

Entrevista
Felipe Monje

“Con una sola DO de vinos en Canarias se simplifican los reinos de taifas que hay en los consejos”

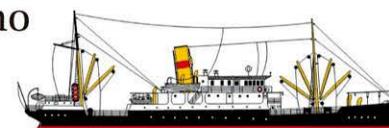


Rutas y oficios
Nueva serie con firma:
Árboles de Canarias

Los 550 años del Pino de Pílancones, el “abuelo forestal” de Gran Canaria

Atlántico
Yo fui en el correílo

Reclutas a bordo, yendo y viniendo sin destino



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 12 - septiembre 2013

El dibujo que ilustra esta portada es obra de la pintora Jane Millares Sall (Las Palmas de GC, 1928).

La mano del queso majorero



El reportaje

La mano del queso majorero

Fuerteventura, primer territorio en España que puso en marcha una denominación de origen de queso de cabra, también está en vanguardia por la modernización de sus queserías. Al frente de algunas de ellas hay mujeres jóvenes con ganas de innovar y ofrecen ya productos nuevos, incluso reciben a asombrados turistas.

Yuri Millares

En las muchas queserías de Fuerteventura acogidas a la Denominación de Origen Queso Majorero el ritmo de trabajo es intenso, su equipamiento es de los más modernos, su producción es de gran calidad y, además, por lo general son visitables, tienen venta directa y muestran orgullosas sus instalaciones a unos asombrados turistas deseosos de conocer y probar el alimento más típico de la isla.

Es lo que ocurre en la quesería La Villa, junto a la histórica y antigua capital, Betancuría. Apenas hace tres años que está funcionando, tiempo en el que Margot Robayna (hija y nieta de pastores y ganaderos majoreros) ha pasado de hacer queso con la leche de 100 cabras a producir 80 kilos diarios con las 500 cabras y 30 ovejas que tiene en la granja que gestiona con su marido. Hasta aquí llegan a diario turistas en grupos o individualmente. ¿Cómo reaccionan estos visitantes? De entrada, dice ella, "les sorprende que no hay nada que comer para las cabras, que está todo seco y que tenemos un montón de animales".

La sorpresa entonces es para el propio periodista, al descubrir que quienes más visitan esta quesería son turistas franceses, en cuyo país hay más de 400 tipos de queso distintos y todos ellos son una exquisitez gastronómica.

Mejor que en Francia

"Allí, con 80 cabras eres un ganadero increíble y haces 40 tipos de queso diferentes a los que se saca un rendimiento que nosotros no sacamos ni con mil cabras", explica Margot. "Y cuando les digo que la comida la traigo de la Península, se asombran de que el queso esté tan barato. Ellos tienen el kilo de queso a 23 euros, nosotros lo tenemos a unos siete euros, por un queso de leche cruda de tanta calidad". Impresionados al comprobar que un queso de tanta calidad esté tan poco valorado, a los franceses que llegan hasta aquí también "les impresiona ver que tenemos muy buenas instalaciones, mucha limpieza, los animales bien cuidados... Mejor incluso que en Francia".

Todavía más impresionante, si cabe, es visitar la quesería La Pastora, en La Pared. Igual que en el caso anterior, elaboran distintos tipos de queso de gran calidad, sus modernas instalaciones son impecables y reciben muchas visitas de turistas ya sea en coches de alquiler o hasta en *quads*. Pero en este caso, la propia quesería impresiona por sus dimensiones como productora de queso artesano (es de-

cir, con leche cruda).

"En el caso de las chicas de La Pared", explica el maestro quesoero Isidoro Jiménez [ver entrevista en número 10 de *Pellagofio*], que les ha impartido cursos para la innovación con nuevos productos, "ellas han seguido la tradición familiar, pero tienen la granja más grande de las Islas y se han puesto al día en todo. Trabajan muchos litros pero siguen haciendo queso artesanal. Gente

con menos de 30 años que se han dividido las tareas".

Moldes, trapos, prensas

En efecto, tan sólo de ganado ovino tienen unas 800 cabezas y para tener leche todo el año organizan a los animales por lotes que, en el caso de las cabras, puede suponer un millar de ellas dando leche para producir 400 kilos de queso al día. Y mientras el padre se encarga de las tierras

(también son agricultores) y la madre de los animales (ordeño incluido), sus hijos llevan la quesería: Estela hace los quesos, Agustín y Nicolás los distribuyen y Laura y Nérida llevan la administración.

Dentro de la quesería, el ritmo de trabajo de Estela es, usando la expresión del principio del artículo, intenso. Empieza a las siete de la mañana y puede estar hasta las siete de la tarde en diversas labores.

Para empezar, "preparar la leche recién ordeñada pasándola a las cubas de cuajar", explica. A las dos horas ya se pone a hacer el queso, después de haber organizado todo lo necesario (moldes, trapos, prensas...), para lo que tiene que trasladar los dos mil litros de la leche una vez cuajada al tanque de cuajar, llenar los moldes con la cuajada, apretar con las manos antes de prensar a máquina, salar los tiernísimos quesos recién elaborados, dar vuelta a los del día anterior, untar con aceite, pimentón o gofio a los que tienen ya diez días y un etcétera lleno de tareas.

En la quesería La Villa también hay similares cosas que hacer, así que se ponen manos a la obra desde las cinco de la mañana, para el ordeño. Pese a la modernización de sus instalaciones "eso no ha cambiado: hay que seguir madrugando", se ríe Margot. En dos horas y media ordeñan entre tres personas (en sala de ordeño mecanizada, naturalmente), algo que se realiza sin problema, pues las cabras están acostumbradas "y les encanta que les alivien, porque vienen a tope. La leche va directa por los tubos, desde la sala de ordeño al tanque de frío o a la cuba de cuajada, y sobre las siete y media empiezo yo a hacer el queso", dice.

