

Entrevista

Carlos Cologan

“El comercio del vino canario financió la Guerra de Independencia americana”



Gastroclub

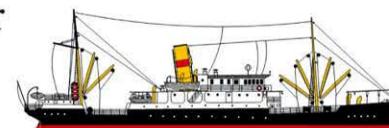
La Bodega de Santiago, en Yaiza

Carnes y antiguas recetas a la sombra de un robusto y gigantesco ficus

Rutas

Yo fui en el correílo

Liberados y al fin en Dakar, a bordo del vapor



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 24 - octubre 2014

Fotografía de portada realizada por Tato Gonçalves.



100 vinos imprescindibles de Canarias

Rutas

● Palabra de autor



Jorge Rodríguez Padrón*

La experiencia de Villa Cisneros en la poesía de Pedro García Cabrera

Después de *Entre la guerra y tú* (1936-1939), el padecimiento de la peripecia, la evidencia de una tan radical soledad, no priva a nuestro escritor de la suficiente capacidad objetivadora, ni debilita la fuerza creadora de su palabra poética.

Los libros que siguen, *Romancero cautivo* y *La arena y la intimidad*, los escribe entre los años 1936 y 1940: en el primero, imágenes del campo de concentración de Villa Cisneros y de la peripecia de la huida; el segundo, "vivido en el desierto del Sahara, en el campo de concentración de Villa Cisneros, y escrito en la prisión de Baza (Granada)", tal dice el propio autor, para mí mucho más sugestivo que el *Romancero*: contiene la misma soledad, el mismo doloroso confinamiento, sentido en los poemas de *Entre la guerra y tú*; pero que aquí configuran un espacio poético cuya identidad con el ámbito concreto que acecha y aprisiona al poeta (el desierto) le permite mostrar una realidad sólo en apariencia igual y constante, porque encierra un amplio plurimorfismo sólo revelado cuando se le aplica la mirada transparente de la poesía. Definir ese ámbito espacial es también reconocer una identidad.

Por eso, a medida que el libro progresa,

se produce una sutil permeabilidad entre dicho ámbito y el sujeto del poema, hasta hacer que desaparezcan los límites que –en buena lógica– los separarían: "Y siento que tu arena es ya mi arena,/ que van sobre los tuyos mis caminos,/ y que una luna llora en nuestro cielo/ dos vidas paralelas y un destino".

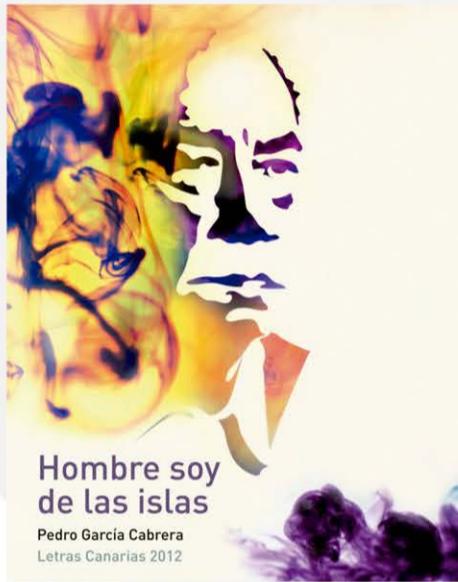
Superar la inmediatez

(...) De esta forma, Pedro García Cabrera logra superar la sentimentalidad nostálgica que traslucía un libro como *Entre la guerra y tú*, lo mismo que aquella forzada inmediatez con que se trasladaba al poema la peripecia del prisionero desterrado, en *Romancero cautivo* (...).

El poeta, entonces, logra desentrañar lo lleno de lo que aparece como vacío absoluto, y vislumbra la remotísima vitalidad del desierto, hurtada tras su inhóspita presencia; todo ello gracias a la feliz captación de su dinamismo, de su movilidad (como sucedía con el aire, en *Transparencias fugadas*, de 1934) en la cual se concentra el aspecto físico unitario y la potencia plural de su nacimiento que surge con la misma energía que el deseo de ilusión y esperanza que firmemente mantiene el poeta, por dolorosas que sean las circunstancias: "Todo

SÍLBAME LA LIBERTAD

El poeta gomero Pedro García Cabrera protagonizó el Día de las Letras Canarias en 2012.



lo arrasas con las avenidas/ luminosas que inundan tus arenas./ Pero algo quedará. Queda mi sueño/ abierto en el atril de tus hogueras./ inasible cuchaña de tus iras./ altísima y azul luna lunera./ Y será inexpugnable a tus volcanes/ mi caracol de blancas primaveras".

No obstante, la cercanía de la experiencia dramática se deja notar. No en la actitud del escritor, sino porque esa tensión, tan dolorosa, interfiere, a cada paso, la fres-

cura y espontaneidad del lenguaje.

(...) Hay que destacar, sin embargo, que Pedro García Cabrera no se ha propuesto, en ningún momento, contar el desierto, ni tan siquiera hacernos partícipes de su propia peripecia en él, se esfuerza, más bien, por adaptar a su lenguaje y a sus imágenes, a todos sus recursos expresivos, los caracteres semánticos del desierto. El esfuerzo por transmitir a su escritura ese vacío y esa acechancia, esa fraternidad y esa comunión íntima reflejadas en el desierto, y la ductilidad con que

la palabra se pliega a ello, es más que notable (...).

* Catedrático de Literatura y crítico literario, Jorge Rodríguez Padrón publicó este texto originalmente en 'Lectura de la poesía canaria contemporánea' (tomo I, colección Clavijo y Fajardo, Viceconsejería de Cultura del Gobierno de Canarias, 1991). Este extracto corresponde a una versión revisada por el autor para publicar en Pellagofio.

● Yo fui en el correillo

Liberados y al fin en Dakar, a bordo del vapor

Yuri Millares

En entregas anteriores de este artículo, hemos conocido cómo el vapor correo 'Viera y Clavijo' inició, en 1937, una heroica huida desde el fuerte de Villa Cisneros (en manos de los fascistas), en la que participaron no sólo los deportados por los militares golpistas (entre los que estaba el poeta Pedro García Cabrera), sino toda la guarnición militar y los tripulantes del buque, excepto la oficialidad.

