



El mostrador y la maquinaria del viejo molino de El Pinar; tras ellos está el taller donde Dámaso fabrica los tambores. / Y.M.

“Me divertí lo que quise, pero al otro día estaba **todo cambiado**”

Dámaso Padrón Hernández es el último artesano que fabrica el tambor herreño, instrumento indispensable del folclore en la isla de El Hierro, acompañante de toda actividad que tenga a la Virgen de los Reyes como motivo. Recogió el testigo de otro artesano que también fue el último.

YURI MILLARES
Redacción

Cuando explica cómo empezó a fabricar tambores, Dámaso Padrón –Maso le dicen en su isla–, sitúa su vida con 35 años cumplidos aunque desde niño lo ha tocado, como casi todo herreño. Se dirigió “a un tal famoso Juan Fernández, conocido por don Baltasar”, dice, y le encargó un tambor. “Me hizo un pequeñito”, recuerda y protestó. “¡Hombre, esto es para niños, yo esto no lo quiero! A mí me gusta un tambor mayor”. A lo que el artesano don Baltasar le replicó: “Bueno, lo que voy a hacer es

enseñarte a hacer uno, porque me voy a morir y en este pueblo no hay quien haga un tambor”. Y así fue. Dámaso no lo dudó, ya que siempre le había gustado ese instrumento, aprendió y desde entonces no ha parado... en sus ratos libres, porque ha sido carpintero, chófer de guagua y nunca ha dejado el molino de gofio que su padre instaló en el pueblo de El Pinar en 1937.

El tambor herreño tiene siempre la misma forma que lo identifica, pero muchos tamaños, incluso para niños de poca edad. “Una vez le hice uno a un médico de Tenerife mucho más pequeño que ése”, señala en su taller a uno mediano, “y cuando fue a la romería y vio tambores mayores el hombre me llama para que le hiciera uno grande; que el suyo era muy pequeño y estaba haciendo el ridículo. Le preparo uno grande y después me llamó y me dice: ‘Me divertí lo que quise en la romería, pero al otro día estaba todo cambiado p’al lado izquierdo’.”

El propio Dámaso acude a las romerías y fiestas de El Hierro y de otras islas del archipiélago con su propio tambor a tocar, formando parte de un grupo folclórico de su pueblo. No le pesan los ocho o diez kilos que supone llevar un tambor durante horas caminando y tocando si parar. “Lo que cuesta es llevar ese volumen aquí –y levanta el brazo izquierdo dejando un espacio junto a la cadera–, pero con unas

perras de vino no se siente nada. Al otro día está uno hecho polvo, pero en ese momento no”, asegura, insistiendo en el aprecio que siente el herreño por su tambor. “Me acuerdo que de pequeño había un señor que tocaba un tamborcito pequeño y yo le decía que me lo prestara. ‘No, que me lo rompes’, decía. Antes un tambor era una gran cosa, porque no se conseguían ni las pieles, que se usaban para las albardas de los burros”.

En el molino

Dámaso ya no conduce guaguas, pero el molino de gofio de El Pinar sigue activo. El viejo mostrador de superficie gastada delante de la maquinaria del molino con su pescante, tras el que está la carpintería y el taller de donde salen los últimos tambores que se están fabricando en El Hierro, aún sirve para depositar pequeños sacos de grano tostado. El molino ya sólo muele para algunos vecinos que continúan practicando la costumbre de traer sus propias mezclas variadas de millo, trigo y cebada.

“Yo me acuerdo de los años 48-49, que eran épocas malas y casi no había ni comida en España, el principal alimento aquí en El Hierro era el gofio. En el molino las colas daban miedo. Mi padre le ponía a cada cliente un kilo o dos para que tuvieran para cenar esa noche y al otro día (ese molino no paraba, noche y día moliendo) le molía el resto”.

PASO A PASO

Material corriente

“El material es corriente”, explica Dámaso Padrón con qué hace los tambores: “El aro de alrededor es plancha de cinc, el aro verde es de pino canario, el cuero es de piel de cabra y la sogá de pita. Eso es todo lo que lleva”.



1. Piel a curtir

Obtiene piel de cabra que estira y clava sobre madera. “Le ponemos un poco de sal para curtila”. Una vez curtida le afeita el pelo con una maquinilla de mano. La de oveja no sirve porque es débil y se rompe.



2. Hacer el aro

Para hacer el tambor propiamente dicho, empieza por cortar plancha de cinc y preparar un aro, que suelda hasta formar un cilindro abierto por ambos extremos. Lo pinta de color marrón.



3. Madera en remojo

Pone la madera en remojo una semana para poderla doblar, cortar tiras y adaptarla al aro. Le pone piel al aro de cinc por los dos lados y la sujeta y tensa con un aro fino de madera.



4. La sogá aprieta

Otro aro de madera más grueso y ancho, que pinta de verde, va superpuesto en cada extremo del tambor y con sogá de pita lo amarra a la vez que aprieta y tensa todo el conjunto. Al tambor ya sólo le faltan los palos de haya para poderlo tocar.



Un tambor herreño de tamaño mediano ya terminado. / Y.M.

HIPOTECA



**ahorra
más**
con tu
hipoteca



**Infórmate en
nuestras oficinas**



**CAJA RURAL
DE CANARIAS**

Enoteca El Zarcillo

RECETA

Brochetitas de morcilla y queso herreño en tempura con dulce de tomate

La morcilla dulce canaria es uno de los ingredientes locales que más emplea Rosa Delia Pérez en su cocina en diversas preparaciones.

INGREDIENTES

Para la tempura:

- 200 gr de harina
- 200 cl de agua helada
- 1 clara de huevo
- sal (1 cucharadita de café)
- azúcar (1 c. de café)

Para la garrapiñada:

- almendra
- 50 gr de azúcar
- 50 cl de agua

Para las brochetitas:

- morcilla dulce
- queso herreño
- aceite

Para el dulce de tomate:

- 3 tomates
- medio limón
- 100 gr de azúcar

PREPARACIÓN

Tempura

- Batimos la clara de huevo hasta que espume y le añadimos una pizca de sal y de azúcar. A continuación completamos con la harina y el agua helada y batimos todo bien. Reservamos en un bol (debe reposar un mínimo de 30 minutos).