Quesos enterrados en grano

La forma de trabajar en las modernas queserías es diferente a la que los padres de Margot o de Estela conocieron. "Ellos soltaban el ganado. Yo lo tengo estabulado. Tengo muchas comodidades, porque hay comederos eléctricos, hay más máquinas para elaborar el queso, todo es más cómodo", describe Margot.

También los propios quesos han evolucionado. "Antes se hacía queso tierno y venía un mayorista a llevárselo. O les ponían un poco de pimentón para conservarlos, o los metían en grano o en tierra, porque no había neveras y en Fuerteventura hace mucho calor. Era complicado conservar un queso. Ahora puedes hacer kilos y kilos de queso, que con una cámara no se te estropea", añade.



Estela Castro (de la quesería La Pastora, en La Pared) vacía la cuba de cuajar la leche (arriba) y se pone a hacer queso con las manos. | Y. M.



Margot Robayna con los quesos majoreros tradicionales y, al fondo, "de trapo" en su quesería La Villa (Betancuría). | Y. MILLARES



• Desde la redacción



Yuri Millares

Raíz e inspiración

La propia alimentación de los animales es distinta en la actualidad. Estela explica que en la granja de su familia les dan "millo, alfalfa y cereal a las productoras de leche y sólo millo y alfalfa al machorraje". Se trata de comida que hay que importar y supone un gasto importante.

Queso de trapo

Tanto Margot como Estela se han preocupado por mejorar su formación y poder elaborar nuevos tipos de queso o derivados. Para ello han ido a cursos en los que, por ejemplo, Margot aprendió y ha puesto en práctica la elaboración del que llama "queso de trapo". Un queso que no lleva molde, sino que se envuelve la cuajada en un paño y se prensa a mano para escurrirle el suero.

"Isidoro [Jiménez], del Gobierno de Canarias, nos explicó un montón de formas diferentes, innovando, y a mí el trapo me encantó", recuerda Margot. "Lo vi fácil de elaborar y poco costoso. Me enganchó. Y la terminación queda preciosa. Desde que salí del curso me quedé haciéndolos, aunque todavía me falta afinar mucho".

A su padre, "que es muy clásico", aquello le pareció "rarísimo" y le decía: "Mira, muchacha, tú estás loca, ¿vas a hacer un queso con un trapo? Eso se te rompe". Pero ahora, dice la hija orgullosa, "le encanta, y cuando viene a hacerme una visita me pide un trozo de queso de trapo".

Con el dibujo sobre papel *Mujer haciendo queso*, obra de Jane Millares Sall, ponemos portada e imagen a un reportaje que en estas páginas nos presenta uno de los oficios más tradicionales del mundo rural canario: el de la elaboración del queso, tradicionalmente en manos de la mujer. Pero si en el reportaje hacemos hincapié en esas manos y en esas mujeres (situadas en este caso en Fuerteventura), la portada nos ofrece el sello inconfundible de otras manos, las de una mujer "pionera del arte en Canarias", como la definió Laura García Morales al comisariar la magnífica exposición *Jane Millares Sall. Diario de una pintora* (junio de 2012 en el Centro de Cultura Contemporánea San Martín).

Pionera como "primera mujer que expone en solitario en Canarias" en 1957 y como "una de las máximas representantes del indigenismo canario, el singular estilo que le hace heráldica", explicaba la comisaria. Esta reciente exposición, cita irrepitible para hacer un repaso por los 60 años de incansable dedicación de esta artista canaria, no pasó desapercibida en el periódico de su ciudad y donde esta revista/suplemento aloja su edición impresa: "una de las grandes del siglo XX" (G. García-Alcalde), "una de las más interesantes y desconocidas de las Islas" (A. García Saleh).

Su obra, sin embargo, no es la de una creadora que se hace conocer fuera de su isla y del archipiélago que es su mundo pictórico, por diversas razones (ser mujer en una sociedad machista, una de ellas), pese a su indudable y genial mérito artístico. "Su obra va revelando paulatinamente el desarrollo ideológico y plástico" de la autora, escribe Laura García, "donde lo que en un principio era inspiración en el pasado prehispanico y en los temas maternos va adquiriendo tintes de auténtico reclamo aborigen y reivindicación de género al mismo tiempo".

En *Pellagofto* agradecemos a los hijos de Jane Millares que hayan hecho posible esta portada con un dibujo de la colección familiar. Cumplimos una cita más con nuestros lectores en la recuperada edición impresa, en esta nueva época con los contenidos que nos caracterizan desde el primer día, pero con el añadido de nuestra portada ilustrada por creadores plásticos que tienen en este archipiélago sus raíces y su inspiración.

Nuevas presentaciones

Y. M.

Las ganas de innovar han llevado a estas dos queserías (como a otras de la isla) a ofrecer una gama más amplia de productos, sin olvidar los tradicionales quesos untados con pimentón, con gofio y con aceite de oliva (en sus diversas modalidades de curación). Así, Estela (quesería La Pastora) amplía la gama a quesos con leche de cabra, de oveja y de mezcla; también ahúma e incluso hace paté de queso para untar. En el caso de Margot (quesería La Villa), a los tradicionales añade la misma gama en versión ahumada; el almogrote; y la novedad del queso de trapo, envuelto en un paño en vez de en molde y prensado totalmente a mano, por eso queda con esa característica forma redondeada de los pliegos de la tela. "Es la misma masa, aunque resulta más cremoso, porque el desuerado es menos apurado". ¿Con qué comerías un queso de trapo?, le pregunta el periodista. "Con mermelada de higos o de tuno indio, seguro", dice sin dudarlo.



