

Entrevista

José Espinel Cejas

“Los estudiosos siguen ignorando los conocimientos matemáticos de los guanches”



Gastroclub

Bodegas Viñático está de aniversario

25 años poniendo en valor las variedades de uva del Archipiélago

Atlántico

Morenas de mar

Hasta diez especies distintas en Canarias

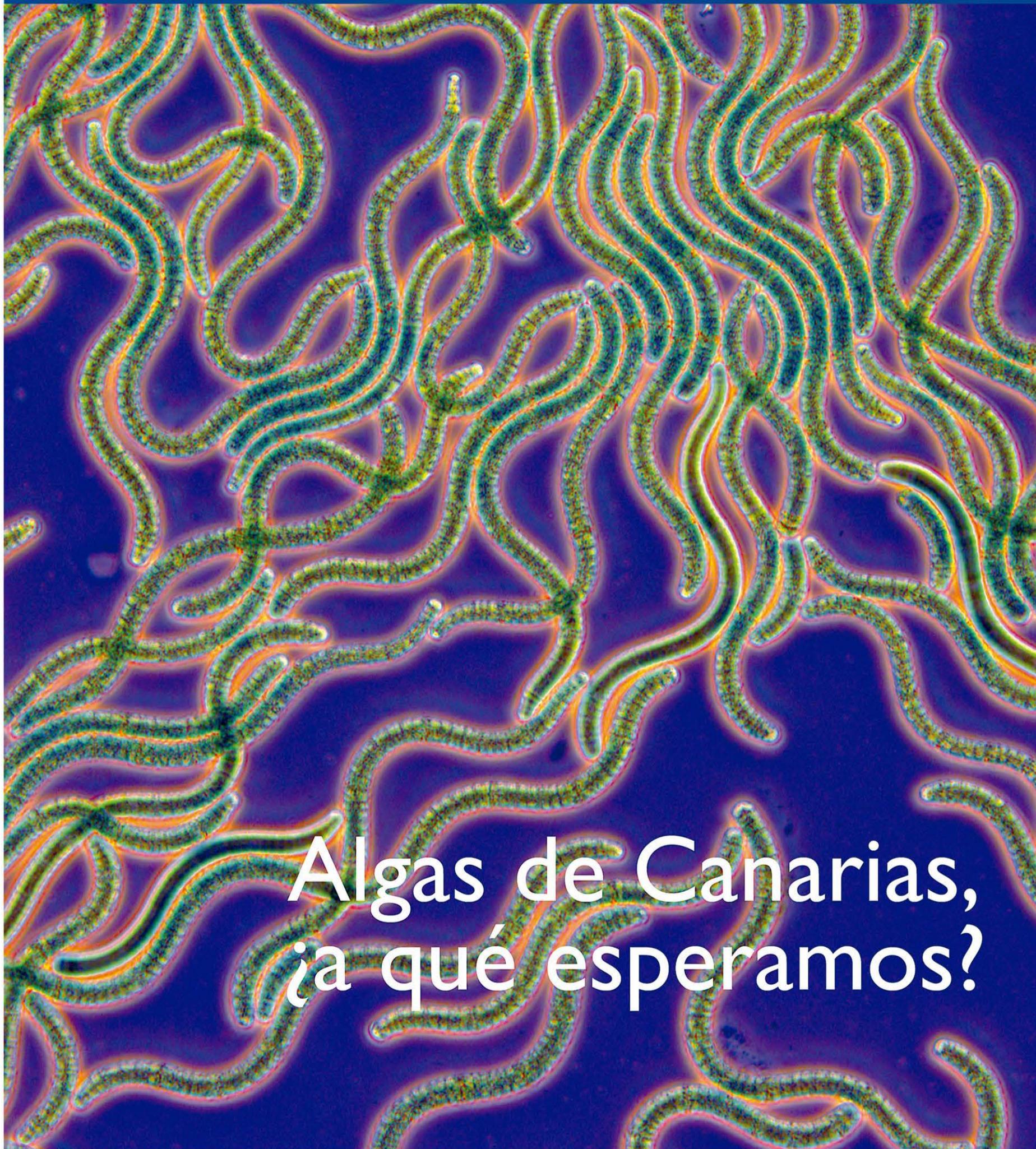


# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 33 - julio/agosto 2015

En portada, la spirulina a vista de microscopio, un alga con alto contenido en proteína.



## Algas de Canarias, ¿a qué esperamos?

## Rutas

## • Árboles de Canarias



Juan Guzmán\*

## El acebuche de la Hacienda de San José, todo un señor árbol

La altura del km 23 de la autopista Norte de Tenerife, mirando en dirección al mar, resulta fácil advertir la presencia de una gran araucaria (*Araucaria heterophylla*). Y abrazando parte de su copa existe un fornido ejemplar de acebuche canario (*Olea cerasiformis*).

Nos encontramos en el municipio de La Matanza de Acentejo, tierra de alta productividad agrícola y también vitícola. Entre las ordenadas terrazas de cultivo y las residencias de privilegiados horizontes aún permanecen algunas de las antiguas fincas señoriales. La figura vegetal de este artículo se asoma a estas panorámicas (28° 27' 42" N y 16° 26' 42" W) desde los jardines de la Hacienda de San José, a 385 m sobre el nivel del mar.

Normalmente, cuando se habla del estado de conservación de los ecosistemas canarios la mayor parte de la sociedad canaria relaciona laurisilva y deforestación, aunque lo cierto es que el ecosistema más castigado ha sido, con diferencia, el bosque termófilo. Tuvo la mala fortuna de venir a coincidir con las primeras bases de asentamiento humano ya antes de la conquista. Algunos análisis de cenizas procedentes

de cuevas aborígenes han demostrado que las primeras leñas locales se agotaron pronto, por lo que hubo que recurrir a los bosques de monte verde.

El acebuche es uno de los elementos nobles del bosque termófilo, capaz de combinarse con otras especies o bien de agruparse en formaciones más puras. Muy probablemente, el de la Hacienda de San José es testigo excepcional de la deforestación de cientos y quién sabe si miles de individuos de su especie. Las haciendas señoriales constituyeron los principales centros dedicados al sustento: junto a las mismas se concentraba gran parte de la población obrera que dinamizó el progreso de la denominada "sociedad de la madera".

La Hacienda de San José data del s. XVII y era labrada por el pueblo a cambio de una décima parte (diezmo) de la producción a la propiedad. Además, mantuvo siempre viñas y bodega. Los apellidos de los terratenientes tan ilustres y nobles como nuestro acebuche han sido: Ravina, Guimerá y Peraza. Destacamos la figura de don Marcos Guimerá Peraza (1919-2012), distinguido investigador

## • Hijo del Alisio



Fernando Redondo Rodríguez

## La Pachamama o madre tierra, nuestro amenazado suelo, escaso y no renovable

La Pachamama es una divinidad andina. No es creadora de la vida como en la mayoría de las creencias, sino una figura protectora que posibilita la vida en la tierra. Es el soporte de nuestra existencia. Ello supone el convencimiento de que necesitamos a nuestro medio natural para poder sobrevivir y por ello debemos cuidarlo y alimentarlo. Todos formamos parte de la madre tierra.