Garrapiñada

- Hacemos un almíbar con el azúcar y el agua hasta que alcance el punto de bola. Entonces añadimos las almendras, rehogamos hasta que se doren y retiramos a un plato con papel de horno para que seque.

Brochetitas

- Desmenuzamos la morcilla (y le quitamos la almendra que encontremos para que se pueda insertar el palo) y hacemos unas bolitas. Cortamos el queso en dados de tamaño similar a las bolitas de morcilla y vamos ensartando en el palo, alternativamente, tres quesitos y tres bolitas de morcilla. Sumergimos cada brochetita (una por persona) en la tempura unos segundos y la retiramos, sacudimos un poco y la freímos en aceite bien caliente.

Dulce de tomate

- Escaldamos los tomates para, acto seguido, retirarles la piel y cortarlos en daditos diminutos. Ponemos el tomate picado en un recipiente al fuego con el azúcar y el zumo de medio limón, dejando reducir hasta que empiece a caramelizar.

Un espacio para compartir sabores

La enoteca El Zarcillo podría definirse como una tasca con detalles y destellos, en la que la cocina es un taller de propuestas gastronómicas mucho más sofisticadas de lo que cabría esperar al pensar en una tasca.

Y.M.
Redacción

Mario Reyes Rodríguez abrió la enoteca El Zarcillo pensando en un local especializado como tienda de vinos que, a la vez, ofreciera la posibilidad de sentarse a degustar algunos platos mientras se disfrutaba de un vino allí mismo. Pero pocos años después de su apertura, presenta un perfil algo diferente en una evolución lógica, fruto del propio empuje de una clientela fiel y las ganas de trabajar en cocina que ha mostrado la otra pata de este negocio: Rosa Delia Pérez. Para empezar, su ubicación en el casco histórico de Tafira Alta lo sitúa en un entorno acogedor y en unas medianías del centro de Gran Canaria cuyo clima invita a entrar para sentarse dispuesto a pasar una velada de vino y comida informal, para la tertulia. Si ese vino y esa comida tienen la calidad adecuada, ya no basta una pequeña carta

de tasca, el cuerpo pide más a la parte gastronómica.

Eso es lo que ofrecen Mario y Rosa. Una amplia y cuidada carta de vinos con propuestas de muchas referencias, y, sobre todo, la opción de sentarse a disfrutarlos con una carta propia de un restaurante, sin perder el espíritu de la tasca: sentarse a compartir platos. Y aquí la palabra compartir es la clave: una carne de cordero o conejo, con más razón un pescado, es raro verlos aparecer en la carta de temporada o la pizarra semanal de El Zarcillo, porque su propia concepción y presentación implican un solo cubierto. De esta cocina lo que salen para las mesas son platos que llegan a unos comensales que desean compartirlos y disfrutarlos en el transcurso de una conversación. Y la buena organización del servicio a esas mesas permite que sea así, al llegar lo que se ha pedido en el orden y en el plazo que ello requiere.

DETALLES

Mucha rotación

La carta con una docena de platos, postres aparte, muestra bastante rotación y hay continuas propuestas nuevas cada temporada. En ella hay toques étnicos o de cocinas de otros países (árabe, italiano, japonés, filipino), presencia de una cocina de mercado (verduras, setas) y el sabor de lo local en escogidas muestras (quesos, morcillas, carajacas). Además, una pizarra que cada viernes inaugura propuestas ("Hoy comerá"), invita a tener muy en cuenta sus cuatro sugerencias. Sea cual sea la elección, las croquetas son una apuesta segura, siempre exquisitas aunque igualmente rotan: espinacas, embutidos ibéricos, queso, boletus o morcilla.

RECOMENDACIÓN

Llegar pronto

En la enoteca El Zarcillo no se hacen reservas previas por teléfono ni se guardan mesas. Los clientes ocupan sitio según van llegando, en una de sus dos salas (la principal con mesas para cuatro) y la contigua (para parejas). Conviene, pues, llegar pronto, para asegurarse un sitio.

AGENDA

En casco histórico

Carretera del Centro, 83
Plaza de Tafira
(Tafira Alta)
Las Palmas de Gran Canaria
928 354 534

Horario

Martes a sábados de 13.30 a 16.00 y de 20.00 a 24.00 horas. Domingos y lunes, cerrado.

Teléfono

928 354 534



Rosa Pérez y Carlos González comparten el trabajo en una cocina de pequeñas dimensiones./ Y.M.



En lo que fue una antigua tienda (abacería), hay hoy una barra de bar, mesas y cajas de vino./ Y.M.

CARTA

PLATOS

- Carpaccio de salmón con aliño de wasabi 8,90 €
- Macareños (nuestros huevos estrellados) 7,80 €
- Croquetitas de... 5,90 €
- Nuestro risotto de langostinos al pesto 10,50 €
- Hojaldre de boletus edulis y espinacas 9,50 €
- Milhojas de berenjena con queso de cabra y cebolla 8,90 €
- Queso a la plancha con dulce de calabaza 7,50 €
- Galletitas de morcilla y mermelada de cebollas 7,80 €
- Montaditos de solomillo con guacamole o con roquefort 9,00 €

DE POSTRES

- Arroz con leche quemadito 3,00 €
- Surtido de helados artesanos 3,30 €
- Buñuelos de queso con miel 3,50 €

Contiempo

Campo de selección, vino excelente

Una finca reconvertida, dedicada antaño a la producción de uva de mesa, es ahora un campo de estudio y selección para unos excelentes vinos.



