



## PESCA ARTESANAL

# Sabores del mar de Gran Canaria

### Gastronomía oceánica

Todos sabemos que visitar la isla significa disfrutar del sol y la playa... pero también de los buenos pescados de la costa grancanaria

POR GUACIMARA HERNÁNDEZ  
FOTOS: FERNANDA MARRERO

**H**acemos la maleta, vamos al aeropuerto y empezamos a soñar con esos mensajes que enviaremos a los amigos, porque mientras ellos tiritan de frío, nosotros estaremos en Gran Canaria disfrutando del sol y de la playa. Una temperatura ideal para el relax, pero también para disfrutar de la buena mesa, que es algo que no siempre está presente cada vez que reservamos un viaje a esta isla, que es realmente un «continente en miniatura», como dicen con orgullo sus habitantes.

La pesca, arraigada aquí desde hace cientos o hasta miles de años, no puede estar exenta de costumbres y tradiciones. Ancestrales unas y actuales otras, su perdurabilidad en el tiempo las convierten en señas

de identidad de esta actividad y los visitantes pueden conocer de cerca todo este pequeño gran mundo con solo visitar las cofradías de pescadores de Gran Canaria. Desde la del encantador Puerto de las Nieves, en Agaete, donde los aborígenes rogaban a sus dioses por la fertilidad de sus valles y de sus caladeros, con el marco de los impresionantes riscos norteños, hasta el sureño de Mogán, allí donde se disfruta del clima más benigno y donde sus canales evocan la lejana Venecia, pero con reconocible aire canario. O el capitalino barrio de San Cristóbal, con su imponente castillo sobre el mar, testigos de cómo viven y trabajan los «lobos de mar» urbanos.

En ellos —así como en Melenara o en Arguineguín, que no se agota aquí la lista—, se puede conocer la gastronomía tradicional grancanaria, con base en los productos de la zona, de temporada, y foco en el pesca-

### Pescado con DNI

Con el pescado de Gran Canaria se tiene el máximo cuidado desde que toman contacto con las redes de los trabajadores hasta que llega a la mesa. Este producto fresco, sostenible y de calidad observa estándares de trazabilidad que permiten conocer dónde, quién, cuándo y cómo se capturó cada pieza, cumpliendo normas de higiene, seguridad y salud. En algunos casos tardan apenas ocho horas entre las aguas y el punto de venta.

Más información:

[www.grancanariapescaenred.com](http://www.grancanariapescaenred.com)

do. Viejas, medregales, atunes, pulpo, chocos... todas las especies de estas aguas son protagonistas, aunque hay casi tantas formas de prepararlas como casas en el Archipiélago.

Un pescador dijo que, para cocinar y que quede un buen plato solo hace falta pescadito fresco recién salido de la mar y conocer muy bien cuál es la forma correcta de cocinarlo, porque las recetas que valen para unos pueden no valer para otros. Por ejemplo, una vieja sancochada, plato de evocaciones familiares y que no falta en ninguna mesa isleña que se precie de tal. O el atún en adobo, sabroso y contundente, que es con frecuencia la excepción que confirma la regla en aquellos que se dicen carnívoro-

ros, pero aceptan el atún como único pescado. O la merluza, fresca aquí como en ninguna otra parte, junto con la sama roquera o la sama de pluma. Y qué decir del bocinero a la espalda, o de esas sardinas y esos salmoneques bien fritos, que vuelan de los platos acompañados por una caña de cerveza helada

al atardecer.

Todos estos manjares están esperando en los fogones de los restaurantes de las cofradías de pescadores y en las zonas cercanas a los muelles de la isla, donde con una relación calidad-precio que sorprenderá al amante de la buena mesa se puede pasar un momento agradable, no solo dándose un homenaje, sino incluso compartiendo vivencias con estos auténticos sabios del mar.

### Sol y mar

El eterno verano isleño tiene su reflejo en la pesca artesanal



### Historias

El canario guarda muchas historias vinculadas al trabajo en la mar

