

Entrevista

Guido Kolitscher

“Los políticos ven la cultura como un pasatiempo, pero es tan importante como la educación”



Gastroclub

En Teguise, los días 13 y 14 de diciembre

Nueva cita con el mayor festival enogastronómico de Canarias

Rutas

Árboles de Canarias

La palmera más alta del Archipiélago

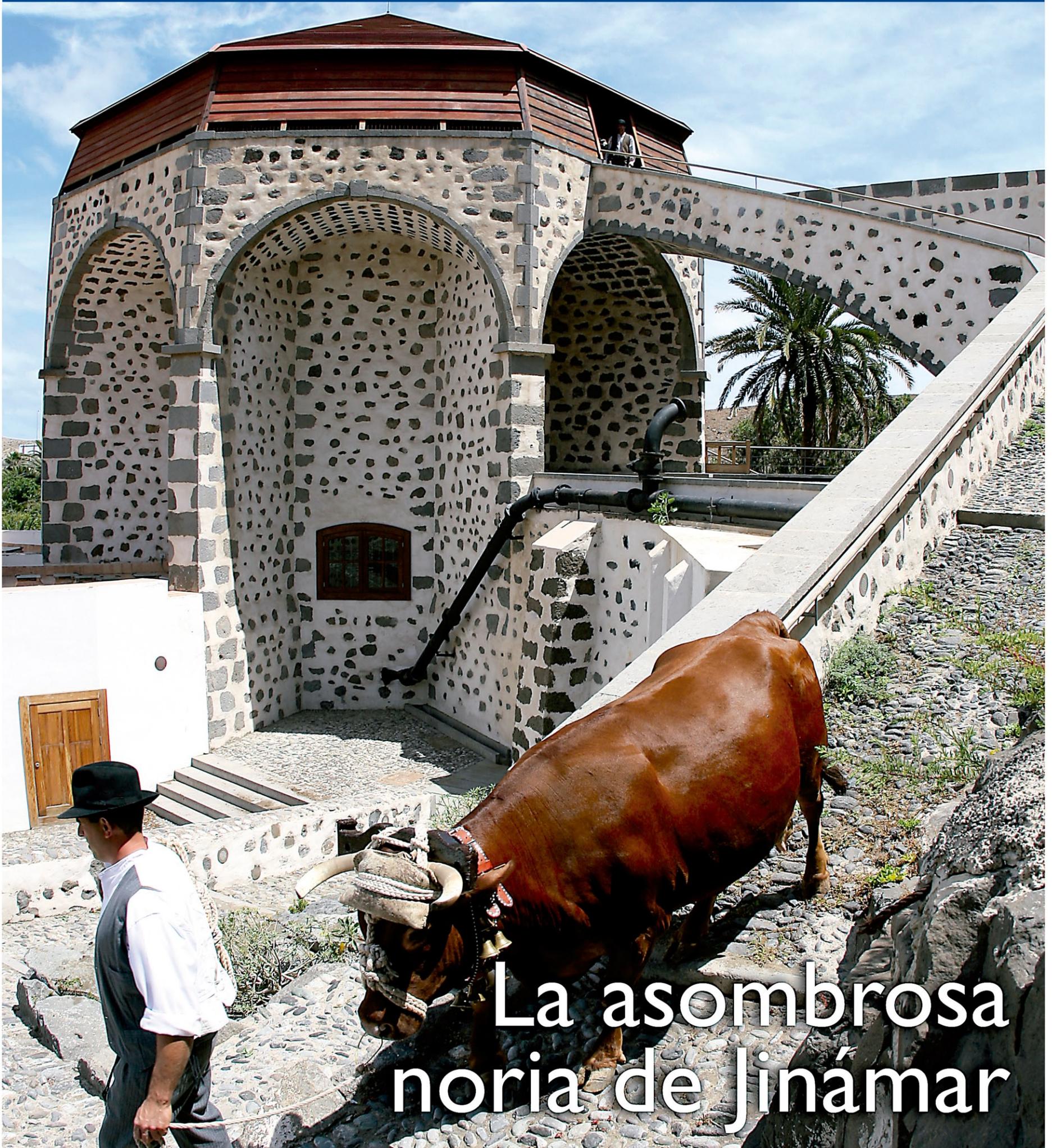


pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 26 - diciembre 2014

Fotografía de portada realizada por Yuri Millares.



La asombrosa noria de Jinámar

El reportaje



La máquina de la noria se mueve empujada por la fuerza de unas vacas. | YURI MILLARES

La asombrosa noria de Jinámar

No existe ningún otro ingenio hidráulico parecido en Canarias: una torre de 18 metros con una noria de tracción animal en lo alto, para irrigar por gravedad más de 300 hectáreas del valle de Jinámar.

Yuri Millares

“Una torre curiosísima, de bella arquitectura”, escribe el historiador Francisco Suárez Moreno. “Uno de los primeros y más importantes artificios dedicado a la elevación de aguas en Canarias”, dice el Proyecto de Musealización de la Noria de Jinámar, redactado por la empresa Arqueocanaria. “Uno de los ejemplos más ilustrativos de las estrategias desplegadas por la población de la isla para proceder a la extracción, conducción y almacenamiento de un bien tan sumamente preciado como es el agua destinada al riego de los campos de cultivo”, dice el Decreto PH 134/2008 del Cabildo de Gran Canaria, por el que incoa el expediente para declarar Bien de Interés Cultural la noria de Jinámar.

