



COLORADO



ALTO



BARBILLA COLORADO



BARBILLA BLANCO



RAPOSO



MORISCO ROJO



MORISCO BLANCO



MARRUECO



MARSELLO

Trigos

DE TENERIFE

**VARIEDADES
HARINERAS**



ccbat

CENTRO DE CONSERVACIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
DE TENERIFE



AREA DE AGUAS Y AGRICULTURA
SERVICIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

Chano, carpintero y cambullonero (1)



El túnel del tiempo tras un portón

Chano Ceballo franquea el portón de acceso al 'desaparecido' barrio de San Rafael. / Y. M.

Sebastián Ceballo, carpintero de ribera, marino y cambullonero, nació en fecha tan lejana como un 22 de mayo de 1922 al borde mismo de la playa de las Canteras, en casa. En una de las únicas 12 que aquel año existía sobre el istmo de La Isleta. La ciudad con sus calles ocupa ahora todo ese territorio... ¿Todo? No, aquellas casas existen escondidas tras un portón.

YURI MILLARES Y JUAN ADOLFO ÁLVAREZ
Redacción

Sebastián Ceballo Suárez, *Chano*, tiene suficiente edad (dentro de pocas semanas cumple 86) como para que los más veteranos de La Puntilla, en la playa de las Canteras, lo conozcan. La playa que baña el litoral de poniente de la ciudad de Las

Palmas conserva, en este rincón, las barquillas de pescadores que varias generaciones de isleños han visto siempre ahí, varadas sobre la arena cuando no están en el agua. Y, precisamente, reparando una de esas viejas barquillas, encontramos a este hombre enjuto, de rostro marcado por los años y el salitre. Sabe muy bien lo

que se hace: es carpintero de ribera desde niño y con 14 años ya se había construido su primer "yatillo", dice, de dos metros y medio eslora.

Frente a su barquillo (al que sustituye unas tablas y después calafateará) tiene una magnífica vista de la playa, con su avenida y una línea del cielo marcada por

hoteles, apartamentos y otros grandes edificios de una gran ciudad, fachada de un entramado de calles que cubren de orilla a orilla el istmo que une La Isleta con la isla de Gran Canaria. Todo aquello era arena (y agua que unía las dos orillas cuando había reboso). Allí mismo, señala hacia donde se levanta el lujoso hotel Meliá Las

★ HABLAR CANARIO

Cuatro remando y uno al timón del 'Paca'

"Se ganaba para comer bastante bien. Y para ahorrar el que sabía aprovechar", dice Chano Ceballo de la vida de los cambulloneros. "Yo aprendí con mi padre, que iba a bordo a vender perritos pequeños. Después, ya de mayor, me dediqué por mi cuenta a vender relojes a bordo de los barcos. Iba a Tenerife, compraba relojes baratos y vendía". Cuando la escasez de la posguerra civil, agravada por la propia guerra mundial, relata "me dediqué a los barcos españoles que venían de Buenos Aires y traían cosas: café, azúcar, mantequilla, margarina, harina, de todo, y gracias a eso las islas Canarias comieron, gracias a nosotros [los cambulloneros], traíamos incluso la penicilina".

El tráfico de buques que hacía escala en La Luz, el principal puerto entonces de la ciudad de Las Palmas (hoy el único),

fondeaba en su mayoría. "Venían a coger carbón aquí", dice Chano, quien llegaba hasta ellos con un bote a remos. "Nosotros teníamos un bote muy bueno llamado el *Paca*, que después lo hice de **vela latina***. Mi bote tenía cuatro remos, éramos cuatro remando. El que negociaba era mi hermano, y yo, que me dedicaba también a remar (y mi hermano en el timón). Teníamos otro hermano, el más chico, Cristóbal, y dos muchachos más para los remos".

Cada bote de cambulloneros tenía su "clientela [o buque y nacionalidad] y ya sabíamos a quién teníamos que ir. Los compradores respetábamos uno al otro". Para desembarcar las mercancías, la guardia del puerto les "toleraba", dice, y añade: "Les dábamos un par de kilos de café, un par de kilos de azúcar. Y escapábamos así".

