Entrevista

Alicia Gómez

"Realizar estudios de Gastronomía es duro, no es tan glamuroso como se ve en televisión"

Gastroclub

Pasado y presente de Bodegas Rubicón

Hoyos y uvas en el cortijo que dio nombre a La Geria y su paisaje volcánico

Rutas

Yo fui en el correíllo

"Compañeros, nos hemos sublevado"

pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 23 - septiembre 2014

Fotografía de portada realizada por Yuri Millares al primer drago de Gran Canaria en flor del Jardín Canario.

La primera flor en veinte años

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

Rutas

• *Árboles de Canarias*

Juan Guzmán Ojeda*

Drago de las Meleguinas, ¿el drago más viejo del mundo?

De los árboles propios del relieve forestal canario, el drago es sin duda uno de los más renombrados, pero no sólo en Canarias, sino también fuera de nuestras fronteras. En ciudades europeas e, incluso, australianas existen individuos ya centenarios de este símbolo de nuestra identidad biogeográfica.

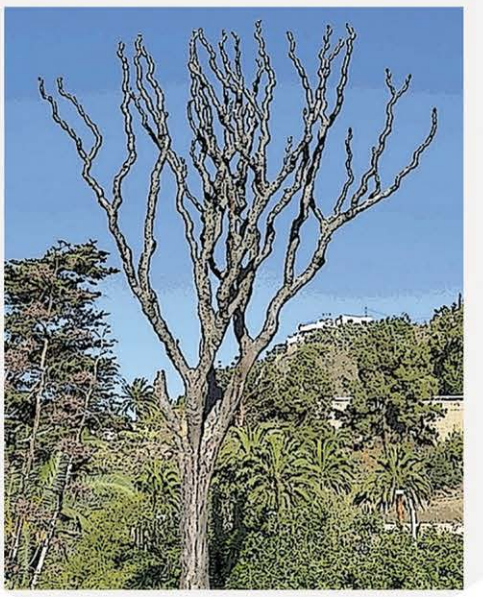
Hablar de dragos es siempre especial, es como comprimir en un mismo instante prehistoria con actualidad, mitología y realidad. Su porte troglodita nos invita a recorrer la fantasía recreada en los escenarios jurásicos, toda vez que su roja savia o sangre, al oxidarse por contacto con el aire, sirvió como panacea curativa, así como argumento para alimentar leyendas entre caballeros y dragones.

Pero por muy cercano o común que este árbol nos parezca, lo cierto es que, tanto *Dracaena draco* como *Dracaena tamaranae* son hoy por hoy tan escasos en el medio natural, que ambos comparten el letrero de estar en "peligro de extinción". El primero de ellos, pese a haber habitado de manera salvaje en varias islas, sólo resiste en algunos riscos del norte de Tenerife, y el segundo, *D. tamaranae*, también ocupa inaccesibles escarpes en el suroeste de Gran Canaria. Pero también cabe preguntarse la posibilidad de que algunos dragos salvajes fueran engullidos por la civilización. Y en caso positivo ¿Es posible que algunos hayan llegado a nuestros días?

La edad de los dragos. La repuesta a esta pregunta es compleja. Además, el desarrollo del drago fuera de los paredones rocosos, es decir, con mayor riqueza de sustrato, resulta mucho más acelerado. No obstante, para el cálculo de la edad existe un método estimativo que suele funcionar con los ejemplares cultivados. Esta técnica de observación asimila un tramo de unos 15 años por cada periodo floral que, a su vez, suele coincidir con la división entre las ramas. Para el caso de ejemplares silvestres, es muy aventurado estimar una cifra entre periodos florales, pero con toda seguridad sería muy superior a los 15 años.

No es desventurado afirmar que el Drago de Icod de los Vinos, en Tenerife, es un ejemplar salvaje que acabó civilizándose. Sin duda el drago más visitado del mundo, con 24 periodos florales y casi 20 metros de altura, es uno de los más ancianos de la especie.

CUADERNO FORESTAL
El Drago de las Meleguinas, en una fotografía realizada en agosto de 2014 por Juan Guzmán.



Por su parte, en la isla de Gran Canaria, parece que otro drago salvaje también se vio superado por la frontera del progreso humano, que no natural: el Drago de Las Meleguinas, en Santa Brígida. Lamentablemente hoy solo cabe hablar en pasado de este otro drago, pues fue pereciendo lentamente durante 2014. Crecía en la coordenada 28º 02´21´´N y 19º29`58 ´´W muy cerca del cauce del antiguo río Guiniguada. Este ejemplar de aspecto famélico, toda vez que salvaje, tenía una altura de solo 12 metros y un tronco que ni siquiera llegaba a un metro de perímetro.

El drago crecía sobre una superficie rocosa con poco suelo, circunstancia que debió ralentizar su crecimiento. Rafael Almeida, gran experto en dragos, constata que "comparándolo con una foto de 1930, no se aprecian cambios significativos, salvo en el entorno".

El flaco Drago de Las Meleguinas era un árbol poco conocido, y no hubiera pasado tan desapercibido de no integrado en la zona ajardinada del complejo de Las Grutas de Artiles.

De cualquier modo, lo realmente destacable de este individuo es su edad, pues con nada menos que 29 periodos florales le correspondería el honor de ser el drago más viejo del mundo. Sus vetustas ramas todavía destilan sangre entre grandes heridas, denotando el carácter añejo de la marca del tiempo. Otra muestra de su avanzada edad es la de no haber gastado su escasa energía en ramificar con las últimas floraciones, característica observada en dragos antiguos.

• 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.

