

Entrevista
Mary Anne Kunkel

“Hablar con la gente del campo era unos de los placeres más grandes para Günther”



Historia oral
Luis García-Correa,
fundador de Ascan

Para Canarias fue una “pérdida irreparable que hicieran la vida imposible a Kunkel”

Gastroclub
Gofio de Canarias

Un alimento de premio para la mesa del isleño



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 31 - mayo 2015

En portada, una de las láminas de Mary Anne Kunkel que ilustran el atlas 'Flora de Gran Canaria'.



Los Kunkel y el valor de la flora canaria



Cita con Canarias

Mary Anne Kunkel

Ilustradora científica

Llegó a Las Palmas justo a tiempo para la presentación de los dos tomos del grandioso atlas 'Flora de Gran Canaria', escrito por su marido, Günther Kunkel, y magníficamente ilustrado por ella en una nueva edición cuidadosamente preparada por el Cabildo de la isla, casi 40 años después de la primera edición de la obra. 'Pellagofio' la entrevistó al día siguiente en el hotel Parque, el mismo hotel a donde ambos llegaron en 1963 para celebrar su segunda luna de miel, en un viaje que significó el flechazo de ambos con Canarias.

“Hablar con la gente del campo era uno de los mayores placeres para Günther”

Yuri Millares

— **Dice usted que nació con un gen de dibujante...**

— Los genes vienen por la naturaleza. Nací así porque mis abuelos de los dos lados eran artistas (especialmente por un lado, que era un artista conocido y aunque era de una familia pobre, consiguió entrar en una escuela de arte y de allí salió un hombre que pudo vivir de su pintura), mi bisabuelo era artista, mi tatarabuelo era un viajero que iba de casa en casa para pintar muebles. La abuela de mi padre también era una gran artista.

— **¿Con qué edad empezó a dibujar?**

— Todos nosotros dibujábamos, mis tres hermanos y yo. Ellos mucho mejor que yo —sonríe—, pero ellos lo dejaron... y yo también, hasta que me encontré con Günther y él se dio cuenta, debió pensar: “Esta inglesa sabe dibujar, voy a casarme con ella” —ríe.

— **Me habla de Günther Kunkel: se conocieron en Perú, se casaron...**

— Günther era profesor decano de Forestales en una universidad nueva en Los Andes, en Perú. Era una idea fantástica pero no funcionaba; por el politiquero y la mala gestión, el rector cayó en desgracia. Aquello

era muy bonito para nosotros, él tenía su empleo y podíamos viajar, porque Günther siempre estaba tras la botánica a donde fuera, estudiando las plantas, escribiendo artículos para varias revistas en Alemania.

— **¿Como es que acabaron viviendo en las islas Canarias?**

— En Perú, por casualidad, había un alemán viviendo en Huancayo donde estaba la universidad, que le avisó de que estaban buscando un botánico forestal que fuera a Liberia. Le pasó el contacto, dijo que sí y nos fuimos a Liberia con un contrato de dos años. Aquello fue un trabajo muy-muy duro: ir a la jungla, con lluvia, sin comida decente, siempre mojado y Günther se enfermó, se recuperó y pudo terminar el contrato. Yo fui muchas veces con él a dibujar las plantas de la jungla. Allí nació nuestro hijo, pero me tuve que ir a Inglaterra con el bebé porque no lo podía criar en Liberia en aquellas condiciones. Günther siguió allí hasta que terminó el trabajo y después decidimos hacer una segunda luna de miel... en

Gran Canaria. Yo le preguntaba —ríe—: “¿Pero dónde están las islas Canarias?”. Él salió de Liberia volando hasta Gando y yo volé de Londres a Gando (al niño, que tenía tres meses, lo dejé con una niñera) y nos alojamos en Las

Esta entrevista con Mary Anne Kunkel tiene continuación en pellagofio.es

“El presidente [del Cabildo] estaba furioso con Günther por oponerse al teleférico en Tamadaba”



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Discreta, alegre y dulce

Cuando Yuri me comentó que teníamos una entrevista con Mary Anne fue como volver a 1974, al recordar aquella primera edición de la *Flora de Gran Canaria*. Qué lujo de láminas, bellas y descriptivas. Ella, cercana y discreta, alegre y dulce. Su historia nos hace sentir que nos queda mucho por hacer. Mi más sincera admiración.

Palmas, en el hotel Parque, junto al parque San Telmo. Eso fue en 1963. De aquí volvimos a Inglaterra para que nuestro hijo creciera allí, pero Günther siempre decía “en estas islas Canarias hay que hacer algo”. En Inglaterra conocimos a Sventenius [director del Jardín Botánico Canario “Viera y Clavijo”] que era muy amable y lo animó a ir a Canarias. Así que vinimos, nos pusimos a buscar un sitio donde vivir y empezé la cosa.

— **Aquí estuvieron 13 intensos años, pues realizaron un enorme trabajo de identificación y defensa de patrimonio natural de las Islas, publicaron libros y revistas e impulsaron la creación de espacios naturales protegidos.**

— Él nunca paraba.

— **¿Qué fue lo más complicado, lo más difícil?**

“Günther debió pensar: ‘Esta inglesa sabe dibujar, voy a casarme con ella’”

— Ama de casa y con un niño, lo más difícil fue tener que pintar seriamente. Dibujar es más fácil para mí con plumilla y tinta china.

— **Además de descubrir incluso nuevas plantas para la ciencia, descubrieron al canario, al isleño. ¿Cómo era la gente?**

— Fantástica. Para Günther era uno de los placeres más grandes. Y eso surgió anoche [durante la presentación del libro], cuando se acer-

ca una señora muy simpática, Gema, y me dice: “Soy de Valleseco. Mi madre tiene 90 años y recuerda a un hombre que vino en el año 65 preguntando qué plantas hay aquí”. Ayer cuando me contó toda la historia estuve a punto de llorar. Fue emocionante y muy bonito.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— ¡Hay tantos! Vivir en Canarias. Encontrar plantas nuevas. Lo más curioso y raro nos pasó en Lanzarote, íbamos por un malpaís y Günther dijo: “¡Para el coche!, ¿ves esa roca?”. ¡Estábamos cruzando un malpaís y me pregunta por una roca! Fue hasta ella, se subió con mucha dificultad y encontró una planta nueva de las islas Canarias! Otro recuerdo dulce que tengo es tomar puchero canario o potaje de berros con gofio en el hotel Los Frailes.

