

Entrevista
Sergio Pérez

“Hay datos para el optimismo, la crisis ha favorecido que se vuelva a mirar al campo”

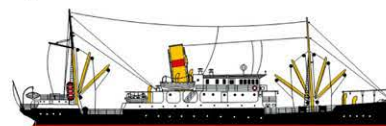


Gastroclub
Uwe Urbach y sus vinos ecológicos

Tocando el pito con acento alemán y cultivando viña en el valle de El Golfo

Rutas
Yo fui en el correílo

Caravana de doce burros y un alcalde



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 25 - noviembre 2014

Fotografía de portada realizada por Selena Millares en una finca de viña de El Hierro con uva baboso negro.



Uvas de Canarias,
un relictos en el mundo

Rutas

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán*

El sustituto de un tótem-maravilla de los bosques canarios, llamado Garoé

El Hierro es la única isla canaria donde no existen afloramientos naturales de agua, y por ende la única isla en la que la muerte por deshidratación pudo llegar a ser una triste realidad para los bimbaches. Para contrarrestar fatales desenlaces, la cubierta arbolada –secuestrando sutilmente la humedad de las nubes– supo abastecer perfectamente esta necesidad básica.

Mediante la minuciosa observación de los ciclos naturales, la cultura nativa ingenió diversas técnicas para poder almacenar el líquido elemento. Sin ir más lejos, los guásimos o guázmicos eran pequeñas hoquedades labradas en la propia madera o al pie de ejemplares alineados con el alisio. Estas miniestructuras se repartían por familias, las cuales aprovechaban, limpiaban y custodiaban, hasta el punto de que un mal cuidado podía suponer la retirada de los derechos por parte de los consejos bimbaches.

Pero más conocidos que los guásimos fue el Garoé, leyenda y realidad de un árbol sinónimo de vida y salud para los pobladores prehispánicos. Aunque el verdadero Garoé cayera derribado en 1610, mucho antes de que se estudiara la botánica forestal canaria, lo cierto es que se sabe con cer-

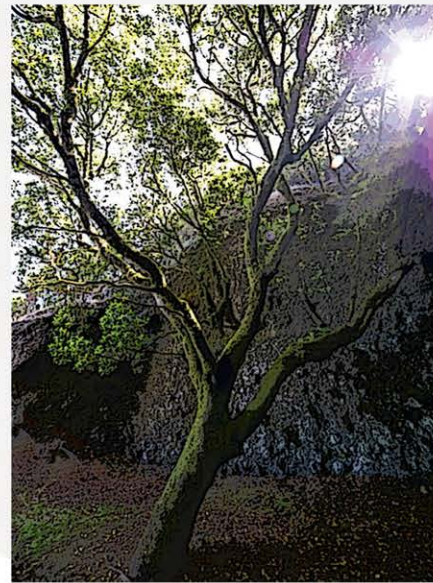
teza que fue un vigoroso ejemplar de til (*Ocotea foetens*), el árbol de los ambientes más umbríos y frescos de la laurisilva. La razón de este hallazgo se explica gracias a un detallado grabado, realizado por el historiador Leonardo Torriani a finales del siglo XV, así como a la descripción de Abreu y Galindo sobre sus bellotas de sabor amargo.

El milagro de la naturaleza

Por supuesto, este árbol no tenía ningún carácter milagroso, siempre que no consideremos mágico el propio funcionamiento del monteverde como ecosistema zonal. Fue siempre la especial ubicación de este árbol, a las faldas del volcán Ventejís, la que sirvió para atrapar el máximo del agua suspendida en forma de nubes alísicas. De esta circunstancia tomaron buena nota los bimbaches y por esa razón labraron huecos y albercas junto a la coordenada 27° 47' 45" N y 17° 56' 31" W, donde habitara el mítico árbol que poco a poco fuera pasando de la necesidad a la santidad.

Se dice que el Garoé medía aproximadamente 15 m y que su diámetro era de 5 m, probablemente formado por varios chupones engrosados. Con tal diámetro y escasa altura, para ser un til tan desarrollado, su

CUADERNO FORESTAL
El actual Garoé (aquí, fotografiado por Tato Gonçalves) fue plantado en 1948 en el mismo lugar que el original.



copa debió ser inmensa, ocupando a modo de gran embudo todo el espacio del anfiteatro o frontón que se construyó alrededor de su base. Las hojas del Garoé besaron el suelo 205 años después de que la isla fuera conquistada. El lugar que con tanto recelo fue ocultado a los conquistadores permaneció en el olvido durante exactamente 338 años.

En 1948 un ejemplar de til procedente de Anaga (Tenerife), acabó plantándose en

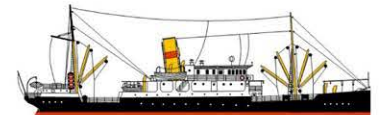
este enclave. En dicha empresa fue de destacar la decidida labor del noble guarda forestal local de nombre Zósimo Hernández.

Y allí ha prosperado este digno sustituto del tótem-maravilla, para rememorar la relación hombre-bosque más estrecha que jamás ha existido en Canarias. Cuando la niebla lo permite, podemos observar cómo tiene una altura que ronda los 11 m y un perímetro de tronco de un metro.

El ejemplar se ramifica sobre los dos metros, presentando una ligera inclinación hacia el viento dominante. Su corteza se

encuentra alfombrada con frescos y esponjosos musgos y líquenes, que canalizan las microgotitas hasta el suelo.

Actualmente el entorno cumple una importante función de uso público e histórico. Quién sabe si alguna vez la propia joven Argafa se abrazó al Garoé, mezclando sus lágrimas con las gotitas destiladas, mientras suplicaba perdón por haber desvelado el secreto mejor guardado del pueblo bimbache.



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.

• Yo fui en el correílo

La caravana de 12 burros y un alcalde suma 14

José Gutiérrez Casañas

Cuando yo era niño no se veía mucho el correílo por el valle del Golfo. Cada 15 días venía desde La Estaca a La Restinga y a los otros 15 iba a Las Puntas, al muelle de Punta Grande. Normalmente fondeaba y los marineros se acercaban a remo. Había carboneros que hacían carbón con leña de brezo del monte y lo embarcaban por aquí; también vino en toneles, fruta (duraznos), incluso vacas que las cogían con un pescante.

