

Entrevista

Vicente Escobio

“En Canarias sí hay setas venenosas; sólo en Gran Canaria hay al menos ocho especies mortales”



Debate

Los vinos de Tenerife y su encaje en las DOP

Con Hugo Luengo por los empresarios y José J. Bethencourt por el Cabildo

Atlántico

Sin confusiones

La sardina de ley y las que no lo son, como alachas y machuelos

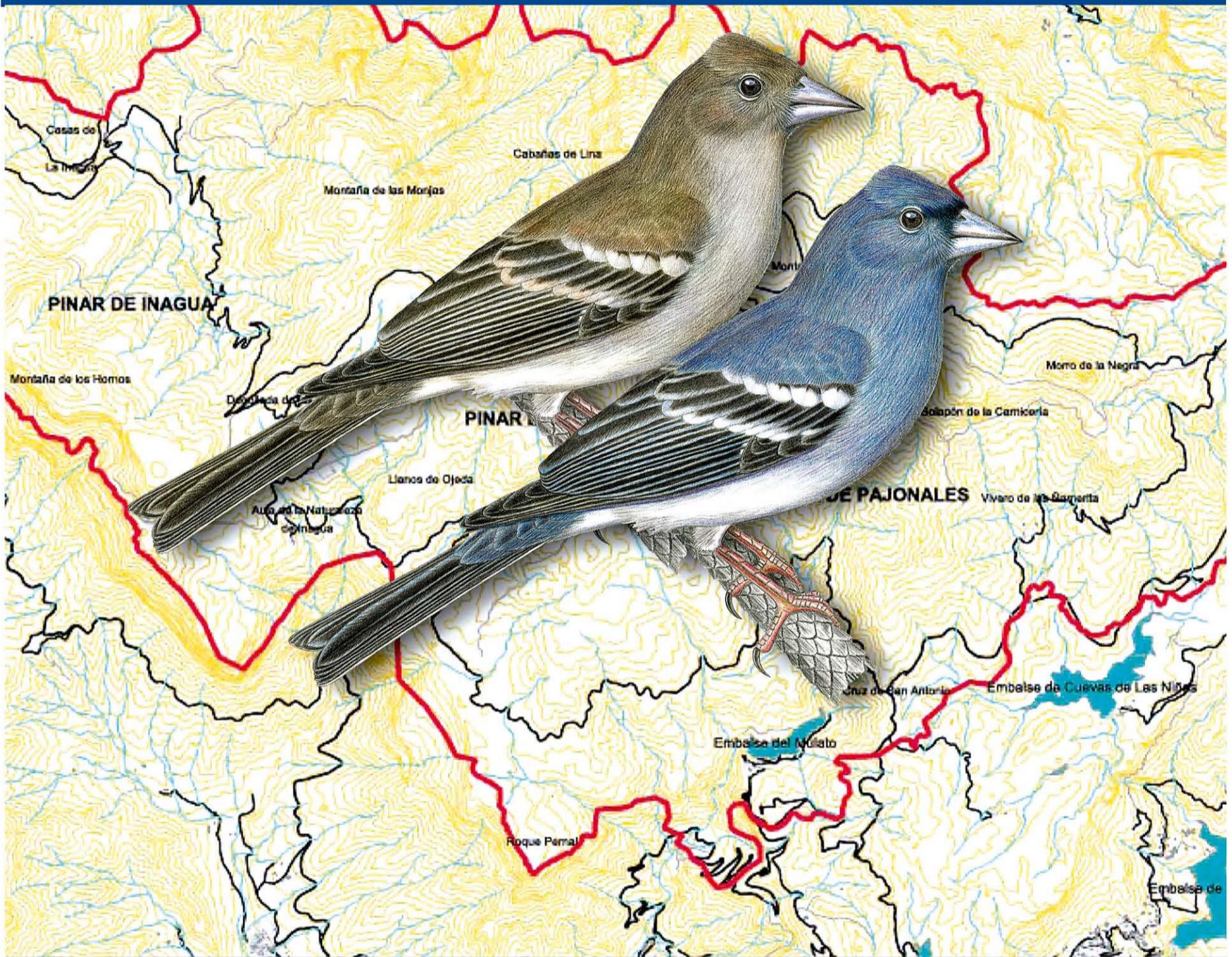


# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 18 - marzo 2014

Sobre el mapa que delimita el pinar donde habita, dibujo de pinzones azules de Gran Canaria por Tony Sánchez.



**Gobierno de Canarias**  
Consejería de Educación, Universidades y Sostenibilidad

**LEYENDA**



PROVINCIA:	LAS PALMAS	MUNICIPIOS:	TEJEDA MOGÁN SAN NICOLÁS DE TOLENTINO		
ESCALA:	1:35000	EQUID. CURVAS:	25 metros		
PROYECCIÓN:	U.T.M.	HUSO:	28	ELIPSOIDE:	WGS84
RED GEODÉSICA:	REGCAN'95	BASE CARTOGRÁFICA:	GRAFCAN 19		

**ÁMBITO DE APLICACIÓN**  
INAGUA, OJEDA Y PAJONALES

# En busca del pinzón azul

## Rutas

## ● Árboles de Canarias

Juan Guzmán  
Ojeda\***El acebuche de la Hoya del Camello, un gigante escondido y desconocido**

Los factores que establecen el grado de abundancia de una especie concreta dentro de cada isla o sector geográfico son múltiples, van desde el azar por el hábito alimenticio de las aves, hasta la predilección humana por determinadas especies. Pero, sin duda, el factor que más influye en la presencia de uno u otro árbol es la relación entre los caracteres fisiológicos que definen su capacidad colonizadora y la pendiente o grado de inclinación del terreno. De esta forma, en islas como La Palma, la isla de la "verticalidad" como la definiera Leoncio Oramas, el pino canario (*Pinus canariensis*) resulta una especie muy frecuente, "resbalando" prácticamente hasta el nivel del mar. Por su parte, las largas pendientes aplaceradas de las medianías bajas de Gran Canaria ofrecen un amplio espacio potencial para el bosque termófilo, participando esencialmente árboles como el acebuche (*Olea cerasiformis*) y la palmera canaria (*Phoenix canariensis*).

La estrella invitada de nuestro artículo de hoy es uno de tantos olivos salvajes que todavía salpican el noreste grancanario. Pero no es cualquier acebuche, no; es quizás el pie de mayores dimensiones de toda nuestra geografía. Es el "Pilancones de los Acebuches" como lo expresara Antonio Cardona.

El "Acebuche de la Hoya del Camello" se localiza en San Lorenzo (28° 4' 26" N y 15° 28' 35" W) muy cerca del cauce del barranco del Pintor. Pese a su tamaño, la construcción de un muro de piedra, aledaño a su base, y la exuberancia e inaccesibilidad que le proporcionan el cañaveral hacen que este espécimen, que se encuentra apenas a tres minutos de la civilización, pase prácticamente inadvertido.

**Un veterano de más de 400 años**

El ejemplar del que aquí nos ocupamos presenta una altura aproximada de 15 metros y un solo tronco principal, con un perímetro de casi cuatro metros. Sus ramas bajas se curvan hasta tocar el suelo, con diámetros equivalentes a los acebuches que estamos más acostumbrados a ver. Su corteza es sorprendente, se muestra muy abierta y resquebrajada, con un inusual color anaranjado, simulando que fuera a reventar para dejar ver su preciosa madera. De hecho junto

CUADERNO FORESTAL  
El acebuche en un dibujo de  
Mary Anne Kunkel cedido al autor  
de la columna.

a su pie pueden encontrarse trozos de corteza desprendidas en su metamorfosis de gigante vegetal. Su ancha copa engulle gran parte de una palmera canaria que vino a nacer demasiado cerca. Dado que el acebuche es una especie de crecimiento lento y gran longevidad, su edad debiera estar próxima a los 400-500 años.

