

Francisco de Rosa señala la pieza del puente hecha con hueso de camello lanzaroteño./ Y.M.

## “Mantengo la tradición de emplear **hueso de camello**”

Como a muchos niños isleños, a Francisco de Rosa lo inscribieron en clases de timple siendo niño, aunque nunca se dedicó a tocarlo. Pero al llegar a los 40 se empeñó en aprender a construirlos. Siete años después sus timple de concierto suenan en las manos de timplistas como ‘El Colorao’ o Ramos.

YURI MILLARES  
Redacción

Francisco de Rosa Rodríguez vive en el barrio Hoya San Juan en Arucas (Gran Canaria). En la trasera de su garaje tiene un taller que destaca por su limpieza y la ordenada colocación de maderas, maquinaria y herramientas. Tiene 47 años y es lutier (artesano dedicado a la fabricación de instrumentos musicales de cuerda), o, más exactamente, lo que en Canarias conocemos como “constructor de timple”. Sus timple de concierto, con un diseño evolucionado a partir de los populares y tradicionales *camellitos* (esos timple en los que el fondo de su caja presenta su peculiar forma abultada cual joroba de camello), están en manos de timplistas de la talla de José Antonio Ramos, Benito Cabrera o, quien no se separa de ellos, Domingo Rodríguez *El Colorao*. Parece que nos encontramos ante un constructor de

dilatada trayectoria. Sin embargo, Francisco de Rosa sólo lleva siete años en la profesión, eso sí, con todo el ímpetu y la entrega que sólo un gran interés por la profesión puede generar.

“Aquí tengo las maderas separadas”, señala en su taller a las piezas cuidadosamente ordenadas y colocadas de distintas procedencias, “hay madera que data de bastante tiempo, que conseguí de carpinterías que están cerradas y hoy es muy difícil conseguir, como el palisandro”, dirige su mirada a unos tablones en el fondo del garaje que ya tienen más de 60 años. Él mimó a estas maderas, procurando que lleven su adecuado tiempo de secado y controlando el grado de humedad.

Todo empezó porque se puso a coleccionar timple “y llega un momento en que la curiosidad te pica demasiado y dices ‘vamos a intentar hacer uno’. El problema era buscar quién te enseñara o te diera las primeras lecciones”. Y lo encontró en Bañaderos, Carlos Félix Suárez, “al cual estoy muy agradecido, estuve yendo a su casa muchos sábados de mucho tiempo y me enseñó lo que sabía”. Después llegaron los libros, incluso Internet, y otro lutier, esta vez

en Lanzarote: Vicente Corujo, “con el que aprendí bastantes cosas”. A eso unió las semanas de muchas vacaciones para irse a la Península y trabajar con lutieres de guitarra. “También he estado con almacenistas de madera para tener conocimiento de lo que es el material con el que trabajo”.

### Descubrimiento

Con tanta búsqueda de conocimientos, también hizo algún descubrimiento que le sorprendió: al comprar la madera especial para la caja armónica de los instrumentos musicales, para el timple le vendían cortes ya hechos de pino-abeto alemán, pero de pequeño tamaño. “Un almacenista en Madrid que se dedica a vender esta clase de madera me dijo, ‘nosotros le mandamos a ustedes los desechos de la caja para guitarra’. A partir de ahí me traigo cortes de madera para guitarra y el desperdicio va a la basura”.

Ya este material de amplio uso entre los lutieres, a la venta en almacenes especializados en instrumentos musicales, más las maderas especiales que consigue de viejas carpinterías, añade otro aún más singular. “Para el hueso que llevan el puente y la cejilla mantengo la tradición empleando hueso de camello de Lanzarote –por cierto, origen de este instrumento, que luego fue extendiéndose hacia el oeste por las otras islas del archipiélago–, que le da una dureza y una resistencia adecuada, completamente diferente al resto”, afirma, desechando otros tipos de hueso.

### PASO A PASO

#### Tiro largo

Los timple de concierto que fabrica Francisco de Rosa son de tiro largo (41 cm entre el traste cero y el puente), más cómodos de tocar y con un sonido que gusta a los timplistas. El timple tradicional tiene una escala más corta (36-37 cm). En su colección de timple antiguos tiene uno más corto aún: 33 cm.



#### 1. Seleccionar y cortar

Empieza por seleccionar la madera y cortar a la medida: fondo y aros en palosanto, tapa armónica de pino-abeto y cedro, golpeador en moral, el brazo, en cedro. Con el dedo gordo golpea sobre la tapa recién recortada para comprobar su sonido.



#### 2. Piezas del brazo

El brazo es la primera parte que monta, pegando las distintas piezas, entre ellas la que llama “nariz”, como se aprecia en la foto.



#### 3. Montaje de la caja

El brazo va a continuación al molde de la caja, donde se coloca de modo que el traste 12 sea el que caiga en el borde del molde. Y dentro del molde pone los aros, la tapa armónica con su boca y el fondo.



#### 4. Buscar el sonido

Una vez que está el instrumento montado, comienza a trabajar fuera del molde: completándolo con el golpeador, el diapason (en ébano), la escala, el clavijero, y buscando el sonido que lleva.



Calibrando el grosor de la tapa armónica./ Y.M.

# domicilia tu nómina



**CAJA RURAL  
DE TENERIFE**

*Sin comisiones\**

*Banca electrónica*

*Financiación preferencial*

*Tarjeta gratuita  
(primer año)*

**¿Y tú, a qué esperas?**

Por domiciliar tu nómina **Caja Rural de Tenerife**  
te regala este original **Set de Desayuno**

(\*) De administración y mantenimiento.

## RECETA

**Panceta de cochino con castañas y miel de castaño**

Las mieles de Canarias son una de las grandes fuentes de inspiración creativa para el *chef* Pedro Rodríguez, que recurre a ellas en toda su amplia gama en cuanto origen floral.

