

Debate

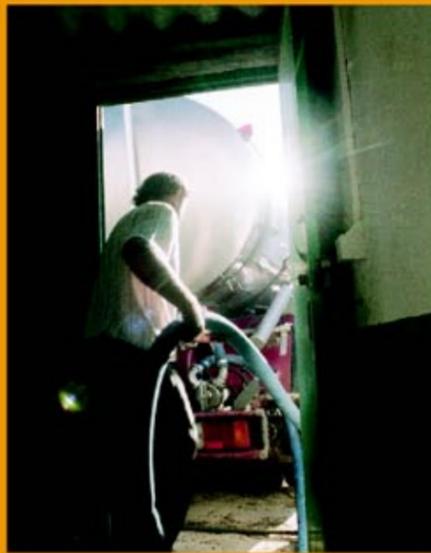
Por un cambio de modelo energético

J.J. BERMÚDEZ, M. AMADOR Y OTROS

Las emisiones de gases de efecto invernadero, según indica la mayor parte de la comunidad científica internacional, están contribuyendo al cambio climático. A este respecto, Canarias ha aumentado sus emisiones de CO₂ en un 41,4% desde el año 1990 (año de referencia del protocolo de Kyoto). Por otro lado, Canarias es una región importadora de petróleo y cualquier corte de suministro o aumento de precios nos hace enormemente vulnerables. El Plan Energético de Canarias 2006 (Pecan) se basa principalmente en tomar una serie de medidas de aquí al 2015 que se pueden resumir en:

1) Reducción del consumo energético en torno al 15% mediante el uso racional de la energía. Esta reducción, deseable, no es explicada en detalle.

2) Sustitución en un 62% del petróleo por gas natural para la producción eléctrica. El gas natural es un combustible fósil que también emite CO₂ a la atmósfera en su combustión, aunque menos que el petróleo.



El 24 por ciento del consumo energético del archipiélago se lo lleva el transporte terrestre. J.Y.M.

no resuelven los dos problemas del modelo energético actual de Canarias: por un lado pasaríamos a reducir en el año 2015 tan sólo un 11% las emisiones de CO₂ actuales, es decir, estaríamos todavía emitiendo un 25,4% más que en el año 1990; por otro lado, el modelo energético propuesto de sustitución de combustibles fósiles por energías renovables para la producción eléctrica sigue implicando una dependencia energética 100% de los combustibles fósiles. Esto es debido a que la red eléctrica está interconectada y quien manda es la central térmica: si hay un corte de suministro de combustible fósil para la central térmica, el sistema eléctrico dejaría de funcionar, por muchos aerogeneradores o sistemas fotovoltaicos que se hayan instalado.

La situación ideal es la de una Canarias 100% renovable produciendo 0% de emisiones de gases de efecto invernadero. ¿Es posible? Sólo con un cambio de modelo energético, bajando drásticamente el nivel de consumo energético (mucho más de lo propuesto para el 2015) y asumiendo unos costes energéticos muy superiores a los actuales.

Miembros de Canarias ante la Crisis Energética (CALCE)



Molino agrícola para la extracción de agua de pozo con energía eólica. J.Y.M.

3) Sustitución de parte del petróleo por energías renovables (para producción de electricidad y agua caliente) y biocombustibles (para automoción). La contribución de estas energías renovables para el 2015 representaría tan sólo el 3% del consumo energético total. Estos tres conjuntos de medidas por sí solos

La energía sostenible es cosa de todos

JORGE RODRÍGUEZ

Habitualmente ligamos el concepto de energía a los de contaminación, impacto ambiental o suciedad, pero lo cierto es que el uso intensivo de energía en Canarias es sinónimo de vida, y no sólo de calidad de vida, sino de vida a secas. Como todos sabemos, sin el uso intensivo de energía, en nuestras empresas, en el transporte, para desalar agua o en nuestros hogares, en Canarias no podríamos vivir, como lo hacemos ahora, más de dos millones de personas de forma estable y recibir varios millones de visitantes al año. Canarias necesita energía y necesita garantizar el suministro de energía para el futuro. No es un asunto trivial, sino de supervivencia.

Pero, aceptando esta necesidad, tenemos que considerar otro aspecto de nuestra realidad insular: la necesidad imperiosa de conservar nuestro medio ambiente e, incluso, procurar su recuperación para las generaciones futuras.

Afortunadamente, estamos en condiciones de cumplir con estos dos requisitos, aunque para ello se deban dar algunas condiciones, empezando por contar con una planificación de las infraestructuras energéticas (Pecan 2006), actualmente en tramitación en el Parlamento de Canarias para su aprobación definitiva. Este documento está coordinado con la planificación estatal. Necesitamos, pues, un modelo energético para Canarias que contemple las fuentes de energía primaria, las estaciones de generación y almacenamiento y las redes de transporte y distribución, tanto de electricidad como de combustibles.

En este modelo energético, hay tres elementos destacados. Primero, el uso racional de la energía, o ahorro energético. La energía más limpia y la más barata es la que no se consume. Para alcanzar unos objetivos razonables en este aspecto, que podríamos cifrar en un ahorro del 15% sobre las tendencias de consumo a diez años, es necesario, no sólo la determinación de los gobernantes, sino la colaboración

de todos, empresas, instituciones y ciudadanos, ya que la mayor parte de las iniciativas de ahorro energético se toman a nivel personal: apagar la luz en las habitaciones no ocupadas, instalar bombillas o electrodomésticos de bajo consumo, dar preferencia al transporte público colectivo frente al transporte individual, mejorar las condiciones de aislamiento térmico de las edificaciones.

En segundo lugar, la máxima penetración de las energías renovables. No debemos olvidar que Canarias goza de unas condiciones privilegiadas a nivel mundial para el aprovechamiento de energías eólica y solar. Mediante el desarrollo correctamente programado y gestionado de estas energías podemos aspirar a que, en menos de diez años, 30% de la electricidad generada en Canarias tenga su origen en energías renovables, lo que supondría una reducción de más del 20% de los gases de efecto invernadero que se producen en las islas.

