

Entrevista

Juan José Otamendi

“Competimos con las bodegas de fuera de Lanzarote con una mano atada a la espalda”



Gastroclub

El enoturismo como estrategia económica

Canary Wine, una imagen única para los vinos canarios en el mundo

Atlántico

En aguas profundas

Cangrejo rey, mejor que la famosa nécora

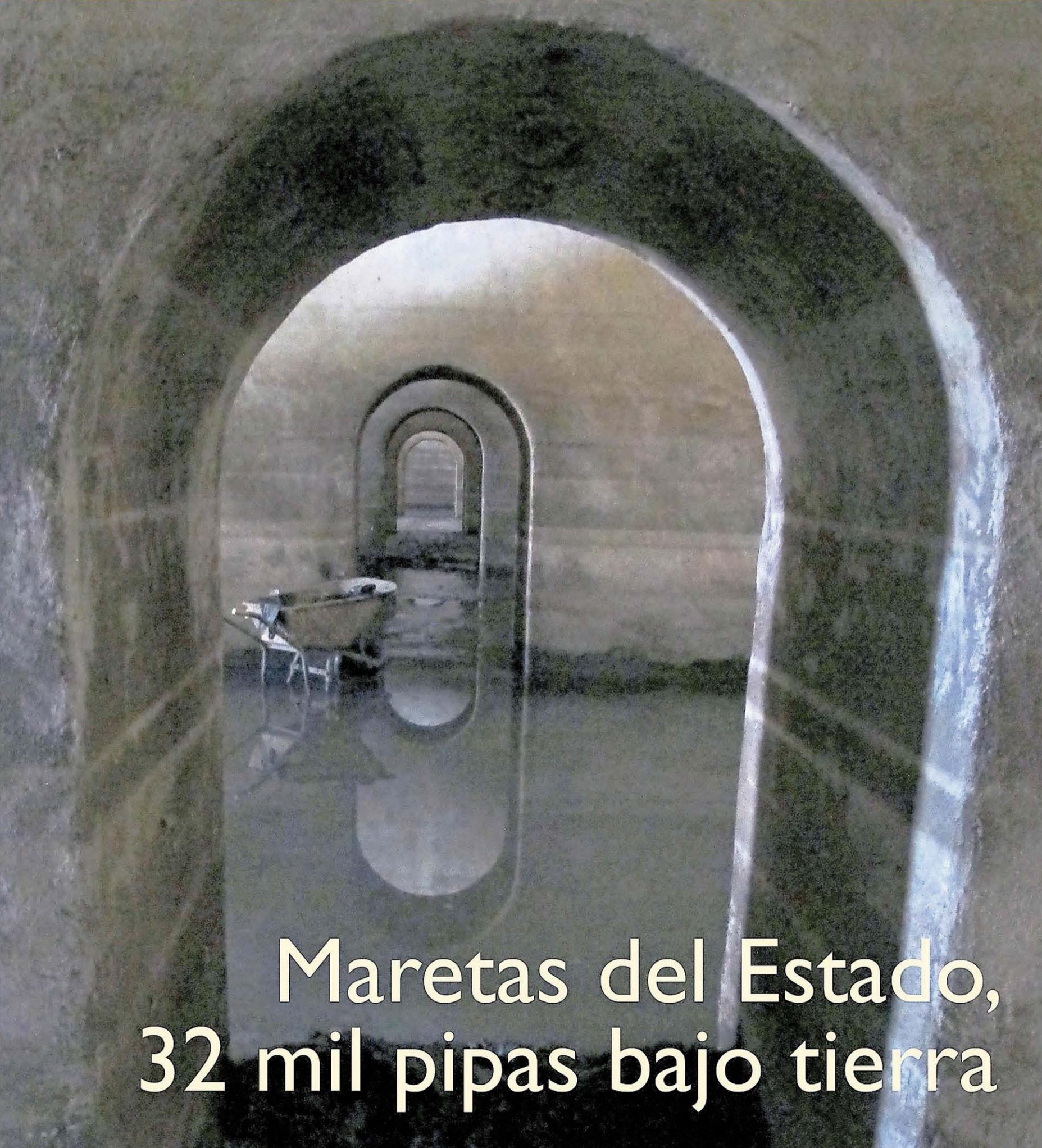


pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 36 - noviembre 2015

Los 16 aljibes de las llamas de Mareta del Estado se comunican entre sí (fotografía de Yuri Millares).



