

Entrevista
Arsenio Gómez

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



Historia oral
Luis Millares Sall
(Totoyo)

El recién elegido para el Premio Canarias de Cultura Popular y el “mejor timple”

Atlántico
Los peces coloraos

Armados de crestas y espinas pero de carne muy sabrosa



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 30 - abril 2015

Ilustración de portada, plato de cochino negro canario en el restaurante Dula y Pipa (Tenerife). Foto: Yuri Millares.

Rústico y exquisito cochino negro canario



Rutas

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán*

Los mil y un nombres de los pinos canarios: por su aspecto

Continuando con la nomenclatura popular con la que nosotros, los humanos, hemos identificado ciertos individuos de *Pinus canariensis*, consideramos en las siguientes líneas aquellos que por su particular silueta o figura, a veces apreciable a grandes distancias, han sido bautizados con nombre propio.

Como una descomunal mano izquierda de seis dedos encontramos al magnífico Pino de la Mano del Señor (La Orotava, Tenerife), o de nombre más moderno Pino de King-Kong –como indica César Javier Palacios–. Otros pinos notables en el mismo municipio son el Pino Garfiado y el Pino Lerito, el primero por sus curvas imposibles y el segundo para indicar –parece ser que en castellano antiguo– su rectitud.

El acusado porte tumbado por el viento fue perfectamente adjetivado para señalar al Pino Esrengao (Arico, TF), pino que también recuerda en su aspecto al ya desaparecido Pino de Tetir en Fuerteventura. Igualmente se secó en pie el conocido Pino Paraguas, figura de bella copa abierta y aparasolada que habitara en Inagua (La Aldea, Gran Canaria). También el especial desarrollo de la parte más alta del árbol ha

servido para conocer al Pino Copudo (La Orotava, TF).

Desafío a la gravedad

Sigue siendo la forma, pero en este caso inducida por los huecos del aprovechamiento –agrandados con los incendios– la que ha determinado ejemplares como el Pino de la Catadura (El Rosario, TF), El Pino Furado o Pino Jurado (Icod de Los Vinos, TF) o el Pino Castrado (Tejeda, GC). En este grupo también hay que incluir al imponente Pino Rajado (Mirca, La Palma), destacable de camino a las cumbres palmeras. Sobre estos ejemplares llama poderosamente la atención su particular desafío que mantienen tanto con la gravedad como con su propia supervivencia, especialmente cuando sus cimientos se encuentran atravesados de uno a otro lado.

Bajo el nombre de *pernada*, de significado muy alejado al derecho de los señores medievales, se designan a los grandes fustes de pies bi o trifurcados, entre ellos destaca sobre todo el Pino de las Tres Pernadas (Vilaflor, TF), espécimen de mayor altura en su especie.

CUADERNO FORESTAL

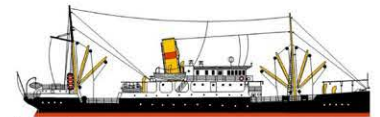
El Pino Bonito de Gran Canaria se encuentra junto a la presa de las Niñas (aquí, fotografiado por Alejandro Melián).



Por otro lado una exagerada o atípica ramificación del árbol ha sido la razón para calificar al Pino Ramudo de Inagua (Tejeda, GC) o al Pino Ramullado (La Orotava, TF). Cabe recordar que además del aprovechamiento que antaño se hacía de todo el follaje, también las ramas de grandes pinos fueron aprovechadas en pie para leña o carbón. Como consecuencia del desramado general varió la forma de muchos árboles, caso

de los Pinos Mochos (Tijarafe, PA). Otras veces es el peso de la nieve o el hielo el que provoca una inversión o aplastamiento en el crecimiento de las ramas confiriendo un aspecto desgarrado y curioso, quizás la mejor prueba sean los Pinos Gachos de las cumbres palmeras. Un apelativo muy común en los ejemplares de mayor tamaño, aquellos que Sabino Berthelot tachó de “tan gruesos y altos que maravillan”, es el de Pino Gordo. Entre estos destacamos el Pino Gordo del Morcillo (El Pinar, El Hierro) o los Pino Gordo tanto de Vilaflor como de Arico (TF). Otros nombres para reflejar la envergadura, majestuosidad o mayor rango de los abuelos forestales son el Pino Rey y el Pino Alférez Mayor (La Orotava, TF). Bajo el nombre de Pino Basto los garafianos (PA) quisieron capturar el carácter primitivo de primer árbol que gira en torno a este singular ejemplar.

Y terminamos este recorrido por la forma de los pinos isleños con uno de los nombres más cariñosos y sencillos con el que el paisanaje se ha dirigido a una forma natural: el Pino Bonito (Tejeda, GC), rebautizado como Pino de la Bruja Casandra.



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

• Yo fui en el correillo

Homenaje a los correillos y una reivindicación (II)

Yuri Millares*

Recordando lo que decíamos en la primera parte de este artículo, 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 “correillos”. Tripulantes y pasajeros surcaron las aguas canarias al vaivén de estos pequeños navíos, protagonizando un sinfín de historias que, en parte, hemos recogido en la serie “Yo fui en el correillo”.

Una serie que se ha concebido como homenaje al vapor *La Palma* –el único de todos ellos que ha sobrevivido milagrosamente al desguace y se encuentra en fase de restauración desde hace años–, a la vez que como reivindicación de que el último sobreviviente debe recuperarse, como elemento excepcional que es del patrimonio histórico marítimo de estas islas y volver a surcar las aguas canarias, restaurado.

Entre las 37 entregas de la serie encontramos los relatos de 16 pasajeros de la más variada condición, con multitud de anécdotas y curiosidades. Uno de ellos, de actualidad informativa por haber sido elegido hace pocos días por el jurado del Pre-



Una fecha histórica en la recuperación del vapor ‘La Palma’ fue su botadura el 4 de junio de 2008 con el casco restaurado. | YURI MILLARES

mio Canarias de Cultura Popular 2015, es el timplista Totoyo Millares, con la deliciosa anécdota de su fuga de casa con 12 años de edad, para subir de polizón en uno de estos correillos y viajar a Tenerife donde grabaría por primera vez en cintas de alambre sus folías, isas, malagueñas y polcas rasgueadas y punteadas en un mini estudio de registro sonoro de Santa Cruz.

