Entrevista

Eduardo Fránquiz

"La Gomera debería cerrar fronteras y contar con un plan de gestión de sus palmeras"

Gastroclub

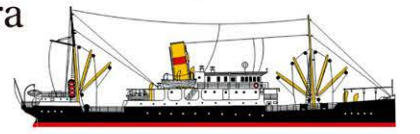
El kilómetro cero del recetario isleño

Hecansa convierte en "oferta insignia" la gastronomía canaria tradicional

Rutas

Yo fui en el correíllo

La épica de unos vapores en tiempo de guerra



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 19 - abril 2014

Costillar de conejo lacado con miel de palma del chef Pedro Rodríguez Dios, fotografiado por Yuri Millares.

Delicias de un sirope llamado "miel de palma"

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

Rutas

• *Árboles de Canarias*

Juan Guzmán Ojeda*

El Mocán del Conservatorio y su enigmática presencia en un palacete

Por lo que conocemos, más allá de los innumerables usos que puedan ofrecer o asociarse a un simple palo, pocos fueron los árboles que realmente llegaron a formar parte de la cultura forestal del pueblo aborigen. Además de la palmera canaria, el drago y el pino canario, embajadores populares donde los haya, también cabe nombrar al mocán (*Visnea mocanera*), endemismo canario-maderense que a buen seguro debió ser mucho más abundante en el pasado, sobre todo en referencia a las islas centrales.

La relación entre aquellos que pudieron disfrutar de una foresta primigenia y los mocanes se basó en el consumo de sus pequeños y dulces frutos, no sólo en fresco, sino también transformándolos por fermentación alcohólica hasta obtener el apreciado *chacerquén*. No es de extrañar, pues, el valor cultural, ritual y religioso que popularizó a esta especie, de propiedades tanto alimenticias como espirituosas.

Un palacete modernista por amor

Aunque en Gran Canaria todavía es posible visitar algunos mocanes silvestres, el protagonista de este artículo se localiza en plena área urbana de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria, en concreto sobre la coordenada 28º 6´ 21´´ N y 15º 25´ 99´´ W. El Mocán del Conservatorio forma parte del jardín del palacete de estilo modernista que, a principios del pasado siglo, el empresario Domingo Rodríguez Quegles ofreciera, cual ostentosa prueba de amor, a su prometida. Hace ya casi una década que los sones de violas y trompetas se alejaron más hacia Vegueta, así como los ruidos y gases de escapes de los vehículos que antaño circulaban por la, hoy peatonal, calle Pérez Galdós.

Teniendo en cuenta su ubicación, en principio podría considerarse como un elemento espontáneo propio del bosque termófilo, pero si tomamos como criterio sus dimensiones (12 metros de altura, pero apenas 35 cm de diámetro) difícilmente se englobaría en el reducido grupo de nuestros árboles prehispánicos. En cualquier caso, su presencia resulta cuanto menos enigmática: su elección como especie del jardín de corriente innovadora es calificable de muy dudosa, ya que en esa época ya empezaba a imperar la introducción de flora exótica. Entonces cabe preguntarnos: ¿Cómo era esa zona de la ciudad antes del cambio al siglo XX?

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

En respuesta a ello quizás no es descabellado pensar que este individuo provenga de los patios de uno de las mayores instituciones religiosas que albergó la ciudad antigua: el convento de la Concepción Bernarda. Éste se erigió al poco de la Conquista, en 1582, ocupando un amplio espacio hasta por lo menos el año 1700. En el plano de Pereira y Pacheco de 1833 los límites del convento ya aparecen desdibujados, aunque parece intuirse que el jardín del antiguo conservatorio nunca fue edificado.

Aborigen reconvertido

La teoría para explicar la conexión de este mocán con los primeros habitantes insulares, pudiera verse reforzada al recordar que, lo que terminarían siendo los jardines de los patios del convento, primero fueron huerta y botica, por lo que la presencia de frutales es de suponer abundante. Eso sí, debió ser un aborigen reconvertido desde Acorán al cristianismo quien transmitiera la tradición sobre este, ya arcaico, aprovechamiento forestal.

Quién sabe si el mocán del antiguo conservatorio es hijo, o incluso nieto, de aquellos que poblaron los exuberantes bosques que existieron a orillas del río Guiniguada. Pudiera considerarse, pues, como una reminiscencia viva de otros tiempos en los que los humanos, éramos perfectos conocedores de la madre naturaleza y de sus dulces secretos.

• Yo fui en el correíllo

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.

La épica de unos vapores en su fuga del fascismo

Yuri Millares

1. El 'Stanbrook' y el 'Viera y Clavijo'. El 28 de marzo de 2014 se han cumplido 75 años de la partida del último buque con refugiados republicanos rumbo al exilio, en aquellos últimos días de la II República Española. Fueron poco más de tres mil los hombres y mujeres de todas la edades (incluyendo 147 niños) los que lograron huir del infierno en que se había convertido el asediados y bombardeado puerto de Alicante.

Aquel episodio tuvo como protagonista de excepción al capitán inglés Archibald Dickson que, desobedeciendo las instrucciones de su propio gobierno (contrario a evacuar refugiados de puertos españoles si no era con el consentimiento del general Franco, quien no estaba dispuesto a dejar escapar a nadie de su nuevo régimen de terror), salió rumbo a Orán. Y ello pese al bombardeo de la aviación fascista italiana que no consiguió impactar en el abarrotado y escorado carguero de bandera británica *Stanbrook* que mandaba. Otros 14.000 refugiados no tuvieron tanta suerte y quedaron en Alicante a la espera de más barcos de rescate que nunca llegaron: pasaron a engrosar la larga lista de presos que poblaron los campos de concentración de que se llenó España.

La fotografía de ese carguero, que ha aparecido en algunos medios de prensa española al conmemorarse el 70 aniversario del viaje (por ejemplo, en el reportaje de Salvador Enguix "La última huida", en la revista *Magazine* que, en Canarias, entregaron a sus lectores los periódicos *La Provincia* y *La Opinión de Tenerife*), me ha estremecido no sólo por la historia en sí de este "episodio épico" –como lo define Enguix–, sino por el recuerdo que me ha traído de otra huida igualmente épica que habían protagonizado dos años antes (1937) un grupo de presos políticos, soldados y marineros desde Villa Cisneros, en el antiguo Sahara Español.