**INGREDIENTES**

Para 4 personas:

- 500 gr de panceta de cochino
- sal
- pimienta
- 100 gr de castañas guisadas
- 50 ml de miel de castaño

**PREPARACIÓN**

- Envasamos la panceta, una vez sazonada, en una bolsa de vacío y la cocinamos al baño María a 70° C durante unas 40 horas aproximadamente. Transcurrido ese tiempo, introducimos la bolsa en agua helada para detener la cocción (Otra posibilidad es cocinar la panceta en aceite de oliva a unos 90° C durante unas cuatro horas).
- Abrimos la bolsa y cortamos cuatro raciones de 125 gr, calentamos a horno suave y, mientras tanto, elaboramos la salsa caramelizando la miel ligeramente, para luego añadirle el jugo del cerdo que había quedado en el interior de la bolsa. Incorporamos las castañas guisadas y dejamos el horno a fuego medio hasta que la salsa coja la consistencia deseada.
- Una vez caliente, marcamos la panceta por el lado de la piel sobre la plancha muy caliente y la colocamos en el centro de cada plato, salseamos y ponemos cuatro o cinco castañas por ración, añadiendo por último unas escamas de sal.

## CARTA

## ENTRANTES

- Carpaccio de papas de color con lomo de conejo al ajillo **6,00 €**
- Queso artesano asado con brotes de ensalada y aliño de granadas **6,00 €**
- Papitas de la tierra rellenas de mojo de queso **5,20 €**
- Arroz cremoso de hongos ligeramente ahumado **5,50 €**
- Pastel de batata y bacalao con dos mojos **5,50 €**

## PESCADO

- Lomo de bacalao confitado con batata amarilla y olivas negras **10,50 €**

## CARNES

- Medallones de solomillo de res con setas cantarelas a la crema **11,00 €**
- Costilla de cerdo confitada con castañas y miel de castaño **9,00 €**

## POSTRES

- Sorbete de limón verde y hierbabuerto **4,00 €**
- Flan espumoso con helado de nata y mermelada de naranja **4,00 €**
- Tres textura de chocolate con toffe y crujiente **4,00 €**



## Productos humildes, grandes platos

**Pedro Rodríguez Dios, conocido por su excelencia con los postres, se pone manos a la obra y en solitario ante los fogones de La Gañanía demostrando que, también en los salados, es una de las mejores referencias en Canarias.**

Y.M.  
Redacción

Pedro Rodríguez Dios apenas hace cuatro meses que ha aterrizado en el restaurante La Gañanía, un pequeño y muy acogedor local enclavado en el interior de una finca (Buen Paso, dedicada a celebraciones y congresos en otros salones del mismo recinto) que ha reconvertido sus cuadras y alpendres para un uso gastronómico. Por primera vez, reconoce, se pone al frente y en solitario de una cocina y un restaurante ("es una responsabilidad muy grande, más cuando todo el mundo me ha identificado con el mundo dulce", dice). La incógnita de qué iba a hacer "en lo salado" ya tiene una respuesta. Siempre que se expresa, reconoce que "siento una gran debilidad hacia la parte de la cocina que se encarga de los postres", pero eso no quiere decir que lo salado le sea desconocido ("siempre

he colaborado con Jesús [González] en El Duende, al igual que él ha colaborado en los postres", argumenta, refiriéndose a su trabajo los últimos años, mano a mano, con otro gran *chef* de Tenerife). Su propuesta parte de la premisa de trabajar con "producto humilde", insiste, porque "quiero hacer la cocina que me gustaría encontrar cuando yo voy a comer, y siempre pienso en un producto muy sencillo pero bien trabajado". Pone como ejemplo unas lentejas "bien elaboradas y bien trabajadas" en comparación con "un caviar iraní que esté oxidado". Y lo explica: "Las dos cosas son muy buenas si están buenas", tanto lo más humilde como lo más exquisito. Su prioridad son los productos locales, frescos, de temporada, y darles el mejor de los tratamientos. Su maestría y su delicadeza en cocina son una garantía.



Pedro Rodríguez comprueba, cuchara en mano, una salsa./ Y. M.



Un sorprendente entrante: tortilla con chorizo... en un vaso./ Y. M.

## DETALLES

**Sin cerrar fronteras**

Aunque la prioridad de Pedro Rodríguez son los productos de las islas y en su época, "está claro que si consigo un producto del otro extremo del mundo y en muy buenas condiciones tampoco voy a dejarlo ir". En definitiva, reivindicar las raíces no está reñido con el resto del mundo. "No hay que cerrar las fronteras a nada bueno". Es lo que pone en práctica buscando ofrecer no ese foie que se encuentra hoy con tanta abundancia en la mayoría de los restaurantes, sino ese guayabo tan sabroso que consigue de una finca cercana o un vino canario de edición muy limitada.

## RECOMENDACIÓN

**Panes, vinos y más**

"El pan y el vino son elementos fundamentales en un restaurante y para mí son muy personales", dice rotundo el *chef*, que incluye a continuación los postres. Al final, la diferencia entre un restaurante y otro son los pequeños detalles, y aquí los hay hasta lo inimaginable sobre la mesa.

## AGENDA

**En un gran valle**

Camino El Durazno, 71  
Puerto de la Cruz (Tenerife)

**Horario**

Abierto de miércoles a sábados de 12.30 a 16.00 y de 19.00 a 23.00 horas. Domingos y festivos, de 12.00 a 16.30 horas. Lunes y martes, cerrado.

**Teléfono**

922 371 000



## Bermejo

# Técnica y delicadeza al servicio de la uva

En apenas cinco años Los Bermejos se ha convertido en una bodega de referencia de Lanzarote. Sus últimas novedades siguen la línea de esmerada elaboración que la caracteriza, esta vez con un tinto tradicional que ha pasado una suave crianza y un espumoso por el sistema 'brut nature'.

Y. M.  
Redacción

Carmelo González Clavijo e Ignacio Valdera Calvo no pueden estar más satisfechos del éxito de su relación como socios: la bodega Los Bermejos, en el mismo centro de la isla de Lanzarote, ha pasado en apenas cinco años de cosechar 63 mil kilos de uva (2001) a los aproximadamente 556.000 de la última vendimia (2006), elaborando unos vinos que no reciben sino elogios de los consumidores.