El reportaje



La comunidad científica y el Cabildo de Gran Canaria arropan a Mary Anne Kunkel durante la presentación del libro.
| YURI MILLARES

El valor de la flora canaria

La llegada a Canarias de Günther y Mary Anne Kunkel significó un gran avance en el conocimiento científico de la botánica del archipiélago, incluso el descubrimiento de nuevas especies para la ciencia. Su incompleto y grandioso atlas 'Flora de Gran Canaria' acaba de ser reeditado por el Cabildo de la isla.

Yuri Millares

El Cabildo de Gran Canaria fue quien encargó a los Kunkel (a mediados de los años 70 del siglo XX) la realización de un gran atlas sobre la flora de la isla. De los diez tomos previstos sólo llegaron a publicarse cuatro [ver reportaje "Una pérdida irreparable para la ciencia en Canarias" en este mismo número] que, en 2009, la institución insular decide reeditar. El Departamento de Ediciones encarga la tarea al diseñador e ilustrador Agustín Casassa Caballero, que inmediatamente se pone manos a la obra en la magna labor de restaurar digitalmente las 200 láminas de Mary Anne Kunkel, que integraban esos cuatro tomos de la primera edición, agrupándolos en dos grandes volúmenes.

Agustín Casassa: "Mary Anne puso mucha atención a los colores, para sacar las plantas tal cual eran con una sutileza bárbara"

Fue un trabajo extremadamente largo y complicado que duró más de cuatro años, para conseguir que las láminas a color recuperaran su estado original, a la vez que garantizar la máxima calidad del escaneado para una impecable impresión de los volúmenes.

Las láminas originales, en poder del Cabildo, son acuarelas (ocasionalmente también con dibujos en tinta china y otras con alguna téc-

nica de pintura diferente). "Yo pensé que era un trabajo común de escaneo y limpieza", confiesa Casassa, "pero fui entrando en el trabajo y viendo la complejidad".

Para empezar, en su estudio escanearon las láminas a mayor tamaño que el original, trabajando en el ordenador todos los detalles, sin automatismo, siempre a mano. "Había aguadas tan sutiles en color amarillo, que sobre el papel amarillo de acuarela casi no se distinguían, y no hay todavía tecnología que distinga de modo automático hasta donde llega el papel y donde empieza el color. Por eso todo se tuvo que hacer a mano".

Control del color

La limpieza y el control del color se fue haciendo, así, cada vez más complejo, para eliminar el color amarillo o la suciedad del papel. Más difícil aún fue "eliminar el papel", es decir la rugosidad del papel acuarela, para que sólo se imprimiera la ilustración. Y a partir de ahí, trazar (seleccionar) cada detalle de cada planta y restaurar los colores.

"Utilizar la tecnología de una forma tan artesanal fue el mayor quebradero de cabeza", asegura. Cada detalle de cada planta tiene diferentes tonalidades de color, como ocurre en la naturaleza, tal es el grado de detalle de las láminas. "Mary Anne puso mucha atención a los colores de cada planta, para sa-

carlas tal cual eran con una sutileza bárbara", explica Casassa.

Por influencia de Günther

El resultado está a la vista, dos grandes volúmenes en un papel de arte amarillo mate, especialmente fabricado para la ocasión, que permite "ser lo más fieles y respetuosos con el trabajo de Mary Anne". Cada lámina va acompañada con los textos explicativos correspondientes de Günther Kunkel.

"Mary Anne me dijo una vez que ella pintó porque

Kunkel se lo decía, porque a ella no le nacía -recuerda Luis García-Correa, fundador de Ascan (Asociación Canaria para la Defensa de la Naturaleza) e íntimo amigo del matrimonio Kunkel-. Y lo que ha hecho Mary Anne ahí está, en unas láminas impresionantes -añade mientras pasa las páginas de la nueva edición de *Flora de Gran Canaria*-. Y hay que hacer también una alabanza a Agustín Casassa: la labor que ha hecho con esos dos tomos es impresionante. Le ha dado un *revalor* al valor que ya tenían esas láminas".

Visionario

Al recordar a Günther Kunkel, García-Correa reconoce que la labor de Ascan se fundamentaba en la interpretación crítica del botánico alemán. "Él nos dirigía bo- t á -

nicamente. Nos hizo ver lo que no sabíamos, el valor incommensurable e inigualable de la flora canaria. Porque somos los segundos en mayor número de endemismos por kilómetro cuadrado del mundo, después de la flora tropical. Con la particularidad de que la flora canaria es del terciario, es un fósil viviente. Todo eso me lo enseñó *Kunkelio* -como cariñosamente llamaba él a su amigo-. Y eso fue lo que intentamos transmitir y fue una época esplendorosa".

García-Correa: "Kunkel no sólo protegía la flora por sí misma, sino por ser un elemento más de la naturaleza que necesitamos para vivir"

Günther Kunkel "fue un visionario que descubrió plantas como la *Lotus kunkelii*, que escribió mucho y trascendió a los medios internacionales. No paró de estar en todos los sitios que eran necesarios para la protección de la flora. Él no sólo protegía la flora por sí misma, sino porque era un medio y un elemento más de la naturaleza que necesitamos para vivir. Todo procede de la naturaleza y vivimos y respiramos porque estamos en medio de nuestro hábitat natural... con todos los disparates que se hacen", sigue diciendo García-Correa.

Estos dos volúmenes reeditados ahora se corresponden con los cuatro tomos de la primera edición (1974-1979), que siguen dejando fuera el quinto tomo que no se llegó a publicar, pero de la que el Cabildo de Gran Canaria posee otras 82 láminas inéditas.

