

Entrevista  
Olga Cerpa

“Las generaciones que nos siguen no han tenido la oportunidad de ver y sentir lo que representó Valentina”

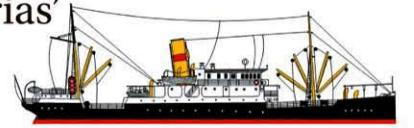


Gastroclub  
Pasión por los vinos  
varietales herreños

Uvas con nombres como ‘verijadiego’ o ‘baboso’ los identifican

Atlántico  
Yo fui en el correílo

Y como lectura a bordo, la ‘Historia de Canarias’



# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 8 - marzo 2013

El cuadro que ilustra esta portada es obra del artista Juan Guerra Hernández (Las Palmas de GC, 1945).



## Sorprendente El Hierro

## El reportaje

# Sorprendente El Hierro

La isla que más se adentra en el Atlántico y que más ha sufrido (y sufre) su presencia para sus comunicaciones con el exterior ofrece, pese a su reducido tamaño, tal variedad de cosas para ver, conocer y disfrutar que es imposible “en un par de días”: ¡hay que volver!

Yuri Millares

La sorprendente isla de El Hierro (por su paisaje original y diferenciado del resto de islas, por sus recursos naturales en tierra y mar, por sus especiales posibilidades de ocio y deporte para un turismo diferente, por las singularidades de muchos de sus asentamientos humanos, por la calidad de sus productos gastronómicos), se enfrenta últimamente a una situación que ha retraído la presencia de visitantes y afectado la vida de sus habitantes.

Su secular aislamiento (hasta ahora debido a unos medios de transporte no siempre disponibles en la frecuencia necesaria) parece que se acentúa, como consecuencia de la actividad volcánica que se desarrolla frente a su costa desde octubre de 2011, con diversos periodos de mayor o menor intensidad: se han resentido su pesca y la actividad recreativa vinculada al submarinismo que atraía a muchos visitantes, se ha resentido en definitiva su economía.

La isla de El Hierro, sin embargo, “sigue teniendo los mismos atractivos que tenía antes del volcán. Esos sí que no han desaparecido ni el volcán ha podido contra ellos”, en expresión de Maximiano Trapero, catedrático de Filología Española en la ULPGC que escribe a propósito de ello en la página de al lado.

## El árbol sagrado

Con sus 278 kilómetros cuadrados, es la más pequeña de las siete islas mayores del archipiélago canario. Su nombre se supone que deriva de la palabra *hero*, y hacía referencia a los charcos de agua que creaba la lluvia y de los que se servían sus primitivos habitantes, los bimbapes o bimbaches, para poder vivir. Unos versos del poeta Antonio de Viana, lo explican así: “Capraria o Hero, que ahora llaman Hierro, / Que el nombre de Capraria significa en su lengua: grandeza, / Y Hero: fuente, de que le dieron título a la isla, / Por la gran maravilla de aquel árbol / Que mana el agua que les da sustento”.

Este árbol, del que las antiguas crónicas hacen numerosas referencias, es el Garoé. El árbol sagrado de los primeros habitantes de la isla y por el que también se la ha llamado la “isla del Garoé”. Era un til, especie propia de Canarias y Madeira que tiene la capacidad de condensar el agua de la humedad que concentran las nubes. De este modo, lo que se conoce como “lluvia horizontal”, se convierte en infinidad de pequeñas gotas que caen de sus hojas.

El secreto del árbol que manaba agua fue descubierto por los conquistadores, al mando de Jean de

Bèthencourt, en 1406 y así pudieron establecerse. Víctima de una tempestad, el árbol sagrado desapareció en 1610. En su lugar se ha plantado otro, que sigue destilando agua, aunque ya no se utilice como fuente. Sigue siendo un lugar a visitar, de los muchos que ofrece este pequeño territorio anclado en la inmensidad del océano, reconocido por la Unesco como Reserva de la Biosfera en 2000.