Esta estadística ascendente no tiene sino una lectura: la acertada línea de trabajo en bodega que desarrolla su enólogo, el propio Valdera, elaborando unos vinos en los que hay mucho de conocimiento e investigación a partir de una premisa básica, que sólo el más esmerado y delicado tratamiento de la uva puede dar como resultado unos buenos vinos (empleando al mínimo los procesos mecánicos: ni bombeos ni filtrados entre depósitos). Y entre esos buenos vinos (malvasías, moscateles y diegos entre los blancos, que son los predominantes), han entrado en 2007 brindando con su primer espumoso malvasía *brut nature* (1.500 botellas, que para la próxima Navidad y con la siguiente cosecha serán ya 4.000) y un tinto de elaboración tradicional con una suave crianza de cuatro meses en barricas de roble francés de los bosques de Allier (que

comenzó su distribución comercial el pasado septiembre), ambos de la añada 2005.

Las 14 hectáreas de viñedo propio en la finca que rodea a la bodega, en La Florida, apenas aporta el cinco por ciento de toda la uva que cosechan. Lanzarote es una isla que se caracteriza por la atomización en la propiedad de la tierra y son muchos los viticultores, con pequeñas producciones, quienes nutren a ésta y a las otras bodegas de esta tierra de paisajes imposibles (horizontes de oscura ceniza volcánica cubriendo valles y montañas, en los que destella la vida vegetal de miles y miles de parrales que, en verano, ofrecen una explosión de colorido verde intenso). En Los Bermejos se abastecen de uva de más de 200 cosecheros, repartidos por toda la isla, aunque, sobre todo, concentrados en las zonas de Tinajo y Masdache.

“La mayor parte de la uva malvasía la tenemos en zonas bajas de Tinajo, de la costa —explica Ignacio Valdera—, de zonas pobres de arena que dan una calidad de uva muy buena; luego le sigue Masdache, una zona que da muchísima calidad porque la cantidad de malvasía es muy superior, por ejemplo, a la de La Geria. La uva en Lanzarote es buena prácticamente en todos sitios, lo que pasa es que tienes que ir buscando zonas donde la concentración de malvasías sea superior”.



Palés con botellas junto al tren de embotellado. / Y. M.

## LA CATA

### Aromas intensos y mucha estructura

LUIS MOLINA ROLDÁN

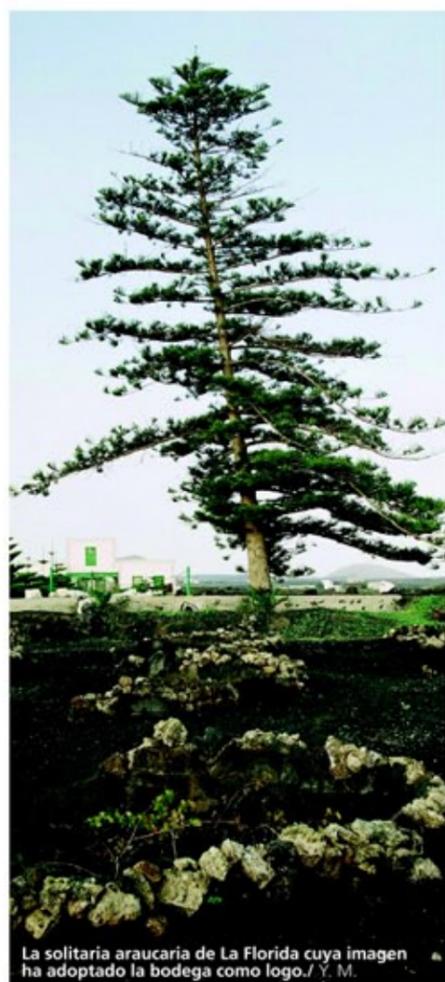
Limpio y brillante, de capa media-alta y color rojo rubí con ribetes rojo picota azulado. Su gran intensidad en nariz ofrece aromas primarios a frutos rojos de bosque, muy franco, con aromas a vainilla, regaliz, tabaco verde y toques de cacao. Amplio y con un paso de boca untuoso, taninos dulces, estructurado y equilibrado, con retronasal a especies (vainilla, regaliz) y frutuosidad típica de la variedad.

Ingeniero técnico agrícola y enólogo.



## Los Bermejos S.L.

Marca: **Bermejo**.  
Tipo: **Tinto 4 meses en barrica**.  
Uvas: **Listán negro**.  
Añada: **2005**.  
Graduación: **13,5**.  
Botella: **80.000 x 75 cl.**  
DO: **Lanzarote**.  
Servicio: **14° C.**



La solitaria araucaria de La Florida cuya imagen ha adoptado la bodega como logo. / Y. M.

### La bodega de los Bello

La finca en La Florida donde se levanta la bodega Los Bermejos es lo que queda de una gran propiedad que se extendía desde el pueblo de San Bartolomé hasta el de Soo y perteneció a la familia Bello. La propia bodega se levanta sobre las viejas paredes de otra anterior, conocida como la "de los Bello" que ya conoció una reforma en 1920. A partir de 2001, año de fundación de Los Bermejos, ha sufrido otra profunda restauración.

### El toque de la madera

Desde el principio, Valdera tenía claro que una de las zonas clave de la bodega sería la sección de crianzas. Alojada en la nave más antigua del edificio, en ella presta toda su atención no sólo a los malvasías (como su nuevo espumoso *brut nature*), sino a los tintos con pase por madera, poco apreciados en Lanzarote porque "la [uva]



Depósitos de acero bajo techos de madera, en una de las naves de la bodega Los Bermejos. / Y. M.

listán negra es escasa de taninos y los vinos no aguantaban una crianza larga en barrica", explica, poniendo el acento en la adecuada selección de la uva en función de su óptimo grado de madurez y en un tratamiento nada agresivo de la misma.

