

Buenas prácticas

para el ahorro energético

El estilo de vida de nuestra sociedad lleva asociado un elevado consumo de energía y contaminación, pero las reservas fósiles de combustibles se agotan y el desarrollo de las generaciones futuras depende de que reciban un planeta habitable. Canarias también tiene que ahorrar energía.

RAMÓN GARCÍA
Y JULIETA SCHALLEMBERG (ITC)
Pozo Izquierdo

En los últimos años hemos experimentado un importante desarrollo económico y social, lo que nos ha permitido mejorar y modernizar nuestro estilo de vida y nuestra sociedad. Este hecho ha venido asociado a un incremento en el consumo de energía. Sin embargo, el consumo y abastecimiento energético, en su planteamiento actual, comprometen el desarrollo de las generaciones futuras, ya que conllevan el agotamiento de las reservas fósiles, generan problemas medioambientales de alcance mundial e introducen inseguridad en el suministro energético.

Las líneas que se debe seguir para usar la energía racionalmente son la eficiencia energética y el ahorro mediante buenas prácticas. La eficiencia energética, o cómo "hacer más con menos", implica obtener más prestaciones con un consumo menor de energía. Constantemente, nuevas normas se suman a las existentes con el fin de lograr que

todos los equipos que consuman energía lo hagan de la forma más óptima posible. Para ello se ha creado la figura del etiquetado energético, un código de colores y letras que permite al usuario adquirir ese equipamiento conociendo su consumo de energía. También en la construcción de edificios se están aplicando criterios de ahorro energético siguiendo criterios bioclimáticos, diseñando instalaciones de iluminación, agua caliente sanitaria, calefacción o climatización óptimas. Y lo mismo ocurre con el transporte, mejorando los motores de combustión tradicionales e incluyendo nuevas tecnologías que permiten el uso de combustibles alternativos.

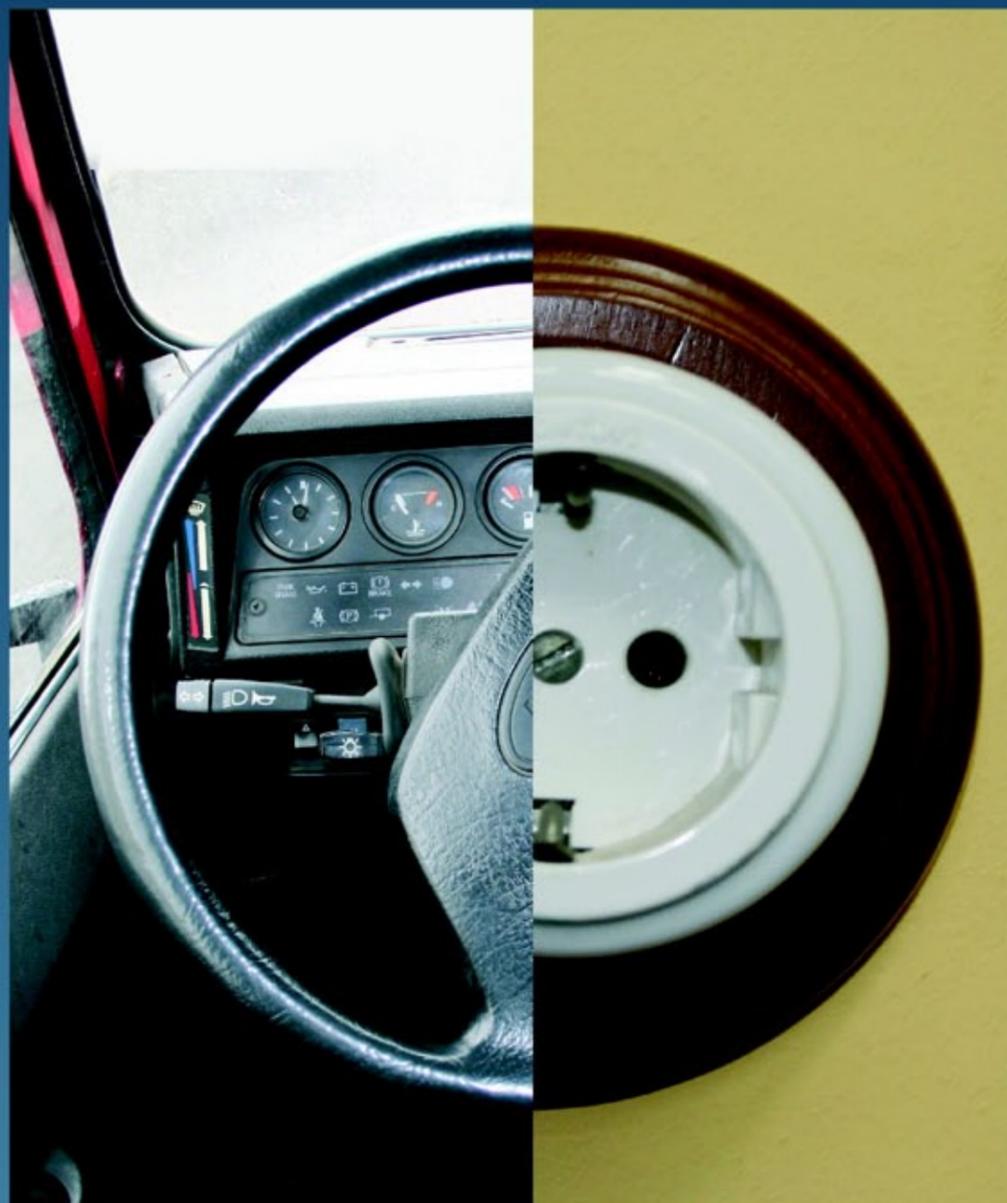
Pero es necesario complementar la eficiencia de los edificios, del equipamiento y del transporte con unas pautas de comportamiento que minimicen aún más el consumo de energía. Para ello, sencillos consejos y formas de actuar que llevan poco tiempo poner en práctica, permiten obtener un mayor ahorro energético.

