

Pan de papa (1)



Carmela y su amiga Mari amasan a mano en el lebrillo./ Y.M.

“El pan **va en tablas** de las camas de antes”

En tierra de papas como son las medianías del norte de Gran Canaria, algunas casas conocen “de toda la vida” una singular receta para el pan que se cocinaba (y cocina aún) en el horno junto a la vivienda. En Bascamao, Carmela amasa y hornea con su madre y una amiga los fines de semana.

YURI MILLARES
Redacción

La noche cerrada en Bascamao, pago de las medianías del municipio grancanario de Guía, tiene a la mayoría de sus vecinos durmiendo. Pero Carmela Ríos Pérez ya se ha levantado a las tres de la madrugada, como suele hacer viernes, sábados y domingos que hace pan de papa. No irá a la tahona con su madre, Anselma Pérez Moreno, hasta las cinco de la mañana con las papitas sancochadas.

En esas dos horas se viste, se asea y va a la cocina a guisar las papas, muchas papas, que ya han pelado madre e hija el día anterior, y no da por terminada la tarea hasta que friega y deja la cocina limpia y recogida. Entonces coge una carrucha y coloca en ella el enorme caldero con las papas sin escurrir (dentro de otro caldero mayor pero vacío), algunas botellas de aceite y algunas cosas más y se dirige por

el corto caminito entre la casa y la tahona (una habitación separada en cuyo exterior está el horno) hasta el cuarto donde ambas empiezan a amasar, en compañía de una amiga y vecina, Mari, que también colabora amasando y dando forma a los redondos panes.

Un reloj de cocina apoyado en un pequeño estante va dando los minutos y las horas, que pasan rápido cuando las tres mujeres están ocupadas y no se detienen, ni distraen un momento de lo que están haciendo. Lo que no quiere decir que no conversen entre ellas. “Esto es de toda la vida en mi casa”, explica Anselma con sus 80 años y una buena memoria. “Vivíamos en Alguacilejo –pago de casas y cuevas vecino al de Bascamao– y teníamos horno, pero mi madre se iba a hacer el pan hasta El Fondillo porque se le murió un hijo y no quería amasar en casa”, añade.

La razón de que algún día se empezó a hacer pan con la singularidad de contener papas como uno de sus ingredientes principales, fue, dice Carmela, “para aprovechar las que sobraban en casa”. Y así han seguido para disfrute de muchos de sus vecinos que lo adquieren y consumen. Mari, que en su propia casa tiene bastantes tareas como ganadera y elaboradora de queso de oveja y vaca, se apunta a estos madrugones con Anselma y Carmela porque se lo pasa bien y le gusta el ambiente de la tahona.

Los disparejos

Los panes los hacen “a ojo”, dándoles forma con agilidad con unas manos que ya están habituadas a la labor, así que todos suelen tener el mismo tamaño y peso aproximado del típico pan redondo de campo. Algunos, sin embargo, los hacen con un tamaño de panecillo; y para el periodista que les acompaña una mañanita de sábado muy temprano han amasado un par más, de formato más grande que el habitual. De todas maneras, dice Carmela, “los disparejos los dejo para mí”, porque algunos, *haylos*.

Hecho el amasijo (la masa de pan con su harina, levadura, azúcar, limón, canela, aceite y papas), las bolas todavía crudas que en el horno se convertirán en panes las van dejando sobre el tendido (una mesa alargada), y tapando con sábana y manta “para que vayan fermentando”; al cabo de media hora ya los van pasando a unas tablas para ir al horno. “Son tablas de las camas de antes”, ríe Anselma, que señala a los maderos reciclados para el transporte del pan crudo hasta la puerta del horno. Un horno que, todavía, falta por encender. Eso no ocurre hasta las 7:30 de la mañana de ese sábado (en el próximo número de PELLAGOFIO para el lector).



Anselma da forma a más panes, Mari prepara otro amasijo y Carmela lleva una tabla con pan crudo hacia el horno./ Y.M.

PASO A PASO

El amasijo

Primera tarea para elaborar el pan de papa: pelar papas. Después, se sancochan (guisan) con el doble de sal que un guiso de cocina normal. Cuando están hechas se les añade azafrán y canela... y a la tahona.

1. Papas en el lebrillo

Carmela ha escurrido las papas y las vierte sobre el lebrillo de amasar.



2. Machacar

Con un mazo, comienza a machacar las papas sancochadas.



3. Ingredientes de la masa

Antes de seguir machacando, Mari ayuda añadiendo el azúcar, la harina y la levadura.