Científicos, campesinos, torreros

Otros viajeros ilustres presentes en la serie han sido el botánico David Bramwell o el historiador Antonio De Béthencourt Mas-

sieu. El primero llegó a Canarias en 1964, siendo todavía estudiante de la Universidad de Liverpool y se llevó la enorme sorpresa de subir al mismísimo buque en el que viajó el ornitólogo David Bannerman en 1922: “Cada vez que iba en ellos sentía algo especial, pensando en los ilustres científicos Hausen, Burchard, Praeger, Sventenius y muchos más que, con anterioridad, habían hecho los mismos recorridos, estudiando estos magníficos laboratorios de las Ciencias Naturales que son las islas Canarias”, escribió).

Para el segundo, ex rector de la Universi-

dad de La Laguna y director del Seminario Millares Carló de la UNED, la sorpresa fue aún mayor cuando navegando entre Gran Canaria y Tenerife, recién iniciada la segunda guerra mundial, un submarino de la Royal Navy detuvo y abordó al correillo: “Un grupo de militares subió y detuvo a uno de los pasajeros que, por lo visto, era un espía alemán”.

Otros muchos pasajeros lo fueron en su condición más humilde de campesinos o de funcionarios con destinos alejados.

Sería el caso, si nos situamos en la isla de El Hierro, de Juan Antonio González Rodríguez (agricultor que hizo una viaje tan corto que sólo fue del Puerto de la Estaca a La Restinga en un paseo de ida y vuelta) y de Carmelo Heredia Olmos (torrero destinado al faro de Orchilla, que a bordo del *Viera* y *Clavijo* llegó y desembarcó en 1933, en un pequeño muelle que había a un kilómetro del edificio, “por primera y única vez porque íbamos con los muebles para el faro, el petróleo y otras cosas” con la misión de ponerlo en funcionamiento, lo que hizo el 25 de septiembre de ese año).

* Finalizada la serie “Yo fui en el correillo”, hacemos repaso a los contenidos publicados. En la primera parte de este artículo tuvimos como protagonistas a los tripulantes. La serie está disponible en la edición digital (en pellagofio.es).

El reportaje



Ejemplares de cochino negro canario en la Granja Tío Isidro. | TATO GONÇALVES

Rústico y muy sabroso

La gastronomía isleña tiene en el cochino negro canario una raza autóctona que llegó con los aborígenes, que mejoró en el siglo XIX con el aporte genético de razas chinas que trajeron los ingleses y que ofrece una calidad insuperable para su consumo como carne fresca, tanto por su sabor como por su saludable grasa poliinsaturada.

Yuri Millares

El cochino negro canario es un animal que llegó de la mano de sus primeros pobladores y, desde entonces, forma parte del mundo rural del archipiélago. “Llegó con los aborígenes y procedía de la cuenca mediterránea –explica Rafael Riera, veterinario, ganadero y presidente de la Asociación de Criadores de Cochino Negro de Canarias–. Estamos muy emparentados con el cerdo ibérico, el chato murciano, el negro mallorquín y otras razas similares del norte de África que desaparecieron tras la llegada del Islam”.

En el caso del canario, además, está la curiosidad de su posible cruce con razas chinas. “Cochino negro había en todas las islas y hay yacimientos aborígenes que demuestran esa presencia. Pero el que tenemos ahora respecto al de los aborígenes –dice Riera– está bastante influenciado con razas asiáticas”. Algo que explica por la aparición de la ganadería industrial en Inglaterra, donde tenían animales de razas con muy poca prolificidad. “Las razas chinas, donde también hay cochinos de pelo largo como el nuestro, son muy prolíficas, dan muchas camadas. Los ingleses se trajeron cochinos de China para aumentar la prolificidad de los suyos y por esa vía sospechamos que hubo entrada de líneas chinas a Canarias en el siglo XIX, con los ingleses”.

Por qué la casi extinción

Canarias no conocía otro tipo de cerdo que el cochino negro que se

criaba tradicionalmente en las casas de muchas familias, por lo general para el autoconsumo, hasta bien entrado el siglo XX. La llegada de ejemplares de cerdo blanco provocó, en el transcurso de pocas décadas (entre los 60 y 80 del siglo XX), la casi extinción de la raza canaria de pelo negro.

La razón era tan sencilla como que el cerdo blanco alcanza a los cinco meses el peso de sacrificio “y un cochino negro canario tarda casi un año en coger ese mismo peso. Y entre tanto está otro medio año comiendo todo el día: hay mucha diferencia y la gente fue a productividad”, explica el ganadero y restaurador Fernando de la Fuente Sotomayor, criador de ejemplares de raza pura de cochino negro canario cuya excelente carne, de “grasa buena” –es decir, poliinsaturada, beneficiosa para el colesterol–, ofrece en su restaurante de la Granja El Tío Isidro (ver reportaje en página siguiente).

Casi extinguida de todo el archipiélago a finales de los años 80 del pasado siglo, en el norte de La Palma aún quedaban algunos ejemplares de la raza sobre cuya existencia el veterinario Juan Capote informó a un amigo de la Facultad de Veterinaria de Madrid. La curiosidad los llevó a viajar hasta Garafía “y este le confirmó que era un animal diferente a lo que había visto en toda su vida”, relata Riera.

Fue así como los dos se pusieron manos a la obra en la tarea de describir la raza (Juan Francisco Capote y Mariano García, *El cerdo negro canario*, 1989) y hablar con el Cabildo de La Palma que publicó



La hembra de esta raza se caracteriza por su prolificidad: pare una decena de lechones dos veces al año. | T. G.

Todavía catalogado en peligro de extinción, el riesgo de desaparición ya es menor con unos 500 ejemplares censados en Canarias

el trabajo e inició la tarea de recuperar al animal como raza, tarea en la que también se implicaron otros cabildos, como los de Tenerife y Gran Canaria.

Problema de endogamia

Pero la recuperación de esta raza porcina autóctona canaria de gran rusticidad (toleran mucho mejor el frío y el calor) no ha sido fácil. “Había un problema de consanguinidad tremendo y ha habido que depurar toda la línea genética –explica Fernando de la Fuente–. No es viable que una hembra a la que das de comer todo un año

para que tenga dos partos al año te dé sólo cuatro o cinco lechones por parto. La naturaleza es muy sabia y si tiene doce tetas son para doce crías. Empezamos a limpiar línea genética y trajimos animales de otras islas que fuimos cruzando. Ahora tenemos partos de doce y hasta de catorce lechones”.