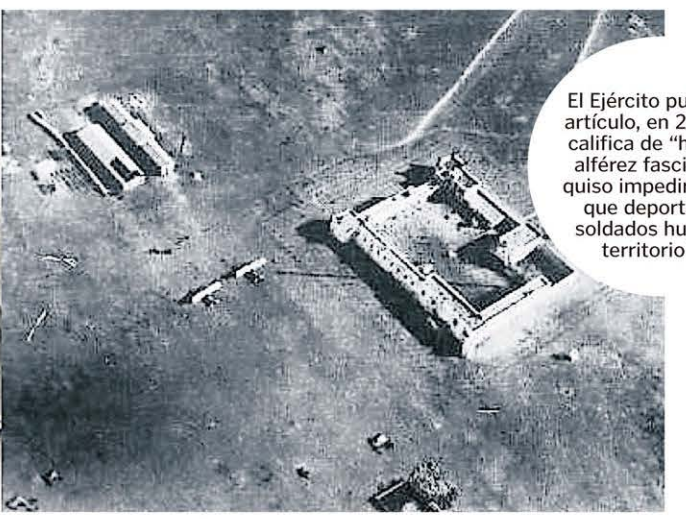
Los deportados se fugan y la furia se desata

Yuri Millares

En las entregas anteriores de este artículo, hemos conocido las vicisitudes del vapor 'Viera y Clavijo,' que llevó a Franco de Tenerife a Gran Canaria para poner en marcha el golpe del 18 de julio y que en 1937 se convirtió en transporte de presos políticos de la dictadura rumbo a Villa Cisneros. Esta es la historia de su fuga del fascismo a bordo de ese mismo vapor, a la que se sumaron la propia guarnición militar del fuerte y los tripulantes del buque.

5. **"Nos hemos sublevado, compañeros**, nos ayudan los soldados". José Rial relata en su libro cómo fue aquella noche sin luna del 12 de marzo, en la que los deportados en Villa Cisneros se hicieron con el control del fuerte. Se despertó sobresaltado al escuchar la palabra "cacheo", pero en realidad era ¡la fuga de todos los presos! Eran pocos los que estaban al tanto del plan, pero en cuanto se puso en marcha todos se apuntaron. ¡Incluso los soldados! El sargento que estaba de guardia "vibraba de indignación" cuando fueron a reducirle: ¡no habían contado con él, que quería unirse a la fuga!

El fuerte estaba en ese momento al mando del alférez Malo (ya que el comandante había salido con la tropa nómada al desierto), un "faccioso hasta la obcecación", lo describe Rial, que el día de la sublevación había dado "una paliza espantosa" a un soldado al que ordenó encerrar en el calabozo. Uno de los deportados, el sargento y algunos soldados fueron hasta su alojamiento y lo llamaron bajo un falso pretexto, pero el alférez, que ya sospechaba algo, llevaba la pistola en la mano y comenzó a disparar en cuanto se abrió la puerta. Mató en el acto a uno de los soldados e hirió al deportado, y en el forcejeo recibió una descarga que acabó con su vida (la revista *Hespérides*, que edita el Mando de Canarias del Ejército, publica un artículo en su número 193 de enero/febrero de 2013 elogiando la figura de este fascista que se unió a la sublevación militar contra el Gobierno, por la "heroica resistencia del fuerte de Villa Cisneros").



El Ejército publicó un artículo, en 2013, que califica de "héroe" al alférez fascista que quiso impedir en 1937 que deportados y soldados huyeran a territorio leal.

La toma del fuerte se hizo coincidir con la llegada del vapor correo *Viera y Clavijo*, que sería el medio de transporte para huir de allí. El detonante de esa fuga lo describe el historiador Sergio Millares en *Historia Contemporánea de Canarias (*2011): "Llevados a Villa Cisneros para realizar trabajos forzados y mantenerlos alejados de su Isla, (...) ante los rumores de una vuelta a Tenerife para ser asesinados, se levantan en armas".

La noticia llega a Canarias dos días después, tras el aviso dado por el avión de Air France que periódicamente hacía escala en el aeródromo de Villa Cisneros. 34 miembros de la tripulación y dos oficiales de la Marina mercante, militarizados, que venían como pasajeros, "se ofrecieron a secundar nuestra aventura", confirma Rial. Se sumaron a los 23 deportados y los 93 sargentos, cabos y soldados de la guarnición. En total 152 hombres.

"Esa fuga masiva (...) es más que probable que hiciera saltar todas las alarmas en el cuartel general de Franco", destaca Sergio Millares. Fruto de ello, dos días después de que el *Viera y Clavijo* consiguiera llegar a Dakar, entre el 19 de marzo y el 4 abril se desata una feroz represión en Canarias, con más de cien desaparecidos en Arucas, Gáldar y Agaete.

Los familiares de los fugados también fueron perseguidos: *Diario de Las Palmas* publicó el día 20 una "nota" de la Comandancia General Militar de Canarias que ordena "sean detenidos en rehenes un familiar de cada uno de aquellos [evadidos]". Después de la guerra fueron fusilados varios fugados ("hemorragia interna" dice en los certificados de defunción) .

Texto íntegro en *pellagofio.es*.

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

El reportaje

Drago de Gran Canaria en flor, en el Jardín Canario. | ÁGUEDO MARRERO

La primera floración después de veinte años

Los autores que identificaron al drago de Gran Canaria como nueva especie observan, dos décadas después, que uno de los dragos que plantaron en el Jardín Canario por fin fructifica.

Yuri Millares

El geógrafo Rafael S. Almeida tiene en la fotografía una afición que lo ha llevado a caminar la isla de Gran Canaria en busca de aves que retratar, hasta que empezó a dirigir su atención a las plantas. Buscando semillas de sabina, de cedro y de drago, un día ocurrió que halló un drago en plena fructificación: siendo un árbol raro y escaso en Gran Canaria, y dado que se trata de una especie que florece cada muchos años, no dudó en aprovechar la ocasión que la naturaleza le brindaba. Aquel drago debió iniciar la floración en 1994 y un año después estaba dando fruto.

Recogió algunas semillas que plantó en unos vasitos de yogur. Algún tiempo después obtuvo unas plantas que no le parecieron lo que se suponía debían ser: plantas del drago canario o *Dracaena draco*. "Rafael nos los trae y nos los enseña", recuerda Águedo Marrero, biólogo del Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo. "A él le extrañaba el aspecto que tenían. Nos llamó la atención, pero no le dimos mayor importancia y nos dejó un lote de semillas que, a su vez, nosotros sembramos aquí".