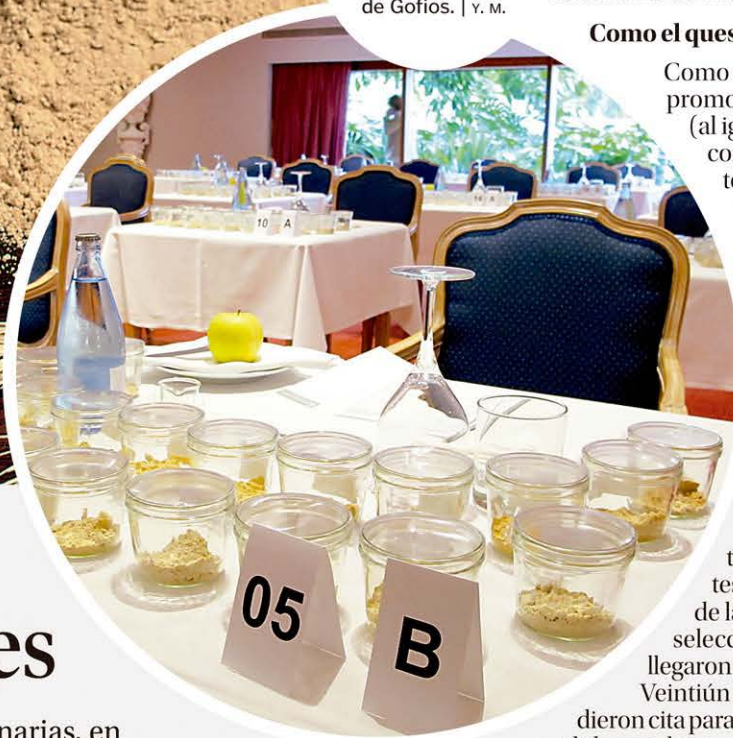


La restauración digital de las 200 láminas de 'Flora de Gran Canaria' llevó cuatro años de trabajo.



El gofio de millo es el preferido en Gran Canaria, el de trigo en Tenerife y el de mezcla en El Hierro.
| TATO GONÇALVES

Las mesas con las muestras minutos antes de comenzar la cata final del Primer Concurso de Gofios. | Y. M.



bitual y el 34% ocasionalmente. En el almuerzo sólo lo consume un 9,2% de modo habitual y un 65% de modo ocasional.

Los resultados de esta encuesta indican que el 56,3% de los residentes en Canarias consumen gofio todos o casi todos los días y señalan a los más jóvenes entre los menos consumidores (sólo el 14,2% entre los que tienen de 16 a 24 años y el 9,2% en el grupo de edad de 25 a 34 años).

Como el queso y el vino

Como estrategia de promoción del gofio (al igual que ocurre con otros productos singulares de Canarias, como el vino y el gofio), el ICCA convocó en marzo el Primer Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias. De las siete islas mayores llegaron muestras procedentes de 24 molinos, de las que, tras una selección previa, 78 llegaron a la final.

Veintiún catadores se dieron cita para la ocasión y, divididos en dos grupos, realizaron la cata ciega de las muestras, divididas en cuatro categorías: millo, trigo, mezcla de trigo y millo y otros cereales o leguminosas.

La Gran Medalla de Oro al Mejor Gofio de Canarias fue para el Gofio Gomero de trigo, millo y cebada del molinero Rayco Herrera Chávez (en Hermigua, La Gomera). La gran medalla de oro en la categoría de trigo fue para Comeztier (Santa Cruz de Tenerife); en la categoría de millo, para Gofio Gomero (de La Gomera y con grano local); en la categoría de trigo y millo, para Comeztier (Santa Cruz de Tenerife); en la categoría de otros cereales o leguminosos o sus mezclas, distintas de los anteriores, para Gofio Gomero de trigo, millo y cebada (La Gomera).

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

Primer concurso de gofios, un guiño a los consumidores

La reciente publicación de los resultados de la primera cata de gofios de Canarias, en un concurso oficial, anima a un sector con una fuerte competencia de otros cereales entre los más jóvenes, pero que tiene su producto en el 83% de los hogares de las Islas

Yuri Millares

El alimento más común de los aborígenes canarios y el sustento básico de la mayoría de los canarios en los últimos siglos (especialmente los más humildes), sigue presente en la mayoría de los hogares del archipiélago (en un 83%, según los datos de una encuesta de consumo realizada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, realizada en 2009). La sensación entre los propios consumidores y productores, sin embargo, es que el gofio no está tan presente en la mesa como podía o debiera, en función tanto de sus saludables cualidades, como de su tradición milenaria en la gastronomía isleña.

Los tres sentidos en dos tiempos

Y. M.

En las islas Canarias funcionan en la actualidad más de 40 molinos de gofio, la mayoría de ellos en Tenerife (19) y Gran Canaria (12) y el resto repartidos entre El Hierro, La Palma, La Gomera, Fuerteventura y Lanzarote. La producción se acerca a las seis mil toneladas, repartidas entre un 55% de gofio de millo, 19% de trigo, 14% de trigo y millo y 12% de mezcla de diversos cereales. Semejante variedad estuvo representada en el Primer Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias con 78 muestras para la cata a ciegas de la fase final. Al tratarse de la primera vez que se convocaba un certamen para este producto y con carácter oficial, la dificultad estaba en establecer los criterios para organizar y evaluar las muestras. En esta ocasión los catadores valoraron cada muestra –identificada únicamente por un número– para las fases visual, olfativa y gustativa en seco, pero también mezclada con agua para una percepción más completa de las tres fases.

La versatilidad del gofio para su consumo en toda clase de comida a lo largo del día y en infinidad de preparaciones, no quita que siga considerándose en gran medida un alimento de desayuno, donde tiene una fuerte competencia en el mercado de otros alimentos como los cereales americanos (un 26,1% de los encuestados, frente al 21,8% que señaló al gofio como producto habitual en su desayuno). Otros indicaron entre sus preferencias el cacao, el pan, los embutidos o las galletas.

La encuesta confirma que el desayuno es la comida del día más habitual donde está presente el gofio: el 36% de los consumidores lo tienen en el desayuno de modo ha-

pellagofio
Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

LA PROVINCIA

La Opinión
de Tenerife

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL



Ciencia+cocina=Cátedra Atlántica de Gastronomía

La Universidad de La Laguna acaba de firmar tres convenios de colaboración de esta nueva cátedra con cocineros y empresarios. Este departamento cuenta ya con varias decenas de investigadores para generar una transferencia de tecnología y conocimiento en la que participen empresas e instituciones vinculadas al sector alimentario, además de difundir en la sociedad la importancia de la cultura gastronómica.



Taller de cocina impartido por el chef tinerfeño Esteban Gómez en Gran Canaria.
| FERNANDO OJEDA

Francisco Almeida Ossa*

Las cátedras de empresa se definen como instrumento para la colaboración de amplio alcance entre la universidad y las empresas o instituciones. Para éstas significa acceder a la punta de lanza del conocimiento y para la comunidad universitaria, profesores, estudiantes e investigadores, la relación con empresas de primer nivel, propiciando una amplia comunicación en el marco de las actividades de formación, investigación y difusión del conocimiento.