Vocabulario:

cambullonero. Vendedor a bordo de los buques que hacían escala en Canarias, o que adquiría su mercancía para vender en tierra por el trueque o compra a tripulantes de los barcos fondeados en los puertos isleños (en especial los de Santa Cruz de Tenerife y de La Luz en Las Palmas de Gran Canaria). "En el *cambullón*, toma y daca de especies, se intercambian las más singularmente heterogéneas cosas, desde loros por whisky a calados por medicamentos", describe Pancho Guerra (*Contribución al léxico popular de Gran Canaria*).

vela latina. Vela triangular que era la más usada por los barquillos canarios, antes del uso de motores y hélices, y derivó en un "deporte náutico vernáculo, exclusivamente de las islas de Graciosa,

Lanzarote y Gran Canaria, siendo en esta última donde tiene más auge por la numerosa participación de embarcaciones y la gran afición por este tipo de regatas. (...) Las regatas en Gran Canaria son desde la "Mar fea", junto a la playa de La Laja, hasta el Puerto de La Luz, resultando un espectáculo marítimo de gran belleza" (Orlando García Ramos, *Voces y frases de las Islas Canarias*).

Carpintero de ribera desde niño, Chano repara un viejo barquillo en La Puntilla (playa de las Canteras)./ Y. M.



Palmas, "nací yo, el barrio se llamaba de San Rafael y la playa de las Canteras se llamaba playa de Arrecife". Entre todos aquellos arenales y mariscos se levantaron, en el siglo XIX, una docena de casitas de una única planta, seis frente a seis, en una estrecha calle que Chano llama "travesía", orientada de orilla a orilla del istmo: a un lado, la playa de Arrecife, al otro, la playa de San Rafael.

Regreso al pasado

Tratamos de imaginarnos aquello un siglo atrás, pero no hizo falta. Chano nos llevó hasta un portón de la calle Sagasta y, al traspasarlo, no entramos en el edificio de viviendas y apartamentos de varias plantas que se veía desde la calle. Simplemente habíamos regresado al pasado y estábamos en la calle que llama "travesía" con las primeras casitas de que hablaba. ¿Habíamos atravesado un portón que era túnel del tiempo? Al mirar al cielo vimos a aquellas casitas rodeadas por el presente: se habían quedado

incrustadas en el interior de una manzana de cuatro calles cuyas fachadas tenían aquí sus paredes traseras.

En la orilla de aquella playa de San Rafael "montaron las carpinterías, las que estaban en San Telmo; sobre arena, porque aquello era arena igual que esto —señala la de las Canteras, a sus pies—. Bueno, no era tan grande. Mi casa era de canto amarillo de los que sacaban en La Isleta y cuando yo nací, siempre me lo contaba mi padre, la casa estaba llena de agua por la mañana y yo nací por la tarde, a las seis. Agua de aquí [Las Canteras] y agua de la otra [San Rafael]; se juntaba —se ríe—. Es que yo nací en una tira de arena de cien metros; aquellas casas se fabricaron en el 1800 y algo más, no sé. Mi casa tiene doscientos y pico años de hecha. Se hicieron seis por aquí y seis por allí. Entre esas doce casas había un pasaje para pasar de una playa a la otra. Cuando pusieron los varaderos en San Rafael fabricaron una muralla muy alta e hicieron la calle que está hoy, Albareda. Entonces fabricaron por detrás de la casa donde yo nací y cerraron el pasaje. Lo tenemos muy bonito por dentro, lleno de flores", describe con minuciosidad.

Al cambullón

En aquellas casas "vivían los patrones de los prácticos y de los remolcadores" del puerto de La Luz, con sus familias, explica. Y cambulloneros, como su padre. "Yo también soy cambullonero*", desde niño. Mi padre se dedicaba a vender pájaros y perrillos

chicos a bordo de los [barcos] franceses. Aquí teníamos una raza que se llamaba *nolulú* [lulú de pomerania], eran muy bonitos, unos perros blancos muy preciosos".

En realidad, Chano compartía su tiempo entre la escuela (un par de horas por la mañana temprano un par de días en semana) y la carpintería de ribera de maestro Domingo Sarmiento, allí mismo (donde era aprendiz). Pero como también le echaba una mano al padre, este lo sacaba de allí algunos días: "Mi padre hablaba con el maestro; dice 'déjame al muchacho, que lo necesito hoy que vamos a ir a un francés'. A los 19 años ya era maestro carpintero. "Trabajábamos de lunes a sábado por la tarde, hasta las cuatro. Me pagaban un real a la semana. Y me lo pagaban —recuerda— porque yo me levantaba temprano para ir a comprar el café con leche y el bocadillo al maestro". Hacían "barquillos canarios de cuatro metros, cinco metros, con vela latina; como esos que hay ahí", señala a los que hay en La Puntilla.