Al cabo de un año, "cuando esas plantas crecieron un poco, era evidente que aquello no correspondía a *Dracaena draco*, porque las hojas eran muy distintas".

A partir de ese momento no quedó duda, estaban ante algo nuevo y no conocido. Había que averiguar qué era aquello y los dos pusieron en marcha un intenso programa de actividades para identificar a aquel drago. ¿Sería una nueva especie? Consultaron toda la bibliografía existente, incluso viajaron a Londres, a buscar en el herbario del Museo Británico cualquier semejanza con algún otro drago del mundo.

Quedan 79

El único precedente que tenían en Gran Canaria eran las menciones de Günther Kunkel a la existencia de poblaciones de dragos silvestres. Pero no mencionaba que fueran otra especie distinta de la *Dracaena draco*. Rafael y Águedo se dedicaron a recorrer la Isla en su busca. "Nos dimos cuenta simplemente con recoger hojas del suelo: no había forma de confundirlo".

A finales de 1998 el descubrimiento fue publicado a nivel internacional en una prestigiosa revista: quedaba confirmada la existencia del drago de Gran Canaria como especie nueva para la ciencia y la bautizaron *Dracaena tamaranae*.

Rafael S. Almeida llegó a censar 85 dragos endémicos de Gran Canaria silvestres en toda la Isla, de los que en 2014 ya sólo quedan 79. Distinguir al *D. tamaranae* del *D. draco* es bastante evidente observando las hojas de uno y otro drago: en el primero tienen una disposición recta y muy rígida, mientras que en el otro tienden a curvar... [**Más detalles** de esas diferencias, en la edición digital, en *pellagofio.es*].

Siendo tan fácil distinguir un drago del otro, ¿cómo es que no se ha sabido hasta fechas recientes que había una especie endémica exclusiva de Gran Canaria? La respuesta es que los dragos silvestres en Gran Canaria crecen en lugares prácticamente inaccesibles, a donde sólo se puede llegar utilizando herramientas y técnicas de escalada.

Por cierto, en esta isla casi no existen dragos silvestres de la especie más común en el archipiélago: de hecho, ¡no queda ninguno!, el último vivo era el de Pino Gordo, en La Aldea, y murió en 2009, un hecho que no se había publicado hasta ahora, cuando se lo ha confirmado Águedo Marrero a *Pellagofio*.

Rafael Almeida (izq.) y Águedo Marrero, junto a uno de 'sus' dragos. | Y.M.

María del Mar Arévalo y Juli Caujapé. | YURI MILLARES

Nuevos retos del Jardín Canario

"El Jardín Botánico es un proyecto consolidado que ya ha cumplido 60 años, pero tenemos que abordar nuevos retos para que cumpla otros 60 años más. Por eso hemos optado por alguien con un profundo conocimiento de lo realizado hasta ahora y con capacidad para plantear esos nuevos retos", ha explicado a *Pellagofio* María del Mar Arévalo, consejera de Medio Ambiente y Emergencias del Cabildo de Gran Canaria, al explicar el reciente nombramiento de un nuevo director del Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo en la persona de uno de sus científicos más sobresalientes: Juli Caujapé Castells.

El balance de estas seis décadas es un jardín botánico que su primer director, Eric Sventenius, dejó planteado, "fue el pionero, pero su repentino fallecimiento dejó inacabado el proyecto. El gran consolidador estos años ha sido David Bramwell, con un magnífico trabajo y el gran reconocimiento que este jardín botánico ha tenido a nivel internacional", añade la consejera. Los nuevos retos que quiere poner en marcha pasan por dotar al Jardín Canario de un amplio aparcamiento para los 200.000 visitantes que recibe cada año; integrar de manera más efectiva a la institución en el organigrama de la Consejería; e impulsar una gestión renovada de sus recursos y de su investigación. **Más información** en la edición digital (en *pellagofio.es*), con amplias declaraciones de María del Mar Arévalo y Juli Caujapé.

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

Gastroclub

Un viaje por el sabor de las tapas, el vino y las cervezas artesanales

Acaba de cumplir un año vida, pero la tasca Q'damos Aquí, en la ciudad de Las Palmas, ya tiene su clientela fija. Un local tan pequeño que el aforo es de 23 personas, pero es capaz de ofrecer 39 cervezas diferentes.

Marisol Martín, un año al frente de su tasca de tapas y cervezas artesanas. | TATO GONÇALVES

Yuri Millares

La tasca Q'damos Aquí nace fruto de los tiempos que corren, tiempos de esa "fea palabra" que llamamos "crisis", explica Marisol Martín, su propietaria, relaciones públicas, cocinera y si hace falta, camarera.

"Yo soy agente de viajes", comienza por contarnos. Lo ha sido prácticamente toda su vida laboral. Cuando su oficina cerró y se quedó sin trabajo pero con una indemnización, se puso a pensar qué hacer con su vida y a los 50 años. "Era o montar algo o quedarte en el paro hasta el día del juicio final".

Decidió montar una tasca, un concepto que le gusta (no es un bar ni lo que significa de local donde se va a beber, "me parece muy fuerte para mí"). Ella quería algo parecido a lo que vio en Salamanca el año que estuvo por allí: "Me gustaba ese ambiente del vinito, esa caña que te sirven con una tapita, y decidí hacer algo así a ver si cuaja, y de momento…".

La frase queda en unos puntos suspensivos que no quieren terminar con unas palabras que vayan a resultar gafe, porque, de momento está contenta.

Fue el 1 de septiembre de 2013 cuando abrió las puertas por primera vez, ayudada por un hermano que había tenido un bar y la acompañó los primeros meses. Hasta que echó a volar sola, en compañía de Walter Daniel, el camarero que atiende en la barra. Consiguió un local pequeño, pero que hace esquina en una calle muy transitada junto a la plazoleta de Farray, en la zona del Puerto de Las Palmas de Gran Canaria.

