

Entrevista

Nicasio Gómez

“Nunca jugué al boliche, ni supe bailar el trompo, para que vea que no jugaba”



Rutas y oficios

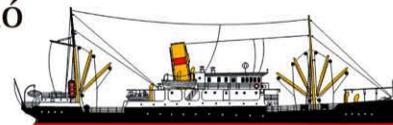
En Fontanales con Francisca Moreno

‘Pellagofio’ se adentra en la comarca del queso de flor de Guía en busca de su cardo

Atlántico

Yo fui en el correillo

La caldera se hinchó y se hinchó, pero no estalló



# pellagofio

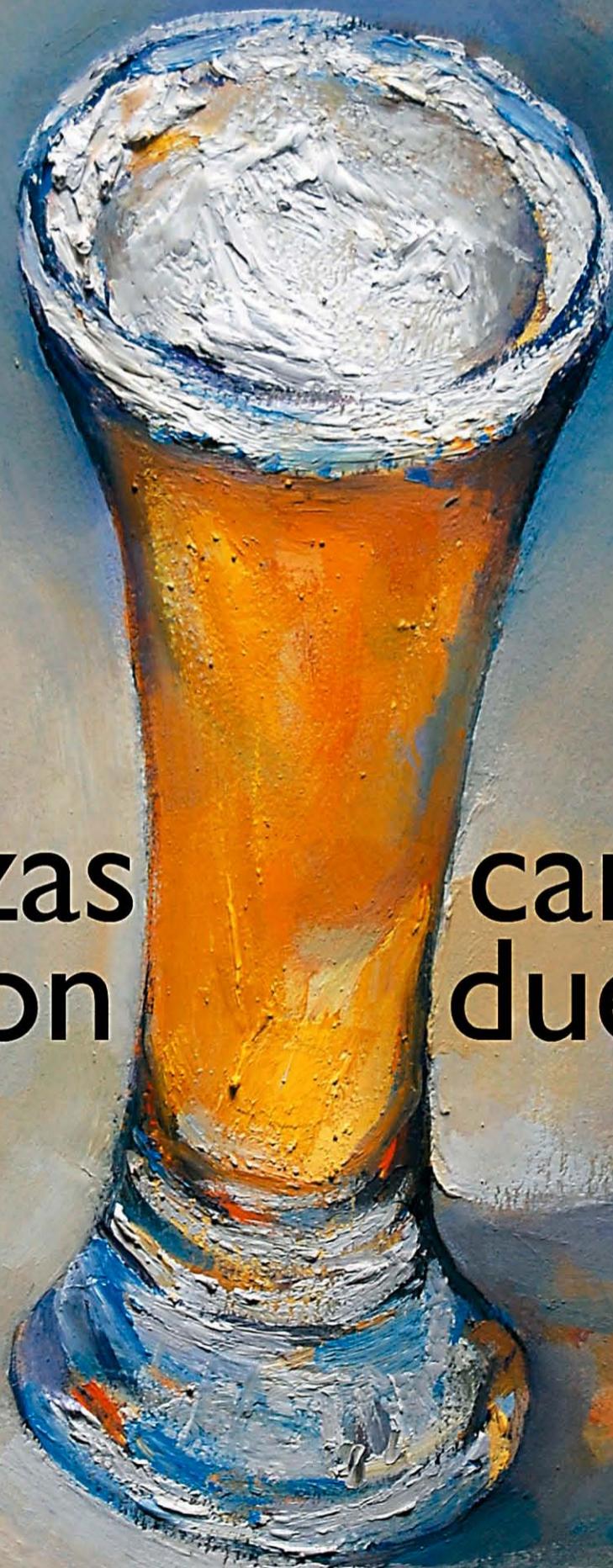
Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 2- Julio/Agosto 2012

La obra de la portada es de Juan Marqués (Palma de Mallorca, 1948) fundador del grupo Espiral en 1990.

Cervezas  
con

canarias  
duende



## El reportaje

## Cervezas con duende

Las rubias más clásicas de las islas Canarias son descritas, para el lector, con toda clase de sorprendentes detalles por tres destacados catadores del archipiélago, quienes a su vez fueron sorprendidos por un menú especial para cervezas del chef del restaurante El Duende.

Yuri Millares

Estamos en los inicios del verano y en *Pellagofio* hemos querido hacer algo especial con la más consumida de las bebidas que aquí se elaboran, la cerveza. La bebemos con deleite, aplaca la sed, acompaña comidas y se sirve en toda clase de encuentros, citas y reuniones de amigos y parientes. Pero, ¿se han parado a pensar a qué huele, a qué sabe?

Para cualquier mortal eso podría responderse en pocas palabras. Pero si reunimos ante una misma mesa a tres de los mejores catadores profesionales que desarrollan su trabajo en Canarias, la respuesta está repleta de tantos matices descriptivos que nos asombraremos. Y eso es lo que *Pellagofio* propone a sus lectores: sumergirse en un mar de sensaciones con cervezas canarias. Porque hemos reunido ante una misma mesa a Carmen Dolores Herrera (tinerfeña y la mejor degustadora de cerveza del mundo, según la principal industria cervecera del planeta, la SAB Miller), a Rasa Strankauskaite (lituana residente en Canarias hace muchos años, sumiller del Hotel Escuela Santa Cruz) y a Mario Reyes (gran canario, sumiller con numerosos premios a nivel nacional y propietario de la enoteca El Zarcillo).

#### En la cata no se escupe

Para la cata hemos seleccionado en esta ocasión las cinco cervezas clásicas de Canarias que, por el orden en que las hemos catado, han sido: Dorada Sin, Dorada, Dorada Especial, Tropical y Tropical Premium. Por cierto y a título de anécdota, a diferencia de la cata de vinos, en la cata de cervezas ésta no se escupe (afortunadamente, nuestros catadores sólo necesitan tomar pequeñas cantidades y sólo son cinco las cervezas) "porque el amargor tiene que apreciarse bien en la parte de atrás de la lengua", explica Carmen D. Herrera, quien es responsable del Paneles de Degustación y Laboratorios de Envasado en la Compañía Cervecera de Canarias y conoce como nadie las marcas Tropical y Dorada.