Mareta del Estado, 32 mil pipas bajo tierra

Rutas

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán*

El Drago de Gáldar, un árbol con casa y bruja propias

El poblado de Agáldar fue, junto al de Telde, una de las sedes o *guanartematos* en que se dividió la isla de Tamarant (Gran Canaria), tras la muerte de Artermi Semidán en 1405. Esta separación apenas duró 75 años, ya que la tranquila vida de los que disfrutaron de una isla prácticamente virgen se vio para siempre truncada con la conquista castellana.

Para los primeros canarios la presencia del drago (*Dracaena draco* y, probablemente, también *Dracaena tamaranae*), debió ser muy común y aprovechaban las curvas de la parte más dura de sus fibras para fabricar *tarjas* o escudos de armas que pintaban en vivos colores. Es posible que también hicieran uso medicinal de la "sangre de drago". Ya antes de la conquista existieron intercambios de esta panacea medicinal de la época con comerciantes europeos.

El monumental invitado de este texto se sitúa (28° 08' 40" N y 15° 39' 19" W) en la que fuera la primera capital de la isla. El Drago de Gáldar, pese a su tamaño, es un "árbol de interior" y siempre ha contado con vivienda propia. En concreto, este ilustre titán se hospeda en el patio (13x5 metros) de las antiguas casas consistoriales del Ayuntamiento.

Las dimensiones de este drago (*D. draco*) hay que calcularlas desde el nivel de la calle. Así, su altura ronda los 8,5 m y su perímetro normal es de casi 2,5 m. La influencia del recinto rectangular que lo aloja se ha traducido en una copa de forma oval en vez de esférica; en contrapartida, el drago siempre ha estado guarecido de los vientos y tiene dos

puntos de apoyo sobre los muros.

Es un ejemplar cultivado que se beneficiaba de las conducciones agrícolas, pero al ir éstas desapareciendo, el Ayuntamiento se vio en la necesidad de regarlo. Hace unos 20 años sufrió una importante depresión vegetativa, por lo que se solicitó la ayuda de especialistas. A esta llamada de emergencia respondió, entre otros, el bueno de Jaime O'Shanahan. Este gran amante y conocedor del mundo verde detectó que el problema se localizaba en el sistema radical, que estaba desapareciendo. Entonces, para provocar la nueva emisión de raíces, se propuso el recubrimiento parcial del tronco con un sustrato volcánico poroso. Gracias a esta acción presenta hoy un estado saludable.

La corteza denota un aspecto añoso y vetusto, con grandes manchas de hongos naturales, espacios desprovistos de corteza y, sobre todo, muchas cicatrices. En base al documento histórico (1718) sobre la adquisición del terreno, en el que se hace referencia a la presencia de "vides y de un drago", se le ha atribuido una edad cercana a los 300 años. Por otra parte, si tenemos en cuenta sus 14 floraciones, la última en 2011, y la reglas de tiempo entre floración-ramificación, su edad se reduciría a 215 años.

La Bruja Regañosa

En todo caso existe una leyenda según la cual la edad del drago podría ser todavía mayor. Raúl Mendoza, inquieto agricultor

CUADERNO FORESTAL

En los 13x5 m del patio del antiguo ayuntamiento vive sano y fuerte el Drago de Gáldar (fotografía de Y. Millares).



Catalina, que fingió su muerte para salir del convento, se convirtió en yerbera y protectora del drago cuya sangre aprovechaba

de la zona, ha documentado extensamente la historia que su abuela le contaba: la Leyenda de la Bruja Regañosa.

El libro que resulta de su investigación (pendiente de publicar) contrasta la leyenda con varios personajes históricos, hasta el punto de que la leyenda puede ser muy real. Catalina (o quizás, Águeda) fue una niña de alta alcurnia que, tras una turbulenta historia de casamiento forzado, acabó en un convento del que salió fingiendo su propia muerte.