Algunos de los nuevos productos de las queserías mayoreras. Encima, Margot pone sal a los quesos tradicionales del día, en una mesa llena de quesos de trapo. A la izquierda, su marido Antonio en el horno de leña donde ahúman. En la otra foto, Estela en la cámara donde guarda sus quesos (de mezcla, sólo de cabra y sólo de oveja). | YURI MILLARES

Historia oral

Los primeros puños de barro, con doña Dorotea

Juan Brito, 94 años ya cumplidos, primer Hijo Predilecto de Lanzarote que recibe tal honor en vida, vuelve a 'Pellagofio', ahora en su reconocida faceta de investigador de la alfarería -aborigen y popular- y ceramista.

Yuri Millares

Juan Brito Martín, al que ya hemos presentado en estas páginas y del que conocimos entonces sus recuerdos de casi un siglo como agricultor, taxista y guarda del patrimonio arqueológico, ha sido nombrado este año "Hijo Predilecto de la Isla de Lanzarote" por el Cabildo. Un reconocimiento que, por primera vez, recae en un personaje "en vida", tal como ha destacado la prensa, gracias a lo cual este conejero del Peñón del Indiano (en Tinajo), nacido en fecha tan lejana como el 10 de diciembre de 1919, pudo recoger en persona la medalla de tan distinguido nombramiento.

"Quién le diría a aquel niño del campo que bajó por primera vez al puerto de Arrecife hace ahora 84 años", dijo al recibir el nombramiento, "que esto le iba a suceder 84 años después. Aquel pequeño campesino, acostumbrado a vivir en plena libertad, cuando llegó a la capital, no salía de su asombro al contemplar tantas casas juntas, diferentes y pegadas unas de las otras. También le llamó mucho la atención que la gente caminara por unas veredas, más altas que la tierra (las aceras). Iban con tanta



Juan Brito con la foto que mostramos en otro reportaje sobre su vida. Arriba, 40 años más joven con un tofio de barro. | Y. M. / ARCHIVO PELLAGOFIO

Hablar canario

El callao es 'tinijota' y en vez de horno, 'güiijo'

Y.M.

En El Mojón, recuerda Brito, "había unas ceramistas muy buenas, que no se ha llegado nunca a hacer una pieza (yo por lo menos no he llegado a conseguir) como las que esta gente hacía. Porque eso parece que no salía de manos humanas. Las llamaban las hermanas Ratonas, cariñosamente. Ellas ponían hasta cinco y seis **tiestos*** en la misma quemada". De estas loceras, "cuando fundé el Museo Arqueológico, tenía una taza de beber leche que eso es la cosa más fina, más perfecta y mejor hecha que yo he visto en mi vida".

Esta cerámica popular levantaba las piezas a mano,

como toda loza tradicional canaria, y se alisaban "con un callao de la marea, que nosotros llamamos *tinijota*. Después, la loza de barro iba cubierta con una arcilla blanca especial de la isla, el tegue ("se llama *entegar* la pieza") y a continuación se dibujaba encima "con almagre rojo, que solían pintar cosas muy bonitas, la palmera la ponían mucho y también algún ave, alguna gallina. Tenían mucho arte". Y en vez de horno empleaban un guisadero o, como lo llaman en Lanzarote, un *güiijo*.

tiesto. "El tostador de barro en el cual se tuesta el grano para hacer el gofio", dice J. A. Álvarez Rixo, citado en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

prisa, que no le daba tiempo de ofrecerle los buenos días a los que pasaban por su lado".

Juan Brito fue nombrado guarda del Patrimonio Arqueológico Nacional "cuando la gente empezó a descubrir que había cosas aquí y en todas las islas", explicaba a *Pellagofio* en el transcurso de una extensa entrevista, cosas que "empezaron a coger y a llevarse". Cumplió su labor por preservar del expolio yacimientos como el de Zonzamas, donde se estaban realizando excavaciones en 1966 en las que él mismo colaboró: "El material era riquísimo, en cada metro cuadrado salían cientos de piezas".

"Al ver toda esta riqueza de cosas", explicaba, "llegué a hacer yo mismo muchas piezas". Porque Juan Brito ya había aprendido a finales de los 50 "con la única ceramista que quedaba en Lanzarote, doña Dorotea Armas, que venía de la herencia de las ceramistas del Mojón".

Así fue como "empezamos a hablar y me enseñó [a hacer] los primeros puños de barro amasado. Ella era una mujer que hacía cositas para las casas, que era lo que se necesitaba: calderitos, tofios. Yo empecé a hacer cosas mayores y después hice figuras". Se refiere a su reconstrucción de la vida aborigen en esculturas con sus ropas y adornos, la "Mitología de la princesa Ico", en el Monumento al Campesino.

Y al igual que las loceras, herederas de unas técnicas que practicaban los primitivos habitantes, "todo lo que he hecho lo he quemado en el suelo", es decir, en un guisadero o *güiijo*. "Es una palabra aborigen".

Para hornear las piezas de barro el sistema con el *güiijo* era el siguiente: "Se ponen unas piedras en el suelo para que forme cámara, y sobre esas piedras se pone la leña y sobre la leña piedras otra vez y las piezas encima, para que no tengan contacto con el fuego. Y luego se tapan también encima con más leña".

Más información en la edición digital, en pellagofio.es.

