

Entrevista

Aitor Neketan

“Recetas secretas no tengo ninguna, pero es verdad que no se las doy a cierta gente”



Gastroclub

Lanzarote y su Festival Enogastronómico

Encuentro de chefs de toda España en torno a los mejores productos isleños

Atlántico

Sin confusiones

Salmonete del país, sus parientes y otros salmones



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 15 - diciembre 2013

El cartel que ilustra esta portada incluye un dibujo de Eduardo Millares Sall 'Cho-Juaá' (1924-1992).

PRIMERAS JORNADAS PELLAGOPIO

Imagina Canarias

El mundo rural y natural del archipiélago de la mano del Arte, los Libros y la Gastronomía

Jane Millares

Juan Betancor

Sira Ascanio

José Luis Santos

Margo Delgado

Juan Guerra

De Miguel



Lucas de Saá

Eduardo Millares

Juan Marqués

Cristóbal Guerra

Ruiz Ruiz

Patricia Delgado

Nuria Meseguer

Yuri Millares Tato Gonçalves David Bramwell José Antonio González
Andrés Rodríguez Berriel y Rasa Strankauskaite



PATROCINAN:



COLABORAN:

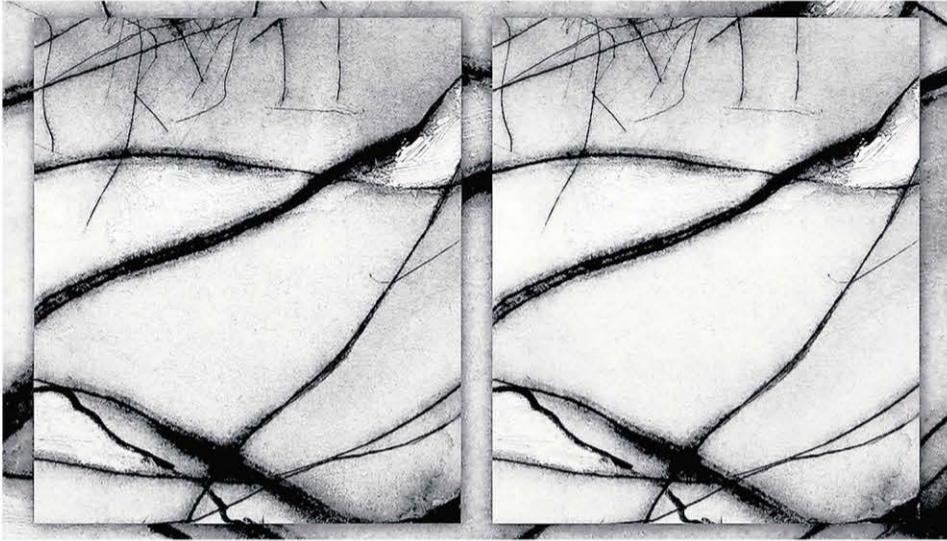


Las Palmas de Gran Canaria, 2013
Exposición, 12 diciembre al 7 enero. Presentación de libros y catas de vinos, 16 al 20 diciembre.

Cita en el Cicca

El reportaje

'Punta seca',
de Sira
Ascanio.



Juan Betancor
y su 'Paisaje
con luna y
pájaro'.



Cita en el Cicca con 'Pellagofio'

El mundo rural y natural del Archipiélago de la mano del arte, los libros y la gastronomía. Es la propuesta que plantean las Primeras Jornadas Pellagofio 'Imagina Canarias', que tienen lugar este mes de diciembre en la sede del Cicca (Las Palmas).

Yuri Millares

La revista *Pellagofio*, una publicación presente tanto en formato impreso (en colaboración con los periódicos *La Provincia* y *La Opinión de Tenerife*) como digital (con dos ediciones, una semanal y otra mensual en otras tantas webs), mantiene un contacto permanente con sus lectores a través de las redes sociales.

Al presentar sus Primeras Jornadas, la primera cita es una exposi-

ción con los 14 artistas que han ilustrado sus portadas en el último año y medio, el jueves 12 de diciembre a las 19.00 horas cuando tendrá lugar la inauguración de la **exposición *Imagina Canarias*** (Jane Millares, Lucas de Saá, Juan Marqués, Juan Betancor, Sira Ascanio, José Luis Santos, Margo Delgado, Juan Guerra, De Miguel, Cristóbal Guerra, Ruiz Ruiz, Patricia Delgado, Nurria Meseguer y Eduardo Millares Sall (*Cho Juuá*).

La semana siguiente (lunes 16 al viernes 20 de diciembre) son las jornadas propiamente dichas con la presentación de diversos libros (*ver página siguiente*).

Degustaciones

Después de cada presentación hay una pequeña degustación de productos canarios, así como surtidos especiales elaborados por el chef **Fabio Santana** y el pastelero **Aitor Nektan**.

Los quesos que estarán presentes en esas degustaciones son:

–**Quesos del norte de Gran Canaria**, de la DO Queso de flor de Guía y Queso de Guía, los más originales que se elaboran en el archipiélago canario y los únicos elaborados con leche de ovejas trashumantes, todo un lujo.

–**Quesos de Finca de Uga** en Lanzarote, los galardonados de leche de vaca madurado "Delicia Jersey" (medalla de oro en los World Cheese Awards), de cabra y oveja madurado "Bodeguita" (medalla de plata en los WCA) y el también de vaca madurado "Provenzal" (medalla de bronce en los WCA).

Para beber y acompañar los bocaditos y los quesos, una magnífica selección de aguas y vinos canarios:

–**Aguas de Teror**. Las aguas minerales de Gran Canaria son famosas desde hace siglos. Entre ellas destaca la de Teror, con la singulari-

dad de que se trata de una empresa pública modelica en manos del Ayuntamiento de Teror, que actualmente ocupa el puesto 13º en el sector de aguas envasadas de España.

–**Bodegas Los Bermejos**. Una de las mejores y más atractivas bodegas de la isla de Lanzarote y adscrita a la DO de esa isla, presentará sus vinos Malvasía Seco y Tinto Maceración Carbónica.

–**Bodegas Monje**. Que presentará su conocido Hollera Monje, un tinto maceración carbónica con la novedad de que es el primero de esta gama que comercializa con la nueva DO Islas Canarias.