## Lagarto gigante

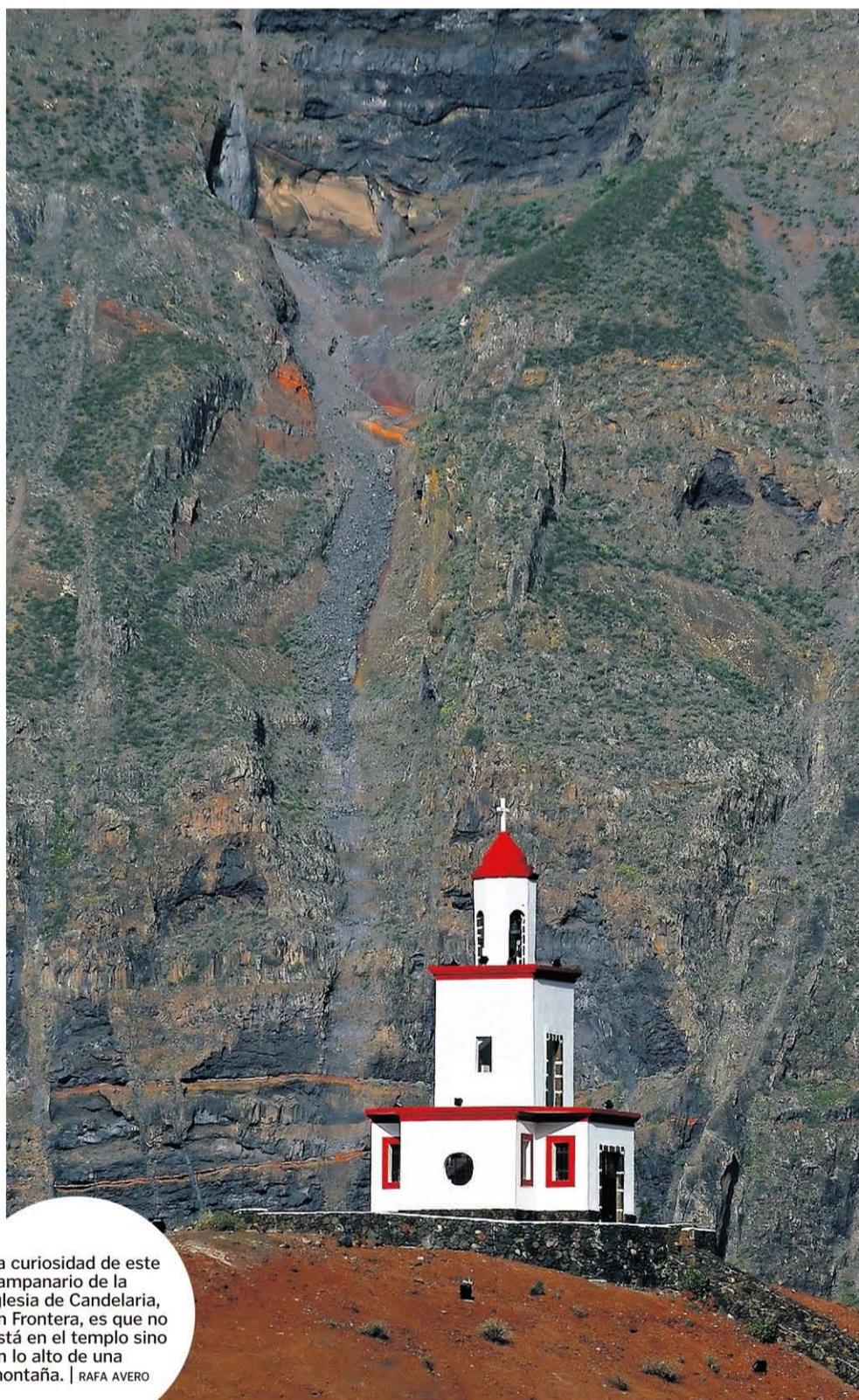
Sus protegidos espacios naturales (que incluyen una reserva marina pionera en Canarias) ofrecen una riqueza geológica, vegetal y animal que tiene, en su fauna, a uno de sus más conocidos embajadores: el lagarto gigante de El Hierro. En peligro de extinción, se cría en cautividad en un lagartario visitable.

“Juan Machín García, cabrero en El Golfo, y su nieto Perico (Juan Pe-

dro Pérez Machín) fueron quienes encontraron y capturaron en 1974 un par de ejemplares del *Gallotia simonyi* en el risco de Tibataje, cuando se pensaba que la especie estaba extinguida –explicábamos ya en otro reportaje de *Pellagofio*-. La pista para su localización se la dio el criador alemán de reptiles Werner Bings, que les mostró una reproducción de su excremento realizada en plastilina, convencido de que aún



Una muestra de la belleza de los paisajes volcánicos de la isla de El Hierro, en este caso en las cercanías del pueblo de La Restinga. | TATO GONÇALVES



La curiosidad de este campanario de la iglesia de Candelaria, en Frontera, es que no está en el templo sino en lo alto de una montaña. | RAFA AVERO

podía haber ejemplares vivos en la zona donde, finalmente, fueron hallados.”

Además, a su espectacular paisaje natural, El Hierro añade la huella dejada por sus habitantes en siglos de presencia y esfuerzo por vivir y sobrevivir aquí. El más antiguo, singular y visitado de sus asentamientos, convertido en museo etnográfico, es el poblado de Guinea, que refleja cómo vivieron los isleños siglos atrás, incluso antes de la llegada de los europeos.

Más desconocida, en cambio, es una actividad de vital importancia como la producción de sal, y es que, además de recogerla en los charcos que deja la marea, la isla contó en el pasado hasta con dos salinas: las de Punta Grande y las de Timijiraque.

¿Quién no conoce, en Las Puntas, el pequeño muelle de Punta Grande con su tantas veces citado “hotel más pequeño del mundo”? Pero pocos conocen que, partiendo de allí por un sendero que serpentea siguiendo el contorno de la costa en dirección a los roques de Salmor, encontraremos las salinas de Punta Grande, construidas a golpe de pico sobre la roca en el siglo XVII, para intentar cubrir la demanda de sal de la población local.

## Emulando las mudadas

Pero los herreños que buscaban sal en la costa de El Golfo, vendimiaban en las laderas sobre Frontera y cultivaban huertos en Nisdafe eran... los mismos, en constante mudanza o, como dicen ellos, de “mudada”. “Con sus pocas pertenencias y enseres del hogar, los herreños tenían dos casas, a cual más humilde, que les servía de cobijo para la familia, los animales y los productos que cosechaban”, decíamos en otro reportaje de *Pellagofio*, en este caso para recorrer alguno de sus senderos

● *La columna de nuestro invitado*



Maximiano Trapero

## Atractiva con y sin volcán

El Hierro no ha tenido suerte con el volcán. Pudo haberla tenido si la erupción iniciada en octubre de 2011 hubiera finalmente emergido del mar y hubiera formado, por ejemplo, un pequeño islote, similar a los *islotes* del norte de Lanzarote, o aunque solo hubiera sido un simple roque, uno más (algunos imponentes) de los que aparecen en las cercanías de las costas de nuestras islas. Pero no, el volcán del Mar de las Calmas no quiso aparecer, y las expectativas todas que se habían levantado de que la isla se iba a llenar de científicos y de miles y miles de curiosos de todo el mundo que vendrían a ver in situ el surgimiento de una nueva isla se quedaron en nada. En menos que nada: en decepción. El volcán trajo incluso perjuicios: se paralizó totalmente la pesca en el Mar de las Calmas y la flota pesquera de La Restinga tuvo que amarrar sus barcos; se suspendieron las inmersiones submarinas, y los clubes de submarinismo tuvieron que cerrar sus puertas; se cancelaron viajes y estancias de turistas extranjeros y nacionales, y en fin, se vio afectada toda la economía de la isla; hasta abandonaron El Hierro muchos nuevos residentes que habían llegado a la isla en los últimos años.