Luego se convirtió en una oscura yerbera dedicada a la medicina popular, a la vez que en una gran protectora del drago cuya sangre aprovechaba.

Su carácter hosco y su profesión de curandera le granjearon la enemistad tanto del cura, como del boticario, hasta llegar al extremo de que éstos intentaron talar el drago.

Pero la Bruja Regañosa, apodo que le pusieron los asustados niños, no lo permitió, desapareciendo el día en el que el boticario fue encontrado sin vida al pie del drago. No se sabe bien si alguna vez el drago fue parcialmente talado, o si el fantasma de su defensora todavía le ronda. Lo que sí podemos afirmar es que entre las cicatrices hay un dibujo que parece ser una bruja, acompañado de la fecha del 13 de julio de 1913, que refiere a una tal María Leonarda en el ejercicio de tratar de exorcizar el drago de su hechicera, o quizás debamos decir más bien de su bienhechora.

* Ingeniero técnico forestal

• Viajero en el tiempo



Javier Estévez*

El volcán que cambió de nombre por temor al pirata Arráez

Fue el sino, el azar, la suerte, la fatalidad, el designio o como quieran llamarlo, pero quizás si el corsario Morato Arráez no hubiese atacado nunca Lanzarote, a estas alturas de la historia nadie hubiese conocido al volcán más alto de la isla [de Gran Canaria] con el nombre del pico de La Atalaya.

El pirata argelino se convirtió en 1586 en el azote de Lanzarote, al protagonizar en el verano de ese año uno de los ataques más agresivos de cuantos ha padecido esa isla. Fue tal el pánico que desató la presencia del pirata en todo el archipiélago –alcanzó Teiguise, entonces la capital conejera– que una mañana de invierno, de apariencia tranquila y rutinaria, un emisario que provenía de la capital [gran Canaria] entraba apresurado en la villa con una carta urgente para Melchor de Aguilar, capitán del Tercio de Milicias de Guía. La carta era un aviso firmado por el capitán de la isla, Álvaro de Acosta,

advertiendo a la población guinense de la posibilidad que existía de la llegada de corsarios enemigos y, en especial, de Morato Arráez.

La misiva invitaba al capitán guinense a que buscara a una persona de confianza para que subiera a la Montaña de Gáldar, por la inmejorable posición que ocupaba el viejo volcán de basalto como oteadero de toda la costa norte de Gran Canaria, y permaneciera día y noche atento en su cima. Desde allí debía avisar al atalaya de las Isletas, con su farol si fuera de noche y humos si ocurrieran de día, de los peligros advertidos y anunciados. "¿Quién querrá aceptar un trabajo tan solitario?", se preguntó el capitán tocándose la barbilla repetidamente, mientras observaba la montaña desde la ventana de su despacho.

Juan Bautista de Sobranis, descendiente de comerciantes genoveses, vecino de Guía y amigo íntimo del capitán, era por su carác-

ter afable y dialogante quien mejor conocía a todo el vecindario; y no solo por sus nombres y apellidos, cuestión que asombraba a todos, sino también por sus inquietudes y cualidades. Por eso, cuando el capitán lo mandó a llamar y le informó del contenido de la carta y del cometido, supo desde el primer momento quién podría llevar a cabo la tarea de forma efectiva y satisfactoria. "Yo me encargo", dijo antes de salir en busca de su candidato.

Melchor Alonso aceptó el trabajo con una breve e insípida confirmación. "Sí", dijo sin dirigir su mirada a ambos, porque contemplaba con cierto asombro la montaña que se alzaba sobre los tejados. Nunca antes se había posado su mirada sobre el volcán de forma tan detallada. Le bastaron unos pocos segundos para adivinar el sendero que rayaba sus laderas pardas y encalichadas y localizar, cerca de la cima, la cueva que se convertiría en su nueva morada. Oyó, sin cierto interés, cómo el capitán le explicaba que ganaría un salario de seis ducados al mes y que un soldado del Tercio le alcanzaría a la cima, una vez por semana, una provisión de leña, tea, agua, vino, frutas y viandas en salazón. Pero fue la voz de Juan Bautista la que consiguió traerlo de nuevo a la conversación. "La tranquilidad de las villas de Guía y de Gáldar depende de usted, Melchor. El turco amenaza la isla. Ponemos el futuro de nuestras vidas no en sus manos,

sino en sus ojos", sentenció Bautista con solemnidad.

