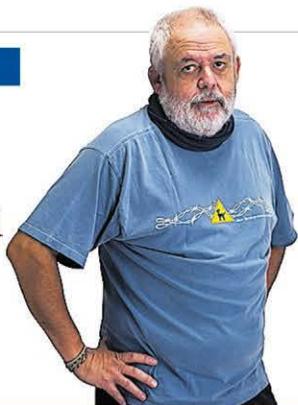


Entrevista
Juan Capote Álvarez

“En hoteles de Canarias de alto nivel tienen un queso de ‘cabra canaria’ impresentable”

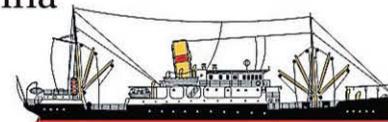


Historia oral
Revelaciones inéditas en una vieja entrevista

El Jardín Canario en busca de director, en unas anécdotas de Jaime O’Shanahan

Atlántico
Yo fui en el correílo

Un crucero mayorero, remedio contra la tosferina



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 16 - enero 2014

La imagen que ilustra esta portada (vino El Convento, de Gáldar) es obra del fotógrafo Tato Gonçalves.



Vinos canarios, amor a la tierra

El reportaje

'Durante cinco días de presentaciones en el Cicca, 'Pellagofio' dio a probar unos 15 vinos canarios en el transcurso de sus 1ª Jornadas. | T. GONÇALVES



Vinos canarios, amor a la tierra

Desde el beso chispeante y suave de un espumoso, pasando por los marchosos y alegres de maceración carbónica o la malvasía volcánica que sabe a piel de mujer tras un baño en Famara; sin olvidar el hechizante rosado, los blancos que huelen a sal y siroco y los fuegos artificiales de unos tintos complejos y muy sabrosos.

Yuri Millares

La clausura de las Primeras Jornadas Pellagofio (diciembre 2013 en el Centro de Iniciativas de La Caja de Canarias) tuvo lugar un viernes, después de una intensa semana de presentaciones de libros. Todos esos días, tras escuchar a los autores y los prologuistas de los volúmenes que dan inicio a la Colección Pellagofio, el público asistente era agasajado con unas degustaciones que incluían diferentes vinos canarios.

La presencia de dichos caldos en la planta alta del Cicca, esperando a que los asistentes al salón de conferencias salieran de escuchar y ver lo que aquellos libros contenían, no era casual. Formaban parte de la propia esencia de lo que la revista *Pellagofio* significa: la promoción del mundo rural, dando a conocer sus productos y entre ellos, cómo no, unos excelentes vinos que muchos canarios –muchas veces por prejuicios fuera de tiempo y lugar, o fruto del desconocimiento– aún no han probado.

Y no se podían despedir aquellas jornadas con una degustación más de aquellos vinos. Tenía que ser algo más especial. Y ese "más" lo puso la sumiller Rasa Strankauskaite, en quien recayó el encargo de clausurar las actividades de las jornadas (aunque la exposición de artistas que han ilustrado las portadas del último año y medio continúa en enero) con una cata muy especial

de esos vinos: sería en un maridaje que vincularía las sensaciones y los placeres de dicha cata con una proyección de imágenes de Tato Gonçalves, con paisajes de las Islas.

El resultado de esa cata sensual y entrañable, distinta a cualquier otra expresión de las bondades de unos vinos, fue el que sigue en este relato.

Diez botellas y una pantalla

Sobre la mesa que preside el salón de conferencias del Cicca estaban

dispuestas diez botellas diferentes con caldos de Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife. Detrás, en una gran pantalla, se sucedían las imágenes de la proyección. Y Rasa comenzó dando la bienvenida con un vino espumoso afrutado Brumas de Ayosa que, durante aquellos días de las jornadas, sorprendió a todos, incluso a quienes se negaron inicialmente a probarlo ("no me gustan los espumosos ni los cavas"). Pero cuando cedieron a la curiosidad

ante los elogios que escuchaba, se sumaron ellos mismos al feliz descubrimiento.

Un vino para el amor

"¿Qué decir? –comenzó Rasa–. Me gustaría que este vino espumoso canario estuviera en las mesas en estas fiestas. No es champán, no es cava, pero no tiene nada que envidiarles. En la bodega ya hay un afrutado, un reserva y un brut nature". Unos vinos tanto para bienvenidas (el afrutado) como para grandes comidas (el reserva) y, en cualquier caso, para momentos de placer o como decía en un *Pellagofio* meses atrás, "para las sábanas revueltas y el aliento entrecortado: para el amor".

¿A qué huele?, se preguntó en voz alta, después de mirarlo y escucharlo! ("nos mece como el mar, psssch"). Con él "sentimos el murmullo, los alisios, la alegría porque es fruta blanca, hay almendras, muchas flores, algo de miel y miles de cosas que cada uno podemos apreciar, porque a cada cual le recordará diferentes cosas. Y en la boca: euforia. Un buen rollo, buena energía. Delicioso, chispeante. Perfuma el paladar. Es como un beso suave".

La cata siguió un orden que recorrió, en primer lugar, la isla de Tenerife. Tras el espumoso del valle de Güimar, el tinto maceración carbónica Hollera, de bodegas Monje, "muy conocido".

Un vino marchoso

Y añadió: "Este tipo de vinos son los primeros en nacer, muy fáciles de beber, para paladares vírgenes que empiezan. Ya el color nos dice que va a ser marchoso [risas cómplices del público], son vinos de Carnaval también". De "precioso rojo, si lo miran a la luz verán los ribetes azulones, violáceos, de un vino joven. Son vinos de fiesta que huelen a dulces frutos rojos, a yogur, a chocolate, mermeladas y a una fruta de Canarias: son los únicos vinos tintos que huelen a plátanos".