Pero El Hierro sigue teniendo los mismos atractivos que tenía antes del volcán. Esos sí que no han desaparecido ni el volcán ha podido contra ellos. El Hierro sigue siendo la isla "donde hay lo que ya no hay"; por utilizar una frase feliz, y justa, que utilizó cuando se creó su primer Patronato del Turismo. ¿Y qué cosas son esas que ya no se encuentran en otros sitios? Lo resumiré en una impresión: tiene una calma tal que pareciera la supervivencia de una de aquellas Arcadias de la antigüedad que la literatura ha mitificado. Pero El Hierro no es literatura, sino geografía real, física y humana. Porque la calma no solo la ofrecen sus paisajes solitarios y únicos, un bosque de sabinas milenarias retorcidas por el viento en inverosímiles formas, sus cientos de volcanes de todos los colores, sus lajares renegridos formando las más caprichosas figuras, hasta ese prodigioso Árbol Santo llamado *garoé* que "mana agua". La ofrecen también sus gentes, los hombres y mujeres herreños que son a la vez tan recios como amables, que te saludan siempre con ese su hablar cadencioso y delicado que llama a la amistad.



Los roques de Salmor desde Las Puntas (lugar conocido por tener "el hotel más pequeño del mundo", pero también con unas desconocidas salinas). | SARO ACOSTA

más llamativos: el de Jina, a través del cual descubriremos su flora endémica, mientras emulamos las mudadas que los herreños hacían cuatro veces al año en función de las cosechas.

El camino, por cierto, parte en su lado de Frontera junto a la iglesia de la Candelaria, templo de 1818 que, como curiosidad, tiene su campanario separado del edificio al que presta servicio, situado en lo alto de un enorme montículo de tierra volcánica rojiza: la montaña Joapira.

**Y en 2013, Bajada de la Virgen** Pero en cuestión de fe y devoción, el herreño tiene en La Dehesa el pequeño y modesto templo que acoge a la Virgen de los Reyes, su patrona, que protagoniza este 2013 su popular Bajada de cada cuatro años. Un espectáculo visual y musical que convierte a toda la isla en escenario natural de una celebración que se remonta a 1740, año en que la isla padeció una terrible sequía.

De esa Virgen y la devoción que le profesan los herreños también ha escrito quien firma estas líneas. "Corrían los últimos días de diciembre de 1545 cuando un velero, dicen que atraído por una fuerza que su tripulación no podía controlar, llegó a la bahía de Orchilla, en la isla de El Hierro. Los pastores de La Dehesa acudieron armados con sus astas a comprobar las intenciones de los visitantes, quienes, con escasez de provisiones solicitaron víveres y agua y ofrecieron a cambio la imagen de una Virgen que llevaban a bordo. Aquellos aceptaron gustosos y la guardaron en una cueva hasta que 31 años después la instalaron en una ermita. Fue un mes de abril y desde entonces celebran su Fiesta de los Pastores".

## Magma mía, una mirada en calma

Y.M.

La isla de El Hierro ha sido capaz de preservar su territorio como lugar donde se practica una economía sostenible de los sectores primario y terciario que son su sustento. Este medio de vida de los herreños se ha visto afectado por la actividad volcánica que a muy poca distancia de la costa se ha venido produciendo el último año. En este contexto, un grupo de profesionales de la comunicación y el arte se han unido al proyecto *Magma mía*. Una mirada en calma porque los isle-

ños "debemos ser los primeros en conocer mejor ese territorio y elegirlo como destino de nuestro ocio, porque lo merece, porque lo necesita". Para ello están planeando recorrer la isla y organizar después una gran exposición. "Ejemplar proyecto de Tato Gonçalves que pretende devolver a El Hierro la voz y la imagen que el volcán le ha quitado -ha dicho Maximiano Trapero-. Un proyecto que, por la altura de sus objetivos y por el desprendimiento de quienes participan en él, merece el aplauso de todos y el apoyo de cuantos se sienten amantes de aquella isla".

## Historia oral

## Una casa que camina y una cabra que echa humo

Quienes vivieron en El Hierro en la primera mitad del siglo XX, una isla apenas comunicada entonces por el vapor-correo una vez al mes, recuerdan detalles que en otros territorios mayores es imposible saber hoy.

Yuri Millares

Juan Antonio González Rodríguez nació a principios del siglo XX en Venezuela, de padre cubano y madre canaria, pero desde que tuvo cuatro añitos la familia se instaló en El Hierro y a la edad de 103 años aún vivía en su modesta casa de Hoyo del Barrio.

Siempre con una excelente memoria, cuando empezaba a contar anécdotas de la vida en El Hierro, unas veces se lamentaba de lo que la vida ha ido dejando atrás y otras no podía contener la risa. Recordaba, por ejemplo, las celebraciones asociadas al vino. "Cómo explicarme: se juntaban a asar castañas y beber vino y decían 'vamos a una tafeña'. Como en Santa Cruz, para tomar vino *garran* gofio en polvo y azúcar y le dicen una *cabrilla*. Nosotros le decimos tafeña."

Al hablar de coches se le iluminaba la mirada y brotaba una sonrisa que iba transformándose en risa. "Me acuerdo del primer bicharraco que vino aquí, fue una bicicleta, de uno que le decían Juan González, de Valverde. Después vino un camión, de don Alfonso Gutiérrez. Y después vino una *guagua*\* que le



Aquí, Juan Antonio González, sentado en 'su' banco de la calle, en Hoyo del Barrio. Arriba, Basilio Padrón en la lonja de la casa donde nació. | v. m.