LIBROS

Distribución gratuita para estudiantes de Secundaria

El ITC ha editado dos libros, con una tirada de cinco mil ejemplares cada uno, que se distribuirán gratuitamente en todos los centros de Secundaria de Canarias a lo largo de este curso escolar. Se trata de *Prácticas de energías renovables*, que utiliza materiales reciclados y está destinado a las clases de Tecnología y para talleres

en general, y *Energía, energías renovables y ahorro energético*, para la asignatura optativa de Energías Renovables y Medioambiente, así como complemento en otras asignaturas de carácter obligatorio y, en general, como libro divulgativo que hace especial hincapié en la problemática energética canaria.



CONSEJOS

En el transporte

- Utiliza el transporte público y la bicicleta.
- Comparte tu automóvil.
- Cuando compres un coche elígelo de bajo consumo.
- Revisa periódicamente la presión de los neumáticos y la alineación de las ruedas.
- Circula con la marcha más larga posible y a bajas revoluciones.
- Modera la velocidad: circular a más de 100 km/h multiplica el consumo de combustible.
- Levanta el pie del acelerador para reducir la velocidad siempre que sea posible.
- Apaga el motor en paradas de más de un minuto.
- Evita cargas innecesarias o accesorios exteriores y limita el uso de la baca.
- Evita aceleraciones y frenazos bruscos.
- Haz un buen uso del aire acondicionado o climatizador.
- Cuida la puesta a punto de tu coche.
- Procura no bajar las ventanillas: el consumo de combustible es mayor.

En el hogar o en el trabajo

- Compra electrodomésticos y equipos con etiqueta energética "Clase A".
- No te quedes en "stand by": apaga completamente los aparatos eléctricos.
- No te enfries, programa tu aire acondicionado a temperatura confortable.
- Si prefieres cocina eléctrica, elige una placa vitrocerámica de inducción.
- Apaga la luz cuando no la necesites y usa lámparas de bajo consumo.
- No dejes conectados cargadores y/o transformadores.
- Usa la energía solar térmica para el agua caliente de tu casa.
- Utiliza cisternas de doble descarga e instala economizadores en grifos y ducha.
- Pon la lavadora y el lavavajillas sólo cuando estén llenos, usando agua fría y programas cortos.
- Aprovecha el sol para secar la ropa.
- Tapa los calderos al cocinar y procura que sean mayores que el fuego.
- Usa la olla a presión siempre que puedas.
- Aunque te ausentes por poco tiempo, apaga el monitor del ordenador.
- Utiliza el ascensor lo menos posible.
- Comunica las pérdidas y derroches de energía para que se puedan solucionar.



CAJA RURAL DE CANARIAS



Le invitamos a entrar

EN LA BANCA PRIVADA

Si busca optimizar al máximo la gestión de su patrimonio, le invitamos a entrar en la Banca Privada de CAJA RURAL DE CANARIAS. Un nuevo servicio que le permitirá acceder a la gama más completa de productos y vehículos de inversión con el apoyo de las nuevas tecnologías. Además, será asesorado de forma absolutamente personalizada y confidencial por un cualificado equipo humano que trabajará junto a usted con el objetivo de superar sus expectativas.

Detrás de nuestro Servicio de Banca Privada le espera un mundo de inversiones a su medida.

www.ruralcanarias.com

Lo importante
es usted



RECETA

Cherne a la plancha con aceite de vainilla y puré de castañas

Los pescados de la carta los marca la temporada y entre ellos suelen estar el bonito, la palometa roja, la anchoa o, como en esta ocasión, el cherne.

INGREDIENTES

–Un lomo de cherne en 4 tiras (por persona)

Para el puré de castañas

–castañas peladas

–aceite de girasol

–sal y pimienta

Para el aceite de vainilla

–aceite de girasol

–vainas de vainilla

PREPARACIÓN

Puré de castañas

•Confitamos las castañas a 40°C con el aceite de girasol durante 45 minutos. A continuación se ponen en la termomix con sal y pimienta y se hace un puré. Dejar reposar.

Aceite de vainilla

•Confitamos las vainas de vainilla durante media hora a 40°C en el aceite, las colamos después y dejamos reposar.

Montaje del plato

•Sobre un poco de aceite de vainilla en la plancha, marcamos el cherne por su parte blanca, damos vuelta y dejamos que se termine de hacer. Lo servimos en el plato formando una torre con sus cuatro tiras, añadiendo encima un poco de aceite de vainilla templado y decorando con sal Maldon y un par de ramitas de tomillo. Al lado, completamos con una tira de puré de castañas.

CARTA

COCINA PARA PICAR

- La "Caesa" con pato confitado agri dulce y parmesano **10,30 €**
- Espárragos trigueros en tempura con vinagreta de arroz e hinojo **7,20 €**
- Milhojas de papa con verduras de temporada y hongos **4,40 €**
- Huevos estrellados con salteado de garbanzos pedrosillanos y langostinos a la plancha **9,90 €**

PESCADOS Y MARISCOS

- Chipirones "Ricard" al pesto y sus rejos crujientes con mahonesa de jengibre **10,70 €**
- Raviolis de txangurro con ricotta y salsa de coco al curry **10,50 €**
- Cherne a la plancha con puré de castañas y aceite de vainilla **12,40 €**
- Langostinos "Mikado" al estilo thai **13,90 €**

CARNES

- Foie fresco a la plancha con piña caramelizada, pedro ximénez y vinagre de frambuesa **16,80 €**
- Mollejitas de cordero lechal al ajo sobre cebolla roja confitada y papitas fritas **13,80 €**
- Chupa-chups de codorniz con jugo de ave y chutney de mandarina **11,10 €**

POSTRES

- Cookie "Bounty" **6,00 €**
- Arroz con leche deconstruido **5,20 €**

Cocina creativa, **fresca** y de fusión

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.

