



EL SORTEO DE ORO DE CRUZ ROJA NO ES LO QUE PARECE. ES MUCHO MÁS.

Cada boleto representa mucho más que un número.
Participa. Haz posible una Historia de Oro.

Sorteo de Oro  Cruz Roja



Por 5€, 130 kg de oro.
Vitoria-Gasteiz, 17 de julio.

A la venta en: oficinas de Cruz Roja, bancos, cajas de ahorro, Correos, administraciones de lotería, supermercados, tiendas de las estaciones de servicio, portal Cruz Roja, cajeros automáticos, y muchos establecimientos colaboradores más.

Chano, carpintero y cambullonero (y 2)



Al asalto del castillo

remando sobre un bidón

Chano Ceballo y la playa de las Canteras que él sigue llamando "playa de Arrecife". / Y. M.

Antes de convertirse en carpintero de ribera, Chano Ceballo se había fabricado, como los demás niños del barrio, su propio bote con la mitad de un bidón. Con sus brazos como remos, 'asaltaba' el castillo de Santa Catalina, sepultado después y hasta hoy bajo la base naval de Las Palmas.

YURI MILLARES Y JUAN ADOLFO ÁLVAREZ
Redacción

Sebastián Ceballo Suárez, *Chano*, sigue insistiendo en llamar a la playa de las Canteras como "playa de Arrecife" (e insiste también en usar la preposición /de/). Lo de "Canteras", dice, "es por eso", señala a la Barra, la barrera natural que protege la playa y convierte sus aguas interiores en una especie de acuario de peces ideal para el baño. "Ahí empezó eso de Las Canteras. Un señor que trabajaba ahí debajo, le llamaban... -intenta, pero no consigue recordar su nombre- se dedicaba a hacer pilas para destilar agua. Se fue a la barra y sacó un trozo, y a raíz de eso las Canteras se quedó". [Otros contratistas, antes que ese señor, también extrajeron piedra incluso en el siglo XIX -ver "Curiosidades de hemeroteca" en página 2-, aunque se siguió llamando Arrecife hasta entrado el siglo XX].

Pero las andanzas de Chano-niño miraban a las dos orillas que eran la frontera de su mundo. Y por el otro lado (el de la bahía portuaria), contaba con el sueño de juegos de todo chiquillo: todo un castillo abandonado a su disposición, el de Santa Catalina. "Nos poníamos de acuerdo, '¿qué, vamos al castillo hoy?', '¡vamos al castillo!'. Siempre los mismos, Juan el Papúo, un hermano de él y yo".

Culebrina al cielo

Se levantaba aquel castillo sobre un gran arrecife que durante la bajamar quedaba al descubierto y permitía llegar hasta él caminando. "Caminando, sí. Pero muchas veces fuimos en botes de lata. Pasábamos por debajo del puente que había en el muelle Santa Catalina, que estaba entre el Club Náutico y la casa Elder; nos metíamos por ahí debajo. Y llegamos allí a los **mariscos*** aquellos, poníamos los botes arriba, entrábamos y nos subíamos al castillo. Aquello estaba todo abierto". Recuerda que por dentro tenía "un salón y después la escalera para subir, donde estaban los cañones... Y había un cañón". En efecto, se puede observar en fotografías



El castillo de Santa Catalina (1925) donde hoy se levanta la base naval de la Armada en Las Palmas. / TEODORO MAISCH (AFHC-FEDAC)

antiguas: un cañón virado siempre para arriba, en vertical, que era una culebrina "que el **ferruge*** dejó atascado" en esa posición. Ahí dentro, relata como si volviera a vivir aquellos años, "jugábamos, veíamos venir un barco de vela [entrando al puerto] y decíamos '¡ahí viene un barco pirata! ¡preparen los cañones!'. Cosas de niños".

Esos "botes de lata" que usaban chiquillos como él para abordar el castillo eran de bidones de combustible. Ellos mismos se los hacían, con capacidad para un solo tripulante/pasajero y con los brazos como remos. Hasta los pintaban. "Allí en el barrio cada uno tenía uno". Y rodeando las murallas del Santa Catalina, unas rocas en las que "se cogía pulpos, centollos, muchas cosas, estaba lleno de marisco. Y almejas también, por la parte de la tierra".

