

Tierra y mar de Lanzarote, en la mesa de Ricardo Socas

El restaurante El Charcón no pasa desapercibido ni en el paisaje ni en la gastronomía de la Isla de los Volcanes. Lo rodea un singular entorno formado por la "Casa China" y por el muelle de Arrieta. De su cocina salen jugosos pescados frescos de La Graciosa y toda clase de exquisiteces que el propio restaurador cultiva con esmero en sus tierras, desde papas antiguas a tomates y piña tropical.

YURI MILLARES

Ricardo Socas Romero es de Haría y presume con orgullo de su origen campesino. Le gusta el campo y el mismo ha acabado convertido en agricultor, aunque siendo un muchacho *escapó* a la hostelería. "¡Es que aquello era duro!", exclama.

"Recuerdo de niño plantar catorce libras de cebollinos, hilo a hilo, con 14 años... me mandé a mudar porque me tenían quemado", condensa. Y así es como acabó trabajando de camarero, primero en Arrecife y después en Arrieta.

En este último lugar estaba como empleado de un pequeño bar en el muelle del lugar, que era una antigua lonja de pescado, cuando el destino se lo puso en sus manos: el ayuntamiento volvió a subastarlo al quedar vacante la concesión y él fue quien la obtuvo.

Corría el año 1990 y el restaurante El Charcón es hoy referencia de cocina tradicional marinera para nativos y turistas. Aquí lo que se practica es una cocina sencilla y honesta, que tiene como protagonista principal al pescado fresco de La Graciosa.

Ricardo atiende personalmente a sus clientes. Le gusta y lo demuestra. Amable, alegre y atento, no sólo les explica lo que pueden comer: les da información sobre lo que hacer y ver en la zona, incluso les recomienda que se tomen el cafecito en el Mirador del Río para que disfruten de las vistas a La Graciosa. "¿Dejo de ganar dinero? Sí, pero el cliente sale contento y sabe que no le han engañado".

En cualquier caso, comer en el restaurante El Charcón es totalmente recomendable para quien visita el norte de Lanzarote. El entorno y la cocina lo merecen.

El entorno

Del entorno cabe decir que está sobre el mismo muelle de Arrieta, una vista agradable y sosegada que, más allá de su suelo empedrado y la presencia de algunos pescadores con caña sentados en el borde, cuenta con una diminuta playita junto a la que se alza un extraño y llamativo edificio: el Chalet de Arrieta (también conocido como la "Casa China"). Su bella estampa contrasta con una triste historia: la de un emigrante que de Haría se fue a Argen-



Ricardo Socas en el muelle de Arrieta. Detrás, la playa de los Barcos (el antiguo varadero) y la "Casa China" (1916). | YURI MILLARES



La tripeza de quesos (a la plancha, frito y rulo) con dos mojos y mermeladas de higo y tomate. | YURI MILLARES

tina e hizo fortuna con el comercio del trigo, pero cuya hija enfermó.

Decidió traerla a este lugar, donde hizo construir el chalet para que respirara el yodo del mar, a ver si se curaba. Ocurrió esto en 1916 y tanto llamó la atención el edificio que "le dio rango" al lugar (hasta entonces una pequeña aldea con chozas de pescadores) y "los organismos competentes decidieron construir un muelle comercial", en palabras del cronista oficial de Haría, Gregorio Barreto Viñol, donde hacía escala el tráfico de cabotaje interinsular.

La cocina

De la cocina, destaca el tradicional pescado fresco a la plancha (desde el lomo de atún con unos cremosos mojos verde y rojo, a pescados de barquillo como cabrilla, bocinegro, samarquera o *güachinanga* [pargo] con unos ajitos fritos por encima. "Excepto la vieja que es de escama dura, los pescados a la plancha no los abrimos, para que la carne quede mucho más jugosa", explica.

No menos atractivas son otras propuestas: el pulpo a la plancha ("es pulpo pequeño de zona rocosa, no se congela, lo escaldamos en agua caliente el día antes por la no-

che y queda jugoso y tierno"), el champiñón frito con mermelada de higo de Lanzarote ("la hacemos nosotros aquí") o el potaje de lentejas con verduras ("no le añadimos carne").

Curiosamente, el restaurante ha hecho que Ricardo vuelva a trabajar la agricultura. "La tierra es una de mis pasiones", afirma.

Con casi 4.000 kilos al año, es el principal cultivador de piña tropical en la isla y sus clientes disfrutan de ello, porque es una piña sin tratamientos fitosanitarios que ha madurado en la planta y la sirve muy dulce y jugosa. Planta las papas de variedades tradicionales y "no las arrugo, nos gusta estalladas con sal gorda y por dentro son mantecositas. Les decimos 'cocidas con sal gorda' porque la gente lo entiende más que sancochadas".

Y hasta se ha convertido en bodeguero: de sus viñas sale el vino La Grieta (su blanco malvasía es uno de los 100 vinos imprescindibles de Canarias).

La cocina del restaurante El Charcón funciona todos los días de 12:00 a 21:00 horas, excepto los miércoles que cierra por descanso. Teléfono: 928 848 110.

Más información y carta del restaurante, en la edición digital (pellagofio.es).



En el restaurante elaboran su propio vino (La Grieta, con DO Lanzarote), pero también sirven otras marcas de la isla. | Y. M.

• La cata



Mario Reyes*

La malvasía volcánica del norte

Ficha técnica:

Bodega Malpais de Máguez.
Marca: La Grieta.
Tipo: blanco seco.
Uvas: malvasía volcánica.
DO: Lanzarote.

Es de los pocos vinos embotellados en el norte de Lanzarote, una zona teóricamente "no apta" para el cultivo de la malvasía, según la gente mayor de la zona. El propietario de esta pequeña bodega, sin embargo, consigue obtener un vino de calidad que compite en ocasiones con los grandes. Su nariz muestra el lado más frío de la isla, con esos toques más vegetales de hierba fresca y cítricos tipo lima. Ese lado "frío" se nota más en su paso por la boca, donde muestra una acidez destacable que necesita un buen paso por botella para domesticarla. Es un vino de baja graduación que se bebe fácil y con fluidez.

* Sumiller, así lo describe en el libro "100 vinos imprescindibles de Canarias".

