

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.

Restaurante Los Nacientes de Agua Dulce

RECETA

Cherne asado con batata, calabaza, papita arrugada y crujiente de cítricos

Un par de platos de merluza son los únicos con presencia permanente en la carta, por cierto, con gran aceptación entre los clientes. Pero el *chef* va cada semana al mercado y suele traer algún otro, como el cherne.

INGREDIENTES

–200 gr de lomo de cherne por persona
–aceite de oliva virgen extra
–sal y pimienta

Para la guarnición:

–batata amarilla
–calabaza

–papitas para arrugar

Para el crujiente de cítricos:

–1 naranja y un limón

PREPARACIÓN

Guarnición

• Pelamos y troceamos en daditos tanto la batata como la calabaza y las ponemos a hervir con agua y sal hasta que se guisen. Aparte, hacemos unas papitas arrugadas (o, si preferimos, las pelamos y sancochamos).

Crujiente de cítricos

• Lavamos bien la naranja y el limón para, a continuación, rallar las cáscaras y poner la ralladura sobre papel de horno, cubriendo a su vez con otro papel igual. Introducimos en el horno a deshidratar: una hora y media a 80°C. Pasamos después por un colador y trituramos, obteniendo una “sal de cítrico”. Reservar.

Cherne asado

• Salpimentamos el lomo de cherne al gusto y lo marcamos en la plancha (poniendo la parte de la piel hacia arriba) con unas gotas de aceite de oliva virgen extra. A continuación lo ponemos en el horno, 10 minutos como máximo, a 180°C. Lo servimos con su guarnición y poniendo sobre el cherne el crujiente de cítricos.

CARTA

ENTRANTES

–Tomatitos aliñados con berros, lascas de queso duro y aceite de orégano **6,90 €**
–Ensalada tibia de langostinos, espárragos y vinagreta de nueces **9,50 €**
–Croquetas de chorizo y/o de cherne **6,50 €**
–Queso frito con dulce de tomate **6,50 €**
–Pastel de batata y bacalao con dos mojos **5,50 €**

PESCADO

–Lomo de bacalao con miel, pasas y piñones **16,00 €**

CARNES

–Medallones de solomillo de cerdo, salsa de higos y espárragos trigueros salteados **11,95 €**
–Solomillo gratinado al queso de oveja con aroma de Pedro Ximénez **12,95 €**

POSTRES

–Milhojas con crema muselina y sorbete de mango **4,75 €**
–Bizcocho tibio de chocolate y helado de vainilla **4,75 €**
–Mousse de limón, palitos de canela y plátanos **4,50 €**

Buena cocina de mercado y sabrosas jornadas

En pleno campo, pero apenas a unos pocos minutos de Las Palmas de Gran Canaria gracias a la circunvalación, una cocina de mercado, presentada con esmero e ingredientes de calidad, caracteriza al ‘chef’ Santiago Velázquez.

Y. M.
Redacción

Cuatro son los socios de la empresa Los Nacientes de Agua Dulce, que da nombre al restaurante que regentan, gestionan y atienden como un negocio familiar Santiago Velázquez y María Jesús Marrero, en cocina, y Luisa Quintana y José Miguel Padilla, en sala; más la colaboración en el comedor de Sandra Alonso. Prácticamente, es el mismo equipo que durante un tiempo llevó El Trago del Caballo (en San Mateo) y, desde agosto de 2005, se trasladó al Monte Lentiscal (en Santa Brígida), con la misma filosofía de trabajo (cocina de mercado, con productos de calidad y bien presentada) y una carta similar. De hecho, no han podido librarse de sus éxitos anteriores y no faltan, en el menú que ofrecen a los clientes, sus croquetas de