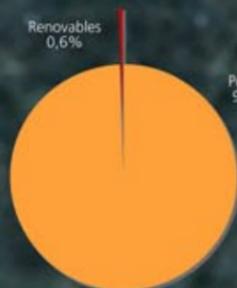
El tercer aspecto es la diversificación de las fuentes primarias de energía. Hoy sabemos a ciencia cierta que el ahorro energético y la máxima incorporación de energías renovables no serán suficientes para satisfacer nuestras necesidades, por lo que a medio plazo, y descartados el carbón y el uranio, la única alternativa al petróleo con que podremos contar en Canarias será el gas natural, el cual, comparado con el petróleo, produce un 30% menos de CO₂ y reduce a cantidades inapreciables las emisiones de azufre y de partículas. Además, el gas natural facilitará el tránsito tecnológico hacia la economía del hidrógeno que esperamos para dentro de dos o tres decenios. En este sentido, Canarias está en condiciones de constituirse en una de las plataformas más importantes de Europa para el desarrollo y ensayo de sistemas de generación y propulsión por hidrógeno, aprovechando la experiencia de muchos de nuestros investigadores y las condiciones ambientales de que disfrutamos.

Viceconsejero de Industria y Nuevas Tecnologías del Gobierno de Canarias

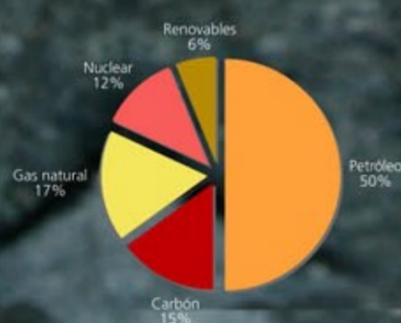
ORIGEN DE LA ENERGÍA

Fuente: Ministerio de Industria y Plan Energético de Canarias

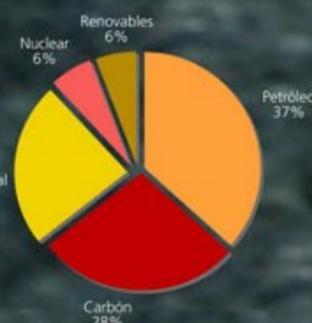
En Canarias



En España

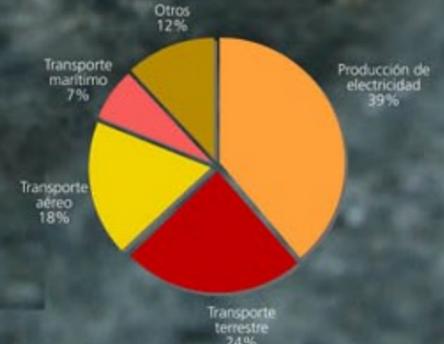


En el mundo



CONSUMO DE ENERGÍA EN CANARIAS

Fuente: Plan energético de Canarias





Ésta era la vista desde la ermita el 15 de noviembre de 1996: el horno arde con las tejas dentro y, al fondo, la Casa de los Coroneles./ Y.M.

“Con doce cargas de camello se quemaba un horno”

En noviembre de 1996 se realizaron los trabajos de fabricación manual de las tejas que hoy, diez años después, aún cubren la ermita de la Capellanía, en el pueblo de La Oliva. Fue la última vez que en Canarias se ejerció la profesión de tejero (oficio ya extinguido) para techar un edificio.

YURI MILLARES
Redacción

La ermita de Puerto Escondido o de Puerto Rico, más conocida como la ermita de la Capellanía, data del año 1500. Enclavada en el pueblo de La Oliva (Fuerteventura), sus tejas se repusieron a finales de 1996 gracias al trabajo absolutamente manual de un investigador y alfarero (José Espinel Ceja conocía el oficio de tejero por testimonios que había recogido de personas mayores que lo habían practicado) y dos trabajadores conocedores del funcionamiento de los hornos mayoreros de pan y de cal (Juan Vera González y Miguel Hernández Padilla). Contratados por el Cabildo Insular, se pusieron manos a la obra contando con el refuerzo de personal de esta institución para, por ejemplo, construir las herramientas necesarias que no existían en 1996 por tratarse de un oficio extinguido: como la gradilla (molde plano para el barro) y el garapo (molde curvo que da la definitiva forma a la teja).

Pero para empezar hubo que localizar primero el barro más parecido al original que tenía la ermita. Lo encontraron apenas a unos metros, donde se localizaron restos de tejas fundidas unas con otras. “Esto sólo pudo quedar así en un horno y no iban a traerlas hasta aquí si no servían”, explicaba entonces el aparejador Antonio Rodríguez,

para justificar la conclusión de que fue aquél el barro utilizado para las tejas en 1500 y de nuevo lo volverían a emplear casi medio milenio después.

Arena y arcilla

Las tejas llevan un 40 por ciento de arena (aquí se extrajo de montaña Roja y el valle de Santa Inés) y un 60 por ciento



La ermita de la Capellanía hoy: después de algún que otro destructivo temporal (como el Delta) apenas ha perdido alguna teja./ Y.M.

de arcilla (que se localizó junto a la ermita). Aunque en Fuerteventura era tradicional el uso del barro de superficie para las tortas con las que se cubrían las viviendas más humildes, para las tejas no sirve ese barro asoleado y hay que cavar por debajo de lo que alcanza el arado (más allá de 30 centímetros). Así se hizo, para seguir a continuación todos los pasos del procedimiento de la fabricación de las tejas. Espinel contó con la experiencia de Vera y Hernández en lo que al funcionamiento del horno se refiere, que contó con la habitual leña mayorera en estos menesteres: aulagas. También tablas que recolectaron. “La aulaga da mucho calor”, decía Miguel, y añadía: “La cantidad necesaria depende del horno. Para los hornos de cal mismo, que tenía mi padre en paz descansa, con doce cargas de un camello se quemaba el horno”. Juan lo que conocía era los hornos de pan e incluso había hecho algunos: “Para hacer pan no puede estar muy caliente. Si está muy caliente hay que pasarle un paño mojado, si no, se quema el pan”.

Para el horno que guiso las tejas sí hubo que dar mucho calor. De hecho, primero se le iba “dando humo” al interior para ir secando la teja y a medida que subía la temperatura, se sellaba el horno con piedras y barro y se dejaba durante horas hasta que las piezas de barro se guisaban.

