

Rutas con sabor de pescados

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR



Mercado de pescados. Ferrol.



Luarca.



Bermeo.



Zumaia.



Sanxenxo.



Dunas en la costa de Cádiz.



Mercado de Nuestra Señora de África. Santa Cruz de Tenerife.



Soller.

- Litorales y bocados galaico-astures
- Frente a mares cántabros, vizcaínos y guipuzcuanos
- Por entre costas catalanas y valencianas
- Encuentro, convivencia y pitanza mediterránea y atlántica
- De paseo y cata por gimnesias y pitiusa
- De pesca por islas bonitas y afortunadas



Merluza a la gallega.



Arenys de Mar.



Salou.



Vinarós.

Litorales y bocados galaico-astures

El periplo de cata pescatera se inicia en la villa marinera y conjunto histórico artístico pontevedrés de **Baiona** o **Bayona**, a un paso de Portugal y lugar al que en distintos momentos fueron llegando la "Pinta" para anunciar el descubrimiento de América, entonces Indias Occidentales, el pirata Francis Drake o la flota anglo-holandesa para hacer frente a Napoleón. Allí, paseo sosegado por su casco viejo y pitanza en el **Pazo de Mendoza**, donde entre otros bocados ofrecen lubina de anzuelo salteada con berza. Atrás Baiona, la ruta llega a **Sanxenxo** o **Sangenjo**, al norte de la ría de Pontevedra, famosa por sus nécoras, por la belleza de su Monasterio de Armenteira, por sus fiestas de la ostra, en agosto, y de la cebolla, en septiembre, y por el lomo de merluza con lechuga de mar que preparan en la **Taberna de Rotillo**.

Siguiente parada en **Iria Flavia**, antes **Padrón**, puerto al que arribó el apóstol y patria de los populares pimientos que pican cuando les viene en gana, del juglar medieval Macías O Namorado, y de Camilo José

Cela. Imprescindible un paseo por el casco antiguo, visita atenta a la Casa-Museo de Rosalía de Castro y refrigerio de pescado por todo lo alto y siempre del día en **A Casa dos Martínez**.

El nuevo alto será en **Ferrol**, ciudad en dos ciudades: la medieval Ferrovello y la neoclásica A Magdalena. A pesar de su tono cosmopolita y de construcción naval, Ferrol tiene un hermoso casco histórico y un **Museo do Honor**, donde están representados trabajos de los mejores humoristas gráficos gallegos e *outros non*. A la hora de llenar la andorga puede ser opción sensata dejarse caer por **O Parrulo** y probar su mero a la plancha.

El camino abandona Galicia para entrar en Asturias por **Luarca**, capital del concejo de Valdés, enclave pesquero de primera magnitud y con barrios de pescadores, como el Cambaral y La Pescadería, que a pesar de la fuerte presión turística conservan mucho del tipismo y la frescura de antaño. Luarca es un paisaje de verdes valles, arroyos y riachuelos angostos, y hermosas playas, donde

Alimentación en España

la vista y demás sentidos deben permanecer en alerta para hacer acopio en los arcanos de la memoria, que en su vertiente coquina se aposenta en, por ejemplo, el restaurante **Sport**, donde sirven una portentosa sopa marinera de pixín o rape, y otras joyas de la mar.

La nueva parada será en **Ribadesella**, espectacular con sus montañas lamiendo la costa, los "bufones" bramando por alcanzar la categoría de géiser y el encuentro del Sella con la mar. La villa se enseña además en casonas y palacetes para entretenimiento del paseante, y en la hora del yantar, en la misma carretera en la que se ubica la cueva prehistórica de Tito Bustillo, encontrará el peregrino **La Huertona** y su sugerencia de

tronco de merluza con almejas y ensalada que no le será dado rechazar.