"Me gustaba que hiciera esquina. Y pasa mucha gente que va al mercado, que va a la playa. Mi clientela es más de mediana edad, de treinta y pico a cincuenta. Yo pensé en ofrecer lo que no encontraba aquí. Quería que se pudiera venir a tomar un vino y que te dieran una tapa".

Mientras reformaba el local para abrir la tasca, se descargó de internet más de seis mil recetas, pues aunque en principio había pensado servir sólo tapas al corte (quesos, embutidos), pronto decidió que para tomar un vino o una cerveza debía servir cosas calientes. Y pese a tanta receta que buscó en ese tiempo previo lleno de nervios, lo primero que cocinó fue lo que ya conocía: ropavieja, churros de pescado, hasta que se animó y ya ofrece 36 tapas diferentes.

"Tengo un par de ensaladas pero voy cambiando (por ejemplo la "tres en uno", tomate, queso y aguacate), ensaladilla, boquerones y cosas como los champiñones empanados (que son míos; haciendo un experimento me salieron y gustan mucho: se fríen y sirven con miel), el pollo al curry con mostaza y mermelada de mango".

Día de Canarias

Y llegó el Día de Canarias. "Para ese día hice especialidad canaria: carne fiesta, carajacas, ropavieja". Con tanto éxito que ya no puede quitar las carajacas de la carta (o la pizarra). "Fue visto y no visto y decidí seguir poniéndolas porque me las piden mucho". El día 6 de septiembre quiere hacer un Día de Brasil ("tengo un amigo brasileño y me va a traer productos de su país, son cosas que van surgiendo").

Arriba: carajacas y champiñones empanados. Debajo: cervezas artesanas de Canarias. | T. G.

Pero empezamos hablando de vinos y cervezas. De los vinos (hay tres referencias de Canarias, Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote, además de algunas otras comarcas vinícolas de España) se encarga ella misma de probar los que le gustan y elegir: "pasan mi filtro", se ríe. De las cervezas tiene ya 37 referencias, todas artesanales y de ellas seis de Canarias (además de otras de Valencia, Toledo, Finlandia, Bélgica, Chequia, Alemania, Estados Unidos, México, etc.).

Escrito en tiza

Tapas y cervezas están apuntadas en varias pizarras con sus precios. También algunas combinaciones como "Fino y tortillita de camarón" a tres euros. Como tapas leemos en su pizarra que también hay vinagreta de judías, bacalao, caracoles, croquetas variadas, alitas de pollo o paleta ibérica. Hasta que la tiza cambie algunas de ellas por las que las vayan a sustituir.

La tasca Q´damos Aquí se encuentra en la calle Thomas Alva Edison esquina con Rafael Almeida (junto a la plazoleta de Farray), en Las Palmas de Gran Canaria. Su cocina funciona de 12.00 a 16.00 horas y de 19.00 a 2.00 de martes a sábado (aunque si la noche se presenta floja y no hay gente cierra un poco antes). El domingo, de 12.00 a 16.00.

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

Hoyos y uvas en el cortijo que dio nombre a La Geria

La comarca de La Geria es de sobras conocida en todo el mundo, por ser una singularísima zona de cultivo de la vid en un paisaje sobrecogedor de cenizas volcánicas. Aquí se asientan hoy varias bodegas, alguna de ellas, como es el caso de Rubicón, desde hace siglos. Sus tierras, su edificio e incluso la ermita junto a ella son, precisamente, lo que queda de una finca donde está el origen del nombre de La Geria.

Con uva de la variedad malvasía volcánica elabora Lanzarote algunos de sus más conocidos vinos. | TATO GONÇALVES

Yuri Millares

El documento más antiguo que cita a La Geria lleva fecha de 1570, cuando Marcos Verde, Justa Melián, Diego Vázquez y Margarita Ruiz firman la de venta del "Cortijo de La Geria" al reverendo Luis de Bethancourt (en aquel año "vicario y beneficiado de Lanzarote"), según han podido confirmar en Bodegas Rubicón.

En Canarias, una finca que se llama "cortijo" es aquella dedicada al aprovechamiento ganadero, aunque también se dedique a la agricultura. Y en el siglo XVII éste era un rico y próspero cortijo que había pasado a manos del arcipreste Diego de Laguna, que en 1698 mandó construir la ermita de La Caridad.

Pero la riqueza de esta finca donde se cultivaban diversos cereales quedó sepultada –literalmente– durante las terribles erupciones volcánicas que se sucedieron entre 1730 y 1736. El cortijo de La Geria ya había desaparecido de la vista en diciembre de 1730, cubierto por la ceniza volcánica, pero pudieron desenterrar algunas dependencias y la propia ermita.

Germán López y Alberto González rodeados por una única, enorme y vieja vid de uva moscatel dentro de un gran hoyo de La Geria. | TATO GONÇALVES

"Es aquí en la propiedad de los curas, a partir de 1735, donde primero se empieza a cultivar La Geria en hoyos", nos guía por el lugar Alberto González Plasencia, enólogo de Bodegas Rubicón. "Caminando por la finca puedes encontrar las cepas más antiguas de La Geria, de más de 300 años, pie franco y troncos enormes –continúa–. Empezaron a hacer los hoyos y la gente comenzó a hablar de 'los hoyos del cortijo de La Geria' y al final todo es Geria y todo son hoyos".

Alberto González, enólogo de Bodegas Rubicón, comprueba la graduación de la uva días antes de la vendimia. | YURI MILLARES

El auge del Canary Wine

Después de 1735, "con el auge de la malvasía en Canarias, del Canary Wine y de las destilaciones de los falsos Madeira, en Lanzarote volvió a coger importancia la agricultura, pasó de los cereales a la viña y extiende los cultivos de viñedo", explica.

El cortijo amplía sus instalaciones, añadiendo una bodega (para transformar en vino la uva de las cosechas que empieza a producir) y una casa señorial junto a ella. A finales de ese siglo XVIII ya se relaciona a la familia Fajardo-Spínola con el cortijo, hasta que en 1979 –con la finca en decadencia– Dolores Fajardo vende la propiedad a Germán López Figueras, que le devuelve al lugar el esplendor de una gran bodega.

