

Entrevista

José María Millares

“Los censores, entre ellos Camilo José Cela, lo devolvían todo hecho unos zorros”



Gastroclub

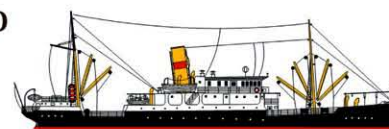
Reportaje exclusivo con David Seijas

Pellagofio acompaña al sumiller de El Bulli a descubrir los vinos de Gran Canaria

Atlántico

Yo fui en el correílo

Una sirena de *Titanic* en 60 metros de barco



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 1 - Junio 2012

La obra de la portada es de Agustín Casassa Caballero (Las Palmas de Gran Canaria, 1967), ilustrador de libros.



El mago de las abejas

El reportaje

El mago de las abejas

Florencio Gutiérrez es un apicultor con una excepcional simbiosis con sus abejas, unos animales, dice, que “tienen cosas de misterio”, como la propia naturaleza. Defiende la hibridación y desmiente con hechos que las abejas hibridadas sean agresivas.

Yuri Millares

“Si eres un apicultor que no sabe leer la naturaleza nunca serás un buen apicultor”, asegura Florencio Gutiérrez Padrón, “porque no es sólo que tienes que aprender de las abejas, tienes que aprender del cielo, tienes que aprender de las lluvias, tienes que aprender de la floración. Eso es lo que te da al final el ser un buen apicultor”. Él lo ha aprendido, como no podía ser de otra manera, con los viejos, y, naturalmente, con la propia experiencia y la observación. Y en su caso, con los mayores de la isla de El Hierro. “Mi abuelo tenía una técnica que él no me la contó, pero yo me la he ido aprendiendo por los años: él seguramente por las tardes iba y escuchaba el canto de las reinas.”

Florencio es un herreño nacido en Venezuela. Cuando regreso a su isla aún era niño y el padre de su madre ya había muerto. Es por eso que el abuelo apicultor no le pudo contar los secretos de la apicultura. Fue un tío suyo quien lo introdujo en esa apicultura ancestral de los corchos, esas colmenas milenarias que tienen el enjambre y los panales en el interior de un tronco de árbol que se ha vaciado para dejar el hueco. “Mi madre me cuenta que ella, cuando era niña, mi abuelo la mandaba a vigilar los corchos durante la época de la enjambración.”

Secretos innatos

Cada frase que escuchamos decir a Florencio va añadiendo nuevas palabras al vocabulario de la apicultura (canto de las reinas, corchos, enjambración...) que forman un todo cargado de misterio, porque, afirma, “las abejas tienen cosas de misterio, bueno, en sí la naturaleza”. El misterio del que habla no es otra cosa que comprender las señales que envían todos los elementos que intervienen en la vida. En este caso, en la vida de las muy organizadas abejas. “Es un montón de cosas que, aunque quisiera contarlas, no puedo. No porque quiera guardarlas como un secreto, porque soy un apicultor muy abierto con mis cosas, pero es que son cosas innatas...”

Se refiere Florencio a saber marcar las posiciones de las estrellas, para prever los buenos y los malos años con las lluvias que el cielo puede anunciar. “Una vez que tienes las lluvias, pues tienes que marcar las cantidades: cómo ha llovido, si el campo se ha mojado, si no se ha mojado. Y luego tienes que fijarte en el crecimiento de las floraciones, de las plantas, el color, cómo empiezan a abrir los capullos.”

Todo ello, asegura, él lo presiente, con toda la información que su observación y conocimiento le permi-

ten captar. Y no se equivoca. El año pasado anunció que sería de unas “mieles extraordinarias” y cuando se celebró la XV edición del Concurso de Miel de Canarias, en octubre de 2011 en la Casa de la Miel de Tenerife, los catadores y técnicos dijeron haberse encontrado con unas “mieles extraordinarias” por la calidad de las más de 90 muestras recibidas de esa cosecha.

¿Y que no nos copien los chinos!

En El Hierro aprendió a manejar una apicultura de corchos y en Tenerife, donde vive en la actualidad, es uno de los profesionales mejor cualificados, con modernas colmenas que tiene en ambas islas... ¡y exporta miel a China! “de tajinaste”, precisa, ¡vamos a ver si tenemos la suerte de que los chinos no nos copien la miel de tajinaste!”, bromea. Y con un currículum de premios que lo sitúa entre los mejores productores del archipiélago canario: por ejemplo, en el concurso regional de mieles que hemos citado, Premio a la Mejor Miel de Cumbre Cristalizada por su producción en Tenerife y Premio a la Mejor Miel Monofloral de Tajinaste por su producción en El Hierro.

¿Cómo maneja él sus abejas para obtener tan buenos resultados? ¿Tiene abejas canarias?

¿Son más agresivas en la actualidad, con las que se traen de fuera y los híbridos? Las preguntas se agolpan en nuestra curiosidad y él es un torrente de información que en el espacio de esta página es imposible abarcar con todo el detalle que quisiéramos. “Las abejas son igual antes que ahora, lo que pasa es que antes había un corcho que mirábamos una vez al año para quitarle los trozos de panal, tapábamos y hasta el año siguiente no la volvíamos a tocar. Las colmenas que trabajamos ahora te permiten abrirlas como si fuera un libro y llegar hasta el mismo centro. Eso hace que las molestes más”. La producción se incrementa, el número de colmenas crece... y el espacio disponible para ellas se ha reducido al ritmo del crecimiento urbanístico.