Rafael Riera relata una anécdota, a propósito de la endogamia que existía (y todavía existe): “Cuando empecé a trabajar con este tema en 2007, me encontré dos ganaderos con un macho y una hembra de cochino negro canario. ‘Este macho ya no sirve, la hembra me pare dos crías nada más’, me decían, uno en Gáldar y otro de Ingenio. Simplemente cogimos los machos y los intercambiamos: ‘¿Qué buen macho me has traído, la hembra me ha parido doce!’. ¿Qué pasaba? Que tenían a un macho preñando a su abuela o a su madre. En cuanto eliminamos el

problema de consanguinidad la prolificidad aumentó”.

En esta labor de mejora y recuperación de la raza es fundamental el papel que ejerce la existencia de la Asociación de Criadores de Cochino Negro de Canarias, que gestiona el Libro Genealógico.

“Todavía está catalogado en peligro de extinción, pero ya no hay riesgo de desaparición porque tanto cabildos como particulares tienen un número suficiente de animales”, que estima en unos 500 ejemplares.

No a la merma de los carniceros

En este siguiente paso se encuentran con otro escollo, porque se oponen rotundamente a que las empresas cárnicas valoren al cochino negro canario “por debajo del blanco, queriendo pagarnos menos cantidad pese a su mayor calidad y al sobreesfuerzo que supone criarlo, argumentando que tiene una merma por exceso de grasa, cuando sólo elaborando chistorras se aprovecha el cien por cien de esa grasa, con una calidad que ya quisieran muchas industrias de Pamplona con sus famosas chistorras navarras”.

“De hecho –continúa–, Fernando de la Fuente llevó una sobrasada elaborada con cochino negro canario a un concurso en Mallorca y quedó la primera en una cata a ciegas, teniendo como competidor la del cerdo negro mallorquín que tiene Indicación Geográfica Protegida y toda la tradición de hacer sobrasada durante siglos”.

Medidas contra la picaresca

El “objetivo prioritario” en la actualidad, dice Riera, es “conseguir la denominación 100% Raza Autóctona, que permite un seguimiento del producto desde el nacimiento del animal hasta el plato del consumidor, porque ahora sólo controlamos desde que nace hasta que entra en el matadero”.

Es un trámite que hay que realizar ante el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, para acogerse a “un régimen regulador del uso voluntario, del logotipo «raza autóctona» que permita reconocer los productos procedentes de razas autóctonas en el etiquetado de los mismos y los lugares donde se pueden comercializar o consumir”, según explica el propio ministerio en su página web.

De esta forma se combatiría la picaresca y el engaño de quienes ofrecen cochino negro sin serlo.

“Como el cochino negro se vende más caro que el blanco –explica el ganadero Fernando de la Fuente–, había quien compraba un macho negro y varias hembras blancas y obtenía crías negras, manchadas y blancas: las negras decía que eran de cochino negro canario y si tú comprabas uno de esos ejemplares, muy negro y muy bonito, la carga genética de blanco que tiene aparece de nuevo cuando lo cruzas con otro negro y te salen lechones de todos los colores”.

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



Fernando de la Fuente se dispone a despiezar la paleta de un cochino negro criado en su propia granja. | YURI MILLARES

Durante el despiece del costillar se aprecia el intenso color rojo de la carne que lo diferencia. | Y. M.



El auténtico cochino negro canario, exquisitez al alcance

Fernando de la Fuente explica cómo ha conseguido criar una línea muy pura de estos animales, cómo los cuida y alimenta, y por qué son la joya gastronómica de su restaurante, donde él mismo despieza la carne con el máximo cuidado.

Yuri Millares

A la Granja El Tío Isidro –17 hectárea de una finca tradicional con plantaneras, naranjos, aguacates y mandarinas– hace ya algunos años que llegan cada semana grupos de escolares de visita. Lo que más atrae a los niños, sin embargo, es ver la colección de animales de razas ganaderas autóctonas como la cabra, la oveja pelibuey y el cochino negro.

De todos ellos, su propietario Fernando de la Fuente dedica especial atención al cerdo de pelo negro que llegó a Canarias con los primeros pobladores y, aunque en peligro de extinción, se está recuperando y él cría con especial cuidado seleccionando padres y madres de raza pu-

Todo un cochinillo de siete kilos

Y. M.

En El Tío Isidro se trabaja para obtener tres productos que autoabastezcan al restaurante: el lechón (animal que se sacrifica a destete), el medio cebo (un animal que estaría entre los 25 y 30 kilos, “espectacular para asarlo”, dice Fernando de la Fuente) y cebo (animales de 90 a 100 kilos, para despiece en chuletas, costillas y pata asada). Como la carne del macho adulto da olor, explica, “optamos por dejarlo para lechón y medio cebo, y las hembras para cebo (una carne mucho más tierna y jugosa, y son animales más tranquilos: es mejor trabajar con lotes de hembras que son más afables y cariñosas que con machos, que algunos son atravesados y tienes que salir corriendo de vez en cuando)”. Por cierto, el cochinillo asado da para seis raciones, “pero, cuidado, que no es el cochinillo segoviano hambreado: en Segovia te ponen un cochinillo de cuatro kilos para sacar seis raciones, los míos son de siete kilos y con las seis raciones hambre no pasas...”

ra de distintas islas para evitar la endogamia.

“Es un animal que tarda tanto en crecer que no podemos ponerle un pienso como la de un cochino blanco, porque hace mucha reserva de comida que no está asimilando y se engrasa mucho. Porque la calidad de la carne no es solamente la raza: también es la forma de cría y la alimentación”, dice.

Son tres patas a las que presta la máxima dedicación. “Es una raza muy rústica y es muy importante que tengan acceso al aire libre para que los animales puedan moverse y hozar en la tierra: no se pueden criar con lámparas de calor encerrados en granjas como ocurre con los blancos, ni podemos te-

nerlos encerrados en un chiquero de 2x1 metros porque si no se mueve, no moviliza esa grasa y esa carne no da calidad. Por el contrario –continúa–, se adapta muy bien a los cambios meteorológicos: tengo hembras que me paren en pleno día lluvioso de invierno, por la noche, y los lechones salen todos adelante”.

