

Entrevista

Manolo Vieira

“En La Isleta los niños corríamos descalzos y con la ‘chibichanga’ fuera”



Historia oral

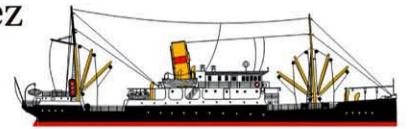
Andrés Rodríguez Berriel nos cuenta...

La orquesta fantasma de Winter y el caso del pastor preso por no entregar su queso

Atlántico

Yo fui en el correillo

Pasajeros en una jaula y un oficial ante el juez



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 3- Septiembre 2012

El cuadro que ilustra esta portada es obra de la pintora Sira Ascanio (Las Palmas de Gran Canaria, 1946).



Mágica Tindaya

MERCADO DE VEGUETA

HOY ABRIMOS ININTERRUMPIDAMENTE
DESDE LAS 06.30 HORAS HASTA LAS 20.00 HORAS.
(sábado 8 y domingo 9 cerrado)



LOS PRODUCTOS MÁS FRESCOS
SIEMPRE A LOS
MEJORES PRECIOS

Ayuntamiento
de Las Palmas
de Gran Canaria



mercado de Vegueta

El reportaje

Todavía queda Tindaya

Fuerteventura tiene originales recursos que ofrecer al visitante, más allá del reclamo oficial de sol y playa, para disponer de un turismo temático y sostenible. La arqueoastronomía es uno de ellos y la montaña de Tindaya su emblema estrella (y en peligro).

Yuri Millares

Los majos, antiguos habitantes de las islas de Fuerteventura y Lanzarote (antes de la conquista de este territorio por el normando Jean de Bethencourt, al servicio del Reino de Castilla), dejaron un amplio legado de restos arqueológicos de lo más variado como huella de su presencia. La montaña de Tindaya pasa por ser, quizá, el más conocido de los monumentos naturales que simbolizan esa presencia y su cultura.

La web oficial del Instituto de Astrofísica de Canarias explica que "los grabados rupestres conocidos como podomorfos esculpidos por los antiguos majos en la cumbre de Montaña Tindaya siguen un patrón no aleatorio de orientación que podría esconder una justificación a la vez arqueoastronómica (orientación al solsticio de invierno) y fenómenos celestes asociados) y arqueotopográfica (orientación al Teide y Gran Canaria)".

Este importantísimo monumento (con varios yacimientos asociados, entre ellos dos poblados aborígenes) es, sin duda, uno de los principales atractivos de la isla mayorera. Sin embargo, el conocimiento que tenemos de su potencial riqueza arqueológica y natural sigue pendiente de investigación; la protección de la montaña como Bien de Interés Cultural, sigue pendiente de materializarse en un flagrante incumplimiento de la Ley; y la creación de una ruta debidamente organizada y de unas infraestructuras museísticas acordes con la importancia del yacimiento, están igualmente pendientes de planificación y ejecución.

59 paneles y desapareciendo

El de Tindaya es uno de los yacimientos arqueológicos más importantes de Canarias, "no sólo por la presencia excepcional del conjunto de grabados rupestres que contiene, sino por un elenco variado de elementos arqueológicos existentes en la citada montaña y en su entorno inmediato", declara el documento (encargado por el Gobierno canario, pero no publicado) *Medidas referentes a la protección y conservación de los bienes arqueológicos de la Montaña de Tindaya*.

Comenzando por lo más conocido, el documento señala la presencia de un gran número de huellas de pies grabadas en la piedra hasta contabilizar unos 59 paneles con 269 motivos, lo que "constituye una de las estaciones de estas características más importantes del mundo, sobre todo por la exclusividad de los motivos". Como curiosidad, José de León Hernández, uno de los arqueólogos que redactaron dicho informe, ha explicado a Pella-

gofio que no sólo hay huellas de pies con sus dedos, sino también motivos de pies sin dedos "que se asocian a sandalias".

Sorpresa en la cima

La presencia de tal número de grabados se ha ido ampliando en los últimos años con el descubrimiento de nuevos motivos no identificados hasta ahora (sobre todo en observaciones nocturnas), pero también se

ha detectado una importantísima y grave pérdida, por actos vandálicos de destrucción y de sustracción.

Precisamente, durante la realización del reportaje fotográfico para estas páginas, el autor del mismo (**Tato Gonçalves**, que acudió en una visita autorizada y acompañado por uno de los guías que el Cabildo de Fuerteventura tiene asignados para acceder al monumento) se llevó la sorpresa de no

Sobre estas líneas, un grupo de grabados en 1996. Debajo, la cara noroeste y menos conocida de la montaña de Tindaya. | TATO GONÇALVES

de criadores" de ganado) o una docena de amontonamientos de piedra con tendencia circular, repartidos sobre todo por la cara sur ("posiblemente el primitivo camino que subía hasta la cima", con un importante relleno arqueológico aborígen de restos alimenticios y fragmentos de cerámica).

El motivo de estos grabados todavía sigue sin explicarse de modo exacto, pues prácticamente no se han llevado a cabo excavaciones en el lugar, pero, según José de León, se debe a "posibles prácticas de culto" de los majos. "Hay restos de animales cortados y quemados, pero no consumidos, lo que indicaría una cremación ritual. Es muy importante excavar estos depósitos enterrados en los amontonamientos de piedra, para conocer los rituales", explica.

