

Entrevista

Roberto Góriz

“Los hijos de los agricultores no van al campo porque ven que sus padres las pasan canutas”



Rutas y oficios

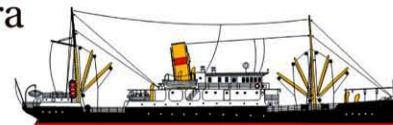
'Cuaderno de campo' de David Bramwell

“¡Qué maravilla!”, exclamó en 1969 tras su primera visita al Jardín Canario

Atlántico

Yo fui en el correílo

Retenidos por la Royal Navy en plena guerra

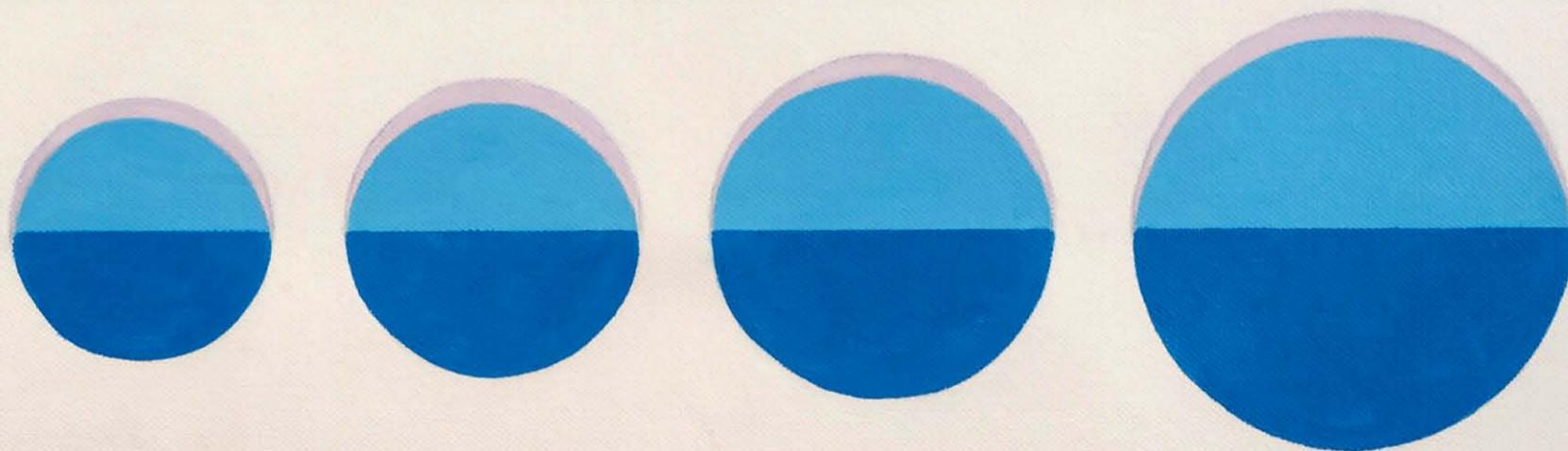


pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 7 - enero/febrero 2013

El cuadro que ilustra esta portada es obra de la pintora Margo Delgado (Las Palmas de GC, 1965).



Las heroínas del tomate



El reportaje

Las heroínas del tomate

Escucharlas estremece. Sus jornadas de trabajo de hasta 20 horas las extenuaba y cantaban para no dormirse. Enderezaban las tachas dobladas para aprovecharlas. Acostaban a sus hijos debajo de la mesa, sobre el serrín... Se empaquetaba a mano y el barco esperaba en el muelle.

Yuri Millares

La Aldea de San Nicolás es uno de los pueblos donde primero se inició el cultivo del tomate en Canarias, a finales del siglo XIX. Hombres y mujeres trabajaron muy duro en otros tiempos más difíciles que los de hoy. Ya no quedan testigos con tanta edad para relatarnos cómo se empaquetaban los tomates en los llamados *atados*, cómo eran acarreados por bestias desde los almacenes en el pueblo hasta la playa, y cómo eran cargados en el pequeño muelle sobre unas gabarras que se acercaban a los barcos, fondeados a muy poca distancia de la orilla.

Lo que quedan son vecinos que han escuchado los cuentos de sus mayores y saben que camellos y mulas cargaban los *atados*, que para ello venían arrieros de Fuerteventura, Lanzarote y hasta La Palma con sus animales, como refuerzo durante la zafra.

"Eran cuatro cajitas que se ataban y por eso le llaman los *atados*, y fue el primer sistema del empaquetado antes del sereto. Y en vez de serrín, se le ponía turba", explica José Pedro Suárez, fundador del Proyecto Comunitario de La Aldea, que ha investigado y, con la ayuda de sus paisanos y vecinos, recreado la vida del pasado en el más aislado de los pueblos de la isla.

Y contamos con el testimonio de mujeres y de hombres que hoy son abuelas y abuelos y que en los años 40, todavía siendo niñas y niños, salían de la escuela para no volver: les esperaba la vida de los adultos, trabajando de día y de noche durante los meses de la zafra. Y trabajaban lo mismo hombres y mujeres, ellos también empaquetaban y ellas también cargaban camiones. "Y deseábamos que el encargado nos mandara a cargar camiones, para salir del almacén. Eso para nosotras era una felicidad", asegura Dominga Suárez Espino.

Chiquitita, a raspar cajas

Dominga es una de esas mujeres aldeanas. "Empecé con 10 años, me faltaba un mes". Su padre estaba de encargado en Furel y se fue con él: "Me pusieron a raspar tapas, de las que sobran de un año para otro, para aprovecharlas". No importaba que la mesa fuera demasiado alta para una niña tan pequeña, "me ponían tongas de madera de barros de largueros. Si no, no llegaba, porque era chiquitita. Que chiquitita soy", ríe.