## Hablar canario

## "A ver cuál mentira echas"

Y. M.

Basilio Padrón Morales, nacido en 1933, ha sido uno de los herreños más conocidos por sus historias y cuentos. Incluso por la radio los contaba (en unas tertulias mañaneras de Radio Garoé-Cadena Ser). "Como oía uno hablar de los miedos desde chico, que oía hablar que habían brujas, que si venía el *papagayo*\*, pues estaba uno *temblándose* de miedo cada vez que salía de noche. Coño, venía con mi padre y pasar por La Ranilla y había un santito... agarro a correr, 'papá, que hay un santito ahí!'. Dice: 'Carajo, *juye* que te capá!'. ¡Fuerte miedo le cogí yo!". Y se juntaban y decían 'a

ver cuál mentira echas'. Y dices: "Yo una vez vi tumbar un haya para que pasara la luna por la punta del monte. Y ahora tú: 'Eso era un mosquito que pasó volando y los huevos tropezaron en el haya'."

\* *guagua*. En Canarias, autobús, "asimismo en Puerto Rico, Santo Domingo, Cuba (se cree surgido el vocablo en La Habana, de acuerdo con Corominas, como adaptación del inglés *wagon*)", describe M. Álvarez Nazario (citado en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

\* *papagayo*. "Un pájaro de mal agüero y si aparecía, al día siguiente se moría uno", lo define el herreño Basilio Padrón (Sin citas).

decían *La Perrera*, que era de los Magañuela. Y la moto..."

Era pronunciar la palabra "moto" y la risa ya anunciaba carcajada: "Aquí había uno..., se llamaba Juan, y dice al ver la moto: '¡Oye, vi un hombre montado en una cabra, agarrado a los cuernos... -con la risa le cuesta hablar- y echando humo por el culo. Claro, porque no sabía lo que era y yo tampoco sabía lo que era. Y el avión no hace muchos años que vino. Porque aquí había un barbero que se llamaba Emeterio, era medio chillado, yo tendría 19 ó 20 años, iba allí a pelarme, y se ponía: '¡Juan Antonio, ya verás tú a los hombres volar! Yo me reía. Él ya había estado en Venezuela. Y él seguía: '¡Juan Antonio, ya verás tú a los hombres volar! Qué coño van a volar, si él tampoco lo había visto en Venezuela.'"

Eusebio Acosta Rodríguez también nació a principios de siglo, en 1909 (cinco años después que Juan Antonio). La entrevista con él, hace unos años, transcurrió en su casa, en este caso en Isora y aún hablaba de "cuando hicieron la primera carretera" en la isla, que fue, decía, "la del puerto."

"Yo era un muchachón que iba a guardar las cabras y oía los barrenos. También recuerdo el primer camión que vino aquí, de Ramón Padilla". La mujer de Eusebio había nacido en 1912 y también recordaba aquellos primeros vehículos: "...el primer camión -intervenia Luciana Zamora- y la primera guagua. Y había un viejo que se ponía: 'Caray', porque él decía *caray*, 'caray, dicen que abajo hay una casa andando' -ella también ríe-. Claro, nunca había visto una guagua..."

[Continúa en la web [pellagofio.es](http://pellagofio.es)]

## ● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

## La Estaca y el gran Atlántico

La isla más occidental del archipiélago canario, la isla del Meridiano, el último trozo de tierra canaria que veían muchos de los emigrantes que se adentraban en la incierta travesía del Atlántico camino de América, tenía en el Puerto de la Estaca el único punto de llegada de pasajeros hasta 1972, fecha de entrada en servicio del aeropuerto. Concebido más como refugio pesquero que como puerto comercial y de pasaje, la Estaca ha sido objeto de sucesivas ampliaciones a lo largo de su existencia, siendo una de ellas la acometida en 1958, año en el que se realizó la fotografía de Enrique Nácher que ofrecemos en esta ocasión. Y fondeado en la pequeña bahía, "el correillo". Tal vez fuera el *Viera y Clavijo*. O quizás *La Palma*. O el *León y Castillo*. No importa el nombre propio del barco. Sólo su apelativo, su sobrenombre, "el correillo", evocador de viajes entre islas cuyos recuerdos aún permanecen frescos en la mente de quienes en nuestra infancia viajamos en él. Por suerte para todos, uno de ellos, *La Palma*, continúa altivo en Santa Cruz de Tenerife como icono fundamental de la historia de la navegación interinsular del siglo XX. El Hierro, isla marcada por las dificultades de todo tipo que han sufrido sus hijos, empujados a la emigración en masa en el pasado, y siempre soportando las contrariedades emanadas de las malas comunicaciones que aún, en pleno siglo XXI, continúan sin ser resueltas.



El correillo llega a El Hierro y fondea ante el Puerto de la Estaca, en obras en 1958. | ENRIQUE NÁCHER / ARCHIVO M. G. O.

# Rutas y oficios

## ● Cuaderno de campo



David Bramwell\*

### Plantas nuevas para la ciencia... ¡y un excelente vino blanco!

V isité por primera vez la isla de El Hierro en abril de 1970. Fui en compañía de Enrique Sventenius y su gran amigo, e incansable compañero en muchas de sus excursiones por el archipiélago, don Buenaventura Bravo (hoy recordado por la *Euphorbia bravoana*, endemismo de La Gomera que Sventenius le dedicó). Tuvimos una semana de frío y mal tiempo, con dificultades para que se nos secase la ropa y las botas cada noche, pero pudimos hacer varias excursiones a los lugares más interesantes de la isla. Gracias a ellas y como resultado de nuestras herborizaciones botánicas, el científico inglés C. J. Humphries publicó dos especies nuevas de magarzas, el *Argyranthemum sventenii* y el *Argyranthemum hierrense*.