6 "La bandera española vuelve a tener su morado". La evasión de los deportados del fuerte de Villa Cisneros, en el Sahara Español, llevó a bordo del *Viera y Clavijo* no sólo a los presos, sino a toda la guarnición militar (sargentos, cabos y soldados), a los que se unió la tripulación del buque (salvo el capitán, la oficialidad y el mayordomo). La epopeya de esa huida llegó con éxito a su destino unos días después de aquel mes de marzo de 1937, pese a los esfuerzos por atraparlos de los militares golpistas.

Entre aquellos deportados estaban el periodista José Rial Vázquez y el poeta Pedro García Cabrera. El primero había servido como torrero en los faros de Martiño (isla de Lobos) y La Isleta (en Las Palmas) y, posteriormente, llegó a ser redactor jefe



'Diario de Las Palmas' publicó, el 2 de abril de 1937, la versión "oficial" de la fuga de los presos políticos y los soldados del fuerte de Villa Cisneros.

por aguas del mar abajo.
Y la bandera española
vuelve a tener su morado.
Dakar, orilla caliente,
caja negra, firme trazo,
arranca al fin los grilletes
de veintitrés deportados.

La noticia de la evasión llegó a Canarias al anochecer del mismo día 14 de marzo en que se produjo, gracias a un avión de Air France que hizo escala en ruta a las colonias francesas, según relata *Diario de Las Palmas* en su portada del 2 de abril, citando fuentes de la Comandancia Militar de Canarias, en manos de los golpistas: "Sus tripulantes observaron lo ocurrido en la factoría española y al zarpar transmitieron un mensaje cifrado que les entregó el alférez radiotelegrafista (...) que fue captado por las estaciones de Tenerife". Lo primero que hicieron los evadidos, al apoderarse del correillo y poner rumbo a Dakar, fue izar la bandera del gobierno de la República ("la bandera española vuelve a tener su morado", escribe García Cabrera). En la versión de los militares golpistas que publicó *Diario de Las Palmas* aquel 2 de abril, el relato de los hechos concluye con su habitual lenguaje propagandístico, señalando que el buque llegó a la colonia francesa "bajo la enseña roja" de "la acracia y la piratería".

Texto íntegro en pellagofio.es.

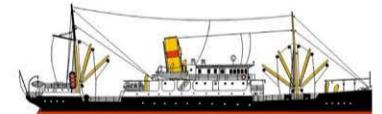
de La Provincia y colaborador de diversas publicaciones de Tenerife.

En su libro *Villa Cisneros. Deportación y fuga de un grupo de antifascistas* relata con detalle aquel episodio en el que participó, del mismo modo que el segundo, García Cabrera, que también dejó constancia escrita de aquella odisea en su poema "Con el alma en un hilo" (del libro *Romancero Cautivo*).

De las tiendas de campaña
nervios de metal brotaron
poniendo en pie libertados

y sueños aherrojados.
Los soldados y nosotros
como labios contra labios,
sorbíamos la aventura
de luz y de zumo agrios.
(...)
En al azul, a lo lejos,
tromo en el sol, está el barco
que asaltó nuestra vanguardia
con los mástiles en alto.
(...)
Y al calor de los fusiles
tripulantes y soldados
van moldeando la aurora

El vapor correo 'La Palma', joya histórica de la navegación, está siendo restaurado en Santa Cruz de Tenerife. Estuvo en servicio en las aguas canarias de 1912 a 1976.



El reportaje



Viticultura "heroica" en Tenerife, a 1.300 m de altitud. | v. m.

100 vinos imprescindibles

¿Cuántos vinos, bodegas, variedades, zonas y tradiciones existen actualmente en nuestros paisajes vitivinícolas? Tres de los mejores profesionales del archipiélago están recorriendo Canarias en su busca.

Carlos González Díaz

Canarias merece una guía completa actualizada y rigurosa que exponga, ante la vista de aficionados y especialistas, el mapa vitivinícola que conforma hoy la complicada red de zonas, variedades y vinos del archipiélago. A nivel internacional, este sector se encuentra inmerso en un espectacular cambio de tendencia, que está generando un público cada vez más exigente, más entendido y decidido a probar cosas nuevas, distintas, singulares.

Es por ello que el vino canario está cruzando fronteras en mercados americanos y europeos, obteniendo muy buena aceptación, grandes críticas y reconocimientos. Pero si nuestros vinos triunfan fuera, ¿por qué son desconocidos en el mercado interior?

Para descubrir cuáles son esos vinos, qué bodegas los elaboran, qué paisajes los definen y que tradición los convierte en únicos, tres grandes profesionales del archipiélago están recorriendo Canarias en su busca. Cada uno de ellos

en su campo (el periodismo, la fotografía y la sumillería) está localizando, retratando y probando "vinos imprescindibles" para conocer estas islas.

El reto: conseguir reunir toda la información posible de al menos cien vinos de esta región.

Un punto de vista diferente

Estas cien referencias integrarán un volumen único (en español e inglés) que, por primera vez, ofrecerá lo más destacado de la viticultura canaria desde un punto de vista diferente: el de la singularidad de una zona única en el mundo. Por su características organolépticas, variedades de uva, técnicas de cultivo, paisajes, parcelas, tradición familiar.

El proyecto se puso en marcha este verano de 2014 aunque llevaba mucho tiempo gestándose en la mente de dos profesionales de la cultura gastronómica como Yuri Millares e Iván Mario Reyes.

El primero, periodista con una amplia trayectoria de más de veinte años en el sector, con su propio sello editorial y al frente de la revis-

ta mensual *Pellagofio*. El segundo desde hace más de doce años como sumiller y gerente de la Enoteca El Zarcillo, su negocio, su punto de encuentro. También como miembro del comité de cata de la Denominación de Origen Gran Canaria y como fundador de Vinófilos. Más que vinos, proyecto de importación y venta de vinos llegados desde todas partes del mundo. Si a ellos dos le sumamos el arte, el punto de vista único en la fotografía de Tato Gonçalves, conformamos la terna perfecta para tejer este proyecto: encontrar "100 vinos imprescindibles" del archipiélago canario.