–**Bodega Comarcal del Valle de Güímar**. Líder en Canarias en la elaboración de vinos espumosos con una producción de 50.000 botellas anuales (DO Valle de Güímar).

–**Bodega El Lomo**, de la DO Tacoronte-Acentejo, viene trabajando desde hace años una línea muy estable de producción de tintos.

–**Bodega Municipal Señorío de Agüimes**. Una de las muchas iniciativas del Ayuntamiento de Agüimes en apoyo de la producción agropecuaria, que lo convierte en municipio pionero en Canarias en la elaboración de un producto con salida al mercado. Los asistentes a las Jornadas podrán degustar una selección de sus excelentes vinos, de la DO Gran Canaria.

–**Bodega Los Berrazales**, con unos vinos producidos en el valle de Agaete (DO Gran Canaria) que han sido de los primeros en la Isla en alcanzar la excelencia de los premios que se convocan a nivel regional.

–**Bodegas Volcán**. Pese a su pequeña producción, la eficaz labor enológica de su propietario la ha convertido en una de las bodegas de más calidad de Gran Canaria, con vinos que han sorprendido a grandes especialistas, como al sumiller David Seijas de El Bulli.

–**Vinófilos Más Que Vinos**. El distribuidor de vinos y sumiller colaborador de *Pellagofio* Mario Reyes añadirá su propia selección de otros excelentes vinos canarios que representa.

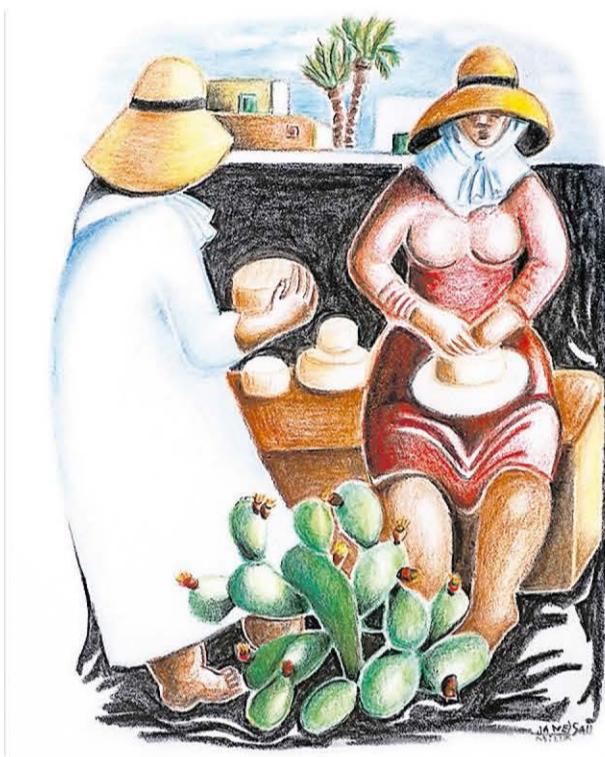


Uno de los pastores trashumantes del norte de Gran Canaria, que aparece en el libro que se presenta en el Cicca. | TATO GONÇALVES

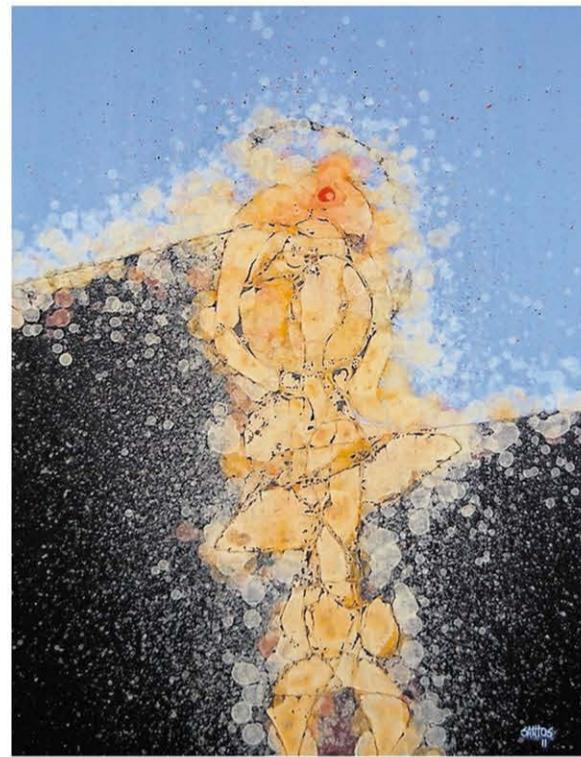
'Cerveza con duende', obra de Juan Marqués.



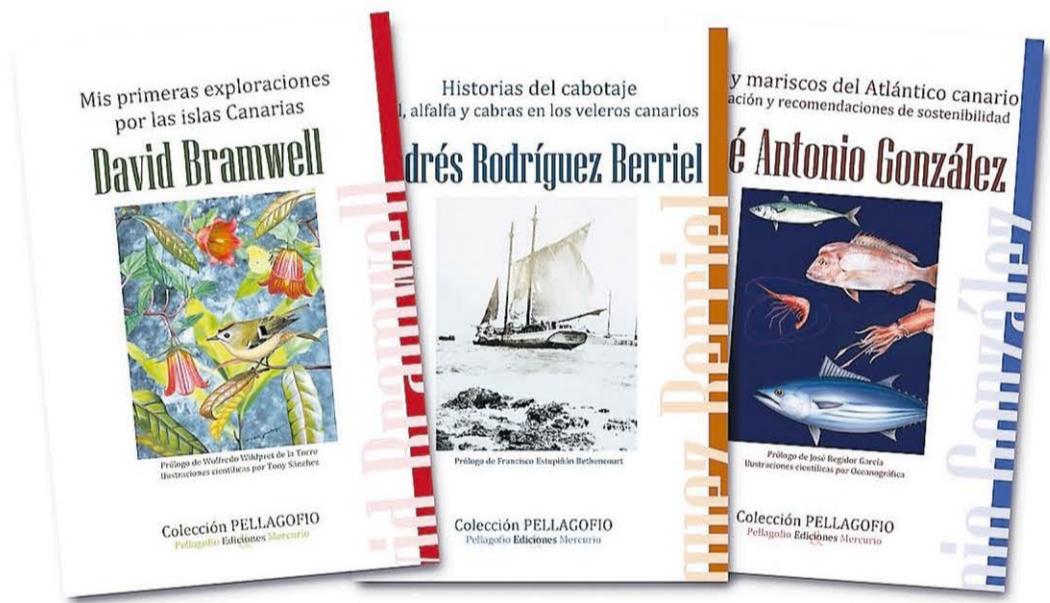
Dibujo sin título de la pintora Jane Millares Sall.