4. El sabor, en el agua

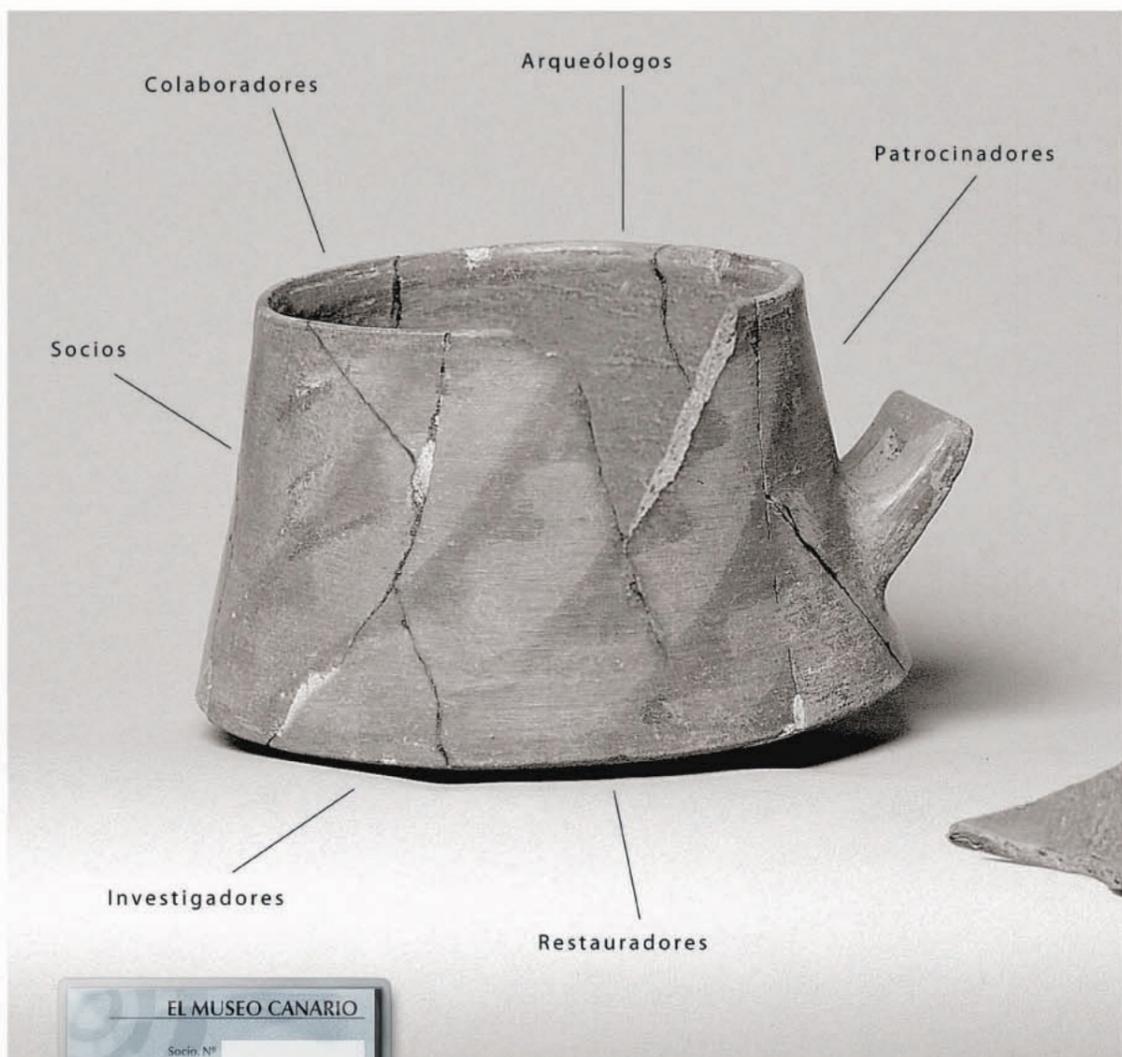
Para completar la masa y darle sabor, añaden el agua de guisar las papas (a la que añadieron limón rallado, matalahúga y un poco de mantequilla).



5. A fuerza de brazos

Con la fuerza de sus brazos –y un chorrito de aceite de girasol de vez en cuando–, amasan y van dando forma a los panes.





LA ÚNICA FORMA DE
RECONSTRUIR EL PASADO...
ES COLOCAR CADA
PIEZA EN SU LUGAR.

¿...Y tú?



El Museo Canario

EL MUSEO CANARIO

Socin. Nº

D.N.I.

Hazte socio...

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

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

Anroart
Ediciones

www.anroart.com

Lee
archipelagonoticias.com

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

ARCHIPIÉLAGO Noticias **com**

Donde lo más importante eres tú

● www.archipelagonoticias.com ● info@archipelagonoticias.com

Martín, pescador (1)



Ángel Martín con su inseparable 'Chiquito'./ Y. M.

La pesca hoy "es un paseo" decía el pescador del Puerto de Tazacorte (La Palma) Ángel Martín diez años atrás, cuando comparaba su experiencia de toda una vida, durante una entrevista ante dos investigadores que lo escuchaban atentamente. Un paseo con riesgos, pues casi pierde un hijo.

Y. M. Redacción
Era verano y en el pueblo de Tazacorte coincidieron quien escribe y Talio Noda, que contactó con un conocido pescador que vivía en Puerto de Tazacorte para preguntarle por sus vivencias, recuerdos y profesión. A la cita se presentó Ángel Martín

Concepción sujetando la correa de su inseparable *Chiquito*, un perrillo que incluso le acompañaba a pescar: "Ya lleva cuatro años en el barco —decía aquel 1997—. Está la chalana a quinientos metros y se pone a ladrar, *goliendo*; y la ve venir y sabe que es la chalana. Tiene un olfato tremendo". La chalana es ese bote minúsculo en el que

los pescadores de las islas se acercan desde tierra, sea orilla o muelle, a su barco fondeado.