La historia de este singularísimo exponente del patrimonio hidráulico en las islas Canarias se remonta a 1850, cuando el IV conde de la Vega Grande, Agustín del Castillo y Bethencourt, quiso dotar de agua a la amplia hacienda que poseía en el valle de Jinámar, llamada el Cortijo del Valle, con el fin de convertirla en una eficaz y productiva fin-

ca agrícola.

Visualmente, la noria de Jinámar se nos presenta como una llamativa torre que parece la de un castillo. Construida en mampostería ordinaria, su base circular se eleva 18 metros apoyada en seis contrafuertes que hacen de columnas rematadas en arcos de medio punto, sobre la que se apoya la base octogonal de la noria: un malacate (máquina giratoria que se mueve por tracción animal).

Si por encima del brocal del pozo la noria se eleva 18 metros, por debajo alcanza una profundidad de 14 metros hasta donde brota el agua. Su rendimiento era muy bueno, pues su caudal producía unos 15 litros por segundo. Sin embargo, con el cambio de ciclo económico a finales del siglo XIX, que introdujo el cultivo de la platana para abastecer al mercado europeo, el caudal se hizo insuficiente, así que se perforan dos galerías horizontales desde el mismo fondo del pozo (de 1 y 3 km de longitud).

Abandono, rehabilitación...

A finales de los años 60 la noria quedó en desuso y abandonada a su suerte, sometida a saqueos e incluso incendios. En el año 2006 se



Una rampa empedrada permite el acceso a la noria. | Y. M.

inicia su rehabilitación financiada por el Gobierno de Canarias, para convertirla en Centro de Interpretación del Ciclo del Agua y dotarla museísticamente, aprovechando que conserva prácticamente toda su maquinaria. Terminadas las obras en 2009, en lugar de proceder a abrir al público la remozada instalación, volvió a quedar cerrada y sin vigilancia por el Ayuntamiento de Telde, que había solicitado al Gobierno de Canarias se le cediera su gestión.

Ignacio Serrano, actual concejal de Patrimonio Histórico del Ayuntamiento de Telde, ha asegurado a *Pellagofio* que cuando llegó a la Concejalía –hace dos años– lo primero que quiso hacer fue poner en uso la noria como museo, pero había sufrido robos y saqueos. Recientemente han contratado un servicio de vigilancia a una empresa de seguridad privada para mantener esta joya del patrimonio a

salvo de destrozos, mientras se termina de redactar y convocar el pliego de condiciones para la adjudicación, mediante concesión a una empresa especializada, de la gestión de la noria y su museo, empresa que tendrá que hacerse cargo de restaurar el deterioro de las instalaciones por “actos vandálicos, robos y saqueos”. Unos destrozos que han afectado a la instalación eléctrica y a los paneles del museo, pero no a la noria ni su maquinaria, asegura.

Paralelamente a ello, tiene ya a punto la puesta en marcha de dos proyectos necesarios para complementar el entorno donde se encuentra. “Uno es la recuperación del palmeral junto a la noria de Jinámar con un presupuesto de 205.000 euros; el otro, mejorar la vía de acceso a la noria, con un presupuesto 53.000 euros”, explica.

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

• Y digo yo



Yuri Millares

La negligencia que salta por los tejados

Tras muchos años de incertidumbre por su futuro, en la primavera de 2009 asistí a la puesta en funcionamiento del malacate de la noria de Jinámar. Dos vacas fueron las encargadas de hacer girar la máquina, después de subir lentamente la rampa empedrada hasta lo alto de la torre. Fue un día memorable que quedó reflejado en las fotografías que publicamos ahora, después de esperar ¡cinco años y medio! a su apertura como museo... sin resultado.

Todo lo contrario, el abandono a su suerte de este elemento excepcional de nuestro patrimonio histórico nos recuerda que, en estas islas, forma parte de uno más de los irresponsables comportamientos de quienes gestionan lo público con total dejadez, si no negligencia.

La pelota de las justificaciones (las consabidas “herencias”) va de tejado en tejado y tras la rehabilitación de 2009 no ha sido sino hasta finales de 2014 cuando se han tomado medidas para protegerlo, mientras le ¿llega? el momento de su apertura para disfrute de todos.

Rutas

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán*

La palmera canaria tiene un rey sin nombre de 36 metros de altura

Si valorásemos la conexión entre una especie y su uso tradicional por la cantidad de nombres propios que se refieren a sus elementos vegetales, la palmera canaria (*Phoenix canariensis*) tomaría una holgada ventaja. No existe otra especie con más riqueza léxica y toponímica. Su amplia influencia pasa desde conceder nombre propio a una de las islas a procurar términos tan concretos como espucho, tajalague, jarropón o pírgano, entre otros.

Es el resultado de muchos siglos de aprovechamiento e íntima relación. Esta cadena cultural se traslada desde la confección del tamarco para la vestimenta aborigen antes de la conquista, hasta el uso de las hojas en la limpieza viaria quizás hoy mismo. Las mejores representaciones del símbolo vegetal de Canarias se concentran en La Gomera y Gran Canaria.

