

Entrevista

Sabine Willmann

“El Hierro es algo difícil de explicar, aquí todavía se puede escuchar el silencio”



Gastroclub

En el libro ‘100 vinos imprescindibles...’

El milagro de los vinos canarios según José Peñín (editor de la ‘Guía Peñín’)

Historia oral

Francisco de León

Jable para la batata y ‘jeito’ para trillar cebada

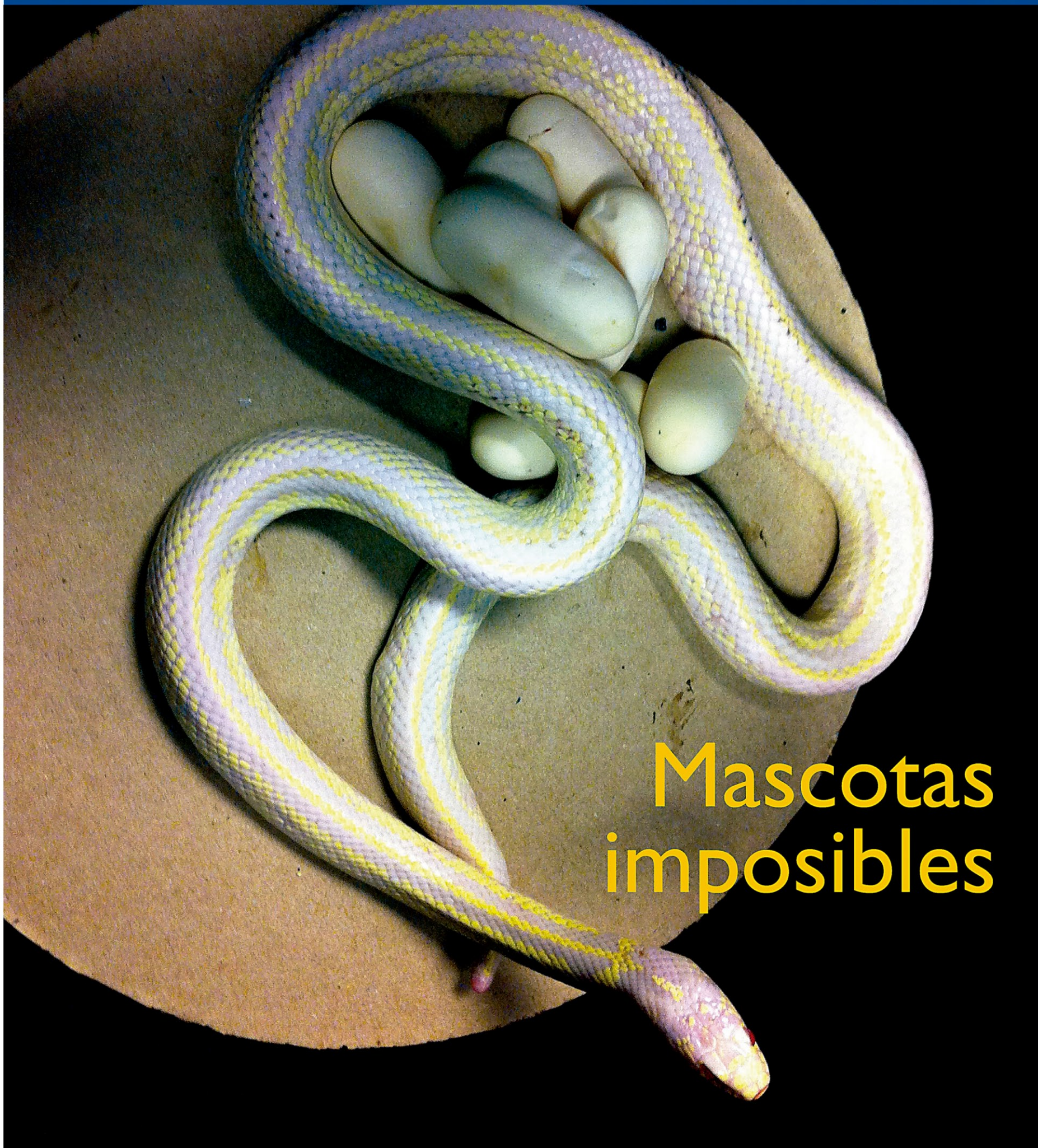


pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 27 - enero 2015

Fotografía de portada realizada por Ramón Gallo a una culebra real de California capturada en Gran Canaria.



Mascotas imposibles

Rutas

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán*

Los dos descomunales gigantes de Vilaflor de Chasna

Mucho antes de que las Islas Canarias despertaran sobre el mar, llegó a imperar un clima continental muy estable. La benignidad estacional creó un ambiente tan constante como para permitir el desarrollo de los gigantismos vegetales. Vestigios de aquella época son las coníferas gigantes y milenarias como las secuoyas (*Sequoia sempervirens*) cuyo mayor representante fue bautizado en 2006 como *Hyperion* (Redwood Park, USA) con nada menos que 115,50 metros.

Dentro de los árboles más altos de Europa, salvando algunos grandes ejemplares de eucaliptos introducidos, encontramos el abeto (*Picea abies*), en especial el individuo conocido como Abeto de Sgerm (Sgermova Kmetija, Eslovenia) de 63 metros; pero seguidamente debemos desplazarnos hasta Canarias, residencia de los dos descomunales gigantes de Vilaflor de Chasna. Como hemos comentado en otras ocasiones, el *Pinus canariensis* habitó en el área mediterránea hasta que la rotura de la estabilidad climática provocó que Canarias se erigiera como su último refugio.

De los 4,5 millones de pinos canarios adultos que señala el *Tercer Inventario Na-*

cional Forestal (2007) ya es casualidad que el más alto y el más grueso se encuentren separados por apenas 200 metros.

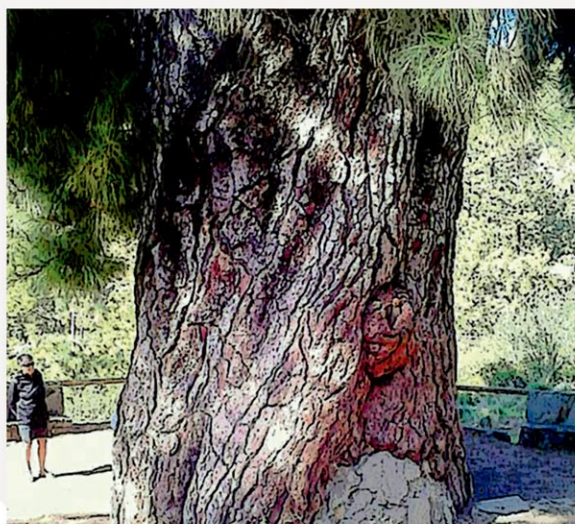
Récords a gran altura

El Pino de las Dos Pernadas (28° 09' 59"N y 16° 38' 14"W) con 57 metros de altura (medido con láser por Kuo-taR y ToumasR en 2013) es el árbol oriundo con mayor talla de España; por su parte el Pino Gordo (28° 9' 54,5" N y 16° 38' 87" W) es el más ancho de su especie con un diámetro de 9,70 metros, toda vez que es uno de los 10 árboles más gruesos de Europa.