La selección que le propuso *Pellagofio* incluía un tercer vino de Tenerife, "esta isla tan alta y bonita, con su microcosmos de diferentes islas en una isla", dijo.

Un vino con sabor a terruño

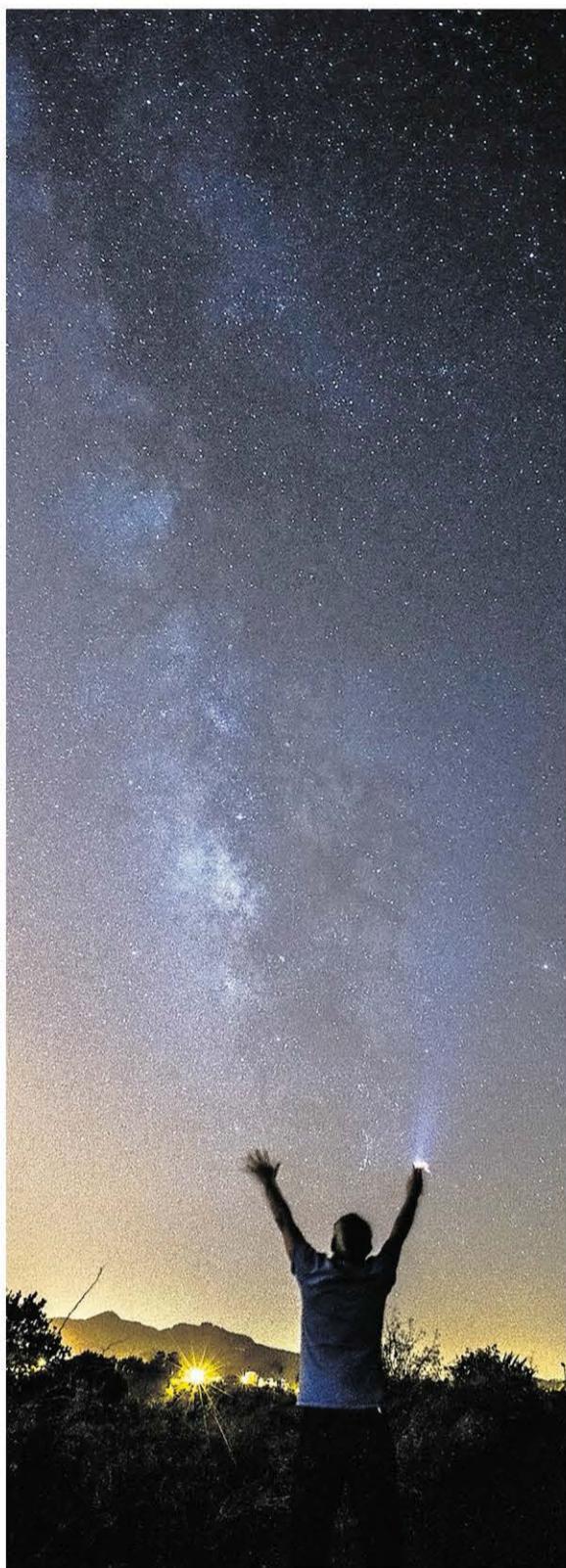
Se trataba de un tinto barrica de bodegas El Lomo, con un *coupage* de distintas variedades (tintilla, negramoll, forastera de Tegueste, listán blanco y otras) que ya era un vino más complejo.

"Se nota en el color, mucho más oscuro, mucho más potente. De un precioso color rubí oscuro, tiene muchísimas lágrimas. En nariz mucho más intenso, huele a endrinas, a regaliz, a tostados por la barrica, que, entremezclados con la fruta, juega, se dispara, envuelve. Una textura jugosa con unos taninos que recuerdan al terruño, a mí me sabe a la tierra y a mucha pasión, porque es el sueño cumplido de un señor de 90 años que sigue detrás de la bodega, con la hija, el hijo. Maravillosa bodega. ¿Qué te parece Tato? Un vino más fuerte".

Cambiamos de isla. "Ahora nos imaginamos un pueblo de casitas blancas, de tierra negra, esas montañas con formas de camello, una gente que desafía a la naturaleza y hace todo lo posible por proteger a la viña del viento. Estamos en la magia de La Geria, en un viñado



Rasa Strankauskaite cata y describe 10 vinos canarios a partir de una proyección de paisajes canarios de Tato Gonçalves, en el Cicca. | YURI MILLARES



Las I Jornadas Pellagofio tuvieron su broche final con una llamativa proyección fotográfica de paisajes canarios de Tato Gonçalves, que sirvieron de apoyo a una sorprendente cata de vinos, e incluyó una vendimia nocturna (arriba), un autorretrato del fotógrafo con la vía láctea (izq.) o los volcanes de Lanzarote.



único en el mundo. Imagínense una vendimia ahí, sumergirse en esos hoyitos y subirlos, no es nada fácil, requiere mucho esfuerzo, presentó los siguientes dos vinos, de Lanzarote, de la bodega Los Bermejos.

Un vino con magia

“Aquí vemos el amor del hombre por su tierra y estas gotas de vino nos lo tienen que contar. Es un Bermejo de malvasía volcánica. De cepas que no tienen riego ni lluvia, pero están más vivas que nunca”.

“Magia o protección de los dioses”, insistió. Al levantar la copa “la vemos muy luminosa, ese sol de Lanzarote lo vemos aquí cómo brilla. En nariz, muchos tostados aunque es fruta blanca: está el gofio, cenizas, minerales, flores blancas. Huele a viento, a picón. Huele a sal de una forma increíble”.

Vamos a probarlo: “Potencia, un vino que manda, con carácter como

el viento de Lanzarote. Amargo, dulce y salado a la vez. La piel después del baño en Famara, está salada pero es dulce porque es la piel. Y especias, están ahí”.