El recorrido da a su fin en **Llanes**, enclave mariner y monumental, con hermosas playas y elegantes casas de indios, junto a restos medievales y el sorprendente espectáculo de "Los cubos de la memoria", coto a la bravura de las aguas a los que el escultor Agustín Ibarrola ha dado expresión, sentido y color. Para comer buen pescado la oferta es amplia, pero buscando verismo y tipismo la opción es la sidrería **El Cuera**. Antes de partir y de dar por concluida la ruta, el paseante deberá hacer larga provisión de los quesos artesanos y verdaderas joyas de la zona: Porrúa, Peña Tú y Pico Urriellu, en por ejemplo los ultramarinos **Casa Buj**. No se arrepentirá. ■



Restaurante O Parrulo. Ferrol.



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Baiona** (Pontevedra): *Restaurante Pazo de Mendoza*; C/ Elduayen, 1. ■ **Sanxenxo** (Pontevedra): *Taberna de Rotillo*; Avda. del Puerto, 7-9. ■ **Iria Flavia / Padrón** (A Coruña): *Restaurante A Casa dos Martínez*; Rúa Longa, 7. ■ **Ferrol** (A Coruña): *Restaurante O Parrulo*; C/ Catabais, 401. ■ **Luarca** (Asturias): *Restaurante Sport*; Paseo Ribero, 9. ■ **Ribadesella** (Asturias): *Restaurante La Huertona*; Carretera de la Piconera, s/n. ■ **Llanes** (Asturias): *Sidrería El Cuera*; Plaza Parres Sobrino, 9. *Ultramarinos Casa Buj*; C/ Mercaderes, 13.

COF  **expertos en el control absoluto de la cadena del frío**

■ **Cámaras frigoríficas para todo el sector alimentario y farmacéutico**

Desde que iniciara su andadura, la dirección de COF ha apostado claramente por ofrecer a las empresas una oferta global, independientemente de su actividad. La compañía participa en la construcción de cámaras frigoríficas para preenfriar o madurar frutas, para fermentaciones, para congelar y conservar, túneles de gran congelación (hasta -60° C) y salas blancas, secaderos (para quesos, embutidos, bacalao, jamones, etc.), silos de hielo e instalaciones para grandes superficies, desde almacenes frigoríficos robotizados o de distribución hasta proyectos para mataderos, fábricas de embutidos o de pan y bollería y farmacéuticas.

■ **Zócalos y bordillos de protección POLYSTO**

COFSL tiene la representación exclusiva y distribuye para todo el territorio nacional los sistemas de protección para cámaras frigoríficas de la firma belga POLYSTO, zócalos y bordillos especialmente indicados para la industria alimentaria, supermercados, catering e industria farmacéutica. Estos productos son de fácil instalación y también fácilmente reemplazables en caso de daño o deterioro de la pieza.

■ **Llaves en mano**

COF ofrece un servicio de 'llaves en mano', hecho que nos permite tratar con un solo proveedor en todo el proceso de construcción, además de otra serie de ventajas, tales como el conocimiento previo del coste de la obra y la entrega de un precio y plazo totalmente cerrado. José Amigo, gerente de la empresa, añade que COF 'puede realizar la ingeniería de la instalación y entregarla totalmente acabada y lista para su uso, pero también podemos centrarnos en la obra civil y el aislamiento el aislamiento. 'Nos encargamos de cada proyecto de forma integral o parcial según las necesidades del cliente', concluye.

COF 
Construcciones y Obras Frigoríficas

- ALMACENES FRIGORÍFICOS
- CÁMARAS FRIGORÍFICAS
- TÚNELES DE CONGELACIÓN
- SECADEROS
- SALAS BLANCAS
- PROYECTOS LLAVE EN MANO
- DISTRIBUIDOR POLYSTO



Fray Junipero Serra, 79 • 08030 Barcelona • Tel. 93 346 14 91 • Fax 93 346 04 30 • cofsl@cofsl.net / www.cofsl.net
PRÓXIMAMENTE INAUGURACIÓN DE NUEVAS INSTALACIONES EN MERCABARNA

Frente a mares cántabros, vizcaínos y guipuzcoanos

El siguiente camino y deambular peregrino empiezan en **Santillana de Mar**, Cantabria, hermosísima villa medieval en las cercanías de las cuevas de Altamira, dibujada entre el mar y las casonas blasonadas que levantaron los indianos de fortuna. Para empezar, paseo largo y visita a la Colegiata y a la Casona de los Tagle, y luego una concienzuda cata pesquera a base de merluza en salsa verde, sorropotún, guiso esencial de bonito, cebolla y pimiento, y pez espada al horno. A los postres, inevitable el típico bizcocho que llaman tableta, quesadas pasiegas y pasteles de hojaldre.

