

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

Nº40
Abril 2008

Revista mensual para conocer y saborear Canarias y su entorno

EMPRENDE

Stratvs, tecnología
y arquitectura al
servicio del vino

LANZAROTE

Historias de unos
guardias malos y
gofio, mucho gofio

GRAN CANARIA

Pluma ibérica
con cebolla
caramelizada
y mi-cuit de pato

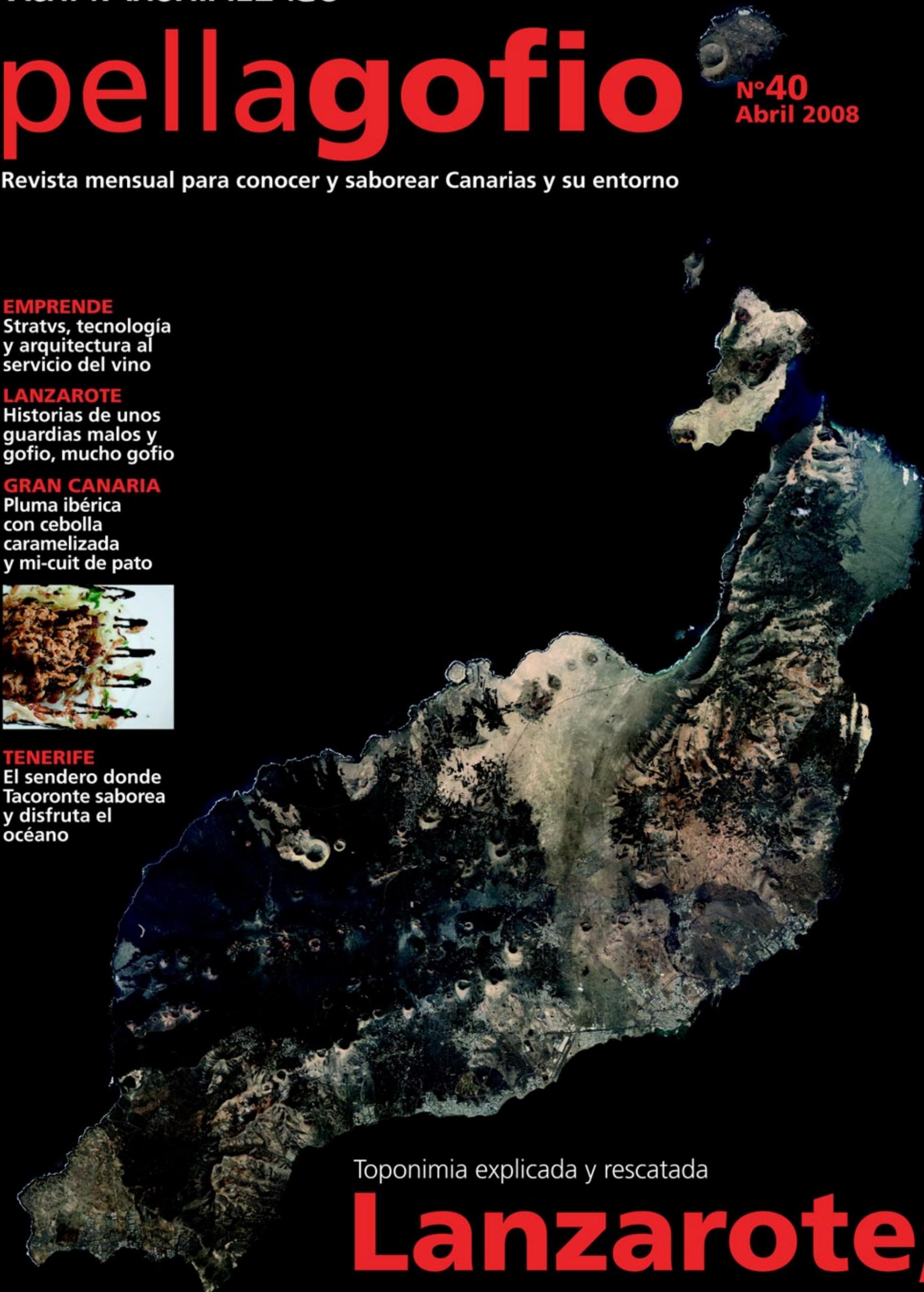


TENERIFE

El sendero donde
Tacoronte saborea
y disfruta el
océano

Toponimia explicada y rescatada

Lanzarote, de cabo a rabo





El artículo de Francisco Pi y Margall 'El hombre y el soldado', en la portada del republicano 'El Progreso' (Santa Cruz de Tenerife, 23 de junio 1906), le costó a su director Santiago García Cruz ingresar en prisión cinco días después y ser procesado por un juzgado militar. El 4 de julio fue puesto en libertad. / EL MUSEO CANARIO

23
junio
1906

El hombre y el soldado

Salió el hombre de la ciudad al amanecer de un claro día, y se sentó en una piedra que dividía dos campos. Acertó a pasar por allí un soldado cubierto de polvo y rendido.

—¿A quién defiendes? —le preguntó el hombre.

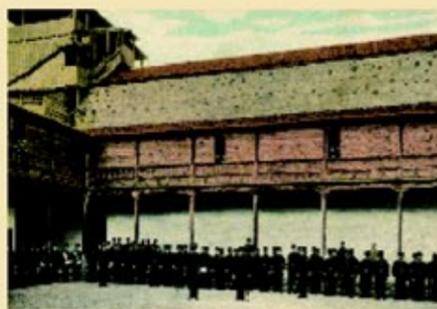
—A Dios y al rey —le dijo.

—Dios está en ti y tú en Dios —repuso el hombre—. Tú eres el rey de ti mismo. Defiende en adelante al hombre. (...)

—Nadie, señor, padece más que yo violencias —contestó el soldado—. ¿Dónde están los que han de emanciparme?

—¿Señor? —repuso el hombre—. Tú eres tu señor y tu Dios; cualquiera que se llame tu señor es tu tirano. (...)