Grasa buena

Y por lo que respecta a la alimentación, “es muy importante que coma mucha verdura: le va a dar sensación de estar lleno sin engordarlo demasiado”, insiste. A lo que añade como refuerzo un pienso formulado específicamente para esta raza, resultado de un estudio que se hizo desde la Asociación de Criadores de Cochino Negro de Canarias para bajar proteínas y subir oleicos.

La carne del cochino negro canario se caracteriza por tener mucha grasa, pero de la “grasa buena”, advierte. “Hay que trabajarla a baja temperatura y de forma lenta, para no convertir esos ácidos grasos poliinsaturados en saturados”.

El plato estrella aquí, obviamente, es el asado lento a baja temperatura, un asado troceado que en el plato lleva “un trozo de pata, un trozo de chuletero y un trozo de costillar para probar las distintas texturas, con una grasa fundente que se te deshace en la boca y no te cae pesada al estómago”.

Por supuesto, todo no va a ser carne de cerdo, y junto a recetas tradicionales como la caldereta en época de cordero, de modo habitual pollo fresco del país, quesos de la isla y vinos canarios.

El restaurante El Tío Isidro se encuentra en Jinámar (Telde) y abre los fines de semana de 12:00 a 17:00 h. (entre semana sólo para grupos, previa reserva). **Teléfonos:** 607 563 809 y 637 200 389.

GASTRONOMÍA

ETNOGRAFÍA

EL MAR DE CANARIAS

NATURALEZA

MUNDO RURAL

pellagofio
Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

LA PROVINCIA

La Opinión
de Tenerife

Dula y Pipa, comprometidos con el producto canario

Una finca agrícola que durante 30 años ha sido conocida en el valle de la Orotava por acoger un parque zoológico vuelve a mirar a la agricultura, pero con una propuesta totalmente innovadora respecto a lo que podría ser una simple explotación agraria. Porque La Granja Verde está recuperando sus terrazas con frutales, verduras, hortalizas y viña en cultivo ecológico para nutrir a sus propios restaurantes.

Yuri Millares

Del parque zoológico que fue esta finca aún queda la presencia de algunos animales como unos pocos camellos y llamas. El resto ha desaparecido, y mientras el espacio donde estaban las jaulas de los monos está a punto de convertirse en una campamento de verano con cabañas, el resto de las terrazas están siendo plantadas con 70 variedades de frutales tradicionales en Canarias o con una muestra de los tipos de cultivo y variedades de viña presentes en las distintas islas gracias a la colaboración de Juan Jesús Méndez, "el más innovador de los bodegueros canarios en el campo de los monovarietales", explica Juan Carlos Clemente.

Uno de los grandes chefs canarios curtido en las cocinas de los hoteles de cinco estrellas del grupo Iberostar (Baleares, Andalucía, Canarias), donde llegó a ser chef ejecutivo, Clemente ejerce aquí de asesor que orienta la transformación de la finca hacia un parque visitable como granja agrícola que, a la vez, está concebida para servir de despensa a los restaurantes que la propia finca acoge.

Se trata (aparte de otros espacios como la terraza o el salón para eventos), del restaurante Cordón de Uva, para turistas que vienen en los frecuentes cruceros que hacen escala en Tenerife ("con menú muy tradicional: potaje de berros, rancho canario, pescado encebollado", dice) y, como espacio gastronómico más destacado, del restaurante Dula y Pipa, en el que se hace más visible la mano de este chef, en una carta cargada de guiños a su querencia por el producto canario y a su propia identidad como gomero de familia campesina criado en Tenerife.

Del picoteo al postre

Con la verdura y la fruta de protagonistas en la carta de Dula y Pipa "este no va a ser el sitio para echarle un pescado fresco, aquí sólo hacemos pescados salados", precisa Clemente.

Sí será el sitio para disfrutar de la carne de razas ganaderas autóctonas que en el propio parque se exponen en diversos corrales mediante un original sistema: "tenemos acuerdos con diversos gana-



En un gran salón que ocupa lo que fue la antigua casa del medianero de la finca, el comedor del restaurante. | YURI MILLARES



El equipo humano de Dula y Pipa: Roberto Díaz (chef), Ramón Rguez. (ayudante de cocina) y Tomás Lucas (jefe de sala). | Y. M.

deros -dice- por el cual nosotros engordamos aquí las crías; en el caso del cochino negro, hasta que cogen 30 kilos y se las llevan y nos vuelven a traer crías y les compramos la carne a ellos; con la oveja pelibuey pasa lo mismo, tenemos aquí a la madre con sus crías y cuando crecen se le devuelven al ganadero y traemos otra madre con crías".

En la carta hemos querido recuperar tradición en el compromiso con el producto local", explica. Y así,

desde el picoteo con unos excelentes chicharrones con gofio (con carne de cochino negro confitada en su propia manteca, que se pone en la sartén con gofio y un poco de azúcar "y queda un chicharrón diferente, que es como se hacía en mi casa en Garabato [Vallehermoso]"), hasta los postres, donde destaca el borrachito de malvasía con lo que parece una macedonia, pero en realidad son unas sorprendentes verduras encurtidas ("maceramos calabacín, coliflor y zanahoria en azúcar y ellas se deshi-

dratan sin perder la textura crujiente"), hay todo un mundo de sabores no tanto por extenso, como por intenso, donde hay, reconoce, "muchísima historia muy personal" (algo que se agradece y se disfruta).

El conejo encebollado se presenta aquí en una versión que no se puede dejar de probar. "Yo el salmorejo lo descubrí cuando empecé a estudiar cocina, porque en el sur de Tenerife no se come, se come frito encebollado. Le empecé a dar vueltas y lo hacemos como un bombón de gofio amasado con miel de palma, del que hago una lámina muy fina y envuelvo el conejo encebollado con majado de especias, que va al horno y salseamos con un poco de jugo del conejo". Un espectáculo. Eso no impide que el cochino negro sea aquí el producto estrella, en un plato que lo presenta con dos puntos de cocción: el lomo embarrado y la panceta caramelizada, glaseados al horno con jugo de cochino.