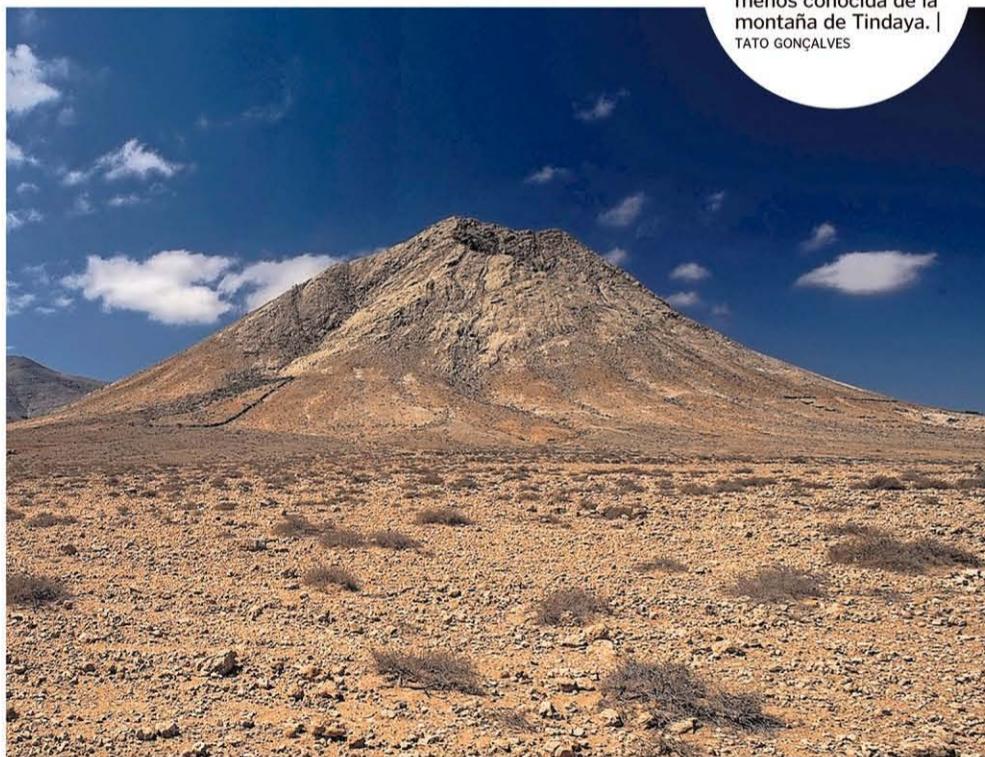
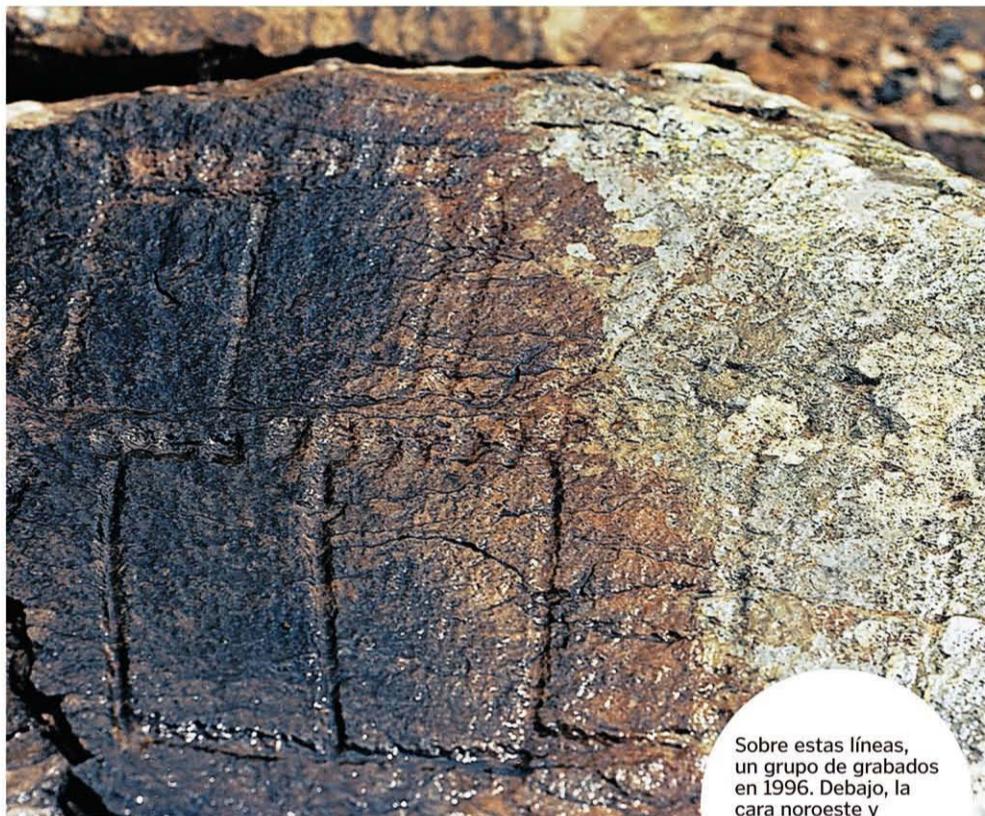
La lluvia de perseidas sobre la montaña de Tindaya, Fuerteventura, en una fotografía con exposición prolongada la noche del 12 de agosto de 2012. | T. G.

Excavación frustrada

Precisamente, este arqueólogo fue uno de los integrantes de un equipo multidisciplinar que protagonizó la única excavación arqueológica realizada hasta ahora en Tindaya, frustrada tras la intervención del Ejecutivo canario que envió a la Guardia Civil a detenerla. Fueron seis prestigiosos doctores en Arqueología y Prehistoria de diversas universidades españolas, además 21 arqueólogos y otros profesionales y estudiantes, quienes, tras presentar un proyecto que tuvo que sortear y cumplir un sinnúmero de trabas burocráticas, iniciaron dicha excavación en 1998. De lo poco que pudieron averiguar antes de verse obligados a interrumpir los trabajos, hay un dato: se pudieron datar las muestras halladas en el año 1100.

Y mientras el yacimiento arqueológico de Montaña de Tindaya sigue constituyendo uno de los mayores atractivos de la isla "dejado de la mano de Dios", en expresión de muchos majoreros, el polémico proyecto de Chillida para la montaña sigue vigente en las intenciones de quienes gobiernan la isla y el archipiélago, pese al amplio rechazo social y científico.