'Atado', uno de los cuadros que presenta José Luis Santos.



PROGRAMA				
DICIEMBRE				
			JUEVES 12	
			19.00 HORAS	
			EXPOSICIÓN	
			"IMAGINA CANARIAS" Y BRINDIS CON VINOS ESPUMOSOS DEL VALLE DE GÜIMAR	
LUNES 16	MARTES 17	MIÉRCOLES 18	JUEVES 19	VIERNES 20
19.00 HORAS				
PRESENTACIÓN DE LIBROS				CLAUSURA
PRESENTA: ANTONIO CACEREÑO, DIRECTOR DE "LA PROVINCIA"	PRESENTA: WOLFREDO WILDPRET, PREMIO CANARIAS DE INVESTIGACIÓN	PRESENTA: JOSÉ REGIDOR, RECTOR DE LA ULPGC	PRESENTA: FRANCISCO ESTUPIÑÁN BETHENCOURT, ESCRITOR	PRESENTA: RASA STRANKAUSKAITE, SUMILLER + PROYECCIÓN DE TATO GONÇALVES, FOTÓGRAFO
PONENTES: YURI MILLARES, TATO GONÇALVES, ISIDORO JIMÉNEZ	PONENTE: DAVID BRAMWELL	PONENTE: JOSÉ ANTONIO GONZÁLEZ	PONENTE: ANDRÉS RODRÍGUEZ BERRIEL	
ÚLTIMOS PASTORES TRASHUMANTES DE CANARIAS	MIS PRIMERAS EXPLORACIONES POR LAS ISLAS CANARIAS	PECES Y MARISCOS DEL ATLÁNTICO CANARIO	HISTORIAS DE CAL, ALFALFA Y CABRAS EN EL CABOTAJE CANARIO	UNA TARDE CON RASA, CATA-MARIDAJE DE VINOS CANARIOS CON PAISAJES ISLEÑOS
20.15 HORAS				
DEGUSTACIONES				
QUESOS DE GRAN CANARIA Y LANZAROTE, AGUA DE TEROR, VINOS DE LANZAROTE, TENERIFE Y GRAN CANARIA, ASÍ COMO DELICIAS DEL CHEF FABIO SANTANA Y EXQUISITECES DEL PASTELERO AITOR NEKETAN. SERVICIO A CARGO DE MENÚ FUSIÓN LAS PALMAS.				



Presentación de los primeros libros de la nueva Colección Pellagofio

Las Primeras Jornadas Pellagofio incluyen en su programa una semana de presentaciones de libros (lunes 16 a jueves 19 de diciembre a las 19.00 horas) en la que estarán sus autores y los prologuistas, dando inicio (en colaboración con la Editorial Mercurio) a los primeros tres volúmenes de la Colección Pellagofio. Pero antes de ellos, tendremos a los últimos 18 pastores trashumantes del archipiélago el lunes y, después, una clausura de lujo (viernes 20 a las 19.00 horas).

Lunes 16. *Últimos pastores trashumantes de Canarias*, del que son autores Yuri Millares (director de *Pellagofio*) y Tato Gonçalves (fotógrafo), en colaboración con Isidoro Jiménez (prologuista y asesor). Lo presentan Antonio Cacereno, director de *La Provincia*, y Juan de Dios Ramos, alcalde de Teror y presidente de turno de la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte de Gran Canaria.

Martes 17. *Mis primeras exploraciones por Canarias*, del botánico David Bramwell. Lo presenta Wolfredo Wildpret, Premio Canarias de Investigación: "Para un naturalista leer un relato sobre un espacio o un paisaje conocido por un amigo naturalista, al que le preocupan las mismas cosas y que nos ofrece su crónica desde la propia percepción, es un ejercicio gratificante", escribe en el prólogo.

Miércoles 18. *Peces y mariscos del Atlántico canario*, del biólogo José Antonio González. Lo presenta José Regidor, rector de la ULPGC: "Las 40 fichas de peces, crustáceos y cefalópodos aquí recopiladas, perfectamente ilustradas y organizadas para facilitar la búsqueda y consulta al lector, recogen y sintetizan información útil sobre la denominación, descripción, biología, estado de conservación y problemática de otros tantos recursos pesqueros y marisqueros de Canarias", destaca en su prólogo.

Jueves 19. *Historias del cabotaje. Cal, alfalfa y cabras en los veleros canarios*, del escritor majoreño Andrés Rodríguez Berriel. Lo presenta Francisco Estupiñán Bethencourt, escritor y autor de la novela *El corsario de Lanzarote*. "Siempre es como agua fresca, extraída por un molino de Chicago Aeromotor, encontrar la memoria de nuestra tierra descrita con una honradez histórica y testimonial que, además, lo quiere ser de todo y para todo el archipiélago", dice del libro.

Viernes 20. Clausura con el espectáculo de una cata-maridaje de vinos y paisajes canarios por la sumiller Rasa Strankauskaite, a partir de una proyección del fotógrafo Tato Gonçalves. Antes de su intervención, sin embargo, habrá una breve explicación sobre la elaboración del principal vino espumoso (método *champenoise*) de Canarias, el Brumas de Ayosa, como curiosidad enológica elaborada en el valle de Güimar.

Margo Delgado y su obra 'Variaciones de un día de mayo (I)'.



Historia oral

Historias de piratas de Guía
y de fotingos modificados

Las serpenteantes y estrechas carreteras de antaño tuvieron unos medios de transporte que el isleño adaptó a sus necesidades, con taxis convertidos en piratas que 'robaban' pasajeros a desvencijadas guaguas.