La posición estratégica de este individuo junto al cauce de un barranco que antaño, cuando las fincas cercanas se regaban a manta, hacía las veces de aliviadero, así como la sombra del muro cercano, sin duda han beneficiado su crecimiento. No obstante, yo creo que debieron ser su tamaño, unido a la falta de herramienta adecuada, los motivos principales que disuadieron al agricultor-leñador de la época para talarlo.

Según cuentan los sabios de la tierra, una de las cualidades más apreciadas de la madera de acebuche es su buena vibración y cierta flexibilidad, virtud por la que se empleaba para aperos y cabos de herramienta. Para riqueza de nuestro patrimonio forestal resulta de agradecer que este ejemplar no acabara siendo un arado, por ejemplo para camellos, como indica el topónimo local donde se encuentra. Esta circunstancia nos concede una excelente invitación para poder buscar "buenas vibraciones" junto a la madre naturaleza, ya sea al deleite de la salvaje sombra o, por qué no, abrazando tan simpática joya vegetal.

\* Ingeniero técnico forestal ([www.arbolesdecanarias.com](http://www.arbolesdecanarias.com))

## ● Yo fui en el correílo

**Los exóticos viajes del ornitólogo D. Bannerman**

Yuri Millares

Durante buena parte del siglo XX muchos han sido los vapores-correo que han comunicado las islas Canarias entre sí, no sólo trayendo y llevando paisanos y tropa, sino también a los viajeros de otros países que con distintos objetivos tenían que desplazarse de las dos islas capitalinas a las llamadas "islas menores". Entre éstos, un buen puñado de científicos, como el botánico David Bramwell que en 1964 realizó su primera expedición a este archipiélago en compañía de un pequeño grupo de geógrafos y biólogos de la Universidad de Liverpool y ya ha contado para los lectores de *Pellagofio* en esta misma serie "Yo fui en el correílo".

Para visitar y explorar la isla de La Gomera, Bramwell y sus compañeros tuvieron que coger uno de los correílos que entonces realizaban las rutas interinsulares y cuál no sería su sorpresa al embarcar en el mismo barco en el que, medio siglo atrás, había viajado el ilustre ornitólogo David Bannerman (y cuyo resultado fue la publicación del libro *The Canary Islands, their history, natural history and scenery*, 1922, que Bramwell había leído precisamente como preparativo de su viaje en 1964).

"Para el amante de la ciencia, sea ésta zoología, geología, botánica o antropolo-



David Bannerman, escopeta en mano, recorre el interior de Gran Canaria en busca de aves en las primeras décadas del siglo XX. | EL MUSEO CANARIO

gía, o para los aficionados a la investigación geográfica de cualquier tipo, Canarias es todo un paraíso", escribía Bannerman al inicio de sus relatos viajeros por las distintas islas del archipiélago, en su caso para capturar ejemplares de diversas aves con destino al Museo Británico.

A principios de 1920 disfrutó de "un mar en calma chicha" cuando viajó de Santa Cruz de Tenerife a Las Palmas de Gran Canaria a bordo del correílo *Fuerteventura*, una travesía que "valió la pena, por el hecho de que nos topamos con una gran ballena y que nadaba sobre la super-

ficie de las aguas, cerca del vapor, lo que resulta un acontecimiento poco corriente en estas aguas", escribió en su libro, tal vez desconociendo lo habitual que es la presencia de cetáceos en Canarias.

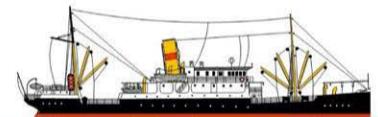
**Fondeo y desembarco en La Gomera**  
Para ir a La Gomera zarpó el 14 de marzo de 1920 a bordo del *León y Castillo* (como hiciera un sorprendido Bramwell 44 años después por viajar en el mismo navío), "uno de los barcos más grandes y cómodos que realizan la travesía que enlaza los principales puertos del archipiélago cana-

rio", en palabras de Bannerman.

La llegada la describe así: "Después de que un gomero me transportara a hombros desde la lancha de desembarco, hasta la orilla, y me dejara junto con nuestras pertenencias en la playa de piedra, nos erigimos en el centro de atención de un grupo de curiosos que se habían dado cita para presenciar la llegada del barco".

Sin embargo, el viaje más extraño -por el sistema de embarque con un pescante y subido en el interior de una caja que colgaba sobre el mar- no lo hizo en un vapor correo sino en un vapor frutero, el *Taoro*, bajo el acantilado en Hermigua: "La plataforma estaba repleta de hombres, mujeres y niños que emigraban a Cuba, y que tenían en el *Taoro* pasaje de cubierta hasta Santa Cruz".

Tras las despedidas de familias que quedaban separadas (algunas para siempre), entre gritos y sollozos, y tras la fruta "los equipajes de los emigrantes se agolparon en la canasta". Después, "a la canasta de los equipajes le sustituyó una caja de madera de lados bastante bajos, y con cuatro asientos. Un bote que esperaba abajo nos llevó hasta el *Taoro*, al que subimos por una escala de cuerdas". Y pese a tales peripecias, una vez levada ancla y ponerse en movimiento el barco frutero, el viaje resultó "ser de los más agradable".



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.

## El reportaje

# En busca del pinzón azul

Las Islas son un paraíso para toda clase de turismo especializado y singular (desde el buceo a la búsqueda de setas), también para los aficionados a la ornitología, aunque en este caso aún lo tienen difícil si lo que buscan es al raro pinzón azul de Gran Canaria, todavía en peligro de extinción y con un nuevo plan de recuperación en marcha.

Yuri Millares

Las islas Canarias cuentan con dos subespecies endémicas del pinzón azul, un precioso y tímido ave que vive en los pinares de Tenerife (*Fringilla teydea teydea*) y de Gran Canaria (*Fringilla teydea polatzeki*). Pero frente a la buena situación y amplia presencia del pinzón tinerfeño, en el otro caso la situación no es tan favorable a la supervivencia del ave desde hace muchos años, debido a la "destrucción del hábitat y la captura de ejemplares con destino a los museos de historia", describe el nuevo Plan de Recuperación del Pinzón Azul de Gran Canaria (Decreto 94/2013, de 5 de septiembre del Gobierno de Canarias).

Las primeras noticias datadas de la existencia de la especie en los montes de Gran Canaria son de 1856, por el naturalista Carl Bolle, aunque hubo que esperar a 1905 a que lo confirmara Johan Polatzek. Identificada como nueva subespecie que habitaba en pinares situados por encima de Mogán, 51 años más tarde también se comprobó su presencia en el pinar de Tamadaba, según recoge en su memoria el nuevo plan de recuperación.

Sin embargo, en las primeras décadas del siglo XX y recién descubierto ya era difícil de ver, como relata el ornitólogo inglés David Bannerman, que organizó una expedición hasta la isla con el propósito de localizarlo.

Embarcado en el remolcador *Britannia*, zarpó del puerto de La Luz y Las Palmas la noche del 21 de enero de 1910 rumbo a la playa de Mogán, donde desembarcó (y avistó, por cierto, una pareja de cuervos, especie que entonces era abundante y se encuentra en situación aún más crítica que el pinzón azul en la actualidad). Subió hasta el "Pinar Pajonal" y observó la presencia del pico picapinos, llegando hasta la Cueva de las Niñas para acampar.

