ENTREVISTA
María Jesús Rodríguez

«El silbo es patrimonio de todas las islas y debe impartirse para todos los escolares canarios»

HISTORIA ORAL
Juan Hernández, turronero en Fuerteventura

Turrones y garrapiñadas, a lomos de un camello alquilado

PATRIMONIO
El cultivo de la Conquista

Azúcar, el oro blanco canario sin referencias visitables, ¿dónde están los ingenios?

pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 129
MAYO DE 2024

Pescador de La Graciosa mientras prepara unas jareas de bocinegro. Imagen del libro 'Jareas, salazones...'
ILUSTRACIÓN: ALBERTO HERNÁNDEZ RIVERO

Conservación tradicional de pescados y mariscos en Canarias

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

ENTREVISTA
Carlos González Díaz

«Quiero que mi hijo sepa cocinar cosas que tengan que ver con la cultura del lugar donde nació»

PATRIMONIO
Parras tricentenarias en la comarca de Acentejo

La 'mesa', el tipo de conducción de las parras del que nadie habla

HISTORIA ORAL
Domingo Hdez., viticultor

Antes de la época de la poda, las vacas araban la viña y el estiércol era un tesoro

pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 128
ABRIL DE 2024

Viña en El Golfo (La Frontera). El Hierro es la isla más biodiversa en viticultura del archipiélago canario.
FOTO: TATO GONÇALVES/ARCHIVO PELLAGOFIO

El ADN confirma otras 19 uvas canarias únicas en el mundo

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

ENTREVISTA
Javier Velasco Vázquez

«Si queremos imaginar a un antiguo habitante de las Islas pensemos que se parecerá a nosotros»

PATRIMONIO
Semáforo de Anaga, último vigía de las aguas canarias

De las hogueras al ver piratas al telégrafo de la Armada

GASTROCLUB
Come con ciencia

Comer aguacate es salud y cultivarlo un derroche de agua para el planeta

pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 127
MARZO DE 2024

Steak tartar de baifo en milhojas de papas antiguas liofilizadas, creación del chef Diego Schattenhofer.
FOTO: ARCHIVO MADRID FUSIÓN

Primera experiencia de carne de cabra madurada del mundo

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

ENTREVISTA
Sami López

«El mojo hay que hacerlo a mortero, con minipimer lo que sale es una emulsión»

HISTORIA ORAL
Claudio Zenobio de Paz, herrero y forjador palmero

El cuchillo de la platanera y los secretos del temple

PATRIMONIO
La huella aborigen

La última erupción del Teide en tiempo de los guanches y sus talleres de obsidiana

pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 126
FEBRERO DE 2024

«Huerto comestible de tierra volcánica» ha bautizado el chef este plato vegano de aprovechamiento.
FOTO: YURI MILLARES

Comprometidos con el aprovechamiento en cocina

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

ENTREVISTA
Tanaira Rodríguez

«Canarias, más adaptada al cambio climático, podría ser el laboratorio del olivar en el mundo»

HISTORIA ORAL
'Jambriando' en la pesca en La Gomera y La Palma

Una pelota de gofio con caballa frita, para escapar el día

GASTROCLUB
Producto, plato y chef

Medregal en aceite de oliva de Temisas, la propuesta del chef del restaurante Nelson

pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 125
ENERO DE 2024

El chef Nelson Pérez y el aceite de Temisas

Nelson Pérez en la almazara de la finca Los Barros con el olivicultor Airam Suárez y el fotógrafo T. Gonçalves.
FOTO: YURI MILLARES

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

ENTREVISTA
Luis Hernández Calvento

«En Maspalomas, la única posibilidad de que suba la arena submarina es un tsunami»

PATRIMONIO
Dunas en la ciudad, lo que esconde el asfalto

Coleccionista de desiertos, en busca de arenales perdidos

GASTROCLUB
Come con ciencia

Turrones, polvorones y mazapanes, repostería navideña fun, fun, fun

pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 124
DICIEMBRE DE 2023

El higo, con papada de cochino negro y tuétano de cabra, del menú indígena de Marcos Tavío.
FOTO: TOMÁS CORREA

Arqueología del gusto, patrimonio comestible

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

ENTREVISTA
José de León Hernández

«Las cabalgadas de los señores de Lanzarote y Fuerteventura eran piratería cruel y rapiña»

VITICULTURA
Estudio de la Organización Interprofesional del Vino

Canarias, récord en los costes de producción de uva para vino en España

GASTROCLUB
Producto, plato y chef

Cabra asada con cebolla roja acevichada, la propuesta de Diana Marcelino

pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 123
NOVIEMBRE DE 2023

Las carnes de cabra y de cabrito, en múltiples recetas, especialidad de esta chef canaria con un Sol Repsol.
FOTO: YURI MILLARES

Cabrito, tradición y vanguardia con la chef Diana Marcelino

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

ENTREVISTA
Verónica Alberto

«En fosas comunes se ve el horror al segundo, en las cuevas vemos respeto y amor»

PATRIMONIO
Estudiosos de los lenguajes silbados piden protegerlo

Científicos suscriben un escrito en defensa del silbo canario

GASTROCLUB
Producto, plato y chef

Steak tartar con helado de mojo rojo y brotes de mostaza, la propuesta de Manolo González

pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 122
OCTUBRE DE 2023

Huevas de erizo con gofio, recurso de pescadores antaño, una de las recetas recopiladas por Pellagofio.
FOTO: YURI MILLARES

Recetario tradicional de los pescadores canarios

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

ENTREVISTA
Manuel Hernández

«El 10% de los canarios que emigraron a Cuba y Venezuela eran mulatos y negros libres»

PATRIMONIO
Los dragonales habitaban el noreste hace 2.700 años

El drago común silvestre se extingue en la isla de Gran Canaria

GASTROCLUB
Producto, plato y chef

Rancho de conejo con papas bonitas, la propuesta de Moisés Rodríguez

pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 121
SEPTIEMBRE DE 2023

Cuatro siglos de papas bonitas en Canarias

Entre plantas de té canario, Kiko y Tolio cavan unos surcos de papas terrentas en Icod El Alto (Los Realejos).
FOTO: YURI MILLARES

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

ENTREVISTA
Bernabé Quintana Afonso

«Hago búsquedas compulsivas en Google de 'messer kanarische' o 'canary knife»

PATRIMONIO
Debajo de campanas de ventilación y acequias

Minas de agua del XVIII zigzaguean bajo el lecho del barranco de Tirajana

GASTROCLUB
Producto, plato y chef

Parfait de espárragos con cherne salado y tomate arrugado, la propuesta de Orlando Ortega

pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 119
JUNIO DE 2023

Cuchillos canarios, arte identitario del campo isleño

Cuchillos canarios de finales del s. XIX, con sus cabos característicos de cuerno de carnero, vacuno y caprino.
FOTO: YURI MILLARES

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.