La Granja Verde se encuentra en el valle de la Orotava (junto a la salida de la TF-5 a La Orotava y el Teide, en la propia rotonda hay un cartel indicador). **Teléfono:** 922 333 509. El restaurante Dula y Pipa funciona de miércoles a domingo de 12:30 a 16:00 horas y también de 18:30 a 23:00 viernes y sábados. Buena carta de vinos con destacadas referencias canarias. Muy recomendable el *branché* los domingos de 10:00 a 13:00 h. para un amplio y tranquilo desayuno con picoteo, en familia o con amigos.



Borrachito de malvasía, postre con verduritas encurtidas de textura crujiente. | Y. MILLARES

• La cata



Mario Reyes*

Para algunos, todo un vino de culto

Ficha técnica:
Bodega Elías Santos.
Marca: Volcán.
Tipo: blanco seco.
Uva: vijariego.
Añada: 2014.
Graduación: 13.
DO: Gran Canaria.

Para algunos, un vino de culto. Destacó desde su primera añada como un vino diferente y con personalidad. Aunque su mejor momento de consumo comienza a partir de mayo, en esa fecha ya quedan pocas botellas en el mercado por su limitada producción (1.000 botellas). La vijariego muestra en este vino una de las mejores caras de Canarias, con una nariz fina, elegante e intensa que desde el momento inicial te habla de personalidad y diferencia, de buena madurez. Con finas notas de melón. Su boca es lo mejor: graso, denso, amable, con chispa, es un vino de gran personalidad.

* Sumiller, así lo describe en '100 vinos imprescindibles de Canarias'.



Historia oral

El “timple perfecto”
en los recuerdos de Totoyo

Un jurado acaba de fallar por unanimidad en favor suyo para el Premio Canarias de Cultura Popular 2015. Una gran noticia para acompañar este artículo que ya teníamos preparado para este número.

Yuri Millares

Los años 60 del pasado siglo fue una década intensa para Luis Millares Sall (Totoyo) en la búsqueda de las raíces de la música popular: con tal fin recorrió distintas islas del archipiélago, investigando, realizando entrevistas y haciendo fotos que son hoy un testimonio gráfico de aquel periplo que se extendió hasta principios de los 70 (y de todo su periplo vital, por su afición a fotografiar toda su vida).

Fue así, mirando fotografías, como compusimos el artículo que abrió *Pellagofio* de enero de 2015 y pudimos recomponer parte de esa historia viajera de búsqueda del patrimonio musical canario. Pero faltó una que, por falta de espacio, quedó para esta ocasión.

Simón y Juanele

“El de la boina es un hermano de Simón Morales Tavío –no recuerda el nombre– y el otro es Juanele, hijo de Simón. Cuando nos hicimos esta foto Simón ya había muerto”, dice señalando la vieja fotografía descolorida.

Simón Morales Tavío, el famoso *luthier* –antes se decía “cons-



El músico Totoyo Millares, Maestro del Timple, primer intérprete que empezó a puntear el instrumento. | TATO GONÇALVES

Bartolo y Juanele, hermano e hijo del constructor de tipples Simón Morales. | TOTOYO

● Hablar canario

En el siglo XXI “se parece más a una guitarra”

Y.M.

Uno de los tipples que Totoyo compró a Simón Morales Tavío protagoniza una curiosa anécdota. “Le di dos a Plácido Fleitas cuando fue a ver a Picasso, uno para que se lo diera y otro para que me lo firmara, pero cuando le pregunté a qué nombre lo dedicaba le dijo el suyo”. Un timple, por cierto, distinto al que se toca en el siglo XXI. “Hoy está deformado –dice–, tiene una caja que ya es demasiado grande y un brazo que es de guitarra... No es un verdadero timple. Timple es el de Simón, o el que hacían constructores como Francisco Rodríguez Franco [en Telde]. Hoy los hacen más grandes, sobre todo como instrumento de con-

cierto, porque es el diapason de la guitarra y es más cómodo. Todos los timplistas nuevos se *comen* el timple tocando, porque es más grande y es más fácil. Están tocando la guitarra”.

Un tema en el que insiste con frecuencia: “La técnica del timple no se adquiere a través de la guitarra”, le decía en una entrevista a Manuel González Ortega (2011). En la entrevista para *Pellagofio* sigue insistiendo en ello: “Puntear con la disciplina del timple es distinto que con la disciplina de la guitarra”.

camellito (o camellillo). Como “familiarmente” se llama al “timple cumplido y de fondo jorobado”, dice Lothar Siemens (*La música en Canarias*, 1977).

tractor de tipples” – y referencia del origen del instrumento más representativo de la música canaria, “me explicó todo lo que sabía del timple”. Pero Simón, pese a la perfección de sus instrumentos, “no sabía meter la escala en los trastes del timple”, recuerda Totoyo.

“El timple tiene unas medidas para que afine –explica–, se le ponen los trastes y se dividen los tonos, y si no se hace bien la escala, que hay que calcularla, cada traste es un semitono. Simón no sabía eso, sabía hacer los tipples, porque era carpintero de ribera en la Caleta de Famara, como su padre, y ahí nace el instrumento, que yo no creo que sea el **camellito** que dicen algunos”.

Él cree que “nació en la villa de Teguiense porque ellos tenían allí guitarricos aragoneses, que es la guitarrita española pequeña, y estos carpinteros de ribera idearon hacer un instrumento parecido y le hicieron la quilla de los barquillos al timple”.

Fue su hijo Juanele (en realidad se llamaba Esteban Morales Hernández) “el que hizo el timple perfecto”, opina. “Que no se le dio mérito porque siempre estaba con el padre. Él me lo explicó, que le decía al padre que pusiera los trastes de esta manera porque si no se desafina el timple. Recuerdo los primeros tipples de Simón que tuve: eran buenísimos, tenían un sonido precioso, eran únicos, pero pisabas y desafinaba”.

“Los tipples viejos de Simón –describe– tenían cinco trastes y Juanele fue el que le añadió dos más hasta ponerle siete trastes, que se lo llegué a decir yo: ponle dos trastes más. Incluso después le puso tres más y llegó a diez trastes”.