Yuri Millares

Ante la puerta del viejo taller de chapa de Lalo, junto a la ermita de San Roque, en la pequeña ciudad de Guía de Gran Canaria, suele haber algunas sillas en la calle. Aquello es lugar de tertulia de vecinos y cuando *Pellagofio* les preguntó por los "piratas", pronto se arremolinaron en torno a un bloc de notas sobre el que el bolígrafo casi echaba humo. "Mi padre tenía un *fotingo*", dice Antonio Mendoza refiriéndose a un Ford 4 del que aún recuerda la matrícula (TF 4728), al que después sustituyó por un Austin y más tarde por un Volkswagen (en la foto). "Antes no se vendían coches nuevos, del *trinque*", añade, sino que se traían de fuera de segunda mano.

Tendría Antonio 15 años de edad cuando su padre tenía aquel *fotingo*, que de taxi pasó a convertirse en pirata, "con dos asientos atrás, más dos banquetas plegables y un sillón corrido delante" donde iba el chófer, "y si había mucha gente que iba a Gáldar, se subían en los estribos".

En aquellos años de posguerra había en Guía "muy buenos coches", coinciden todos los tertulianos, mejores que en Arucas ("allí eran Peugeot") y que en la propia capital. Los



Hablar canario

Todo el viaje agarrado a la palanca de cambios

Y.M.

Las anécdotas de aquellos viajes en pirata no tienen fin. Juan Guerra nos contó algunas. A uno de esos coches pirata lo paró en una ocasión un guardia civil a pie por la carretera. "¿Cuántos van?" Y el chófer le dijo que ocho, pese a que el máximo que podía llevar era siete. Pero el guardia se puso a contar y dice "sólo cuento siete". "Es que hay uno en el portabultos", contestó el chófer y el guardia se lo tomó a broma y lo dejó seguir. ¡Y realmente llevaba un pasajero en el portabultos!

Más curiosa es la anécdota del carpintero Pedro Mendoza, autor del camarín de la Virgen en la iglesia de

Guía. Había ido a Las Palmas a buscar los trajes suyos y de Lule, otro carpintero, para ir guapos a la Fiesta de la Virgen. Pero era mucha la gente que viajó aquel día de Las Palmas a Guía y se quedó sin plaza. Al final consiguió que otro de los piratas lo llevara... si iba todo el viaje sujetando la palanca de cambios en tercera, porque se le saltaba, mientras el chófer manejaba el volante.

goma. En castellano, caucho. En Canarias, "cubierta de la rueda de los vehículos". (Marcial Morera, citado en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

trinque. Palabra portuguesa para indicar que algo es totalmente nuevo (varias citas en *Tesoro lexicográfico...*).



Arriba, el mecánico Basilio, que atendía a los piratas; izquierda, Antonio 'Barrabás' junto a su pirata y un guardia civil. | CEDIDA POR FUNDACIÓN N. ÁLAMO

de Guía eran coches americanos con marcas como Plymouth, Lincoln o Ford, que eran "grandes, bonitos, duros, con tapizado de cuero".

Aquellos taxis acabaron convirtiéndose en lo que popularmente se denomina "piratas" cuando empezaron a hacer viajes a Las Palmas cargados de pasajeros y "robándoles" viajeros a las guaguas de la compañía Melián. Pasaba el taxista, recogía a todos los que podía (y más) y con el coche lleno los llevaba hasta la capital, donde cargaba otra vez y volvía a Guía.

Algunos de esos coches (que sólo tenían cinco plazas) fueron reformados en el propio taller de Lalo, para que cupieran más pasajeros. "El de *Camino Verde* lo hice yo de siete plazas", asegura el propio Lalo Candelaria, refiriéndose al taxista Francisco Aguiar por su apodo.

El padre de Lalo, que tenía dos coches antes del golpe de los militares fascistas del 36, acabó en aquellos convulsos años en el campo de concentración de Gando, donde pasó ocho meses por sus ideas políticas de izquierdas. Lalo Candelaria recuerda, con ocho años, que su tía Teresa con la que se crió lo llevaba a ver a su padre preso, viajando en un Citroën de cuatro plazas en el que viajaban siete. "La cosa se puso un poco agria cuando volvió al pueblo", recuerda, y vendió uno de los coches y el otro lo guardó en un garaje, "donde le robaron los *gomas*". Entró a trabajar entonces en la Comunidad de Regantes y después puso una latonería.

En años posteriores, ya durante la posguerra, eran muchos los taxistas que se hicieron "piratas" y tuvieron sus encuentros con la autoridad. Pero no sólo era la Guardia Civil la que los perseguía (¡a pie porque aún no usaban moto!), también los peones camineros tenían orden de detenerlos si los veían en la carretera. Después ya llegaron los guardias con las motos y los gabardinos. **Más información** en pellagofio.es

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Una de piratas
(sobre ruedas)

Su presencia formaba parte del tráfico aún soportable de la isla. No llevaban banderas negras con calavera y tibias cruzadas. Tampoco eran asaltantes de galeones ni incendiaban pueblos y puertos, sino que unían a través de las carreteras de piche distintas localidades con la capital. Eran los "piratas", vehículos que no se sabía muy bien si considerarlos furgones con asientos o denominarlos con el término más técnico y pomposo de "microbuses". Pertenecían a propietarios individuales, que "pirateaban" recogiendo pasajeros por el camino -para lo que no estaban autorizados-, haciendo la competencia a los coches de hora. Como lo hacía el *Camino Verde*, conducido por Francisco Kiko Aguiar Moreno, en la ruta Guía-Las Palmas. No sabemos si Kiko solía transitar por el camino verde que va a la ermita, como decía aquella canción tan popular de mitad del pasado siglo. Tampoco podemos afirmar si a Kiko le entusiasmaba tanto esa canción que se hizo merecedor del sobrenombre de *Kiko el del Camino Verde* haciéndolo extensivo a su coche o fue el coche el que prestó el apelativo. Lo que sí podemos decir, porque nos informó nuestro buen amigo Santiago Gil, el de los quesos de Guía, es que el coche era verde, como el camino de la canción. El único "pirata" color esperanza, cuyo propietario, Ramón Jiménez, el de la lucha canaria, puso en manos del hombre de la foto, Kiko Aguiar.



