Entrevista

Luis Roca Arencibia

"Gracias al rodaje de 'Moby Dick' la gente de La Isleta comió carne en una época de penurias"

Gastroclub

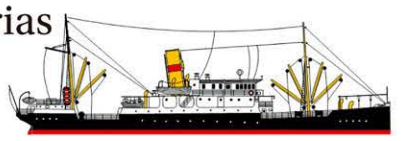
Local Lab, en el valle de La Orotava

Un espacio para aprender y degustar menús de gran cocina en Canarias

Rutas

Yo fui en el correíllo

Los vapores que sacaron a Franco de Canarias



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 20 - mayo 2014

Ganado trashumante en el norte de Gran Canaria, fotografiado por Yuri Millares.

Suenan las cencerras

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

Rutas

• *Árboles de Canarias*

Juan Guzmán Ojeda*

En el ahuecado tronco del Mocán del Lomo del Cargadero ¡cabe un coche!

En la isla benjamina, la de los bimbaches, el tópico "el bosque es vida" fue siempre una realidad y es que los árboles, literalmente, han ejercido como destiladeras naturales para la subsistencia del herreño.

Pese a su tamaño, la menor de nuestras islas tiene mucho que aportar a la biodiversidad forestal, además de sus pinos únicos y de sus fantásticas sabinas con portes eólicos. El Hierro también alberga las mejores muestras de formaciones termófilas con participación de mocán (*Visnea mocanera*).

El hecho de que los frutos de esta especie sean comestibles ha llegado a que se diferencie, dentro del rico léxico rural herreño, entre la mocanera con *yoyas* [voz aborigen en el habla canaria: fruto de la mocanera] grandes y jugosas y el mocanero de frutos pequeños o "cumpliditos", según me informó Marcos Barrera (un sabio de la tierra de Frontera).

Mocanes en El Hierro

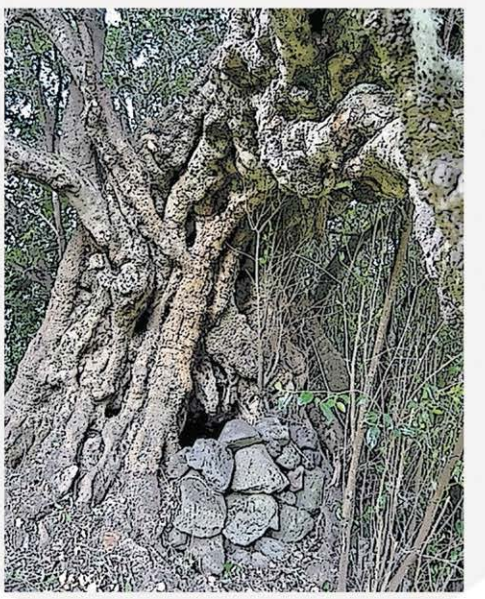
Entre los ejemplares con nombre y leyenda propia destacan los tres que podemos encontrar junto al sendero de Jinama: el Mocán de La Sombra, el Mocán de los Cochinos y el Mocán de las Lecheras. Desplazándonos más hacia el oeste, sobre el semicírculo de El Golfo y junto a una senda que ya hoy "no lleva a ninguna parte", a la cota de 767 metros, aún se erige el asombroso Mocán del Lomo del Cargadero.

Una característica común que llama la atención al observar mocanes añejos es, sobre todo, su extravagante aspecto si lo comparamos con la mayoría de árboles. El viejo mocán no destaca por alcanzar una gran altura, pero sí por exhibir un tronco muy grueso con incontables pliegues, arrugas hinchadas, curvas imposibles y ramas zigzagueantes y tortuosas. A mi parecer, estos colosos parecen haberse escapado de la fantasía épica y creativa de JR Tolkien.

El Mocán del Lomo del Cargadero presenta, cómo no, estas características y se localiza en un apacible paraje (27º 44´28" N y 18º 02´28´´ W), junto a un claro en el bosque que ocupa una pequeña pradera, desde donde la vista alcanza a ver el mar rompiendo en los roques de Salmor.

Aunque su altura rondará los 18 metros, se trata de un ejemplar difícil de fotografiar ya que es precisamente en su base y bajo dosel donde podemos apreciar su particular estructura. Por otro lado, la abundancia de brotes basales (o chupones) oculta la parte baja del mismo. Sin duda es la estrategia de reproducción vegetativa, por emisión de brotes de cepa, la que ha permitido prolongar la vida de este individuo.

CUADERNO FORESTAL
Este mocán, con un gran hueco en su cara sur, presenta en su cara este un engorado con piedras.



El diámetro de este árbol es tan enorme que "¡dentro cabe un coche!", tal y como me expresó el buen Olegario, quien hizo de presentador entre el árbol y yo. Lo cierto es que así puede ser, ya que su interior se encuentra completamente ahuecado y vacío. La cara sur del árbol ya no existe y la pared de la cara este presenta un gran hueco triangular que se encuentra engorado con piedras, probablemente para servir de recinto que guardó un rebaño.

Una rama imposible

La forma geométrica de esta construcción parece intuir la instalación histórica de un chamizo para que el pastor pasara la noche al lado de su rebaño. Pero además este simpar individuo luce un detalle morfológico claramente significativo: el espectacular quiebro que realiza una de sus retorcidas ramas bajas, simulando desafiar la ley de la gravedad a poca altura del suelo. El engrosamiento en este cambio brusco de ángulo de crecimiento es tal que llega a crearse un efecto óptico de mágica columna flotante.

* *Ingeniero técnico forestal (www.arbolesdecanarias.com)*

• 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.

Los vapores que sacaron a Franco de Canarias

Yuri Millares

La primera entrega de este artículo, al cumplirse el 75 aniversario del viaje del 'Stanbrook' (que evacuó a los últimos refugiados republicanos días antes del fin de la guerra civil), sirvió para recordar que otro vapor, el 'Viera y Clavijo,' había servido dos años antes para huir de un campo de prisioneros de la dictadura franquista.

2. Transporte de golpistas y represaliados. El vapor *Viera y Clavijo* fue construido junto a sus gemelos *La Palma* y *León y Castillo* entre 1911 y 1912 por astilleros británicos, para servir en aguas del archipiélago por encargo de la Compañía de Vapores Correos Interinsulares Canarios. En 1929 pasó a manos de la Compañía Trasmediterránea y estuvo en servicio hasta 1976 . Fue desguazado en Holanda en 1984. En su historia marinera hay dos episodios que lo hicieron entrar en los libros de Historia.

En 1937 protagonizó la espectacular fuga desde Villa Cisneros de un grupo de presos, de soldados que los custodiaban y de marineros del propio buque, en una huida desesperada del fascismo. Pero, curiosamente, había servido un año antes a Franco, destinado en Tenerife, para iniciar el golpe de Estado del 18 de julio que había provocado la detención de aquellos presos, durante la feroz represalia desatada. "La obligación de presidir el funeral [por el general Balmes, le] proporcionó la excusa perfecta para viajar a Gran Canaria en el barco nocturno", escribe Paul Preston en su biografía del dictador. Aquel barco no era otro que el *Viera y Clavijo*.