Zero y Mesa observan las plantaciones de viñedo de uva marmajuelo./ YM

Y. M.
Redacción

Las fincas El Natero y La Hidalga reparten sus cinco y seis hectáreas, respectivamente, por los municipios de Güímar y Arafo (Tenerife). Hasta hace pocos años eran las mayores productoras de uva de mesa de la isla, pero su reconversión las ha transformado en un campo de variedades de uvas seleccionadas, de las que se abastecen muchos viticultores. A ello se han dedicado el economista Rodrigo Mesa y el ingeniero agrónomo Jorge Zero, plantando e investigando para obtener un vivero seleccionado en el que estudiar de modo estadístico los resultados en la uva, en colaboración con la Dirección General de Política Agroalimentaria para realizar análisis y divulgar los resultados. "Hay homonimias que pueden provocar la

desaparición de variedades por creer que unas son las mismas que otras al llamarse igual. La uva albillo Monte Lentiscal de Gran Canaria no tiene nada que ver con el albillo criollo y el albillo forastero de La Palma, similar esta última, a su vez, a la forastera gomera", explica Zero. Pero no se han quedado sólo en investigación de la planta y el fruto, y en ser vivero muy seleccionado. También han emprendido la senda de la elaboración propia desde 2003 con una gama de vinos que se distinguen por su gran personalidad y calidad, buscando, reconocen, "sorprender a los amantes del vino" con una producción de monovarietales blancos y tintos en elaboraciones muy especiales, con uvas malvasía y vidueños en blancos, y castellana y listán negro en tintos que, en efecto, están sorprendiendo.

LA CATA

Un blanco directo a los sentidos

OCTAVIO BATISTA

Aromas nitidos que recuerdan fruta blanca limpia y deliciosamente madura, cambiando la exuberancia de la vendimia pasada para dirigirse hacia una línea de finura que le da un toque más elegante. En la fase degustativa revela un carácter propio con volumen en su desarrollo, de cuerpo medio y acidez equilibrada, con un grácil toque amargo final y buena persistencia. Recomendable.



Arca de Vitis S.L.

Marca: **Contiempo Vidueños**
 Tipo: **Blanco seco dos meses en barrica**
 Uvas: **Marmajuelo, malvasía, gual, verdello, vijariego.**
 Añada: **2005**
 Graduación: **13°**
 Botella: **11.000 x 75 cl.**
 DO: **Valle de Güímar**
 Servicio: **8-10° C**

Presidente de la Asociación Oficial de Sumilleres de Canarias

Complete su colección de la revista Ruta Archipiélago/Pellagofio

TEMPORADA I

- Nº 1-La platanera
- Nº 2-Setas y hongos
- Nº 3-Cultivo del tabaco
- Nº 4-Mieles de Canarias
- Nº 5-Parques temáticos
- Nº 6-Aceituna canaria

TEMPORADA II

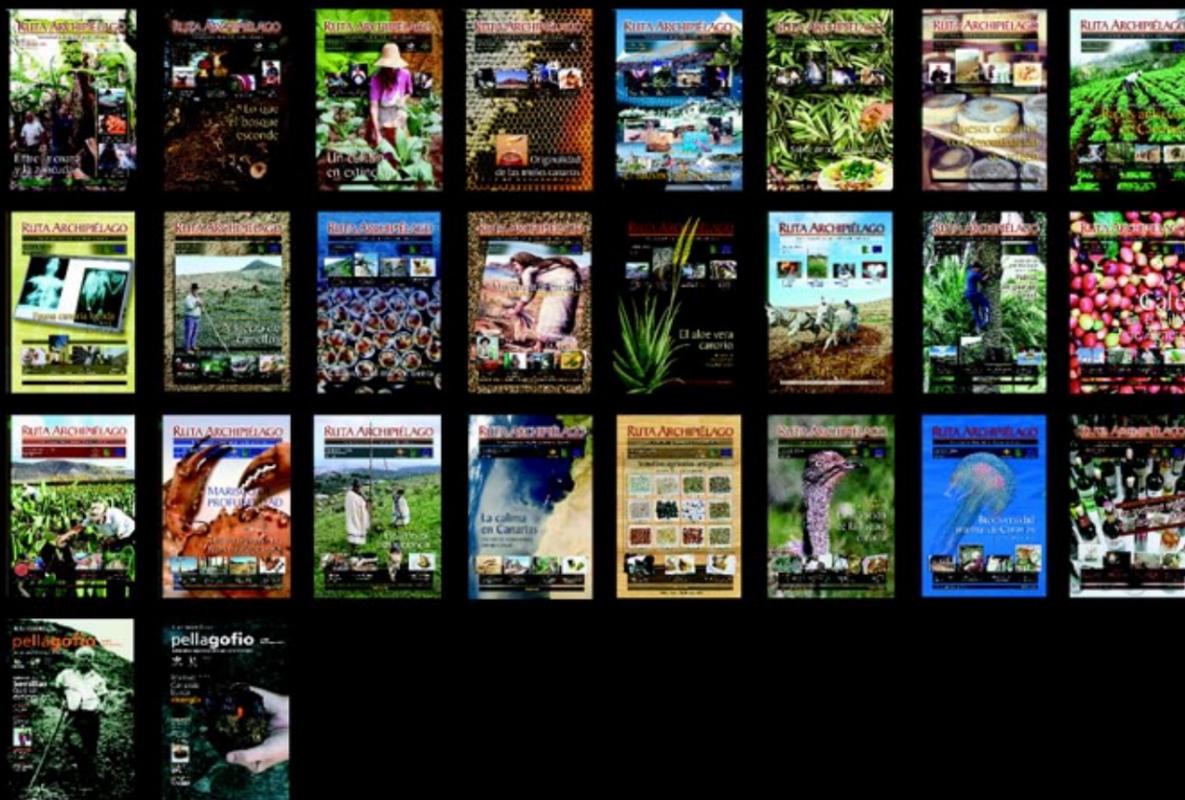
- Nº 7-Quesos con DO
- Nº 8-Papas antiguas
- Nº 9-Fauna herida
- Nº 10-Camellos isleños
- Nº 11-Acuicultura
- Nº 12-Mujer rural
- Nº 13-Aloe vera
- Nº 14-Burro majorero
- Nº 15-Miel de palma

