Entrevista

Jaime Gil

"El 'jediondo' es la misma especie que la rúcula que dan en los grandes restaurantes"

Historia oral

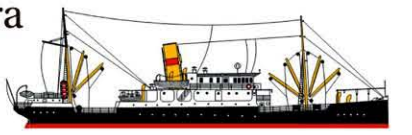
Los 93 años del ceramista Juan Brito

Cuando él era niño, "había unos tres mil camellos labrando la piel de la isla"

Atlántico

Yo fui en el correíllo

Del campo al médico, con un billete de tercera



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 5 - Noviembre 2012

El cuadro que ilustra esta portada es obra del pintor Juan Betancor González (Las Palmas de GC, 1942).

Saborea Lanzarote

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

El reportaje

Saborea Lanzarote

... y Salva La Geria. La isla se está volcando en potenciar dos de sus mayores atractivos para el visitante, al tiempo que preserva la identidad de su gastronomía y su paisaje. Los proyectos que dan título y subtítulo a este párrafo lo dicen todo y echarán a andar en breve.

Yuri Millares

La terrorífica y extensa sucesión de erupciones volcánicas que sacudieron la isla de Lanzarote entre los años 1730 y 1736 no sólo sepultaron un tercio de la isla (con sus aldeas y vegas agrícolas). También crearon un paisaje nuevo, que el isleño fue capaz de aprovechar, convirtiendo la desolación en riqueza: La Geria. Sin embargo, ese paisaje único de viñas, higueras y otros frutales, enterrados en hoyos de ceniza, lleva años "en continuo deterioro", en palabras del consejero insular de Agricultura, Francisco Fabelo

Esa situación se está invirtiendo. Entre otras cosas porque existe un Plan Especial del Paisaje Protegido que se ha consensuado con bodegueros, viticultores y vecinos, que motiva que "La Geria vaya cogiendo más vida y se generen nuevas actividades económicas" vinculadas al paisaje y la viña.

Arvejas de Ye

Presidente del colectivo "Lanzarote Cocina", Luis León es sevillano de nacimiento y lanzaroteño de corazón tras 23 años de ejercicio de su profesión en la isla. Uno de los *chefs* más reconocidos aquí, ejerce su maestría en el restaurante El Toro, donde, explica, "todos los días ofrecemos un plato de cuchara diferente". Volcado últimamente en una cocina más tradicional ("la gente está ya cansada de *nouvelle cuisine*"), su pasión son los productos isleños, en especial los pescados. También los granos, como las arvejas del plato que ilustra este texto (receta en *pellagofio.es*).

Lentejas con queso de cabra y gofio

El restaurador Antonio Hernández ha convertido La Tegala en un referente de la cocina tradicional de Lanzarote. "La base de toda cocina son nuestras abuelas", insiste. En su carta no faltan pescados como el atún, ni granos como las lentejas, siempre en la búsqueda del producto local. De este grano realiza jornadas gastronómicas en las que se atreve hasta con un helado. Aquí lo brinda a los lectores en un potaje (receta en *pellagofio.es*).

Lomo de atún, reducción de tinto Stratvs y puré de batata

El Princesa Yaiza es mucho más que un magnífico hotel lanzaroteño de cinco estrellas: ha convertido uno de los restaurantes temáticos que aloja, el Isla de Lobos, en destino de turismo enogastrómico de Europa. Y ello con una estricta filosofía "de *slow food* y productos kilómetro 0", explica su *chef* ejecutivo, Carlos Pérez (amplia información y receta en *pellagofio.es*).

Caldo de mero siglo XXI, con su papa, cebolla y cilantro

Cocina muy tradicional, con elaboraciones originales y presentaciones vanguardistas dan personalidad a un restaurante del norte de la isla, en primera línea de playa, bajo el imponente macizo de Famara: El Risco, donde su *chef* Juan Perdomo sorprende con sus sabrosas creaciones que, insiste, se hacen al momento, incluso pelar unas papas (más, en *pellagofio.es*).

Premio Europeo del Paisaje

Recientes iniciativas de recuperación que están surgiendo en este espacio han llevado al Cabildo a presentar la candidatura de La Geria al Premio Europeo del Paisaje. Todo ello "ha generado un *bucle sostenible*, como decimos nosotros, donde las tierras se van revalorizando a través de esa oferta turística y los beneficios se reinvierten otra vez en el territorio, recuperando tierras".

Para rematar la tendencia, los cinco municipios en los que distribuye su territorio, junto al Cabildo, han creado un consorcio abierto a la incorporación de otras entidades públicas y privadas, que es el encargado de administrar ese territorio con proyectos como...

"Salvar La Geria"

Hay grandes empresas que, pensando en mejorar su imagen corporativa, están dispuestas a patrocinar proyectos concretos de actuaciones en materia medioambiental. Es el caso de la TUI, "que se ha dirigido a nosotros para apadrinar el proyecto Salvar La Geria", explica el consejero.