El único día que no nos llovió cogimos el camino de Sabinosa a La Dehesa, no sin pasar primero por la bodega de un amigo de ellos para comprar "algo para lubricar el almuerzo y calentar los huesos", como decía don Ventura: tres botellas de un excelente vino blanco de Sabinosa. El camino nos llevó por riscos y andenes con una flora espléndida. Encontramos la siempreviva de El Hierro (*Limonium macropterum*) en plena floración, una de las especies canarias más espectaculares.

Me llamó la atención la cantidad de veroles en los andenes y, en el borde del camino, el *Aeonium longithyrsum* –con sus largas espigas de flores amarillas– y la masiva *Aeonium hierrense* –con rosetas enormes de hojas y pirámides de flores blancas o rosadas–. En los riscos crecían algunas sabinas y brezos aislados y varias plantas endémicas de la isla, como las *Cheirolophus duranii*, *Ceropegia hians*, *Echium hierrense* y muchas más. Y entre tantas plantas que observar y un extenso almuerzo que hicimos, tengo que confesar que no llegamos al final del camino, viéndonos obligados a bajar otra vez a Sabinosa sin más luz que la de la luna llena.

### A dieta de huevos, papas, higos y queso

En total pasamos diez días en El Hierro sin ver el sol y con lluvias torrenciales casi todo el tiempo. Nos alojamos en una pequeña pensión en Frontera, igual de húmeda en su interior que en el exterior, y no había forma de secar nuestra ropa ni las plantas para el herbario. La dueña de la pensión nos tenía sometidos a una dieta estricta de huevos fritos, papas fritas, queso tierno, higos secos y pan tres veces el día.

Al cuarto día, don Ventura le preguntó a la señora si los huevos que comíamos eran de sus propias gallinas y, tras recibir una respuesta afirmativa, quiso saber si no habría una gallina vieja para preparar un poco de sopa caliente. Al otro día y durante los tres siguientes tomamos sopa a diario, más diluida en cada comida, por cierto.

El día que bajamos hasta Frontera por el camino de Jinama, el sendero parecía más un río que un camino, pero las ganas de ver plantas endémicas de la isla, como la *Bencomia sphaerocarpa* y la *Argyranthemum erythrocarpon*, así como las poblaciones locales de *Sideritis canariensis*, *Crambe "strigosa"* y *Cerastium sventenii* nos daba ánimos para seguir. Los riscos y los bordes del camino (en gran pendiente) no nos defraudaron, con lujosos ejemplos de taginastes, cerrajas, vero-



**Pinceladas de biodiversidad.** Pájaro curruca cabecinegra en una 'Bencomia sphaerocarpa', raro endemismo de El Hierro, por Tony Sánchez (ficha en la web [pellagofio.es](http://pellagofio.es))

les estrelladeras y una gran población de madroños. En el bosque destacaban los mocanes y el palo blanco, árboles relativamente raros en otros lugares del archipiélago.

Recuerdo también unos ejemplos arborescentes de la tabaiba (*Euphorbia broussonetii*) y las alfombras de *Geranium canariense* y *Myosotis latifolia* debajo de los árboles de la laurisilva. Terminamos la excursión patinando en el barro, pero contentos como botánicos. Al llegar a la pensión, la buena señora se enfadó con nosotros por la cantidad de barro que tra-

íamos en las botas, recordándonos que la muchacha que venía a limpiar lo hacía solamente dos días en semana. Durante la cena, don Ventura apareció con dos botellas de vino blanco de Sabinosa "pa'l frío"... ¡y para echar un poco a la sopa y cambiarle el sabor!

\*D. Bramwell ha sido director del Jardín Botánico Canario "Viera y Clavijo" entre 1974 y 2012. Para este número especial de El Hierro, rescatamos de nuestros archivos dos artículos que el autor escribió en 2005 y 2006 para 'Ruta Archipiélago', la revista antecesora de 'Pellagofio'.

En la isla de El Hierro estamos muy orgullosos de nuestros vinos



VIÑA FRONTERA

Sociedad Cooperativa del Campo Frontera  
El Matorral s/n, La Frontera, El Hierro

Teléfonos: 922 55 60 16 / 17

Fax: 922 55 60 42

[www.cooperativafrontera.com](http://www.cooperativafrontera.com)



Descubra por qué en la página siguiente

## Gastroclub

# La pasión por los vinos herreños tiene sabor a verijadiego y baboso

La isla de El Hierro cuenta con una bodega insular desde 1986 que produce la mayor parte de sus muy singulares vinos. Más aún en los últimos años cuando "la vinícola", como la llaman los herreños, ha potenciado la producción con variedades de carácter muy especial.

Yuri Millares

La pequeña isla de El Hierro tiene repartidas sus viñas entre los tres municipios en que está organizada su población, con tres zonas bien diferenciadas. Una es el valle de El Golfo (municipio La Frontera), con la muy apreciada verijadiego blanco reinando en la parte del monte y en torno al pueblo de Sabinosa, mientras en la parte baja de tan espectacular valle también se cultivan las no menos importantes bremajuelo blanco, baboso blanco, listán blanco, listán Negro y baboso. Otra zona es Echedo (municipio de Valverde), donde destacan la verijadiego blanco, listán blanco y listán negro. Por último, en la zona de El Pinar (el tercer municipio, en la parte sur), las variedades listán blanco, listán negro y verijadiego negro.

Todo ese abanico de variedades de uva, que llegaron a El Hierro para adaptarse y ofrecer lo mejor de sus posibilidades hace entre tres y cuatro siglos, permite a la vinícola insular desarrollar su política de elaboración de vinos originales y con personalidad, potenciando las cualidades que cada variedad puede ofrecer durante la vinificación.