TEMPORADA III

- Nº 16-Café de Agaete
- Nº 17-La cochinilla
- Nº 18-Marisco canario
- Nº 19-Trashumancia
- Nº 20-Calima en Canarias
- Nº 21-Semillas antiguas
- Nº 22-Hubara canaria
- Nº 23-Biodiversidad marina
- Nº 24-Mejores vinos 2006

TEMPORADA IV

- Nº 25-Semillas que se extinguen
- Nº 26-Canarias busca energía



Haga su pedido y le haremos llegar las revistas que desee por correo contrarreembolso (1,20 euros cada ejemplar + gastos de envío):

- Envíe una carta con sus datos a: Pellagofio Ediciones, calle Poeta Bento nº 2, Guía (35450 Las Palmas), Islas Canarias
- Escriba un correo electrónico con su solicitud a: buzon@rutaarchipelago.com

Isleño centenario



Juan Antonio González en el huerto, detrás de la casa, donde cultiva papas/ Y.M.

Llegó la bicicleta, después un camión y 'La Perrera'

Juan Antonio González Rodríguez nació en Venezuela de padre cubano y madre grancanaria, pero desde los cuatro años se fue a vivir a El Hierro, de donde procedían sus abuelos maternos... y ya tiene 102. Nació en marzo de 1904 y su risueña mirada acompaña las mil y una anécdotas que cuenta.

YURI MILLARES
Redacción

Hoyo del Barrio es un grupo de casas alineado en torno a una empinada calle del municipio de Valverde, aunque alejado del casco de la capital herreña. A mitad de esa cuesta, un banco de cemento se sitúa justo enfrente de la casa de Juan Antonio González y sentado en él este isleño, hoy centenario, contaba pedazos de su vida a este periodista cuando aún era un avanzado noventón. En los años 20 había emigrado a Cuba, haciendo la travesía de 11 días a bordo del *Niágara*, y trabajó "recogiendo café, en la caña poco estuve; los palmeros trabajaban en el tabaco", recuerda. "Antes el que se hacía la casa [en El Hierro] es porque se iba al extranjero [sobre todo a Cuba]", relata.

De vuelta a El Hierro se ha dedicado siempre a la agricultura "porque aquí antes no venía nada de fuera, el que sembraba tenía y el que no sembraba no tenía. Yo trabajaba en lo mío y lo que me sobraba lo vendía. Todos los vecinos tenían una yunta para trabajar sus terrenos, un burro, cuatro o cinco cabras, y entonces no había comida porque había muchos animales. Y si venía un año malo, había que malbaratar la yunta. Y se compraban becerritos para criar que costaban tres o cuatro duros". Sin embargo, mira al actual paisaje rural y se asombra: "Está todo baldío, esto lleva mal camino. Llegará el día en que de ahí

para abajo se lo comerán las tabaibas y verodes* y de ahí para arriba se lo come la zarza y el monte", señala la división en la costa y la montaña.

El siglo XX ha pasado por delante de sus ojos y ha visto cambiar muchas cosas en la vida del isleño, que ha evolucionado al ritmo de... los coches. "Antes la gente era más unida, los coches es lo más que ha acabado con eso. Íbamos al mar, íbamos a bañarnos y después nos juntábamos y veníamos de parranda, cantando y tocando y bebiendo vino. Ahora llegan, se bañan y después se monta cada uno en su coche y pa'l carajo", dice, observador de la realidad, mientras la cita de la parranda le trae a la memoria una tradición que sobrevive adaptada a los tiempos: "La tafeña*", no sé cómo explicarme, se juntaban a asar castaña y beber vino y decían 'vamos a una tafeña'. Como en Santa Cruz dicen, para tomar vino, *garran* gofio en polvo y azúcar y le dicen una *cabrilla*. Nosotros le decimos tafeña".

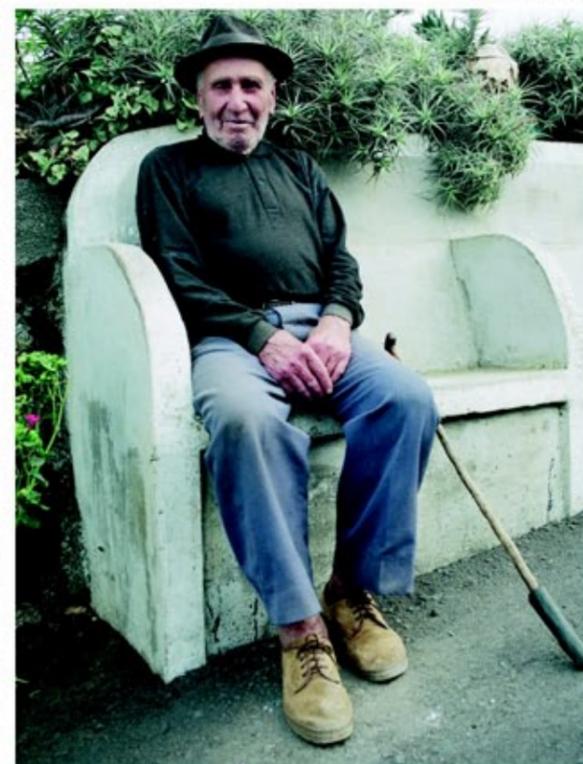
En Hoyo del Barrio vive desde que se casó a los 17 años (en 1921, aunque con el paréntesis de unos años en Cuba). "No había luz, ni había coche. Me acuerdo del primer *bicharraco* [vehículo] que vino. Yo estaba aquí y de noche no salía de mi casa. Sí tenía un farol de vela, pero de noche era imposible caminar, esto era un barranco y corría el agua. Ahora, como ya no llueve lo pusimos de cemento y después pusieron esto", señala al asfalto, antes de recuperar

el hilo de lo que iba a relatar: "El primer bicharraco que vino aquí fue una bicicleta, de uno que le decían Juan González, de aquí de Valverde. Después vino un camión, de don Alfonso Gutiérrez. Y después vino una guagua que le decían *La Perrera*, que era de los Magañuela. Y la moto...".