El 'Stanbrook' atraca en Orán escorado y con más de 3.000 refugiados republicanos a bordo, en los últimos días de la guerra civil. | COMISIÓN CÍVICA ALICANTE

Una imagen (la del *Stanbrook*) me trajo la otra (el correíllo *Viera y Clavijo*) y con ella la de la historia que protagonizó cuando 23 deportados que habían sido presos tras el golpe del 18 de julio de 1936 (entre ellos el poeta Pedro García Cabrera), 93 soldados y suboficiales del Regimiento Infantería Canarias nº 39, 34 tripulantes del *Viera y Clavijo* y dos pasajeros (152 personas en total) huyeron el 14 de marzo de 1937 de Villa Cisneros navegando hasta Dakar, sin ser interceptados por los buques y aviones que tanto fuerzas militares leales a Franco como de sus aliados italianos y alemanes lanzaron en su persecución.

Y es que el *Stanbrook*, de 70,1 metros de largo y 11 nudos de velocidad, botado en astilleros ingleses en 1909, parece un calco del *Viera y Cavijo*, de 66,5 metros de largo e igual velocidad, botado en astilleros escoceses en 1911. La diferencia no estaba en su diseño exterior, sino en su equipamiento interior, ya que el primero era un buque de carga destinado al transporte de carbón y el segundo un barco de pasaje con bodegas para mercancías.

Pero mientras los pasajeros del *Stanbrook* fueron confinados en campos de concentración por las autoridades francesas de Orán, en condiciones de extrema dureza, los evadidos de Villa Cisneros pudieron salir para Francia tras desembarcar en Dakar y volver a territorio de España bajo control republicano. En Gran Canaria, sin embargo, el régimen franquista desató una feroz represión (fueron asesinados un centenar de personas entre el 19 de marzo y el 4 de abril, mientras que una quincena de familiares de los evadidos, sobre todo de tripulantes del correíllo, fueron detenidos y permanecieron presos hasta el 19 junio, cuando el Gobernador Militar de Las Palmas ordena su libertad para "celebrar" la toma de Bilbao).

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

El reportaje

Con sabor a guarapo

De su utilización más popular como remedio para catarros o como alimento con gofio amasado, ha pasado a ser un exquisito ingrediente de la gastronomía de las Islas. Su nombre, sin embargo, sigue generando controversia al suscitar confusión con la miel de abeja.

Yuri Millares

El resultado de guisar el guarapo (como se conoce en Canarias a la savia de la palmera) es una especie de melaza o sirope que se conoce hace siglos en las islas como "miel de palma". El nombre, con todo lo tradicional, popular e histórico que es, sigue generando confusión entre el consumidor que muchas veces cree que se trata de miel de abeja o, incluso miel de abeja de la isla de La Palma (algo que disgusta a los propios apicultores palmeros por la competencia que les hace, reclamando que el etiquetado haga uso del término en las condiciones que establece la normativa legal: "La miel es la sustancia natural dulce producida por la abeja *Apis mellifera*").

Esta definición legal es la que se aplica también a nivel europeo, por lo que el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) ha venido exigiendo la aplicación de la normativa en el etiquetado. El resultado ha sido, según un reciente informe del Cabildo de La Gomera, "que se ha dado el caso de que algunos productores han tenido que retirar su producto del CRAE (Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Canarias), por generar conflicto y confusión con la miel de abeja (especialmente con la producida en la isla de la Palma, dado que además en este caso el término "palma" también entra en conflicto), y finalmente incluso se teme ya la retirada definitiva del término Miel de Palma del etiquetado para comercio general, una vez se agoten los plazos establecidos".

El Cabildo gomero, con este informe en el que rechaza el término "sirope de palmera" que se propone para el producto, reclama un cambio en la normativa a nivel europeo: "Mantener el nombre tradicional de miel de palma conlleva solicitar que se incluya en el catálogo de productos de origen vegetal de la UE, de forma que la miel de palma se incluya como excepción al producto miel", dice, del mismo modo que se hace, argumenta, con la leche de almendra o la leche de coco.

Siete más una

Las siete empresas dedicadas en La Gomera a la producción de la miel de palma y radicadas en la propia isla siguen empleando el término "miel de palma" en sus envases. Otra empresa que elabora el producto en La Gomera, pero está radicada en Gran Canaria, sí ha optado por respetar la normativa vigente y acogerse a la marca de calidad como producto ecológico certificado por el CRAE. En su etiqueta, junto a la marca Guarapo, dice que se trata de "savia de palma canaria".

"Los aborígenes obtenían a partir del guarapo otros productos como vino, vinagre, miel y azúcar" (P. A. del Castillo, 1706)

En sintonía con el informe del Cabildo gomero que hemos citado, Alfonso López Torres, director general del ICCA al que *Pellagofio* ha preguntado, explica que ha manifestado al Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente del Gobierno de España la necesidad de que la "miel de palma de La Gomera" sea protegida mediante una denominación de origen, solicitando, además, que "se realicen las gestiones oportunas con las autoridades europeas al objeto de conseguir una exceptuación en el uso del término miel para designar un producto distinto al definido en la Directiva 2001/110/CE relativa a la miel".

Un guarapero trepa a una palmera en Epina. | YURI MILLARES

El *Informe acreditativo del uso del término "Miel de palma"*, redactado por la Asociación de Desarrollo Rural de La Gomera para el Cabildo de esta isla, además de hacer un exhaustivo repaso por todo el proceso de elaboración del producto y señalar la importancia de la palmera canaria y su aprovechamiento en el mundo rural isleño desde los tiempos de los primeros habitantes llegados del norte de África, destaca una serie de citas históricas en las que se define y describe a dicho producto como "miel".

Citas históricas

Así, menciona a Pedro Agustín del Castillo (1706) en unas referencias sobre la isla de Gran Canaria, "los aborígenes obtenían a partir del guarapo otros productos como vino, vinagre, miel y azúcar", o a José Fernández de Prieto y Salazar (1770), párroco de Chipude, que describía el pueblo de Arure, en La Gomera, diciendo "tiene algunas las palmas que llegarán a 10 o 12 de estas comunes, no son de estas de dátiles, sino de uno que llaman ganames que sirven para los cerdos, y de ellas se sacan garapos [guarapos], raíces para sogas y miel de palmas, después de hervido el garapo".