Estos recuerdos le traen otros y cita al timplista Jeremías Dumiérrez, al que entrevistó en aquellos años. “Fue el primero que empezó a rasguear y yo fui el primero que empezó a puntear, lo dice el propio Jeremías durante la entrevista. En aquel tiempo puntear se hacía con la guitarra y el timple era para rasguear, que él hizo un rasgueo limpio y escribió un método”.

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Una tartana en la utopía

Parte del piche ha desaparecido dejando ver los adoquines del muelle Santa Catalina sobre los que el cantante inglés Cliff Richards y The Shadows bailan, mientras van en busca de la bella chica vestida con indumentaria de colegiala inglesa, que desapareció a lomos de camello rumbo a cualquier punto de la ciudad. Son escenas de la película *Días maravillosos*, rodada en 1964 en Gran Canaria. En ella se aprecian, además del muelle, el parque y la *jarca* de noveleros que no querían perderse el rodaje. Y todo un recorrido por diversos puntos de la ciudad a bordo de coche de caballos (no exactamente tartana), con la co-



Fue a principios de los setenta, siendo testigo de lo que acontecía el fotógrafo Tato Gonçalves. | ARCHIVO PELLAGOFIO

laboración amable de un *guindilla* de la época con el peculiar aspecto de guardia colonial que otorgaban la casaca blanca y el salacot.

Era Las Palmas de la época, que aún no contaba con la Avenida Marítima, una idea de la que ya se hablaba a finales del XIX y que se materializó en la década de los 70 del siglo pasado, obra de enorme trascendencia para el desarrollo de la ciudad, calificada como “una utopía del siglo XX” por el historiador y periodista Alfredo Herrera Piqué. Recién inaugurada, el cine pone también sus ojos en la autovía marítima. Y de nuevo el carro de caballos entra en escena. Una cámara, el equipo de rodaje, el cochero (o tartanero, como más guste) y en el asiento trasero, una joven guapa, como no podía ser de otra manera, ataviada con vestimenta aparentemente “típica canaria” posando para una película, para un reportaje, para un spot publicitario...

Atlántico

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

Armados de crestas y espinas pero de carne muy sabrosa

Tienen una carne apreciada, pero también un aspecto amenazador que invita a manejarlos con cuidado. Las glándulas venenosas en las espinas de la cabeza y las aletas de algunos de ellos pueden producir heridas dolorosas.

José Antonio González (Solea)*

Los peces de la familia de los Escorpénidos son denominados, en su conjunto, *scorpionfishes* (peces escorpión) en inglés y *rascasses* (rascacios) en francés. En castellano no conocemos un término que englobe a todos los peces de esta familia. Por esta razón y desde una perspectiva canaria, a efectos divulgativos haremos dos grupos: los rascacios, que normalmente viven a menos de 50 metros de profundidad (en canario, "de poca agua") y los coloraos, que generalmente habitan entre 50 y cerca de 1.000 metros en el mar de Canarias. Fue en Playa de Santiago (La Gomera) donde oí por primera vez, hace casi 40 años, que "fulano había salido a la pesca de coloraos".

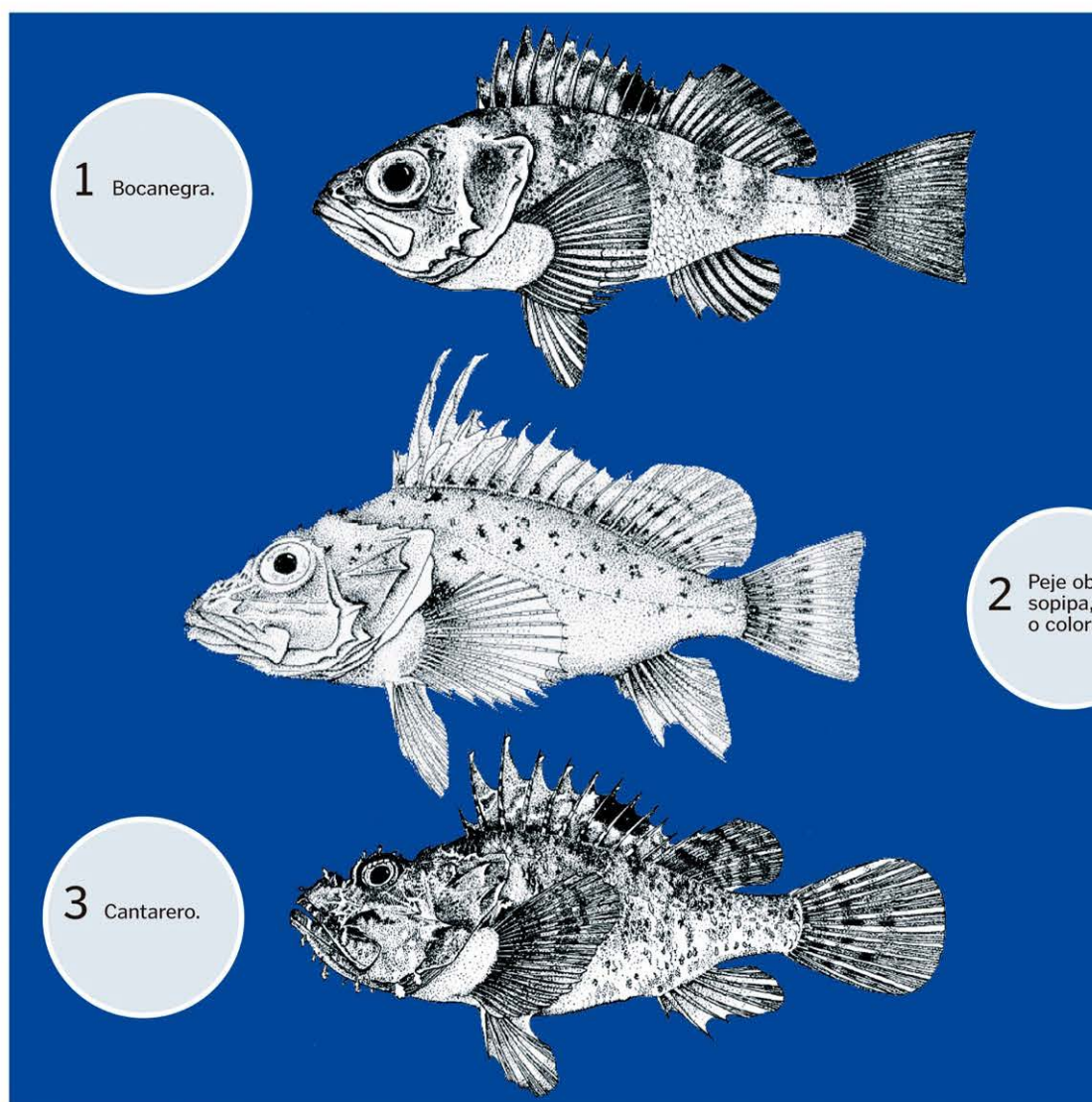
En aguas de Canarias esta familia está representada por 11 especies. En este artículo nos ocupamos del segundo grupo, que está integrado por peces de mayor tamaño, con gran apreciación por el consumidor y mejor precio. Conviene aclarar que, en el lenguaje canario, las especies que viven en aguas profundas frecuentemente reciben los calificativos de "de hondura", "del hondo" o "del alto".