A falta de carreteras, la guagua apenas hacía el trayecto de Valverde al puerto de La Estaca. Pero la moto sí llegaba hasta su barrio y sólo acordarse de ella comienza a reír. "Había uno... -se interrumpe de nuevo a sí mismo, riendo- se llamaba Juan, y dice al ver la moto: '¡Oye, vi un hombre montado en una cabra... -vuelve a reír-, agarrado a los cuernos... -con la risa casi no puede hablar- y echando humo por el culo!'. Claro, porque no sabía lo que era y yo tampoco sabía lo que era". Esos medios de transporte eran terrestres y, junto al barco, se hicieron populares. Pero nadie imaginaba allí y en aquellos tiempos que se pudiera volar, Juan Antonio tampoco. Excepto el barbero. "Se llamaba Emeterio, era medio chiflado, yo tendría 19 años, iba allí a pelarme, y se ponía:

'¡Juan Antonio, ya verás tú a los hombres volar!'. Yo me reía. Él ya había estado en Venezuela y seguía: '¡Juan Antonio, ya verás tú a los hombres volar!'. Qué coño van a volar, si él tampoco lo había visto".

En 'su' banco de Hoyo del Barrio./ Y.M.



A casa del vecino en busca del fuego

Se acuerda Juan Antonio González de ver el pueblo mariner de La Restinga cuando no eran sino dos o tres chozas de pescadores de La Gomera. "Venía una mujer con una cesta de pescado a vender por aquí, caminando desde La Restinga, y se iba cargada de papas, de habas, de lo que le daban. Y del pueblo de El Pinar venían vendiendo higos, **pinocha*** para los colchones y tea. ¿Usted sabe lo que es tea? Bueno, pues venían con un manojito de tea y usted le deba un plato de habas". Esa tea era para encender y alumbrarse, aunque más difícil que alumbrarse era aún conseguir hacer el fuego que la prendiera. "Aquí nunca se acababa el fuego, porque hoy me tocaba a mí, agarraba un tronco de higuera seco y lo tenía toda la noche encendido y después agarraba una cagarruta de un burro, seca, la abría, ponía una brasita y venía usted con eso a encender en su casa. Eso después lo soplabo uno, armaba llama y le echaba unos **pañucos** o un trozo de tea y hacía el fuego". Los vecinos del barrio se turnaban para, de este modo, poder tener fuego. "Yo iba o mandaba a un chico: 'Vete a casa del vecino y trae el fuego'. Salía a casa del vecino y llegaba con el **moñico*** ese, que le decíamos **moñico**, le ponían una brasita y después eso agarraba fuego".



La portada de PELLAGOFIO del mes pasado se inspiró en el relato de Juan Antonio González para crear una metáfora de la energía.

Vocabulario:

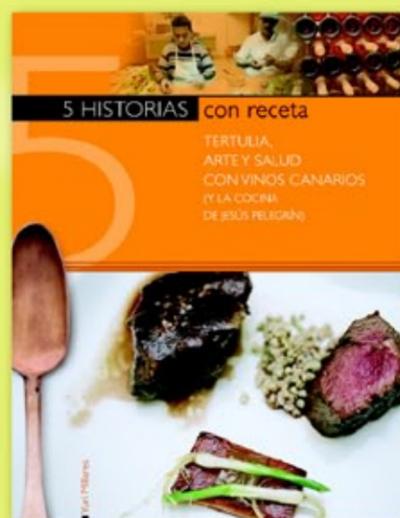
moñico. Excremento de burro; "boñiga", precisan varios autores que cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.
pinocha. La hoja (aguja) del pino. Pancho Guerra (*Contribución al léxico popular de Gran Canaria*) cita el vocablo como "piña del pino, que no su hoja", que no es el caso en esta cita.

tafeña. Vocablo citado por muchos autores como "millo tostado con azúcar" o, incluso, "paliza" o "azotes", en El Hierro tiene un significado bien diferente: celebración que, acompañada de castañas, da la bienvenida y estrena el vino recién hecho del año, normalmente el día de San Simón (en La Palma se celebra el 11 de noviembre a la voz de "¡Viva San Martín, fuego a las castañas y mano al barril!" y en Tenerife el 30 de ese mismo mes, día de San Andrés).

verode. Planta muy popular entre los canarios por crecer entre las tejas de barro de las casas. De hecho, José Viera y Clavijo, autor del *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* (1856), la define también como *verode de tejados*, ya que "a beneficio de la frescura y la humedad se crían con mucha lozanía en las grietas de los tejados".

número 1

TERTULIA, ARTE Y SALUD
CON VINOS CANARIOS
(Y LA COCINA DE JESÚS PELEGRÍN)



- Crema de berenjenas con tomate y limón confitado
- Arroz al azafrán y chalotas
- Bocados de lomo de baifo especiados
- Solomillo de cordero al romero y salsa vino Monje
- Turrón canario al Amaretto con confitura de tomate verde y requesón

número 2

DE LA PESCA, SUS JAREAS,
SARDINAS Y BONITOS



- Ensalada de jareas y burgados
- Ensalada de sardinas crujientes
- Morena jareada frita
- Papas bonitas rellenas de bonito
- Alfonsiño cocinado

número 3

FUERTEVENTURA A CAMELLO
(Y LA COCINA DE M^ªVICTORIA CABRERA)



- Puchero canario
- Caldo de pescado y mojo de cilantro con tomates asados
- Perdiz majorera en salsa
- Arroz caldoso con conejo
- Caballas en escabeche

5 x 5 =
historias
con
recetas

a la venta diciembre 2006



Las cumbres de Madeira, envueltas por el mar de nubes, al pie del sendero. / M. A. NAVARRO

Senderistas en las 'levadas' de Madeira

Madeira, isla de lava y basalto sobre las aguas del Atlántico. Su interior guarda aún secretos para los senderistas que quieran perderse en laberintos de barrancos verdes. Sobreviven, en esta mancha verde de la Macaronesia, las antiguas 'levadas', acequias que distribuían el agua por toda la isla. Hoy estos canales se han convertido en senderos, una vía para recorrer la isla.