Debajo de Sabinosa, en el Pozo de la Salud, había otro pescante que era igual y una casa para poner las mercancías que ya no existe. Aquí también paraba el correílo y cargaban vino en unos barriles de 32 litros, que bajaban a las lanchas del mismo modo: con el pescante.

Me acuerdo que tenía nueve años cuando vine a Punta Grande porque en Sabinosa estaban haciendo un depósito para recoger el agua para el pueblo. Hasta ese momento no había sino unas barricas de cemento, que se llenaban y la gente iba a buscar el agua allí con sus vasijas, y si no había tenían que ir de noche a la fuente de Mencáfete a esperar que manara y la repartían con jarritos. Aquellas barricas se llenaban gracias a unas tuberías que llegaron de Te-



El correílo que hace la ruta con El Hierro, en el puerto de Santa Cruz de Tenerife en 1925. | JOAQUÍN GONZÁLEZ ESPINOSA (ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE CANARIAS-FEDAC)

nerife en el barco y las pusieron desde la fuente, en el monte, hasta el pueblo.

Como otras muchas cosas que se traían en el barco hasta Punta Grande, íbamos con los burros a buscarlas (por ejemplo, un espejo para el casino, que yo creo que era el de Sabinosa era casino más grande de la isla).

El correílo trajo el cemento

El alcalde pedáneo era el encargado de las obras del depósito y el correílo trajo el cemento. Una caravana de 12 burros fue a buscarlo al muelle y yo fui montado en la

burra de mi abuelo, sentado al regreso en medio de los sacos. Venían ya llegando los 12 burros con el cemento a Sabinosa, cuando nos encontramos a una señora en el camino: "¡Ay, 12 burros!", dice. Y el alcalde añade: "¡Y con usted, 13!". Pero la mujer me mira a mí y dice: "¡Y con el que lo dijo, 14!". Me reí mucho.

La primera carretera que llegó a Sabinosa desde Punta Grande la hicieron entre los años 1931 a 1935, tardaron cuatro años. Y por allí lo primero que circuló fue un camioncito. Era del Cabildo y lo tenían para trabajar en el valle. Lo trajeron por Punta

Grande, desarmado, y tuvieron que traerlo para arriba los hombres, cargando las piezas al hombro para armarlo en Tigaday. Pero como aquí no había conocimiento de manejar ni nada, al poco tiempo el camión se viró, se volcó y se mató el conductor. Era una carretera con mucha curva, porque se hacía con barra y marrón.

Una garrafitita de vino de las vetas

Yo no subí en el correílo hasta que fui al cuartel a Tenerife en 1945, pero embarqué en La Estaca. Subí caminando a El Pinar y nos llevaron al muelle en un camión. Y tuve suerte, porque el primero que salió con permiso de mi quinta fui yo, un mes para ayudar a mi familia que ponía los baños en el Pozo de la Salud. En aquel tiempo no había permisos para nadie. Le llevé al capitán un garrafoncito de vino de Las Vetas y al hombre parece que le gustó.

De aquel primer viaje recuerdo que fue malo. La gente mareaba mucho en aquellos barcos, había muy mal olor. Desde que bajabas a la litera, mareabas.

* José Gutiérrez (nacido en noviembre de 1924 en Sabinosa) fue pastor de ovejas muchos años, emigró a Venezuela y al regresar puso una librería. Extracto de sus declaraciones durante una entrevista con Yuri Millares, en septiembre de 2014.

El reportaje



Impresionante paisaje vitícola de las montañas que rodean el valle de El Golfo. | TATO GONÇALVES

Uvas de Canarias, un relictos en el mundo

Si muchas de las uvas canarias son únicas en el mundo, ¿se puede decir que son endémicas, o son autóctonas? Rafael Armas y Juan Jesús Méndez, dos de los mayores especialistas del archipiélago, nos lo explican.

Yuri Millares

La uva listán blanco es, probablemente, la más abundante de las que se cultivan en Canarias, una variedad muy rústica y de buena producción. “En El Hierro se da muy bien, por lo que la gente la plantaba mucho para asegurar su consumo: se tenía como uva de mesa para comer en verano con gofio y con la que sobraba hacían vino”, explica Rafael Armas, que durante muchos años ha sido investigador del Instituto Canario Investigaciones Agrarias (ICIA).

La uva más popular entre los viticultores canarios, sin embargo, en realidad es la palomino española, como aquí se llama a la listán blanco. Una variedad que cultivada a altitudes superiores a los 600 metros ofrece su mejor expresión varietal para vinificar, “da mucha más acidez y mucho más aromas”, afirma Juan Jesús Méndez, de Bodegas Viñático.

Pero si hablamos de otras muchas variedades que se cultivan en las Islas, es más difícil identificar su procedencia. “Son variedades que

vinieron con los colonos que habían contribuido con dinero o con hombres a la Conquista, o simplemente, que venían a poblar, y se traían los sarmientos de su tierra y los ponía en su finca”.

81 variedades, 21 malvasías

Así fue como llegaron a Canarias las variedades que hoy llamamos tradicionales o antiguas. Juan Jesús Méndez ha identificado hasta ahora 82 variedades distintas, en un proyecto de investigación que lleva con la colaboración de la Universidad de Tarragona.

“El próximo año publicaremos una tesis doctoral donde está todo esto”, dice, pero avanza para *Pellagofio* que “lo que llamamos en Canarias malvasía volcánica y malvasía aromática, en realidad son 21 variedades distintas! Una variedad es distinta cuando, como mínimo, tres microsatélites salen diferentes en el ADN”, precisa. Y es así como ha encontrado, por ejemplo, una variedad de malvasía que existe sólo en una finca de La Geria (Lanzarote): “Imagínate el poten-



Rafael Armas entre viñedos tradicionales de El Hierro. | TATO GONÇALVES



Juan Jesús Méndez con su colección de variedades. | TATO GONÇALVES

cial que tiene eso, una variedad que no existe en ningún otro sitio del mundo, sólo en esa finca”.

Las especies que tenemos en Canarias son autóctonas (proce-

chas de esas 82 especies identificadas por Méndez podrían tener esta calificación. ¿Y autóctonas? Hasta ahora siempre se ha dicho que no hay en este archipiélago, pero ya se sabe que hay una variedad que realmente es autóctona de Canarias, la malvasía volcánica de Lanzarote. “Es un cruce que ocurrió aquí en las islas. Cuando analizamos el ADN te sale una secuencia que es malvasía de La Palma y la secuencia siguiente de su ADN es marmajuelo. Y dices ¡hostia, esta es hija de aquella y de aquella!”.