Poco a poco fue aprendiendo a hacer otras cosas, apartar, clasificar, empaquetar. Todavía recuerda las categorías según el tamaño y cómo había un tomate que le decían "la *tomata*, dobladito y grande, que se

empaquetaba aparte porque era para España, más barato".

Y los colores eran tres: pintón, maduro y verde. "Y el verde era porque hacían pedidos así", para "los americanos", que exigían que fueran limpios incluso de polvo, y había que cepillarlos uno a uno antes de envolverlos individualmente con un papelito.

Dominga siguió en el empaquetado después de casarse. Tuvo tres

niñas que cuidaba a la vez que trabajaba. "Cuando estaba en los tomates, las niñas estaban en cajas y cuando iba a trabajar al almacén, les hacía la cama debajo de la mesa del empaquetado sobre virutas. Ponía una manta encima, las acostaba a ellas y con otra manta las tapaba".

En las fincas iba a "hacer los surcos, cavar tomates, clavar horcones, amarrar cañas, amarrar tomates, coger tomates, regar con

un sacho. No siendo querer hombres ajenos, he hecho de todo...", ríe de nuevo.

Despedida por comer un plátano

Gorgonia Vega Suárez ha realizado incluso trabajos "más malos y más fuertes que éste" del empaquetado, asegura. Y asombra con su relato, porque realmente fue así: "Yo vivía en Agaete y con ocho años cogía un



Dominga muestra la vitola para clasificar los tomates por su tamaño. Los verdes los querían para "los americanos", dice. | TATO GONÇALVES

carro con mi familia y a las cinco de la mañana nos dejaban en El Risco, íbamos al pinar a por leña para ir a vender a Gáldar".

¿Les parece poco? Hay más: "Donde están los pisos, a la entrada de Agaete, descalcita, con ocho años", se dedicaba a limpiar plataneras "y porque me comí un plátano me echaron a la calle. Dice una compañera: 'Gorgonia, allí hay dos plátanos maduros. Juan García fue a desayunar. Vamos a comernos los plátanos'. Y Juan García detrás de nosotras, en paz descansa el pobre, nos agarró por un brazo y dice: 'No, ustedes van para la carretera'".

Y sigue: "Mi madre tenía una panadería de pan requisado y nosotros, los hijos, no comíamos (y perdón la palabra) ni la teta del pan, porque era para llevarlo al Ayuntamiento. ¡Nos hacía tortas de afrecho para nosotros! Y para Reyes nos hacía a las tres hembras una muñeca de pan y a los varones, un lagarto. Ese era el pan que nos comíamos nosotros".

Hasta que llegó, con 17 años, a trabajar en los empaquetados de La Aldea. Lo primero que le pusieron a hacer fue rellenar almohadillas con virutas, para mejor transporte de los tomates dentro de los seretos. "Estaba yo embarazada del cuarto hijo y venía desde Lomo del Pino a trabajar". Aquel día trabajó hasta las 11 de la noche, que, al verla con la barriga tan prominente, le decía el encargado: "No vengas a trabajar, que me da hasta miedo". Pero ella necesitaba cobrar. A las 11 de la noche se fue al baño "y me vacié toda". Había roto aguas. "Me asomé a la puerta, llamé a una cuñada mía que estaba por allí y a las cuatro de la madrugada tuve un hijo".

"¡Canta, mi niña!"

María Araujo Suárez, aldeana, también empezó en los empaquetados con apenas 11 años. "Llenando almohadillas y a razón de las almohadillas que llenaba me pagaban. Si hacía 100, pues 100 pesetas me daban a la semana. Y después ya me pasé a otro almacén, porque estaban mis hermanas, y ahí empecé haciendo los moldes de los seretos, armando los seretos y a empaquetar. "Como no quería estudiar, la que no estudia a trabajar. En la calle no me querían mis padres".

Cuando se casó, a los 24 años, "no trabajé más en los almacenes, y

Juan fue encargado en varios almacenes de empaquetado. Gorgonia y María trabajaron también empaquetando y cantan hoy recreando aquellos días. | T. G.



• Desde la redacción



Yuri Millares

La palabra y el pincel

cuando los niños empezaron en el colegio volví, pero a cultivar el tomate en una finca mía. Trabajaba yo sola, mi marido era carpintero. Hacía de todo, sulfatar, regar y lo que hiciera falta.

En el último almacén donde estuvo recuerda que eran "300 y pico mujeres y venía gente de Tejeda y de otros sitios". Y si las agotadoras jornadas de trabajo se dejaban notar en estas valientes mujeres, "el encargado llegaba al lado mío y me decía: 'Canta mi niña, a ver si se despierta la gente'. Ella no llegó a dormirse nunca, dice, "porque estaba fija cantando -ríe-, pero hubo quien sí. La gente daba cabezazos empaquetando".

El maestro lo puso a trabajar

Con apenas seis años y medio, a Juan Hernández Armas lo sacó de la escuela y lo puso a trabajar... ¡su propio maestro! "Él y sus hermanos eran precisamente empresarios y un lunes me dice: 'No, usted va a mi casa a hacerle los mandados a mi madre'. Así que de día les llevaba los almuerzos, o iba a la tienda". De noche lo pasaba en el almacén "acarreando virutas para las mesas". Después le fueron enseñando "a apartar tomates, clasificar, empaquetar" y con 15 años lo hicieron encargado: "El empresario me apartó a un lado y me dijo: 'Tú te vas a hacer cargo del personal. Me estaban enseñando'".