Ambos se sitúan en Tenerife y a gran altura (1.500 metros), estando muy próximos a la carretera general TF-21.

Seguramente, el diseño de este tramo de la vía a principios del pasado siglo XX se ejecutara en función a la ubicación de estos ejemplares. Pese a la escasa distancia entre ellos, el Pino de la Dos Pernadas pertenece al Monte de Utilidad Pública nº6 "Lomo Gordo y Agua Agria", mientras que el Pino Gordo estuvo en manos de particulares hasta época reciente, cuando la Ad-

CUADERNO FORESTAL
El Pino Gordo de Vilaflor (aquí, fotografiado por Tarsis M. Morales Martín) tiene un diámetro de 9,70 m.



dado su carácter incorruptible y biocida, evita el ataque de cualquier plaga o enfermedad vascular.

Ambos pinos presentan una ramificación particular que caracteriza sus fisionomías, con copas muy abiertas y aparasoladas. El Pino de las Dos Pernadas arranca desde su base como dos pies gemelos; por su parte, el Pino Gordo se ramifica en tres grandes columnas a partir de los 5 m.

Más de 700 años

En el caso de estos dos colosos de la flora canaria existe una marcada equivalencia entre tamaño y edad. La publicación *Leyendas Vivas de los Bosques Españoles* (2009) calculó una edad de 780 años para el

Pino de las Dos Pernadas y de 750 para el Pino Gordo. Estudiosos de la dendrocronología del pino canario (M. Génova y C. Santana) apuntan el hallazgo de anillos incompletos, según el cual estos ancianos no crecerían todos los años en todas las direcciones. A tenor de esta teoría (constatada en el Pino de Pilancones, Gran Canaria), resultaría probable que los descomunales pinos puedan acercarse al milenio.

* Ingeniero técnico forestal.

• Yo fui en el correíllo

Homenaje a los correíllos y una reivindicación (I)

Yuri Millares*

La historia de las comunicaciones marítimas de las islas Canarias entre sí y con el vecino territorio del Sahara Occidental, cuando éste era colonia española, se trazó durante gran parte del siglo XX a bordo de unos vapores de humeantes chimeneas conocidos como "correíllos" (*La Palma*, *Viera* y *Clavijo*, *León* y *Castillo*, *Fuerteventura*, *Lanzarote* y *Gomera-Hierro*). Tripulantes, pasajeros, animales y mercancías surcaron las aguas canarias al vaivén de estos pequeños navíos, protagonizando un sinfín de historias y anécdotas que, en parte, hemos recogido en la serie de artículos "Yo fui en el correíllo".

Una serie en la que se entrelazan distintas vicinias y experiencias con un denominador común: el correíllo, protagonista de honor en todos los relatos y cuyo último representante –el vapor *La Palma*– ha sobrevivido milagrosamente al desguace y se encuentra en fase de restauración desde hace años –con más voluntad que medios– de la mano de la Fundación Canaria Correíllo La Palma.

Una serie que se ha concebido como homenaje a este buque (y todos sus desaparecidos compañeros), a la vez que como reivindicación de que el último sobrevi-



El correíllo 'La Palma' celebró su centenario en abril de 2012 en Santa Cruz de Tenerife, estrenando nueva arboladura. | YURI MILLARES

viente debe recuperarse, como elemento excepcional que es del patrimonio histórico marítimo de estas islas y volver a surcar las aguas canarias, restaurado.

En ese esfuerzo por dar a conocer detalles de la historia de los correíllos y de la Historia de Canarias en los que participan, han colaborado numerosos navegantes y viajeros sumando pequeños relatos que han sido publicados en 37 entregas, para dar cabida al testimonio de tres tripulantes, un capitán de remolcadores y 16 pasajeros, además de al relato del editor de *Pellagofio* sobre la épica fuga que protagonizaron un

grupo de presos políticos huyendo de la dictadura a bordo del *Viera* y *Clavijo*.

La vida a bordo como tripulante

Aquellos tres tripulantes fueron José Luis Serrano Camacho (director técnico para la rehabilitación del correíllo *La Palma*, que fue alumno de Máquinas en el *Viera* y *Clavijo* como oficial en prácticas en los 60), Antonio Navas Tudela (que fue segundo oficial del *La Palma* durante unos meses de 1975) y Rosendo Lechuga Gallego (el oficial de Máquinas que estuvo a bordo en el último viaje del *La Palma* y apagó los



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.

fuegos al observar cómo se hincha la caldera con riesgo de explosión en 1976).

"En cubierta es donde iba más gente, sobre todo en los alrededores de la bodega tres, porque allí estaban más asociados; en las cubiertas de proa no había quién parara. Llevaban mantas, comida, a veces animales y, lo que llamaba mucho la atención, hasta un orinal (por si se mareaban)", escribió para esta serie Serrano.

Al hablar de su experiencia Navas relata "que estaba muy bien diseñado para navegar con el nordeste de aquí, con el alisio en Canarias. El barco se tumbaba un par de grados (no mucho, tampoco es que fuera como un velero), se mantenía muy bien atravesado a la mar sin dar grandes bandazos. A su ritmo iba bien pero ¡echábamos humo que se veía de lejos!".

Lechuga fue uno de los últimos tripulantes del *La Palma*. "Las comunicaciones del puente con máquina eran por telégrafo. A lo mejor iba el barco adelante y te pedían atrás toda, generalmente el capitán, si se veía apurado en la maniobra. Y eso no se podía hacer, porque era una inversión impresionante. Tenías que esperar un pelín a que se parara para dar la marcha atrás".

* Finalizada la serie "Yo fui en el correíllo", hacemos repaso a los contenidos publicados.

El reportaje



Culebra real de California asfixia a una lisa grancanaria que ha atrapado. | JUAN JOSÉ ORTIZ DÍAZ

Mascotas imposibles

La culebra real de California llegó a Canarias como mascota y la suelta de ejemplares ha provocado su rápida propagación por dos zonas de Gran Canaria. Una aplicación para móvil acaba de añadir una nueva herramienta para combatirla.

Yuri Millares

La introducción en Canarias de especies exóticas invasoras, por distintas razones y medios, se ha acentuado en las últimas décadas causando grandes daños a la agricultura (que sufren las cosechas en forma de nuevas plagas), la ganadería (la abeja negra canaria no tiene defensas contra la varroa, que ha llegado con abejas introducidas), a la seguridad de las personas (las palmeras de jardines colapsan por el ataque del picudo) o al medio ambiente (con la continua introducción de especies alóctonas que compiten por el alimento y el territorio con las especies endémicas, cuando no se las comen directamente).