Entrevistado y entrevistador (J. A. Álvarez) en el callejón con las primeras casas que se construyeron en el istmo de La Isleta./ Y. M.



Revista Pellagofio digital - Hemeroteca - Galería de fotos - Librería

www.pellagofio.com

¡Ya puede suscribirse a **pellagofio**!

Usted elige

**1) Comprar su periódico,
el primer jueves de cada mes**



2) Suscribirse y recibirla directamente en casa

SUSCRIPCIÓN POR UN AÑO (9 NÚMEROS): 9 EUROS

Sólo para Canarias y Península (otros destinos, consúltenos: pellagofio.director@gmail.com)

SUSCRIPCIÓN DE APOYO* (9 NÚMEROS): €

* ¡Colabore con nuestro proyecto de difusión y promoción de Canarias!

Y de regalo:

Por 25 euros o más = un libro

Por 100 euros o más = cuatro libros

MODO DE PAGO:

Enviar talón nominativo a nombre de **"Pellagofio Ediciones"**

NUESTRA DIRECCIÓN:

Calle Poeta Bento nº 2, 35450 Guía (Las Palmas) Islas Canarias

Nombre
Apellidos
Profesión
Dirección
Ciudad
Isla
Distrito postal
Correo Electrónico (si tiene)

"Cinco historias con receta"

Premio Gourmand 2008 a la mejor colección de libros de cocina de España

(marque el regalo que desee recibir > sólo suscripción de apoyo)



☐ **Tertulia, arte y salud con vinos canarios**
(y la cocina de Jesús Pelegrín)



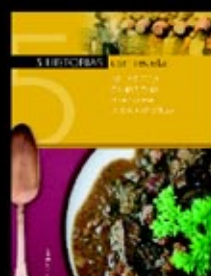
☐ **De la pesca, sus jareas, sardinas y bonitos**



☐ **Fuerteventura a camello**
(y la cocina de Mª Victoria Cabrera)



☐ **Quesos y ganados de Gran Canaria**



☐ **De la tierra canaria**
(y la cocina de José González)



☐ **Almendra de Canarias, flor de su paisaje rural**



☐ **Siete islas con productos singulares**
(en la cocina de Pedro Rodríguez Dios)

Maridajes canarios (8)

Un malvasía con premio nada más empezar

Este dos de mayo está prevista la inauguración oficial en La Geria de una bodega que dará que hablar: Stratvs. Un gran proyecto vinícola que sale al mercado de los vinos canarios de calidad arropado por su extraordinaria bodega y que, antes de abrir, ya ha cosechado su primer éxito internacional.



Operario en una de las pasarelas entre depósitos de acero de la bodega Stratvs./ Y.M.

Y. M.
Redacción

El primer vino que, antes de la propia inauguración de la bodega, ha sido distribuido a algunos especialistas y restaurantes que insistían en tener alguna muestra de lo que iba a ser un stratvs, ha sido un malvasía seco. Alberto González, director y enólogo de Bodegas Stratvs, también lo envió al concurso internacional Bacchus y ha obtenido un Bacchus de Plata. Se trata de un vino para el que “hacemos una criomaceración con la uva —explica—, es decir, una maceración en frío, y luego la prensamos suavemente para obtener sólo un rendimiento de un 50-55% de mosto flor. Lo pasamos a tanques de fermentación a temperatura controlada baja, haciendo una fermentación larga, trasegamos, quitamos las lías gruesas y mantenemos el vino en crianza sobre lías finas durante tres meses”.

RESTAURANTE LA TEGALA Reivindicando productos con sabor

El restaurador y empresario Antonio Hernández ha creado, un espacio para la cocina canaria que ofrece sabrosos productos de la tierra y creaciones/presentaciones modernas y creativas. Reivindica para sus cartas la presencia de los afamados granos de Lanzarote, los pescados del banco canario-sahariano y unas carnes en las que cabrito y cochinillo ocupan lugar preeminente. Y no falta el detalle, en la mesa, de los aceites de oliva virgen extra de Gran Canaria.