Toda la arena

Los juegos de Chano y sus amigos en el castillo terminaron cuando empezó la guerra civil. Casualmente, poco antes de 1936 se había iniciado la construcción de lo que iba a ser el muelle frutero, justo encima de todo aquel arrecife que incluía al Santa Catalina. "Allí lo que hicieron

[con el castillo] fue que le quitaron todo por arriba y le dejaron nada más que la mitad. Y entonces montaron la grúa que ponía los *primes* [prismas] por alrededor, porque aquello fue relleno con arena. Había montañas de arena, altas como el [edificio del] Club Victoria. Bueno, de mi casa las veíamos. Porque allí en eso no había nada, era un desierto. Allí no estaba más que la iglesia del Pino".

Con las piedras de la mitad derruida del castillo se completó el relleno del muelle; la otra mitad se quedó donde estaba, hasta la rasante del muelle frutero ("la Explanada de Martínón"), confiscado, al concluir las obras y antes de recibir a ningún barco, por el Gobierno de Franco: se convirtió en base naval de la Armada hasta el día de escribir estas líneas...

"La primera casa que se fabricó fue la iglesia [1921], que estaba sola-sola-sola -insiste-. Entre [las obras de] el muelle pesquero y la base [naval] se llevaron toda la arena que había allí". El relleno con arena "se hizo con vagonetas [remolcadas] con la Pepa", la popular locomotora que tras la guerra tiraba de unos tranvías que no disponían de electricidad para funcionar, y los raíles de las vagonetas se cruzaban con los del tranvía, "tenían que tener cuidado al pasar".

★ HABLAR CANARIO

En 45 días, Brasil

En 1952 Chano Ceballo se enroló en un velero, "un barquito alemán de siete metros y medio, sólo a vela", con el que salió un sábado. Iba con un matrimonio alemán, "yo como marinero y segundo de a bordo". El alemán, dice, "había sido director de la Filarmónica de Berlín y cuando la Segunda Guerra Mundial se marchó para Inglaterra cuando tuvo la oportunidad. El barquito lo compró en Inglaterra, o se lo cedieron, algo raro estaba pasando en ese barco", añade

con cierto tono de misterio. "Nosotros íbamos comunicándonos todo el viaje con el Club Náutico. Bernardino, el conserje, era el encargado de recibir todas las noticias que íbamos dando, hasta que llegamos al Ecuador y perdimos la frecuencia y ya no nos enteramos de nada, ni ellos de nosotros ni nosotros de ellos. Llegamos a Río de Janeiro a los 45 días. ¡Yo llevaba unas barbas...! -ríe-. Allí, ese matrimonio se fue a la Argentina". Pero a los 15 ó 20 días a él

lo volvieron a contratar: "Una mujer que era muy amiga del padre del rey, don Juan de Borbón y Borbón, una rubia multimillonaria guapa. En aquella época ella me lo presentó, en el *Santo Antonio II*, que es donde me enroló ella". Pasó cerca de dos años hasta que regresó a Las Palmas en 1954.

Vocabulario:

ferruge. Herrumbre (también escrito "ferruje"). Del portugués *ferrugem* (varias

citas en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

marisco. Aquí, arrecifes o rocas de la costa que asoman con la bajamar; el isleño usa el vocablo indistintamente para designar también a crustáceos y moluscos comestibles. "Rocas a flor de agua, a la orilla del mar, donde se cogen *burgados*, *lapas*, *bullones*, *estrellas*, etc." (Juan Maffiotte, *Glosario de canarismos. Voces, frases y acepciones usuales de las Islas Canarias*).



Guayonje



Masca



Sanjuanera



Carrizal bajo

Cebollas

DE TENERIFE



Carrizal alto



ccbat

CENTRO DE CONSERVACIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
DE TENERIFE



AREA DE AGUAS Y AGRICULTURA
SERVICIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

Maridajes canarios (9)

Ambiente esterilizado para un vino selecto

Brocca es la marca de unos vinos cuya bodega se quiere mantener en unas dimensiones discretas, pero dedicada en exclusiva a los tintos; con la uva predominante del norte de Tenerife (listán negro), pero haciendo uso de algunas variedades francesas. Todo en un ambiente esterilizado sin olores.