En el mundo “no tienen nuestra riqueza varietal por la filoxera: cuando esta plaga llegó a Europa hace cien años, hubo que arrancar todo y volver a injertar y en ese proceso se arrancaron muchas cosas que se perdieron. Por eso muchas de las variedades que tenemos aquí son ahora endémicas, por ejemplo la marmajuelo, porque no existe en ningún otro lugar y no se sabe de dónde vino, pero se conserva aquí”, insiste Juan Jesús.

Pero si las uvas de este archipiélago son un relictos de lo que hubo en el mundo, la isla de El Hierro es como el *jurásico* de las variedades canarias. “La isla se caracteriza por tener variedades únicas –afirma Rafael Armas– como la verjadiego o la baboso. Y a medida que se sigue investigando, se van descubriendo otras”. Pone el ejemplo de la verdello de El Hierro. También la baboso blanco, “una uva muy interesante para hacer un vino original que, sin embargo, no se ha difundido mucho”.

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

Gastroclub

Bruno González en la barra del Café Brasil. Al fondo, Olivia Ledesma, en la cocina. | v. m.



Un rincón del comedor, con la mesa puesta a la espera de clientes con reserva. | v. m.



La autenticidad de la cocina de Valle Guerra, en el Café Brasil

En un local con historia para varias generaciones de valleros (en los 60 se echaban la perra de vino los que se escapaban del baile en el cine de al lado), Bruno Rodríguez vende el vino de su casa y platos de antiguas recetas de su abuela.

Yuri Millares

El pueblo de Valle Guerra, que figura como "entidad de población" dentro del municipio tinerfeño de San Cristóbal de La Laguna, forma parte de una comarca eminentemente agrícola dedicada a la platanera. Tiene su iglesia (que sigue en pie, naturalmente) y tuvo su cine (de lo que hoy quedan unas ruinas). Y, precisamente junto a su desaparecido cine Guerra, abrió entre finales de los años 50 o principios de los 60 un bar al que pusieron de nombre Café Brasil. Dicen los más viejos que el nombre se lo pusieron "porque era un café y le añadieron lo de Brasil porque era sinónimo de un café bueno".

Sea como fuera, el lugar era co-

nocido por las papas con carne, las arvejas y, sobre todo, el vino. Y los que en aquellos años frecuentaban los bailes en el cine (porque no todo era proyectar películas), solían hacer alguna que otra escapada al Café Brasil para echarse "las perras de vino".

A pocos metros de ahí vive Bruno Rodríguez. Hace unos años se fue a estudiar Ingeniería Técnica de Telecomunicación a la ULPGC y ya estaba a punto de terminar (le quedaban dos asignaturas y el proyecto de fin de carrera) cuando llega, como un vendaval, "la crisis".

Sin suficientes medios para seguir estudiando, regresa a Valle Guerra a buscarse la vida. En casa decidieron dedicar parte de la uva que cultivan a elaborar vino (en lu-

gar de venderla a una conocida bodega de la zona), para dedicarse ellos mismos a la venta y acababan preguntando por el Café Brasil, que tenía sus puertas cerradas.

"Y así empezamos mi madre y yo", se ríe Bruno al pensar en ello: ni él ni su madre tenían experiencia previa en hostelería. Toda la familia echó una mano (padre, tíos, primos, abuela) y lo que empezó siendo un lugar donde dar salida al vino de casa, se

ha convertido en pocos meses en un acogedor restaurante con su barra de bar, su comedor e, incluso, un amplio patio techado con cañizo y unas curiosas mesas redondas (reciclando lo que habían sido unas bobinas de madera para cable telefónico).

El alma del Café Brasil se encuentra en la cocina: Olivia Ledesma García, la madre de Bruno, es la que cocina ¡y qué cocina! La gastronomía que practica se basa, en gran medida, en su propio conocimiento de las recetas de casa, transmitidas de generación en

generación desde su bisabuela Cándida, su abuela Dominga y su madre Carmen. O sea, desde la tatarabuela de Bruno.

El adobo canario

Como ejemplo ponen lo que en el pueblo conocen como adobo canario. Sólo lo hacen para las fiestas y en Navidad (*Pellagofio* estuvo allí durante las fiestas del Rosario del pasado mes de septiembre y recogió la receta. **Más información** en la edición digital, en *pellagofio.es*). Pero hay más platos que se trajeron de casa. La carne de cabra a la brasa (elaborada en salsa primero y pasada después por la brasa que la seca y le da otro aroma); pescado salado con *papas de punta* (servido con la pimientita y vinagre macho del país, y acompañado con unos plátanos verdes que empiezan a pintar, guisados con la cáscara –es lo que llaman en Valle Guerra "papas de punta"–, para "acompañar y mojar con un mojo hecho con comino de la abuela", Carmen García); etc.

Para dinamizar el local y atraer clientela, Bruno suele organizar eventos (ya ha realizado más de 20 presentaciones de vinos, cervezas artesanales, sidra, maridaje de sushi con vino...).

El restaurante Café Brasil se encuentra en el centro del pueblo de Valle Guerra (carretera General, 145) y abre de todos los días de 13:00 a 16:30 y de 19:00 a 23:30 horas, excepto los martes por descanso. Teléfono: 922 541 350.



Garbanzos, frutos secos e hígado de cochino en el adobo canario de Valle Guerra. | T. G.

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL



pellagofio
Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

LA PROVINCIA

La Opinión
de Tenerife

Tocando el pito con acento alemán y cultivando viña

Uwe Urbach es un personaje muy singular de la isla de El Hierro. Por diversas y sorprendentes casualidades de la vida, dejó su trabajo de 16 horas en una oficina en Alemania y acabó viviendo en el valle de El Golfo, donde cultiva uva ecológica de variedades antiguas –como la verijadiego o la baboso– y elabora unos vinos muy sabrosos y originales que vende en el mercadillo municipal, en Frontera.