chorizo de Teror y de cherne, el queso frito con dulce de tomate, en carnes el solomillo gratinado al queso de oveja y, fuera de carta, pescados frescos como el cherne o la lubina. Pero la nueva ubicación, más cerca de la gran ciudad sin perder como referencia el estar en zona rural, les ha animado a poner en marcha lo que llaman “semanas temáticas”: entre ellas, algunas de postres dedicadas al chocolate (profiterol relleno de helado de vainilla con baño de chocolate, tarta tatin de peras a la menta con mousse de chocolate) o a las golosinas (martas de mora, griegos de café, trufas de canela); y otras dedicadas a los platos de cuchara, en invierno (puchero canario, crema de calabaza con pistachos, potaje de jaramagos y costillas, garbanzada de pulpo), o al bacalao (ver “Detalles”), en Semana Santa.



Luisa Quintana se encarga en sala de atender a los clientes./ Y. M.

DETALLES

Bacalao y Semana Santa

El pescado tiene una presencia aparentemente discreta: apenas un par de variantes sobre el mismo lomo de bacalao en la carta, pero atractivas y bien presentadas (con miel, pasas y piñones, o con calabacinos, salsa de tomate natural y una base de pilpil en la fritura). Pero fuera de carta podemos encontrar pescado fresco como el cherne, la dorada, la lubina y, a veces, sardinas; y, esta Semana Santa (del 3 al 15 de abril), las II Jornadas del Bacalao (ensalada de bacalao y vinagreta de gambas sobre papas negras; gazpacho de tomate con láminas de bacalao y aceite de cilantro; y láminas de bacalao sobre puré de papas nuevas y espárragos trigueros, entre otros).

RECOMENDACIÓN

Postres del ‘chef’

Hay dos postres fijos que ya identifican la carta del *chef*: las milhojas con crema muselina y sorbete de mango y el bizcocho tibio de chocolate y helado de vainilla.

AGENDA

A pocos minutos

Carretera General del Centro, 116
(junto a la parada de taxis)
Monte Lentiscal
Santa Brígida (Gran Canaria)

Horario

Martes a sábados, de 13.00 a 17.00 y de 20.00 a 24.00 horas. Domingos, de 13.00 a 17.00 horas. Lunes, cerrado.

Teléfono

928 356 602

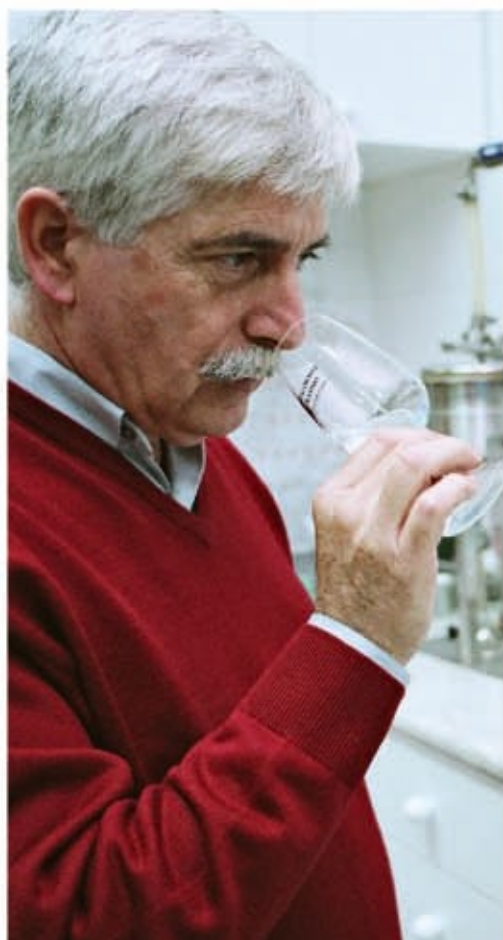


Espectacular trilogía de vinos dulces

Bodegas Insulares Tenerife completa una trilogía espectacular de vinos dulces que ampara con su marca Humboldt: a sus ya conocidos tinto y blanco de uvas listán, acaba de añadir un malvasía elaborado según los métodos para estos vinos empleados en la región húngara de Tokai.