Presentan cuerpo robusto más o menos comprimido, con la cabeza maciza armada de crestas y espinas. Ojos grandes. Boca grande, hendidada oblicuamente, extensible, con dientes pequeños en mandíbulas y paladar. Una única aleta en el lomo (dorsal), con parte anterior espinosa y posterior blanda. Aletas pectorales grandes con radios inferiores simples y a menudo carnosos. Algunas especies presentan glándulas venenosas asociadas a las espinas (de ahí su nombre inglés): rascacios y coloraos han de ser manipulados con cuidado para no picarse (mancharse) con las espinas de la cabeza y las aletas, que llegan a producir heridas muy dolorosas.

Presentan coloraciones rojizas variadas, miméticas con el fondo, que les aseguran un buen camuflaje. Habitan sobre sustratos rocosos y rocoso-fangosos. Bocanegra y peje obispo se pescan con anzuelo y nasas (de fondo y semiflotantes); el cantarero se captura, además, con enmalle.

Tres en Canarias

El **bocanegra** (*Helicolenus dactylopterus*), en Canarias también denominado cabracho, tiene como nombre oficial español y en FAO el de **gallineta**. Alcanza 45 cm y 1,9 kg; los tamaños más comunes varían entre 20 cm



(140 g) a 30 cm (465 g). Se alimenta de organismos de fondo y pelágicos (crustáceos, peces, celópodos, equinodermos y otros invertebrados). Se comercializa entero, a veces en rodajas. Las tripas se le suelen retirar cuanto antes para evitar que el hígado, muy frágil, contamine la parte comestible. Se prepara generalmente frito o hervido (al tiempo que se usa para obtener caldo). De carne blanca, muy firme, de muy buena calidad. Pescado magro, conteniendo 0,74% de grasas y 19,10% de proteínas. Aporta 117 kilocalorías por cada 100 g de porción comestible.

El **peje obispo** (*Pontinus kuhlii*), en Canarias también denominado **sopipa** (Gran Canaria), **volón** (islas occidentales), **colorao** (La Gomera) y cantarilla (Lanzarote y La Graciosa). Excepto estos dos últimos, los restantes apelativos probablemente derivan del término "avispa", debido a la pecu-

liar forma de las aletas pectorales con todos los radios simples, no ramificados, que recuerdan la forma de las alas del insecto. El nombre oficial español y en FAO es **rascacio amarillo**. En aguas canarias es moderadamente abundante. Alcanza 49 cm y 2,2 kg; tamaños comunes entre 30 cm (415 g) y 40 cm (1 Kg). Normalmente se prepara frito, aunque también como pastel de pescado, sus lomos a la plancha o en soufflé, en marmitako o en tartar y raramente guisado (caldo/cazuela de pescado). De carne blanca, firme, de buena calidad. Pescado magro, conteniendo apenas 0,48% de grasas y 20% de proteínas. Aporta 118 kilocalorías por cada 100 g de porción comestible.

El **cantarero** (*Scorpaena scrofa*), en menor medida, *S. elongata*) tiene como nombre oficial español y en FAO el de **cabracho**. En el Levante español es denominado gallina, gallineta (Alicante, Murcia) o **cap-roig** (Baleares, Cataluña). En

Los Escorpénidos son denominados en inglés 'scorpionfishes' y en francés 'rascasses'. En castellano no hay un término único

Desde una perspectiva canaria los podemos distinguir en dos: rascacios ("de poca agua") y coloraos ("de hondura")

aguas canarias es frecuente. Alcanza 66 cm y cerca de 4 kg; más comúnmente entre 20 y 30 cm. Se comercializa entero. De carne blanca, firme, de excelente calidad. Pescado magro, conteniendo 1,7%

de grasas (a partir de 2% sería semigraso) y 19% de proteínas. Aporta 91 kilocalorías por cada 100 g de porción comestible.

Manjares marineros

El caldero de gallina y arroz a banda es uno de los platos estrella de la cocina tradicional de Santa Pola, Isla de Tabarca (Alicante) y zona del Mar Menor de la Región de Murcia. Quizás sea la comida más típica a bordo de sus barcos de pesca, cuna de grandes chefs de la cocina marinera mediterránea. Las materias primas por excelencia y favoritas de los gastronomos son *gallina* (cantarero), *letxola* (medregal limón) y *déntol* (sama dorada o guachinanga), que incluso conviene combinar en el mismo caldero. Los otros ingredientes sagrados del caldero son aceite de oliva, tomate, ajo, sal (innecesaria si se cocina con agua de mar) y ñora.

En general, primero se come el caldero de pescado (al que se pueden añadir unas papas) y después el arroz (que se suele decorar con pimiento verde en tiras). Aunque hay quien gusta de hacerlo al revés. En casa, mi Mujer (gomera y excelente cocinera) y yo lo comemos de forma simultánea: cuatro cucharadas de arroz con cada trozo de pescado. Conviene mantener caldero y paellera tapados para que no se enfrien estos auténticos manjares.

El fondo (fumet) obtenido con caldo de *moralla* (pescado pequeño de precio asequible) servirá para hacer el arroz *a banda* (término marinero que significa aparte). Imprescindible acompañar pescado y arroz con un alioli recién hecho, que se puede utilizar directamente o bien diluido en una mortera con fumet para rociar el arroz.