La excavación y vaciado interior para conseguir un gran cubo dentro de la montaña, respetando el monumento natural y sus yacimientos, es insostenible técnicamente. De hecho, el actual proyecto incluye la construcción de unos ar-



• Desde la redacción



Yuri Millares

Espectacular y maravillosa

En esta tercera entrega de la nueva época de *Pellagofio*, ofrecemos al lector una singular portada de la pintora Sira Ascanio, para ilustrar el también singular reportaje que abre este suplemento. Nada menos que la espectacular montaña de Tindaya y sus grabados podomorfos, poniendo en práctica el lema que caracteriza a nuestro trabajo en la redacción de *Pellagofio*: "La revista para conocer y saborear Canarias".

Por eso proponemos hacer la ruta (real o literaria) de acceso a la cima de esta montaña mágica: por la magia de su estampa en el paisaje majoreo, por la magia de su significación en la cultura de los antiguos majos, por la magia que los astros y el cielo impregnan en sus grabados, porque magia es "el arte de hacer cosas maravillosas" (*Diccionario del español actual*). Y de paso hacemos un repaso intenso por la realidad de un monumento en peligro que nos gustaría poder disfrutar en todo su esplendor y con todos los consensos necesarios y desde la inteligencia. Todo eso, por cierto, parece que se plasma en la fuerza que transmite el cuadro de Sira Ascanio con su obra *Permanezco, camino en el mar*, que ocupa la portada.

Sira Ascanio, que trabaja profesionalmente en artes gráficas, dibujo publicitario, fotograbado, offset, grabado artístico, fotografía y técnicas digitales con la orientación y enseñanza de Juan Francisco Ascanio, nació en Las Palmas de Gran Canaria, donde cursó estudios de pintura y dibujo en la Escuela Luján Pérez, de la mano de Felo Monzón. De allí pasó a la Escuela de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos para seguir Bellas Artes. Con numerosos cursos internacionales sobre arte y estética en su haber, a lo largo de su carrera artística también ha realizado diversas exposiciones de su obra pictórica, ilustraciones, grabados y obra digital.

Los grabados rupestres en Tindaya siguen un patrón no aleatorio de orientación a la vez, arqueoastronómica y arqueotopográfica

cos de sujeción en el interior de la cima de la montaña, para evitar el desplome de la misma sobre el cubo. Y la propia excavación para extraer la piedra generaría unas vibraciones que destruirían una parte importante de los grabados.

"El primer estudio de impacto dice, explícitamente, que sin una actuación global de recuperación del entorno de la montaña, la obra de Chillida en sí sería ambientalmente insostenible", un documento que ha sido eliminado en el proyecto que ahora se quiere ejecutar. Son palabras del manifiesto de la comunidad científica de Canarias para que se paralice la obra, que ya ha engullido unas cifras millonarias del presupuesto regional sin que haya pasado de la fase de proyecto.

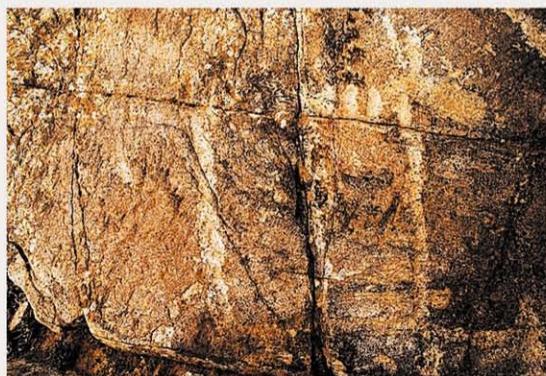
Necesidad de un pacto

Se hace necesario un gran pacto sobre Tindaya que armonice los intereses de la sociedad canaria, su progreso económico y la salvaguarda de sus valores patrimoniales, explica José de León. Ante la imposibilidad de ejecutar el proyecto tal y como el escultor vasco lo soñó y lo diseñó, ¿qué hacer? Para este doctor en Arqueología: poner en valor Montaña de Tindaya con toda su riqueza bien protegida, e incluso con un museo dedicado al proyecto de Chillida, pero sin ejecutar éste por la pérdida irreparable que supondría para el patrimonio cultural de Canarias.

A la cima, con permiso y bocata

Y.M.

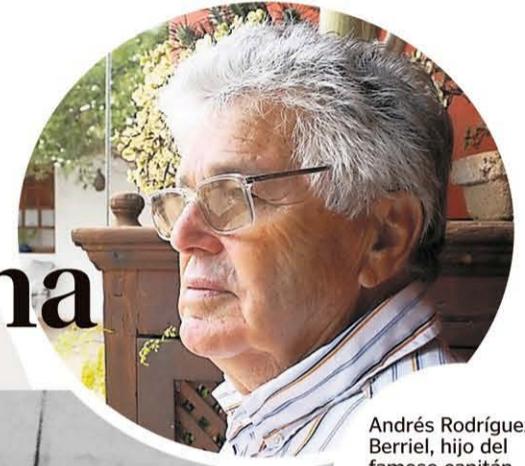
Para acceder a la montaña de Tindaya y subir a su cima, donde los antiguos majos grabaron en piedra cientos de figuras podomorfas, es necesario solicitar autorización en el Cabildo de Fuerteventura (el formulario se puede rellenar a través de su página web, dentro del área "Medio Ambiente"), que también aporta la presencia de un guía, necesario no sólo para llevar a los visitantes por la ruta correcta en un área muy sensible (por el riesgo de pisar y dañar los numerosos vestigios de la presencia aborigen, en yacimientos que aún no han sido excavados), sino para asegurar el comportamiento adecuado de quienes recorren el lugar. El ascenso no deja de ser un ejercicio que pone a prueba la buena forma física de quienes desean alcanzar los grabados. Naturalmente, se recomienda usar calzado adecuado y no olvidar llevar agua e, incluso, un bocadillo o fruta que reponga energías. Y, por supuesto, sin dejar ningún recuerdo de nuestra presencia.