Y. M.
Redacción

La producción de la última novedad en Bodegas Insulares Tenerife (BIT), su malvasía dulce Humboldt que acaba de presentar en 2007, se inicia con la cosecha 2005 tras una selección manual de uvas sobremaduradas de esta variedad que habían alcanzado una alta graduación. Para la elaboración del vino, explica el reconocido enólogo Felipe Blanco Pinilla (gerente de BIT), se inspiraron en el método de elaboración de la región de Tokai, en Hungría, cuna de uno de los vinos dulces más famosos del mundo. "Seleccionamos las uvas a mano, eliminando del prensado las que ya eran pasas porque no se les podía extraer zumo. Ese prensado nos dio ya un mosto de casi



Felipe Blanco, enólogo, es el gerente de Bodegas Insulares Tenerife. / Y. M.

diecisiete grados. Por otra parte, las uvas pasas que se habían apartado las introducimos a fermentar en una parte de ese mosto, de tal modo que la uva con podredumbre sana se vuelve más turgente y su azúcar pasa a ser parte del mosto". Al mes de estar las uvas pasas sumergidas en mosto, "se prensó con una miniprensa y el líquido que se obtuvo se unió al resto" del mosto. "Los dos mostos juntos han dado este vino, que ha estado algo más de seis meses en una bodega", resume Blanco, señalando, de paso, el carácter de experiencia de este primer Humboldt malvasía (apenas una sola bodega en una bodega que movió en la última cosecha de 2006 más de un millón de kilos de uva).

Cantidad limitada

El gerente de BIT asegura que a esta primera experiencia seguirá en próximos años una producción mayor (esta primera edición es apenas una muestra, de la que han salido 580 botellas de 37,5 centilitros), para lo que ya tienen arrendada una hectárea de viñedo en la comarca de Tacoronte-Acentejo "con vistas al futuro y elaborar una cantidad limitada, pero mayor", dice.

La gama de vinos dulces que ampara la marca Humboldt se inició con un tinto de

uvas listán de la cosecha 1997 que estuvo nueve meses en barricas de roble americano, antes de su pase a 4.300 botellas de medio litro, y se comercializó en 1999, año en el que se cumplía el segundo centenario del paso por Tenerife del naturalista y geógrafo alemán Alexander von Humboldt. "Si puedo decir algo, del que estoy más satisfecho es del tinto dulce Humboldt -confesaba a este periodista un par de años atrás, al señalarlo entre otros grandes éxitos de BIT de los que también se siente orgulloso, como los tintos Viña Norte-, porque es una cosa totalmente nueva en la comarca que hace unos años nadie podía pensar, que un vino con estas características tenga tanta calidad".



Bodegas Insulares Tenerife S.A.

Marca: Humboldt Tipo: Tinto dulce, 18 meses en barrica Uvas: Listán negro Añada: 2001 Graduación: 18 Botella: 20.000 x 75 cl. DO: Tacoronte-Acentejo Servicio: 10° C	Marca: Humboldt Tipo: Blanco dulce, 60 meses en barrica Uvas: Listán blanco Añada: 1997 Graduación: 17,5 Botella: 10.600 (estimado) x 75 cl. DO: Tacoronte-Acentejo Servicio: 10-12° C	Marca: Humboldt Tipo: Dulce licoroso, 6 meses en barrica Uvas: Malvasía Añada: 2005 Graduación: 17,5 Botella: 580 x 37,5 cl. DO: Tacoronte-Acentejo Servicio: 10-12° C
---	---	---

LA CATA

Aromas a fruta negra en aguardiente

OCTAVIO BATISTA

Fruta negra en licor (cerezas en aguardiente y especias dulces); la boca, estructurada, se beneficia de una apreciable materia densa de final firme y austero.

Presidente de la Asociación Oficial de Sumilleres de Canarias.