“¿Se imaginan una siesta en la playa de Famara, con una copa de Bermejo malvasía seco en la mano? Yo sí –sonrió y rió Rasa–. Lo van a probar y van a decir: sí”.

Un vino con buen humor

De la misma bodega Los Bermejos, un tinto más desconocido pero sorprendente: su maceración carbónica que es de otra tierra –lo distingue del Monje Hollera que había probado antes– porque aunque también es ligero (su manera de ser), se nota en nariz el volcán”.

“Precioso color, muy brillante, este es más guinda. Huele a buen humor, a frutas dulces, a arándanos, a mermeladas para un buen desayuno

no con tostadas. En boca, unas gotas suaves, frágiles, buscando la boca, diversión para los sentidos, una listán con mucho mineral, azotada por el viento, se nota en la boca. Un gran maceración carbónica”.

Un vino que hechiza

El recorrido concluyó con cuatro vinos de Gran Canaria, “una isla que tiene todo lo que pueda desear; este año más verde que nunca”, hablaba Rasa mientras comenzaba a servirse una copa del Rosa de Los Berrazales, un rosado espectacular a la vista, en nariz y en boca.

“Aquí podemos imaginar a Tamadaba, Agaete, las vendimias nocturnas, el cielo. Es un rosado afrutado, con un perfume muy envolvente a frutas y mieles, color de labios de mujer, rosa carmín. Tiene gotas del rocío de la noche, huele mucho a rosas, a perfumes árabes y hechiza mucho la nariz. Muchas frutas de

grosella, de naranja, de lichi. En la boca es una frescura cítrica que no molesta, dulce y goloso. Mucha pasión y amor, ahí están Víctor y su familia, gente dedicada al vino”.

Un vino para la seducción

Otro vino de la misma bodega Los Berrazales, el blanco afrutado de moscatel y malvasía del valle de Agaete, de un radiante color y un brillo excepcional.

“Muy muy intenso en nariz, con frutas tropicales, chirimoya, flores, la moscatel presente, azahar, naranja. También huele a agua de rosas.

“Es increíble cómo la naturaleza entra en un vino; o cómo el vino son las gotas de cultura de la naturaleza”
(Rasa Strankauskaite)

Fresco, suave, ligero, al mismo tiempo tiene un amargor muy interesante y moscatel”.

Le recordaba a Rasa mucho “a lo árabe, quizás por esa agua de rosas, por su cocina aromática. Si fuera un lugar, sería tierra de volcán; si fuera un color, sería de un cálido deslumbrante; si fuera un olor, sería a miel y fruta escarchada; y si fuera una actitud, sería la seducción; si fuera un pecado, la lujuria; y si fuera fruta, un racimo de uva moscatel”.

Un vino que convierte la naturaleza en cultura

Sorprendió a Rasa el blanco Señorío de Agüimes, que no conocía. “Agüimes fue también un importante productor de vino en el s. XVI y está volviendo, permitiéndonos descubrir vinos nuevos, ofreciéndonos la emoción de descubrir algo distinto”.

De un “precioso color dorado; cuando lo ves, sabes que el sol vino a esta tierra para quedarse en estas islas de primavera. Aromas a papaya, un poco de piña, unos nísperos robados (que vas por una carretera y los coges, pero no de mal rollo [risas del público]), las mieles de la moscatel. Y pinos, me huele a pinos ¿hay pinos que rodean las fincas donde se cultiva su uva? –se preguntó en voz alta–. Es seco y huele a sal y siroco. Es increíble cómo la naturaleza entra en un vino, o cómo el vino son las gotas de cultura de la naturaleza. En boca, una acidez redonda, la frescura justa”.

Un vino para gozar

Otra gran descubrimiento para Rasa: la bodega Volcán. Probó su tinto con cinco meses en barrica, de uvas listán de parras viejas. En nariz “despliega fuegos artificiales, es una cosa tremenda, una explosión”.

Muy bonito color, lo van a ver, un rojo precioso y radiante, ribetes violáceos, las lágrimas lentas, pesadas, parecen un collar. Despliega todos los aromas del magma, la naturaleza desatada, el volcán abriéndose al mar. Fruta madura en boca, notas muy cremosas y lácteas. Huele mucho a cacao, a chocolate, a regaliz, a muchos aromas misteriosos difíciles de entender, a lava, a café. Es un gran vino, para gozar”.

Un vino para meditar

Terminó la velada con la cata de “un gran vino de Gáldar”, dijo, de “otros amigos apasionados por el vino. Lo ven como arte, como una pasión”. Un tinto con diez meses en barrica, de uvas castellana y listán de cultivo ecológico.

“Se llama Convento, un bonito nombre. Hay vinos que son para meditar y este es uno de ellos, para pensar, leer, te hace hablar y ser sincero. Este es de un rojo mucho más púrpura, mucho más rojo, de capa media-alta. Lágrimas lentas y largas. En nariz es muy complejo, con aromas a frutas maduras rojas y negras. Están los tostados. Si movemos la copa encontramos otros aromas, de pimienta; eucalipto, menta; me huele mucho a incienso. Aromas muy misteriosos, a arenas del siroco. Es un vino sosegado, para disfrutar de todas sus sensaciones”.

Historia oral

El Jardín Canario en busca de director, la intrahistoria

La contratación del sueco Eric Sventenius en 1952 y del inglés David Bramwell en 1974, como directores del prestigioso jardín botánico Viera y Clavijo, tal y como se lo contó Jaime O'Shanahan al periodista Yuri Millares.

Yuri Millares

El Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo fue creado en 1952 a iniciativa del Cabildo de Gran Canaria como centro de conservación e investigación de la flora de las islas Canarias. Sobre la historia de esta conocida entidad y cómo se le ofreció ponerla en marcha al botánico Eric Sventenius, que por aquel entonces trabajaba en el Jardín Botánico de La Orotava, ya se ha escrito y publicado. Pero, ¿qué sabemos sobre la intrahistoria de esta prestigiosa institución? ¿Quién fue el que movió los hilos, más allá de las decisiones de los políticos de turno, para que dos grandes científicos de Suecia y Reino Unido acabaran dirigiendo y organizando este jardín botánico entre 1952 y 2012?