Melchor Alonso vivía en las afueras de la villa en una pequeña casa que se alzaba junto al camino real. Era un jornalero que destacaba por su obediencia, por lo aplicado que se mostraba siempre en sus tareas y, sobre todo, por su extraña querencia de llevar una vida solitaria y retirada. Cuando a la mañana siguiente comenzó a subir por el estrecho y pedregoso camino que le conducía a la cima, no podía imaginar que ascendía a una montaña que varios días después, y gracias a su presencia constante y solitaria, sería bautizada por sus vecinos como el pico de La Atalaya.

* Geógrafo y escritor, tras el libro dedicado a los árboles monumentales de Canarias 'Gigantes en las Hespérides' (2004) y su primera novela 'Días de paso' (2014), prepara un proyecto literario que pretende novelar la historia del municipio de Guía del que este relato (cuyo título original es 'Melchor Alonso, el primer atalaya') forma parte. "Sergio Aguiar, archivero de Guía, y el profesor Manuel Lobo Cabrera han historiado este momento con magnífica solvencia y claridad. De ellos beben estas letras. Este relato puede gustar más o menos, pero sobre la finalidad del mismo pienso como el periodista Juan Tallón, quien cree que 'no importa demasiado que sea inventado. Si algo está muy bien contado, o muy bien escrito, siempre será verdadero'. Esa es mi intención", explica Estévez a los lectores de 'Pellagofio'.

El reportaje



Uno de los 16 aljibes (todos iguales) de que constan las Maretas del Estado. Al fondo, las escaleras de acceso desde el exterior. | YURI MILLARES

León Tejera, apodado cariñosamente 'El guardián de las Maretas', asomado a la ventana de su casa. | YURI MILLARES

32 mil pipas bajo tierra

Las Maretas del Estado se construyeron a principios del siglo XX para el abastecimiento de la población de Arrecife. El rey Alfonso XIII visitó las obras y sus prisas por bajarse del camello que lo trasladaba provocaron que el ministro de la Guerra se estrellara contra el suelo

YURI MILLARES

Las conocidas como Maretas del Estado son una llamativa construcción subterránea –que no se aprecia desde la superficie, hay que descender al interior por una estrecha escalera para ello– compuesta por 16 grandes aljibes, bajo una estructura rectangular de 34 por 120 metros. Alrededor de ellas se acondicionaron casi 90 mil metros cuadrados de terreno como *alcogida* (expresión local de “acogida”) de las aguas pluviales. Las obras comenzaron en torno al año 1902 y concluyeron, no sin numerosas dificultades presupuestarias, en 1913.

Actualmente en desuso y sometidas a trabajos de limpieza y restauración, para un futuro disfrute ciudadano aún por definir, forman parte del Catálogo de Protección de Bienes del Ayuntamiento de Arrecife y se está tramitando su expediente para declararlas Bien de Interés Cultural.

También fueron conocidas como Maretas del Rey, ya que recibió en 1906 la visita de un jovenísimo monarca Alfonso XIII (apenas contaba 20 años de edad), que protagonizó una singular anécdota cuando hizo caer al ministro de la Guerra, general

Agustín Luque, de la silla que compartían, al acercarse subidos en un camello al lugar donde se desarrollaban las obras.

Los camelleros del rey

La anécdota nos la ha contado Juan Brito, cuyo padre era militar precisamente en aquel 1906. Para trasladar al monarca y a su ministro de la Guerra, las autoridades locales utilizaron los servicios de dos camellas que se iban turnando, para lo que contrataron a los respectivos camelleros: uno era conocido como *Angelito el Fino* y el otro, “que tenía una camellita que era tranquila”, dice Brito, se llamaba Marcial Hernández.