“Si no fuera por los híbridos, si no cruzáramos, el mundo se moriría de hambre. Y te estoy hablando desde animales que producen leche hasta abejas que producen miel, hasta tomates, aguacates, naranjos”. Él lo aplica al mundo de las abejas y selecciona las abejas que más le gustan por su capacidad para producir más cantidad de miel (la calidad no



En su centro de cría de reinas en Los Orovalles, el apicultor conversa con Antonio Bentabol y el ‘chef’ Pedro Rodríguez Dios | Y. M.

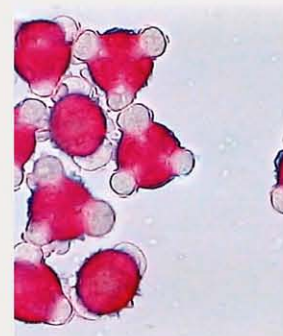
“Bravo” por la Casa de la Miel...

Y. M.

La apicultura es una actividad que, en Canarias, no tiene a profesionales dedicados en exclusiva a ella. Es una segunda o tercera actividad para muchas familias del mundo rural. “Gracias al impulso de la Casa de la Miel”, dice Florencio Gutiérrez, “eso está cambiando, es cuando se ha empezado a producir, la gente se ha preocupado, ya ven la apicultura de una manera diferente. Te hablo no como herreño, sino como canario, debemos estar sumamente orgullosos y agradecidos a la labor que ha hecho el Cabildo de Tenerife por mantener esa Casa de la Miel. Si no estuviera la Casa de la Miel aquí habrían cuatro a los que les gustan las colmenas, el resto ya las hubiese quitado”.

La Casa de la Miel analiza en su laboratorio cada miel de Tenerife para comprobar su calidad y origen. En el microscopio, por ejemplo, se detectan los polenes presentes para determinar si una miel es monofloral y de qué clase. Pero hay flores con mucho polen que se detectan enseguida (caso del castaño) y flores con polen escaso (hinojo, por ejemplo), por lo que se recurre a los catadores, quienes detectan y confirman la calidad monofloral de las mieles. Aquí también se extrae la miel de los cuadros y se envasa, aportando a la etiqueta de cada productor una contraetiqueta con la garantía de su origen.

Pero las loas que dedica Florencio a la Casa de la Miel, van acompañadas de críticas a otras labores de áreas distintas del mismo gobierno insular: “Si se pudieran plantar almendros en la zona donde plantaron los pinos, te puedo decir que en Tenerife y en Canarias no habría un lugar como la zona de Fasnía, El Escobonal y Arico. Ahora esa zona se la han cargado, porque es una zona de tajinaste rojo, de tajinaste azul, de malpica, de chajora (que es una salvía)... y dentro de 20 ó 30 años tendremos pinos con pinocha debajo... ¡ah! y escobones”.



Arriba, detalle de un cuadro en el que las abejas de Florencio llenan celdillas con la miel que producen. A la izquierda polen de ‘Chamaecytisus proliferus’, cuya presencia en una miel indicaría que tiene tagasaste. | CASA DE LA MIEL DE TENERIFE

● Desde la redacción

Yuri Millares

Arte y reportajes

La revista *Pellagofio* recupera con este ejemplar su edición impresa, en una versión especial para los dos diarios del grupo Editorial Prensa Ibérica en Canarias. Un compromiso con la realidad del mundo rural y la gastronomía del archipiélago canario en formato reportaje, que caracteriza a las publicaciones *Pellagofio* y que aquí encuentra de nuevo un espacio. Se presenta como suplemento, arropado en las páginas de dos de los mejores periódicos de estas islas.

La nueva época de *Pellagofio* llega en momento económico difícil para la sociedad española en su conjunto, pero, aún ofreciendo una publicación más modesta en su formato y paginación en comparación con ediciones anteriores, mantiene intacto el mismo afán de calidad y amenidad de sus contenidos. Incluso mejorándolos. Ello es posible gracias a la colaboración de muchas firmas que vuelven con nosotros y de otras que irán apareciendo, como la de aquellos en los que recaerá el trabajo de ilustrar la portada.

Porque la primera página de la revista/suplemento *Pellagofio* es, en el caso de este primer número de su segunda época, obra del ilustrador Agustín Casassa Caballero (Las Palmas de Gran Canaria, 1967). Y en próximas portadas seguirán apareciendo obras de otros artistas, que colaborarán proponiendo la imagen de apertura para el reportaje principal que desde la redacción de *Pellagofio* les iremos preparando.

Y a continuación del arte en portada y el reportaje principal, las secciones que nuestros lectores continúan pidiendo poder leer.

Y si quieren más, también estaremos en el nuevo sitio que estamos creando para ustedes: *pellagofio.es*.

Exporta miel a China: “de tajinaste”, precisa, “¡vamos a ver si tenemos la suerte de que los chinos no nos copien!”, bromea

de observar en las fotografías), el comportamiento de sus abejas no fue agresivo con los extraños (nosotros). Incluso, el propio Florencio trabaja en mangas de camisa y a cara descubierta.

¿Dónde está la clave? En el manejo del ganado (porque, también insiste él, hay que trabajar con mentalidad de ganadero ante lo que es un ganado, aunque sus integrantes sean muy pequeñitos y sumen miles y miles de cabezas en cada rebaño). Y ese manejo del ganado tiene un concepto que es la clave: la selección de reinas. “Ahí es donde está el éxito: que el apicultor aprenda a criar sus propias reinas”. Y de este modo seleccionarlos por las cualidades del ganado del que proceden, y entre esas cualidades, sobre todo, que sean mansas “o el vecino vendrá a quejarse de que le han picado”.