Kiko Aguiar y el furgón pirata de Guía conocido como 'Camino Verde'. | PACO RIVERO/ CEDIDA POR FUNDACIÓN NÉSTOR ÁLAMO

Rutas y oficios

● Árboles de Canarias



Juan Guzmán Ojeda*

Los almácigos de Tafira que unos piratas juraron quemar

El entendimiento humano, en general, considera que un árbol grande junto a una casa debió de haber sido plantado por su propietario. Y, seguramente, cuanto más antigua y señorial sea la casa, tanto más vetusto y enorme es el árbol. Y es que el entendimiento suele hacer caso a la costumbre y raro es el caso, al menos en las islas Canarias, que cuando se ocupa un territorio el arbolado natural acaba integrado en sus jardines. En islas producto de una fuerte deforestación histórica, como Gran Canaria o Fuerteventura, solemos observar y estudiar muchos de sus árboles en condiciones relictas, normalmente con escaso desarrollo al ocupar suelos poco profundos, en pendientes más bien elevadas. Guardando esta proporcionalidad, podemos imaginar que los árboles con mayores alturas y diámetros debieron ser aquellos que ocupaban las mejores tierras, localizándose en zonas aplaceradas y abiertas. Los almácigos de Tafira, protagonistas de este artículo, corroboran esta teoría.

Junto a la GC-110, en el carril de bajada, a la altura del Campus Universitario, se encuentran dos sobrevivientes vegetales de la especie *Pistacia atlantica*. Se trata de dos individuos de gran porte, si bien el de sexo femenino –al que la carretera se encuentra inusualmente cercana–, posee un tamaño muy superior al masculino que se encuentra justamente detrás. Sobre la posición 28° 04' 11" Norte y 15° 27' 12" Oeste, con sus doce metros de altura y sus más de tres metros de diámetro, se levanta este imponente almácigo, con toda probabilidad el mayor de su especie en el archipiélago. Aproximarnos a la edad de este árbol resulta muy complicado, al tratarse de una frondosa no existen anillos que marquen su actividad fisiológica anual. Además, es un árbol de notable resistencia al que sólo el incendio logra acabar con su vida.

Restos de una foresta impenetrable

De cualquier modo, a juzgar por sus dimensiones, no sería muy desventurado pensar que debió de ser uno de tantos que conformaba aquella foresta tan impenetrable que, por temor a las emboscadas, frenó la incursión de Van der Does sobre el oasis del siglo XVI. Uno de tantos que el pirata juró quemar si los canarios que se escondían en el bosque no se entregaban. Ambos ejemplares fueron el epicentro vegetal de la zona que se conoció durante muchos años como el Jardín de La Rocha. Hace unos 150 años la finca cambió a la propiedad de la familia Van Isschot, cuyo patriarca eligió la sombra de estos árboles para la construcción de la residencia. Corría el año 1970 cuando la sombra de la expropiación pasa de planear a aterrizar directamente en la finca de la casa roja. El desdoblamiento de la carretera de Tafira no estuvo exento de polémica, la firme oposición de la propiedad, apoyada por el ilustre biólogo y escritor Carlos Bosch Millares, no sólo retrasaron las obras durante varios años, sino que también consiguieron salvar de la tala ambos ejemplares. La familia, que todavía conserva un mal recuerdo de aquella convulsa época de máquinas y talas (121 árboles y 20 palmeras según informe de la Jefatura Provincial de Carreteras. *El Eco de Canarias*. 10/04/1976), al menos pudo consolarse con la conservación de estos ejemplares, así como con una entrañable carta de condolencias escrita por uno de los grandes: Günther Kunkel.

Hoy son muchos los usuarios de la GC-110. Yo mismo paso a diario por la sombra del gran almácigo. Saber de su existencia, conectar con estos embajadores del tiempo, me invita a relajarme y, de paso –por qué no decirlo–, a evitarme más de una sanción de tráfico. Creo que no estaría mal un cartel que dijera algo así como: "Pasa usted por una sombra de interés botánico e histórico."

¡Buen Viaje!

CUADERNO FORESTAL
Ilustración de Mary Anne Kunkel
cedida al autor de la columna.



*Ingeniero técnico forestal (www.arbolesdecanarias.com)

Andrés Ramos Medina / Agricultor



Así tumba una de las plataneras de su finca de El Tributo, en el pueblo gomero de Vallehermoso. | y.m.

“Avisan de Hermigua, y todo el mundo con el machetito y a recoger fruta”

Yuri Millares

La Gomera es una isla donde la platanera forma parte de su paisaje hace mucho. Después de recoger el fruto, la planta ha servido para alimentar a los animales o, más recientemente, ser aprovechada en artesanía de decoración. El agricultor Andrés Ramos me enseñó cómo tumbaba plataneras y obtenía esa ristra que después se convierte en flores o muñecas.

Andrés Ramos Medina no está entre los muchos gomeros que han emigrado a tierras venezolanas, pero, como todos, sí tiene allí familia. A él le tocó quedarse. "Mis hermanos me dijeron: 'Mira, Andrés, tú no pienses que Venezuela es como se pinta, hay que sufrirla también, y nosotros ya estamos aquí. Si hacemos fortuna también te ayudamos'. Para no dejar a mi madre sola", explica.

Además, las propiedades se habrían echado a perder si nadie las trabajaba. No le queda pena de haberse quedado hasta el día de hoy [y hablamos en el verano de 1997; el relato de este encuentro figura en el libro *Canarias rural. Guía visual de oficios artesanos* (Pellagofio Ediciones, 2008)], cultivando plataneras y sembrando papas y millo, también pimientos y coles.

"Y antes, más viña que ahora. Aquí atrás y en el barranco de los Guanches también teníamos viñales. Hubo un año que cogí cincuenta y pico barriles de vino", indica desde su pequeña bodega, muy cerca de su casa, en el barrio Valle Abajo de Vallehermoso. No disponía de tantos envases de madera y los mandó traer desde

Santa Cruz de Tenerife.

Lo que más tiempo le ocupa es, sin duda, cuidar esa finca de El Tributo donde crecen buen número de plataneras que atiende él solo. Hasta allí se acerca con frecuencia, llevando un enorme cuchillo muy afilado y, quizás, un saco vacío para unos pimientos que después pondrá a secar al aire, unidos por un grueso hilo.

Piñas de 35 y 40 kilos

Cada 15 días tiene que cortar fruta.