El enólogo de los vinos Brocca, Zebenzuí Reyes, cata la evolución de un depósito de sus tintos./ Y.M.

Y. M.
Redacción

La filosofía de elaboración en Bodegas y Viñedos 2005 pasa por unas premisas muy concretas en las que insiste su propietario (José Lorente) y nos transmite su enólogo (Zebenzuí Reyes): contar con viñedos propios –que fueron plantados en 2001– como fuente principal de suministro; elaborar un producto de calidad contando con la listán negro hasta un tope de 70% para aprovechar las posibilidades y cualidades de otras uvas (merlot, cabernet sauvignon, syrah); vinos que puedan trabajarse en el mercado con añadas viejas, a partir de elaboraciones que incluyen fermentaciones largas, gracias a las uvas francesas, y con más cuerpo para pases por barrica. Todo ello en una bodega singular por una característica: no hay olores (de ello se encarga un sistema de esterilización del aire).

RESTAURANTE LOS NACIENTES Jornadas de Canarias

El eficaz equipo de Los Nacientes de Agua Dulce (928 356 602) –junto a la parada de taxis del Monte Lentiscal (Gran Canaria)– presenta estos días una de las variadas ofertas de su agenda habitual de jornadas gastronómicas. En este caso, se trata de sus Jornadas de Canarias, que hacen coincidir con el día de la comunidad autónoma (30 de mayo) y se prolonga la semana siguiente (hasta el 8 de junio). Una carta plagada de sabrosos detalles en la que destacan, entre otros, sus atractivos entrantes y pescados.

CARTA

ENTRANTES Y ENSALADAS

- Surtido de quesos canarios con higos secos y tostas de pan de papas **8,90 €**
- Pan de campo con batata y tiras de cochino salteado **2,50 €/u.**
- Cucharita de albacora en escabeche **1,50 €/u.**
- Croquetas de chorizo de Teror o de cherne **6,95 €**
- Tomatitos con berros, queso duro y aceite de orégano **7,40 €**
- Ensalada de piña herreña con gambas y vinagreta de anís estrellado **10,50 €**

PESCADOS

- Pulpo salteado con refrito canario sobre papas arrugadas y aceite de pimentón **10,90 €**
- Lomo de cherne lacado con mojo de cilantro **16,00 €**
- Medallones de atún con batata y mojo de tomate **15,00 €**
- Chocos estofados con almendras y arroz **11,00 €**

CARNES

- Conejo en salmorejo con papas arrugadas **11,90 €**
- Costillas de cochino con piñas, papas sancochadas y mojo de cilantro **11,90 €**

LA CATA

Estímulo a los sentidos

LUIS D. MOLINA

La vista es un sentido muy afinado, realista, seguro, permanentemente alertado y activo que, en este Brocca, se presenta con un color rojo ciruela madura, ribetes violáceos, limpio y brillante, de capa media. El olfato y el gusto son sentidos ocasionales, a menudo en reposo, que hay que despertar y en algunos casos adiestrar; necesitan, para desencadenarse, una cantidad suficiente de estímulos, la concentración debe ser mayor para permitir la percepción, es decir, para reconocer el estímulo e identificar la sensación. Las sustancias



Bodegas y Viñedos 2005 S.L.

Marca: **Brocca**.
Tipo: **tinto 5 meses en barrica**
Uvas: **listán negro (60%), merlot (25%) y cabernet sauvignon (15%)**.
Añada: **2006**.
Graduación: **13,5**.
Botella: **16.000 x 75 cl.**
DO: **Tacoronte-Acentejo**.
Servicio: **15° C.**

volátiles en este vino nos recuerdan a frutas del bosque, a solanáceas, acompañados de recuerdos minerales y balsámicos con toques ahumados. A medida que el vino respira, sobresalen maderas elegantes como el cedro y raíz de regaliz. El gusto se desarrolla de manera placentera, equilibrado, con taninos dulces, de madera integrada en la estructura del vino y con retronasal a maderas y frutos rojos aportándole complejidad.