Por supuesto, yendo ya al asunto que nos ha reunido en un amigable y sabroso encuentro, lo primero es darle la importancia que merece al servicio y la cristalería. En copas limpias serviremos empezando a llenar al principio y ayudando a formar la espuma a continuación. La temperatura de consumo recomendable es de 5 grados y ¡preferiblemente en vasos o copas a temperatura ambiente! En cualquier caso, nunca de un congelador o nevera en los que hayan estado en contacto con otros alimentos.

Para una cata, en cambio, la temperatura habitual es de 8 grados, que es como se aprecian mejor los matices en nariz y boca.

#### Dorada Sin

La primera cita de este mediodía en que reunimos a nuestros catadores-degustadores es con la Dorada Sin, que sólo tiene una graduación alcohólica de 0,5. A Mario y Rasa les sorprende su frescura. Para Carmen es "ligera, refrescante y se nota el amargor". Con sus copas ya en la mesa, rápidamente van anotando sus impresiones.

Rasa: "Muy refrescante, viva, y espuma blanca cremosa con aromas florales, manzana roja, algo de caramelo, hierbas frescas al rocío. En boca es envolvente, con un amargor elegante y una deliciosa frescura con toques de eucalipto, algo golosa pero plena."

Mario: "Cerveza con aromas bastante dulztones y maduros, recuerdos de levadura, caramelo, flores secas y avainillado. Ligero aroma a hierro oxidado. En boca es de cuerpo medio, fresca, con un final amargo pero muy elegante. Excepcional producto muy bien conseguido."

#### Dorada

Elaborada con maltas más tostadas para que le den más color a la cerveza, Carmen nos la describe con "un ligero aroma a frutas que nos refresca, junto al suave lúpulo y malta, cuerpo y amargor discretos con toques de caramelo."

Para Rasa, cuyo personal estilo poético en la cata de vinos traslada ahora a las cervezas, es de "posee una luz mágica como la del amanecer, con brillo; una cerveza generosa y viva, con recuerdos frutales a pera dulce, plátano, cilantro, panadería, lúpulo; en boca algo astringente, ligera, muy refrescante y sabrosa."

Mario le ha encontrado "bastantes notas frutales tipo plátano o manzana madura y pera, recuerdos tostados o ahumados y algún fruto seco. Es seca, ligera, con amargor final muy sutil. Me pareció muy fina y fresca, una cerveza directa, sin artificios y muy bien elaborada."

#### Dorada Especial

Llegamos aquí a algo que, como su nombre indica, sugiere algo singular. "A mí me gustan las cervezas fuertes, con más alcohol", confiesa Carmen, que, en sus notas de cata ha escrito: "Rica en aromas frutales, malta y notable lúpulo, en boca destaca su riqueza de extracto y amargor, algo ácida, equilibrada en dulzor y post amargor."

Rasa la encontró "de radiante color ambarino, rica en aromas a lúpulo, gofio, canela, clavo, malta, burbujeo vivo en boca que sabe a



Sobre estas líneas, el chef Jesús González. Debajo, catando una Tropical, están Rasa Strankauskaite y Mario Reyes | TATO GONÇALVES.



Canarias, con carácter marcado; su post amargor recuerda a las cenizas volcánicas, a tabaco, toques ahumados". Mario halló en ella "mucho fruta tipo piña y algún cítrico, ligeros recuerdos más tostados y un fondo como de tabaco puro que la hace muy compleja. Tiene un buen cuerpo y cremosidad de carbónico, con un ligero contraste entre algo dulce y amargo. Una cerveza potente y sabrosa."

#### Tropical

"Más refrescante que la Dorada, aunque analíticamente no lo dice", reconoce Carmen, a Mario le pareció "más frutal la Dorada". En las notas de cata leemos que Carmen detectó "en el aroma, ligero lúpulo, caramelo y toques afrutados, en boca fresca de cuerpo ligero con amargor suave."

Rasa la vio "de color dorado brillante con su espuma duradera,

observando que "en nariz aparecen la fruta y el lúpulo, con agradable aroma a tostada con miel, galletas. En boca algo seca, refrescante, astringente, marca el paso su interesante amargor, estable"

Mario nos la describe con "aromas como los de las flores blancas, toques muy marcados del lúpulo y un toque como de galleta (canela, mantequilla...), algo de fruta también. En boca una cerveza con per-

Carmen D. Herrera, mejor degustadora de cerveza del mundo (según el grupo SAB Miller) prueba una de sus favoritas: la Dorada Especial. | T. GONÇALVES

• Desde la  
redacción



Yuri Millares

## Cerveza bien tirada

Estamos ya en la entrada del verano y *Pellagofio* ha preparado un número cargado de contenidos vinculados a él. En especial, el tema de portada, para el que, por cierto, hemos contado como ilustrador con el pintor Juan Marqués, mallorquín de nacimiento (1948), canario de vocación tras casi toda una vida (llegó en 1964) en este archipiélago atlántico. Desde la redacción le indicamos el tema que desarrollaríamos en el reportaje principal del número que sale este julio de 2012, y él nos presenta el óleo que han visto al abrir estas páginas: *Bien tirada* es su título. Ha fundado los grupos Taller (1980) y Espiral (1990) y participado en numerosas exposiciones colectivas en distintos ámbitos regionales, nacionales e internacionales, y hay obra suya en distintas colecciones de arte en España, Portugal, Alemania, Estados Unidos, Argentina y Venezuela.