Primer alto de la ruta en **Castro Urdiales**, municipio que es conjunto histórico artístico, ya próximo a Vizcaya, marinero neto y respunteado de balconadas de madera en su Puebla Vieja, playas y la Iglesia de Santa María de la Asunción, que es cosa notable. En el yantar pudiera ser, tras un paseo hasta el vecino **Mioño**, un rape a la brasa en el **Asador el Túnel**.

Dejando atrás Castro Urdiales, el camino penetra en Vizcaya por **Bakio** o **Baquio**, a mitad de camino entre Bermeo y Plentzia, que es aldea de pescadores y a la vez tierra de naranjos y viñedos desde los que se elabora un magnífico txacolí, tras cuya imprescindible cata hay que marchar hasta la vecina **Bermeo** y una vez allí dejarse caer por el grato caserío en el que se ubica el restaurante **Akebaso**, que ofrece guisos marineros y una notabilísima merluza encurtida con tallarines de txangurro y velo de tocino, que de menos nos hizo Dios.

Sin dejar Vizcaya, el caminante llega a **Lekeitio** o **Lequeitio**, en la Comarca de Lea Artibai y vigilada por los montes Otoio y Lumentza. Villa marinera y orgullosa de su casco antiguo en torno a la Iglesia de Santa María de la



Mesón Arropain Jatetxea. Lekeitio.

Asunción, que hay ver y pasear, para llegar con apetito al **Mesón Arropain Jatetxea**, especializado en cocina vasca tradicional de pescado, con especial atención al rodaballo, el besugo, el sapito y el bacalao.

Siguiente alto en **Zumaia** o **Zumaya**, ya en Guipúzcoa, donde van a dar a la mar el Urola y el Narrondo, casco urbano de calles empinadas y estrechas y paseos hasta el faro que otrora hiciera las delicias del pintor taurófilo Ignacio Zuloaga, que cuenta con museo en la villa de obligada visita. A la hora de comer o cenar es recomendable el restaurante **Bedúa**, que hace cosas ricas con el sapito. Bonito con anchoas y rape grandote a la brasa.

Nueva y siguiente parada en **Zarautz** o **Zarauz**, en la desembocadura del Urola, con

una playa larga de arena finísima, el Museo Vasco de Fotografía y el templo coquinario del archifamoso y mediático **Karlos Arguiñano**, con su merluza en salsa verde y su plató televisivo.

El peregrinar de esta ruta concluye en **Hondarribia**, antes **Fuenterrabía**, en la bahía de Txingudi, donde muere el Bidasoa y Francia se ve a lo lejos. Allí hay que tomar unos pinchos en el barrio de La Marina, recorrer el paseo marítimo y recalar en el puerto pesquero, para seguidamente, y sin más trámite, hacer parada y pitanza en el local de otro de los astros de la cocina vasca, **Ramón Roteta**, que entre otras delicias sirve ensalada de ventresca de bonito con tomate y lomo de rodaballo con cilindros de patata en salsa verde. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Mioño** (a 5 km de Castro Urdiales, Cantabria): *Asador el Túnel*; Barrio de la Estación, s/n. ■ **Bermeo** (Vizcaya): *Restaurante Akebaso*; Barrio de Axpe. ■ **Lekeitio** (Vizcaya): *Mesón Arropain Jatetxea*; C/ Íñigo Artieta, 5. ■ **Zumaia** (Guipúzcoa): *Restaurante Bedúa*; Ctra. Zumaia-Meagas, en el barrio de Bedúa. ■ **Zarautz** (Guipúzcoa): *Restaurante Karlos Arguiñano*; C/ Mendilauta, 13. ■ **Hondarribia/ Fuenterrabía** (Guipúzcoa): *Restaurante Ramón Roteta*; C/ Irún, 1.