Durante varios días intentó localizar al pinzón azul sin éxito hasta que el 24 pudo ver al único ejemplar vivo que tendría ante sus ojos en aquel viaje, un macho al que disparó, mató y se llevó a Inglaterra junto con una hembra que capturó otro miembro de su expedición. "No encontramos más pinzones durante esta visita aunque buscamos por todos lados", escribe en su libro de largo título *Las Islas Canarias, su Histo-*

*ria, Historia Natural y Paisaje. Un relato de expediciones y acampadas ornitológicas en el Archipiélago.*

El nuevo Plan de Recuperación de la especie que acaba de ponerse en marcha por un período de cinco años (el primer plan había sido aprobado en 2005, también con una vigencia de cinco años), se sigue desarrollando en las instalaciones que el Cabildo de Gran Canaria tiene en el Centro de Recuperación de Fauna Silvestre de Tafira, ampliando objetivos para crear y consolidar un segundo núcleo autosuficiente en el pinar de la Cumbre a partir de la cría en cautividad y de las traslocaciones desde Inagua, donde se sigue trabajando para incrementar la población fuente que es de unos 250 ejemplares.

### También en la Cumbre

"Ya estábamos soltando ejemplares en pinares de la Cumbre desde hace cuatro años, para no tener concentrada la población en un solo núcleo", explica Loly Estévez, actual directora técnica del nuevo plan, que cifra en cerca de 50 el número de ejemplares que se han soltado en esta otra zona los últimos años.

Fue precisamente a raíz del gran incendio de 2007, que afectó a media isla y, especialmente, al pinar de Inagua, Ojeda y Pajonales donde se concentra la población de pinzón azul de Gran Canaria, cuando se comenzó a soltar en la Cumbre. El propio ave se ha desplazado por distintos fragmentos de pinar entre Inagua y la Cumbre y entre Inagua y Tamadaba, estableciéndose en los pinos canarios de más edad (de altura superior a los 17 metros) y mayor cobertura vegetal, que son sus preferidos, aunque también han sido vistos en otro tipo de pino de repoblación como el radiata.

La gran dificultad que encuentra el pinzón azul en estos movimientos es la falta de corredores arbolados. "La escasa extensión del área de distribución actual, la profusa fragmentación forestal existente en Gran Canaria, el

**Las primeras noticias de la existencia de la especie en los montes de Gran Canaria son de 1856, por el naturalista Carl Bolle**



Un macho liberado de pinzón azul. | FOTO CEDIDA POR M. A. PEÑA



Pollos en su nido, en el Centro de Cría en Cautividad. | L. ESTÉVEZ

carácter marginal del hábitat donde se asienta la mayor parte de la población, y el reducido tamaño poblacional, son factores de amenaza para el mantenimiento futuro de las poblaciones a medio-largo plazo", señala el texto del nuevo Plan, que también contempla medidas para corregir esta situación.

### Repoblar y reforestar

Para "favorecer el flujo de genes entre poblaciones, permitiendo además la colonización de hábitats vacantes y reduciendo los riesgos de endogamia", el Plan insiste en "favorecer la ampliación del área de distribución del pinzón azul de Gran Canaria", por lo que considera "prioritario la reforestación" del sector noroccidental del corredor desde el pinar de Inagua, Ojeda y Pajonales al pinar de la Cumbre.

Pero más allá de favorecer la recuperación de los hábitats donde vive y cría la especie de modo natural, un aspecto clave para la recuperación de la especie y en lo que se viene trabajando con éxito desde hace años es en la cría en cautividad y suelta de individuos en su medio natural. Algo que no es nada fácil.

"Tenemos un programa informático que empareja a los machos y hembras del centro de cría, pero a veces los que deciden si se emparejan son el propio macho y hembra", dice Loly Estévez. De hecho, a veces pasan varios años antes de que esa pareja "de hecho" decida criar.

"Nosotros les añadimos suplementos vitamínicos en su alimentación para estimular el celo y la puesta", añade. Así, en 2013 se trabajó con 13 parejas, de las que cuatro de ellas estuvieron en condiciones para criar, pero sólo tres llegaron a realizar la puesta en el nido, que es sólo de dos huevos en esta especie.

**Más información** en la edición digital, en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)



Pollo recién salido del nido en el Centro de Cría. | LOLY ESTÉVEZ

## Historia oral

## Las Canteras, cuando olía a pulpo asado y hollín

Su paisaje de casitas de mediados del siglo XX ha visto desaparecer hace poco una de las últimas que quedaba, la de los Blanco. Su recuerdo es el de una playa familiar, en un barrio con olor a jarea entre pitidos de tren.

Yuri Millares

La playa de las Canteras ha pasado el siglo XX transformando su fisonomía, desde aquella abrigada bahía y sus arenales del siglo XIX, al moderno paseo de una ciudad pujante que se asoma al mar para disfrute de nativos y visitantes en el XXI. Las casas de una sola planta o dos que allí se fueron construyendo, conformaron un tranquilo barrio de familias que se agrupaba por manzanas y tenían a adultos y niños ocupando el correspondiente espacio en la arena. A las casas se les sumó una avenida peatonal, que ejerció de imán para otro tipo de construcciones cuando la playa dejó de ser lugar de ocio de un barrio, para serlo de toda la ciudad y de turistas venidos de medio mundo. Las casas de familia fueron sustituidas, con el paso de los años, por edificios de apartamentos, hoteles y restaurantes.

Una de aquellas últimas casas de familia, que había quedado vacía ya en la década de los 90 y recientemente dejó de asomar su fachada con balcón canario al paseo de la playa, es la conocida como Casa de los Blanco, justo al lado del hotel Reina Isabel. Estos días se está convirtiendo en un moderno y funcio-



Hablar canario

## Primera línea de fuego si llegaban los ingleses

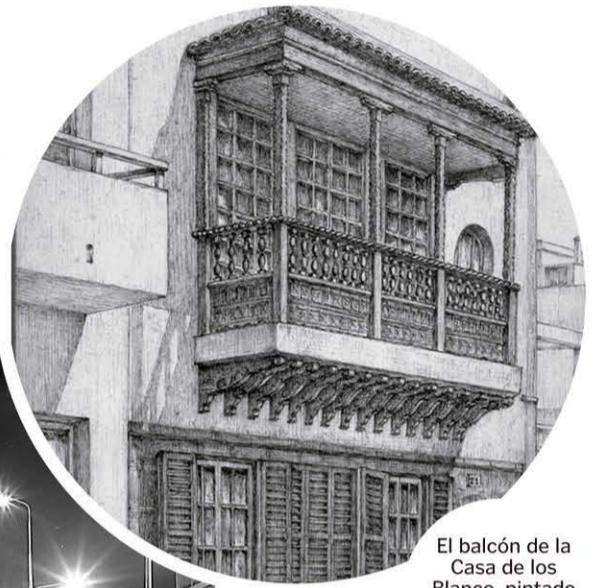
Y. M.

Manuel Blanco Hernandez se construyó una preciosa casa en la playa de las Canteras casi al límite de donde en 1942 llegaba la avenida, al lado de donde hoy está el hotel Reina Isabel. Por detrás, en la calle 29 de Abril aún pasaban los rebaños de cabras que se ordeñaban a la puerta de las casas. Pero Blanco no necesitaba esa leche, pues llegó a tener su propia vaca aprovechando el enorme jardín interior que tenía la casa. Todos los que la conocieron la recuerdan como una casa muy bella por dentro. Tenía varios patios, una fuente y lo que en aquellos años no era muy habitual, cinco cuartos de ba-

ño (uno incluso en el dormitorio principal). También tenía capilla con un retablo que talló Plácido Fleitas y cuadros de Jesús Arencibia y Servando del Pilar.

Sin embargo, cuando este farmacéutico compró aquella parcela (que estaba edificada y derribó) no faltaron amigos alarmados que le dijeron: “¡Estás loco, pero cómo compras esa casa en plena guerra, si los ingleses van a venir por la playa de las Canteras y vas a estar en primera línea de fuego!”

**leñazo.** “Golpe producido por una caída” y “caída aparatosa”, cita a varios autores el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.



El balcón de la Casa de los Blanco, pintado por T. Larena-Avellaneda.