El 'España II' (que llevó a Franco a Gando en 1936) es reflotado en 1987, para hundirlo fuera de las aguas del puerto de La Luz. | CEDIDA POR J. GARRIDO

Así fue como el 16 de julio Franco, acompañado por su esposa e hija y un grupo de oficiales implicados en la trama golpista, se convierten en pasajeros del correíllo con destino a Las Palmas, a donde llegaron el día 17 por la mañana para poner en marcha la sublevación.

Por fin, en la madrugada del 18 de julio firmó la declaración del estado de guerra desde la capital grancanaria. Pero necesitaba ir hasta el aeródromo de Gando, donde le esperaba el avión que lo trasladaría a África con el objetivo de ponerse al frente de la parte del Ejército que lo secundaba, y en la isla, aquel sábado 18 de julio, había resistencia al golpe.

Los militares que lo secundaban sacaron a las calles de Las Palmas la artillería, pero la carretera hacia el aeródromo no era segura (habría caído en manos de leales a la República que lo esperaban en el túnel de La Laja), así que decidió ir por mar y embarcó en el vapor *España II*.

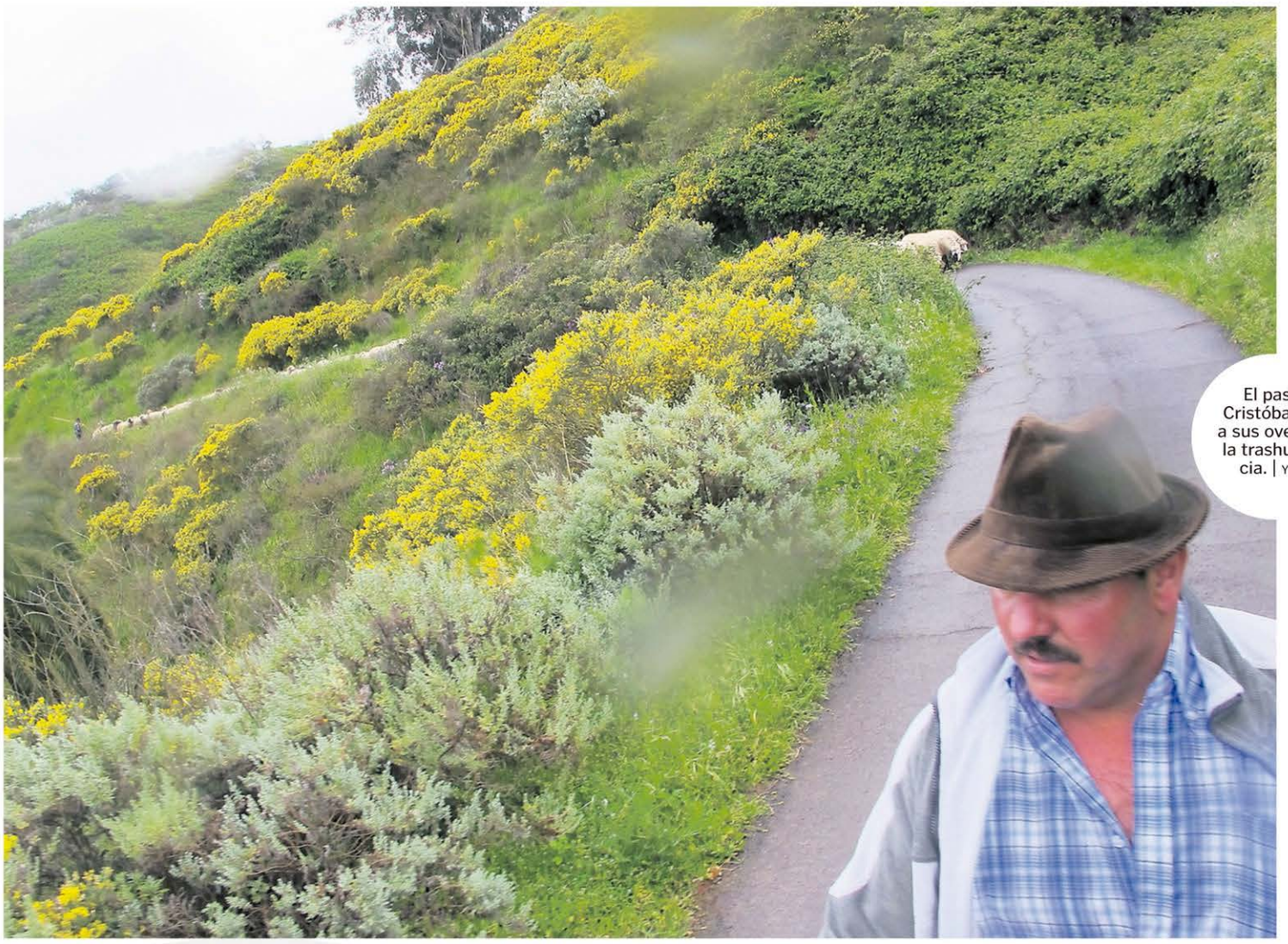
El *España II* era un pequeño remolcador que había sido construido en el propio puerto de La Luz en 1926, por encargo de su armador Cory Hermanos SA, empresa filial del grupo Miller. Apenas tenía 25,5 metros de eslora y 92 toneladas de registro bruto, pero tuvo una larga vida al servicio del puerto donde operaba. "Era un barco pequeño, lo que no quita para que hiciera grandes cosas en el puerto. Pero terminó como han terminado todas las cosas en el puerto de La Luz: en el fondo. Porque aquí no se recupera ni se tiene la más mínima intención de conservar el patrimonio", se lamenta Juan Garrido López, que fue capitán de remolcadores en La Luz, echando en falta que en una ciudad como Las Palmas no exista aún un museo naval.

Fuera de servicio y olvidado en un rincón del puerto junto a otros buques abandonados, el 16 de febrero de 1981 Juan Garrido (entonces capitán-inspector de la flota de Cory Hermanos) escribió al comandante militar de Marina de Las Palmas informando de su hundimiento.

Texto íntegro de este capítulo, incluyendo el intento del alcalde Fernando Ortiz Wiott de poner el remolcador en una rotonda de la ciudad, en 1977, en la edición digital (en *pellagofio.es*).

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

El reportaje



El pastor Cristóbal guía a sus ovejas en la trashumancia. | Y. M.

Las cencerras del ganado de Cristóbal: habaneras (arriba), esquilones, vizcaína, redonda o gorda, grillota y grillote. | Y. MILLARES

Suenan las cencerras

Los pastores canarios han usado durante siglos diversos tipos de cencerras para escuchar a sus animales y saber dónde están o qué hacen. En Gran Canaria, las ovejas que aún practican la trashumancia emplean una amplia gama de diseños según la época y actividad del año.