"Yo pego a salir a las cinco y media y lo más tardar a las doce estoy en el muelle otra vez. El mar hoy es un paseo", explicaba la duración de su jornada laboral los últimos años de su vida, en una profesión que aún

así era dura, pero a él le parecía que lo era mucho menos que en sus tiempos de juventud: "He pasado bastantes malos ratos en el mar. No había motores, no era nada más que a remos y a vela". Dormía en el interior de unos barcos de seis metros de eslora que sólo tenían el casco, "encima de las tablas", eso sí, primero había que

★ HABLAR CANARIO

En tierra, piñas guindadas con plátanos maduros

El Puerto de Tazacorte hace años que tiene un moderno muelle que da abrigo a su pequeña flota pesquera. Según decía Ángel Martín, "está mal situado; los ingenieros no quisieron hacer caso, se creen que saben mejor que uno las mareas de aquí y están dragando porque la arena *entulle** la entrada". En cualquier caso, los pescadores tienen ahora una base permanente desde la que trabajar. "Antes en los inviernos teníamos que marcharnos con los barcos a Santa Cruz de La Palma y trabajar allí seis meses. Ahora tenemos el trabajo estable y vendemos todo el año aquí el pescado". En esos otros tiempos "lo compraban mujeres que se dedicaban a venderlo con *espuertas** pedreras, por ahí arriba: Argual, Los Llanos". Tiempos en los que "recuerdo estar aquí hasta un mes completo sin pisar la mar", sin ingresos y a base de "*piñas** maduras *guindadas** y venga comer plátanos maduros".



Barcos de pesca al abrigo del mal tiempo en el muelle de Puerto de Tazacorte./ Y. M.

Vocabulario:

abrigadero. Lugar de la costa abrigado del viento y las olas donde se podía amarrar el barco (sin citas).

entulle. Del verbo *entullir* (registrado por Benito Pérez Galdós en su cuaderno de voces canarias), portuguesismo que aquí tiene como significado que "obstruye" o "tapona" (varias citas en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

espuerta. Cesta de dos asas (que en La Palma se hacía "con ramas de brezo", describe Manuel Alvar en *Léxico de los marineros peninsulares*).

guindado, da. Colgado (varias citas en *Tesoro...*).

piña. Aquí, racimo entero de plátanos ("ramo de plátanos", cita M. Alvar en *Atlas lingüístico y etnográfico de las islas Canarias*). En Canarias también es la mazorca de maíz.

buscar "los **abrigaderos*** donde no hiciera la mar daño, porque por la parte norte tiene la mar muchos abrigaderos: pegados al risco y amarrados de tierra".

Ropa tostada

En uno de esos abrigaderos, que conoce por el nombre de La Manga, recuerda llegar en una de tantas veces ya de madrugada, "que no se usaba ropa de agua cuando eso", precisa, "y coger las camisas y las americanas y ponerlas con estacones de vara de tomates al calor de los fejes de vara: le mandaba uno un balde de gasolina y candela para toda la noche". De este modo secaban la ropa empapada, aunque en aquella ocasión, de tanto fuego como tenía la hoguera, se chamuscó la ropa "y cuando se iba a poner uno la camisa se quedaba con las mangas solas". No sería la primera vez, ni la última, que navegaría sin camisa, incluso lloviendo. Pero ni un resfriado cogía, asegura. "¡El cuerpo que esté adaptado a petróleo, a frío y a agua ni gripe le entra!", respondía con sus entonces 72 años "y me vine a hacer un análisis hará cuatro meses, que yo recuerde".

Igual que habla indistintamente de petróleo o de gasolina, también menciona al gasoil (como cuando tropezó dentro del barco a las cuatro de la mañana y se abrió una brecha en la cabeza, que taponó enrollándose una camisa untada de gasoil "para parar la sangre"), combustibles que en realidad son uno sólo y era el que movía el motor del barco, de 7,20 metros de eslora, que le había hecho un carpintero de ribera de Valle Gran Rey, en La Gomera, 23 años atrás.



Restos del antiguo muelle de Tazacorte, cuya primera piedra se colocó el 8 de abril de 1934./ Y. M.

Tropezó grande

Motor tenía el barco en el que uno de sus hijos, con 16 años y que salió solo de pesca, desapareció el día de Navidad de 1984. Aquello fue, dice, "un tropezó grande". De inmediato salió a buscarlo. "Le pegué un faro a la batería y salí solo, por la noche, sin saberlo nadie. Me metí por la parte del norte y salí por Puntagorda para fuera. Malamente veía las luces. Cuando me aclaró el día estaba viendo los coches en El Hierro", después de haber dado una vuelta completa por el norte de la isla e ir

dirección al sureste. "¿Y ahora, para coger La Palma?", se preguntó.