Y teniendo las abejas adecuadas (mansas y buenas productoras) sólo falta ponerlas en el lugar adecuado para obtener mieles de calidad, buscando las plantas y sus flores en el momento adecuado. ¿Es otro secreto? “Ahí está el cálculo del mago. Es lo que te comenté al principio, es donde tienes que leer eso. No es que no se los quiera decir, eso es innato. Es ir yo por un camino, levantar la nariz y decir ‘yoos, cómo va a estar’. Este año te puedo adelantar algo –dice durante la celebración de la entrevista, unos meses antes de la publicación en esta página–, la floración del eucalipto blanco: el que tenga colmenas en zona de eucalipto blanco la van a tener buena. Va a haber floración de eucalipto blanco. Llegar a tiempo siempre es importante. Pero no puedes ni adelantarte ni atrasarte, ahí está el punto”. Por eso se define a sí mismo como “el mago de las abejas”. Más información en *pellagofio.es*.

Florencio Gutiérrez produce miel de El Julan en El Hierro y cría reinas en Tenerife, donde también produce miel de colmenas trashumantes. | Y. M.

dos, me interesa que hayan buenas líneas puras”, incluyendo, naturalmente, a abejas de la raza canaria.

La clave, criar reinas mansas
¿Y esos híbridos no son agresivos? Insistimos. Cuando lo acompañamos a ver sus colmenas, vestidos con toda la protección que la ropa de apicultor permite (como se pue-

trabajo”, argumenta. Por eso él tiene abejas italianas y caucasicas. Pero también cría abeja negra canaria, porque “yo, como productor de miel, si quiero tener buenos híbi-

la pone la abeja, sino la flor). “Si a mí la abeja local me da 20 kilos y tengo una abeja que me da 60 kilos... yo tengo que sacar rendimiento a mi

junio-julio
2012

**La Caja
Cocina**

Aula de Cocina de la Obra Social
de La Caja de Canarias

**Cocina creativa
con Alejandro de la Nuez**

**Iniciación
a la cocina**

**Cazuelas y tapas
tradicionales**

**Pasión por el
chocolate**



**Cocina adaptada
para jóvenes
con discapacidad**

**Cocina para
niños y niñas**



Inscríbete en la página web
www.lacajadecanarias.es/obs
o en la taquilla del CCCA de 10.00 a 13.00 h.
y de 18.00 a 20.00 h.

Historia oral

A tanto la finca o a
contar y marcar árboles

Protagonizó la temporada anterior un capítulo de la serie *Mi Oficio*, pero Manuel Hernández vuelve a *Pellagofio* para contar más cosas del oficio que aprendió con su padre y aún practica: leñador de eucaliptos.

Yuri Millares

Atrás quedan los tiempos de la teja fabricada en Gran Canaria. "Todo esto que nosotros dejamos atrás —señala Manuel Hernández González de la leña menuda o ramas finas que ya no aprovecha—, se metía en un horno y la teja encima, para darle calor a la teja. Primero la ponían al sol, se oreaba un poquito antes de meterla en el horno. A lo mejor llegábamos nosotros con un camión cargado de ramas y ellos tenían allí un tenderete de tejas que nosotros no podíamos ni entrar. Ahora la teja, dice con cierta pena, "la están trayendo de la Península; que la teja nuestra era más bonita, de color colorada-colorada, sin químicas, al natural".

El padre de Manuel, igual que él ahora, "se dedicaba a más cosas", explica, "porque antes nos dedicábamos también a amarrar la caña para los tomateros, sacábamos las papas con bestias para las carreteras, nos dedicábamos a repartir raciones para los labradores, bien en bestias o después con... [vehículos]". Su padre tenía bestias para realizar estos trabajos y por eso, "de mi padre preguntabas de Moya a Fontanales



El leñador marca un palo para explicar cómo se contaba madera de una finca, antiguamente, para negociar el precio con el propietario. | Y. M.

Para quitar ramitas y hojas a los palos todavía es necesario usar el hacha. | Y. M.

Hablar canario

Hacha grande, hacha chica

Y. M.

Este leñador, que ha trabajado siempre tumbando eucaliptos, aprendió con su padre y no tenían entonces sino "el hacha grande y el hacha chica, no había otra cosa. Antiguamente, yo le oía decir los cuentos a mi padre, se cogía los castañeros. Se arrancaban de raíz para utilizar la leña, para venderla. Aquí no había gas ninguno. Después se fue plantando eucalipto y ya esto daba mucha leña". Y palos para sujetar plataneras. "La platanera canaria lleva el **horcón*** de tres metros, después está la gran enana que lo lleva de tres metros y medio o cuatro, después la pequeña esa que vienen a plantar ahora de dos metros y medio".

alantre. Delante, en un uso que se extiende por tierras leonesas, Canarias y gran parte de América. Antonio Cabrera Perera ("Estudio de algunas voces populares canarias incluidas en La Lapa") explica la transformación por tres circunstancias del lenguaje: "derivación de la palabra *delante*, mediante aféresis (pérdida de la *d* inicial), apofonía (cambio de la *e* en la *a*) y epéntesis (intercalación de la *r*)" que se explica "por la repercusión de la líquida y el influjo de las formas adverbiales".

horcón. Se usa en Canarias tanto para el "palo que sostiene el tronco de la platanera" como para el "puntal para sujetar el ramo de plátanos" (varias citas en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

cómo se llamaba y nadie lo conocía. Pero, preguntar por Juan el del caballo y todo el mundo lo conocía. Él tuvo un caballo negro y otro blanco, y burro y otra clase de bestias".

