

Entrevista  
Arsenio Gómez

“En 1985 se vendía mucho vino de Tacoronte, pero la parra estaba en el muelle”



Atlántico  
Prefiere aguas más frías que las de aquí

El extraordinario bacalao que se come pero no se pesca en Canarias

Gastroclub  
Postres

Vuelve la magia de Pedro Rodríguez Dios



# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 29 - marzo 2015

Ilustración de portada realizada por el pintor Tony Sánchez.



## Observar aves en Canarias

Tony Sánchez

## Rutas

## • Pasión por las aves



Tony Sánchez

## Consejos para practicar el 'birdwatching'

No estoy muy seguro de si en mi caso, como pintor de aves, fue el amor a las aves desde temprana edad lo que me llevó a dibujarlas y pintarlas; o si el dibujarlas, también desde que tengo uso de razón, me llevó a amarlas. Lo cierto es que con el paso de los años, y tras conocer a muchas personas aficionadas a observar las aves, he apreciado claramente un denominador común en todas ellas: una pasión profunda, a veces desmesurada, hacia estos seres emplumados.

Las islas Canarias son un lugar privilegiado para el estudio y la observación de las aves por la importante cantidad de endemismos, sobre todo a nivel subespecífico. Según el programa de Áreas Importantes para la Conservación de las Aves que desarrolla BirdLife International, el número de IBA (Important Bird Areas) en Canarias es de 67. Teniendo en cuenta que en nuestro planeta existen cerca de 10.000 especies de aves, y que la belleza y variedad de su plumaje resulta espectacular en muchos casos, además de interesantísimo y curioso su comportamiento, resulta de un atractivo inmenso adentrarse en el conocimiento de un campo tan amplio y repleto de belleza como es el de la observación de la avifauna. A su atractivo podemos añadir que hay muchas especies fáciles de ver en casi todos los lugares del mundo.

En principio no es necesario contar con grandes medios para empezar: nos puede bastar simplemente con salir a lugares apropiados y estar atentos, para intentar descubrir qué variedades de pájaros nos encontramos. Unos prismáticos, un cua-

## Gorriones, mirlos o vencejos son especies que podemos observar en las ciudades con mucha facilidad y pueden servirnos como entrenamiento

derno de notas de campo y alguna guía de aves son los elementos básicos. A grandes distancias se hace incluso necesario el uso de telescopios terrestres, siendo necesario el uso de trípode.

Es necesario practicar, para acostumbrarnos a mirar y encontrar el ave mientras se mueve por su medio, y es muy importante evitar siempre mirar directamente al sol. Usar vestimenta y botas adecuadas, de colores apagados, e incluso que se asemenen al hábitat en el que nos movamos, para camuflarnos mejor.

Consultar las condiciones meteorológicas que se prevén nos evitará sorpresas, e ir provisto de ropa de abrigo e impermeable nos protegerán en caso de frío o lluvia. Una pequeña mochila nos será muy útil para transportar las cosas, no olvidando llevar comida y bebida, sobre todo si vamos a pasar varias horas fuera.

## También en las ciudades

Gorriones, mirlos o vencejos son especies que podemos observar en las ciudades con mucha facilidad, y que pueden servir como entrenamiento previo, para luego salir a otras zonas y aventurarnos con aves que necesitan un rastreo más profundo pa-

ra poder visualizarlas. Teniendo en cuenta que las aves se caracterizan por poseer buena vista y agudo oído, debemos movernos procurando no hacer ruidos o intentando hacerlo con la mayor discreción posible. También hay que evitar movimientos bruscos, especialmente cuando hemos avistado algún ave, valorando su comportamiento en el intento de acercamiento, para ir percibiendo si permite una mayor aproximación, o si parece que va a salir huyendo en cualquier momento.

Algunas aves permiten un mayor acercamiento que otras, como es el caso del bisbita caminero o el mosquitero canario. Otras ni siquiera los podrás ver, o resultará mucho más difícil, como las codornices y perdices que, sin embargo, sí las podrás escuchar. Las rapaces tampoco permitirán el acercamiento con facilidad, aunque algunas, como los cernícalos, pueden ser más tolerantes.

En lugares como charcas, si tienes paciencia y discreción, podrás observar a las gallinetas mientras se desplazan entre la vegetación o nadan en la superficie, e incluso llevarte la sorpresa de poder ver, en época de cría, a una familia al completo con los pollos. Las limícolas también se suelen dejar ver bien en las zonas intermareales de la costa.

Escuchar los sonidos y cantos pueden ayudar, no sólo a la identificación, sino también a descubrir al protagonista, por lo que, el adiestrarnos en escuchar grabaciones de cantos aumentará nuestra destreza en el reconocimiento de la avifauna.

Entre los datos importantes a anotar en

el cuaderno están: fecha, hora, lugar del avistamiento, condiciones atmosféricas, el tamaño relativo (compararlo con aves que probablemente conocemos: un gorrión, un mirlo, una paloma, y apuntar si es más pequeño que un gorrión, por ejemplo), forma o silueta (podemos hacer un sencillo dibujo con las formas básicas o proporciones relativas), forma del pico (curvado, largo, corto, etc.), forma de las patas, largo y forma de las alas (redondeadas, alargadas, puntiagudas, terminadas en "dedos", etc.), largo y forma de la cola (ahorquillada, cuadrada, con plumas externas blancas, etc.), marcas de campo y colores del plumaje en general, voces, tipos de alimentos que consume y técnicas de alimentación, comportamientos, etc.

## Sin molestar ni ensuciar

El observador de aves debe mantener siempre cuidado de no acercarse a las aves que estén anidando o están reunidas en colonias, no molestarlas y dejar los hábitats tal y como estaban, sin dejar basuras.

En el caso de visitar reservas naturales o determinados lugares con aulas de la naturaleza, podemos encontrar observatorios para aves, que son simples construcciones de madera colocadas estratégicamente en lugares apropiados para la observación, como charcas. Según el lugar, un coche también podría servir de observatorio, ayudándonos de un telescopio con abrazadera para observar aves desde una cierta distancia.

Definitivamente la observación de aves (*birding* o *birdwatching* en inglés) es una de las aficiones más placenteras y gratificantes que podremos practicar, con el añadido del contacto con la naturaleza que conlleva.