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Malagueña de los novios

Los semblantes eran fiel reflejo del buen ambiente reinante en el patio donde se celebraba la fiesta de boda por la que se unieron Juan Morales y Dominga López. Corría el año 27 del siglo pasado. Tiempos felices de foxtrot y charlestón, de pasodobles y habaneras, de optimismo y desenfado en una década que también se mostró próspera para muchos canarios que tomaban la ruta de América, en busca de la fortuna que aguardaba al otro lado del Atlántico. Las sonrisas, el buen humor, la alegría, copan el reducido espacio del patio mayorero, que por su fisonomía bien podía ser de cualquier rincón de Méjico, o de otro lugar donde se destilan aromas coloniales y donde el sol muestra su poder más que en ninguna otra parte. Pero es en Fuerteventura, muy probablemente en Gran Tarajal. Y siendo en la isla mayorera, no sería extraño que la parranda estuviera interpretando en ese momento un buen pasodoble, tal vez una berlina, una isa, quizás la malagueña de los novios, tan apropiada para la ocasión, o la hermosísima habanera *Fúlgida luna*, cuya adaptación por aquellos años a la forma musical de polca le dio carta de naturaleza mayorera. La vieja cámara Welta-Vario (con la que fueron recogidos los momentos vividos en la boda), manejada por Francisco Torres Sosa, continúa existiendo, perfectamente conservada por su nieto José Daniel Santana Torres, quien nos ha cedido esta bella foto.



La boda de Juan y Dominga en Gran Tarajal (1927) tuvo su baile al son de una guitarra. | ARCHIVO PELLAGOFIO

Rutas y oficios

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán Ojeda*

Los 550 años del Pino de Pilancones, el "abuelo forestal"

Aunque el pino canario es uno de los treinta árboles propios de este archipiélago y a su vez el más abundante, pocos son los ejemplares que cuentan con el honor de haber sido bautizados con un nombre propio. El Pino de Pilancones estaba localizado en el parque natural del mismo nombre. Con el vocablo de *pilancón*, nuestros ancestros denominaban los charcos naturales que quedaban tras la escorrentía del agua por los cauces. Y cierto es, muy cerca de la latitud 27° 53' 40" N y longitud 15° 36' 73" W donde habitó nuestro protagonista, pueden observarse pilancones con agua y vida aún en pleno verano.

¿Qué podemos contar de tan singular espécimen de *Pinus canariensis*, posiblemente el árbol más conocido de Gran Canaria aunque no el más visitado? ¿Que mientras Cristóbal Colón desembarcaba en las Américas o mientras el guerrero canario Doramas luchaba por salvar su tierra de los invasores este individuo crecía poderosamente bajo el pinar de Tirajana?

S. Domínguez, en su obra *Leyendas vivas* (2005), ya señalaba a este árbol como uno de los más singulares de Canarias y de España. La dendrocronóloga M. Génova (junto a C. Santana y B. Martínez) -en un estudio practicado sobre una troza enviada a la Universidad Politécnica de Madrid-, precisó en 2009 que la datación más fiable obtenida para las secuencias de crecimiento promedio fue de 542 años, la más larga conocida hasta ahora del pino canario. A este dato habría que sumarle el tiempo en alcanzar la altura de la muestra, espacio que se calculó en 8 años. Con ello la época en que germinó Pilancones tuvo que andar muy cerca del invierno de 1457-1458.

Muchos fuimos los expertos o entendedores que tras el mayor incendio registrado en Canarias, el de 2007, quisimos albergar la esperanza de que el árbol pudiera recuperarse. Pero lo cierto es que este singular árbol había comenzado a morir hacía mucho tiempo, aproximadamente unos 185 años antes, según se desprende del estudio dendrocronológico. La herida que a la larga causó la muerte del árbol se inició hacia el año 1823 cuando explotó la denominada "Sublevación de Doramas", que implicó a más de 4.000 personas (más de un 10% de la población de la isla en esa época) al quedar el pueblo sin acceso a las leñas comunes. En este ambiente de lucha por la supervivencia, no fue extraño que se intensificara la deforestación y pese a que Pilancones ya era un árbol respetado y defendido de la tala, no pudo impedirse la costumbre de que fuera "catado" para averiguar la cantidad de tea que tenía. De esta herida se aprovechaban pequeñas astillas, que eran vendidas como "manojitos", casa por casa por Tunte, con el fin de prender la lumbre.

Pilancones poseía un gran corazón de tea debido a que sus crecimientos iniciales fueron excepcionales, pero la herida antes mencionada empezó a provocar un cambio importante en dicho crecimiento, rompiendo su simetría. Es posible que el crecimiento asimétrico fuera el causante de la inclinación de 5 grados que presentaba (desplazando su guía terminal unos tres metros sobre la horizontal de la base).

Los incendios intermitentes aumentaron el tamaño de la hornacina, consumiendo la inflamable tea que una y otra vez exudaba gotitas de resina para tratar de cicatrizar. Tras el incendio de 2007, el hueco de la cara sur era ya de casi 4 metros cúbicos.

En estas pésimas condiciones se mantuvo aún otros seis meses en pie, hasta la noche del 30 de enero de 2008, cuando las leyes de la física acabaron imponiéndose. No hizo falta ningún viento, incluso algunos testigos dijeron haber oído sus fibras retorcerse en las vísperas de su abatimiento.

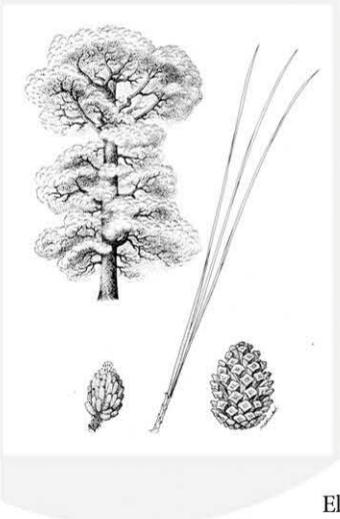
Pero Pilancones sigue vivo. No solo en nuestras mentes y fantasías, también en dos injertos que, gracias a la labor del Cabildo de Gran Canaria, lograron conservar su ADN en dos ejemplares que a día de hoy prosperan en el monte.