Por entre costas catalanas y valencianas

La tercera ruta comienza en **Palafrugell**, Girona, la patria chica de Josep Pla, que allí tiene su Fundació, en el Baix Empordà. Si la suerte le acompaña, el peregrino tendrá la oportunidad de degustar una reliquia gastronómica de rancio tipismo local, "el Niu", plato de cuaresma que se hacía con tripas de bacalao, huevo duro, bacalao seco o peixopal y patata. Si así no fuera, siempre queda **La Xicra**, local céntrico y modernista donde, entre otras cosas, ponen sobre la mesa sopa de pescado y escabeche de caballa.

Primera parada en **Arenys de Mar**, en la barcelonesa comarca del Maresme, marinera y playera, sitio de reposo terrenal y eterno en el cementerio de Sinera, sobre el Monte de la Piedad: "... camino al olvido, dejando atrás amores, veleros, sufrimientos, últimas señales de pasos", en la voz y la palabra de Salvador Espriu. Y de tales trascendencias, al restaurante **Hispania** donde Paquita y Lolita Reixach están casi siempre dispuestas con una ensalada de arenques y otros bocados de la mar.

Siguiente hito de ruta en **Vilanova i la Geltrú**, en la comarca del Garraf y vecina de Tarragona, con atractivas playas, paseo



Restaurante Hispania. Arenys de Mar. Barcelona.

marítimo, puerto, y cuna del xató, santo y seña de la cocina catalana y que es ensalada de escarola con anchoas, atún y bacalao, con una salsa de almendras y avellanas tostadas, miga de pan con vinagre, ajo, aceite, sal y ñora. Aunque como de lo que se trata aquí es de pescadear, lo mejor es pasarse por **La Fitorra** y demandar un all i pebre de lubina del Mediterráneo catalán, y luego Dios dirá.

Después de este alto, la ruta penetra en la Costa Dourada tarraconense por **Salou**, turística, playera, sede de Port Aventura y sitio que ni pintado para entregarse a los placeres inherentes a los platos de mar, como bien pudiera ser un actualizado atún a la plancha con verduras y reducción de soja y zumo de piña, que

preparan tan ricamente en el restaurante **Arena**.

Dejando atrás tierras y litorales catalanes, el camino llega a **Vinarós**, antes **Vinaroz**, en el Baix Maestrat, enclave marinero y pesquero, afamado por sus langostinos, sus espardenyas y sus caixetes de mar, que habrá que probar, naturalmente, junto quizá a una sopa de pescado y marisco, amén de un arroz con espardenyas, que constituyen oferta preferente en el restaurante **Vinya D'Alos**.

De Vinarós, sin tregua, a **Sagunt**, antes **Sagunto**, en la comarca de Camp de Morvedre, donde acaba la sierra Calderona. Interesante castillo y hermoso barrio de la Judería, que hay que pasear y admirar, para concluir al cabo en el restaurante **L'Armeller**, donde entre exquisiteces varias sobresale el bacalao con pilpil de calabaza.

Punto y final de la ruta en **Cullera**, en la Ribera Baja del Júcar, enclave turístico, naranjero, arrocerero, playero y, por supuesto, pescatero. A visitar, el Museo del Arroz, el Castillo y la Cueva Museo de Dragut; a manducar, sin duda **Casa Salvador**, la arrocería más afamada de la zona y una tentación de ventresca con habitas. ■



Restaurante Casa Salvador. Cullera.