El tomate canario como producto ha sido tema de diversos reportajes en *Pellagofio*, pero hasta ahora no habíamos presentado las historias personales de hombres y, sobre todo, mujeres que vivieron a la sombra de los almacenes de empaquetado en tiempos bien distintos a los de hoy. Y lo hemos hecho visitando el museo del empaquetado que el Proyecto Comunitario de La Aldea tiene en un antiguo almacén de los muchos que funcionaron en este pueblo.

La tecnología que hoy caracteriza el tratamiento del tomate canario contrasta con el "todo hecho a mano" de medio siglo atrás. Había que fabricar los seretos aprovechando hasta la última tacha; preparar su relleno acolchado con almohadillas rellenas de serrín; apartar, clasificar y separar los tomates por calidades, tamaños y colores; empaquetarlos uno a uno; cargar sereto a sereto los camiones. Y con la prisa de tener que despachar la mayor cantidad de producto hacia el muelle, para no perder el barco.

Las miles de mujeres que hacían todo este trabajo, en intensas y extensas jornadas de trabajo, están en nuestra portada a través de la mirada, no menos intensa pero sí más pausada, de otra mujer: Margo Delgado. "Una creadora plástica que desmenuza y escruta cada pincelada como si fuera única", escribe de ella Moreno-Tapias, en el catálogo de la última exposición individual que ha presentado. Para crear su mundo pictórico prefiere los acrílicos (es el caso del lienzo en el que ha pintado *Tomateras* para nuestros lectores), aunque para su obra en papel lo que utiliza son acuarelas.

"Y si tuviera que elegir un color característico de mi pintura sería el azul", señala ella misma, que se siente más cómoda expresándose a través del pincel que con la palabra.

Los piques, cantando

Y.M.

En los años 50, recuerda Juan (encargado en los almacenes) que venían a La Aldea, entre los cultivos y todos los almacenes, de 14 a 15.000 personas. "Venían de Fuerteventura, también de Lanzarote, algo de Tenerife". Se alojaban en cuarterías. Dormían en camas en el suelo hechas con virutas, sobre las que se colocaba una colchoneta. "La fuerza de la zafra venía para Semana Santa hasta mayo. Por eso hay un cantar que dice *El mes de mayo te lo diré*, que lo cantaban las mujeres durante el empaquetado". La aldeana cantaba: "Ya viene el mes de mayo, / se marchan las forasteras, / se quedan los aldeanos / con sus novias verdaderas". Le contestaba la forastera: "Las forasteras se marchan, / pero vuelven para el año, / se quedan las aldeanas / con el mismo desengaño". Eso era "una cosa que existía en los empaquetados, cantaban mucho en el trabajo" dice Juan y Dominga recuerda aún que, en efecto, una majorera le robó el novio.



En pleno centro de La Aldea de San Nicolás, justo frente a la iglesia, existe un antiguo almacén de empaquetado con el mismo aspecto y mobiliario que en los años 50 del siglo XX. Es uno de los museos vivos del Proyecto Comunitario de La Aldea, en el que mujeres que fueron obreras interpretan hoy, previa cita con grupos, el papel de obreras. | T. GONÇALVES

Historia oral

Lo que hace el labrante es
“sacar de diablos, angelitos”

Autor del escudo en piedra que lucen muchos ayuntamientos canarios, se subió a una grúa días atrás -a sus 82 años- para firmar el que luce en Guía. Su padre lo puso en la cantera a cargar piedra con ocho años de edad.

Yuri Millares

Domingo Santana Mendoza (nació en 1930 en El Cerrillo, Arucas) resume en pocas y poéticas palabras la definición de su oficio, labrante: lo que hace es “sacar de diablos, angelitos”. Y las herramientas que usaba no eran sino “pico, martillo, escoda, bujarda, cinceles y macetas; creo que no he dejado nada atrás”. Tallista de la piedra también, ha protagonizado una curiosa iniciativa a su ya avanzada edad, pues ha querido firmar, cual artista de su oficio que es, algunos de los escudos en piedra que ha esculpido para algunos ayuntamientos. El último ha sido el de Santa María de Guía, donde le pusieron un camión con autobrazo y cesta del Servicio de Alumbrado, dentro del cual lo izaron hasta lo alto de la fachada de la casa consistorial armado con cincel y maceta (martillo de mango corto para golpear el cincel).

Sus inicios en el oficio no fueron muy felices, pues apenas siendo un niño su padre, empresario que tenía en explotación la cantera de piedra de Hoyo de la Campana, junto a la fábrica de ron, lo sacó de la escuela. “Le preguntó al maestro don Ma-



Para pegar una piedra ya labrada que se rompía, recuerda que quemaba azufre para derretirlo y las piezas “pegaban ‘bienísimo’”.
| Y. MILLARES

Domingo Santana firma, subido en un camión grúa, el escudo del municipio de Guía. | CLARA PÉREZ

Hablar canario
‘Dichetes’ desde tiempos del tatarabuelo

Y. M.

Domingo Santana recuerda a muchas personas, cuando las nombra, por los apodos, una forma coloquial de trato en las zonas rurales. Por eso cita a su maestro del colegio (Manuel *el Cabezudo*) o al camionero que solía hacerle los transportes de la piedra (Perico *el Piruli* -que cargaba las pesadísimas piedras con sumo cuidado y calzadas con hoja de platanera “para que no se desbordaran”). El propio Domingo tiene el suyo y, por supuesto, tiene su explicación. “Aquí todo el mundo antes tenía **dichete***. A mí me conocen por Domingo *el Niño*. Pero viene de hace mucho. Mi padre me dijo que el

abuelo le dijo que al tatarabuelo ya le decían El Niño. Y yo le preguntaba “¿por qué?” “Porque la tatarabuela de él trajo nueve niñas y después vino el niño”.

dichete. Apodo, mote, también *nombrete*. “No encontramos antecedentes etimológicos de esta palabra”, explica Pancho Guerra (*Obras completas III. Léxico de Gran Canaria*), que, añade: “posee virtualidad y acaba por prender cuando el ‘dicharachero’ bautizante revela con su ‘dicho’ sutileza e ingenio”.

jalada. “El canario aspira la *h*, lo mismo que el andaluz (...), pero *jalada* no es la acción de ‘halar’, sino una paliza” (A. Millares Cubas, *Cómo hablan los canarios*).

nuel Hernández: ‘¿Qué tal mi hijo para estudiar?’ La increíble respuesta del maestro fue del tono: “Más vale que lo dedique a otra cosa”. Así que el padre le dice: “Mañana vas a trabajar a la cantera”.