La Casa de los Blanco es la primera de la derecha, junto al hotel Reina Isabel, una noche de los años 70 del siglo XX. | ARCHIVO FEDAC

nal edificio de viviendas.

Pero aquella casa tuvo una intensa vida vinculada a la playa desde que fue construida a principios de la década de los 40 por el farmacéutico Manuel Blanco Hernández, que se vino a vivir a ella con su familia en 1942, también su hijo Enrique Blanco Torrent, que entonces tenía seis años. “La playa estaba más limpia que ahora, pero porque había menos gente y además era mucho más corta”, recuerda Enrique Blanco.

La construcción del barrio con sus casas y aquella avenida con su muro sobre la arena, dejó de permitir el movimiento natural de los sedimentos que hasta entonces venía funcionando en el ecosistema de la playa. La arena seca ya no se llevaba el aire tierra adentro por los arenales. Ahora se amontonaba en la orilla. Junto a la roca conocida como El Peñón se podía navegar todavía en aquellos años de juventud de Enrique en un pequeño bote por la parte de la orilla, frente al muro.

Por cierto, que hubo una época en la que pusieron unos trampolines en algunas de estas rocas de la playa, uno en la Peña del Pico. No duraron mucho y hubo algún que otro accidente. “Yo sé de alguien que fue a subir y aquello estaba tan oxidado que se cayó para atrás agarrado al hierro y se dio un **leñazo**\* en la espalda impresionante”, relata.

Los fines de semana no podía faltar la cita con alguna película del Oeste en alguno de los dos cines de la época: el Hermanos Millares, al borde mismo de la playa, comiendo pulpo asado y rodajas de coco, y el Pabellón, en la calle Ripoché, con un cartucho de chochos.

“Una de las cosas que hacíamos los chiquillos era salir corriendo cuando el tren salía del Mercado del Puerto. El pitido se oía en todos lados, así que salíamos corriendo de la playa por la calle Padre Cueto. Llegábamos antes que *La Pepa* y poníamos una perra para que la pisara y la aplastara”.

**Versión íntegra** del reportaje en la edición digital en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)

## ● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

## La sabiduría que heredamos

industria quesera donde se aúna la tradición con el equipamiento más moderno para lograr un producto que es ejemplo incontestable de la fructífera relación del hombre con la Naturaleza.

Fuerteventura es uno de los lugares donde el queso forma parte indubitable de la vida y la cultura de sus habitantes. Los majoreros han sabido mantener vivo el arte de su elaboración, constituyéndolo en seña de identidad que nace de una austeridad secular impuesta por las propias condiciones climáticas y orográficas que caracterizan a la isla. Modernidad y tradición van de la mano en la quesería La Villa, donde Margot Robaina mima el proceso de elaboración del preciado manjar sin perder de vista la sabiduría heredada de sus padres y abuelos, vigilantes desde la foto que refleja una época pasada, cuando aún se conservaba el queso enterrado en la tierra o en lentejas. Su madre, Antonia Alonso Padilla, con una hermosa pieza en las manos. A su lado, el hermano de Margot. Y flanqueando la escena, los abuelos. Mientras, el burro posa seguro de su fotogenia, completando la composición los sacos, el balde y las sombreras en el paisaje humilde de la isla majorera de los años sesenta.



Antonia Alonso Padilla, con un queso majorero en las manos, rodeada de su familia. | ARCHIVO PELLAGOFIO

# Atlántico

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

José Antonio González (Solea)\*

Sardina, alacha y machuelo son peces óseos pertenecientes a la familia de los clupeidos (Clupeidae). No confundir y pronunciar "cupleidos", como siguen haciendo muchos colegas, aunque al nadar armoniosamente en densos bancos de millones de peces parece que estén interpretando un cuplé en una danza infinita. Pero vayamos ahora a la etimología. En latín, *clupea* significa sardina y, a su vez, deriva de *clupeus* que significa escudo, en clara referencia a las escamas que cubren todo el cuerpo de estos peces; más la raíz griega antigua *odous* que significa dientes. El nombre del género *Sardina* procede de la voz griega y latina *sarda*, denominación relacionada con la isla de Cerdeña (Sardinia); mientras que el nombre del género *Sardinella* no es más que un diminutivo de *Sardina*.

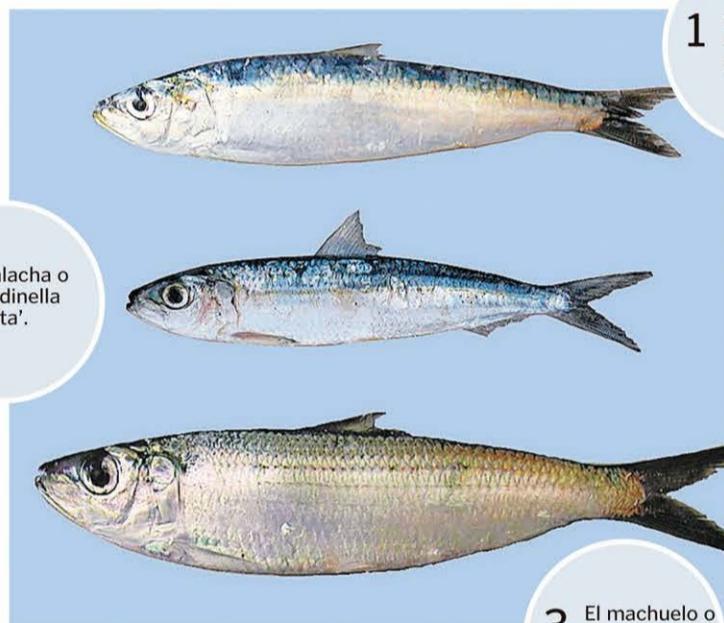
Sardina, alacha y machuelo son las tres especies de clupeidos presentes en las aguas del archipiélago canario. Desde un punto de vista ecológico y pesquero, científicos, técnicos y gestores las tratamos como "pequeños pelágicos costeros", grupo del que también forman parte otros recursos tales como chicharros, cabaña, guelde, boga o boquerón (longorón), para así diferenciarlos de los "pelágicos oceánicos" (atunes, bonitos y especies afines).

Se trata de peces de tamaño pequeño o mediano, de cuerpo fusiforme, más o menos comprimido lateralmente. Caracterizados por presentar una hilera de escudetes en el filo del vientre; los escudetes son escamas espinosas y duras. Mandíbula inferior corta aunque alta. Aletas desprovistas de espinas (solo contienen radios blandos simples); una sola aleta dorsal corta y situada en medio del lomo; aletas pectorales insertadas en el cuerpo en posición muy baja. Aleta caudal (cola) profundamente ahorquillada (en fuerte V). Escamas cicloideas (suaves al tacto), que se desprenden fácilmente (caedizas) dejando expuesta la dermis, sobre todo en la sardina.

Pero ya es hora de dar algunas pautas para que el consumidor las

## Sardinias, alachas y machuelos que bailan una danza infinita

Pese a su parecido, las alachas no son sardinias aunque en los restaurantes las presentan como "sardinias" o "sardinias (a)lacha" ante la escasez de la sardina de ley. Los machuelos, en cambio, no se comercializan porque su gran cantidad de espinas hace difícil comerlos.



1 La sardina de ley o 'Sardina pilchardus'.

2 La alacha o 'Sardinella aurita'.

3 El machuelo o 'Sardinella maderensis'.

**Sobre todo jareadas y si se consumen con espinas, las sardinillas son una buena fuente de calcio, fósforo y magnesio**

distinga y diferencie bien en los mercados y pescaderías. La sardina (*Sardina pilchardus*) presenta la siguiente característica morfológica diferenciadora: el opérculo (la tapa de las agallas) está rayado por 3 a 5 estrías óseas muy marcadas; en las otras dos especies es liso, sin estrías. La alacha (*Sardinella aurita*) muestra una mancha negra en la región posterior del opérculo. El machuelo (*Sardinella maderensis*) no exhibe tal mancha, pero sí una mancha oscura justo detrás del opérculo y otra en el origen de la aleta dorsal.