## • Árboles de Canarias



Juan Guzmán

## Mil y un nombres de los pinos canarios: histórico-religiosos

Tenemos el convencimiento de no errar al afirmar que *Pinus* y *Phoenix*, seguido del gentilicio *canariensis*, nuestro pino y nuestra palmera, han dado lugar a buena parte de la toponimia regional. Sin embargo, existen y existieron muchos pinos con nombre o historia propia, aunque no así es el caso la palmera. Y es que aunque ambas especies son señas de identidad, lo cierto es que la longevidad es la marca la diferencia, permitiendo al pino canario un mayor grado de polimorfismo y singularidad.

Los pinares, hoy tranquilos y solitarios, presentaron un aspecto muy diferente hasta la primera mitad del pasado siglo. Antaño sirvieron de rutas de intercambio entre poblaciones, de peregrinación hacia el santuario, de mudanzas de los enseres e incluso de traslado de los difuntos hasta el camposanto. Pero sobre todo los pinares fueron muy transitados por ser fuente de sustento a través de diversos usos, desde el constructivo al energético, pasando tam-

bién por el agrícola y el medicinal. Todavía hoy tras los incendios, cuando asoma la desnudez del suelo, sorprenden las múltiples sendas que de repente emergen, caminos que aparentemente no llevan a ninguna parte, salvo a los rincones del propio pinar. Y es así que a través de los años, en todas las islas de pinar, fueron surgiendo mil y un nombres específicos para designar y relacionar diversos pinos padre con las vicisitudes, imaginación y opiniones de errantes, trabajadores y moradores locales.

## Desde la conquista

Comenzando por los pinos relacionados históricamente, conviene citar al menos dos: el Pino de Tanausú junto al sendero que lleva desde la Cumbrecita hasta El Riachuelo, en El Paso (La Palma) y el Pino de la Victoria en La Victoria de Acentejo (Tenerife). Del primero se cree que en ese lugar fue capturado el bravo líder benahorita,

## CUADERNO FORESTAL

En la isla de La Palma se cuentan hasta tres pinos de la Virgen. En esta imagen de más de un siglo de antigüedad, el que se encuentra en el camino de las Vueltas, en El Paso.



mientras que junto al segundo se celebró una misa el día de Navidad de 1495, para conmemorar la definitiva conquista castellana.

Por su parte, son muchos los pinos concernientes al culto religioso, por encontrarse a las ermitas o basílicas, o en los

caminos marianos hacia las mismas.

La mayor parte de estos ejemplares destacan por sus grandes

portes y es que, no en vano, el carácter sagrado fue un factor que, más allá de la protección divina, ayudó a su respeto general. Hace mucho ya que desapareció el Pino Santo de Teror (Gran Canaria), donde el topónimo releva a la patrona canariense, la Virgen del Pino. Y en La Palma se cuentan hasta tres pinos de la Virgen.

De costumbre hispánica era instalar, asimismo, una campana sobre el pino antes de construir la ermita, de ahí el Pino Campanario en Las Vegas (Tenerife). La construcción

de templos también estuvo precedida por la colocación de imágenes, marcos y ornatos en los huecos del propio pino, espacios que había que mantener a golpe de hacha para que la madera no engullera estos objetos. Aun así no sería extraño que alguna imagen, colocada sobre algún pie alejado y olvidado, acabara por integrarse definitivamente en la madera.

# El reportaje



Ceba de un cuervo canario adulto a un pollo volandero. | JOSÉ DANIEL MORATA

## Ver aves en Canarias

Los amantes de la observación de aves tienen un paraíso en estas islas, pero muchos hábitats están desapareciendo o se transforman. Envenenado por cazadores, el cuervo canario está casi extinguido en Gran Canaria, mientras el halcón tagarote ha vuelto gracias a la abundancia de tórtolas en los parques.

Yuri Millares

La observación de aves en la naturaleza es una actividad que se mueve entre el mero disfrute del contacto visual con la avifauna y el compromiso con la investigación, e incluso la defensa, de determinadas especies y sus hábitats. Practicarla en Canarias tiene el aliciente añadido de la gran cantidad de aves (tanto nidificantes y como migratorias) que se pueden observar y la gran diversidad de paisajes en los que se mueven.

Para todos los ornitólogos y aficionados a la observación de aves, David Bannerman es una referencia que, desde principios y hasta mediados del siglo XX, recorrió las islas Canarias en varias ocasiones estudiando la avifauna. Sobre todo por los libros que dejó escritos (entre los que destaca *The Birds of the Atlantic Islands*, 1963). "Para el amante de la ciencia, sea ésta zoología, geología, botánica o antropología, o para los aficionados a la investigación geográfica de cualquier tipo, Canarias es todo un paraíso", escribió en *The Canary Islands, their history, natural history and scenery* (1922).

A sus expediciones iba con escopeta y, además de observar, dis-

paraba y cazaba ejemplares que se llevaba muertos para estudiarlos. En enero de 1910, por ejemplo, acampó en la Cueva de las Niñas (sur de Gran Canaria) con la idea de localizar al pinzón azul. No tuvo mucho éxito, pues sólo pudo ver a un ejemplar "al que disparó, mató y se llevó a Inglaterra junto con una hembra que capturó otro miembro de su expedición", como publicamos en el reportaje dedicado a este ave en el número de *Pellagofio* de marzo de 2014.

### Compromiso

En la actualidad la observación y estudio de aves no se realiza escopeta en mano y cada vez son más las personas interesadas en practicar esta actividad, ya sea como simples testigos de la vida natural, o desde un compromiso medioambientalista de conocer y ayudar a preservar la biodiversidad del archipiélago. Con este objetivo existen en Canarias diversas organizaciones de amantes de las aves y la naturaleza, que desarrollan una callada pero importante labor en favor de estos llamativos e inquietos animales. Es el caso del Colectivo Ornitológico de Gran Canaria, fundado el 16 de febrero de 2008.



Curso de iniciación a la observación de aves. | COLECTIVO ORNITOLÓGICO DE GRAN CANARIA

Además de realizar talleres y cursos de iniciación a la observación de aves, sus voluntarios peinan continuamente el paisaje de esta isla, en su preocupación por observar el estado (y número) de las poblaciones de las distintas especies, en especial de aquellas en estado más crítico de supervivencia. "Somos una entidad sin ánimo de lucro que se dedica a la observación, estudio y sobre todo conservación de la avifauna canaria", resume su presidente Santiago Sánchez Cabrera, que ha explicado a *Pellagofio* los casos de dos aves en grave peligro de extinción

en la isla: el cuervo canario y el chorlito patinegro.