Para sacar la madera a la carretera, por ejemplo, las bestias eran lo que había en la época de su padre y, durante un tiempo que trabajó a su lado, también para Manuel el de los palos (como lo conocen a él).

¿Y cómo se hacía: arrastrando los palos? "No —responde—. Sobre la bestia con albardas. Se ponía un palo sobre la albarda, una persona lo mantenía, y después el otro traía el otro palo [para el otro lado] y se enlazaba uno por allá y uno por acá. Y siempre se echaban los más gordos para enlazar, porque después se cogía y se pegaba a hacer sobre la albarda tongas por un lado y tongas por el otro". De este modo, se van poniendo pares de tamaño a un lado y a otro para que vaya equilibrado el animal. "Sí, y arriba al final se le pasaba lo que le llamábamos el paño, que se amarraba. Se tendía por arriba una especie de sogá [el paño] y se pasaba por debajo del animal. Después se le daba vuelta con un palo cambado que había para apretar. Tanto a la caña como al palo".

Y la bestia transportaba así palos de hasta de seis metros de largo, "porque podía salir de la bestia para adelante y de la bestia para atrás", dice con toda lógica, aunque requería ir acompañado: "Sí. Íbamos por atrás. A la bestia se le amarraban las bridas en los palos y nosotros íbamos por atrás equilibrando y por si habían curvas, *trompazos*, se movía la carga y torcía de **alantre*** la carga. Y después venían los camiones a la carretera y se los llevaban".

• Baúl del lector

Sueños
en Cabo
Juby

Domingo Rodríguez

Entre vuelos sobre el desierto, paseos por el litoral de Cabo Juby, en cuya base estuvo destinado en 1928, o caminatas ensombreadas por las dunas mágicas desplegadas al levante de las islas, el legendario Antoine de Saint-Exupéry fue transformando en palabra escrita la que se-



"Aquí duermo yo", escribió el recluta Juan Lacoste en esta foto-postal que envió a su novia el 20 de mayo de 1923. | ARCHIVO PELLAGOFIO (FOTO CEDIDA POR C. L.)

ría su segunda novela: *El aviador*.

Tal vez, en sus momentos de abstracción empezó a soñar sueños que dieron forma a *El Principito*, mientras contemplaba las estrellas que se muestran en todo su esplendor sobre el inmenso cielo africano, el mismo cielo que miraban los canarios que iban a "La Costa" a pescar o a cumplir con sus obligaciones militares en cualquiera de los destacamentos españoles desperdigados por el protectorado y "África Occidental Española".

Uno de esos canarios, Juan Lacoste, años antes que Saint Exupéry, vivió entre las cuatro paredes del fuerte de Cabo Juby, soñando con su novia de Las Palmas hasta que el sueño lo vencía, cobijado en una tienda de campaña bajo las estrellas desplegadas en el firmamento africano, ese cielo en el que probablemente empezó a dibujarse *El Principito* en la mente del aviador francés Antoine de Saint-Exupéry.

+ Aquí duermo yo

Rutas y oficios

• Cuaderno de campo



David Bramwell

El cuento de la cabra y la oveja

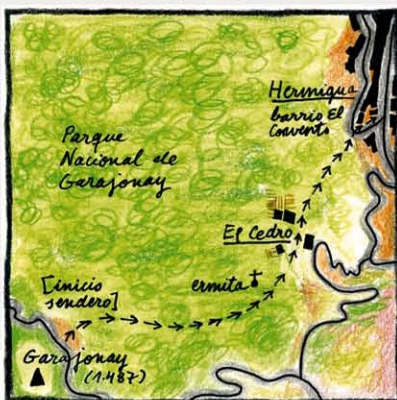
En agosto de 1964 organicé una excursión con el botánico australiano y compañero de la Universidad de Liverpool, Keith Winterhalder. La excursión transcurrió desde Los Chorros de Epina, donde teníamos nuestro

campamento base, hasta el Alto de Garajonay, y regresamos por el bosque de El Cedro y Hermigua, sin que viéramos a ningún otro ser humano por el camino... Bueno, excepto al viejito con la cabra y la oveja. Estuvimos caminando varios días. Al viejito lo vimos sentado en el borde de la estrecha pista, con ambos animales atados por una pata, cuando faltaban un par de kilómetros para llegar a Garajonay, y nos saludó con el típico: "¡Adioooooooo...!" de La Gomera. Le preguntamos si aquel era el camino para Garajonay y nos indicó con un gesto de su brazo que la dirección era "paallaaaaa, pallaaaaaaa".