Son precisamente los ecosistemas insulares del mundo los más afectados por esta situación, ya que concentran la mayor biodiversidad del planeta y a la vez son los más frágiles ante este problema.

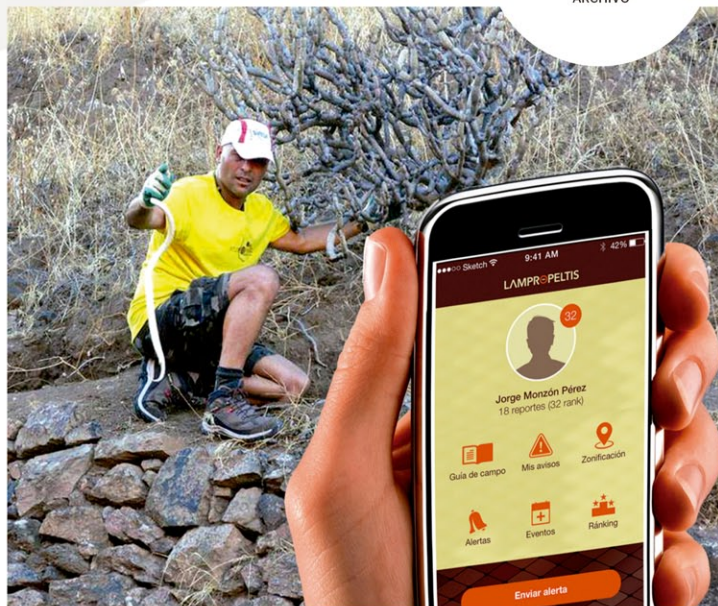
“Para muchos grupos de seres vivos las islas contribuyen desproporcionadamente (con respecto a su superficie) al total global de especies. El aislamiento y los procesos de evolución que llevan asociados han hecho que las especies insulares sean especialmente vulne-

rables”, explica el *Manual para el análisis de riesgos en el comercio de vertebrados exóticos*, redactado en Gesplan en el marco de las acciones previstas en el Proyecto Life-Lampropeltis que financian la Unión Europea, el Gobierno de Canarias y el Cabildo de Gran Canaria para controlar y combatir la presencia de esta especie.

Esta vulnerabilidad explica que más del 80% de las extinciones de aves y más del 90% de las de reptiles ocurridas desde el año 1600 tuvieran lugar en islas, a pesar de que representan menos del 5% de la superficie del planeta.

Tenencia prohibida

Es el caso la culebra real de California (*Lampropeltis californiae*) en Gran Canaria, gran devoradora de lagartos endémicos de la isla. Especie exótica invasora cuya tenencia como mascota está actualmente prohibida, fue precisamente la irresponsable suelta intencionada de algunos ejemplares lo que ha provocado su rápida adaptación al medio natural, muy similar al de su lugar de origen entre California y el norte de México: estamos situados en el mismo paralelo 28, en un rango térmico de actividad ideal para



Ya está operativa la app para identificar y dar aviso de la presencia de la Lampropeltis. | ARCHIVO

ellas que varía entre los 15 y 31 grados; se alimenta de reptiles y sus huevos, así como de roedores y pequeñas aves que en esta isla encuentra en abundancia; y no tiene depredadores, ya que aves rapaces locales como el ratonero o el cernícalo, por ejemplo, no la conocen y, por lo tanto, no la identifican como alimento.

La primera vez que esta serpiente fue detectada en libertad en

la isla fue en 1998, en el barranco Real (Telde). “Actualmente la culebra se encuentra en dos poblaciones en la isla de Gran Canaria –explica Ramón Gallo, técnico de Gesplan–. La que denominamos Núcleo Principal (en Telde y Valsequillo), una zona claramente antropizada en la que dominan los bancales con cultivos de berros y frutales, y la del Núcleo Secundario, confirmado en 2010 en el no-

roeste de la isla (Gáldar)”.

El diferente patrón de color en las culebras de estas dos poblaciones indica que se trata de sueltas distintas con ejemplares no relacionados entre sí, con la curiosidad de que el patrón de color en el Núcleo Principal es albino, bastante raro de modo natural como patrón dominante.

Las campañas de capturas que se realizan desde hace varios años han ido evolucionando desde los 47 ejemplares capturados en 2007 a los más de 500 en 2014 en el Núcleo Principal.

Devoradora de lagartos

De sus hábitos alimenticios se ha averiguado que se alimenta mayoritariamente de reptiles endémicos de Gran Canaria, por tanto únicos en el mundo, poblaciones entre los que está causando grandes estragos. Las más de 900 necropsias realizadas en culebras capturadas han revelado que su dieta está formada por reptiles en un 69%, pequeños mamíferos como conejos un 29,5% y pequeñas aves un 1,5%. En el Núcleo Principal, el 60% de esa dieta es de lagarto de Gran Canaria (*Gallotia stehlini*), el de mayor tamaño de cuantos existen en Canarias.

Para averiguar la repercusión que esta actividad depredadora de la culebra real de California está teniendo entre el lagarto de Gran Canaria, se ha realizado un estudio comparativo de dos poblaciones de este reptil en dos parcelas diferentes, a fin de conocer la densidad de ejemplares en un lugar con presencia de la serpiente y en otro libre de ella. El resultado fue estremecedor: se colocaron trampas para capturar vivo al *Gallotia stehlini*, a ver cuántos había en una parcela sin presencia de culebras y se capturaron 143 lagartos; mientras que sólo se pudo capturar 11 lagartos donde sí había culebras.

“Estos datos, a pesar de parecer obvios, deben ser tomados con cautela ya que podrían deberse a otros factores, como diferencias en el hábitat de una y otra parcela” explica Ramón Gallo a *Pellagofio*, pero a continuación añade un dato revelador: “de todas maneras, los ejemplares de lagarto de la parcela donde estaba la culebra real eran todos adultos, no había población joven”.

Capturas por el móvil

La última novedad en esta campaña para controlar y combatir la presencia de este ofidio en Gran Canaria, que no es peligroso para el ser humano, es la activación de la app “Lampropeltis” (aplicación para móviles Android e iOS) días atrás. Se descarga fácilmente y proporciona herramientas para que cualquier persona que aviste una de estas culebras pueda identificarla, establecer su localización e incluso fotografiarla. Además, envía un aviso a los teléfonos habilitados para ello, a fin de que pueda enviarse personal especializado a recogerla.

Si se ve o captura a una estas culebras se puede llamar al teléfono de emergencias 112, al Cecopin en el 928 353 443, o a los móviles 608 098 296 y 645 041 733 de Gesplan.

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



Junto al volcán de la Corona (en Lanzarote), los autores del libro con el bodeguero Ricardo Socas. | T. G.