Desde el punto de vista fisiológico, las palmáceas tienen poco que ver con los árboles. La palmera no produce madera ni tiene corteza, no ramifica, sus raíces son todas del mismo grosor y no inicia su creci-

miento en altura hasta adquirir su diámetro definitivo. Pese a tratarse de un grupo botánico prehistórico, son vegetales evolucionados y científicamente curiosos: su resistencia al viento y al fuego es extrema, pero a la vez resultan sensibles a plagas y enfermedades.

A finales del pasado siglo, tras la muerte masiva de gran cantidad de palmeras ornamentales, saltaron todas las alarmas respecto a la vulnerabilidad y supervivencia de los palmerales silvestres. La puesta en jaque de la palmera canaria promovió, entre otras acciones, una caracterización de las formaciones naturales de la especie, materializándose en el *Atlas de los palmerales de Gran Canaria* (2007). Uno de los investigadores de este trabajo, el geógrafo Marco Márquez, fue quien amablemente me presentó al rey de la palmera canaria.

Junto al barranco de Tenoya

No creemos que exista en el mundo un ejemplar de *Phoenix canariensis* que supere en altura al que se ubica sobre la coorde-

CUADERNO FORESTAL
La palmera más alta de Canarias (aquí, fotografiada por Juan Guzmán) tiene unos 250 años.



medición topográfica, se estableció en 32 metros hasta la base en que se inserta la corona foliar, de manera que sumándole la longitud de la hoja, la elevación total llegaría a los 36 m.

Las hojas cortas y el aspecto de esfera achatada revelan que, al encontrarnos con una especie dioica, se trata de un individuo del sexo masculino. Se estima que la edad de este monarca vegetal debe estar

próxima a los 250 años, su diámetro es como el del resto de palmeras adultas, alrededor de los 80 cm.

nada 28° 7' 19" Norte y 15° 29' 31" Oeste, en la isla de Gran Canaria. Esta localización nos lleva hasta la finca Areba –por deformación del apellido Arévalo–, un predio agrícola muy cercano al cauce del barranco de Tenoya y al asentamiento urbano de Casa Ayala. Entre plataneras y tomateras, junto a la acequia que discurre por el eje central de la finca, se levanta orgulloso este estirado ejemplar. Su altura, certificada por

Así pues, la palmera canaria tiene un rey que ni siquiera tiene un nombre propio. De llamarlo solo así, "El Rey", seguro que incomodaría en demasía a uno de los que se sabe que llegó a ser propietario de la finca: el mismísimo Juan Negrín, último mandatario republicano de este país.

Texto íntegro en la edición digital (pellagofio.es).

Es la necesidad diaria más importante del mundo. ¿Quién está cuidando de ella?

Agricultura. El trabajo más valioso de la Tierra.

Producir más, con calidad y en la misma superficie de tierra. Cuidar de los suelos hoy, para mantenerlos fértiles mañana. Alimentar a una población mundial que crece y exige calidad. Este trabajo está en manos de los agricultores. Apoyarlos, con innovación y tecnología, es la misión de BASF.

BASF
The Chemical Company

www.agro.basf.es

Gastroclub



Cultivo de tomates en la Estación Experimental Cajamar de Las Palmerillas. | ARCHIVO CAJAMAR



Ángel Granados (Unidad Agroalimentaria de Canarias Caja Rural-Cajamar). | YURI MILLARES

Rentabilidad y residuo cero, prioridades en la investigación

Canarias Caja Rural-Cajamar va mucho más allá de prestar servicios financieros. Como parte de lo que llaman su "ADN Agro", ofrece al sector agrario el fruto de estudios punteros que realizan con recursos propios en sus centros de investigación.

Yuri Millares

"En términos de eficiencia, la agricultura canaria presenta mejores resultados que la nacional, como cabía esperar de un sector muy especializado en productos de elevado valor unitario y relativamente tecnificado, al menos en lo que a sus principales producciones se refiere", describe uno de los informes que publica periódicamente Canarias Caja Rural (miembro del grupo cooperativo Cajamar) sobre el sector agrícola de las Islas.

Canarias produce mejor, aunque el peso de las subvenciones en su renta agraria fue del 7,4% frente al 22,7% a nivel nacional.

En el archipiélago tenemos las explotaciones agrícolas más pequeñas de España (3,9 hectáreas de media por 24,4 hectáreas a nivel na-

cional): con el 0,2 % de la superficie agrícola útil en todo el país, tenemos el 1,5% del total de dichas explotaciones y la agricultura más intensiva (el 23% de la superficie cultivada en regadío, frente al 14% de España).

En este contexto, el esfuerzo del sector agrícola por ser cada vez

más rentable en un mundo globalizado, con una fuerte competencia en precios (tanto de los productos que exporta, como de los que son su competencia en el mercado interior), es una constante desde hace años. En ello va su supervivencia. Y en esa tarea cuenta con un aliado cuya aérea de actividad

financiera es precisamente dicho sector -Canarias Caja Rural-Cajamar- pero que va mucho más allá que a la mera prestación servicios típicos de una entidad bancaria.