Los camelleros “le peleaban a Alfonso XIII porque era inquieto, no había quién lo sujetara. Y dicen que le decía Angelito el Fino al rey: ‘Mi niño, es que usted se va a matar’. Fueron a la maretta, que no estaba terminada [se estaba acondicionando el suelo a través de una especie de hoyo] y en aquellos tiempos fue la obra más importante que se hizo en Canarias”, relata.

“Allí ya tenían delimitado el territorio para la *alcogida*, la recogida de aguas –continúa Brito–. Cuando llegaron arriba, pararon los ca-

Alfonso XIII y el ministro de la Guerra subidos a la camella de Angelito el Fino. | MEMORIADELANZAROTE.COM (COLECCIÓN DE LA FAMILIA MATALLANA)



mellos para explicarle al rey lo que era aquello (que en ese tiempo era un *chinijo*, un chico joven). Creo que el camello iba por el lado del muro y las patas del rey le quedaban cerca. Así que cuando seño Angelito paró la camella para hacerla echar por allí, el rey vio el muro cerca y debió pensar ‘bueno, pues yo me bajo aquí, así que se bajó al muro y el ministro de la Guerra, que iba por el otro lado, se cayó de la silla al perder el equilibrio y casi lo mata’, ríe imaginando cómo pudo ser la escena.

Falta de recursos

Para construir los aljibes “se emplea cemento, cal, arena y piedra. En ella trabaja la familia de Los Concepciones, procedente de Haría, que eran labrantes de piedra viva y se encargan de realizar el canto labrado”, describe el informe que se prepara para el expediente de declaración de BIC de esta obra, que “estuvo parada en varias ocasiones debido a la falta de recursos económicos para su financiación”. Respondía “a la necesidad de

agua de la población de Arrecife. En este núcleo faltan los depósitos ya que su construcción carece la fabricación de la vivienda. Algunas veces la edificación del aljibe sirve para abastecerse de la piedra necesaria para levantar el edificio. No obstante, el crecimiento rápido de la población supone la escasez de depósitos.”

Las grandes dimensiones de los aljibes (sus techos abovedados con piedras labradas y trampeadas, unidas por mortero de cal y con juntas bien rematadas, descansan sobre unos muros medianeros, con unas aberturas que permiten el paso del agua entre todos ellos y el de trabajadores que tuvieron que realizar labores de limpieza) tienen capacidad para almacenar 32 mil pipas de agua, es decir, 16 mil metros cúbicos.

Fraude en la mezcla de cal

La amplia *alcogida* que se acondicionó tenía planta pentagonal y el comportamiento hídrico se sustentaba en el que existe en el suelo natural, explica dicho informe, “por lo que se aprovecha una ligera pendiente surcada por suaves escorrentías. Tres caños o conducciones hacen derivar el agua hacia las maretas o los aljibes”.

La *alcogida* se fabrica inicialmente con tierra apisonada, que más tarde se cambia por una mezcla de arena y cal, que se compra a un tal Leandro Perdomo. “Según varios informantes”, dice el informe BIC, esta persona varía el peso de la cal y la sustituye por arena.

Al cambiar el porcentaje de cal y de arena, “el piso de la *alcogida* es de pésima calidad y el agua se filtra”, lo que supuso otro retraso en la finalización de estas maretas, que necesitaron otro suelo y no pudieron entrar en funcionamiento de modo efectivo hasta 1935.

El guardián de las Maretas

El crecimiento de la capital lanzaroteña ha dejado a las Maretas del Estado y el terreno circundante para la recogida de aguas, que a principios del siglo XX estaban en las afueras de Arrecife, en el interior de la ciudad. La construcción de la circunvalación en fechas recientes la atraviesa, reduciendo los 89.968 metros cuadrados de la *alcogida* original a los 72.491 metros actuales.

Pese a todo, la *alcogida* muestra un estado muy cuidado y limpio, sorprendente si pensamos que está rodeada por la ciudad y es un amplio espacio llano que podría estar, por ejemplo, lleno de basura o, incluso, excrementos de perros. De ese cuidado se encarga de modo completamente altruista León Tejera, a quien cariñosamente llaman *El guardián de las Maretas*, un antiguo operario del Cabillo de Lanzarote que vive a pocos metros y lleva 30 de sus 78 años encargado de esa tarea.