En el siglo XIX también abundan las citas. Así, el secretario militar de la Provincia de Canarias Juan de Castro Ahíta, escribía en 1856: "De las palmas que como hemos dicho se crían en abundancia en toda la isla y sobre todo en Venchigigua se extrahe un líquido (llamado guarapo) por medio de una sangría que se le hace al pie del cogollo (o palmito), curándola todos los días antes de obscurecer en las 24 horas se toma dos veces y es bien seguro que da de 18 a 20 cuartillos castellanos de dicho liquido, el mejor refresco conocido, sobre todo si se toma al pie de la palma o el indicado líquido se hace miel (la mejor por un punto es la Alogera) muy fresca y pectora véndese a 14 o 16 cuartos el cuartillo, a la par que el guarapo se vende a 2, para hacer la miel ha de hervir el líquido hasta reducirse a una quinta parte sin otro ingrediente que el de tomar bien el punto".

No faltan las menciones a sus propiedades como alimento e incluso medicinales, para el catarro, por ejemplo. En este último caso, Antonio Quintero Lima (*Miel y palma*, 1985) escribe: "Son conocidas sus propiedades como regulador de la orina y como medio de evitar su infección. También tiene otros usos como su aplicación en las erupciones e infecciones bucales. Es un producto que posee además efectos refrescantes y se suele utilizar como reconstituyente y limpieza del organismo (resacas, malestar, etc.). Posee según los gomeros buenas cualidades para los malestares intestinales".

Un sancocho de cherne, una crema de puerros y unos rollitos de carne de cochino negro, todos ellos con guarapo. | Y. MILLARES

Los lectores pueden acceder a **más información** sobre este producto en la edición digital (en *pellagofio.es*): conocer cómo se elabora y un amplio recetario que hemos ido recopilando entre numerosos profesionales de la restauración .

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

Historia oral

El menú del bar Murga, a bordo de un triciclo

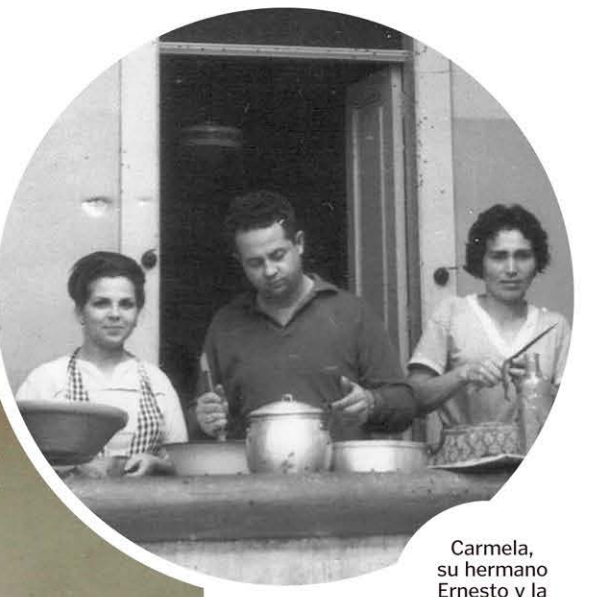
En los años 50 un bar de Las Palmas se convirtió en toda una institución gastronómica. Carmela era la cocinera y había aprendido cocinas árabe y canaria de su suegra, pero no pisaba el local: ella cocinaba en su casa.

Juancar Pérez y Yuri Millares

Del bar Murga nos indica el lugar donde se encontraba su propio nombre, que es el de una calle del centro de la ciudad. Y que muy cerca se encontrara la antigua redacción y talleres de los periódicos *La Provincia* y *Diario de Las Palmas*, nos da otra pista más: junto a la calle León y Castillo. Ernesto Castro Pérez, camarero del bar Rayo en el parque Santa Catalina fue quien lo abrió y para la cocina contó con su hermana María del Carmen, *Carmela*. Una cocina que no estaba en el bar. Carmela se trasladó a vivir con su marido e hijos a una casa de la calle Suárez Naranjo, unas manzanas más arriba, para estar cerca y desde su propia cocina elaboraba unos platos que "desaparecían" del mostrador del bar, recuerda.

Ella explica que fue su suegra quien le enseñó: la cocina canaria porque era una mujer que procedía de la Montaña de Guía; la cocina árabe porque la aprendió a su vez del marido, Nazario Tabraue, un árabe que llegó a Gran Canaria en 1905 y años después abriría el kiosko de telas que había en el desaparecido puente de Palo, sobre el barranco Guiniguada.

En el bar Murga, Diego (izq.), que era quien traía la comida en el triciclo, y unos clientes leyendo el periódico. | ARCHIVO PELLAGOFIO



Carmela, su hermano Ernesto y la chica que les ayudaba.

En su casa, Carmela tenía la ayuda de su hermano Diego, que cada día llevaba la comida en distintos calderos sobre un triciclo al bar. "Se llevaba los calderos enormes con caldo, aquel caldo tan bueno con el saborcito a los garbanzos, al hierbahuerto y al azafrán en rama".

Quién le iba a decir a Carmela cuando era niña que de mayor iba a estar rodeada de exquisitos platos y con una parroquia de clientes que abarrotaban el bar cada día para probar su comida. Porque tuvo una infancia dura, propia de una niña de familia humilde, en la que la comida escaseaba. Su padre trabajaba de inspector en los piratas que iban al sur hasta Mogán ("tardaba dos días en ir y dos días en volver", asegura) y su madre planchaba en casa para algunas familias.

Ella, todavía muy pequeñita, debía ir sola en el tranvía desde el principio de la calle Triana hasta el parque Santa Catalina, "porque en la parte de atrás del parque había un molino y madre le planchaba la ropa a aquella gente y se la tenía que llevar yo". Cuando tenía apenas ocho años, sin embargo, su madre falleció. "Fue una época muy mala. En aquellos años había mucha gente padeciendo del pulmón [tuberculosis]. En un año se murieron cuatro de la familia nuestra".

La juventud de Carmela fue la de una ciudad en la que no faltaban los personajes populares que uno se encontraba con frecuencia por las calles: "Josefa La **Mayuya***, era una mujer que estaba un poquito trastornada. Vivía en San Nicolás. Todo el mundo la conocía y la gente le decía cosas, palabrotas, y ella se viraba para atrás '¡tu madre! ¡tu padre!' Margarita La **Corcovada***, vendía hierbas y por la tarde venía a vender pan fino y lo vendía a 15 céntimos, pero era un pan que daba gloria comérselo. Y pan blanco también vendía", recuerda.