**Historia de una botella con premio**  
Cuando Los Bermejos se dio a conocer con sus



Botellas italianas Modulo que caracterizan la imagen de los vinos Bermejo. / Y. M.

primeros vinos se tenía que enfrentar a un mercado repleto de marcas. ¿Cómo diferenciarse? Aparte de elaborar vinos de calidad, había que distinguir sus botellas en la primera impresión visual. Así, llegan a contactar —explorando en Internet— con una vidriera italiana de Trento que les facilitó "esta botella que me pareció fantástica",

argumenta Valdera. La botella se llama Modulo y fue ganadora de un concurso de diseño. La emplean en toda su gama de vinos (blancos, dulces, tinto maceración carbónica y rosado) excepto sus dos novedades más recientes: el tinto barrica (con un diseño más clásico, pero muy elegante, de una vidriera de Jerez) y el espumoso.

### Elaboraciones singulares

Incluso en los vinos de las tradicionales uvas malvasía, moscatel o diego que Lanzarote cosecha, Los Bermejos trabaja en unas líneas de elaboración más singulares. Para el malvasía seco emplean una técnica que consiste en la congelación de la uva antes del prensado, para que los cristales de hielo rompan toda la estructura celular y libere los precursores de aroma, pero sin ningún tipo de acción mecánica agresiva sobre la uva. Para el moscatel dulce fermentan parcialmente el mosto y luego lo enfrían hasta la congelación quitándole a continuación el hielo (agua) con lo que pueden concentrar azúcar y alcohol, pero también elementos aromáticos. Y con una parte de la uva diego producen un vino blanco seco ecológico de viñedos registrados en el CRAE.

TODO LO QUE SIEMPRE QUISO SABER...

## Juan el cestero (y 2)



Las papas bonitas de Juan González en Pinolere./ Y.M.

Juan González Fariña, cestero de Pinolere (Tenerife) que empezó a conocer la cestería con su padre, señala a su abuelo en relación a otra actividad tradicional de los campos de la isla: la viña y el vino. Y ya puestos a hablar de agricultura, señala sus propios cultivos de una papa sabrosa: la bonita.

YURI MILLARES  
Redacción

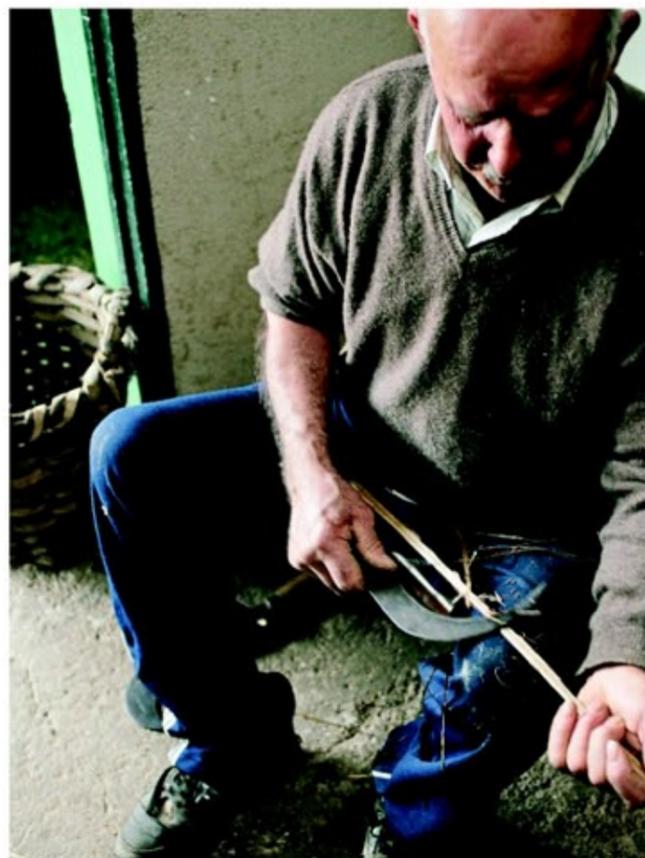
“Mi abuelo no era cestero, se dedicaba más a ir al monte con los burros que tenía, a buscar horquetas, **cisco\*** y eso. Porque antes la **horqueta\*** se vendía mucho para la viña. Ya hoy no, lo que quieren es un pedazo de hierro. ¿Cómo se come eso? Yo no sé lo que están estudiando hoy, que le están metiendo hierro y no quieren horquetas”, explica Juan González, lo que le lleva a hablar de aquellos vinos que, también, vio hacer

a su padre, pues para eso tenían sus viñas cada familia. “Tenía muchas amistades en esa Florida –dice de su progenitor–, y le daban veces un barril o dos de **verdillo\*** y lo encerraba en una barriquita. Y cuando hervía, el olor trastornaba. Y hoy pasas por cualquier bodega y no te da olor a vino ninguno; está hirviendo el vino y no te da olor, ¿por qué?, por tanta mezcla que se le pone a la uva y tanta historia. Hoy no tiene paladar”.

Con esos vinos de antes, asegura, se hacía “desde vino hasta aguapié, yo no

sé si usted lo ha oído nombrar”. Como recibe una negativa por respuesta, lo explica. “A un barril de verdillo que quedaba en el lagar le mandaban un barril de agua, así que ya sacaban dos barriles: eso era aguapié, para raleras de gofio y vino. ¡Y agárrate! Se mandaba uno una ralera de gofio y vino y salía con los **cachos** así. Sí, yo estaba trabajando en el carbón y el desayuno mío era veces una ralera de gofio y vino; una escudilla de gofio y vino. ¡Y eso te daba una potencia para trabajar que daba miedo!, porque daba sangre”.

El relato del cestero llega así a otra actividad muy tradicional en pueblos de monte como Pinolere: el carboneo. “El trabajo mío ha sido cestero y carbonero”, confirma. “Yo, cuando no tenía trabajo en las cestas, me iba al carbón. ¿Que se me acababa el **remate\*** de carbón?, entonces le pegaba a las cestas: cogía una cesta, la llevaba a cualquier sorriba, ‘mire, ¿me compra, que todas son como ésta?’, y hasta que me encargaban cientos y cientos”.



Aunque ejerce de agricultor y ha sido carbonero, Juan González es más conocido como cestero./ Y. M.