El proceso de selección, prueba y puesta en valor cuenta con la colaboración del grupo de cata "Por Narices", compuesto por profesionales contrastados del sector que aportan objetividad y rigor, con las catas a ciegas que la organización convoca regularmente.

Este proyecto pretende convertirse en referencia del sector del vino regional y, durante el proceso de elaboración del mismo, se apoya en las redes sociales para divul-



La vendimia en La Geria, en el visor de Tato Gonçalves. | YURI MILLARES



Sesión de cata a ciegas del grupo de cata "Por Narices". | YURI MILLARES

gar su desarrollo y buscar con ello apoyos.

Con este objetivo el equipo pondrá en marcha el lunes 6 de octubre una campaña de micromece-nazgo, mediante la cual conseguir fondos, a cambio de atractivas recompensas para aquellos que realicen aportaciones económicas en el periodo estipulado. Por supues-

to conseguir el libro impreso a precio reducido, recibéndolo en casa, será uno de los premios. Pero, además, contarán con la posibilidad de obtener también alguno de los vinos, o probarlos en exclusivas catas comentadas directamente por el equipo. Ha llegado el momento.

Más información en la edición digital (en pellagofio.es).

Las propiedades del aloe vera de Canarias, en un zumo bebible

La planta, que ya conocían los aborígenes, es conocida desde la Antigüedad por sus propiedades beneficiosas para el organismo humano. Una empresa de Gáldar la convierte en zumo que exporta, con gran éxito, a Europa y África.

Yuri Millares

Aloe barbadensis (Miller) es el nombre científico de una planta que en Canarias se conoce como aloe vera (también sábila, palabra de origen árabe), muy apreciada por sus grandes propiedades medicinales en todo el mundo desde hace miles de años (y por los propios aborígenes de estas islas, que también la conocían). Protagonista de varios artículos y entrevistas en Pellagofio, sigue ganando mercado entre los europeos que nos visitan por la gran calidad de la planta que crece en este archipiélago.

Prueba de ello la tenemos en la empresa Aloe Vera Costa Canaria, de Gáldar. A la calidad de la planta que obtiene de seis fincas del norte de Gran Canaria donde la cultiva, añade una labor de investigación de años para lograr un excelente zumo de aloe vera.

Su producción actual está en torno a los ocho o diez mil litros mensuales que llegan con prontitud y bien envasado al mercado, es decir, siempre fresco y con todas sus propiedades.

Por todo el mundo

Su propietario, Joaquín Peña Manzano, es todo un entusiasta del producto y habla con la pasión del que ha viajado por el mundo buscando información sobre el aloe vera, para dedicarse a producir un zumo con todas las garantías. Desde Texas (para conocer como lo cultivan y transforman allí), a Japón (buscando el envase más adecuado para su zumo:

transparente para que se viera el producto y lo logró empleando botellas de PET, un producto similar al plástico pero que se fabrica con un polímero vegetal totalmente ecológico, fabricado con paja del trigo y cáscara de arroz).

En las fincas de Aloe Vera Costa Canaria (que suman 250.000 metros cuadrados), la preparación del suelo precedió a la propia plantación en lo que habían sido fincas de plataneras.

Un buen drenaje

“Hemos preparado el suelo, antes de cada plantación, con una extensa capa de picón volcánico, encima hemos puesto arena de montaña, después tierra de la mejor calidad y, por último, picón grueso. De este modo conseguimos un excelente drenaje, esencial para el buen crecimiento de la planta, con la humedad y nutrientes adecuados”, explica Peña.

Las pencas (hojas de la planta adulta) se recogen manualmente y se convierten en el laboratorio de Aloe Vera Costa Canaria en zumo tras un escrupuloso e higiénico proceso de lavado, pelado y extracción de la pulpa de cada penca.

Y según la edad de la planta (es decir, la cantidad de horas de sol que tiene), incluso elaboran distintas calidades de zumo (con planta de siete años, el de etiqueta amarilla; con planta de 9 años el “Siete Mares”; y con planta de 12 años el etiqueta roja), que endulzan con stevia, un edulcorante natural.

De la calidad de estos zumos da idea el hecho de que tiene mucha demanda y vende toda la produc-

Joaquín Peña en una de las fincas reconvertidas como plantación de aloe vera. | YURI MILLARES



ción tanto en Canarias, como en otros destinos de Península, Alemania y África.

El secreto del éxito

Para Joaquín Peña el secreto del éxito, más allá de su entusiasmo, está en las propiedades de la planta por sí misma y no alterarlas.

“Se ha ganado el apelativo de planta milagrosa por los cuantiosos beneficios que aportan los aproximadamente 200 principios activos naturales de los que está compuesta”, dice, al entrar en detalles sobre las cualidades del aloe vera.

Utilizado desde siempre como “desintoxicante, analgésico, estimulante del sistema inmunológico y regenerador de los tejidos dañados por diversas causas”, explica, más recientemente se ha comprobado que, además, “es un potente antiséptico natural que actúa como antibiótico; también actúa eficazmente en inflamaciones intestinales, úlceras de estómago, afecciones cutáneas, quemaduras y toda clase de picaduras, heridas y cortes; y un gran regulador del correcto funcionamiento de nuestro organismo”.

Y añade: “Contiene 18 de los 22 aminoácidos que están presentes en el organismo humano, entre ellos siete de los ocho que se consideran esenciales. También vitaminas como la B1, B2, B6 y un total de 80 componentes nutricionales de los tejidos”.

Más información en el sitio web www.aloeveracostacanaria.es.



Planta de Aloe Vera Costa Canaria, donde se transforma la pulpa en zumo. | Y. M.



GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL

pellagofio
Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

LA PROVINCIA **La Opinión**
de Tenerife

Carnes y antiguas recetas a la sombra de un gran ficus

Entre los primeros lanzaroteños que llevaron sus camellos a la montaña del Fuego para pasear turistas estaba Santiago Eugenio, que acudía con un poco de vino y unas papitas arrugadas. En lo que fue su casa en Yaiza funciona hoy un restaurante que se nutre, en parte, de algunas de sus viejas recetas, elaboraciones tradicionales con cherne o cabrito, pero también unos sorprendentes polvorones.



Los comedores interiores se reparten entre las habitaciones de la antigua casa de Santiago. | TATO GONÇALVES

Yuri Millares

El restaurante La Bodega de Santiago casi no se deja ver desde la carretera, pero es fácilmente identificable por el enorme ficus que lo oculta de la vista y que, además, proporciona suficiente sombra a una amplia y acogedora terraza a la que da cobijo. Es el lugar favorito de los clientes, pese a que en el interior de la antigua casa de arquitectura rural sus habitaciones han sido convertidas en deliciosos comedores.

Juan Carlos Monzón dirige y atiende el local, desde que la familia de su mujer decidiera convertir la casa en restaurante y bautizarlo en honor a Santiago. "Era el abuelo de mi mujer, un señor que vivía en Yaiza y fue de los primeros que iba a la montaña del Fuego con un camello, con un poquito del vino que hacía, un zurrón de gofio y unas papitas arrugadas, a esperar a los primeros visitantes turísticos que llegaban a la isla", relata.

La parte de la casa donde estaban los animales ("El abuelo de mi mujer tenía gallinas, cochinos, cabras, conejos y un camello") es hoy, una vez restaurada, la zona de servicios (aseos y cocina), mientras que las distintas habitaciones son comedores, excepto una que tiene la barra de bar y era donde maestro Mateo (el padre de Santiago) tenía su taller de zapatería.

En el patio, el gigantesco ficus tiene unos 50 años, pero está tan bien alimentado que impresiona: sus raíces se han instalado en el viejo aljibe de la finca, donde se bebe cada mes el agua que le trae una cuba con capacidad para diez toneladas.

A salvo de la lava

La documentación de la casa se remonta 180 años atrás, aunque hay vecinos que afirman que tiene 200 años porque tras la última erupción volcánica se salvó (la lava pasó por detrás de la casa y de la de al lado), mientras sepultó el pueblo de Yaiza.

Santiago era una persona que se dedicaba a la cocina, "le gustaba hacer sus platos típicos" dice su nieto político, y llegó a abrir un bar en el centro del pueblo "que se hizo muy famoso por las garbanzas, por un pollo que hacía, por el sancocho... Él se levantaba todos los



Juan Carlos Monzón entre las mesas de la terraza que cubre, totalmente, un gigantesco ficus que se alimenta del aljibe de la casa. | TATO GONÇALVES



Uno de los platos que han rescatado del recetario de Santiago Eugenio, sus taquitos de cherne. | TATO GONÇALVES

días sobre las cinco de la mañana, iba al bar y preparaba sus tapas, mientras sus hijos iban a la montaña."

Esos hijos, que de niños ya acompañaban al padre a la montaña del Fuego con el camello (se turnaban y uno iba un día al colegio y al otro día a la montaña), fueron los que le compraron esta casa. Cuando Santiago falleció en 1998, la familia proyecta el restaurante en la casa, que abre a principios de 2005.

Juan Carlos Monzón ha incorporado como socio al cocinero, Juan Moreno, y ofrecen lo que llaman "una cocina española mediterránea con acentos canarios". Lo explica diciendo que "nos gusta promocionar los productos de la isla, en la medida que podemos, y nuestra base son, sobre todo, las carnes, pero también tenemos pescado para diferenciarnos, porque aquí se trabajan muy bien los pescados".

Es así como, aun ofreciendo excelentes preparaciones con atún

(en carpaccio con burgados, o en tartar) y cherne (en taquitos "al estilo Santiago", por ser un antigua receta suya), por ejemplo, la base de su cocina son las carnes, de las que tienen una amplia y variada carta. Y no sólo de carne de la cabaña insular (cabrito de Lanzarote, cochinito negro canario), también carnes frescas del País Vasco ("de vaca vieja, muy gustosa, lo que hoy se llama el cebón"), black angus ("un lomo de buey que traemos de Texas o a veces de Australia, depende de la semana), picañas de Wagyu ("carne muy parecida al Kobe que se da mucho en Latinoamérica").

Unos polvorones famosos

Al terminar de comer el cliente sigue disfrutando, ahora de una sobremesa con vino moscatel y unos polvorones caseros que se han hecho famosos en la isla. Otra receta que rescataron de Santiago Eugenio: "Como él nació en Güimar, iba todos los años a Santa Cruz de Tenerife, donde había una pastelería muy famosa a la que le compraba los polvorones y donde el pastelero acabó por darle la receta".

La Bodega de Santiago está en la carretera Montañas del Fuego nº 27, en Yaiza (Lanzarote). Abre de martes a jueves de 12:30 a 22:00 horas; los viernes y sábados amplía el horario hasta las 23:00 y el domingo sólo abre hasta las 18:00. Teléfono: 928 836 204.

Más información, en la edición digital (en pellagofio.es).

• La cata



Mario Reyes*

Un malvasía carnosos y atractivo

Ficha técnica:
Bodega José Antonio Rodríguez Martín.
Marca: Tierra de Volcanes.
Tipo: blanco seco.
Uvas: malvasía volcánica.
Añada: 2013.
Graduación: 12,5.
DO: Lanzarote.

El final de su ciclo óptimo de vida, muestra un color con reflejos ya algo dorados, pero muy atractivos. Esa discreta oxidación se nota desde que lo abres, pero no desmerece el conjunto para nada y nos sigue mostrando intensos aromas perfumados, donde destacan, al mover la copa, un toque de agua de rosas y melocotón. Su boca tiene personalidad, todavía con buena acidez y buen volumen, ¡carnosos! El final de boca no es muy largo, pero tiene algo que lo diferencia de los malvasías de otras zonas de la isla, que le aporta tipicidad y que desde un principio despertó mi curiosidad por él.