Un proyecto que entrará en acción a mediados de este mes de noviembre: ya hay una cuadrilla de una empresa de empleo especial, que depende de la Asociación de Discapacitados de Lanzarote, dispuesta para iniciar la "limpieza general de márgenes de las carreteras más deterioradas; acondicionamiento de dos barranquillos que hay que recuperar; mejora de unas fincas públicas del Ayuntamiento de Teguise que se desmantelaron sacando rofe para arenar tierras tras el huracán Delta; y actuaciones en

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

El paisaje protegido de La Geria: lo que los volcanes arrasaron en el siglo XVIII, el isleño lo convirtió en productiva comarca vitivinícola. | TATO GONÇALVES

El proyecto "Salvar La Geria" recaudará un porcentaje de lo que genere la actividad turística y de ocio, para mantener el paisaje

las laderas deterioradas de más impacto visual desde la carretera", resume Francisco Fabelo.

"Cada acción y cada empresa que tiene como cuartel este espacio", añade, "tiene que contribuir con un porcentaje de lo que cobra a la persona que demanda su servicio. Por ejemplo, la guagua de la TUI que atraviesa La Geria tiene el compromiso social de que durante un año, de lo que cobra (es decir, no significa un incremento del precio de la guagua a los usuarios), destinará un porcentaje al proyecto.

Sello de calidad

Con el paisaje vitivinícola en recuperación, queda aún otra importante labor que poner en marcha: "la revalorización de los productos locales", insiste Fabelo. Para ello se va a crear una marca en la que estén incluidos y que, técnicamente, se denomina "marca de garantía".

El Cabildo ya tiene redactado el reglamento genérico de esa marca de garantía, que daría a sus mejores productos el sello de calidad "Saborea Lanzarote", y está ahora en la fase de desarrollar anexos para cada producto. Los primeros que podrán acogerse a dicha marca serán las batatas, las lentejas, los quesos, las papas antiguas y las cebollas.

• Desde la redacción

Yuri Millares

La isla fascinante

Lanzarote, la segunda más antigua (11 millones de años) y a la vez la más nueva de las islas Canarias (las erupciones de 1730-1736 modelaron su paisaje actual), no cabe duda que es la más fascinante del archipiélago para el visitante isleño o de cualquier otra parte del mundo. Y esa fascinación la produce el silencioso estremecimiento que transmite desde su quemado paisaje de malpaíses y cenizas, brindando vida donde parece que no podía haberla. Y la vida única de ese paisaje se transmite a su gastronomía con productos también únicos o, cuando menos, singulares. Es nuestro tema de portada, que ilustra, con delicada maestría y en exclusiva para *Pellagofio*, el pintor Juan Betancor González, alumno de la Escuela Luján Pérez y, más tarde, discípulo de Felo Monzón y de la Facultad de Bellas Artes Sant Jordi de Barcelona.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Historia oral

Taxista y... guarda del patrimonio arqueológico

Juan Brito nació en 1919. A punto de cumplir los 93 recuerda perfectamente cómo tuvo que dejar lo único que conocía, la agricultura, por el taxi. Un enfrentamiento con un camello lo había dejado mal de la cintura.

Juan Brito repasa un álbum de viejas fotos, entre las que están varias con alguno de los muchos taxis que condujo en Lanzarote durante 20 años.| Y.M.

Soldados del tabor, de paseo por la isla en un taxi Ford Maroon de 1949.| CEDIDA POR JUAN BRITO

Yuri Millares

Hijo, nieto y bisnieto de medianeros, Juan Brito Martín trabajó siempre en el campo, hasta los años 50: "Tuve un *encuentro*, como yo digo, con un camello muy malo que tenía. Yo le gané el combate, pero quedé mal de la cintura. Pegándole palos y él arriba de uno". El campo lanzaroteño en su época "era un vivero, todas las tierras con gente, era cuando Lanzarote tuvo vida con mucho menos gente que hoy y lucían más las tierras. Porque todos los días se salía al campo".

Para quienes no tenían tierras, sin embargo, la medianería era un sistema que aquí se manifestaba de forma aún más injusta que en otras islas: "Yo le llamaría *cuartero*, porque primero eran tres fanegas para el dueño y una para el medianero; después rebajaron y eran dos para el dueño y una para el medianero".

Todo lo que se usaba en el campo "había que hacerlo, porque no había dinero para comprarlo". Para los aperos y utensilios del campo había que buscar madera, igual que para techar las casas. "Madera venía mucha de La Palma. Y aquí hubo madera también antes de las erupciones volcánicas", dice refiriéndose a la gran catástrofe natural que sufrió la isla entre los años 1730 y 1736. "De esa se encontraba poca, si acaso en algunas casas viejas que quedaron fuera del camino de la lava. Porque los techos que se ponían, aparte de las vigas, eran con trozos de palo de cualquier árbol que cortaban a medida y de viga a viga los iban poniendo, cambados, derechos. Se iba cubriendo el techo y arriba de eso se le ponía el **tegue***".