Bodegas Rubicón ha convertido en museo sus antiguas dependencias, a la vez que elabora vino en las nuevas y modernas instalaciones con las que se ha dotado. El impulso más reciente a sus vinos ha llegado de la mano del enólogo Alberto González, incorporado en 2013 al equipo humano de la bodega.

Grandes vinos de hoy

Como gran profesional que ha revolucionado los vinos de Lanzarote (dando valor a la uva tinta en su bodega Cenizas del Timanfaya, para elaborar grandes vinos en una isla de vinos blancos; y organizando, creando y poniendo en funcionamiento la bodega con la mejor tecnología de Canarias, Stratvs), Alberto se mueve a gusto entre una moderna bodega equipada con todo lo que necesita para trabajar, pero disfruta igualmente "viajando" por la historia en las antiguas dependencias..

"La uva entraba por aquella ventana, venía en cestones en camello –sigue guiándonos por la parte de la vieja bodega–. En esa época [de finales del s. XIX] ya existían las despalilladoras, pero de madera y manuales, y ya existía el concepto de que para hacer un buen vino había que desgranar la uva, quitar el raspón", explica.

Bodegas Rubicón elabora una amplia gama de vinos amparados en dos marcas: Rubicón y Amalia. "Rubicón es el vino básico de la bodega (tinto, blanco, semidulce) y Amalia es la gama alta (con un seco malvasía de cepas de 300 años, con el que en el primer año ya tenemos la medalla de oro de Vinalies en París; un tinto con prensado muy fuerte y ocho meses de barrica; y un tinto de autor, más suave con sus dos meses en barrica, de uvas listán negro, tinta conejera, tintilla y algo de syrah)", describe.

Además, están los que emplea otra gran variedad de uva de Lanzarote: la diego. "Los vinos Don Diego y Doña Dulce son una edición limitada en la que el Diego lleva también un poco de moscatel y el Dulce moscatel tiene un poco de diego". Y como joyas dulces, el Rubicón moscatel (Gran Baco de Oro en Madrid) y el Sweet Gold. **Más información,** en la edición digital.

• *La cata*

Mario Reyes*

Sorpresa de moscatel muy fresco

Ficha técnica:
Bodegas Rubicón.
Marca: Rubicón Moscatel.
Tipo: dulce.
Uvas: moscatel de Alejandría.
Añada: 2013.
Graduación: 12,5.
DO: Lanzarote.

La niña mimada de su propietario, Germán; el vino que nadie puede cambiar de fórmula, es un estilo de moscatel no muy común en Lanzarote, donde es más habitual la pasificación. Rubicón Moscatel nos muestra el lado más fresco de la uva, con sus característicos aromas de lichy, milflores y agua de rosas. Es fragante y fino a la vez, te enamora su nariz desde el primer momento. Se debe beber fresco pero no muy frío y en su paso por boca deja el rastro de dulzor, sin excesos. Posee la acidez de su vendimia temprana y se mantiene en boca con alma de néctar. No dejes de probarlo con queso de la Isla.

** Sumiller. Pro-*

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

Historia oral

En casa, la viña, las papas... y el molino de gofio

Por aquí salía el gofio recién molido. | TATO GONÇALVES

"Este es el molino del Calvario. Tiene su historia. Más de un siglo", empieza a hablar Miguelina Rodríguez al abrir la puerta y entrar en una vieja casa, en estado de semiabandono, junto a la calle que le da nombre.

Yuri Millares

Miguelina Rodríguez Pérez trabajó en el molino de gofio de El Calvario (Tacoronte) más de 30 años, hasta que lo cerró en 2002. | YURI MILLARES

En el interior del molino de El Calvario, vemos que conserva todo su equipamiento, pero con signos evidentes de llevar varios años fuera de uso. Tras el mostrador, están las piedras que molían sobre una plataforma de madera; detrás, la maquinaria que lo hacía mover y la otra que tostaba el grano.

"La joya es el motor de gasoil alemán Deutz. Estuvo no sé cuántos años sacando agua de un pozo, no sé si de Valle Guerra, y después lo trajeron al molino y estuvo funcionando más de 80 años. Para arrancar el motor había que usar una botella de aire y una mecha". Ni los propios fabricantes de la marca se lo creían, cuando vinieron a verlo 80 años después y seguía funcionando.

Anteriormente, el molino hacía girar sus piedras gracias a un motor de vapor y "tuvieron que tirar un trozo de pared de la casa para sacar la máquina de vapor y entrar la de gasoil. El motor lo montó aquí un señor que se llamaba Casimiro Marrero. Después se fue a Las Palmas y se lo dio a un señor que se llamaba Julián. Y ese a uno que se llamaba Aureliano Bonilla, que estuvo trabajando aquí 40 años y cuando ya tenía 80 años de edad y no podía subir la escalera ni nada, como nosotros vivíamos en una casita vieja aquí detrás, siempre le decía a mi marido: "Cuando yo quite el motor te vas a quedar tú con él".

Miguelina, nacida en 1937 en el barrio de El Socorro del municipio tinerfeño de Tegueste, en el seno de una familia numerosa dedicada a la agricultura, fue a El Calvario en Tacoronte cuando se casó, a la edad de 26 años. Aquí ayudaba a su marido en las labores del campo, donde tenían viña y cultivaban papas junto a la casa. Por eso, cuando el molinero Bonilla les ofreció el molino, al marido apenas se le ocurrió responder "¿Yo? Yo no sé de eso".

Pero el viejo molinero no quería ver cerrar el molino e insistió: "Pues aprendes. Aquí tienes tú la comida y la tienes en la puerta de tu casa. Así que el más indicado eres tú que vives aquí mismo". Al consultarlo en casa con Miguelina, le dice: "Si fueras otra, cogía el molino". Ella entonces le pregunta: "¿Si fuera otra? ¿Por qué?". "Sí, para que me ayudaras a trabajarlo". Ella insiste: "Yo lo que quiero es trabajar". Y al final se pusieron los dos al frente del molino "y estuvimos como 30 años".