* Sumiller. Propietario de la Enoteca El Zarcillo (Tafira Alta).



Historia oral

El agua de las Madres,
para los hijos de Arucas

La Heredad de Aguas de Arucas y Firgas tiene su sede en un magnífico edificio con más de 100 años. Pero su esfuerzo y dedicación para canalizar y llevar el agua desde la cumbre a las medianías y costas data del siglo XVI.

Yuri Millares

Hablar de la Heredad de Aguas de Arucas y Firgas es referirse a la historia de la economía agraria de Gran Canaria de los últimos cinco siglos.

Tras el reparto de tierras y aguas en 1484 por el conquistador Pedro de Vera, se constituye en 1502 la Heredad de Aguas de Las Palmas para traer el agua de Tejeda, a través del barranco de la Mina, hasta la ciudad fundada por los castellanos. De esa época data, igualmente, la constitución de la Heredad de Aguas de Arucas y Firgas, pues "en 1529 ya hay documentación que la menciona", explica Pedro Santiago Henríquez, el trabajador más veterano de la Heredad tras 35 años de servicio. Su conocimiento de la historia y documentos de la institución es propia de un archivero.

Fueron los grandes propietarios que habían heredado agua y tierras de la Corona, por méritos de la conquista, los que primero formaron parte de la Heredad de Aguas de Arucas y Firgas, pero con el paso de los años y los siglos se fue ampliando la base social de la misma. Tanto es así, que el acuerdo de la



● Hablar canario

Un sueño, los nacientes vuelven a brotar

Y. M.

Pedro Santiago (bisnieto, nieto, sobrino e hijo de trabajadores de la Heredad de Aguas de Arucas y Firgas) entró a trabajar apenas siendo un muchacho, en una época en la que durante las vacaciones los chiquillos iban a la recolección de la fruta en las fincas de la Heredad. "Íbamos con nuestra televisión, como digo yo, un bolso que ponía 'Deportes', para llevar el arroz, la tortilla o el bocadillo. Y allí pasábamos la jornada cogiendo peras, ciruelas, manzanas. Muchachos y muchachas. ¡Muchas parejas salieron de la Heredad de Arucas! Empezaban **bobeando*** y terminaban siendo novios", dice riendo.

En la actualidad es el capataz que dirige la cuadrilla del Cabildo que ejecuta el plan de reforestación del proyecto europeo Life Rabiche. "Estamos intentando plantar 500 mil árboles y soltar 140 palomas. Si hay naturaleza, hay agua; y si hay agua, hay vida. De hecho, una reforestación que se hizo hace seis años ya está dando sus frutos: ha reventado un naciente, que en 35 años no lo había visto nunca. Con los años veremos nacer otra vez los nacientes. Es un sueño que tengo", dice con orgullo.

bobear. También bobiar, "hacer el tonto, (...) sobre todo en presencia de personas del otro sexo" (Agustín Millares Cubas, *Cómo hablan los canarios*).



El papel más antiguo que se conserva en los archivos es de 1720. | v. m.

Pedro Santiago con el presidente de la Heredad de Aguas, Carlos Santana (izq), junto a la cúpula con el reloj del edificio. | YURI MILLARES

junta que a finales del s. XIX decidió construir el edificio que desde hace 102 años es su sede, se celebró en la ermita de San Sebastián y acordó que dicha construcción fuera capaz de albergar a todos los miembros de la Heredad. "Y, en efecto, el salón de actos es tan amplio y de tan grandes dimensiones (también en altura) que parece el interior de una iglesia.

2/5 de minuto de agua...

Desde 1854 los miembros de la Heredad con derecho a voto son los que tienen más de tres horas de agua. "También tenían voz y un voto dos o tres que se juntaban y sumaban esas tres horas de agua, por ejemplo", sigue explicando Pedro.

En la actualidad se estima que puede haber, teóricamente, casi mil herederos, pero que se sepa que lo son, hay unos 400 -continúa-. Muchos no se han molestado en registrarse porque tienen muy poco: un señor que tenía diez minutos de agua y ha tenido diez hijos, a cada hijo le toca un minuto, que a su vez tenían hijos y repartían el minuto entre varios nietos del primero".

Pedro conoce el caso de herederos con 2/5 ó 3/8 de minuto. "Es una cosa simbólica, pero es una propiedad que respetamos. En la actualidad la heredera mayoritaria es la marquesa de Arucas".

Una amplia red de canales, galerías, acequias, depósitos y embalses avala el esfuerzo de la Heredad durante siglos, para llevar el agua del barranco de las Madres y a continuación el de la Virgen, hasta Arucas, haciendo posible la agricultura de la comarca.

Por citar algunos datos, son unos 80 kilómetros de acequias y tres galerías (Crespo-Las Hoyas, El Andén y El Rapador, además de otras pequeñas) que suman cinco kilómetros de longitud.

Más información de la excavación de esas galerías a golpe de pico; o del trabajo de los acequeros vigilando en días de temporal; o del peligro de trabajar en los pozos por culpa del dióxido de carbono, en la edición digital (en pellagofio.es).

● Baúl del lector

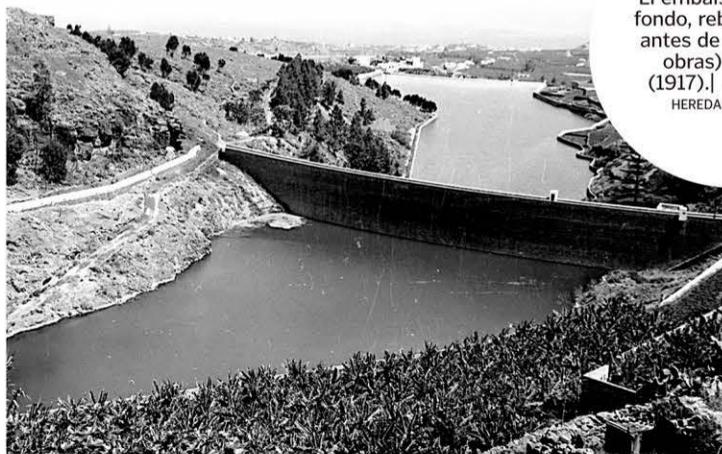


Domingo Rodríguez

Agua entre pájaros pintos

El barranco del Pinto vio alterada su fisonomía con la construcción del embalse que almacenaría el volumen de agua que demandaba la actividad agrícola de la rica y bellísima Vega de Arucas.