En Lanzarote siempre hubo vacas, asegura. "Hombre, el aborigen no las tuvo, pero después de la conquista sí. Cuando la erupción volcánica habían aquí cerca de dos mil". Y camellos también había "muchísimos", pero "la vaca y el burro hacían un buen servicio para labrar donde el camello no podía: en **tesos colgados***, porque la vaca y el burro con la pezuña subían".

Pero todo ese mundo rural, que tan bien conoce por haberlo vivido y trabajado, lo tuvo que cambiar por el volante de un taxi ("Yo me examiné en el año 52"). En los 20 años que estuvo de taxista en Arrecife manejó muchos, "no sé cuántos. Empecé con un Ford 4, esos *fores* de bigote. También trabajé con Chevrolet, Plymouth, Dodge…"

Sus inicios como taxista fueron casi paralelos a su nombramiento como Guarda del Patrimonio Arqueológico Nacional y de Monumentos Histórico-Artísticos. El turismo empezaba a venir, muy tímidamente aún, y "la gente empezó a descubrir que había cosas aquí y en todas las islas, que empezaron a llevarse, y se nombraron guardas en todas las islas". Juan Brito fue el único que había en Lanzarote.

*[**Continúa** en la web **pellagofio.es**]*

Hablar canario

Tres mil camellos labraban la piel de la isla

Y. M.

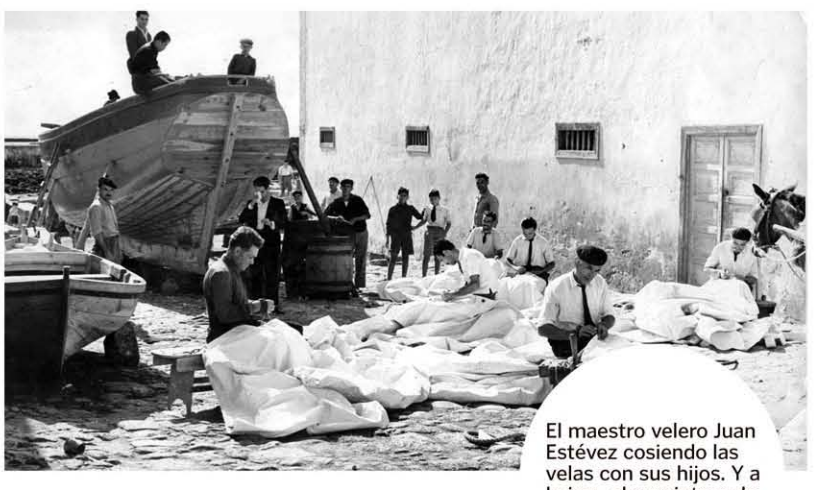
"Cuando yo era niño trabajaban en el campo tres mil camellos, labraban la piel de Lanzarote. Pero a la camella no se la ponía a trabajar dos o tres meses antes [de parir] para que no malograra la cría", explica Juan Brito. Aquello no era práctico, así que dejaron de criar, pues ya se hacía en Fuerteventura. "Y después Fuerteventura dejó de criar camellos y se traían de África. Todos los años venían unos comerciantes africanos que traían los **majalulos***. Había uno que se llamaba Haffa que traía muy buenos camellos al que un señor le encargó 'tú me traes el mejor camello que tienes en África'. Y lo trajo. Cuando lo fue a ver el otro, Haffa le dice: 'Mira, ese es tu camello'. Al verlo, no era más que patas, huesos, todo **garabillado***, exclama: '¿Pero qué me trajiste? ¡Llévate eso!' Y Haffa le dijo: 'Tú no entender de camellos. Ese camello corredor en África mejor'. ¡Le trajo un camello para correr!", ríe Juan Brito.

garabillado. "Sin carne, todo huesos", nos explica el escritor majorero Andrés Rodríguez Berriel.
majalulo. Camello joven.
tegue. Tierra arcillosa de color claro y no apta para la agricultura, que se amasaba con paja para techar.
tesos colgados. Terrenos en ladera.

• *Baúl del lector*

Domingo Rodríguez

Barcos, velas y redes



El maestro velero Juan Estévez cosiendo las velas con sus hijos. Y a la izq., el carpintero de ribera Juan Tabares. | FOTO CEDIDA POR JOSÉ MANUEL RODRÍGUEZ PÉREZ