Esos hilos nos llevan hasta la figura de Jaime O'Shanahan (1921-2010), que en 1950 había sido nombrado jefe de la Sección Forestal del Cabildo de Gran Canaria, participando activamente en la repoblación forestal de las cumbres de la isla. Durante una larga entrevista que mantuvo en 2002 con el periodista que firma esta página, relató cómo fueron sus contactos y gestiones en 1952 y en 1973, respectivamente,



Hablar canario

La 'perreta' por cumplir el deseo de Sventenius

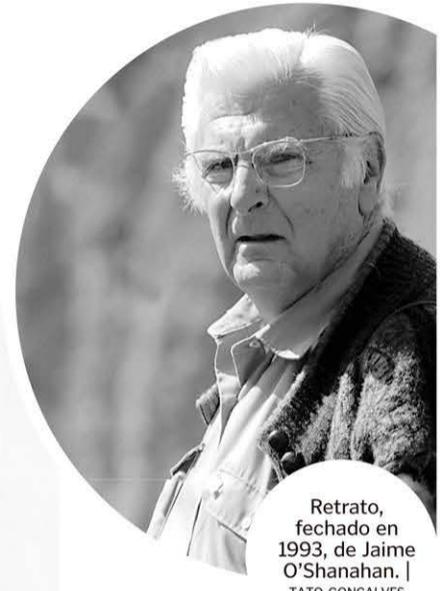
Y. M.

"Cuando fallece Sventenius, hubo un lapsus de tiempo en el que estuvo el Jardín sin director y se rumoreaban los nombres de personas que podían sucederle. Entonces yo empecé a hablar con los consejeros y presidentes del Cabildo con los que tenía cierta confianza, para contarles aquella conversación que tuve con Sventenius y que te he dicho a ti", me dice Jaime O'Shanahan.

"Yo estaba con aquella matraquilla y un buen día me encuentro a Manuel Díaz Cruz [consejero del Cabildo] por la calle Triana. Me saluda con la bonhomía y cordialidad que tenía: 'Coño Jaime, ya te puedes quedar tran-

quilo, se te acaba la perra de Sventenius. Ya hay una persona para director". Los ojos de Jaime O'Shanahan se abrieron más aún: "¿Sí, quién es?", preguntó lleno de curiosidad e interés. "Y entonces me dio el nombre de la persona que iba a venir, que me lo voy a reservar, de una persona muy relacionada con la cosa científica, un señor que estuvo de visita en el Jardín Canario y lo conocí porque estuve enseñándoselo. Pero yo seguía con la perreta* de David Bramwell".

perreta. Aunque también es "rabieta", en este caso se trata de una "obsesión, idea fija" (O. García Ramos, *Voces y frases de las Islas Canarias*).



Retrato, fechado en 1993, de Jaime O'Shanahan. | TATO GONCALVES

para poner al frente del Jardín Canario a Sventenius y Bramwell. De esa entrevista he publicado en los últimos años diversos contenidos, pero no los referidos a este tema que aparecen ahora en *Pellagofio*.

"Don Enrique Sventenius quiso hacer el jardín botánico canario en Tenerife. Pero allí no le hicieron caso en ese momento", explicaba O'Shanahan en aquella entrevista. "A don Graciliano Morales, consejero insular de Montes le llegó la onda y se lo propuso al presidente don Matías [Vega], quien lo cogió por la palabra. Y como yo estaba metido en la Sección Forestal, don Graciliano me mandó a mí a Tenerife para que hablara con don Enrique". Y así fue como se presentó ante Sventenius y le explica el asunto: el Cabildo Insular de Gran Canaria le ofrecía crear en esta isla su proyecto de jardín botánico canario. Entonces, lo primero que le pregunta es:

–¿Don Graciliano Morales? ¿Tiene algo que ver con el poeta Tomás Morales? –le dice.
–Pues sí, es hijo del poeta.
"Entonces el hombre miró así – O'Shanahan hace un gesto de aprobación e interés para imitar al que vio expresar a Eric Sventenius – y yo más contento. Le expuse el plan, que el Cabildo sería capaz de comprarle una finca y hacer el jardín canario. Y entonces dijo que sí, que él vendría para acá, que 'encantado'".

La confesión de Sventenius

A partir de entonces, Jaime O'Shanahan comenzó a trabajar estrechamente con el botánico sueco. Un día, muchos años después, tras un almuerzo distendido en una casita de campo que tenía O'Shanahan, éste le pregunta: "Oye, Enrique, el día de mañana que tú puedas faltar, ¿quién crees que puede ser el director del Jardín Canario?"

"Yo creo que la persona indicada para eso es David Bramwell", dijo...

El relato de los acontecimientos que siguieron hasta la contratación de Bramwell, en la edición digital, en *pellagofio.es*

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Viajeros por la UD Las Palmas

Desde su fundación en 1949, la Unión Deportiva las Palmas contó con una nutrida y fervorosa afición, surgida de la necesidad que había de poseer un símbolo que representara a toda la ciudad, a la isla y a la provincia. ¿Y qué mejor que un club de fútbol, capaz de aglutinar sentimientos y soñar con metas posibles de alcanzar, dada la calidad innata de muchos jóvenes futbolistas de la tierra, de las buenas maneras de jugar la pelota y de la personalidad futbolística que poseían en cuanto a estilo? . Señal de identidad para muchos, sentimiento inequívoco de pertenencia a una comunidad, sufrimiento por las zozobras y avatares que han acompañado al equipo amarillo a lo largo de su historia, y orgullo sobresaliente por los triunfos cosechados. Como el que movilizó a los aficionados para celebrar en Tenerife el ascenso a la división de honor. Debió ser en el año 54, cuando la UD consigue alcanzar por segunda vez la máxima categoría del fútbol español. La foto, cedida por don Andrés Rodríguez Berriel, certifica que no había un alfiler en el *Ciudad de Algeciras*. Hasta el punto que la tripulación obligó a los pasajeros a que se distribuyeran por las dos bandas, para evitar el riesgo real de que el barco pudiera trabucarse. Pero el júbilo era enorme por el ascenso logrado. Y celebrarlo en Tenerife no tenía precio. Era un hecho histórico que había que vivir. Y disfrutar, por supuesto.