### El cuervo, envenenado

"A mediados de los años 80 en Gran Canaria sólo había unas 150 parejas reproductoras, aparte de los individuos solitarios", dice del primero de ellos, el *Corvus corax canariensis*, fácilmente identificables por su pico robusto y plumaje negro. "Ahora apenas quedan unas 13 ó 14 parejas", añade.

Parece una cifra crítica, pero lo era más hace muy pocos años en que contaron sólo siete u ocho parejas. Se percibe una pequeña

recuperación.

¿Qué había pasado? Ocurrió hace un par de años: en un coto de caza situado en la cumbre, junto a la presa de los Hornos, comenzaron a aparecer muchos cuervos muertos, también aguilillas e incluso perros y gatos.

"Una mañana encontramos 25 cuervos muertos, la mitad de la población que había en la isla. Después de una denuncia que puso el veterinario Pascual Calabuig, del Centro de Recuperación de Fauna Silvestre de Tafira, se descubrió que estaban poniendo filetitos de pollo envenenados con una mezcla de dos compuestos químicos prohibidos (carbuforano y metomilo) que mezclados, además, son como una bomba de relojería".

Los envenenaban porque le echaban la culpa de que se comían los huevos de las perdices y a los conejos. "Huevos puede que sí coman, pero no tienen capacidad como un águila de capturar un conejo, a no ser que esté muerto o enfermo. Pero a alguien tienen que echarle la culpa", opina Santiago Sánchez, al confirmarnos que aquella denuncia y posterior erradicación de los venenos en la cumbre ha sido clave en la pequeña recuperación del cuervo.

### Un caso más crítico

Y si el caso del *Corvus corax canariensis* es crítico, el del chorlito patinegro es aún peor.

"En nuestras salidas de observación de aves tenemos que ser grupos pequeños: seis son ya muchas personas. Cuando vamos a hacer el seguimiento de una población como el chorlito patinegro, nos vamos a zonas costeras con los prismáticos y estamos un rato caminando, observando y anotando. Y al cabo de un tiempo lo volvemos a repetir. Después hacemos censos en épocas de nidificación y fuera de ellas. Esta es una especie de la que sólo quedan una o dos parejas en Gran Canaria y hace poco se extinguió en Tenerife, aunque sí hay en otras islas. El mayor problema de esta especie es que nidifica en el suelo y con la destrucción de su hábitat la gente pisa los huevos sin darse cuenta. Es un problema de difícil solución".

### Vuelve el halcón tagarote

En el lado contrario, están aves como las abundantes y populares pardelas cenicienta, de la que hay miles de parejas reproductoras. "También abundan la gaviota patiamarilla en la costa, o el canario silvestre en el monte (que los científicos llaman ahora serín canario)", dice Santiago Sánchez.

"Y hay otras que se daban por extinguidas en Gran Canaria y por sí solas se han recuperado de maravilla –sigue–, como el halcón tagarote y el gavilán, quizás por la abundancia de la tórtola turca, que ha invadido parques y jardines. Como anécdota, hay un ejemplar de halcón que se ha afincado en el barrio de Siete Palmas de la ciudad de Las Palmas, que va de parque en parque cazando tórtolas".

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

## Gastroclub



Mimos de lima-limón, tartaleta de queso con guayaba, yogur de limón y vainilla con hilos de chocolate... | YURI MILLARES



Pedro Rodríguez Dios (en su obrador en La Longuera) muestra sus lingotes de violetas y almendras. | Y. M.

## Pedro Rodríguez Dios Postres, vuelve la magia de lo dulce

El gran chef tinerfeño vuelve a sus orígenes como pastelero con un obrador en La Longuera (Los Realejos), desde donde surte con sus clásicos postres y nuevas creaciones a restaurantes y hoteles de la isla, pensando en abrir también al público.

Yuri Millares

Pedro Rodríguez Dios se dio a conocer como cocinero especializado en postres en el que fuera afamado restaurante El Duende, pero su inquietud profesional lo llevó pocos años después a probar suerte también con la cocina salada, en los restaurantes La Gañanía y Mirador de Humboldt. Su sensibilidad hacia el producto canario y las delicadas elaboraciones que ofrecía a los afortunados que han podido probar su cocina, lo convirtieron en un chef reconocido y buscado por los amantes de la buena mesa.

Pero el deseo de profundizar en la cocina de lo dulce nunca lo ha apartado de su mente, y el viejo proyecto de fundar su propio obrador de pastelería lo ha hecho realidad desde hace algo más de un año. Se llama Pedro Rodríguez Dios Postres y

se encuentra en La Longuera (Los Realejos). Un local equipado con todo lo necesario para desarrollar esa exquisita creatividad de que hace gala, pero que aún no ha abierto las puertas al público.

“Echo de menos el contacto directo con el cliente”, reconoce, aunque a continuación añade que trabajar sin la presión y el estrés del día a día de la cocina del restaurante le ha aportado mayor calidad de vida y dispone de más tiempo para estar con su familia.

### Una trayectoria propia

“Quiero dar un giro para no hacer la pastelería convencional –explica–. Por suerte tengo ya una trayectoria profesional en restaurantes que me facilita el trabajo, porque ya me conocen y saben qué productos hago”. Es así como se ha especializado en suministrar a res-

## Café de Agaete como ejemplo

Y. M.

Salir de la pastelería convencional y marcar la diferencia de sus elaboraciones es algo que siempre lo ha distinguido. Pero avanza en ese camino y sigue creando. “Sigo con mi filosofía de trabajo de utilizar todo lo posible el producto local, algo complicado en pastelería porque es inevitable trabajar con chocolates”. Las frutas y los quesos sí están muy presentes, y algunas especias y frutos secos o tostados. Sólo hay que mirar los postres que ilustran este artículo, como el de mango, parchita y café arábica. Un postre “que muchas veces lo he hecho con café de Agaete”, precisa, aún cuando es difícil de conseguir, sobre todo en Tenerife. “Que es un buen café está claro”, insiste, “aunque no notas realmente la diferencia si lo hago con otro buen café. Pero para mí es un lujo poder decir que está hecho con producto local y que es el único café de un país de Europa”. Es su forma de dar ejemplo en defensa del consumo de productos de las Islas: incorporándolo a sus postres.

taurantes y a hoteles, así como para caterings.