He recordado esta creencia, muy arraigada en la mayoría de las culturas, al leer estos días dos documentos publicados casi simultáneamente: el primero es la Encíclica del Papa "Laudato si", con afirmaciones tan contundentes como que "olvidamos que somos tierra" y que, por tanto, debemos eliminar los modelos de crecimiento económico incapaces de garantizar el respeto al medio ambiente. Todo el documento respira la necesidad de preservar una herencia que no es nuestra y debemos mejorar. Especialmente reveladora es la radical afirmación de que "un crimen contra la naturaleza es un crimen contra nosotros mismos y un pecado contra Dios".

El segundo documento es el Acuerdo para el Gobierno de Canarias firmado el

pasado 23 de junio, en el que, textualmente, los firmantes (en su apartado 3) consideran que "las actuales generaciones de canarios y canarias no son dueños del territorio y de la biodiversidad canaria, sino unos simples administradores en nombre de nuestros hijos y descendientes".

Es posible que desconozcan que la cita es de Carlos Marx\*, algo habitual en la historia del pensamiento colectivo cuando determinadas ideas terminan formando parte de nuestro acervo común, desconociendo su origen y, sobre todo, su significado. La pregunta que debemos hacernos es si, realmente, apostamos por una verdadera política respetuosa con nuestra vida o si no deja de ser un eslogan en que todo es sostenible, bioclimático, ecológico y catalogado como verde sin contenido real.

Deberíamos temer por ello a determinados discursos que contribuyen a la confusión, a la utilización de la buena fe de la sociedad y así consiguen la desmovilización de la sociedad, que termina por no creer en la posibilidad de alternativas e instituciones creíbles. Desgraciadamente, tenemos ejemplos muy vivos de lo que significa hacer justo lo contrario de lo prometido: ig-

## CUADERNO FORESTAL

El inmenso acebuche de la finca de San José, en La Matanza, Tenerife (aquí, fotografiado por Y. Millares).



histórico, además de escritor y notario.

## Compañero para la inspiración

Si pudiéramos consultar a esta insigne personalidad acerca del acebuche de su jardín, posiblemente nos revelaría varios detalles histórico-morfológicos, pero a buen seguro también nos confesaría el valor sentimental que debió transmitirle este compañero de descanso e inspiración, tras

tantas y largas horas de investigación histórica.

Aprovechando la protección solar proporcionada por el dosel forestal, antaño existió una pérgola que se usaba de punto de encuentro, sobre todo estival, para compartir gratos momentos en familia o en soledad con estos magníficos ejemplares.

Este acebuche posee un tronco portentoso con un perímetro cercano a los 3 metros. Su copa despega 15 m sobre el suelo y se encuentra ligeramente torcida.

Resulta muy difícil precisarse su edad, ni siquiera podemos asegurar si fue plantado o es espontáneo. Teniendo en cuenta sus dimensiones y la altísima longevidad de la especie, no es extraño escuchar frases, con más ímpetu y sorpresa que base científica, como la que nos ha transmitido el gran profesor Wolfredo Wildpret: "¡Este árbol puede ser más viejo que el Drago de Icod! ¡Quién sabe si estuvo en la Batalla de Acentejo o si existió un tagoror guanche junto al mismo!"

En cualquier caso, es una pieza muy particular en la joyería del patrimonio natural canario.

\* Ingeniero técnico forestal

norar la Estrategia Canaria de Lucha contra el Cambio Climático, la prometida modificación del catálogo de especies en peligro de extinción en Canarias, o una eficaz implantación de las energías renovables

La experiencia nos indica que la única fórmula eficaz de implantar un cambio en los comportamientos sociales es con la implicación ciudadana, que modifique los hábitos y visión de valores. Esto exige un liderazgo y modos de gobierno. En definitiva, que los instrumentos para el uso del territorio sean compartidos y aceptados por toda la sociedad. Es decir, la participación efectiva en las decisiones.

Nuestra Pachamama es el territorio, nuestro suelo escaso y no renovable. Pero, a la vez, de un valor incalculable.

A estas alturas alguien se preguntará a qué viene este preámbulo y es porque creo que no siempre ha sido así. Hasta hace

### Se desprecia a la naturaleza con actuaciones salvajes por el simple capricho de las segundas viviendas y la idea de que tenemos que sacarle un euro a toda costa

unos 40 años y durante siglos, todos los canarios manteníamos un respeto absoluto con nuestra tierra, la necesitábamos para sobrevivir y cualquier intervención que alterara su vida debía justificarse.

## Huele a asalto al suelo rústico

Hoy, sin embargo, vemos cómo se desprecia a la naturaleza con actuaciones salvajes por el simple capricho de las segundas viviendas y la idea de que tenemos que sa-

carle un euro a toda costa.

Todo vale, hasta montar un chiringuito en el Roque Nublo.

Lo siento, pero el discurso actual sobre la necesidad de eliminar las trabas y simplificar la política sobre el territorio huele a un asalto masivo sobre el último rincón preservado: el suelo rústico.

En realidad lo que falta es una conciencia regional que dé sentido a Canarias como proyecto único. Ni siquiera tenemos prensa o proyectos culturales a nivel regional. Creo que esta publicación, *Pellagofio*, es la excepción. Podría publicarse en cualquier isla porque habla de Canarias y su cultura, sin localismos ni exclusiones.

Confío en que la futura reforma electoral camine en esta senda de más región y menos islas. Lo contrario del discurso oficial de más Cabildo y menos Gobierno.

Por último y para empezar a recuperar lo nuestro, ahora que llega el verano, podemos iniciar la celebración de un milagro único en las islas que, como desaparezca, nos comemos unos a otros, me refiero al viento Alisio (ese fenómeno que algunos denominan "panza de burro").

Si a algo le debemos nuestra existencia y nuestra historia es al Alisio. Pues bueno, ya tenemos una disculpa todos los canarios para agradecer el regalo de nuestra madre tierra, y dedicarle un día, subir a la Cumbre y maravillarse con el mar de nubes. Es gratis y de todos.

\* "Ni la sociedad en su conjunto, ni la nación ni todas las sociedades que coexistan en un momento dado, son propietarias de la tierra. Son, simplemente, sus poseedoras, sus usufructuarias, llamadas a usarla como bonis patres familias y a transmitirla mejorada a las futuras generaciones". "El Capital", tomo III, sección VI, capítulo LXVI.

# El reportaje



La macroalga roja 'Hydropuntia cornea' y su variante amarilla, conseguida bajo condiciones de cultivo. | BANCO ESPAÑOL DE ALGAS (BEA)

## ¿Y las algas de Canarias?

El Archipiélago es un punto caliente en lo que a biodiversidad se refiere de este producto gastronómico tan saludable. La explotación sostenible de semejante recurso no es posible: hay que cultivarlas y ya somos capaces de hacerlo, pero hacen falta emprendedores.

Juan Luis Gómez Pinchetti\*

El pasado jueves 4 de junio y en esta misma publicación, *Pellagofio*, mi compañero en el Departamento de Biología de la ULPGC, José Antonio González, hacía un breve repaso sobre el gran interés que la amplia variedad y calidad de los productos del mar canario, y su entorno, debería tener para los empresarios de la restauración.

