rincón de Juan Carlos, que en Los Gigantes lidera el chef **Juan Carlos Padrón León**, junto con su hermano **Jonathan Padrón** y su madre, **Ina León,** también retiene su primera estrella Michelin y además luce ya dos Soles en la Guía Repsol. Está claro que, en Canarias, gastronómicamente, Tenerife sigue siendo la luz que va delante…, que es la que alumbra y guía.

El chef gomero, Braulio Simancas, Jefe de Cocina del restaurante Las Aguas.

José Antonio Arbelo (i) entrega La Macana a Fernando Hernández-Abad

Celia Fleitas Martín (i) Pedro Subijana, Sara Martín y Antonio Fleitas, en Akelarre.

## 22 VINOS, 7 QUESOS Y... FALTA 1 ESTRELLA

No sería yo y no me quedaría con la conciencia tranquila si no reconociera la gran labor que, pese a que se le resiste la primera estrella, está realizando el gran chef **Braulio Simancas** en el restaurante Las Aguas, del Gran Hotel Bahía del Duque, en Costa Adeje, con **Sergio Blázquez** como Jefe de Sala. Creo que no me equivoco si les digo que el restaurante Las Aguas cuenta con la mayor y mejor bodega especializada en vinos canarios de nuestro archipiélago, dirigida diligentemente por la sumiller **Ángela Moris**. En verdad tiene más 130 vinos canarios diferentes, pero he puesto 22 porque puede presumir de ser, seguramente, el único restaurante en Canarias que puede ofrecer a su clientela, al menos, un blanco y un tinto de todas y cada una de las 11 denominaciones de origen con las que cuenta región. Paralelamente, también por iniciativa de Braulio, Las Aguas ofrece una de las mejores tablas de quesos canarios (por no decir la mejor), con magníficos ejemplares de distintos quesos provenientes todas y cada una de nuestras ¡siete islas!. Sin duda, creo que la apuesta de **Braulio Simancas** por "lo nuestro" también merece una estrella Michelin y, en este punto, hay que reconocer valorar y agradecer el total respaldo que **Francisco Javier Zamorano**, presidente de la Compañía de las Islas Occidentales (CIO), propietaria del hotel, sigue dando a **Braulio Simancas** y todo su equipo de Las Aguas, para que siga siendo el mejor restaurante de cocina creativa canaria de nuestro archipiélago. Estoy seguro de que, más pronto que tarde, la estrella les llegará. Pero ojo, no hay que obsesionarse con ella.

## LA MACANA... UNA CURIOSIDAD CANARIA

Un año más les recuerdo que en Tenerife existe una "entidad" única en Canarias. Se llama "La Macana" y acaba de cumplir 86 años de vida. No tienen acta fundacional, ni número en el registro de asociaciones, no tienen CIF, ni reglamentos, ni estatutos. Sólo un anfitrión cada año al que llaman "el Macana" y que tiene la única obligación de invitar a comer una vez año al resto de componentes de la curiosa entidad. La fundó el año 1930 en la Parroquia Matriz de Nuestra Señora de la Concepción de La Laguna el presbítero **Manuel Pacheco,** conjuntamente con el sacristán **Juan Marrero Marrero**, en torno al día de Santa Cecilia (22 de noviembre) patrona de la Música. El irrepetible **Juan Marrero** invitaba al coro que iba a cantar la misa especial de aquel señalado y musical día, a un convite en la parte trasera de la iglesia. Un rincón de la iglesia cuya puerta se cerraba con una "macana" hecha con madera de barbusano, que tiene más de cien años y que se conserva con absoluto mimo. Juntos, tras la misa, agradecían gastronómicamente al coro su interpretación y, de paso, entonaban más canciones en honor a Santa Cecilia.

## FERNANDO HERNÁNDEZ-ABAD, ELEGIDO

Lo que empezó en la iglesia pasó luego a la casa de los **Hernández-Abad** (los "Abanes" de Guamasa) y se ha ido repitiendo año tras año, y ahora se celebra en la finca "La Gorvorana" de Los Realejos, propiedad de las familias **De la Cruz Veguero** y **De la Cruz Betancor**, que las ceden gentilmente para seguir con la tradición de compartir amistad, gastronomía y música, con el objetivo de recuperar y conservar coplas del cancionero popular canario. El tradicional cambio anual de "Macana" se desarrolla de forma ritual desde siempre, siguiendo un protocolo marcado por la opinión de los más antiguos. El pasado "Macana" fue **José Antonio Arbelo** (**"Lupi"**, para los amigos). El sábado pasado, tras la decisión de los veteranos, fue elegido nuevo "Macana" el gran puntal y excontrolador aéreo, **Fernando Hernández-Abad González**. Y es que, si perdemos las tradiciones..., apaga y vámonos.