Entrevista

David Calzada Pous

"La sal de Fuerteventura potencia los sabores naturales"

Historia oral

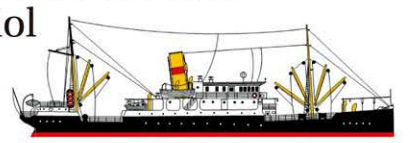
Los recuerdos en blanco y negro de Lalo

El Rolls Royce morado de míster Leacock también quiso al chapista

Atlántico

Yo fui en el correíllo

Soldados y cerveza en la ruta al Sahara Español



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 9 - abril/mayo 2013

El cuadro que ilustra esta portada es obra de la pintora Nuria Meseguer (Las Palmas de GC, 1973).

La mejor sal de espuma del mundo

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

El reportaje

La mejor sal del mundo

Las salinas de El Carmen, en Fuerteventura, no son sólo un Monumento Histórico Artístico y por ello declaradas Bien de Interés Cultural. Además, producen la sal mejor mineralizada del mundo. Así lo afirma el experto David Calzada, tras visitar salinas de los cinco continentes.

Yuri Millares

La isla de Fuerteventura produce la mejor sal cristalizada del mundo. Es lo que afirma el tecnólogo de la sal David Calzada Pous en declaraciones a *Pellagofio*. "Puedo decirlo con propiedad debido a mi dilatada experiencia personal en los cinco continentes durante 25 años, así como siendo segunda generación de tecnólogos de la sal –escribió al periodista unos días antes del encuentro para la entrevista que publicamos en estas mismas páginas–. Realmente, en mi opinión la sal de espuma del mar de Fuerteventura es ahora la mejor sal cristal del planeta y un orgullo para toda Canarias".

Calzada, director de Salines de Formentera SL, ha estado dos años investigando y asesorando a los salineros que trabajan en El Carmen para calibrar dichas salinas, en convenio con el Cabildo de la Isla, para convertir la sal de espuma de Fuerteventura en un producto exportable a las mejores tiendas *gourmet* del mundo.

"Las dos sales naturales más sanas que existen en el planeta en estos momentos son la sal de espuma del mar de Fuerteventura y la sal líquida de Formentera (la primera, en textura cristal y la segunda, en textura aceite)", insiste, y lo explica con sólidos argumentos destacando que la de Fuerteventura, aparte de ser la única de espuma de mar "es la sal cristal más mineralizada del planeta, entrando en norma alimentaria perfectamente y conservando los justos equilibrios que debe tener entre sodio y potasio", mientras que la de Formentera (gracias a la presencia en las aguas que bordean a esta isla balear de la mayor colonia de posidonias que existe) es "la única sal marina del planeta que es hidratante".

La sangre y el océano

Al nacer, el ser humano tiene en el plasma de la sangre (si le sacamos glóbulos blancos, rojos y plaquetas), la misma composición que el agua de mar, explica Calzada. "Ese es un acervo con el que nacemos y que vamos perdiendo, porque las tierras de cultivo están cada vez más pobres, menos mineralizadas y con más abonos y fertilizantes químicos". Por eso, insiste, y lo ha escrito en los nuevos envases de la sal de Fuerteventura que va a comercializar en las tiendas *gourmet* de España y del mundo, "para salar bien, hay que salar con criterio".

Ya sea por necesidad (ahorrar tiempo o dinero) o por placer (simplemente, nos gustan), consumimos alimentos en diversos tipos de comidas preparadas, pero también embutidos, cereales o pan que llevan mucha sal. El 80% de la sal que ingerimos en las sociedades desarrolladas proviene de estos productos, una sal fina yodada. Por ello hay que controlar el salero de casa, eligiendo una buena sal y este experto lo tiene claro: "Ha de ser una sal mineralizada y la sal más mineralizada cristal que existe es la sal marina de espuma de Fuerteventura", con más magnesio, sulfatos y potasio que cualquier otra.

Las salinas del Carmen que producen esta sal de espuma datan de 1770, aunque su actual diseño y construcción se estableció en 1910, manteniendo hasta hoy la singularidad de su sistema de captación del agua de mar, que el arquitecto Alberto Luengo define como "un ingenioso sistema de rebosadero", en el que "un canal con aliviadero conduce el agua a los cocederos". Es decir, usando la definición que utilizan los salineros, unas salinas de sal de espuma por ser ésta la forma de obtener el agua cuando las olas salpican en la pleamar.

Sólo un 10% en producción

Las salinas (con una superficie de 10.500 metros cuadrados de cocederos o calentadores y 13.800 m de tajos o pocetas) fueron adquiridas por el Cabildo de Fuerteventura en 1995. Una pequeña parte de ellas fue entonces restaurada y dotada de un Museo de la Sal, y se tramitó la declaración como Bien de Interés Cultural, aprobada en 2002 con la categoría de Monumento Histórico-Artístico. En apenas el 10% que está ahora en producción, el Cabildo obtiene unas 53 toneladas anuales.

"Venderíamos más si tuviésemos; ahora tenemos que racionarla", asegura Candelaria Umpiérrez, consejera del cabildo majorero de la Red de Museos. El lanzamiento del producto como una exquisitez gastronómica única, que incluye también la elaboración natural de sal de espuma en escamas (de la que estas últimas semanas se han realizado experiencias con éxito), sin duda incrementará aún la demanda.

Por eso, la consejera tiene ya preparado un proyecto para la rehabilitación completa de estas salinas, pendiente sólo de recabar la financiación necesaria que permita iniciar los trabajos.

Herencia salinera

Junto a los dos peones que tiene el Cabildo en labores salineras, Salines de Formentera ha contratado a un tercer salinero (Bentejuí García, majorero, hijo y nieto de salineros) que ha estado dos años formándose y, recientemente, a otro más con las mismas características: "Que fuera un trabajador con herencia salinera, también es tercera generación. Abrimos así la puerta a los antiguos salineros de la isla, porque la sal es algo que se vive", dice David Calzada.