El sector gastronómico en las islas Canarias tiene un peso en el PIB de las islas que justifica no solo la intencionalidad de la puesta en marcha de un espacio de colaboración de esta naturaleza, sino que ya éste venía predeterminado por múltiples antecedentes puntuales de colaboración con empresas e instituciones vinculadas al sector.

El proceso de gestación de la Cátedra Atlántica de Gastronomía se presenta largo en el tiempo, ya que es producto de la reflexión que se realiza sobre las demandas reales, así como del esfuerzo por hacer aflorar desde dentro de la universidad a aquellos grupos de investigación que estuviesen ya trabajando en líneas coincidentes con las del sector gastronómico.

Foro Cocin-arte

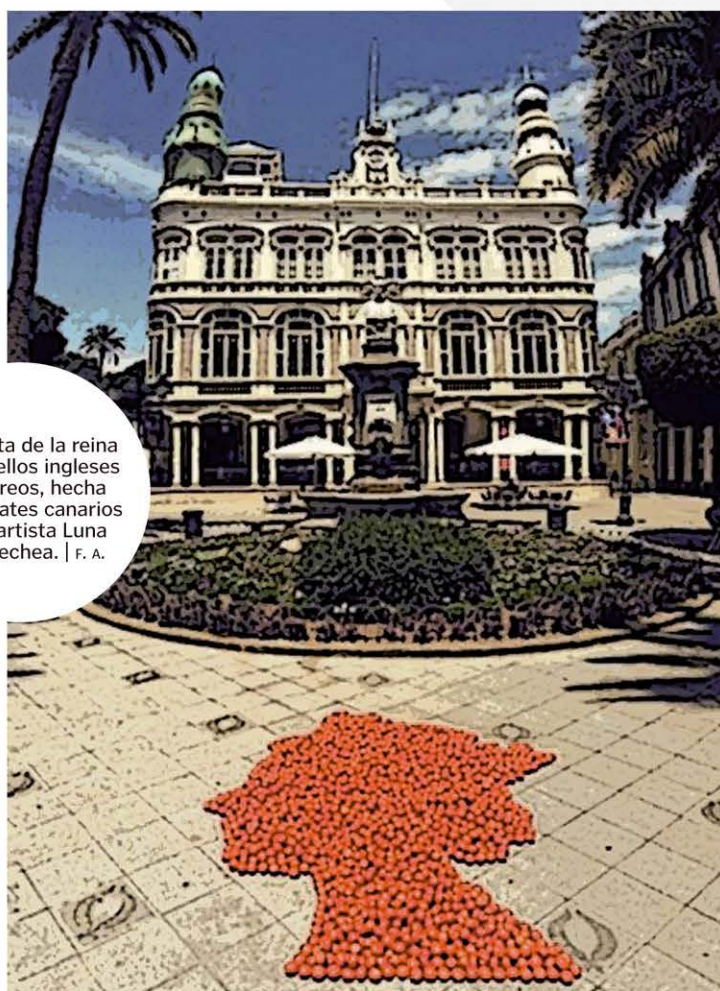
Así es como surge el Foro Cocin-arte, un evento que se desarrolla desde hace más de cinco años y en el que convergen la expresión de esos grupos de investigación con la presentación de sus resultados o estado de avance de los trabajos, con la participación de agentes externos a la universidad, empresas, profesionales, centros educativos (especialmente de la formación profesional), etc., lo que ha propiciado un interesante catálogo de necesidades, demandas y, a la vez, recursos disponibles tanto materiales como humanos.

Es así como se busca el instrumento más adecuado para las colaboraciones a más largo plazo, con objetivos amplios en docencia, investigación y transferencia de tecnología y conocimiento. Una colaboración más estratégica para que el encuentro vaya más allá del

El rector de la ULL, Eduardo Doménech, durante la firma (el 30 de abril) del convenio de colaboración de la Cátedra Atlántica de Gastronomía con Acyre. | EMETERIO SUÁREZ



La silueta de la reina en los sellos ingleses de Correos, hecha con tomates canarios por la artista Luna Bengoechea. | F. A.



ámbito estrictamente económico. Cumple una doble vertiente en los temas que se impulsan: ser innovadores e interdisciplinarios.

La creación de la Cátedra Atlántica de Gastronomía se ha formalizado mediante la firma de un convenio entre la Universidad de La

Laguna y varias empresas, a la que se están sumando de manera progresiva más empresas e instituciones, según los objetivos y las condiciones acordadas. Cuenta en la dirección académica de la cátedra con el doctor Agustín Santana, especialista en Turismo, y se complementa con un codirector.

Expectativas que crecen

Las expectativas con las que nace esta cátedra, a la que ya se han sumado más de 40 investigadores, están obligando a ampliar sus servicios, para abarcar tanto los correspondientes a la restauración, como a la creación de nuevos productos alimentarios, profundización en tecnologías de los alimentos y conservantes naturales, etc.

Por ello se ha procedido recientemente a la firma de diversos acuerdos tanto con la Asociación Profesional de Cocineros y Reposteros de Canarias (Acyre), como con empresas que han cedido instalaciones y recursos para el desarrollo de actividades, como Sánchez Bacallado y organizaciones sectoriales del mundo de la restauración y la gastronomía como la Fecao (Federación Empresarial Canaria de Hostelería, Ocio, Servicios y Comercio).

Los ingredientes están en la marmita y de ésta se esperan grandes resultados.

* Codirector de la Cátedra Atlántica de Gastronomía de la Universidad de La Laguna (ULL).

Con chefs, bodegueros y comunicadores

F. Almeida Ossa

Entre los objetivos de la Cátedra de Atlántica de Gastronomía destacan crear un centro de formación en gastronomía, complementario a la oferta formativa específica, que permita conocer la influencia de esta en la cultura y la sociedad, apoya a los profesionales y empresas del sector en la necesaria y permanente actualización; así como promover la transferencia tecnológica entre los centros de investigación y las empresas vinculadas a la restauración.

