

Gente y Culturas

Gastronomía

Bamira, cocina de aventura

Herbert Heder se significa por una sorprendente creatividad en sus platos ■ Su carta logra incondicionales ante la imaginación y deslumbra a los 'mandamases' de la gastronomía

Mario Hernández Bueno

Cada año por junio comienza la planificación del cierre estival: tan pronto como al adolescente Mauricio le dan vacaciones, sus padres, el chef Herbert Heder, y Anna, *maitre* y *sommelier*, van dejando que se vacíe la dispensa al tiempo que diseñan platos con lo que va quedando; la última noche preparan con el resto, y algo que adquieren, un menú de degustación y consiguen que no quede, literalmente, un diente de ajo. Las cenas se han convertido en un íntimo acontecimiento: sus incondicionales han de reservar con tiempo o se quedan sin mesa. Son veladas que adquieren un ambiente festivo y se amenizan con grupos de jazz.

El matrimonio parte a un destino lejano, exótico, a veces peligroso: lo mismo cruza en automóvil Costa Rica y penetra en la montaña Colombia que explora imprevisibles parajes paquistaníes o aterriza en una remota isla indonesia, donde aún reside la antropofagia. De esas exploraciones graba vídeos, que vemos disfrutando en salas de actos como la de El Corte Inglés; se trae ideas para crear nuevos platos "de aventura" (como define su cocina) o la inspiración para otro arte del chef, la platería. También hemos contemplado sus exposiciones en el Club de Prensa Canaria. Luego de estudiar cocina en Baviera, trabajó como camarógrafo con el también austriaco Christian Berger, director de cine —que estuvo nominado al Oscar a la mejor fotografía— con el que ganó un viaje alrededor del mundo. Ahí se inculcó el espíritu *gulliver*. Estamos ante el cocinero más singular e imaginativo de Canarias; un talento renacentista solo comparable con su humildad y lealtad y que ajura de la megalomanía patológica a la que son dados algunos cocineros estrella.

Decía García Márquez que "cuando se va en avión el cuerpo llega más tarde"; así que, a mediados de septiembre —ya en casa— Herbert espera unos días, se va después al mercado y, sin anun-



Arriba, Herbert, Mauricio y Anna en India. Interior del Bamira y calamar sobre albóndiga de pan austriaca y reducción de vino tinto. | MARIO HERNÁNDEZ BUENO

ciar, abre las puertas y comienza la llegada de incondicionales, expectantes extranjeros residentes e isleños. Descubrimos un caso parecido. El pintorero Bamira, decorado por Herbert —pues también se ganó la vida como interiorista— no deja indiferente; en su cocina no se descubren influencias de efímeras corrientes ni chefs en boga. No copia, no es ese falso creador que al final se delata. Cada día cocina nuevos platos bajo la impresión de una inspiración, que le llega en catarata; mezclas de alimentos y condimentos, platos con frescu-



ras exóticas o convencionales reformulados tan placenteros como sorprendentes experiencias. Pero solo la cocina no puede convencer a ese duende cicatero que suele premiar con el éxito, ahí está Anna, llevando el comedor con sobria cordialidad y sonriente paciencia, ganando amigos.

Este año fui a cenar con unos amigos; entre ellos Javier Ahumada, mecenas y presidente de la Fundación Amigos de la Real Academia de Gastronomía, y Rafael Anón, presidente de ésta, y quedaron tan entusiasmados que Anón nos envió una carta —con sus

interesantes opiniones sobre la restauración canaria— de la que reproducimos lo que dedica al restaurante: "El mayor mérito de Bamira es que da de comer hasta a 50 personas en un espacio, la cocina, realmente limitadísimo" —apenas 9 metros cuadrados— "y con muy poca tecnología a su alcance. Todo es imaginación y buen gusto. Un servicio de sala estupendo y una buena bodega con una amplia oferta a precios económicos".

El otro día tuve la oportunidad de degustar muchos platos, no solo los tres misos también los de algunos de mis acompañantes. Yo probé la crema de calabaza filipina con jengibre y aceite de oliva; unos magníficos langostinos al aroma de *wasabi* fantásticos; y unas increíbles albóndigas de solomillo con salsa de pimienta verde, sabrosísimas. De postre, al estilo austriaco, el *kaiserschmarrn*, una especie de bizcocho desmenujado que luego se combina con helado y con mermeladas de frutas, en este caso, de manzana.

También pude probar los platos de algunos de mis acompañantes: el Tom Yum (una sopa de pescado picante); una sopa de espárragos con langostinos y calamares; un hervido de carne de buey con salsa de rábano —el Tafelspitz o cocido austriaco— "muy burro de sabor"; la *caracola de pescado*, con un recipiente muy curioso, que en la parte baja tiene un fuego que mantiene la sopa caliente en el cuenco superior. Entre los postres, también el *strudel* de manzana, francamente bueno y una crema de merza. Bamira tiene un Sol en la Guía Repsol y podría llegar a tener 3 (sería el primero de Canarias) pero, sin duda, merece 2. He querido destacar este restaurante para comprobar cómo la gastronomía se va animando y existen ya lugares como este que podrían encontrarse en cualquier gran capital gastronómica del mundo. c/ Los Pinos, 11, Playa del Águila. Tel. 928 767 666. Solo cenas. Menú de degustación Sorpresa (lo idea sobre la marcha) con 10-12 platos, 76€. Cierre los miércoles.