Centros experimentales

"En Canarias Caja Rural-Cajamar, desarrollamos tres áreas de traba-

jo dirigidos al sector agroalimentario -explica en este sentido Ángel

Granados López, gerente de la Unidad Agroalimentaria-: tenemos un servicio de estudios; tenemos dos centros experimentales, la Estación Experimental Las Palmerillas y el Centro de Experiencias Paiporta; y ofrecemos informes técnicos para operaciones de determinado volumen de viabilidad y estudio de los cultivos. De todo ello hay información detallada en nuestras webs -*publicacionescajamar.com*, *fundacioncajamar.es* y *fundacioncajamarvalencia.es*-, donde también hay información de cursos y jornadas."

Esta labor de investigación con recursos propios la traslada Canarias Caja Rural-Cajamar al sector en las Islas en forma de jornadas técnicas, que organiza en colaboración con otras instituciones.

Además, el sector agrario debe atender ahora mismo lo que es una preocupación del consumidor, que les llega a través de lo que demandan las cadenas de distribución de alimentos: el residuo cero. "Cadenas que incluso exigen más que la legislación vigente", añade Ángel Granados, al hablar de un tema que va más allá de nuestras fronteras. "Somos exportadores, España es la despensa de Europa, y es un asunto al que estamos dedicando gran atención".

Invernaderos sin plagas y mejora del paisaje

Y.M.

"La tendencia actual de los consumidores y mercados es demandar productos exentos de sustancias hormonales y de residuos de plaguicidas", dice Juan Carlos Gázquez Garrido, coordinador de Innovación y Transferencia de Cajamar. Ahí hay un importante esfuerzo que realizar, tanto de investigación como de traslado al agri-

cultor de propuestas, para el uso de métodos de control biológico de plagas (mediante la acción de parasitoides, depredadores y patógenos).

También propone el diseño de "islas de vegetación" en el entorno de los invernaderos con especies autóctonas, para actuar como barreras fitosanitarias y contribuir a la mejora del paisaje, y promoviendo métodos de producción de cultivos protegidos más sostenibles.

pellagofio
Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

LA PROVINCIA

La Opinión
de Tenerife

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL



Otra cita con el mayor festival enogastronómico de Canarias

La IV edición de "Saborea Lanzarote", como es conocida esta convocatoria con lo mejor de la gastronomía de la isla, traslada su cita a los días 13 y 14 de diciembre, después de haber sido suspendida días atrás por culpa del temporal. Un festival que tiene como misión "convertir a Lanzarote en un destino de turismo enogastronómico, basándose en la originalidad y autenticidad de los productos de la tierra y el mar", dicen los organizadores.

Yuri Millares

La celebración, por cuarto año consecutivo, del Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote mantiene su programa de actividades –inicialmente previstas para los últimos días de noviembre– e incluso puede que añada alguna sorpresa más a su amplia propuesta que incluye *showcookings*, degustación de tapas y vinos, concursos de cocina popular y de bocatas y talleres infantiles. El temporal de viento y lluvia que ha afectado al archipiélago días atrás obligó a cancelar la cita en la fecha inicialmente programada, aunque fuentes de la organización han confirmado a *Pellagofio* que tienen previsto celebrarlo el fin de semana del 13 y 14 de diciembre.

Con la asistencia de más de 20.000 personas, que degustaron 80.000 consumiciones en los 40 puestos de bodegas, restaurantes, pastelerías, productores y artesanos instalados en varias carpas durante la edición del año pasado, Saborea Lanzarote puede presumir de ser la convocatoria de mayor impacto popular en Canarias. La promoción de los productos de la agricultura, la ganadería y la pesca de la isla tienen aquí un escenario en el que presentar sus excelencias no sólo al residente, sino al turista ávido de conocer y probar la gastronomía local.

Como en ocasiones anteriores, el festival se celebra al aire libre en el centro del pueblo de Tegüise, organizado en varias carpas que ofrecen el *Gastromarket* (con puestos donde degustar pequeños bocados con algún vino de la DO Lanzarote), el *Aula del Gusto* (con enólogos y restauradores que explican y dan a degustar sus elaboraciones), el *Aula Saborea Lanzarote* (donde se celebran los concursos de cocina) y el *Aula Chinijo Chef* (donde los niños aprenden a elaborar diversos platos a la vez que conocer las virtudes de una dieta saludable).

Aula del Gusto

El programa del Aula del Gusto comienza el sábado 13 en torno a las 11:00 horas con el tema "Quesos lanzaroteños premiados en el último World Cheese Awards", armonizados con una cata de cervezas a cargo del maestro quesero

Con productos de la tierra y el mar de Lanzarote y vinos con DO de la propia isla, el visitante puede degustar toda clase de tapas. | Y. MILLARES



El IV Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote vuelve a tener su cita en el centro del pueblo de Tegüise. | Y. MILLARES

dos grandes profesionales afincados en la isla, el maestro pastelero Ludovic Lamontagne (Pastelería Lamontagne) y el enólogo Ignacio Valdera (Bodegas Los Bermejos) con "Fusiones y matices dulces en Lanzarote, maridados con vinos".

A las 18:30 serán dos chefs invitados los que pongan color y sabor a "La integración del mar y la tierra llevada al extremo", David García –restaurante TO [+], en Barcelona–, especializado en cocina de autor y japonesa sushi, y Joaquín Espejo –restaurante La Moorea, en Arinaga–, también reconocido por su cocina de autor.