Finalmente, alcanzamos la cima de Garajonay y regresamos hacia El Cedro, perdiéndonos en el bosque hasta que, por pura casualidad, salimos al campamento de El Cedro en medio de una intensa lluvia, creo que la más fuerte que había visto en mi vida. En fin, un par de días después volvimos a Epina donde, para nuestra sorpresa, nos estaba esperando el viejito con la cabra y la oveja. Nos preguntó: "¿Ustedes han perdido algo?". Miramos en nuestros bolsillos y Keith contestó: "¡Sí, el altímetro!". "Ah, no es eso entonces, es que yo encontré un reloj", respondió el viejito. "¿Es redondo, de bronce y en un estuche azul?", preguntó Keith. "Pues sí es esto" y el viejito le entregó el instrumento. Yo que era el tesoro de los dos, le ofrecí unas monedas como recompensa. "¡No, no, no! No me insulte", rechazó él, "pero sí dígame una cosa, ¿cómo sabe la hora con este reloj de solo un dedo?". Entonces le explicamos que aquello no era un reloj, que era un instrumento para indicar la altura sobre nivel del mar, el número de metros de altitud. El viejito dio unos pasos hasta un punto donde podía ver el mar y la isla de La Palma al fondo, se volvió hacia los dos animales y mirando fijo a la cabra le dijo: "¿Para qué...ño quieren ellos saber eso?". Nos miró como a dos extraterrestres y con un apretón de manos a cada uno y otro "adioooooooo..." siguió camino a Garajonay y a su mundo real.

* D. Bramwell es director del Jardín Botánico Canario "Viera y Clavijo".

Sendero del Alto del Contadero a El Cedro y Hermigua en pellagofio.es:



Eduardo Pérez Ascanio / Casteador

"Nunca he vendido un gallo, aquí siempre ha sido cosa de amistad"

Yuri Millares

El inicio del recorrido parte junto a la carretera que atraviesa el centro de la isla por la cumbre en dirección a San Sebastián-Valle Gran Rey. Justo en lo más alto de esa vía se encuentra el Alto del Contadero (muy cerca del pico Garajonay: 1.487 m), un nombre que le viene por ser lugar donde antiguamente se contaba el dinero de la

venta de carbón, leña y madera del monte y de otros productos que se obtenían de la agricultura. La cría de gallos de pelea es una actividad que en la actualidad se practica en casi todas las islas del archipiélago canario. Eduardo Pérez Ascanio, aparcador y profesor de la Universidad de La Laguna, es uno de los más conocidos en este mundo de las riñas pues pasa por ser uno de los mayores criadores. Se trata de una actividad muy especializada que en el argot de este deporte tiene un nombre: casteador.

Eduardo Pérez comenzó a castear por su cuenta cuando se casó en 1965. "El primer gallo que tuve para castear o para reproductor -recuerda- me lo regaló el doctor José Cuyás Hidalgo que vivía en Vegueta y era del partido de Tri-

Entrenamiento en la gallera: arriba trabajo con 'la mona', un muñeco de trapo y plumas, y abajo el gallo aprende a caminar y esquivar. | Y. M.



Llegaron a Canarias en el siglo XVIII desde Inglaterra y desde entonces su peso es en libras. | Y. M.



na; y gallinas que me regaló José Araña que era un farmacéutico de la calle Triana también; y otros". A diferencia de lo que ocurre en

la Península o en los países de América Latina donde hay afición a los gallos y alcanzan precios elevados, en Canarias los criadores no suelen comprar o vender, sino regalar y cambiarse animales entre ellos. "Yo nunca he vendido un gallo", confirma este casteador.

"Se dan entre amigos. Te gusta un gallo, 'oye, me gusta el melado aquel que tienes', 'pues llévate y tal' y después que te diga que ha sacado hijos o te dé descendencia cruzado con otros. En la Península sí, se venden y caros, de dos mil euros para arriba un gallo que no ha peleado ni nada. Y después por cada pelea que tiene suelen cobrar mil euros más". ¿Por qué no es así en Canarias? Según Pérez Ascanio "porque aquí siempre ha sido un deporte, una cosa de amistad".

Más información en pellagofio.es.

¿SABES POR QUÉ DORADA ESPECIAL ES EL SABOR ESPECIAL DE CANARIAS?



POR SU CUIDADO PROCESO DE ELABORACIÓN, CON MAYOR TIEMPO DE FERMENTACIÓN Y MADURACIÓN.



POR LA CALIDAD DE SUS INGREDIENTES: 100% MALTA, LÚPULOS Y LEVADURAS SELECCIONADOS.



POR SUS PREMIOS INTERNACIONALES A LA CALIDAD "MONDE SELECTION", Y AL SABOR "ITQI".



5,5°. Dorada recomienda el consumo responsable

Gastroclub

David Seijas: “Los vinos blancos de Gran Canaria tienen mucho futuro”

El sumiller del restaurante El Bulli (ahora en El Bulli Foundation) ha visitado varias bodegas de la Isla y catado sus vinos, producto de “unos viñedos y un paisaje únicos”.

Yuri Millares

David Seijas Vila, uno de los dos sumilleres que trabajaba con Ferran Adrià en el restaurante El Bulli y actualmente miembro del equipo de El Bulli Foundation, llegó a Gran Canaria los últimos días de mayo de 2012 para pronunciar la conferencia “El vino y El Bulli”. Invitado por los sumilleres Mario Reyes (curiosamente, finalista del premio Nariz de Oro 2006... que ganó Seijas) y Benito Troya, para participar en el Tasting Room que organizó la empresa Vinófilos en el Auditorio Alfredo Kraus de Las Palmas, un par de días antes del evento realizaron toda una excursión enológica por el interior de Gran Canaria. El plan era visitar tres de las mejores bodegas de la isla, para que el invitado pudiera catar y descubrir nuevos caldos que sumar a su amplio bagaje profesional de sensaciones y recuerdos del vino.