Yuri Millares

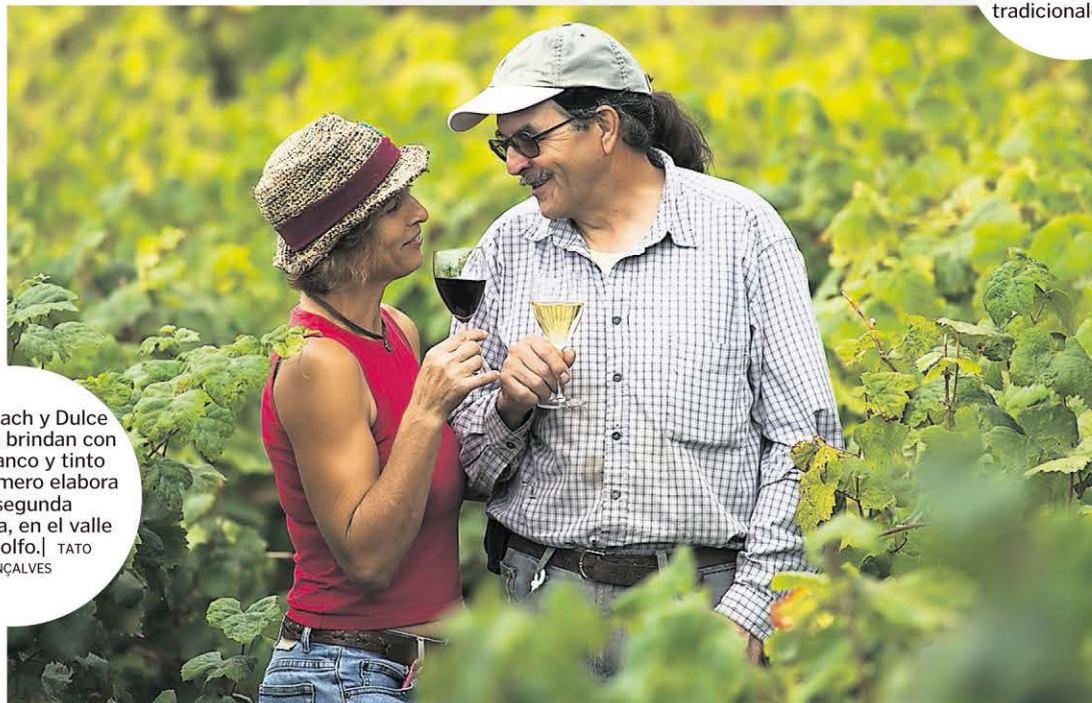
Natural de Bavaria, el Land alemán famoso por la cerveza, Uwe Urbach reconoce que es "bávaro, pero no me gusta tanto la cerveza; una de trigo me la bebo con gusto, pero siempre me gustó más el vino", ríe pícaro. Afincado en el valle del Golfo, tuvo como maestros de la tradición isleña a dos viticultores de edad avanzada, "gente de la viña, gente de campo, y con ellos aprendí, especialmente con don Pedro Ortiz, de Sabi-nosa, que me echó una mano increíble y yo se lo agradezco mucho. Y la finca se levantó".

Pero Uwe también hizo uso de la tecnología que aprendió con otro maestro, en este caso en Mosela, la comarca vitivinícola más antigua de Alemania (que se caracteriza, precisamente, por sus laderas en pendiente), para buscar soluciones que le facilitaran el trabajo en las laderas del valle del Golfo. Levantó la viña tradicional del suelo y la puso en parral bajo ("Vas a matar la viña", le decían), y ahora puede trabajar mucho más cómodo, incluso utiliza un pequeño tractor de cadena... y son los vecinos los que están modernizando el sistema de cultivo a parral bajo.

La viña, sin embargo, no le da todavía suficiente para vivir de sus vinos, así que tiene una empresa de alquiler de maquinaria. Ser empresario es algo que conoce, pues en Alemania tenía su propia empresa con 20 empleados. Pero, explica en su bien entendible español con acento alemán, "yo era un *workaholic* [adicto al trabajo], normalmente trabajaba 16 horas al día en una oficina. Un día mi mujer en paz descanse [Sigrid] me dijo: 'Así no podemos seguir, estás matándote'. Yo lo notaba en el cuerpo".

A salvo de la lava

Ella le propuso coger un hotelito en algún lugar tranquilo. El momento pareció llegar cuando su cuñada "nos dice que ha leído, en el periódico de nuestra región, que había una pensión en venta. Llamamos y resulta que estaba en Garmisch-Partenkirchen, en el linde de Alemania con Austria, un sitio famoso porque hacen campeonatos de esquí. Llamé y me dice el hombre al teléfono 'sí, tiene tantas habitaciones y está en El Hierro'. Y digo 'jolines, explícame



Uwe Urbach y Dulce Casanova brindan con vinos blanco y tinto que el primero elabora y la segunda embotella, en el valle de El Golfo. | TATO GONÇALVES



Las uvas que cultiva Uwe Urbach en la zona alta del valle de El Golfo son de agricultura ecológica. | TATO GONÇALVES

dónde está El Hierro' y me contesta que es una isla en Canarias. ¡Oh, oh, un poquito lejos!."

Pero no se echaron atrás. Llamaron a la isla por teléfono "y la dueña, alemana, me dijo que sí, que estaba a la venta y que fuéramos hasta allá a verla". Y para El Hierro fueron. "Llegamos con dificultades, pues tuvimos que dormir dos noches en el Puerto de la Cruz, en Tenerife, ya que no había billetes en el avión, un Fokker con 40 plazas

¡sin seguridad: había una cortina que separaba al piloto del público! –recuerda asombrado, entre risas–. Yo estaba alucinando, porque no estaba acostumbrado a eso".

Flechazo en la cumbre

En El Hierro alquilan un coche para ir a Frontera y se quedan asombrados con el paisaje. "Me tocó la suerte de que la cumbre estaba sin nubes, ¡ay, qué preciosidad! Pero bajamos y llegamos a la pensión, donde la dueña nos dice

¡que ha vendido la pensión a su hijo!". Y aunque cuesta creerlo, Uwe casi se alegró de ello, porque la pensión no le gustó. ¡Pero sí se enamoró de la isla! Era el año 1989 y todavía "muchos sitios no tenían agua ni electricidad, muchas carreteras eran pistas de polvo. Me sentí como un pionero, me gustaba la idea de empezar desde cero".