"Puede parecer sencillo, pero es complicado de hacer", dice este tecnólogo de la sal y apasionado de su trabajo para explicar cómo lograr un buen producto. Y añade: "La rapidez, la limpieza y el estar por el campo salino continuamente es el secreto para hacer una buena sal".

Los salineros Cristóbal y Bentejuí llenan sacos de sal entre los tajos de las salinas de El Carmen, en plena zafra del año. | Y. M.

Encarrilando la sal antes de sacarla del tajo. Al fondo, la vieja casa del salinero (hoy cafetería) y el Museo de la Sal. | Y. MILLARES

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

La Red de Museos también cuenta con varios molinos restaurados, como éste que despliega sus velas de paño en el pueblo de Tiscamanita. | Y. M.

Etnografía, naturaleza, personajes

Y. M.

La Red de Museos del Cabildo de Fuerteventura cuenta con una amplia muestra de sitios de interés, en los que no sólo hay referencias al modo de vida tradicional y la obtención del alimento (sal de las salinas de El Carmen o gofio en el molino de Tiscamanita), sino a la naturaleza, el paisaje y hasta a personajes históricos vinculados a la isla. Los siguientes son sólo algunos de los centros que integran esa Red de Museos:

Museo de la Sal. En las salinas de El Carmen, además del propio museo donde se explica la obtención de la sal de espuma, el visitante lo puede ver en vivo entre los propios tajos y cocederos.

Centro de interpretación Los Molinos. En Tiscamanita, con un molino de viento tradicional en perfecto estado de funcionamiento que aún muele y hace gofio, el contenido expositivo realiza un recorrido por la historia y los tipos de molinos que han funcionado en la isla.

Ecomuseo La Alcogida. Un conjunto de casas y alpendres, en Tefía, para ver cómo vivían los majoreros del siglo pasado: sus viviendas, sus animales, sus labores agrícolas, sus oficios artesanos.

Poblado de La Atalayita. En el valle de Pozo Negro, un conjunto de casas de piedra seca construidas por los primitivos habitantes de la isla, con un centro de interpretación para conocer más sobre los majos o *maholis*.

Museo del grano La Cilla. En La Oliva y aprovechando el espacio que aporta una antigua construcción de este pueblo dedicada a almacén de cereales, se puede conocer cómo se convirtió Fuerteventura en el granero de Canarias.

Molino de Antigua. Otro de los molinos de viento que han sido restaurados en la isla, está en proceso de convertir las instalaciones de su entorno en Museo del Queso Majorero.

Casa Museo Unamuno. Casa del centro de Puerto del Rosario, construida en 1877, que en 1924 era el Hotel Fuerteventura cuando acogió al escritor español en su destierro.

Museo de la Pesca Tradicional. En el faro de Tostón, a 5 km de Cotillo, el viejo edificio de señales marítimas que albergó a varias generaciones de torreros destina hoy sus habitaciones a la vinculación del majorero con el mar y la obtención de su sustento en él.

Horario. Los centros de la Red de Museos de Fuerteventura se pueden visitar de 10 a 18 horas de martes a sábado (excepto la Casa Museo Unamuno, mañanas de lunes a viernes).

Desde la redacción

Yuri Millares

Espuma y fascinación

Antes de que las salinas de El Carmen tuvieran museo, antes de su primera restauración, antes de que el Cabildo las adquiriese, ya ejercía esa poderosa atracción que me hacía visitarlas y tratar de conocerlas, de retratarlas con la cámara y, especialmente, de escuchar a quien las trabajaba y daba luz y colores –porque no es sólo el blanco que deslumbra– a tan singular paisaje en el que el ser humano, aquí sí, es su artífice y puede presumir de ello. La fascinación por los paisajes salineros (también en otras islas y con otros rostros curtidos por el sol) ha terminado plasmada en muchas imágenes y en unos cuantos artículos y reportajes.

Pero en estas páginas, lejos de repetir lugar y experiencia, se puede recrear el mismo espacio con nuevos conocimientos y visiones, con otras perspectivas y miradas, en parte gracias a la sabiduría del tecnólogo de la sal David Calzada. Y descubrir que, no sólo es la sal exquisita y sabrosa que uno había paladeado, además es la mejor que existe de las cristalizadas.

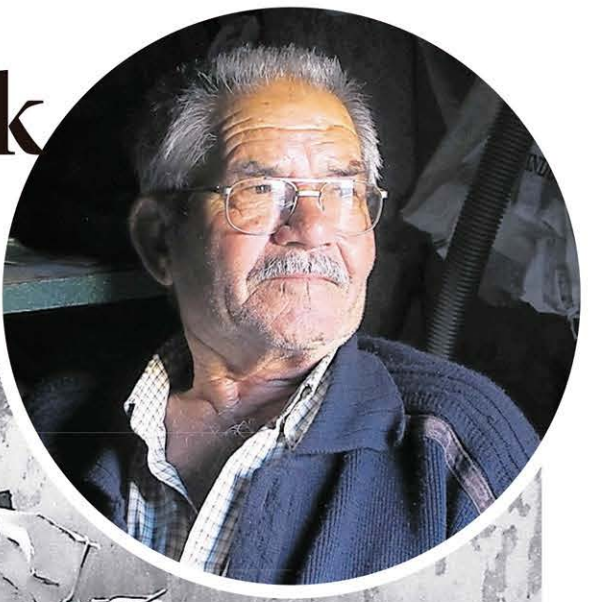
Un tema así para *Pellagofio* tenía que tener una portada con luz y con sabor a espuma y a sal. Y es lo que ha logrado con gran precisión Nuria Meseguer, que aceptó la propuesta de ilustrarla. "Ver cómo el agua pigmentada se mueve a su antojo me hipnotiza; es como cuando se observa el fuego...", dice esta pintora nacida en Las Palmas de Gran Canaria y residente en Tenerife, fascinada siempre por esas texturas y esas luces cambiantes de lo líquido. Lo leemos en un magnífico artículo de M. J. Tabar que recoge declaraciones de la artista ("Ella es... una perseguidora de la luz, y de los momentos que construye en el agua: el mar despeinado por las ondas que genera un cuerpo, fondos que titilan como si la arena estuviera cuajada de estrellas; piernas que se mecen, tranquilas... arrebujadas en el agua templada del verano atlántico").