PASO A PASO

El mejor barro

José Espinel cree que el mejor barro de Canarias es el mayorero. “Las islas más antiguas tienen mejores barros”, explicaba durante el trabajo de fabricación de las tejas para la ermita de la Capellanía.

1. Mezclar, pisar y amasar

La arcilla se mezcla con arena y después con agua. Se pisa con los pies y se deja varios días en reposo. Al empezar a fabricar las tejas, se espolvorea la mesa de trabajo con arena o ceniza y se amasa primero el barro.



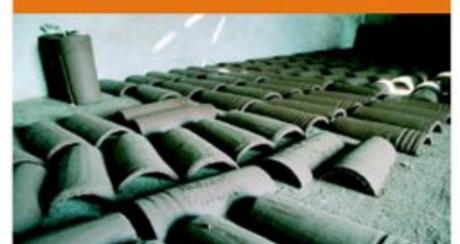
2. Gradilla y garapo

El barro amasado se coloca sobre el molde plano con el tamaño de la teja (gradilla) y empleando el rasero se elimina lo que sobresale. Entonces se carga sobre el molde curvo que le da forma definitiva (garapo).



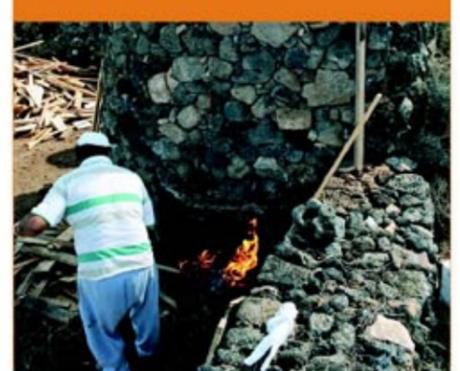
3. Mantillo

Un simple cuchillo y las manos sirven para repasar la teja en el garapo antes de llevarla al mantillo (el lugar a la sombra donde se pone a secar).



4. Al horno

Las tejas se colocan en hiladas verticales dentro del horno hasta llenar el hueco donde se van a guisar, poniendo una última hilada horizontal. Se calienta un poco primero y cuando coge fuerza se tapa con piedra y barro.



Traspase o suscriba un Fondo de Inversión y disfrute de magníficos regalos

Aproveche esta extraordinaria oportunidad que le brinda Caja Rural de Tenerife. Ahora por traspasar o suscribir su fondo de inversión en Caja Rural de Tenerife podrá llevarse un estupendo regalo.

- **Traspaso sin coste alguno.**
- **La entidad gestiona todo el proceso.**
- **Sin repercusión fiscal.**
- Le ofrecemos una amplia gama de fondos de inversión con excelentes ventajas fiscales.
- Disfrute de una gestión profesionalizada obteniendo la mayor rentabilidad.
- Además por traer nos su fondo de inversión se llevará un estupendo regalo.

Entre **6.000** y **30.000** euros:
Sintonizador Digital TV TDT (MOD-TDT1) o
Bluetooth (con ID BTHF009D).

Superiores a **30.000** euros:
Reproductor DVD (DIVX/7) o
Cámara de Fotos A500 (5,1 MG 3XÓPTICO 5,2).



Fondos de Inversión de Caja Rural de Tenerife
www.cajaruraldetenerife.com

Promoción válida hasta el 30 de noviembre


CAJA RURAL
DE TENERIFE

pellagofio 13
Noviembre 2006, Nº 26

RECETA

Arroz negro con chipirones

Para los lectores de la revista, Arley Figueroa ha cocinado un vistoso y sabroso arroz con el color de la tinta del calamar y la presencia de los populares chipirones. Color y textura se unen aquí al paladar para ofrecer uno de los platos que Casals propone para su Anthuriun de Adeje.

INGREDIENTES
(para dos personas)

- 1 cebolla
- 1 pimiento verde
- chipirones
- un poco de salsa de tomate
- 10 sobres de tinta de calamar
- 10 dl de anís El Mono o Marie Brizard
- 5 dientes de ajo
- 200 gr de arroz bomba
- fumet de pescado
- 40 gr de mantequilla
- aceite de oliva
- sal y pimienta

PREPARACIÓN

- Picamos la cebolla y el pimiento y los salteamos en la sartén con poca aceite, añadiendo al poco tiempo el ajo, también picado. Cuando esté todo dorado, añadimos los chipirones troceaditos. Removemos.
- Añadimos a continuación el arroz y cuando esté dorado es el momento de incorporarle la tinta de calamar. Mezclamos bien y añadimos después el fumet de pescado (dos medidas y media por cada medida que hayamos puesto de arroz).
- Siempre removiendo todos los ingredientes que tenemos en la sartén, completamos con un poco de mantequilla, así como sal y pimienta al gusto. Dejamos que el arroz se haga al dente y apagamos el fuego.
- Servimos colocando el arroz en un molde que le de forma sobre el plato.

Mucha reflexión

trabajo y vocación

Estas palabras del titular resumen la filosofía que aplica el 'chef' Kiko Casals a su actividad, que ahora llega a Tenerife de la mano de un nuevo local del grupo Anthuriun para ofrecer una cocina basada en el mercado.

Y.M.
Redacción

Cuando Kiko Casals define el nuevo restaurante que acaba de abrir en Adeje (sur de Tenerife) se remite a la idea que podría poner en práctica un ama de casa: productos frescos del mercado y de temporada como verduras y pescado, aunque con un tratamiento más elaborado. Por eso ofrece una carta con productos estables, pero dinámica en la concepción de la cocina, para que tenga lo que Begoña Barrenengoa, la responsable de *marketing* del grupo Anthuriun-Kiko Casals, define como "el sello de la casa". Un sello que el propio *chef* señala con un "diseño cuidado, una exquisita atención por los detalles y una elaboración esmerada con productos tratados con el máximo respeto y rigor, sea pollo o hígado de pato", es decir, "hacer una cocina sabrosa, sea con productos económicos o de lujo".

Y pone como ejemplo a la *nouvelle cuisine* francesa "que equiparó la sardina y el bogavante".