Me sorprendió que en su detallado listado de organismos marinos citados no apareciera el término "algas", ni siquiera de forma genérica, y así se lo comenté desde que tuve oportunidad. Sobre la marcha recibí el reto de que fuera yo el que realizara un alegato acerca de las posibilidades que las algas de Canarias (macro y microalgas) tienen para la planificación de estos restaurantes especializados, como los describe José. Más en los tiempos que corren, cuando términos como *cocina fusión*, entre otros, forman parte de nuestro lenguaje cotidiano.

Tradicionalmente, algunas especies de macroalgas han sido utilizadas como alimento humano, de forma particular en los países orientales (Japón, China o Corea). El desarrollo en estos países, a me-

diados del siglo XX, de los sistemas de cultivo en mar abierto de géneros como *Porphyra* (de nombre común 'nori'), *Laminaria/Saccharina* ('kombu', asociada a la definición del término *umami*: el quinto sabor), *Undaria* ('wakame') o *Ulva* ('ao-nori' o lechuga de mar) ha incrementado su mercado de tal manera que en la actualidad no es difícil disponer de ellas en los supermercados occidentales.

### Curiosidad del consumidor

Un mercado, por otra parte, que aumenta proporcionalmente con la curiosidad que el consumidor occidental tiene hacia productos con la etiqueta de saludables y que puedan ser incorporados fácilmente, como ingrediente o condimento, a nuestra manera de cocinar (no hace falta ser un *master chef* para preparar una sabrosa y original tortilla española con wakame). De hecho, nuevos géneros han sido incorporados al listado de macroalgas autorizadas/reconocidas para consumo humano: pardas como *Himanthalia* ('espagueti de mar'), *Alaria* ('wakame atlántico') o *Hizikia* ('hiziki'), rojas como *Palmaria* ('dulce'), *Chondrus* ('musgo irlandés'), *Gracilaria* ('ogonori') o *Gigartina*, y verdes como



El alga verde 'Ulva' (también conocida como 'ao-nori' o lechuga de mar), presente en los supermercados occidentales. | BEA

### En el Archipiélago, las poblaciones naturales de algas son pequeñas y difícilmente explotables, al menos de forma sostenible

*Codium* ('ramallo de mar', en gallego), muchas de ellas creciendo en las costas peninsulares, y algunas también en Canarias.

La coincidencia de varios de estos factores ha permitido que algunos emprendedores hayan sido capaces de establecer empresas competitivas que, ayudadas por cocineros conocidos y desconocidos también, han encontrado su espacio y lo han mantenido a base de innovar. Algunos ejemplos destacables son Porto Muiños o Algamar (en Galicia), Suralgae (en Andalucía) o AlgaPlus (en el Aveiro portugués) que recolectan, cul-

tivan, procesan en diferentes formatos (frescas, secas, molidas, en salazón, enlatadas o en alimentos preparados) y distribuyen, con la ayuda de internet, sus productos a un mercado cada vez más internacional.

Volvemos a la pregunta del título: ¿y qué pasa con las macroalgas de Canarias? Conocemos nuestro archipiélago como un punto caliente en lo que a biodiversidad se refiere; el número de especies de macroalgas es importante e incluye algunos de los géneros descritos en el listado anterior, y otros no incluidos, pero con posibilidades gastronómicas interesantes si les dedicamos un poco de esfuerzo investigador. Sin embargo, las poblaciones naturales son pequeñas y difícilmente explotables, al menos de forma sostenible.

Esto se traduce en la necesidad de desarrollar técnicas de cultivo basadas en la utilización del sol y el agua de mar que nos permitan producir suficiente biomasa y que, al mismo tiempo, permitan aumentar el valor de lo que producimos mejorando su calidad (aspecto, color, composición nutricional, características organolépticas, etc.). No es algo nuevo, ya somos

capaces de hacerlo en el Banco Español de Algas (BEA) con algunas especies de algas verdes y rojas, que tendrían interés comercial en un mercado internacional. Además, algunos chefs que han mostrado su curiosidad al respecto, han opinado de forma positiva sobre las posibilidades de lo que producimos.

¿Qué nos falta entonces? Pues que los emprendedores canarios se animen y apuesten por este tipo de actividad apoyados por la administración, atendiendo en un primer nivel a un mercado local, pero sin miedo a la internacionalización.

### Microalgas como alimento

Por otro lado debemos tener presente que, en los últimos años, la importancia de las microalgas (algas microscópicas) no sólo se limita a la posibilidad de obtener biocombustibles. Algunas especies de microalgas, cianobacterias como la spirulina (nombre común del género *Arthrospira*) y algas verdes como *Chlorella*, *Dunaliella* o *Haematococcus* son cultivadas a gran escala para su utilización como suplemento proteico, nutricional o como fuente de aditivos y antioxidantes que utilizados de forma frecuente reducen el riesgo de enfermedad, más allá del simple concepto de alimento nutritivo.

Al contrario de lo que sucede con las macroalgas, la utilización de microalgas como alimento en la cocina tradicional es intrascendente y su consumo se reduce a la comercialización de *Spirulina* y *Chlorella*, en forma de polvo seco y cápsulas, para el mercado de la dietética. Sin embargo, a medida que aumentamos nuestro conocimiento sobre su biodiversidad, las posibilidades para el cultivo y procesado de un mayor número de especies y sus propiedades nutricionales (línea de trabajo estratégica del BEA en proyectos europeos como *Miracles*), la disponibilidad y las ideas para la incorporación de pasta concentrada, seca o liofilizada de microalgas en los platos de los chefs *estrella* son ya una auténtica realidad.

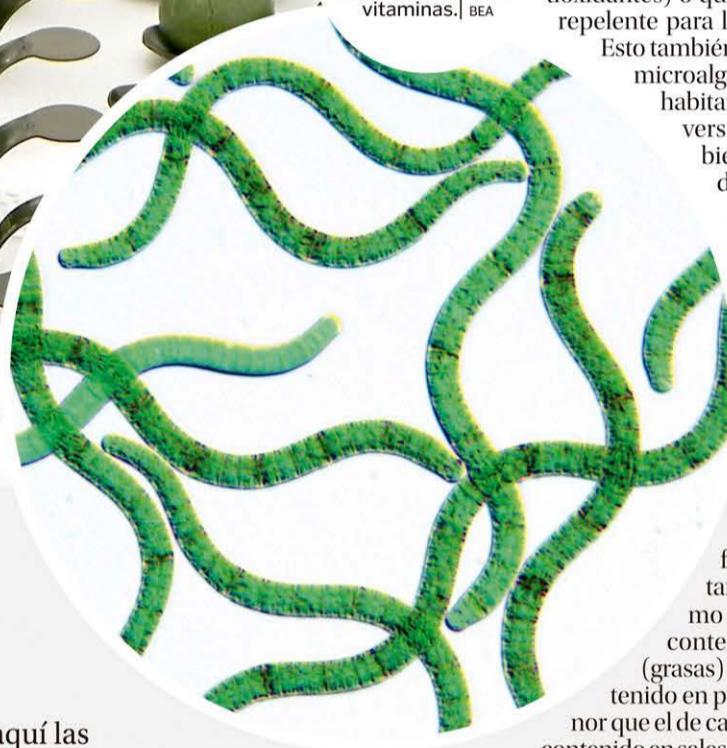
Los procesos de producción y procesado de la biomasa de microalgas son técnicamente más complejos que los de macroalgas, a pesar de que las condiciones medioambientales de nuestro archipiélago son ideales para afrontar con éxito el desarrollo de este tipo de sistemas. Además, la complejidad de la normativa europea para conseguir la autorización como "alimento (*novel food*)" de nuevas especies de microalgas hacen que, en un principio, los esfuerzos se dirijan hacia otros campos de aplicación menos estrictos pero igualmente rentables, lo que ha permitido que empresas como Algaliemento S.L. desarrollen su actividad en Canarias con posibilidades prometedoras. Deseamos estar ahí para apoyar iniciativas como ésta y demostrar que aquí somos capaces de hacerlo.