Y precisamente *Espuma de sal* (técnica mixta sobre lienzo, en la obra original que reproducimos) sintetiza lo que esta columna está expresando. En otra entrevista, en este caso con Bebi Pérez de Luis, reconoce Meseguer en su obra la influencia de algunos "ismos" ("el color, la frescura y la calidad del impresionismo recreativo; el misticismo naturalista de prerrafaelismo y el simbolismo, la simplicidad, el vacío, y su vez la fuerza y el respeto del arte oriental"), pero su "ismo" es el del "medioambientalismo" que exalta "el equilibrio entre la naturaleza y el ser humano". Ahí, dice, "me incluyo".

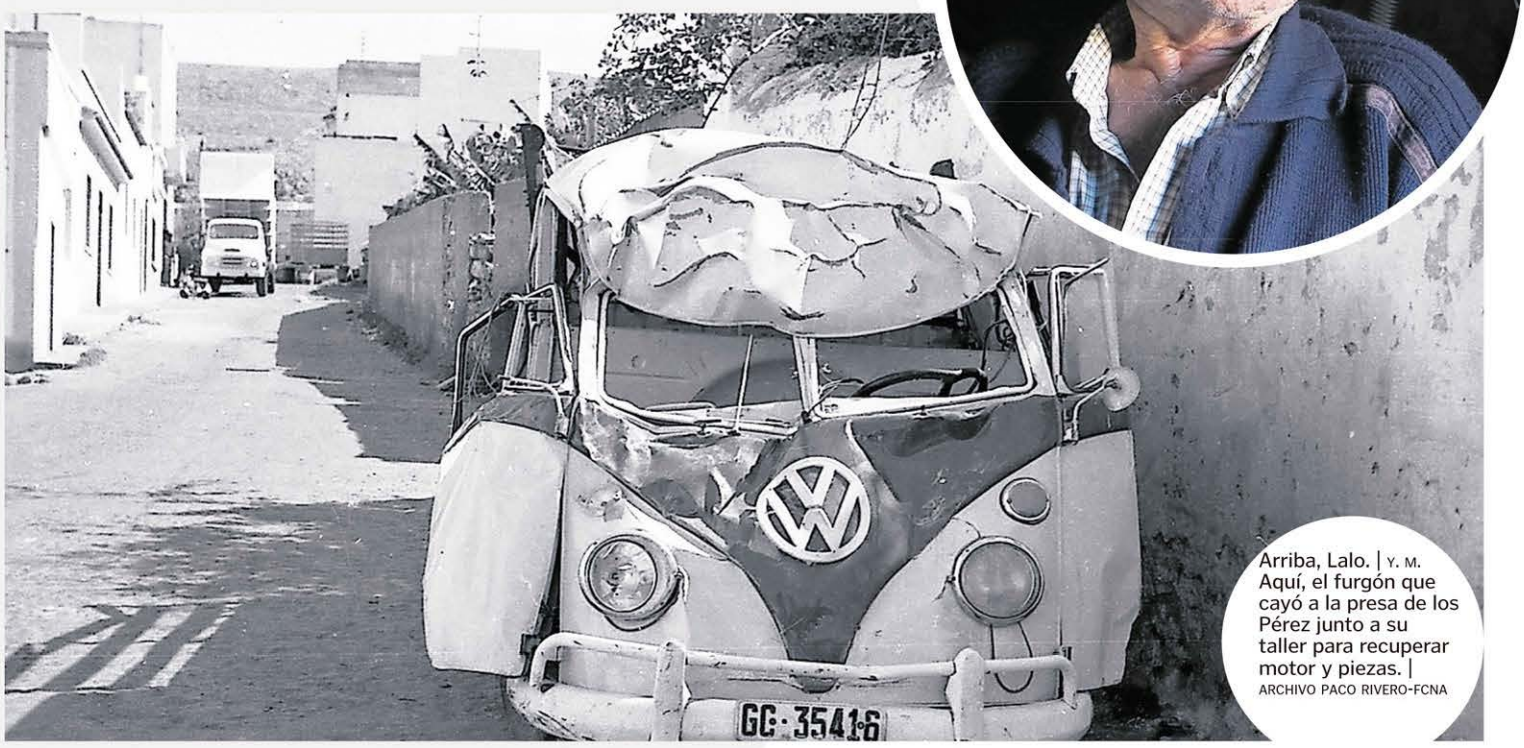
(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Historia oral

El Rolls morado de Leacock también quiso al chapista



Lalo Candelaria abrió el primer taller de chapa que se conoció en el norte de Gran Canaria. Tan pequeño que dentro no cabían los camiones y los empleados trabajaban en plena calle del barrio de San Roque, en Guía.



Arriba, Lalo. | Y. M. Aquí, el furgón que cayó a la presa de los Pérez junto a su taller para recuperar motor y piezas. | ARCHIVO PACO RIVERO-FCNA

Yuri Millares

El mercadillo de la ciudad de Guía, que dio nombre a los quesos de flor del norte de Gran Canaria era todavía, a mediados del siglo XX, un bullicioso y concurrido encuentro de gente de toda la comarca que venía, cada domingo, a vender o comprar delante de la iglesia. Para Nicolás Candelaria Jiménez, *Lalo*, próximo a cumplir los 83 años, era un mercadillo que no tenía comparación con ninguno de los que se celebra en la actualidad en esta isla, ni siquiera el de San Mateo.