Estás en la verdad, joven soldado; nadie padece más que tú violencia. El rey extiende sobre ti su cetro, el coronel su bastón, el capitán su espada; hasta el cabo tiene sobre ti su vara. (...) Mas tú dispones de armas, tú y cuantos gimen bajo el mismo yugo. ¿Cómo las blandes contra un pueblo inerme? Suena un grito, y hombres a medio armar se lanzan a la calle y retan a ejércitos y reyes. Estás tú armado y te asustas de tu sombra. El pueblo te tiende siempre la mano. (...). FRANCISCO PI Y MARGALL



Soldados en el cuartel del antiguo convento de San Agustín, en La Orotava, en 1910. / AFHC-FEDAC

14
febrero
1911

Fíate de la Virgen

El joven ex rey D. Manuel de Portugal decía a sus cortesanos en la noche anterior a su huida: "(...) descansen sin cuidado, porque la Virgen está por encima de todo, y mi patrona, la Purísima Concepción velará por nosotros y nos amparará con su protección". Y, en efecto, mientras pronunciaba aquellas palabras, los cañones de los revolucionarios derribaban el trono de los Braganzas, y al día siguiente, el propio ex rey corría a embarcarse huyendo de Portugal, fiando más en sus pies que en la Virgen. He aquí las consecuencias de vivir de ilusiones. ¡Fiaos, fiaos, incautas mujeres; del agua de la Virgen de Lourdes para curar vuestros hijos, y se irán al cementerio como el ex rey Manuel a la emigración!

Trasatlántico



El mayor trasatlántico hundido en la segunda guerra mundial pasó por Las Palmas de Gran Canaria a mediados de los años 30, como recoge una fotografía de la prensa de la época. / ARCHIVO DE A. DE FEZ

Un 'titanic' en Gran Canaria

ARÍSTIDES DE FEZ MARRERO

El 16 de febrero de 1936 el magnífico trasatlántico canadiense *Empress of Britain* atracó al entonces nuevo dique de Las Palmas, donde verificó con toda normalidad su aprovisionamiento de petróleo. Los numerosos pasajeros encontraron en Gran Canaria, a los seis días de salir de Nueva York y en la primera escala del crucero de turismo alrededor del mundo, un maravilloso día de primavera.

El *Empress of Britain* era espléndido y el trasatlántico más grande, más rápido y más lujoso de la ruta Inglaterra-Canadá, concebido especialmente para realizar en invierno cruceros alrededor del mundo. De ahí que, pese a su impresionante tamaño —era más ancho que su coetáneo *Olimpic*, buque gemelo del *Titanic*—, sus dimensiones (231,84 m de eslora, 29,79 m de manga, 42.348 toneladas de registro bruto) se habían adoptado para utilizar los canales de Suez y Panamá. La propulsión era por cuatro turbinas de vapor y cuatro hélices que podían impulsarle a 25 nudos y que en los cruceros —en los que la velocidad no era lo importante—, se reducían a dos para ahorrar combustible. Fue botado el 11 de junio de 1930 en Clydebank, Escocia, siendo el padrino Eduardo Príncipe de Gales. El lujo era patente en su salón Mayfair, en nogal con incrustaciones de plata, inspirado en la arquitectura griega con columnas y pilastras y con los signos del zodiaco en el techo.

Entre las instalaciones, para hacer deporte

figuraba un gimnasio completamente equipado y entre la tripulación figuraba un camarógrafo.

Sus cruceros alrededor del mundo eran realmente algo extraordinario y más para la época: zarpando de Nueva York cruzaba el Atlántico hacia el Mediterráneo y, a través del canal de Suez, hacia India, Java, Bali, China, Japón, costa americana del Pacífico y, a través del canal de Panamá, hacia Nueva York. Un plácido crucero de 30.000 millas cuyo precio oscilaba entre el mínimo de 2.100 dólares y la suite de 16.000 dólares.

Rutas y guerras

Hizo un crucero cada año hasta 1939, con la excepción de 1933. Entre 1933 y 1937 la travesía fue vía cabo de Buena Esperanza, por la tensión de la invasión italiana de Etiopía, y esa fue la razón por la que hizo escala en el puerto de La Luz. En 1938 el conflicto entre China y Japón obligó a otro cambio de ruta, de manera que desde Bali giró al sur, hacia el continente australiano, y Nueva Zelanda, recalando en Sydney, Melbourne, Wellington y Auckland, así como en las islas Fiji, puertos donde la bienvenida fue fantástica y tumultuosa. En 1939 el *Empress of Britain* fue elegido para llevar a la pareja real inglesa, el rey Jorge VI y su esposa, y a todo su séquito desde Canadá a Europa.

El inicio de la segunda guerra mundial le cogió haciendo el trayecto Southampton-

Quebec, su último viaje como buque civil, ya que fue requisado e hizo dos viajes con tropas de Canadá a Escocia. El dos de mayo de 1940 fue enviado a Australia para traer tropas a Europa en un convoy junto con el *Queen Mary*, el *Empress of Canada*, el *Aquitania*, el *Mauritania* y el *Andes*.

Cargado de lingotes oro

Su último viaje lo hizo con tropas desde Inglaterra a Suez, vía el Cabo. A la vuelta, llevando a bordo 643 tripulantes, fue atacado en la costa occidental de Irlanda por el bombardero alemán de gran radio de acción Focke-Wulf Condor, del capitán Bernhard Jope, que acertó con dos de las tres bombas de 250 kilogramos que le dirigió, incendiándolo. Pese al rápido auxilio de un destructor y dos remolcadores, tuvo que ser evacuado (al parecer, sacando incluso una cantidad importante de oro que transportaba desde Sudáfrica) y al día siguiente el submarino alemán U-32, que lo estaba siguiendo, le envió tres torpedos de los que acertaron dos, de manera que el buque se hundió en siete minutos.

Eran las dos de la madrugada del 28 de octubre de 1940 y el *Empress of Britain* se convirtió en el mayor trasatlántico y la mayor pérdida de las fuerzas aliadas durante la segunda guerra. Eso sí, el submarino U-32 fue hundido dos días más tarde por el destructor *Harvester*.