También, divulgar entre los futuros titulados superiores, con independencia de su formación básica, las posibles líneas de interés que representan las empresas gastronómicas en sus diferentes facetas de producción agroalimentaria, industria, restauración, logística, gestión, dirección, etc.; difundir en la sociedad la importancia de la cultura gastronómica; crear líneas de investigación en el mundo de la alimentación, la restauración y la gastronomía.

La Cátedra, además, ofrecerá a la empresa asesoramiento en innovación y desarrollo, así como información preferente sobre proyectos de investigación o transferencia. Sin olvidar que quiere acoger proyectos diversos de investigación, formación, transferencia de tecnología y conocimiento, proyectos compartidos que revierten tanto a la empresa como a la universidad.

Por último, ayudaría a la empresa a buscar profesionales y tecnologías convenientes a sus necesidades.

La cátedra cuenta con una Comisión Técnica Asesora entre especialistas de reconocido prestigio, que desarrollan su labor vinculados al ámbito de la gastronomía y el turismo en todas y cada una de las distintas islas del archipiélago, siendo sus miembros bodegueros, profesionales de la sumillería, chefs, periodistas gastronómicos, especialistas de la logística y el transporte, así como industriales.

Historia oral

Una “pérdida irreparable”
para la ciencia en Canarias

Así se expresa Luis García-Correa y Gómez, fundador de Ascan e íntimo amigo del matrimonio Kunkel, al recordar cómo en 1977 Günther y Mary Anne se vieron obligados a irse de Canarias porque se les hizo “la vida imposible”.

Yuri Millares

A sus 84 años Luis García-Correa advierte que la memoria de lo reciente le falla, pero, en cambio, recuerda con detalle muchos episodios de su vida que retroceden en el tiempo a los años 60, cuando se le pregunta por Günther y Mary Anne Kunkel.

“Anoche estuvo Mary Anne cenando en casa y estuvimos hablando y recordando cosas –relata el reencuentro entre ambos días atrás, aprovechando que ella había llegado a Gran Canaria para la presentación de la nueva edición del atlas *Flora de Gran Canaria*–, y ni ella ni yo recordamos en qué momento nos conocimos. Pero fue muy pronto. Ellos llegaron en los años 60 y poco tiempo después yo era presidente de Ascan, la primera asociación de defensa de la naturaleza que se crea en España. Él era un hombre que navegaba en el mismo barco, teníamos que conocernos por fuerza”.

Lo cierto es que no sólo se conocieron, sino que llegaron a ser grandes amigos. “Yo le llamaba *Kunkelio*. Era un hombre especial. Intervinimos en muchas cosas im-



Luis García-Correa hojea en el salón de su casa uno de los tomos de la nueva edición de ‘Flora de Gran Canaria’, de los Kunkel. | YURI MILLARES



Günther Kunkel, fotografiado en 1970 en Gran Canaria. | ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA-FEDAC

● Hablar canario

Memorable cita semanal con Sventenius y Kunkel

Y.M.

Hablando del Jardín Canario, Luis García-Correa ríe al recordar que entre Sventenius y Kunkel había “cierta enemistad, cierta rivalidad, ¡los celos que existen siempre en las profesiones!” Por eso, como amigo también de Sventenius (“desde Ascan siempre entendimos que el Jardín Canario era algo grandioso en lo teníamos que colaborar”), medió entre ambos científicos y “conseguí restablecer las relaciones entre ellos”.

Fue así como acordaron verse los tres un día a la semana. “Todos los miércoles, creo, almorzábamos juntos en el restaurante que había encima del Jardín Canario: Kunkelio, don Enrique Sventenius y yo.

¡Aquellos almuerzos eran antológicos!, porque se exponía...” La voz se le quiebra. “Me emociona...” Con los ojos humedecidos en lágrimas interrumpe el relato. “Se exponía la defensa de la naturaleza y de la flora canaria”, se esfuerza por añadir.

Tras una pausa, sigue, para rescatar de su memoria el último de esos almuerzos al que acudió. “Kunkelio y yo fuimos al restaurante y no apareció don Enrique. Lo habían matado unas horas antes y nosotros ni nos habíamos enterado –saca un pañuelo del bolsillo del pantalón y se suena–. Nosotros ya notábamos que don Enrique (como me pasa a mí ahora) empezaba a tener ausencias. Yo creo que le pasó eso: cruzó sin mirar y vino un coche, lo atropelló y lo mató”.

portantes para Canarias en aquellos años y asistimos juntos a dos congresos internacionales en defensa del medio ambiente. Tan amigos, precisa, “que lo digo ahora por primera vez públicamente: fue a hacer un viaje a Alemania y me dejó un sobre con su última voluntad, por si le pasaba algo que yo la ejecutara”.

“En el año 70 fundamos Ascan, pero ya antes nos reuníamos un grupo de personas grandiosas para luchar en defensa del hábitat natural y Kunkelio fue el que nos hizo ver lo que no sabíamos sobre el valor de las plantas”, dice.

A mediados de esta década el contacto con Kunkel se hizo menos frecuente. Tras cuatro años como presidente de Ascan, García-Correa quiso ceder el testigo a otro. En 1975 salió elegido concejal en el Ayuntamiento de Las Palmas (por el “tercio de familia”) y se volcó en su nuevo trabajo. “Sólo nos veíamos de vez en cuando, porque mi vida estaba totalmente dedicada al ayuntamiento. Kunkelio siguió trabajando y en aquel tiempo se pensó en hacer un teleférico y un hotel en Tamadaba. Y él hizo una oposición frontal a ese hecho, ¡y gracias a que lo hizo!”

Durante la Transición el presidente del Cabildo de Gran Canaria era Lorenzo Olarte, que quiso impulsar ese proyecto urbanizador en Tamadaba y no le perdonó a Günther Kunkel que, además de oponerse a la iniciativa, lo manifestara públicamente. Al final, Olarte desistió, pero hizo que el Cabildo rompiera todos los lazos con el botánico alemán.

“Yo no recuerdo quién era presidente del Cabildo entonces, pero lo cierto es que le amargaron la existencia y tuvo que marcharse. Y Kunkel era tan respetuoso que nunca me vino a decirlo que le pasaba. No contribuir para evitar que mi amigo Kunkelio se marchara ha sido una de las tristezas de mi vida. A mí me llegó la noticia cuando ya todo estaba hecho. Fue una pérdida irreparable para Canarias”.