De los contenidos que presentamos a continuación de esta pieza recién pintada, podemos resumir en estas líneas que hemos reunido a tres catadores y un chef de primera fila, para descubrir todo un mundo de sensaciones alrededor de las cervezas clásicas canarias.

Y a continuación las secciones habituales, ambientadas en los meses de más calor, cuando la entrevista de "Cita con el chef" nos traslada a un campo de centeno con el veterano segador Nicasio Gómez (ochenta y tantos largos). Aunque a veteranía en este mundo le gana el protagonista de "Historia oral", Guillermo Domínguez, que de la ciudad de Guía pasó a recorrer España vestido de soldado después de que un 18 de julio España se convirtiera en sangriento campo de batalla. Más tranquila, afortunadamente es la vida de Francisca Moreno, dedicada a elaborar queso de flor que, en los meses de julio y agosto, se dedica a preparar esa flor de cardo para su función.

**La temperatura a la que se recomienda tomar la cerveza es de unos 5° C, y mejor si es en vaso o copa sin enfriar previamente.**

sonalidad, con garra, presentando unos toques herbáceos y un ligero amargor muy interesante. Un producto que tiene un marcado sello de un estilo que se mantiene".

### Tropical Premium

Y, finalmente llegamos a la Premium, "la de más carácter", en opinión de Carmen, que coincide con Rasa en detectar un sorprendente recuerdo a jabón Lux de rosas. Yendo a las notas, Carmen confirma que es una "cerveza con carácter por su intenso cuerpo y amargor, con un rico aroma bien balanceado a lúpulo, fruta y malta".

Rasa se extiende en sus impresiones ante una cerveza que disfrutó en boca por ser "voluminosa". Y describe: "De precioso tono tostado atardecer, con el gas carbónico vivo, algo especiada, acaricia y se desliza, posee un carácter nada dulzón con un punto de sal agradable". "Una cerveza bastante potente que quizás debería de conocer más la gente", sentencia Mario.

Más información en [pellagofio.es](http://pellagofio.es).



## Un menú arriesgado y potente

Y.M.

Para reunir a los tres catadores y las cinco cervezas clásicas de Canarias, *Pellagofio* ha contado con un espacio singular por acogedor, por buen servicio, por cómodo y, sobre todo, por ofrecer una de las mejores cocinas del archipiélago. Nos referimos al restaurante El Duende (en La Vera, Puerto de la Cruz), regentado por su chef, Jesús González, con una personalísima labor de creación con producto canario en la que no falta la fusión de cocinas e ingrediente de regiones o países en los que él, sin ir más lejos, ha estado. Y para nosotros con un objetivo añadido: maridar cerveza y comida, una pareja que combina muy bien ¡incluso con postres, por ejemplo, para una *sin!*

El reto que *Pellagofio* le propuso a Jesús González fue presentar un menú que maridara con las cinco cervezas. Pero tal reto no fue suficiente para el chef de El Duende. Porque, además, sorprendió con unas elaboraciones atrevidas que no dejaron indiferentes a los catadores.



Algunos de los platos que el chef de El Duende presentó para la cata de cervezas. De izquierda a derecha: bonito con puré de batata y mojo canario con jengibre; arenque tipo Bismarck con sus huevas y brotes de ensalada; y langostinos en tempura sobre ensalada de algas. Recetas y maridaje con las cervezas en la web [pellagofio.es](http://pellagofio.es). | T. GONÇALVES

## Historia oral

## De soldado raso y vestido por un sastre de Triana

Conocía al que disparó el cañonazo aún visible en la fachada del edificio del Ayuntamiento de Arucas y presentó armas a un Franco "muy bajito" en Bilbao. Son algunos de los retazos en la memoria de Guillermo Domínguez.

Yuri Millares

Guillermo Domínguez Padrón nació en 1920 en Barranco Hondo, en una casa que todavía está allí, dice. Su padre, que hizo fortuna jugando a la baraja con los oficiales del cuartel de Guía de Gran Canaria y pudo comprar tierras, murió cuando él todavía era un niño de 10 años y poco después la familia se fue a vivir al centro de esta ciudad. Tan en el centro, que tenía el ayuntamiento y la iglesia a pocos metros de su casa. Allí estaba asomado, en la esquina de la plaza Chica, recuerda, "cuando estalló el Movimiento, vi venir los soldados por la calle la Carrera. El pueblo enseguida se entregó. Pusimos banderas blancas, las sábanas de las casas, que el pueblo quedó blanco".

En Arucas, en cambio, sí hubo resistencia al golpe. Pero con el control de las unidades del Ejército por parte de los oficiales implicados, no tardaron en instalar un cañón ante la fachada del Ayuntamiento de Arucas. "El que disparó fue uno de Guía, Manolo Afonso, que era soldado de Artillería. Y me dijo él que no le pusieron mucha carga al cañón, una pieza pequeña, no fue nada



Guillermo Domínguez, a sus más de 90 años, todavía conserva el uniforme de soldado que le hizo un sastre de Triana. | Y. M.

La mili lo tuvo en 1941 destinado a Caballería y criando sementales en Tudela. | Y. M.

Hablar canario

## Risas de un isleño y asombro castellano

Y. M.

Al cumplir los 18 Guillermo Domínguez entró con los últimos reclutas que fueron a la guerra. "Los iban cogiendo de trimestres. El primero alcanzó leña, el segundo también; ahora, nosotros ya llegamos al final, estuve en la toma de Barcelona". Y allí estaba el mar, nada extraordinario para él. "Lo gracioso es que los soldados del centro de España, los castellanos, '¡contra\*', qué río más grande!, a beber agua, a lavar la ropa, ja, ja, ja. España estaba atrasada en aquel entonces, ¿eh?"

En Barcelona sufrió un accidente al intentar entrar "con el cocinero a sacar aceite de una tiendilla que esta-

ba abandonada, que le habían pegado fuego y aquello era madera y una plancha de cemento por arriba y al peso mío, ¡bum!, me hundi y me cayeron piedras en la cabeza y de allí fui al hospital de San Pablo".