CARTA

ENTRANTES

- Tarrina de foie con membrillo y miel de palma **12,00 €**
- Salmón ahumado en casa con guacamole de aguacate **13,50 €**
- Salteado de garbanzos con chorizo canario y viruta de jamón **8,50 €**

PESCADOS

- Lomo de cherne a la pimienta de Madagascar y verduras al vapor **17,50 €**
- Chocos encebollados con guarnición de judías blancas y papas **12,00 €**

CARNES

- Conejo relleno con tamaras y su propio higadillo **14,00 €**
- Cabrito deshuesado frito al estilo de Lanzarote **19,00 €**
- Cochinillo confitado con millo puré de papas y queso en vinagreta de cilantro **15,80 €**

POSTRES

- Fruta de temporada con espuma de maracuyá y sorbete de mango **5,00 €**

LA CATA

Potencial aromático y gustativo

MARIO REYES RODRÍGUEZ

En el auge que vive este país en cuanto a marcas de vinos y bodegas, Canarias no se está quedando atrás; de hecho, somos de las regiones que más tenemos que decir gracias al resurgimiento de las variedades oriundas. La malvasía, uno de nuestros estandartes vinícolas, es una variedad muy versátil que está dando y va a dar productos de gran relevancia en los próximos años. Con todo esto y con mucha fuerza irrumpe en el mercado este malvasía seco de Lanzarote que tiene un color blanco pajizo bien brillante; su nariz es llamativa en lo que a frutalidad se refiere, destacando las notas tropicales que recuerdan al guayabo,



BTL Lanzarote

Marca: **Stratvs.**
Tipo: **blanco seco.**
Uvas: **malvasía.**
Añada: **2007.**
Graduación: **12,5.**
Botella: **20.000.**
DO: **Lanzarote.**
Servicio: **8° C.**

maracuyá o piña, acompañada también de notas alimonadas y algo de mentolado. Al beberlo se pasea algo tímido por la boca, mantiene su frutalidad y potencia aromática, es fresco y con un final ligeramente amargo que lo ayuda a mantenerse presente durante más tiempo en ella. Sin lugar a dudas, un vino bien elaborado que intenta sacar todo el potencial aromático y gustativo de esta uva, un producto que nace de un proyecto tan ambicioso como novedoso. Seguro que nos deparará muchas sorpresas en los próximos años.

Sumiller y propietario de la enoteca El Zarcillo

LA RECETA

Atún con vinagreta de burgados y frutos secos sobre pisto de verduras

ESTHER ORDÓÑEZ MAYALDE

INGREDIENTES

Para la vinagreta

- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 1 cucharada de vinagre de Jerez
- burgados
- frutos secos tostados (almendra, millo, avellana, garbanzo, anacardo)
- muy poca sal

Para el pisto

- cebolla
- pimientos verde y rojo
- ajo
- berenjena
- tomate

—1 hoja de laurel

—aceite de oliva

Para la papa aliñada

- papa
- agua
- aceite de oliva
- sal
- cebolla

—pimientos rojo y verde

Para el gofio dulce

- gofio de mezcla (millo y trigo)



Cocina canaria actual con productos muy tradicionales en este atún con burgados y gofio dulce de La Tegala./ Y.M.

- almendras tostadas
- miel de caña
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- agua
- Para el atún
- lomo de atún fresco

PREPARACIÓN

Vinagreta

- Molemos los frutos secos en la batidora y mezclamos todos los ingredientes, dejándolos un día macerando.

Pisto

- Rehogamos en un poco de aceite caliente la cebolla y los pimientos (cortados en juliana). A continuación, el tomate y las berenjenas (también finamente picados) junto con el ajo laminado, una hoja de

laurel y sal al gusto. Remover hasta que esté en su punto de cocción ideal.

Papa aliñada

- Sancochamos unas papas con agua y sal y un chorrito de aceite. Las escachamos con un tenedor y rehogamos en un poquito de aceite con cebolla y pimientos picados en juliana.

Gofio dulce

- Amasamos el gofio con el resto de ingredientes y cortamos en rodajitas.

Atún

- Marcamos en la plancha los lomos de atún y terminamos de cocinar en el horno. Servimos en el plato sobre el pisto, acompañados de unas rodajitas de gofio dulce y un poco de papa aliñada; encima añadimos la vinagreta.

