



ESPACIO SINGULAR. EL CHEF HERBERT EDER, EN EL EXQUISITO COMEDOR DE SU ESTABLECIMIENTO GRANCANARIO.

EL RESTAURANTE DE LA SEMANA

BAMIRA

COCINA DE AVENTURAS

JUAN ANTONIO DÍAZ

GRAN CANARIA

Tras terminar los estudios de cocinero en Austria, su país natal, Herbert Eder participa en un concurso de televisión, obteniendo como premio un viaje por diferentes países para rodar películas documentales. Durante los seis meses que

dura la experiencia, se ocupa de realizar tareas tan dispares como guionista, cámara, comentarista y montador. Tiempo después se establece, junto a su simpática esposa Anna, en el sur de Gran Canaria para inaugurar *Bamira*, un sencillo restaurante inicialmente pensado para servir de escaparate a la cocina bávara, y que, poco a poco, se fue transformando en un referente de la cocina de fusión, por emplear un término lo más cerca posible de su estilo. Pero *Bamira* es mucho más que eso.

Para empezar, Eder es un tipo especial, un cocinero antisistema, con una filosofía de trabajo muy singular: aparte de poseer las habilidades señaladas, es pintor, fotógrafo, interiorista, diseñador y, sobre todo, empedernido viajero.

No en vano la temporada estival la emplea en darse prolongados garbeos por exóticos y lejanos países como Nepal, Indonesia, Vietnam, Bangladesh, Etiopía, Madagascar o Birmania, en busca de la fuente de inspiración que le permita concordar recetas de la culta cocina centroeuropea con la tradicional española, los productos del mar con los de la montaña o los sabores del archipiélago canario con los orientales. Una amalgama que, a la postre, da como resultado una oferta sumamente personal e intransferible. En un minúsculo escenario y con la única ayuda de un pinche, Eder representa todas las noches su particular *performance*, poniendo sobre la mesa platos que variarán en función de su estado de ánimo, de su inagotable imaginación o, más prosaicamente, de lo que encuentre en el mercado. Para Eder cocinar es como empezar a pintar un cuadro. Asumiendo tanto riesgo no es de extrañar que algunos platos se revistan de molesto barroquismo y copiosidad. Es el caso del pollo al *curry* vietnamita con arroz basmati, amapolas y nísperos o la crema de calabaza con queso y setas asturianas. Otros, en cambio, son divertidos y refrescantes, como una crema de hojas de ensalada con hierbas. Los hay que se inspiran en el recetario canario, como un original guiso de cherne con salsa de apio, espinacas y, de nuevo, arroz basmati; o los que se sitúan en el umbral de la cocina de fusión: un sándwich de albóndiga de pan con *chucrut* al *curry*, calamar salteado con jengibre y ajo y panceta frita en vinagreta de ciruelas. Hasta los postres llevan la inconfundible impronta del artista.

FOTOS: TONY HERNÁNDEZ

LOS PINOS, 11 (PLAYA DEL ÁGUILA-SAN AGUSTÍN) |
 ☎ 928 767 666 | CIERRA NOCHES Y MIÉRCOLES MEDIO-DÍA | 50 €

COCINA	NOTABLE
SERVICIO	BIEN
BODEGA	BIEN
DECORACIÓN/AMBIENTE	NOTABLE

● CALIFICACIÓN GLOBAL 14/20

EL DETALLE

UNA ESTÉTICA PARTICULAR

En un ambiente en el que hasta la decoración gira en torno a ideales modernistas, la presentación de los platos necesariamente tenía que ser algo especial. El pollo estilo bengalí llega a la mesa sobre una reja decorada con bolas de billar. Figuras chinas, elefantes, burros, bloques de cristal, azulejos, espejos o una maleta pequeña también forman parte del espectáculo. ¿Una forma



como otra cualquiera de epatar o un cebo con causa? Lo verdaderamente cierto es que no es fácil encontrar una manera tan original de mostrar un plato.