Versión íntegra del reportaje, con anécdotas del bar y su dura vida de infancia, en la edición digital (*pellagofio.es*).

Hablar canario

La cafetera explota y los limones no nacen

J. C. P. y Y. M.

La casa de Carmela, en la calle Suárez Naranjo, pasó a tener otros inquilinos una década después: se convirtió en sede del PCE tras la legalización del partido comunista, con su patio y su limonero. Un árbol, por cierto, que tiene su historia y lo plantó Carmela: "Allí había un árbol que se nos cayó porque los ratones por debajo se lo comieron. Le pusimos piso al patio y nos trajeron el limonero, pero no daba fruto. Un día llegó un señor y dice "dale unos golpes por debajo y verás cómo sale la fruta". Y al poco tiempo se asombró al comprobar que, "cosa que yo no había visto nunca ni sabía, efectivamente le salían unos limones riquísimos".

En la casa, que era cocina del bar Murga, no faltaba la cafetera para echarse el buchito de la mañana. "Un día que mi marido estaba malo y yo estaba haciendo café para darle un poquito de café con leche, estaba junto a la talla cuando, detrás de mí, explotó la cafetera. En la casa de atrás estaban lo de los fideos y las galletas Tamarán y los trabajadores subieron a la azotea corriendo".

corcovado. Jorobado. Portuguesismo, según Alvar en *Atlas Lingüístico y Etnográfico de las Islas Canarias*.

mayuyo. "Maullido", cita para Gran Canaria el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

• *Baúl del lector*

Domingo Rodríguez

Forofos de la comida casera

A eso de media mañana, tirando para el mediodía, partía de la calle Suárez Naranjo el triciclo que llevaba los calderos al bar de la esquina de Murga con León y Castillo. A lo largo del recorrido, los olores escapaban con dificultad de los envoltorios que procuraban un aceptable aislamiento de los recipientes, haciendo la boca agua a quienes contemplaban el paso del triciclo, que parecía invitar al juego de adivinar el contenido.

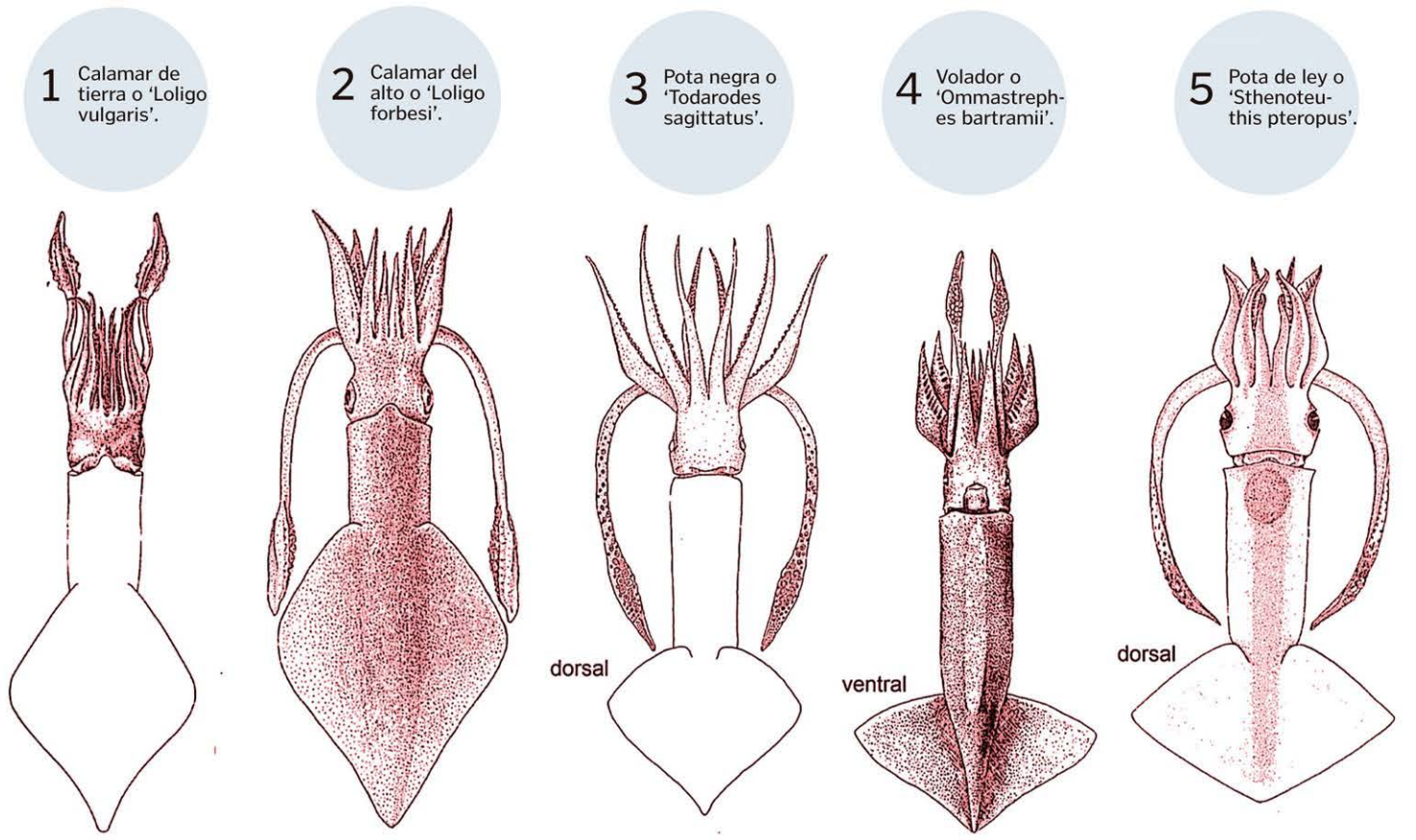
Desprendían el olor indefinido que resultaba de la mezcla de distintos aromas surgidos de recetas a cual más sabrosa, sin destacar una sobre las demás. ¿Carne estofada?, ¿callos con garbanzas?, ¿ropavieja?, ¿albóndigas en salsa?, ¿atún en adobo?, ¿pescado a la portuguesa? Daba igual, siendo lo más importante que olía a comida de la buena. Eran las tapas que elaboraba Carmen Castro, cocinera primorosa, cuyos ricos guisos convocaban a numerosos parroquianos en el bar. Eran los años 60 del pasado siglo. De ese tiempo es la foto que compartimos. En el patio de la casa Javier y Octavio posan –entre tímidos y divertidos– ante la cámara. Detrás, su madre Carmen los observa sonriente, mientras a su izquierda el lebrillo, los calderos y demás utensilios esperan a que ella los tome de nuevo para cocinar: comida casera de verdad elaborada a unas cuantas manzanas del bar. Cada mañana. Para regocijo de los forofos del Murga, que eran muchos.