Las manos del viticultor en una vendimia del valle de Agaete (Gran Canaria). | TATO GONÇALVES

El milagro de los vinos canarios según José Peñín

A punto llegar a las librerías de las Islas, la novedosa iniciativa del libro '100 vinos imprescindibles de Canarias' viene acompañada de un prólogo escrito para la ocasión por el conocido editor de la guía de referencia de los vinos españoles.

Y. M.

El escritor y periodista José Peñín (Santa Colomba de la Vega, León, 1943) es el autor del artículo "Los vinos del alisio", escrito para servir de prólogo del libro de próxima aparición *100 vinos imprescindibles de Canarias*. El volumen lo presentaremos sus autores –Yuri Millares, Mario Reyes y Tato Gonçalves– el jueves 29 de este mes de enero de 2015, en la sala Ámbito Cultural de El Corte Inglés de Las Palmas.

Para el editor de la *Guía Peñín de los mejores vinos España*, "la latitud planetaria de Canarias es contraria a la producción de vinos", y ello por ser "el viñedo más meridional del hemisferio norte" y encontrarse "bajo la influencia anticiclónica y desértica del Sahara". Es decir, condiciones que no hacen pensar que estas islas sean propicias para el cultivo

de la viña "y, mucho menos", para producir vinos de calidad.

"Entonces, ¿cuál es el milagro para que la vid vegete en su esplendor? ¿Cuál es la razón de que sus vinos estén más cerca del estilo atlántico europeo incluso que los peninsulares? –se pregunta–. El prodigio se llama alisio".

Aburrida monotonía

Para este gran conocedor de los vinos canarios (y de las propias islas del archipiélago) este "influjo húmedo y fresco casi permanente" del alisio es lo que hace posible que la viña crezca "con los elementos más amigables para la planta: la humedad y una temperatura no superior a 30º". Más aún. En estas islas no sólo se dan las condiciones para elaborar vinos de calidad, sino que "en medio de la aburrida monotonía de los vinos actuales,

100 vinos, 42 bodegas, 256 páginas

Y. M.

100 vinos imprescindibles de Canarias (Pellagofio Ediciones) es un recorrido por el archipiélago para descubrir cuáles son los vinos que se elaboran en sus islas, de qué bodegas proceden, qué paisajes los definen y que tradición los convierte en originales.

Ha sido una búsqueda que agrupa a 42 bodegas para conocer su historia de generaciones, las singularidades de sus plantaciones y toda clase de curiosidades sobre los vinos y uvas que los caracteriza en textos y fotografías. No pretende ser una selección exclusiva: hay más bodegas y vinos en Canarias dignos de atención, elogio y degustación. Con este libro los autores seleccionan, en una intensa aproximación, 100 de esos vinos imprescindibles para conocer la viticultura de estas islas en 256 páginas.

Las 42 bodegas se reparten entre 5 de Lanzarote, 10 de Gran Canaria, 19 de Tenerife, 1 de La Gomera, 5 de La Palma y 2 de El Hierro.

en su mayoría buenos pero iguales, aparece un microcosmos diferente y seductor: Canarias".

Peñín también hace un recorrido por los distintos paisajes de las Islas, añadiendo más valor a la originalidad de los vinos que aquí se elaboran. Así, escribe de La Palma que "la humedad y la altitud producen un carácter mucho más silvestre, pero no menos atractivo de sus vinos", o dice de La Gomera que "es un viaje al pasado de viñas y vinos aún campesinos y casi intocables, semejantes a los que encontré en casi todos los lugares en los años setenta del pasado siglo".

En este paisaje de paisajes ancla sus raíces una viña prefiloxérica ("Una viña de tinte medieval que se caracterizaba por la dispersión y gran número de castas, muchas de las cuales han desaparecido en la Península"), sobre un suelo "de constitución volcánica" mezclado con "las arcillas propias y las arenas de los vientos saharianos", que "trazan una diversidad única de terruños".

"Por todo esto –concluye–, cuando leas los *100 vinos imprescindibles de Canarias*, no te limites a percibir el retrato de la botella y la lectura de su contenido, sino que tu pensamiento trascienda a los fenómenos naturales que han hecho posible la creación de unos vinos singulares, en unas islas a pocos kilómetros del desierto más grande del mundo".

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

GASTRONOMÍA

ETNOGRAFÍA

EL MAR DE CANARIAS

NATURALEZA

MUNDO RURAL

pellagofio

Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

LA PROVINCIA

La Opinión de Tenerife

Curiosidades de unos vinos personalísimos y elegantes

Matías i Torres es una de las bodegas seleccionadas para el libro '100 vinos imprescindibles de Canarias'. Tradición y singularidad la han llevado a sus páginas, pero no cabe duda que merece ser conocida y reconocida independientemente de ello. Con una tradición de cinco generaciones, la actual bodeguera está marcando huella no sólo en la forma de hacerlos, sino de sentirlos y presentarlos.

Yuri Millares

Si los vinos de esta bodega están sorprendiendo por su originalidad, realizar una visita y conocer sus instalaciones es algo que marca y deja un recuerdo aún más indeleble. Victoria Torres Pecis ha tomado el relevo a su padre Matías en una actividad tradicionalmente de hombres, que se remonta cinco generaciones en su familia.

Su abuelo José, el bisabuelo Juan –que asumió la tarea, pero en realidad quien había heredado fue una hermana– y su tatarabuelo Luciano ya se habían dedicado antes a elaborar vino. Convertirse en bodeguera era algo que no entraba en sus planes hace pocos años, pero de ayudar a sus padres pasó “engancharse” hasta que “un día hace, cuatro años y pico le digo a mi padre: ‘¿qué, ¿hacemos vino?’ y ya está”. La diferencia es que su padre y su abuelo combinaban este trabajo con la agricultura (plátanos y cochinilla). Ella se lo ha planteado como una dedicación profesional exclusiva.

Entre las curiosidades y atractivos de la bodega están los dos lagares de madera de tea que tiene. Dos auténticas joyas etnográficas ¡que nunca han dejado de utilizar! El primer lagar “está aquí desde finales del siglo XIX”, nos cuenta. “Se ha utilizado cada año desde entonces, que es la manera de conservarlo, obviamente”.

Una piedra de 800 kg

El otro lagar, a muy pocos metros del primero, también es de madera de tea y lo compró su abuelo a mediados del siglo XX en Breña Baja, al hacer una ampliación de la bodega, después de haber adquirido más hectáreas de viñedo y necesitar “otra máquina para procesar toda la uva”. Un lagar, por cierto, que “se supone el más grande de la isla” y cuya piedra para prensar pesa 800 kilos (la del otro lagar más antiguo pesa 600 kg).

