El Cotarro
por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 131 - Año 2017 - 12 de marzo

LA REINA BRILLÓ Y PRESIDIÓ SIN SU TRAJE

¿Recuerdan lo que les adelanté en *El Cotarro* del pasado del domingo pasado?... Pues no soy profeta, pero acerté. La reina del Carnaval 2017 de Santa Cruz de Tenerife brilló por su belleza y saber estar, pero no por lucir su "intransportable" fantasía. Me refiero a su presencia el pasado sábado de **Judit López**, junto con sus damas de honor, en el Real Casino de Tenerife, que muy bien preside el oftalmólogo **José Alberto Muiños Gómez-Camacho**. Allí se celebró la tradicional fiesta de piñata coordinada magnificamente por la gerente de la institución, **Raquel Gutiérrez Yanes**, animada de forma magistral por el *desinquieto* empresario **Jesús "Suso" Zárate Salazar**, a través de su profesional productora Projeza, y con almuerzo para más de 400 personas servido por el incombustible jefe de sala y ahora empresario, **Gregorio Pérez Cruz**, a través de su empresa Goysa Gourmet.

DOS DISFRAZADOS Y UNA RIDICULEZ

La presidencia de la mesa central fue compartida por la reina del Carnaval, **Judit López**, flanqueada por el alcalde chicharrero, **José Manuel Bermúdez** y el presidente de la sociedad, **José Alberto Muiños**. Ellos dos, luciendo unos disfraces muy vistosos y trabajados. Ella y sus damas de honor de forma chocante, con trajes de calle y solo unas bandas que anunciaban su carnavalero título. Y es que, como ya he manifestado, la "mini-carroza rodante" llamada oficialmente "traje de la reina" no puede entrar casi en ningún sitio normal y solo puede moverse arrastrándolo o disponiéndolo sobre una plataforma, a su vez remolcada por un coche. Pienso yo que la concejala de fiestas, **Gladis de León**, (que también estaba disfrazada) los propios diseñadores de los trajes, o quien proceda en el Organismo Autónomo de Carnaval, deberían contemplar el disponer de unos trajes adecuados para que, cada año y en cada acto que se precise, la reina (**Judit López** en este caso) y todas sus damas luzcan un disfraz o vestido claramente carnavalero, para que no desentonen como el sábado pasado, que hasta se notaba que las bellas señoritas que estaban incómodas, con trajes fuera de su contexto.

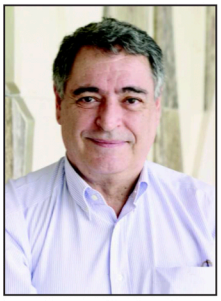
EL PUCHERO CANARIO DE LAS 7 CARNES

Nuestro colega y amigo **Mario Hernández Bueno** es, sin duda, uno de los más veteranos y mejores periodistas y escritores gastronómicos de Canarias. También **Mario Hernández** es, desde el año 1990, el "alma pater" de la gastronómica *"Cofradía del Puchero Canario de las Siete Carnes"* de Gran Canaria, de la que, en esos últimos 26 años ha sido y sigue siendo el "cofrade invitador". El próximo sábado la cofradía celebrará, nada más y nada menos, que el Capítulo XXVII de su espectacular y sabroso puchero canario. Lo más granado de la gastronomía de nuestro archipiélago (cocineros, periodistas gastronómicos, gourmets, proveedores, bodegueros, y algún que otro invitado especial) se darán cita en emblemático hotel Santa Catalina de Las Palmas de Gran Canaria, sede nuevamente este año del gastronómico encuentro.

EL CHEF THOMAS LEBB COCINA ESTE AÑO

El prestigioso cocinero **Thomas Leeb,** chef ejecutivo del hotel Santa Catalina será el máximo responsable de la elaboración de este importante y emblemático "platazo" de la cocina canaria con la particularidad, en esta versión, de contar entre sus ingredientes con siete tipos de carne. El bueno de **Thomas Leeb**, austriaco de nacimiento y canario de adopción, es experto en el cocido de su patria, el Tafelspitz, pero, en esta ocasión, se enfrentará a nuestro Puchero Canario y su complementario gofio escaldado. Atendiendo a la amable invitación de **Mario Hernández Bueno** y, si Dios quiere, tendré oportunidad de asistir y degustar el próximo sábado del Puchero Canario de las 7 Carnes en su edición número 27. Deseo y espero que el capítulo sea todo un éxito y ya desde aquí felicito de antemano a **Mario Hernández Bueno**, al chef **Thomas Leeb** y a todos los que hacen posible la "Cofradía del Puchero Canario".