Sal y viento. Lava y sol. Elementos que han esculpido a Lanzarote convirtiéndola en isla única, inconfundible, bellísima, nacida del picón y las olas, modelada por el hombre y la mujer que convirtieron en productiva la tierra dominada por el malpaís. Lanzarote, la isla que sigue mostrando el fuego nacido en las entrañas de la Tierra, que aún respira por Timanfaya. Y el mar. Presencia absoluta y conformadora de la personalidad de Arrecife, nacida por y para el mar. Fue la capital de la isla de los volcanes la que contó, hasta los años 50, con la mayor flota de pesca artesanal de Canarias, propiciando, desde sus mismos orígenes, que se desarrollara una importantísima industria en torno a la actividad pesquera: maestros en el arte de confeccionar y reparar velas, excelentes carpinteros de ribera, rederos, calafates y otros especialistas en los múltiples oficios y necesidades del mundo de la mar. Testimonios de la época de esplendor de la industria de la pesca en Arrecife han llegado hasta nuestros días gracias a quienes atesoran vivencias y recuerdos de esos tiempos, además de al rico folclore marinero recogido por parrandas como Los Buches y los Amigos de Portonao, y a las imágenes que nos muestran escenas del pasado de Arrecife, como esta fotografía tomada en la calle El Puente. Sobre un mar de piedras, el barco de Fefo Rodríguez y Juanito Arroyo espera paciente su acabado, mientras el maestro velero Juan Estévez y sus hijos cosen las velas bajo la mirada de un grupo de chiquillos curiosos, depositarios de recuerdos del viejo Arrecife de sus infancias, entre los que se encuentra probablemente el de la mañana de la foto.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Rutas y oficios

• *Cuaderno de campo*

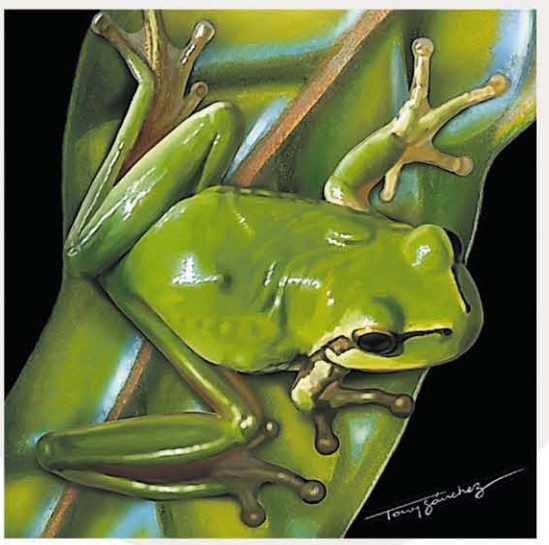
David Bramwell*

El paraíso está en el Infierno y 'Roschil', en Adeje

Visité por primera vez el barranco del Infierno en 1965. Había ido con el botánico americano Dr. Cornelius Lems y tenía muchas ganas de volver a este impresionante lugar cuando tuve la oportunidad de residir en Tenerife entre 1968 y 1969. Así que cuando don Enrique Sventenius propuso hacer una excursión de dos días a la zona de Adeje, para herborizar este barranco y el paralelo barranco Seco, acepté con mucho entusiasmo. Salimos del Jardín Botánico muy temprano por la mañana y al llegar a Adeje partimos inmediatamente hacia allí. Subimos por el canal recolectando muestras de los taginastes para mi tesis doctoral, hasta que alcanzamos la parte más interesante: la garganta del barranco con sus magníficas saucedas, casi impenetrables, y riscos llenos de endemismos. Vimos grandes ejemplares del marmulan *(Sideroxylon marmulano)* y probablemente la mejor población de dragos del archipiélago. Todo un paraíso para un botánico, incluso comentamos la conveniencia de rebautizar el lugar como "Barranco del Paraíso". Seguimos hasta llegar al final del barranco, con su magnífica cascada de agua y volvimos. Por la tarde regresamos a Adeje a buscar alojamiento en el pueblo y encontramos una pequeña fonda con el exótico nombre de Pensión Roschil. Después de cenar nos sentamos a tomar un vaso de vino blanco con el dueño. Don Enrique preguntó con curiosidad por el nombre de la pensión y el dueño nos comentó que su padre, al que nadie, jamás, había visto "dar golpe", tenía el apodo de *Roschil*. Allí dormimos y, a la mañana siguiente, don Enrique comentó que, con pulgas, mosquitos y cucas, no era exactamente el tipo de hospitalidad que cabía esperar de un Rothschild.

**Director del Jardín Botánico Viera y Clavijo.*

PINCELADAS DE BIODIVERSIDAD
Ranita meridional,
por **Tony Sánchez** (ficha en: *pellagofio.es*)



José Espinel Ceja / Tejalero

"Los mejores barros de Canarias los tienen las islas más antiguas"

Yuri Millares

Un mes de noviembre, pero de 1996, se realizaron los trabajos de fabricación manual de las tejas que hoy, 16 años después, aún cubren la ermita de la Capellanía, en el pueblo de La Oliva. Fue la última vez que en Canarias se ejerció la profesión de tejalero (oficio ya extinguido) para techar un edificio.

La ermita de Puerto Escondido o de Puerto Rico, más conocida como la ermita de la Capellanía, data del año 1500. Enclavada en el pueblo de La Oliva (Fuerteventura), sus tejas se repusieron a finales de 1996 gracias al trabajo absolutamente manual de un investigador y alfarero (José Espinel Ceja conocía el oficio de tejalero, por testimonios que había recogido de personas mayores que lo habían practicado) y dos trabajadores conocedores del funcionamiento de los hornos majoreros de pan y de cal (Juan Vera González y Miguel Hernández Padilla).