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

LA RECETA

Medallones de atún asado con picadillo aliñado de aceitunas de Tirajana

SANTIAGO VELÁZQUEZ



Los pescados frescos son una de las principales ofertas cotidianas en la carta del restaurante Los Nacientes (Monte Lentiscal)./ Y.M.

INGREDIENTES

- varias rodajas de lomo de atún (o, también, de albacora)
- aceitunas de Tirajana con mojo
- gofio
- miel
- batata
- agua y sal
- aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

Picadillo de aceituna

•Eliminamos las pipas y picamos, muy menudas y a cuchillo, las aceitunas, añadiendo un poco de aceite de oliva virgen extra.

Gofio dulce

•Amasamos gofio con un poco de miel (o de azúcar).

Atún

•Marcamos las rodajas en la sartén a fuego muy vivo con unas gotas de aceite de oliva. Recomendación: no hacerlas mucho para

que queden jugosas.

Presentación

•Servimos en cada plato dos o tres medallones del atún; colocamos al lado una bolita de gofio dulce y unos tacos de batata guisada; y completamos vertiendo por encima del pescado el picadillo de aceitunas.

Jefe de cocina
de Los Nacientes de Agua Dulce

“Posiblemente, la mejor playa virtual del universo conocido.”



www.miplayadelascanteras.com

FOTOGRAFÍA: ALVARO RAMÍREZ

Complete su colección de la revista **Ruta Archipiélago/Pellagofio**

TEMPORADA I

- Nº 1-La platanera
- Nº 2-Setas y hongos
- Nº 3-Cultivo del tabaco
- Nº 4-Mieles de Canarias
- Nº 5-Parques temáticos
- Nº 6-Aceituna canaria



TEMPORADA II

- Nº 7-Quesos con DO
- Nº 8-Papas antiguas
- Nº 9-Fauna herida
- Nº 10-Camellos isleños
- Nº 11-Acuicultura
- Nº 12-Mujer rural
- Nº 13-Aloe vera
- Nº 14-Burro majorero
- Nº 15-Miel de palma



TEMPORADA III

- Nº 16-Café de Agaete
- Nº 17-La cochinilla
- Nº 18-Marisco canario
- Nº 19-Trashumancia
- Nº 20-Calima en Canarias
- Nº 21-Semillas antiguas
- Nº 22-Hubara canaria
- Nº 23-Biodiversidad marina
- Nº 24-Mejores vinos 2006



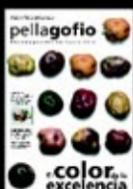
TEMPORADA IV

- Nº 25-Semillas que se extinguen
- Nº 26-Canarias busca energía
- Nº 27-Paraiso 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 majoreras
- 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
- Nº 41-El color de la excelencia



Haga su pedido y le haremos llegar las revistas que desee por correo contrarrembolso (**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

Cita con el 'chef'

MARTÍN CHIRINO, escultor

“Los artistas hemos tenido que pringar mucho en este mundo”

YURI MILLARES / BERNARDO ASCANIO Redacción

Nació en marzo de 1925 en Las Palmas de Gran Canaria, a la orilla de una playa –las Canteras– que siempre visita cuando está en su ciudad. Es el artista canario en activo más universal, y mantener una conversación con él es disfrutar de un ejercicio de lucidez e inteligencia. Martín Chirino (Premio Nacional de Artes Plásticas 1980) ha estado una vez más en la urbe donde se crió y en cuya universidad –ya era hora!– acaba de ser nombrado doctor *honoris causa*. Con la amabilidad que le caracteriza, también acudió a la cita con PELLAGOFIO y el chef Pedro Rodríguez Dios, que en esta misma página ofrece otra de sus espléndidas creaciones; en este caso, inspirada en la obra del gran escultor.

El estudio, en Madrid; ¿el corazón, en Las Palmas?