Venía, recuerda, "mucha gente" de los campos, con chochos ("iban en una hoja de ñamera"), con pichones para comer, ¡y con los quesos! Tampoco faltaban la loza de barro, con "bernagales y macetas de la Degollada".

Pero la actividad comercial de la ciudad no se limitaba a los domingos, y las calles estaban entonces repletas de tiendas de comestibles, carpinterías, herrerías, panaderías... A muchos de los campesinos y arrieros que bajaban de los campos con sus mercancías los veía pasar Lalo por delante del taller de chapa que abrió a finales de los años 40 en la trasera de la ermita de San Roque.

"Venía uno que le decíamos Travieso, bajaba con un burro vendiendo manzanas y peras. Pero cogía cada chispa... Venía cargado para abajo, pero volvía *cargado* para arriba otra vez. Ahí –señala enfrente del taller– había una tienda en la esquina. Tanto los que venían, como los que iban, como los que estábamos aquí, al oscurecer o por la noche íbamos ahí a echarnos los **pizcos***. ¡De ron; aquí vino no se tomaba!".

El fotógrafo de Guía, Paco Rivero, también pasaba por delante y se detenía a veces para retratar los vehículos llenos de abollones. El archivo con sus fotografías está depositado en la Fundación Canaria Néstor Álamo, que cede algunas para mostrarlas al entrevistado. Lalo enseguida reconoce sus historias: el Peugeot 403 de Juan Guerra con el diferencial desmontado, el furgón Volkswagen de Emilio que cayó a la presa de los Pérez, "el **pirata*** de un tal Amaranto" que se llevó un golpe en un túnel... [las fotos se pueden ver en la web *pellagofio.es*]

Y no aparecen en ninguna fotografía, pero Lalo da testimonio de ello, también aplicó su martillo a los coches de míster Leacock, el conocido empresario y exportador inglés que se había afincado en la comarca. Y no sólo al Peugeot con el que solía moverse, sino al Rolls Royce que guardaba en un garaje. "Míster Leacock se fue a Inglaterra cuando aquella *rimbi-ramba* que hubo que si era comunista, que si esto, que si lo otro", recuerda, cuando lo avisaron. Era un precioso Rolls descapotable de color morado, al que le enderezó los cuatro guardafangos, algún año de la década de los 50 que no recuerda con precisión.

Hablar canario

La latonería como aprendizaje

Y. M.

Lalo Candelaria abrió su taller de chapa en el año 1949. Se decidió a ello después de pasar un tiempo trabajando en la latonería de su padre, que también ejercía de fontanero, en un taller con techo de plancha. Allí se dedicaban a "ponerle fondo a los cacharros y hasta a las escupideras, se rompían y había que arreglarlas". Y de los cacharros pasó Lalo "a enderezar guardafangos, puertas y esas cosillas y se me fue dando", hasta que consiguió que un vecino le dejara instalarse en un pequeño garaje. Allí desarmó el primer coche, un Vanguard al que se le quitó la carrocería, se raspó el chasis y se arregló "tornillo por tornillo". Y "así fue aumentando aquello y puse hasta empleados", que trabajaban en la calle.

pirata. "Taxistas de ciertos pueblos grancanarios, que durante un largo tiempo se dedicaron al transporte interurbano (...) haciéndole así la competencia a los *coches de hora*" (O. García Ramos, *Voces y frases de las islas Canarias*).

pizco. "...una pequeñita cantidad de algo –escribe Pancho Guerra *(Obras completas III. Léxico de Gran Canaria)*–, líquido o sólido: un *pizco* de queso, un *pizco* de café, y por antonomasia un *pizco* de ron. Con decir *échame un pizco*, ya se sabe que es un vasito de ron".

• *Baúl del lector*

Domingo Rodríguez

Noveleros en la plaza de Tafira

La plaza de Tafira (a la izquierda), en construcción hace un siglo... y la calle, que sigue igualita que hoy. | ARCHIVO PELLAGOFIO

La vieja carretera de Tafira, arteria de comunicación indispensable entre el centro de la isla de Gran Canaria y la capital durante décadas, se nos muestra libre de carruajes, imagen inédita para quienes la hemos transitado (y sufrido) en las últimas décadas, atestada de vehículos y retenciones desesperantes hasta que se puso en marcha la nueva vía o variante de Tafira. Se estaba construyendo la plaza del barrio. Los bloques de cantería esperan a que se les ubique en el lugar correspondiente, mientras los noveleros (que no faltan en ninguna obra que se precie), aparcan por un momento su interés en el seguimiento de la construcción para posar, sin que nadie lo pidiera, ante la cámara que los inmortalizaría. La vieja carretera de Tafira muestra aún hoy la misma arquitectura que en el pasado, como se puede observar a través de este testimonio gráfico que nos envió Francisca Moreno desde La Laguna. Junto a la plaza en construcción, se aprecia el edificio que acogió una abacería (puesto o tienda donde se venden al por menor aceite, vinagre, legumbres secas, bacalao, etc., según señala el Diccionario de la Real Academia). En resumen, la tienda de aceite y vinagre de toda la vida, pero con cierto nivel. Hoy, el espacio que antaño ocupara la abacería que regentó Santiago Espino, acoge a El Zarcillo, tasca enoteca que cuenta con amplia parroquia gracias a la sugerente y variada carta de vinos que ofrece.