La madre trató de interceder por el hijo: “¡Antonio, que es un niño!”. Pero el padre no cambió de idea: “¡Qué niño, coño, ya tiene ocho años y tres meses!” Esa respuesta se le quedó grabada, y no sería lo único, en la memoria: “Mi sorpresa es que lo primero que me manda, con todos los chiquillos que había allí, fue a cargar cestas. Pero aquellos niños tenían entre 15 y 16 años. Como empresario, no tenía que haber hecho eso. ¡Me puso a acarrear cestas de piedra de desbroce!” Debía cruzar la carretera con las cestas, subir por unos escalones de un muro “y la botábamos para atrás: al tercer viaje, los llantos daban hasta miedo”.

Eran tiempos, además, en los que el horario de trabajo era de sol a sol. “Parábamos una hora para ir a comer y yo que tenía que venir a La Goleta, muchas veces iba con la hora pegada al culo. Después ya, como éramos cuatro (tres hermanos y mi padre) mi madre nos mandaba la comida con una hermana o venía ella”. La comida era un caldero con potaje o arroz, gofio y cebolla.

Una de las veces que le tocó a la hermana llevar “la talega” con el caldero a donde estaban trabajando, se perdió, y “salió por la fábrica de ron hasta parar allá en Moya caminando”. Preocupados, en la familia estuvieron buscándola hasta que del Ayuntamiento hicieron una llamada y la localizaron. “Fuimos por ella. Y encima se llevó una **jalada*** de mi padre. ¡Yas coño, es increíble!”

[Continúa en la web pellagofio.es]

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

El amor y
“la vaca Bonita”

Bajo la enorme y protectora sombrera, la joven campesina de nombre Milagros González se muestra orgullosa y sonriente con “la vaca Bonita”, posando para la cámara en Toscas de Arriba, pago de Valle Guerra, laborioso pueblo tinerfeño donde las actividades agraria y pesquera forman parte ineludible del arraigo de los valleros a sus tradiciones. Tal vez por su juventud. O por la serena y fotogénica coquetería de la vaca Bonita -o quizás porque ya llegaban runrunes de amor procedentes de Nicasio el segador-, Milagros dibuja una sonrisa discreta en un semblante de firmeza y laboriosidad, propio de las mujeres fuertes de la tierra, incansables en el trabajo, entregadas con abnegación a la durísima tarea del campo y de la casa. Es el pasado no tan lejano, que nos llega en este caso a través del acta incuestionable de la fotografía, y del testimonio oral de gentes como Milagros González, que tiempo después de posar con la vaca Bonita, se casaría con Nicasio Gómez Reyes, el segador de guadaña de Valle Guerra, que guarda el recuerdo dulce del enamoramiento que sintió al ver a Milagros, y que contó a Yuri Millares en la entrevista publicada en el número de julio/agosto de 2012 de *Pellagofio*. “Cuando uno está pretendiendo a la mujer que quiere para casarse -contaba en aquella entrevista-, ese pensamiento y ese amor que siente uno le ayuda a trabajar y a sentirse más feliz. ¿Qué me dice?” Lo más probable es que Milagros sintiera lo mismo, a tenor del semblante que muestra en la foto que ofrecemos en esta ocasión.



Milagros y la vaca ‘Bonita’ en el Camino de las Presas, en Toscas de Arriba, a mediados del siglo XX. | FOTO CEDIDA POR FAMILIA DE NICASIO GÓMEZ

Rutas y oficios

● Cuaderno de campo



David Bramwell*

Mi primera visita al Jardín Canario, ¡qué maravilla!

En marzo de 1969 Zoë y yo llegamos a Gran Canaria para llevar a cabo unos estudios sobre los taginastes de la isla. Estos estudios formaban parte de la preparación de mi tesis doctoral y don Enrique Sventenius nos preparó unos mapas para señalar las localizaciones de flora más importantes, hablándonos mucho de un jardín botánico que él había creado durante casi veinte años en el barranco

Guinguada. Además de escribir dos cartas de presentación, uno a don Fernando Navarro -en aquel momento el encargado del Jardín- y otro a don José Alonzo -su jardinero mayor-, don Enrique nos recomendó quedarnos en el antiguo hotel Los Frailes, muy cerca.

Llegamos en el barco desde Tenerife y subimos a Tañira. Sin decirnos nada, don Enrique había llamado para hacer una reserva en el hotel y nos esperaba el dueño, don Tomás, quien nos contó que otro botánico, Günther Kunkel, vivía casi enfrente. Lo llamamos por teléfono y nos reunimos en su casa, con la idea de preparar juntos unas excursiones a Arinaga, el barranco de Arguineguín y a su finca en Santa Lucía de Tirajana.

A la mañana siguiente, Zoë y yo salimos en dirección al Jardín Canario, entrando por la puerta de arriba.