Yuri Millares

En Gran Canaria todavía se pueden escuchar las cencerras por los caminos y carreteras del interior de la isla, porque aún queda una quincena de ganados que practican la trashumancia. José Mendoza, *Pepe el de Pavón* (premio al mejor queso de Gran Canaria en 2014), es uno de esos pastores trashumantes y hace uso de las cencerras en función de la época y la actividad del año. Por ejemplo, cuando se acerca la Navidad es época de corderos y "a las ovejas que ya están paridas se las voy quitando y dándole la vuelta a las que están próximas a parir, porque con la bruma te asomas por ahí y no ves nada. Entonces si me falta la oveja me asomo y oigo dónde está".

Entre los pastores trashumantes grancanarios es conocida la colección de cencerras de Cristóbal Moreno (premio al mejor queso de Canarias en 2013 y premio al mejor queso de flor en Gran Canaria en 2014), que no sólo las tiene porque le gustan, sino que realmente usa todas ellas para su ganado.

Pellagofio le ha preguntado los nombres y usos tradicionales de los distintos formatos que suenan en la isla desde hace generaciones. Llaman la atención unas que se salen del habitual diseño de las cencerras canarias. Tienen forman de campanilla y las llama "esquilones". Junto a ellas cuelgan otras que son justo lo contrario, cuadradas, y las llama "habaneras". Las primera proceden de Francia (alguna llevan la inscripción "París"); las segundas, de Cuba.

"Cuando más se le pone cencerras al ganado es en verano, para que se abran y en cada cañada pueda haber 40 ó 50 ovejas"

Al preguntarle si sus ovejas las utilizan, responde sin dudar: "Sí, cuando vamos para Tejeda de trashumancia, las que llevan son éstas". Y explica la razón: "Porque para la costa son livianas. Pero al ser pequeñas, sirven para que la oveja en el monte y con las piedras no la estropeen. Es una cencerra recortada. Se usan en verano después de que las pelemos".

La cordera, grillote

En esa misma época del estío, justo a partir de la trasquila (que suele hacerse entre mayo y junio), también emplea las que llama "grillotas canarias de toda la vida, que las hay un poquito más bajas y un poquito más altas". Esta diferencia en el uso de distintos tamaños es para que se adapte al "tamaño de la oveja y porque son de diferentes herreros". Y además de las grillotas, están los grillotes, una versión más reducida "para corderas sobre siete u ocho meses, que es cuando van a Tejeda".

Aquí, en la cumbre de la isla, pasan el verano entre agosto y septiembre, principalmente, y "cuando vienen de Tejeda, que ya les quitamos las grillotas, les ponemos las vizcaínas". Eso no quiere decir que sustituya en el cuello de la misma oveja una por otra: "Le quitamos la cencerra a todas las que tenían y no se le vuelve a poner cencerra a la que tenía. ¿Para qué? Para que a la oveja le vuelva a salir otra vez lana y vista a la oveja en el pescuezo. Siempre que se cambian cencerras se le pone a la oveja que no tiene".

Eso nos indica otra cosa importante: todas las ovejas de un rebaño no llevan cencerras. "Un ganado no se puede cargar todo de cencerras, primero porque es mucho escándalo donde quiera que vaya". También hay que diferenciar distintas épocas para ello: "Cuando más se le pone cencerras al ganado es en verano, porque van a pastar en Tejeda y están sueltas, para que se abran más". De este modo, las ovejas (unos animales muy gregarios) "se sienten que hay muchas y entonces se tranquilizan, se abren, y en cada cañada puede haber 40 ó 50 ovejas".

Este pasado mes de abril, cuando la trashumancia estacional lo ha hecho regresar a los pastos de Caideros, se las puso redondas. "Esa es la cencerra gorda canaria, para la trashumancia y para cuando el ganado trabaja poco porque hay mucha hierba. Es como si fuera el cuatro de las guitarras, un golpe más sereno. No es la guitarra que va dando [más ritmo]".

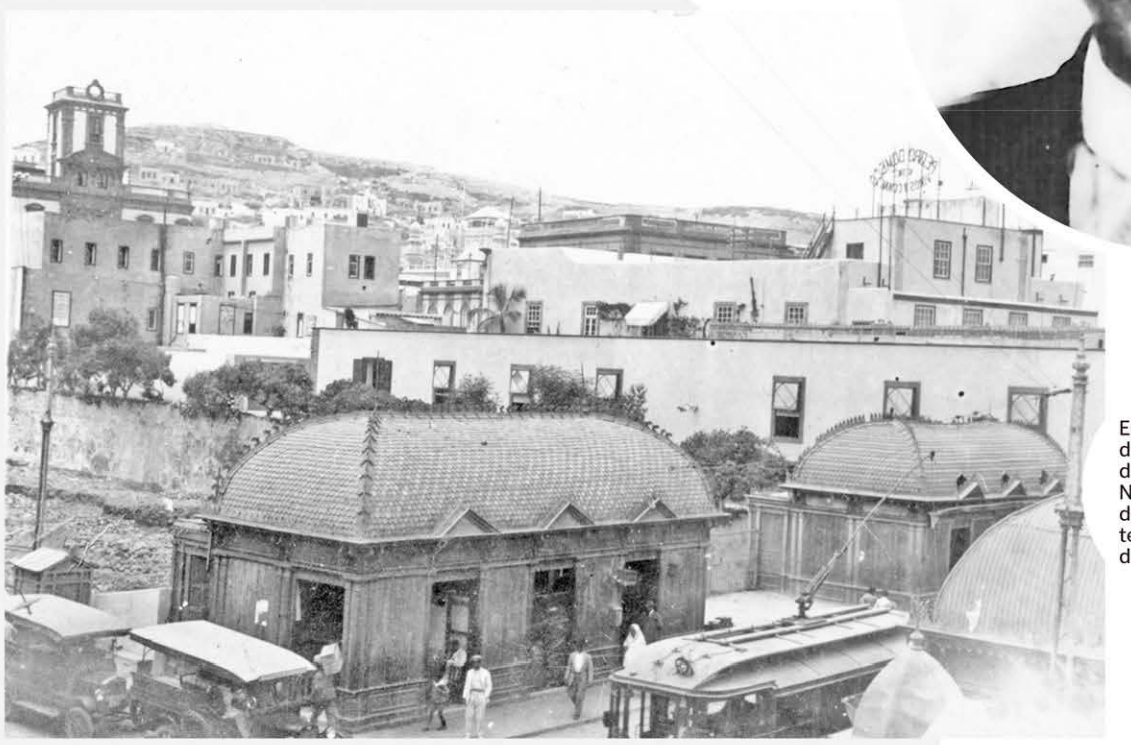
(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Historia oral

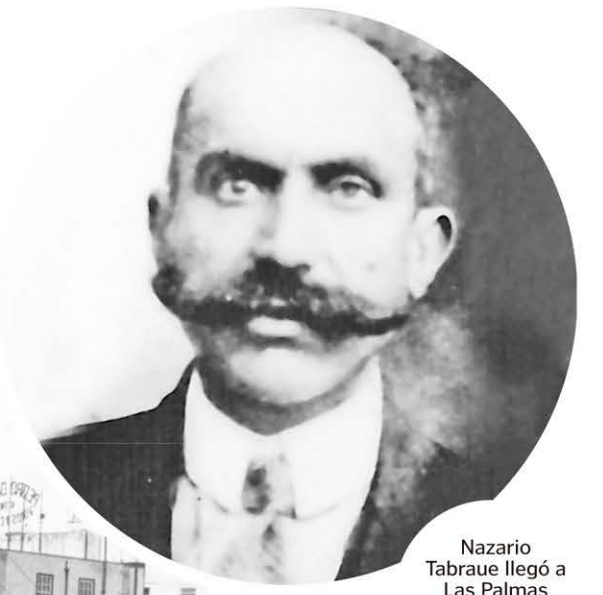
Un Ford con capota para vender telas en el campo

Ricardo Tabraue recuerda su infancia en el kiosko del Puente de Palo y alguna anécdota del bar Polo, también los viajes al campo a vender tejidos y los bocadillos de sardinas después de los desfiles vestido de "flecha".