Fue en 1860 cuando el ayudante de Obras Públicas Pedro Maffiote elaboró un proyecto de construcción de una presa para la Heredad de Aguas de Arucas y Firgas. El lugar elegido fue el barranco situado junto al Lomo San Pedro. Sería la primera gran obra de estas características que se construyó en Canarias, siendo costeada completamente con financiación privada. Corría el año 1899 cuando, el 23 de



El embalse Pinto I (al fondo, rebosó en 1901 antes de concluir las obras) y Pinto II (1917). | CEDIDA POR LA HEREDAD DE AGUAS

abril, se puso la primera piedra. La expectación fue tan grande que las lomas y el barranco fueron ocupados por un enorme gentío que no quiso perderse el trascendental acto, que contó con la presencia, entre otros, del Dr. Don Gregorio Chil y Naranjo, que hizo uso de la palabra, felicitando a los hijos de Arucas "por su amor a la agricultura y por saber emplear tan bien sus capitales". Un duro y una peseta, junto a periódicos del día, así como el acta conmemorativa firmada por los herederos, fueron deposita-

dos en el interior de la primera piedra. Aunque desde el 1 enero de 1901 empezó a recibir agua, fue cinco años más tarde cuando se dio por finalizada la construcción de la presa, bautizada con el nombre del barranco en el que se encuentra, topónimo cuyo origen proviene de los coloridos y bellísimos pájaros pintos tan presentes en la zona.

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Los Espáridos

Samas en Canarias, abundantes y grandes

Entre los peces óseos, tal vez sea la familia de los Espáridos la que mayor número de especies alberga en el Atlántico. El mar de Canarias y las aguas adyacentes de la costa africana son fiel reflejo de ello.

José Antonio González (Solea)*

El sector pesquero artesanal y la población canaria en general denominan "sama" a especies de pescados, concretamente Espáridos, que alcanzan gran tamaño (más de 5 kg), con independencia del género zoológico donde son clasificadas por los científicos. El pescador y el consumidor ven un producto pesquero donde el científico ve una especie de pez. Una misión crucial del comunicador es divulgar la Ciencia para que sea entendida por el gran público y le resulte de enriquecimiento cultural y utilidad profesional.

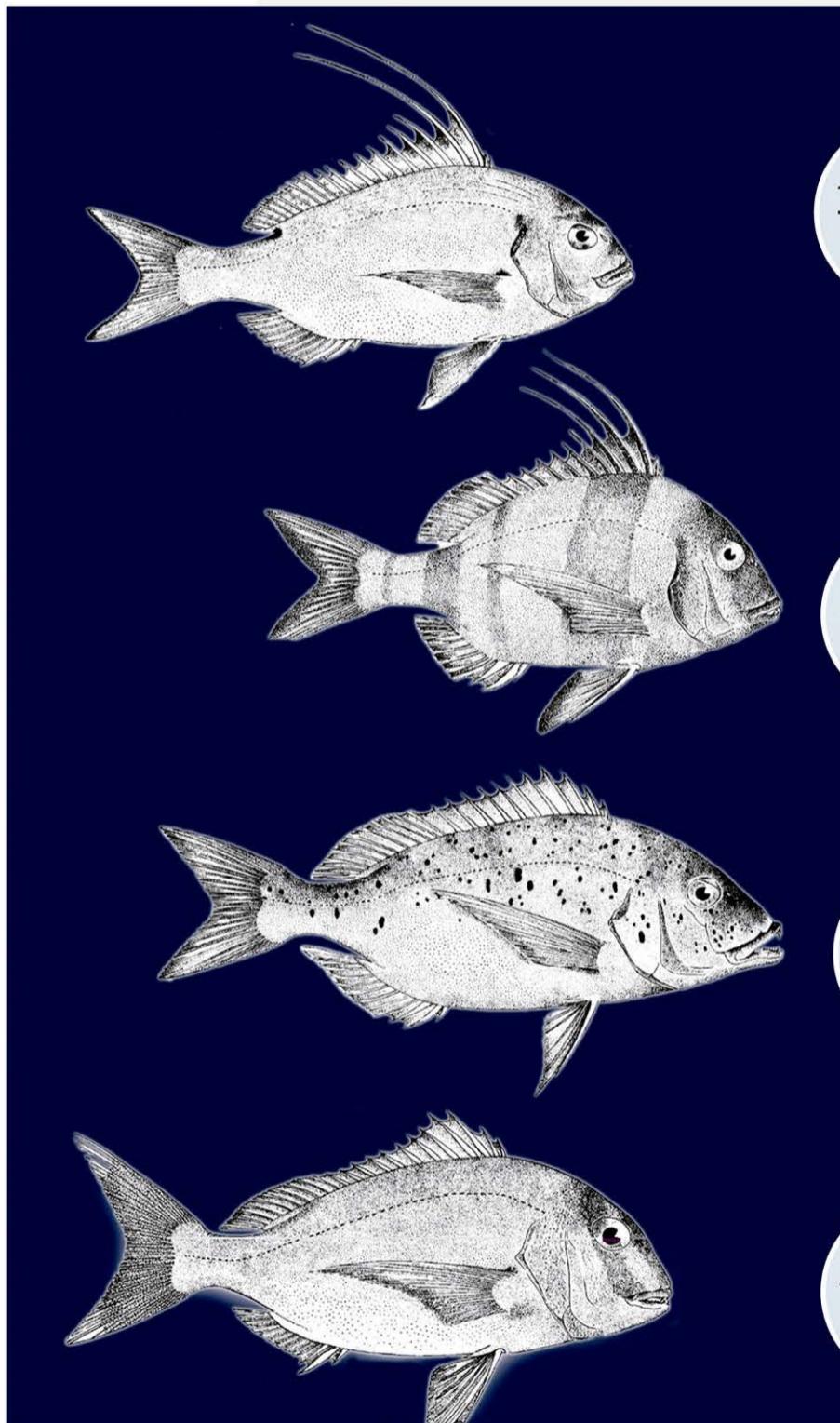
En aguas del archipiélago canario han sido observadas 24 especies de Espáridos (pertenecientes a 10 géneros), la mayoría de las cuales habitan y se reproducen de forma permanente en estas aguas, constituyendo recursos pesqueros para la flota artesanal. Otras tres especies son propias de aguas africanas vecinas, totalizando 27 especies de Espáridos que pueden ser encontradas, con mayor o menor frecuencia, en las lonjas y mercados canarios.