**\*arrojar.** Vomitar, en Canarias, Aragón, Andalucía y algunos países del Caribe (Cuba, Puerto Rico, México). Varias citas en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

**\*¡contra!** Voz muy popular en el habla de las islas, para expresar asombro o molestia. "Palabrota recatada, más leve que *consio*", describe Juan José Dorta en *Palabras de ayer y de hoy. Acentos en el recuerdo*.

más que para asustar a aquella gente y que saliera".

Llamado a filas en 1939, llegó a tiempo para estar en Bilbao en el desfile del 18 de julio, "al que fue Franco", puntualiza. "Que me acuerdo, porque por lo visto desembarcó [el día antes] en Portugalete y venía por la parte izquierda de la ría, solo, delante y detrás toda la comisión. ¡Pues era más chico que yo porque la calle por donde pasó era estrecha y cada dos metros había un soldado y yo era uno de ellos, presentando el arma! Y a mi gusto que yo miraba hacia abajo para verlo". La sorpresa de Guillermo había sido doble, por ser él un hombre de baja estatura al que le tocaba siempre estar en primera fila en la formación y por tratarse nada menos que de la figura del "Generalísimo", que el imaginario popular veía del tamaño de las estatuas que en los siguientes años poblaron todo el país.

Y tras volver licenciado en 1941, ¡lo llamaron a filas el 15 de agosto! En el *Isla de Tenerife* embarcó. "¡Cinco días de aquí a Vigo! Había un muchacho que empezó a marear, yo no sé si estaba muerto ya, tendido en el pasillo y **arrojando\***, que ya no tenía el pobre ni qué arrojar".

Pero el soldado raso Guillermo Domínguez se había hecho su propio uniforme nuevo nada menos que con un sastre de la calle Triana. Y cuando lo destinaron a Tudela a una unidad de Caballería dedicada a la cría de caballos sementales, dejó asombrados a los oficiales vestido de sastre pero sin galones. "Que yo no sé cómo me dejaron vestir así, que el capitán era un hueso". Con pantalón de canutillo blanco y espuelas con las botas altas. "En Tudela estuve siempre con eso".

## ● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

## Y la cerveza era una

El calendario señalaba que vivíamos los años 60. Y todo era aún familiar y cercano en estas islas, incluidos los productos que salían de las fábricas que constituían el modesto tejido industrial canario. Eran tiempos en los que la botella de agua mineral era con gas, sin más miramientos -salvo la de Agaete, que venía con ferru-. Las galletas eran llamadas por su nombre, galletas, porque tampoco había esas mil variedades con las que ahora nos apabulla el mercado. Y la cerveza tampoco necesitaba un nombre que la diferenciara, porque la cerveza era una: la Tropical en Gran Canaria y la Dorada en Tenerife. Cualquier puntualización sobra-

Podríamos seguir añadiendo aspectos de épocas pasadas que se han instalado en los vericuetos de la memoria, y que -como para recordarnos quiénes fuimos-, afloran cada cierto tiempo, ya sea en animadas charlas, en viajes silentes que nos llevan al país donde viven los recuerdos, o en fotos como la que ofrecemos en este número.

Aún quedan supervivientes de aquellos años sesenta. Como el popular botellín, que no faltaba en las estanterías de las tiendas de aceite y vinagre, cafetines, merenderos... y en las enormes neveras de madera de la época, codeándose con los refrescos americanos de cola que eran tratados de tú por el genuino, inconfundible, inolvidable y autóctono Baya-Baya.



Cajas de madera con la rubia cerveza del país son apiladas en sufridas camionetas para su distribución y mitigar la sed de los hombres de la isla. | FOTO CEDIDA POR CCC

# Rutas y oficios

## ● Cuaderno de campo



David Bramwell

### El burro se cansa, ¿la mujer no?, o a Masca con José Luis

Conocí a José Luis por primera vez en Vallehermoso en 1964. Su padre, don Jaime, fue el maestro de la escuela y posteriormente llegó a ser presidente del Cabildo de La Gomera. En 1968 pasamos las navidades en su casa y encontramos otra vez a José Luis, ya estudiando en la Universidad de La Laguna, y decidimos hacer unas excursiones, juntos, en Tenerife durante la primavera de 1969. Entonces hicimos varias salidas al campo y, especialmente, y en abril de aquel año, una al barranco de Masca, en el extremo oeste de la isla. El día 24 de abril salimos de Santiago del Teide a las siete de la mañana en dirección a la Degollada de Masca para, posteriormente, bajar al pueblo de Masca y, barranco abajo, hasta la playa del mismo nombre. Paramos un ratito en la cima de la Degollada, para conocer la flora de los riscos donde localizamos dos especies descubiertas anteriormente por don Enrique Sventenius, la *Pimpinella rupicola* y la pequeña cetrarra *Sonchus tuberifer*. Bajando hacia el caserío de Masca nos encontramos con una entrañable pareja de campesinos; él, delante, iba montado en un burro y ella, caminando detrás, llevaba una bombona de gas (presumiblemente vacía) encima de la cabeza. Le preguntamos a él por qué no llevaba la bombona consigo en el burro y el buen hombre contestó que "para no cansar el animal". Y llegamos a Masca, con su espléndida flora endémica, demasiado numerosa como para contarla aquí, pero incluyendo una col de risco (*Crambe laevigata*), la retama de Masca (*Teline osyroides*) y el corazoncillo de Masca (*Lotus mascaensis*). Almorzamos, invitados, en la casa de una señora mayor quien nos contó algo de las visitas de don Enrique Sventenius y el cariño que el pueblo de Masca tenía hacia él. Preguntamos por el camino hacia la playa y la señora nos decía que la playa estaba muy lejos, y cuando quisimos saber "¿cuántas horas para llegar?", nos contestó que no lo sabía, porque nunca había ido por allí. Seguimos nuestro camino y llegamos a la playa después de unas cuantas horas de caminata. Ya era de noche. Después de comer los nísperos y un poco de queso que nos había regalado la señora, nos metimos en los sacos de dormir, bajo el cielo estrellado. Nos levantamos por la mañana llenos de picaduras de mosquitos. José Luis tenía toda su cara hinchada y yo por lo menos cuarenta picadas de haber dormido con los brazos fuera. Desayunamos con pan duro y los restos de la cena y subimos por el barranco de vuelta hacia el caserío. Al llegar, la señora estaba esperando porque el hijo nos había visto de lejos recolectando hierbas como hacía don Enrique. Nos preparó un café y nos puso unos pasteles caseros. Miró la cara hinchada de José Luis y mis brazos llenos de ronchones y salió a su pequeño huerto. Volvió con un puñado de hierbas para preparar una infusión. Primero nos hizo frotar los ronchones con hojas de llantén y después nos mojó con la infusión de la planta, por cierto, muy efectiva. Preguntamos, pero no quiso darnos la fórmula, aunque recuerdo que tenía ajo porque apestábamos todavía durante unas cuantas horas después. Nos despidió con una bolsa de tela con dos panes y un queso "hecho en casa", con la orden de dejar la bolsa vacía debajo de una piedra en el borde del camino, para que su hijo pudiera recuperarla cuando fuera a recoger el ganado por la tarde.