Y.M.
Redacción

Fabio Santana, formado como cocinero en Arinaga (Gran Canaria) y con alguna experiencia previa como jefe de cocina, llegó en octubre de 2004 al restaurante La Butaca contratado para hacerse cargo de la cocina y del propio local. Ubicado en el interior del Centro de Iniciativas de La Caja de Ahorros de Canarias (CICCA), el restaurante acababa de abrir sus puertas como un servicio más que entroncaba con las actividades de la Obra Social de La Caja, en su sede de la Alameda de Colón. En junio de 2006, el joven *chef* ya era titular de la concesión y dueño de su propio negocio. En la línea de trabajo que ha escogido para desarrollar su profesión (cocina de autor y cocina creativa), Santana confecciona cada medio año una nueva

carta en la que va ofreciendo sus propuestas, renovadas desde su propio y constante aprendizaje y reciclaje, lo que incluye ir cada año unos días a la escuela Hofmann de Barcelona, como discípulo en cursos monográficos y especializados concentrados cada ocasión en una materia. La fusión entre cocinas y productos de distintos países y culturas le atrae mucho, lo que combina con sus preferencias en la utilización de ciertas materias primas (las aves, las verduras), pero siempre, insiste, "trabajándolos de otra manera", dándole "vueltas a la cabeza". Así, pone en práctica sus conocimientos y los combina con la imaginación para ofrecer, por ejemplo, su arroz con leche deconstruido (helado de canela, espuma de leche con limón encima y, cubriendo todo, crujiente arroz inflado).



Fabio Santana prepara aceite de vainilla para el cherne con puré de castañas/ Y.M.

DETALLES

Cuatro momentos

Aquí se puede tomar asiento durante cada jornada para disfrutar de cuatro momentos gastronómicos diferentes. Desayunos, comidas, meriendas y cenas tienen su horario, carta y hasta organización de las mesas independiente. Así, para las comidas hay unas sugerencias del día con un primero de cuchara y un segundo de carne, pescado o verdura en una línea más tradicional que la carta—con su fusión de productos, incluso isleños como el yogur de cabra, con elaboraciones orientales que a Fabio Santana le gusta practicar, en especial de cocina japonesa—; mientras que para merendar ofrece sándwiches italianos (tomate, mozzarella) o franceses (queso de cabra) y *crêpes*.

RECOMENDACIÓN

Trilogía de croquetas

La trilogía de croquetas que ofrece la cocina de La Butaca tiene como propuestas a las setas, al queso ahumado herreño y al bogavante.

AGENDA

CICCA

Alameda de Colón, 1
Las Palmas de Gran Canaria

Horario

Desayunos, de 8.30 a 12.00; comidas, de 13.00 a 16.00; meriendas, de 16.30 a 20.00; y cenas, de 21.00 a 23.15 horas. Cerrado domingos y festivos, excepto en viernes o sábados noches.

Teléfono

928 431 383



Viñátigo

Productos diferentes para un mundo que se globaliza

Viñátigo, la bodega que dio sus primeros pasos en 1990 en La Guancha aportando una importante renovación en el sector vinícola tinerfeño, crece como proyecto con nuevas plantaciones en El Hierro y Tenerife y salta a Uruguay, en el empeño de rescatar variedades singulares de uvas.

Y. M.
Redacción

Juan Jesús Méndez Siverio, director técnico de Bodegas Viñátigo, vive hoy la empresa que fundó en 1990 desde una perspectiva muy diferente. En tres lustros ha convertido la tradición familiar de unos pequeños viticultores en un amplio proyecto que se expande desde Tenerife a El Hierro (en Canarias) y al otro lado del Atlántico (en Uruguay). Empezó en una modesta y vieja casona canaria del pueblo de La Guancha, en la que hubo un momento en que casi no tenía sitio donde moverse, a medida que iba introduciendo nueva maquinaria y depósitos y, con ello, importantes cambios en los procesos de elaboración artesanales que predominaban en aquella época, sustituidos por otros, explica, "más modernos y acordes con las exigencias actuales del consumidor". Además, colaboró como impulsor de la Denominación de Origen Ycoden Daute Isora, donde Bodegas Viñátigo sigue jugando un importante papel dinamizador.

"A partir de 1995 decidimos emprender diversos proyectos de I+D", relata, en referencia a los estudios emprendidos sobre las variedades tradicionales de uvas, sus condiciones de cultivo, métodos de elaboración y potencialidad enológica. "Fruto de ello hemos logrado poner en el mercado nuevos vinos, diferentes a la oferta existente y de gran calidad, que a la larga han sido el gran valor añadido de Viñátigo". Una renovación y apuesta por vinos nuevos a partir de una materia prima que estaba ahí, que se ha rescatado y para la que han destinado importantes inversiones tecnológicas. "Nuestros proyectos de I+D también han buscado soluciones a la mecanización de la viticultura, logrando un modelo que en estos momentos, por su

grado de informatización y de gestión controlada, es un referente a nivel nacional", señala Juan Jesús Méndez, que muestra orgulloso la implantación del sistema ISO 9000 de Gestión de la Calidad, siendo la bodega pionera de España en tener certificadas todas las etapas del proceso de producción, cumpliendo escrupulosamente la ley de Trazabilidad.

Referencia de calidad

El proyecto Viñátigo, consolidado como referencia de calidad en el sector vitivinícola, comenzó con el nuevo milenio un proceso de expansión más allá de las limitadas fronteras que le marcan la DO que está en su origen, promoviendo paralelamente otras iniciativas para continuar con la línea de trabajo emprendida en lo que al rescate y valorización de variedades de uva se refiere. Así han llegado propuestas como la de la bodega Tanajara en El Hierro, la Compañía Vitivinícola de las Islas Canarias en Valle Guerra (Tenerife) y, más recientemente, la plantación de viñedos en Uruguay, un país fundado, por cierto, por emigrantes canarios. "Nuestro camino está basado en dos aspectos claves, la calidad y la diferenciación, donde juega un papel importantísimo el potencial que ofrece nuestra enorme riqueza varietal. Podemos obtener productos muy diferentes que se pueden hacer un hueco en un mercado cada vez más globalizado y competitivo".