Ingeniero



Sumario

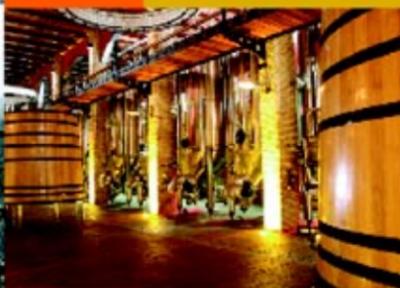
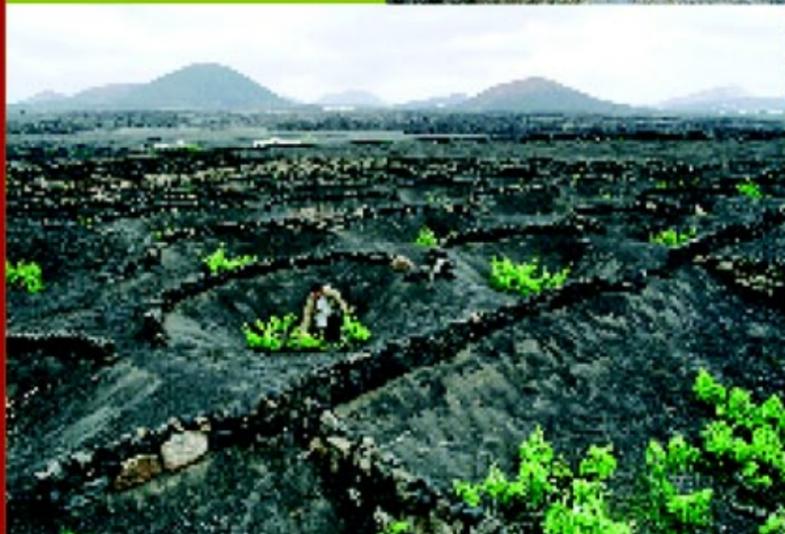
4 Atlántico

Camarón cabezudo gigante



6 Sendero

El Pris a Mesa del Mar



8 Emprende

Una 'catedral' vinícola

10 El Reportaje

Lanzarote, de cabo a rabo



14 Historia Oral

Dorina



18 Menú

Pedro Rodríguez cocina, el 'capitán Varela' confiesa



16 Bodega Práctica

Serie maridajes:
Mondalón tinto crianza

DESDE LA REDACCIÓN

Ahora, en Lanzarote, pero no olvidamos a Justo Cubas

El amigo, investigador y, sobre todo, profundo conocedor de la isla de Lanzarote Agustín Pallarés parece ser profeta en su tierra. O, al menos, ha tenido quien le escuche cuando ha planteado numerosas correcciones (y, de paso, aportaciones) a la toponimia de esta tierra de volcanes, con un paisaje violentamente esculpido por la lava y la ceniza que ha manado del fondo de la tierra durante millones de años. Grafcan, nos dice Pallarés, ha incluido dichas correcciones en sus mapas (y fotografías desde el cielo; por cierto, suya es la ortofoto que ilustra nuestra

portada y que amablemente nos han cedido para la ocasión). Los textos del amigo y colaborador Agustín los presentamos tal y como él los escribió, aunque en nuestra revista el estilo de escritura no pasa por emplear las mayúsculas para determinados componentes de la toponimia (las palabras barranco o roque, por ejemplo, que otros sí escriben con la primera letra "en caja alta"). Tan interesante trabajo no hemos querido cortarlo y lo ofrecemos íntegro a los lectores de PELLAGOFIO, así que nuestro limitado espacio de 20 páginas

se ha quedado sin una sección habitual que goza de muchos seguidores entre nuestro público: Mi Oficio. Para los interesados, sin embargo, ofrecemos la opción de leerla en la edición digital de la revista, donde sí estará disponible (www.pellagofio.com) y dedicada a un profesional que ya no podrá seguir ejerciendo: Justo Cubas, locero del pago troglodita de Lugarejos pero residente en Telde gran parte de su vida, que dejó este mundo no hace mucho, pero nos legó una rica muestra de lo más tradicional y auténtico de la alfarería canaria.

RUTA ARCHIPIÉLAGO

pellagofio

V temporada
Abril 2008

Director

Yuri Millares

699 149 262

pellagofio.director@gmail.com

Director de Arte

Alfredo Suchomel

a.s@buenavistadesign.com

Secretaria de Cierre

Anabella Recinos Cruz

Adjunta a Dirección de Arte

Myriam Guerrero Espino

Redactores y colaboradores
(por orden alfabético)

Juan Adolfo Álvarez Marrero

Bernardo Ascanio Yáñez

Clara P. Betancor

David Bramwell

Teresa Correa

Aristides de Fez Marrero

Manuel González Ortega

José A. González Pérez

Selena Millares Martín

Agustín Pallarés Padilla

Domingo Rodríguez Marrero

José I. Santana

Gestión de publicidad

Juan Luis Padrón Martín



Participa



Hotel Rural



Era de la Corte



GRAFCAN
cartógrafo de canarias, s.a.

Encarte

LA PROVINCIA

la opinión
de Lanzarote

Impresión

Artes Gráficas del Atlántico S.A.

ISSN
1887-2344

Depósito Legal
GC-663-2006

Copyright

© Pellagofio Ediciones S.L.U.

Portada

Imagen aérea de la isla de Lanzarote a partir de una ortofoto. / GRAFCAN

pellagofio 3
Abril 2008. Nº 40

Camarón cabezudo gigante



Se puede preparar cocido, en ensalada, a la plancha, en pinchitos y al ajillo./ F. J. TEJERA Y A. BAUTISTA-OCEANOGRÁFICA.COM



Presencia moderada, interés pesquero

JOSÉ A. GONZÁLEZ, JOSÉ I. SANTANA Y GRUPO DE BIOLOGÍA PESQUERA

'*Heterocarpus laevigatus*' es conocido en Canarias como camarón cabezudo del alto y camarón moruno del alto (en Madeira, 'Camarão cabezudo do alto'). Los proyectos Interreg III B Pesca 1-2-3 (2003-2008) están realizando un esfuerzo de desarrollo tecnológico, prospección, divulgación y promoción de nuevos recursos pesqueros de aguas profundas de la Macaronesia. En la hipótesis de un desarrollo del marisqueo del cangrejo rey ('*Chaceon affinis*'), los camarones cabezudos del alto y gigante serían las especies acompañantes de mayor interés económico.