Los hinchas de la UD Las Palmas rumbo a Tenerife, en el 'Ciudad de Algeciras'. | ARCHIVO PELLAGOFIO

Rutas y oficios

● Árboles de Canarias



Juan Guzmán
Ojeda*

El pino que fue Bonito y quedó para la bruja Casandra

El protagonista en esta ocasión tiene mucho que ver con la mágica relación árbol-agua, que se hace notar de diferentes formas entre las vertientes norte y sur de las islas Canarias. Mientras que en la fachada norte podemos prácticamente tocar las nubes, empapándonos con la humedad interceptada; en la zona sur, una vez discurren los barrancos, encontramos charcas de agua que permanecen llenas durante varios meses. Estos pilancones naturales abundaban junto al paraje conocido como Cuevas de las Niñas, razón que atrajo la atención del Servicio Hidráulico para finalmente construir una presa en la zona.

Cuando se inicia la construcción de esta presa, allá por 1935, ya existía un testigo de excepción que observaba el trajín de obreros y, a los pocos años, el inusual crecimiento de los pilancones. Probablemente, desde su atalaya temiera que la ingeniería llegara a sumergirlo, pero en 1958 la magna obra hidráulica coronó su muro con una altura de 32 metros sobre el cauce. Sin duda, el diseño del embalse se calculó con precisión para que este respetable testigo pasara a presidir el paisaje que se forma a partir de la mágica combinación árbol-agua.

En el pinar genuino de sur de la isla de la Gran Canaria, sobre la coordenada 27° 55' 26" N y 15° 40' 07" W, reside desde hace aproximadamente cuatro siglos un magnífico ejemplar de pino canario que responde por igual a dos nombres populares: Pino Bonito y Pino de Casandra. El primero, más propio de los lugareños, alude (¡cómo no!) a su singular silueta; el segundo se desprende del halo de la fantasía y leyenda que inspira al ser humano al contemplar tan bella estampa. Debíó ser en una noche de acampada, seguramente en plena luna llena, cuando al calor de la convivencia y bajo el lema "el terror une a la gente", se engendró, a la sombra nocturna del mismo árbol, el mito de la bruja Casandra.

A cambio de la eterna juventud

Aunque no existe una versión oficial de la leyenda de Casandra, todas parecen coincidir en que la joven y guapa bruja fue encadenada al árbol y luego quemada por su esposo, supuestamente por pactar con el demonio el aliento de vida de sus dos hijas, a cambio de la eterna juventud. Continúa la leyenda aseverando que aún hoy puede llegar a oírse el arrastre de cadenas de su fantasma.

Por ser punto de reunión de pastores, a pocos metros del pino encontramos un círculo de piteras que responden al establecimiento de una gambuesa o recinto para guardar el ganado trashumante, cerrando la entrada con algún arbusto local de quita y pon.

El árbol presenta un perímetro normal (medido a la altura del pecho) de 5,10 metros. A la altura de 3,5 metros se divide en dos grandes brazos o pernadas, hasta alcanzar una altura total cercana a los 20 metros. Ambas pernadas entrelazan sus copas para dotar a este ejemplar de un esbelto porte abierto y redondeado. Su posición aislada y su cercanía al embalse lo han redimido de los últimos incendios. En cualquier caso, el estado del ejemplar es saludable y las heridas que presenta no hacen peligrar por el momento su estabilidad biomecánica.

Tras el gran incendio de 2007, con la pérdida de centenarios como Pilancones o El Mulato, este ejemplar pasa a ocupar un lugar todavía más sobresaliente en el ranking de nuestro patrimonio forestal. Sería del todo recomendable llevar a cabo ciertas labores protectoras que permitan alargar o acomodar su vida, en especial evitar el pisoteo de sus raíces, sanear los cortes y proteger los huecos de posibles incendios.

CUADERNO FORESTAL
El Pino de Casandra dibujado para esta columna por Juan Guzmán.



Juan Guzmán 2013

*Ingeniero técnico forestal (www.arbolesdecanarias.com)

José Mendoza / Pastor trashumante



El pastor con la canal de un cordero junto a la casa cueva en el sur donde vive unos meses al año.

“La época en que la tierra echa el grano, las ovejas están fijo comiendo”

Yuri Millares

José Mendoza es uno de los pastores canarios más conocidos de Gran Canaria, especialmente por su condición de ser uno de los últimos netamente trashumantes, en constante mudada cada dos o tres meses. En el reciente homenaje que *Pellagofio* hizo a las últimas 18 familias todavía con ganados trashumantes de Canarias (las Jornadas Pellagofio, diciembre 2013 en el Cicca), se presentó en Las Palmas el libro con el álbum fotográfico de este colectivo.

El artículo de esta página incluye algunos contenidos inéditos del libro (también las fotografías), que se recopilaron durante la visita a Pepe el de Pavón (así es llamado también) para la realización del citado trabajo.

Los primeros días de abril de 2013 lo localizamos junto a la Presa de las Niñas, al pie del pinar de Pajonales, en lo más profundo del sur de Gran Canaria. Organizado en el trabajo, las primeras horas de la mañana las dedica a ordeñar, a mano y una tras otra, a las más de 300 ovejas que tiene en producción. Junto a él también ordeña su hijo José Francisco (Cisco, de 30 años).