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

Rutas y oficios

• *Cuaderno de campo*

David Bramwell*

Un bellísimo viaje por la flora y el paisaje de Tamadaba

Continuando nuestras excursiones botánicas en Gran Canaria, recolectando muestras de taginastes y otras plantas endémicas que necesitaba en la preparación de mi tesis doctoral, en marzo de 1969 hicimos una salida a uno de los sitios que nos había recomendado don Enrique Sventenius: el pinar de Tamadaba. Desde la Cruz de Tejeda seguimos por la carretera hacia Artenara. Don Enrique Sventenius nos había mencionado una pequeña población de una de las plantas más raras de Canarias: la *Umbilicus heylandianus* y encontramos esta extraña especie, con sus espigas largas de pequeñas flores blanquecinas, conocido solamente en dos o tres lugares aquí y en La Palma. Al borde de la carretera también vimos unos pequeños nacientes de agua con otra de las plantas endémicas más escasas de Gran Canaria, la malfurada o hierba de San Juan *(Hypericum coadunatum)*, especie amenazada hoy en día por la desaparición de estos pequeños nacientes en las cumbres de la isla.

Acercándonos a Artenara quedamos fascinados por el color amarillo de las flores de la cumbre, las retamas y codesos y la cañaheja *(Ferula linkii)*; por los paisajes de picón de Montañón Negro y la Caldera de los Pinos de Gáldar; y, especialmente, por las casas-cueva, con sus paredes pintadas de blanco y la exposición de macetas de flores de todos los colores en los pequeños jardines. Paramos en el pueblo a desayunar y comprar unos bocadillos, antes de continuar hacia Tamadaba. ¡Qué lugar! El bosque de pinos, los corazoncillos, las jaras, los tagasastes y los tomillos. Admiramos la vista del Teide al fondo y vimos, por primera vez, el risco de Faneque... demasiado lejos para ir aquel día, pero anotamos mentalmente hacerle una visita más adelante.

Don Enrique nos había contado su descubrimiento de un tomillo nuevo, el más grande de todo su género, la *Micromeria pineolens*. Por las instrucciones y el pequeño mapa que nos había dado, no tardamos mucho en encontrar un amplio grupo de plantas de esta especie. Quisimos explorar más, pero ya era tarde y tuvimos que volver a Artenara, con el espectáculo de la puesta del sol detrás de las montañas del macizo de Güi Güi.

PINCELADAS DE BIODIVERSIDAD
Por **Tony Sánchez.** Sólo quedan 10 parejas de cuervo en Gran Canaria (ficha en *pellagofio.es*)

Maribel López / Turronera

La turronera, junto a una réplica de su mesa de vender el popular "turrón de Tacoronte". | TATO GONÇALVES / Y. MILLARES

"Nos poníamos azafrán de hebra en las lonas para no marear"

Yuri Millares

Maribel López Díaz presume con orgullo de su pertenencia a una larga estirpe de artesanos turroneros. "El [oficio] de turronera se lo dio mi abuela, en paz descanse, a mi madre; mi padre trabajaba en el muelle y mi abuela le dijo 'quita a tu marido del trabajo y ponlo a vender turrón". Que el producto siga resistiendo al paso de tiempo se debe, precisamente, al empeño de un pequeño número de familias que se mantiene fiel a la tradición de elaborarlo.

"Mañana", dice el día de la entrevista, "iba mi marido a hacer turrón y le dije: 'No hagas turrón ninguno, lo haces el viernes para yo ver el tiempo", dice Maribel. Su yerno interviene: "Es que, si se fastidia el tiempo, ¿dónde voy a buscar un sitio para poderlo vender?" Porque llevan una vida de feriantes que los tiene de fiesta en fiesta, pues venden directamente lo que fabrican, siempre recién hecho, que es el secreto de su éxito. Eso significaba, hasta no hace mucho, dormir cada noche debajo de la mesa del turrón, allá donde estuviera instalada. ¡Incluso en la actualidad Maribel duerme aún debajo de la mesa, con su camisón, cuando va a la fiesta de Los Silos!

"Ahora como tenemos el coche y nosotras conducimos, ya no hace falta", explica su hija Pilar. "Antiguamente recuerdo que íbamos a Igueste de San Andrés en un camión, yo detrás con la carga, y mi abuela, en paz descanse, y mi madre, delante. Y hoy dirán que la carretera está bien pero sigo teniendo terror por el recuerdo, en un precipicio con un acantilado".

Y antes de que hubiera la carretera Maribel tenía que ir a ese pueblo con los turrones ¡en lancha! "En la estación [del tranvía en Tacoronte], a las tres de la tarde salíamos de aquí. Y en el muelle cogíamos una barca pequeña de motor en la que íbamos 15 ó 20 personas. Yo tocaba el agua –hace el gesto con la mano– y en las lonas (ahora se dice alpargata, pero en mi tiempo se decían las lonas) nos poníamos azafrán de hebra, dentro, para no marear. Eso era antes..."

*[Reportaje y fotos en **pellagofio.es**]*

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

Gastroclub

El Zarcillo, la sofisticación de la tasca con sugerente cocina de mercado

El eficaz y buen servicio del local, especializado en vinos, incluye la cerveza de barril bien tirada. | Y. M.

La tienda de vinos y tapas que ocupa desde hace algunos años la antigua abacería de la plaza de Tafira, en Las Palmas de Gran Canaria, se reafirma en su evolución gastronómica hacia una tasca más sofisticada, con una cocina sencilla pero sabrosa donde priman los productos locales.

Yuri Millares

La enoteca El Zarcillo abrió sus puertas como local especializado en vinos del mundo en la que hay una presencia destacada de vinos de España y, de modo especial, de destacadas referencias de caldos canarios. La actividad de venta y distribución de muchos de ellos sirvió de coartada, precisamente, para ubicarse en el local que ocupa desde 2002. Situado en la plaza de Tafira, en pleno casco histórico del barrio de Tafira Alta (en Las Palmas de Gran Canaria) la belleza del entorno y la propia plaza invitaban a algo más que a una tienda de vinos. Así fue como se convirtió en ese "algo más" que, además, el vino siempre sugiere: vinos y tapas de la mano.