Uvas de la variedad baboso negro en los viñedos de El Pinar (El Hierro)./ Y. M.

LA CATA

Sedoso, de acidez fresca y viva

LUIS MOLINA ROLDÁN

Color amarillo pajizo con ribetes verde limón, limpio y brillante. Aromas de intensidad media alta, destacando la fruta tropical madura, chirimoya, papaya, toques a piña. En boca, sedoso, de acidez fresca y viva y retronasal a fruta tropical (maracuyá) y pinceladas a tabaco verde.

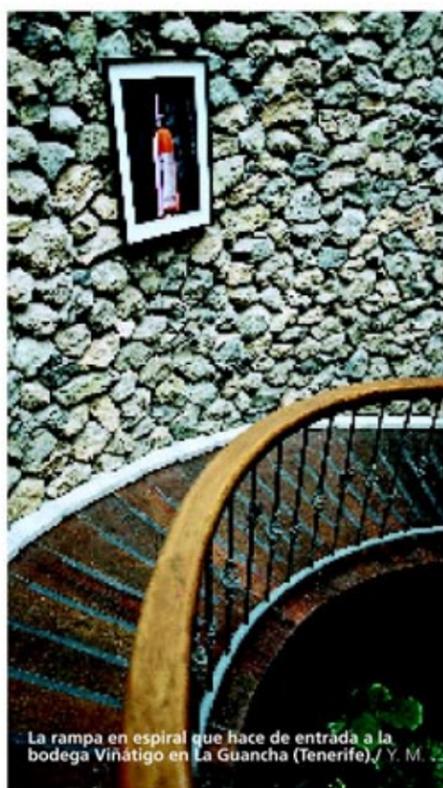
Ingeniero técnico agrícola y enólogo.



Bodegas Viñátigo C.B.

Marca: **Viñátigo Marmajuelo**
Tipo: **Blanco joven**
Uvas: **Marmajuelo**
Añada: **2006**
Graduación: **13**
Botella: **19.000 x 75 cl**
DO: **Ycoden-Daute-Isora**
Servicio: **9º C**

TODO LO QUE SIEMPRE QUISO SABER...



La rampa en espiral que hace de entrada a la bodega Viñátigo en La Guancha (Tenerife)./ Y. M.

Bodega bajo tierra

La primera ubicación de Viñátigo (1990) en una vieja casa familiar de techos de madera y teja, con habitaciones repartidas en torno a un pequeño patio, dieron paso a unas modernas instalaciones inauguradas el 27 de noviembre de 1997. En tres plantas, dos de ellas subterráneas de modo que el impacto paisajístico es mínimo, la entrada se realiza por una rampa de madera en forma de espiral que se introduce en la réplica en piedra de un cono volcánico hasta la zona de degustación y los accesos a las diferentes dependencias: zona de crianza, nave de elaboración, laboratorio. La recepción de uva en vendimia se sitúa en la parte superior del edificio, donde el fruto pasa a unas prensas a través de unas tolvas o se depositan en los maceradores,

diseñados con un sistema que les permite autovaciarse y transportar las pastas a las prensas con facilidad, por gravedad, lo que significa el tratamiento más delicado posible de la uva.

Tanjara en El Hierro

Como prolongación del proyecto original de una bodega dedicada a investigar y potenciar las variedades tradicionales de uva de las islas, en el año



Viñátigo Malvasía, varios años medalla de plata en París en el concurso Vinales Internacionales./ Y. M.

2002 Viñátigo da el salto a El Hierro. Surge así una bodega junto a socios de esta isla con el nombre de Tanjara, dedicada a producir vino con las variedades características y diferenciadoras herreñas, la vijariego negro y la baboso.

Nuevas plantaciones en Tenerife

En 2004 comienza un nuevo proyecto en Valle Guerra (Tenerife), donde a

través de otra nueva sociedad, la Compañía Vitivinícola de las Islas Canarias, "hemos realizado una plantación importante de viñedo con variedades autóctonas canarias, igual que las de Viñátigo y Tanjara, y comenzaremos a comercializar en 2007 vino para el cual aún no tenemos marca comercial", explica Juan Jesús Méndez.

Variedades canarias en Uruguay

Actualmente los vinos del grupo Viñátigo se comercializan en toda Canarias, en la Península y en Alemania, principalmente. Pronto lo harán también en el continente americano. Junto con otros dos empresarios canarios, Viñátigo participa en una sociedad que se acaba de instalar en Uruguay, "donde estamos potenciando en primer lugar la variedad representativa de la viticultura uruguaya, la tannat -explica Méndez-, y tenemos previsto comenzar a cultivar allí nuestras variedades canarias".

Más información:
www.vinatigo.com
www.tanjara.com

La 'azotea' de Dámaso

Una de las cabras de Dámaso, que está criando dos baifos. / Y.M.



Ordeño de puño y la leche en guagua

El pastor Dámaso de Ganzo tenía 83 años cuando, varios inviernos atrás, hablaba para esta entrevista de sus caminatas de pastoreo. Salía de su casa en Mácher, de un lugar llamado El Cercado, y andaba "hasta la marea, sin nada de casas", señala al horizonte de una costa de cemento en Lanzarote.

Y. M.
Redacción

Muchos trabajos

Dámaso de Ganzo Quintero, a esos 83 años, ya no era pastor, pero no había perdido las mañas ni las ganas de tener animales: tres cabras, dos baifos y un macho componían su reducido ganado. "Y dentro de unos días traigo una cabra que me regalan", añade para completar su censo. Por las mañanas les echa "tillaje* seco: rama de tomatero y cosas de esas; después, por la tarde, les echo un poco de alfalfa; y al final del día la ración [de millo]. Si quiere ver dónde le echo la comida. Esto sí está preparado", invita a que lo acompañen a un corral donde, aquella tarde y aún con la luz del día se acerca con un poco de millo.