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

## Francisca Moreno Mendoza / Hace queso de flor

### "Hay que cogerla verde y después la ponemos a secar en la azotea"

Yuri Millares

El verdadero "queso diferente" de las islas Canarias tiene esta condición singular gracias a una flor que crece silvestre (y abundante, si el invierno es lluvioso) en el norte de Gran Canaria: el cardo.

Francisca Moreno Mendoza es la única (o casi) elaboradora de la comarca del queso de flor de Guía (ahora una denominación de origen protegida) que hace, casi exclusivamente, queso de flor. Y también de media flor. "Del normal hago sólo por encargo y para la casa porque nos gusta", dice, en referencia al queso de cuajo animal. Para los tres a cinco quesos diarios que elabora en su quesería artesana (con leche cruda) entre los meses de diciembre a julio, cuando las ovejas dan leche, necesita unos cien kilos de flor de cardo.

La planta florece entre los meses de abril y mayo. Cuando el invierno viene lluvioso los campos se llenan de cardos silvestres. Paca (como la conocen) y su marido el pastor Félix Medina Perdomo, aunque viven en Fontanales son de Caïderos y allí van cada año al inicio del verano a coger la flor del cardo. "Donde hay es allí, donde ha estado toda la vida, que la utilizaban mis abuelos, mis bisabuelos. Hay que cogerla verde y después la ponemos a secar", explica.

En la azotea de su cocina la



Paca prefiere para su queso de flor el cardo silvestre, "es mejor", dice, que el que llama "de huerto". | Y. M.



Francisca Moreno "limpia" flor de cardo silvestre en la azotea de su casa, separando y guardando lo que es la flor y desechando la alcachofa. | Y. M.

tiende después de cogerla cortando con la hoz, más práctico que con cuchillo "porque la alcachofa tiene espinas". La flor necesita entonces "un poquito al sol y luego sombra", por eso las pone en esta azotea pequeña, "para no estar para dentro y para fuera: cuando venía el sol, tendía una manta sobre ellas".

Ahí han permanecido día y noche secándose, porque el tiempo ha estado bueno, incluso de noche, pero "desde que veía que se ponía húmeda o subía la bruma, entonces sí, la recogía". A la tarea de coger las flores de las alcachofas, con la yema de los dedos, le llama "limpiar". Las guarda en lugar seco apilando cajas de las que va sacando lo que necesita. "Si la cuidas te puede durar varios años".

Más información del trabajo de Paca en [pellagofio.es](http://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

# La identidad de los vinos canarios, en manos de levaduras autóctonas

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias ha desarrollado entre junio de 2008 y junio de 2012 un proyecto de investigación para identificar y seleccionar las levaduras del vino en el archipiélago.