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

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Tragedia en el
Dedo de Dios

Conocido primero como Roque Partido, el Dedo de Dios fue bautizado de esta manera por el escritor Domingo Doreste *Fray Lesco* (Las Palmas, 1868-1940). Con el paso del tiempo su nueva denominación le confirió un especial magnetismo, atrayendo a gran cantidad de visitantes a la costa noroeste de Gran Canaria para contemplar esa curiosa formación, que fue postal inconfundible de la villa marinera de Agaete.

Separado del risco del que formaba parte hace 300.000 años, después de una intensa y constante labor de erosión propiciada por las características condiciones de ese espacio, sobrado de viento y oleaje,



Pescadores y vecinos del Puerto de las Nieves se agolpan para presenciar el rescate de los infortunados escaladores del Dedo de Dios. | TATO GONÇALVES

fue testigo de un trágico suceso acaecido a mediados de los 70 del siglo XX, cuando dos hombres ataviados con las ropas propias del submarinismo trataron de escalar el Dedo de Dios y fallecieron en el intento. Había fuerte oleaje.

El viento no permitió la culminación de la temeraria aventura, imposibilitando además que un helicóptero de rescate pudiera acercarse dado el riesgo y las dificultades del momento. Tuvieron que ser unos pescadores quienes en una barca de remos se acercaron al lugar de la tragedia y resca-

taran los cadáveres de los infortunados.

Años más tarde, como un capítulo más del proceso iniciado cientos de miles de años antes, la Naturaleza dispuso del Dedo de Dios el 28 de noviembre de 2005, bajándolo de su pedestal con el vendaval que trajo la tormenta tropical Delta. Quedan las fotos y el recuerdo. El Dedo de Dios yace en el fondo del mar de Agaete.

Atlántico

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

Apreciados y muy valorados, pero sin estudios biológicos

Las cuatro especies que representan a los medregales en Canarias juntas parecen el arcoíris, cada una de un color. De elevado interés comercial, se investiga su cultivo en el Parque Científico Tecnológico Marino de la ULPGC.

José Antonio González (Solea)*

Dentro de la familia de los Carán- gidos, los peces del género *Seriola* que viven en aguas canarias reciben la denominación de medregales. En la mayoría de las regiones españolas, sobre todo las mediterráneas, son muy apreciados y poseen un valor económico elevado.

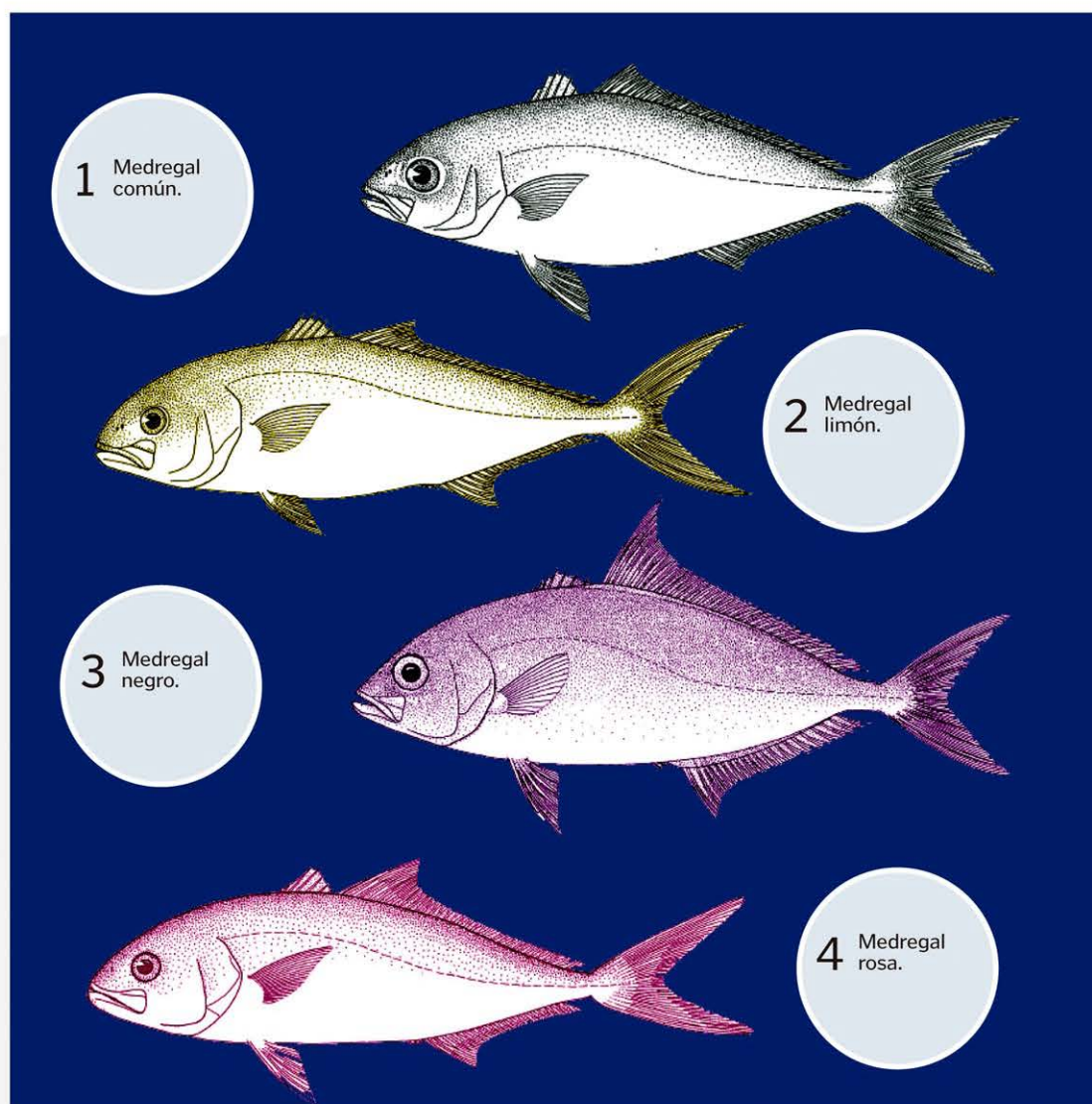
El origen del vocablo canario *medregal* siempre ha sido un enigma para mí. Los angloparlantes los llaman *amberjack* (pez ámbar), los alemanes *Bernsteinfisch* (pez ámbar) y los francófonos *sériole* apoyándose en su nombre científico. Al norte de Canarias, los madeirenses los denominan *charuteiro*, mientras que, al sur, los caboverdianos los conocen como *esmoregal*. Cuando nos acompaña un peninsular, tenemos que decirle que va a comer pez limón. Si es catalán, valenciano o balear, le diremos que es *serviola* o *sírvia* (también escritas con c). Si es alicantino, murciano o almeriense, *letxola* (*lechola*) o *letxa* (lecha). Los restantes andaluces emplean el término castellano.