Nació en Tinajo y allí lo bautizaron ("Yo soy de la pila de Tinajo", dice en el estilo de hablar de su época), como a otros cuatro de sus siete hermanos, los tres más viejos nacieron en Yaiza. Se crió, sin embargo, en Femés "hasta que me llevaron para la guerra". Y se ríe cuando recuerda que en una ocasión dieron 40 días de permiso "y salimos una partida de ellos y resulta que cuando eso había que echar una instancia para casarse, fijate las cosas del ejército, y después resulta que todos los que salimos con los 40 días, llegamos casados". No nos arrestaron porque llegamos casados". Su dirección era "Cuerpo de Ejército Marroquí, estafeta número 39". "¡Todavía se acuerda!", exclama su mujer, Leonor, que lo escucha mientras hace punto, sentada junto a un gato que ronronea.

A finales de 1949 (después de casi ¡ochocientos años! de servicio militar) volvió al ganado (primero como pastor de las cabras de otros) y a la agricultura (en tomateros, entre otras cosas: "Por ahí para abajo, que ve de casas, se sembraba de tomates, arbejas, trigo, cebada", señala siempre a su alrededor sin ver ya campo. "Y lo decía César Manrique: cuando Lanzarote se quede bajo el cemento se va a acabar todo, y es verdad. Porque no se ven sino obras y más obras". Después de recorrer media España con su batallón, la rutina de Dámaso volvió a ser el ordeño.

"Desde las tres de la mañana pegaba a ordeñar para poner la leche en la carretera que llevaban para el puerto las guaguas y los camiones. La leche la vendía una señora [en Arrecife] que, de la semana, un día era para ella la que vendía. Y cuando eso no habían máquinas, todo a mano. Ordeñaba de puño y para mí no había nunca cabra ruin para ordeñar, las ordeñaba a todas".

Como una retahíla que repiten los de su generación, explica que ha pasado "muchos trabajos en este mundo". Y no hay duda de que ha sido así. "Lanzarote me la pasé yo caminando toda, para alcanzarle la torta a mis hijos. La carretera

que sale de Tinajo a La Santa, cuando se hizo de tierra, allí estaba yo trabajando cuando me citaron para la guerra: en el canto de abajo mismo de La Santa, me acuerdo que salimos de ahí un sábado, para que usted vea como está la azotea si está bien, y llegamos a Femés **pardeando***, a las cuatro de la tarde. Cuando llego a Femés me encuentro a mi madre en paz descansa, la pobre de lágrima y moco, como llamamos nosotros. '¿Qué le pasa?'. '¿Pues qué me pasa? Que tienes ya la citación para la guerra".

Escarranchado

Su currículum, que incluye trabajos como pastor, agricultor y peón caminero, también se extiende a los trabajos en las salinas ("en Janubio fue donde me escondí yo de la columna; pero la azotea sí está bien"). "Estuve trabajando cargando unos barcos de sal en Playa Blanca. La hora allí era al salir el sol y ponerse el sol. Ganábamos cinco duros. Estábamos todo el día con los pies en el agua y con un saco de esos grandísimos, de pelo de camello, que tenían una lista azul. El saco mojado pesaba más que la media fanega de sal. Y después de estar todo el día en el agua salía uno todo rosado. Venía uno caminando por ahí para arriba [a casa] todo **escarranchado***".



El macho, separado de las cabras, también recibe su ración. / Y.M.

Medio barril y el burro sediento

Sí venía un año muy malo de lluvia la isla de Lanzarote ofrecía muy poco a sus habitantes, que ya sin sequía criaban sus animales con mucha dificultad. Eran periodos muy duros. "Había que pasar trabajos para poderlas criar", dice

Dámaso de sus cabras. "A los pocos años de casado tenía que ir de Mácher a Yaiza, a casa de un cuñado mío, a picar tunera, para que se secase y echarle de comer a un burro, para escapar el burro. Y cuando escaseaba el agua nos

daba don Jaime cuatro barricas de agua por semana para mí y dos hermanos más. Estábamos trabajando ahí en Femés en un cortijo y cuando estábamos arenando* nos traía un barril de agua a cada uno y resulta que para el burro le echaba medio barril, de esos que hacían 16 litros. Medio barril para el burro y el otro [medio] para la casa y el burro se quedaba a media traviesa*". Y para dar de beber a sus cabras conocía a alguien que le traía el agua en camello hasta donde las tenía.

Pero no siempre era así y Dámaso recuerda también los buenos momentos. "Cuando eran años malos se pasaban trabajos, pero cuando eran años buenos los labradores mataban en el mes de septiembre u octubre. Todo labrador mataba su cochino, hacía su fritura con tocino y con gofio hacía los chicharos; comía la fruta pasada, que la cogía uno casi del suelo y no había bicho, se comía el higo porrete que es el de la tunera, potajes, pescado. ¡Tengo una brevera* que se cuenta y no se cree: de coger siete y ocho cestos de 12 kilos de cada cogida, del 15 de agosto al 15 de septiembre!".

Vocabulario:

a media traviesa. Quedarse así es "que se quedaba con sed", explica el pastor Dámaso de Ganzo (no se han encontrado citas).

arenar. Extender ceniza volcánica sobre un terreno de cultivo. "Este procedimiento de cultivo lleva una técnica precisa (...): hay que desviar las aguas para que no arrastren luego la 'arena'; (...) estercolar la tierra, y cubrirla luego con una capa de 'arena' de 15 a 20 centímetros de espesor" (F. Navarro y F. Calero, citados en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

brevera. Higuera. La breval "produce las brevas negras de este color en el exterior y colorado oscuro por el interior" (Juan Álvarez Delgado, "Canarismos geográfico-lingüísticos. La higuera", en *Revista de Historia Canaria*).

escarranchado. Abierto de piernas (varias citas en *Tesoro...*).

pardear. Empezar a oscurecer o amanecer (idem en *Tesoro...*).

tillaje. Ramas secas. Es más común referirse a tilla como "conjunto de tiras o astillas de tea que se colocan en los techos cumbrosos, sobre la cual va la 'torta' y sobre ésta las tejas" (Orlando García Ramos, citado en *Voces y frases de las islas Canarias*).