El domingo 14, poco después de mediodía, será el chef Germán Blanco –restaurante La Tegala, en Mácher, Lanzarote– quien presenta "Cocinar sin complejos, la cocina canaria en su máxima expresión".

Por último, a las 14:00 horas concluye el chef Juan Carlos Padrón –restaurante El Rincón de Juan Carlos, en Acanalado de los Gigantes, Tenerife– con "La cocina de los Sabores".

Lentejas y bocatas de concurso

Y.M.

En una nueva iniciativa que se encuadra dentro de las numerosas acciones emprendidas desde el Cabildo de Lanzarote por el consejero Agricultura, Ganadería y Promoción Económica, Francisco Fabelo (como el Plan Estratégico del Vino DO Lanzarote, el Plan de Dinamización de las Queserías Artesanales, la Marca de Calidad para los productos Agroalimentarios "Saborea Lanzarote", etc.), el festival convoca este año el primer Concurso Internacional de Bocatas Saborea Lanzarote para la puesta en valor del Pan Artesanal de Lanzarote.

El concurso se desarrollará durante los dos días del festival (13 y 14 de diciembre) y está dirigido a profesionales que, en esta primera convocatoria, deberán utilizar como ingrediente principal el cochino negro canario.

Habrán 12 finalistas para optar al premio Bocata Gourmet presentando sus creaciones en el Aula Saborea Lanzarote.

Cocina popular

Para aficionados a la cocina que no sean profesionales, el festival repite edición de su Concurso de Cocina Popular, este año con la lenteja *menúa* de Lanzarote como ingrediente central del plato que hay que presentar al jurado.



En el Aula Chinijo Chef los niños participan en talleres para conocer y preparar platos saludables. | Y. M.

Isidoro Jiménez y el sumiller Gustavo Palomo. A las 12:30 le seguirá la ponencia "La esencia de las frutas tropicales presentadas en un vaso", a cargo del maestro pastelero Miguel Guarro, campeón del trofeo Lluís Santapau al mejor chocolatero de España del año 2013 que organiza el Gremio de Pastelería de Barcelona.

La tarde comienza con el chef Emil Samper –participante y 4º clasificado de la segunda edición de *MasterChef*– que presenta a las 14:00 horas "Producto canario con toques y especias asiáticas". A media tarde (17:00 h.) es el turno de

Historia oral

Una fábrica de duraderos ladrillos hechos de arena

Aunque pueda sonar extraño, muchas casas de la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria están hechas de arena. Su construcción, junto a diversas obras públicas, hizo desaparecer las dunas de Guanarteme.

Yuri Millares

Durante el siglo XX la ciudad de Las Palmas vio cambiar su paisaje de forma tan drástica, como para hacer desaparecer uno de sus elementos naturales más significativos: las dunas de Guanarteme, en el istmo que une Gran Canaria con la península de La Isleta. Era un ecosistema 2,5 kilómetros cuadrados de arena que atravesaban una carretera y una línea de tranvía, para unir el centro de la ciudad con el barrio marino junto al puerto de La Luz.

La extracción de áridos provocó esa desaparición de las dunas, siendo ocupado el espacio –a medida que se iba sacando arena– por nuevos barrios (Arenales, Guanarteme), en especial por personas que carecían de vivienda y allí encontraron dónde asentarse.

Extracción masiva desde 1883

La extracción de forma masiva comienza a partir de 1883 para usarla como material de relleno de obras públicas (en aquel momento, la construcción del puerto), que en los años 30 del siglo XX fueron para el muelle frutero, que acaba-



● Hablar canario

Parecían enormes terrones de azúcar

Y. M.

Vicente García Rodríguez –también colaborador de *Pellagofio*–, recuerda una curiosa anécdota a propósito de esos ladrillos. En las esquinas de la calle Kant con las calles Aristides Briand y Portugal había lo que entonces se llamaba el Reformatorio de Menores. “En el Reformatorio los niños allí internados por **mataperros**”, pues en esa época aún no se habían inventado los gamberros, hacían la vida propia de estos centros de la época”, describe, que todavía en los años 60 se acercaban a la playa de las Canteras a hacer deporte y jugar, con la cabeza rapada y de uniforme con pantalón corto azul y una blusa.

“Estos niños –continúa Vicente– hacían diferentes trabajos de manualidades y aprendizaje de mecánica y otros oficios. Con frecuencia se asomaban por los postigos de la parte alta de las ventanas y ofrecían su mercancía. Entre otras cosas hacían figuras con los ladrillos blancos de Eufemiano Fuentes, aquellos ladrillos que parecían enormes terrones de azúcar”.

mataperro. “...ellos son los que adornan los cristales de las ventanas con rutilantes estrellas, nacidas al conjuro de una pedrada, pero este nombre se aplica también a la acción concebida y realizada en detrimento del prójimo”, describía Agustín Millares Cubas en 1932, en *Cómo hablan los canarios*.