Juancar Pérez y Yuri Millares



Este es el kiosko del desaparecido Puente de Palo en el que Nazario Tabraue se dedicó a la venta de tejidos a principios del siglo XX.| ARCHIVO



Nazario Tabraue llegó a Las Palmas procedente de Palestina.

A principios del siglo XX llegó a Canarias en ruta hacia Cuba el emigrante Nazario Tabraue Aburalla, palestino de Nazareth. Viajaba con algunos hermanos, que siguieron viaje a la isla caribeña. Pero Nazario, quizá viendo la posibilidades que había para un comercialnte, decidió establecerse en Las Palmas de Gran Canaria. De estos Tabraue hay hoy, tanto en Cuba como en Canarias, numerosos descendientes.

Así fue como alquiló uno de los kioskos del hoy desaparecido Puente de Palo que cruzaba el barranco Guiniguada. "El kiosko era de un carnicero, me acuerdo que se llamaba Mujica, un hombre grueso, corto, que había sido luchador de lucha canaria y tenía mucha amistad con mi padre. Antes había sido un comercio de otra cosa y mi padre después lo adaptó para tejidos", relata a *Pellagofio* su hijo Ricardo Tabraue, que nació en 1928.

Nazario y sus telas se hicieron famosos por toda la isla. "Mi padre se compró un coche con capota de los de aquella época, un Ford matrícula GC-3141, para vender mercancías por los pueblos. Tenía un chófer que se llamaba Santiago y algunas veces íbamos Santiago, mi primo Elías y yo a los campos. Yo disfrutaba muchísimo, sentado en la parte trasera entre piezas de tela y otros artículos. Comíamos en las fondas de los campos, las ventas eran buenas porque se repetían con frecuencia los viajes", relata Ricardo en unos folios donde escribió su vida hace unos años.

Del kiosko en el Puente de Palo recuerda perfectamente a Andrés *Ratón*, un personaje de la ciudad que vivía debajo del puente y era reconocido por sus enormes pies siempre descalzos. "Mi padre era muy compasivo y muy religioso. Tenía una cajita de cartón y las monedillas, cuanto le pagaban alguna cosa, las metía allí. Y el sábado en la mañana –por aquella época, años treinta y cuarenta, día de paga de los trabajadores– venía Andrés Ratón, 'Buenos días, don Nazario'. 'Toma'. Y mi padre le daba una perra". Así cada sábado.

En el bar Polo, "donde se reunían los intelectuales al salir del teatro [Pérez Galdós], recuerdo a don Baldomero, un músico que tocaba en el teatro cuando venían las compañías de zarzuela o de ópera, al que le hacían perrerías. Y le hacían perrerías porque era un hombre muy listo, pero medio despistado. Una vez le quitaron la funda del violín y le metieron dentro un hueso de jamón. Y cuando el hombre abre su estuche, dice: '¡Qué carajo es esto!', ríe al recordarlo.

El 18 de julio de 1936 Ricardo tenía ocho años. Recuerda que "unos coches descapotables llenos de policías" recorrían La Isltea "y como vieran a dos o tres personas juntas, sacaban la porra y empezaban a dar porrazos. Mi madre no nos dejaba ni asomarnos al balcón". "¡No se asomen, que se pierde una bala…!", le decía a sus hijos.

Versión íntegra del reportaje, con otras anécdotas de su infancia y cómo su padre lo apuntó a "flecha" en un barrio donde se escuchaba fusilar a la gente, en la edición digital (*pellagofio.es)*.

Hablar canario

Andrés 'Ratón' y sus trucos, abrigos y alhajas

J. C. P. y Y. M.

Ricardo Tabraue habla de sus desayunos en el bar Polo, "situados frente a nuestro kiosko, donde me agradaba tanto tomarme un café con leche y un panecillo con mantequilla" y a "un personaje muy popular que se hizo famoso por los alrededores del Mercado de Las Palmas, Andrés *el Ratón*. Era un personaje muy singular: se dedicaba a sacar brillo a cualquier alhaja que cayera en sus manos, las dejaba relucientes y se las vendía sobre todo a los que llamaban **maúros***, que eran los campesinos que venían a la capital a vender sus productos".

"Era un hombre alto, delgado, sin dientes, siempre iba descalzo. Yo creo que no le cabía ningún zapato. Cada día le veías con una chaqueta, abrigo o gabardina, que al día siguiente ya no tenía porque la había vendido o se la había regalado a alguien a quien él consideraba más pobre. Hacía algunos trucos muy simpáticos: cogía un cigarrillo y cuando ya se había fumado la mitad, se lo pegaba en el labio inferior y se lo metía dentro de la boca, luego abría la boca y lo sacaba encendido".

maúro. En Gran Canaria, el de la ciudad llama así al hombre del campo, rudo, semianalfabeto. En Tenerife dicen "mago" (varias citas en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

• *Baúl del lector*

Domingo Rodríguez

Excursión en moto al Teide

Junto al Parador Nacional del Teide, aventura sobre dos ruedas en pleno invierno de 1958.| ARCHIVO PELLAGOFIO

El año 1958 entró con mal tiempo generalizado en toda España, resultando beneficiada Canarias con importantes chubascos que adquirieron características de temporal en Lanzarote, como recoge el periódico *La Vanguardia* de Barcelona en su edición del día 5 de enero: "Lluvias de carácter torrencial se han registrado en la zona Norte y parte Sur de la isla (...) observándose extensas lagunas de aguas que cubren totalmente algunas tierras y barranqueras".

Sin embargo, da la impresión de que en Tenerife el tiempo era más amable que en la isla de los Volcanes, como muestra la foto que hoy ofrecemos en la que posan Manolo y Nary con la moto que los llevó a los pies del Teide, en una excursión con visos de aventura por las condiciones meteorológicas propias de enero y por la potencia aparentemente insuficiente de la moto para superar las pendientes que llevan a Las Cañadas. La instantánea, tomada junto al Parador, nos muestra el buen humor de los excursionistas motorizados y el agradable tiempo que no se correspondía con lo que dijo la radio en "el parte" ni por lo publicado en la prensa. Y nada que ver con lo que había acontecido el día anterior en Lanzarote. Cosas de estas islas nuestras. Aún no había llegado la hora de los ferrys. Los "winches" se encargaban de izar y bajar la mercancía, incluidos los camellos y las motos. Eran tiempos de cabotaje y correíllos.