Los grabados podomorfos del yacimiento de Montaña de Tindaya se presentan en parejas de pies (izquierda) o agrupados en paneles (centro). En la imagen de la derecha, el guía del Cabildo de Fuerteventura que acompañó al fotógrafo hasta la cima de la montaña, una vez alcanzada la cumbre de este monumento natural. | T. GONÇALVES

Historia oral

La orquesta de Winter y otros misterios en la arena



Andrés Rodríguez Berriel, hijo del famoso capitán Miguel Rodríguez, desayunó en más de una ocasión en la casa de Winter. | Y. M.

La guerra mundial trajo a Jandía a un ingeniero alemán que protagoniza numerosas leyendas. En lo que entonces era un remoto lugar, su mirada se fijaba cada 15 días en la llegada del pailebot del capitán Rodríguez.

Yuri Millares

El *Guanchinerfe*, al mando de su capitán y propietario, Miguel Rodríguez, partía del puerto de La Luz y Las Palmas el día anterior y amanecía en Morro Jable (su primera escala en la costa majorera) a las siete de la mañana. Fondeaba, pues no había muelle, y descargaba lo que traía para este poblado de pescadores. “Mi padre se bajaba y lo primero que hacía era irse a tomar un café y un coñac a casa de Winter”, relata su hijo Andrés Rodríguez Berriel.

Ese café y copa lo tomaba el capitán del *Guanchinerfe* solo. “Isabel [la mujer del alemán] lo atendía. Winter se quedaba abajo viendo lo que llegaba –sigue su relato Andrés–. Me acuerdo, siendo yo pequeño, en la época de la escasez, que lo primero que bajaba era el suministro del Morro, que a veces no tenían ni gofio”. Se trataba de un gofio, dice, “que era un **rollón*** malo de Las Palmas y lo bajaban en sacos que se iban poniendo sobre la arena de la playa”.

Pero Gustav Winter, el misterioso alemán que en plena guerra mundial había venido a instalarse a Jandía, “tenía a su gente ocupada para lo de él nada más”. La marea iba su-



El ‘Guanchinerfe’ en plena descarga con lanchones, en una playa majorera. | ARCHIVO PELLAGÓFIO

Hablar canario

Preso por no venderle el queso al alemán

Y. M.

Los agricultores y pastores que vivían en el lado de la alambrada que *protegia* los dominios de Gustav Winter, trabajaban para él mediante el abusivo sistema de la medianería. Rodríguez Berriel conoce el caso de uno de esos pastores que, teniendo a su mujer enferma, decide llevar algunos de los quesos que elabora a otro intermediario. Cruza la alambrada a escondidas del guardián de Winter y los vende a mejor precio. Pero el chivatazo llega a oídos del alemán que envía a la Guardia Civil a prenderlo y lo traslada hasta Morro Jable*. “Amarrado, porque no tenían ni esposas, lo metieron en un alma-

cén de Winter y cuando llegó el *Guanchinerfe* se lo dieron a mi padre –relata su hijo–. ‘Ah, no, yo amarrado no llevo a nadie’. La negativa se mantuvo firme y el pastor viajó libre de ataduras. Pero antes de atracar en Las Palmas, el capitán le dio cinco duros y le dijo que saltara, fingiendo ser un marinero con los cabos del amarre, y escapara antes de que la Guardia Civil se presentara.

jable. Arena blanca. “(...) corrupción del francés *sable*” en una isla conquistada por normandos (J. Franchy y Roca en “Cómo se habla en Canarias”, citado en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

rollón. “Maíz poco molido” (citado en *Tesoro...*).

biendo y acercándose a los sacos de gofio, que los chiquillos ya empezaban a romper con la mano. Entonces volvió el capitán a la orilla y le dijo al alemán: “Gustavo, si no subes esto con la camioneta no descargo nada más”.

“Y Winter tuvo que coger el gofio con la camioneta y repartirlo entre las tres tiendas que había en Morro Jable”, sigue el relato el hijo del capitán, que recuerda el chalet del alemán en Morro como una bonita casa en la que, por cierto, había diversas habitaciones para alojar a según qué personas: desde guardias civiles a pilotos de los Junkers españoles que aterrizaban en la pista que se hizo construir en el Puertito de la Cruz cuando llegó.

Pero no sólo era gofio lo que se desparramaba por la arena. También las misteriosas mercancías que recibía el alemán, relacionadas con sus actividades. “Ya avanzada la guerra, contado por mi padre, aparecieron una serie de cajas con maquinaria que no tenían nada que ver con la construcción [del chalet en Cofete] ni con nada. Por ejemplo, unas cajas como de 100 kilos con unas agujas de máquina” que, al ser desembarcadas, “un marinero se resbala, cae la caja, se rompe y aparecen los paquetes de agujas de máquina desparramados por la arena”.

¿Para qué era todo aquello? Andrés y su padre siempre han creído que para investigaciones que llevaba a cabo para el gobierno nazi. Aunque también recibió otros extraños cargamentos. En sus almacenes de Morro Jable, Winter “tenía incluso los instrumentos de una orquesta filarmónica: violoncelos, violines, piano de cola, timbales...”

[Continúa en la web pellagofio.es]

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Mensaje gozoso sobre la chapa

Hasta finales de los 40, en que se crea la Compañía Cervecera de Canarias en Tenerife, correspondió a La Tropical abastecer el mercado del archipiélago. Sólo en Gran Canaria compartió presencia con otra fábrica, la primera de todas las islas: la Fábrica de Cervezas La Salud, fundada en 1910, que contaba con cervecera propia en la calle Canalejas de la capital gran Canaria.