La elaboración de postres para restaurantes van desde los sencillos que sólo hay que emplatar, a otros más sofisticados que se componen de varios ingredientes y en el restaurante los ensamblan: “Por ejemplo, si es un postre de texturas de manzana, queso y galleta, les doy una terrina con la manzana, la salsa de queso, la galleta, la flor de sal de Fuencaliente y ellos lo montan, emplatan y caramelizan”.

### Mimos y nubes

No faltan en el obrador sus clásicos mimos (merengues de sabores como lima-limón) y sus nubes (por ejemplo, de parchita), en ambos casos dentro de una pequeña bolsita de golosinas (forman parte de sus detalles dulces para acompañar al café), que hemos fotografiado para este artículo junto a su tartaleta de queso con guayaba; su yogur de limón y vainilla con hilos de chocolate blanco (“están hecho en un baño maría invertido: con agua muy fría con hielo, donde vierto el chocolate que se hace un rizo); o sus sorprendentes lingotes de violeta y almendra.

Forman parte de una carta de postres que también personaliza al cliente que lo solicita, ya sea un restaurante o un particular que desee hacer un pedido, contactando con él a través de su teléfono (659 180 020) o de las redes sociales a través de su página en Facebook.

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

GASTRONOMÍA  
ETNOGRAFÍA  
EL MAR DE CANARIAS  
NATURALEZA  
MUNDO RURAL

**pellagofio**  
Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

# Tierra de Perros, una cerveza para disfrutar la gastronomía

La cerveza artesana está de moda y esa tendencia ya ha llegado a Canarias de la mano de algunas pequeñas cervecerías que están sorprendiendo con sus elaboraciones. Es el caso de las cervezas Tierra de Perros (juego de palabras a propósito de la mitología que relaciona el nombre de las Islas con la presencia de canes) y Tizziri (luz de luna, en guanche), ecológicas y las primeras en botella en Tenerife.

Yuri Millares

Juan y Fran –es decir, Juan Fernando Sánchez Fuentes y Francisco Javier Martín García–, se conocieron casualmente en Tacoronte al coincidir en un curso que impartieron en 2012 sobre elaboración de cerveza. Mientras hacían los preparativos de aquel curso, la conversación entre ambos, que hasta entonces hacían cerveza en sus respectivas casas, derivó a un proyecto más sólido y profesional: “¿Por qué no hacemos esto de verdad?”, se preguntaron. Así nació un sorprendente proyecto por el que estos dos emprendedores pusieron en marcha una pequeña cervecería artesanal en 2013, que se puso de estreno en agosto de ese año en la feria de artesanía de Pinolere.

Apenas hicieron la cantidad suficiente “para cubrir la feria y seguir vendiendo a posibles clientes que contactáramos allí, pero la vendimos toda y tuvimos que ampliar la capacidad de producción con depósitos más grandes”, dice Juan. Fue así como pasaron de producir 300 botellas/mes a las 7.500 botellas/mes en el momento de publicar este reportaje.

“La filosofía de la empresa es siempre con producto ecológico”, continúa Juan, que había empezado a trabajar con viticultura ecológica en 2010 para elaborar vino en una bodega que puso en marcha poco después. En el caso de la cerveza, y ya asociado con Fran, han sido los primeros en embotellar en Tenerife (hay otras en La Palma y dos más en Gran Canaria).

## Lejos de ser frikis

“No somos dos frikis que hacemos cerveza en casa. Aquí hay mucho dinero invertido”, dice al explicar que se trata de una cervecería artesanal en toda regla. Por cierto, con maquinaria que ellos mismos se han diseñado, a partir de su experiencia y necesidades.

“El proceso de elaboración es muy parecido al vino –entra Juan en detalles–, pero con los tiempos mucho más reducidos. Lo primero que hacemos es moler el trigo de forma que nos quede parte de harina y parte de cascarilla entera que durante el proceso de elaboración nos sirve de filtro natural”.

Tres pequeños depósitos están

Juan Sánchez y Fran Martín con su colección de cervezas ecológicas artesanales Tierra de Perros, Tizziri y El Hombre Bala. | YURI MILLARES



Durante el mes que están en el depósito de fermentación, Juan y Fran realizan un control diario de las cervezas. | Y. M.

alineados unos junto al otro: uno con agua caliente, otro para macerar el grano y otro para hervir el mosto después de macerado. En el segundo de ellos, con un agitador, mezclan 150 litros de agua a 65° de temperatura con 50 kilos de grano, revolviendo la mezcla durante una hora “para extraer todo el azúcar y tener un mosto de cerveza”, precisa. Pasada esa hora abren el depósito y lo van lavando con otros 200 litros de agua caliente del primer depósito, para que

arrastre todo y lo incorpore al mosto con el que llenan el hervidor. Al final obtienen unos 300 litros de mosto, filtrado de modo natural con la propia cascarilla trigo.

Esterilizada en el hervidor, es en esta fase cuando le añaden lúpulo alemán, “que es nuestro conservante natural y el que aporta el amargor y el aroma de las cervezas artesanales”. De ahí pasan el mosto al fermentador donde está en torno a un mes y medio, según el tipo de cerveza.

En el depósito de fermentación,

cuya base tiene forma de cono, filtran por decantación y pasan la cerveza al depósito de embotellado, “donde hacemos la mezcla con el azúcar (como en un vino espumoso, pero no hacemos degüelle) para que nos de la cantidad de carbonatación que queremos y una vez mezclado, embotellamos”.

## Entre lo clásico y lo nuevo

“Eso es lo bonito de la cerveza artesanal: el juego que te da el cereal y el que te da el lúpulo, para tener unas cervezas de sabor más concentrado o más ligeras y, sobre todo, con el aroma”, añade Fran, al explicar las distintas referencias de cerveza que ya tienen, hasta cinco (con un brillante diseño de sus etiquetas a cargo de Jesús Guerra, por cierto). Para la primera, una cerveza tostada, estuvieron trabajando la receta bastante tiempo. Después probaron otros estilos: la segunda fue una cerveza rubia con la receta de la Summer Ale, la cerveza de verano de los ingleses.