El incendio de 2007 también se cobró muchos otros ejemplares adultos y monumentales que

presentaban el mismo problema en su base. Algunas metodologías de bajo coste e impacto han demostrado su eficacia para que estos huecos no sigan creciendo con los incendios. Debe considerarse como absolutamente necesario y prioritario que estas prácticas y otros cuidados particulares se lleven a cabo, incluso con apoyo legislativo. Debe permitirse que el universo forestal canario progrese y no pierda más biodiversidad patrimonial y singular.

*Ingeniero técnico forestal (www.arbolesdec Canarias.com)

CUADERNO FORESTAL
El pino canario en una ilustración de Mary Anne Kunkel cedida al autor de la columna.



Ricardo Rodríguez Morales / Tornero



El artesano trabaja con la gubia en el torno, dando forma a un bolígrafo de madera de brezo. | Y. MILLARES

"El brezo hay que meterlo a guisar 24 horas en agua para secarlo"

Yuri Millares

Canarias cuenta con unos 30 árboles entre su flora propia y singular, como recuerda el ingeniero forestal Juan Guzmán, que estrena su labor como columnista de *Pellagofio* en esta misma página en que se publica este reportaje del tornero Ricardo Rodríguez. Juntos están descubriendo esos árboles en lo que a su aprovechamiento forestal y sostenible se refiere.

En el sótano de su casa en el barrio El Caracol de Telde (Gran Canaria), este artesano tiene todo lo que precisa para ejercer el oficio de tornero. Aunque, en el caso que ocupa estas líneas, para producir unos pequeñísimos objetos si los comparamos con los árboles de donde proceden: bolígrafos y plumas cuyo cuerpo está hecho de la madera de árboles singulares de Canarias.

"La madera no se puede trabajar directamente. Al menos para hacer las piezas sobre las que trabajo", explica Ricardo Rodríguez. "Tienes que serrarla, cepillarla y sacarla de grueso. Pero además, y es uno de los grandes problemas de la madera, aunque venga procedente de un incendio, ¡tiene que estar seca!" De lo contrario, se deformará y agrietará. Precisamente, el día que es retratado para *Pellagofio* trabajando entre sus máquinas y herramientas (tornos, taladros sin fin, gubias, lijas, etc.), tiene entre sus manos un trozo de batata de brezo, procedente del último gran incendio en La Gomera, en el Parque Nacional de Garajonay.

"La madera tiene que estar seca", insiste y señala a la pieza, "y el secado de la madera no es un proceso rápido, tarda a razón de una pulgada por año. El primer problema que se plantea aquí es que, aunque haya muerto el árbol hace uno o dos años, todavía en el interior de las células ha y agua. Y esa agua hay que sacarla".

Y añade: "Para secar el brezo hay que meterlo a guisar durante 24 horas en agua".

Es un ejemplo de cómo Ricardo y Juan han ido "descubriendo las maderas canarias", en palabras del primero de ellos, "porque hay maderas que nunca se habían cortado antes y no se sabía", por ejemplo, su dureza o su comportamiento como madera. Los árboles canarios que se han trabajado en el pasado son la tea del pino canario y el barbusano, "todos los demás se usaban como palos y nadie sabía nada de

Un ejemplo de los bolígrafos con maderas canarias. Aunque éste es de la piña del pino canario, su flor.



Para un bolígrafo como el de la foto de arriba, el tornero corta una piña de pino y moldea en torno su centro.

los demás".

En el taller de Ricardo, él y Juan ya han experimentado con 19 de los 30 árboles canarios. Como hay dos que no tienen maderas (el drago y la palmera), "todavía nos quedan 11 por catar", dice Juan, ingeniero forestal que se encarga de localizar la madera.

La belleza en su original trabajo (hacer bolígrafos) la "tiene que dar la madera, no los complementos del bolígrafo".

Más información en la web de la revista, en pellagofio.es.

Gastroclub

La humildad de un gran chef que se crece entre platos de cocina canaria

Antonio Aguiar (restaurante Casa Lala, en Puerto de la Cruz) es un profesional de la restauración en Canarias que ha convertido el recetario tradicional isleño en una delicia de chef, tan comprometido con la materia prima que cultiva sus papas de color, recoge sus propias castañas y hasta se hizo apicultor.

Yuri Millares

La trayectoria profesional de Antonio Aguiar ha evolucionado desde la "fascinación" que sentía por la cocina canaria (cuando trabajaba como camarero), a convertirse en uno de los cocineros más reconocidos y expertos del archipiélago tanto en el recetario tradicional como en el uso de los productos que lo nutren.

Sin embargo, ha pasado de ser el gran chef de algunos destacados restaurantes tinerfeños donde "hacía una cocina canaria actualizada *piti-mini*", explica él mismo, es decir, con presentaciones de alta cocina, a ser su propio jefe en un modesto restaurante en el que ya lleva más de diez años trabajando el mismo producto local pero desde la humildad y el amor a su trabajo (que incluye ser él mismo agricultor -que se surte de la exquisitas papas de color- y durante 25 años apicultor trashumante -ahora no tiene tiempo con colmenas en Las Cañadas para la miel de retama y en medianías para la miel de castaño).

