

Armadores de pesca y la MasterChef Luna Zacharias coronan al nuevo gran cocinero de Canarias

[Multimedia](#)

Los ocho estudiantes finalistas de "We Like Fish, by OP Anacef" tuvieron una hora para cocinar su receta entre los gritos de ánimo de sus compañeros, que se desplazaron desde todas las islas. Alejandro Sosa Hernández, de 21 años, verá a partir de ahora su receta "Blanck to Black" en la carta de los cinco restaurantes que el grupo Meliá tiene en Canarias

Las islas son porciones de tierras rodeadas de mar por todas partes. Así, se entiende que el pescado, alimento saludable donde los haya, alcance una condición culinaria de primer nivel hoy y siempre en las Canarias. Por eso, el jurado de "We like fish", el concurso organizado por los armadores de pesca de la Organización de Productores Anacef en colaboración con Meliá y con ocho centros de formación en cocina canarios, reconoció no haberlo tenido nada fácil a la hora de elegir al ganador. Finalmente, y tras una intensa deliberación, consensuaron el nombre que Luna Zacharias, finalista de MasterChef 8, hizo público ante el aplauso de los numerosos asistentes que se acercaron al Hotel Palacio de Isora para seguir la gala en vivo.

Alejandro Sosa Hernández, del Centro de Formación Profesional San Cristóbal de Las Palmas, fue el ganador del certamen, que se enmarcó en la campaña de promoción de consumo de pescado de la OP Anacef, gracias a "Black to Black", una receta original, que supo cocinar con destreza y presentar de forma profesional, a pesar de su juventud y de la presión de saber que la ejecución de su plato estaba siendo seguida de cerca por el público e incluso desde la propia cocina del hotel. El talento desplegado por el gran canario, según destacaron los miembros del jurado, le convierte en uno de los talentos culinarios isleños a tener muy en cuenta, dada su maestría a la hora de emplear la preciosa materia prima que tuvo entre las manos y gestionar la presión que existe en las cocinas de los grandes restaurantes. A partir de ahora, el joven de 21 años verá su receta en la carta de todos los restaurantes del grupo Meliá en Canarias: Palacio de Isora, Hacienda del Conde, Meliá Salinas, Inside Fuerteventura y Meliá Jardines del Teide.

Pero no fue el único triunfador de la noche. Sus compañeros, y contrincantes por un día, también demostraron su valía en los fogones y deslumbraron con platos como "Lomo de merluza negra sobre guiso de kala chana" (Jordan Xerach), "Ceviche con espuma de leche de tigre y crujiente de pescado" (Alejandro David Rodríguez), "Lomo de brótola con verduras y batata, acompañado de salsa de perejil y queso curado y tierra de remolacha" (Xabier Luis Boya), "Merluza Macaronesia" (Ayrton Marcelo Agustín Alonso), "Salmonete en contraste" (Idaira Rodríguez), "Lomo de brótola sobre arroz meloso de setas y salsa de azafrán"

(Yuday Pérez Leal) y “Lomo de merluza negra a baja temperatura” (José Luis Darias). Así se lo hizo saber la propia Zacharias, en nombre de todos los componentes del jurado formado por armadores de pesca de Anacef, el director general de Ordenación Pesquera del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, el Manager Regional Spain de Meliá, el chef ejecutivo de este grupo hotelero y la propia finalista de MasterChef 8. Todos coincidieron en destacar el respeto en el trato a un producto que es santo y seña de las cocinas canarias y la originalidad para, partiendo de algo tan tradicional, conseguir sorprender con preparaciones de excelso sabor.

Los hoy estudiantes y mañana futuros cocineros lograron hacer de cada uno de sus platos una isla culinaria con el pescado como saludable puente de unión entre todos. Y, más allá de que la gloria principal se la quedase el ganador, el triunfo de la iniciativa está en haber realizado una promoción del pescado tan llamativa como efectiva.

Recuerdo emocionado a los palmeños

En medio del evento gastronómico también hubo tiempo para recordar a todos los palmeños, que en estas últimas semanas se han convertido en protagonistas involuntarios de la actualidad informativa y de la preocupación de todos los españoles por la erupción del volcán Cumbre Vieja. El cariño y la solidaridad de los presentes fueron manifiestos a lo largo de la gala, ya que, además, uno de los concursantes y de los centros participantes es de esta isla.

Éxito de la iniciativa entre los estudiantes de cocina

“We like fish, by OP Anacef” involucra a todos los estudiantes de cocina en Canarias, en cuyos centros se presentó la iniciativa el pasado mes de septiembre. En principio, fueron cuatro los que se interesaron por esta original campaña de promoción, pero gracias al boca a boca de los futuros cocineros y cocineras, otros tantos más pidieron ser incluidos en esta experiencia piloto que ha puesto a prueba a los futuros chefs de las islas.

De hecho, la campaña realizada por la asociación de armadores de pesca de buques cefalopoderos, tiene dos objetivos: promocionar el consumo de especies como la merluza negra, brótola o salmonete, por un lado, y dar a conocer a los nuevos talentos culinarios que se esconden en las aulas de los ocho institutos y centros de formación profesional que ofrecen estudios de hostelería en las islas.

Canarias, entre las comunidades que consumen menos pescado

“We like fish by Anacef” nace como respuesta al informe encargado hace un año por la organización de productores Anacef (OPP43) a una consultora independiente para conocer los hábitos de consumo isleños y adecuar las campañas de promoción de consumo de pescado a las particularidades de los residentes.

En este sentido, el último informe anual de consumo de Alimentos de España del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, referente a las cifras de 2020, apunta que Canarias es la comunidad autónoma que menos pescado consume, sólo 18,9 kilos por persona y año. De ahí la necesidad de alentar a la población a incluir los productos del mar en su dieta. Una saludable llamada a echar un

vistazo alrededor y, como siempre han hecho los canarios, disfrutar de los frutos del mar que los rodea por todas partes.