"Cuando salió el sol por Tenerife le eché la popa del barco al sol y vine derecho al faro de Fuencaliente". Regresó a su isla cuando ya habían salido a buscarlo a él también. Su hijo no apareció hasta 29 días después, en muy mal estado pero vivo, a 595 millas al poniente. "Seis días más y había embarrancado en las Antillas Holandesas. Sin comer nada. Se bebió el agua dulce del tanque del motor, cuatro litros. Estaba enrollado en una colchoneta,

metido en la sombra. No le daba el sol y por eso escapó". Lo rescató un buque congelador soviético "y gracias que tenía doctora y todo y lo atendieron bien". Estuvo en "el barco ruso siete días con siete noches para traerlo a Las Palmas, sin conocer a nadie". Ángel reflexiona un momento y añade: "El mar aquí es una cosa imponente".



Próximamente: Galería de Fotos de Canarias

www.pellagofio.com

Maridajes canarios (4)

Vinos con armonía para la gastronomía isleña

Bodegas Monje practica hace tiempo una labor paralela a la elaboración de sus magníficos vinos, con uvas de variedades tradicionales en el campo tinerfeño: valorizar la gastronomía canaria en maridajes que, como en este caso, combina su tintilla con un gran plato del 'chef' Braulio Simancas.



Personal de la bodega Monje entre los depósitos de acero de una de las naves de elaboración./ Y.M.

Y. M.
Redacción

Las bodegas Monje llevan tiempo desarrollando una labor que, mientras promueve las excelencias –merecidas– de sus vinos, impulsa el deleite en el maridaje de éstos con lo mejor de la gastronomía canaria. Así, destaca la primera Cata de Iniciación de las Papas Antiguas de Canarias celebrada en la propia bodega, uniendo en la mesa lo que tradicionalmente ha compartido la tierra en las islas –papas y viña–. Más recientemente, el deleite entre platos y *monjes*, dentro de su serie de iniciativas "Armonías de Monje", tuvo como escenario la tasca Silbo Gomero: blanco fermentado en barrica Evento para un consomé de queso ahumado palmero con almendra tostada, tomillo y limón; o tinto tradicional para un pulpo con escabeche de cebolla de Guayonje y jugo de hongos.

TASCA SILBO GOMERO

Pasión por la identidad isleña

Lo que empezó siendo una discreta tasca en el polígono industrial de Los Majuelos (Santa Cruz de Tenerife), se ha convertido en uno de los mejores locales de restauración de las islas (922 310 355). Sus socios, Pedro Noda (jefe de sala) y Braulio Simancas (jefe de cocina), montaron lo que definen como una "tasca de picoteo", hasta que la pasión por la cocina y los deseos de ofrecer algo más sofisticado, pero reafirmando la identidad isleña, les llevó al poco tiempo a ampliar y funcionar de hecho como restaurante.

CARTA

PARA PICAR

–Papas de color de temporada arrugadas, con variedad de mojos **6,00 €**

–Champiñones empanados con aguacate **7,20 €**

PESCADOS

–Bacalao guisado con su vinagreta de burgados y papas de color **13,50 €**

–Pulpo del país, batatas y cilantro con pimentón y especias **13,00 €**

CARNES

–Solomillo de ternera, miel de palma y almendra **15,00 €**

–Muslo de cordero asado con adobo de romero fresco y ajo **17,00 €**

–Magret de pato con piña de El Hierro **13,50 €**

POSTRES

–Sopa de chocolate blanco con granizado de naranja del país y menta **4,60 €**

LA CATA

Personalidad, carácter y estructura

LUIS D. MOLINA

El atractivo color rojo ciruela madura, con capa media alta, nos da una primera pista de la personalidad, carácter y estructura del Monje tintilla 2005, fermentado en barrica y con una crianza posterior de ocho meses en barricas de roble francés. Destaca su limpieza y brillantez, con esa lágrima densa que invita al romanticismo y a pensar que el vino está llorando, antes de morir, para dar placer a los amantes del vino. Pero la originalidad de este caldo se nos presenta al apreciarlo con el sentido del olfato, donde nos encontramos con una gama de olores que recuerda a repostería



Bodegas Monje S.L.

Marca: **Monje Tintilla**.
Tipo: **tinto fermentado en barrica**.

Uvas: **tintilla castellana (90%) y listán negro (10%)**.

Añada: **2005**.

Graduación: **13,5**.

Botella: **2.400 x 75 cl**.

DO: **Tacoronte-Acentejo**.

Servicio: **14° C**.

de chocolate, acompañado de confitería de frutos rojos, ciruela pasa, orejones y fruta del bosque madura y, para los amantes de un buen tabaco, también aromas a tabaco con pinceladas de cedro. En boca completa su original personalidad cuando descubre una estructura muy equilibrada, con taninos integrados, pulidos, donde la retronasal nos deleita con aromas a repostería de vainilla y canela.