No tardó en integrarse en la vida de los herreños. Compró finca con viña, se hizo una casa y pensó "en vivir tranquilo con el poquito dinero que tenía de la venta de mi empresa". Se apuntó, nada más llegar, al tradicional juego de bolas y entonces le preguntaron si tocaba algún instrumento.

"Sí, toco la flauta dulce, aprendí cuando estaba en un convento" respondió, ya que estuvo interno de niño seis años con unas monjas en Alemania. "Pues me dicen: ¿y por qué no vas a tocar el pito?". Y eso hizo. En 1993 participó en la primera Bajada de la Virgen como integrante del grupo folclórico Joapira, de Frontera, con el que ha llegado de gira ¡hasta Alemania!

Tras unos años de baja en el grupo (por trabajo y tras fallecer su esposa), ha recuperado el ánimo y ha vuelto a tocar el pito, mientras sigue ilusionado trabajando la viña y haciendo vino con su actual compañera, Dulce Casanova –de padre gomero y madre herreña, pero criada en Australia durante 40 años–. Almas gemelas en la búsqueda de un lugar tranquilo en el mundo para vivir: El Hierro.



En los 42.000 metros cuadrados de tierra que compró, Uwe tiene tres hectáreas de viña con variedades tradicionales. | T. G.

• La cata



Mario Reyes*

Enamora con recuerdos imborrables

Ficha técnica:

Uwe Urbach.

Marca: Verijadiego Negro afrutado.

Tipo: tinto semidulce.

Uvas: verijadiego tinta de cultivo ecológico.

Añada: 2012.

Graduación: 16.

Botella: 50 cl.

Un descubrimiento que nos hace reflexionar sobre la ortodoxia de los vinos que conocemos a través de los circuitos convencionales. Nos hace estar cada vez más seguros de que el buen vino es el resultado de uva y cariño, algo a veces difícil de plasmar a través de una cata escrita. ¡Precioso e intenso color burdeos de capa alta! Al olerlo, te hace viajar a esos vinos dulces malagueños, te hace disfrutar con ligeros toques de regaliz, de ciruelas pasas y arándanos secos. Es muy goloso y con ciertas notas oxidativas. La boca es de un equilibrio exquisito, donde su ligero dulzor acompaña perfectamente su acidez natural y su alcohol también natural y perfectamente integrado. Un vino que enamora y deja recuerdos imborrables.

* Sumiller. Enoteca El Zarcillo.



Historia oral

Un buchito de agua del Pozo... y a correr al baño

Está a punto de cumplir 90 años y su memoria sigue sin perder detalle de lo que ha vivido. Su familia fue muchos años la encargada de dar los baños de aguas medicinales a quienes acudían al Pozo de la Salud, cerca de Sabinosa.

Yuri Millares

Tenía 12 años de edad cuando José Gutiérrez, herreño de Sabinosa que trabajaba desde los ocho “poniendo los baños”, como dice él, en el Pozo de la Salud, se tuvo que poner también de pastor. “Cogí una manada de ganado y estuve yendo a La Dehesa. Tenía que ir a poner los baños aquí abajo –todavía de noche– y después ir temprano a La Dehesa para amanecer arriba. ¡Con 12 años! Como los hombres estaban para la guerra, con las ovejas estábamos algunos chicos jóvenes y media docena de mayores”.

“Para el camino teníamos unas gomas de esas de alpargata y hacíamos tiras, íbamos cuatro o cinco chiquillos y nos alumbrábamos con eso. Le llamábamos un **jacho*** y se nos llenaba toda la nariz de humo por el camino”.

En los años 30 del siglo XX, aquellos en los que José era todavía un niño, los baños se daban en unas casas que había más cerca del pozo que el actual balneario. “Había unas tinas de madera, redondas, como si fueran toneles partidos a la mitad. El dueño era gallego y allí trabajaba mi abuelo



• Hablar canario

De cuando el molinero molió dinero y gofio

Y. M.

A esos ocho años que tenía José Gutiérrez cuando nos relata su vida en Sabinosa, había en el valle del Golfo un par de molinos de gofio en Tigaday. Hasta ahí le tocaba a él ir con la burra para llevar el grano tostado a moler. “Traíamos el grano tostado en un saco, que amarrábamos con unas cuerdas”.

No puede evitar reírse cuando cuenta la divertida anécdota que le ocurrió con nueve años. En esa ocasión le tocó llevar también el grano tostado de una vecina, que amarró el dinero con el talego sin que él se diera cuenta.

“En el molino me descargaron la burra y metieron

el grano en la máquina y lo molieron. Al volver a Sabinosa me pregunta la señora si no había sobrado dinero. ‘Yo no vi dinero ninguno’, le dije. En el molino cogieron los talegos, los descargaron y los mandaron dentro de las piedras a moler, y cuando estaban moliendo oyeron un ruido y fue que molieron el dinero y notaron el estremecimiento de las piedras”.

cumplido. Largo (portuguesismo, citado en el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

jacho. Así se llama en Canarias al *hacho*, normalmente, un pequeño “palo resinoso o bañado en materias resinosas, que se usaba para” alumbrar.

perra. Aquí, dinero ahorrado.



Una imagen reciente de José Gutiérrez, a punto de cumplir los 90 años. | TATO GONÇALVES

José Gutiérrez recorrió en 2005 el antiguo camino de Sabinosa a La Dehesa, después de 40 años sin haberlo pisado. | YURI MILLARES

llenando las tinas y mi abuela haciendo la comida. Me acuerdo que mi abuela, tendría yo cuatro años y estaba un día en el cuarto de la loza, y me dio a probar unas natillas. A mí me gustaron tanto que no se me olvidaron más nunca. Fue la primera vez que las comí”.

Además de las tinas de madera, al morir su abuelo y sucederle en el trabajo su padre, compraron “dos baños de aluminio o de hierro, uno era más **cumplido*** y el otro más redondo, uno era blanco y el otro metálico”.

Al igual que las tinas de madera, debían llenarlas a mano, acarreado el agua en unas latas. “Usábamos latas de 16 litros. Cuando estalló la guerra me acuerdo de ir al faro porque había una emisora que daba las noticias y después traíamos la burra cargada de latas de petróleo vacías. Las colgábamos de un palo con unos ganchos por los extremos, como los chinos, y llevábamos la caliente y la fría para los baños”.