En el patio de la casa y a la puerta de la cocina, Carmen con sus hijos. | ARCHIVO PELLAGOFIO

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

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca / Los cefalópodos (1)



Calamares y potas, portentosas mascotas de los escritores

Los cefalópodos poseen un gran cerebro y un sistema nervioso altamente desarrollado, tanto que son animales experimentales en la investigación biomédica con aplicación directa al ser humano. En esta primera entrega avanzamos las características generales de calamares y potas.

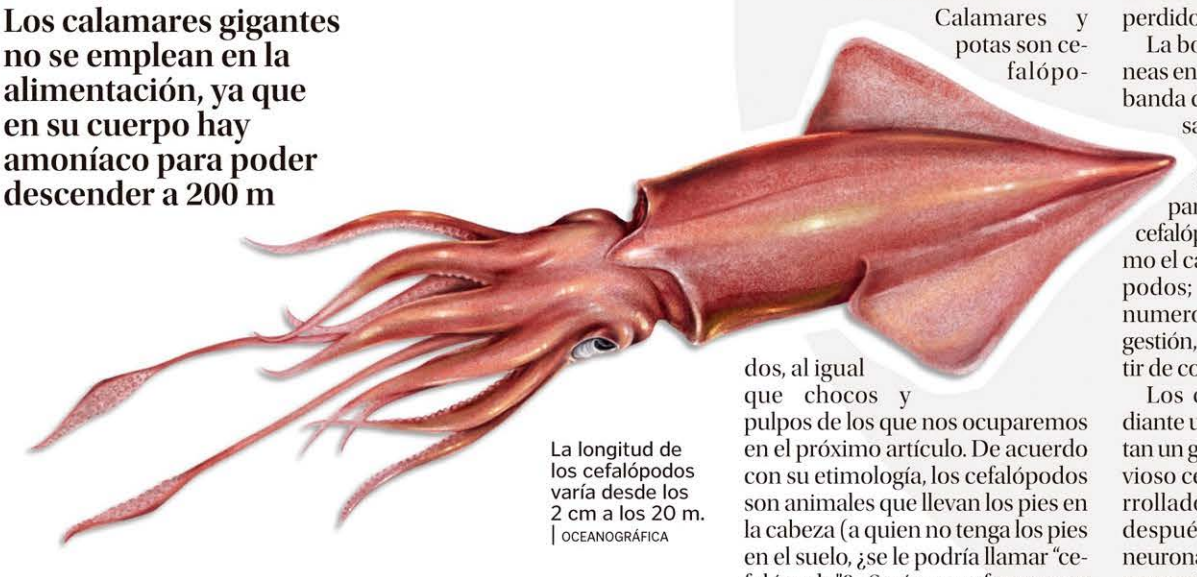
José Antonio González (Solea)*

La periodista y escritora gastronómica Ángeles Ruiz García, en su magnífico libro *Sabor a mar*, escribe muy acertadamente que el calamar "bien podría ser la mascota de los escritores por tener en su cuerpo dos elementos fundamentales para su oficio: la pluma y la tinta".

La concha interna del calamar es llamada pluma. Técnicamente se denomina gladius (del latín *gladi, -a, =us*, espada). Hoy día gladio se aplica a la espada de las legiones de la Antigua Roma. El gladio romano fue adaptado de la espada corta de los mercenarios celtíberos al servicio de Aníbal en las Guerras Púnicas. Si, como veremos, el calamar es un animal marino portentoso, enigmático y de monstruosa belleza, productor de tinta y provisto de pluma con forma de gladius de la Roma imperial, de origen hispano. Entonces declaro aquí que, junto al lenguado (*Solea*), el calamar (*Loligo*) formará parte de mi escudo de armas.

Los calamares gigantes no se emplean en la alimentación, ya que en su cuerpo hay amoníaco para poder descender a 200 m

Calamares y potas son cefalópodos, al igual que chocos y pulpos de los que nos ocuparemos en el próximo artículo. De acuerdo con su etimología, los cefalópodos son animales que llevan los pies en la cabeza (a quien no tenga los pies en el suelo, ¿se le podría llamar "cefalópodo"? ¿Sería una ofensa o un piropo?)



La longitud de los cefalópodos varía desde los 2 cm a los 20 m. | OCEANOGRÁFICA

La asombrosa naturaleza de los cefalópodos

Se trata de moluscos de simetría bilateral con una cabeza bien desarrollada. Una corona circular de brazos ("rejos") musculosos, provistos de ventosas y/o garfios, rodea su boca. Son capaces de regenerar, de forma más o menos completa, los brazos perdidos.

La boca posee mandíbulas córneas en forma de pico de loro y una banda de dientes (rádula) quitinosa a modo de lengua. Los expertos en este grupo utilizan la morfología del pico para identificar a los diferentes cefalópodos. Muchos cetáceos, como el cachalote, consumen cefalópodos; sus estómagos contienen numerosos picos, de imposible digestión, que son identificados a partir de colecciones de referencia.

Los cefalópodos respiran mediante un par de branquias. Presentan un gran cerebro y el sistema nervioso central está altamente desarrollado (el más evolucionado, después del de los Vertebrados); neuronas gigantes coordinan comportamientos de huida rápidos. Sus ojos tienen la misma complejidad que los de los Vertebrados. Por esta razón, los cefalópodos son animales experimentales en la investigación biomédica con aplicación directa al ser humano. En una de nuestras campañas recolectamos, en el Banco sahariano, puestas vivas de calamar para su traslado a la University of Texas Medical Branch.

La expulsión de tinta

Para respirar, introducen agua en el cuerpo (manto, en forma de vaina o bolsa), a través de una abertura situada entre el manto y la cabeza. La contracción de los músculos del manto expele el agua a través de un pequeño sifón, para la propulsión y la eliminación de desechos, además de completar el ciclo respiratorio. Muchas especies pueden producir tinta, que también es expelida por el sifón para señuelo de presas o como una nube, que ha sido comparada con una cortina de humo.