"Avisan de Hermigua, donde está la cooperativa: 'Mañana vamos a recoger fruta' y todo el mundo el machetito y a recoger la fruta". El promedio de kilos que pesa una piña de plátanos es de 25 ó 30, pero también las hay de 40. Las carga al hombro y las va subiendo hasta la carretera por un estrecho sendero que atraviesa un frondoso cañaveral en el barranco.

La platanera es un mato que sólo da fruto una vez en su vida, pero en su base deja una abundante descendencia que repetirá el ciclo. "Con una barretita

de hierro le damos para deshijarlo. Se le deja uno solamente –relata Andrés–. Después, cuando el hijo está grande, bien formado en la tierra, agarrado, el padre se le quita y así sucesivamente".

Orientar el rumbo del mato

Deshijar un tallo de su múltiple descendencia y dejar sólo un hijo no se hace al azar, sino calculando en qué dirección. "Claro, porque resulta que tiene us-

ted la mata de plátano,

la cepa, y al lado el

hijo que está ya

pollón y tiene

el relevito

que lleva un

rumbo: si

va caminando

en línea deja

atrás un

claro". Eso

se evita ha-

ciendo que

los hijos vayan

creciendo en círculo,

y nunca un tallo

tras otro en línea o se

saldrían de la finca

después de varias

generaciones.

Más información en la web pellagofio.es



Tumbado el tallo, se puede descascarar para aprovechar la ristra en trabajos de artesanía. | y. m.

Gastroclub

Lanzarote cocina, saborea y disfruta de sus productos, con chefs de toda España

El Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote, una experiencia única en el archipiélago canario de acercamiento de los mejores productos locales al consumidor (tanto nativo como turista), vivió su tercera edición incrementando su participación y ampliando horizontes, esta vez con la participación de una exquisita –nunca mejor dicho– selección de cocineros llegados desde la Península para la ocasión.

Yuri Millares

El Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote ha celebrado otra exitosa convocatoria demostrando, como ya decíamos en *Pellagofio* al valorar la anterior edición, “que la isla tiene excelentes productos, que se practica una gastronomía de gran nivel y que si se le ofrece al consumidor, éste sabe apreciarlo”.

Hemos estado de nuevo allí para contárselo a nuestros lectores, comprobando cómo la feliz iniciativa emprendida por el consejero insular de Agricultura y Promoción Económica Francisco Fabelo sigue afianzándose.

La presencia de chefs invitados, en esta edición del festival, ha abierto las fronteras de la gastronomía canaria a la curiosidad y el interés de cocineros de algunos de los mejores restaurantes de España que deleitaron con su presencia, su trabajo y sus degustaciones a aquellos que pudieron acceder a la carpa correspondiente (sólo 60 plazas por sesión). En el exterior otras carpas mucho mayores del Gastronomarket acogieron a la marea humana que paseó y degustó minitapas y chatos de vino por las decenas de stands.

Algo más que cherne con papas

Las cinco sesiones del sábado 30 de noviembre y otras tres el domingo 1 de diciembre del Aula del Gusto (480 personas se inscribieron para conocer de primera mano las técnicas y consejos de los cocineros invitados) dieron comienzo con la ponencia “Del mar y la tierra al plato”, en la que el chef Germán Blanco (restaurante La Tegala, Lanzarote) elaboró un plato protagonizado por el apreciado cherne.

“Un pescado blanco bastante sutil”, lo describió allí, que acompañó con un puré de batata con anís estrellado, algas deshidratadas y otros atractivos ingredientes para componer un plato “muy visual y muy potente en sabores”, dijo (mojo de cilantro con coco, cebolla roja, *Boletus edulis* confitado, mejillón encapsulado en su jugo...). El objetivo del chef: de-

Sancho Hormaechea (del madrileño Botillería y Fogón Sacha) explica cómo usar la freidora... para cocinar al vapor unos berberechos. | YURI MILLARES

Los voluntarios de Protección Civil de Tegui se no faltaron a la cita, ni este bebé dejó gota de su ‘bibe’ entre tanto taperío. | Y. M.



mostrar que hay algo más que cherne con papas arrugadas y mojo (plato por otra parte “magnífico”, quiso recalcar). A este comienzo lanzaroteño del Aula del Gusto pronto le seguirían otros protagonistas con sus singulares y sabrosas experiencias y propuestas. Sancho Hormae-

chea (Botillería y Fogón Sacha, Madrid) se empeñó en “hacer pensar” al público insistiendo en que ese es el ingrediente más importante de la cocina. Y como “lo divertido además es hacer varias cosas con un mismo producto”, dijo, se disculpó ante los isleños por su atrevimiento, pero cocinó un doble salmorejo para comer juntos: el canario (que va con conejo) y el cordobés (una sopa fría de

vendimia que tiene que llevar huevo duro o sería un “gazpacho espeso”, insistió).

Fabián León: “¡Funciona!”

Llegó después el turno a dos grandes de los postres de Canarias: el cocinero Pedro Rodríguez Dios (Tenerife) y el pastelero Aitor Neketan (Gran Canaria). El primero, con su siempre sugerente propuesta de unir los chocolates y las excelentes sales marinas del archipiélago.

El segundo, con diversas creaciones que incluyeron un guiño al popular plátano con gofio (y contó cómo trabajó en una ocasión con un compañero que había sido boxeador, Jeremías, y en un combate en San Sebastián el público vasco lo animaba diciéndole “¡venga canario, plátano y gofio!, un puño y el otro) y otro guiño a las nuevas tecnologías con un bombón que llevaba impreso el código QR de su pastelería. “¡Funciona!”, le dijo desde el público el televisivo Fabián León (finalista del concurso *Master Chef*), al ver en su móvil que había accedido a la Pastelería Neketan.

El sábado y el domingo dieron mucho más de sí (fusión japonesa, *airbag* de almogrote, alubias de Tolosa *versus* judías negras de Lanzarote, etc.), lo contamos en la edición digital, en pellagofio.es



El conejo al salmorejo según Sacha Hormaechea, que lo acompañaría con un salmorejo cordobés. | YURI MILLARES

85.000 chatos y minitapas

Y. M.

Más de 20.000 personas se acercaron a la plaza de la Mareta de Tegui para no perderse el tercer Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote. Se vendieron 85.000 consumiciones (22.000 más que en 2012; ya el sábado, con 38.000 consumiciones, todo hacía prever que se superarían las cifras del año anterior). Incluso los niños tuvieron su espacio: unos 270 asistieron a las lecciones del cocina del Aula Chinijo Chef, que contaba con la presencia del chef Pep Nogués y del jovencísimo finalista de la primera edición de *Master Chef* (TVE) Fabián León.