La murga y la capilota

“¿La murga está ordeñada?” pregunta Pepe al hijo. No es que haya una oveja que se llame *Murga*. En el lenguaje de los pastores canarios, la palabra hace referencia al animal de orejas muy pequeñas y en este rebaño hay una oveja que se distingue de las demás por ello.

Tampoco las demás ovejas han sido bautizadas, pero a todas

y cada una de ellas las nombra con unas palabras que son la descripción que las identifica.

Así, junto a la murga vemos a la capilota (mitad delantera del cuerpo con la lana negra y la mitad trasera, blanca). Es la siguiente que ordeña Pepe, que se sienta justo detrás del animal apoyado en una curiosa silla portátil de una sola pata, en forma de muelle, que el pastor ata a su cintura.

“Ésta para la sartén”

Finalizado el ordeño, padre e hijo cargan las lecheras sobre la camioneta. Pepe llega también con una cordera que pone en la parte de atrás del vehículo, atándole las cuatro patas cruzadas entre sí para que no se mueva. “Ésta para la sartén”, dice con naturalidad.

A unos pocos cientos de metros están la casa-habitación de los quesos, la casa-cueva donde vive esta familia y la cueva donde se hace el

queso. Allí se dirigen Pepe y Cisco con la leche y la cordera, mientras, el ganado sale de la majada y se reúne con las corderas que esperaban fuera, caminando guiadas por Francisco hacia las tierras de los alrededores donde se dedicarán a pastar el resto del día.

Con la misma naturalidad con la que el pastor seleccionó a la cordera que cargó en la camioneta, unos minutos después la sacrifica de un rápido corte con su cuchillo en el cuello y la desangra. A continuación la prepara, con la precisión del matarife experto, cortando pezuñas y cabeza, quitando la piel, extrayendo vísceras y otros órganos y dejando la pieza entera de carne colgada y limpia como la veríamos en una carnicería.

Se orará en una cueva, lejos de la presencia de las moscas, para al día siguiente ser troceada y cocinada. **Más información** en la web pellagofio.es



Para obtener la canal de este cordero, lo cuelga por las patas traseras y primero lo despelleja. | Y. M.

Gastroclub

La Macarena, “mimos” de cocina en directo y un toque diferente en la playa

El chef Fabio Santana vuelve a imprimir su toque personal, abriendo un restaurante en primera línea de la playa de Las Canteras que busca diferenciarse del resto. Y lo logra con una carta de mercado sencilla en ingredientes y elaboraciones, pero distinguida en sus propuestas; con unos camareros implicados con la cocina, que terminan los platos a la vista del cliente.

Yuri Millares

En *Pellagofio* hace tiempo que seguimos la trayectoria de un *chef* de Gran Canaria capaz de ofrecer una cocina sofisticada, creativa y de fusión con las últimas tendencias de la cocina internacional, pero empleando mucho producto local.

Lo pudimos saborear en los tiempos en que dirigía el restaurante La Butaca (en la sede del Centro de Iniciativas de La Caja de Canarias, en Las Palmas). También es autor de un espectacular libro de cocina con más de cien recetas, en los que el hilo conductor son quesos de las siete islas mayores del archipiélago, presentados en otras tantas elaboraciones que buceaban por las técnicas y presentaciones de la cocina de muchos países y regiones del mundo.

Fabio Santana vive y siente la cocina, pero como él mismo explica, “adaptada a los tiempos” que corren en cada momento. Al frente ahora de la cocina en el restaurante del emblemático Gabinete Literario de Las Palmas, desde mediados de septiembre de 2013 ejerce también como empresario, es copropietario de un nuevo restaurante en la capital grancanaria con una carta más que atractiva, en la que sigue ofreciendo su estilo de trabajo: La Macarena Taller de Cocina.

Y en estos tiempos y en estos dos locales lo que practica es su habitual “materia prima buena”, pero “sacando platos más accesibles a todo el mundo”. Es decir, menos “cocina creativa de espumas, aires y cosas así, eso ahora mismo no está en mi cabeza; sí seguir en la línea de tener buen producto y ofrecer un buen servicio, con una cocina de mercado con toques diferentes y accesible, práctica y rápida”.

Distintos espacios urbanos

Y aunque las cartas que ofrece, en base a estos criterios, son similares en el Gabinete Literario y en La Macarena, su funcionamiento y detalles del servicio son diferentes, como diferentes son los espacios urbanos en los que se ubica. “En el Gabinete hay muchos eventos, ahí caben ciento y pico per-

Tosta de bacalao confitado con ali oli gratinado, en la terraza de La Macarena (receta en la edición digital, en pellagofio.es). | TATO GONÇALVES



Fabio Santana, copropietario de La Macarena, sentado en la terraza del restaurante con la playa detrás. | T. G.

sonas, es un lugar más complicado. Y no es lo mismo la zona de Triana que la de Las Canteras”, explica a *Pellagofio* apenas un par de días antes de estrenar el nuevo año 2014.

En el nuevo restaurante La Macarena, el servicio se realiza únicamente en el exterior en la propia

avenida que se asoma a la playa, con apenas una decena de mesas para unos 40 comensales, de orígenes más diversos y variados que la clientela del centro histórico y comercial de la ciudad.

Eso explica que, siendo una carta similar y creada directamente por él en ambos restaurantes, en el nuevo de La Macarena (“mi socio y yo elegimos un nombre femenino, atractivo y sonoro que se recuerde

fácilmente”) lleve el apellido de Taller de Cocina.

Taller de cocina

“Lo de *taller de cocina* –explica el propio Fabio– es porque los camareros están involucrados en el servicio al cliente. Son un par de toques que la gente lo tiene en cuenta y lo aprecia, un mimo que al turista le gusta especialmente y nos diferencia de otras terrazas.