SUGERENCIAS DEL AUTOR: Palafrugell (Girona): *Restaurante La Xicra*; C/ San Antonio, 17. ■ Arenys de Mar (Barcelona): *Restaurante Hispania*; C/ Real, 54 (N-II km 655). ■ Vilanova i la Geltrú (Barcelona): *Restaurante La Fitorra*; C/ Isaac Peral, 4-8. ■ Salou (Tarragona): *Restaurante Arena*; Pº de San Jaime, s/n, esquina a C/ Pedro III. ■ Sagunt (Valencia): *Restaurante L'Armeller*; C/ Castillo, 44. ■ Cullera (Valencia): *Restaurante Casa Salvador*; L'Estany de Cullera.

La calidad
tiene nombre,

**CABO
de PENAS**



CONNORSA

CONSERVAS DEL NOROESTE, S. A.

Tel: (986) 70 82 33 - Fax: (986) 70 90 30

VIGO - ESPAÑA

www.connorsa.es

Encuentro, convivencia y pitanza mediterránea y atlántica

El caminar de la cuarta ruta empieza en **Torrevella**, otrora **Torrevejea**, con magníficas playas, infinitos apartamentos, Parque Natural de las Lagunas de la Mata y Torrevejea, y exquisitos cucurriones, a base de masa de harina, agua y sal con forma de piñón o grano de arroz a los que se añaden garbanzos, nabo, alcachofas, tomates, hinojo, cebolla, aceite de oliva y sal. En el capítulo de pescado fresco y notable conviene visitar **El Mesón de la Costa**, donde tienen lecha o pez limón al horno.

Primer alto en la antaño Cartago Nova, hoy **Cartagena** y capital administrativa de la Región de Murcia, con extensas playas, teatro y anfiteatro romano, castillo, murallas bizantina y púnica, y, en el puerto, submarino de Isaac Peral, como símbolo de la incuria y el cainitismo hispanos. Sitio de gastronomía potente, con prodigiosos embutidos y salazones de reminiscencia púnica y romana, exquisitos asado, a la sal o a la brasa, que pueden ser de dorada, mero, dentón o mújol, con el referente siempre



Cartagena.

del caldero, que lleva arroz, pescado, ñoras y ajo. Para comer, casi cualquier sitio, pero si además de pescado el peregrino quiere introducirse en la culinaria del Campo de Cartagena, el sitio es el restaurante **El Barrio de San Roque**.

Y de un gran salto, hasta **Barbate**, junto al cabo de Trafalgar, marinera y atunera desde la más remota antigüedad. Allí, paseo desapresurado y contemplación de la Ermita de San Ambrosio y de la Torre Almenar del Tajo o de la Tembladera. Después visita a la fábrica de conservas **El Rey de Oros**, especializada en

derivados del atún y la melva, provisión larga para el zurrón peregrino y finalmente recalada en el restaurante **El Campero**, donde bordan todas las posibilidades del escaso atún rojo y puntillan con besugo a la espalda.

Próxima parada en la hermosa **Chipiona**, entre el fin del Guadalquivir y el parque de Doñana, muy marinera pero también volcada en la horticultura y la floricultura de fuste, mimo y circunstancia. Lugar de asiento y reposo muy propicio al onirismo, que habrá de atemperarse a la hora del yantar y en eso una recomendación sin riesgo puede ser el restaurante **Paco**, dentro del Puerto Deportivo y ante una dorada a la espalda, pongamos por caso.

La ruta toca a su fin en **Punta Umbría**, con excelentes y larguísimas playas de arena fina, dorada y luminosa, y en entorno privilegiado en el que sobresalen las marismas del río Odiel, la Laguna Pórtil o el Paraje Natural de los Enebrales. En lo culinario y gastronómico, la estrella es sin duda las coquinas, sutiles y con intensos sabor y aroma marinos. Las preparan al ajillo con toque de pimentón en **El Paraíso**, que además ofrece otros tentadores platos pescateros como berenjenas rellenas de ventresca de bonito blanco o caldereta de rape con almejas. ■



Punta Umbría.