Yuri Millares

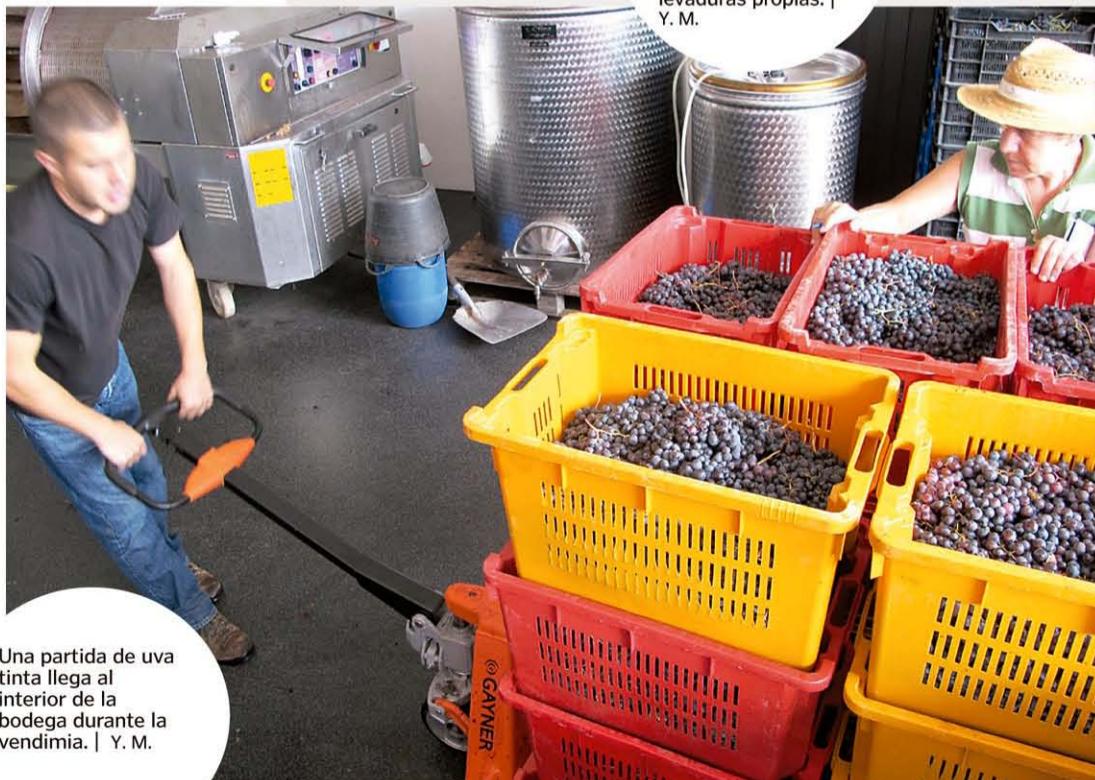
Fue durante la vendimia del año 2011 y durante la realización de un reportaje en la bodega Tajinaste, que *Pellagofio* se encontró con el investigador del ICIA Federico Laich. Había acudido a extraer unas muestras de un pie de cuba, probeta en mano, para incorporarlo a un depósito donde investigaba, con la colaboración del enólogo de la bodega, Agustín García Farrais, cómo arrancar la fermentación con levaduras autóctonas *Saccharomyces cerevisiae*, cuyo comportamiento estaba estudiando. Fue así que supimos del proyecto "Biodiversidad y dinámica de la población de microorganismos implicados en la elaboración del vino en Canarias".

Bajo este título encontramos un trabajo de investigación que acaba de concluir en junio de 2012, cuyos objetivos han sido, según Laich, "identificar y caracterizar los microorganismos que están presentes en la superficie de la uva y que intervienen durante la fermentación del vino en las islas Canarias" (es decir, toda una extensa familia de bacterias, levaduras y hongos filamentosos). Además, se quería "determinar la dinámica de esta población de microorganismos durante la fermentación y su posible asociación con las diferentes variedades de vid y zonas ecogeográficas de producción". Todo ello para permitir "crear una colección de cultivos microbianos autóctonos implicados en la fermentación vinica" y "seleccionar cepas nativas o autóctonas de levaduras adaptadas a las condiciones de vinificación locales".

Durante todos estos años (en colaboración con Bodegas Insulares Tenerife y a través de un convenio de investigación con la Facultad de Enología de Tarragona, de la Universitat Rovira i Virgili) el trabajo se ha desarrollado en las islas de Tenerife, Lanzarote y La Palma. Utilizando técnicas de biología molecular se han podido caracterizar las levaduras *Saccharomyces cerevisiae* (principal especie responsable de la fermentación alcohólica), identificando 450 genotipos diferentes. De ellas se han seleccionado 10 cepas autóctonas con buena aptitud enológica. "Con esto se pretende", dice Laich, "que el bodeguero pueda utilizar levaduras nativas adaptadas a



Agustín G. Farrais (izq.) y Federico Laich preparan una probeta para investigar cómo arrancará la fermentación con levaduras propias. | Y. M.



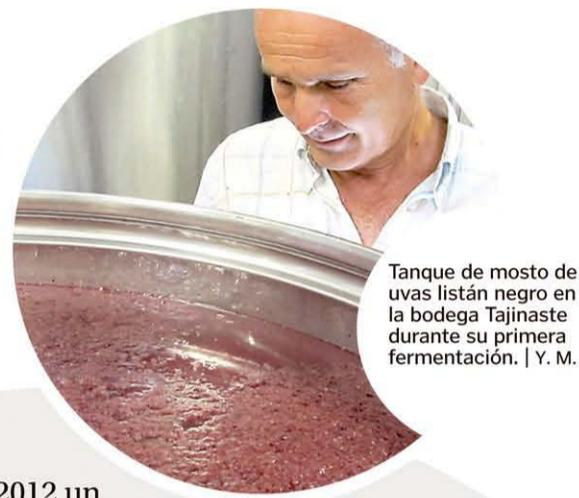
Una partida de uva tinta llega al interior de la bodega durante la vendimia. | Y. M.

las condiciones locales del proceso de elaboración del vino en Canarias". Ello sería una gran ventaja para las bodegas canarias que, en el proceso fermentati-

vo tras la vendimia y frente a las levaduras comerciales introducidas y seleccionadas en ambientes diferentes, potenciaría las características propias de los vinos canarios,

aportando, sin duda, un importante valor añadido.

Más información y detalles técnicos de la investigación, en la web [pellagofio.es](http://pellagofio.es).



Tanque de mosto de uvas listán negro en la bodega Tajinaste durante su primera fermentación. | Y. M.

## ● La cata



Mario Reyes

## Finura, garra y sabor

Ficha técnica:  
Bodegas Tajinaste S.L.L.  
Marca: Tajinaste.  
Tipo: tinto 4 meses en barrica.  
Uvas: listán negro (100%).  
Añada: 2010.  
Graduación: 13.  
Fecha embotellado: abril 2011.  
DO: Valle de la Orotava.  
Servicio: 16° a 17° C.

Su color de buena intensidad nunca deja de sorprenderme para un vino de esta latitud, con sus marcados tonos violáceos. Tras su oxigenación enseguida muestra sus matices de fruta negra madura y especias tipo clavo o pimienta; detrás de ellos, ligeros toques de caramelo y cacao que provienen del roble. Su entrada en boca es muy elegante, mostrando una finura típica del sello de la casa. Ligeramente asringente (áspero) en boca, pero con garra y sabor... ¡Un vino para disfrutar de buenos manjares canarios como cabra o cochino!