## \*HABLAR CANARIO

## Papa moruna, papa aguachenta

Juan González estaba el día de las fotos que ilustran esta página cavando sus papas. “Antes se plantaba mucha papa –dice–. Se iba al sur [de Tenerife] a buscar papas de semilla para traerlas y sembrarlas aquí [en Pinolere, La Orotava] que se daban **montones**. ¿Y sabes cómo se traían esas papas del sur? En bestias por la cumbre. Había un señor que tenía una bestia que iba al sur, a Fasnía, a buscar papas de semillas para venderlas aquí para sembrar. Había una clase de papas que le decían **papa moruna**, que era listada toda por dentro: esa papa desapareció, era como media

aguachenta y la gente no le pegaba mucho a esa papa. Había una que le decían **blanca redonda**, esa era mejor. Pero ya después como pegó a entrar semilla de fuera, la gente ya no iba al sur a buscar, sino sembraba las que venían de fuera, que son las que trajeron el bicho aquí”. Y las que cavaba la mañana que relata estas palabras son **bonitas** (también tiene caras roja y **quinegua** [King Edward]).

“La bonita es la mejor: es la papa para arrugar, para pelarlas y arreglar el estofado de conejo, para todo”.

**Vocabulario:**

**cisco**. Vocablo de origen portugués y con variadas acepciones, en este caso encaja con la definición que le da Manuel J. Lorenzo (citado en el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*): “ramaje caído en el monte de laurisilva y fayal-brezal”.

**horqueta**. Aquí, palo corto para levantar la viña y separar del suelo los racimos de uva cuando empiezan a desarrollarse, quizás por analogía en su forma con la “horca de madera, con dos dientes, empleada para dar vuelta a la parva” (Manuel Alvar, *Atlas lingüístico y etnográfico de las islas Canarias*).

**remate**. Un “pedazo” (en expresión del cestero Juan González) de monte donde, con autorización, se podía cortar leña para carbón y otros usos.

**verdillo**. Un tipo de vino, en este caso “hecho con racimos cuyas uvas no han madurado por igual” (Antonio Lorenzo, *El habla de Los Silos*).

PORQUE ES ARTE. PORQUE LA HISTORIA  
 HACE A LOS PUEBLOS. PORQUE HAY QUE  
 PRESERVARLOS. PORQUE ES NUESTRA CULTURA. PORQUE  
 ES APASIONANTE. PORQUE ES NUESTRO PASADO. PORQUE ES  
 VALIOSO. PORQUE ES ARTE. PORQUE LA HISTORIA HACE A LOS PUEBLOS.  
 HAY QUE PRESERVARLOS. PORQUE ES NUESTRA CULTURA. PORQUE ES APASIONANTE.  
 PORQUE ES NUESTRO PASADO. PORQUE ES

**porque el patrimonio  
 no se conserva sólo  
 con buenas intenciones.**

Hazte socio...  
 Llama al tel. 928 336 800 y recibirás más información.

EL MUSEO CANARIO

Socio Nº:

D.N.I.:

SER SOCIO DE EL MUSEO CANARIO ES APOSTAR POR LA DEFENSA Y EL ESTUDIO DEL ACERVO HISTÓRICO DE CANARIAS

# Dos sitios **web** para su revista favorita

La revista revelación de Canarias presenta, en 2007, un nuevo diseño también en su edición digital y la complementa con una segunda web.

**MUY PRONTO**

# Productos **Pellagofio** al alcance de un clic

- Edición digital de la revista del mes en portada de la web y acceso a la hemeroteca, que incluye Ruta Archipiélago
- Acceso al diseño original de la edición en papel de PELLAGOFIO
- Librería con los títulos editados por Pellagofio Ediciones
- Tienda exclusiva con una sección especial de fotografías de producción propia

[www.rutaarchipelago.com](http://www.rutaarchipelago.com)

[www.pellagofio.com](http://www.pellagofio.com)

# Aleteos para la lengua de las mariposas

La lengua de esta mariposa cebra se alimenta en unas flores que ofrecen su llamativo color como reclamo./ Y. M.

El 'hobby' de un veterinario aficionado a la entomología y la colaboración de su esposa se combinaron para poner en marcha una iniciativa singular: criar mariposas para surtir de especies tropicales a mariposarios. Para ello tuvieron que recrear en un invernadero su hábitat húmedo y muy verde.

Y.M.  
Redacción

La ilusión de Falk Smykalla, veterinario y joven agricultor, era dedicarse a la reproducción de mariposas. Aficionado a la entomología y, de modo especial, a estos pequeños y bellos alados (de hecho, estuvo un tiempo a cargo del mariposario de Palmitos Park), contagió sus planes a Mercedes Pons y ambos se pusieron manos a la obra, primero, buscando el terreno donde instalarse en algún lugar de Gran Canaria. Así llegaron a Los Corralillos (Agüimes) y adquirieron una finca de 18 mil metros cuadrados de los que han empleado 11 mil para poner en marcha la granja de mariposas; el mariposario, sin embargo, sólo ocupa 870 m<sup>2</sup>, el resto es un jardín en el que hay cactus, pájaros, tortugas. Y aunque el área de cría de mariposas tiene como fin reproducir ejemplares de varias especies para su venta a otros mariposarios pensados como exposición en vivo de estos insectos, aquí también se puede venir de visita (Mercedes Pons se encarga de cobrar a la entrada y de dar algunas explicaciones en tres idiomas: español, alemán e inglés).



La 'Parides iphidamas' es muy común en Costa Rica./ Y. M.

En la granja de mariposas Monarca se dedican a la cría de especies tropicales de América (la mariposa monarca, que da nombre a esta iniciativa y sí vive de modo natural en Canarias, es posible verla, pero en el amplio jardín que rodea el área de reproducción, no dentro de ésta).