Así, amparados bajo la marca Viña Frontera, están sus más conocidos blancos seco y blanco afrutado, o sus buscados tintos verijadiego o baboso. El blanco seco tiene la mezcla de uvas verijadiego blanco (60%) y listán blanco (40%), la primera aporta sus virtudes en acidez y grado, la segunda en finura y aroma ("Aromas de fruta madura. En boca resulta fresco y frutal, equilibrado y estructurado", leemos en su nota de cata).

El blanco afrutado está elaborado con verijadiego blanco (60%), listán blanco (30%) y una mezcla de variedades autóctonas (10%) como son la bremajuelo, uval y pedro ximénez ("con finos aromas frutales y anisados; en boca es estructurado, equilibrado, fresco, persistente y con un final muy armónico").

Entre sus variedades destacan los tintos de uva verijadiego y de uva baboso. El verijadiego se deja macerar durante 15 días en cubas de acero de pequeña capacidad para, explican en bodega, "un vino muy rico para beber" ("aromas a fruta negra, especiada y balsámica con fon-

do mineral de intensidad media y franca; carnosos, sabrosos, taninos suaves y un final de boca agradable y elegante"). Existe también un verijadiego tinto barrica, elaborado del mismo modo, pero con el reposo añadido de unos meses en barricas de roble francés y americano



Recepción y pesado de la uva, durante una vendimia, en la bodega insular de la Cooperativa del Campo Frontera, en El Matorral (El Hierro). | YURI MILLARES



do mineral de intensidad media y franca; carnosos, sabrosos, taninos suaves y un final de boca agradable y elegante"). Existe también un verijadiego tinto barrica, elaborado del mismo modo, pero con el reposo añadido de unos meses en barricas de roble francés y americano

antes de ser embotellado.

El tinto de uva baboso negro se deja también macerar en cubas de acero de pequeña capacidad durante 15 días. Reposa seis meses en barricas nuevas de roble francés Allier y de roble americano ("intenso y complejo con aromas de frutas silvestres, tostados, especiados; equilibrado en boca, con taninos golosos y paso elegante").



Un viticultor herreño 'margullea' unas viñas de verijadiego negro en una ladera sobre el pueblo de Frontera. | Y. M.

## ● La cata



Mario Reyes

## Sabrosos y aromáticos tintos

Ficha técnica:  
Soc. Cooperativa del Campo Frontera.

Marca: Viña Frontera.  
DO: El Hierro.  
Tipo: tinto de maceración carbónica.  
Uvas: listán negro (100%).  
Añada: 2012.  
Graduación alcohólica: 13.  
Temperatura recomendada de servicio: 12°C.

Color con tonalidades casi violáceas, muy vivo. En nariz, aromas de media intensidad que nos traen recuerdos a regaliz negro, a plátano e, incluso, yogur; muy apetecible y maduro. Su boca es fresca y ligera. El vino se desliza sutil por el paladar y nos deja leves recuerdos de su fase aromática y un suave final. Servir fresco y tomar a cualquier hora.

### Y además...

Las catas del verijadiego tinto barrica ("nariz bastante aromática, indiscutiblemente marcado por su buena madurez") y del baboso tinto ("un vino para terminar una buena comida"), están disponibles en el sitio web de la revista, en [pellagofio.es](http://pellagofio.es).



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

# Atlántico

## El atún de Canarias es bonito y listado

José Antonio González\*

Una de las especies más esperadas por los pescadores canarios cada año, su migración la trae a estas aguas desde la primavera al otoño. La zafra de 2012 ha sido una de las mejores en los últimos tiempos y las capturas de la flota artesanal canaria alcanzaron las mil toneladas sólo en Gran Canaria. La isla de El Hierro es la única del archipiélago, por ahora, que lo

transforma para su envasado con aceite de oliva virgen y sal marina ecológicos.

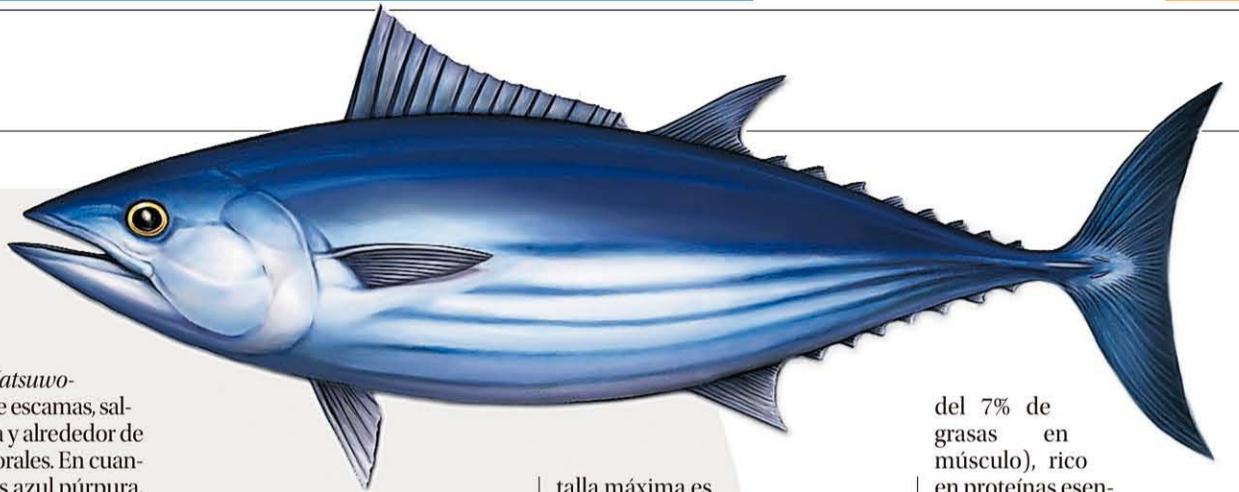
El bonito listado, *Katsuwonus pelamis*, carece de escamas, salvo detrás de la cabeza y alrededor de las cortas aletas pectorales. En cuanto al color: el dorso es azul púrpura, los flancos inferiores y vientre son plateados y muestra entre 4 y 6 bandas oscuras longitudinales en el vientre. En Canarias, donde es abundante, habita en aguas superficiales oceánicas y costeras, acercándose mucho a la costa; migratorio, aparece de primavera a otoño. Forma bancos