Para Victoria elaborar vino –y ella tiene una gama relativamente variada– no es tanto planificación como el deseo de experimentar en un proceso de aprendizaje sin fin. “Les sorprendería mucho lo poco que planifico. El blanco de la variedad diego empecé a hacerlo el año 2013 porque un señor de casi 70

Victoria Torres Pecis entre las barricas de la bodega Matías i Torres (en Fuencaliente) y, al fondo, la sala con los dos lagares. | TATO GONÇALVES



La bodega cuenta con dos lagares, en la foto el del siglo XIX, hecho de madera de tea y todavía en uso. | TATO GONÇALVES

• La cata



Mario Reyes*

Delicado e intenso vino atlántico

Ficha técnica:
Bodega Matías i Torres.
Marca: Matías i Torres Negramoll.
Tipo: tinto barrica.
Uvas: negramoll 100%.
Añada: 2013.
DO: La Palma.

Con la variedad más común en los tintos palmeros, famosa siempre por su falta de color, aunque últimamente ha pasado de ser un problema a una virtud. Capa baja con tonalidades burdeos. En las últimas añadas empieza a mostrar más su lado frutal, sin dejar su mineralidad y sus notas que recuerdan al laurel. Es personal y original a la vez. En boca es delicado, con intenso sabor, tanino presente y fresca acidez. Un vino muy al gusto de lo que se empiezan a llamar tintos atlánticos. Dicen que la variedad se plantó en toda la isla por el consejo de un técnico de la DO al que le pareció muy apropiada para la isla. No estaba equivocado, pero no le gusta el frío en exceso y por ello se presenta más frutal en estos parajes del sur de La Palma.

* Sumiller. Enoteca El Zarcillo.



Algunos de los vinos Matías i Torres con las etiquetas diseñadas, elaboradas y, en algún caso, bordadas por Victoria Pecis. | T. G.

años y otro mucho más joven que se incorpora a la viticultura (¡cosa poco frecuente!) me dicen ‘¿te interesa trabajar esta variedad, te gustaría ver nuestra parcela y cómo estamos trabajando?’ Me gustó y les compré la uva. Y así le ha pasado con el malvasía seco (“tenía muchas ganas de ver cómo me quedaba, porque es una uva con mucho potencial”) o con el tinto tradicional (“buscando un camino porque lo hago muy tradicional: pisando la uva en el lagar, por

tanto con maceración muy oxidativa y buscando fórmulas: por ejemplo, vinificando por separado según las zonas de la isla de donde procede la uva negramoll y la uva listán negro y luego decido lo que hago”).

Mujer bodeguera

El hecho de ser mujer no deja de suponer cierta dificultad en un mundo –el de la elaboración de vino– que hasta hace bien poco era exclusivo de hombres. Ella les dice a los viticultores cuándo hay

que vendimiar para que la uva tenga los parámetros que ella busca para sus vinos y “me hacen caso –afirma–, pero les aseguro que es muy difícil”. Porque el viticultor está impaciente por recoger su cosecha antes de que, por ejemplo, llegue una lluvia que la eche a perder, y le insisten “¿pero no ves que ya está?”.

“Sigue siendo un mundo de hombres –continúa–. Este año fue divertido porque la diego es una variedad compleja y aquí se cultiva a dos altitudes distintas: la que está más alta me parece más interesante, porque da una acidez mayor en zona de pinares, sobre 850 metros, y claro, hay que esperar hasta octubre y este año ya empezaba a llover. “¿Pero tú sabes lo que esta chica está haciendo? Esto ya está *legítimo* para recoger”, insistía el viticultor. “Pero al final fue todo bien”, sonríe.

“Aquí en Fuencaliente, después del incendio y posterior riada de 2009, se ha abandonado muchísimo la viña porque fue entullada y sólo algunos, los más románticos, se han puesto a recuperar la viña”.

Los vinos de Victoria no sólo son personales dentro de la botella, también por fuera, pues decora e incluso dibuja (¡y borda sobre el papel!) ella misma algunas de las etiquetas. Y entre quienes los aprecia y elogia está nada menos que el sumiller Josep Roca, que los ofrece en la carta de su restaurante El Celler de Can Rosa, uno de los más reconocidos del mundo.



Historia oral

Jable para la batata y
'jeito' para trillar cebada

La mejor batata de Lanzarote –la auténtica, según Francisco de León– es la que se cultiva en el jable, la arena que le aporta humedad y sabor en esta isla sedienta donde la poca agua de los aljibes era para beber.

Yuri Millares

Francisco de León es lanzaroteño de San Bartolomé y vecino de Mozaga. "Me eché a la novia aquí y aquí seguimos", sonríe este agricultor a punto de cumplir los 85 años. "Desde chiquitito, nunca me gustó otra cosa", dice de su trabajo en el campo. Como antes sus padres y sus abuelos, se ha dedicado a cultivar "todos los granos, pero sobre todo batata", producto que antes se embarcaba casi todo "a Londres", recuerda. Porque "Lanzarote se plantaba toda de batata, de la mar de abajo a la mar de arriba, como decimos nosotros".

Y aquí empieza la confusión para quien no conozca el paisaje y la agricultura de Lanzarote. No hay que confundir jable ("jable volón que parece para encalar" lo describe Francisco, pero en realidad es arena fina) con la ceniza volcánica o lapilli (que aquí llaman "arena"), en un caso para el cultivo de la batata y en el otro para la viña.

Ambos sustratos cubren la tierra para retener la humedad de la noche y filtrarla hacia el terreno que se encuentra debajo. "El jable aguanta más la humedad –asegu-



• Hablar canario

Sin moñigos en el aljibe gracias a la aulaga

Y. M.

El esfuerzo del agricultor lanzaroteño por obtener sus cosechas en una isla sedienta se servía del jable y la ceniza volcánica para dar vida a aquello que plantaba. Pero ¿cómo se las arreglaba la gente para beber y dar agua a sus animales? "Yo chiquito recuerdo ir con mi padre desde San Bartolomé a la Caleta de Famara con el burrito, a buscar dos barrilitos de agua. Que allí había un manantial, aunque era un poco salobre. Y si no, en San Bartolomé había uno, don Paco Ramírez, que tenía una **mareta*** y le comprábamos un barrilito".

Cada vivienda tenía su propio aljibe, pero no siempre con agua. "Nosotros teníamos uno delante de ca-

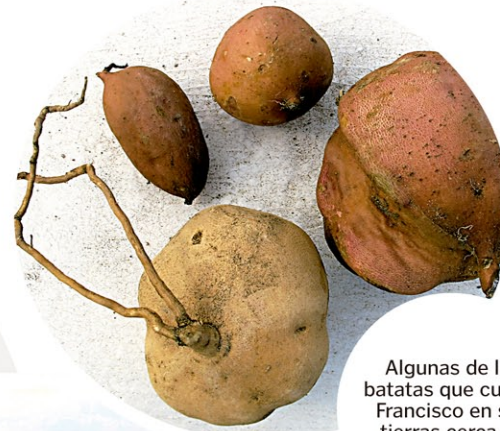
sa, pero a veces no se llenaba. Y era del camino –explica, es decir, que se llenaba con el agua de la lluvia que caía alrededor del depósito– por donde pasaban los animales. Le poníamos una aulaga en el caño del aljibe para que no entraran los moñigos y así entraba el aguüta limpia".

calcadero. "Acervo de mieses dispuesto para trillar" (L. Fajardo, "El camello en Canarias").

jeito. "Habilidad, maña" (citado en *Tesoro Lexicográfico del español de Canarias*).

mareta. "En Lanzarote, (...) los aljibes muy grandes" (J. Pérez Vidal, "La vivienda canaria...").

sierra. "Montón de trigo en la era" (cit. *Tesoro*...).