La coloración es variable y en parte depende del hábitat, aunque la mayoría de las especies tienen células especiales en la piel capaces de producir rápidos cambios de color (cromatóforos), reflejos e incluso bioluminiscencia para camuflarse, eliminando sus siluetas, lo que representa un aspecto característico de su comportamiento.

La locomoción es por varios métodos: impulsando agua hacia el interior del manto, seguida de su expulsión a chorro a través del sifón; aleteo u ondulación de las aletas sobre el manto; arrastrándose a lo largo de la parte inferior de los brazos (la mayoría de los pulpos). Las aletas también proporcionan equilibrio y control de dirección.

Depredadores activos

Los cefalópodos son depredadores activos que se alimentan de crustáceos, peces y otros cefalópodos; y, los pulpos, de otros moluscos. Son alimento de cetáceos dentados, focas, muchas aves pelágicas y peces (incluidos los atunes).

Presentes en todos los hábitats marinos del mundo, excepto en salinidades muy bajas, desde la zona intermareal hasta 5.000 m. Muchas especies oceánicas efectúan migraciones verticales diarias: permanecen en profundidades de 400 a 1.000 m durante el día y ascienden hasta unos 200 m durante la noche. Su abundancia varía desde individuos aislados (pulpos y chocos), pasando por pequeños bancos con pocas docenas de individuos, hasta enormes bancos con millones de calamares oceánicos.

La fauna teuthológica (del griego *teuthi, =s*, calamar) mundial comprende algo menos de 1.000 especies de cefalópodos. Las que poseen importancia económica son pocas. Las de gran profundidad no presentan interés para la pesca: los calamares gigantes no se emplean en la alimentación, ya que en su cuerpo hay amoníaco para poder descender a 200 m.

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

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

Gastroclub

El chef Víctor León (izq.) en la cocina con los alumnos. | T. G.

Las papas arrugadas con tres mojos. | TATO GONÇALVES

Los domingos es el día del puchero en el hotel escuela. | T. GONÇALVES

Hecansa convierte en "oferta insignia" la gastronomía canaria

La empresa pública Hoteles Escuela de Canarias siempre ha prestado especial atención a la cocina canaria en la formación de sus alumnos y en la atención al cliente. En esa línea han decidido profundizar en la reivindicación del recetario tradicional, que ya están ofreciendo en el Hotel Escuela Santa Brígida.

Yuri Millares

Hecansa quiere ser pionera en Canarias en educación dual en el puesto de trabajo y lo está poniendo en práctica con la formación teórica y la intensa actividad práctica que realizan sus alumnos. "En esencia, ellos tienen que realizar una formación integral de todas las tareas que hay que trabajar en un hotel", explica Alicia Gómez, directora de Formación de Hecansa y a la vez directora del Hotel Escuela Santa Brígida. Y si hablamos de cocina, de modo especial, pues en ella deben aprender toda clase de elaboraciones y con todo tipo de productos para poner en la mesa lo que el servicio requiera, elaborado por ellos mismos.

En este sentido, Hecansa acaba de introducir, desde mediados del mes de marzo, una carta que está ofreciendo a los clientes del histórico hotel enclavado en el Monte Lentiscal. En ella han estado trabajando los chefs Víctor León (jefe de cocina) y Octavio González (responsable de formación), de modo que los alumnos vayan aprendiendo el recetario tradicional, empezando por lo más básico y, con el avance del curso, ir profundizando en más elaboraciones.

La propuesta gastronómica del restaurante Satautey, en el Hotel Escuela Santa Brígida, ha quedado configurada, así, como un menú canario que quiere ser su "oferta insignia". Dicho menú se organiza en una carta que funciona los viernes, sábados y domingos, exclusivamente de cocina canaria tradicional, a lo que se añade un menú del día que cambia, como su nombre indica, todos los días de la semana y suma otros muchos platos que no están en el menú.

Filosofía "Kilómetro cero"

El jefe de cocina del hotel, Víctor León Navarro, no oculta su satisfacción al poder trabajar y ofrecer una amplia propuesta de lo que la gastronomía canaria significa, practicando además la filosofía del "kilómetro cero" (es decir, adquiriendo según temporada la materia prima de productores locales, en lo que eso significa de frescura y calidad, además de identidad). "He estado muchos años en el sur de la isla, en hoteles de grandes cadenas, y aunque lo intenté, resulta muy complicado introducir la cocina canaria cuando la obsesión es exponer mucho, pero sin un criterio orientado a ofrecer nuestra propia gastronomía".

Como botón de muestra de esta oferta gastronómica (para que los alumnos aprendan la base de la cocina canaria), los clientes pueden escoger en el menú del fin de semana entre un picoteo de papas arrugadas con mojo picón colorado, una selección de quesos de Gran Canaria, las croquetas de puchero y pescado o el gofio escaldado al estilo marinero con cebolla roja marinada.

Si hablamos de platos de pescado o carne, encontraremos el lomo de cherne al horno sobre cilantro; el calamar sahariano asado, con mojo de tomate artesano; o el cochino negro confitado con salsa de su cocción. Además, sábados y domingos serán días fijos para el sancocho y el puchero, respectivamente.

Otros muchos platos quedan para la rotación que tiene lugar en las cartas de cada día (a precios asequibles), que los primeros días de este mes de abril, por ejemplo, incluyen pámpano al horno, pollo en salmorejo con papas arrugadas, arroz canario amarillo con pulpo y pescado, papas rellenas de carne, mojo cochino, filete de atún en mojo hervido o baifo en adobo, citados por orden cronológico a lo largo de una serie de días.

El recetario de estos platos no se limita, en lo que a formación se refiere, a los alumnos del hotel. En colaboración con unos 350 pequeños restaurantes de la isla se están organizando talleres, para implicar más al sector en la reivindicación de una cocina canaria que, a veces, al cliente le cuesta encontrar.