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

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca / Los cefalópodos (2)

Sabroso calamar o potente pota, para una cocina baja en grasa

Las propiedades nutricionales de potas y calamares son similares, y aunque las potas no superan a los calamares en textura y sabor, se pueden preparar deliciosas recetas con ellas. La pota de aguas canarias suele sustituirse por ejemplares congelados procedentes de mares lejanos.

José Antonio González (Solea)*

Los calamares pertenecen a la familia de los loligínidos (Loliginidae). La puesta consiste en masas de huevos en forma de dedo adheridos al substrato. Por su relativa abundancia (son comunes) y su calidad alimentaria, dos especies tienen importancia económica en Canarias: el **calamar del alto** (*Loligo forbesi*) y el calamar o **calamar de tierra** (*Loligo vulgaris*). Los ejemplares de pequeño tamaño, los más jóvenes, reciben el nombre de **chipirón**. Cuando el calamar procede del Banco Sahariano es conocido en Canarias como calamar sahariano, que es especialmente apreciado por el consumido.

Los calamares y lenguados saharianos son en parte responsables de mi ingreso en la Universidad de La Laguna. No en balde, mi padre ha sido armador de pesca en el Banco Sahariano. Algunos lectores recordarán varias calles de La Isleta donde vivían los pescadores alicantinos y olía a cefalópodo y pescado todo el año.

Presentan carne blanca y firme. Se preparan a la plancha, asados, fritos (rabas) y guisados en salsa. Son alimentos magros, con 1,30 a 1,92% de grasas, 16,25 a 18,60% de proteínas y casi sin azúcares (0,50 a 0,70%). Constituye un buen aporte (0,53 a 0,56%) de ácidos grasos omega-3 y 6), con apenas 80,4 a 82 kilocalorías por 100 g de carne.

Las potas pertenecen a la familia de los omastréfidos (Ommastrephidae). Los neonatos (paralarvas) presentan los "rejos" fusionados. Por su relativa abundancia en nuestras aguas y su calidad alimentaria, tres especies de potas tienen interés pesquero en Canarias: **pota negra** (*Todarodes sagittatus*), **volador** (*Ommastrephes bartramii*) y **pota de ley** (*Sthenoteuthis pteropus*). También se destinan a carnada. Las potas juveniles reciben el nombre de **dula**, tal vez derivado del término portugués "lula" empleado para el calamar.

Nutrición y gastronomía

Las propiedades nutricionales de las potas son básicamente similares a las de los calamares, pues contienen bajos niveles de grasas y aportan proteínas, vitaminas B3 y B12 y minerales (fósforo, potasio y magnesio). En cambio, su sabor es más rudo y potente, así como su textura y aunque hay distintas calidades de pota, ninguna supera a la de los calamares.

La carne de las potas, más dura, requiere varias horas de fuego lento para ablandarse. Hemos observado sustituciones de mercado, basadas en ejemplares congelados procedentes de mares lejanos (por ejemplo, Sudamérica).

Cuando el producto está procesado en anillas rebozadas, la diferenciación entre calamar y pota, solo podrá ser hecha (además de por la etiqueta) en el momento de su degustación.

La pota se corta de modo incompleto a cuadros para que no se "engrife" y se deja en remojo con papaya para que se "amorose"

Nuestro colega y amigo José Ignacio Santana nos comenta que aún hoy en día los mayores patrullan la playa de El Burrero en busca de potas de ley que, entre octubre y diciembre, acostumbran a vararse inexplicablemente. Nos recomienda la pota en salsa o a la plancha (para lo que se corta de modo incompleto a cuadros para que no se "engrife"). Nos apunta otro truco: dejar la pota en remojo con papaya para que se "amorose". También recomendamos las rabas de pota.

Los calamares, al detalle

En algunas zonas de Canarias son capturados mediante poteras. Sus capturas son escasas, aunque estacionalmente pueden ser relativamente importantes. Se comercializan enteros con su bolsa de tinta, limpios o en rodajas. Las poblaciones canarias no han sido objeto de estudio biológico ni pesquero. De acuerdo con la normativa reguladora, no fue establecida talla mínima de captura (TMC) en el caladero canario.

–El **calamar del alto** alcanza una talla máxima de 90 cm de longitud dorsal del manto, superando los 14 kg. Vive sobre fondos de 100 a 400 m de profundidad. Por la noche se dispersan en la columna de agua. Se concentran entre 200 y 300 m desde finales de agosto hasta principios de diciembre, para reproducirse. Al tener la carne algo más dura, se suele congelar antes de su consumo y se prepara en salsa. En mis vacaciones de Navidad en Playa Santiago, donde se captura con una gran potera artesanal denominada zurriaga, el calamar del alto en salsa de mi suegra ha pasado a mis mejores recuerdos gastronómicos. Mi mujer me confirma que este guiso ha sido un plato típico del sur de La Gomera toda la vida.

–El **calamar de tierra** crece hasta 42 cm y hasta 2,8 kg. Vive sobre fondos de 10 a 200 m de profundidad. Por la noche asciende hasta media agua. Se concentran en aguas costeras desde la primavera hasta principios de otoño, para reproducirse. Elevado interés pesquero, se utiliza en fresco, refrigerado o congelado y también seco, sobre todo en las islas orientales. Vivo es una excelente carnada para la pesca de sama (pargo) y medregal. No existen indicios razonables de que este recurso se halle en mal estado de conservación por sobrepesca. Vista la información disponible de aguas del Sahara Occidental y Mauritania (capturadas al arrastre), proponemos que la TMC del calamar de tierra en el caladero canario sea fijada en 22 cm LDM. Hemos disfrutado de deliciosos calamares saharianos asados (recomiendo hacerlo en su tinta y con sus huevas).