Acentuadas pinceladas de repostería y vainilla

LUIS MOLINA

Limpio y brillante, sus aromas ofrecen pinceladas de vainilla, repostería y galletas muy acentuadas, olores a tabaco y maderas nobles, ligeros toques de chocolate amargo. Retronasal, pasas y cítricos.

Ingeniero técnico agrícola y enólogo.

Especies y flores preceden a frutas y mieles

L. M. R.

Rica intensidad olfativa, recuerdos a dátiles, regaliz y especias (vainilla), notas a hidromieles y flores (rosas). Untuoso, de acidez fresca y viva, pinceladas a frutas (mango, albaricoque) y miel en retronasal.

Información de cultivos y cursos de catas de L. M. R. en www.desentidos.es

TODO LO QUE SIEMPRE QUISO SABER...

Desde 1992

El Plan Insular Vitivinícola que redactó el Cabildo de Tenerife en 1987 planificó construir y poner a disposición de los viticultores tinerfeños bodegas comarcales con el equipamiento adecuado para elaborar vinos de calidad. La primera de estas bodegas fue la de Tacoronte (en la DO Tacoronte-Acentejo), que la corporación insular arrienda a la sociedad Bodegas Insulares Tenerife y comienza a funcionar en 1992. El propio Cabildo participa como accionista, junto a ayuntamientos de la comarca y, en aquel momento, 175 viticultores que, en 2007, son ya 709. La sociedad ha realizado desde entonces una valiosísima labor económica y social, con una repercusión beneficiosa en el propio paisaje, sacando el vino tinerfeño del entonces agotado circuito a granel

Los restos de la uva prensada en bodega (el orujo), camino del alambique donde producirán aguardiente. / Y. M.



y elaborando unos caldos que se codean con los mejores de España y del mundo.

Aguardiente de orujo

La elaboración de aguardiente (muy tradicional y con distintos nombres en las islas), entra en la senda de la normalización legal y comercial con BIT, que en



El aguardiente El Fayal destaca por la sutil finura de sus aromas, con notas de fruta madura. / Y. M.

2002 realiza el primer destilado. La uva seleccionada para vinificar en bodega recibe un prensado suave, de este modo se obtiene (además de vinos de mejor calidad) unos hollejos (el orujo) destinados a la destilación por arrastre de vapor en un alambique.

Ampliación a Icod

La última ampliación de

capital de BIT se ha saldado con la incorporación de 99 nuevos socios y la adquisición de la bodega comarcal de Icod en 2005, adscrita al consejo regulador de la DO Ycoden Daute Isora. En esta otra bodega, BIT elabora desde entonces vinos con la nueva marca El Ancón, renovando sus instalaciones y mejorando

las elaboraciones en línea con su afamada trayectoria.

Trío dulce

"Con el Humboldt hemos conseguido abrir un camino para la [uva] listán negro que, de momento, lo ha colocado en lo más alto", decía pocos años atrás Felipe Blanco. El presidente de los sumilleres de Canarias, Octavio Batista, lo valoraba "en el estilo de los oports, marcando otra línea con grandes posibilidades en las islas, enriqueciendo así nuestro panorama. Clima, materia prima y técnicos inquietos, afortunadamente, tenemos". Después han llegado el blanco dulce listán (otra joya, con cuatro años en barrica) y la novedad en 2007, un malvasía seis meses en madera.

Más información

www.bodegasinsularestenerife.es

El aprendizaje del salinero



No hay **'sino'** que echar agua y coger sal

Las salinas de El Carmen son herederas de las salinas de La Torre (1786), aunque adquieren su actual estructura entre 1905-1910./ Y.M.

Las salinas de El Carmen, en el municipio de Antigua, son las primeras de la isla de Fuerteventura y las únicas que se conservan y, además, siguen en activo. Su origen está en fecha tan lejana como el siglo XVIII. José González Medero fue su salinero las últimas dos décadas y media del XX.