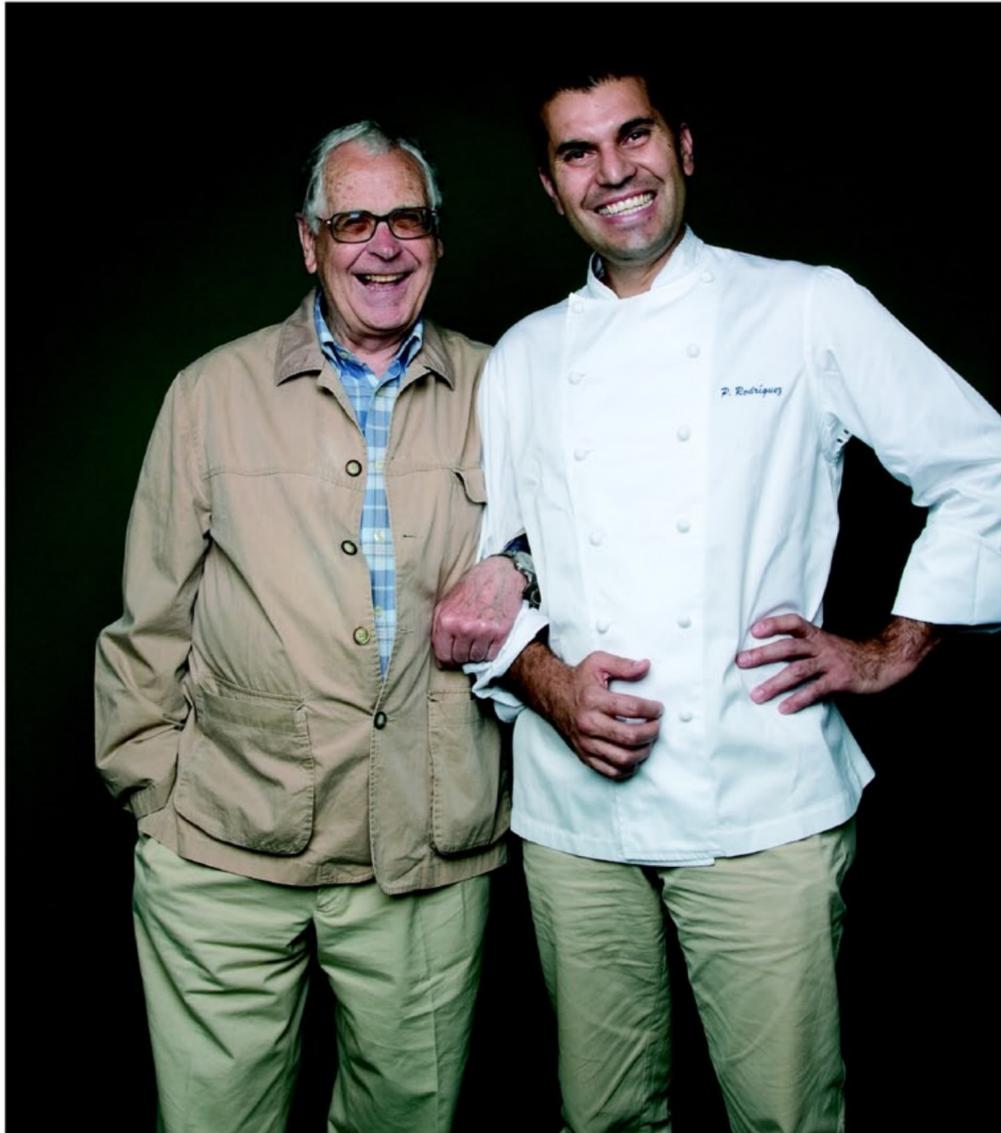
Es una pregunta muy difícil. Tengo que reconocer que mi corazón lo tengo dividido y roto: un poquito aquí [en Las Palmas], un poquito en los Estados Unidos, un poquito en Madrid, donde quiera que he vivido porque el corazón es la memoria.

¿Qué recuerdos le trae la playa de las Canteras?

Pues tengo que decir que anteaer caminé por ella y tuve uno de los días más tristes de mi vida. La playa, en lo que es su geografía y orografía, es preciosísima; pero lo que han construido alrededor no, es tercermundista, es mucho peor que el barrio neoyorquino donde viven los puertorriqueños y otras clases deprimidas.

Al otro lado de la playa, la bahía portuaria. ¿Fueron los primeros hierros que vio, tocó, olió?