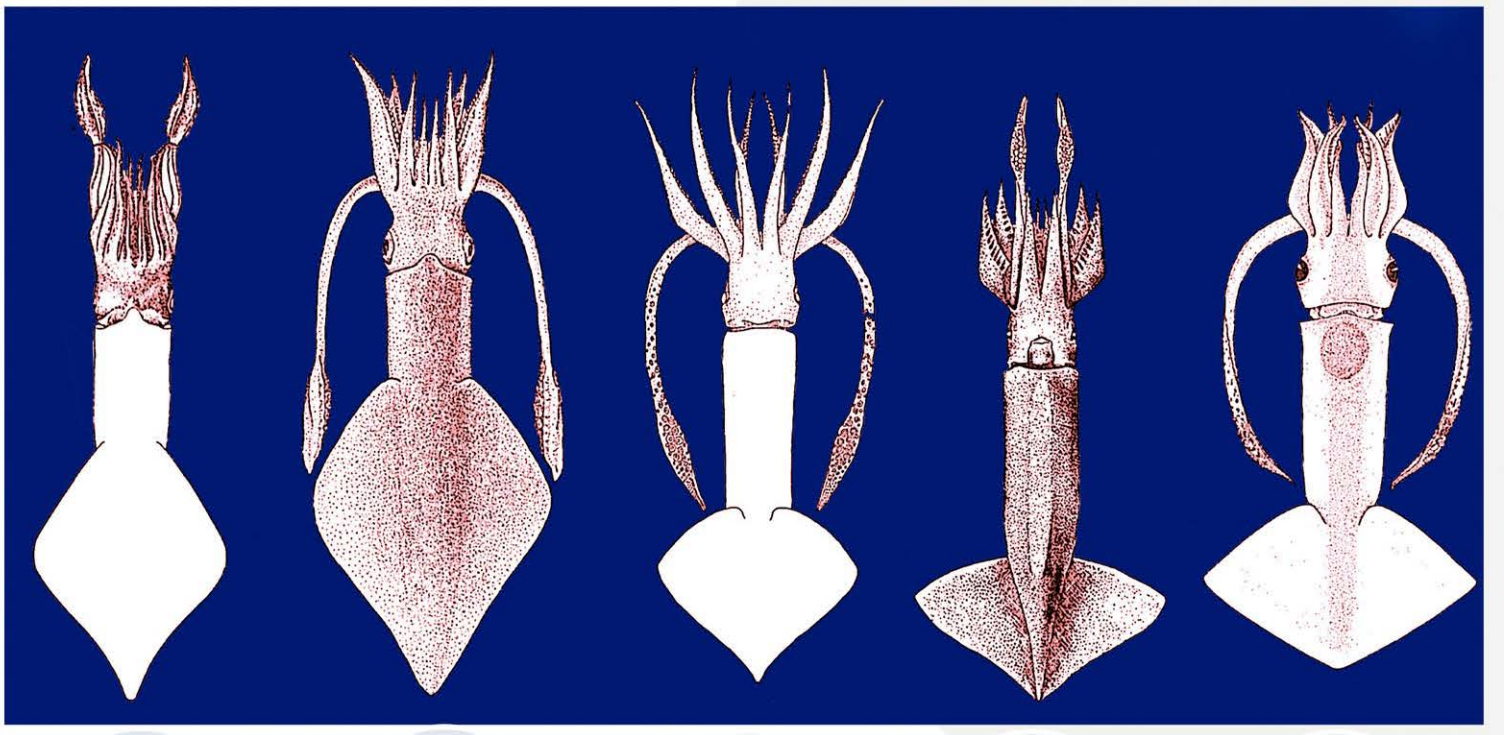
Las potas, al detalle

–En Canarias, la **pota negra** o pota europea (hasta 60 cm) parece ser permanente, de abundancia variable; sus capturas han llegado a ser notables; frescas son bastante apreciadas, aunque también se consumen jareadas en Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote.

–El **volador** (74 cm y 17 kg) se concentra cerca de las islas en verano-otoño; se consume fresco o jareado; parece ser permanente, de abundancia muy variable.

–La **pota de ley**, de luz o de luna (60 cm) se concentra en julio-agosto; consumo en fresco o jareada; se cree que es migradora estacional y predominante en las islas más occidentales; abundancia muy variable según años.

Viven en aguas oceánicas entre 150 y 1.500 m durante el día y ascienden hacia aguas superficiales por la noche. No han sido objeto de estudio, por lo que no se dispone de información biológica para recomendar medidas de gestión pesquera. Su pesca tuvo cierta relevancia estacional en diversas zonas de las islas, aunque ha sido abandonada en gran medida. Capturadas con poteras y ocasionalmente con traínas, la pota de ley es objeto de pesquerías estacionales en las islas occidentales.



1 Calamar de tierra o 'Loligo vulgaris'.

2 Calamar del alto o 'Loligo forbesi'.

3 Pota negra o 'Todarodes sagittatus'.

4 Volador o 'Ommastrephes bartramii'.

5 Pota de ley o 'Sthenoteuthis pteropus'.

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

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

Gastroclub

Todo lo que siempre quiso saber sobre el queso de flor

El único queso con denominación de origen de Gran Canaria tiene en Santa María de Guía, el municipio que da "apellido" al producto, el centro de interpretación para conocer la historia y elaboración de una de las mayores singularidades de la gastronomía canaria.

Yuri Millares

Tras diversas vicisitudes en lo que a su apertura y funcionamiento se refiere, la Casa del Queso lleva ya varios meses funcionando con normalidad como centro de interpretación de los quesos englobados en la DOP "Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía".

Se trata de la única denominación de origen registrada en Gran Canaria y la tercera que se ha aprobado para el archipiélago (junto al "Queso Majorero", que fue la primera DO de un queso de cabra en España, y al "Queso Palmero").

El Ayuntamiento de Guía, a quien el Cabildo de Gran Canaria traspasó estas instalaciones, sacó a concurso la gestión de la Casa del Queso y el 7 de julio de 2013 era asumida por la asociación que logró la adjudicación del mismo: Asoflor.

La idea, al realizarse esta convocatoria, era la de dinamizar el edificio construido en Montaña Alta para esta función. Y en ello se han puesto los miembros de Asoflor, en especial quienes directamente desarrollan la gestión de la Casa del Queso, Tony Moreno y Gustavo Ramírez. "La principal función del edificio es la de servir como centro de interpretación de los quesos de la comarca que están en la DOP, en especial el queso de flor, del que muchísima gente todavía desconoce cómo se elabora", explican.

Tony Moreno (izq) y Gustavo Ramírez se encargan de dinamizar la Casa del Queso. | Y. M.

Un ganado trashumante pasa delante de la Casa del Queso. | Y. M.

Cómo se hace

Ellos atienden a los visitantes que cada día llegan con esa paciente intención: explicarles cómo se hace y qué distingue al queso de flor, también los otros quesos que los pastores del norte de Gran Canaria elaboran con leche mayoritariamente de oveja canaria, en muchos casos de ganados trashumantes, pero sin olvidar la presencia de vacas y cabras en la tradición agrícola y pastoril. "Ponemos en valor un producto y la tradición quesera desde el siglo XVI, tras la fusión de la sociedad aborigen y la de los nuevos colonos, en este caso con gran presencia de extremeños en cuyo origen está el queso de flor".

Asoflor trabaja aquí en estrecha colaboración con los ganaderos y pastores agrupados en su propia asociación, Proquenor, haciendo para ellos labores de almacenistas y distribuidores, "buscándoles vías de comercialización y promoción", resumen Tony y Gustavo. Es una tarea en la que aún queda mucho por hacer, renovando formatos y etiquetas en la presentación de los propios quesos, para hacerlos más asequibles a las demandas actuales del mercado (por ejemplo, "tamaños más pequeños que permitan vender más y mejor", precisan).