Además de esta maretta, el informe BIC describe la existencia de otras, como la de Los Cabrerías con capacidad para unas diez mil pipas; y las de Las Flores y El Cerrojo con una capacidad de tres mil y mil pipas, respectivamente.

Gastroclub



Probando vinos canarios en la sala de catas de una bodega del sur de Tenerife. | TATO GONÇALVES

Logo de la nueva marca que quiere posicionar los vinos canarios de calidad en el archipiélago y en el mundo.



‘Canary Wine’, una imagen única para los vinos canarios

Aún tienen mucho que decir en el mundo y los bodegueros quieren demostrarlo ampliando su mercado. Para ello necesitan una marca conjunta que los distinga, aunque haya una decena de referencias geográficas distintas en las propias islas.

YURI MILLARES

El territorio vitivinícola de las islas Canarias está dividido en numerosas denominaciones de origen, cada una de ellas con sus singularidades y sus excelentes vinos. Pero esta dispersión de marcas de calidad no es la mejor forma de presentarse ante el consumidor.

Eso es lo que piensan en la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias (Avibo), que hace dos años (septiembre de 2013) puso en marcha la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias y ahora presenta una marca conjunta para que los vinos canarios, sean de la DO que sean, puedan utilizarla e identificar la procedencia gené-

En una hoja de siete picos

Canary Wine es más que una marca, “se ha creado como un símbolo simple e identificable que pudiese representar de forma certera, tanto visual como verbalmente, al conjunto de vinos de calidad de la Islas Canarias”, explica Avibo, que quiere comunicar “no sólo las cualidades de los vinos, sino también el lugar al que pertenecen, sus paisajes, su clima y, en general, toda la esencia que los hace únicos y diferentes al resto de vinos del mundo”.

El diseño se compone de la hoja de vid con siete picos, como representación de las siete islas y del vino, y, silueteado, aparece el perfil del pájaro canario (*Serinus canaria*), originario de estas islas y de la Macaronesia (aquí, representa el origen), que lo convierte en un elemento diferenciador frente a otros vinos y otras denominaciones de origen existentes.

El *naming* Canary Wine se eligió, añaden, “por su pregnancia, su sencillez y su facilidad para ser reconocible en mercados internacionales: es simple, directo, representa lo que es y es fácil de recordar”.

rica de su producción, a la vez que vincularla a la historia, calidad y singularidad de los vinos del archipiélago en el mundo.

“Se lo hemos presentado a la Consejería de Agricultura del Gobierno canario y es un tema que a todo el mundo le gusta: a los viticultores, a los bodegueros, a los restauradores y al público consumidor”, opina el bodeguero Felipe Monje. “La palabra Canary dice mucho, no sólo en relación con nuestros vinos históricamente, también el pájaro nos identifica a nivel internacional como producto de exportación. Y si llegas a un aeropuerto canario, que puedas leer ‘Bienvenido. Canary Wine’; y si llegas a un restaurante y ves una

placa de Canary Wine, que sepas que el 50% del vino de la carta es vino canario. Avibo ha hecho una propuesta, pero la Consejería de Agricultura es la que tiene que liderar esta otra parte”.

En definitiva, dice, “se trata de poner en marcha una estrategia de *marketing*, como marca de origen, para un resurgir del vino canario”.

Desde Avibo explican Canary Wine como Marca Origen con el criterio estratégico de ofrecer una imagen única. “El viñedo constituye el cultivo con mayor superficie del archipiélago y los vinos, inmersos en un proceso de mejora que les ha permitido ganar paulatinamente en calidad y reconocimiento, son un producto singular, vinculado a nuestra tradición y característico de nuestras islas históricamente que, a día de hoy, no se asocia a la marca Canarias y, por ello, no se beneficia de su fortaleza”.

La información turística de la que disponen quienes nos visitan “no resalta el vino como un atractivo del destino turístico, salvo en el caso de Lanzarote. Nuestro vino no está considerado como un elemento estratégico del desarrollo de Canarias, capaz de aportar valor a la marca”, observan.