Toda una enorme riqueza de biodiversidad que es aprovechada por la pesca. Una de las características morfológicas utilizada por los científicos para agrupar a las especies de Espáridos en géneros es la dentición: el tipo de dientes y su disposición en las mandíbulas. La dentición, junto al tamaño y disposición de su boca, condicionan en gran medida el tipo de presas de las que pueden alimentarse estos depredadores. A su vez, los hábitos alimentarios determinan la composición química de la carne del pez.

Cuatro samas de Canarias

Cuatro especies de aguas canarias pueden ser reunidas, cuando son de gran tamaño, bajo el apelativo común de "sama".

La **sama o pargo** (*Dentex gibbosus*) y el **bocinegro** (*Pagrus pagrus*) son dos de los pescados más abundantes, comunes y apreciados por la pesca artesanal de fondo en Canarias. La pesca de pargo con anzuelo y cebo vivo es tradicional en La Gomera. Junto con la **sama roquera o roquera** (*Pagrus auriga*), que se encuentra en estado de sobreexplotación, son objeto de pesquerías con aparejos de anzuelo (líneas, palangres, curricanes y pesca vertical o *jigging*), nasas para peces y redes de enmalle es casi



1 La sama o pargo.

2 La sama roquera.

3 La sama dorada o guachinanga.

4 El Bocinegro.

todas las islas. La captura de **sama dorada** o **sama guachinanga** (*Dentex dentex*) es ocasional en las islas occidentales, siendo pescada de forma similar en Gran Canaria, aunque sobre todo en Lanzarote y Fuerteventura, donde probablemente se halle en estado de sobreexplotación.

Las samas presentan el cuerpo

ovalado, elevado (alto) y comprimido lateralmente. Boca en posición baja. Aletas dorsal y anal con parte anterior espinosa y posterior blanda (con radios). Aletas pectorales grandes y falciformes (en hoz). Aleta caudal (cola) bifurcada.

Dentición en el género *Dentex* (sama, sama guachinanga y otros): dientes laterales cortantes o puntia-

gudos (no molares); 4 a 8 fuertes caninos frontales, tipo colmillo, en cada mandíbula. En el género *Pagrus* (bocinegro, sama roquera y otros): dientes laterales molares; 4 a 6 fuertes caninos frontales en cada mandíbula.

En sama o pargo, los ejemplares adultos grandes (generalmente

machos) desarrollan una protuberancia (*gibbosus*), por acumulación de grasa, sobre la cabeza y parte del lomo, por lo que también son llamados cerrudas. Adultos rojizos con reflejos azul plateado; vientre más claro y cabeza más oscura. Tamaño máximo observado en Canarias: 105 cm y 17 kg. Se alimenta de crustáceos, peces y cefalópodos.

Otras samas

En sama dorada o sama guachinanga, los ejemplares grandes presentan una ligera gibbosidad frontal. Adultos rosa rojizo que, con la edad, se transforma en gris azulado; algunos ejemplares con los cachetes amarillentos. Tamaño máximo observado en Canarias: 100 cm y 14,3 kg. Se alimenta de peces, cefalópodos y moluscos.

La sama dorada o sama guachinanga se conoce como "dentón" en Andalucía y el Levante español

En nuestros mercados, los adultos de sama o pargo pueden ser confundidos con otros espáridos del mismo género, en particular con la sama guachinanga y la **chacarona** (*Dentex canariensis*). Esta última, a pesar de su nombre, es muy rara en Canarias y común desde Marruecos hasta Senegal. Presenta una gran mancha roja en la parte posterior de la aleta dorsal. Tamaño máximo observado: 115 cm y 8,5 kg. Se alimenta de peces, crustáceos y cefalópodos.

En nuestros mercados, los adultos de sama roquera pueden ser confundidos con otros de **pargo zapata** (*Pagrus caeruleostictus*), procedente de Mauritania y Senegal. Este tiene las aletas ventrales gris blanquecino, con el primer radio blando filamentosos. Borde del opérculo claro. Sin bandas transversales oscuras, aunque con notables puntos azul-negro sobre el dorso. Tamaño máximo observado: 105 cm y 11,6 kg. Se alimenta de almejas, crustáceos y peces.

El bocinegro, también

En bocinegro, color rosa con reflejos plateados, más claro en el vientre; color oscuro alrededor del ojo y boca (bocinegro); cola rosa oscuro, con las puntas blancas. Tamaño máximo observado en Canarias: 75 cm y 6,8 kg. Se alimenta de moluscos, cangrejos y erizos. En nuestros mercados, el bocinegro puede ser confundido con otros espáridos: la sama y la **laureana** (*Pagrus africanus*), muy rara en aguas de Canarias aunque frecuente en las costas noroeste-africanas; su cola es rosa bordeada de naranja, sin las puntas blancas. Tamaño máximo observado: 75 cm y 5,6 kg. Se alimenta de moluscos y peces.

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

Cita con el chef

Yuri Millares

Un par de siglos después de la conquista castellana y de la llegada de las primeras plantas de vid a Canarias, el archipiélago acabó convirtiéndose en un gran exportador de vinos a Europa y América. ¿Tenemos buenos vinos o buenos vendedores?