Espinel cree que el mejor barro de Canarias es el majorero. "Las islas más antiguas tienen mejores barros", explicaba junto a la ermita de la Capellanía.

Contratados por el Cabildo insular, se pusieron manos a la obra y, para empezar, hubo que localizar el barro más parecido al original que tenía la ermita. Lo encontraron apenas a unos metros, donde se localizaron restos de tejas fundidas unas con otras. La única explicación para ello es que era el mismo barro utilizado para las tejas en 1500 y de nuevo lo volverían a emplear casi medio milenio después.

Las tejas llevan un 40 por ciento de arena (aquí se extrajo de montaña Roja y el valle de Santa Inés) y un 60 por ciento de arcilla (que se localizó junto a la ermita).

Aunque en Fuerteventura era tradicional el uso del barro de superficie para las tortas con las que se cubrían las viviendas más humildes, para las tejas no sirve ese barro asoleado y hay que cavar por debajo de lo que alcanza el arado (más allá de 30 centímetros). Así se hizo, para seguir a continuación todos los pasos del procedimiento de la fabricación de las tejas.

Trabajando con las herramientas que dan forma a la teja: gradilla y garapo, sus moldes plano y curvo. | Y. M.

José Espinel da forma a una teja y, debajo, el horno encendido: las tejas se han colocado en hiladas verticales poniendo una última hilada horizontal. | Y. M.

*[**Más información** en **pellagofio.es**]*

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Atlántico

El pachón es también fula y alfonsiño

José Antonio González *

En Canarias, el alfonsiño pachón (*Beryx decadactylus Cuvier*, 1829) es objeto de pesquerías de anzuelo (liña, carrete eléctrico y palangre vertical), sobre todo en montañas submarinas de El Hierro y La Palma (casi todo el año) aunque también de Gran Canaria (zafra corta y estacional). La pesca recreativa contribuye a la presión pesquera sobre la especie, si bien no existen indicios razonables de que el recurso se halle sobreexplotado.

Es capturado junto al alfonsiño o la fula de altura *(Beryx splendens)*, más abundante y de cuerpo más alargado.

Presente en los archipiélagos de la Macaronesia, desde Azores hasta Canarias y probablemente Cabo Verde, con abundancia moderada sobre todo entre 400 y 600 m de profundidad, gozando de gran apreciación por el consumidor. Especie longeva de crecimiento lento, con mayor número de hembras (1,7 por cada macho), que en esta región muestra actividad reproductora entre agosto y marzo, alcanzando la talla de primera madurez sexual con 39 cm.

La normativa reguladora no ha fijado una Talla Mínima de Captura en el caladero canario. Del análisis de los datos biológicos disponibles, proponemos que sea fijada, como mínimo, en 39 cm de longitud total.

De carne blanca, delicada, dulzona y muy sabrosa (algo grasienta). Producto graso (aunque bastante menos que una sardina). Presenta hábitos carnívoros, alimentándose de crustáceos, peces y cefalópodos. Entero se prepara a la plancha (a la espalda) o asado; las rodajas se fríen.

También denominado fula ancha, *tableta* (islas orientales) y *anchete* (occidentales) por el hecho de tener el cuerpo alto y comprimido lateralmente. Incluso fula colorada, debido a su espectacular coloración, y fula de hondura por vivir a profundidad.

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

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 1976.

• Yo fui en el correíllo

Del campo al médico, con billete de tercera

Juan Brito Martín*

"El correíllo venía tres días en semana. Quien más subía era la gente de Arrecife, porque la gente de los campos sólo viajaba si iba alguno enfermo para visitar al médico, pero muy pocos", relata Juan Brito. "Por ejemplo, mi padre, que sepa yo y siendo yo un niño con siete u ocho años, fue una vez a Las Palmas, con una hermana mía que nació con un ojito escondido. Y no viajó más. Después yo me hice hombre y fui a la guerra. De modo que viajes a Las Palmas de la gente de los campos, muy poca". De aquel viaje de su padre para ir al médico con su hijita en torno al año 1926 "no me puedo acordar bien, fue hace tiempo".