Por ejemplo, al foie en micuit que le ponemos azúcar por encima, el camarero sale con el soplete y lo quema en el momento; los huevos rotos los rompe el propio camarero, a la vista del cliente; todas las salsas que llevan los pescados y solomillos se sirven desde sartenes pequeñas en la propia mesa”. La carta de vinos tiene 20 referencias y todas se pueden tomar por copas, si la botella es mucho.

La Macarena está en La Puntilla, paseo de Las Canteras, justo delante de la rampa de acceso a la playa (junto a la calle Prudencio Morales), en Las Palmas de Gran Canaria. Teléfono: 928 912 745.

Más información (la carta completa y sus precios, así como receta de su tosta de bacalao confitado con ali oli gratinado), en la edición digital, en pellagofio.es



Detalle de la preparación del plato que ilustra este reportaje: el calabacín a la plancha sobre la tosta. | T. GONÇALVES

● La cata



Luis Delfín Molina Roldán*

Luminoso, fresco y armónico

Ficha técnica:

Bodega Los Bermejos SL

Marca: Bermejo.

Tipo: blanco seco.

Uvas: malvasía volcánica.

Añada: 2013.

Graduación: 13.

DO: Lanzarote.

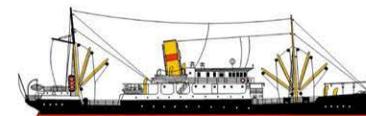
Se despliega a la vista con un color amarillo paja de intensidad media, luminoso, con ribetes anacarados verdosos, limpio y brillante. En nariz es una explosión armónica de aromas, que evocan a flores como la rosa y el jazmín y se presentan francos y definidos, con pinceladas que recuerdan a fruta tropical, destacando toques de guayaba. La entrada en boca es todo un encantamiento: pase por boca muy aterciopelado, persistencia, y se aprecian todos esos aromas, con una acidez muy fresca y viva; retronasales a toques de azahar y rosas, y pinceladas que recuerdan a frutos de huesos, como el melocotón y nectarina.

*Enólogo.
Director técnico de Viñedos La Vica.



Atlántico

• Yo fui en el correílo



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.

Un crucero majorero, remedio contra la tosferina

Juana Cubas de Saá

Estos emblemáticos correílos, el *La Palma*, el *Viera y Clavijo*... me traen a la memoria muchos recuerdos entrañables. Soy majorera y, como esto indica, de la isla de Fuerteventura, concretamente del Puerto de Gran Tarajal. Desde que tengo uso de razón conozco este medio de transporte, el único en otros tiempos, que unas veces utilizaba en la travesía Fuerteventura-Las Palmas y en otras ocasiones Las Palmas-Arrecife-Puerto del Rosario-Gran Tarajal.

Era frecuente utilizar este transporte por muchas razones: médicos, estudios, compras, también por vacaciones. Creo recordar que era los martes cuando operaba en Gran Tarajal. Ese día parecía "fiesta nacional".

El correo (así se le llamaba también) entraba en el puerto al son de pitadas, a lo que respondíamos al son de canciones y nos recordaba que teníamos que regresar a nuestras casas porque anochecía. Si nos daban permiso, íbamos al muelle y recuerdo que no había taxis: el que tenía coche propio, pues iba en su auto y el resto con burros donde los equipajes eran de lo más variado.

Saltando de un carro-taxi en marcha

Lo más divertido de estos carro-taxis era que al regresar del muelle lo hacían vacíos de equipaje y esto nos permitía a todos los chicos y chicas regresar en ellos. Y cuando nos íbamos acercando a nuestras casas, cada cual se iba tirando, porque el carretero no paraba al burro.

Estos carro-taxis, como he indicado antes, llevaban mercancías de lo más variadas, desde las típicas maletas de cartón o madera atadas con cuerdas de sogá (por si acaso se abrían), hasta bultos de pescado seco (tollos, jareas, etc.) y los cereales

El correílo 'La Palma' fondeado en Fuerteventura, en tiempos del muelle Chico de Puerto Cabras. | ARCHIVO FOTOGRÁFICO DE EL MUSEO CANARIO



de la isla (lentejas, garbanzos, chícharos) y quesos.

Los viajeros eran de lo más variopinto: moros (con ganado incluido, sobre todo cabras), gente de circo, comerciantes y los que se dedicaban al estraperlo. En mi pueblo había tres señoras que llamaré Micaela, Rosa e Irene (los nombres los he cambiado para que no se pueda identificar a las personas). La última iba mejor arreglada, más presentable en cuanto a vestimenta y cosmética; no así Irene que era

más desaliñada, más varonil y por ello la animó

El legendario capitán del correílo Eliseo López, que tiene sendas calles en las capitales canarias de Santa Cruz y Las Palmas. | CEDIDA POR LUCY MARTÍN

Rosa a que se pusiera en la cara una emulsión que se llamaba Visnú y ni qué decir tiene que enseguida lavó un tintero para que le pusiera la amiga

un poco, pero se olvidó de limpiar la tapa y ya se pueden imaginar... cuando saltó al muelle de Santa Catalina, más que un maquillaje parecía que llevaba la cara pintada del azul de un pitufo... Esta anécdota la contaba Micaela repetidas veces y decía: "¡Más nunca! Me querían poner guapa y me puse como un payaso".

Mi madre, María Lucía de Saá Quesada, estuvo 47 años de maestra en Gran Tarajal y hay un instituto y una calle con su nombre. Cuando sus alumnos tenían la tosferina les aconsejaba que cogieran aire y ella preparaba un viaje de Gran Tarajal a Puerto del Rosario, en el correílo, para que los estudiantes respiraran el aire del mar. Los alumnos iban con sus madres, mientras los padres acudían a recoger a esposa e hijos a Puerto del Rosario, porque el barco seguía otro rumbo que no era volver a Gran Tarajal.