El agua la calentaba su abuelo con fuego de leña. “Para el baño poníamos ocho latas en cada tina, seis de agua fría y dos de agua caliente. Teníamos hasta 32 baños y toda esa agua había que sacarla a mano del pozo. Era una tarea que hacían de noche, “nos alumbrábamos con un farol de petróleo y, a veces, con luz de carburo. Y apenas llegaba un vientito se apagaba el carburo, o se apagaba el farol. Cuando no había luna las pasaba uno mal”, recuerda.

“¡Antes había más amor en las familias, pero no se vivía mejor que ahora! –asegura–. Hasta que la gente no empezó a venir de Venezuela con alguna **perra*** no se pudo hacer su bañito dentro de las casas. “Había que salir fuera a dar del cuerpo”, lo que le trae a la memoria que en el Pozo de la Salud también había que salir fuera. “Había una paredita, con un saco de puerta entre cuatro piedras y al aire libre. Que la gente iba para allá corriendo porque había estado tomando el agua, que actuaba como purgante nada más beberla... Y vivíamos bien porque nos conformábamos con eso”.

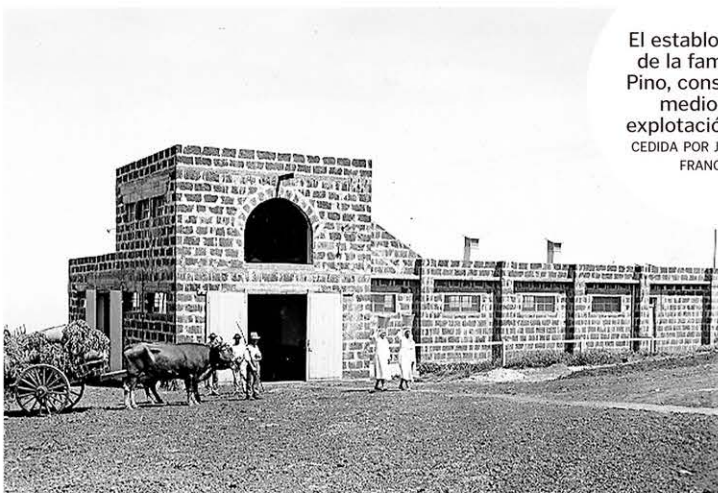
• Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Las ideas de Rudolf Steiner

Desde siempre vinieron procedentes de los cuatro puntos cardinales. Hombres y mujeres. Como llegan los *jallos* que las corrientes del Atlántico traen a nuestras islas, guiados por la rosa de los vientos que les señala el Archipiélago, que es encrucijada de caminos, islas que han sido –y son– puente que conecta a tres continentes, tierra que acogió a normandos, genoveses, mallorquines, portugueses, castellanos, andaluces, bereberes del Atlas... incluso romanos del Imperio. Trajeron técnicas, palabras, costumbres, conocimientos, iniciativas, de lo que resultó una mixtura rica en componentes, sólida en el tiempo que alcanza a



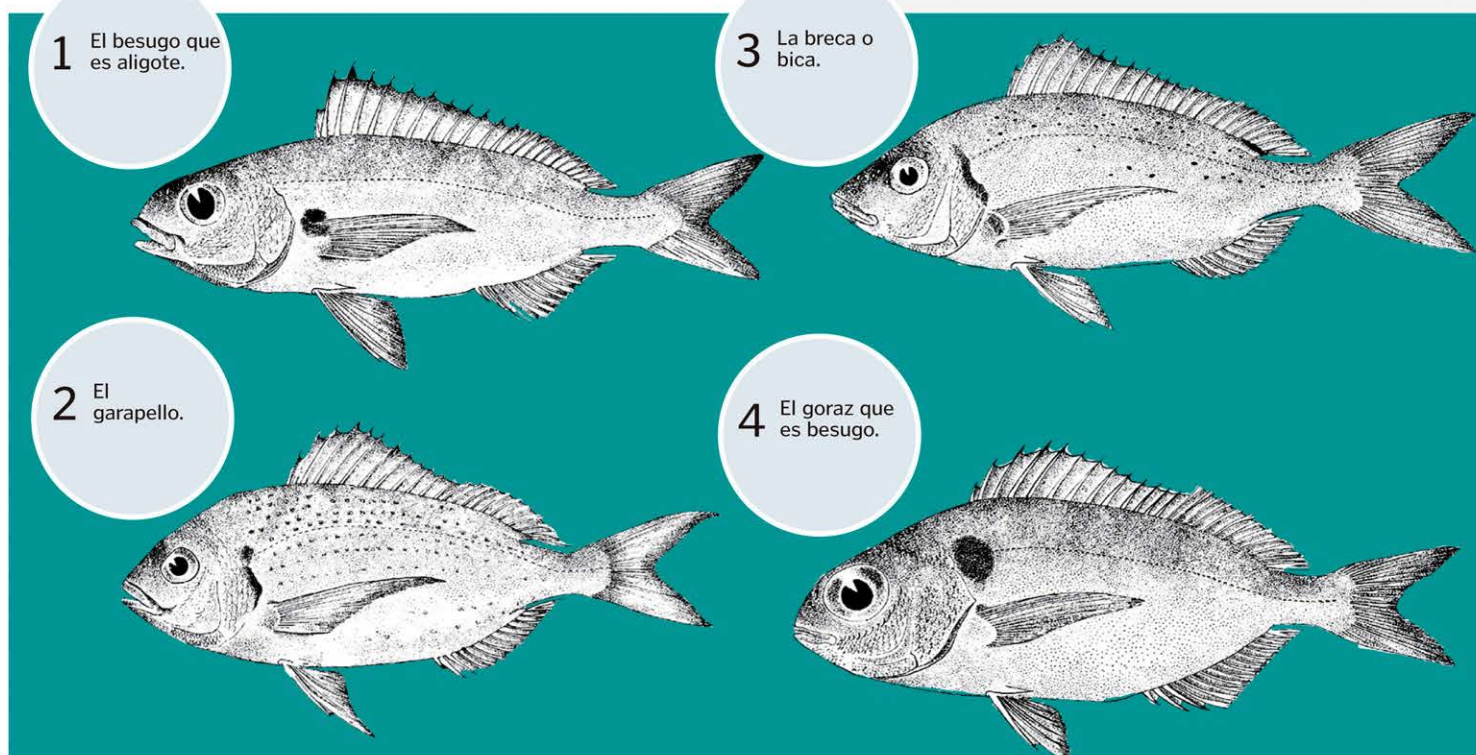
El establo de las vacas de la famosa finca El Pino, considerada hace medio siglo una explotación modélica. | CEDIDA POR JESÚS RODRÍGUEZ-FRANCO CASTRO

nuestros días. Y siguieron recalando gentes de variadas procedencias que han aportado aires nuevos y nuevas ideas que nos han conectado con lo que acontecía fuera. Así, un buen día llegó desde Alemania Félix Peipers, colaborador del filósofo y educador Rudolf Steiner, creador y fundador de la Escuela Waldorf, de la Antroposofía y de la Agricultura Biodinámica.