La arena invade la carretera del Puerto donde hoy está la entrada a la Base Naval. | ARCHIVO

Años 20. La iglesia del Pino, casi solitaria entre las dunas. Detrás, la fábrica de ladrillos de arena de Eufemiano Fuentes. | ARCHIVO

ría convertido casi de inmediato en base de la Armada. Frente a ese muelle frutero y entre aquella –todavía– inmensidad de arena se había levantado, en 1921, una solitaria iglesia que, poco después, tuvo como compañía algunas pocas casas y, por detrás, una fábrica que iba a convertir en materia prima aquella arena.

Se trata de la industria que hizo levantar el empresario Eufemiano Fuentes Cabrera con dos hornos de cal, fábrica de mosaicos hidráulicos y fábrica de ladrillos de arena. Las Palmas se encontraba en plena expansión urbanística y poblacional y hacían falta todos esos materiales para la construcción de nuevas casas. De hecho, muchos edificios de la ciudad de esa época –segundo tercio del siglo–, en especial de los barrios circundantes, están hechos de esos ladrillos. Pero, ¿ladrillos de arena?

Tecnología alemana

Por curioso que pueda sonar, eran realmente sólidos y duraderos como demuestran todas las casas que siguen aún en pie en la ciudad. Uno de los colaboradores habituales de *Pellagofio*, Andrés Rodríguez Berriel, explica que se trataba de ladrillos silicocalcáreos en dimensiones 6x12x25 cm.

“Este ladrillo, junto al que se hacía en La Laja, vino a sustituir el canto puzolánico de dimensiones 50x30x30 (o 25) centímetros, mucho más pesado y que se extraía de varias canteras de la periferia de la ciudad”, dice.

Se trataba de “un sistema alemán de fraguar una mezcla de arena y cal prensadas mecánicamente y por medio de vapor de agua a muy alta presión (8 atmósferas). El fraguado se realizaba en autoclaves de acero durante ocho horas y al salir los ladrillos tenían un sonido metálico de curado perfecto”.

Recuerda Andrés que “había un tendido de raíles por donde circulaban las vagonetas cargadas de arena y las plataformas cargadas de ladrillos, arrastradas por dos o más hombres”. Aquellas piezas eran conocidas como “los ladrillos de Fuentes”.

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

El compromiso de un cura

Decir que don Pedro era mucho es poco. Su manera de entregarse como pastor de almas por esos campos de Dios era más propio de tiempos pasados, al igual que su aspecto: una sotana que pedía la jubilación a gritos, unos zapatos no menos agotados de transitar por mil caminos y unas gafas que le dotaban de cierto aire profesoral. No se paraba en barras para llevar el Evangelio allá donde considerase que había un posible pecador al que había que librar de las fogleras del infierno. Daba igual que fuera en el bar frente a la iglesia, en la parada de guaguas o en cualquier lugar donde un cristiano se le pusiera a tiro. Su



En la puerta de la comisaría de Telde, los periodistas Adolfo Santana y Marisol Ayala y el fotógrafo Arcadio Díaz aguardan noticias. | ARCHIVO

verbo era directísimo, sin teologías ni historias. Aunque te negaras, él te bendecía así te tuviera que sujetar por el brazo para impedir tu huida. ¡No era nadie don Pedro! Lo del apostolado se lo tomaba muy en serio. Tanto como su compromiso con la localidad donde ejerciera. Por eso no dudó –en un osado intento de impedir unas obras municipales– en subirse a la pala del tractor que se disponía a romper la plaza de Lomo Magullo.

Dicen las crónicas que, después de la Guerra Civil, fue el primer cura detenido, esposado y conducido a una comisaría, en este caso de Telde. Así lo relataron Adolfo Santana y Marisol Ayala, en la foto junto a Arcadio Suárez. Los tres, destacados profesionales del periodismo, mantienen animadísima charla con el agente de guardia mientras esperan noticias. No podía ser de otro modo si la tertulia versaba sobre el entrañable don Pedro Marrero, generador de mil anécdotas a cuál más divertida.

conducido a una comisaría, en este caso de Telde. Así lo relataron Adolfo Santana y Marisol Ayala, en la foto junto a Arcadio Suárez. Los tres, destacados profesionales del periodismo, mantienen animadísima charla con el agente de guardia mientras esperan noticias. No podía ser de otro modo si la tertulia versaba sobre el entrañable don Pedro Marrero, generador de mil anécdotas a cuál más divertida.

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Balístidos, Monocántidos y Zeidos



1 Gallito verde.

2 Gallo aplomado.

aunque solo la primera (de borde posterior aserrado) es potente. De escamas muy pequeñas, difíciles de distinguir, dando a la piel aspecto y tacto lijoso. Borde de la cola redondeado.

El **gallito o gallo verde** (*Stephanolepis hispidus*) habita en fondos de roca-arena y sebadales y se alimenta de pequeños invertebrados. Es objetivo de pesquerías en Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote. De carne apreciada (su hígado es una exquisitez), aunque de interés limitado por su pequeño tamaño (hasta 25 cm). Se suele vender sin piel. Es un pescado magro, con 1% de grasas y alto contenido proteico. Se prepara frito aunque debe hacerse con aceite de oliva de calidad y los gallitos tienen que quedar escurridos y jugosos. Su biología en Canarias es bien conocida pero sin TMC en el caladero canario, los estudios aconsejan que se fije en 15 cm.