DESCRIPCIÓN

Crustáceo decápodo de la familia de los pandálidos. Caparazón (cefalotórax) grande, globoso, con cuatro quillas longitudinales bien desarrolladas (dos en cada lado). Rostro (cuerno) de longitud moderada, robusto y algo curvado hacia arriba; su longitud y número de dientes varían con la talla. Cada lado del caparazón se prolonga anteriormente en dos fuertes y agudas espinas, la superior (anteneria) es más corta que la inferior (pterygostomiana). Cinco pares de patas delgadas, las del segundo par multiarticuladas en su extremo (carpo) y desiguales ("heterocarpus") en

tamaño. Segundo segmento abdominal en forma de silla de montar. En el tercer segmento abdominal, la quilla dorsal está poco marcada en forma de superficie elevada y lisa, acabando posteriormente en una pequeña expansión redondeada, sin espina. Sexto segmento abdominal reducido y acabando en un gran apéndice caudal (telson). El macho con un órgano masculino secundario en el segundo apéndice (pleópodo) abdominal. Todo el cuerpo y sus apéndices son de color rojo anaranjado más o menos uniforme.

BIOLOGÍA

Especie circuntropical, presente en zonas

tropicales y subtropicales-templadas de los océanos Índico, Pacífico y Atlántico. Sus límites de distribución latitudinal no son bien conocidos. En el Atlántico Este ha sido citado en Madeira, Canarias, Sahara Occidental (hasta la antigua Villa Cisneros), Cabo Verde y en el sector Angola-Sudáfrica. Su presencia en Azores precisa ser confirmada. Forma pequeños enjambres que se desplazan a escasa distancia por encima del fondo, en sustratos fangosos y, en menor medida, arenosos del talud superior entre 667 y 1.462 m de profundidad (fuera de Canarias, citado entre 302 y 1.200 m), siendo más abundante a

800-1.100 m. Crecen hasta 6 cm de longitud de caparazón (LC) y unos 90 g de peso (hasta 12 camarones en 1 kg). Las hembras son más abundantes que los machos (3 hembras por cada 2 machos) y alcanzan la madurez con un tamaño medio de 2,5 cm LC; portando huevos pequeños y numerosos, color rojo acastañado, en su abdomen todo el año (principalmente en febrero-julio). Hábitos carnívoros, aunque también se alimentan de carroñas.

INTERÉS PESQUERO

Diferentes investigaciones han demostrado la presencia de poblaciones moderadas en Canarias, realizándose capturas

esporádicas tanto con nasas caladas en el fondo (multiespecies) como camarones semiflotantes (selectivos). Dada su escasez, no es suficientemente conocido. Por esta razón y dado su hábitat profundo, en la actualidad no se producen capturas comerciales.

UTILIZACIÓN Y PREPARACIÓN

Carne blanquecina y relativamente consistente, de excelente calidad. Se puede utilizar en fresco, refrigerado o congelado. En caso de pescarse, se comercializaría entero. Se puede preparar cocido, en ensalada, a la plancha, al ajillo y en espagueti, entre otras.

Más información: www.pescprof.net



Yo fui en el correillo / 16

"Con millo o sin millo, usted viaja a La Palma", o pequeña historia de un gran corazón

JUAN ADOLFO ÁLVAREZ MARRERO

Corría el año 1962, o tal vez era 1963. En el muelle de Santa Cruz de Tenerife hacía una tarde soleada de primavera y yo era un estudiante de Las Palmas que hacía Perito Agrícola en La Laguna. Subí a bordo del correillo *Viera y Clavijo*. Se encontraba el buque atracado y preparándose para zarpar unas horas después; yo acompañaba a mi padre (marino civil y marino de guerra) que iba a saludar a su gran amigo Eliseo López, el capitán, hombre muy popular en aquellos tiempos y al que



El vapor correo (en este caso 'La Palma') en el muelle de Santa Cruz de La Palma, en los años 40. Al fondo, la desaparecida Casa de la Luz y su chimenea./ ARCHIVO JOSÉ AYUT

muchos estudiantes universitarios y de escuelas técnicas le deben un grato recuerdo, y, quizás, hasta un busto en el campus ("Soy hijo de fulano" le decían; "venga pasa", contestaba, dejando que viajaran sin billete. También era frecuente otra forma de acceder al barco, sin billete, entre los estudiantes: cuatro o cinco comprobaban el pasaje para uno, que subía

a bordo y lanzaba el preciado boleto al muelle, donde otro del grupo lo recogía y así sucesivamente, hasta que todos embarcaban de regreso a casa en Las Palmas, o de camino a Santa Cruz para volver a las clases en La Laguna).

El encuentro con el capitán de aquella tarde soleada había sido casual. Paseaba con mi padre por el muelle cuando vimos

el correillo. Papá decidió entonces subir a charlar con su buen amigo y yo me quedé en el puente *noveleriendo* (yo no tenía sino 22 ó 23 años).

A proa del *Viera y Clavijo* había un carguero, igualmente atracado, que descargaba millo a granel. Mientras transcurría aquella operación no dejaban de caer pequeñas cantidades de millo que

se desparramaban por el suelo. Esa circunstancia era aprovechada por un hombre de avanzada edad, con aspecto de vagabundo (muy mal trajeado y descalzo), que lo iba recogiendo y guardando en un enorme cartucho de papel.

Cuando llenó el cartucho, aquel hombre se dirigió a la escala del correillo con intención de entrar por la pasarela. El marinero de guardia se lo impidió y comenzaron a intercambiar palabras, cada cual insistiendo en sus propósitos. En eso, Eliseo López sale a cubierta con mi padre y observa la escena. De inmediato baja hasta la escala y le pregunta al vagabundo qué desea: aquel hombre de aspecto desaliñado le dice que es de La Palma, que quiere volver a su isla y que como pago por su billete ofrecía un cartucho lleno de millo, ya que era tan pobre que no tenía ni para un pasaje de tercera.

Eliseo López, viendo la necesidad de aquel señor, rechazó coger el cartucho lleno de millo: "¡Amigo, con millo o sin millo, esta noche viaja usted a La Palma!", le dijo con voz clara. Un gran corazón el de este gran canariote, don Eliseo López Orduña.

Su padre era muy amigo del conocido capitán don Eliseo López

rural es más

EMPRENDEDORES rural es DE CANARIAS

rural es más
Rural
no es sólo agricultura,
Rural
no es sólo ganadería
rural es más...