Ingeniero técnico agrícola y enólogo
(www.desentidos.es)

LA RECETA

Bacalao con caldo marinero, mojo de azafranillo canario y burgados

BRAULIO SIMANCAS

INGREDIENTES

(para cuatro personas)

Para el mojo de azafranillo canario

- 3 dientes de ajos
- 2 cucharadas soperas de vinagre
- 6 cucharadas soperas de azafranillo
- sal, comino y pimienta negra
- 0,5 l de aceite suave de oliva

Para el caldo marinero

- 400 gramos de bacalao
- 1 tomate y media cebolla
- medio pimiento verde y medio rojo
- 1,5 l de caldo de pescado
- 2 cucharadas soperas de mojo de azafranillo
- 3 cucharadas soperas de vinagre
- vino blanco de Tenerife
- sal y pimienta
- 0,25 l de aceite
- medio manojo de cilantro
- azafranillo canario
- burgados
- 8 papas negras



La propuesta del 'chef' del Silbo Gomero, para el tintilla Monje, es este bacalao con caldo marinero de papas negras y burgados./ Y.M.

PREPARACIÓN

Mojo de azafranillo canario

• Ponemos todos los ingredientes en el mortero, excepto el vinagre y el aceite, y machacamos todo bien. A continuación, añadimos el vinagre, incorporamos y mezclamos el aceite, y reservamos.

Caldo marinero

• Sofreímos la cebolla, el pimiento y el tomate junto con el azafranillo y una pequeña parte de nuestro mojo. Bañamos todo con vino y el vinagre. Lo dejamos reducir y cubrimos con el caldo, añadiendo

las papas negras. Damos fuego hasta que las papas estén en su punto, añadiendo después el cilantro picado, los burgados y la sal y pimienta. Apagamos y tapamos para que repose durante 20 minutos.

• Cortamos el bacalao en cuatro raciones y le damos un ligero toque al fuego en la sartén, dejándolo poco hecho. Servimos en un plato donde se pueda poner el caldo, añadiendo el bacalao poco hecho y salteamos con el mojo.

Jefe de cocina de la tasca Silbo Gomero



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.

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 enfríes, 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.

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.

DAVID BRAMWELL, botánico

"Estamos maltratando la biodiversidad"

YURI MILLARES
Redacción

A David Bramwell, inglés afincado en Canarias desde los años 70 (cuando llegó para dirigir el Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo), lo conocen por ser uno de los principales especialistas del mundo en flora macaronésica. Sus 1,97 metros de altura rebosan humanidad, sencillez y buen humor, pero su dedicación profesional se la toma con mucha seriedad, por eso tiene reconocimientos internacionales como el premio a una Conservación Excelente del Instituto de Investigación Botánica de Texas, en Estados Unidos, por ser "una fuerza que ha guiado los esfuerzos de todo el mundo para conservar la naturaleza y los recursos naturales". Colaborador habitual de PELLAGOFIO, hemos citado a Bramwell con otro colaborador y gran profesional pero de la cocina, Pedro Rodríguez Dios. El *chef* viajará este mes de enero al congreso internacional de gastronomía Madrid Fusión, donde es uno de los cinco protagonistas que optan al premio como mejor cocinero revelación de España. Al primero le hacemos la habitual entrevista que ocupa esta sección; el segundo propone una receta para tan singular invitado.

¿Padece de vértigo?

Hoy en día sí; antes menos, pero he pasado algunos momentos difíciles paralizado en algún risco. Me pasó en Madeira, y no podía moverme ni adelante ni para atrás.

Lo cierto es que se ha recorrido todas las islas Canarias buscando y clasificando plantas, y habrá tenido que subir por muchos riscos para ello. ¿En Canarias cuál ha sido el momento más difícil?

Lo más duro para mí ha sido la subida al Pico de La Zarza, desde Cofete.

¿Por qué ese interés por Canarias y su flora? Incluso su tesis doctoral la hizo sobre el tajinaste.

Había una asociación de exploración en la



Cara a cara de dos profesionales de altura: el botánico David Bramwell (que además mide casi dos metros) y el 'chef' Pedro Rodríguez. / TERESA CORREA

Universidad de Liverpool, cuando estaba yo haciendo la licenciatura, y un día vi un anuncio en el que pedían botánicos para ir a las islas Canarias. Era en verano y me dije: "Me apunto" y le pedí un préstamo a mi padre para financiarlo. Ahí fue cuando me enamoré de Canarias.

¿En qué año fue eso?

En 1964 y era pasar casi tres meses en la

isla de La Gomera, que me la pateé, porque allí y en esa época no había otra forma de viajar que caminar.

Nuestra memoria está repleta de recuerdos que a veces asociamos a olores, ¿qué recuerdo aromático guarda de ese viaje a La Gomera? Son dos. Uno es el olor de los veroles, especialmente del *Aeonium subplanum*,

que es balsámico, muy fuerte y muy agradable. Todavía [hoy] cuando estoy en el vivero ese olor me trae recuerdos. El otro fue en Chorros de Epina, donde estuvimos acampados durante todo ese verano y era el olor por la mañana de los eucaliptos de un pequeño bosque que allí había, cuando lo respirabas y te abría la nariz.

Si se sitúa en el presente, ¿qué aroma

es el que lo sustituye hoy?

Ahora, una de las cosas que me encanta es la menta poleo, pero la de Canarias, el *Bystropogon* y sus variedades, porque tiene un olor muy especial y, además, haciendo una infusión es una planta medicinal interesante.