Algunas de las batatas que cultiva Francisco de León en sus tierras cerca de Mozaga. | Y. M.

Francisco de León escarba en el jable para sacar una batata que ha obtenido después de enterrar una ramita de la planta. | YURI MILLARES

ra-. Un año *invernoso* dejamos la tierra preparada y el próximo año, si no llueve nos da". Pero el jable no sólo le da humedad, sino "sabor a Lanzarote", insiste.

A pesar de ser tubérculo, no se siembra como la papa. Después de preparar el terreno hay que coger una rama de la planta y sacarle siete u ocho trozos de unos 10 centímetros que hay que enterrar sobre un montoncito de jable (previamente ha habido que cavar hasta alcanzar la tierra, abonar con estiércol y tapar con el jable). Esa ramita echará raíces hasta producir la esperada batata.

"Toda la familia trabajaba: unos escardaban, otros echaban estiércol, otros ahoyando, otros poniendo, otros abrigando para hacerle soco con piedra. A mí me gustaba mucho hacer las pareditas, que después, como la agricultura fue dando poco, me fui a hacer paredes a Playa Blanca cuando vino lo del turismo", recuerda.

No faltaba en cada familia la tenencia de algún animal (un burro o un camello era lo habitual). "Me gustaba mucho trabajar con ellos", reconoce Francisco, que ha tenido burro y mula, como su padre tuvo burro.

Naturalmente, a burros y camellos había que alimentarlos. "En ese tiempo no había alfalfa. El año que llovía cogíamos bastante grano y guardábamos la paja para los animales, hacíamos unos pajeros grandes. Se tardaba un par de días en hacerlo, para que se fuera apretando y si llovía el agua escurría por fuera".

Para separar el grano que convertían en gofio, de la paja que servía de alimento a los animales, hacían trillas "en el **calcadero***: se ponía el camello en el centro y va manteniendo los burros que van por fuera, que hacíamos una cobra de ocho o diez burros".

Si era cebada, "la sacudíamos primero con un palito para no traer la tierra a la era. Entonces trillamos, le quitamos la paja, aventamos (que todos no tenían **jeito*** para eso) y haces una **sierra*** y todo el grano va cayendo juntito. Aventábamos con la horqueta".

• Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Como si fuera día de Reyes

A lsumergirnos en la rutina diaria de un año recién inaugurado, y cuando todavía quedan restos de papel, cinta adhesiva, lazos y demás elementos que completan los muchos, pocos, excesivos o escasos presentes dejados por los Reyes Magos, la mañana del día seis se convierte en recuerdo grato para los afortunados correspondidos en sus peticiones. Recuerdos que no sólo permanecerán en la mente de quienes fueron testigos de la alegría, de la emoción y de la gratitud, sino de los que en el futuro podrán acceder al visionado de las imágenes gracias a la popularización de la fotografía y el video.



Una desconocida imagen de la playa de las Canteras cuando frente a ella no había avenida, sino una calle de tierra. | ARCHIVO PELLAGOFIO

De un tiempo algo más antiguo es esta foto. Su época, la del blanco y negro, que igualmente permitía plasmar los momentos que décadas después aún recordamos.

Como éste en el que se recoge el disfrute de Manuel Martín con su moto. No creemos que haya sido regalo de Reyes, porque en aquellos 50 del siglo pasado los poderes mágicos de Melchor, Gaspar y Baltasar apenas alcanzaban a satisfacer las solicitudes muy modestas de los niños y niñas de la época, salvo excepciones pertenecientes a familias con suficientes recursos.

Si era cebada, "la sacudíamos primero con un palito para no traer la tierra a la era. Entonces trillamos, le quitamos la paja, aventamos (que todos no tenían **jeito*** para eso) y haces una **sierra*** y todo el grano va cayendo juntito. Aventábamos con la horqueta".

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Escómbridos

Bonitos del norte, del sur y del Mediterráneo, sujetos a modas

Tres habituales en Canarias, el más famoso es el llamado “norte”, mientras que el del sur (bonito listado) y el del Mediterráneo (sierra o corrigüela) abundan más pero son menos apreciados –injustificadamente– por los isleños.

José Antonio González (Solea)*

Las características templadas-subtropicales de las aguas de Canarias y mares adyacentes favorecen que, en estas latitudes, vivan numerosas especies de Escómbridos (familia Scombridae) de forma permanente o migren estacionalmente. Nos referimos a los grandes y medianos peces pelágicos nadadores: atunes, bonitos y demás parientes.

Esta extraordinaria riqueza faunística se refleja en una amplia diversidad de especies, aprovechadas por nuestros pescadores artesanales y recreativos a lo largo de una sucesión anual de zafras que, puntualmente, llegan a nuestros mercados y hogares.

En este artículo nos ocupamos de aquellos Escómbridos que en Canarias y en el resto del país son denominados “bonito”.

Bonito del norte

El pescador canario tradicionalmente ha denominado **barrilote** o **negrito** a un verdadero atún que, por tamaño y razones de mercado, recibe más frecuentemente el nombre **bonito del norte** (*Thunnus alalunga*), que es su nombre oficial en español aunque la FAO utiliza el de **atún blanco**.

Algunos pescadores y arrieros, en su ansia típicamente canaria de acortar los nombres, simplemente lo llaman “norte”.

La característica morfológica que mejor le identifica es su par de aletas pectorales marcadamente largas. En aguas canarias es una especie común que, anualmente, aparece entre noviembre y abril, aunque en 1999 obtuvo su residencia canaria para todo el año (la nuestra caduca cada 6 meses).

Es uno de los túnidos más cotizados, aunque sus capturas no suelen ser cuantiosas. Alcanza un tamaño de 140 cm (desde el hocico hasta la furca u horquilla de la cola) y 60 kg. Los tamaños más comunes varían entre 50 cm (2,1 kg) y 90 cm (16 kg), esta última la talla mínima de captura (TMC) que recomendamos.

Se alimenta de peces, crustáceos y calamares. De carne rosada y firme, con 8,1% de grasas y 26,5% de proteínas. Aporta 1,60 mg de ácidos grasos omega-3 y 179 kilocalorías por cada 100 g de porción comestible. Se comercializa en filetes (lomos), rodajas o troceado; sus ventrecas y huevas también se venden. Fresco o ado-

bado, se prepara guisado, frito, empanado o asado (a la plancha). Ventrecas y huevas se hacen fritas o guisadas para salpicón. Es el ingrediente principal del famoso marmitako vasco.