Recuerda Casals el primer Anthuriun, en Las Palmas (que regentaban sus padres), y cómo buscaban hace tan sólo un par de décadas productos para su cocina que ni existían en los mercados locales (setas, por ejemplo). "Hay un abismo entre lo que el mercado ofrece hoy y lo que ofrecía hace quince años", asegura. Por eso puede y quiere ofrecer una carta de platos que se basa en los mejores productos locales, aunque no cierre las puertas a otras referencias: "La materia prima es lo que diferencia en cada lugar lo que se come. Cosas que sólo puedes comer aquí dan valor a la cocina". Y es lo que ofrece a diario, actualizado en una pizarra con lo más fresco en forma de sugerencias de platos (aquí, sobre todo de pescados) y postres.



DETALLES

Paleta de texturas y sabores

La cocina con productos de mercado que hay detrás de cada plato tiene detrás "concepto y elaboración con una amplia paleta de texturas y sabores", dice Casals. Son platos que se ofrecen en una pizarra antes de llegar a la mesa y vendrán de una cocina a la vista, por cierto, pero lejos del *show-cooking*. Al frente de esa cocina y de la sala, el cocinero Arley Figueroa y la *maitre* Yurena Alonso ponen en práctica las premisas de funcionamiento del grupo Anthuriun, el primero poniendo a punto unos menús del cuidado recetario organizado por Casals, la segunda haciendo que el cliente se sienta lo más cómodo posible.

RECOMENDACIÓN

Atención a la pizarra

La pizarra tiene como protagonistas, el día de este reportaje, unas croquetas de atún y setas, un arroz con marisco, un atún escabechado, unas albóndigas de ternera y frutos secos o un *carpaccio* de bacalao en salsa de queso majorero. Son las sugerencias del día con lo más fresco.

AGENDA

Accesible y tranquilo

Calle Tagara esquina con calle Abinque (vía paralela de la autopista, salida 79B) Los Olivos Adeje (Tenerife)

Horario

Martes a sábados de 13.00 a 16.00 y de 20.00 a 23.30 horas. Domingos, sólo tardes. Domingos noche y lunes, cerrado

Teléfono
922 781 452



En el amplio comedor, mobiliario y decoración aportan un ambiente de comodidad sin formalismos./ Y.M.



Bajo la campana de la cocina humea al arroz con chipirones que ilustra esta página./ Y.M.

Artista universal, botella de lujo

Este título resume la filosofía de la serie de vinos Monje de Autor, que con Óscar Domínguez en su etiqueta sigue la línea iniciada con Martín Chirino.

Y.M.
Redacción

Bodegas Monje presenta el 16 de noviembre en La Laguna (en el marco del Mes del Vino que organiza la DO Tacoronte-Acentejo) su tinto reserva Monje de Autor (2000) dedicado a la figura del pintor Óscar Domínguez (A finales del mismo mes se presenta también en Las Palmas de Gran Canaria). La bodega familiar que dirige Felipe Monje continúa la línea iniciada en 1993, cuando comenzó la elaboración del primer crianza de la DO y decidió honrarlo con una etiqueta que uniera arte y vino y rindiendo, a su vez, homenaje al protagonista de dicha etiqueta. "El vino es un exponente cultural de los pueblos", decía el escultor Martín Chirino, artista invitado a estar en aquella primera etiqueta

con una de sus espirales, cuando explicaba su participación en el proyecto. No era la primera vez que el arte estaba en una etiqueta de vino, pero sí que dicha etiqueta fuera de un vino canario (un vino, además, de lujo). A este primer Monje de Autor le siguieron otros: el pintor Pedro González con la crianza de 1994; el artista César Manrique con el de 1994, en este caso ya un reserva; el tenor Alfredo Kraus con el reserva 1998 a través de la reproducción de una escultura en bronce de Víctor Ochoa; hasta que llegamos al reserva 2000 dedicado al pintor Óscar Domínguez. La fusión vino y arte se manifiesta en esta quinta edición del Monje de Autor con su "intensa nariz llena de delicados matices varietales" que "invita a descubrirlo" en boca, "equilibrado y sabroso, con un final potente y halagador", según su bodeguero.



Felipe Monje junto al tonel firmado por Martín Chirino: "El vino, como el amor, no son hechos inútiles". J. V. J.

LA CATA

Elegancia de matices y contrastes

OCTAVIO BATISTA

Vestido granate de capa media con un ribete rubi teja. Olfativamente muestra una delicada elegancia de matices y contrastes, que se benefician con la aireación: finos tostados que se entremezclan con notas de cacao, tabaco seco y algo de indeterminado varietal. Seco, fresco y listo para su disfrute, posee un cuerpo amable con un buen equilibrio ácido-tánico.

Temperatura de servicio: 16° C.

Presidente de la Asociación Oficial
de Sumilleres de Canarias



Bodegas Monje

Marca: Monje de Autor
Tipo: Tinto reserva
Uvas: Listón negro,
negranoll y listón blanco.
Año: 2000
Gradación: 13°
Botella: 0,715 x 75 cl.
DO: Tacoronte-Acentejo

Lee archipiela.com



- Un medio creado para fomentar la **empresarialidad**, la **internacionalización** de la empresa canaria, el **I+D+i**, la **cooperación** y la **solidaridad**.
- Un espacio para la participación con la colaboración de **destacados columnistas** y abierto a la opinión.
- Un lugar donde encontrar la **información** sobre Canarias **actualizada**.
- Un conjunto de **servicios prácticos** para los ciudadanos de las islas.

ARCHIPIÉLAGO Noticias .com

Donde lo más importante eres tú

www.archipiela.com

info@archipiela.com

teléfono
928 339 021
C/ Doctor Chirino, 28
35001
Las Palmas de G.C.
www.anoart.com

Anoart
Ediciones

El veterano Paco Jerez, sentado sobre el leito de popa, explica a su nieto Francisco cómo jalaba de la liña./ Y.M.



Jubilados 'gracias a Dios'

La vida de los pescadores canarios fue bastante más dura en el pasado. Así lo recordaban Chano 'Choco' o Paco 'Vaca' durante una conversación en el puerto de San Sebastián de La Gomera años atrás. Entonces tenían 67 y 81 años de edad y ya estaban jubilados, "gracias a Dios", decían aliviados.