Sí, claro. En los astilleros, los varaderos donde trabajaba mi padre. Aquello fue muy hermoso. Y sobre eso sí que tengo recuerdos, aunque vivir del recuerdo es un error. Pero la imaginación es potente y te ayuda a vivir, porque si miras la realidad estás perdido.



Martín Chirino, cómplice de la cámara y del 'chef' Pedro Rodríguez, durante la sesión fotográfica para PELLAGOFIO./ TERESA CORREA

Espirales de reineta Martín Chirino

INGREDIENTES

- 4 manzanas reinetas
- 300 gr de azúcar
- 900 cl de agua
- 100 gr de fondant
- 50 gr de glucosa
- 10 pistilos de azafrán de la tierra
- 50 gr de miel de castaño

PREPARACIÓN

- Hervimos el agua con el azúcar y después dejamos enfriar.
- Cortamos las manzanas en forma de tallarines y formamos espirales con ellos. A continuación, ponemos en el almíbar que hemos preparado un mínimo de media hora.

- Cocinamos el fondant con la glucosa y el azafrán hasta alcanzar 160° C. Apartamos del fuego y estiramos bien fino entre dos telas siliconadas.
- Superponemos cuatro espirales de reineta en cada plato y completamos con un poco de miel de castaño, el caramelo de azafrán y unos brotes de menta. Servir de inmediato.

¿Qué otros aromas despiden esas vivencias? ¿Alguno vinculado a la cocina?

Tiene el aroma de la sal, del pescado. Claro que sí. Parecía que se comía y se tocaba todo aquello. Ahora, yo lo mantengo en el recuerdo nada más. Si me pides que lo defina no podría, pero sí que lo siento.

“Nueva York es la selva, pero tienes que ponerte todos los días las botas y resistir”

En la última Documenta, Ferrán Adriá es el único español representado. Ahora está nominado al Príncipe de Asturias de las Artes ¿Se apunta a la idea de que la gastronomía es un arte?

Pues es que no lo sé realmente. La gastronomía puede ser un arte; puede ser cualquier cosa que queramos. Puede ser un invento. Pero pensando en lo que pasa en el mundo y sabemos que el nivel de supervivencia es dificultoso, hay cierto diletantismo en esto de la comida.

¿Chirino es glotón o moderado en la mesa?

Yo soy muy moderado. Apenas como. Los artistas hemos tenido que pringar mucho en este mundo como para decir que hemos sido los grandes *gourmets*.

Pero, ¿qué es lo que no puede faltar en su mesa?

Pues en eso soy, como dicen mis amigos, muy *pijo*. El mantel tiene que estar bien puesto, las servilletas tienen que ser perfectas, las copas de donde tengo que beber tienen que estar previstas. Es una especie de exquisitez que, más o menos, me he creado de vivir en las casas de los millonarios norteamericanos, para qué te voy a engañar.

Se precia de usar las herramientas del herrero, ¿también los utensilios de cocina? Me gusta. Mi cocina está bien apertrechada con todo lo que tiene que tener.

Y hablando de herramientas, ¿cuáles son las que dan forma a sus esculturas?

Mi yunque y mi martillo. Pero yo no hago esculturas, escribo escultura.

¿Ve el reflejo de sus obras en algún plato que conozca?

¿Tú sabes que ya tuve una experiencia anterior en Gijón? Era un cocinero que había trabajado precisamente con Ferrán Adriá y no sé si también tenía estrellas

Michelin. Y la compañía para la que trabajaba compró un grabado mio, una espiral que parecía que emergía del mar y tenía colores muy nestorianos, como rojos, verdes y azules. Les gustó mucho y les estimuló, crearon entonces un plato con algas que tenían colores parecidos a los del dibujo. Todo aquello estaba suspenso en una especie de gelatina. Fue una experiencia divertida. Y no sólo eso, sino que cogieron uno de mis aeróvoros y lo hicieron de azúcar y lo pusieron en medio de la mesa, lo que pasa es que no se podía comer: era una cosa tan dura como los pirulies que le dan a los chiquillos.

Sabemos que recorre mucho mundo, le decimos unos nombres y nos explica qué le inspiran: Madrid.