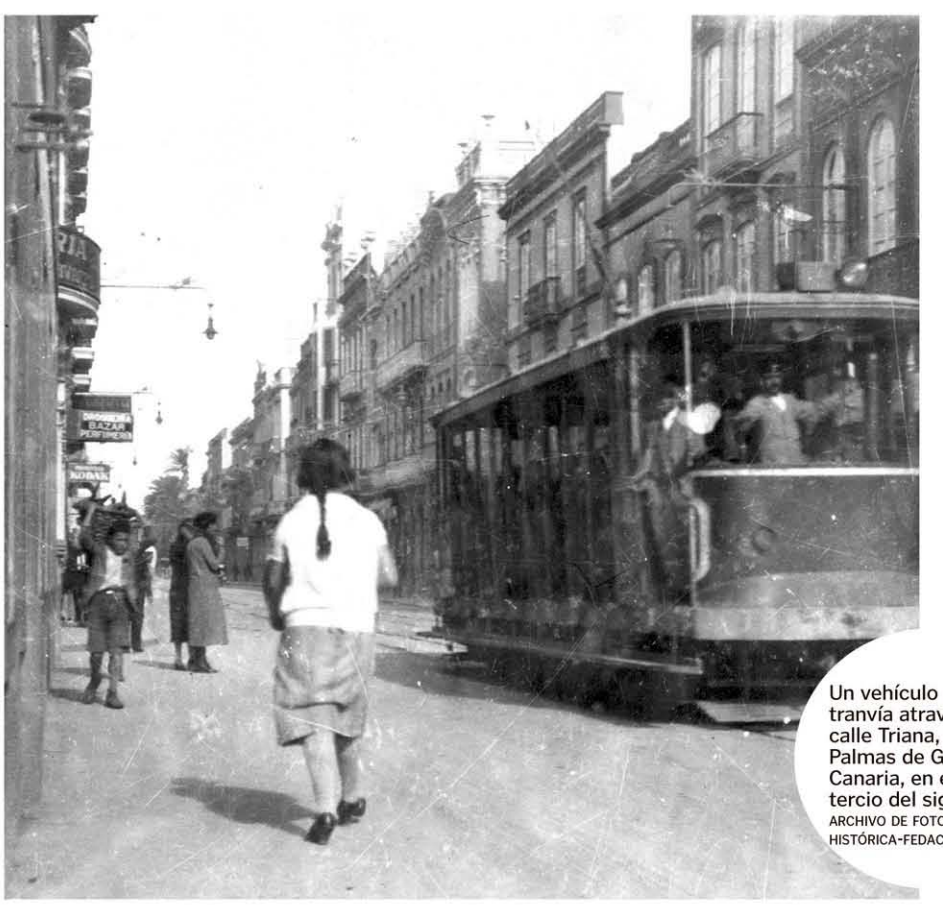
"De lo que sí me acuerdo es que a mi padre le pegaron, no se sabe si en cubierta o dónde en el barco, las chinches. Es muy mala de quitar y cuando llegó a casa, casi nos desquicia, porque no había con qué quitarla, únicamente teníamos agua caliente. Se sacaban los catres y se les echaba agua caliente. En esa miseria en la que se vivía entonces no había con qué matarlos. Sí había el piojo y la pulga. Los piojos de la casa eran familia".

Pescadores en su barca con la lámpara de petróleo (conocida como petromax) en Arrecife y, al fondo, el correíllo, atracado y humeando. | ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA-FEDAC

El primer viaje, a la guerra

"El primer viaje para mí, que no había embarcado nunca, es cuando me llevaron a la guerra, con 18 años", en 1937. "Fue en el *León y Castillo*. Porque estaban el *Viera y Clavijo*, el *León y Castillo*, el *Palma*, el *Lanzarote*, el *Fuerteventura*... Estos dos últimos eran los más pequeños, los otros ya eran más granditos... y no había más barcos que esos".

El vapor iba repleto de tropa y llevó a los reclutas lanzaroteños a Las Palmas, como primera escala antes de enviarlos al frente. "De aquí fuimos muchos quintos como yo. Me fui a la bodega, me metí allí abajo y era imposible estar, porque los correíllos tenían un olor especial que no había quien los aguantara. Donde se podía estar, si acaso, era en cubierta. Pero por cubierta no había quien andara, porque aquello no era más que...", deja la frase sin terminar para no decir la palabra... "Si los quintos, como yo esa noche o ese día, comieron mucho, que la cubierta estaba llena de...", vuelve a omitir pronunciar la palabra. "No teníamos por dónde pasar. ¡Qué barbaridad! Eran otros tiempos".



Un vehículo del tranvía atraviesa la calle Triana, de Las Palmas de Gran Canaria, en el primer tercio del siglo XX. | ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA-FEDAC

De turismo en el tranvía

Otro panorama se le presentó en Las Palmas, donde hizo turismo por la ciudad: "En Las Palmas estuve seis días. Las perritas que llevé me las gasté en el tranvía, arriba y abajo subido en él, y las mujeres que iban a la plaza llevaban sus gallinas agarradas por el cogote, los conejos... Y entre salir de Las Palmas a África y llegar al frente en Península estuve 26 días, 26 días para recibir el bautismo de guerra. Por desgracia allí dejé a muchos compañeros".

De vuelta a la isla, el correíllo fue para él una parada del taxi que conducía en la década de los 50 y 60, tras un mal encuentro con un camello que lo dejó lesionado para labores del campo *(ver artículo de la sección "Historia oral")*.

"Mucha gente venía caminando desde el muelle a Arrecife, pero se daba siempre algún viaje en el taxi, sobre todo de gente marinera, que era quien más manejaba un poco de dinero. Gente de aquí que trabajaba en barcos de Las Palmas y venían en el correíllo. Siempre iba gente"

* *Texto redactado por Yuri Millares a partir de las declaraciones de J. Brito en una entrevista.*

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Gastroclub

Turismo rural y esmerada gastronomía, entre paisajes espectaculares

Pionero del turismo rural en Lanzarote, el hotel Finca de las Salinas no pasa desapercibido en el paisaje de esta isla. Su casona antigua, de singular fachada, se asoma a la carretera al entrar en Yaiza y, tras ella, confortables habitaciones, restaurante y hasta *spa*.