Dámaso de Ganzo lleva el millo a los animales./ Y. M.

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
- Nº 27-Paraíso de cetáceos
- Nº 28-Empleo para la integración
- Nº 29-El timple y sus intérpretes



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



Tren de llenado del popular 'botellín' de Tropical./ LUCAS PINTOS (CCC)

La opción industrial

de las energías renovables



Grandes depósitos de maceración./ L. P. (CCC)

La empresa que agrupa a las dos mayores fábricas de cerveza de Canarias desarrolla un amplio programa de gestión e inversiones para funcionar con energías renovables en su proceso productivo, ahorrar electricidad y combustible y reutilizar todos los residuos que genera.

Y. M.
Redacción

Las dos fábricas que integran las plantas de producción de cerveza de la Compañía Cervecera de Canarias (CCC) elaboran, entre las dos, más de un millón de hectolitros de una bebida que comercializan con tres marcas: Dorada, Tropical y Carlsberg, esta última bajo licencia. Durante la pasada década de los 90, ambas fábricas se concentraron en una amplia renovación tecnológica tanto de sus salas de cocimiento y fermentación, como en las líneas de envasado.

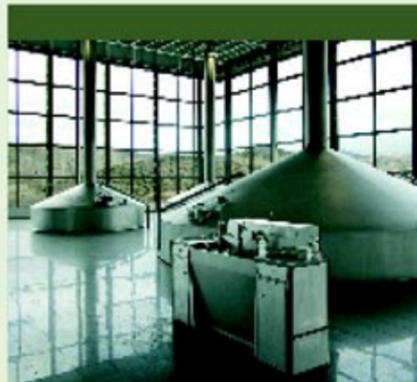
Este plan concluyó en 2002, situando a la empresa entre las más modernas de la industria cervecera española. Fue entonces cuando "decidimos entrar en un proyecto serio de ahorros de todo el grupo", dice Santiago Quintero González, director de Fabricación de CCC, al explicar cómo han descubierto la rentabilidad de las energías renovables, en sintonía con una política empresarial de generar sus propias fuentes de energía (fotovoltaica, biogás) y promover un eficaz ahorro energético.

"Hemos ido descubriendo un potencial de ahorro muy importante, que además hace que tengamos una actividad y un

entorno más sostenible para Canarias", insiste Quintero, refiriéndose a los mecanismos que han adoptado para ahorrar en el consumo de agua, de fuel y de electricidad. Un ejemplo lo sitúa en la fábrica de Tenerife. "En 2004 el consumo de energía térmica de esta planta fue de 140 megajulios por hectolitro de cerveza envasada; ahora mismo se está moviendo en valores de 80 megajulios, cerca de la mitad". Para ello han tenido que poner en marcha el proyecto que denominaron Danfoss (por la empresa consultora que les asesoró) e invertir entre 2005 y 2006 unos 200 mil euros en la fábrica. En el año transcurrido desde entonces ya han recuperado ese dinero con el ahorro conseguido en su factura de combustible. La misma inversión se realizó en la planta de Gran Canaria con idéntico resultado. Esta reducción en el consumo de fuel en 2006 les ha permitido dejar de emitir a la atmósfera 885 toneladas de CO₂. Es un ejemplo de que el cuidado del medio ambiente puede suponer importantes ahorros a las empresas, es decir, puede ser rentable si se hace correctamente.

La inversión en mecanismos que les permite ahorrar agua y energía, ha ido

GESTIÓN



Tanques de fermentación en la fábrica de cerveza Tropical./ L. P. (CCC)

Sostenibilidad y cerveza

Empresa: Compañía Cervecera de Canarias S.A.
Oficinas centrales: Carretera La Cuesta-Taco km 0,5, La Cuesta 38320, Tenerife.

Dirección fábrica en Tenerife: Ángel Romero 18, 38009 Santa Cruz de Tenerife.

Dirección fábrica en Gran Canaria: Carretera del Centro 142, Barranco Seco, 35015 Las Palmas de Gran Canaria.

Teléfono: 901 500 005.

Correo electrónico: informacion@ccc.es

Página web: www.ccc.es



PEQUEÑOS Y GRANDES DETALLES



Un operario de la fábrica de Dorada añade lúpulo junto al whirlpool (tanque de centrifugado del agua y la malta)./ L. P. (CCC)

Recuperación de residuos

“Cosas que antes tirabas a la basura hoy en día se recuperan, se reutilizan, se valorizan y pasan de ser un residuo a ser un subproducto”, indica el director de Fabricación de CCC, Santiago Quintero. “Prácticamente todas las garrafas de plástico que vienen aquí (por ejemplo, con la cola para las etiquetas) se lavan, se trituran y se vende la granza que reutilizan otras industrias”.

El bagazo, para las vacas

El bagazo (el hollejo que produce el grano con que se fabrica la cerveza) se vende a ganaderos como alimento para sus vacas y es un alimento apreciado, porque incrementa la cantidad y la calidad de la leche. Tiene el inconveniente de que se deteriora con rapidez, por lo que sólo se puede consumir fresco en los primeros tres o cuatro días; a partir de ahí empieza a perder propiedades.