El éxito de su cocina breve pero sabrosa, pensada en platos para compartir –como el propio hecho de beber y disfrutar de algún vino– llevó a El Zarcillo a una evolución hacia la tasca desde una perspectiva más sofisticada.

Una tendencia que se reafirmó tras su reapertura de septiembre de 2011, con una redecoración de su reducido pero acogedor espacio. Añadiendo, además, la opción de disfrutar de la histórica plaza a donde se asoman sus puertas con unas mesas de terraza… eso sí, sólo para los meses más cálidos del año (pues ya lo decíamos la primera vez que nos acercamos aquí desde las páginas de *Pellagofio*: "Su ubicación en el casco histórico de Tafira Alta lo sitúa en un entorno acogedor y en unas medianías del centro de Gran Canaria cuyo clima invita a entrar para sentarse –pensando en ese clima más fresco del invierno– dispuesto a pasar una velada de vino y comida informal, para la tertulia").

Y añadíamos: "Si ese vino y esa comida tienen la calidad adecuada, ya no basta una pequeña carta de tasca, el cuerpo pide más a la parte gastronómica".

Espacio central, con algunas mesas y la barra, de la tasca El Zarcillo en la plaza de Tafira. También es punto de venta de vinos. | YURI MILLARES

Butifarra de cochino negro canario con ensalada de papas, una de las últimas propuestas de El Zarcillo. | Y. M.

Calidad y fusión

De la calidad de lo que ahí se puede comer y beber dan fe los propios clientes, que obligaron a la tasca a renunciar a su política inicial de no reservar mesas y ahora ocurre al contrario: si no se reserva puede resultar complicado muchos días encontrar sitio).

Esta fusión entre tienda-tasca-terraza tiene a Mario Reyes (su propietario) y a Gonzalo Ramírez (su cocinero) trabajando en equipo para la creación de los platos que integran su carta (renovada dos veces al año pero manteniendo aquello que más desean probar sus clientes) y la pizarra semanal (que cada viernes presenta cuatro o cinco platos con producto de mercado bajo el título "Hoy comería".

También en la pizarra podemos leer las ofertas de vinos ("Yo bebería", un tinto, un blanco) o elegir entre los vinos por copas (un blanco, tres tintos, un espumoso).

Los productos de esas propuestas gastronómicas se están nutriendo cada vez más de alimentos ecológicos (los huevos de sus populares *ídem* estrellados o "macarenos", por ejemplo, además de algunas verduras), así como de cárnicos locales (como cochino negro, especialmente en sus transformados como diversos tipos de embutido) y alguna pesca de temporada (el atún empieza a llegar en abril).

De la carta, podemos citar/destacar el cucurucho de papas antiguas de Canarias arrugadas y con mojo palmero; los puritos crujientes de morcilla de Teror y mermelada de cebollas; las croquetitas de… queso, o morcilla, o jamón; el pez mantequilla –bacalao negro– ahumado en Canarias con tostaditas y tártara; o el hojaldre de *Boletus edulis* y espinacas a la crema (carta completa y sus precios en el sitio web *pellagofio.es*).

Y para rematar, una vez cada dos o tres meses la cocina está en manos de un cocinero invitado por unos días. Es su particular "Cita con el chef", en este caso de un profesional de las Islas o de Península con todos los clientes de El Zarcillo que deseen acercarse.

La enoteca El Zarcillo abre de martes a sábados en horario de 13.30 a 16.00 y de 20.00 a 24.00. Su teléfono es: 928 354 534.

• *La cata*

Mario Reyes

Un vino para sentir Lanzarote

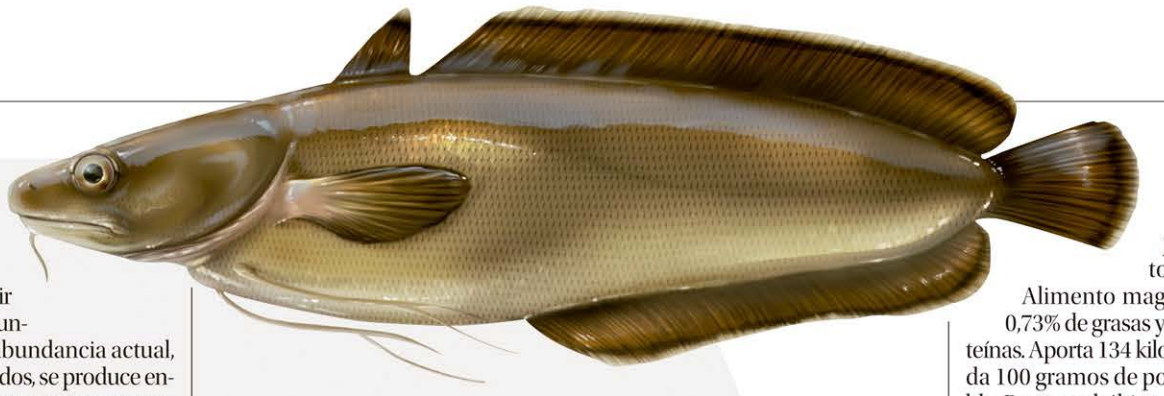
Ficha técnica:
Bodega Reymar SL.

Marca: Los Perdomos.
DO: Lanzarote.
Tipo: blanco seco.
Uvas: malvasía volcánica (100%).
Añada: 2011.
Graduación alcohólica: 11,5.
Temperatura recomendada de servicio: 8 a10ºC.

A la vista, bonito amarillo pajizo con toques verdosos. Nariz muy característica de la malvasía. No muy fragante pero anisada y con toques frutales de fruta blanca. En boca, ¡ligero, fresco y elegante! Con cuerpo y de largo sabor... Un vino para *ver* y, sobre todo, sentir Lanzarote sin moverse de su silla.