Próximo paso: exportar

En trámite tienen la producción de derivados lácteos aprovechando estas instalaciones, poniéndolas al servicio de los ganaderos, incluso, de modo más amplio, a todas aquellas personas que quieran aprender a hacer queso de flor o de cuajo mediante la realización de talleres.

Quienes visitan la Casa del Queso tienen la ocasión no sólo de adquirir los quesos amparados por esta singular DOP, también pueden degustarlos en maridaje con diversos alimentos igualmente tradicionales de las Islas como vinos, mojos o mermeladas. Por ejemplo, con chorizo de Teror a la sidra de Valleseco, la pella de gofio con queso de Guía, el queso frito con mermelada de tuno o la siempre variada y sabrosa tabla de quesos.

Plato de quesos de Guía con denominación de origen. | Y. MILLARES

Horario y contacto

La Casa del Queso, que se encuentra en el pago de Montaña Alta, abre de lunes a domingo de 10:00 a 17:00 horas (en verano, hasta las 18:00). Para contactar con ellos pueden utilizar el **teléfono** 928 558 164 o el **correo electrónico** info@asoflor.org. A través de la Oficina de Información Turística de Guía también se pueden organizar visitas guiadas (en el 928 553 043 y turismo@santamariadeguia.es).

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

Sorprendente espacio para aprender y degustar menús

Un estudio de música, una sala de exposiciones y conciertos y, sobre todo, una singular propuesta culinaria de la mano del chef Juan Carlos Clemente, es lo que ofrece Local Lab en lo que fue una antigua nave industrial del valle de La Orotava, reconvertida en sorprendente propuesta gastronómica con técnicas de cocina del mundo y producto canario.

Yuri Millares

Apenas lleva funcionando unos meses junto a la autopista que atraviesa el valle de la Orotava, pero Local Lab es ya referente de una nueva forma de disfrutar de la gastronomía en Canarias. Fundado por tres personas, el músico Javier Zamora, la diseñadora Ana Dorta y el chef Juan Carlos Clemente, sus profesiones han impregnado la propuesta de un espacio dedicado a la cultura y la gastronomía. Todo empezó por las posibilidades que ofrecía una nave industrial, que había funcionado como carpintería de aluminio, y que los dos primeros hacía un par de años que querían transformar en algo singular.

La incorporación de Juan Carlos Clemente fue lo que, por fin, terminó de completar el puzzle del proyecto. El gran chef tinerfeño, asesor gastronómico de los hoteles de cinco estrellas del grupo Iberostar en Canarias, Baleares y Andalucía, quería dar un paso en su trayectoria profesional hacia algo más personal y que le permitiera estar más tiempo con su familia en Tenerife. Así, manteniendo la vinculación con este gran grupo hotelero como asesor externo, decidió incorporarse a Local Lab sumando sus ideas a la de los otros dos socios.

Local Lab se puso en marcha en febrero de 2014 con un estudio de ensayo y grabación (aquí tenemos la música), con una sala de exposiciones con posibilidades de ofrecer también pequeños conciertos y performances (aquí tenemos otras facetas de la cultura) y una cocina especialmente diseñada para servir de aula para talleres, elaboración de menús sorpresa a grupos reducidos e, incluso, plató de grabación de programas de televisión que presenta el chef Seve Díaz Yanes (aquí tenemos la gastronomía). Y todo ello en una simbiosis que lo enlaza todo, desde el propio espacio físico creado (aquí tenemos incorporada la importancia del diseño).

El espacio de la cocina, Gastro Lab, permite realizar cursos prácticos a grupos de hasta 12 personas, gracias a las seis mesas de trabajo de que dispone, además de la propia mesa del chef. "El cliente cocina simultáneamente lo que nosotros vamos elaborando y se guían ayudados por lo que ven en una pantalla de televisión. Es muy divertido para ellos y para mí", explica Clemente, que ha tenido entre sus alumnos incluso niños en algún cumpleaños, elaborando panes y disfrutando con cocina saludable.

El chef Juan Carlos Clemente (dcha.) en el Gastro Lab con el bodeguero Agustín García (Tajinaste). Al fondo, el chef Seve prepara un programa para RTVC. | Y. MILLARES

De tartar y de mojos

Los cursos son de lo más variado, siempre con la opción de combinar diferentes temas y técnicas: de arroces, de tartar, de cocina japonesa, de cocina mexicana, de mojos. "Esto le da mucha vida al local", confiesa.

Pero la sorpresa viene con el formato que define "Gran Chef", en el que también 12 personas se sientan alrededor de la mesa de trabajo del cocinero. Aquí ven y preguntan lo que éste elabora, entablando un diálogo que tiene su parte más atractiva en la degustación de media docena de platos de todo lo que se ha cocinado, en formato tapa. Por supuesto, regado con vino canario. "Todo el enfoque gastronómico lo vinculamos a alguna bodega", confirma.

Tajinaste es una de las bodegas que colabora con Clemente. Aquí, bodeguero y chef estudian un menú. | Y. MILLARES

Y decíamos que es una sorpresa porque el menú no lo conoce el cliente, sino que diseña para cada ocasión Clemente en función, en primer lugar, de lo que encuentra disponible en el mercado.

Técnicas de cocina del mundo y los más exquisitos productos de la despensa de las Islas. "Hay que buscarle la vuelta a los recursos que tenemos. Es una cosa que me gusta hacer", dice, poniendo como ejemplos un atún pescado en aguas canarias "que puedo marinar con productos locales como miel de palma y hacer un *tataki* canario; o un cordero pelibuey del que la gente se come las chuletas, pero un cuello de cordero confitado también está riquísimo".

Presentaciones

"También hacemos presentaciones. Me viene una empresa que quiere promocionar un producto para profesionales (a quienes les tienes que hablar de merma, rendimiento, precio, presentación, disponibilidad…) y las hacemos. Así, toda la experiencia que uno tiene de haber trabajado casi 16 años dirigiendo la gastronomía de hoteles de cinco estrellas, te permite tener una visión global de todas las posibilidades del mercado".

Y una vez al mes, el evento "Música, Arte y Gastronomía" con un artista y su obra, un concierto en acústico y un menú maridado con la bodega que colabora ese mes. Sólo para 30 personas.

Local Lab está en la calle Tafuriaste nº 6 de Puerto de la Cruz (valle de la Orotava). **Teléfono:** 922 370 498. **Sitio web:** www.locallab.es.

• La cata

Mario Reyes

Sabroso, con carácter y atractivo

Ficha técnica:
Bodega Tajinaste
Marca: **Can**.
Tipo: tinto 9 meses y medio en barrica nueva de roble francés de Nevers y embotellado en diciembre de 2013.
Uvas: listán negro de viñas viejas y vijariego negro.
Añada: 2012.
Graduación: 13,7.
DO: Valle de la Orotava

Oscuridad y profundidad son las señas de identidad del color de este vino, que ya nos hablan de una uva mimada y seleccionada, de la que se ha extraído lo mejor. .