Una puerta de cristal daba acceso a un salón largo en el que estaban dispuestas ordenadamente mesas de hierro forjado y mármol. Espejos, cuadros y una barra de madera a la derecha, bajo un altillo en el que cuatro o cinco músicos interpretaban distintas melodías al gusto de la época: tangos, pasodobles, vales, boleros... Los camareros vestían a la manera clásica: pantalón negro, camisa y chaqueta blancas, y pajarita. En las bandejas, apetecibles jarras de la cerveza de la casa. Y platos de mejillones en escabeche, de berberechos, de papas *chips* recién elaboradas, y tal vez alguna cosa más. Pasado el espacio de la barra, un gran tabique de madera y cristal dejaba ver el patio. Más mesas, un estanque con peces de colores, y numerosas jaulas con gallinas exóticas y otras aves.

Con el transcurrir del tiempo, la fábrica de cervezas La Salud limitó su producción al consumo en su propio local, uno de los más hermosos de la isla y del archipiélago, siendo La Tropical la que cubrió, en exclusiva, la demanda de la isla y la provincia, con una flota de vehículos –camiones, furgonetas Citroën de chapa ondulada, robustos Bedford–, anunciando el mensaje gozoso de la rubia cerveza: “Lúpulo y malta, la gloria cantan”.



Flota de vehículos junto a la fábrica de cerveza La Tropical, a mediados de los años 60 del siglo XX. | FOTO CEDIDA POR C.C.C.

Rutas y oficios

● Cuaderno de campo



David Bramwell*

Excursión por Güímar... buscando unas gafas

del pueblo y el primer día visitamos la zona del Puerto y los campos de lava del Malpaís de Güímar, con su magnífica flora de cardones (*Euphorbia canariensis*), varias especies de tabaiba y, especialmente, las grandes poblaciones de cardoncillo (*Ceropegia fusca*). La lista de plantas es demasiado larga para citarla aquí, pero recuerdo nuestro asombro al ver tanto romero marino (*Campylanthus saloides*) y ejemplares gigantes de *Asparagus arborescens*.

Por la tarde subimos hasta la Ladera de Güímar por la vieja carretera a Fasnía, uno de los sitios más interesante de Tenerife, con una flora endémica muy especial. Las cerrañas (*Sonchus gummiifer*) y balillos (*Sonchus microcarpus*) son endemismos locales de la zona. Al día siguiente don Enrique propuso una subida por la ladera sur del barranco del Río, para buscar más especies. Salimos pronto por la mañana y llegamos al canal de la Ladera para acceder, según Sventenius, a uno de los lugares más interesantes de la isla.

Habiendo leído la descripción del valle de Güímar escrita por el ornitólogo David Bannerman, en su libro con las excursiones en Canarias publicado en 1922, tenía muchas ganas de visitar aquel lugar. En marzo de 1969 tuve la suerte de pasar allí un fin de semana, en compañía de don Enrique Sventenius. Nos alojamos en la pequeña pensión

Y aquí fue donde tuvo lugar la tragedia de la excursión, la pérdida de las gafas de don Enrique. Pasamos toda la tarde arriba y abajo por allí sin encontrarlas.

Tuvimos que prometerle llevarle a Santa Cruz al día siguiente e insistimos en la compra de dos pares, para no perder más excursiones por este motivo.

* Director del Jardín Botánico Canario "Viera y Clavijo" [Versión íntegra en la web pellagofio.es].

PINCELADAS DE BIODIVERSIDAD
Mirlos alimentando a sus pollos,
por Tony Sánchez (ficha en: pellagofio.es)



Juan Cruz Vega / Juguetero

“Los chiquillos les poníamos las rueditas a las latas de sardinas”

Yuri Millares

Juan Cruz Vega empezó a construir maquetas de guaguas, camioncitos y coches antiguos cuando tuvo que retirarse de su profesión de maestro de obras por razones de salud. Buen albañil, ha trasladado a los coches de madera el esmero con que hace todas las tareas que inicia, asombrando por el detalle con que termina sus coches.

“A mí siempre se me ha dado”, explica su habilidad para trabajar con las manos. “Soy meticuloso para las cosas, los trabajos, la albañilería, todo. Hay que hacer las cosas bien, porque la lengua es lo mejor que tenemos y lo más malo. Y yo que me operé de la hernia, me jubilé y tenía que entretenerme con algo”. Y ese entretenimiento lo ha encontrado en fabricar maquetas de coches antiguos a partir de fotografías en blanco y negro que va consiguiendo.

Incluso busca e investiga sobre la historia de los vehículos que convierte en coches de madera, a los que no da por terminados si no pone su verdadera matrícula.

La afición, no obstante, la tiene desde que era niño en su pueblo natal de Agaete (Gran Canaria). “No teníamos juguetes y cuando salíamos de la escuela, lo poco que fui, nos íbamos los chiquillos a jugar. A las latitas de sardinas les poníamos las rueditas. Si queríamos jugar teníamos que hacer nuestros



El artesano, en la azotea de su casa, con la maqueta de una guagua de las que circulaban por Gran Canaria. | Y.M.



Detalles de la réplica de 'La Matoña', el taxi más famoso de La Aldea en los años 40. Su primer propietario había sido en 1927 Juan Rodríguez Quegles. | Y. M.



propios juguetes. Y siempre me gustó”.

Recuerda de modo especial que los niños se hacían unos carros para echarlos en las cuestas y había una camioneta, que iba al puerto de Las Nieves a recoger a las sardineras que iban a vender sardinas a Gáldar, a la que esperaban. “En aquellos años no había casi coches y no había ese peligro. Asechábamos a *Chanito el de Firra* y le decíamos: ‘Chanito, llévanos pa Los Llanos!’ y subíamos los chiquillos con los carrillos”. Y en Los Llanos, a la salida del pueblo, se bajaban de la camioneta y se lanzaban cuesta abajo con los carros. Muchos años después, dedicado a construir sus maquetas, consiguió una fotografía de ese camioncito y no lo dudó: “Voy a hacer el camión de Firra”, se dijo.

[Más información en pellagofio.es]



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.

Espacio para congresos

CICCA
CENTRO DE INICIATIVAS DE LA CAJA DE CANARIAS

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

Obrasocial
La Caja de CANARIAS

Punto de confluencia del saber y el arte



Gastroclub

Exquisita tasca Casa Lala

La afinada sensibilidad del 'chef' Antonio Aguiar duplica su presencia en un mismo espacio y a la vez: restaurante y tasca.