**Más sobre la sardina**

En Canarias, también recibe las denominaciones comunes de sardina de ley y, cuando es juvenil, majuga. En las islas de la provincia de Las Palmas, los pescadores acostumbaban a secar al sol la sardina pequeña para su posterior consumo, denominándolos pejines. ¡Cuántos lectores no habrán degustado unos pejines con gofio, o quemados en alcohol, con cerveza de La Salud!

Ampliando su descripción, su coloración en fresco es: dorso verde u oliva; flancos dorados pasando a blanco plateado en el vientre; una serie de manchas oscuras en la parte alta de los costados, a veces con una segunda o incluso tercera hilera por debajo.

**Más sobre la alacha**

En Canarias, también recibe los nombres de lacha, sardina listada e, impropriadamente, el de sardina arenada. En una ocasión participamos en una encendida, aunque amistosa, discusión entre pescadores mayoreros en la playa de Ajuy: unos decían que la sardina de ley era la sardina, mientras que otros sostenían que la alacha era la sardina de ley por llevar la lista dorada en sus flancos. En pureza zoológica, la única sardina de ley es *Sardina*, mientras que las otras dos especies son *Sardinella*.

En los últimos años, la escasez de sardina ha aumentado la demanda de alacha, que muchas veces es vendida o servida en los restaurantes como "sardina" o "sardina (a)lacha". Coloración en fresco: dorso azul-verde; flancos plateados, exhibiendo a media altura una línea dorada pálida (aurita) precedida de una mancha dorada (aurita) por detrás del opérculo.

**Más sobre el machuelo**

En Canarias, también recibe los nombres de sardina arenada e, impropriadamente, de arenque. No se encuentra ni en mercados ni en restaurantes, porque la gran cantidad de espinas que contiene y el inconveniente de la quilla de escudetes ventrales hacen difícil comerla.

Coloración en fresco: dorso azul-verde, flancos plateados con, a media altura, una línea dorada pálida, precedida de una mancha dorada, o negro descolorido, por detrás del opérculo.

**Talla de captura**

De acuerdo con la normativa regu-

ladora, la talla mínima de captura (TMC) vigente para la sardina en el caladero canario fue fijada en 11 cm. No obstante, los datos disponibles sobre su reproducción aconsejan que sea establecida como mínimo en 15 cm.

Ni alacha ni machuelo poseen TMC en Canarias. De acuerdo con bibliografía disponible de la costa africana, recomendamos que para ambas especies también sea fijada, como mínimo, en 15 cm.

En las Islas, sardina, alacha y machuelo son pescadas mayoritariamente con artes de cerco. El principal puerto cerquero es Arguineguín, en Gran Canaria, aunque desgraciadamente esta aparente ventaja no se refleja en las cartas-menú de los restaurantes de la zona. Hemos fallado en la promoción de nuestras pequeñas "joyas azules".

**Propiedades alimenticias**

Sardina, alacha y machuelo son pescados grasos (azules) con notable variación estacional en su contenido en grasas. La sardina presenta los siguientes valores medios: 7,0-9,2% de grasas, 18-21% de proteínas y 1,3% de hidratos de carbono. Aporta 145-165 kilocalorías y 2 g de ácidos grasos omega-3 por cada 100 g de porción comestible. Contiene vitaminas A, B3, B6, B2 y B1. Sobre todo jareadas y si se consumen con espinas, las sardinillas son una buena fuente de calcio, fósforo y magnesio. La alacha es menos grasa, con nivel de proteínas similar.

**Más información** en la edición digital, en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)

\*Grupo de investigación en Ecología Marina Aplicada y Pesquerías (Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, ULPGC).

siguenos

el caldero de

taberna - restaurante - terraza

**phi**

Cocina con sabor a hogar

En el corazón de la zona de Triana, junto al Teatro Pérez Galdós

**Francisco Gourié, 5.** (Junto al Teatro Pérez Galdós) | **928 36 42 60** | [info@elcalderodephi.com](mailto:info@elcalderodephi.com)  
Las Palmas de Gran Canaria (35002)

## Gastroclub

Debate / Comarca, isla y región en el encaje de los vinos de Tenerife en distintas denominaciones de origen

En los últimos meses el sector vitivinícola en Tenerife está mostrando algunas tensiones, a propósito del encaje de las distintas denominaciones de origen comarcales de sus vinos en un presente en el que también existe una DO de carácter regional ("Islas Canarias") a la vez que se plantea la creación de la DO insular que aún no tiene esta isla. 'Pellagofio' ha pedido su opinión al presidente de los empresarios del sector y al consejero insular de Agricultura.



Hugo Luengo

## Otras coordenadas 51. La Denominación de Origen Protegida Islas Canarias

Crisis y oportunidades están en el idioma chino soportadas en el mismo ideograma. La oportunidad que para el sector del vino de Canarias nos ofrece la actual crisis, la estamos abordando entre otros mecanismos, a través de la "DOP Islas Canarias", cuyo ámbito de implantación es la Comunidad Autónoma y se gestiona a través de la Asociación Empresarial de Viticultores y Bodegueros de Canarias (Avibo), que a la fecha integra en torno al 80% del sector del vino de las Islas.

Avibo tiene cedidos por la Consejería las capacidades para ser "Órgano de Gestión" de la DOP Islas Canarias desde diciembre de 2012, que es de "adscripción voluntaria" y permite que se integre en ella cualquier bodega y viticultor, y que cualquier bodega ejerza su actividad simultáneamente con otra DO. Permite que de forma voluntaria la bodega destine cada año sus vinos a una u otra DOP, siempre con las normas de "calidad y trazabilidad" exigidas al mundo del vino, un producto con el mayor nivel de exigencia del mercado.

La flexibilidad que nos ofrece esta nueva DOP no es otra cosa que la respuesta económica a la situación del sector en las Islas. La primera respuesta, necesidad de Representación Unitaria, con la que venimos en estos días abordando la revisión del régimen POSEI-REA, la modificación ya aprobada del AIEM del 5% para los vinos de importación, el nuevo REF y la propuesta de nuevo "Decreto de Bodegas", que elevamos el 20 de febrero a la Presidencia del Gobierno y Consejería de Agricultura. Sólo desde la unidad del sector y en ámbito regional pueden plantearse estas cuestiones

### Modelo organizativo

Dos temas más para situar el valor de la DOP Islas Canarias. El "modelo organizativo" que precisa está en sus inicios y deberá resolver el encaje con las actuales DO insulares y las comarcales de Tenerife. Hay quien la mira con recelo, cuando es el instrumento para sumar esfuerzos. La solución reside en convertir el conjunto en una estructura de prestación de servicios, concertada y sostenible. El elevado nivel profesional y experiencia de los técnicos de los consejos reguladores, permite la adaptación natural de sus estructuras al nuevo modelo.

Para ello es preciso desarrollar "Convenios de Colaboración" voluntarios entre la DOP Islas Canarias y las demás que así lo convengan, para prestar y desarrollar los servicios que el sector precisa, en un marco regional y con el menor coste. Coordinación horizontal.

Por último, "el modelo empresarial" del sector vitivinícola de Canarias tiene que ser el de la libre empresa, como no puede ser de otra manera. Por ello precisamos el instrumento de la DOP Islas Canarias. Dar el salto a la escala y mercado exterior. No sa-

ben nuestros consumidores que una DOP impide comprar uva fuera de ella y obliga a tener dos bodegas, cuando nuestro viñedo está al otro lado del barranco, como en Tenerife, o en otra isla en Canarias.

Superados los mínimos, vienen las oportunidades que ofrece la DOP Islas Canarias. En el año 2013 hemos certificado 1,2 millones de kg, el 13% del vino de todas las DOP de Canarias. A partir de este año deberemos consolidarla.