- rural es más Medioambiente
- rural es más Turismo rural
- rural es más Servicios a la población (guarderías, ayuda a domicilio, atención a la dependencia...)
- rural es más Restaurantes de calidad
- rural es más Pesca artesanal
- rural es más Formación
- rural es más Recursos forestales
- rural es más Artesanía
- rural es más Alimentos de calidad
- rural es más Deportes en la naturaleza
- rural es más Servicios para la salud
- rural es más Servicios a las empresas...

Si eres una persona con ganas de poner en marcha tu propia empresa en el medio rural, podemos ayudarte. Llámanos al 901 234 565.



Te ayudamos a hacer tu plan de negocios y a implementarlo.



Servicios que se prestan por este proyecto: La **definición de metas y objetivos** intermedios, la **tutorización de planes de viabilidad** o de empresa, el **asesoramiento para acceder a microcréditos**, la **formación empresarial** y el **apoyo a la innovación**, y todo ello desde antes de la constitución o inicio de la actividad hasta la consolidación.

Los servicios de Acompañamiento a Emprendedores que te ofrece la Red Canaria Rural para conducir tu proyecto hasta la consolidación y el éxito, están financiados al 100% por el Fondo Social Europeo y el Gobierno de Canarias.

El resto lo pones tú, ilusión, entusiasmo y, sobre todo, compromiso con tus metas.

**DÉJANOS TUS DATOS EN EL TELÉFONO
901 234 565 Y HABLAMOS**



PROGRAMA DE ACOMPAÑAMIENTO A LA EMPRENDIDURÍA EN EL MEDIO RURAL DE CANARIAS

El Pris-Mesa del Mar



Donde Tacoronte / saborea y disfruta el oceano

Tacoronte tiene desde El Pris una de las más bellas vistas del Teide. / Y. M.

La costa de Tacoronte tiene en El Pris su barrio pesquero, y en Mesa del Mar un pequeño núcleo de veraneo que disfruta de una escondida playa de arena negra. Entre ambos, un corto sendero los comunica, atravesando el lugar que dio origen en el siglo XVI al topónimo Puerto de la Madera.

Y. M.
Redacción

Un roque al pie del núcleo de casas apiñadas de **El Pris**, donde desembocan las escalinatas de la calle La Salema, guarda entre sus rocas el actual **refugio pesquero** y el edificio de la cofradía de pescadores. Los barquillos, cubiertos por lonas que protegen su interior, se distribuyen por la pequeña superficie junto a la grúa pescante que utilizan para botar al agua las embarcaciones cada vez que se hacen a la mar (hasta hace poco sólo podían hacerlo por una rampa varadero de peligroso acceso con marea alta, pues obligaba a situar un vigía, para avisar de las olas que rompían en el exterior al patrón que quería entrar por su estrecho brazo).

Madera va y viene

Justo de aquí parte el sendero, que serpentea por el delgado paso excavado en el risco de la **punta del Sargo** (eso sí, cómodo y seguro de transitar gracias a la barandilla de gruesas sogas que acompañan en este corto tramo) hasta llegar a la **playa del Sargo**, al fondo de una estrecha bahía. Una playa de callaos que en el siglo XVI dio origen al topónimo (hoy un barrio, acantilado arriba) de Puerto de la Madera: por aquí se embarcaban los troncos de árboles que venían del bosque de Agua García, con destino a otros pueblos de la costa norte de Tenerife y para los ingenios azucareros de la época. Y, curiosamente, a la inversa: entró madera para la restauración de la iglesia de Santa Catalina.

Atravesamos la playa observando la construcción más antigua de El Pris: el edificio de una galería de agua dulce (que abastecía los cultivos de Puerto de la

Madera, Valle de Guerra y Tejina) y un estanque donde los pescadores echaban lisas pequeñas para que crecieran y, al engordar, las volvían a capturar y vendían en el varadero. Una fila de tarajales bordea el muro del estanque, allí plantados porque protegían del salitre. Enseguida dejamos atrás todo ello y ascendemos ligeramente por el sendero, empedrado y ancho como en la propia playa del Sargo.

Continuamos ahora desde unos pocos metros sobre el nivel del mar, serpenteando por una costa plagada de vegetación característica en tierra (la lechuga de mar o servilleta, vinagreras, magarzas, cardones, tabaibas, verodes de costa, espinos de mar, cornicales, salados, incienso) y muchos roques, caletas y playitas donde rompe el mar (**La Caleta** –suelen acudir pescadores de tierra y jóvenes a bañarse–, el **Peje Verde**, **playa del Roque**, la **Baja Negra**).

Castillo surrealista

Y, casi sin darnos cuenta, llegamos a la urbanización de **Mesa del Mar**, bajando por unas escalinatas hasta la explanada del aparcamiento, que atravesamos para dirigirnos, entre edificios de gran altura, a la pequeña ermita de Nuestra Señora del Carmen. A su lado veremos un túnel con suelo de asfalto. Al otro lado nos espera la **playa de la Arena**, nombre que describe con precisión lo que vamos a ver. Acondicionada para su uso (sobre todo veraniego), cuenta con un paseo que la recorre y zona de acampada.

El paseo se prolonga más allá, por el **charco Sagrero**, hasta la desembocadura del **barranco de Guayonje**. Si levantamos la vista veremos, sobre unas terrazas de cultivo semiderruidas, una extraña casa

coronada por una torre: es la finca y casa de veraneo de la familia del pintor surrealista Domínguez, conocida por ello como **Castillo de Óscar Domínguez**.

Doblando la punta del Sargo se llega a la playa del mismo nombre. / Y. M.



Y además, cabrito y vino

DAVID BRAMWELL

En 1969, cuando Zoë y yo vivíamos en el norte de Tenerife, en San Juan de la Rambla, dedicamos mucho tiempo a explorar los acantilados y barrancos entre la punta de Teno y Anaga. Un día de mayo de aquel año bajamos por la carretera hacia la costa de Tacoronte. Esta vez don Enrique Sventenius no pudo acompañarnos y en su lugar vino don Carlos, el jardinero mayor del Jardín Botánico de La Orotava.