YURI MILLARES
Redacción

El sol del mediodía lucía sin piedad un día de marzo de algunos años atrás y sobre las salinas de El Carmen (entonces ya restaurados los tajos y cocederos; no así la casa del salinero, rehabilitada posteriormente e integrada, hoy sí, en el Museo de la Sal) inclinaba su cuerpo José González Medero. Con el largo palo del ruedo acariciaba suavemente la superficie de sal de unos tajos. Hace una pausa y se refugia a la sombra en una de las habitaciones,

entonces de pareces desconchadas, de la casa. Había entrado a trabajar en las salinas, hace cuentas, 20 años atrás, cuando su edad era de 41, pero en Fuerteventura llevaba un total de 34 años. "Yo *ha* sido un buscador de la vida y no *ha* llegado a nada", resumía su vida en poco más de una docena de palabras.

Antes de convertirse en salinero, trabajó en tomates y en almacenes del sureste de Gran Canaria (él procedía de San Mateo): "Estuve de encargado en Carrizal; y de mayordomo allá dentro en Argui-

neguín, [donde] tenía caballo para recorrer los cultivos. No eran cuatro tomates como echan aquí en Fuerteventura", explicaba. Sin embargo, abandonó todo aquello. "A mí un sueldo no me dice -lo argumentaba-. Yo quiero más ganar una peseta sólo por mi mano por ahí, que no tres pesetas en un jornal". En definitiva, "yo no quiero sino estar al trapicheo", decía, y por trapicheo quería decir matar un cochino y venderlo para hacer un negocio, o comprar una vaca con el mismo fin. De este modo llegó a traer a la isla, "hasta cuatro

camiones de vacas de un solo viaje", normalmente a bordo del *Golondrino*, "amarradas arriba, o en la bodega si había puesto".

¿Cómo lo *ataron* a estas salinas? Fue "don Miguel [Velázquez García, propietario], se le antojó que viniera a la salina. Yo no quería", relataba. "Yo no entiendo de eso, don Miguel", le contestó. "Nada, usted suelta agua, le echa sal a la salina y saca sal", insistió aquel. "Yo no era tonto y aprendí solo", contaba José González, resignado a su trabajo.

★ HABLAR CANARIO

Con brisa, agua; con calor, 'miel'

"Negociante" primero (así se autodefinía), José González Medero se convirtió en salinero, decía en la entrevista que refleja esta página, sin que nadie le enseñara. El agua "entra sola en la **tajea*** cuando hay **brisa*** [por el "saltadero"]"; si no hay viento, no hay agua -explicaba su aprendizaje mediante la observación-. Tiene que alcanzar los 30 grados para que haga sal. Usted metía los dedos en el agua y se quedaba como la miel, colgando. Pero si, por ejemplo, había una calma que no había agua que echarle a las salinas y

están medio secas, entonces se echa agua fría para que no se partieran los **tajos***, que se regaban normalmente con el agua de los **cocederos*** y hay que tenerla 28-30 días, se va cuajando como una lechera de cuajo y la sal hay que sacarla con agua, para lavarla. Todo el mundo no sabe sacar la sal, hay que coger un compás como el barbero. ¡Oiga, que un barbero está hablando con usted y mirando para otro y le está dando al tío con la navaja!". Pues sacar la sal del tajo, decía, venía siendo eso pero con ruedo en vez de navaja, una vez que se le coge el compás...

Vocabulario:

brisa. "Nordeste, uno de los vientos más constantes que corren en nuestras Canarias (...). Desde el mes de marzo hasta el de octubre, reina con fuerza", describe José Viera y Clavijo (*Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*).

cocedero. Estanque que recoge el agua de mar; en él se va evaporando y elevando su temperatura antes de poder pasar a los tajos. "Se llama también 'calentador'" (Orlando García, *Voces y frases de las Islas Canarias*).

tajea. Acequia ("de mampostería", señala Marcial Morera en "El vocabulario tradicional de Fuerteventura").

tajo. Poceta en forma de cuadrilátero donde cristaliza la sal (ver: Luengo y Marín, *El jardín de la sal*).