Al Aula del Gusto se inscribieron cerca de 500 personas para ver en directo a destacados chefs y pasteleros de Canarias y Península. Y no faltó el concurso de cocina amateur, este año con el Concurso de Caldo de Papas que atrajo a sus calderos y fuegos a varias mujeres de la isla con antiguas recetas heredadas de madres, abuelas y hasta bisabuelas.

En el amplio área del Gastronomarket había 40 expositores, entre los que destacaban 21 restaurantes, 10 bodegas, tres queserías, cuatro pastelerías y 13 expositores de otros ámbitos. Distribuidores como Brito y Hostelmec; agricultores ecológicos asociados en Ecolan; salinas de Janubio y las de Guatiza; la Ahumadería de Uga; la escuela de Hostelería del IES Zonzamas; o la Asociación del Cochino Negro Canario, entre otros.

Este balance tan satisfactorio, sin embargo, no deja de hacer pensar al consejero insular de Promoción Económica Francisco Fabelo que todavía se puede hacer mejor y ya piensa en superarlo en la edición del año que viene.

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca / Los mullidos

José Antonio González*

El salmonete de Canarias, *Mullus surmuletus*, es un pez óseo perteneciente a la familia Mullidae. De tamaño entre pequeño y mediano, su cuerpo es blando (es lo que significa *mullus* en latín), algo comprimido y con vientre plano.

Con dos notables barbillones en la parte inferior de la boca (mentón), en ellos se sitúan los órganos sensoriales que usan para buscar sus presas. De colores vivos, predomina el tono rojo, rosa o amarillo; habita en aguas costeras.

En el Atlántico centro-oriental y Mediterráneo viven cuatro especies de salmonetes, todos con interés comercial: el salmonete amarillo y el salmonete barbudo (que tienen una presencia esporádica en el sector occidental de Canarias desde finales de los años 90, al parecer relacionada con el calentamiento del agua del mar), el salmonete de fango (habitual en ciertas pescaderías de las Islas) y el salmonete de roca (el del país), los dos últimos del género *Mullus* y caracterizados por no tener dientes en la mandíbula superior, ni dientes visibles con la boca cerrada, ni espina en el margen opercular.

Las cuatro especies son:

–salmonete amarillo (*Mulloidichthys martinicus*). Especie caribeña y del Golfo de México, también presenta poblaciones insulares en el Atlántico Oriental (Cabo Verde, Santo Tomé y Príncipe, Ascensión) y, esporádicamente, aparece en aguas de las islas Canarias occidentales (sobre todo en El Hierro).

El salmonete del país, sus parientes y otros salmones

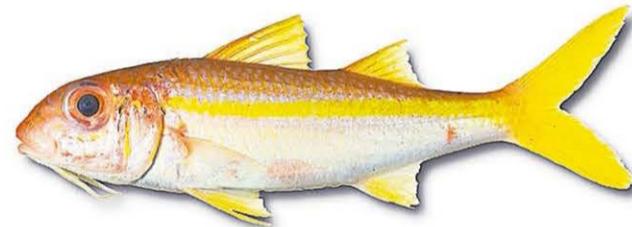
De las cuatro especies de salmonetes que, o han llegado últimamente como consecuencia del cambio de la temperatura del mar, o habitan las aguas canarias, o se encuentran en las pescaderías, sólo una es la del país. Pero no es raro que se vendan mezcladas o mal etiquetadas.



1 El salmonete de roca es el de Canarias.



2 El salmonete de fango es mediterráneo.



3 El s. amarillo es especie caribeña.



4 El salmonete barbudo es el africano.

–Salmonete barbudo (*Pseudupeneus prayensis*). Esta especie oeste-africana (desde Marruecos hasta Angola, incluidas las islas Cabo Verde), procedente de pesquerías de arrastre de caladeros próximos (sobre todo del Senegal), es muy frecuente en nuestros mercados.

También ha sido observado en los últimos diez años en El Hierro, la isla con las aguas costeras más calientes y salinas del archipiélago.

–Salmonete de fango (*Mullus barbatus*). Esta especie, típicamente mediterránea, en ocasiones se observa en las pescaderías de las grandes superficies de Canarias.

–Salmonete de roca (*Mullus surmuletus*). Esta especie de las costas europeas y mediterráneas es, aparentemente, la única de su familia que presenta una población reproductora estable en Canarias: se trata del salmonete del país. Los nombres dados por la FAO en otros idiomas son: *striped red mullet* (inglés) y *rouget-barbet de roche* (francés).

Mezclados en la pescadería

Dado su parecido morfológico y hasta cierto punto cromático, los salmonetes oeste-africanos (refrigerados o descongelados) pueden ser

confundidos y vendidos como salmonetes del país (frescos). Aunque es una sustitución menos habitual, incluso se observa la exposición de unos pocos salmonetes del país, junto a numerosos salmonetes barbudos.

Otra de las confusiones radica en la costumbre de la mayoría de los pescadores artesanales canarios, e incluso de no pocos dependientes de pescaderías, de denominar *salmon* al salmonete.

Ello da lugar a errores manifiestos de etiquetado en algunos establecimientos que no cuentan con el debido asesoramiento técnico: es frecuente encontrar salmonetes (Mullidos) etiquetados como salmón (Salmónidos).

Características nutricionales

El salmonete del país o de roca es de carne rosada, poco firme, delicada y de sabor algo peculiar. Composición química: 3,8% de grasas y 19% de proteínas, aportando 0,80 g de ácidos grasos omega-3 y 109 kilocalorías por cada 100 g de porción comestible.

Se trata de un alimento semigraso, algo más próximo a los pescados grasos ("azules") que a los magros ("blancos"). En Canarias su carne es más sabrosa entre junio y enero, mientras que de febrero a mayo parte de las grasas son transferidas a los órganos reproductores. Encontraremos hembras (siempre más abundantes) enhuevadas sobre todo en marzo-abril.