El restaurante Satautey, en el Hotel Escuela Santa Brígida, está en el Monte Lentiscal (accesos por calle Real de Coello y carretera del Centro). Teléfono: 928 478 421. **Más información** de la carta y sus precios, así como recetas, en *pellagofio.es*

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

Un 'anfiteatro' de picón bajo el alisio, el bello entorno para los tintos de Los Lirios

La bodega Los Lirios aúna la arquitectura tradicional de una construcción histórica con el equipamiento y las elaboraciones de una moderna vinicultura. De aquí salen unos tintos con la identidad del Monte Lentiscal, pero también nuevas propuestas con el sello que imprimen las cenizas volcánicas de las faldas del pico Bandama.

Yuri Millares

Entre las diversas bodegas históricas que aún quedan en la comarca del Monte Lentiscal y en las faldas del pico Bandama, destaca una que está rodeada de laderas de ceniza volcánica con viña, pegadas como un anfiteatro a un pequeño risco rocoso por el que se puede ver correr el agua en inviernos lluviosos.

Se trata de la bodega Los Lirios, que antiguamente era conocida como la bodega de los Naranjo, por el nombre de su propietario a mediados del siglo XX, Juan Naranjo. La historia de esta bodega de ahí para atrás se pierde un poco en el tiempo, aunque la prensa de su viejo lagar –que no es de husillo– data de principios de dicha centuria.

La bodega de los Naranjo y la finca Los Lirios de la que forma parte la adquirió en 1984 Antonio Saavedra, quien de nuevo se puso a elaborar el tradicional vino del Monte. La renovación y modernización de cultivos y elaboraciones llegó de forma más decidida cuando, a partir de 2003, Carlos Díaz-Reixa se implica de lleno en la vitivinicultura y se pone al frente de la finca de su suegro a tiempo completo. Compró algunos libros, realizó algún que otro curso entre Tenerife y Gran Canaria y, con su entusiasmo e interés, se encargó de elaborar unos vinos que tienen mucho de implicación personal y autodidacta.

Y no le ha ido mal. Al contrario, ha conseguido importantes éxitos con premios en diversas catas insulares e, incluso, una medalla de plata en el concurso regional de La Alhóndiga (Tenerife) con su tinto 2010.

De la calidad e identidad de sus vinos como producto de la comarca también podemos dar fe en *Pellagofio*, tras una reciente visita a la bodega que nos ha permitido dar a catar algunos de sus vinos a nuestro colaborador el sumiller Mario Reyes (ver catas en la columna derecha de esta misma página).

Carlos Díaz-Reixa en plena poda de cepas viejas en la ladera de la finca Los Lirios, junto a un grupo de operarios que le ayudan en las labores. | Y. MILLARES

La virtud de su tipicidad

Para este reconocido profesional al que hemos pedido su opinión se trata, en el caso del tinto Los Lirios de uvas listán negro y castellana de cepas viejas, de un vino en el que la "tipicidad es su mayor virtud; fiel reflejo del estilo de vinos que se han elaborado en esta zona durante años. Por supuesto con matices de una mejor elaboración, como corresponde al momento actual".

Además, la novedad este año en la bodega es la presentación del tinto Tocón de variedades foráneas adaptadas al suelo volcánico y la influencia de los alisios, de uvas syrah, merlot y tempranillo, además de castellana negra: "Una apuesta que siempre es arriesgada, pero en este caso con el resultado de un vino bien logrado", opina Mario Reyes.

Ambos vinos tienen la curiosidad de acogerse a dos denominaciones de origen diferentes pese a estar elaborados en la misma bodega y con uvas procedentes de la misma finca. El tinto Los Lirios está certificado por la DO Gran Canaria, mientras que el tinto Tocón lo está por la nueva DOP Islas Canarias. Se trata sin duda de una fórmula que ha dinamizado la labor de las bodegas en el archipiélago, de cara a ofrecer vinos de calidad con distintos matices.

El bodeguero, junto a las barricas donde los tintos pasan un mínimo de dos meses. | YURI MILLARES

En laderas

En el caso de la finca Los Lirios, llama la atención su paisaje de laderas de picón (como se denomina aquí a la ceniza volcánica que cubre el suelo y ejerce una importante función en los cultivos), que en la bodega tienen identificadas por parcelas, unas más inclinadas (¡y difíciles de trabajar!), otras más llanas.

Así, están la que llaman específicamente La Ladera, con parral en cultivo tradicional de listán negro; el Morrete, con gual, vijariego, también en cultivo tradicional a ras de suelo; en La Cañada tenemos un terreno más llano con plantación de vijariego negro; en el Tocón estarían los cultivos en espaldera de syrah, merlot y tempranillo; cerca del risco se sitúan el albillo del Monte y la malvasía; un poco más allá nuevas plantaciones de syrah y petit verdeau...

En total 8 hectáreas de viña de las que Carlos Díaz-Reixa obtiene la materia prima para los vinos que elabora con la ayuda de unos libros ("Los libros enseñan mucho", insiste este viticultor y bodeguero). "Yo utilizo mucho en *Tratado de Enología* de Luis Hidalgo y el sentido común", resume con una amplia sonrisa.

Las vendimias suelen empezar aquí, como manda la tradición, "para el día del Pino" (el día 8 de septiembre), aunque puede adelantarse o retrasarse según el calor que haga. Y después, dice, "mucha limpieza y no esperar a que el mosto fermente solo, sino añadirle las levaduras secas activas y seguir los protocolos con rigor".

• *La cata*

Mario Reyes

Vinos jóvenes y atractivos

Ficha técnica:
Bodega Los Lirios (Saramema SL)
Marca: **Los Lirios**.
Tipo: tinto 2 meses en barricas de roble francés.
Uvas: listán negro (85%) y castellana.
Añada: 2013.
Graduación: 14.
DO: Gran Canaria.
Botellas: 8.000.
Marca: **Tocón**.
Tipo: tinto 2 meses en barricas de roble francés.
Uvas: syrah, merlot, tempranillo y castellana negra.
Añada: 2013.
Graduación: 13.
DOP: Islas Canarias.
Botellas: 1.300.

Los Lirios tiene un bonito color picota de baja intensidad, en nariz aparecen las notas minerales del suelo de picón, con toques de almendra, fruta roja y algo floral (rosas...), mientras en boca es bastante ligero, de trago largo, donde se marca un poco la aspereza y esa fresca acidez de un vino tan nuevo. En el vino Tocón su nariz aparece poco expresiva en un principio, necesita airear para que salga su fruta bien madura, sus toques de buena madera y algo de pimenta verde fresca que lo hacen muy interesante. La boca es ahora mismo lo mejor de este vino, con textura, glicerina y sabor persistente. Creo que tiene más que decir, pero de momento apunta buenas maneras y da un paso adelante en lo que a vinos de esta isla se refiere.