Bonito del sur

El **bonito listado** (*Katsuwonus pelamis*), también llamado **rayado** en Canarias, tiene listado por nombre oficial español y en FAO, representando el bonito más común y abundante de Canarias. Su característica morfológica diferencial es la presencia de 4 a 6 bandas longitudinales oscuras (listas o rayas) en el vientre.

En aguas canarias aparece anualmente en primavera-otoño.

Alcanza un tamaño de 108 cm y 34,5 kg. En el mar canario aparecen maduros en octubre-noviembre, aunque se reproducen de diciembre a abril en la zona de Guinea-Senegal-Cabo Verde, con talla de primera madurez de 42 (hembras) y 45 cm (machos), que recomendamos como TMC. Se alimenta de peces, crustáceos, cefalópodos y otros moluscos.

De carne roja oscura, con 7% de grasas y 25,5% de proteínas, aporta buenos niveles de ácidos grasos omega-3 y unas 165 kilocalorías por 100 g de carne. Se comercializa entero, fileteado (lomos), en rodajas o troceado.

Fresco o adobado, se prepara guisado (para hacer salpicón –in-

superable el que preparaba mi suegra en Playa Santiago, La Gomera–, ensalada e incluso marmitako), frito, empanado o asado (a la plancha).

A pesar de que podemos comprar sus deliciosos y nutritivos lomos, frescos y a muy buen precio casi todo el año, el consumidor canario no lo tiene en gran aprecio. En este caso, las modas se imponen al sentido común. Por cierto, si van por Madeira en temporada de bonito, pidan *gaiado à moda de Machico*, cuyo ingrediente básico es el bonito listado seco y salado: una delicia de plato.

Bonito del Mediterráneo

La **sierra** o **corrigüela** –de co-

rre y vuela– (*Sarda sarda*) es el bonito típicamente mediterráneo, aunque también es frecuente todo el año en Canarias. Se diferencia por llevar de 5 a 11 rayas oscuras, ligeramente oblicuas, en el dorso y flancos superiores. Los ejemplares mayores llegan a perder estas rayas y desarrollan 12 a 16 bandas oscuras transversales.

Recomendamos 40 cm como talla legal de captura (TMC) en el caladero canario, donde alcanza un tamaño de 88 cm y 9,6 kg. Se alimenta de peces (sardinas, alachas, boquerones, chicharros, bacaladillas, fanecas, capellanes).

De carne roja oscura, con buenos aportes de proteínas y ácidos grasos omega-3, en Canarias es poco apreciado y su carne se consume fresca.

En las provincias mediterráneas españolas se comercializa fresco, congelado, en conserva, seco y en salazón. Un bocadillo de salazón de este bonito –*bonito salado*– es un manjar. ¿Cuántos bocadillos de estos habré comido yo en mi juventud en Santa Pola, Alicante? Admite tantas preparaciones culinarias como los atunes. Puede prepararse en escabeche, estofado, encebollado, frito, con tomate, a la sidra, en arroz o en fideuá, al pimentón, enriqueciendo una pasta. También se consume la hueva de este bonito seca y prensada que, junto con la de la melva, recibe el nombre de *garrofeta* (= algarrobilla), por su forma, color y tamaño: un aperitivo típico alicantino, con cerveza, e incluso bocadillo.

Cuando los bonitos se venden como productos transformados, la posibilidad de confusión o sustitución de mercado con productos similares (albacoreta, melva, etc.) es aún mayor.

Reflexión

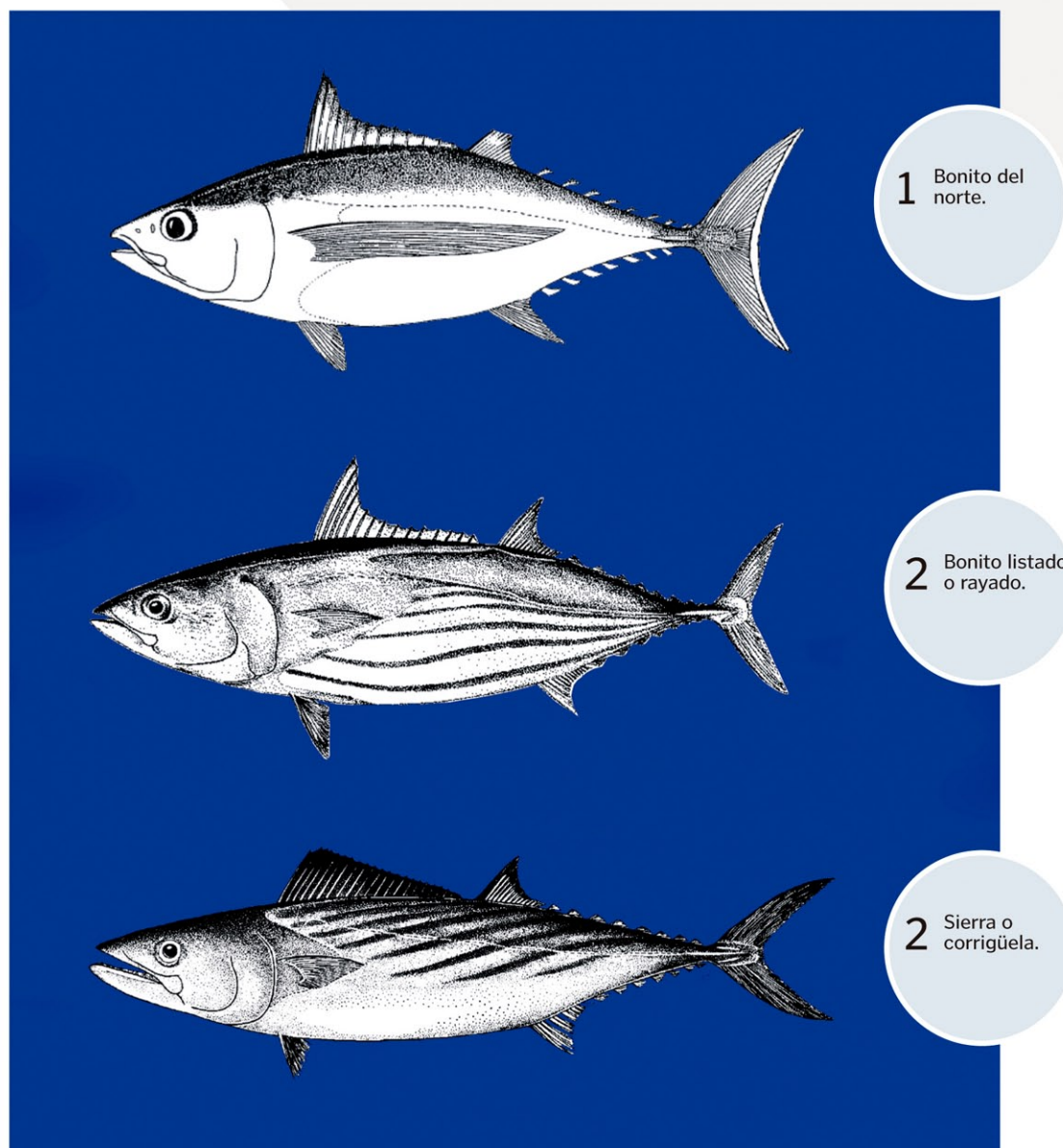
Tendríamos que haber resuelto mucho mejor la comercialización de atunes y bonitos en Canarias, sobre todo en islas como Fuerteventura o El Hierro: siguen persistiendo situaciones de monopolio y de ausencia de canales de venta estables.