Por eso, reclaman “un esfuerzo multisectorial que integre acciones que deben llevarse a cabo desde distintos ámbitos (educación, cultura, comercio, agricultura, turismo, etc). Un enfoque colaborativo que coordine esfuerzos para maximizar el conocimiento del vino canario de calidad”.

Aquí es donde hace su necesaria entrada la marca Canary Wine. “Sería el primer paso de toda una estrategia de desarrollo económico, enogastroturístico y rural a partir del concepto Canary Wine”.

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

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL

pellagofio

Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

Bodegas Monje, mosto para correr y vino para soñar

Con una de las ofertas enoturísticas más consolidadas y atractivas de Canarias, el proyecto emprendido por el bodeguero Felipe Monje para ofrecer más que vino cumple en 2015 doble aniversario: cinco años con un restaurante referente en cocina canaria tradicional y cinco años con un espectáculo que se llama Wine&Sex. Pero eso no es todo: hace pocas semanas se estrenaron con la Hollera Run Night.

YURI MILLARES

“Este año los vinos son más delicados, ligeros y aromáticos”, explica Felipe Monje mirando la viña que rodea su bodega. “Con las lluvias de agosto la uva está muy delicadita. Hasta el mes de noviembre no sabemos en realidad cómo estaremos”, añade. Es lo que preocupa a cada bodeguero en las últimas fechas de vendimia y en las semanas siguientes cuando el vino del año empieza a hacerse, está recién nacido y necesita mucho mimo.

Más tranquilo está con su proyecto enoturístico. Y es que, insiste, Bodegas Monje ya es para el turista “una referencia alternativa y auténtica: tenemos un complemento que es la actividad enoturística ¡y seguimos haciendo el vino con uva, como antiguamente!”, bromea.

En 2015 cumple cinco años con el restaurante abierto al público (anteriormente estuvo disponible sólo para eventos) y cinco años con la experiencia Wine&Sex, un original espectáculo de cata de vinos y gastronomía con erotismo. Y muchas más cosas: conciertos, exposiciones, carreras entre el viñedo...

Han sido cinco años en los que han pasado por la bodega 15.000 personas, el 20% de ellos turistas. “No podemos decirle al visitante ‘llama para venir’ y entonces le abrimos la bodega”. Señala a la autopista que pasa junto a la finca La Hollera, donde se encuentra la bodega, y sigue pensando que aún queda mucho por hacer: “Por esa autopista pasa una media de dos mil turistas en coche de alquiler cada día. En el mundo no hay una autopista que pase por una región vitícola con esta frecuencia durante todo el año”.

El restaurante

El eslogan de la bodega, “Vive Monje”, se convierte en el restaurante en una exitosa propuesta basada en la misma idea que es eje de su actividad: disfrutar el vino con gastronomía (con la opción añadida de visitar la bodega: hay cuatro pases diarios). Así, de 10 a 12:30 de la mañana están los desayunos especiales (“A la gente le gusta la palabra *brunch*, pero yo lo sigo llamando desayuno”, ríe Felipe) con cinco menús.

Pero la cocina sigue abierta hasta seis de la tarde (de martes

Los participantes en la carrera nocturna entre viñedos que convoca Bodegas Monje en época de vendimia. | HOLLERA RUN NIGHT



El chef Moisés Rodríguez (rodeado por los viñedos de la finca La Hollera) con el conejo en salmorejo. | YURI MILLARES

a domingo), porque después del desayuno viene la comida, algo que aquí también miman mucho. El fichaje meses atrás del chef Moisés Rodríguez ha reafirmado la línea de trabajo de la bodega en lo que a su cocina se refiere. “Lo que más me gusta es la cocina canaria, lo que mi madre y mi abuela me inculcaron”, explica este cocinero autodidacta.

La especialidad en Monje es el cochino negro canario asado en horno de leña a baja temperatura. Y de su propio bagaje, el chef cita

tres productos que le gustan mucho y los trabaja muy bien: el conejo, el cabrito y el bacalao.

Wine&Sex

Con cada llegada de una estación del año, hay una convocatoria de Wine&Sex. La vigésima edición se celebró hace unos días coincidiendo con el otoño. “Todo el mundo no se atreve a venir a un Wine&Sex, unos porque piensan que es algo muy fuerte; otros porque ‘para ir con mi mujer, no voy’ o ‘para ir con mi marido, tampoco voy’; y otros, curiosamente, presumen de valientes y de haber venido... y no han venido”, ríe el bodeguero.