En aguas de Canarias los medregales están representados por cuatro especies. Habitan desde aguas superficiales hasta profundidades de unos 400 m, tanto en zonas costeras como en mar abierto, formando bancos pequeños a moderados que nadan activamente y se alimentan sobre todo de cefalópodos y peces. Viven principalmente sobre fondos rocosos abruptos, tales como bancos submarinos, bajones o veriles. Poseen dientes muy pequeños, dispuestos en bandas en ambas mandíbulas. Su cola, bien desarrollada, tiene forma de V, es decir, es ahorquillada.

Con anzuelo y nasa

En Canarias se pescan con aparejos de anzuelo (liña, curricán, palangre) y nasas. Son objeto de pesquerías dirigidas (pesca profesional y recreativa), generalmente en los sectores suroeste de La Gomera, Tenerife, Gran Canaria y Fuerteventura, sobre todo en verano y otoño. El nivel de explotación es moderado-alto y el interés comercial elevado. Nuestro primer contacto con esta pesquería fue en Playa Santiago (La Gomera), hará algo más de 30 años, donde observamos como los gomeros los pescan con liña cebada con choco vivo.

Medregal común (*Seriola fasciata*), también denominado blanquilla (por su color) o loquillo (por su hiperactividad natatoria).



Angloparlantes y alemanes lo llaman pez ámbar y para los francófonos es 'sériole', como su nombre científico

Al medregal común también se lo llama blanquilla (por su color) y loquillo (por su hiperactividad natatoria)



ria). Frecuente. Hábitat: 1 a 400 m. Alcanza 75 cm y 5 kg. Dorso oscurecido de rosado o violeta, lados más claros y vientre blanco o pla-

teado. **Medregal negro** (*Seriola rivoliana*). Frecuente. Hábitat: 1 a 150 m. Crece hasta 160 cm y 60 kg. Gris-violeta con tacto áspero.

Medregal limón (*Seriola dumerili*). Frecuente. Hábitat: 1 a 150 m. Alcanza 190 cm y 80,5 kg. Amarillento. **Medregal rosa** (*Seriola carpenteri*). Raro a ocasional. Hábitat: 0 a 200 m. Crece hasta 81,5 cm y 7,25 kg. Rosa viejo o rosáceo con una banda longitudinal dorada que cruza cabeza, ojo y cuerpo en peces frescos.

El color no basta

A pesar de los patrones de color, la distinción de los adultos conlleva un cierto grado de dificultad. Medregal negro y limón tienen la parte final de la mandíbula superior (el hueso supramaxilar) ensanchada. En medregal negro y en rosa, los primeros radios blandos de la segunda aleta dorsal forman un aletón (lóbulo). Medregal limón y rosa son más alargados, menos altos. Por su parecida forma y coloración, pueden confundirse unos con otros. La diferenciación de juveniles y subadultos de las cuatro especies es complicada incluso para expertos. La confusión o sustitución crece en los mercados, cuando se presentan en rodajas o filetes.

Lamentablemente no existen estudios biológicos sobre estas especies, ni en Canarias ni en mares adyacentes. A pesar de ello, el medregal negro y el limón se encuentran en cultivo experimental en el Parque Científico Tecnológico Marino de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, con buenas expectativas por su rápido crecimiento.

Pescado azul

Se utilizan en fresco, refrigerados o congelados. Se comercializan enteros, fileteados o en rodajas, e incluso sus huevas. Se preparan a la plancha, a la parrilla, fritos, en caldo/cazuela de pescado, guisados o encebollados (a la portuguesa). Presentan carne rojiza, firme y algo grasienta. Pescado graso (azul), conteniendo alrededor del 5% de grasas y 25% de proteínas. Aportan 160 kilocalorías por cada 100 g de porción comestible.

Inolvidable será la *rustidera de sírvia* que compartí con mis hermanos en Sant Antoni de Portmany (Ibiza). En el artículo anterior, sobre los colo-

raos, explicábamos que el pez limón *Seriola dumerili* es una de las materias primas favoritas de cocineros y gastronomos desde Santa Pola e Isla de Tabarca

(Alicante) hasta los pueblos marineros del Mar Menor (Murcia), sobre todo para preparar calderos de pescado y arroces a banda.

* Grupo de investigación en Ecología Marina y Pesquerías (ULPGC). Ilustración del medregal común por Oceanográfica.com

Rutas

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán*

Los mil y un nombres de los pinos canarios: causa y efecto

Tras presentar a nuestra conífera aciculada por su conexión con el culto religioso, así como con su arquitectura forestal y el extenso grupo de los “pino-topónimos” locales de las dos entregas anteriores, nos queda un pequeño pero interesante grupo que responde, en esencia, a hechos o sucesos acaecidos al pie de estos árboles singulares.

Antes era costumbre que los grandes especímenes de *Pinus canariensis* que se ubicaban sobre puntos de mayor cota, constituyeran puntos de referencia ya fuera para el descanso, el encuentro o incluso la pernocta obligada. No en vano buena parte de estas rutas sirvieron para el intercambio de productos locales. Por ejemplo, el Pino de la Mesa, entre los municipios de La Orotava y Arafo (Tenerife), que sirvió de punto de encuentro para el trueque de varas y horquetas para la viña, por garrafas de vino blanco madurado al sur insular. Se dice que junto al mismo se construía una mesa para realizar el intercambio de vianadas o útiles. También el Pino Piletas fue otro gran ejemplar bajo cuya sombra garafianos y sauceros (La Palma) compartieron gratos momentos, mientras permuta-

ban ñames para el potaje por sacos de nutritivas y dulces almendras.