José Alberto Muiños, Judit López y José Manuel Bermúdez, de Izda. a dcha.



El periodista Mario Hernández Bueno

El chef Thomas Leeb, de Acyre GC

TAMBIÉN NACE ACYRE GRAN CANARIA

He nombrado al profesional y también amigo **Thomas Leeb**, pero nos les he dicho que estas últimas semanas se ha convertido en fundador de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Gran Canaria -ACYRE Gran Canaria- y no solo eso, sino en su primer presidente. Junto a él y también en calidad de socios fundadores está como vicepresidente **Tomas Sánchez** (presidente de la Asociación Mojo Picón y chef ejecutivo del Grupo Princess), como secretario **Fabián Maldonado** (chef ejecutivo del Casino Meloneras en el Hotel Costa Meloneras) y como tesorero **José Antonio Vera** (chef del grupo Pama) así como **Pilar Sosa**, que ejercerá de gerente. Me dice **Thomas Leeb** que ACYRE Gran Canaria nace para defender la gastronomía, productos y profesionales de Gran Canaria, así como para ser autónomos y no depender de la asociación ACYRE Canarias, que ha actuado más como ACYRE Tenerife, a secas.

NO CUAJAMOS ASOCIACIÓN REGIONAL

La nueva ACYRE Gran Canaria, constituida el pasado 25 de febrero en el hotel Santa Catalina tiene ya unos 230 miembros y, asimismo, es ya miembro de pleno derecho de la Federación de Asociaciones de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE), que preside el chef **Mario Sandoval,** y tiene representación y voz propia como miembro independiente. **Thomas Leeb** cuenta ya con el incondicional apoyo institucional de los organismos públicos de Gran Canaria como el Cabildo, Patronato de Turismo y varios ayuntamientos. Yo como periodista implicado en la gastronomía les doy la bienvenida y les deseo todo lo mejor. Pero, al mismo tiempo, lamento que, una vez más, no hayamos sabido desarrollar, "cuajar" y mantener una asociación unida de ámbito regional.

ACYRE CANARIAS Y ACYRE GRAN CANARIA

En su momento (cuando estaba formándose y antes de su presentación oficial) dije al chef **Pablo Pastor** (presidente de ACYRE Canarias) que debían (debíamos) ser absolutamente exquisitos y equilibrados en la formación de la asociación que iba a nacer, en beneficio del sector y la unidad de todos los chefs de Canarias. Me pareció perfecto que **Pablo Pastor,** fundador de la misma, fuera su primer presidente, pero que la directiva tuviera como vicepresidente un chef de Gran Canaria y, si fuera necesario, hasta seis vicepresidentes (uno por cada isla canaria), que el secretario fuera de Gran Canaria y el tesorero de Tenerife (por ejemplo). Y lo más importante, que se cuidara y hasta mimara esa configuración y la representatividad paritaria

Y AHORA CON... SABORES DIVIDIDOS

Me temo que no ha sido así y, de aquellos ingredientes, sale ahora este potaje canario. En el organigrama de la junta directiva de ACYRE Canarias (que se puede ver en su web oficial), de los quince miembros que aparecen y si no me equivoco, solo uno, el chef **Germán Blanco**, es de Lanzarote. Ahora tendremos en Tenerife a ACYRE Canarias, presidida por el bueno de **Pablo Pastor**, y en la isla hermana a ACYRE Gran Canaria, presidida por el inquieto **Thomas Leeb**. Me temo que la hoy ACYRE Canarias se quedará "de facto" como ACYRE Tenerife. De nuevo, otra vez más, dos asociaciones de ámbito provincial. De cara al Gobierno de Canarias, a la misma FACYRE y en muchos estamentos y foros importantes, de nuevo los canarios estaremos provincialmente separados y provincianamente divididos. Y ya se sabe que, cuando en gastronomía los sabores se dispersan… Pero los chefs de Canarias, en este caso y nunca mejor dicho, con la cuchara que han cogido, con esa comerán. Esperemos que bien.