Y.M.
Redacción

Puerto de la villa de San Sebastián, en La Gomera. Era de mañana y junto a los pantalanes donde se mezclan barquillos de pesca y yates de recreo había un grupo de pescadores jubilados. Ociosos pero formando grupo habitual de tertulia, relataron al periodista detalles de su vida pasada en la mar, bordeando a remo y a vela la costa de una isla de pronunciados acantilados y, allá donde desembocan sus profundos barrancos, playas de callaos. Todos coincidían en situar su inicio en la vida laboral a muy temprana edad. A Francisco Jerez, conocido por *Paco Vaca*,

lo embarcó su padre cuando apenas contaba seis años de edad para que aprendiera y ayudara en el sustento de la familia. Su barquillo se llamaba *Rosa*, recordaba todavía, al que le sustituyó un tiempo después otro que hicieron carpinteros de ribera en La Rajita, el *Borreguín*.

Pa' sí

A Sebastián Darías, *Chano Choco*, le ocurrió algo similar: "Sí, casi todos éramos analfabetos, porque de pequeñitos no había nada, sino mucha miseria. De ocho o nueve años ya estábamos ganando un **cartón***; primero nos llevaba el viejo para,

si uno cogía dos kilos, dos kilos llevaba uno a casa, *pa' sí* que le decíamos. Después, cuando era un poquito más grande el patrón ya decía 'vamos a darle un cartón'".

Tanto uno como otro, y como la mayoría de los pescadores de su edad, trabajaron para las factorías de pescado que se instalaron en la desembocadura de algunos barrancos. La factoría más famosa fue la de La Rajita, pero hubo otras como las de Las Canteras o Playa Santiago. Al recordar las relaciones que mantenían con esas empresas les salen del alma palabras como "bandidaje". Les pagaban mucho menos de lo acordado por el peso, quitándole kilos a la carga después de que se la pesaran, a veces, incluso a ojo. O con argucias como quitar 10 kilos por el peso de la caja de madera que pesaba sólo cinco. "Nos robaban más de la mitad. Y un tío de éste —señalaba Paco a otro de los pescadores de la tertulia— estuvo trabajando allí ¡cincuenta años! y cuando lo retiraron ni una perra chica le pagaron, porque no tenía nada ingresado".

Caballas sin agallas

Otro pescador, Juan Arteaga, intervenía en la conversación para situarse con 14 años de edad yendo a la factoría en Las Canteras: "Estábamos toda la noche de dedo pescando caballa. Llegábamos allí por la mañana y ¿tú sabes lo que teníamos que hacer para que nos la compraran? ¡Abrirlas y **desagallarlas***!".

Pero no sólo han trabajado para las desaparecidas factorías que proliferaron en la primera mitad del siglo XX por la costa gomera. A remo y a vela circundaban

la isla, embarcados durante seis o incluso 12 días en sus pequeños barquillos de apenas seis o siete metros de eslora. Chano lo recuerda muy bien: dormían "con un saco debajo y una manta para abrigarnos" en aquellos "barcos de cuatro remos y dos **leitos*** tapados para poner la ropa de uno". Hacían la comida a bordo, apenas una dieta de "papas, pescado y gofio; pescado por el mediodía y pescado por la noche, y si sobraba algo, para por la mañana; ¿el queso?, eso los de tierra".

La instalación de motores en los barquillos, de hace 40 años para acá, alivió mucho el trabajo de estos pescadores porque antes llevaban vela, pero eso no les libraba de remar. "Era una gimnasia horrorosa —dice Chano— ¡Tres o cuatro horas bogando! Cuando había viento había que echar fuerza para que caminara el barco, [bogando] contra el viento para proa, si no, tardábamos más. Siempre aguantar horas hasta que el viento aflojara".

A alguno como Paco ni el motor le libró de bogar duro en alguna ocasión. A veces iba solo desde la villa hasta Alojera a pescar —"sin saber echar el motor a andar", dice él mismo, "nunca aprendí, un yerno me lo arrancaba y yo salía y volvía sin pararlo"—, y un par de veces se le paró el motor en plena travesía, una de ellas frente a Los Órganos y tuvo que regresar remando. Más de una semana le estuvieron doliendo los brazos. Y mientras se reían con la anécdota llegó el nieto de Paco, 16 años de edad y también aficionado a la pesca. En casa ya no dejan salir al abuelo, explicaba, porque está muy mayor, pero éste se lo lleva al barco amarrado en el pantalán y le explica cómo jalaba a mano de la liña.



Otra imagen recuerdo de esta historia, abuelo y nieto bromeando./ Y.M.

Atún o bocinegro, liña o alambre

Paco Jerez hablaba sentado junto a los pantalanes, donde los barquillos de los pescadores lucen los colores tradicionales con que pintan sus cascos. Y explicaba las distintas artes que usó: el atún era con **liña***, "pero ya no vamos porque no podemos jalar de un atún—decla—, los atunes en las liñas jalan mucho y los que estamos aquí no podemos ya jalar un atún, ¡no jalamos un pargol, ¿vamos a jalar un atún?". Para los bocinegros o las sargos estaba el alambre, "pero eso se usaba antes, ahora es con nylon", aunque, confesaba, seguía prefiriendo el alambre: "Si hay **aguaje*** el nylon es malo".

Vocabulario:

aguaje. "Corriente marina impetuosa", cita a Morera el Tesoro lexicográfico del español de Canarias, quien cita la voz común al español y al portugués, aunque pudo llegar "a Canarias de la mano de este último".

cartón. Según explica el propio pescador gomero Sebastián Darias, es la cuarta parte de la soldada que se pagaba al niño (sin citas): "El patrón

decía 'vamos a darle un cartón', que de cuatro partes es una. Después, cuando era más espabiladito y pescaba bien, [me daban] media soldada. Así hasta coger la soldada".

desagallar. Quitarle las agallas al pescado (sin citas). Existe la voz **desagallado** para describir a la "persona ansiosa" (varias citas en Tesoro...), metáfora a partir de la

imagen del pez que fuera del agua mueve las agallas tratando de respirar.

leito. "En Canarias, el nombre de las cubiertas que el barco de pesca tiene a proa y a popa. La misma acepción tiene en portugués...", cita a José Pérez Vidal el Tesoro...

liña. Palabra recogida por Galdós en su recopilación de voces canarias, es el cordel con un anzuelo para pescar. Del portugués *linha*. "Pocos son los canarios que se valen de la palabra 'cuerda' en su sentido genérico. (...) La *liña* para tender la ropa. Pescar con *liña*" (Agustín Millares Cubas en *Cómo hablan los canarios*).