Va a dirigir la cátedra de Biodiversidad, de nueva creación en la Universidad de Las Palmas en convenio con la UNESCO ¿Por qué es tan importante la biodiversidad, o por qué es tan grave la pérdida y extinción de especies? La biodiversidad en este momento es un recurso de la Humanidad que estamos maltratando, pero es la fuente de productos medicinales y es la fuente de nuestra comida. Y en una situación como la actual, esa biodiversidad es lo que va a permitir que nos adaptemos al cambio climático.

Por eso tiene hoy una importancia mayor que nunca, y por eso insistimos en promover la conservación y el uso sostenible de la biodiversidad.

¿Estamos perdiendo biodiversidad en Canarias?

Sí. Quizás no estamos perdiendo tantas especies individuales, lo que estamos perdiendo un poco es el conjunto de los ecosistemas.

Después viene lo otro, porque una vez que se rompe el ecosistema empiezas a perder las especies. En este momento estamos en un equilibrio muy delicado, entre el mínimo de superficie de los ecosistemas para mantener las especies que hay, pero muy cerca del punto en el que empezamos a perderlas.

Después de tantos años recorriendo todas las islas, ¿qué conoce más: la gastronomía o las plantas?

¡Las plantas, porque me alimentaba de gofio y bocadillos de queso en mis excursiones! Una cosa que me encanta son los quesos canarios.

¿Hay algo que no le guste nada de la cocina canaria?

Sinceramente, el sancocho. Parcialmente, porque soy hipertenso crónico y no puedo comer las cosas con mucha sal. Pero tampoco es una comida que me llame mucho: para pescado prefiero los *fish and chips*, aunque son los mismos ingredientes, pescado y papas.

¿Qué echaría de menos en Londres?

Probablemente esos plátanos canarios pequeños tan sabrosos, que allí no se consiguen; lo que hay son esos plátanos de América Central enormes y vistosos que no tienen sabor a nada. Me encanta, me recuerda a la época esa de mi primer viaje, que nos los regalaban porque decían que no servían para vender. Allí gané una vez un concurso de comer plátanos: me comí cuatro kilos, como soy grande, con veintipico años y caminando por toda la Gomera necesitaba alimentación –no puede evitar una carcajada al recordarlo.

Vamos a ir concretando: su plato favorito.

Eso es difícil. Me encantan los *fish and chips* estilo inglés, bien hechos y comidos en el papel, como antes (aunque ya no se puede utilizar papel de periódico por alguna normativa europea). Aparte de eso, lo mío es un buen filete.

Viene un amigo suyo a Canarias, ¿a qué restaurante lo invitaría a comer?

Al Club Inglés –ríe de nuevo–, tenemos muy buena cocina últimamente. Y si no, probablemente aquí, al Jardín Canario, que tiene un menú tradicional.

¿Es de los que hace un hueco para el postre o se llena con el segundo plato?

Ah no, yo casi siempre intento dejar un hueco para el postre.

Terminamos. Un recuerdo dulce. ¿En qué sentido?

En el más amplio que quiera.

Un recuerdo dulce de toda la vida fue el encuentro con mi primera esposa, Zoë. Fue una cosa curiosa, porque estábamos los dos con sus respectivos novios en un curso en la isla de Man, y todo el grupo de unas veinte personas que éramos hicimos un camino por un lugar que se llama Bradda Head, una especie de risco con un sendero. En aquel sitio nos miramos y le di un beso y desde aquel momento no nos separamos. Es un momento que recuerdo perfectamente. Tengo guardadas en casa las cenizas de Zoë, mi hijo lo sabe perfectamente: cuando yo me muera tiene que mezclar las cenizas de los dos, llevarlas allí y extenderlas.



Un buen queso y una buena carne los convierte Pedro Rodríguez en este sugerente plato para David Bramwell. / Y. M.

COCINA PEDRO RODRÍGUEZ DIOS

Sopa de queso de media flor con bichillo de cochino del país y virutas de papas fritas

INGREDIENTES

–bichillo (en el norte de Tenerife, el solomillo de cerdo)
–200 gr de papas
–aceite
–pimentón picante
–sal y pimienta
Para la sopa de queso
–35 cl de caldo de ave
–30 cl de nata
–150 gr de queso de media flor

PREPARACIÓN

• Infusionamos a fuego medio el queso (troceado) junto con el caldo y la nata. Trituramos y sazonomos al gusto. Colamos y reservamos al calor.
• Hacemos medallones con el solomillo, salpimentamos y marcamos a la plancha a fuego vivo, dejando el interior poco hecho.
• Pelamos las papas y hacemos tallarines lo más largos posible para freír en abundante aceite caliente. Escurrimos sobre papel absorbente y sazonomos.

Montaje del plato

• Laminamos el solomillo y lo ponemos en la base de un plato hondo. A un lado, situamos los tallarines de papas y espolvoreamos con el pimentón picante y sal de espuma. Finalmente, vertemos la sopa de queso caliente sobre el bichillo.