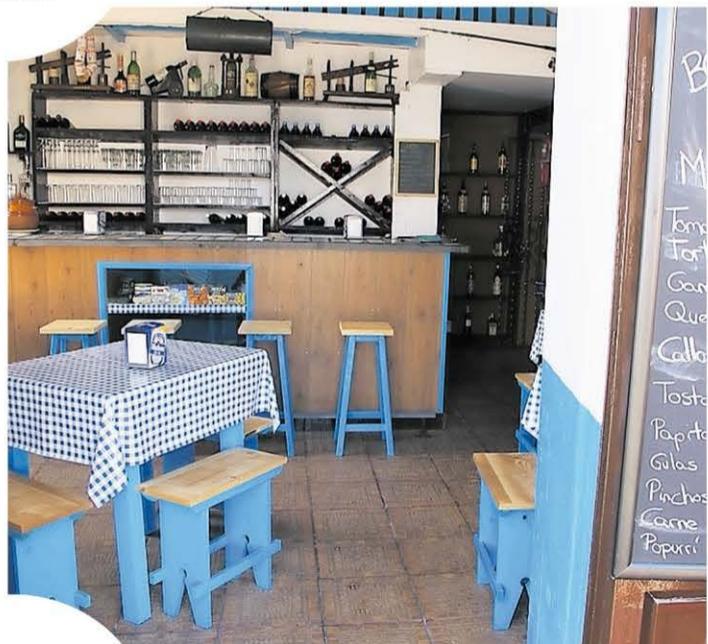
Su paso de la alta cocina de inspiración canaria en Santa Cruz de Tenerife a una casa de comida popular en el valle de la Orotava, de entrada le permitió estar más cerca de su hogar y su familia, pero con una transición a la humildad en los fogones para después ir recuperando propuestas culinarias de su recetario.

A la casa de comidas que era Casa Lala le fue dando Antonio Aguiar "un cambio, llevándola a la cocina que a mí me gustaba hacer: la cocina canaria". La diferencia estaba en las presentaciones, de la sofisticación a la sencillez, pero "siempre con el buen producto canario en una presentación más tradicional". Incluso convirtió un reservado del restaurante, al que le daba poco uso, en una tasca al estilo de las antiguas tiendas de aceite y vinagre.

Guiso de cabra con los "trucos" de casa...

El día que lo visita *Pellagofio* está en plena faena con una carne de cabra joven (machorra), que él convierte en un exquisito y aromático guiso. "La carne de cabra ya me la tenía el carnicero limpia y

Antonio Aguiar emplatando un revuelto de huevos con bacalao y setas en la cocina de su restaurante Casa Lala. | YURI MILLARES



En un rincón del restaurante se recrea una ventita para tapas, con mesitas de mantel de hule y bancos de madera. | Y. MILLARES

troceada. La cociné con vino blanco, unas cabezas de ajo, unas cebollas y un poco de picor para que esté sabrosita con pimienta roja, pimienta negra y hierbas aromáticas". Después toca cocinarla para dejarla "en su punto" y esperar que se enfríe en el propio caldero y sin

escurrir "para que no se me seque". A continuación "le hago una buena fritura con algo de vino dulce... A la fritura hay quien le añade azúcar para quitar la acidez del tomate, pero yo aprendí con mi madre y ella de mi abuela y no le ponía azúcar sino vino dulce moscatel". Completa la receta con vino blanco para "darle el último hervor con la fritura, con

pasas y con almendras. Y queda espectacular con papas arrugadas o papas fritas, según el gusto de cada cual".

Es sólo una de las recetas que tiene para la carne de cabra. "Hay otra receta que no hago hace unos meses: las albóndigas de carne de cabra. En este caso la hago más fina, pasándola por un chino y con las almendras laminadas en vez de enteras. Otra elegancia pero con el mismo sabor".

Dos finquitas y queso de flor

Y al producto de mercado, fresco y de temporada (como esa carne de cabra), añade su propia cosecha de ingredientes. "Tengo dos finquitas en el valle de la Orotava. Una donde hago el vino y siembro mi propia huerta, y otra donde cultivo las papas de color y tengo los árboles frutales. A mí me gusta mucho la fruta en la cocina", insiste.

"El membrillo con los quesos nuestros es fantástico, que tenemos quesos fuera de serie..." Entra en escena otro producto excepcional y se confiesa: "Soy un ratón, pero el más que me gusta de todos, sin lugar a dudas, es el de flor de Guía. Soy fan".

Más información en la edición digital, en pellagofio.es.



Pulpo asado y brocheta de batata frita al aceite de cilantro, una de las propuestas de Casa Lala en sus Jornadas de Cuaresma. | Y. M.

La cata



Mario Reyes

Exclusivo, potente y carnoso

Ficha técnica:
Bodegas Monje

Marca: Monje Vijariego Negro.
DO: Tacoronte-Acentejo.
Tipo: tinto 8 meses en barrica.
Uvas: vijariego negro.
Añada: 2008.
Graduación: 13,5.
Botellas: 400 x 75 cl.

Su color habla aún de juventud y potencia. Los aromas de este vino de edición limitada nos acercan al regaliz, la ciruela, el tuno indio y toques de especias como clavo, canela o vainilla; es muy complejo y fino. Al beberlo se nos encara como un vino potente, con fuerza, donde su principal virtud es la carnosidad y densidad en boca; de acidez moderada a baja y cierta sensación de aspereza que va desapareciendo con la oxigenación.

Sin duda, un vino para acompañar buenos guisos y carnes como el cochino negro asado; ¡tampoco le vendría nada mal comidas con un toque picante!



Atlántico

Si la merluza es pescada, es que estamos en Canarias

José Antonio González*

La merluza o *Merluccius merluccius* (Linnaeus, 1758) ha sido especie-objetivo de la flota artesanal, sobre todo en las islas orientales, operando con palangre de fondo y vertical y también con liña. Sus capturas han tenido grandes variaciones temporales; en el entorno de la Reserva Marina de

La Graciosa la captura anual entre 1992 y 1997 fue de 200 toneladas. Existe una clara incidencia de la pesca recreativa sobre el recurso.