¡Qué maravilla! En los riscos de la ladera encontramos una magnífica colección de especies endémicas, el camino de los dragos, la cascada con plantas de *Sventenia bupleuroides*, especie descubierta por don Enrique y nombrada en su honor por el Dr. Pío Font Quer, uno de los grandes botánicos de España. Entramos en la zona de laurisilva y llegamos a las oficinas, donde don Fernando y don José nos recibieron cariñosamente.

Dimos una larga vuelta por el Jardín y don José nos enseñó algunos de los últimos descubrimientos de Sventenius, la cresta de gallo de Moya (*Isoplexis chalcantha*), un taginaste nuevo de La Gomera (*Echium acanthocarpum*), la bencomia de Los Leales (*Bencomia brachystachya*), así como la casi extinguida *Limonium tuberculatum* del oasis y dunas de Maspalomas.

Visitamos el vivero en el que don José guardaba algunos de sus secretos, plantas sacadas de semillas que había enviado Sventenius durante sus años de ausencia del Jardín, esperando su regreso. Salimos del Jardín por la tarde y don Fernando nos alcanzó otra vez al hotel Los Frailes. Recuerdo hacerle el comentario: "¿Cómo un jardín botánico tan bonito y tan importante, en su concepto moderno, es casi desconocido en el mundo?" ¡No teníamos ni idea de lo que nos iba a pasar cinco años después!

*Bramwell ha sido director del Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo de 1974 a 2012. Texto íntegro del artículo en el sitio web pellagofio.es

PINCELADAS DE BIODIVERSIDAD
Pájaro petirrojo entre bicácaros y flores de mayo, por Tony Sánchez (ficha en pellagofio.es)



Luis Marrero / Maquetista



“Las regatas de la vela latina empezaron con botes del cambullón”

Yuri Millares

Luis Marrero Marrero (cuya juventud de contrabandista en los difíciles años de posguerra relató ya para *Pellagofio* en 2012) siempre ha sentido una gran atracción por el mar y la navegación (llegó, incluso, a fundar el primer astillero de barcos de acero en Canarias) y ahora, jubilado, se ha convertido en un maquetista de los barcos de madera más tradicionales en las aguas del archipiélago: las populares embarcaciones de la vela latina canaria y los barquillos de pesca de factura isleña que ahora convierte en fieles y preciosas réplicas a escala. “Ya tengo hechos por lo menos treinta o cuarenta”.

Vivía en el Puerto de La Luz y de Las Palmas “en el mismo muellito de Sanapú donde estaban todos los cambulloneros”, dice. “A los



Marrero fabrica fieles réplicas de botes de vela latina canaria (arriba) y de barquillos. | y. m.

cam-bullone-ros los conocí a todos, del primero al último. ¡Tenían unos pleitos en casa de *Pepe el Bandío!* Tienen una historia muy bonita. Eran hombres valientes, que se atrevían a salir hasta Maspalomas con los botes hechos de las plantillas del *Siete Hermanas* de mi abuelo. Antes, las regatas de la vela latina eran de botes del cambullón”.

[Más información en pellagofio.es]

SEDE
**BRITISH
COUNCIL
PARA IELTS**

CLASES DE INGLÉS

Certifícate y trabaja o estudia en países de habla inglesa (b1 y b2)

Exámenes reconocidos internacionalmente

Grupos reducidos y flexibles

Tú decides dónde trabajar

IELTSTM
English for International Opportunity

928 369 211
infolpa@formacioncip.com
Centro Internacional Politécnico
C/ Miguel Cervantes, 2 (Edificio Bitácora)
35002 Las Palmas de Gran Canaria

922 254 228
infote@formacioncip.com
Centro Internacional Politécnico
Edificio Seminario Nuevo, La Verdellada s/n
Residencia Sto. Tomás de Aquino
1ª planta - La Laguna

www.formacioncip.com

MATRÍCULA ABIERTA

Gastroclub

El norte de Gran Canaria presume ya de vinos con excelentes calificaciones



Amable Rodríguez pesa y anota los kilos de uva que entran en la bodega Vega de Gáldar, durante la vendimia de 2012. | Y. M.

Apenas son “un par” de bodegas, pero en su hasta ahora corta historia han logrado incluir a la isla por primera vez entre los mejores vinos de Canarias, y han sido incluidos en la *Guía Peñín 2012* de los mejores vinos de España, al obtener puntuaciones de hasta 90 sobre 100.

Yuri Millares

En realidad, las bodegas del norte de esta isla son tres. La mayor y más veterana en cuanto a producción es Los Berrazales, en el valle de Agaete, que en los últimos años ha colocado algunos de sus vinos blancos entre los mejores de Canarias. Las otras tienen una producción muy pequeña, aunque también van destacando. En especial Vega de Gáldar, que sorprendió a propios y extraños con unas excelentes puntuaciones, acompañando en el éxito a Los Berrazales en la *Guía Peñín 2012* de los mejores vinos de España.

Hojeando la guía, vemos que ha situado a Los Berrazales “capitanando”, dice, los blancos de la DO Gran Canaria, pues nada menos que cuatro vinos suyos aparecen con puntuaciones de 90 (el semisecco y el dulce natural), 88 (dulce barrica) y 87 (seco) sobre 100.

El campanazo de estos vinos blancos estuvo acompañado por la presencia, menos habitual en esta publicación, de los tintos de la misma comarca. Así, aparecen dos tintos de Vega de Gáldar, el Viña Amable con 90 puntos y El Convento de la Vega con 85, lo que sumando su blanco Nubia con 88, son lo que esta publicación describe como “pistoletazo de salida de unos vinos a los que la Naturaleza le es afín”.