El bocinegro, uno de los pescados más apreciados en Canarias. / MIGUEL MENA-OCEANOGRÁFICA.COM



Hay energía eléctrica que no podemos dejar de consumir.

De la otra, hemos reducido lo suficiente para abastecer a 1.220 hogares durante un año.



En materia de Medio Ambiente, CCC también recomienda el consumo responsable.





El proyecto Interreg IIIB Macetus realiza un estudio de las poblaciones de cachalotes, calderones y delfines en Canarias, Azores y Madeira. / ARTURO BOYRAVOCEANOGRAFICA.COM

Cooperación transnacional por el medio ambiente

Numerosos proyectos con financiación comunitaria para la mejora de la gestión del territorio se acogen al programa Interreg IIIB con Azores y Madeira como socios de Canarias. Promueven el fortalecimiento de la economía de las zonas rurales y la protección del medio ambiente.

Vanessa G. Robaina (IT7)
Las Palmas de G.C.

Las evidentes necesidades de protección del medio ambiente en las islas Canarias han impulsado al Gobierno regional a aprovechar las convocatorias europeas con financiación propia para poner en marcha diversos proyectos con este objetivo. La más reciente, y una de las más productivas, de estas convocatorias ha sido el programa Interreg IIIB, del que se ha valido la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial del Gobierno de Canarias para la puesta en marcha de 12 proyectos.

La dotación de Interreg III para el período 2000-2006 ascendió a casi cinco millones de euros, con cargo al Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER). Se basa en la cooperación transfronteriza de las regiones como forma de reforzar la cohesión económica y social de la Unión Europea. Gracias a esta iniciativa, la Consejería de Medio Ambiente y Ordenación Territorial del Gobierno de Canarias, en colaboración con otras instituciones de Azores y Madeira, e incluso de Cabo Verde, ha puesto en marcha los proyectos Gesenp-Mac,

Paisagem, Olitora, Gesturis, Sostenp (gestionados por la Viceconsejería de Ordenación Territorial), Centinela, Placon, Índice, Atlántico, Macetus, Ogamp y Reia-Mac (desde la Viceconsejería de Medio Ambiente).

Rehabilitación del paisaje

El programa Gesenp-Mac surgió con la idea de mejorar la gestión de espacios naturales protegidos de la macaronesia y ha dado como resultado siete iniciativas, una por isla. Gesturis aborda la recuperación de espacios turísticos degradados e infradotados y corresponde a tres propuestas, una en Gran Canaria, otra en Tenerife y la última en Fuerteventura. Paisagem pretende la protección, la gestión integrada y la rehabilitación y valorización sostenible del paisaje y se ha aplicado en La Palma, Gran Canaria, Tenerife y Lanzarote. El programa Olitora asegura la protección y conservación de los ecosistemas marinos y litorales, mientras que Sostenp se configuró como una iniciativa encaminada hacia el desarrollo sostenible de los asentamientos rurales ubicados dentro de los espacios naturales protegidos o próximos a ellos.

La Viceconsejería de Medio Ambiente ha dirigido otros proyectos, entre los que se encuentra el Centinela, proyecto de seguimiento y planificación de especies amenazadas de la Macaronesia. La iniciativa Índice se materializará en un *Observatorio de Sostenibilidad* común y virtual, para el acceso libre y consulta, a través de una página web informativa, de los valores históricos y actuales de los indicadores seleccionados para los ámbitos implicados.

Censo y hábitat de cetáceos

Por otra parte, el proyecto Atlántico desarrolla un banco de datos de biodiversidad macaronésico, mientras que el denominado Macetus realiza un estudio de la estructura poblacional, distribución, movimientos y usos del hábitat del cachalote, calderón tropical, delfín mular y delfín moteado en Canarias, Azores y Madeira.

La iniciativa Ogamp, que coordina Azores y cuenta con la participación de Canarias y Madeira, tiene como objeto el desarrollo de modelos de gestión y monitorización en áreas marinas protegidas, que sirvan a su vez de referencia a otros archipiélagos macaronésicos como instrumento

fundamental para la conservación marina. El Reia-Mac se centra en la red de núcleos de educación e información ambiental de la Macaronesia y, por último, el proyecto Placon se encarga de la elaboración de un plan de contingencia contra la contaminación marina para las aguas macaronésicas.

Intercambio de experiencias

Los proyectos hacen referencia a la promoción del desarrollo territorial sostenible, al fortalecimiento de la economía de las zonas rurales, a la protección del medio ambiente, al desarrollo de los transportes, a la mejora de la gestión del agua, a la valorización turística y del patrimonio natural y cultural y a la coordinación de metodologías de trabajo y recogida de datos. Desde un punto de vista más operacional, se trata de desarrollar intercambios de experiencias y de cooperaciones, asociando estructuras económicas, universidades y administraciones públicas de los países participantes.

+ Información:
www.interreg-mac.org/es/index.jsp
www.gobcan.es/cmavot/interreg/index.html

El capitán Enmanuel Rodríguez a los mandos durante una inmersión; tras él, la piloto Margarita Mederos en contacto con superficie y la azafata Karen Nussbaumer informando al pasaje./ Y. M.

Vibrante sensación de inmersión

El capitán del submarino 'Balea Subcat', en servicio en Fuerteventura, explica detalles de un navío del que sólo hay tres unidades en el mundo.

Redacción
ENMANUEL RODRÍGUEZ
Morro Jable (Pájara)

El Subcat S-30 es hoy una realidad gracias al trabajo y esfuerzo de Subibor S.A., la empresa española que, desde 1989, ha desarrollado y finalizado este innovador y reconocido proyecto de I+D con patente propia y una inversión de 12 millones de euros. Es el único diseño de embarcación en el mundo capaz de navegar en superficie como un barco convencional y en inmersión como submarino. Así mismo, es el único que posibilita observar por las ventanas cómo va sumergiéndose poco a poco y experimentar esa maravillosa y vibrante sensación de pasar de la superficie al fondo del fondo de mar, para después realizar una travesía sumergido y, finalmente, volver a la superficie desde las profundidades.