La primera de las citas les llevó hasta las cumbres de la isla, a las instalaciones de Bodegas Bentayga (a 1.200 metros de altitud), una empresa vitivinícola que se autoabastece de uva y produce 15.000 litros

de vino al año. Recibido por Sandra Armas, su gerente, el sumiller catalán cató seis de los siete tipos de vinos que aquí se elaboran, con la marca Agala (en especial su blanco seco de uvas listán, albillo, vijariego, y moscatel y su tinto crianza de uvas baboso).

“Hay una cosa que es única aquí que hay que defender –opinó para *Pellagofio* minutos después, durante aquel recorrido–. Tú visitas mil bodegas y las mil son iguales, pero lo que sí es fascinante es el paisaje. Y aquí es único, igual que las variedades de uva autóctonas. Luego los vinos tienen que ir creciendo. El blanco me ha parecido fantástico, con un perfil un poco aéreo, pero muy interesante, muy limpio, con muy buena fruta y con potencial. También por la altitud, a mil y pico metros. Y los tintos tienen el perfil que a mí me gusta: poca tanicidad, ligeros, poco densos y con muy buena acidez, sin estar enmascarados con la madera, lo que es perfecto”.

La segunda cita de esta excursión vinícola lo llevó hasta Bodegas Volcán, una pequeña propuesta que apenas suma 7.000 litros pero con

elaboraciones muy cuidadas de su enólogo Elías Santos. “A mí siempre me gusta ir a ver a estos pequeños productores, ver cómo van trabajando y mejorando –nos explicaba después Seijas–. Volcán es una bodeguita muy pequeña y su vino blanco –monovarietal de uvas vijariego, vendimiadas en Acusa (Artenara) a mil metros de altitud– me ha gustado mucho, la verdad. Es un vino blanco que tiene un perfil fantástico en boca, con mucho carácter, mineral, de piedra fría”.

La mañana se acercaba a su fin en este intenso recorrido por el paisaje

vitivinícola de Gran Canaria cuando David, Mario y Benito llegaron a Bodegas Mondalón, al pie de una ladera con una fuerte pendiente en la que la ceniza volcánica, que caracteriza los suelos de la comarca del Monte Lentiscal, daba soporte a un viñedo de listán negro muy difícil de trabajar pero bajo los beneficios de una gran insolación y de los vientos alisios, como se encargó de recordar su bodeguero, Juan Manuel Cruz.

“Muy buena imagen de botellas, muy bien vestidas”, fue lo primero que observó aquí, añadiendo que el “blanco que he probado –de variedades lis-

tán, malvasía y algo de moscatel– también me ha gustado mucho, con lo que veo bastante futuro con variedades blancas aquí en la isla. Y un rasgo bastante personal que aquí he encontrado otra vez es este punto ligeramente amargo que a mí me gusta, que lo ligo bastante a la calidad y a la complejidad de un vino. Y luego, de la prueba que han hecho con el vino pasado por madera –el Monte Roca robe 2010 de uvas listán seleccionadas– creo que tiene su público, mucha cremosidad, mucho toffee, mucho torrefacto; muy bien hecho”. Más información en pellagofio.es.



En Bodegas Volcán, el sumiller catalán probó un blanco vijariego que le sorprendió. | Y. M.



David Seijas (debajo) en las cumbres de Gran Canaria, ante las terrazas de Bodegas Bentayga. Arriba, en los viñedos de Bodegas Mondalón. | Y.M.



AGALA MONDALÓN VOLCÁN

El paisaje de Gran Canaria, hecho vino

Atlántico

El rico longorón que gusta al isleño y al atún

José Antonio González*

El estudio biológico de la especie en Canarias y el establecimiento de una talla mínima de captura para las aguas del caladero canario sigue siendo una asignatura pendiente.

El boquerón –en Canarias: longorón– (*Engraulis encrasicolus*, Linnaeus, 1758) se pesca en el archipiélago con artes de cerco. Muy apreciado para consumo humano, también se usa

como carnada en la pesquería de atunes. Especie migratoria, abundante en las islas orientales sobre todo en los islotes al N de Lanzarote; en el resto del archipiélago, varía de ocasional a frecuente. Su Talla Mínima de Captura (TMC) fue fijada en 12 cm por el Reglamento (CE) nº 850/98 del Consejo, sin que dicha norma haya sido transpuesta a la legislación nacional o autonómica.

Los datos que apoyaron dicha TMC en el Reglamento proceden de un estudio parcial sobre aspectos re-

productores en el Golfo de Vizcaya en 1987-1988, que estimó una talla de primera madurez (TPM) entre 11 y 13 cm LT.

Como acciones inmediatas para desarrollar en Canarias destacan: a) estudiar el ciclo reproductor completo de la especie en estas aguas, b) realizar el estudio del crecimiento; y c) comparar genéticamente las muestras de Canarias y Marruecos para determinar si forman parte o no de la

misma población, dado que se desconoce si este recurso es una población propia de las aguas de Canarias o si esta especie llega a nuestro caladero procedente de la población de las aguas continentales africanas.

Talla Mínima de Captura

Especie con sexos separados y de crecimiento rápido. En Canarias es un recurso abundante del que no se dispone de información biológica completa que permita proponer una TMC para el caladero canario distin-

ta de la recogida en el Reglamento.