A día de hoy la información biológica disponible sobre la especie en esta zona es escasa. Un caso probado es que esta especie, más frecuente en las islas orientales, nunca ha sido capturada en la de El Hierro. En Canarias vive sobre fondos entre 140 y 700 m de profundidad, sobre todo de 300 a 700 m. Se suele agrupar en cardúmenes. Las merluzas capturadas en Canarias normalmente superan los 4,5



kg, aunque está documentado que la especie alcanza un tamaño máximo de 15 kg (140 cm). En aguas del Atlántico ibérico alcanza la talla de primera madurez con 33 cm (machos, 2,5 años) y 45,5 cm (hembras, 4,4 años).

No ha sido fijada una Talla Mínima de Captura (TMC) de merluza en el caladero canario. Con los datos bio-

lógicos disponibles de los mares adyacentes y su estado de conservación actual en Canarias, proponemos una TMC, como mínimo, de 46 cm de longitud para el caladero canario.

Curiosidades

Llamada "pijota", "pescadilla" y "merluza", entre otros, se trata de diferen-

tes nombres comerciales de la misma especie según su tamaño, aunque el peso que los determina varía en función de la zona. La denominación común de "pescada" utilizada por los pescadores canarios puede ser uno de tantos portuguesismos que aparecen en nuestra pesca artesanal. En los mercados canarios con frecuencia es confundido o sustituido por otros *Merluccius*: como la merluza negra o merluza senegalesa y la merluza chilena.

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

Yo fui en el correillo

Reclutas a bordo, yendo y viniendo sin destino

Dámaso de Ganzo Quintero*

Soy de la pila de Tinajo, en Lanzarote, allí nacimos cinco hermanos. Los tres más viejos nacieron en Yaiza. Y después estuve en Femés (me llevaron de seis meses) hasta que fui para la guerra nueve meses, volví y me llamaron de nuevo y estuve otros siete años.

La carretera que sale de Tinajo a La Santa, cuando se hizo de tierra, allí estaba yo trabajando cuando me citaron. En el canto de abajo mismo de La Santa, me acuerdo que salimos de ahí un sábado, para que usted vea cómo está la azotea si está bien, y llegamos a Femés pardeando, a las 4 de la tarde.

Cuando llego a Femés me encuentro a mi madre en paz descansa, la pobre de lágrima y moco, como llamamos nosotros. Le digo: "¿Qué le pasa?". Y me dice: "¿Pues qué me pasa? Que tienes ya la citación para la guerra, que si no quieres ir a presentarse a Tinajo que te presentes en el ayuntamiento de Femés". Me presenté en el ayuntamiento de Femés un domingo, que estaba la alcaldía allí mismo al lado de mi casa y era un amigo mío el alcalde.



El vapor correo atracado en el viejo muelle de Arrecife (junto al castillo de San Gabriel), de donde salía para Las Palmas los martes y viernes. | ARCHIVO FEDAC

Los quintos, en el correillo

Me presenté un domingo y cuando eso no había para Las Palmas sino dos correos en semana: martes y viernes. El martes embarcamos para Las Palmas y estaba lleno de soldados de las quintas del 35

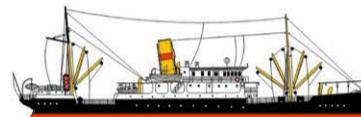
y del 36 y no tenían dónde meternos. ¡A Lanzarote en el próximo correo del viernes! Cuando veníamos para acá les decía a los muchachos: "No se contenten que el martes volvemos para allá otra vez". Dicho y hecho: el martes para Las Palmas otra vez. Cuando llegamos nos alojaron, porque ya

habían salido los del 36, y estuvimos allí unos meses.

Después pidieron voluntarios para África y a los dos meses de estar allí pidieron voluntarios para España y resulta que se presentó todo el batallón. Salimos para España y después la dirección que teníamos para escribir era Cuerpo de Ejército Marroquí, estafeta número 39. Todavía me acuerdo, ¿no me voy a acordar? Nos metieron para la parte más fría de la Península: estuvimos en Guadalajara, Teruel, Atienza (que es un pueblito de Teruel que era la cosa más fría). La Península me la anduve toda, las únicas capitales que me quedaron que no fui son Valencia y Madrid.

Una vez nos dieron 40 días de permiso y salimos una partida de ellos y resulta que cuando eso había que echar una instancia para casarse, fíjate las cosas del ejército, y después resulta que todos los que salimos con los 40 días llegamos casados. No nos arrestaron porque éramos muchos.

* Pastor lanzaroteño que nació el 18 de diciembre de 1916 en Tinajo. Extracto de sus declaraciones en una entrevista que le hizo Yuri Millares. Más, en la web 'pellagofio.es'.



El vapor correo 'La Palma', joya histórica de la navegación, está siendo restaurado en Santa Cruz de Tenerife. Estuvo en servicio en las aguas canarias de 1912 a 1976.

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
MUNDO RURAL
NATURALEZA
EL MAR DE CANARIAS

Sorprendente El Hierro
La mejor sal de espuma del mundo

pellagofio

Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

Cita con el chef

Yuri Millares

— **En Bodegas Monje, además de vino hay un montón de actividades paralelas, musicales o gastronómicas. ¿A quién le va más la marcha, al vino o al bodeguero?**

— [Risas] Es el vino que te permite expresarte, hay una iniciativa de disfrute y de placer. El vino es eso.

— **Una cita que ya forma parte del calendario anual de eventos de Bodegas Monje es "Wine&Sex". ¿Qué wine es más sexy?**

— [Risas] "Wine&Sex" es una fantasía: a partir de ahí te puedes inventar lo que tú quieras. Pero en paralelo tenemos un proyecto internacional, tenemos la marca registrada en Estados Unidos y Europa y esperamos que pronto trascienda como *branding*, pues lo más importante es la marca y a partir de ahí te puedes inventar lo que quieras. Ya estamos con empresas de desarrollo tecnológico para crear apps, por ejemplo. Pero siempre va el *wine* lo primero, porque el *sex* ya está inventado.

