

REPORTAJE

¡Mándese una buena papa!

FRANCISCO BELÍN, Tenerife

Algunos todavía se "hacen cruces" cuando recuerdan los tiempos en los que se anunciaba, por ejemplo, una cata de aceite. Mucha era la extrañeza ante la convocatoria, pero los que acudían podían descubrir en toda su extensión las enseñanzas y experiencias que reportan este tipo de iniciativas.

Si de catas entonces se puede presumir en Canarias, mejor imposible la desarrollada días pasados en las bodegas sauzaleras de Felipe Monje con dos productos emblemáticos: papas y vino. "¡La primera cata en toda España!", aclaró Dolores García, encargada de preparar con su equipo los condumios que, en cada caso, "ilustraban", culinariamente las posibilidades y potencial de tubérculos que son paradigma del uso en los fogones.

Interesantísima la sesión, de unas cinco horas de duración, en la que dos expertos de esta materia prima, Francisco Javier Rodríguez y Domingo Ríos, apasionados ambos del rescate y difusión de estas maravillas como son las papas antiguas de Canarias, brindaron rica información y detalles que pasan desapercibidos para la mayoría de los comensales.

En la sala de cata de la bodega se pasaron diapositivas, hubo oportunidad de observar y palpar cada variedad tanto cruda como cocinada y, finalmente, la cocinera sacó adelante con sobresaliente todo un desafío: un menú entero con las clases de papa presentadas sin que nadie se "enyugara". Eso sí, ayudaron los vinos Monje, de los que Felipe pinceló unas ágiles notas de cata.

No tuvo desperdicio la cantidad de datos proporcionados por los especialistas, así como por Dolores García, en una sesión en la que tuvieron especial protagonismo las yema huevo, la bonita llagada, la bonita negra, la torrenta o terrenta, la riñonera o de maría, la colorada baga o la azucena negra o blanca, por mencionar algunas.

Los asistentes a la cata, muchos de ellos responsables del mundo de la restauración, pudieron captar aromas, gradientes de percepción en materia seca, texturas, colores y tonalidades, además de aclarar cuáles son las características que unen a la papa canaria con las andinas, capacidad de producción y, por supuesto, el rico anecdotario que siempre ha rodeado al mundo mágico de estos

tubérculos, tan elogiados por los prestigiosos periodistas y críticos gastronómicos nacionales.

Domingo Ríos sí dejó claro un aspecto esencial: "Las papas canarias constituyen una evolución especial de las procedentes, hace siglos, de los Andes, pero no son iguales".

Preguntas, dudas llevaron a más durante la cata, que llegó a su momento brillante con los condumios de Dolores: chips de bonitas morunas y coloradas, y papas negras con el blanco Evento; la tortilla de papas con crema de chochos, con el Monje Tradicional; una ensaladilla con colorada de baga con el Listán Negro 2003, y prodigioso y sencillo a la vez el postre: tortitas de papa, plátano, gofio y canela, y el quesillo de tres leches con papas negras. Al final, cada uno obtuvo su diploma de aprovechamiento, que fue mucho.