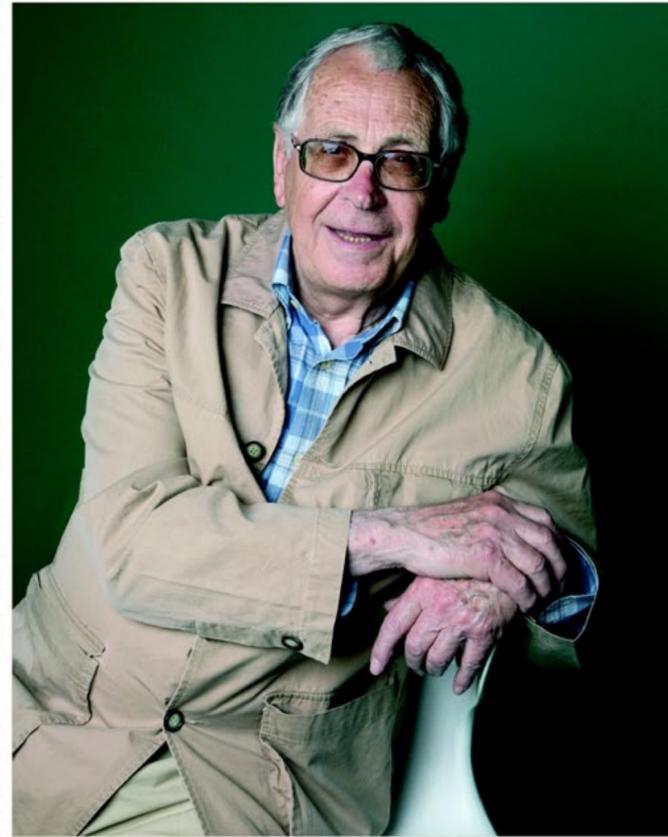
Decimos “de Madrid al cielo”. Es una ciudad extraordinaria porque, durante siglos y sobre todo durante la época de la represión franquista, estar allí era la única posibilidad de desarrollarte si querías hacer algo. Tu tío [Manolo Millares] y yo la llamábamos “el sumidero”, porque era donde las cosas se cocían siempre.

Nueva York.

Era una meta que tenía que cumplir. Ese prurito lo tuvimos la generación de los cincuenta: si no ibas a *New York* y no estabas realmente situado en él, no tenías predicamento. No sabes cómo lo lamento, pero hubo que hacerlo. Hoy en día voy a ver a mis amigos, pero no quiero saber nada, absolutamente nada, de Manhattan ni de todo aquello que estuve que estar transitando, día tras día, hasta conseguir lo que pretendía. No fue una experiencia tan hermosa; cuando vas allí a trabajar, es la selva. Pero tienes que ponerte todos los días las botas y resistir.

Shanghai.

Durante una conferencia en Shanghai una periodista china me dijo: “Usted que ha vivido mucho tiempo en Nueva York, ¿qué le parece Shanghai?”. Yo le dije: “Bueno, no me parece para nada Nueva York. Yo creo que es mejor, porque tiene otras pretensiones y, además, me gusta que tenga esta especie de virtualidad que no es real”. “¿Y usted cómo se siente ante eso?”, me dice. “Antes el corazón se perdía en Heidelberg”, pero a mí se me partió en Shanghai”. ¡No veas cómo se relan! Y es



Chirino: “Yo no hago esculturas, escribo escultura”./ TERESA CORREA

porque la expresión, cuando la traducían, es muy divertida para ellos. Al día siguiente estaba en todos los periódicos: “Martín Chirino dice que el corazón lo tiene partido”. Y entraba a la exposición y me aplaudían como locos, porque se lo pasaban de miedo –ríe también él–. Y eres todo el día como una estrella por todos lados.

Berlín.

Estuve en Berlín oriental cuando todavía estaba la muralla, siendo director del CAAM [Centro Atlántico de Arte Moderno], porque declararon a un catálogo que publicamos sobre los hombres de *Gaceta de Arte* como uno de los más hermosos del mundo. El premio se daba en Leipzig y pasé por Berlín oriental, que era horroroso. Pero acabo de volver y he visto la Puerta de Brandenburgo y he visto lo que ha hecho Foster, hay un cambio radical muy bello.