La nariz de este vino es de esas para juguetear olfateando, de las que no se muestran nítidamente desde un principio y hay que ir dándole aire para que poco a poco muestre lo mejor de sí. Cuando esto sucede, encuentras las moras maduras y hasta con un toque de fruta en licor, con su madera noble, especiada con ese fondo de pimienta y violeta que aparece en grandes vinos..

La entrada es de un vino sabroso, con carácter que tiene un paso muy agradable. La madera hace su trabajo pero respeta el vino, en la boca crece y lo hace largo y persistente. .

Es un vino de trago pausado, que acompaña muy bien asados y guisos de carnes. Que habla de modernidad, pero sin perder la identidad, y eso no es cosa fácil.

**Sumiller. Propietario de la tasca y enoteca El Zarcillo, en Tafira Alta.*

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

Cita con Canarias

Yuri Millares

Luis Roca Arencibia

Director del proyecto #savemobydick

Lleva años investigando y divulgando todo lo concerniente al rodaje en Canarias de la película 'Moby Dick', que a mediados de los años 50 del siglo XX trajo a Las Palmas a estrellas de Hollywood como John Huston o Gregory Peck. Al acercarse el 60 aniversario de aquella filmación frente a la playa de las Canteras, reivindica como propuesta de turismo cultural que la ciudad establezca algunos hitos recordatorios de la película, protagonizada por la temible ballena blanca de Melville.

"Gracias al rodaje de 'Moby Dick' la gente de La Isleta comió carne en una época de penurias"

— Afirma que la película *Moby Dick* es la más importante rodada en Canarias y, sin embargo, no se ve ni un cachito de tierra de las Islas. ¿La sentimos como algo nuestro a pesar de ello?

— Yo creo que tenemos que sentirla. Es la más importante rodada en Canarias durante el siglo XX. Y creo que hay mucha gente que sí la siente: las personas que participaron directamente desde luego, pero hay un ánimo entre la gente de la zona del Puerto donde se construyó la ballena y de la Puntilla y La Isleta, para quienes *Moby Dick* fue un acontecimiento especial.

— Debió ser toda una impresión para los habitantes de La Isleta ver por aquel barrio obrero a unas estrellas de Hollywood de carne y hueso... en 1955, sin tele, sin internet y, algunos, hasta sin radio.

— Y, además, España no terminaba de salir de las penurias de la posguerra. Canarias, alejada como estaba, también había sufrido esas penurias de una manera especial. Hay testimonios de la anécdota de que en aquella época casi no se comía carne (la gente de La Isleta mucho menos) y para la película la producción había establecido que se compraran unos kilos diarios de carne de res, para alimentar a las gaviotas que debían sobrevolar la ballena. La anécdota es que la gente de La Isleta lo que hizo fue quedarse con esos kilos de carne y echar sobras de pescado para que vinieran las gaviotas. Así fue como gracias a *Moby Dick* se pudo comer carne en aquellos tiempos.

— Carpinteros de ribera del puerto de La Luz fueron los autores del principal protagonista de la película, la temible ballena blanca. ¿Se sabe por qué en los títulos de crédito se cita el rodaje en Gales y Madeira y no se menciona Canarias?

— Yo creo que porque el rodaje en Canarias fue una cosa no prevista, por los problemas con las maquetas de dos ballenas anteriores, que se destrozaron en aguas de Madeira. En Gales sí se rodó la primera parte como si fuera en Nantucket, pero Azores y Madeira son islas balleneras donde John Huston recabó mucha ayuda de los propios marineros de la zona. Yo creo que esos agradecimientos son personales de John Huston hacia personas (menciona a "los pescadores") que le ayudaron a hacer la película. No es una mención específica de los lugares de rodaje y hay una confusión con ello. Pero hay gente que lo echa de menos.

— John Huston y Gregory Peck, los más conocidos de aquella troupe, ¿eran tan parecidos al prototipo del americano de tantas películas: bebedores, juerguistas y jugadores de póker?

— Bueno, si no eran parecidos, la fama de que eran así se la llevaron de vuelta, por los testimonios que confirman todo tipo de "hazañas" de estos protagonistas. Por ejemplo, partidas de póker en el yate que estaba fondeado en El Confital, mientras espera-ban el rodaje. Partidas de póker con montañas de dólares encima de la mesa. Uno de los testigos recuerda que, en un golpe de viento, los billetes se fueron volando al mar y el hermano de ese testigo se lanzó al agua para recuperarlos, recibiendo la mayor propina que le han dado en su vida. Otro ejemplo es que John Huston arrastra una fama de bebedor como buen irlandés y parece que aquí no defraudó: se habla de algún encuentro con el gobernador civil en el que acababa gateando debajo de la mesa acercándose a la mujer del gobernador. Pero la anécdota más conocida es la famosa del piano en el hotel Santa Catalina, de la que he oído muchas versiones, hasta la versión de que el piano acabó volando por la ventana. Una persona que estuvo allí me dijo "yo sé lo que pasó" y fue que unos canarios se retaron con el equipo inglés de rodaje a ver quién era capaz de cargar el piano y desplazarlo por las escaleras del salón del hotel. El piano se les fue de las manos y acabó rodando por las escaleras.

> "Huston arrastraba una fama de bebedor como buen irlandés y aquí no defraudó"

— ¿Vivieron el rodaje en Las Palmas aislados de la realidad cotidiana o se les pudo ver en algún bar del Puerto echándose unos tollos y algún ron?

— Participaron en recepciones con la alta sociedad inglesa de la época y en actos públicos de la ciudad: como en el combate de boxeo en el Teatro Circo Cuyás, donde aparece John Huston en fotos entre el gentío, viendo el combate en el que el actor negro de la película Edric Connor participó, combate del que hay testimonios que hablan de que se pidió a Gregory Peck que saludara a la enfervorizada multitud y éste subió al ring. Hay también testimonios de paseos por [la calle] Triana absolutamente multitudinarios, porque además era un hombre de un metro noventa que ya sólo por eso llamaba mucho la atención.

— Propone crear unos hitos recordatorios del rodaje por la ciudad, para que todos podamos sentir la emoción de aquellos días. ¿Fácil o difícil tarea?

— Para mí es facilísima, pero no depende de mí. Asociar el nombre de *Moby Dick* a Las Palmas le da una amplitud y un giro a la promoción de la ciudad desde un punto de vista turístico, asociado a su vez a un tema cultural de la profundidad de *Moby Dick*, de incalculable valor.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Cada vez que escribo sobre cosas de cine y me escribe alguien, sobre todo gente joven, y me dice "gracias por esos artículos".

• *Ojo de pez*

Tato Gonçalves

Escenas con sabor a gloria

La sesión de fotos la realizamos en el estudio, cerca del Confital, bahía donde se rodaron las escenas de una inquieta *Moby Dick*. Pero a Luis lo logramos trasladar, gracias al Photoshop, a escenas de aquel invierno de 1954-55 que le hubieran sabido a gloria, como el saque de honor que realizó Gregory Peck en el Estadio Insular el día de Navidad.

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

> "No asociar el rodaje de la película con Las Palmas sería seguir en un error en el que llevamos 60 años"

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