Jefa de cocina de La Tegala

JOSÉ GONZÁLEZ, cocinero

"Si existiera el 'mejor cocinero del mundo', sería mi madre"

Y. MILLARES
Redacción

La cita con el *chef* de este mes reúne en el estudio de la fotógrafa Teresa Correa a dos buenos amigos y, sobre todo y por eso los ha convocado y reunido PELLAGOFIO, excelentes cocineros canarios con trayectorias diferentes en sus estilos, pero un denominador común: la seriedad con que asumen su trabajo y la gran calidad de sus propuestas. Por eso, cuando se somete a José González al cuestionario de la entrevista, en calidad de invitado del *chef* que elaborará después un plato a su medida y en su honor (Jesús Pelegrín), es inevitable que se produzca un espontáneo y desenfadado intercambio de opiniones entre ellos.

José González tiene en la cocina con elaboraciones tradicionales y productos isleños su fuente de inspiración, que él convierte en propuestas muy elaboradas a las que le gusta dedicar tiempo y ganas, hasta presentarlas como verdaderas exquisiteces. Tras un paréntesis (largo para quienes disfrutamos de su cocina) en la actividad de su restaurante El Cucharón, anuncia la próxima reapertura en un nuevo y reformado local junto a un mar que no se cansa de mirar. La gastronomía canaria recupera así la labor cotidiana de uno de los grandes *chefs* de las islas, que no se había perdido, pero estaba "en reposo", esperando para volver a la acción de los fogones a la que un día llegó de la mano de su madre, cocinera en un humilde local que la familia regentaba en el sur de Gran Canaria.

Cuando se reúnen dos grandes cocineros como ustedes, ¿de qué suelen

hablar: de los precios del mercado o de novias?

De lo triste que está el mercado, porque la gente ya no compra por kilos, sino por unidades –dice José González–. Cuando se ven dos cocineros la tendencia es a hablar de los problemas y de las alegrías de la cocina y cuando estás hartito, cuentas chistes –añade Jesús Pelegrín–. Y también de algún *plastilla* que viene a darte el huevo y te pide papas fritas –se ríe González.

¿Llegó a la cocina o lo empujaron?

Las dos cosas. Yo no sabía que tenía la inquietud de la cocina, pero mi madre sí me empujó un poco. Y yo siempre quería ayudarla.

Hay quien dice que para cocinar bien sólo hace falta poner mucho cariño. ¿Se puede hacer buena cocina con cariño y malos ingredientes?

Bueno, un buen cocinero podría hacer un buen plato de malos ingredientes... o podría ser un mago.

Vamos de compras al mercado: ¿por qué producto empieza y con cuál termina?

Primero se busca la materia fuerte y después lo que la va a acompañar. Si busco carne, primero la escojo y después veo qué especies hacen falta.



Encuentro de dos grandes 'chefs' canarios en PELLAGOFIO: Jesús Pelegrín (izquierda) y José González./ TERESA CORREA

¿Se atrevería a decir qué es la cocina canaria?

Sí: lo que se hace en Canarias es cocina canaria –salta como un resorte–. Eso no está debatido en la sociedad, porque hoy se habla de cocina canaria sin tener conciencia de ella y la reducen a dos o tres platos –interviene Pelegrín, mientras su compañero de sesión fotográfica asiente–. En Canarias hay mucha gente de todas partes: de Sudamérica, de China, de Japón... Hay muchas influencias de fuera y todo eso se va metiendo aquí –sigue José González–. Hay un hilo conductor de la cocina canaria, las influencias de fuera;

somos hijos de las influencias –de nuevo habla Pelegrín, cuando la respuesta a la pregunta se ha convertido casi en un debate–. Ten en cuenta que Canarias ha sido tierra de paso de migraciones en todas direcciones. ¡Pero bueno, si nos han puesto una strelitzia que no es de aquí como flor emblemática canaria, pues tú dirás! –concluye ya ironizando.

Vamos a hablar de productos de esa cocina canaria: ¿el mejor pescado cuál es y en qué plato lo recomienda?

¡El mejor pescado del mundo para mí es el cherne! Y lo digo bien alto para que se

entienda. Y si es el romerete, todavía mejor. Y uno de mis platos favoritos con cherne es en mojo hervido.