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
MUNDO RURAL
NATURALEZA
EL MAR DE CANARIAS

pellagofio

Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

Cita con Canarias

Juan Capote Álvarez

Presidente de la International Goat Association

Conocido veterinario palmero, este científico del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias es uno de los mayores especialistas en cabras del mundo y como tal es hoy presidente de la Asociación Internacional de la Cabra. El IGA (sus siglas en inglés) es una organización implicada en el uso de la cabra para la mejora de las condiciones de vida del ser humano. De las cabras de Canarias dice que aún puede haber descendientes puras de las aborígenes que fueron llevadas a las islas Desertas de Madeira.

“En hoteles de las Islas de alto nivel tienen un queso impresentable de ‘cabra canaria’”

Yuri Millares

— En Canarias hay reconocidas tres razas de cabra: majorera, palmera y tinerfeña. ¿Por qué no existe una de Gran Canaria, la isla más Cabrera del archipiélago?

— La primera persona que describió las razas en un acto oficial fui yo. Antes había habido un filántropo, un intelectual de La Palma muy aficionado, que me las había dado a conocer: Antonio Manuel Díaz Rodríguez, el padre de muchas razas autóctonas. Entonces yo, como profesional, tomé el reto y describí la raza “canaria o majorera”. Lo que pasa es que los majoreros se lo trabajaron más y al final quedó la raza como majorera: organizaron más ferias, intentaron llevarlo como bandera y así se quedó. Pero es una raza distribuida en toda Canarias, también en Gran Canaria. No obstante la verdadera cabra canaria que ha influido un poco en la palmera y tinerfeña, pero mucho en la majorera, es la cabra de azotea, que era la más productiva. Al estar los individuos en grupos pequeños se permitían el mejor cuidado y de ahí salieron los mejores sementales que se distribuyeron por las Islas

— Ninguna de ellas es la cabra que pastoreaban los aborígenes, de la que creo que los dos últimos ejemplares todavía vivían a mediados del siglo XX y después fueron diseccionados y se exponen en El Museo Canario. ¿Es cierto?

— Exactamente. Una joya. Además te puedo decir que el grupo con el que yo trabajo no

ha publicado todavía nada [de este tema], pero ha analizado muestras de pelo de esos animales y ha extraído ADN, gracias al apoyo de Diego López [director-gerente de El Museo Canario] y del propio museo, cosa que agradezco, y lo ha comparado con muestras de otros yacimientos arqueológicos y tiene exactamente la misma secuencia de ADN mitocondrial y coincide mucho con la cabra palmera actual, o sea que es lo más ancestral que queda.

— O sea, que estas dos cabras vivían hasta bien entrado el s. XX.

— Sí. Posiblemente asilvestradas.

— Y se extinguió.

— Se supone que quedan, según Lothar Siemens, en las islas Desertas de Madeira, que se llevaron en 1840 aproximadamente. Estamos intentando estudiarlo genéticamente para ver si son las mismas, lo que pasa es que recientemente las han extinguido de una isla y dicen que las han extinguido de todas. Habría que verlo.

— Precisamente quería preguntarle por las islas Salvajes que, aunque portuguesas, fueron en siglos pasados lugar de estancia frecuente de pescadores canarios, que pasaban largas temporadas pescando y mariscando allí debido a su cercanía. ¿Quedan en ese territorio cabras marrones que llegan de Canarias?

— En las islas Salvajes, aparentemente no quedan. En las islas Desertas de Madeira quedaban hasta hace

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es:

“La cabra ha multiplicado su censo por dos en 15 años en el mundo, debido a la desertización”



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Entre flashes y... cabras

Entre flashes y trípodes en una sesión de fotos que transcurrió en el estudio, aprendimos a conocer las variedades de razas de cabras que andan por nuestras islas. Que si la cabra majorera es una raza caprina autóctona no sólo de Fuerteventura; que si la tinerfeña, que si la palmera... ¡Uf!, mejor quedamos para otra ocasión, o mejor te leemos en *Pellagofio*.

muy poco.

— ¿Cómo la debo llamar: “cabra aborígen canaria”? Aunque se trataría de una descendiente de cabra norteafricana, porque llegó del vecino continente con los primeros pobladores hace más de 2 mil años...

— Hemos hecho el estudio sobre eso pero, así como hemos encontrado descendientes de las cabras canarias en las cabras americanas, todavía no hemos encontrado la conexión con las cabras africanas. Desde luego, está claro que están más cerca genéticamente de las africanas que de las europeas. Pero curiosamente, las africanas están más cerca de las europeas que de las canarias.

— ¿Qué tiene la leche de las cabras canarias para que sea tan apta en la elaboración de quesos?

“La verdadera cabra canaria es la cabra de azotea, que era la más productiva”

— Tiene un gran contenido en proteína y en grasa. Y cualidades particulares en cuanto a contenido en caseína, que no están totalmente definidas aún, pero se supone que le dan especial caracterización organoléptica a nuestros quesos.

— ...
— Por cierto, hablando de quesos me gustaría decir una cosa: he es-

tado en varios hoteles de Canarias de alto nivel y siempre me encuentro con que el queso que tienen como queso de cabra canaria es impresentable. Alguien, el Gobierno o quien sea, tendrá que hacer una campaña para que se ofrezcan productos nuestros y de calidad.

— En Fuerteventura también hay lo que se llama “cabra de costa”. ¿Es la misma raza, pero adaptada a la vida salvaje? ¿O es otra raza?

— Hemos hecho un estudio y hemos demostrado que es otra raza.

— Terminamos, un recuerdo dulce.

— Cuando estuve buscando cabras a caballo por los Andes con un gaucho. Un recuerdo dulce y productivo, porque de ahí salió un trabajo muy importante publicado después en *Animal Genetic*.