Los conocimientos adquiridos por Peipers sobre el cultivo de la tierra, de acuerdo a los principios predicados por Steiner, basados en el máximo respeto a la biodiversidad y al medio ambiente, le llevaron a ponerlos en práctica en el municipio tinerfeño de Tacoronte, en la finca El Pino, que gozó de merecida fama y la convirtieron en una explotación agrícola y ganadera modélica en su tiempo, dotada además de lechería cuyo establo se muestra en la foto facilitada por el nieto de Cristóbal Castro, propietario que fue de la finca El Pino.

Atlántico

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



Brecas y besugos, entre una sopa de nombres que confunde

La breca es la especie del género 'Pagellus' más apreciada en Canarias, aunque con frecuencia se venden bocinegros y samas de pluma como brecas, debido a su tamaño y coloración. Pero el lío es mayor cuando se trata del besugo.

José Antonio González (Solea)*

Igual que las samas del artículo anterior, los peces que presentamos aquí también son peces espáridos, una clasificación usada por los científicos para agrupar a los peces por el tipo de dientes y su disposición en las mandíbulas, algo que condiciona el tipo de presas de estos depredadores. En las aguas de Canarias y adyacentes del noroeste de África, los espáridos del género *Pagellus* está representado por cuatro especies relativamente abundantes, con una extensa y rica historia culinaria.

Los mercados canarios se abastecen tanto de ejemplares locales

como africanos. Se trata de pescados de buena calidad.

La breca

La breca (*Pagellus erythrinus*) es la especie de su género más apreciada en Canarias, donde es relativamente abundante y alcanza los 65 cm y 2,5 kg.

De boca baja, algo inclinada, de labios gruesos, es de color rosa brillante, con puntitos azules en la parte superior de los flancos; cola rojiza. Etimológicamente, *erythrinus* combina tres raíces griegas antiguas con el significado de nuca muy rojiza.

La pesca profesional y la recrea-

tiva contribuyen a la presión pesquera sobre esta especie en Canarias, donde los indicadores disponibles indican que el recurso se halla sobreexplotado.

La proporción de sexos está muy desequilibrada a favor de hembras, 1:2,63. La talla mínima de captura (TMC) en el caladero canario fue establecida en 22 cm. Sin embargo, vistas sus características sexuales/reproductoras y el estado de la población, estudios recientes recomiendan fijarla en 24 cm. En ocasiones, ejemplares medianos de bocinegro (palletes) y sama de pluma, debido a su tamaño y coloración, son vendidos como brecas.

El garapello

El garapello (*Pagellus bellottii*) alcanza cerca de 48 cm. También recibe el nombre de breca colorada. Tiene el cuerpo algo más alto, menos alargado (oblongo), la cabeza menos afilada y su cola es amarillenta. Especie africana relativamente frecuente en Fuerteventura, alcanza también las costas de Lanzarote y Gran Canaria cuando ciertos fenómenos oceanográficos (desplazamiento este-oeste de aguas frías, ricas en nutrientes) de la costa sahariana se intensifican.

En Canarias no se han efectuado estudios biológicos sobre esta especie. En ocasiones, los garapellos son

vendidos como brecas.

El besugo

El besugo (*Pagellus acarne*) es relativamente abundante en Canarias, donde alcanza 35 cm y 780 g. En algunas islas y localidades es denominado panchito; su nombre oficial en español es aligote. El cuerpo es relativamente alargado, fusiforme, con el perfil cefálico algo hundido por encima del ojo. El espacio entre los ojos (que son muy grandes) es plano. El hocico es algo afilado, aunque redondeado superiormente. De color gris rosado, más oscuro en el dorso; vientre más claro; mancha de color rojo oscuro en la base de las aletas pectorales.

Por idénticos motivos que la breca, este recurso pesquero se halla sobreexplotado en Canarias.

La proporción de sexos está desequilibrada a favor de las hembras, 1:1,74. La TMC en el caladero canario fue establecida en 12 cm. Sin embargo, vistas sus características sexuales/reproductoras y el estado de la población, estudios recientes recomiendan fijarla en 20 cm.

El goraz

El goraz (*Pagellus bogaraveo*) es ocasional a frecuente en las islas orientales, donde alcanza 70 cm y 7,6 kg. En Canarias se le llama goraz, que deriva del término portugués. Su nombre oficial en español es besugo, lo que produce numerosas confusiones con la especie anterior. Se tiene constancia de su sobrepesca en La Gomera y Gran Canaria.

Al no haberse publicado datos biológicos sobre la población canaria, no es posible evaluar su estado de explotación.

De cuerpo ovalado, el perfil de la cabeza es redondeado y el hocico, corto. De color gris más o menos rojizo; tiene una gran mancha oscura en el origen de la línea lateral, lo que le ha valido la denominación peninsular de "besugo de la mancha".

No ha sido establecida TMC en el caladero canario, sin embargo, la información disponible recomiendan fijarla en 36 cm.

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

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

VEN A DISFRUTAR DE LOS MEJORES SABORES DE LANZAROTE!

El evento enogastronómico de Canarias.
Una cita imprescindible para productores,
chefs y amantes del buen comer.