Las especies que Falk y Mercedes sí cultivan en el área de reproducción son la *Morpho achilles* (de espectacular cara dorsal y de gran tamaño, vive entre Colombia y Paraguay en las copas de árboles y junto a cursos de agua), la *Heliconius charitonius* (o cebría de alas largas, por las listas que presenta en sus alas, vive en América del Sur y Central), la *Dryas julia* (o mariposa julia, de llamativo color naranja, vive en el borde de los bosques en un amplio territorio que incluye el sur de Estados Unidos) y la *Parides iphidamas* (muy común en Costa Rica, de donde también proceden los primeros ejemplares de las otras tres especies anteriores que han llegado a esta granja de Agüimes).

Las mariposas hacen su vida normal en el interior del área de reproducción: tiene lugar el cortejo entre cada hembra y varios machos que la pretenden, los diminutos huevos (entre 100 y 300 puede poner una hembra en sus dos o tres semanas de vida) se convierten en orugas y éstas pasan después por la fase de crisálida, antes de transformarse para mostrar su vistoso aspecto como mariposa y empezar el ciclo reproductivo otra vez. Es en la fase de crisálida cuando se empaquetan cuidadosamente y se envían a los compradores (otros mariposarios que no se dedican a la cría, sino a la exposición de mariposas vivas).



El color naranja identifica a esta mariposa julia./ Y. M.

COMERCIO

## Crisálidas para mariposarios



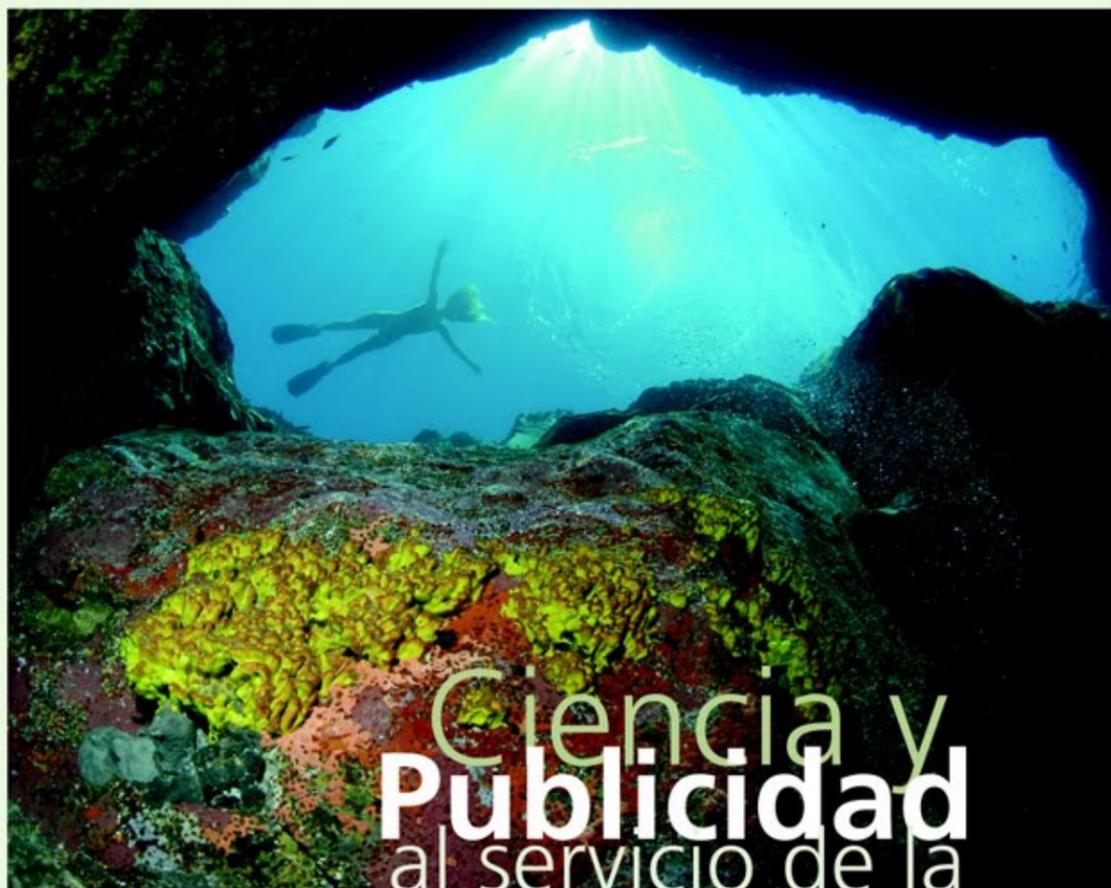
Los dedos de Mercedes Pons señalan una diminuta oruga que se alimenta en una hoja./ Y. M.

**Empresa:** Granja de mariposas Monarca.

**Dirección:** Carretera Los Corralillos km 4, 35119 Agüimes (Gran Canaria).

**Teléfono:** 686 242 224.

**Correo electrónico:** monarca.gc@wanadoo.es



## Ciencia y Publicidad al servicio de la sociedad

La apasionante tarea de la divulgación científica, haciendo de puente entre ciencia y sociedad, identifica a la innovadora empresa Oceanográfica.

BRUNO LANZAROTE (OG)  
El Goro (Telde)

Oceanográfica, empresa que nace como resultado de la suma de esfuerzos de tres socios fundadores, aúna el mundo de la ciencia con el de la publicidad. Fundada en enero de 2002, cuenta hoy con una amplia experiencia forjada a través de una gran variedad de trabajos divulgativos y publicitarios, realizados para una importante cartera de clientes. Y si por algo se caracteriza esta joven empresa es en su apuesta por la divulgación, haciendo coincidir con su labor diaria la preocupación por la conservación del patrimonio cultural y natural de las islas Canarias. Muestra de ello son las distintas publicaciones que ofrece como editorial, destacando la *Guía visual de especies marinas de Canarias*, que se ha constituido como un referente de las obras de este tipo publicadas en el archipiélago y que se puede encontrar en la mayoría de librerías y centros de buceo canarios.