Las habitaciones del hotel se encuentran rodeando la piscina, en lo que fueron las cuadras de vacas y camellos de la casona. | T. GONÇALVES

Fachada de la casona lanzaroteña del siglo XVIII, ubicada en Yaiza y a muy pocos minutos de La Geria, sede del hotel rural Finca de las Salinas. | TATO GONÇALVES

Yuri Millares

La casona que acoge al hotel rural Finca de las Salinas data del siglo XVIII, si bien fue en el último tercio del siglo XIX cuando es adquirida por Jaime Lleó Mira, propietario también de las salinas de Janubio. Tres generaciones después, su nieta Mari Carmen Lleó y el esposo de ésta, Santiago Espada, están al frente del establecimiento, que fue rehabilitado y convertido en hotel rural tras una exquisita restauración, emprendida entre 1994 y 1996 por la anterior generación, el matrimonio compuesto por Gonzalo y María Teresa, que dan nombre hoy al restaurante y a la tasca-bodega que alberga el histórico edificio. De este modo, la propiedad conseguía una forma de mantener el edificio dándole un uso que generara ingresos.

Con la rehabilitación del edificio en aquellos años, que conjuga la recuperación de su estructura y apariencia, con la incorporación de elementos constructivos más modernos, la familia Lleó se sumó al entonces incipiente sector del turismo rural en Canarias. Fueron uno de los pioneros en Lanzarote y muy pronto se les reconoció la calidad del Finca de las Salinas: durante la Feria Internacional de Turismo de Londres de 1997, el turoperador inglés Air Travel Group le dio el premio al Mejor Hotel Rural de España.

En total, el hotel rural dispone de 15 habitaciones dobles, una individual, dos *suites* y una *junior suite*.

Pero la actual generación familiar no se ha limitado a gestionar el establecimiento heredado, y el nuevo siglo vino con más iniciativas. Así que, además de ofrecer la tranquilidad y comodidad de este tipo de alojamientos, junto a los dos paisajes más espectaculares de Lanzarote (el Parque Nacional de Timanfaya y La Geria), decidieron ofrecer una esmerada gastronomía en el restaurante (asesorados por el *chef* Joachim Koerper, con varias estrellas Michelin) y unos servicios vinculados al *wellness* (crearon un moderno *spa* que ocupa 400 metros cuadrados donde antiguamente estaban los corrales de las cabras, "para que nuestros clientes hagan el descanso completo", explica Santiago Espada).

*[**Más información** y fotografías del hotel, en la edición digital, en **pellagofio.es**]*

Tartar de salmón de Uga con cebolla de Lanzarote. | T. G.

Restaurante Mariateresa, cocina de autor en familia

"Tenemos una isla muy bonita que gusta mucho al turista, por eso sale del hotel a pasear por toda la isla y no regresa hasta la tarde", explica Santiago Espada. Y cuando regresa, aprovecha para disfrutar del *spa* y cenar pronto. Por eso, el restaurante sólo abre de 18 a 23 horas. Aquí ya trabaja la siguiente generación de la familia, con el *chef* Aridany Espada Lleó al frente (formado con Joachim Koerper). Una cocina de autor y de fusión que destaca por usar producto de la isla.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Cita con el chef

Jaime Gil González

Investigador de las yerbas y sus usos

Jaime Gil es un ingeniero técnico agrícola convertido en investigador a fondo del campo canario, de sus cultivos y de las fuentes orales. Pocos científicos en el archipiélago conocen como él la variedad y localización de las papas antiguas, de las batatas y de otros cultivos tradicionales. Acaba de concluir la redacción del segundo volumen de su estudio de las yerbas y su utilidad en Lanzarote, que incluye el descubrimiento para la ciencia de una nueva planta, la *Vicia vulcanorum*.

"El 'jediondo' es la misma especie que la rúcula que dan en los grandes restaurantes"

Yuri Millares

— ¿De dónde le viene la afición por conocer todo lo que cultivaban los canarios de siglos pasados?

— Pues fue casual. Fue mi profesor de Geología del instituto el que me sacó del portón de Santa Clara [desaparecido barrio marginal de Santa Cruz de Tenerife]. Tuve una amistad grande con él. Cuando vine de Mauritania y de Marruecos, me dijo: "Mira, Jaime, tienes que buscar una papa mora, que hablan [de ella] todos los viejos de Anaga y yo llevo años buscando sin encontrarla. Me picó la curiosidad y estuve un tiempo buscándola hasta que la encontré. Ahí fue cuando se me despertó el gusanillo.

— Desde la conquista, los isleños han atesorado una enorme variedad de semillas de alimentos básicos, que han cultivado generación tras generación. Pero un día nos damos cuenta de que las estamos perdiendo, están en riesgo de desaparecer. ¿Qué ha ocurrido?