Por estas razones y ante la problemática actual en torno a su captura y comercialización en las islas (se están dejando de pescar muchas toneladas) se hace necesario completar, con urgencia, el estudio biológico de la especie en Canarias y el establecimiento de una TMC para las aguas del caladero canario.

* También firman J.G. Pajuelo, V. García-Martín y D. Hernández-Castro (ICCM). ILUSTRACIÓN: Oceanográfica.



Yo fui en el correílo

Una sirena de 'Titanic' en 60 metros de barco

Antonio Navas Tudela*

Yo estuve en el correílo *La Palma* cuatro meses en 1975, como segundo oficial. En aquel tiempo Trasméditerranéa admitía pilotos y maquinistas que estuvieran haciendo la mili y yo fui uno de los que entraron.

El buque andaba siete nudos en condiciones muy buenas. Una vez que fuimos de Gran Canaria a Tenerife porque estábamos parados en Santa Catalina, como barco de retén, por si alguno de los blancos [los *santamarías* tenían ese color de casco, frente al color negro que caracterizó siempre a los vapores correo] fallaba y salíamos nosotros, y tardamos ¡siete horas y media! Pero es que estamos hablando de unos tiempos en los que la velocidad no era como ahora. Yo he estado en un barco que dio la vuelta a África a 10 nudos y medio, y tardábamos dos meses y medio. Éste alcanzaba siete-ocho nudos con buen mar. Eso sí, se tumbaba a una banda y el hombre iba muy bien.

Era un barco que estaba muy bien diseñado para navegar con el nordeste de

El correílo 'La Palma' fondeado frente a La Güera en medio de una tormenta de arena y con los puntales preparados para trabajar. | CEDIDA POR A. NAVAS



aquí, con el alisio en Canarias. El barco se tumbaba un par de grados (no mucho, tampoco es que fuera como un velero), pero se notaba que el barco se tumbaba, se mantenía muy bien atravesado a la mar sin dar grandes bandazos. Era un barco bastante bueno para navegar aquí, pero lento, no le podías pedir velocidad.

A su ritmo iba bien pero ¡echábamos humo que se veía de lejos!

Éramos una tripulación de unos 30 hombres. Llevábamos mucha gente. Hay que tener en cuenta que toda la maniobra de descarga la hacíamos con la gente de a bordo. Y además que era un barco donde todo se hacía a mano, no había nada eléc-

trico ni electrónico. Junto a las bodegas de proa se entraba donde vivía la marinería y al pequeño camarote del contra-maestre y el carpintero. Trasméditerranéa tenía carpintero a bordo, entonces era muy normal. El carpintero, por ejemplo, era el encargado de sonar los tanques, de llevar el agua dulce (curiosamente hacíamos agua dulce en Villa Cisneros, porque había mucha agua), y, naturalmente, tenía su pequeño taller de carpintería porque eran un barco de los que todavía llevaba mucha madera.

Y poca potencia eléctrica. Lo que de verdad necesitaba potencia iba a vapor: las maquinillas de los puntales, el servomotor, el molinete del ancla, todo en la maniobra de proa iba a vapor. Electricidad solamente teníamos para el alumbrado, ¡corriente continua de 110V!, que nos daba para el alumbrado y poquito más: a veces, cuando poníamos el radar (tenía un radar muy antiguo, pero tenía) nos veíamos apurados de potencia. Las neveras eran de hielo, no había frigoríficos de corriente continua.

* Extracto de sus declaraciones en una entrevista que le hizo Yuri Millares. Más información en pellagofio.es



En el idílico Puerto de Mogán, disfrute del que, probablemente, sea el restaurante más innovador de la nueva cocina canaria

Los Guayres

Un acogedor ambiente es el escenario ideal para degustar la innovadora cocina de nuestro Chef Alexis Álvarez, discípulo de los grandes maestros Juan Mari Arzak, Pedro Subijana y Ferrán Adrià.

Le esperamos para disfrutar de una excepcional e inolvidable cena.



Información y reservas

Tel 928 724 100 info@cordialcanarias.com
www.cordialcanarias.com



HORARIO: Martes a sábado | 19.00 a 22.00 h

Cita con el chef

José María Millares Sall

Premio Nacional de Poesía

El 8 de septiembre se cumplirán tres años del fallecimiento de José María Millares Sall, que tuvo en 2009 la gran alegría de recibir el Premio Canarias de Literatura y de ver cómo diversas editoriales anunciaban la aparición de nuevos poemarios suyos. Sin embargo, no pudo disfrutar de su mayor éxito: el Premio Nacional de Poesía por *Cuadernos (2000-2009)*. Pellagofio lo entrevistó aquel verano, pero la edición impresa quedó interrumpida hasta ahora, que vuelve a su cita con los lectores.

“Los censores, entre ellos Camilo José Cela, lo devolvían todo hecho unos zorros”

Yuri Millares

— ¿Es usted el rey del mambo o es que las estrellas se han alineado de modo propicio? —se inicia la entrevista con la primera pregunta en tratamiento de “usted”, aunque el entrevistador pasa enseguida al instintivo y familiar tuteo por tratarse de su tío.

— No, yo no soy ni rey del mambo ni de nada. He sido una persona quizá demasiado generosa con los demás, nunca he pedido nada a nadie y no me arrepiento de ello. Me han premiado no sé por qué, porque, ya digo, nunca jamás he pedido nada a nadie.

— Naciste en 1921, hijo de un gran poeta y de una pianista que un terrible verano del 36 vieron llegar el infierno a sus vidas. Debías de ser un estudiante de 15 años con inquietudes y sueños que se truncaron.