\* Profesor del Dpto. de Biología de la ULPGC y director científico del Banco Español de Algas (Gran Canaria).



Bandeja de minipellas de gofio con espirulina durante una degustación. | BANCO ESPAÑOL DE ALGAS

La espirulina es una microalga del género *Spirulina* (*Arthrospira*) con un perfil variado de vitaminas. | BEA



sión de los herbívoros han obligado a estos vegetales marinos a desarrollar unas características estructurales que les permitan vivir bajo estas condiciones diferenciales. Esto se traduce en una variada composición en pigmentos, azúcares o carbohidratos estructurales y de reserva, proteínas y algunos metabolitos secundarios sintetizados en respuesta a un ambiente oxidativo (sustancias antioxidantes) o que actúan como repelente para los predadores.

Esto también ocurre con las microalgas, que además habitan una mayor diversidad de ambientes, algunos denominados extremos.

Trasladado al lenguaje de la nutrición, podemos comentar que, de forma general, las macroalgas son una fuente importante de carbohidratos y fibras digestivas, tanto solubles como insolubles. Su contenido en lípidos (grasas) es bajo. Su contenido en proteínas es menor que el de carbohidratos. Su contenido en sales minerales es alto (calcio, hierro, fósforo, sodio, potasio, yodo, zinc, selenio, etc.), de ahí la posibilidad de utilizarlas como condimento en la preparación de sales de cocina con las que enriquecer nuestros platos.

En el caso de las microalgas estos perfiles cambian de manera significativa. Géneros como *Spirulina* (*Arthrospira*) o *Chlorella* suelen ser una fuente importante de aminoácidos completo y variado. Presentan mayores porcentajes en lípidos (grasas) conteniendo ácidos grasos poli-insaturados w-3 y w-6, y menores contenidos en carbohidratos que las macroalgas. Además, macro y microalgas presentan perfiles variados de vitaminas y otras sustancias complementarias, como los carotenoides y los polifenoles, que muestran alta actividad antioxidante.

## Spirulina, la microalga con nombre de golosina

El director científico del Banco Español de Algas (en Gran Canaria) explica aquí las propiedades nutricionales de las algas, tanto las macroalgas (fuente de carbohidratos y fibras digestivas), como las microalgas (proteínas, vitaminas y minerales).

Juan Luis Gómez Pinchetti

Cuando me invitan a impartir alguna charla en relación al tema de la utilización de las algas para consumo humano, suelo comenzar preguntando si alguna persona en la audiencia ha comido algas en los últimos días. Generalmente la respuesta es "no", aunque cada vez es más frecuente el comentario de que ocasionalmente han probado el nori (láminas del alga roja *Porphyra*, con la que se envuelven no sólo las bolas de arroz que acompañan al sushi, sino algunos vegetales para crear los *nori-rolls*), el wakame (*Undaria*) y en los restaurantes chinos el agar-agar (que no es un alga).

Muchas personas también cono-

### Pella de gofio con espirulina

La siguiente receta es un ejemplo de las posibilidades de la spirulina, realizada por el chef **Francisco J. Romero Sánchez**, profesor de cocina de la escuela de Turismo y Hostelería del IES Faro de Maspalomas, que colabora estrechamente con la Asociación SpiralViva ([www.spiralviva.es](http://www.spiralviva.es)) y el Banco Español de Algas en la divulgación de las posibilidades de las algas en nuestra cocina.

**Ingredientes:** gofio de mijo (cantidad suficiente), 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra, 1 cucharada de miel, 1 plátano maduro, 100 gr de dátiles sin pipsa, 100 gr de nueces, 2 vasos de agua, sal, alga Spirulina (fresca o seca en polvo).

**Elaboración:** Se escacha el plátano con un tenedor, le añadimos los dos vasos de agua, una pizca de sal, el aceite, la miel, los dátiles y las nueces (previamente picados), la espirulina (2 ó 3 cucharadas de café si está fresca; o 1 cucharada si está seca), y por último, el gofio. Los componentes se mezclan hasta conseguir una masa homogénea. Decorar en forma de mini pellas o bolitas y presentar.

cen la microalga spirulina (que en realidad es un alga verde-azul o cianobacteria), y que han comprado en herbolarios como tratamiento natural en dietas para el control del peso.

En la mayoría de los casos, el desconocimiento de la composición y de las propiedades de estas algas es evidente.

#### Adaptadas al medio

La composición química, y por tanto las propiedades de las algas, vienen determinadas por el ambiente que habitan. En el caso de las macroalgas marinas, las zonas costeras del océano, donde las características de la luz, el movimiento del agua, los nutrientes o la pre-

GASTRONOMÍA  
ETNOGRAFÍA  
EL MAR DE CANARIAS  
NATURALEZA  
MUNDO RURAL

Los Kunkel y el valor de la flora canaria

Rústico y exquisito cochino negro canario

# pellagofio

Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

LA PROVINCIA

La Opinión  
de Tenerife

# 25 años poniendo en valor las variedades canarias de uva

Bodegas Viñátigo está de aniversario y Juan Jesús Méndez, fundador y director de esta empresa puntera en investigación, innovación y valorización de los vinos canarios, hace balance del recorrido realizado. Hijo de pequeños agricultores, desde que tiene memoria ha vivido el mundo del vino y sus estudios en la universidad los derivó hacia la enología, vocación que transmite como profesor y como bodeguero.



Juan Jesús Méndez entre su colección de varietales canarios en La Guancha, en el invierno de 1997. | Y. MILLARES

Juan Jesús Méndez Siverio

Fue en 1990 cuando adaptamos la antigua casa rural de mis abuelos en La Guancha, para convertirla en la primera bodega Viñátigo. Uno de los primeros dilemas a los que nos enfrentamos fue elegir una marca comercial. La solución que se me ocurrió fue recurrir al Departamento de Geografía e Historia del instituto de enseñanza media donde daba clase. Allí, el compañero Antonio Cairós se lo tomó con mucho interés y me propuso la denominación "Viñátigo" que, confieso, inicialmente no me emocionó. Pero tras su explicación sobre esta planta de los antiguos bosques de laurisilva canaria, un endemismo que además suena como al acrónimo de "viña contigo", me cautivó.

Fue por esa época cuando conocí al viticultor Cayo Armas en un viaje que hice a la isla de El Hierro. Allí entré en contacto con variedades autóctonas como la gual y la marmajuelo, que Cayo cultivaba en su finca de El Golfo. Aproveché para traer algunos sarmientos y comenzar a crear una colección de variedades que ha ido creciendo a lo largo de los años.