Familia de los Zeidos

El **gallo de san Pedro**, gallo cristo o gallo barbero (*Zeus faber*), tiene la cola en forma de brocha y es de color gris dorado, con una mancha negra circular en el centro de cada flanco, bordeada por un anillo claro: la "huella del pulgar de san Pedro". De biología no desconocida, no tiene TMC en el caladero canario; recomendada, 37 cm.

Se alimenta de pequeños peces pelágicos (sardinillas, boquerones, chicharros) y, ocasionalmente, de cefalópodos y crustáceos. Se comercializa fresco y, cuando procede de África, congelado; en ambos casos suele filetearse. Es un alimento semigraso, con alrededor del 2,5% de grasas y alto contenido en omega-3. Es ideal para preparar un caldo de pescado (muy apreciado para el arroz a banda). También resulta exquisito a la plancha, a la parrilla, hervido o al horno, incluso al vapor o al microondas; frito es menos aconsejable. ¿Para qué añadir aceite y freír, si el pescado ya contiene un nivel óptimo en ácidos grasos saludables?

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

*Ilustración de Arturo Boyra/oceanografica.com.

Los peces ballesta en Canarias y otros gallos y gallitos de mar

Gallo es el nombre común de una gran variedad de peces con la característica común de ser aplanados, altos y con espinas que recuerdan al ave. Pero, a diferencia de los lenguados, nadan en posición vertical, no de costado.

José Antonio González (Solea)*

Cuatro o cinco especies diferentes de gallos los podemos encontrar en las pesquerías, pescaderías y restaurantes de Canarias. Cuando se comercializan pelados, a veces decapitados e incluso fileteados (excepto el gallito, por su pequeño tamaño), se producen confusiones y propician algunas sustituciones. De hecho, hemos observado gallos de latitudes más meridionales, de inferior calidad, en nuestros mercados y restaurantes.

Dos de ellos son objeto de pesca de cierta relevancia localmente, dada la gran calidad de su carne. Se

trata de peces ballesta de la familia de los Balístidos: el gallo moruno y el gallo aplomado. En ambos casos son vendidos enteros, sin piel sin cola y, a veces, fileteados.

Balístidos

En el **gallo moruno**, costero o cochino (*Balistes capriscus*) su cola es grande, triangular. De color grisáceo con reflejos verdosos o amarillentos más o menos violáceos en el lomo. De hábitos litorales, se alimenta de moluscos, crustáceos y equinodermos. Frecuente en las islas occidentales, sus capturas presentan regularidad temporal (buenas en el barrio peque-

ro de San Cristóbal, Las Palmas de Gran Canaria). Es un alimento magro, con apenas 1,1% de grasas. Generalmente se utiliza en fresco. Entero o troceado se prepara frito; los filetes se suelen hacer a la plancha o empanados.

El **gallo aplomado** (*Canthidermis sufflamen*) es de cola más pequeña, en herradura. De color azul plomizo uniforme. De hábitos oceánicos, ingiere zooplankton y pequeños invertebrados. Abundante en El Hierro y frecuente en La Palma. Es un alimento semigraso, con algo más de 2% de grasas y mayor contenido en omega-3 (conviene señalar aquí que los pe-

ces no producen omega-3, sino que toman estos ácidos grasos del plancton vegetal del que se alimentan o de otros animales marinos que se alimentaron de dichas microalgas). Su carne es muy apreciada. Entero o fileteado se suelen hacer a la plancha o a la espalda.

La biología de estas dos especies no ha sido estudiada en Canarias. No tienen fijada talla mínima de captura (TMC) en el caladero canario; recomendamos 23 cm para ambas especies.

Familia de los Monocántidos

A diferencia de los anteriores, presentan dos espinas dorsales,



>> Nueva

Tarjeta Agrofuerte

La tarjeta líder del sector agroalimentario

Con el sistema de pagos y cobros más flexible e interesante del sector. Tú ganas tiempo, facilidad, comodidad, y toda la flexibilidad para adaptar cada uno de tus pagos al ciclo de vida de tu explotación.

A tu lado en Canarias ayer, hoy y siempre




Cita con Canarias

Yuri Millares

— Seguro que se lo han preguntado más veces antes de ahora, pero ¿cuándo y por qué pisó por primera vez la isla de La Gomera?

— Fue en el año 1972. Estuve en Tenerife de vacaciones y decidí hacer una excursión a La Gomera.

— ¿Qué fue lo que vio, sintió y descubrió al llegar esa primera vez?

— Me quedé impresionado de tanta naturaleza salvaje y de su paisaje arcaico, de los barrancos, de los roques, de la laurisilva y de los acantilados. Todo esto fue para mí un descubrimiento y una razón para volver.

— Unos meses después dejó los estudios de Medicina y se vino a vivir a La Gomera. ¿Cuáles eran sus planes, cuál su equipaje y cuál su presupuesto?

— Desde niño soñaba ser pintor. En mi familia algunos antepasados fueron pintores, escultores y músicos. Por presión de mi padre empecé a estudiar Medicina, pero cuando vi el paisaje de La Gomera ya sabía lo que tenía que hacer. Vendí mis libros de Medicina, cogí una mochila, un saco de dormir, clavos y martillo, un serrucho, mis pinceles con la paleta y me fui. Mi presupuesto estaba calculado para sobrevivir seis meses, gastando nada más que 17 pesetas al día (todos los gastos incluidos).