### La "Marca Canarias" en el mercado

Un gran éxito, su valor como "Marca en el Mercado", por encima de las islas y sobre todo hacia el mercado exterior, donde la "Marca Canarias" se cotiza. Agradecemos a Turismo de Canarias, por habernos cedido el uso del logo de "Canarias Volcánica" en la contraetiqueta. Estamos recibiendo numerosos apoyos y ofertas de colaboración para el marketing de la DOP Islas Canarias.

Además del marketing, la exportación es el principal mecanismo económico para poder equilibrar a medio plazo el sector vitivinícola de Canarias, por dos razones. Canarias tiene una producción actual muy irregular, entre 30 y 10 millones de botellas al año y sólo tiene el 15% del mercado interno (60 millones de botellas), con un coste medio de botella claramente por encima del vino de importación. El análisis de esta situación aconseja ampliar el mercado. Hacia el exterior somos un agente en la economía global de "variedades prefiloxéricas singulares". Podemos cobrar diferencia y calidad. Al tiempo, prestigiar nuestros vinos.

Para estabilizar en el medio plazo el sector en Canarias, sería necesario además de todo lo dicho, que el sector exportador llegue a situarse en torno al 50% del total. Aquí se encuentra nuestro punto de equilibrio. Con la clave en la viticultura, el verdadero corazón del sistema, que de paso asegura un "medio ambiente y paisaje" que sostiene al turismo. Hacia dentro, al tiempo, tenemos que potenciar la estrategia de desarrollo local del sector coordinada a su vez con el turismo.



José Joaquín Bethencourt

## Integración y diversidad de los vinos que se elaboran en la isla de Tenerife

Hace décadas, el Cabildo de Tenerife participó activamente en el renacimiento del sector. Las denominaciones de origen, las bodegas comarcales, la Casa del Vino, el Laboratorio Insular del Vino, por poner sólo algunos ejemplos, son el resultado del esfuerzo de aquellos años. Fue un esfuerzo colectivo. Las cosas se hicieron conforme a las circunstancias del momento. Y se trazó un camino que nos ha llevado hasta hoy.

Hoy se hacen magníficos vinos en toda Canarias, pero Tenerife sigue liderando cuantitativamente la oferta regional. Por ello es tan importante lo que ocurra en Tenerife. Por ese motivo, la prudencia debe guiarnos siempre; no son recomendables los saltos al vacío, sin red.

Independientemente de los verdaderos retos que tiene hoy el sector, y que guardan relación con la competitividad, lo cierto es que desde hace años está en cuestión el modelo organizativo. En mi opinión, el modelo no ha sabido evolucionar con el tiempo. Atrás quedan los años en los que de forma consecutiva fueron apareciendo las DO, hasta cinco, en Tenerife; e incluso una subzona, Anaga. El proceso pudo haber sido diferente pero fue como fue, para bien o para mal.

### ¿Y ahora qué?

¿Y ahora qué? Ahora lo que toca es integrarse, sumar, aprender juntos, tener una sola voz. Pero, ¿debemos para ello renunciar a lo que tanto ha costado conseguir? ¿Merecen las denominaciones de origen desaparecer, así, sin más? Honestamente, no sólo no lo creo, sino que pienso que simplemente no es necesario ni conveniente. Sólo debemos ampliar el foco sin renunciar a la diversidad.

Lo primero es llevar la reflexión al terreno adecuado. Una cosa es el modelo organizativo, y otra las figuras de protección. Puede parecer una sutileza, pero es que no son la misma cosa. En Canarias existen once DO, cinco de ellas en Tenerife y una en cada una de las restantes islas a excepción de Fuerteventura. La última en incorporarse ha sido la que, con el nombre "Islas Canarias", per-

mite la elaboración de vinos con uva procedente de distintas islas y comarcas. La gestión de cada una de estas denominaciones de origen recae en un consejo regulador, de manera que en Canarias operan once consejos reguladores. Y a mi modo de ver es ahí donde reside el problema: la existencia de once consejos es un obstáculo para la unidad de acción, y esa unidad es imprescindible para ganar el mercado.

### Propuesta del Cabildo

Pero, ¿debemos renunciar a la diversidad que nos caracteriza por lograr esa unidad de acción? En absoluto. La solución no es nada compleja. Permítanme que me sirva de una figura geométrica para explicarlo. La propuesta que hacemos desde el Cabildo de Tenerife, y muchos comparten, se asemeja a una pirámide invertida que, desde la DO Canarias, se despliega sucesivamente en DO insulares y comarcales.

Será cada bodega la que decidirá con qué denominación de origen quiere contraetiquetar un vino concreto, para lo que deberá cumplir los requisitos recogidos en el reglamento correspondiente. Así, una bodega con sede en el municipio tinerfeño de Arico, por ejemplo, podrá tener un vino de la DO Canarias elaborado con uva de Tenerife y La Palma; otro de la DO Tenerife, en el que sólo hallaremos uva tinerfeña; y un vino de la DO Abona, donde la totalidad de la uva habrá de proceder de dicha comarca.

Este modelo permitiría a la bodega del ejemplo orientarse al mercado deseado con total flexibilidad. Cuántas veces hemos escuchado eso de que el cliente siempre tiene la razón. Pero es que, además, no todos los clientes buscan lo mismo. Ni tampoco son iguales todos los mercados: en el local tienen más arraigo las denominaciones de origen comarcales e insulares, mientras que en el mercado internacional, Canarias, como "marca paraguas" asociada a un destino turístico, puede añadir valor. Puestos a poner orden en la organización de todo este entramado de figuras de protección, nada mejor que recurrir al hecho insular, ese que nos define, y que está presente en la naturaleza de muchas entidades de Canarias. Un consejo regulador por isla garantiza el equilibrio entre diversidad y unidad. Avibo, patronal del sector, asumiría la representación institucional, asegurando así que la unidad de acción es real.

Esta es nuestra idea, pero si algo tenemos claro en el Cabildo de Tenerife es que el sector tiene la última palabra. Podremos "poner mesa y mantel" para facilitar un acuerdo de integración, pero nunca intentaremos imponer un modelo. De hecho, nadie debe imponer el suyo. Lo que sí reivindicamos es nuestro derecho a seguir trabajando por el sector vitivinícola de Tenerife y de Canarias, un sector con futuro si todos remamos en la misma dirección.



Un bodeguero del norte de Tenerife pasea entre los viñedos de su finca. | YURI MILLARES (ARCHIVO PELLAGOFIO)

# Barricas perfumadas con pimpollo de naranjero y los nuevos vinos del Lentiscal

En Plaza Perdida, bodeguero y enólogo forman una amistosa asociación por la que el primero elabora sus vinos asesorado por el segundo y éste utiliza la moderna infraestructura de aquél para su uva de la finca La Vica. Materia prima excelente y tecnología actual se unen aquí a prácticas tradicionales, como el lavado de barricas con infusión de brotes de naranjo e hinojo.

Yuri Millares

Pocas son las centenarias bodegas que han sobrevivido al tiempo en la comarca del Monte Lentiscal, aquellas de lagar con viga de husillo y una gran piedra; con la artesa para lavarse los pies antes de pisar la uva en el lagar; con foniles y embudos para verter y colar el vino en los toneles. Una de ellas es la de Marcelo Robaina en Plaza Perdida, que todavía conserva el ambiente de esas antiguas bodegas gracias a un precioso lagar de hace un par de siglos, que su abuelo compró en torno a 1920. No quiere eso decir que los vinos que elabora en la actualidad tengan que ver con esa tecnología ya desfasada, aunque sea todo un regalo a la vista el poder mirar ese patrimonio arquitectónico e industrial del vino.