A partir del segundo año comenzamos a cambiar importantes elementos de la cultura vinícola de la comarca: los viticultores empezaron a vender la uva en vez de vender el mosto, lo que se tradujo en un mejor control sobre la selección de las uvas, menos oxidaciones, en definitiva, una mejora significativa de la calidad.

## Revulsivo en el sector

Transcurrieron siete años en los que fuimos creciendo en aquella vieja casa de los abuelos. En apenas 200 metros cuadrados llegamos a elaborar casi 100.000 botellas anuales. Ante las dificultades que pasábamos en esta ubicación, en 1995 comenzamos a trabajar en el proyecto de la nueva bodega. Las nuevas instalaciones nos permitieron disponer de un espacio con mayores posibilidades, con la idea de realizar muchas acciones de I+D+i que, a medio plazo, iban a ser el auténtico motor del proyecto y un auténtico revulsivo en el sector de los vinos canarios.

Paralelamente, comenzamos la realización de proyectos de estu-



Depósitos de acero inoxidable, prensas y otra maquinaria en la actual bodega Viñátigo. | TATO GONÇALVES



Obras de construcción de la nueva bodega Viñátigo, en enero de 1997. | YURI MILLARES

dio, análisis y puesta en valor de las variedades autóctonas canarias, basándonos para ello inicialmente en el pequeño jardín de variedades que ya poseíamos. Desde entonces, esta tarea es nuestra seña de identidad.

El primero de estos proyectos se basaba en el estudio de algunas de nuestras variedades más importantes (gual, marmajuelo) con la Estación de Viticultura y Enología de Galicia, en Leiro, aprovechando su conocimiento en la recuperación de variedades como la albariño o la godello. Un proyecto que presentamos a diversas instituciones canarias sin que mostraran ningún interés, pero que fue aprobado y apoyado económicamente por el INIA (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria) del Ministerio de

Economía y Competitividad. Este estudio culminó con la puesta en el mercado de estos dos vinos monovarietales.

## Al rescate de la malvasía

Consecuencia de esta línea de investigación, plantamos varias fincas con variedades minoritarias, también con malvasía de Candia (malvasía aromática), que nos sirvió para la recuperación del vino malvasía clásico, un icono de los vinos canarios que había llegado hasta su casi desaparición en Tenerife.

Estábamos elaborando blancos de muy alta calidad y ahora también dulces de mucho nivel; quedaba la asignatura pendiente de elaborar tintos de calidad aptos para envejecer. De todas las variedades que estudiamos, nos decantamos por la tintilla y echamos por tierra otra falsa creencia: que los tintos canarios sólo sirven como

vinos jóvenes.

Posteriormente, del encuentro con Gonzalo Padrón (alumno del Ciclo de Enología del IES Los Naranjeros) y tras un par de años de microvinificaciones en Viñátigo, surgió el proyecto Tanajara en El Hierro: la puesta en valor de las variedades baboso negro y vijariego negro, llevando a los tintos canarios a lugares de excelencia donde antes había sido impensable llegar.

Con semejante abanico de variedades hemos afrontado retos muy bonitos y productivos, como la identificación mediante análisis molecular de más de 80 variedades de vid diferentes en la Macaronesia (Canarias y Madeira), con la participación de la Universidad de Funchal, el Instituto del Vino de Madeira y la Universidad Rovira y Virgili de Tarragona.

Hemos iniciado el camino por el mundo del *coupage* para dar como resultado nuestros vinos de diseño, los Ensamblaje blanco y tinto, y en 2015 presentamos dos nuevos vinos, un blanco y un tinto que denominamos Ancestrales, donde intentamos combinar la potencialidad de nuestras uvas con la aplicación de métodos de elaboración ancestrales y el conocimiento y experiencia actuales.

Todo lo que se ha andado y conseguido en estos 25 años no es poco, ni mucho menos, y por ello nos sentimos enormemente satisfechos y contentos. Pero lo que falta por hacer es mucho más.

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

## • La cata



Mario Reyes\*

## Un vino para meditar y divertirse

Ficha técnica:

### Bodegas Viñátigo.

Marca: Viñátigo Ensamblaje Blanco.

Tipo: blanco seco.

Uvas: gual, marmajuelo, vijariego blanco y malvasía aromática.

DOP: Islas Canarias.

Muchos de los grandes vinos del mundo son monovarietales, porque expresan de manera franca las características de cada uva, el terruño y, cómo no, la mano de su elaborador. Pero no cabe duda que si juntamos las grandes virtudes de varios varietales en un solo vino conseguimos más complejidad, sabor y originalidad. Este es el caso. Es fresco, con profundidad, un vino para meditar y divertirse con él, un genial compañero de la gastronomía, tanto por su compleja nariz como por su contundente boca, marcada por un postgusto rápido muy destacable.

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



## Historia oral

Comiendo algarrobas y  
'tupidos a tunos' en la mili

Tras la Guerra Civil, a la 'quinta del biberón' le quedaba aún mucha mili por delante y muchos la pasaron vigilando el mar en Fuerteventura, una isla desértica y olvidada que Franco temía que fuera invadida por los aliados.

Yuri Millares

Durante la Segunda Guerra Mundial las costas de Canarias fueron dotadas de diversas instalaciones defensivas, nidos de ametralladora y puestos de artillería de costa principalmente, para hacer frente a un posible desembarco de los aliados. "Franco temió un ataque aliado porque estaba coqueteanando con el Eje (Hitler, Mussolini y el Japón)", relata el escritor majorero Andrés Rodríguez Berriel.

Acababa de terminar la guerra civil, en cuyos meses finales "entraron la quinta del biberón y la quinta de los abuelos: la del biberón tenía que cumplir los años reglamentarios y estuvieron casi tres años más en el cuartel". A una parte de esa tropa la destinó el dictador a ocupar aquellas endeble estructuras defensivas.

"A Fuerteventura, que entonces podía tener seis o siete mil habitantes, llegaron cerca de 7.500 soldados. La población de la isla se duplicó", estima. Semejante *invasión* se repartió por toda la isla y sus pueblos. Aquí el majorero estaba acostumbrado a vivir *escapando* con lo que había, "tenía su gofio y



• Hablar canario

## Tras el rezo mirando a La Meca, firmes en misa

Y.M.

El Tabor de Tiradores de Ifni que se instaló en Antigua "estaba enfrente de mi casa", recuerda Andrés Rodríguez. Al mando estaba el capitán Mizzian, que fue Capitán General de Canarias en 1955 y más tarde ministro en Marruecos con Mohamed V.

Estos soldados, aunque desfilaban y formaban para la católica misa de campaña, "practicaban sus propios ritos musulmanes y se desnudaban para las abluciones de la mañana, sus oraciones. Salían de la jaima desnudos y se hacían unos lavados con tierra. Entonces se quejaron las mujeres de los alrededores, mi padre se lo dijo al capitán Mizzian y los mandaron po-

nerse más abajo y más lejos, en el barranco, donde no los viera nadie."