“Nosotros no vamos a cosas muy radicales –sigue Fran–, estamos entre lo clásico y lo nuevo. Por ejemplo, nuestra última cerveza, que hicimos en colaboración con un maestro cervecero americano, es lo más radical y más diferente que tenemos, una cerveza especiada de estilo francés (Saison) en la que utilizamos laurel, hinojo y tomillo. También una oscura de estilo belga en botella de medio litro y una Blanche de trigo muy clarita y muy suave”.



Las cinco referencias de Cervezas Guaberze, elaboradas en el valle de La Orotava (Tenerife). | TATO GONÇALVES

## • La cata



Mario Reyes\*

## Para platos especiados y frutales

Ficha técnica:

**Cervezas Guaberze.**

Marca: Tizziri Tostadita.

Tipo: cerveza artesana ecológica de estilo belga.

Ingredientes: malta de cebada Pilsen, Caramunich y trigo, lúpulos Perle y levadura K97. Formato: botella 50 cl.

Tostadito es el color de esta cerveza ecológica con gran finura aromática.

Es una cerveza para consumir en copa de vino y dejar que se desplieguen su aromas de fina y golosa malta, donde encontramos delicados aromas de fresas, caramelo y finos tostados. En la boca es muy expresiva y no deja indiferente el paladar, con un carbónico muy bien integrado y una fresca acidez que la hacen más fresca y bebible que muchas cervezas tradicionales. A pesar de su gran personalidad es fácil de beber, con buen postgusto y amiga de platos especiados y frutales. Está llena de placer y cada sorbo invita a saborearla y descubrir un mundo para muchos todavía incierto.

\* Sumiller y propietario de la Enoteca El Zarcillo (Tafira Alta).



## Historia oral

## El caño era una pita y el agua, ferruginosa con gas

Juan no tuvo una infancia como los niños de hoy: con siete años trabajaba en sorribas de fincas y se hizo barbero, trabajos que compaginaba repartiendo agua con gas, en botellas que él mismo llenaba en la fuente de San Antonio.

Yuri Millares

En la definición de "Agua agria" del *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* escribe Viera y Clavijo que "tenemos en nuestras Canarias distintas fuentes, merecedoras (...) de particular atención", y entre ellas menciona a Guía.

Son aguas que describe "aciduladas por la mezcla y disolución en ellas de un aire fijo o gas de tierra caliza llamado ahora gas carbónico, principio ignorado hasta estos últimos tiempos". El historiador había viajado a París a finales del siglo XVIII y había entrado en contacto con los descubrimientos científicos de la época, asistiendo a conferencias del químico Sigaud de la Fond sobre los gases o *ayres fixos* recién descubiertos.

Con los aparatos que le proporcionó Sigaud de la Fond, Viera y Clavijo realizó en 1785 el examen analítico de las aguas de algunas fuentes en Gran Canaria. "Son cristalinas, sin ningún olor ni color, y de un agrío que por el picante y agujitas que se perciben sobre la lengua, pudiera compararse al de la sidra, ó vino nuevo que no ha acabado de fermentar", escribió. En



Juan pasa junto a la ermita de Hoya Pineda, muy cerca de donde se encontraba la fuente de San Antonio en el barranco de Guía. | Y. M.



Un grupo de niños recogiendo agua en una de las fuentes de Guía. | PACO RIVERO (ARCHIVO FUNDACIÓN NÉSTOR ÁLAMO)

● Hablar canario

## Con una caja de coñac se hizo una carretilla

Y. M.

Muchas eran las familias que obtenían ingresos para vivir vendiendo agua que embotellaban en la fuente de San Antonio. Para llegar al manantial sólo había una vereda por el barranco, pero Juan se las arregló para, al menos por las calles de Guía, no tener que cargar las botellas al hombro. "Me hice una carretilla con una caja de coñac: le puse dos palos atrás para agarrarla y dos palos delante con una rueda de bicicleta. Y un día cojo y vengo con las botellas, las lleno, por lo menos 14. En Guía cogí el saco con las botellas y lo metí en la caja de coñac, para a llevarla al Albercón de la Virgen, donde está el almacén de los Roque, que allí esta-

ba Faustino para llevárselas. Y pasando por delante de la Disa me dio por correr, se me salió un radio de la rueda, tropecé, y di una vuelta por encima de la carretilla y las rompí todas. ¡Después de traerlas, llenarlas y llevarlas: cuando voy a entregarlas las rompo todas!".

"Nos pagaban por cada botella de agua dos o tres perras. Las mujeres se ponían el saco a la cabeza, los hombres al hombro. Había uno, Angelito, que vive en Becerril, que llevaba lo menos 40 botellas encima de las costillas. Después de llenar el saco de botellas, lo amarraba y lo metía en una albardilla".

**sorribas.** Preparación de terrenos para su cultivo, cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

la de Guía, precisa, abunda el hierro "y bien se echa de ver por el sedimento de ocre amarillo que deja en la tierra por donde corre". En esos textos no precisa a qué

fente de Guía se refiere, aunque en este municipio Pedro de Olive señala en 1865 la existencia de seis fuentes y once manantiales.

Juan Molina, vecino de Guía nacido en el barrio de Las Boticarias en 1935, conoció muy bien dos de esas fuentes y su descripción concuerda con la de Viera y Clavijo. De niño iba con sus hermanos a llenar botellas en la fuente de San Antonio que después vendía por el pueblo. Recuerda, en efecto, que era "agua con gas" y manchaba los envases "de color rojo, que a las botellas a veces teníamos que echarles aguafuerte para limpiarlas".

"Y estaba la de Tirior -añade-, bajando por el mismo barranco, pero le metieron pozos por debajo y se la chuparon. Era de agua agria".

Eduardo Navarro (del Departamento de Farmacología de la Facultad de Medicina, en la Universidad de La Laguna) escribe que "los manantiales con mayor trascendencia [de Guía] desde el punto de vista de la medicina popular" fueron las fuentes de San Antonio, Tirior y La Boticaria que, "utilizadas como excelentes aguas de mesa, fueron embotelladas de forma manual durante mucho tiempo".

Juan no tuvo una infancia como la de los niños de hoy: "con cinco años llevaba ya dos o tres botellas" de la fuente de San Antonio, edad a la que empezó "a trabajar en **sorribas**\* de fincas. Y con siete años trabajaba en El Calvario, en una finca de plataneras. Me soltaban a las seis de la tarde y a esa hora iba a aprender el oficio de barbero".