Levaduras para compost

Todas las industrias cerveceras generan tres residuos muy importantes en volumen (o tres subproductos si se consiguen aprovechar): bagazo, levadura y tierra de

diatomea (un fósil que se utiliza para filtrar la cerveza). “Hemos encontrado una iniciativa empresarial que nos gusta mucho y que nos va a permitir valorizar a largo plazo los tres residuos”, asegura Santiago Quintero, que piensa en una solución de más largo plazo para el bagazo y una alternativa a la gran cantidad de levadura que generan: utilizar estos residuos para generar compost natural a gran escala y estabilizar el bagazo para producir también alimento para el ganado de mayor durabilidad.

Planta eléctrica de biogás

La fábrica de Gran Canaria cuenta desde mayo de 2006 con una planta de biogás. “Utilizamos los gases que se generan durante el proceso de depuración de las aguas residuales. Ese gas es principalmente metano, se purifica y pasa por un motor de combustión que genera electricidad. Tiene ahora mismo capacidad para generar el 20% de las necesidades internas de la fábrica”, dice Quintero. La tecnología de esta planta de biogás está instalada en algunas depuradoras de las islas, pero CCC es la única empresa privada de Canarias que tiene la suya.

paralela con la inversión en investigación y aplicación de energías limpias. “El año pasado iniciamos una línea de trabajo que denominamos Identificar la Energía Alternativa Ideal para cada una de las Dos Fábricas –continúa Quintero–. Para la de Las Palmas estuvimos ocho meses midiendo la fuerza del viento, porque pensamos que la energía eólica puede ser la ideal por la ubicación que tiene. Los primeros resultados no han sido muy alentadores porque no llegamos al nivel mínimo de viento, pero queremos volver a medir o mirar a otra energía. Esa otra energía alternativa que estamos mirando, para ambas plantas y especialmente para la de Santa Cruz, es la fotovoltaica”. Se están realizando los estudios pertinentes con optimismo, reconoce el director de Fabricación de CCC: “Creemos que es una energía de futuro, que se podría utilizar mucho más en Canarias”.



Furgón de reparto de cerveza Dorada en Punta Grande (El Hierro)./ FRANCK HERNÁNDEZ (CCC)

Apaga el aire acondicionado que me muero de calor

JOSÉ IGNACIO GAFO FERNÁNDEZ

Hace poco se presentaba en París el cuarto informe sobre la situación del cambio climático en el mundo, realizada por el International Panel for Climatic Change (IPCC), que agrupa a varios miles de científicos estudiosos del tema y que constituyen, sin duda, la fuente de mayor garantía de seriedad y certeza que existe en la materia a nivel mundial. La conclusión es clara, la Humanidad, usted lector o yo mismo, con nuestro estilo de vida hemos contribuido a que la atmósfera esté más caliente que nunca durante los últimos 650.000 años, que la temperatura vaya a aumentar en promedio en el mundo 0,2 grados centígrados cada diez años. Ello quiere decir subida del nivel mar al deshacerse el hielo polar, más ciclones, más sequías y más hambre y, posiblemente, guerras en el mundo.

Igualmente hace poco, el archimencionado informe Stern describía también, desde una óptica de liberalismo económico moderado, que el coste de la inacción frente al cambio climático es muy superior al esfuerzo (0,5% anual del PIB mundial) que requeriría reconducir a niveles aceptables y no dramáticos para nuestros hijos y nietos, el tema del calentamiento global. Una rara unanimidad de científicos, políticos y poderes económicos coinciden en la necesidad de tomar acciones de manera urgente.

Estas acciones pasan por tres niveles: un estudio de impactos del cambio climático en nuestros ecosistemas y en nuestra sociedad, un diseño de políticas de mitigación (es decir, de reducción de las emisiones de gases de efecto de invernadero) y, por último, unas políticas de adaptación, de minimización del efecto negativo de los impactos, que el inevitable calentamiento va a causar en nuestras sociedades.

El Gobierno de Canarias está desarrollando un Plan de Lucha contra el Cambio Climático. Es un buen esfuerzo, que se une a los muchos planes que los gobiernos, empresas individuales, grandes multinacionales, ayuntamientos y otras colectividades publican cada día en Internet. Sin embargo, esta vez no puede quedar sólo en un plan del Gobierno de Canarias. La responsabilidad de lucha contra el cambio climático descansa en el Gobierno, en otras instituciones insulares y locales, en empresas, en sindicatos, en ONGs y, especialmente, en usted y yo querido lector. Si continuamos usando el aire acondicionado cuando bastaría abrir la ventana, **si continuamos prefiriendo el coche y los atascos a cinco o diez minutos caminando o compartiendo la guagua con otras personas, nada podrán hacer todas las iniciativas para la lucha contra el cambio climático.**

Nunca he sido catastrofista sino, al contrario, posibilista. Sin embargo, por puro egoísmo, si no queremos pasar demasiado calor mañana usemos razonablemente hoy el aire acondicionado. Si queremos tener mañana luz eléctrica, reduzcamos los miles de vatios innecesarios de luz que sólo nos impiden contemplar el cielo. Si queremos seguir contando con el turismo como fuente de riqueza en esta tierra, aburrámonos un domingo con los chicos en la playa o en un parque, en lugar de aburrirnos en el coche y la visita al neón del centro comercial más próximo.

Si no, la alternativa es otra: el recurso masivo a la energía nuclear, asociada al uso de hidrógeno para los coches y con unas gotitas pintorescas de energías renovables para darle sabor al cóctel. Puede parecer política-ficción, pero dicha alternativa nuclear, tal y como yo recuerdo, se planteó ya en Las Palmas de Gran Canaria en unas jornadas sobre la energía ante la primera crisis del petróleo, organizadas por el Cabildo en 1976. La historia se repite y los cíclicos cenits del petróleo acaban de darse la mano con su amigo el átomo. Usted elige, querido amigo. Yo prefiero pasar algo de calor asomado a la ventana y viendo el atardecer tras la montaña de Gáldar-Guía y, al fondo, el Teide con nieve.

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.