"También compraban sus cabras y los sábados las mataban; las desangraban con la cabeza mirando para La Meca. Después hacían unos cortes en las cuatro patas, metían unos canutos de caña y se ponían a soplar hasta que hacían un balón y le metían un cuchillo por el cuero de la barriga. Hacían una hoguera y en una *verga*", cortando trozos de carne la iban ensartando allí, la ahumaban un poco y después se la iban comiendo."

**tupido.** Estreñido.  
**verga.** Alambre.



Galería excavada en las afueras de Antigua que se utilizó como polvorín. | Y. M.

Búnker asociado a una de las baterías de costa que se construyó en Fuerteventura en 1942, en plena guerra mundial. | YURI MILLARES

su pescado salado, y con eso malvivía". Los soldados, aunque tenías sus raciones y sus latas de atún, intentaban completar su dieta con lo que les brindaban en los pueblos donde estaba su compañía o batallón: tomates, tunos, higos. Para los caballos y mulas llegaban de la Península sus raciones de algarrobas y habas, "que muchas veces se comían los soldados! porque no había otra cosa, las tostaban, les rompían la cáscara y se las comían", dice.

En Antigua estaba el hospital militar "en las nuevas escuelas, que poco se llegaron a usar como tales. Yo estaba en la escuela en aquel entonces, nos sacaron de allí y nos llevaron a la parte de atrás del ayuntamiento viejo, donde le decían el Cuarto de las Cachuchas, una especie de calabozo que no era sino una habitación con dos ventanas y casi no cabíamos".

Entre los pacientes del hospital militar hubo mucho soldado empachado por comer tunos. "Las montañas estaban llenas de tuneras y aunque el andaluz quizá las podía conocer, los del resto de la Península no sabían lo que era un tuno. Lo encontraban bueno y se pegaban una *jartada*, y claro, se *tupían*". Recuerdo el primero que llegó al hospital, trancado: se les murió. Y no fue el único. El médico no sabía lo que tenía. Hasta que se dieron cuenta de que estaban tupidos, no cagaban. Entonces, con el bisturí le hacía un corte y les sacaba el tapón aquel, después los cosía y escapaban".

Y como suele ocurrir, ríe Andrés, "la gente es muy *leída* y *escribida* y le gusta lo de las coplas", e intenta recordar alguna: "Agosto, mes desgarrado/ de doce que tiene el año/ estrecho me vi del caño/ donde sale lo mascado./ Doscientos cincuenta tunos/ se comió un peninsular/ y el pobrecito decía/ que no podía cagar./ A tanto aclamar por Dios/ y la Virgen soberana,/ vine a dar mi parte a luz/ a las diez de la mañana..."

El relato de la convivencia entre civiles y militares, con sus misas, desfiles por las calles y bailes, en la edición digital (*pellagofio.es*)

## • Baúl del lector



Domingo Rodríguez

## La llegada del vapor correo

Algo muy importante debió acontecer aquel día para que el muelle de Santa Cruz de La Palma estuviera tan concurrido a la llegada del barco de Trasmediterránea. No eran sólo los curiosos y noveleros que jamás faltaban en ningún puerto de los de antes –de libre acceso, sin vallas ni controles–, ya fueran parados, trabajadores amigos de hacer alguna que otra argolla, chismosos cogiendo güiros, o buscadores de entretenimiento gratis mirando las operaciones de estiba y desestiba, de embarque y desembarque de pasajeros, imaginando de dónde vendrá este y a dónde irá el otro, o simplemente posando la mirada en aquel



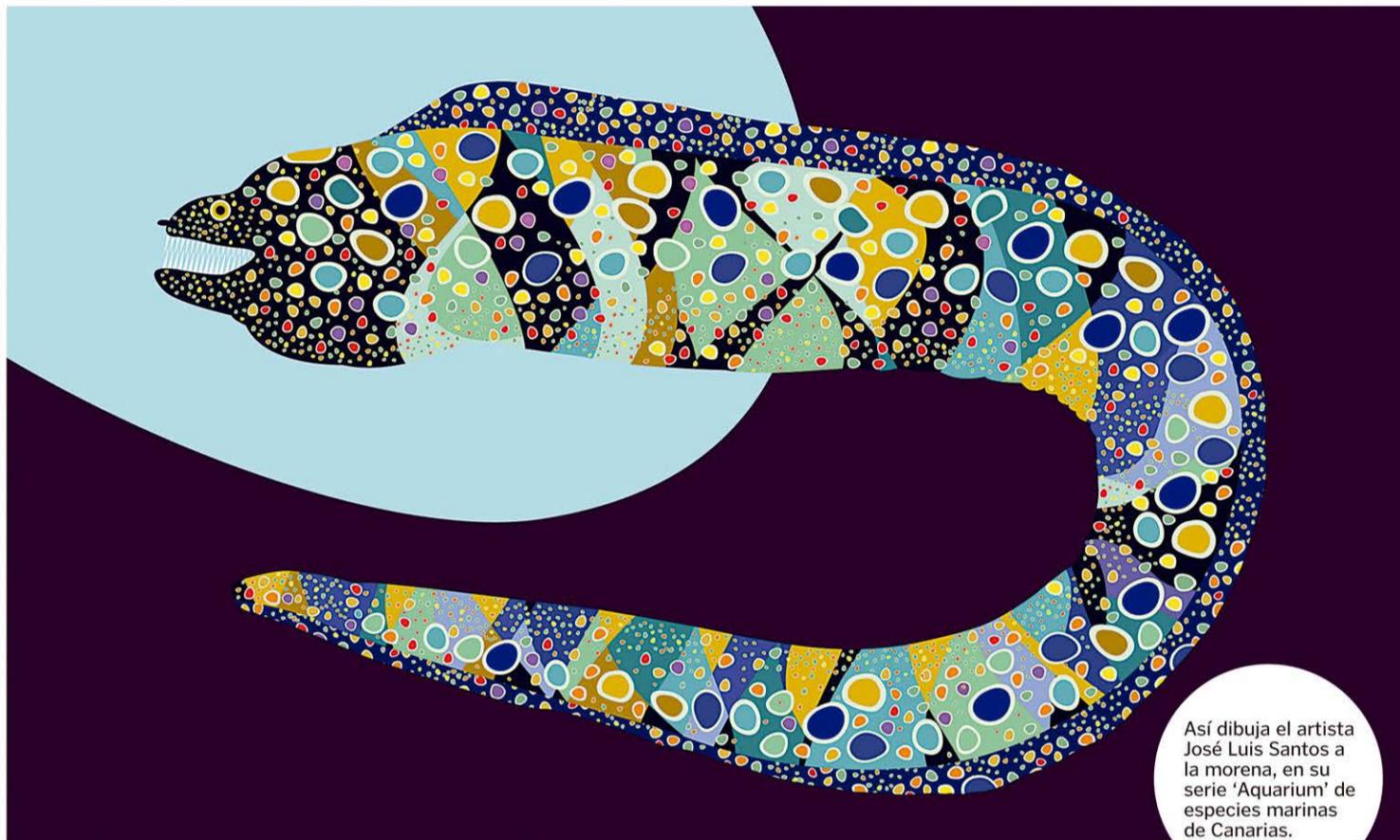
El vapor correo 'Ciudad de Melilla' es recibido en olor de multitud en el muelle de Santa Cruz de La Palma. | EL MUSEO CANARIO

"correo" atracado que tan buena pinta tiene. No, en este caso era más, mucho más importante. Por la cantidad de hombres, mujeres y niños presentes, las ropas elegantes que muchos lucían, algunas de ellas con sombrillas finas de paseo, ellos tocados con elegantes maipoles, cachorros de fieltro de salir, cachuchas y hasta modestas boinas. Y por si fuera poco, el barco engalanado exhibiendo el empavesado que la ocasión requería.