¿Y la mejor carne?

Para mí, ahora mismo, es la de vaca del país. Aquella que un señor del campo le pone una manadita de palotes [de millo], que le pone afrecho con rollón, que come pasto natural, que es la que verdaderamente tiene la grasa amarilla y se hace aceite cuando la guisas, no es sebo. Si tienes de esa carne con sebo blanco, después de comerla tienes que desengrasarte porque te tupe las venas.

Su restaurante, sin embargo, tiene un nombre muy significativo que va por otro camino: El Cucharón. ¿Qué pondría en él?

Pues, por ejemplo, una buena garbanzada. O un rancho canario. A mí me gustan mucho lo guisos.

Canarias ha tenido en el pasado excelentes granos y algunos siguen gozando de fama, y eso a pesar de que hace años no se ve ni rastro de ellos por las estanterías de las tiendas, un ejemplo son las lentejas de Lanzarote. ¿Qué ha pasado aquí?

Que se ha perdido todo eso –dice con rotundidad resignada, a lo que Pelegrín añade, poniendo el dedo en la llaga:– ¿Cuál es uno de nuestros alimentos emblemáticos? El gofio. ¿Y de dónde procede el millo y el trigo del gofio? Puede que haya algún agricultor con un poco de millo o de trigo, pero comercialmente nuestro producto emblemático es como la Unión Deportiva Las Palmas, que los jugadores que la sustentan no son nacidos aquí. Y si estamos abiertos a comer gofio que no es de millo canario, ¿por qué cerrarse a influencias de otros sitios? Porque valoramos más la imagen que el contenido –continúa Pelegrín, a lo que González añade:– Claro que sí, la cocina canaria se hace con los productos que encuentras en el mercado. Cuando alguien me dice "oye Pepe, eso que has hecho no es cocina canaria". ¡Cómo que no! Lo es, porque la he hecho yo y los productos esos los he comprado yo aquí, coño.

Antes dijo que a los cocineros les gusta más que le cocinen otros. ¿Son

buenos clientes los cocineros cuando van a comer al local de un colega?

Como cliente vas buscando la comida que te gusta. Por eso no existe "el mejor cocinero del mundo"; y si existiera, para mí sería mi madre, que me dio la primera teta y la primera cucharada de potaje. Lo que existe es "el cocinero que más te gusta". Que se diga de un cocinero "es el que más técnicas inventa en el mundo" es otra historia.

¿Se da el "espionaje industrial" entre restaurantes en busca de recetas?

¡Claro que hay, hombre! Y diplomáticamente: "Oye, ¿y cómo harías tu tal salsa?" En vez de decirte, "oye, fulano, dime cómo hiciste esa salsa". Hay una frase de mi madre que me dejó callado, cuando yo un día le dije "Ma, cómo es posible que tu caldo de papas, que está tremendo, no me salga igual que a ti". Y ella me dice: "Porque yo lo he hecho doscientas mil veces; si tú a la primera lo vas a hacer igual que yo, entonces eres la bomba".

¿Alguna vez ha querido estampar una tarta en la cara de alguien?

Una tarta no, que ya me la como yo, pero un buen *puchazo* sí... –se ríe.

¿Después de una copiosa comida, qué recomienda para una buena digestión?

Eso va al gusto de cada cual. Yo suelo tomarme un aguardiente fuertito, o un buen ron seco. Mira a Jesús, que le gusta echarse un coñac y un puro –dice mirando a Pelegrín–. Y aparte de eso, una buena caminata está muy bien –añade éste.

¿A quién le dedicaría su plato favorito?

A mi madre, por supuesto.

¿Y cuál es el plato?

Un sancocho, que a ella le encantaba pero no lo podía comer.

Terminamos. Un recuerdo dulce. Cuando abrí mi primer restaurante. Eso fue muy dulce para mí. ¡Y ahora que pronto espero abrir el otro, que sea el remate y el último!



Jesús Pelegrín acaba de crear este nuevo plato, que dedica a su amigo y colega José González, e incorpora ahora en la carta de su restaurante Mamma Tina./ Y. M.