El cliente desconfiado

"Hacíamos gofio de trigo, de millo, de mezcla con otros cereales. De un año para otro casi siempre tenía millo del país y lo vendía en el mercadillo. Y había gente que me decía: eso no es gofio del país".

Ella respondía: "Mire, no me ofenda". Pero era normal que el desconfiado siguiera en sus trece: "¿Dónde coge usted el millo para tener gofio del país?". La respuesta era contundente: "La gente que tiene una huerta de millo y no lo gasta ¿dónde lo va a vender?". El cliente responde con naturalidad, "al molino". "Ah, pues eso es lo que hacemos nosotros, comprar ese millo". Y explica que "muchas veces me veía que no quería comprar mucho para que no se me picara. Les decía a los agricultores 'aguanten un poco'."

Hablar canario

El gofio para ratones lleva veneno

Y. M.

Cuando se pone a repasar cuántos molinos de gofio había en el municipio de Tacoronte (Tenerife) hace unas décadas, Miguelina Rodríguez se toma su tiempo y debe hacer un esfuerzo de memoria, pues había muchos. De ellos apenas queda funcionando el de Aguagarcía.

"Había un molino viejo en la plazoleta junto a la farmacia, que hasta hace poco estaban las piedras allí; había otro en La Caridad, el molino de Benjamín que le decían; otro saliendo en Los Naranjeros...", y sigue hasta que menciona uno "que estaba más allá de la estación" con una terrible historia. "Parece que hicieron un gofio para envenenar a los ratones y lo tenía el padre en un cartucho, separado, pero después llegó el hijo porque iban a hacer un **tenderete*** y en vez de coger el gofio de la lata cogieron el del **cartucho*** y se envenenaron. No sé si murieron algunos", recuerda.

cartucho. "Bolsa de papel fuerte, destinada a envasar en el comercio mercancía a granel", define Pancho Guerra, *Obras completas. III. Léxico de Gran Canaria.*

tenderete. "Reunión de músicos con guitarras, laúdes, bandurrias, timples, etc., para festejar algún acontecimiento" (Orlando García Ramos, *Voces y frases de las Islas Canarias*).

• *Baúl del lector*

Domingo Rodríguez

Aquel inolvidable "vámooslos"

Esta guagua Dodge matrícula GC-5740 fue la que estrenó la línea a Lomo Apolinario. | CEDIDA POR LUIS CABRERA

La ciudad de Las Palmas no era más que una pequeña capital de provincia (¿de ultramar?) que se extendía por la costa y alcanzaba algunos riscos y otros espacios de bloques de viviendas sociales. Eran las afueras, que se integraban poco a poco al espacio urbano capitalino, conformando, entre otros, los barrios de Escaleritas y Schamann.

Atrás había quedado el recorrido urbano de "rian pal puerto y vuelta pa Las Palmas", pues la ciudad había crecido demandando nuevas líneas. Y hasta arriba llegaron las guaguas de la Patronal, como la vieja Dodge propiedad de Santiaguito Socorro, que aparece con corbata en la foto de los años 50, al final de la calle Pedro Infinito. Con él posan parientes y amigos, entre los que se encuentra Domingo Cabrera, popular cobrador que destacaba por su manera de usar la cartera, cruzada sobre el pecho a modo de repartidor de Correos. Fueron Santiaguito Socorro y Domingo Cabrera quienes inauguraron la línea "de la Polinaria", como se denominaba en aquellos años al barrio de Lomo Apolinario. Eran tiempos de guaguas traqueteantes y ruidosas, con chófer de gorra de plato y cobrador que recorría el vehículo de "alante patrás y de atrás pa'lante", de frecuentes empujones, apretujones, pisotones y algún que otro cogotazo a los chiquillos revoltosos por parte del cobrador, que controlaba los estribos mientras lanzaba el aviso de continuar el recorrido con el peculiar e inolvidable "vámooslos".

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

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca / Los peces planos o pleuronectiformes

¡Que no te den lengua como si fuera lenguado!

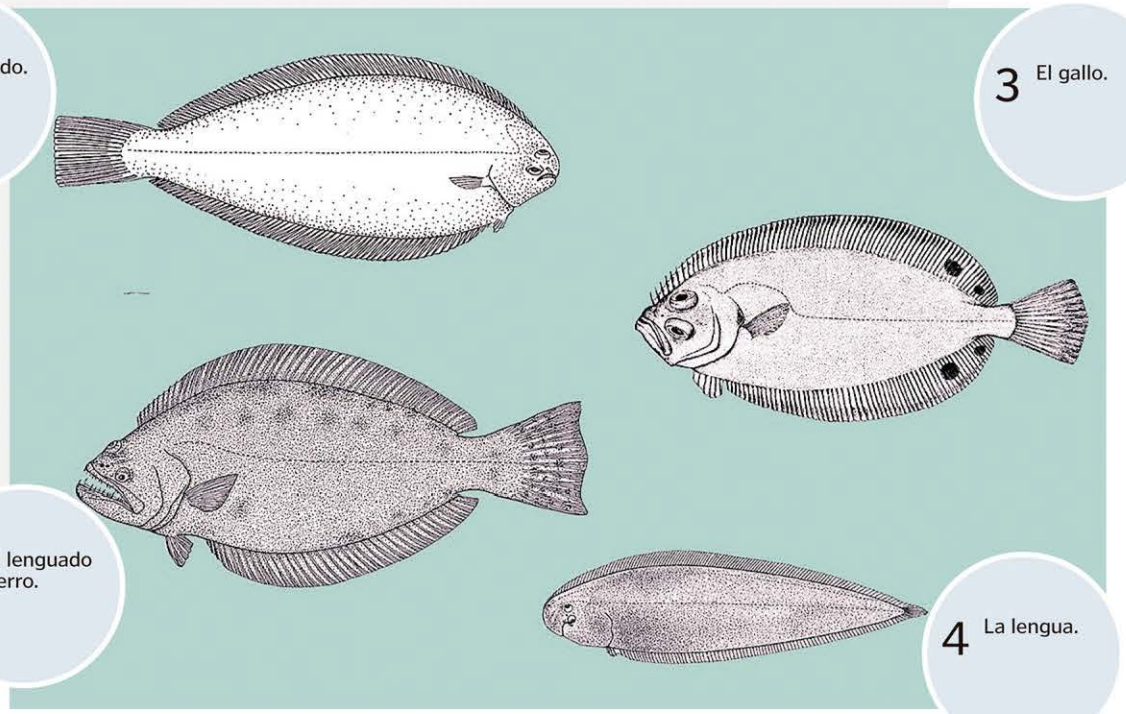
Ojo con el etiquetado, no son lo mismo y el lenguado es de mayor calidad y tiene más carne. Difíciles de diferenciar, la lengua se suele vender sin cabeza y sin la piel del lado oculado.