La escena, difícil de ubicar con exactitud en un hecho preciso, corresponde a los años 30, década de enorme eferescencia política y social. El barco, al principio en la línea Sevilla-Canarias, más tarde hacía los servicios interinsulares de Tenerife, La Gomera, El Hierro y La Palma. Construido en 1907, fue desguazado en 1958. La llegada de la II República obligó al cambio de nombre. Había nacido *Reina Victoria* y murió *Ciudad de Melilla* después de 50 años de historia naval.

# Atlántico

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



Así dibuja el artista José Luis Santos a la morena, en su serie 'Aquarium' de especies marinas de Canarias.

## Hasta 10 especies de morenas de mar habitan en Canarias

Más allá de las conocidas morena pintada y morena negra, otras muchas especies lucen su agresividad y aspecto terrorífico en aguas de estas islas. Entre ellas están la amarilla y la moteada, que habitan en la de El Hierro.

José Antonio González (Solea)\*

Las morenas son peces óseos marinos de la familia de los Murénidos. Su cuerpo anguiforme y musculoso es su característica más llamativa. Sus dientes son poderosos y, si son provocadas, su mordedura produce heridas dolorosas. Estas peculiaridades morfológicas, junto a su portentosa vitalidad, agresividad y capacidad de deslizamiento fuera del agua, confieren a las morenas aspecto terrorífico y peor fama que, en buena medida, son responsables de una moderada o baja apreciación culinaria.

No obstante, el grado de uso de morenas en la gastronomía nacional e internacional varía mucho de unas regiones a otras. Algunos ejemplos: relativamente apreciadas en la provincia de Santa Cruz de Tenerife, menos en la de Las Palmas; muy apreciadas en Cabo Verde (*moreia fritada*); en desuso en algunas localidades mediterráneas como es el caso de la isla alicantina de Tabarca (el *morenell*, sistema de pesca artesanal específico para morenas, equivalente a nuestros tambores, ya es objeto de museo).

En aguas de Canarias las morenas están representadas por diez especies, alcanzando cerca de la

**De cuerpo musculoso y anguiforme, sus dientes son poderosos y, si son provocadas, su mordedura produce heridas dolorosas**

quincena si incluimos a las morenas africanas que aparecen en nuestros mercados..

**Con tres narices**

Las morenas que se comercializan en Canarias han sido clasificadas por los zoólogos en tres grupos, en función de la morfología de sus narices (en peces se denominan 'narinas'), perfil de la cabeza y grado de arqueado de las mandíbulas. De esta forma, distinguimos tres géneros en los que se encuadran las citadas quince especies: *Enchelycore*, *Gymnothorax* y *Muraena*.

Habitan desde aguas someras hasta profundidades de 800 m, tanto en zonas costeras como en mar abierto, con preferencia por los fondos rocosos donde encuentran protección en agujeros y grietas. Son de hábitos territorialistas (no gregarias) y predadores, alimentándose sobre todo de crustáceos, moluscos y peces, aunque también son carroñeras.

En Canarias se pescan profesionalmente con aparejos de anzuelo (liñas y palangres de fondo), nasas (genéricas y específicas para morenas) y tambores. Estos últimos son sistemas de pesca de tipo trampa, cilíndricas, con una o dos bocas (mataderos) provistas de elementos flexibles que permiten la entrada de las morenas aunque no su salida del cilindro, dotado de carnada.

La pesca (recreativa e incluso la profesional) también las explota mediante pesca vertical (*jigging*). Las morenas de orilla también son capturadas con artefactos e instrumentos de pesca, como son las *figas* (*figas* en dialecto peninsular), bicheros y lazos para morenas de diversa factura.

Por último, se atribuye a cierta población rural (que realiza, cada vez menos, incursiones al litoral

en busca de proteína marina), los cantos de llamada ("¡Jo, morenita joo!", o bien "Ven morenita pintada, que viene el macho y te come la carnada") para hacerles salir de su escondite y atraparlas con lazo, fija o bichero.

**Pintada, la más popular**

La especie más popular, por su abundancia (es común), amplia distribución (Atlántico oriental y Mediterráneo) y color jaspeado es la **morena pintada** (*Muraena helena*). Hábitat: de 100 a 300 m de profundidad, poco frecuente a menos de 50 m. Alcanza 150 cm de talla (la mayor registrada en Canarias: 134 cm y 6,5 kg); común entre 80 cm (1 kg) y 95 cm (1,8 kg). Color marrón claro con pequeñas manchas amarillas en la cabeza; tronco amarillo con manchas irregulares marrón oscuro.

Cuando es comercializada entera o troceada con piel, puede confundirse con otras morenas de color similar: la **morena papuda** (*Gymnothorax polygonius*), amarillenta con dibujos poligonales formando una red; la **morena picopato** o bogavante (*Enchelycore anatina*), marrón (la cabeza más amarillenta) con manchas y lunares amarillos, y las mandíbulas ar-

queadas (al cerrarse, solo se unen por sus extremos distales, dejando visibles los dientes); la **morena de lunares** (*Muraena melanotis*, ausente en Canarias y común en Mauritania), con patrón de color formado por manchitas pálidas redondeadas con apariencia de

**"¡Ven morenita pintada, que viene el macho y te come la carnada!", se le canta para que salga de su escondite y atraparla con fija, lazo o bichero**

nido de abeja.

La segunda especie en importancia económica y gastronómica en Canarias es la **morena negra** (*Muraena augusti*). Hábitat: 0-250 m, más abundante a menos de 50 m. Hasta 100 cm de talla (1,9 kg); común entre 70 cm (0,7 kg) y 85 cm (1,3 kg). Color marrón oscuro salpicado de numerosas manchas negruzcas irregulares y lunares blancos orlados de negro; ojos intensamente blancos. Especie endémica, exclusiva de los archipiélagos de Azores, Madeira, Salvajes, Canarias y Cabo Verde.

Durante su venta, entera o incluso troceada con piel, puede confundirse con el **murión** (*Gymnothorax bacalladoi*, en situación vulnerable, pesca prohibida), marrón con áreas más claras o más oscuras dispersas; y con la **morena oscura** (*Gymnothorax afer*, ausente en Canarias y común en Mauritania), grisácea con manchas amarillentas.

Cuando la morena pintada y la morena negra se presentan troceadas y fritas, puede existir sustitución por otras morenas: la **morena verde** (*Gymnothorax madeirensis*); el **macho de morena** o **papudo de tierra** (*Gymnothorax unicolor*); la **morena amarilla** (*Gymnothorax vicinus*, recientemente descubierta en El Hierro, la isla canaria con las aguas litorales más cálidas); la **morena moteada** (*Gymnothorax miliaris*, también herreña, en situación vulnerable, pesca prohibida); la **morena robusta** (*Muraena robusta*, de Mauritania y Senegal).