En *Pellagofio* llevamos varios años haciendo un seguimiento de la evolución y elaboraciones de estas bodegas, que ahora ampliamos con la cata de cuatro de sus vinos que hemos encargado a Mario Reyes, destacado sumiller canario.

El blanco barrica de Bodega Los Berrazales es fruto de una vendimia nocturna, cuya cata pueden ver los lectores en esta misma página.

En cuanto a los vinos de Vega de Gáldar, el Nubia blanco 2012, de uvas listán y moscatel (con proporciones de 70 y 30, respectivamente), lo describe Reyes “con buen brillo y con chispa”, con notas de manzanilla y flores en nariz, sin excesiva intensidad “pero fino y elegante, quizás todavía por crecer y mostrar más su potencial”. En boca tiene una “marcada y fresca acidez, ideal para acompañar pescados”.

Por lo que se refiere a los tintos, el Viña Amable tinto 2011, de uvas listán negro y castellana (en proporciones de 60-40) y un año en barrica, es



Vendimia nocturna de la uva en parrales de la Bodega Los Berrazales (Agaete), para obtener vinos blancos con aromas más potentes. | YURI MILLARES



La Bodega Vega de Gáldar elabora dos marcas para el tinto (Viña Amable y El Convento) y una para el blanco (Nubia, en la foto). | TATO GONÇALVES

de color “rojo picota de buena intensidad, denso y consistente, con recuerdos de moras y torrefactos en nariz, acompañados de esa fresca pimienta que le

aporta la chispa picante. Un vino con carácter”. El Convento de la Vega 2010, tinto de uvas listán negro y castellana de cultivo ecológico certificado (80-20 son sus propor-

ciones) y un año en barrica, nuestro catador lo ha visto “con toques de roble bien integrado, toffee y cacao, mostrándose fino en boca”.

[Más información en pellagofio.es]

• La cata



Mario Reyes

Con un final que ‘muere’ y deja huella

Ficha técnica:
Bodegas Los Berrazales.

Marca: Los Berrazales Vendimia Nocturna.
Tipo: blanco seco, guardado siete meses en barricas de madera de roble.
Uvas: moscatel (80%) y malvasía (20%).
Añada: 2010.
Graduación: 12.
DO: Gran Canaria.
Servicio: 9° C.

Muy intenso, luminoso con esas notas amarillentas típicas de su edad.

En la búsqueda de sus aromas le encontramos una dulce frutuosidad que nos recuerda a mandarina, vainilla y toques de almendra sin tostar.

Su boca es untuosa, cremosa, con un posgusto moderado y con un final que muere y deja marcada la huella de la malvasía.

¡Un fantástico vino de aperitivo y queso!



Atlántico

La sama más popular es roquera

José Antonio González*

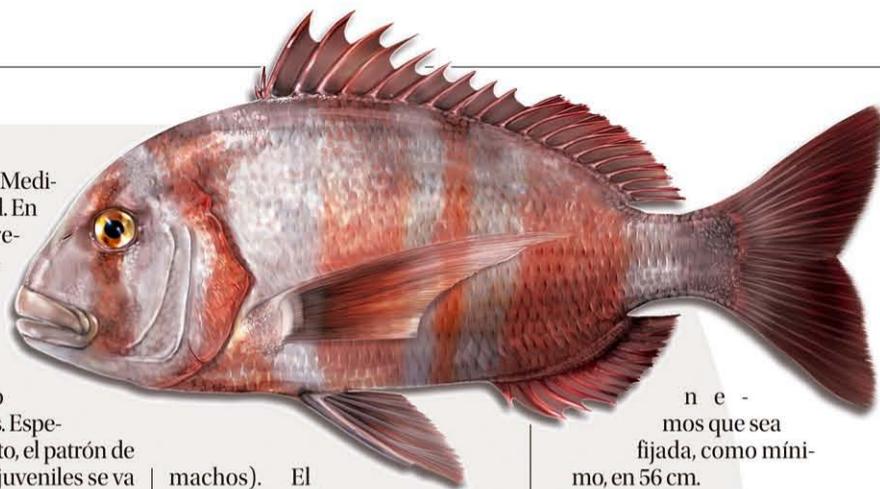
La sama roquera, *Pagrus auriga* (Valenciennes, 1843), es un recurso pesquero que se encuentra en claro estado de sobreexplotación en Canarias, siendo muy vulnerable por reducción de su capacidad reproductora al disminuir el número de machos.

Su distribución en el Atlántico oriental cálido-templado abarca desde Portugal y Golfo de Cádiz hasta

Angola; también en el Mediterráneo suroccidental. En Canarias, donde es frecuente (rara en El Hierro), vive en fondos de roca y roca-arena entre los 2 y 200 metros de profundidad. Solitaria o formando grupos muy pequeños. Especie de crecimiento lento, el patrón de color a bandas de los juveniles se va difuminando en adultos.

Su tamaño máximo observado en Canarias es de 90 cm de longitud total y 15 kg. Especie hermafrodita secuencial proterogónica (primero son hembras y luego se transforman en

machos). El número de machos por hembra es muy bajo (1:8,2). La normativa reguladora no fijó una Talla Mínima de Captura en el caladero canario. Del análisis de los datos biológicos disponibles, propo-



ne - mos que sea fijada, como mínimo, en 56 cm.

De carne blanca y firme. Producto magro (1,26% de grasas), con nivel moderado en proteínas (18%) y alto en minerales (3%). Aporta apenas 83 kilocalorías por cada 100 gramos de porción comestible. Destacan sus ni-

veles de omega-3 con 0,42 g por cada 100 g de ácidos grasos. Presenta hábitos carnívoros, alimentándose de cefalópodos y otros moluscos, crustáceos y erizos. Las espinas dorsales tercera a quinta son muy largas y filamentosas, en particular en jóvenes, lo que inspiró al autor de su descripción original a denominarla "auriga".