Papas antiguas, un tesoro a conservar

DOMINGO RÍOS MESA

La papa tiene su origen en el continente americano, desde donde se extendió al resto del mundo. Canarias jugó un papel importantísimo en su distribución a nivel mundial, pues es aquí, a principios de la segunda mitad del siglo XVI, donde se registran las primeras citas de la existencia de este tubérculo fuera de Sudamérica. También en Canarias es donde se recoge la primera mención a su cultivo, concretamente en los altos de Icod, en la isla de Tenerife, a principios del siglo XVII. Las papas antiguas que hoy conservan los agricultores de las islas –como son las bonitas, azucenas, negras yema de huevo, torrentas, borrallas, corraleras, del ojo azul, moras, etc.–, son el vestigio de aquellas papas que llegaron muy tempranamente a Canarias. Estas papas han sido conservadas generación tras generación por los agricultores, que son los que con su esfuerzo han sabido legarnos un patrimonio de incalculable valor.

En los últimos tiempos ha comenzado a producirse una mayor valorización de estas papas por parte de los consumidores, y también de gastrónomos locales, nacionales e internacionales. Así mismo, su valor como recurso agrícola genético es muy importante, pues las papas antiguas canarias pueden ayudar a entender mejor los procesos que la papa sufrió en el resto del mundo a partir de la conquista de América.

Hasta hace poco tiempo la mayoría de los estudios que se habían realizado sobre estas papas eran de carácter etnobotánico, morfológico y agronómico. En los últimos años se han realizado algunos estudios genéticos que han permitido compararla entre sí y con papas procedentes de los Andes y también del archipiélago de Chiloé en Chile. Estos trabajos científicos permiten afirmar que las **papas antiguas de Canarias proceden principalmente de las papas de los Andes, aunque formando un grupo bien diferenciado, lo que quiere decir que han evolucionado en Canarias hasta convertirse en unas papas con identidad propia.** También se han encontrado papas que podrían proceder del archipiélago de Chiloé, lo que indicaría que a lo largo de la historia pudieron llegar papas tanto desde la cordillera andina como del mencionado archipiélago del sur de Chile.

Híbridos

Uno de los descubrimientos más asombrosos es la existencia de papas de naturaleza híbrida, lo que apuntaría lo ya descrito a finales del siglo XVIII por D. José de Viera y Clavijo en su *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, es decir, el uso por parte de los agricultores de semilla botánica o sexual (la que procede de la "baga" o fruto de la papa), y no lo que habitualmente se hace con la papa, que es la plantación de semillas-tubérculos, es decir, papas de semilla. Esto todavía parece confirmar más aún la hipótesis de la evolución y selección que tuvo la papa en Canarias, fundamentalmente debida a los agricultores, y probablemente a la interacción entre la naturaleza y la acción del hombre.

Las papas antiguas de Canarias forman un legado que debemos promocionar entre todos; tienen una importante originalidad a nivel mundial. Su consumo por parte de los canarios, e incluso su posible exportación, podrían hacer que este cultivo no se pierda, dándole el valor adecuado en los mercados y consiguiendo que los descendientes de los agricultores que las han conservado durante siglos puedan seguir cultivándolas recibiendo una renta adecuada. Esta es sin duda la mejor forma de conservar este tesoro para las generaciones futuras.

Director del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT)

COCINA JESÚS PELEGRÍN

Crema de batata con huevas de arenque y aceite de trufa

INGREDIENTES

–1 kg de batata
–1 cebolla
–nata
–aceite de oliva refinada
–aceite de trufa blanca
–vinagre de lima-limón
–sal
–huevas de arenque

PREPARACIÓN

•Troceamos la cebolla en piezas granditas y las ponemos a dorar un poco, sin que cojan color, sobre un poco de aceite de oliva refinada (no virgen extra, porque aportaría un sabor muy fuerte).
•Añadimos la batata, troceada igual (piezas granditas) y cubrimos de agua que las sobrepase un dedo por encima. Ponemos a cocinar y cuando esté casi hecha añadimos sal al gusto y nata. Dejamos

reducir y al final, rectificamos de sal y nata si fuera necesario.
•La presentamos en un plato o cuenco por persona con un poco de aceite de trufa por encima (una cucharada y media de las de postre) y otro poco de vinagre (una cucharada/postre). Completamos con una cucharada de huevas de arenque. Se puede consumir tibia o incluso fría.