Y por si fuera poco sorribar por la mañana y trabajar de barbero por la tarde, hacía caminatas a la fuente de San Antonio a llenar botellas de agua. "Era un riesgo vivo, liso, con un boquete por donde salía el chorro. Nosotros poníamos una pita con un poco de hierba debajo, sujeta con una caña, y por ahí salía el chorro y llenábamos todo lo que traíamos", que no era otra cosa que botellas de coñac.

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

## Turismo de manantiales

Nuestras islas han sido siempre generosas en cuanto a variedad y calidad de productos nacidos de su mar o de la tierra. Y de sus entrañas han surgido aguas con unas características peculiares por su riqueza en minerales debido a la naturaleza volcánica del archipiélago. Numerosas fuentes y manantiales se repartían por distintos puntos de la geografía isleña, principalmente de La Palma, La Gomera, Tenerife, El Hierro y Gran Canaria. La gran calidad de las aguas, de justa fama por sus propiedades mineromedicinales, convirtió a las islas en destino terapéutico de las clases acomodadas de Europa, que habían pues-



Botellas llenas, otras por llenar y un garrafón colocado en el caño por donde sale el agua agria en un barranco de Guía. | RIVERO (A. F. NÉSTOR ÁLAMO)

to de moda, a finales del siglo XIX, los baños termales.

Estas visitas de acaudalados burgueses y distinguidos ciudadanos europeos iniciaron la industria del turismo en nuestras islas, donde junto a algunos manantiales se construyeron balnearios como el de Sabinosa en El Hierro, y en Gran Canaria los de Azuaje, Los Berrazales de Agaete y Teror, lugares con las aguas más notables, según recogió Viera y Clavijo, añadiendo a éstas las de Telde, Mafur en Agüimes, Montaña del Rapador, Tinoca y Guía. Precisamente

en Guía de Gran Canaria fue tomada en los años sesenta la foto que ilustra esta sección. Las botellas, que mantienen aún restos de etiquetas que se resisten a desaparecer, esperan el momento en que el orondo garrafón se colme. Y camino del pueblo el tintineo de los envases acompañará el esfuerzo de los aguadores -mujeres y niños principalmente- que transportan la benefactora agua agria para su venta.

# Atlántico

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

## El extraordinario bacalao que comemos y no se pesca aquí

Prefiere aguas más frías que las de Canarias, pero forma parte de la gastronomía de las Islas desde hace siglos. La picaresca nos presenta a veces como bacalao otras especies de su familia (abadejo, eglefino...), incluso a la merluza.

José Antonio González (Solea)\*

El bacalao (de la familia de los Gádidos) es mi pescado favorito y disfruto mucho comiéndolo aquí y en Portugal. Mi amigo Manuel Biscoito (de Madeira), que sigue una dieta carnívora estricta, solo hace una excepción con el bacalao y los atunes: "prácticamente son carne y se pueden comer con vino tinto", me suele recordar.

Aprovecho para recomendar la lectura de la fascinante historia de Mark Kurlansky, *El bacalao. Biografía de un pez que cambió el mundo*. Va de exploradores, pescadores, comerciantes, escritores y chefs con vidas ligadas a este extraordinario y prolífico pez, incluyendo recetas y consejos culinarios. Contiene un puñado de errores de traducción (precisamente al nombrar a los diferentes Gádidos) y conceptuales (aspectos pesqueros y confusión entre los huevos que el animal desova y sus ricas huevas que constituyen una delicatesen). Aunque seguro que el lector, carente de mi deformación profesional, casi no lo notará.

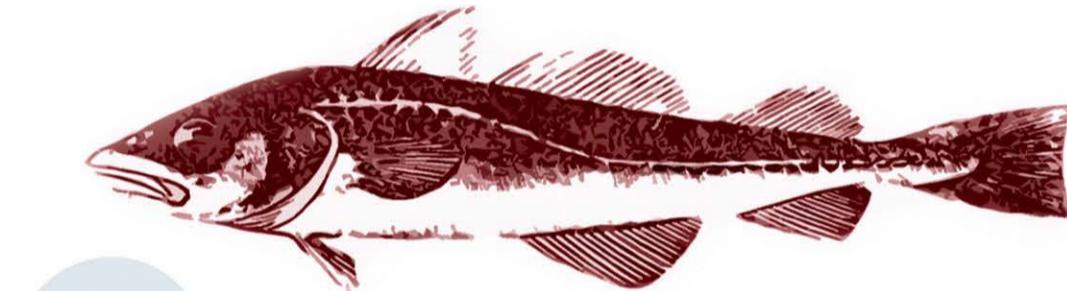
También quiero avisar, desde un principio, que en las aguas de Canarias no vive, desgraciadamente, ningún bacalao. No son lo suficientemente frías. Los parientes canarios más próximos a los bacalao son las merluzas y, sobre todo, el agriote o brota (brótola de roca, en dialecto peninsular).

### En el Atlántico y en el Pacífico

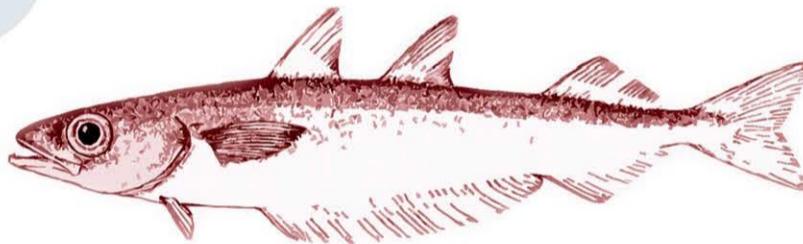
Los científicos distinguen dos especies de bacalao en el Atlántico y una en el Pacífico. Cualquiera de estos pescados puede llegar a nuestros mercados, pescaderías y cocinas.

El **bacalao** o **bacalao del Atlántico** (*Gadus morhua*) varía desde pardusco (canelo) hasta verdoso o grisáceo en dorso y flancos, volviéndose pálido y plateado en el vientre. Habita en el Ártico y el Atlántico Norte (Canadá, EE.UU., Groenlandia, Islandia y, a lo largo de la costa de Europa, desde el N de Noruega hasta el Golfo de Vizcaya). Alcanza un tamaño máximo de 200 cm y 96 kg (¡chiquito peje!).