José Antonio González *(Solea)**

En Zoología, el grupo de los peces planos recibe la denominación de Pleuronectiformes (del griego *pleura* = lado, flanco; *nektos* = nadar; y del latín *forma* = forma).

La etimología no miente. Los adultos de los peces planos no presentan simetría bilateral (son asimétricos) y uno de sus ojos ha migrado hasta el otro lado del cráneo. Su cuerpo está bastante comprimido lateralmente (en rayas y chuchos es diferente, están deprimidos dorso-ventralmente). De tal manera que cuando nadan lo hacen de costado, y cuando están sobre el fondo descansan sobre el flanco más plano (no sobre el vientre).

El lado que permanece visible al observador/buceador se denomina "oculado" (donde están ambos ojos) o pigmentado; el que apoya sobre el sustrato es el "ciego" o despigmentado. Los ojos suelen sobresalir de la superficie corporal para permitir la visión cuando se entierran.



Lenguados, acedía y lenguas

Los soleidos (lenguados y la acedía) tienen los ojos en el lado derecho de la cabeza. Aletas dorsal y anal independientes de la cola o unidas a la misma, con su extremo redondeado. Sin espinas en las aletas. Animales bentónicos (de fondo), costeros, que se alimentan de invertebrados y peces. Algunas de sus especies presentan considerable importancia económica. Etimología: del latín *solea* = sandalia, debido a su forma aplanada.

Los cynoglósidos (las lenguas) tienen los ojos en el lado izquierdo de la cabeza; pequeños y muy próximos entre sí. La cola acaba en punta y confluye con las aletas dorsal y anal. Sin aletas pectorales. Algunas de sus especies son comercialmente importantes. Etimología: del griego *kyon* = perro + *glossa* = lengua.

Diferenciación

En resumen. Si observamos o ilustramos a un lenguado dispuesto con el dorso arriba y el vientre abajo, este pez plano siempre "mira" hacia la derecha. Al contrario, la lengua siempre "mira" hacia la izquierda (como lo hacen el 99% de los peces). Además, los lenguados terminan en una pequeña cola redondeada, bien diferenciada; la colita en punta de las lenguas está completamente unida e integrada a las aletas dorsal y anal.

La acuicultura canaria no ha conseguido producir rodaballo en cautividad, porque necesita disponer de agua mucho más fría

Ni que decir tiene que los lenguados poseen mayor calidad y cantidad de carne que las lenguas. En los mercados de Gran Canaria hemos detectado tres especies de lengua (*Cynoglossus*) procedentes de los caladeros africanos. ¡Que no les den lengua por lenguado! No es lícito etiquetar lengua como lenguado. Su diferenciación es difícil, porque las lenguas se suelen vender sin cabeza y sin la piel del lado oculado.

Nativos e importados

Las especies de lenguado nativas (habitan regularmente en aguas de Canarias) son: **lenguado negro** (*Microchirus azevia*), **lenguado europeo** (*Solea solea*), **lenguado alelía** (*Pegusa lascaris*) y **lenguado manchado** (*Synapturichthys kleinii*). No obstante, en los mercados canarios, la gran mayoría del lenguado negro o **lenguado sahariano** procede de los vecinos caladeros africanos y el lenguado europeo de Galicia.

Las especies foráneas que, generalmente procedentes de los caladeros noroeste-africanos, se pueden encontrar en nuestros mercados son: el **lenguado rubio** o senegalés (*Solea senegalensis*) –aunque ha sido introducido recientemente por la acuicultura canaria, a mi modo de ver injustificadamente– y, en menor media, la **acedía** (*Dicologlossa cuneata*) –de frituras tan afamadas en la provincia de Cádiz– y el **lenguado tigre** (*Synaptura cadenati*).

Lenguados y lenguas son pescados magros, conteniendo aproximadamente entre 0,8 y 1,8% de grasas y de 17 a 19,8% de proteínas. Su aporte energético es bajo: entre 76 y 89 kilocalorías por 100 g de carne. Los valores más bajos de estos componentes corresponden a las lenguas.

Los gallos y el rodaballo

Los escoftálmidos (los gallos y el rodaballo) tienen los ojos en el lado izquierdo. Boca grande con mandíbula inferior prominente. Procedentes del norte de España, algunas pescaderías canarias acostumbran a tener "**gallo de ración**" (dos especies de *Lepidorhombus*), de carne blanca y magra, y **rodaballo** (*Scophthalmus maximus*) aunque generalmente de crianza. La acuicultura canaria no ha conseguido producir rodaballo, porque necesita disponer de agua mucho más fría.

El nombre común y comercial "gallo" está muy generalizado en Canarias y se refiere a una gran variedad de pescados, lo que origina no pocas confusiones y sustituciones de mercado. Para el consumidor, el término "gallo" define a un pescado aplanado, más o menos alto, con espinas o radios en su contorno que recuerdan al ave. Los restantes "gallos" que están en la mente del lector no son peces planos.