asociados a aves marinas, objetos flotantes, tiburones, ballenas y otros atunes, efectuando saltos característicos. La población guarda un equilibrio machos/hembras alrededor del 50%. De hábitos carnívoros, come peces, crustáceos, cefalópodos y moluscos. Su

talla máxima es de 108 cm (34,5 Kg); común de 35 cm (900 g) a 80 cm (12 Kg). Con la necesaria cautela, es poco probable que este recurso esté sobreexplotado en Canarias. Por ello, proponemos fijar la talla mínima de captura en 45 cm. Su carne es firme, de color rojo oscuro. Pescado azul (graso, con más

del 7% de grasas en músculo), rico en proteínas esenciales (más del 25%), de alto valor biológico (asimilables por la persona), vitaminas y minerales. Bajo en grasas saturadas y con alto contenido en ácidos grasos omega-3.

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



## Yo fui en el correillo

# Y como lectura a bordo, la 'Historia de Canarias'

Antonio de Béthencourt Massieu\*

El autor ha venido relatando en los dos números anteriores cómo, viajando en el correillo entre Gran Canaria y Tenerife y con la segunda guerra mundial recién iniciada, el buque fue interceptado por un submarino británico que buscaba a un espía alemán. También, cómo en posteriores viajes desde Canarias a Cádiz, el buque-correo en que viajaba fue interceptado por la Royal Navy en diversas ocasiones, una de ellas fue desviado a Gibraltar, donde pasaron la noche retenidos entre explosiones de bombas antisubmarinas ante el temor a un ataque italiano; otra, detenida su marcha y los pasajeros registrados minuciosamente, camarote a camarote. Menos accidentado fue su viaje de Gran Canaria a Tenerife para ascender al Teide...

Si fue espléndida la puesta del sol, maravilloso aunque con trabajo fue el ascenso al Pico cuando aún era de noche. Íbamos muy abrigados y allí permanecimos en silencio hasta la aparición del sol: muy diluida la costa de África, con claridad Lanzarote y Fuerteventura y, mientras, la proyección del Teide sobre la isla de La Palma que se iba recogiendo según pasaba el tiempo, junto con La Gomera y El Hierro.

En correillos hice otros viajes rápidos a Fuerteventura y Lanzarote, sin faltar las



El 'Villa de Madrid', atracado en el puerto de Santa Cruz de Tenerife a finales de los 30, fue varias veces interceptado por la Royal Navy. | AFHC-FEDAC

occidentales como La Palma y uno a La Gomera, pero creo que ya no fue en correillo. Pues acabada mi carrera, o sea, obtenida la licenciatura, ya comenzaron los viajes en avión. Éstos

han sido tantos y a tantos lugares que por ser tan numerosos, salvo algún pequeño incidente, no merecen ni siquiera ser recordados.

Solamente volviendo a los viajes nava-

les pienso que merece la pena, como despedida, un grato recuerdo. En uno de mis primeros viajes a Madrid, había adquirido una *Historia General de las Islas Canarias* de Millares Torres, editada en Cuba por don Agustín Millares Carlo y un abogado exiliado [el canario Antonio Fleitas Santana, abogado del Colegio de Madrid, vocal del Tribunal de Garantías Constitucionales de España].

En mi viaje a Madrid, esta vez pasando por Santa Cruz de Tenerife, la primera mañana estaba leyendo el libro. Pasó un señor alto y distinguido. Yo debí levantar el libro y como viera que era de Canarias comenzó a charlar conmigo. Era nada menos que don Antonio Rumeu de Armas y charlamos largamente cuando tropezamos en el barco e, incluso, me hizo una visita cuando regresamos a Madrid en el tren.

De aquel encuentro con don Antonio y don Agustín surgió una amistad que he sostenido con ambos hasta mis noventa y tres años. Amistad que sigo manteniendo con mi quehacer cotidiano. El primero, Rumeu, como heredero suyo en la dirección del Anuario de Estudios Atlánticos ([www.anuariosatlanticos.casadecolonia.com](http://www.anuariosatlanticos.casadecolonia.com)) en sus 60 números, y con Agustín en la UNED (Universidad Nacional de Educación a Distancia), como director del seminario de Humanidades Millares Carlo, con sus siete millones y medio de visitantes según [www.canariatlantico.org](http://www.canariatlantico.org)

\* Tercera y última parte del artículo, escrito para esta sección, "El correillo en mi vida de navegante". Ver artículo completo en la web [pellagofio.es](http://pellagofio.es)



## Ven a El Hierro

### Todo un mes de tradición, ¡¡Disfrútala!!



## Bajada de la Virgen de Los Reyes 2013

del 6 de julio al 3 de agosto



## Cita con el chef

Yuri Millares

— ¿Qué es Mestisay?

— Una idea, un sueño, una fábrica de proyectos, una forma de entender la música, un compromiso, una manera de trabajar, un sinvivir...

— Y ahora van y se juntan con Taburiente. ¿Cómo casa esa unión de dos monstruos de la música en Canarias?

— No ha sido difícil. Hace años que, de forma esporádica, habíamos colaborado con Luis Morera en alguna de nuestras producciones.

— Dos grupos que han dado mucho de lo mejor que suena con el acento atlántico de estas islas... y dos grandes cantantes que le ponen rostro. ¿Cómo funciona esa simbiosis Olga Cerpa-Luis Morera en el escenario?