En aquella época el acceso a la costa era bastante limitada, con unos pocos senderos bajando por los acantilados. Don Carlos quería llegar hasta Mesa del Mar; pasamos por unas fincas de plataneras y viñedos hasta la cornisa de los riscos costeros y encontramos el principio de un camino. La vegetación era muy similar a la que conocíamos en San Juan: tabaibales de tabaiba dulce y tabaiba morisca, con algunos cardones. Había grandes extensiones de los dos corazoncillos *Lotus sessilifolius* y *L. tenella*, una especie descrita por primera vez por Richard Thomas Lowe –botánico inglés autor de la Flora de Madeira (1868)–, y recientemente resucitada con el nombre correcto para el “*Lotus glaucus*” de Canarias.

Los riscos de la zona eran muy ricos en bejeques (*Aeonium spp.*) y cerrajas

(*Sonchus*), pero al ir bajando por el sendero la vegetación cambió con la presencia de mucha lechuga de mar (*Astydamia latifolia*) y perejil de mar (*Crithmum maritimum*), hasta que, cuando nos acercamos más a la orilla de la costa, vimos a la uva de mar (*Zygophyllum fontanesii*) y a la pequeña siempreviva *Limonium pectinatum*.

Descansamos un ratito para almorzar los bocadillos que Zoë había preparado, a la vez que disfrutar del magnífico paisaje de los acantilados y el fuerte oleaje del mar. Poco después nos levantamos para continuar y entonces nos dijo don Carlos que Sventenius le había dado instrucciones de enseñarnos “la joya del día”. Tardó unos minutos, pero por fin la encontró: una de las especies más amenazadas de la zona, la siempreviva *Limonium imbricatum*, conocida solamente de Buenavista y la costa de Anaga, aunque posteriormente también descubierta en el norte de La Palma.

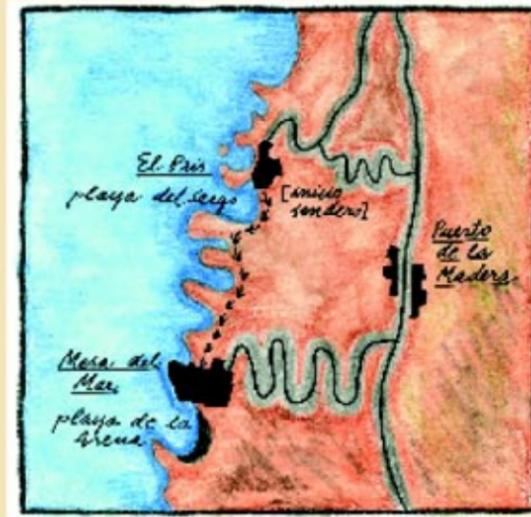
Pensamos que esto iba a ser lo mejor del día pero, de vuelta otra vez a la “civilización”, don Carlos, “para terminar bien la excursión”, nos invitó a comer cabrito y a probar los excelentes vinos de Tacoronte.

Director del Jardín Botánico
Canario Viera y Clavijo

Distancia, tiempo y algo más

Un corto paseo

Apenas son 900 metros los que separan El Pris de Mesa del Mar, por un sendero cómodo y ancho que podemos recorrer en menos de 15 minutos.



Casas apiñadas en el risco



El Pris fue fundado por pescadores de Punta del Hidalgo que buscaban refugios naturales para sus modestos barquillos. Primero habitaron en cuevas que acondicionaron como viviendas en el acantilado, después construyeron sus casas sobre el risco. Debajo de la calle La Salema están el varadero, el pescante y, al borde del mar, diversos restaurantes de pescado.

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 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-Paraíso de cetáceos
- Nº 28-Empleo para la integración
- Nº 29-El timple y sus intérpretes
- Nº 30-Canarias investiga en sostenibilidad
- Nº 31-Siete islas en siete platos
- Nº 32-Cruces majoreas
- Nº 33-Paseos bajo el agua

TEMPORADA V

- Nº 34-Vida entre cenizas
- Nº 35-Oficio y sabor de gofio
- Nº 36-Tomate a bordo
- Nº 37-A vista de mapa
- Nº 38-Tortillas de carnaval
- Nº 39-Cocina de Cuaresma
- Nº 40-Lanzarote, de cabo a rabo



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: pellagofio.director@gmail.com



Stratvs

tecnología y arquitectura al servicio del vino

La nave central (bajo tierra) de la bodega Stratvs./
REPORTAJE FOTOGRÁFICO: Y. M.

Canarias cuenta ya con una bodega entre las más avanzadas del mundo en cuanto a tecnología. Los últimos cuatro años han sido muy intensos para el enólogo que ha tenido la responsabilidad y la tarea de buscarla, y Stratvs es ya una realidad con aroma a vino en el corazón de La Geria lanzaroteña.

Y. M.
Redacción

El proyecto Stratvs tiene tres objetivos básicos: elaborar vinos de prestigio, crear una marca de distinción en el mercado vinícola de Lanzarote y obtener unos rendimientos económicos a través de la comercialización de dichos vinos. BTL Lanzarote SL es la empresa que ha

emprendido la espectacular tarea que comenzó por dotar a la bodega de un edificio adecuado a la magnitud de la iniciativa. Excavada dentro de una montaña en La Geria, su aspecto se asemeja al de una catedral con una nave central y dos laterales, en donde predomina la presencia de materiales como la piedra y la madera. A partir de ahí, todo

es pura tecnología al servicio de un fin muy específico: elaborar vinos de gran calidad.

Al frente de este magnífico proyecto, BTL Lanzarote ha situado a un profesional que venía demostrando en años anteriores su capacidad para afrontarlo: revolucionó la viticultura insular elaborando unos elogiados tintos –con uvas que hasta

entonces nadie apreciaba– y destacó con numerosos premios internacionales por sus vinos dulces. Se trata de Alberto González Plasencia, que ha asumido el reto con “la idea de hacer algo distinto y cambiar el ritmo de todo lo que es la viticultura en Lanzarote”, explica. El sector, añade, “está en retroceso, nadie quiere trabajar el campo, el abandono de la zona de La Geria da pena”.