# Atlántico

## Un recurso pesquero con buena salud

J. A. González y J. G. Pajuelo\*

En Canarias, la sama –también: pargo– (*Dentex gibbosus*, Rafinesque, 1810) es objeto de pesquerías practicadas con aparejos de anzuelo (liñas, palangres de fondo y curricanes, así como pesca vertical o jiggging, incluso con cebo vivo), nasas para peces y redes de enmalle en todas las islas, excepto en El Hierro. La pesca recreativa contribuye a la presión pesquera

sobre la especie. No obstante, el recurso goza hoy día de un buen estado de salud.

De acuerdo con la normativa reguladora, la Talla Mínima de Captura (TMC) vigente para sama o pargo en el caladero canario fue fijada en 35 cm de longitud total (LT). 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 distinta de la recogida en el Reglamento.

Es una especie hermafrodita secuencial proterogínica (es decir, los individuos primero son hembras de



tallas pequeñas-medianas y, a partir de una cierta talla/edad, mediante un proceso de inversión sexual, se transforman en machos de tallas grandes) y de crecimiento lento. De acuerdo con datos de 1990, las hembras alcanzaban la talla de primera

madurez con 34,7 cm LT y los machos con 38,6 cm LT, mientras que la proporción de sexos estaba 1:1,45 a favor de las hembras.

En los últimos años se ha observado una recuperación de la población (que había estado sobreexplotada) y es de suponer que muchas más hembras han podido transfor-

marse en machos y se ha producido un reequilibrio más adecuado entre sexos. Por estas razones, proponemos que la TMC de sama o pargo en el caladero canario se mantenga, por ahora, en los 35 cm LT vigentes.

\* Investigadores del Instituto Canario de Ciencias Marinas. ILUSTRACIÓN: Oceanográfica.

## Yo fui en el correillo

# La caldera se hinchó y se hinchó, pero no estalló

Rosendo Lechuga Gallego\*

Por la época en que entré a navegar (el setenta y tantos) y no porque fuera más guapo que nadie, me coincidí y navegué en los tres correillos negros (el León y Castillo, el Viera y Clavijo y el buque La Palma). También en los otros, que les llamaban los correillos blancos y eran cinco de una serie: los santamarías. Yo era joven, tenía 23-24 años y tuve la suerte de conocer las siete islas con ellos, tanto en los correillos negros como en los santamarías. Y en otros barcos más, por supuesto, porque he estado cerca de 40 años navegando en Trasmediterránea.

En aquella época, hablando del barco La Palma, tenía de guardia un fogonero en la sala de caldera y un engrasador en la sala de máquina. El fuel se calentaba a través de unos mecheros y los fogoneros eran los que tenían que estar pendientes de la caldera, de la alimentación de los fuegos, de vigilar que los niveles de agua no bajarán. En la otra sección, que era la sala de máquina, estaba el engrasador que es una palabra que no sé

El sueño del marino Rosendo Lechuga es poder volver a navegar como oficial de máquina en el restaurado correillo 'La Palma'. | TATO GONÇALVES



por qué no la han cambiado, porque en realidad es el mecánico de máquina, que se dedicaba a la parte de la máquina, a su vigilancia y buen funcionamiento. Y también había un oficial de máquina que estaba igualmente de guardia.

El correillo tenía una sola hélice y si había muelle para atracar era sólo adelante y

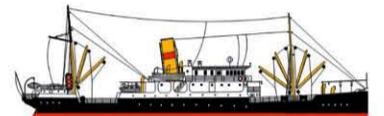
atrás. No tenía hélice de proa, ni hélices laterales como ahora, que se manejan con un joystick, que es un combinador de todas las fuerzas que existen en el barco. Atracar el correillo era más complicado, a base de timón, marcha adelante y marcha atrás y cuando te acercabas al muelle siempre alargaban un cabo para que fue-

ran tirando desde tierra.

Las comunicaciones del puente con máquina eran por telégrafo: poca, media, toda, adelante y atrás. Era bonito, porque veías la máquina aquella con los cilindros, y a lo mejor iba el barco adelante y te pedían atrás toda. Y eso no se podía hacer, porque era una inversión impresionante. Se desarrollaban unas fuerzas que tenías que esperar un pelín a que el barco se parara para dar luego la marcha atrás. Y si el capitán se veía apurado le daba "toda" y te repetía "¡toda!" y no había manera porque no había manera.

En el último viaje que hizo el buque La Palma coincidió que estaba yo de primer oficial de máquina. Debía levantarme cada mañana y hacer un reconocimiento de la máquina y las calderas. Uno de los días, en ese reconocimiento, vi cómo uno de los hornos de una de las calderas se había dilatado casi la mitad. Incluso me limpié los ojos, porque no me lo creía. Di la orden al fogonero de que apagara los fuegos para bajarle la presión, porque estaba en peligro de estallar. Y allí se quedó.

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



El vapor correo 'La Palma', joya histórica de la navegación, está siendo restaurado en Santa Cruz de Tenerife. Estuvo en servicio en las aguas canarias de 1912 a 1975.

Espacio para congresos

**CICCA**  
CENTRO DE INICIATIVAS DE LA CAJA DE CANARIAS

Ubicado en el centro neurálgico de la zona histórica de Vegueta-Triana, el CICCA es sede principal de las actividades culturales de La Caja de Canarias.

- Teatro/Auditorio
- 3 salas de conferencias y cursos
- 2 salas para exposiciones y muestras
- Aula de cocina
- Cafetería/restaurante, ... etc.