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

INVESTIGACIÓN



Juan Millares Carló en 1929. / ARCHIVO L. M. S.

de poemas publicados en vida del autor se convierte ahora en más de medio millar, y a ellos se suman trece piezas teatrales, unos cuarenta cuentos y una colección de ensayos, además de un cuaderno de memorias. Las décadas que los manuscritos han permanecido en la sombra no afectan a su voz serena y grave, que conserva toda su vigencia. El poeta fue, como tantos, víctima del choque frontal de las dos Españas —que tempranamente profetizara Machado— y de la irracionalidad de

Un gran poeta surge del silencio
 “En 2005 se cumplen cuarenta años de la muerte del poeta [Juan Millares Carló], y se declara en 2006 el ‘año de la memoria histórica’ en el parlamento español. En ese contexto se ve por fin auspiciada la investigación destinada a exhumar esos textos custodiados durante tanto tiempo por sus familiares y amigos (...). Las distintas piezas literarias emergen desde cajas y carpetas como en un ritual de encantamiento, y con los manuscritos se entrelazan agendas, notas de clase, cartas, dibujos y apuntes: huellas numerosas de los senderos recorridos, de todo lo vivido, que van componiendo un mosaico de dimensiones imprevistas. Éste se complementa con la investigación realizada en hemerotecas, donde la prensa anterior a la guerra civil da fe de su producción literaria de aquellos años, perdida de los archivos desde su parcial destrucción en aquellos días difíciles. De este modo, el centenar

toda una época. Su verso intimista, inmerso en las galerías del alma, así como sus cuentos y sainetes de afable humor isleño, fueron objeto de una absurda censura oficial; el olvido se hizo costumbre durante décadas, pero ahora su nombre y su obra se incorporan al fin a esa historia de la poesía canaria que él mismo alguna vez se propuso escribir y que aún está por hacer”.
 Son palabras del prólogo a la primera edición de las obras completas de Juan Millares Carló, para rendir “al fin el tributo debido al nombre y la memoria” de uno de los grandes poetas canarios, y sin embargo, desconocido. Tras más de un año de intensa investigación de Selena Millares (doctora en Filología Hispánica y profesora titular de la Universidad Autónoma de Madrid), estas necesarias obras completas están preparadas para entrar en imprenta y salir, al fin, a la luz en Canarias en fechas cercanas.

BIBLIOTECA



Campo de concentración de Tefía
Viaje al centro de la infamia, de Miguel Ángel Sosa (Anroart Ediciones), es una novela que reproduce las situaciones vividas por los homosexuales reclusos en el campo de concentración de Tefía (Fuerteventura) durante el régimen franquista. Ahonda en la oscura trama represiva de un régimen dictatorial que durante décadas hizo imposible muchos aspectos de la libertad y que en el campo de la sexualidad fue especialmente activo.



Ciudades grandes (y pequeñas)
 Un tema de actualidad en el archipiélago en un libro que lo analiza: *La Ley de Grandes Ciudades. Aplicaciones en las administraciones públicas canarias*. Escrito por José Alberto Magariños, está editado por Anroart Ediciones en su colección Textos Jurídicos.

DEL UNO AL CINCO: EL DOS



Buenos madrugones
 El volumen dos de la colección “Cinco historias con receta”, *De la pesca, sus jareas, sardinas y bonitos* (Pellagofio Ediciones) agrupa cinco reportajes de Yuri Millares con las recetas de varios cocineros (en la foto, morena frita de José González). A bordo de otros tantos barquillos, el autor compartió buenos madrugones con hombres de piel curtida y manos callosas en el poco espacio de las embarcaciones que se dedican a costear las aguas canarias, para retratar y describir el trabajo de los pescadores artesanales de La Graciosa, Fuerteventura, Gran Canaria, Tenerife y La Palma. “Estos reportajes nos recuerdan que nuestro

sector pesquero artesanal padece una agonía de casi 40 años. A menos que tomemos medidas urgentes, en Canarias los oficios de pescador, carpintero de ribera, artesano de artes/aparejos y algunos más están abocados a la desaparición”, señala en su prólogo el biólogo del ICCM, José Antonio González.

CHOJUNIAS Y CANTARES



—Mastro Pepe, tengo un burro que dise papá.
 —Bueno, eso no es naa, yo tengo una cuchara que dise hoté Chano...

En el próximo número

PATRIMONIO

El hidroavión del correo
 El piloto alemán Alfred Viereck retrató con una cámara Leica su estancia en Canarias desde 1935 y hasta 1937, año en el que falleció al estrellarse su hidroavión en Banjul haciendo la ruta entre las islas y América del Sur.



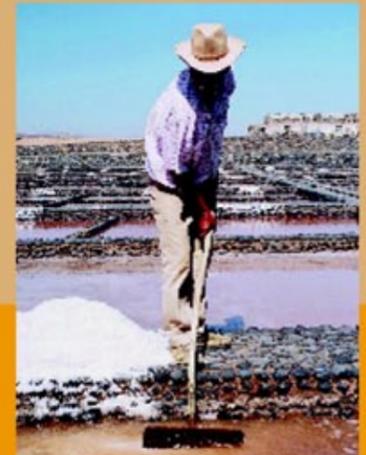
EL REPORTAJE

Siete productos singulares
 Un recorrido gastronómico, de la mano del gran chef Pedro Rodríguez Dios, para dar a conocer las excelencias de siete productos singulares de Canarias, uno por cada isla, de producción limitada, pero gran tradición.



HISTORIA ORAL

El aprendizaje de un salinero
 Las salinas de El Carmen, construidas a principios del siglo XX en la costa oriental de Fuerteventura, continúan en producción, restauradas e integradas en el Museo de la Sal. Un antiguo salinero habla de su profesión.



De octubre a junio, el **PRIMER JUEVES DE CADA MES** con su periódico
 El próximo número sale el 5 de abril

¡Les esperamos!