— Con muchísima energía.

— Cantar los grandes hits de Taburiente junto a su voz solista, ¿impone?

— ¡Claro que impone! Yo empecé a cantar *bebiéndome* las canciones de Taburiente. Poder cantar temas míticos para mi generación con ellos, es como concederle un precioso regalo a mis sueños de juventud.

— Y todo esto viene a cuento de que se han ido 'En busca de Valentina'. ¿Quién era Valentina?

— Asípticamente, Valentina fue una señora de El Hierro que, a principios de los años setenta se hizo famosa en Canarias porque salió en la tele de entonces, en blanco y negro, ya viejita ella, tocando el tambor y can-

## Olga Cerpa

Canta 'En busca de Valentina'

Dos de los grandes grupos musicales de Canarias, Taburiente y Mestisay, presentan juntos un espectáculo que se adentra en las raíces identitarias de la cultura musical del archipiélago. Se llama 'En busca de Valentina', su estreno emocionó hasta poner los pelos de punta y en abril comienza su gira por las Islas. Entre sus "culpables" está Olga Cerpa, especialista en eso de emocionarnos cuando pone su voz al servicio de letras y músicas con sentimiento.

**“Son tiempos turbulentos y la esperanza estará en reencontrarnos con lo que somos”**



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

## Entre risas y sonrisas

Tras una noche de intensa lluvia y mucho frío que en el pico del Teide se convirtió en nieve, la mañana despertó muy fría en La Laguna y continuó igual hasta el mediodía. Ese frío apagó un poco la jornada, pero Olga y Jesús se encargaron de divertirla. La sesión, entre risas y sonrisas, fue fácil y entrañable.

tando cosas que parecían arcaicas y primitivas. Sólo que, seguramente sin ella misma saberlo porque lo único que hacía era lo mismo que hacían sus antepasados, nos enseñó de golpe una parte de nosotros mismos, de nuestra procedencia.

— ¿Cómo han influido ella y su tambor en la cultura musical de Canarias?

— En grupos como Taburiente o Mestisay fue decisiva. Pero también es verdad que seguramente las generaciones que nos han seguido no han tenido la oportunidad de ver y sentir lo que representó Valentina.

— Por cierto, ¿sabe que en los años 70, todavía en el franquismo, le prohibieron a Valentina actuar en el programa *Tenderete* vestida con un traje típico de El Hierro que había bordado su abuela, y tuvo que cantar vestida de calle tal y como había llegado al estudio de TVE-C desde su isla? Lo cuenta Totoyo Millares, a quien también le prohibieron ir vestido de "goñón" en ese mismo programa y se negó a tocar.

— Me lo creo absolutamente de Totoyo, que si por algo se ha distinguido, además de por su enorme talento, ha sido por la coherencia a ultranza con lo que piensa y con lo que cree que debe hacer en cada momento.

¡Imagínate!

Ahora Para esta 'Cita con el chef' tuvimos que estar muy pendientes de Olga Cerpa, hasta que la ocasión se presentó durante un breve viaje suyo a Tenerife desde Madrid. La plaza del Cristo, en La Laguna, sirvió de punto de encuentro en el que también estuvo Jesús González, jefe de cocina del hotel Las Madrugueras (campo de golf Las Américas, sur de Tenerife), que para la ocasión creó un succulento cornete de piña de El Hierro relleno de queso ahumado (receta en la web pellagofio.es).

**“Las generaciones que nos siguen no han podido sentir lo que representó Valentina”**

parece una tontería, pero en esos años un atuendo se podía convertir en materia de censura... y oponerse era una pequeña heroicidad...

— Ahora Mestisay y Taburiente nos brindan un maravilloso espectáculo dedicado a la de Sabiñosa. ¿Qué esperan encontrar en esta búsqueda tan singular?

— Queremos reivindicar el mito, la figura. Son tiempos turbulentos y, de verdad, creemos que la esperanza estará, una vez más, en reencontrarnos con lo que somos. Nos gustaría, más que cualquier otra cosa, que la gente más joven conociera y se emocionara con el legado de Valentina como nosotros.

— La prueba de fuego de 'En busca de Valentina' la tuvieron en el Auditorio Alfredo Kraus en diciembre, donde fue el estreno con un plantel de grandes músicos realmente impresionante...

— Fue mágico. Después de tantos años de trabajo, conciertos, viajes, yo te diría que fue una de las dos o tres noches que no se olvidan en toda una vida.

— Fueron dos días de llenazo en los que el Auditorio se llevó ¡más de la mitad de la caja! ¿No es abusivo? Si tenemos en cuenta que, además, hay unos gastos de producción, se lo ponen muy difícil a iniciativas culturales de esta envergadura y calidad.

— Bueno, queriendo ser justos, en esa parte que recaudaba el Auditorio se incluía SGAE, la iluminación y parte del sonido, azafatas, ambulancia, etc., como detallamos en el informe económico que quisimos publicar para conocimiento de quien tenga interés. Pero lo cierto es que el modelo no puede funcionar así.

— ¿La gira que comienzan en abril llevará esa misma versión del espectáculo por el archipiélago?

— La idea es llevar una banda base, además de nosotros seis, y añadir a la gente del lugar que quiera sumarse con nosotros al concierto

— ¿Exige algo especial en su camerino cuando está de gira: una botella de agua de Teror, un jarrón con flores rojas, una cajita de bizcochos de Moya, un espejo?

— La verdad es que soy bastante espartana de gustos. Sólo necesito un espejo, por aquello de no pintarme "de oídas" y cierta tranquilidad antes del concierto.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Los suspiros. De Moya.

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

**“El fado y la folía son expresiones comunes de sentimientos que me son cercanos, como la nostalgia”**