José González Medero./ Y. M.



Disfruta de un día diferente



Horario de la Red de Museos

De martes a sábado de 10:00 a 18:00 horas - Cerrado domingo y lunes.

Excepto
Casa Museo Unamuno

De lunes a viernes de 9:00 a 14:00 horas - Cerrado sábados, domingos y festivos

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-Acucultura
- Nº 12-Mujer rural
- Nº 13-Aloe vera
- Nº 14-Burro mayorero
- 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-Paraiso de cetáceos
- Nº 28-Empleo para la integración
- Nº 29-El templo y sus intérpretes
- Nº 30-Canarias investiga en sostenibilidad
- Nº 31-Siete islas en siete platos



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,
Güla (35450 Las Palmas), Islas Canarias
- Escriba un correo electrónico con su solicitud a:
buzon@rutaarchipelago.com

Marca de calidad

El café de Agaete (en la foto, recién tostado) es de la variedad 'typica', una de las más antiguas de la especie 'Coffea arabica'./ Y. M.

Experiencia piloto de comercialización del café de Agaete

A finales de 2006 se inició la primera experiencia de comercialización colectiva del café de Agaete, tres agricultores se atreven a cruzar la línea divisoria que separa el trabajo individual del colectivo. A partir de febrero de 2007, el proyecto cuenta con una página web.

RAQUEL ARENCIBIA Y JOSÉ MANUEL SOSA

Rosendo Sosa, Juan Sosa y Cristo Gil fueron los primeros en romper el candado de la barrera que conduce al sendero de lo colectivo, eso sí, apoyados por los socios de Agroagaete que no aportaron café, pero asumieron los costes de la comercialización en colaboración con la Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria (Aider), el Ayuntamiento de Agaete, el Cabildo de Gran Canaria y la Obra Social de La Caja: diseño del logotipo y adquisición de los paquetes y bolsas especiales para 250 gramos en los que se presentó el café.

Pero para que esta experiencia se llevara a cabo, fue imprescindible la colaboración desinteresada de la empresa tostadora Café Maninidra. Pusieron a disposición de la nueva marca de calidad Café de Agaete sus instalaciones, su personal y a su maestro tostador. Ocurría el lunes 13 de diciembre:



Antonio Moreno, maestro tostador, observa con el catador cómo se va tostando el primer café con la marca Agaete./Y. M.

a las 7.30 horas comenzaron las tareas de tostado de los, aproximadamente, 100 kilos de café y se acabó de empaquetar a las 17.30 horas. Todo un trabajo en equipo a los que se sumaron varios socios de Agroagaete. Quien no aportó café (por diferentes razones que no vienen al caso) colaboró en la tarea del montaje de los paquetes y empaquetado del café.

Los objetivos a conseguir con esta experiencia eran, entre otros, comercializar de forma colectiva como fórmula para adaptarse a las necesidades de los consumidores que demandan productos innovadores, diferenciados y de calidad, además de disminuir los costes.

En cuarenta días se agotaron los 320 paquetes de 250 gramos de café de Agaete, resultado de tostar esos cien kilos y con las mermas que conlleva el tostado. Como reflexión inicial se puede decir que el primer examen parcial de la asignatura, la comercialización colectiva, ha sido un éxito. Pero todavía quedan otros exámenes, como empezar a estudiar de forma inminente la recolección, secado y descascarillado en común, para que en un futuro no muy lejano Agroagaete se transforme en cooperativa.

Ingenieros técnicos agrícolas
de la Agencia de Extensión Agraria de Gáldar
(Cabildo de Gran Canaria)



Después de enfriar el café, Leocadio Moreno lo pasa a una tolva para llenar los sacos./ Y. M.