Su joven equipo de profesionales está especializado en áreas científicas medioambientales y publicitarias, con experiencia en los campos de la comunicación, diseño, ilustración, desarrollo web y software, así como en la

interpretación del patrimonio y en educación. Asimismo, cuenta con un banco de imágenes de más de 30.000 fotografías marinas y terrestres, que pone a disposición de sus clientes y que le confiere un valor añadido a la hora de afrontar los distintos trabajos y proyectos en los que participa. El deseo de Oceanográfica es que esos trabajos se caractericen por aportar un beneficio, no sólo a sus clientes, sino a toda la sociedad, trabajando para mejorar el mundo en la medida de sus posibilidades.

La última novedad y éxito editorial, la *'Guía visual de especies marinas de Canarias'*. / OCEANOGRAFICA.COM



### INICIATIVAS

#### Equipo especializado

**Empresa:** Oceanográfica. Educación, Divulgación y Ciencia.

**Dirección:** c/ Los Peregrinos 30, 2º, Polígono Ind. El Goro, 35215 Telde (Gran Canaria).

**Teléfono:** 928 700 071.

**Fax:** 928 700 072.

**Correo electrónico:** info@oceanografica.com

**Página web:** www.oceanografica.com

El "taller" de investigación y creación editorial / OCEANOGRAFICA.COM

## La agricultura canaria... y la nueva PAC (y 3)

FERNANDO REDONDO RODRÍGUEZ

En éste último artículo se abordarán las grandes líneas de la reforma actual de la política agrícola común (PAC) de la Unión Europea, por el impacto que tiene en Canarias. De forma muy simple, puede adelantarse que se pretende pasar de una política que perseguía garantizar suficientes productos alimenticios –pero tenía el efecto perverso de generar inmensos excedentes–, a una política orientada al mercado y que no perjudique al medio ambiente, entendido éste en un sentido amplio. La PAC de hoy en día tiene muy poco que ver con la existente en los años 90, y supone una profunda transformación en la cultura imperante de las producciones subvencionadas. Quizás la falta de participación activa de las organizaciones agrarias en todo el proceso de modificación de la PAC ha generado la persistencia de determinados hábitos en los agricultores canarios, que siguen demandando determinadas medidas que no están en vigor.

Cuando se creó la PAC en los años 50, Europa acababa de salir de una devastadora guerra, en donde lo único que preocupaba era tener un suministro estable de alimentos a precios asequibles. Se ofrecían subvenciones y precios garantizados para incentivar a los agricultores a que produjeran. Tanto fue el éxito de esta política que en los años 80 el problema era, precisamente, qué hacer con los excedentes agrícolas. Se almacenaban para exportarlos con precios subvencionados o simplemente se eliminaban. Esto no sólo suponía un coste irracional, sino que generaba graves problemas a los mercados mundiales, especialmente en los países en vías de desarrollo, y creaba problemas medioambientales y sanitarios. Más de las dos terceras partes del presupuesto comunitario lo absorbía la PAC.

En el periodo 2000-2003 se produce un cambio de criterio fundamental: los agricultores ya no obtienen las ayudas simplemente por producir, sino que las recibirán independientemente de qué o cuánto produzcan. Las ayudas son para el mantenimiento de sus rentas y tendrán que tener en cuenta al mercado. Es lo que coloquialmente se denomina "desacople" o disociación. Es decir, producir lo más rentable y tener estabilidad en sus ingresos. Pero estas ayudas están condicionadas al respeto a una serie de normas medioambientales, seguridad alimentaria y bienestar animal. De esta forma se tiene en cuenta al eslabón más importante: el consumidor. En definitiva se apuesta por la calidad y la seguridad.

Pero estos principios básicos están acompañados de otras dos ideas indispensables: la preservación del mundo rural y el desarrollo de las comunidades que viven en dicho medio. En definitiva, el Campo (con mayúscula) es un patrimonio único que hay que preservar. **Uno de los pilares de la nueva PAC es, por tanto, reducir fondos de las ayudas directas a las explotaciones para transferirlos al desarrollo rural: el entorno donde viven. Los agricultores no pueden vivir aislados y solos, necesitan mejorar su calidad de vida.**

Es imposible en un breve comentario describir todos los mecanismos innovadores que supone la nueva PAC, pero debemos entender por dónde caminan las nuevas políticas europeas en materia agrícola. En la medida que se planteen propuestas en dicha línea, la probabilidad de conseguirlo es mayor. Un ejemplo muy revelador es el nuevo sistema del plátano; sin lugar a dudas, el éxito de la propuesta de Canarias es su coincidencia con la nueva política comunitaria. Los 141 millones de euros fijos anuales de ayuda a los plataneros canarios son independientes del nivel de producción. Esta cantidad deberá ahora repartirla el Gobierno de Canarias.

Canarias tiene mucho camino andado en las nuevas orientaciones: turismo rural, programas Leader, venta directa en mercados agrícolas, agricultura ecológica, denominaciones de origen protegidas, etc.; se trata de aprovechar las nuevas oportunidades. Estas semanas se ha estado ultimando una profunda reforma de la OCM del vino, que se encamina en la misma línea, evitar los excedentes y hacer más competitivo el producto. A las islas, evidentemente, les afectará, y por ello es importante un seguimiento de las nuevas propuestas, no sólo por la actividad económica directa, sino porque supone una de las más importantes señas de identidad de su paisaje tradicional.

*Economista*

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.