Y.M.

Los inicios en la restauración y la hostelería de Antonio Aguiar fue en tareas de camarero, barman y *maitre*, hasta que su afición por la cocina ("me fascina", confiesa) lo llevó a adentrarse en la profesión que practica ahora. Convertido en un afamado *chef* que combina cocina canaria tradicional (también española) con toques personales y profesionales de afinada sensibilidad (libros incluidos), dio en 2003 un extraño y entusiasta salto hacia una veterana casa de comidas con más de 60 años: Casa Lala (Puerto de la Cruz). Y desde 2011 con una preciosa tasca dentro del restaurante, donde degustar su exquisita cocina.

La Tasca de Antonio reproduce una antigua tienda de aceite y vinagre, con su pizarra de platos. | Y. M.



La Pitera estrena su agenda de 'chefs'

Y. Millares

En tan sólo los dos meses que el restaurante La Pitera lleva abierto, ha pasado de tener como referencia el buen hacer de su gran *chef* y propietario Esteban Gómez, a convertirse en protagonista de encuentros de *chefs* de gran nivel, que presentan menús especiales para deleite de quienes reserven con tiempo alguna mesa. La Pitera, en una acogedora casona rural del XIX, que incluye un lagar bien conservado, abrió sus puertas con el objetivo de tener como principal atractivo una cocina tradicional canaria con recetas actualizadas y muy bien trabajadas. Pero, además, se cita para la agenda por sus jornadas gastronómicas con cocineros invitados: los días 7 y 28 de septiembre y 12 de octubre llegan los primeros tres. En *facebook* se pueden consultar los menús y los *chefs*.



Queso herreño con emulsión de dos mojos y puré de higos, en el restaurante La Pitera (en Monte Lentiscal). | Y. M.



CajaCanarias adelanta el pago de subvenciones por la sequía

CajaCanarias, dentro del tradicional compromiso que mantiene con el sector primario de las Islas, y ante la difícil situación económica que atraviesan los productores locales a causa de la prolongada sequía, ha puesto a disposición de sus clientes una línea especial de financiación para el anticipo de las ayudas agrarias comprometidas por la Unión Europea que los cultivadores y ganaderos del Archipiélago recibirán en los próximos meses.

La entidad gestiona los anticipos de las subvenciones a los clientes que tengan domiciliado el cobro de la ayuda, en cualquiera de las oficinas en las Islas de la red comercial de CajaCanarias, entidad que está en pleno proceso de integración en CaixaBank.

CajaCanarias también pone a disposición de los productores agrarios locales otras líneas de financiación para cubrir sus necesidades de circulante, de inversión en maquinaria o inmovilizado, así como el anticipo de su cosecha o la financiación de la prima del Agroseguro.

Asimismo, la entidad mantiene un acuerdo de colaboración con la Sociedad Anónima Estatal de Caución Agraria (SAECA) que contempla la financiación de operaciones que tengan por objeto la conservación o mejora de la riqueza forestal, agrícola, ganadera o pesquera, y que se materialice en la industria agroalimentaria, mejora o implantación de regadíos,

CajaCanarias pone a disposición del sector líneas de financiación para cubrir necesidades de circulante, inversión en maquinaria, así como el anticipo de su cosecha o la financiación de la prima del Agroseguro.

compra de tierras, maquinaria, construcciones agrícolas y ganaderas. También se incluyen operaciones de compra o mejora de vivienda rural, financiación para circulante y cualquier otro aspecto relativo al sector agrario. Estos préstamos se pueden formalizar hasta 15 años de plazo sin requerir la hipoteca de los bienes.

Un sector estratégico

Para CajaCanarias, el sector primario es básico para el desarrollo armónico de la economía regional y el principal pilar en la conservación del paisaje tradicional, además de constituir la actividad exportadora por excelencia del Archipiélago.

Una de las premisas básicas de la apuesta de esta entidad financiera por las personas que trabajan en este sector que sustenta, tanto de forma directa como indirecta, a unas diez mil familias del Archipiélago, es la cooperación con los organismos, asociaciones y colectivos implicados en esta actividad, a los que CajaCanarias brinda los

instrumentos y servicios adecuados para dar cobertura a las necesidades financieras propias de su negocio.

Hay que destacar también la amplia cobertura en seguros orientados a los agricultores, con primas preferentes para las pólizas multirriesgo comercial, junto a otras coberturas opcionales que permiten personalizar el seguro para cada cliente, con franquicias fijas en la garantía de extensivos y campos por agua, y la posibilidad de incluir en la póliza las viviendas y bienes que existan en la explotación.

Profundo análisis del sector

Fruto del compromiso con el campo canario, CajaCanarias reunió a comienzos del año a 400 profesionales del sector primario de las Islas, para abordar los principales retos dentro de la I Jornada Agraria Comercial, en la que diferentes expertos, representantes de las administraciones públicas y de las organizaciones agrarias presentaron nuevas fórmulas de desarrollo para el campo canario.

Una de las cuestiones tratadas fue el marco regulatorio que afecta al sector y las implicaciones que las nuevas ayudas europeas tendrán en la producción agraria para los próximos años. También, las perspectivas financieras para el periodo 2014-2020 y la Política Agraria Comunitaria (que mantendrá su configuración hasta 2013 y afrontará una futura refor-



Sede central de CajaCanarias en Santa Cruz de Tenerife. | ARCHIVO

ma, que implicará previsiblemente el condicionamiento del 30 por ciento de la ayuda directa a medidas ambientales más allá de las actuales, que los destinatarios de las ayudas sean agricultores activos, la limitación del importe de las ayudas a las grandes explotaciones).

Además, se avanzó en esta jornada que el nuevo reglamento del Posei ha introducido modificacio-

nes de gran calado y que Canarias se seguirá beneficiando de las tasas de cofinanciación comunitarias mejoradas.