— ¿La decisión de quedarse a vivir para siempre aquí ya la ha-

Guido Kolitscher

Aguafuertista gomero nacido en Viena

Vinculado estrechamente a La Gomera, su inspiración permanente hace más de 40 años, se ha convertido de modo autodidacta en un excepcional artista de grabados en plancha de hierro, capaz de emplear hasta 40 colores en cada obra, una técnica muy difícil que pocos como él dominan en el mundo. Su obra rebosa sensibilidad y simbolismo. Sin embargo, como señala la doctora en Bellas Artes y estudiosa de su obra Leandra Estévez, resulta “paradójico e injustificado el olvido en el que se le ha mantenido en Canarias”.

“Los políticos ven la cultura como un pasatiempo, pero es tan importante como la educación”

bía tomado entonces, o al principio sólo vino a pasar una larga temporada?

— No tenía billete de vuelta, así que ya vine con la idea de quedarme para siempre. En estos seis meses tuve que encontrar un hogar para vivir y trabajar. Ese era mi reto y lo conseguí. Con los beneficios de mi primera exposición en Tenerife pude comprar una casa de piedra abandonada.

— Cambiar una ciudad centroeuropea como Viena —con su grandiosa arquitectura imperial y su avanzada economía industrial—, por un rincón en una pequeña y mal comunicada isla en medio del Atlántico —de casas muy chiquitas de piedra seca y teja—, debió ser como irse a vivir a otro planeta. ¿Su techo era el cielo o dormía bajo techo?

— Tiene razón, Viena es una ciudad preciosa, grandiosa, etc. La Gomera también es una isla preciosa y grandiosa. La diferencia es que Viena está hecha por el hombre, La Gomera por la naturaleza. Me gusta la naturaleza y las cosas sencillas. La casa era una ruina pero tenía techo, en algunas partes también se podían ver las estrellas. Por supuesto no había ni luz eléctrica ni agua.

— ¿No hubo ningún momento en que llegara a arrepentirse de la decisión que había tomado?

— No, todo lo contrario. Todos los días, cuando me levanto y miro a mi alrededor me siento orgulloso de la decisión que he tomado.

— Todavía no le he pregunta-

do si en 1972 ya hablaba español o lo aprendió intentando comunicarse con los gomeros. ¿Se hacía entender bien?

— “Buenos días”, “por favor”, “gracias”: este era más o menos mi vocabulario cuando vine. Poco a poco aprendí de los gomeros más palabras, pero ayudándonos con gestos nos entendimos bien.

“Viena está hecha por el hombre, pero La Gomera está hecha por la naturaleza”

— Es usted un hombre tranquilo, muy trabajador y reservado; además, también es muy amigo de sus amigos. Pero su vida profesional y su vida particular tienen un eslabón muy especial: ¿quién y qué significa para usted Elena González Lugo?

— Después de restaurar la vieja casa de piedra en San Bartolo, adquirí otras casas colindantes en ruinas, que también he restaurado poco a poco. Todo el conjunto forma ahora un bonito hogar y lugar de trabajo, rodeado de un paisaje espectacular. Vivía en una isla preciosa, tenía la profesión que siempre quise, sólo me faltaba algo para alcanzar la felicidad absoluta y ese algo fue Elena. Y mira por dónde, la encontré en una galería de arte en Santa Cruz de Tenerife, vendiendo cuadros. ¿He contestado su pregunta?

— A la perfección. En el año 2006 dio un importante paso en su trayectoria artística: con la ayuda y apoyo de su familia crea la Fundación Canaria Guido Kolitscher. ¿Con qué finalidad?

— Una de las finalidades era mantener reunida toda mi obra gráfica, que hoy ya son más de 900 grabados, y enseñar la técnica del grabado a través de cursos. Otra finalidad era aportar algo nuevo a la vida cultural de La Gomera.

— ¿Está tan maltratada la cultura en estas islas como parece... o más?

— Creo que los políticos ven la cultura sólo como un pasatiempo, como un entretenimiento para el tiempo libre. La cultura es mucho más. Es tan importante como la educación o la sanidad.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Cuando me he instalado en mi casa de piedra recién adquirida, observaba cómo todas mis vecinas iban al barranco, que corría todo el año, para lavar la ropa. Yo también buscaba mi sitio y observaba el manejo de la pastilla de jabón y los golpecitos de la ropa contra la piedra, como lo hacían las mujeres. Hablaban muy rápido y no entendía nada, pero nos reíamos. Seguramente en esos años no era muy frecuente encontrarse a un hombre lavando la ropa en el barranco. Me gustaría saber lo que hablaban. O no, casi me quedo con este recuerdo así.



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Gracias por la dulce acogida

Después de saborear unos vinos imprescindibles en Tamargada, bajamos a ver a Elena y Guido. Nos recibieron como si fuéramos de la familia, que volvíamos después de una larga ausencia en tierras lejanas. Un privilegio y un orgullo disfrutar de la dulce acogida. Entre cafés, papeles reciclados, pantones y grabados transcurrió la tarde. Mil gracias, amigos.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“En Europa los árboles están colocados como soldados de un ejército, aquí cada uno crece a su aire”