MANUEL A. NAVARRO
Las Palmas de G.C.

El camino entre el pico Arieiro (1.818 metros) y el pico Ruivo (1.862 m) discurre por las máximas elevaciones de la isla de



La seguridad de la barandilla frente al abismo, al poco de iniciar el sendero de Las Terrazas. / EDUARDO NAVARRO

Madeira, ofreciendo unas vistas extraordinarias. El sendero de Las Terrazas comienza en Arieiro, al lado del mirador y puesto de *souvenirs*. Nace un sendero bien trazado y pavimentado. En escasos 100 metros, ya estamos descendiendo y jugando con las olas de la gravedad, ayudados por la seguridad de la barandilla. Como sucede en las islas Canarias, la danza de las nubes juguetonas con los barrancos da un aspecto de mayor grandiosidad y misterio, si cabe, a este lugar. Cuando el día está nuboso, la fantasía de todos los niños, de caminar sobre las nubes, parece hacerse posible.

Barrancos y vértigo

El sendero se considera moderado, pero no es recomendable para aquellos que sufran de vértigo. Se camina en sentido descendente por estrechas aristas que dejan el abismo y un eco sordo bajo las nubes. Lo accidentado del terreno no permite un trazado lineal y existen varios túneles excavados en la roca, que atraviesan el nacimiento de varios barrancos. La

vegetación se asemeja a las de Canarias con verodes, retama, helecho, pino. Existe un lugar para cada especie, definido por la marca de la altura y lo escarpado del terreno.

Aquí, en las partes altas de la isla, la vegetación se disputa el poco suelo que hay; pero allá abajo, donde nuestra vista alcanza a llegar, conviven fauna y flora en inquebrantable armonía. El camino no tiene pérdida y cada curva nos sorprende fusionando el cielo y la tierra en caprichosas formas. Después de tres horas, aproximadamente, si vamos despacio y tomando tiempo para que el paisaje entre en nosotros, el sendero nos deja en la falda del pico Ruivo. Vale la pena tomar 15 minutos más y subirlo para *rascarle* la barriga al cielo desde el punto más alto de esta volcánica isla, que siempre se presenta como una hermana de sangre de nuestras islas Canarias. Con la satisfacción de haber andado en la morada de los dioses nos despedimos de este precioso enclave mientras nuestro transporte es engullido por las nubes con destino a Funchal.



Escalinatas con barandilla en la vertical rocosa que aparece al fondo, durante el descenso desde el pico Arieiro. / E. N.



Alta tecnología al servicio del transporte

La empresa Desic ha conseguido, en pocos años, consolidarse como referente en el mercado canario de las nuevas tecnologías, tras diseñar un sistema de información para viajeros de Global.

V. G. R. (177)
Las Palmas de G.C.

“Comenzamos con cuatro trabajadores y ahora somos 70”, señala Pedro Suárez, consejero delegado de Desarrollos y Sistemas Informáticos Canarios (Desic). El objetivo de la compañía es ofrecer soluciones de gestión empresarial y servicios de consultoría a las compañías del segmento medio del mercado. Su nacimiento se fraguó con capital íntegramente canario, gracias a la iniciativa de la empresa de transportes Salcai, actualmente Global Salcai-Utinsa. “Desic nace de la necesidad de Salcai de adquirir tecnología para los retos futuros que se plantea. Esa tecnología era inexistente en Canarias, existían recursos poco cualificados en el sector. De esta manera, decidimos crear una empresa que diera servicios no sólo a esta compañía de transportes, sino a otras empresas y organismos públicos”, explica.

Conocedor del mercado canario de las tecnologías, Pedro Suárez asegura que las empresas canarias son cada vez más conscientes de que la informática es un elemento diferenciador e imprescindible. “Si quieres competir con grandes multinacionales, debes tener sistemas buenos y fiables”, asegura. Y como botón de muestra, el proyecto que está en el origen de la empresa: “Desarrollo e implementación de un prototipo de un sistema de información al viajero en ruta”. Sus ejes de actuación son un punto estático

de información en parada, un punto interactivo de información en parada y un sistema de consulta del cuadro de servicios. Encargado por la Consejería de Industria, Comercio y Nuevas Tecnologías del Gobierno de Canarias, la prueba piloto será colocar en una parada de la red de Global un tótem que ofrezca, en tiempo real, información a los usuarios y al personal de las guaguas del transporte interurbano de Gran Canaria, para conocer en cada momento la situación de la red, destinos, líneas, ubicación en mapas, horas de salida y llegada, etc.

El 'tótem' con el proyecto desarrollado para la empresa de pasajeros Global./ Y. M.



INICIATIVAS

Soluciones informáticas

Empresa: Desic S.L. (Desarrollos y Sistemas Informáticos Canarios).
Dirección: Calle Camelia 15-17 (Urb. Las Torres), 35010 Las Palmas
Teléfono: 928 374 026
Correo electrónico: desic@desic-sl.com
Página web: www.desic-sl.com

En pocos años, Desic ha pasado de tener cuatro a 70 trabajadores./ Y. M.