PRODUCTO



Estrenando web propia

Contacto: Asociación para el Fomento y Desarrollo Agropecuario del Municipio de Agaete (Agroagaete).
Dirección: Vecindad de Enfrente nº 43, Agaete 35480 (Gran Canaria).
Teléfono: 928 554 169
Página web: www.cafedeagaete.es

Café de Agaete recién cogido./ Y. M.

PROGRAMA

Miércoles 18 de abril

- 17:00 Acreditación y entrega de documentación.
17:15 Acto inaugural.
D. Carlos García Navarro
*Investigador del Instituto de Investigación
y Formación Agraria y Pesquera (IFAPA)
Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa
de la Junta de Andalucía.*
17:30 Diseño de nuevas plantaciones.
19:00 Café.
19:20 Influencia del manejo del cultivo en la
calidad del aceite y aceitunas de mesa.

Jueves 19 de abril

- 17:00 Visita a finca de olivar de nueva plantación,
Telde (Finca Los Olivos).

Viernes 20 de abril

- D. Antonio Zafra Romero**
*Técnico de Desarrollo Rural.
Proyecto "Terra Olea"*
17:00 Valoración cultural y económica de los
productos del olivo.
18:30 Café.
18:50 Catas de aceite.
20:00 Clausura y entrega de diplomas.

INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:

AGENCIA DE EXTENSIÓN AGRARIA DE SARDINA DEL SUR
PRINCESA GUAYARMINA, 1
35110 SARDINA DEL SUR
TLF: 928 75 10 94
FAX: 928 75 85 60

agenciasardina@grancanaria.com

III JORNADAS SOBRE EL OLIVO en GRAN CANARIA

del 18 al 20 de abril

SAN BARTOLOMÉ DE TIRAJANA
HOTEL RURAL LA HACIENDA DEL MOLINO

PLAZAS LIMITADAS



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	
DNI	

SER SOCIO DE EL MUSEO CANARIO ES APOSTAR POR LA DEFENSA Y EL ESTUDIO DEL ACERVO HISTÓRICO 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: pellagofio.director@gmail.com.
Páginas web: www.rutaarchipelago.com y
www.pellagofio.com.

pellagofio
ediciones



Voceador

GASTRONOMÍA



La cocina de Cuaresma

La Semana Santa de 2007 vuelve a traer a la agenda gastronómica una de las más veteranas jornadas de cocina temática de Canarias, las que organiza el chef Antonio Aguiar (desde 2003 en su propio restaurante: Casa Lala, en Camino del Durazno s/n, de Puerto de la Cruz, Tenerife, teléfono 922 381 794. En la foto de archivo, su lomo de bacalao con batata y confitura de pimientos). Los días 4, 5, 6 y 7 de este mes de abril tienen lugar nada menos que las "XVI Jornadas Gastronómicas de la Cocina de Cuaresma" y para esta decimosexta cita la propuesta de la carta –que cada año ofrece novedades– incluye los siguientes platos, inspirados en lo más tradicional de la despensa isleña con los toques personales del propio Aguiar, que cultiva sus propias papas y produce su propia miel:

CARTA

PA' PICAR

- Fritos de papita negra y almogrote.
- Papas del país "rabiosas".
- Quesos de cabra de la isla con frutos secos.

ENSALADAS

- Templada de berros y queso con su confitura de tomates del sur.
- Lechuguitas con peto confitado y vinagreta de miel de cumbre.
- Papas de color, batatas y cherne.

DE CUCHARA

- Arvejas con huevos duros.
- Sopa de arroz con mero.
- Potaje de vigilia: garbanzos, espinacas y bacalao.
- Ropaveja con pulpo jareado.

PESCADOS

- Bacalao con lentejas de Lanzarote estofadas.
- Lomos de caballa al aceite de cilantro y escacho de batatas.
- Cherne ligeramente salado "en casa", con vinagreta de pimienta verde y papas "chinegua".
- Cazuela de mero con escaldón de gofio de millo y trigo.
- Peto al horno con papas, mojo verde y cebollas asadas.
- Sancocho de cherne negro.
- Bacalao encebollado y papas negras.
- Atún asado, batatas y mojo colorado.
- Chipirones asados rellenos de boniatos y almendras al mojo verde.