29 Y 30
NOVIEMBRE
VILLA
DE TEGUISE

DEGUSTACIONES
TASTING

saborealanzarote
TASTING LANZAROTE

VINOS D.O. LANZAROTE
SHOWCOOKING
CHARLAS PROFESIONALES
CATAS Y DEGUSTACIONES
EXPOSICIONES DE PRODUCTOS
FORO GASTRONÓMICO
AULA CHINIJO CHEF

GASTRO MARKET
GASTRO CENTER
TEGUISE GASTRO

WWW.SABOREALANZAROTE.ORG

saborealanzarote
TASTING LANZAROTE

CABILDO DE LANZAROTE

LANZAROTE
Consejo Regulador
Denominación de Origen

teguise
con el apoyo de

Cita con Canarias

Yuri Millares

— **Un director territorial de Caja Rural que es palmero seguro que tiene mucho que decir y proponer al sector agrario...**

— El campo es un sector que si bien en toda la comunidad autónoma tiene un peso específico pequeño, yo creo que no llega al 2% del PIB, para nosotros es una prioridad. Y La Palma a nadie se le esconde que es una isla en la que muchas personas viven de su pequeña explotación de plátanos o de cultivar su finquita. Pero más allá de su importancia económica dentro del PIB, es fundamental y hace falta mantenerlo. Nuestra vocación es estar pegados a ellos.

— **¿Y en qué se diferencian ustedes como cooperativa de crédito de un banco?**

— Yo creo que hay dos diferencias fundamentales. Básicamente, el banco pertenece a sus accionistas; la cooperativa de crédito, como cualquier otra cooperativa, pertenece a sus socios. Un banco es una sociedad anónima, que se rige por las decisiones de quienes tienen más capital cuando optan por unas determinadas líneas de actuación; mientras que en una cooperativa de crédito las minorías también tienen qué decir, porque se decide en función de un socio un voto.

— **Es más democrática.**

— Más democrática y se escuchan a las minorías. Así, al final, nuestras políticas tienen un fin más

Sergio Pérez García

Director territorial de Canarias Caja Rural

Inasequibles al desaliento. Así se muestran en Canarias Caja Rural, la firma en las Islas de la cooperativa de crédito española Cajamar, ante el pesimismo que reina en el sector primario por las dificultades que está atravesando en el archipiélago. Presumen de su ADN “agro” y promueven líneas de financiación que ayuden a agricultores y ganaderos, al tiempo que financian investigaciones punteras en centros propios y en cátedras universitarias. Al fin y al cabo, los beneficios para el sector lo son también para todos.

“Hay datos para el optimismo, la crisis ha favorecido que se vuelva a mirar al campo”

social. De ahí el interés que tenemos porque nuestros clientes sean también socios. Así mismo, nos gusta poner sobre la mesa nuestra condición de caja rural, porque así nos diferenciamos respecto a otras entidades: préstamos puede dar cualquier banco, pero nuestra apuesta es el sector primario y eso es algo evidente y manifiesto. Además de nuestros servicios y productos financieros, tenemos fincas experimentales, una red de cátedras universitarias, una escuela de consejeros cooperativos, una sociedad de tecnología para el sector primario... toda una serie de valores añadidos que nos diferencian claramente de otras entidades financieras.

— **Que aparezca la palabra “rural” como señal de identidad de su actividad ya nos indica su vocación. ¿Las palabras “tradición” e “innovación” forman parte de su vocabulario, o resultan incompatibles?**

— Están totalmente integradas en nuestra vocación. Creo que el I+D, que siempre se identifica como un tema muy tecnológico ligado al sector de las telecomunicaciones y de la informática, tiene mucho que hacer y decir en un sector tan tradicional como el primario. De hecho, creo que las historias de éxito en este mundo tan globalizado son las que van encaminadas a mejorar en eficiencia, en estructura de costes y en productividad, y si no hay una inversión en investigación y en desarrollo no vamos a

“

“Hay que apostar por la investigación y por la mejora de las infraestructuras”

ningún sitio.

— **En el análisis del sector agrario que hace Canarias Caja Rural, ¿hay datos para el optimismo?, porque se respira mucho pesimismo.**

— Se puede ser optimista, pero hay que corregir las cosas que se han venido haciendo mal hasta ahora, que han hecho que muchos productores hayan dejado de lado sus explotaciones agrícolas. No voy a decir que el sector primario está de moda, pero sí es cierto que la crisis ha favorecido que se vuelva a mirar al campo y que haya gente que quiera apostar por él. Y el sector primario todavía tiene mucho que decir en Canarias.

— **Acaban de participar en la última edición de la Feria Internacional del Sector de Frutas y Hortalizas Fruit Attraction. ¿Para qué sirven estos eventos?**

— Son positivas porque aprovechas para encontrarte con gente que, de otro modo, te supondría (y más si eres de Canarias) estar desplazándose de un lugar a otro para celebrar reuniones que tienes en la agenda, cuando en dos días de feria los puedes resolver. Son iniciativas interesantes para poner en contacto productores con comercializadores.

— **Tienen ustedes un producto que se llama Tarjeta Agrofuerite, ¿para algo más que pagar el combustible o ir al súper, no?**

— Por supuesto. Tarjetas de crédito tienen todas las entidades financieras, pero nosotros tenemos una que se amolda a lo que necesita una explotación agrícola o ganadera. Por poner un ejemplo, si un productor de papaya tiene un ciclo de maduración de nueve meses, se puede poner que la forma de pago para los insumos que requiera esa explotación tenga nueve meses de carencia.

— **Ahora me dirijo a la persona, más que al director territorial de Canarias Caja Rural, ¿en su tiempo libre prefiere un paseo por el campo, o desconecta y se va a la playa?**

— Para mi tiempo libre diría que soy más de campo. Me gusta mucho la bicicleta y yo creo que Gran Canaria, donde estoy ahora, se presta mucho para hacer rutas, encontrar tranquilidad en la naturaleza y disfrutar del paisaje.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— En lo personal, el nacimiento de mi hija hace tres meses. En lo profesional, la reciente adquisición del inmueble que compramos en la calle Triana, que va a ser la futura sede central de Cajamar en Canarias, un punto de inflexión y una apuesta clara por la tierra y por Canarias.



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Entresijos mobiliarios

Descubrir los entresijos (mobiliarios) de un banco de la importancia de Canarias Caja Rural tiene su punto. Despachos de directores generales, mesas de consejos de administración donde se toman decisiones de mucho calado en el mundo rural canario; pues todo esto, a disposición del fotógrafo para realizar las tomas a Sergio Pérez, director territorial para Canarias. Muchas gracias por la disposición.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“

“El movimiento cooperativo tiene que unificarse, todavía es una asignatura pendiente en Canarias”