Al contrario, aun manteniendo la estructura de las viejas edificaciones con cubiertas de teja a dos aguas, en las que cada fase de la elaboración está en distinta casa de la finca, desde los años 90 del siglo XX Marcelo Robaina ha sido de los primeros bodegueros de la comarca en pasar a elaborar en los más higiénicos depósitos de acero inoxidable, en embotellar la producción, en reconvertir sus viñedos tradicionales y, en definitiva, en adquirir toda la moderna maquinaria que requiere hoy una moderna bodega y unos vinos de calidad.

Pese a todo, presume de algunas cosas que van con la cultura y la tradición del vino en la comarca del Monte Lentiscal.

## El éxito de un paisaje

Para empezar, que sigue cultivando las variedades tradicionales de la zona, caracterizada por un paisaje de ceniza volcánica con grandes oscilaciones de temperatura entre el día y la noche. "Es nuestra filosofía, porque el éxito tanto de Plaza Perdida como de la finca La Vica son la buena materia prima que nos dan el sitio y las variedades", explica el enólogo Luis Molina, en lo que es una amistosa asociación entre bodeguero y técnico para producir los vinos de uno (Plaza Perdida) y del otro (La Vica) en la misma bodega, apoyán-



Embotellado del primer vino La Vica con denominación de origen Gran Canaria, elaborado por Luis Molina en la bodega Plaza Perdida. | YURI MILLARES



El bodeguero Marcelo Robaina ajusta la altura de las etiquetas en la embotelladora. | YURI MILLARES

dose mutuamente en lo que se refiere a uso de las infraestructuras y al asesoramiento cualificado.

Entre las singularidades de la elaboración de sus tintos de 2013, Robaina y Molina destacan que la uva la han mantenido, tras vendimiar, 24 horas a seis grados antes de "pisarla" (en moderna prensa, claro) para conseguir mejores aromas, limpieza y estructura. Además, la listán negro de La Vica se vendimió por la noche (por lo tanto, con menos oxidación).

## Delastage y bazuqueo

"Y hacemos operaciones de delastage, que también se hace en Tenerife", dice, una operación que consiste en sacar el mosto del depósito para luego añadirlo de nuevo, con el fin de

romper el sombrero que forman hollejos y otras partículas sólidas durante la fermentación y maximizar la extracción. La uva tintilla se bazuqueo [removió dentro del depósito] a mano (casi 3.000 kilos) durante los seis que duró la maceración.

Por su parte, la tradición ha estado presente en la elaboración de estos vinos que días atrás han pasado a las botellas su última añada. Las barricas nuevas que emplean ahora las han lavado a la antigua usanza, esto es, con agua caliente que se hervía con pimpollo de naranjero e hinojo.

"Es una tradición antigua, de toda la vida", asegura Robaina. "Así hinchábamos la madera de las barricas para evitar pérdidas, pues eran nuevas, y yo estaba preocupado por si le daban algún aroma al vino, sobre todo porque vienen quemadas por dentro, debido al proceso de doblar las duelas", explica Molina. El resultado es que la bodega queda impregnada de un agradable olor.

Otra curiosidad tradicional es que han clarificado los vinos con clara de

huevo. Por cada 100 litros de vino se pone la clara de dos huevos a punto de nieve con un poco de sal. "Se hace un remontado para que se mezcle y como la clara de huevo es pegajosa las partículas que contiene el vino se las lleva al fondo", describe el bodeguero. "El vino queda limpio y la clara y partículas que se depositan en el fondo se sacan para hacer compost", dice el enólogo.

## La novatada

Lo que ya no se hace es practicar una novatada que conocían los viejos bodegueros: la broma de la "piedra cerda". El propio Luis Molina la sufrió cuando llegó por primera vez a esta bodega.

"Vete a la bodega de fulano y que te dé la piedra cerda -le decían al nuevo-, que nos hace falta en el lagar". El nuevo caminaba hasta la bodega del vecino y traía un saco que contenía un pedrusco. El bodeguero miraba dentro del saco y exclamaba: "Esta no es; fulano [el bodeguero vecino] se ha equivocado. Vete otra vez y que te dé la piedra cerda, que nos hace falta". Después le confesaban al nuevo la broma de iniciación en el trabajo en bodega y todo acababa en unas risas.

• La cata



Mario Reyes\*

## Mineralidad de suelo volcánico

Ficha técnica:

Añada: 2013.  
Graduación: 13.  
DO: Gran Canaria.  
**Santiago Robaina León.**  
Marca: Plaza Perdida.  
Tipo: tinto 3 meses en barricas de roble francés.  
Uvas: listán negro.  
**Luis D. Molina Roldán.**  
Marca: La Vica.  
Tipo: tinto 3 meses en barricas de roble francés.  
Uvas: listán negro (60%) y tintilla.

U nos vinos *hermanos* que se muestran a la vista de un rojo picota de buena intensidad, vivos, de capa media, y muestran aromas con notas tostadas y acarameladas, en La Vica con recuerdos a hoja de higuera y toques a regaliz; en Plaza Perdida, algo más intensos en sus sensaciones a fruta madura y licor. En boca, más ligero La Vica, con presencia de los taninos que aporta la madera y un final con acidez y frescor que mejorará aún con unos meses de reposo en botella; el Plaza Perdida, con la mineralidad que aporta el suelo volcánico, más cuerpo, buena acidez y un poco cálido.

\*Sumiller. Propietario de la tasca El Zarcillo.



# Cita con Canarias

Yuri Millares

— **¿Cuántos años pateando las islas en busca de setas?**

— Realmente vengo a ser la cabeza de un equipo de más gente. Pero ya llevo unos añitos, por lo menos 30.

— **¿Empezó con Pedro Lezcano?**

— No, yo empecé en la universidad, no tenía ni idea; pensaba que un tajinaste era una tunera. Yo era urbano, pero cuando me fui a Tenerife empecé a conocer el monte. En Biología me gustó la Botánica, fue para mí un descubrimiento, empezamos a salir de campo y enseguida vinieron las setas.

— **¿Y en todo este tiempo, cuántas ha descubierto por su cuenta o con el colectivo micológico, como nuevas en las islas?**

— Lo que nosotros hemos publicado, sobre todo en nuestro boletín *Cantarela*, son más de 300 especies en todas las islas. En El Hierro, por ejemplo, 130 que no se habían citado antes en esta isla. O en Gran Canaria 108 ahora mismo. También tenemos nuevas citas para la ciencia, pero las estamos preparando todavía porque trabajamos con gente de fuera. Por ejemplo, un hongo que sale en los frutos de los barbusanos y que ya sabemos seguro que es nueva especie para la ciencia lo trabajamos con un micólogo alemán que ya nos dijo que sí, que es nueva, ha hecho los trabajos con ADN y nuestra intención es dedicársela a Pedro Lezcano. Está a la espera de que la publiquemos para

## Vicente Escobio

Micólogo

Sucesor de Pedro Lezcano como presidente de la Sociedad Micológica de Gran Canaria, este biólogo experto en setas se patea cada fin de semana los montes o barrancos de alguna de las islas del archipiélago. El colectivo que preside ya ha descubierto y publicado casi 300 especies de hongos que no se habían citado hasta ahora para Canarias. Pero, además, ha identificado nuevas especies para la ciencia que están a punto de publicar, como un hongo que sale en los frutos del barbusano y dedicarán a Lezcano.

**“En Canarias sí hay setas venenosas; sólo en Gran Canaria hay al menos ocho especies mortales”**

que sea oficial.

— **¿De qué número de especies estaríamos hablando en Canarias?**

— Depende de la isla, La Palma y Tenerife tienen 1.400 especies y no han alcanzado todavía su techo, sobre todo Tenerife, porque es muy grande y tiene muchos hábitats y biotopos que no hay en La Palma, especialmente la vertiente sur. Tenerife va a dar que hablar. Nosotros tenemos ya sobre las 600 especies en Gran Canaria, que está bien. Tenemos muchas dificultades en la isla por el clima, que a veces es muy cálido y hay años que trabajas muy poco en algunas zonas por culpa de eso.