El valor económico de la naturaleza

FERNANDO REDONDO RODRÍGUEZ

George Schaller, uno de los biólogos que más han contribuido al establecimiento de las mayores reservas naturales del mundo, hacía recientemente unas declaraciones que merecen al menos una seria reflexión, porque sus declaraciones suponen una llamada de atención a lo que se entiende como "desarrollo sostenible" y a la tentación de vincular los tesoros naturales a alguna forma de rendimiento económico. Recuerda en sus declaraciones que todos tenemos la obligación de luchar para preservar esos tesoros culturales y naturales y que no todos vienen etiquetados con el precio.

También, que su finalidad no siempre debe contribuir a aliviar la pobreza y que, consecuentemente, no siempre la población local debe tener derecho a gestionarlas y utilizarlas a su gusto. Existen otros valores intangibles de la naturaleza, que también deben protegerse. Esta llamada de atención es oportuna para no perder de vista la finalidad de la política conservacionista. La necesidad de preservar el paisaje, los espacios naturales o el patrimonio cultural, son en sí mismos importantes, independientes de su rendimiento económico.

En el Sociobarómetro del Consejo Económico y Social de este invierno se formulaban dos preguntas a los residentes canarios, relacionadas con este tema: si consideraban que los parques nacionales tienen un valor primordialmente medioambiental o si, por el contrario, se valora más como contribución a la riqueza económica de las islas. El 92% declaran que los parques nacionales contribuyen en mayor medida al valor medioambiental, mientras que el 84% valora su contribución a la riqueza. Es una respuesta que refleja que, además del valor natural, se asume que los espacios protegidos generan riqueza. La segunda pregunta es si estarían dispuestos a sacrificar un mayor desarrollo económico para obtener una mejora medioambiental. El 60% de la población declara que estaría dispuesto. Al contrario, a la pregunta de si estaría dispuesto a sacrificar el medio ambiente para conseguir un mayor desarrollo económico, solo el 12% lo apoya.

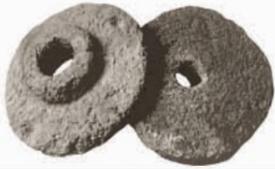
Como todo planteamiento simplista, pueden extraerse de las anteriores respuestas conclusiones erróneas, pero, al menos, nos permite aventurar algunos comentarios. El primero es que existe el convencimiento de la necesidad de hacer sacrificios en nuestro actual nivel de vida, si queremos preservar nuestro medio natural. Especialmente entre los jóvenes. Las islas de Tenerife y Gran Canaria son las que aportan un mayor porcentaje de opinión favorable, y las de Lanzarote (24,7%), La Gomera (33%) y La Palma (34%) las que menos están dispuestas a mayores sacrificios. Puede parecer paradójico, pero es posible que esté vinculado a la percepción de que un entorno protegido y de alto valor natural no les proporciona mejor calidad de vida. O bien, que ya han contribuido suficientemente.

En cuanto a la valoración económica o medioambiental de los espacios protegidos, son los habitantes de Lanzarote (91%), El Hierro (88%) y La Palma (85%) los que manifiestan considerar como más determinante el alto valor ambiental. En cuanto a la contribución de la aportación económica, Fuerteventura, La Gomera y La Palma consideran que tienen una baja contribución. Es evidente que las respuestas son coherentes. Como puede verse, las islas más pobladas y con mayores problemas ambientales consideran que deben aportar algún tipo de limitación a su forma de vida, y están dispuestos a sacrificios.

Las anteriores reflexiones de Schaller podemos vincularlas a la última cumbre de Bali sobre el cambio climático, en donde se plantearon cuestiones similares entre los países ricos y los que están en vías de desarrollo. No más limitaciones ambientales si esto supone un freno al crecimiento económico. Los países más pobres, pero con gran riqueza ambiental, plantean que sean los países más ricos los que compensen los sacrificios. La solución se encuentra en mecanismos de solidaridad que compensen a los territorios pobres con mejores recursos naturales, por limitar su desarrollo, por parte de los países más desarrollados.

La encuesta del CES nos revela que después de una década de implementar políticas proteccionistas en Canarias, es necesario establecer un mecanismo similar de compensación si no queremos que se produzca un rechazo por parte de los ciudadanos que conviven con tesoros naturales. Algunas respuestas deberían empezar a preocuparnos.

Presidente del Consejo Económico y Social de Canarias



Voceador

FUERA DEL PLATO

EL BAÚL DEL LECTOR

BIBLIOTECA



TERESA CORREA

David Bramwell: "Hay 50 especies de plantas por descubrir en Canarias"

Al biólogo David Bramwell, director del Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo, lo hemos retratado con una siempreviva en la solapa de su chaqueta. La biodiversidad canaria, en cambio, no goza de tanta salud.

¿Qué se siente al descubrir una planta nueva, nunca antes identificada?

Es una alegría. La mayoría de las plantas nuevas que se descubren en la actualidad es por accidente, en el sentido de que te vas a un sitio nuevo y te encuentras una planta, pero hay que estudiarla para asegurarse de que es nueva. Aún estamos encontrando plantas.

¿Todavía queda algo por descubrir en Canarias?