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

Yo fui en el correílo

Estremecidos por las bombas antisubmarinas

Antonio de Bèthencourt Massieu*

El autor inició su artículo, en el número anterior, relatando cómo embarcó en un correílo para ir a su examen de reválida en La Laguna en 1939. El buque fue interceptado, en su ruta entre Gran Canaria y Tenerife, por un submarino inglés. Buscaban a un pasajero alemán y supuesto espía que viajaba a bordo.

Aunque volveré sobre los viajes en correílos, sin aventuras bélicas, puedo traer un par de incidentes en los correos de la Trasmediterránea en las cercanías de Gibraltar.

La primera detención nos llevó a padecer un mal sueño. Cuando nos acercábamos en el *Villa de Madrid*, camino de Cádiz, un barco nos paró y fuimos conducidos a la bahía de Gibraltar. Aquel atardecer la cena fue tranquila y aún recuerdo que muy satisfactoria. El menú que se nos ofreció iba presidido por el lugar, "En la bahía de Gibraltar", seguido de la fecha. Tuve la hoja varios años como recuerdo pero, seguramente, está perdida en alguno de mis libros.

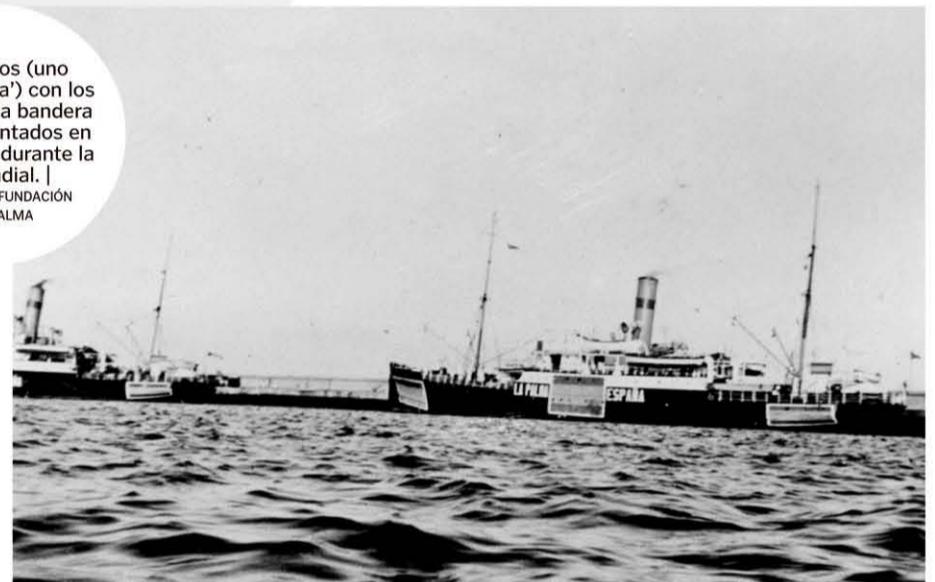
La cena fue buena, pero la noche atroz. Para evitar la sorpresa de algún submarino italiano, tenían señalada una ruta de entrada por el puerto y cada cuarto de hora, o media, era recorrida por un barco que dejaba unas bombas antisubmarinas que no solamente sonaban ruidosamente, sino que también removían a nuestro barco. Dormir esa noche fue un verdadero sueño.

"It is a prayerbook"

El segundo incidente ocurrió en otro viaje, cuando íbamos en dirección a Cádiz. Fuimos parados por un barquito de guerra, visitados y registradas nuestras maletas. Para ello se nos ordenó encerrarnos en nuestros camarotes. Entró en el mío un jovencito que me exigió inspeccionar la maleta. En la mía encontró un libro encuadernado en negro. Comenzó a darle vueltas y pasar hojas. Para terminar, tuve que decirle: "It is a prayerbook". Se sonrió y respetuosamente lo colocó en su sitio.

Otros viajes de ida y vuelta en correí-

Dos correílos (uno es 'La Palma') con los colores de la bandera española pintados en sus cascos durante la guerra mundial. | ARCHIVO DE LA FUNDACIÓN CORREÍLO LA PALMA



los fueron a la isla de Tenerife, recuerdo que para ascender al pico del Teide, con ese gran médico Carlos Marina Fiol, nacido en Tenerife, mi hermano Juan Luis, su esposa Isabel Manrique y su hermana Sonsoles. Fue espléndido el ascenso. Al

atardecer, cena delante del refugio con literas...

* Antonio de Bèthencourt, catedrático de Historia Moderna, dirige el Anuario de Estudios Atlánticos. Este texto es la segunda parte de su artículo, escrito para esta sección, "El correílo en mi vida de navegante".

SOMOS ARTE SOMOS VINO

VEGA DE GÁLDAR
605 043 047
696 473 318

LOS BERRAZALES
628 922 588
lugo.jorge3@hotmail.com
www.bodegalosberrazales.com

BODEGA LOS BERRAZALES

BODEGA VEGA DE GÁLDAR

DENOMINACIÓN DE ORIGEN GRAN CANARIA

Cita con el chef

Yuri Millares

— Si alguien le hubiera dicho en la facultad de Derecho que iba a ser 30 años portavoz de Fedex y que su imagen estaría un día y otro en la prensa, ¿lo creería?

— En absoluto. Nunca me imaginé que llegaría a donde he llegado.

— Ni aunque fuera la predicción de alguien que le echara las cartas.

— Le habría dicho "qué tomates ni nada". No, lo mío fue que llegó el destino y punto.

— Por cierto, ¿cree en las cartas o en otras formas de predecir el futuro?