— **Estamos teniendo un invierno especialmente lluvioso en Canarias, seguro que muchos aficionados se van a poner morados a comer setas. ¿Cuáles de las setas comestibles más populares podemos encontrar aquí?**

— Gran Canaria es el reino de la seta de cañaheja (*Pleurotus eryngii* var. *Ferulae*), que se confunde con la seta de cardo europea, que aquí no hay. Es la seta más popular, es muy abundante. Y en Tenerife, el niscaló quizás sea la más recolectada, y algún *Tricoloma*, *Boletus*...

— **También es época propicia para las venenosas, como la temible *Amanita phalloides*. Pero se ha citado para Canarias en fechas más o menos recientes.**

— Básicamente es porque no se caminaba tanto. En Gran Canaria es más rara de ver, tirando a “bastante rara de ver”. Pero en el norte de Tene-

“Gran Canaria es el reino de la seta de la cañaheja y Tenerife, del niscaló”

rife es muy abundante, tanto que un señor del norte de la isla se la comió y estuvo hospitalizado y ha habido que hacerle un trasplante de hígado.

— **Es mortal.**

— Sí, es mortal. Y en una región como la nuestra, aunque no somos muy aficionados, tú llegas al hospital y dices que has comido setas y los protocolos que te aplican enseguida funcionan bien.

— **Pero que alguien coma una *Amanita phalloides*, una seta tan singular como para ser bien conocida y reconocida, ¿puede ser por error o es una curiosidad de “probar a ver qué pasa”?**

— Es un error tremendo, es difícil pensar con qué seta se ha podido confundir, pero ocurre.

— **Es una seta muy bonita.**

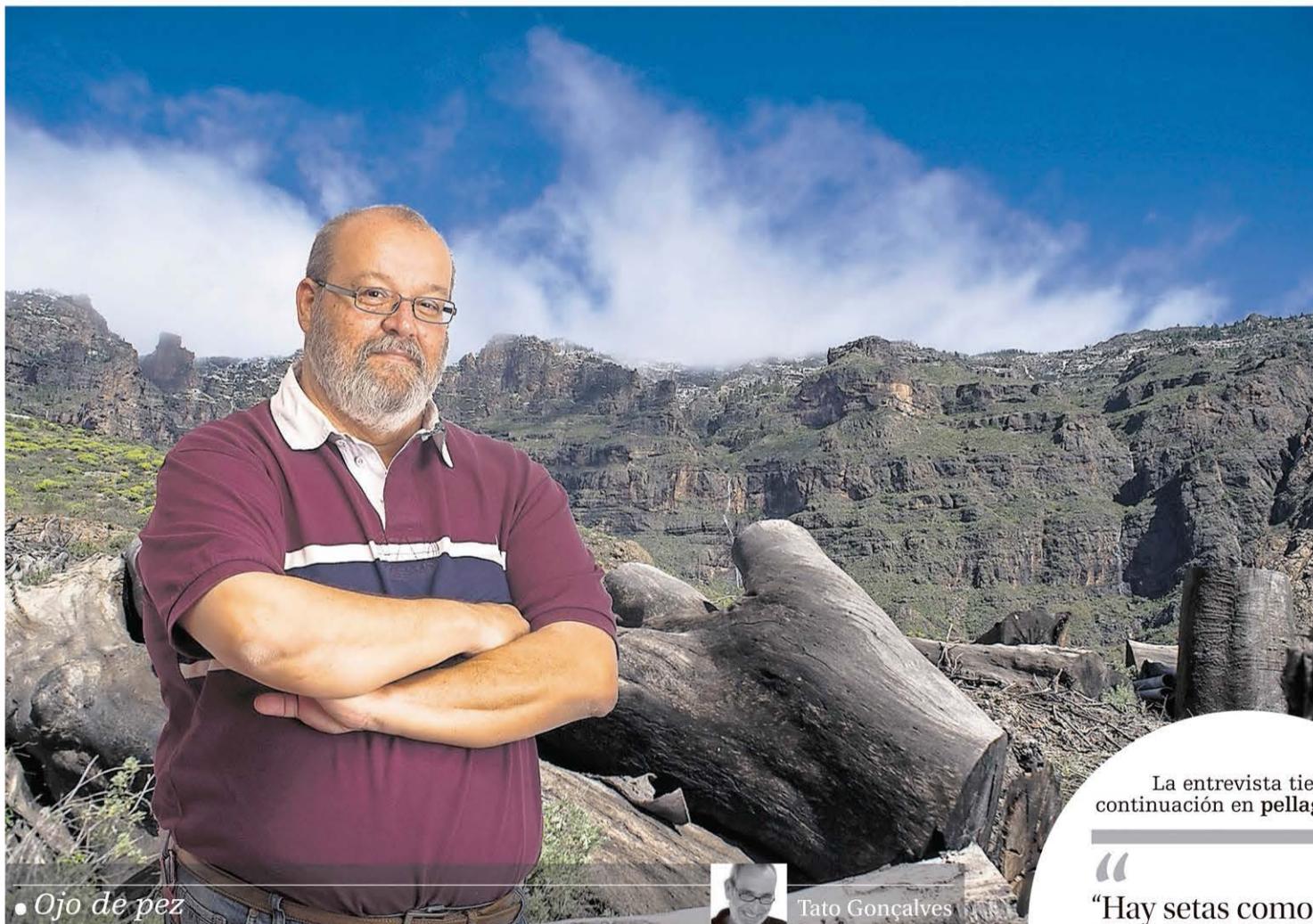
— Sí, muy bonita. Por cierto, está muy relacionada con Pedro Lezcano, porque él participó en el descubrimiento de la especie [en Canarias]. La seta la encontró Diego Martínez de la Peña, letrado del Parlamento regional y compañero nuestro de la Sociedad Micológica, en la época en que Pedro Lezcano era diputado regional. Se la llevó a la Cámara en una caja de zapatos porque había sesión y Pedro Lezcano se volvió loco. Creo que “medio se saltaron” la sesión parlamentaria y se fueron al monte a buscar más. Y después le dijo a Diego que la llevara al Departamento de Botánica [de la Universidad de La Laguna] para que la citaran y dieran aviso de su existencia en la isla.

— **¿Hemos pasado del miedo por desconocerlas al atrevimiento creyendo que las conocemos?**

— Es tremendo. Y a veces aparecen personas a las que hacen entrevistas en los medios de comunicación aquí en Canarias, que dicen “en las Islas no hay setas venenosas”. Eso no es así, en Canarias sí hay setas venenosas. En Gran Canaria hay al menos ocho especies mortales. Lo que pasa es que son raras de encontrar, son pequeñas, o están en el fondo de un barranco donde nadie va a ir a buscarlas.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Tenemos muchos. Hemos aprendido mucho y sacado adelante muchas especies nuevas, pero sobre todo, estos años de setas nos han dado grandes amistades: como Pedro Lezcano; la micóloga alemana Rose Marie Dähnecke, en La Palma; o Mauro Innocenti, un compañero italiano y magnífico micólogo, que por desgracia ya no está con nosotros, y a quien le vamos a dedicar una nueva especie de criada de Canarias, la *Eremiomyces innocentii*.



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

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

“Hay setas como la ‘Battarrea stevenii’, rara en el norte de Europa, que atraen a un turismo especializado”

**¿Cuánto aprendimos!**

La sesión de fotos con Vicente fue realizada en el estudio, entre recuerdos de charangos y amistades compartidas. Risas, setas, papas crías y papas tumbas... por cierto, que las papas crías o criadas ya son endemismo canario con el nombre de *Terfezia canariensis* y las papas tumbas pronto lo serán como *Eremiomyces innocentii*.