Voceador

FUERA DEL PLATO



TERESA CORREA

José González: "Rechupetea un hueso es un placer"

Cocinero y 'chef' de su propio restaurante, José González convierte en sabor isleño cada elaboración que pasa por sus manos. La cocina canaria lo recuperará en breve con la reapertura de El Cucharón.

Hay pastores que no prueban el queso y pescadores que no comen pescado. ¿Un cocinero es un glotón, o es un currante que no prueba bocado?

Yo pruebo, pero no soy un glotón. Y me gusta comer.

¿Los cocineros en general son glotones?

Al cocinero le gusta más probar la cocina del colega que la suya propia. O que le hagan de comer.

¿Rechupetea y mordsiquear un

hueso sujeto entre las manos es un placer o un pringue? Para mí es un placer.

Hay un dicho que dice "dime con quien vas y te diré quién eres". En su caso, ¿funcionaría lo de "dime lo que pides de comer y te diré cómo eres"?

Influye mucho. Cuando te comes un potajito y estás entrado en carnes, las tienes apretadas; pero si te tocas y tus carnes son un flan, ¿qué has comido? Bollycaos y pizzas con tomate Orlando.

EL BAÚL DEL LECTOR

Olas y guacales

DOMINGO RODRÍGUEZ

La fotografía, ese extraordinario invento que nos permite fijar un momento determinado sobre un soporte que el tiempo deteriora lenta e inexorablemente, en ocasiones nos traslada a épocas que parecen más lejanas de lo que realmente son. Estampas del pasado que nos muestran lo que fuimos y cómo vivimos. Porque en cada fotografía, en cada imagen congelada en un papel, somos todos fotografiados en el momento en que alguien decide fijar un trozo del pasado para inmortalizar una instantánea.

Es el caso de esta imagen que ofrecemos en el presente número de PELLAGOFIO gracias a la gentileza del cronista oficial de Fuencaliente, el periodista e investigador Juan

Carlos Díaz Lorenzo.

Eran los años treinta, cuando los ricos plátanos palmeros eran exportados, desde Tazacorte, en barcos fruteros a los que se accedía en lanchones por la inexistencia de un puerto que en esos mismos años se construyó.

Las bravas olas, tan características del poniente de las islas, convierten en tarea complicada el traslado de los plátanos a los barcos fondeados que esperan la rica fruta que tanto se identifica con Canarias. Eran tiempos de lanchones y de guacales. Eran tiempos que fueron inmortalizados en fotografías como ésta, de gran valor documental, pues retrata una época de nuestras islas, una época de nosotros, de lo que fuimos.



BIBLIOTECA



Castañas y castañeros

Coeditado por el Centro de Conservación de la Biodiversidad de Tenerife y el Centro de Agrobiodiversidad de La Palma, *Los castañeros de Canarias* será presentado en breve para dar a conocer la gran variedad de castañas y castañeros (como llama el isleño al castaño) de que disfrutaban estas islas. La publicación caracteriza morfológica y molecularmente un árbol muy apreciado por el campesino y generador de paisajes rurales de gran belleza.



Cestería en Pinolere

La Asociación Cultural Pinolere presenta el Catálogo 2007 de su Certamen Internacional de Cestería, tanto en las modalidades de cestería tradicional como de diseño. Un lujo fotográfico que permite apreciar formas y texturas entre los artesanos ganadores, representantes isleños y de medio mundo.

CHOJUANIADAS Y CANTARES



Dibujo: Cho Juá. Reservados todos los derechos.

En el próximo número

RECUERDOS

Franco en Fuerteventura

El escritor Andrés Rodríguez Berriel relata en esta ocasión otras anécdotas de la visita de Franco a Canarias, como la apuesta de uno que aseguró que le estrecharía la mano al dictador. La ganó... y, de paso, una paliza tras su detención.



MI OFICIO

La nueva carpintería de ribera

Los tradicionales carpinteros de ribera están prácticamente extinguidos en Canarias. Uno de los últimos profesionales que aún construye barcos para la pesca, Ildefonso Hierro, muestra su reconversión de la madera a la fibra.



EMPRENDE

Recursos marinos de Canarias

Desde el 15 de abril y hasta el 8 de julio y tras recorrer el resto de las islas, el Museo Elder de Las Palmas acoge la exposición "Tesoros profundos del Atlántico", los recursos pesqueros y marisqueros de las aguas canarias.



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

¡Les esperamos!