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

Atlántico



De carne blanca y pocas espinas, sabemos poco de la brota

José Antonio González *

La brota o agriote –*Phycis phycis* (Linnaeus, 1766)– es una especie-objetivo de la flota artesanal canaria que se captura con liñas, nasas, redes de enmalle y palangres de fondo. Existe incidencia de la pesca recreativa sobre el recurso. Si bien se dispone de cierta información, el conocimiento de su biología es insuficiente y ligeramente obsoleto. Aunque puede vivir desde 3 m de profundidad, su mayor abundancia actual, en niveles moderados, se produce entre 100 y 300 m. Este recurso es probable que se encuentre sobreexplotado.

Presente en todos los archipiélagos de la Macaronesia, desde Azores hasta Cabo Verde, en los que goza de alta apreciación por el consumidor, sobre todo en las Canarias occidentales aunque aparentemente está ausente en El Hierro.

Especie con sexos separados (gonocórica), la población canaria presenta 1,7 hembras por cada macho. De crecimiento lento, en la región macaronésica alcanza un tamaño máximo de 65 cm y 3,635 kg. En nuestras aguas la talla de primera madurez se adquiere con 37 cm y 3,9 años, siendo su reproducción más intensa entre octubre y enero.

De acuerdo con la normativa reguladora, no hay fijada una Talla Mínima de Captura (TMC) en el caladero canario. Del análisis de los datos disponibles proponemos que la TMC sea fijada, como mínimo, en 37 cm de longitud total.

Propiedades nutricionales

De carne blanda y exfoliante, con muy pocas espinas, de nivel muy bajo en grasas y alto en proteínas. Alimento magro con apenas 0,73% de grasas y un 22% de proteínas. Aporta 134 kilocalorías por cada 100 gramos de porción comestible. Presenta hábitos carnívoros, alimentándose de peces e invertebrados (camarones y otros). Se utiliza en fresco, refrigerada o congelada. Los ejemplares se comercializan enteros, troceados, fileteados o en rodajas. Entera se prepara guisada; troceada, en filetes y en rodajas se cocina frita.

* *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

Soldados y cerveza en la ruta al Sahara Español

Antonio Navas Tudela*

En El Aaiún el correíllo fondeaba en rada abierta y venían unos vehículos anfibios que llevaban la mercancía a tierra.| ARCHIVO PELLAGOFIO (FOTO CEDIDA POR A. NAVAS)

De joven estuve navegando de altura, me gustaba. Hice viajes a Extremo Oriente, Japón, Australia. Después, cuando hice la mili, tuve la oportunidad de hacerla en Trasmediterránea y la aproveché. Y además, muy contento, a bordo del vapor *La Palma*. En mi caso estuve siempre yendo a África, porque éramos dos barcos (el *León y Castillo* y nosotros) que hacíamos 15 días de viaje tocando todos los puertos de África (El Aaiún, Villa Cisneros y La Güera); volvía uno y salía el otro. El que se quedaba en Las Palmas estaba de retén, por si algún otro buque fallaba y hubiera que hacer algún viaje de relevo.

A bordo viajaban pocos civiles, pues ya había aviones para ir a El Aaiún: muchos soldados y legionarios, y algún que otro *hippy* que cogíamos al sur, en La Güera. Venían de Nuadibú (la antigua Port Etienne) y casi todos hablaban francés. Todavía en 1975 había *hippies* auténticos. Les salía muy barato el billete, aparte de que no había otra combinación desde Nuadibú.

En esa época había movimiento de militares por las guarniciones que había en aquellos puertos. Lo máximo que llevábamos era rondando los 200 soldados. La mayor parte iba a El Aaiún y el viaje era rápido, duraba una noche. Salíamos de Las Palmas sobre las 7 de la tarde y a las 8 de la mañana ya estábamos en la capital del entonces Sahara Español.

Fondeábamos a menos de una milla de la costa y enseguida llegaban unos vehículos anfibios militares que aquí eran civiles, para trabajar. Nunca me enteré, así que no sé si eran de una empresa estibadora que hubiera allí. Pero ellos traían su gente, tripulación saharaui con un patrón y un marinero, se ponían al costado del barco y cargaban la mercancía (el correo, todo tipo de provisiones y hasta agua de Firgas y cerveza Tropical) y los pasajeros (que iban de pie en el habitáculo del vehículo anfibio, como podían; era un poquito primitivo, pero así era la época).

No se podía trabajar con palés, así que usábamos redes para descargar la mercancía. Estábamos en rada abierta, el barco se movía y los anfibios, por muy bien que los quisieran llevar, también golpeaban con el barco.

Después, el anfibio volvía a la playa y seguía... andando arena arriba. Nosotros, en cuanto terminábamos de descargar, para no estar tan cerca de la costa en aquella rada abierta, que era peligroso, virábamos y si teníamos que esperar al día siguiente, nos íbamos a un fondeadero junto a las instalaciones de Fos Bu-Craa, a un par de millas. Los anfibios no venían hasta aquí porque eran muy lentos. Estaban hechos para trayectos cortos, no les podías pedir virguerías. Y con mala mar tampoco podían trabajar.

De El Aaiún íbamos a Villa Cisneros, luego La Güera y vuelta costeando. Solamente atracábamos en Villa Cisneros, que tenía un muelle bastante bueno. En cada caso, descargábamos la mercancía y el pasaje y, para amigos en La Güera, revistas que en vez de tirarlas las íbamos amontonando y cuando llegábamos allí, pues les dábamos un paquete de dos semanas.

** Extracto de sus declaraciones en una entrevista que le hizo Yuri Millares.*

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

Cita con el chef

David Calzada Pous

Tecnólogo de la sal

Especialista de Formentera (islas Baleares) en la extracción de sal marina, su profesión consiste en ayudar a los salineros de todo el mundo a mejorar el laboreo y la calidad de la producción. A su propia marca de sal líquida acaba de sumar la sal de espuma de Fuerteventura, que en convenio con el Cabildo de esta isla va a vender por el mundo. Tras varios años investigándola y con una experiencia de 25 años en salinas de todo el planeta, opina que es la sal cristal mejor mineralizada que existe.