Sí. Yo creo que, probablemente, todavía hay 50 especies de plantas por descubrir en Canarias.

¿Qué planta se llevaría consigo a

la Luna o a Marte si tuviera que irse a vivir fuera del planeta Tierra?

¡El aloe vera! —ríe con ganas—, porque es un botiquín. Se puede utilizar para muchas cosas.

Vamos a hacer otro viaje interplanetario: algo imprescindible que se llevaría para comer.

Queso majorero curado.

Y si no va tan lejos, digamos que se toma unas pequeñas vacaciones y va a Londres por unos días.

¿Qué quisiera llevarse?

Sí me permiten entrarlo, un jamón serrano. A mí también me gustan los quesos ingleses, así que no necesito llevarlo.

Tumba de muchas esperanzas

DOMINGO RODRÍGUEZ

Mostramos en este número una estampa que nos hace recordar aquellos versos del poeta canario del Puerto de la Cruz, Luis Rodríguez Figueroa, en los que señala al mar como "...tumba de muchas esperanzas".

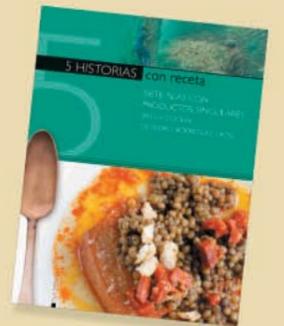
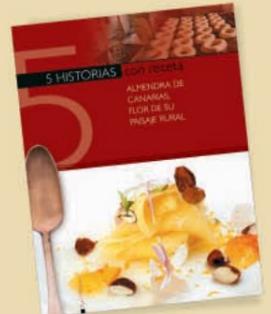
Y así fue para quienes se encontraban a bordo del *Fernando Poo* cuando esta motonave de Trasmediterránea que cubría la línea Barcelona-Canarias-Guinea fue cañoneada por el *Ciudad de Mahón*, compañero de flota al que se le adaptaron dos cañones para ser utilizado como barco auxiliar en la guerra naval bajo el mando de los sublevados en julio del 36.

El *Ciudad de Mahón* partió del puerto de Las Palmas rumbo a Guinea, hundiendo al *Fernando Poo* y segando, con él, la vida de tres misioneros y un civil que permanecían detenidos en el barco por su

pertenencia al bando nacional (lo que en el argot actual se consideran "víctimas del fuego amigo").

Testigo directo del hundimiento fue el canario de Carrizal de Ingenio Tomás Pérez Sánchez, que hizo la mili —siete años— como soldado en África y guardó toda su vida la foto que su hija, Antonia Pérez Viera, nos ha hecho llegar desde Telde al Baúl del Lector. Ocurrió el 14 de octubre de 1936, faltando tres días para que el *Fernando Poo* cumpliera su primer año de vida. Y una semana antes de que el poeta portuense Luis Rodríguez Figueroa muriera cruelmente por sus ideas democráticas y por su defensa de las clases proletarias y de la República.

Director de 'La Alameda',
de Canarias Ahora Radio



Libros canarios con premio
Hace justo un año, a comienzos de 2007, dio sus primeros pasos la distribución por librerías de Canarias de los primeros títulos de la colección "Cinco historias con receta" (Pellagofio Ediciones). Yuri Millares es el autor de unos libros (cinco títulos entonces, a los que se han sumado en diciembre otros dos más: *Almendra de Canarias, flor de su paisaje rural* y *Siete islas con productos singulares en la cocina de Pedro Rodríguez Dios*) que han resultado ganadores del premio Gourmand 2007 a la **mejor colección de libros de cocina en España**. En todo el mundo se han presentado a los premios más de 6.000 libros de 107 países. Los premiados en cada país se clasifican para la competición, en mayo de 2008, de los mejores libros de cocina del mundo, los prestigiosos Gourmand World Cookbook Awards.



En el próximo número

SENDERO

HISTORIA ORAL

BODEGA PRÁCTICA

La magia de la nieve en el Nublo
Hace algo más de 50 años, tres amigos salieron con sus mochilas a caminar la cumbre nevada (y sin árboles) de Gran Canaria. Medio siglo después uno de ellos lo cuenta y nos sirve para comparar aquella ruta con el presente.



Un pozo para llenar el porrón
Prosigue en la revista de febrero el recuerdo al pescador Ángel Martín y sus vivencias, cuando relata cómo cocinaba en abrigaderos con leña de retama, o la búsqueda de pozos de agua salobre si se terminaba el porrón a bordo.



El tinto barrica de El Lomo
La línea estable de trabajo que desarrolla bodegas El Lomo, de Tegueste, un referente en la elaboración de atractivos tintos de Tenerife, tiene en su último tinto barrica de uvas forastera, castellana y tintilla un vino para disfrutar.



De octubre a junio, el **PRIMER JUEVES DE CADA MES** con su periódico. El próximo número sale el **7 de febrero**.

¡Les esperamos!

CHOJUANIADAS Y CANTARES



Dibujo: Cho Juuá. Reservados todos los derechos.

—Felí Año, Marsialito.
—¿Felí? Deje usted ¡hip! que me vea doña Perpetua...