La agricultura, ¿un parque temático? (1)

FERNANDO REDONDO RODRÍGUEZ

El verano suponía la estación en que culminaba el esfuerzo agrícola de todo el año. Se asociaba a la recogida de la fruta, las ferias de ganado, la trilla, las vacaciones en el campo y, en las fiestas de los pueblos, se estrenaba la ropa y los zapatos nuevos con los ingresos extras. Es una forma de vida que, afortunadamente, sigue existiendo. De repente, y casi sin darnos cuenta, asistimos a una especie de falsificación de ese mundo en las innumerables romerías que se organizan en cada rincón de las islas: carretas arrastradas por bueyes, ovejas, cabras y un grupo de ciudadanos vestidos supuestamente como mis abuelos. La mayoría comenta que viene con sus niños “para que vean una vaca”, no sea que crean que la leche se produce en tetrabrik. Terminaremos creyendo que eso de la agricultura es algo exótico inexistente en la realidad, casi como un parque temático, y que los agricultores son una rara especie romántica.

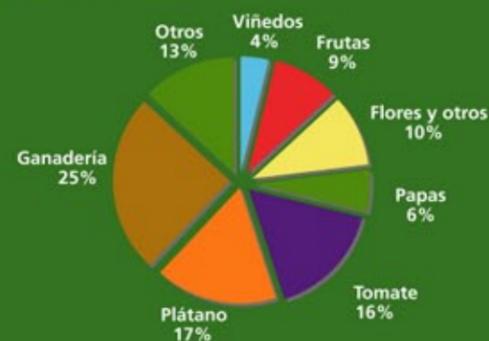
Es cierto que el valor del sector agrario en las islas es algo testimonial (en torno al 2% del valor de toda la economía, baste recordar que en 1973 representaba el 24,5%) y que su pérdida de peso es imparable, pero al margen del importante papel que cumple en el ámbito medioambiental, de seguridad alimentaria, equilibrio poblacional, etc., no puede olvidarse la existencia de profesionales al frente de sus explotaciones. Además de ser su medio de vida, con una rentabilidad baja, incierta y con dedicación plena, deben combinar métodos tradicionales, adaptados al medio natural, con técnicas modernas que les permita competir en los mercados internacionales.

A grandes trazos intentaremos describir como es este sector, capaz de producir de todo. Además, algunos datos seguramente sorprenderán porque, por ejemplo, existe la falsa creencia de que algunas islas tienen una vocación más agrícola y ganadera que otras. Podemos empezar por la ganadería, quizás la más desconocida, que supone el 25% del valor total de la agricultura –cifra nada desdeñable–, y continuar posteriormente con el resto. Tanto en bovino (60,51%), como caprino (31,30%) y ovino (32,06%), Gran Canaria es la isla que mayor número de cabezas de ganado tiene de todo el archipiélago (con las explotaciones más intensivas y tecnificadas), seguida de Fuerteventura (30% de caprino y ovino) y Tenerife (26% de bovino). En cuanto a la producción de leche, la provincia de Las Palmas, principalmente Gran Canaria, produjo el 65% de toda Canarias. Un simple paseo por cualquier supermercado observando el espacio dedicado a batidos, yogures, leches y quesos, permite comprobar que somos la comunidad autónoma española con mayor consumo de productos lácteos.

La provincia de Tenerife lidera el número de cabezas en porcino (54% del total), avícola y conejos. Es importante destacar la producción de huevos, que supone más del 4% de la producción total, y que en su momento fue una interesante alternativa a las producciones tradicionales. En definitiva, puede afirmarse que **tenemos una producción ganadera de cierta importancia y con un valor que supera los 180 meuros anuales. Cifra muy superior a la producción total de plátanos, por ejemplo, y, sin embargo, recibe unas ayudas públicas insignificantes**, estando sometida a una feroz competencia de importaciones subvencionadas de derivados lácteos y carne.

Economista

La Agricultura en Canarias



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



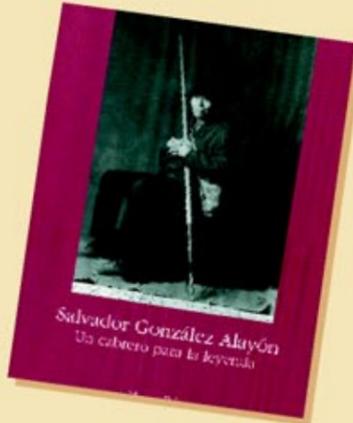
Voceador

BIBLIOTECA



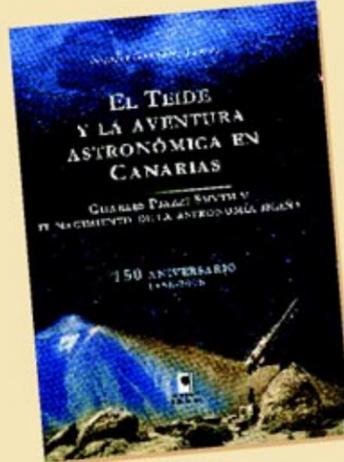
Novela negra entre funerales

La obra de ficción también tiene cabida entre los muchos títulos que la editorial canaria Anroart Ediciones promueve entre autores de las islas. *Tres funerales para Eladio Monroy*, de Alexis Ravelo, destaca entre ellos. "Justo en los límites de la legalidad, Eladio Monroy, jefe de máquinas retirado, sobrevive en la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, moviéndose con soltura entre el lumpen, mirando con sonrisa cínica a los poderosos y metiéndose inevitablemente en asuntos que le vienen grandes", explica el editor Jorge A. Liria. Y añade: "Como en esta ocasión, en que un encargo acabará complicándolo en una oscura y peligrosa trama que hará peligrar su seguridad y la de quienes le rodean. Entre el suspense y el humor, pero sin dejar de lado la reflexión ética y social, es una novela negra en el más clásico sentido del término".