La Bienal de Arte, Paisaje y Arquitectura de Canarias tendrá su segunda edición, en 2008, precedida de algunas polémicas. Después de su experiencia en el CAAM, ¿son inevitables en Canarias las polémicas en todo lo relacionado con la Cultura?

No debería, pero en Canarias todo es muy polémico. Tu tío tenía una frase maravillosa: “Los técnicos de la mezquindad”. Manolo Millares vivió toda su vida con esa pesadilla, por cómo lo habían maltratado. Y es una frase desafortunada, pero afortunada, porque nunca he visto gente tan cainita, tan poco propicia a entender que tienen que celebrar lo que tienen. Estamos en el siglo XXI y vivimos todavía con esta pequeñez insular que no nos conduce a nada.

Terminamos. Un recuerdo dulce.

El otro día, en mi conferencia [de nombramiento como doctor *honoris causa* de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria] dije que yo había sido un niño tumbado en una playa, que miraba al horizonte y quiso moverlo. Era mi sueño. Ayer estuve en la playa, me senté lo más a ras posible de la arena y me di cuenta de que es una entelequia, que esto no hay quién lo mueva. Pero tengo ese buen recuerdo de una puesta de sol en la playa de las Canteras, un horizonte maravilloso con un sol inmenso. Eso es para mí un recuerdo constante: siempre que veo una puesta de sol en cualquier sitio digo que son más bonitas las de mi tierra.

*Heidelberg es la ciudad alemana donde Friedrich Vesely “perdió su corazón” en 1925, en unos famosos versos que hicieron muy popular su canción *Ich habe mein herz in Heidelberg verloren*.

Hay en proyecto una Fundación Martín Chirino. ¿Será un parto tranquilo?



La propuesta de Pedro Rodríguez Dios (restaurante La Gañanía, en El Durazno, Puerto de la Cruz) inspirada en la obra de Chirino./ Y. M.

¡Ya puede suscribirse a **pellagofio**!

Usted elige

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

VI Temporada: octubre 2008 a junio 2009.



2) Suscribirse y recibirla directamente en casa

SUSCRIPCIÓN POR UN AÑO (9 NÚMEROS): **9 EUROS**

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

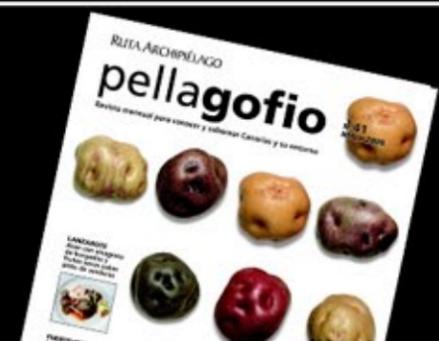
SUSCRIPCIÓN DE APOYO* (9 NÚMEROS): €

* ¡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 favor de **"Pellagofio Ediciones"**

NUESTRA DIRECCIÓN:

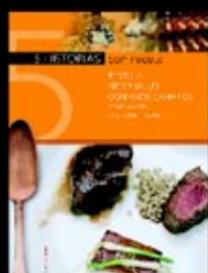
Calle Poeta Bento nº 2, 35450 Guía (Las Palmas) Islas Canarias

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

"Cinco historias con receta"

Premio Gourmand 2007 a la mejor colección de libros de cocina de España

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



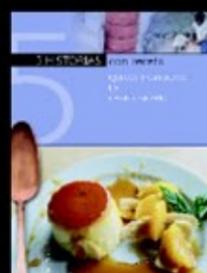
Tertulia, arte y salud con vinos canarios
(y la cocina de Jesús Pelegrín)



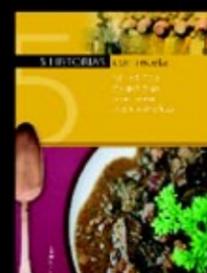
De la pesca, sus jareas, sardinas y bonitos



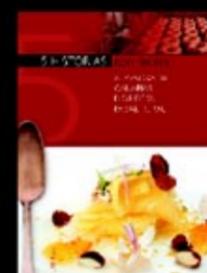
Fuerteventura a camello
(y la cocina de M^a Victoria Cabrera)



Quesos y ganados de Gran Canaria



De la tierra canariona
(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)