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

Cita con Canarias

Yuri Millares

Eduardo Fránquiz

Consultor medioambiental y experto en palmeras

El símbolo vegetal del Archipiélago está amenazado por varias plagas por culpa de la importación sin control, años atrás, de otras especies de palmera para ajardinar hoteles y plazas. Este experto nos explica cuáles son estas plagas y cómo destruyen a la palmera canaria. La Gomera, donde existe la mayor población natural de palmera canaria del mundo (140.000 ejemplares) y se practica un aprovechamiento sostenible (guarapeo), está aún libre de esas plagas. ¿Por cuánto tiempo?

"La Gomera debería cerrar fronteras y contar con un plan de gestión para sus palmeras"

— La palmera canaria o *Phoenix canariensis* es la que el Parlamento de Canarias escogió en su día como símbolo vegetal del archipiélago. ¿La estamos tratando como se merece?

— Se le ha dado la espalda, con todas las amenazas que ha tenido y pese a las advertencias que se han hecho desde la época de Jaime O'Shanahan. Los responsables de instituciones con competencia en la protección de la especie no han tenido con ella la consideración que debían.

— La palmera canaria está considerada, según científicos y expertos de todo el mundo, como la más bella de todas las especies de palmera que existe. ¿Si la tenemos aquí mismito y en muchos países la han plantado en sus parques y avenidas, por qué aquí nos empeñamos en traer otras especies para ajardinar nuestros hoteles y calles?

— En los foros internacionales que trabajan con palmeras consideran a la palmera canaria la "reina" de las palmeras. El problema que tenemos en Canarias está en lo que podemos llamar la "vanidad urbanística" por parte urbanistas y políticos: quieren dejar su huella, su icono, en el breve período de tiempo de cuatro años que dura un mandato electoral. Por eso quieren elementos vegetales de gran porte que hay que traer de otras partes del mundo, con el riesgo que conlleva de amenazas por plagas.

— Incluso riesgo para las personas, porque también pueden caer si no arraigan, ¿no?

— El problema con la *Phoenix dactylifera*, la palmera que más se ha traído (sobre todo de Egipto) para ornamento de parques y avenidas es que se trata un árbol frutal (produce dátiles) que sacamos de su lugar de origen, en un cultivo de ambiente semidesértico, y lo metemos en un barco durante dos semanas a un mes para trasplantarlo en unas islas de clima subtropical. Aquí la implantamos en praderas de césped con mucho mayor riego, alterando su sistema estructural. El debilitamiento de su arquitectura puede llegar a partirla por infestación de patógenos, o porque la nueva aportación masiva de agua le altera el sistema vascular.

— Por este motivo, desde hace unos años las palmeras canarias se han visto afectadas por plagas. ¿Se puede decir que amenazan la existencia de la especie en Canarias?

— Sí, evidentemente. Primero llegó el picudo rojo que fue el que más fama cogió y parece que ya está controlado, gracias a la actuación del Gobierno de Canarias tras la presión social que ejercimos. Pero ahora tenemos el picudo de las palmeras (la *Diocalandra frumenti*), primo hermano del picudo rojo y una plaga letal. Y aparte de estos gorgojos, tenemos unos hongos que también son letales. La Diocalandra aparece en el año 98 en la zona turística de Maspalomas y se ha extendido por todo el cinturón urbano costero de la isla de Gran Canaria y ya está localizada y amenazando palmerales rurales y silvestres de Fataga, Ayagaures, Arteara, Tirajana, Agüimes-Ingenio, Telde, Tafira y Arucas. En Lanzarote y Fuerteventura también está bastante extendida y en Tenerife la hemos localizado, en 2005, en la zona de Los Cristianos

> "Las instituciones no han protegido como debían a la palmera canaria"

— ¿Quiénes son estos bichos tan malvados?

— Como dice mi amigo Marco [Díaz-Bertrana], el picudo rojo es más sibarita, sale volando y elige la especie y el ejemplar que va a colonizar. La Diocalandra avanza como un frente que va arrasando con todas las palmeras que se encuentra a su paso. Se desconoce totalmente la ecología y la biología de este insecto (curvas de vuelo, reproducción, etc.).

— -¿Qué islas nos quedan libres de estos destructores de palmeras?

— La Gomera y El Hierro.

— ¿Qué riesgo hay de que pueda extenderse a ellas?

— La zona turística de Los Cristianos está totalmente infestada. Que haya trasiego de Tenerife a La Gomera de podadores va a originar que se trasladen las plagas. Si no se pone remedio y se toman las medidas necesarias para cerrar fronteras, todas las islas quedarán contaminadas. Y falta que la isla tenga un plan de gestión de las palmeras, para saber qué palmeras se pueden guarapear.

— En La Gomera aún se elabora "miel de palma", que es como se conoce en Canarias desde hace siglos, pero la normativa europea y española no permite usar ese nombre en la etiqueta. ¿Se apunta a la reciente reivindicación del Cabildo gomero y el ICCA para que se cambie esa normativa?

— La normativa lo dice claro, la miel se refiere a la que procede de la abeja y la de origen vegetal es "sirope". Desde luego que "miel de palma" es una expresión canaria popular, citada ya desde el siglo XVI. La objeción la pongo al procedimiento para lograr esta reivindicación, creando alarma a través de los medios de comunicación entre los productores. Habría que haber trabajado con más discreción porque es un trámite frente a una directiva comunitaria quecostará probablemente años.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

—Cuando se acerca el otoño y aparecen las nubes de los alisios, el ver cómo un palmeral que ha pasado un verano seco y tiene el sistema radicular bajo mínimos, abre esporas, los foliolos también se abren, el sistema radicular se pone receptivo y se empieza a ver un intercambio entre el ecosistema del suelo y la planta.

• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Y ahora, a por recetas

La sesión de fotos la mezclamos en el estudio con los palmerales de Santa Lucía, en Gran Canaria, mientras el aroma del guarapo se nos presentaba como una atractiva y sugerente exquisitez, además de llamarnos la atención sus muchas propiedades medicinales. Al final acabamos buscando recetas para volver a catarlo.

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

> "En contra del consejo de los técnicos, se han creado corredores en las carreteras que han expandido las plagas"

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