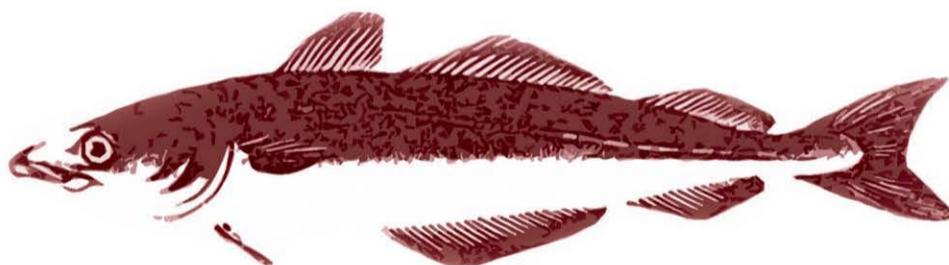
El **bacalao de Groenlandia** (*Gadus ogac*) es de la misma coloración que su bacalao hermano. Se acepta como especie válida, distinta de la anterior, por diferencias en un gen mitocondrial (¡hagan como que no han leído esto!). Habita en el Ártico y Atlántico noreste



1 Bacalao atlántico.



2 Bacaladilla.



3 Carbonero o fognero.

(Mar Blanco, Rusia) y noroeste (Canadá, EE.UU., Groenlandia). Alcanza 77 cm de talla.

El **bacalao del Pacífico** (*Gadus macrocephalus*) es canelo o grisáceo en el dorso, haciéndose más pálido hacia el vientre; manchas oscuras o vermiculares en los flancos. Con la cabeza proporcionalmente mayor que sus hermanos atlánticos. Habita en el Pacífico noreste (EE.UU. y Canadá) y noroeste (Rusia, Corea, China y Japón). Alcanza 119 cm y 22,7 kg.

### La picaresca

Dicen que los atlánticos son mejores, por su mayor nivel graso, como confirman los precios. La picaresca, que no es ajena al mundo de la comercialización del pescado, ha propiciado que se hayan ofertado como bacalao varias especies de su familia (carbonero, abadejo, eglefino, maruca, faneca) e incluso otros parientes (merluza). Por cierto, el eglefino

(*Melanogrammus aeglefinus*) se traduce en inglés por *haddock* (el famoso capitán de las aventuras de Tintín).

Los bacalao son omnívoros, aunque se alimentan sobre todo de invertebrados y peces, incluyendo bacalao más jóvenes (¡también son caníbales!). Es un alimento magro; en fresco, su contenido en grasas oscila entre 0,1 y 0,9% y en proteínas entre 15 y 22%. Apenas proporciona 74,4 kilocalorías (fresco) o 107,6 kcal (desalado) por cada 100 g de carne.

### En París y Funchal

El bacalao salado aporta mucho sodio, dado que se utiliza la sal como conservante, por lo que hay que desalarlo muy bien poniéndolo en remojo. Las personas con hipertensión o con problemas de retención de líquidos pueden consumir bacalao fresco y bacalao salado siempre que se desale exhaustivamente.

**Las personas con hipertensión pueden consumir bacalao salado, siempre que se desale exhaustivamente**

**El de Groenlandia se acepta como especie distinta por diferencias en un gen mitocondrial (¡hagan como que no han leído esto!)**

Se comercializan en fresco, secos, salados, ahumados y congelados. Se consumen cocidos al vapor, fritos, asados, hervidos, al microondas, al horno y en arroces. ¡Qué decir de los platos gastronómicos con bacalao como materia prima!

El lector podrá encontrar en Internet cientos de recetas al respecto. Si van a París y piden la carta-menú, los franceses tienen una palabra para designar el bacalao fresco (*cabillaud*) y otra para el salado (*morue*).

Si visitan Funchal (Madeira) pasen a comer bacalao al Armazem do Sal. Personalmente me evoca recuerdos de mi infancia en Alicante: los bocadillos de pan con tomate pelado (de bote, ¡una exquisitez!) y tiras de bacalao salado de mi abuela Pepa, así como su arroz con bacalao (que mi Mujer ha elevado al grado de exquisitez), o los buñuelos de bacalao de mi Madre que no llegaban a la mesa (los comíamos de pie en la cocina aunque nos quemaran la boca).

### Bacalao "menores"

La familia de los Gádidos incluye dos bacalao "menores" que con frecuencia también llegan a nuestras mesas.

La **bacaladilla** (*Micromesistius poutassou*). Azul-gris en el dorso, volviéndose blanco hacia el vientre. Del Atlántico Norte americano y europeo, incluido el Mediterráneo. En la vecina costa africana llega hasta Cabo Bojador. Crece hasta 50 cm y 830 g.

Tengo la impresión de que actualmente es la especie más capturada por los barcos arrastreros de la Comunidad Valenciana (bacallaret), de España y de los restantes países del Mediterráneo. Su abundancia, disponibilidad permanente, calidad y bajo precio lo convierten en un candidato ideal para nuestros platos.

Lo hemos visto a la venta en algunas pescaderías de grandes supermercados de Canarias que, sin duda, los traen desde la Península. Apenas aporta 75-100 kilocalorías por 100 g de carne, ideal para dietas bajas en calorías. Su carne es poco consistente, se desmigaja con facilidad, lo que lo hace idóneo para frituras.

El **carbonero** o **fognero** (*Pollachius virens*). Dorso y flancos marrón verdoso, volviéndose ligeramente pálido en el vientre. Del Atlántico noreste (desde Islandia y N de Noruega hasta el Golfo de Vizcaya) y noroeste (Canadá y EE.UU.). Alcanza 130 cm y 32 kg. Se trata de un pescado abundante, disponible y barato, de calidad aceptable.

En Canarias no es habitual que se ofrezca entero, generalmente es presentado en filetes. Aquí, como en buena parte de España y otros países, la mayoría de las veces constituye la materia prima de los churros y croquetas de pescado. Es un clásico de muchos menús de restaurantes y de comedores (hoteles, escuelas, hospitales).

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

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

## Cita con Canarias

Yuri Millares

— ¿Recuerda cuándo se tomó su primer trago de vino?