También deberíamos haber desarrollado una industria ligera de transformación y embotado en aceite de bonito troceado, para consumo propio y exportación.

Y qué decir de las mejoras en promoción y difusión de estas joyas gastronómicas, pescadas una a una artesanalmente con anzuelo: el bonito listado debería ser obligatorio, por ley, en todos los restaurantes canarios. Bendito pescado azul, alimento cardiosaludable, rico en omega-3, proteínas de alto valor biológico (asimilables por nosotros), vitaminas del grupo B y minerales.

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

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



Cita con Canarias

Sabine Willmann

Alemana con alma herreña

El Hierro es algo más que una isla mítica para quienes han oído hablar de ella: es una tierra que enamora. Es lo que le ocurrió a esta alemana que decidió quedarse a vivir en ella, pero con un firme compromiso: hacer que otros muchos que no la conocen descubran también el equilibrio que transmite la relación entre su gente y su territorio. Y lo hace desde sus casas de alojamiento rural en El Sitio o con el Festival Bimbache openArt, que reúne a músicos de todo el mundo en esta pequeña isla 'perdida' en medio del Atlántico.

“El Hierro es algo difícil de explicar, aquí todavía se puede escuchar el silencio”

Yuri Millares

— **¿La primera vez que vino a la isla de El Hierro era una simple turista que pasaba por aquí o ya venía buscando algo especial?**

— Fue hace 35 años. Trabajaba como maestra y viajé durante las vacaciones de otoño que hay en Alemania. Ya conocía las otras islas del archipiélago y me faltaba una... ¡tenía mucha curiosidad por conocerla!

— **¿Lo que hay entre Sabine y la isla de El Hierro es amor a primera vista?**

— Sí, es amor a primera vista y algo mucho más profundo... como haber reencontrado un lugar para enamorarse que buscaba mi alma hace siglos.

— **Tiene casa en la isla, ¿cuándo vino para quedarse?**

— Primero me hice una casa donde estar durante las vacaciones de mis hijas en verano y dos o tres veces más al año. Después vinieron unos años en los que regresaba cada seis a ocho semanas. Hasta que en 2001 me mudé para quedarme a vivir. Pero ahora tengo que irme de vez en cuando, porque tengo tres nietos.

— **Nació en Hamburgo, que es donde tiene su familia. ¿Cómo era su vida allí antes de conocer la isla de El Hierro?**

La entrevista con Sabine Willmann tiene continuación en pellagofio.es:

“Seguimos celebrando el festival porque el pueblo herreño ve que tratamos con mucho respeto sus tradiciones”

— Bueno, tenía familia, dos hijas, un buen trabajo que estaba bien pagado. Pero me faltaba la libertad de hacer las cosas de otra manera. Al final dejé ese empleo y creé mi propio centro para talleres de salud, creatividad, arte y espiritualidad, en un invernadero grande con calefacción que había en el jardín de casa. Allí iban músicos conocidos para grabar o hacer conciertos en un ambiente especial. Todavía existe y lo lleva una amiga mía.

— **Le gusta la isla por su tranquilidad y su naturaleza, pero sus casas de turismo rural son mucho más que un lugar donde pasar la noche. Con tantas actividades en las que se implica, ¿tiene tiempo para disfrutar de lo que ofrece a sus huéspedes?**

— Me gusta la isla porque es un sitio único. No sólo por su naturaleza y tranquilidad, también por su gente. El Hierro es algo difícil de explicar. Hay que vivirlo, venir, olvidar todo y entregarse. Aquí todavía se puede escuchar el silencio. Es cierto que ofrecemos organizar las vacaciones a nuestros clientes, con senderismo, parapente, buceo, masajes, yoga, etc. Pero disfruto de todo...

— **El pasado verano se ha celebrado el X Festival Bimbache openArt, un cita con El Hierro que se ha dejado ver incluso en Alemania. ¿Cómo**



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Días de ensueño y casas coquetas

Entre cielos que parecían encantados, un faro que rozó el fin de la tierra conocida, coquetas casas rurales en Los Llanillos y el placer de contactar con la mejor gente, Sabine nos hizo pasar unos días de ensueño en la isla del Meridiano. Por problemas de agenda, sin embargo, no le pudimos hacer nosotros la foto. Un oportuno móvil fue la solución.

mo nace este festival y por qué?

— En el fondo lo que hay es un profundo amor al arte sin fronteras y un honesto deseo de contribuir a la mejora de la condición humana. Yo no soy músico, pero ya en mi país nativo abrí mi casa a músicos, artistas y filósofos de cualquier lugar. Un día, hace 13 años, me encontré en El Hierro con un guitarrista de jazz, un alemán que vivía en Nueva York y tocaba allí con Pat Metheny, Whitney Houston... Alguien le había dado mi teléfono y aquí en El Hierro se enamoró de la isla. Sólo estuvo tres días, pero desde entonces mantuvimos el contacto y vimos que teníamos cosas e ilusiones en común...

— **¿Torsten de Winkel?**

— Sí. Al cabo de tres años volvió a El Hierro... y creamos el festival para convocar y unir como iguales

“

“El Festival Bimbache openArt es un profundo amor al arte sin fronteras”

a músicos de todas las culturas y tradiciones, por supuesto también de aquí; para fomentar la convivencia y crear un ámbito donde cada uno pueda aprender de cada otro en lugar de competir. Como un faro para todo el mundo. Él es el ideólogo y director artístico del Bimbache openArt (y ahora también con la CasArte, nuestro programa de artistas en residencia para fomentar el espíritu de convivencia intercultural e interdisciplinar) y está entregado al cien por cien a ello en la isla, a donde se ha mudado desde Nueva York.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Hace más de 20 años tenía a un señor mayor, herreño, haciendo muros de piedra en El Sitio, un verdadero artista: Aquilino, q.e.p.d. Un día me invitó a caminar con su familia en una procesión con un santo del pueblo. Como nació en una ciudad alemana después de la guerra, donde no hay costumbre de procesiones, me daba vergüenza caminar con ellos y se lo dije. Me respondió con una sonrisa: “Mi niña, casi todos aquí fuimos a vivir a Venezuela o Cuba, sabemos cómo se siente uno fuera y se lo digo de verdad. Venga con nosotros mañana, es una de nosotros”.