— Uf. En principio, los cambios sociales tan grandes que ha habido en el archipiélago. Los destinatarios de todo este legado, en una época, acabaron en los barrios de Las Palmas o de Santa Cruz. Acabaron en otras actividades ajenas al sector primario y entonces no sólo empezaron a perderse las semillas, sino también los conocimientos asociados a ellas.

— Entre sus primeras investigaciones estuvieron la localización e identificación de la diversidad que ofrecía el macizo de Anaga, con sus batatas. ¿Qué fue lo que descubrió allí?

— Pues, en principio, cerca de 25 variedades diferentes de batata, en un espacio tan pequeño. Después nos preguntamos por qué tantas: la diversidad se acumula en torno a los productos realmente importantes para la subsistencia. La batata ocupó ese papel en Anaga durante varios siglos y quizás debido a la importancia de su cultivo en invierno después se generó una cultura que acumuló diversidad en torno a ella.

— Las batatas y las papas antiguas son los productos más conocidos, de entre los cultivos tradicionales de Canarias que ahora se están rescatando como exquisiteces gastronómicas. ¿Qué otros añadiría a la lista?

— Yo personalmente creo que los ñames tienen un registro de sabores muy interesante, a nivel culinario. Al ñame todavía se le puede sacar mucho partido. Y, sin embargo, es un cultivo en regresión. Si buscas en Internet todo lo que se hace con ñame en el Sudeste Asiático te sorprendes. Después, los higos, sin duda. Y también los granos (tipo lentejas, garbanzos), tienen mucho juego.

— De la exquisita y sorprendente variedad de batatas de Anaga ya ha publicado un libro. ¿Qué nos puede decir de las de Lanzarote?

— La diversidad de batatas en Lanzarote no era tanta. En los últimos años se rigió por unos criterios comerciales. Existe una batata que todos identificamos como de Lanzarote, que es colorada por fuera y blanca por dentro. Se acumuló diversidad de variedades y todas eran coloradas por fuera y blancas por dentro. Eran diferentes, pero el producto comercial era el mismo. Aparte de eso, había ciertas variedades para el consumo local, como una batata amarilla para hacer truchas en Navidades. Aquí hay una historia bonita: una de las variedades antiguas de Lanzarote la llamaban *amarilla*. Esa batata la encontramos en Los Sauces con el nombre de *lanzarotera*; después la encontramos en el resto de La Palma con el nombre de *saucera*; y la encontramos en Tenerife con el nombre de *palmera*. El recorrido nos lo va dejando la nomenclatura.

— Aparte de los alimentos cultivados por el isleño, el archipiélago dispone de una flora autóctona que también tiene siglos de aprovechamiento. ¿Qué nos ofrecen las plantas silvestres?

— Tienen un uso fundamental que es el forrajero. Después, tienes plantas que curan tanto a los ganados como a las personas, y las tóxicas que convendría conocer. Hay un gran grupo de plantas silvestres, en torno a cien especies, que se pueden comer: algunas eran alimento para épocas muy malas, pero otras eran alimentos cotidianos y aún hay quien se jacta de comerse un potaje de jaramagos. Hay plantas, como la que le dicen en Lanzarote *cerraja*, que es mejor en ensalada que la lechuga. Y yerbas tan comunes como la que llaman *jediondo*, que es la misma especie que aparece en los grandes restaurantes como rúcula.

— El nombre no ayuda mucho.

— Sí, pero que algo sea jediondo en el habla de Lanzarote, o incluso del archipiélago, no siempre quiere decir que huela mal, sino que huele mucho.

— Terminamos, un recuerdo dulce.

— Los almendrados de Quiteria, en Cueva de Agua [La Palma].

La entrevista tiene continuación en **pellagofio.es**:

> "Al ritmo que llevamos, perderemos hasta los nombres y no vamos a saber ni cómo se llaman las plantas"

> "La que dicen 'cerraja' en Lanzarote es mejor en ensalada que la lechuga"

Esta cita con el chef tiene como escenario el paisaje más singular de Lanzarote: La Geria. Allí reunimos a nuestro entrevistado (que trae un ramo de amuley, una de las plantas que aparecen en su segundo libro, todavía inédito, de yerbas de esta isla, usado tradicionalmente para curar molestias de estómago) y al presidente del colectivo Lanzarote Cocina, Luis León (restaurante El Toro), que le brinda un plato de arvejas de Ye (receta en la edición digital: pellagofio.es). | TATO GONÇALVES

• *Ojo de pez*

Tato Gonçalves

Con los pies en la arena

La sesión de fotos con el *chef* Luis y el investigador de la flora de Lanzarote Jaime la realizamos en La Geria, metidos en la arena; la imagen de Luis (de blanco) contrastaba con el picón (negro), haciendo aún más llamativa la situación, que contó con un oportuno rayo de sol entre nubes. Y Jaime, con el ramillete de amuley, le daba el punto exótico al momento.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.