"En ningún otro lugar del planeta se trabaja la espuma del mar de una manera salinera"

Yuri Millares

— Todos hemos escuchado alguna vez hablar del "oficio más antiguo del mundo". ¿El de salinero sería el segundo oficio más antiguo del mundo?

— (Risas) Es como decir qué fue primero, si el huevo o la gallina. Yo creo que, básicamente, el salinero es el primero. Estoy convencido, porque si partimos de que la base de la sociedad es el surgimiento de la familia, lo siguiente es tomar sal.

— En su caso, ¿por qué se ha hecho salinero?

— Soy salinero primero por vocación, pero también por los orígenes de mi familia, ya que soy segunda generación de tecnólogos de la sal. Eso quiere decir construir sistemas para facilitar el laboreo y el trabajo en las salinas: desde una salina tradicional hasta una salina totalmente mecanizada y una refinería de sal moderna. Y eso llevado a muchos mercados en todo el mundo.

— En Canarias tenemos salinas muy antiguas como la del Río en Lanzarote. ¿Cuáles son las que usted conoce más antiguas en el mundo?

— El origen de la sal en Egipto, por ejemplo, se expande hacia el reino de Saba y la cohabitación con este reino y su reina, donde el origen de sus riquezas y fuente principal de sal era el lago Assal en Yibuti. "Assal" quiere decir en idioma afar y también en árabe "lago de miel".

— De las salinas que ha visitado por el mundo, ¿cuál le ha impactado más?

— La de Yantai en la subprovincia china de Chengdu. *Yan* en chino quiere decir "sal" y *yantai* "pueblo de la sal" o "lugar de la sal". Allí tienen una salina con una calidad de la sal excelente y una gestión que se ha preservado, prácticamente intacta, desde hace milenios hasta hoy.

— Como productor de sal marina de Formentera, comercializa un tipo de sal líquida en textura de aceite. ¿Cuáles son sus propiedades en gastronomía?

— Formentera alberga en sus aguas la mayor pradera de posidonia oceánica del planeta, que provocan de modo natural una oxigenación y una filtración del agua de mar. Y con extremófilos [microorganismos que viven en condiciones extremas] en la salina como la serina que nos dan un aporte de aminoácidos únicos, que sólo habita en Formentera a gran escala y nos dan un producto que no es secante. Tenemos la única sal marina del planeta que es hidratante. Con unos toques de sabor agradables y no amargos, provoca una supermineralización y una superhidratación en la comida.

— Acaba de participar en Fuerteventura en la presentación de la sal de espuma que esta isla canaria produce, ya que se va a hacer cargo de su comercialización en España y en el resto del mundo. ¿Tanto le ha gustado?

— Sí, desde luego. La conocí porque el Gobierno canario contrató a Salinas de Formentera para hacer un análisis y diagnóstico de todas las salinas canarias: qué es lo que se tenía que hacer para llegar a ofrecer sal en óptimas condiciones y las estuvimos visitando todas.

— En convenio con el Cabildo, lleva dos años trabajando en las salinas de Fuerteventura, calibrándolas para llegar a una gestión óptima. ¿Cómo se calibra la producción de una salina para llegar a la excelencia?

— Requiere un gran esfuerzo de limpieza del tajo, para poder eliminar los tonos de amargura y de cosechas anteriores que quedan residuales, ofreciendo la misma calidad de sabor en cada producción.

— ¿David Calzada ha aprendido algo de los salineros canarios?

— Sí. Especialmente el conservar la riqueza mineral que tienen las sales. Esta es una gran lección del diseño de las salinas canarias, porque son las únicas que no tienen desagües. Un salinero tradicional de la Península podría decir que es un defecto de diseño, pero es preservar la naturaleza del mar.

— ¿Qué destacaría de la analítica de la sal de Fuerteventura?

— Desde luego la espuma del mar es lo que ha alimentado la sal primigenia en los charcos, pero en ningún otro lugar del planeta se trabaja con la espuma del mar de una manera salinera. Podemos decir que es la sal cristal más mineralizada del planeta, entrando en norma alimentaria perfectamente y conservando los justos equilibrios que debe tener entre sodio y potasio. Encontramos 10 veces más magnesio que en la sal marina normal, 7 veces más sulfatos y 4 veces más potasio. Hay que salar con una sal respetuosa con los tonos de sabor y la sal de espuma es una sal que potencia los sabores naturales.

— Terminamos, un recuerdo... dulce.

— La sal ilumina el rostro de todas las personas que la conocen. Y eso es una alegría siempre.

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

> "Hay que intentar evitar las comidas envasadas y preparadas porque contienen mucha sal refinada"

> "En Canarias he aprendido a conservar la riqueza mineral que tienen las sales"

Por gentileza de la compañía Binter, entrevistador y fotógrafo pudieron realizar un rápido viaje en avión y aprovechar una fugaz estancia de David Calzada en las salinas de El Carmen. El empresario y chef del restaurante del Gabinete Literario de Las Palmas, Fabio Santana, se encargó después de ofrecer una receta que, como la sal de espuma, marca sus diferencias en cuanto a singularidad majorera: perdiz en escabeche rellena de queso de cabra y dátiles (receta en la web).

• *Ojo de pez* Tato Gonçalves

Un encuentro digital

Esta "Cita con el chef" tiene lugar en dos escenarios distintos: las salinas de El Carmen, en Antigua (Fuerteventura), y el estudio fotográfico, en Las Palmas de Gran Canaria. Por distintas circunstancias David y Fabio no llegaron a encontrarse personalmente, pero la intervención digital sí logró colocarlos juntos en la misma imagen.

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