Atlántico

Virtudes y problemas de la caballa canaria

José Antonio González *

En Canarias, la caballa (*Scomber colias*, Gmelin, 1789) se pesca generalmente con artes de cerco, aunque los ejemplares grandes son obtenidos con aparejos de anzuelo. Apreciada para consumo humano, también es la carnada más usada como cebo vivo en la pesca de atunes. Se trata de una especie con sexos separados (machos y hembras), de crecimen-

to rápido.

Tradicionalmente ha sido el recurso pelágico costero más abundante y capturado en Canarias.

Su abundancia fue estimada por métodos acústicos en 38 mil toneladas en 1985, sin embargo las evaluaciones no han tenido continuidad y han sido hechas sobre todo en las islas de la provincia de Las Palmas. No obstante, en los últimos años sus descargas parecen mostrar una cierta disminución e irregularidad. Un esfuerzo pesquero inadecuado y la tropicalización de las aguas canarias



(con la aparición en casi todas las islas de la "cavala preta", "macarella" o "caballa del Sur", *Decapterus macarellus*, propia de Cabo Verde) pueden ser algunas de las causas del descenso en las capturas.

A la vista de su estado de conservación y de los parámetros biológicos disponibles, proponemos que la

TMC de caballa en el caladero canario sea modificada y fijada, como mínimo, en 20 cm. Otras acciones inmediatas deberían encaminarse a actualizar las investigaciones sobre este recurso en Canarias.

Además, la caballa canaria precisa de una promoción que valore sus excelentes propiedades como

pesca do azul (rico en proteínas, omega-3 y otros ácidos grasos esenciales) carente de metales pesados, que es nativo, barato y disponible todo el año. Destaca la ausencia en el mercado canario de productos transformados, con mayor valor añadido (filetes, ahumados, etc.).

* Investigador del Instituto Canario de Ciencias Marinas. ILUSTRACIÓN: Oceanografía

Yo fui en el correílo

Pasajeros en una jaula y un oficial ante el juez

Rosendo Lechuga Gallego*

A mí me gustaría que el vapor *La Palma* saliera adelante con la restauración, porque se ha perdido ese tipo de navegación. Indiscutiblemente, pertenece a otra época, pero no cabe duda de que tanto el barco en sí, como la máquina y el procedimiento de navegar, eran curiosos y no dejan de ser una historia bonita. Los *correílos negros* no tenían estabilizadores, pero eran unos barcos muy marineros, iban con su proa enfilada y no se movían tanto como se dice. Alguna vez se balanceaban, pero con un movimiento suave. Tampoco eran rápidos, entre islas casi siempre se salía de noche y se llegaba de día. Lentos pero seguros, la prueba es que está aquí todavía.

Como teníamos la suerte de que íbamos de isla en isla, los tripulantes siempre teníamos tiempo suficiente para salir en todas. Algunas veces hacíamos noche en el puerto base que era en Las Palmas. Es una ciudad que conozco de aquella época, había mucho ambiente, allí no se ponía el sol. Yo creo que había más discote-

El correílo 'La Palma', fondeado frente a la costa del antiguo Sahara Español y con los puntales de proa trabajando. | CEDIDA POR ANTONIO NAVAS (ARCHIVO PELLAGOFIO)



cas en número que en Madrid y siempre estaban abiertas. Cuando cerraban a las cinco, estaba el Derby, un bar famoso del parque Santa Catalina y el bar del mercado del Puerto.

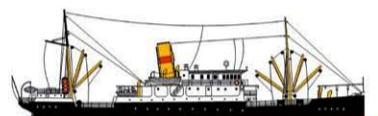
Como anécdota recuerdo que en algunos puertos, por ejemplo, en Gran Tarajal, no había muelle en el que atracar y en-

tonces se tiraba un bote salvavidas para los pasajeros y alguna saca de Correos, porque el barco fondeaba. Y voy a decir más, recuerdo haber visto unas jaulas en los puntales, unas jaulas bien preparadas para los pasajeros y no tenían que subir escaleras, sino que te desplazaban cuando estaba fondeado.

En aquella época el jefe de máquina no estaba abajo, quien estaba es el oficial de máquina. Se encargaba de los consumos pero no bajaba a la caldera, se quedaba arriba; en su camarote, en el comedor, deambulaba por el barco. Ten en cuenta que todo lo que tiene el barco son aparatos de máquina. Y pasó que estando el barco en puerto un oficial de máquina había salido y no estaba en el control. El capitán dio parte y lo expulsó de la compañía por "abandono de guardia".

El juez me llamó como jefe de máquina, para saber en qué consistía eso de las guardias. Yo le hice una diferencia: en las guardias en la mar, el oficial de máquina tiene que estar en el control de máquina y el oficial de puente en el puente. Otra cosa es cuando el barco está parado: el de puente no tiene que estar en el puente, ni el de máquina tiene que estar en el control, y menos en ningún sitio como el control, porque en puerto tiene que aprovechar para revisar los aparatos que auxilian a la emergencia. El juez me dio la razón y al que echaron fue al capitán.

* 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.

¿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

Cita con el chef

Yuri Millares

— **Presume con orgullo de ser isletero, ¿ser de La Isleta crea carácter?**

— Yo creo que sí. Algunas veces, excesivo. Pero sí, el ser familiar y solidario. Son dos caracteres muy unidos.

— **¿A qué huele La Isleta que conoció?**

— A mar.

— **¿Cómo recuerda la infancia en el barrio?**

— Libertad. Dentro de las carencias, porque fuimos un barrio marginal. Así que corríamos descalzos y con la *chibichanga* fuera. Cumplíamos con lo que mandaba el régimen, pero teníamos nuestras parcelas de libertad.

— **Y en esa época pensaba “de mayor quiero ser...”**

— Feliz. Sí había gente que si él era abogado, quería que su hijo fuera abogado. Pero yo me crié en libertad y no tuve imposiciones.