— En realidad no me acuerdo cuándo no bebía vino —ríe—. En casa de mis padres y de mis abuelos siempre se tomó vino con la comida. La que se hacía por la noche era un lebrillo de gofio y, sobre todo en invierno, y recuerdo que me sentaba en una silla de tijera (para alcanzar el lebrillo, porque todavía no había nacido mi hermano, así que yo no tendría más de cuatro años), y en uno de esos vasos chiquititos mi padre me ponía un fisquito de vino. Y con eso tenía que tener para toda la comida. Pero es que antes no había otra cosa en las casas: ni cerveza ni refresco, y el agua estaba demasiado fría en invierno.

— Mucho ha llovido desde entonces. ¿En qué se diferencia aquel primer vino del que se toma ahora?

— En aquel momento era una bebida alimento y ahora es una bebida más de hedonismo. Se aprovechaban mucho los aguapiés o los verdillos, porque el vino era para vender y poder tener unos ingresos extras. Hoy hay vinos buenos, vinos malos, vinos jóvenes, vinos con crianza, blancos, rosados. Ha cambiado y es irreconocible.

— No es de los que salen en la foto, pero en la historia del vino en Tenerife aparece en muchos momentos importantes: estuvo en la constitución de la primera DO que se crea en Canarias, que

## Arsenio Gómez

Enólogo

En el libro de reciente aparición '100 vinos imprescindibles de Canarias' se le menciona como "uno de los grandes artífices de muchos de los avances del vino en Tenerife y en Canarias". Era de justicia reconocérselo aunque es un hombre muy discreto que no presume de ello, pero que ha dejado la huella de su eficacia en los proyectos en los que ha participado: creación de la primera DO de vino en Canarias, puesta en marcha de la primera bodega comarcal... Por el interés y extensión de la entrevista, la publicamos en dos partes.

**“En 1985 se vendía mucho vino de Tacoronte, pero la parra estaba en el muelle”**

fue de vinos, se llama Tacoronte-Acentejo y usted fue su primer gerente. ¿En qué contexto surge y qué pintaba usted allí?

— En el año 1985 había una crisis muy potente en el sector del vino. Todo el mundo vendía vino de Tacoronte, pero la parra que daba el vino de Tacoronte estaba en el muelle. El elevado nivel de fraude provocaba que los bodegueros no vendieran vino, el vino era de mala calidad y no estaba asociado a un consumo de prestigio. Entonces ese año vino a una Semana de La Alhóndiga José Serrano Cuadrillo (técnico del Instituto Nacional de Denominaciones de Origen) y entre las conclusiones de aquellas jornadas destacó una: la única forma de para revertir el alcance del fraude era constituir una DO. No se sabía muy bien qué era aquello, pero el Ayuntamiento [de Tacoronte] decide ponerse al frente del tema e intercede ante la Consejería de Agricultura [del Gobierno canario]. Fue cuando me llamaron como técnico, y estuve en los comienzos de una denominación de origen que fue pionera, pero también muy meritoria, porque en aquel momento las competencias no estaban transferidas. Venían los del INDO aquí y te corregían hasta las comas del proyecto de estatutos. Nos hicieron pasar un calvario [burocrático] desde el año 85 hasta el 92. Pero fue bueno en tanto en cuanto nos permitió imbuirnos de la filosofía de una DO, que era algo más que pegar una estampita en la trasera de la bo-

“Hicimos de Tacoronte la capital del vino de Canarias durante muchísimo tiempo”

tella. Había que tener claro un tema de calidad y de rigor, y durante mucho tiempo ese fue el santo y seña de Tacoronte-Acentejo.

— Y en aquella época, paralelamente, se funda la primera bodega comarcal del archipiélago: la de Tacoronte. No me diga que también estaba por ahí...

— Sí, porque todo iba junto. En el año 88 le pedimos al Cabildo que nos hiciera una bodega comarcal que se iba a ceder a la SAT Viticultores del Norte de Tenerife, pero después el modelo cambió y crearon una empresa mixta que empezó a funcionar en 1992.

— Otro hito más que sumar a la transformación de la viticultura y los vinos en Tenerife fue la prestación por parte de la SAT de servicios especializados para atender la viña: ya no era cada familia la que tenía que ocuparse de plantar, podar o abonar en sus tierras. Empezó siendo comarcal para tener ámbito insular: todo un éxito.

— Sí, porque fue un modelo muy profesionalizado. Llegamos a tener un parque de maquinaria que no tenía que envidiar al que pudiera tener Torres en la Península, pero adaptado a la isla: clavadora de postes, prepodadora, deshojadora, arados intercepa; éramos muy punteros y con un equipo de podadores de primera. Conseguimos bajar la mano de obra que estaba en una explotación tradicional del orden de 1.500 horas por hectárea al año, a hacerla en 300.

— De todas estas experiencias, qué queda en el haber y en el deber. ¿Se arrepiente de algo?

— Siempre se pueden hacer las cosas mejor. ¿De qué me arrepiento? Quizás de ser algunas veces demasiado ingenuo y no haber puesto las condiciones para que las cosas no derivaran, porque hoy algunas de estas entidades han perdido un poco el norte. Y da pena ver hoy cómo las denominaciones de origen están enfrascadas en guerras entre ellas y que lo menos que importa es el agricultor: porque a mí no me importa la viña, me importa el agricultor que es el que está ahí deslomándose.

— La huella de todo ello, en cualquier caso, ha tenido impacto en el resto archipiélago...

— Sí, quizás el mérito que tenemos es que hicimos de Tacoronte la capital del vino de Canarias durante muchísimo tiempo...

[Versión extensa en la edición digital (en *pellagofio.es*). En el próximo nº concluye la entrevista con temas como el vino a granel, si son necesarias tantas DO en Canarias, o la introducción de nuevas variedades de uva.]



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

**Conocer y disfrutar el vino**

Conocí a Arsenio cuando nos ayudó en las localizaciones de los campos de cereal para fotografiar a su padre, don Nicasio, campeón de segadores, experto en manejar la guadaña. Arsenio nos enseñó a disfrutar del sugerente mundo del vino, a conocerlo, respetarlo y disfrutarlo; quizás por eso es uno de los más respetados enólogos de estas islas. La foto tenía que ser en un ambiente suyo y allí fuimos.

La entrevista concluye en el próximo 'Pellagofio'

“Muchos hoteles siguen sin tener vino canario, o lo quieren comprar a precio de gallina flaca”