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Torrevella** (Alicante): *Restaurante El Mesón de la Costa*; C/ Ramón y Cajal, 27. ■ **Cartagena** (Murcia): *Restaurante El Barrio de San Roque*; C/ Jabonerías, 30. ■ **Barbate** (Cádiz): *Fábrica de conservas El Rey de Oros*; C/ Once de Marzo, 8. *Restaurante El Campero*. ■ **Chipiona** (Cádiz): *Restaurante Paco*; Avda. de la Constitución, local 5 c. ■ **Punta Umbría** (Huelva): *Restaurante El Paraíso*; Carretera de Huelva-El Portil, s/n.

De paso y cata por gimnesias y pitiusa

El camino empieza esta vez en los territorios insulares más próximos a la península, concretamente en **Andratx**, en lo más occidental de la isla gimnesia de Mallorca y en uno de los extremos de la Sierra Tramuntana, que no ha mucho ha sido declarada Patrimonio de la Humanidad UNESCO, donde conviven pequeñas y deliciosas calas con imponentes acantilados. Será el peregrino quien decida el tiempo a gastar en ese paisaje sin tiempo, y en el momento del yantar, quizá proceda trasladarse al puerto, a unos cinco kilómetros, para sentarse a la mesa del restaurante **Miramar**, afamado por su huevos al estilo de la abuela y su caldereta de langosta, pero siempre generoso en su oferta de pescado fresco de la zona.

Subiendo hacia el norte, el viajero llegará a **Sóller**, entre naranjos y olivos centenarios y con el puerto a tres kilómetros que se pueden hacer en un vetusto y atractivo tranvía. Para disfrutar del grato horizonte y hacer una cata en condiciones de preparaciones de pescado con sabor y raigambre local con toque de autor resulta ideal **S'Àtic**, un coqueto restaurante sito en un ático y en primera línea de puerto. Especialmente recomendable la sopa de pescado y mariscos con costrones de ajo y el rape asado con espinacas y vinagreta de tomate y avellanas.

Y un poco más arriba de Sóller,



Raya a la menorquina. Maó.

Pollença, antes **Pollensa**, destino turístico de primer orden, y villa marinera rodeada de pinares que, con permiso de Rafael, se peinan cuando les parece cuando les despeina el aire. Para empezar merece visita atenta el Claustro de Santo Domingo del Monasterio de Nuestra Señora del Calvario, y más luego, una cata pesquera en el restaurante **Clivia**, bien conocido por su lubina de palangre al vino blanco.

Luego de **Pollença**, y de un salto hasta la pitiusa **Eivissa**, que además de playas, discotecas y bullicio en el barrio de La Marina tiene un recinto amurallado, **Dalt Vila**, que es Patrimonio de la Humanidad UNESCO, y un restaurante, **Ca n'Alfredo**, donde degustar lo mejor de los platos y vinos ibicencos, empezando por un escabeche de bonito y siguiendo por lo que cuadre.

Otro salto y a **Mao** o **Mahón**, en el archipiélago menorquín de las gimnesias de siempre e inglés a ratos de historia, de lo que le queda, entre otras cosas, una ginebra originalísima que se hace destilando vino de uva y aromatizando con bayas de enebro, y que se convierte en pellofa si se le pone un poco de soda y la piel de un limón, o en pomada, si se le agrega limonada. Para despedir la ruta no será mala idea instalarse en la terraza del restaurante **Marivent**, con vistas al puerto, y animarse con un impresionante bocado de pez de san Pedro asado con "cuixot". Y a otra cosa. ■



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Port d'Andratx** (Mallorca): *Restaurante Miramar*; Avda. Mateo Bosch, 18. ■ **Sóller** (Mallorca): *Restaurante S'Àtic*; Pº de la Playa, 15. ■ **Pollença** (Mallorca): *Restaurante Alivia*; Vía Pollentia, 5. ■ **Eivissa** (Ibiza): *Restaurante Ca n'Alfredo*; Paseo Vara del Rey, 16. ■ **Maó** (Menorca): *Restaurante Marivent*; Moll de Llevant, 314.