Salvador, un cabrero de leyenda

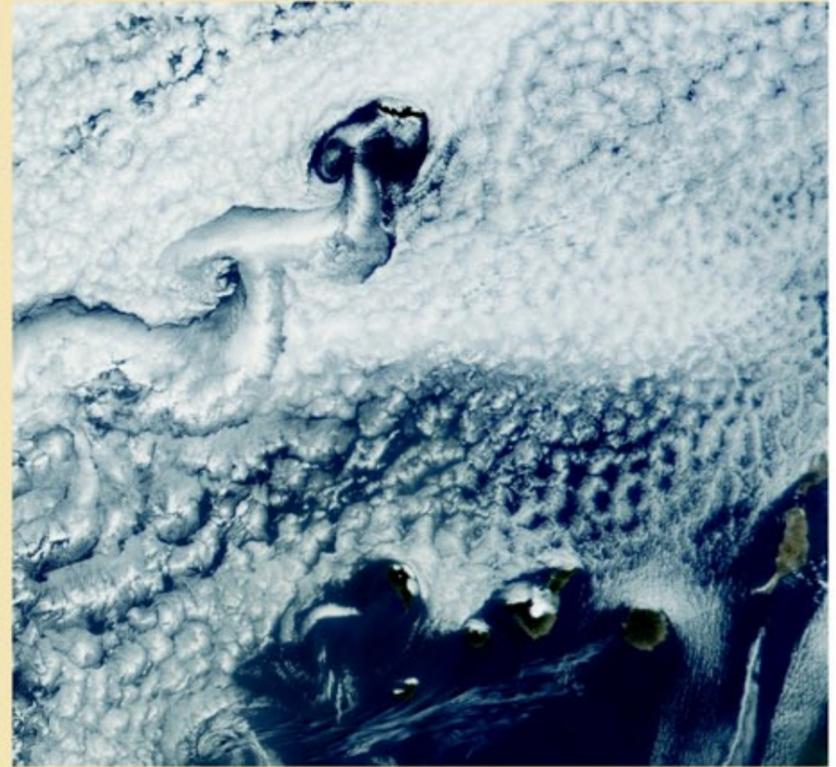
Llanoazur Ediciones es el editor de *Salvador González Alayón. Un cabrero para la leyenda*. Firma esta sexta entrega de su colección Gaveta el investigador Marcos Brito, quien explica cómo se gestó todo el material que recopila en este volumen: "Estos textos son fruto de diálogos, de conversaciones, en su casa, en el monte, con el rebaño o mientras contemplábamos en silencio el paso de una nube. Nos narra en cada una de sus historias el rico entramado social que motivaban los intercambios de baifas, baifos, cabras; préstamo de machos; fiestas de la mecida, etc. Desde su nacimiento en la Cañada Verde, el 15 de noviembre de 1919, hasta el abandono de la manada, en el mismo lugar, el 11 de abril de 1994. Se recoge una historia entrañable, con rasgos emotivos, como la crianza de su hija María Romualda con una cabra, la *Mariposa*".



150 años del nacimiento de la astronomía en Canarias

En 2006 se han cumplido 150 años de la visita de Charles Piazzi Smyth a Tenerife para realizar observaciones astronómicas en el Guajara y en el Teide, siguiendo los postulados establecidos por Isaac Newton: en las cimas de las montañas más altas se pueden realizar las mejores observaciones del Universo. Este es el tema que aborda el doctor y profesor Nicolás González Lemus, estudioso de los viajeros victorianos en el archipiélago canario. Y "con la llegada de Charles Piazzi Smyth, en 1856, a las Cañadas del Teide comenzó realmente el desarrollo de la astronomía en Canarias", indica el editor (Anroart Ediciones) de un atractivo volumen sobre este acontecimiento histórico y científico: *El Teide y la aventura astronómica en Canarias*, un libro que "nos da a conocer la aventura de Charles y Jessie Piazzi Smyth en tierra isleña y, años después, las experiencias de sus sucesores".

CANARIAS Y EL MUNDO



Entre 'algodones' y 'chocolate'

Dos satélites han tomado estas imágenes, siempre llamativas, cuando lo que vemos son partes tan inmensas del planeta en una instantánea fotográfica que podemos sujetar entre las manos. El Terra sobre agua, el Aqua sobre tierra. Arriba, el océano Atlántico entre Madeira (apenas un guiño entre los algodones de las nubes) y las Canarias. Debajo, la frontera de dos países separados por un gran estuario: Argentina y Uruguay entre el chocolate de las aguas del Río de la Plata (fotos: NASA).



CHOJUNIANAS Y CANTARES



Dibujo: Cho Juá. Reservados todos los derechos.

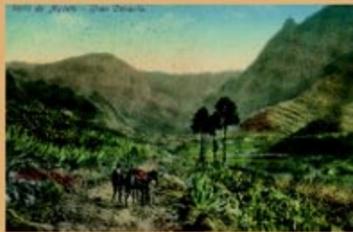
-Ponga dos rones.
 -¿El señor del centro qué toma?
 -Naíta, ¿está loco? ¡Este hombre es el chófer, cristiano!

En el próximo número

RECUERDOS

El valle de las viudas

El historiador Sergio Millares Cantero escribe sobre uno de los episodios de desapariciones (y probablemente fusilados) durante la feroz represión que se desató en Canarias (y en España) tras el golpe militar de julio de 1936.



EL REPORTAJE

Inmigrantes

El Comité Español de Ayuda al Refugiado es el promotor en Canarias de un singular taller de empleo: inmigrantes africanos y latinoamericanos aprenden a trabajar en la agricultura ecológica a la vez que van a las aulas.



MI OFICIO

Mantas de pastor

Felipe Marrero colecciona viejos telares que restaura y tiene en perfecto estado de uso, en Tuineje. Él mismo los utiliza para tejer mantas de pastor, reproduciendo fielmente dibujos y colores de antiguas telas que colecciona.



De octubre a junio, el **PRIMER JUEVES DE CADA MES** con su periódico
 El próximo número sale el 4 de enero

¡Les esperamos!