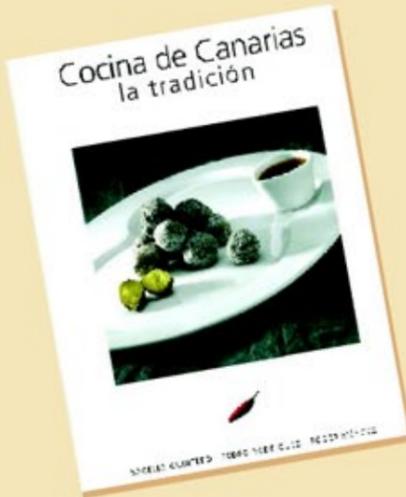
**pellagofio**  
ediciones



# Voceador

BIBLIOTECA

DEL UNO AL CINCO: EL UNO

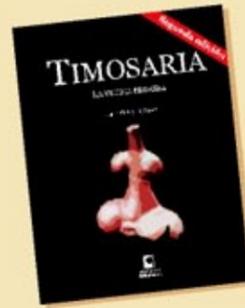


**Tradición gastronómica canaria**  
*Cocina de Canarias. La Tradición* es el título que presenta el nuevo trabajo en equipo de los cocineros Rogelio Quintero y Pedro Rodríguez con el fotógrafo Roger Méndez. Una edición de lujo para unos platos presentados de modo impecable en los que se dan a conocer, a través de unos capítulos que son tan explícitos como Tapas, Entrantes, Pescados, Carnes, Postres, Los Mojos, El Gofio, Recetas básicas y Los Quesos, el resultado del trabajo de investigación y recreación de la cocina canaria más tradicional. En toda su riqueza, variedad y esplendor. "El Archipiélago es un lugar cosmopolita y ese carácter se refleja también en su cocina. Las gentes de esta tierra han sabido aprovechar en sus platos la inspiración e influencias peninsulares, latinoamericanas o africanas y a la vez crear recetas realmente originales", señala el presidente del Gobierno canario Adán Martín en la Presentación.



**La dimensión vital de un cultivo isleño**  
 La empresa pública canaria Proexca, dedicada al fomento y promoción exterior de productos del archipiélago, ha desarrollado intensas campañas de apoyo al sector del tabaco. En ese contexto sitúa su consejero delegado Diego León la iniciativa de coeditar, junto a la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, *La opción agrícola e industrial del tabaco en Canarias*, de Santiago de Luxán y Meléndez: "Hemos querido dar un paso de más calado, acudiendo al pasado histórico de nuestras Islas, para situar a este renglón productivo de nuestra economía en toda su dimensión vital. (...) la consolidación de la actividad tabaquera en Canarias no es resultado de la improvisación, sino de muchas décadas de pruebas, ensayos y también de éxitos. Este libro se refiere a los orígenes".

**MÁS INFORMACIÓN**  
 Sociedad Canaria de Fomento Económico (Proexca)  
 Teléfono: 928 472 400



**Los profundos ojos de Timosaria**  
 Dos historias paralelas que se entrecruzan sirven de excusa al autor de *Timosaria. La última promesa*, Luis Pérez Aguado (Anroart Ediciones) para adentrarse en un mundo de belleza apasionante. Por un lado, las simpáticas desventuras de un grupo de jóvenes adolescentes, con unas profundas ganas de vivir, que en un peculiar recorrido por su isla, son capaces de superar, gracias a su intensa amistad, los miedos, las dificultades y construir su propio horizonte, a pesar de la intranquilidad que comienza a sentirse en la isla por culpa de aquellos seres que venían del exterior y cuyas creencias estaban ligadas a la sangre, a la crueldad y a la violencia. El mar y el profundo amor a la isla es la que une también a Zaza, que vivió con intensidad los colores de la naturaleza en los profundos ojos oscuros de Timosaria. La detallada descripción del paisaje hace que el lector viva con los protagonistas las sobrecogedoras bellezas de la tierra, una tierra salvaje en ocasiones; inmensa, en otras; auténtica, siempre, pero, en tal caso, donde el alma se siente libre y uno se encuentra a sí mismo.



**En la memoria de nuestro paladar**  
 Una cata organizada para elegir los mejores vinos canarios en 2006 bajo la dirección del presidente de la Asociación de Sumilleres de Canarias, Octavio Batista, reunió ante una misma mesa, con menú de uno de los más destacados chefs canarios, a un escogido grupo de invitados. Tomando como referencia esa cata y ese menú, el libro *Tertulia, arte y salud con vinos canarios* (primer número de la colección "Cinco historias con receta", de Pellagofio Ediciones) amplía aquella mirada a los vinos de estas islas y a la cocina de Jesús Pelegrín, con las colaboraciones especiales del director de Los Sabandeños Elfidio Alonso y



de la periodista Herminia Fajardo, entre otros textos que recopilan entrevistas (Martín Chirino, Carlos Bosch Millares) y un reportaje (el turrón canario) del periodista y fotógrafo Yuri Millares. Para tan sabrosa ocasión, el volumen ofrece cinco recetas (en la foto: bocaditos de lomo de baifo especiados). A la venta en librerías.

## CHOJUANIAS Y CANTARES



Dibujo: Cho Juá. Reservados todos los derechos.

-Por favor, me gustaría saber qué clase de bicho es éste.  
 -Oiga, señor, ¿usté a qué vino, a estudiá o a comé?

## En el próximo número

### RECUERDOS

#### Los indígenas canarios sí hacían queso

El historiador Gabriel Betancor continúa con el tema de los quesos que sí elaboraban los indígenas de las islas de La Gomera, Tenerife y Gran Canaria. Sus investigaciones sitúan ahora cuánto y dónde lo producían.



### MENÚ

#### La Butaca de Fabio Santana

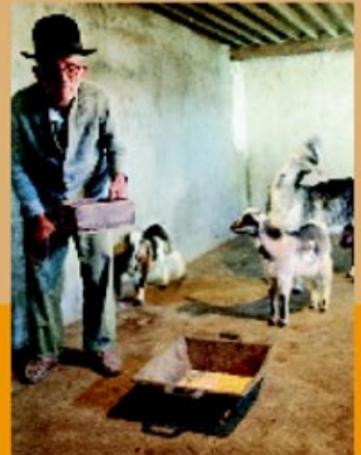
El café restaurante La Butaca abrió sus puertas en 2004 en el interior del CICCA, en Las Palmas. Al frente está desde entonces un joven y creativo chef, Fabio Santana, que destaca con una cocina fresca y de fusión.



### HISTORIA ORAL

#### La 'azotea', bien

Dámaso ejerció de pastor en Lanzarote prácticamente toda su vida, pero también trabajó en salinas, en carreteras, arenando... Su cuerpo muestra las cicatrices de una vida dura, durante una entrevista a los 80 y pico, pero "la azotea está bien".



De octubre a junio, el **PRIMER JUEVES DE CADA MES** con su periódico  
 El próximo número sale el 1 de marzo

**¡Les esperamos!**