De pesca por islas bonitas y afortunadas

El periplo toma la salida en **Santa Cruz de La Palma**, capital de la "Isla Bonita" de La Palma, y Reserva de la Biosfera en su conjunto, donde toman el máximo protagonismo la impresionante Caldera de Taburiente y el feroz Teleguía, en la llamada "Ruta de los volcanes". En lo urbano, la iglesia del Salvador y el Ayuntamiento, dos magníficas piezas de arte renacentista, que hay que visitar y admirar, para luego trasladarse a **Breña Alta**, a unos cinco kilómetros de Santa Cruz, e instalarse en **Casa Osmunda**, antigua tienda de comestibles y ultramarinos, donde funden vieja memoria del paladar con cocina creativa.

Siguiendo hacia el oriente, el viajero llega al **Puerto de la Cruz**, un pequeño municipio sito en el valle de la Orotava, en la isla de Tenerife, turístico a más no poder, pero generoso en rincones típicos del puerto que fue en su origen. Sitio de paseo y entretenimiento ameno en su Jardín Botánico, que en su momento pasa a ser coquinarío en una coquetona hacienda rural, **La Gañanía**, donde ofrecen platos de raigambre y meditados,

entre los que no hay que obviar en caso alguno el lomo de cherne con batata.

Un poco más arriba y sin abandonar la isla, el peregrino arriba a **San Cristóbal de La Laguna** o más sencillamente La Laguna, en el valle de Agüere. Su casco histórico, prácticamente intacto desde el siglo XVI, hace tiempo que es Patrimonio de la Humanidad UNESCO, lo que obliga al viajero a un deambular atento, reposado y largo, que indefectiblemente le llevará al placer de catar los pescados típicamente isleños, como viejas, brotas, chicharros y salemas, acompañados de mojos de diferentes colores y sabores, con sus correspondientes papas arrugadas. También merece la pena acercarse a **Silbo Gomero**, donde el cherne lo preparan en carpaccio y acompañado de caviar gomero.

El siguiente salto llevará a **Las Palmas de Gran Canaria**, ciudad que durante siglos unió Europa y América generando un cosmopolitismo que se refleja, entre otras cosas, en oferta culinaria de todas partes del mundo, aunque lo que viene al caso es gozar de la local que en pescados se manifiesta en las

jareas salazonadas, la vieja sancochada, el candil, la sama, la fula, los pargos, los tollos en salsa o el cherne en sancocho. Antes de ponerse a la faena y cuchipanda hay que visitar la Casa de Colón, el barrio de Vegueta, la catedral de Santa Ana, y la playa de Las Canteras. Cumplido el agradabilísimo trámite, hay que elegir un restaurante, que bien podría ser **Hoya La Vieja**, especializado en caldo de pescado, sancocho y cherne a la plancha con papas arrugadas y mojo verde. La ruta canaria y final concluye en **Yaiza**, al sur de la isla de Lanzarote, de acreditada tradición pesquera y a tiro de piedra del Parque Natural de Timanfaya. Aquí, aunque la cocina internacional haya ensombrecido en buena medida la local, hay que buscar el sancocho, cocido de pescado con gofio y mojo picón, la vieja con aceite y vinagre, las samas, las herreas y los bocinegros. Algo interesante puede encontrarse en **La Cocina de Colacho**, donde el propio Colacho, o Nicolás Sánchez, prepara un excelente lomo de cherne con pisto de trigueros. Y punto final. ■



Vieja.



Cabrillas.



SUGERENCIAS DEL AUTOR: **Breña Alta** (a 5 km de Santa Cruz de La Palma, La Palma): *Restaurante Casa Osmunda*; Subida a la Concepción, 2. ■ **Puerto de la Cruz** (Tenerife): *Restaurante La Gañanía*; C/ El Durazno, 7. ■ **San Cristóbal de La Laguna** (Tenerife): *Restaurante Silbo Gomero*; Volcán Helena, 9, en el Polígono Los Majuelos. ■ **Las Palmas de Gran Canaria** (Gran Canaria): *Restaurante Hoya La Vieja*; C/ Perdomo, 15. ■ **Yaiza** (Lanzarote): *Restaurante La Cocina de Colacho*; La Destiladera, Castillo de Águila, Playa Blanca.