Pescado magro de carne blanca, algo gelatinosa y de sabor peculiar. Composición química nutricional: morena pintada (2,1% de grasas y 20% de proteínas, aportando 99 kilocalorías por 100 g de carne); morena negra (1,2% de grasas y 22,5% de proteínas, con 101 Kcal/100 g carne). Se utilizan en fresco o refrigeradas. Algunos pescadores mañosos quitan la piel y las vértebras de los ejemplares destinados a consumo propio. Normalmente se preparan fritas en trozos o tacos (previamente adobadas o no), aunque también se pueden asar y utilizar en arroz caldoso.

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

## Cita con Canarias

Yuri Millares

— **Que los juegos de inteligencia de los primeros habitantes de Canarias hayan sobrevivido hasta hoy es realmente sorprendente. ¿Gozan de buena salud o acabarán desapareciendo engullidos por la televisión?**

— Desgraciadamente, agonizan. Tras las guerras civil y mundial llegan la luz y después la televisión, y hasta el “agua de abasto”, lo que en el Valle Jiménez (Tenerife), por ejemplo, supuso un toque de gracia a esta ancestral tradición, puesto que donde se practicaba diariamente era en las largas horas de espera en el turno de agua de la fuente en el fondo del barranco.

— **Se trata de juegos de estrategia, ¿hasta qué punto tenían los aborígenes conocimientos matemáticos avanzados en una sociedad que hemos calificado de primitiva?**

— Todavía hay gente que, por ignorancia, cree que los antiguos isleños estaban en la Prehistoria. Pero tenemos una ingente cantidad de registros aritmogeométricos legados por nuestros antepasados, incluso en sus vasos cerámicos, evidencia que aún hay quien se empeña en negar. Voy a poner un ejemplo: un vaso cerámico encontrado en 1874 por Ramón Castañeyra en un yacimiento arqueológico de Fuerteventura. Lo curioso de esa vasija es que presenta una decoración con doce grupos equidistantes de rayas verticales, empezando por

**José M. Espinel Cejas**

Investigador etnográfico

Profesor de Primaria que se pagó los estudios aprendiendo y ejerciendo diversos oficios artesanos (desde constructor de tambores a tejalero), lleva más de 25 años entregado con pasión a investigar y divulgar una joya viva de la arqueología y la etnografía canaria: los juegos tradicionales de inteligencia, desaparecidos hace siglos de otros lugares del mundo pero que aún se practican aquí para asombro de investigadores de otros países y entre la indiferencia y la ignorancia de las autoridades educativas del Archipiélago.

**“Los estudiosos siguen ignorando los conocimientos matemáticos de los guanches”**

• Ojo de pez

Yuri Millares

**Una dama de 80 fichas**

José Espinel, hombre que sabe mucho de juegos de inteligencia tradicionales de Canarias, nos muestra aquí una de las variantes de la dama de 80 fichas (juega con su hija Gara utilizando bezcos y burgaos). Esta dama todavía se conoce en Mauritania, Sahara y Marruecos y a nivel arqueológico aparece en yacimientos al aire libre de Fuerteventura.

5 rayas, luego, 6, 7, 8, y así hasta 16 a lo largo de todo su perímetro, partiendo de cinco círculos concéntricos alrededor de su boca. Si esto no son cifras... que baje dios y lo vea, y mira que soy ateo. Son cálculos muy avanzados para realizar una sincronización exacta entre 12 años lunares de 354,3 días con el valor real de 12 años solares. Lo que pasa es que la mayoría de los estudiosos siguen mirando para otra parte.

— **En qué consisten, básicamente, estos juegos: necesitan un tablero, una estrategia a desarrollar y... ¿cuántas fichas?**

— Se trata de juegos de inteligencia desarrollados en estructuras geométricas a modo de tableros de juegos, que lo mismo se grababan en piedras que se rayaban en la propia tierra. El análisis combinatorio y la resolución de problemas matemáticos son la clave de la victoria o la resolución de un problema, a modo de un verdadero rompecabezas. Hemos encontrado desde dameros que se juegan con tres fichas; hasta uno con 264 en un pajero de Icod El Alto! Te puedo plantear alguno que lo mismo no lo sacas en meses o, incluso, en años.

— **¿De cuántos hablamos?**

— A nivel etnográfico, hemos encontrado más de 60 juegos tradicionales de inteligencia diferentes.

— **Además de conservar los juegos y su variedad de tableros, ¿conservamos también las palabras aborígenes por las que los conocían los primeros canarios?**

— Sí, muchísimas denominaciones parecen ser precoloniales y no posteriores, pues si hubieran sido moriscos, por ejemplo, como indica algún crítico de pasillo, tendríamos términos semitas que no aparecen por ninguna parte. Así, tenemos voces como *druque*, *trique* o *chiquichasque*, todas terminadas en la partícula ‘que’, partícula que significa ‘piedra’ en bereber. También corre con *sedrés*, juego que nada tiene que ver con el juego del ajedrez internacional: *dres* es término bereber que indica la acción de hacer filas o hileras (con piedritas u otra cosa).

“Todavía hay gente que lo cree, pero es falso que los aborígenes vivían en la Prehistoria”

— **Lleva muchos años divulgando la existencia de estos juegos de inteligencia. Tras publicar en colaboración con Francisco García-Talavera el libro *Juegos guanches inéditos* (con tres ediciones en español y otra en francés) no ha dejado de organizar exposiciones y conferencias. ¿Es una investigación cerrada o todavía hay juegos por descubrir?**

— Ni mucho menos está cerrada. Continuamente estamos encontrando nuevos informantes.

— **Hay colegios en este archipiélago donde enseñan a jugar el ajedrez a los alumnos. ¿Ha tenido ocasión de enseñar en centros escolares estos juegos?**

— Sí, en estos tres últimos años y gracias al apoyo de nuestro vicesconsejero de Bienestar Social, José Gilberto Moreno, hemos tenido la oportunidad de llevar este proyecto a más de 15.000 alumnos.

— **¿Y algo semejante no debería estar integrado en el sistema educativo canario?**

— En países avanzados como Japón tienen varios de sus juegos incorporados a su sistema educativo, caso de, por ejemplo, el Go, un juego ancestral y con categoría de deporte nacional en el país del sol naciente. En Canarias, que tenemos muchísimos más juegos, ni siquiera están aún reconocidos. A eso, hay que añadir la ignorancia y la miseria humana. Te pongo un ejemplo: un ex director general de “innovación educativa” (maestro como yo) al que le propuse el proyecto, de forma totalmente gratuita, y me dijo con cara de burla: “¿Desde cuándo tenemos en Canarias juegos de inteligencia?” En fin, que no me muerdo la lengua porque estas cosas queman mucho y debería darles vergüenza.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Afortunadamente tenemos muchos. Pero sin duda, lo mejor es la carita iluminada de muchos niños al descubrir los juegos por primera vez, en especial la que puso mi hija Gara.

La entrevista tiene continuación en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)

“Se lo dijimos al prestigioso arqueólogo Costas Goberna y vino precipitadamente de Galicia. No se lo creía”