— **¿Cuál fue el primer chiste que le contaron o que recuerda haber oído?**

— Está difícil. Recuerdo que mi madre me decía, no es chiste, y esto es bueno... Yo siempre fui muy pensativo, muy reflexivo, y mi madre me decía: “¿Qué tienes, que triste estás, qué penita te acongoja, cuándo quieres que te la coja?”. Y entonces yo me reía.

— **Sus actuaciones en Canarias hacen que el canario se desternille de risa cuando oyen los monólogos y los chistes. Esa experiencia, ¿cómo se traslada a Madrid o Mia-**

Manolo Vieira

Humorista

Manuel Vieira Montesdeoca nació en 1949 en el barrio de La Isleta, en la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria. Probablemente, el personaje más popular de estas islas si se lo preguntamos hoy a cualquier isleño, que daría como nombre “Manolo Vieira”. Su humor llega sin dificultad a lo más hondo del canario, porque sus historias y sus chistes son la vida misma de sus vecinos ¡y la suya propia! Su chispa, sin embargo, llega a todo público que entienda su idioma, ya sea en España o entre la comunidad hispana de Miami.

“En La Isleta los niños corríamos descalzos y con la ‘chibichanga’ fuera”

mi? ¿De qué se ríen?

— Una cosa son los chistes, que son universales. Y las historias, como tienen identidad propia, llevan el paisaje consigo. Si yo cuento una historia que ocurrió en mi playa de las Canteras, o en el Teide, primero dibujo el escenario, el sitio, el hábitat, y luego voy hablando. Hay una cosa a tener en cuenta: la gente no se ríe igual en el sur que en el norte de España. Yo actué en Asturias y la gente escucha muy bien y no se descojona, pero cuando acabo se levanta y aplaude. Mientras que en Andalucía tú caes en gracia y antes de decir nada ya están “¡ji, ji, ja, ja, olé”. Entonces tienes que tener en cuenta ese ritmo.

— **¿De qué no haría un chiste Manolo Vieira?**

— Pues hace muchísimos años que lo dije, como treinta, que no haría chistes de mancos, ni cojos, ni ciegos. Porque tampoco es argumento para hacer reír. Últimamente no haría chistes, ni nadie los está haciendo, de los incendios en La Gomera, en Tenerife, en La Palma o Gran Canaria.

— **Si se ríe de sí mismo. Recuerdo una actuación en la que se reía del tamaño de su boca.**

— No sólo de mi boca. Como soy un ser imperfecto que reconozco ser imperfecto, mis imperfecciones las expongo y luego tengo la suerte de que encuentro entre el

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es:

“A los 16 años me fui haciendo con todos los discos de los cuentos canarios de Pepe Monagas”

“Yo para comer, de entrada una cañita y luego vino tinto, y si es pescado no pasa nada”

público gente que es igual que yo. Eso se llama ríete de ti mismo. Cuando te levantes por la mañana y te mires al espejo como hago yo, dí lo mismo: “No hay más ná”. Y entonces le digo al público “ríete de ti mismo, pero no te pases, no te faltes al respeto”.

— **Y hablando de boca, ¿cuál es su plato favorito?**

— ¡Boh, si mi madre lo hiciera! Ya no cocina, tiene 87 años: sus moros y cristianos. Mi madre cogía el ajo y lo asaba, y después lo metía dentro del guiso. ¡Una explosión de sabores del carajo!

— **Y en el otro extremo, lo más horrible que ha tenido que probar por esos mundos, ¿qué ha sido?**

— ¡Una vez que estuve en Escocia! Y otra vez con Luis del Olmo, un tipo estupendo al que le mando un saludo, pero este otro caso no lo voy a decir. Lo de Escocia

sí, era como una morcilla grande que apesataba. Para ellos no, porque tienen hecho el paladar a eso, pero mi paladar no lo estaba y cuando la corté y me llegó el tufo aquel, ¡ay mi madre!, que me per-

donen los escoceses. Todo lo demás fue de *putamadre*, porque hicieron un venado y muelas de cangrejo... pero cuando sacaron aquello. Yo no sé decirte, era como unas vísceras rellenas y guisadas, no curadas como en España.

— **¿Ron, cerveza, vino o agua mineral?**

— Depende del momento. Yo soy de defender los vinos canarios. Los que valen, porque tampoco vayamos a ser cínicos diciendo que todos son buenos. Yo para comer, como toda mi pandilla, de entrada una cañita y luego no somos de primero vino blanco y después tinto, nosotros somos de tinto y si es con pescado no pasa nada. Tú puedes comer con sidra toda una comida, o con agua. Yo tomo vino blanco o vino tinto según me apetece. Y hay vinos en Canarias de *putamadre*, no voy a decir ninguna marca porque las otras se ofenden.

— **Terminamos, dígame un recuerdo dulce.**

— ¿De qué clase? Porque podría ser un *petit-suisse*.

— **Un recuerdo dulce en la vida**

— Son muchos los que tengo: el nacimiento de mis hijas, conocer a mi madre, mi profesión, son muchos. También mis amigos, el cine, la literatura.



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Manolo Vieira tuvo su cita con el ‘chef’ –de la mano de ‘Pellagofio’– en la persona de Alexis Álvarez, que es jefe de cocina del restaurante Los Guayres (en el hotel Cordial Mogán Playa) y le brindó un gazpachito de tunos indios con sorbete de manzanas. ¿Por qué este plato? En recuerdo a las ‘tupías’ que se pegaba el humorista cuando era niño y subía a coger tunos a la montaña en La Isleta (receta en la edición digital, en pellagofio.es). | TATO GONÇALVES

Risas en el Chistera

La sesión de fotos con Manolo Vieira y Alexis Álvarez fue, cómo no, en el Chistera, lugar de encuentros al que yo llegué una hora después de lo acordado... Los protagonistas de esta entrega, ambos todavía entre risas, me esperaron y hasta “Alersis”, el otro, el de Manolo, también estuvo con nosotros. La crema fría de tuno indio es para enmarcar.