Ante esa situación se presenta este proyecto “no sólo para elaborar vinos, sino que además sean de gran calidad”, lo que empieza por estimular a los viticultores pagando a buen precio la uva, a la vez que realizando un trabajo exhaustivo con ellos para adoptar mejores prácticas en las labores de la viña. “Hay que mejorar la calidad al viñedo para obtener un vino mejor”, insiste González Plasencia. Después, hay que realizar un trabajo serio en bodega “para llevar la uva a la máxima expresión” con la tecnología más avanzada que ha podido encontrar. Para ello recorrió primero medio mundo visitando bodegas y empresas fabricantes de maquinaria especializada y puntera. Lo mejor que encontró está hoy instalado en Stratvs.



El enólogo Alberto González en la sala de barricas de roble francés para los crianzas.



Pasillo entre depósitos de acero inoxidable en una de las naves laterales.

Buenas prácticas

Bien por tradición o bien por factores climáticos, en la viticultura de la isla hay prácticas de cultivo que mejoran para obtener mejor uva. "Entre ellas, terminar con el despuntado severo de las parras, que evita que el viento mueva la vara y el picón cubra otra vez al hoyo, pero perjudica la calidad de las uvas tintas (no cogen color) y blancas (pierden sus aromas)", explica Alberto González, enólogo y director de Stratvs.

Cajas de vendimia

La uva se recoge en una caja pequeña para 16-18 kilos de peso donde sólo caben dos capas de racimos, una sobre la otra, para que llegue a bodega en perfectas condiciones y se vea si está sana o no.

Recepción en frío

Nada más llegar a bodega, las cajas de vendimia se pesan y entran directamente a la cámara de frío, preparada para enfriar unos 100 mil kilos de uva. Permanece toda una noche sobre cinco o seis grados y al otro día comienza el trabajo con la uva fría, para evitar contaminaciones y oxidaciones.

Seleccionando lo mejor

Lo primero ya en bodega es clasificar la uva por viticultor en cada palet y pasarla a la sala de selección, donde vacían las cajas y seleccionan manualmente la mejor uva, apartando los racimos con defectos.

Mimando a la uva

Los racimos seleccionados pasan a una despalladora para quitarle el raspón, que es absorbido por un extractor que lo mueve y se aprovecha con otros restos de vendimia para elaborar estiércol en la finca de Uga, donde la misma empresa elabora queso con ganado caprino, ovino y

Desde la acristalada sala de crianzas se ven la sala de embotellado y la prensa especial que funciona con nitrógeno.

bovino. La uva pasa a otra mesa de selección, vibratoria, para comprobar que racimos bonitos por fuera no tengan uvas en mal estado por dentro. Después pasa a una pequeña estrujadora de rodillo y la masa va con una bomba peristáltica (como las que usan en las piscifactorías para pasar los peces vivos y sin dañar de unos tanques a otros), a la prensa o a algún tanque de maceración.

Distintas elaboraciones

Cada tipo de vino tiene su propia y diferenciada elaboración: a los malvasías secos le hacen criomaceración (maceración en frío en presencia de CO₂); a los tintos le hacen maceraciones largas de 20 días y guardan en barricas para una crianza mínima de seis meses de roble francés; a los dulces los envían a fermentar en tinas de roble francés de 7 hectólitros (70 mil litros) y ahí los tienen en crianza entre tres años (malvasía dulce natural) y cinco años (moscatel de licor).

Tecnología de vanguardia y gases

La bodega está automatizada con diferentes gases que recorren todas las instalaciones y depósitos: CO₂ para criomaceraciones (extracción de aroma mucho mayor) y nitrógeno a partir de un generador propio: "El nitrógeno es una de las cosas más interesantes de la bodega. Tenemos una red de tuberías y lo usamos para todo. No usamos agua ni aire, la prensa funciona con nitrógeno; barreos con nitrógeno las tuberías cuando las hemos utilizado con vino o con pasta; inertizamos los depósitos antes de llenarlos y también las barricas con nitrógeno, e incluso si sacamos una copa de vino por debajo de algún depósito y queda un espacio de aire, lo ocupamos con nitrógeno en la parte alta; y en el tren de embotellado lo



Tinas de roble para vinos dulces (izquierda) y tanques de acero.

Sala de máquinas con las conducciones de agua caliente y fría, y gases como el nitrógeno.

usamos para llenar las botellas antes de ponerles el vino".

El control, por ordenador

Todo en la bodega está controlado con ordenador. También la labor de "romper el sombrero" (la capa que se genera en la superficie del mosto de uva tinta en fermentación): "No utilizamos ni bombas ni ninguna herramienta física, sino que es el mismo gas que produce la fermentación en unos tanques especiales lo que usamos para, de forma natural, realizar los remontados".

Depósitos especiales con microoxigenación

Además de permitir los remontados con el gas de la fermentación, los tanques de tinto están dotados de microoxigenación, capaz de trasladarle al vino la misma cantidad de oxígeno que le podía dar una barrica, pero sin aportar sabores a madera. También se puede aplicar a vinos blancos en crianza sobre sus lías.

El vino, un alimento

La bodega carece de los clásicos

filtros de placa y de tierra. En su lugar emplea un filtro centrífugo que gira a gran velocidad y limpia las partículas más sucias del mosto; un filtro tangencial que con cerámica limpia el vino antes de embotellar; y un sistema de microfiltración del punto de burbuja, "porque países como Estados Unidos o Alemania están exigiendo una calidad y una higiene al vino como si fuese un alimento, y hay mucha gente y yo entre ellos -dice el enólogo de Stratvs- que lo consideramos así: un alimento".

EN LA TIENDA, QUESO

Compra inteligente sí, 'souvenirs' no

El proyecto Stratvs incluye "fomentar la compra inteligente de vinos y de elementos asociados" desde "una perspectiva cultural alejada del consumo de souvenirs". Eso significa que junto a la bodega hay un restaurante (también subterráneo) y una tienda visible desde la carretera de La Geria, al tratarse de una antigua casa restaurada. Aquí se ofrecerá otro producto estrella de BTL Lanzarote: los quesos Finca de Uga que elabora, con ganado propio, en una miniquisería ejemplar que dirige el veterinario Francisco Fabelo.



Pañuelo de Uga, de cabra y oveja madurado.



Brume, de cabra tipo rulo francés.



Madurado ahumado de vaca.