POSTRES

- Torrijas maceradas en leche de cabra.
- Frangollo con miel de cumbre.
- Arroz con leche caramelizado.
- Natillas con galletas y chocolate.
- Tocinito de cielo.

BIBLIOTECA



Cacique y secretario municipal
Enrique Martín y Víctor Bello firman *El conocimiento y la posesión: Fundamentos del caciquismo en San Bartolomé de Tirajana* (Anroart Ediciones), situando en este municipio del sur de Gran Canaria el caso de su secretario municipal en 1874, Antonio Yáñez, quien "trazó el desarrollo del municipio y el suyo propio, pues el cargo debió favorecer su acceso a la propiedad de la tierra y todas las posesiones que llegó a adquirir".



Pozos, aljibes y alcogidas

La "relación entre el líquido elemento y los habitantes de la isla" es el tema que analiza Alejandro González Morales en *El agua en Lanzarote* (Anroart Ediciones), centrado en el período entre los siglos XVI al XX, de los pozos, maretas, aljibes y alcogidas, a las potabilizadoras.

DEL UNO AL CINCO: EL TRES



Recetas mayoreras

Con un sorprendente reportaje inédito sobre el viaje realizado con dos camellos por un viejo camellero y un joven mayorero, recorriendo media isla hasta llegar al mar, comienza el volumen *Fuerteventura a camello (y la cocina de Mª Victoria Cabrera)*, tercero de la colección "Cinco historias con receta" (Pellagofio Ediciones), que recopila otros cuatro reportajes más de Yuri Millares publicados en la prensa canaria y situados en el mismo territorio. Con cada texto, el lector descubrirá otras tantas recetas tradicionales de la mano de María Victoria Cabrera, que dan aroma y sabor a unos relatos en los que se

habla de estraperlo, viajes a la costa sahariana, caza de perdices en un paisaje imposible, cabotaje y un tesoro oculto descubierto gracias a un sueño. En la portada del libro, el plato de perdiz mayorera en salsa. En la foto superior, otra de las recetas que incluye el libro: caballas en escabeche. A la venta en librerías.

CHOJUANIAS Y CANTARES



–¡Oye majete: te he pedido un filete de carne y no un grano de maíz!
–¡Ooh! ¿Pos y usté no me pidió un-solo-millo?

En el próximo número

PATRIMONIO

Trilla, abacería, naufragio

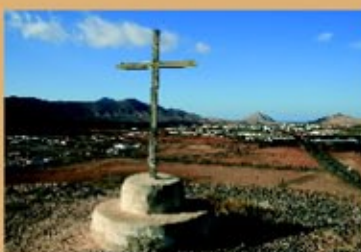
La serie de fotografía antigua de Canarias llega a su octava entrega con tres imágenes aportadas por otros tantos lectores, esta vez de la isla de Gran Canaria: trilla en Ayacata, abacería en Tafira, naufragio en Alcaravaneras.



EL REPORTAJE

Cruces en el paisaje mayorero

Mayo, mes de las cruces, lleva al lector por espectaculares paisajes de la isla de Fuerteventura, siguiendo la pista a las numerosas cruces que jalonan su territorio en la cima de montañas (del siglo) o en senderos (de muertos).



MI OFICIO

Gaveta de castaño, paso a paso

Los hermanos González, cesteros del valle de la Orotava especializados en la vara de castaño, repiten página en la sección dedicada a los oficios artesanos: ahora es Modesto el que confecciona la gaveta para un armario.



De octubre a junio, el **PRIMER JUEVES DE CADA MES** con su periódico
El próximo número sale el 3 de mayo
¡Les esperamos!