La gran calidad de su deliciosa carne se debe, sin duda, a su particular hábitat (fondos de arena-roca y de arena o fango intercalados o próximos a sebadales), en donde desarrolla sus hábitos carnívoros alimentándose de crustáceos, poliquetos, moluscos y peces de fondo.

*Grupo de investigación en Ecología Marina Aplicada y Pesquerías (ULPGC).

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
MUNDO RURAL
NATURALEZA
EL MAR DE CANARIAS

pellagofio
Suplemento mensual

La mano del queso majorero

pellagofio
Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

Cita con el chef

Aitor Neketan

Pastelero

Uno de los pasteleros estrella de Canarias, por su calidad e innovación, también ha sido uno de los invitados estrella en el Aula del Gusto del reciente Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote, que en su edición de 2013 lo sacó de su obrador en Vecindario para presentarlo en la Villa de Teguise, junto a algunos de los más destacados cocineros y reposteros de España. Allí compartió escenario con Pedro Rodríguez Dios, en un mano a mano entre lo mejor de la pastelería y los postres de este archipiélago.

“Recetas secretas no tengo ninguna, pero es verdad que no se las doy a cierta gente”

Yuri Millares

— **¿Se puede resumir la inmensidad de elaboraciones que prepara en una sola palabra: qué son, “pasteles”, “dulces”? ¿O es una tarea imposible?**

— No, siempre hay algo nuevo. Pastes dice la gente que “entiende”; dulces se dice Canarias.

— **Segunda generación de pasteleros, con 14 años entra a trabajar en el obrador... ¿siguiendo el olor de los pasteles?**

— No... Es que no me gustaba estudiar y para no irme al parque dije: voy a trabajar.

— **Rodeado de tantas tentaciones golosas, ¿nunca se ha atiborrado de algo?**

— Pues no, de lo que no me gusta no. [Risas] Hay cosas que no me gustan, como la crema, la nata. Pero lo que es hojaldre sigo comiendo... ¡vamos!

— **Los canarios, con varios siglos de su historia dedicados al cultivo de la caña de azúcar, tienen fama de golosos por su repostería. ¿Lo son de modo especial, o es simplemente que a nadie le amarga un dulce?**

— No, no. Son golosos una pasada.

— **Esa repostería canaria**

de la que hablamos, ¿tiene presencia en la Pastelería Neketan? ¿De qué modo?

— No es lo fuerte nuestro, pero sí que tenemos algunas cosas. Incluso voy a hacer dentro de poco una tarta de pepinos con lima, riquísima.

— **Y en esas elabora-**

ciones, ¿quién aportó las recetas originales?

— Yo mismo y a base de estar con amigos como Pedro [Rodríguez Dios] o como Teobaldo [Méndez], gente de aquí que hace esas cosas. Y en una cena vas oyendo cosas y vas sacando ideas.

— **¿Y con la fama de excelente pastelero que ha alcanzado, no le vienen abuelas del barrio (que lo conocieron de chiquillo) a ofrecerle sus más secretas recetas familiares?**

— No. Quizás he sido yo el que he ido a preguntarles cómo hacen el cabello y cosas así.

— **¿Tiene alguna receta secreta?**

— No, secreta ninguna. Que no se la doy a cierta gente, sí; pero las que tengo sí se las doy a quien creo que no va a hacer mal uso de ellas.

— **La formación ha sido una constante en su carrera profesional. ¿Quiénes han sido sus maestros y quienes sus ídolos?**

— Mi maestro es mi padre, de quien he bebido toda la buena base. Y en cuanto a ídolos es que cada día hay uno nuevo, porque está saliendo continuamente gente nueva y el que te gustaba hace diez años ya no es lo mismo.

— **Y con todo el bagaje de aprendizaje y de experiencia que**

ahora, ¿hay algo que aún le quede por aprender?

— Todo. La misma receta de la tarta de pepino con té verde que empecé ayer... ¡Qué buena!

— **O sea, que de**



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Algunas fotos sí hicimos

Esta vez nos trasladamos al obrador de Aitor Neketan en Doctoral para la sesión de fotos. Entre vainillas de Tahití, habas tonka, chocolate Valrhona y en su variante Dulcey y no sé cuántas exquisiteces más, se nos pasó la tarde, eso sí, algunas fotos hicimos. Luego, al salir, temimos por algún control de glucemia...

vivir de las rentas, nada.

— Para nada.

— **Ahora llega la Navidad y la gente se lanza a comer toda clase de golosinas como si después de Reyes se fueran a dejar de fabricar. ¿Arriesga aquí o tira de lo clásico?**

— Siempre intentamos sorprender. Por ejemplo, este año quiero sacar el turrón que está de moda ahora en España, que es de patatas chips. Yo no lo conocía y mi mujer me pasó una revista, en la que salía un catalán que decía que su mejor turrón este año era ése. Enseguida llamé a un amigo catalán, “¡oye...!”

— **“¡...La receta!”**

— Sí [risas]. Me la pasa o se acabó la amistad [risas].

— **Hemos hablado antes de repostería tradicional. Pero por lo que destaca esta pastelería es por**

“

“Este año quiero sacar el turrón de moda en España, que es de patatas chips”

su innovación y su creación. ¿Qué es lo más sorprendente que nos puede presentar?

— [Se queda pensativo] Según la época hago una cosa u otra. Lo más sorprendente quizás es el pastel de Ipanema, que no tiene chocolate. Todo el mundo hace los postres con chocolate y el de Ipanema lo que tiene es avellanas y maracuyá y la

combinación es espectacular.

— **¿Cuánto hay de alquimia y cuánto de decoración en el éxito de una creación pastelera?**

— Yo prefiero más el contenido que la imagen. En realidad, una cosa lleva a la otra, pero me centro más en el sabor que en la decoración.

— **Has hablado de un pastel sin chocolate. ¿Se podría concebir una pastelería sin el ingrediente chocolate?**

— Yo creo que no. Al contrario, cada vez está más presente.

— **Terminamos, un recuerdo dulce.**

— La primera vez que me sacaste en la prensa [en el reportaje titulado “Pastelería Obrador Neketan. De lo más sencillo, lo más exquisito”, que incluía la receta de las tejas de almendra del padre, Marcos Neketan].