Alameda de Colón, 1  
Las Palmas de Gran Canaria  
t 928 36 86 87  
cicca@lajadecanarias.es



Punto de confluencia del saber y el arte

## Cita con el chef

Yuri Millares

— **Nació usted en el año 1925 en Tegueste. ¿Qué recuerda de su infancia, era un niño que jugaba o un niño que tenía que trabajar?**

— Yo jugué poco. No tuve tiempo, ni mis padres, para que yo jugara. Éramos ocho hermanos, yo el segundo. Nunca jugué al boliche, ni supe bailar el trompo, para que vea que no jugaba. Los demás juegos, el correr, a la escondidilla, eso no era jugar. ¿Me comprende? Sígame usted preguntando.

— **¿Cómo ayudaba a los padres?**

— Mi padre, cuando estábamos en Tegueste, trabajaba de jornal ganando cinco pesetas con un señor que le dijo, cuando a la terminación de la guerra no había trabajo ni dinero: "Mira, Agustín, si tú trabajas por cuatro pesetas eres tú primero que nadie. Pero por cinco pesetas tengo mucha gente que me trabaje". Dice mi padre: "Pues yo teniendo donde ganar cinco pesetas no voy a trabajar por cuatro". Creo que hiciera bastante bien, pero la situación seguía poniéndose mala y entonces le ofrecieron una finca del marqués de Celada. Se marchaba el medianero porque ya era viejo y se la ofrecieron a mi padre. Pero para entrar en la finca había que tener arado, semillas, vacas. Ya sabe usted que costaría un capital y nos arriesgamos. Yo no tenía los diez años cumplidos. Mi padre sabía hacer arados y mi abuelo ruedas de carretas. Un poco más abajo de la entrada de Tegueste para la

## Nicasio Gómez Reyes

Segador con guadaña

Nicasio Gómez cumple este año 87 años. Su memoria, cuando publicamos esta página, ya ha perdido los recuerdos que atesoraba como experiencia de una vida de entrega a los suyos: trabajar primero para ayudar a sus padres y trabajar después para sacar adelante a sus hijos. Esta entrevista y la sesión de fotos la pudimos hacer cuando aún tenía lucidez para transmitir la sabiduría de que hacía gala, con modestia. Y mostrar cómo manejaba la guadaña, que llegó a Tenerife en los primeros años de la posguerra.

**“Nunca jugué al boliche, ni supe bailar el trompo, para que vea que no jugaba”**

plaza teníamos la casita donde vivíamos. Y estaba también la de mi abuelo, que era una casa grande, de teja, y allí me cargó mi padre el timón del arado para venir aquí a Valle Guerra. Conque se da cuenta que no pude jugar. Cuando llegamos aquí a la finca ya había que cuidar vacas, había que cogerle la comida, veces andando delante de las vacas porque no sabían coger todavía el surco. En fin, esa vida de niño [en la que] ese niño no supo lo que fue jugar ni alegría.

— **¿Y qué era ser medianero?**

— El medianero ponía la mitad de los gastos y [todo] el trabajo. Me parece demasiado mucho. En aquellos tiempos no se le daba valor al trabajo, así que era una vida dura.

— **Bueno, y en el caso del trigo, usted conoció las hoces y la guadaña. ¿Cómo se trabajaba aquí antes y por qué usted trabajó la guadaña?**

— Antes de eso de la guadaña, hay que buscar la forma de la semilla y de sembrar el trigo. Usted se saltó ese renglón [ríe y reímos] y hay que preparar el terreno. La tierra tenía que estar arada. Y hay varias clases de trigo: unas, aguantaban más secas, otras echaban la espiga más grande, y así diversas. Pero sobre todo, al sembrar el trigo había que saberlo sembrar, porque

La cita tiene lugar en medio de un extenso campo de centeno. Nicasio Gómez trae su guadaña. Junto a él hemos retratado a los cocineros David Moraga y Fernanda Pérez, que este mes de julio se estrenan entre los fogones de su nuevo destino profesional: el Hotel Suite Villa María, en Adeje. En homenaje al entrevistado proponen: Cazuela de cherne con trigo, papas negras y escaldón de gofio de cinco cereales (receta en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)). | TATO GONÇALVES

— **Y después venía la siega.**

— Sí. La guadaña vino muy tarde. Yo tenía 15 años, más o menos. Un señor que era de Tejina tenía un hermano casado en Tegueste donde dicen El Infierno, y este señor cuando la guerra se quedó allá y allá trabajó en la agricultura, en el trigo. Y ese fue el que trajo aquí la primera guadaña que se conoció. Después ya se hicieron en la herrería, había herreros que las amañaban bien. Y empezaron a venir de fuera y las guadañas ocuparon todo el espacio de los trigos.

— **¿Y qué diferencia hay entre usar las hoces o la guadaña?**

— Que la guadaña hace más de dos veces que las hoces. El que sabe segar bien da una ronda y hace más que dos veces con las hoces.

— **¿Cómo ha de estar el trigo?**

— El trigo se siega conforme el que maneje la guadaña, se puede segar más rente o se puede segar más alto. Si se siega muy rente y el trigo tiene fuerza, la paja sale con muchos granzones; y si se siega moderado a la tierra, le queda como si dijéramos entullo para cuando se are, para que cuando llueva sea como estiércol.

— **Y para terminar, dígame un recuerdo dulce.**

— Cuando uno está pretendiendo a la mujer que quiere para casarse. Ese pensamiento y ese amor que siente uno le ayuda a trabajar y a sentirse más feliz. ¿Qué me dice?



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

## Cita entre el centeno

El tallo del centeno casi se desgrana al recibir el certero golpe de la guadaña que manejaba el señor Nicasio. Las manos agarraban firmes la herramienta mientras segaba, también ante la cámara. No muy lejos, David y Fernanda entre pescados y trigos, piensan en él y elaboran el plato dedicado. Los tres posaron cerca de Los Rodeos, Tenerife.

La entrevista tiene continuación en [pellagofio.es](http://pellagofio.es):

“Si no había papas, ya vendrán mejores tiempos, pero si no había gofio se pasaba hambre”