— **¿Y qué wine de los Monje es el más sexy?**

— [Risas] Todos los vinos dan el puntito, después depende de cómo se utilice. Hay vinos con más fama como los champanes, pero las mujeres, que son más sensibles, tiran por vinos fresquitos, blancos o rosados y enseguida cogen un punto cojonudo. Y si es *wine and sex*, son las que más se animan mientras los hombres sólo hablamos. Lo que sí ocurre es cuando tomas el

Felipe Monje

Bodeguero

En dos años convenció a su padre de que había que hacer los vinos de otra manera y 30 años después ha convertido Bodegas Monje en una referencia en el archipiélago. Defensor de las variedades de uva de Canarias, frente a la tendencia actual de incorporar las variedades más internacionales (como cabernet sauvignon, merlot o syrah) a los vinos canarios, anuncia en esta entrevista su salida de la DO Tacoronte-Acentejo para incorporarse a la nueva DOP Islas Canarias, que este mes se presenta en sociedad.

“Con una sola DO de vinos en Canarias se simplifican los reinos de taifas que hay en los consejos”

vino acompañando a la gastronomía, también es un encuentro de placer que después se puede transformar en placer erótico. Y de ahí viene todo.

— **El ingrediente común de todas estas actividades es el vino. ¿Cómo era ese vino en Bodegas Monje la primera vez que Felipe entró por la puerta? ¿Ya tenía bigote...?**

— [Risas] Ni bigote ni la *cocinilla ahumada* [más risas]. Yo estoy aquí desde que tengo uso de razón. Mi padre me daba a probar el tinto tradicional, que a mí no me gustaba nada, tendría yo seis o siete años. Cuando yo empecé a nivel técnico, en el año 83, tenía 21 años. Y en el 85 ya llevaba yo la dirección técnica de la bodega. Lo convencí casi en dos años, porque había que cambiar cosas, en la elaboración, que para él era romper esquemas.

— **¿Y el vino de hoy qué tiene de vino de entonces?**

— El tradicional sí lo tiene. Lo seguimos elaborando como antiguamente, que es pasándolo por los cascos viejos durante tres o cuatro meses. Eso le da el toquillo y además lleva la mezcla de listán negro, listán blanco y negramoll. Precisamente es el que más vendemos en Estados Unidos, porque es el más original.

— **La uva hace muchos vinos distintos. ¿Cuál es su uva favorita para su vino favorito?**

— Para mí, la listán negro.

“Cita con el chef” reúne en esta ocasión a dos de los profesionales tinerfeños más destacados en sus respectivos campos. La foto tuvo lugar entre viejos cascos de madera que todavía despiden su sabroso aroma a vino tradicional. El plato que Jesús González (chef en el cinco estrellas Hotel Las Madrigueras) le dedicó a Felipe Monje, lo preparó en la propia cocina de la bodega, cuyo restaurante forma parte de unas llamativas ofertas lúdico-gastronómicas (ver receta en ‘pellagofio.es’).

“Todos los vinos dan el puntito, después depende de cómo se utilice”

Punto. Esa es la base del vino canario, esa es la que nos define, esa es la que tiene ese toque volcánico.

— **En Canarias hay un amplio catálogo de variedades autóctonas. Pero también se están haciendo vinos con las grandes variedades que triunfan en el mundo. ¿Perdemos identidad o la ampliamos?**

— Yo nunca he sido de esa opción. ¿Cómo vamos a darle la oportunidad a otras variedades cuando aquí tenemos todo este patrimonio y es nuestro futuro? Lo demás es todo una moda. Entendiendo que son variedades con las que podemos conseguir vinos buenos, se venden más caros que otros vinos que tienen las mismas características, con lo cual están condenados por el tiempo.

— **En el archipiélago canario tenemos una decena de denominaciones de origen de vinos (por islas y hasta por comarcas dentro de una misma isla). Ahora hay una más, la nueva DO regional “Islas Canarias”. ¿Se apunta?**

— ¡Estoy apuntado! Soy de los que han empujado ese carro. El problema del sector vinícola en Canarias es que no vives de él, no es un modelo de negocio dada la escala de producción que tiene, lo compartimentado que están los territorios con las denominaciones de origen actuales, que hacen que no fluya la uva y que se creen comarcas con realidades socio-económicas diferentes. Con una sola DOP [Denominación de Origen Protegida] y varias subzonas en las actuales DO se simplifican los reinos de taifas que están montados en cada uno de los consejos.

— **¿Combinará la pertenencia a las dos DO o se “muda con todos los muebles” de la que estaba?**

— No me “mudo”, estoy aquí y lo que hago es que me quito de encima un socio. Ocurre que los reglamentos de cada consejo regulador tienen sus normas, y Tacoronte-Acentejo y Lanzarote no permiten que las bodegas acogidas a ellos puedan entrar uva o vinos de otras comarcas. Ante la imposibilidad de hacer esto y yo pensando en crecer y en un futuro (porque creo que el proyecto va por ahí), pues nos salimos ahora y nos vamos a la DOP Islas Canarias.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Que tras una velada con la compañía perfecta y la comida perfecta te acuerdes del vino que tomaste. Ese es el mejor recuerdo.



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Risas, vinos y pulpo

La sesión de fotos la realizamos en Bodegas Monje (El Páter) en El Sauzal, con el bodeguero Felipe Monje y el cocinero Jesús González. La mañana transcurrió entre risas, vinos y pulpo con mojos y almendra, a la que Benito Troya (tasca Newine), de viaje con inquietudes curiosas por la isla y algunas de sus bodegas, decidió unirse.

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

“Si Tenerife no crea su DO no aparecerá en la foto de la nueva ‘DOP Islas Canarias’ junto a las demás islas”