— No y nunca me las han echado. Creo que es una pérdida de tiempo. Uno tiene el destino como lo tiene y el día a día te va marcando la vida.

— Hay quien cree que el tomate canario como producto de exportación está próximo a desaparecer. ¿Eso es una predicción con base?

— No. El tomate canario, como todos los productos hortofrutícolas de las Islas, tiene un problema que es el de la competitividad. Tenemos unos acuerdos de la Unión Europea con países terceros (Marruecos, Egipto, Túnez) que producen tomates en la misma época que nosotros y nosotros con ellos no podemos competir. Pero el tomate canario no puede desaparecer, está pasando una situación desesperada, como la están pasando todas las empresas: es un sector que vive mucho de los créditos, los créditos no se dan y la situación es difícil en estos momentos.

Roberto Góriz

Presidente de Asaja-Las Palmas

Portavoz de los exportadores hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas, lleva ya la redonda cifra de 30 años en la tarea de plantear, ante Europa, las reivindicaciones de un sector que desde hace muchas zafras parece en crisis permanente, pero que sigue dando empleo a 20.000 personas. Su papel protagonista en estas lides, para lo que fue contratado entonces por Fedex, lo ha convertido en un rostro habitual de la prensa canaria, pese a que tres décadas atrás su única pretensión era sacar unas oposiciones.

“Los hijos de los agricultores no van al campo porque ven que sus padres las pasan canutas”



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

El mar entró en escena

Para la sesión de fotos con Roberto y Alexis quedamos en la trasera de auditorio Alfredo Kraus, en Las Palmas de Gran Canaria. Tenía interés en que el mar apareciese en escena, pero ocurrió que el sol también quiso estar presente y regañó -"hizo regañar"- un poco, sólo un poco, a los protagonistas.

— Lo cierto es que, año tras año, escuchamos que Marruecos compete de modo desleal. ¿Estamos como un perro que se muerde la cola, dando vueltas siempre sobre el mismo sitio?

— Sí, es un grito en el desierto, al objeto de dar a entender a la Unión Europea que nosotros lo que queremos es que se cumplan los acuerdos. Si Marruecos cumpliera con los contingentes que tiene asignados y vendiera por el precio que tiene asignado, Marruecos, Península y Canarias podrían estar en el mercado europeo ganando dinero.

— ¿Estamos condenados a depender de las subvenciones para exportar tomates o plátanos, o debemos pensar en dedicarnos a otra cosa?

— El sector agrícola no recibe tantas subvenciones. Recibe una subvención directa que es la compensación al transporte, una ayuda que está reconocida en la propia Constitución Española, que es el hecho insular. Dentro del propio Estado español no podemos ser agricultores de segunda bajo ningún concepto. Y otras ayudas... es que ni llegan.

— ¿Sabe cuánto de lo que consumimos en Canarias lo producimos nosotros mismos?

— Desgra-

ciada -
mente
e s
una

Tercera cita de los últimos meses en la que el chef que participa es Alexis Álvarez (restaurante Los Guayres, en el hotel Cordial Mogán Playa). Ahora para encontrarse en pleno Paseo de las Canteras de Las Palmas con Roberto Góriz. El viento puso su punto de emoción a la sesión fotográfica y la receta que le dedicó al entrevistado, toda una excelencia de la cocina que acaba de crear para esta página: consomé frío de tomate con tartar de vieja y cilantro (receta en pellagofio.es).

“Canarias es hoy un gran paraíso de plagas, porque aquí entra de todo sin control”

asignatura pendiente y lamento mucho que desde el Gobierno se diga que hay que potenciar el sector turístico, como la pata de salvación de nuestra economía. Sólo producimos el nueve por ciento de lo que consumimos. No cumplimos ninguna de las normas que establecen las organizaciones internacionales de que toda región debe producir en torno al 30 por ciento de sus alimentos, ante la eventualidad de una emergencia.

— ¿Qué medidas podemos adoptar en Canarias para que la agricultura cambie el rumbo por el que va, hacia una existencia testimonial?

— Canarias ha llegado tarde al cambio generacional. Los hijos de los agricultores no van al campo porque ven que sus padres lo pasan canutas. Y eso es muy grave. Lo que está claro es que hay que tomar medidas de protección. Hoy Canarias es un paraíso para las plagas, porque aquí entra de todo y

no hay controles en puertos y aeropuertos. La gran crisis del tomate vino por una plaga de *Tuta absoluta*.

— ¿Hablemos de las excelencias de nuestros productos. ¿Lo mejor del tomate canario?

— Que es un producto cultivado casi al natural. Es decir, con sol. En Holanda el cultivo está las 24 horas con luz eléctrica y calefacción.

— ¿Y qué tenemos aún mejor que el tomate?

— El plátano canario también es muy bueno. Tiene una variedad que no hay en ningún sitio y su sabor es inmejorable, de ahí su aceptación.

— ¿En casa es un cocinillas o un gran chef?

— Pues un cocinillas, porque no hago nada.

— O sea que si quiere sorprender a un invitado en su casa, ¿tira de páginas amarillas?

— No, en mi casa no come nadie. Lo llevo a la esquina.

— Vive al lado del mar, en un lugar como la playa de las Canteras. ¿Casual o premeditado?

— A diferencia de la pregunta del principio, si pensaba alguna vez que me vería 30 años en los

medios informativos con toda esta historia del tomate, esto sí lo preveía. O al menos era una ilusión y lo he logrado.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Habiendo fallecido mi padre recientemente, ha sido el cariño y lo que han luchado mis padres para sacar adelante a cuatro hermanos.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es:

“Hay que eliminar a los intermediarios; y el agricultor poner de su parte y luchar para crear cooperativas”