El Balea Subcat, nombre de la unidad que presta servicio en el sur de Fuerteventura, es un buque sumergible especialmente construido para el transporte de pasajeros. La propulsión es del tipo diesel-eléctrica, para navegar en superficie e inmersión respectivamente. La configuración es la de un catamarán de acero naval, que alberga dos cámaras de máquinas con motores diesel que accionan las hélices de navegación en superficie (10 nudos de velocidad, 19 km/h). Encima se monta una cabina construida en acero especial de 16 mm de espesor, apta para el transporte de pasaje y resistente a la inmersión, dotada de 14 ventanas de metacrilato de 78 mm de espesor y 80 cm de diámetro y una ventana frontal

semiesférica de 35 mm de espesor y 100 cm de diámetro, además de una escotilla trasera y dos superiores de acceso. En la parte de popa se halla una estructura utilizable como cubierta de pasaje en la que hay 28 sillas. El sistema de propulsión eléctrica, capaz de propulsar avante y atrás, vertical y horizontalmente en inmersión durante 8 horas, proporciona una velocidad de trabajo de 0,5 nudos (1 km/h).

Interior de la cabina del Subcat, que cuenta con 14 ventanas de metacrilato de 80 cm de diámetro./ Y. M.



INICIATIVAS

Submarino catamarán

Empresa: Gran Azul Fuerteventura S.L.
Dirección: Avda. del Saladar nº 1, 35625 Jandía (Pájara)
Teléfono: 928 166 326
Correo electrónico: info@subcat-fuerteventura.com
Página web: www.subcat-fuerteventura.com

Al emerger de nuevo del fondo, aparece a la vista la lancha auxiliar que siempre acompaña al Subcat, con un patrón y un buzo./ Y. M.

El submarino baja hasta 30 metros de profundidad y permite observar sargos, fulas, peces trompeta y otras muchas especies./ Y. M.

El fin del petróleo... barato

JOSÉ IGNACIO GAFO FERNÁNDEZ

Desde hace ya varios meses no para de escucharse, en diversos medios, la hipótesis de que la producción de petróleo ha llegado a su cenit y que pronto comenzará a agotarse. Tengo que discrepar públicamente de tales afirmaciones.

Desde que comencé mi carrera profesional, precisamente en este sector en 1970, las reservas de petróleo daban para treinta años más de consumo. Por tanto, el mismo debería haberse agotado en el año 2000. Sin embargo, año tras año, las reservas aumentaban tanto o más que la producción. Hoy en día, de acuerdo con la fuente posiblemente más solvente y más desapasionada, quedan reservas para otros 40,6 años más, de acuerdo con el consumo mundial actual, el cual es mucho más elevado que el de 1970 y, además, semanalmente hay noticias, reflejadas en la prensa técnica, del descubrimiento de nuevos campos o yacimientos de petróleo.

A todo ello debe agregarse el impacto mundial del Protocolo de Kyoto, que va a significar una ralentización progresiva en el uso de combustibles fósiles. Por tanto, ni yo, ni mis hijos, ni posiblemente mis nietos estarán faltos de petróleo y sólo estos últimos lo sustituirán antes de que se agote, posiblemente por una combinación de la energía de fusión más el hidrógeno como vector energético.

Sin embargo, no es posible ignorar que el petróleo que existe en el mundo es finito; que los mejores yacimientos (al menos en términos de coste ya están descubiertos) y que la geopolítica de las reservas de petróleo, concentrados en Oriente Medio, no apuntan hacia el optimismo. Por tanto, también es evidente que producir un nuevo barril de petróleo es algo más caro que el anteriormente extraído y que esta tendencia se mantendrá en el tiempo, aunque puedan existir, temporalmente, desfases entre el coste de producción y el precio que estamos dispuestos a pagar los consumidores, tal como la importante reducción del precio del barril de petróleo que yo aventuro entre los años 2008 y 2009.

Por ello, no es tampoco aventurado apuntar que, en la próxima década, el precio del petróleo se incrementará progresivamente hacia 100 y posteriormente 200 dólares por barril, lo que por otra parte equivale a poco más del precio del agua embotellada peninsular que consumimos en la actualidad. Ante esta situación, ¿cuál es la alternativa? La alternativa no es sumirnos en el pesimismo y esperar el fin de la sociedad civilizada, y más y nuevas guerras y conflictos por el control del petróleo. La solución es mimar el petróleo como mimábamos en esta tierra el agua tan solo hace 30 años.

El nuevo Pecan [Plan Energético de Canarias] 2006, recientemente aprobado por el Gobierno de Canarias, es un primer paso en esta dirección. Un primer paso, si se quiere, modesto e insuficiente, pero un primer paso que señala que **tenemos que cambiar nuestra cultura de derroche de energía y comprender que la abundancia energética de la que hemos disfrutado no es un "regalo de los dioses"**, sino un préstamo que las generaciones futuras nos han hecho para que les preparemos el camino. Esta es la verdadera dimensión del crecimiento sostenible al que todos debemos contribuir.

Economista y consultor internacional de reconocido prestigio, fue presidente de la sección de energía del Comité Económico y Social de las Comunidades Europeas y redactor del Plan Energético de Canarias.

En Diciembre

El próximo mes PELLAGOFIO ofrecerá en esta columna la primera parte de *La agricultura, ¿un parque temático?*, por Fernando Redondo.