— A esa edad jugaba, me gustaba mucho leer y por la mañana me dedicaba a mariscar. Nos íbamos a la marea, cogíamos bicharracos y cosas de estas y se las llevábamos al padre de Pepito Naranjo, que estaba en el Museo Canario, para que los disecara. Buen estudiante no; buen lector sí.

— Ocurre el golpe del 36, ¿qué repercusión tiene?

— [El ministro] Giner de los Ríos le había prometido a mi padre que iba al instituto de Arrecife de Lanzarote, en tanto se construía el de La Orotava y que para el año siguiente iría allí como director. De manera que si no llega a estallar

la guerra civil pues hubiésemos sido todos chicharreros, tú verás, nueve hermanos metidos allí dentro. Total, que nos fuimos a Lanzarote a la semana, rápidamente. En Arrecife nos tropezamos con una gente extraordinaria, magníficos amigos. Venían a casa de noche a oír la radio. El caserón era enorme, hacía 30 años que estaba cerrado y decían que había fantasmas. Allí fuimos muy felices.

— ¿Luego volvieron a Las Palmas o qué ocurrió?

— En efecto, nos vinimos. Y a la semana justo se recibe la carta dejando a mi padre cesante de empleo y sueldo. Se quedó sin saber qué hacer y se fue a la calle. Mi madre me dijo: “¡Vete con él!”. Al doblar la calle Obispo Codina hacia la catedral, nos tropezamos con el canónigo José Feo y Ramos, que había sido profesor de él. Era feo como el demonio, o sea, hacía honor al apellido. Mi padre vio los cielos abiertos y se fue a él. Y aquel canalla volvió la cabeza. Mi padre se quedó con los brazos así, [extendidos], y yo lo cogí y le dije “vámonos, vámonos”. Entonces, el hermano de mi madre nos alquiló una casita [en la playa de las Canteras], costaba 12 duros. Y allí empezó el calvario nuestro: no tener qué comer, pasar hambre (hambre de verdad); entrar en casa y no preguntar “¿qué hay de comer?”, sino “¿hay algo que comer?”.

— Y llegó el poemario *Liverpool*, señalado por los críticos de entonces y de ahora como rompedor, como una rareza en aquellos tiempos.

— ¿Qué brecha rompió en aquella poesía de los años 40?

— Yo quería romper con to-

La entrevista de José M^a Millares tiene continuación en pellagofio.es:

“El recuerdo a su mujer: “Nunca paré de escribir. Con Pino a mi lado. Yo se lo dedico todo a ella”



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

La cita del poeta con el chef tiene lugar en casa del primero. José María Millares porta un retrato de novios de 1951 con quien sería su esposa y su musa, Pino Betancor. Alexis Álvarez, jefe de cocina del restaurante Los Guayres (hotel Cordial Mogán Playa), muestra el plato que creó en homenaje al entrevistado: sardinas marinadas con manzana, aguacate y jaramagos (receta en www.pellagofio.es). | TATO GONÇALVES

Con ganas de aprender

Fue una sesión que se hizo querer, por tener que aplazarse la primera cita a otra ocasión más propicia para la salud de José María Millares Sall. Y al fin nos recibió. La lúdica espontaneidad del poeta junto a los altos conocimientos culinarios del restaurador Alexis Álvarez dejaron al fotógrafo unas ganas enormes de aprender en ambas materias.

do lo que había aprendido y emplear un lenguaje diferente, distinto, pero no fue aceptado por mis compañeros.

— Y tuviste que editar tu propio libro.

— Sí. *Liverpool* entonces sale gracias a que en Trasmediterránea me hacen fijo [al inicio del verano de 1949] y me dan dos años de antigüedad, y por primera vez me dan la paga extra de julio. No lo pensé dos veces e inmediatamente lo invertí todo en *Punto y Aparte* [la revista donde debía aparecer el libro].

— Que es como se llamaba inicialmente, antes de aparecer como *Planas de Poesía*. Tengo entendido que ese libro y otros de aquella época tenían 32 páginas, para que quedara en manos de la censura local. Porque si tenía más páginas iba a Madrid donde pasaba una censura más dura.

“Si no llega a estallar la guerra civil hubiésemos sido chicharreros”

— Eso estaba impuesto por el Gobierno central. Todo lo que pasara de 32 páginas tenía que ir a Madrid, donde estaban los censores, entre ellos Camilo José Cela. Lo devolvían todo hecho unos zorros, todo tachado.

— Los críticos también te señalan como un poeta con gran conocimiento de la métrica, pero muy libre a la hora de aplicarla. ¿Por qué ese afán por buscar el verso libre?

— Yo escribía con métrica. Lo hacía como ejercicio literario. Después me vi obligado, para seguir el ritmo de los demás, a escribir casi toda la obra en endecasílabo. Rima nunca. La rima la odiaba.

— ¿Escribir para José María no es un oficio, sino una necesidad vital como respirar?

— Sí. Para mí es tan vital como eso. Es respirar. Yo respiro la palabra.

— Ese es tu alimento, entonces.

— Sí. Para mí es todo.

— ¿Qué hay que hacer para ganarse a José María por el estómago?

— A mí me gustaban las sardinas. Hombre, si me dices ¿qué prefieres? Pues mira, si hay tollos dame tollos. El gofio con plátano escachado, pero eso por el hambre. Porque cuando no comíamos el alimento nuestro era plátano escachado.