En el pinar de Vaciaborracha

No hace mucho existió en La Palma un ejemplar conocido como Pino de la Bota, uno de los máximos exponentes del denominado pinar de Vaciaborracha, allá por el camino que baja de cumbres hacia Garafía. Ambos topónimos guardan una estrecha correlación: al parecer en el Pino de la Bota los pastores y transeúntes del pinar colgaban las “pellejas de cabra” tratadas para guardar el vino; debía ser un lugar bien orientado, fresco y visible. La *vacia* también fue un sinónimo para señalar las *pellejas* o botas para conservar el vino.

Por su parte, tanto en Gran Canaria como en Tenerife encontramos dos pinos de etimología muy cercana, en la primera el Pino del Mulato (Tejeda) y en la segunda el Pino del Negro (La Orotava). Ambos epítetos responden a la presencia de alguien de color en la zona, circunstancia que debió de llamar mucho la atención de los lugareños de la época.

Del primero podemos decir que se trató

CUADERNO FORESTAL

El Pino Negro o Pino del Negro, del valle de La Orotava, Tenerife (aquí, fotografiado por Vicente F. Rodríguez García).



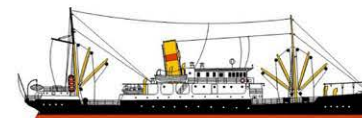
del ejemplar más alto conocido de Gran Canaria (46 metros) y su fallo mortal, debido a la gran herida causada en su base, se produjo en junio del pasado año 2012. De su historia poco conocemos salvo que creció cerca de un antiguo manantial concediéndole un soberbio crecimiento. Del segundo se dice que el terrateniente Arroyo, en uno de sus viajes a África, trajo consigo un nativo que puso a vigilar sus fincas de la entrada de

ganado. Según la tradición oral, este fiel servidor solía cobrarse en reses ajenas su manutención hasta que los enojados pastores, muy cerca del Pino del Negro, se tomaron la justicia por su mano.

Pero también los pinos han servido para marcar tiempos y distancias: el Pino de la Hora, que vivió cerca del antiguo secadero de piñas de Ñameritas (Gran Canaria) marcaba la hora de camino que hay entre las casas forestales de Inagua y Pajonales. Sobre el Pino de la Medida (Tenerife), no hemos logrado descubrir su nombre.

También como parte del anecdotario forestal, en El Hierro aparece el Pino Piloto. Este nombre viene a referirse al apellidado de un intrépido de La Restinga que, movido por el hambre, escaló al árbol para capturar cuervos, pero acabó siendo víctima de una severa caída. Curiosamente el apellidado encuentra gran casualidad con el vuelo libre que protagonizó este pobre desdichado.

Más información (sobre el Pino de la Mierda, el Pino del Lugar donde el Buey Habló o el Pino del Ahorcado), en la edición digital (pellagofio.es).



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 correílllo

Homenaje a los correílllos (y III)

Yuri Millares*

Durante la mayor parte del siglo XX las comunicaciones marítimas de las islas Canarias entre sí y con el vecino territorio del Sahara Occidental se realizaron a bordo de unos vapores de humeantes chimeneas, conocidos como “correílllos”. En las entregas anteriores de este repaso por la serie “Yo fui en el correílllo” (homenaje y reivindicación de su papel en la Historia del archipiélago) rescatamos algunos episodios extraídos de los relatos de tripulantes y pasajeros. Como última entrega de este repaso traemos aquí algunas anécdotas, en este caso protagonizadas por mujeres que viajaban como pasajeras y contaron su experiencia y sus recuerdos.

Una preciosidad a bordo

Concha Lacoste, profesora superior de canto, relata su primer viaje en correílllo para examinarse de piano en el Conservatorio Tenerife en la entrega nº 10 de la serie “Una preciosidad de 15 años con vestido rojo, en cubierta”. Ella tenía unos 15 años y corría el año 1953. Su padre, empleado de la consignataria del buque, conocía al capitán del vapor La Palma “y me recomendó a él”, dice, para lo que pudiera necesitar. Emocionada por la aventura de viajar sola



Una de las cubiertas para el pasaje en el vapor ‘La Palma’, con uno de los botes que llevaba a bordo. | YURI MILLARES

en barco, subió a bordo poco antes de la medianoche enfundada en un traje de pana roja compuesto por “una falda estrecha y una chupita (chaqueta ajustada a la cintura y con vuelo en la cadera)” que le había hecho su madre.

Asomada en cubierta “atenta al mar y a la estela de espuma que iba dejando el barco. Qué emoción. Pensé: ¿qué me deparará la noche? En esto llega el capitán, que debía estar observando la situación, y me dice: ‘Señorita, baje al camarote que ya es muy tarde’. Y se acabó la aventura. “Mi gozo en un pozo”.

¡Hombre al agua!

Los pasajeros del vapor Viera y Clavijo, gemelo del La Palma, fueron testigos de un sorprendente incidente en un viaje del correílllo entre Fuerteventura y Gran Canaria el verano de 1958. Lo contó María Sánchez-Mendezona en la entrega nº 15 de la serie titulada “Se enfada y se tira al agua a mitad de travesía”. Como suena.

Dos hermanos venían de regreso a Las Palmas con el resto de los miembros del equipo de lucha canaria del que formaban parte. Habían perdido la luchada y discutieron echándose las culpas, con el resulta-

do que resume el título del relato. El buque tuvo que detener la marcha y echar un bote al agua para ir a recogerlo.”

Remedio para la tosferina

En la entrega nº 29 de la serie es Juana Cubas, mayorera de Gran Tarajal, quien narra otras curiosidades relacionadas tanto con la vida a bordo de los pasajeros, como con la escala de los correílllos en este pueblo de Fuerteventura. Por ejemplo, que algunos estudiantes hacían “trampas” para conseguir camarote: “ablandaban a los camareiros dándoles 15 pesetas (3 duros) y dormían hasta tres en una sola plaza”.

Su madre era una conocida maestra de la localidad, donde ejerció durante 47 años. “Cuando sus alumnos tenían la tosferina les aconsejaba que cogieran aire y ella preparaba un viaje de Gran Tarajal a Puerto del Rosario en el correílllo, para que los estudiantes respiraran el aire del mar. Los alumnos iban con sus madres, mientras los padres acudían a recoger a esposa e hijos a Puerto del Rosario, porque el barco seguía otro rumbo que no era volver a Gran Tarajal”.

* Finalizada la serie “Yo fui en el correílllo”, hacemos repaso a los contenidos publicados. La serie está disponible en la edición digital (pellagofio.es).