Delicia Jersey madurado de vaca.



Provenzal madurado de vaca.



Con cominos.



Bodega, de cabra y oveja madurado.



Vulcano, de cabra, oveja y vaca madurado.



Mezcla media flor.



Alegranza, queso añejo.



Curado de cabra untado con pimentón.



Bodega, sólo oveja madurado.



De cabra de untar a las finas hierbas.



El Vallito, oveja y cabra fresco.



Flor de las Nieves, vaca y oveja madurado con leche cuajada con flor de cardo recolectado en las Peñas del Chache.



De cabra fresco.



El lanzaroteño risco de Famara y el brazo de mar (El Río) que lo separa de la isla de La Graciosa. / REPORTAJE FOTOGRÁFICO: Y. M.



Un cuervo entre las caprichosas formas de lava de Timanfaya.



Cultivo tradicional sobre enarenado junto al pueblo de Uga.

Lanzarote, de cabo a rabo

La toponimia de la isla de Lanzarote, hasta ahora referenciada en los mapas del Servicio Geográfico del Ejército, acaba de ser corregida, revisada y ampliada por el investigador Agustín Pallarés, eliminando erratas, rectificando errores y añadiendo topónimos que habían quedado olvidados.

AGUSTÍN PALLARÉS PADILLA

La toponimia constituye una de las facetas más relevantes y vivas del acervo cultural de un pueblo, región o país. Los topónimos están, efectivamente, en boca de todos con suma frecuencia, pese a lo cual apenas se les presta atención en los comentarios referidos a actos folclóricos o de manifestaciones costumbristas, ni mucho menos son tratados en los medios de divulgación cuando se habla de estos temas populares que tan de cerca atañen a la sociedad y a sus modos de vida.

Como prueba fehaciente de este aserto es lo que acaba de suceder con el mapa de Lanzarote, actualizado en su toponimia al ser expurgado de un sinnúmero de errores, tanto de escritura o gráficos como de

ubicación, amén de habérselo añadido un número considerable de nuevos topónimos que no figuraban en la última edición publicada por el Servicio Geográfico del Ejército, que se hallaba en circulación desde los años ochenta del siglo pasado y servía, por tanto, de referente a profesionales y público en general.

Primicia ignorada

Dicho mapa, puesto al día en su toponimia por el que esto escribe, mediante una concienzuda y prolongada labor de investigación de muchos años de duración, dedicados a la recogida de topónimos pateando la isla de cabo a rabo, preguntando a los más baquianos de los

respectivos lugares, compulsando textos antiguos y corrigiendo errores, fue presentado en unas jornadas en las que participaron representantes de todos los archipiélagos macaronésicos. Se celebraron los días 22 y 23 de noviembre del pasado año en el hotel Princesa Yaiza de Playa Blanca, organizadas por Cartográfica de Canarias S. A. (Grafcán), empresa pública del Gobierno de Canarias, y a pesar de tratarse de una primicia informativa relevante en el campo de la cartografía lanzaroteña, no ha encontrado, que yo sepa, el menor eco en los medios de difusión de la isla, ni en los de ninguna otra del archipiélago.

Digamos que los topónimos son,

metafóricamente hablando (en muchos casos al menos), como jirones de la historia de un país o región que han quedado prendidos de sus diferentes accidentes geográficos. Aunque el componente básico del topónimo suele hacer referencia al espacio territorial que designa, acompañado por lo general de una cualidad o característica morfológica del mismo, lo normal es que vaya seguido de un complemento que haga referencia a alguna persona, animal, cosa o hecho con él relacionado. Basándome en estas premisas voy a presentar, a continuación, algunos topónimos de Lanzarote que puedan resultar atractivos por sus especiales características al lector interesado en estos temas.

Voz enigmática

El nombre *dise*, por ejemplo, que sólo se registra en esta isla como componente topónimo (y no en escasas ocasiones, por cierto), es una voz un tanto enigmática cuyo significado no es fácil desentrañar. Parece, no obstante, que deba tratarse de un término de origen majo (majo es el gentilicio que se ha venido aplicando a los habitantes prehispánicos de Lanzarote y Fuerteventura desde la ocupación de estas islas, por los españoles, a comienzos del siglo XV), pues no he encontrado nada ni en español ni en el idioma portugués, que tanta influencia ha tenido en el habla popular de nuestras islas, al que pueda asimilarse.

Por los datos que he podido recoger sobre algunos de los lugares que lo llevan, tengo sin embargo la impresión de que su significado en la lengua indígena debió ser el de pileta o receptáculo natural donde se depositaba el agua de la lluvia, y así lo expongo en el trabajo *Topónimos guanches inéditos para la investigación* publicado en el tomo dos de las II Jornadas de Historia de Lanzarote y Fuerteventura, de 1990.

Topónimos portugueses

Ya que he apuntado el hecho de la abundante aportación de vocablos por parte del idioma portugués a nuestra habla popular, voy a exponer a continuación algunos de los topónimos más

representativos de los que tienen su origen en palabras de esta lengua hermana.

Uno de los más conspicuos, si no el más, es el de La Pequeña, especie de bastión que sale proyectado del flanco este del macizo precuaternario de Famara, al final del cual se alza La Peña del mismo nombre, formaciones ambas que figuran, por cierto, innominadas en el Mapa Militar de 1985, aunque no en el de 1950, en que, si bien la primera se halla igualmente carente de nombre, a la última se le da el de La Peña de la Pequeña, con toda seguridad pensando, *conmiserativamente*, el que tal escribió, que con ello subsanaba un despiste de escritura al haberse privado a la /iv/ de la correspondiente tilde.

A éste podemos añadir otros topónimos derivados de términos de procedencia portuguesa, muy conocidos en la isla por su relativa abundancia, tales como *caboco*, cueva vertical o hundida en el suelo; *chaboco*, hoyo grande abierto en la colada lávica, para alcanzar la tierra que está debajo y plantar en ella higueras y otros árboles; *callao*, playa formada por un acúmulo de cantos rodados o guijarros; *rofero*, mina de lapilli; y, por lo que parece, *rostro*, frente o talud alargado, de un par de decenas de metros de altura por lo general, que se forma entre dos niveles del terreno.

Técnico de señales marítimas e investigador lanzaroteño