Edita: Pellagofio Ediciones S.L.U.
 Dirección: calle Poeta Bento nº 2, Santa María de Guía
 35450 (Las Palmas) Islas Canarias.
 Teléfono: 699 149 262
 Correo electrónico: buzon@rutaarchipelago.com.
 Páginas web: www.rutaarchipelago.com y
 www.pellagofio.com.

pellagofio
ediciones

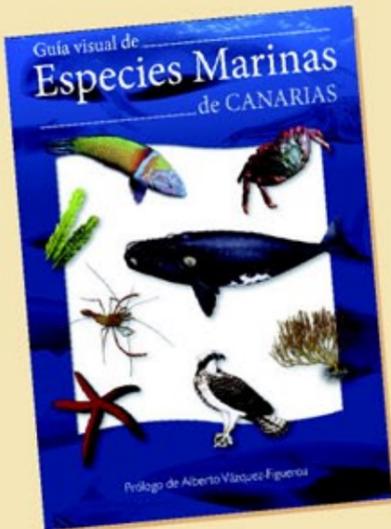


Voceador

BIBLIOTECA

CONVOCATORIAS

CANARIAS Y EL MUNDO



600 especies marinas en Canarias

La editorial canaria Oceanográfica acaba de concluir una obra que recopila en una completa y llamativa guía visual más de 600 especies marinas de las islas. Después de Canarias, naturaleza sumergida, Oceanográfica sigue apostando por la divulgación de la riqueza de los fondos marinos de las islas, ahora con un volumen de más de 450 páginas. La Guía visual de especies marinas de Canarias permite descubrir y aprender, de la mano de un equipo de profesionales de lujo (Espino, Boyra, Tuya y Haroun), las curiosidades y características de cada una de las especies que pueblan las aguas canarias tanto desde el aire como bajo el agua. Contiene unas 1.000 imágenes de gran atractivo elaboradas con un marcado carácter didáctico.



Homenaje a Pedro Lezcano

La sala Manuel de Falla de la Sociedad General de Autores y Editores de España (SGAE) en Madrid fue el escenario en el que, recientemente, se presentó el libro-disco de Mestisay *Poeta en la isla. Homenaje a Pedro Lezcano*. El volumen, cuidadosamente diseñado y editado en un formato adaptado a sus contenidos (incluye un cd de audio con música y poesía y un dvd con la grabación del espectáculo en el teatro Cuyás de Las Palmas), ofrece en sus páginas el primer capítulo de las memorias inéditas de Pedro Lezcano, redactadas al alimón con Manuel González Ortega, y otros textos profusamente ilustrados con curiosas imágenes del álbum de la familia Lezcano y del fotógrafo Enrique Nacher. Comienza el libro con unos versos dedicados por el propio Lezcano a Mestisay: *Me pertenecen mis manos que se irán conmigo al cielo, pero mi voz ¡que se quede sonando en labios ajenos!*

Investigación sobre el Millares Carló más desconocido
 Agustín Millares Carló, primera figura a nivel mundial de la paleografía, cuenta con un amplio reconocimiento en universidades de Europa y América y tiene hasta edificio propio en la de Las Palmas de Gran Canaria. Su hermano Juan Millares Carló, poeta, narrador, dramaturgo y dibujante de gran sensibilidad y extraordinaria calidad literaria, sigue siendo un gran desconocido. Sus obras completas, sin embargo, al fin van a salir a la luz para hacer justicia a su talento. Se ha podido recopilar su extensa obra literaria y numerosos dibujos, pero aún hay caricaturas dispersas entre los herederos de sus amigos y conocidos: se han localizado 5 de 49 de una exposición celebrada en 1919. El equipo investigador solicita la colaboración de quien pudiera conservar aún alguno de sus dibujos para incluirlo en la publicación y se ponga en contacto a través de la redacción de PELLAGOFIO: buzon@rutaarchipelago.com (ilustración: caricatura de JMC a Néstor de la Torre).

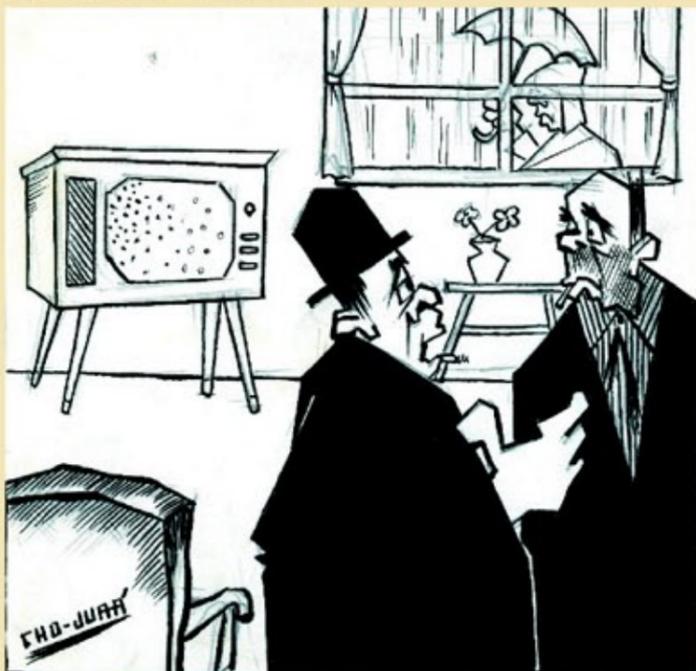


Sol y sombra

El satélite Aqua tomó la limpia imagen de las islas Canarias sin nubes bajo la luz directa del sol, junto a una árida costa sahariana. En la fotografía contigua, el continente africano luce, debajo de la Estación Espacial Internacional, en completa oscuridad durante el día por causa de un eclipse de sol (fotos: NASA).



CHOJUNIANAS Y CANTARES



Dibujo: Cho Juá. Reservados todos los derechos.

Si se ve Fuerteventura, lluvia segura y si cae un chaparrón no vemos televisión

En el próximo número

RECUERDOS

Juegos guanches

El investigador José Espinel describe los juegos de inteligencia milenarios que practicaban los primeros habitantes de Canarias y su pervivencia hasta hoy gracias a los pastores, pero ya en peligro por los juegos electrónicos.

EL REPORTAJE

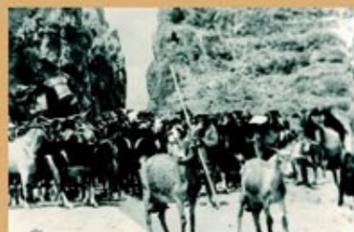
Cetáceos en Canarias

Una mirada a la Guía visual de especies marinas de Canarias (más información en esta misma página), centrada en las más espectaculares manifestaciones de vida animal en aguas del archipiélago: los cetáceos.

MI OFICIO

Tambor herreño

Inseparable de la imagen de los bailarines de El Hierro rindiendo tributo a la Virgen de los Reyes o en otras manifestaciones folclóricas, el tambor herreño tiene en Dámaso Padrón al último constructor que queda en activo.



De octubre a junio, el **PRIMER JUEVES DE CADA MES** con su periódico
 El próximo número sale el 7 de diciembre
¡Les esperamos!