Lenguado perro

Los psetódidos (lenguados perro) tienen los ojos indistintamente en el lado izquierdo o derecho, con el ojo migrado situado en el eje dorsal de la cabeza (este rasgo le da un aspecto impresionante). Debido a su aspecto y gran tamaño (hasta 80 cm y 15 kg), se venden en filetes o, como mucho, sin cabeza. **Más información** en la edición digital.

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

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

Cita con Canarias

Alicia Gómez Martín

Directora de Formación de Hecansa

Gastronomía y turismo son dos palabras con calado en Canarias y la formación de los profesionales de este sector de la economía un objetivo de importancia estratégica. En este contexto nació Hoteles Escuela de Canarias, que está a punto de cumplir sus primeros 25 años de existencia. De ello hablamos con su directora de Formación, que además es directora del Hotel Escuela Santa Brígida, una testigo de excepción de cómo ha sido la experiencia de esta empresa pública y cómo mira al futuro.

"Realizar estudios de Gastronomía es duro, no es tan glamuroso como se ve en televisión"

Yuri Millares

— Hace mucho que la principal industria de Canarias es el turismo, pero siempre hay alguien que dice que necesitamos mejorar la cualificación de los profesionales del sector. ¿En qué fallamos?

— Muchos trabajadores del sector que cuentan con una adecuada experiencia profesional, probablemente de lo que carecen es del reconocimiento, evaluación y acreditación de esas competencias profesionales adquiridas mediante la experiencia. Por suerte, ya se dispone del dispositivo de Reconocimiento, Evaluación y Acreditación por parte del Instituto Canario de las Cualificaciones. Ahora se deberá impulsar que todos los trabajadores del sector con amplia experiencia puedan, si cumplen las condiciones, obtener esa acreditación.

— Hace un cuarto de siglo nació Hecansa. ¿Qué es un hotel escuela?

— En diciembre Hoteles Escuela de Canarias cumple 25 años. A lo largo de este tiempo ha puesto en marcha diferentes programas formativos, pero todos ellos contaban con el gran aliado, el hotel y sus profesionales. Es decir, un escenario real donde el alumno adquiere conocimientos y capacidades. Canarias fue pionera al poner en marcha esta iniciativa formativa y sigue siendo puntera al reconvertir los hoteles escuela en una plataforma experimental de la formación profesional dual. Somos los únicos hoteles de España con formación exclusiva en el centro, es decir, el alumno se forma dos días en el aula de nuestra escuela y tres días en el hotel con la actividad propia de un hotel de cuatro estrellas.

— ¿Cuál es el perfil del actual alumno de Hecansa?

— Ha evolucionado en los últimos años. Hoy día los adultos (mayores de 16 años) se acercan a Hecansa con la expectativa de incorporarse al sector turístico. Si bien hace 25 años se podía tener como referencia al "directivo hotelero", hoy los alumnos tienen como referente a excelentes "chefs", "restauradores", "barman", "community manager", etc. La popularización y diversificación en el abanico de las profesiones vinculadas al sector ha atraído a perfiles más diversos de alumnos. Hoy es muy amplio y diverso.

— ¿Concluyen todos ellos sus estudios o alguno se arrepiente y piensa que eso no es lo suyo?

— Los programas ofertados abarcan un amplio abanico de ocupaciones, aunque quizás la que más atracción tenga en este momento es Gastronomía, pero también es la que les resulta más dura, no es tan glamurosa como aparece en la televisión. En líneas generales, los cinco programas formativos ofertados tienen escasas tasas de abandono, creo que una de las causas fundamentales es que los alumnos están muy motivados por obtener una cualificación formal que les permita una adecuada inserción laboral.

— ¿Qué otras opciones formativas tiene un joven que quiera estudiar aquí?

—En Hecansa ofertamos tanto ciclos de grado medio en Gastronomía y Restauración (obligatorio contar con ESO), como los ciclos de grado superior (obligatorio contar con Bachillerato) en Dirección de Cocina, Food and Beverage Management y Gestión Hotelera. En definitiva, los profesionales que está buscando la industria turística. Aparte de la formación teórica, un alumno aquí aprende cómo funciona la recepción de un hotel, cómo trabaja un camarero e incluso ejerce de pinche de cocina.

— Las cocinas de los dos hoteles escuela de Hecansa se han convertido en auténticos laboratorios de creación de platos de una gastronomía canaria moderna. ¿Qué elaboraciones le han llamado más la atención?

— A lo largo de estos 25 años por nuestros establecimientos han pasado excelentes profesionales que ayudaron a dinamizar la gastronomía canaria. Es cierto que somos un laboratorio de experimentación: nuestro objetivo ha sido y será transformar el producto local en un producto que se pueda incorporar a la restauración independiente y a la industria turística. Nuestra cruzada principal es abordar el futuro y la innovación desde nuestras raíces. Como ejemplo de elaboraciones realizadas figuran la incorporación de camarón soldado y del erizo a la gastronomía moderna canaria. Pero lo más llamativo, sin duda, ha sido la recuperación del cochino negro canario a la oferta gastronómica, así como productos como el gofio y derivados del olivo (aceites y aceitunas).

— Terminamos, un recuerdo dulce.

— Debemos recordar esas guaguas cargadas de jóvenes que desde los pueblos se acercaban a las playas de sur para trabajar. Esas mujeres, muchas de nuestras abuelas, madres, tías o hermanas, son mi recuerdo dulce y mi agradecimiento público.

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

> "Los alumnos deben conocer muy bien los platos base de la gastronomía canaria para luego innovarla"

> "Tenemos los únicos hoteles escuela de España con formación exclusiva en el centro"

• *Ojo de pez*

Tato Gonçalves

Entre aromas

Una especial cocina canaria (presente en su carta del restaurante) y unos jardines exquisitamente cuidados fueron el soporte aromático para desarrollar una buena sesión de fotos con Alicia Gómez, directora de Formación de Hecansa. La recepción del Hotel Escuela Santa Brígida puso el marco y nosotros el resto.

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