Como me indica mi hermano Javier (un gran cocinilla), este caldero se puede hacer con gran variedad de pescados (rascacios, samas, sargos, breas, rubios, salmonetes, brotas o agriotes, etc.) con mayor disponibilidad y menos caros. Lo más importante, me apunta, es empezar a hervir por los más duros, reservando para el final (un simple escaldado) los que se deshacen muy rápido.

En Baleares este pescado también cuenta con gran reputación, evolucionando desde la cocina tradicional, como pueden ser las sopas de marinero, el cabracho hervido con verduras (*cap-roig amb verdures*) o el hervido ibicenico (*bollet eivissenc*), hasta otras más modernas al horno, a la plancha (abierto en dos a la espalda) o en pastel de pescado (*pastis de cap-roig*). Así que, el pastel de cabracho, típico del Cantábrico español, se basa en este extraordinario pescado.

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

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

Cita con Canarias

Arsenio Gómez

Enólogo

Con esta segunda entrega -para hablar de vino a granel o de la introducción de variedades de uva no tradicionales en Canarias- concluye la extensa entrevista a este profesional del vino que ha participado en los principales hitos de la viticultura de Tenerife (y, por extensión, del Archipiélago), como la creación de la primera DO de vino en las Islas, la puesta en marcha de la primera bodega comarcal o la fundación de la primera empresa para prestar servicios profesionales de reconversión y poda de la viña, entre otros.

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

Yuri Millares

— En Canarias se han recuperado y hasta identificado variedades de uva únicas en el mundo con las que hacemos muchos vinos originales. Pero también se han introducido nuevas variedades con “gancho” en los mercados del mundo (merlot, syrah, cabernet...). ¿Todo suma o algo sobra?

— Yo creo que suma. Es un debate abierto, pero no es bueno ponerle puertas al campo. Como enólogo, de esas nuevas variedades que han entrado, yo me quedaría con alguna. El vino es fruto de un triángulo: las personas, el territorio y la variedad, donde tiene que haber un equilibrio. Nosotros tenemos un terreno muy diferenciado y no es lo mismo la tempranillo cultivada en La Rioja que la tempranillo cultivada aquí. Pero es muy parecida una cabernet cultivada en Francia que una cultivada aquí. Al final, como en tantas cosas en Canarias, nos caracterizamos por un mestizaje y por ser una tierra de paso: la viña la trajeron aquí gentes de fuera, es nuestro sino ir metiendo cosas nuevas. Pero hay que hacerlo con mucho cuidado y sabiendo lo que hay, y sobre todo teniendo claro que uno de los futuros pasa por rescatar y culti-

var las variedades prefiloxéricas que tenemos y aportan un gran valor añadido. Más que hacer vinos autóctonos debemos hacer vinos originales y eso lo hemos logrado y tenemos hoy un amplio abanico.

— También es muy actual el debate sobre la existencia y funcionamiento de tantas DO de vino en Canarias, especialmente en Tenerife. ¿Hace falta que haya tantas?

— No es lógico que, con menos del 1% del viñedo español, tengamos el 20% de las denominaciones de origen. Cuando empezamos con la creación de la DO Tacoronte-Acentejo hablábamos de la teoría de la mancha de aceite: nuestra vocación era, como mínimo, que tuviera ámbito insular. La idea primigenia era organizar Tacoronte-Acentejo y después ir ampliando límites y cambiarle el nombre, hasta llegar a la DO Tenerife. Ahora tenemos la DO Islas Canarias, que nace como consecuencia de que aquí había gente que quería ponerle puertas al campo y no quería una DO Tenerife. Yo hubiese preferido unas denominaciones de tipo insular, pero la historia es la historia y las cosas son como son.

— Por otra parte, ¿garantizan realmente las DO el origen de la uva?, porque me parece que últimamente se ha rebajado

Esta entrevista con Arsenio Gómez tiene continuación en pellagofio.es

“

“El apetito del negocio es goloso cuando un litro de vino canario vale 2,50 y ‘cositas’ que vienen de fuera, 0,50”



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Lo bueno “vino” después

La lluvia nos dio una tregua mientras esperábamos por Arsenio en la plaza del Cristo de Tacoronte. Ingeniero técnico agrícola, “sabor” de vendimias, fermentaciones y vinos. Su amistad nos llenó el vaso y el corazón, a partir de aquí ya podemos aprender, con calma, de todo lo relacionado. La foto fue el comienzo, lo bueno “vino” después.

esa vigilancia y ya no hay veedores controlando las vendimias en la puerta de las bodegas.

— Nosotros manejamos cantidades muy pequeñas de uva en las bodegas, con lo cual que haya algún listillo es muy sencillo. Para mí es fundamental lo que se hacía al principio, que era colocar auxiliares de vendimia (los veedores) cada vez que se iba a vendimiar. Ahora están muy de moda los autocontroles: la mayoría de la gente es seria y honesta, pero echo de menos esa presencia de los veedores, como enólogo, como bodeguero y como consumidor.

— Con tanto vino embotellado cuya calidad y procedencia viene amparada por diversas DO en Canarias, seguimos consumiendo vino a granel. ¿Eso tiene que ver con el bolsillo, con la tradi-

“

“Se me saltaron las lágrimas el día que se consiguió la DO Tacoronte-Acentejo”

ción o con el momento que elegimos para disfrutarlo?

— Es un poco todo. Tenemos una cultura de beber vino que no se quita de la noche a la mañana; por otro lado, los vinos a granel que antes eran imbebibles, ahora hay muchos que son buenísimos. Pero tenemos que tenerlo claro: en el vino a granel la posibilidad de fraude existe, porque no hay nadie que lo controle.

— Sorprende que en un destino turístico mundial como Canarias, sus hoteles no están implicados con un sector que mantiene el paisaje que venden al turista.

— Efectivamente, aquí falla algo. Como decía la canción de las penas y las vaquitas: las penas son de uno y las vaquitas son ajenas. El sector turístico no se ha volcado todo lo que tenía que volcarse con el sector del vino. Hay muchos hoteles que siguen sin tener vino de aquí y cuando te lo compran te lo quieren comprar a precio de gallina flaca.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Serían muchos. Profesionalmente, el día que se consiguió la DO, creo que se me saltaron las lágrimas. Otros momentos muy dulces fueron cuando nacieron mis dos hijos.