— Yo creo que, en aquel tiempo, las dos cosas. Estábamos en el sitio adecuado para la venta de los vinos: una escala en medio del Atlántico, empleada por los británicos (dueños y señores del océano Atlántico en el XVIII) para que nuestros vinos se pusieran en sus mercados.

— **En aquella época en el mundo no existían las comunicaciones de hoy (teléfono, internet), ni siquiera servicio de Correos. Sólo había barcos veleros que iban y venían en travesías de larga duración. Tener una empresa de exportación debía significar tener una red de contactos amplia y muy fiable en los puertos de destino.**

— Exacto. España no tiene un servicio de Correos como tal hasta entrado el siglo XIX. El correo de Canarias lo enviaban los comerciantes vía Cádiz, Málaga o El Ferrol y de ahí llegaba a Madrid o a Londres. Y estamos hablando de barcos que salían con una frecuencia diaria, porque no es que hubiera un barco cada tres semanas.

— **Esa red de contactos en tantos puertos, en el caso de la compañía Cologan e Hijos tenía que**

Carlos Cologan

Investigador y escritor

Autor de la novela 'Un corsario al servicio de Benjamin Franklin', el libro está muy lejos de ser una ficción. Basado en una ingente cantidad de documentación que atesoró su familia durante siglos de actividad comercial, revela cuáles eran las relaciones de amistad entre comerciantes irlandeses establecidos en Puerto de la Cruz en el siglo XVIII (para exportar los 'Canary Wines') con algunos de los Padres Fundadores de los Estados Unidos, como el financiero de la Guerra de Independencia Robert Morris.

“El comercio del vino canario financió la Guerra de la Independencia de los Estados Unidos”

ser fiable, ¿en qué se basaba?

— Era un negocio de clanes que se apoyaba en la familia. Cuando el primero de los nuestros abandona Dublín con 21 años es porque lo envía su padre a casa de su tío William White (Guillermo Blanco) en Cádiz. ¿Y para qué va?, para formarse en las labores del comercio. Y cuando tenía unos 26 años alguien decidió que se tenía que ir a vivir a Tenerife, a casarse con la hija de otro irlandés que se llamaba Bernard Walsh Carew. Vino y se casó. Y punto. No se discutía. Era un chico avisado, monta su empresa de negocios, hereda la de su suegro y a partir de ahí se le abre el mundo.

— **Aquellos eran tiempos de piratas y corsarios, de guerras que hacían y deshacían alianzas entre países. En ese contexto, además, comienza la Guerra de Independencia de las colonias americanas, que se rebelan contra Inglaterra. ¿Cómo defendió y protegió Canarias su actividad económica?**

— El papel de Canarias en esa época de la Guerra de Independencia americana viene casi siempre de la mano de los irlandeses. Es lo que se narra en el libro: con un ataque corsario a un barco fletado por la compañía Cologan como fondo, muy bien documentado, lo que sale a relucir es el comercio de los irlandeses de las Islas Canarias con Filadelfia y Nueva York antes, durante y después de la Guerra de Independencia. Esa guerra empieza formalmente con la Declaración

“Estábamos en el sitio adecuado para vender vinos: una escala en medio del Atlántico”

del 4 de julio de 1776 y veinte años antes salían los barcos cargados de vino desde el Puerto de la Cruz (en Tenerife) hacia Filadelfia (la Nueva York de aquella época) y ahí están las cartas. Como la de 1740 de Robert Morris (que acabó siendo uno de los firmantes de la Declaración de Independencia y para más inri el financiero de la Guerra de Independencia). Su empresa comerciaba con Canarias de forma continuada y absolutamente secreta, porque eran colonos americanos saltándose a la torera las leyes inglesas de no comerciar directamente con España. Eso se estuvo haciendo durante más de 20 años sin hacerse público, eran asuntos privados de las casas comerciales. Y durante la Guerra de Independencia entre 1776 y 1783 se siguió comerciando.

— **¿De qué manera le sirvió a Robert Morris el comercio con los vinos canarios para financiar la Guerra de Independencia americana?**

— Los barcos que iban de Canarias a Londres normalmente subían cargados con vinos y a la vuelta retornaban con otros productos. Es el caso que relato en el libro, de un barco que regresaba cargado con telas para irlandeses de Tenerife y Gran Canaria pero es apresado por un corsario al servicio de Benjamin Franklin. Cuando teníamos conocimiento de que nuestros barcos que capturaban los corsarios estaban en Boston o Filadelfia, nos dirigíamos a Robert Morris, el financiero de la Guerra de Independencia, a quien le vendíamos nuestros vinos. Se produce un cruce de cartas con Robert Morris, a quien se le dice que, como no va a ser posible devolver el barco con su mercancía, que venda ésta y se quede con el dinero. Pero es un préstamo que le hace Tomás Cologan y tendrá que devolver con intereses, al cabo del tiempo, a través de Benjamin Franklin en París, “que mi hermano Juan, que vive entre Londres y París, irá por ahí y se lo cobrará”. Ese era el negocio que tenían dos hermanos del Puerto de la Cruz con Robert Morris y Benjamin Franklin. ¡Estamos hablando de financiación encubierta de la Guerra de Independencia con comerciantes canarios!

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Cuando el corsario de mi libro apresó aquel barco, había una monja en La Palma (Sor Sacramento) que se quedó sin las telas que cosían en el convento y escribió a don Tomás Cologan lamentándose por el incidente. ¡Esa monja resulta que es la repostera más famosa del siglo XVIII en Canarias!



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Aquellos Canary wines

La magia de los viñedos en la finca La Araucaria de Bodegas Tajinas-te, en el valle de la Orotava, pusieron el mágico escenario para realizar las fotografías a alguien que se mueve por el pasado de los vinos canarios (Canary wines) con una mirada actual y muy documentada: Carlos Cologan Soriano.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“El 4 de julio, Día de la Independencia, se brindó con un vino que, probablemente, era de Tenerife”