Cochino negro asado en horno de leña y conejo en salmorejo, dos de las especialidades del restaurante de la bodega. | Y. M.

• La cata



Mario Reyes*

Mineral y con una densidad bien trabajada

Ficha técnica:

Bodegas Monje.
Marca: Dragoblanco.
Tipo: blanco seco.
Uvas: listán blanco 100%.
DOP: Islas Canarias.

La línea de este listán blanco se mantiene siempre igual, ¡un vino de marcado carácter Monje! Su nariz siempre es discreta, no presume de ninguna exuberancia pero, sin embargo, es fina, mineral y con toques de fruta blanca y casi amielados. Su boca es “de libro”, con una densidad muy bien trabajada, donde su paso por boca es lineal o cilíndrico, sin aristas de verdor o acidez. Su estilo se define por ese toque que no le deja ser seco del todo y que lo único que consigue es darle más profundidad. Fue uno de los primeros vinos blancos de Tenerife en pasar a botella cuando, como dice Felipe Monje, la gente creía que si se hacía eso el vino se estropeaba...

* Sumiller, así lo describe en el libro ‘100 vinos imprescindibles de Canarias’.



Él lo define como una “noche erótica de vinos” y no es otra cosa que una cata de vinos divertida, con gastronomía y con juegos eróticos, con un guion diferente en cada cita, en la que participan actores y actrices. “Es muy divertido y muy elegante, no ves ni una teta; es provocación y sugerencia, no hay nada explícito”, insiste.

Hollera Run Night

La última propuesta, estrenada este año 2015, es una carrera nocturna por los viñedos: la Hollera Run Night. Se realiza en época de vendimia, con las uvas todavía sin recoger y tiene apenas seis kilómetros, pero con la complicación de ir zigzagueando por unas hileras de viña en un terreno inclinado y en plena noche.

Para el avituallamiento había manzanas reineta de la zona de Ravelo, vino “para el que quería vino”, bebidas isotónicas y, sobre todo, mosto. “El mosto lo habían pisado unas horas antes unas chicas en una despedida de soltera. Los corredores se bebieron casi 40 litros. Y para el público teníamos seis tipos diferentes de tapas con cinco vinos nuestros”.

Más información y carta del restaurante, en la edición digital (pellagofio.es).

Historia oral

Vendedora de caramelos y escapando de los guardias

Agustina vive de nuevo en Gran Canaria tras una larga emigración. Antes de partir en busca de un futuro mejor, había trabajado como dulcera con su marido y, tras emigrar él primero, haciendo golosinas.

YURI MILLARES

Cuando Agustina Nuez Cabrera emigró a Venezuela en 1956 para empezar una nueva vida, lo hizo "con papeles", dice. "Yo me fui en el *Montserrat*, que lo que llevaba era puras mujeres en unos camarotes donde íbamos treinta. Costaba el pasaje seis mil pesetas. ¡Eran **realitos**!" Su marido ya la estaba esperando allí: había partido dos años antes, clandestino, en el veleiro *San Antonio de Padua* [como ya relatamos en otro reportaje con Agustina] para una dramática travesía que duraría tres meses.

Aquellos dos años que ella estuvo aguardando a tener los papeles y poder reunirse con su esposo, tuvo que sacar adelante ella sola a la familia, así que se puso a vender caramelos. Sabía hacerlos porque con su marido ya habían tenido la Dulcería Aurelia. Hacían "milhojas, rellenitos, dulcitos para los bares y los dulces para la vitrina de delante, media docena de cada uno, como antes no había nevera no se hacía sino poquito". También helados de vainilla "y le hacíamos la galletita".

La fachada del edificio daba a la



Agustina Nuez durante la entrevista en su casa, con la vieja fotografía de su marido y sus hijos cuando éstos eran pequeños. | YURI MILLARES

● Hablar canario

La elegante sahariana... hecha con sacos de azúcar

Y. M.

En casa de Agustina una vieja y borrosa fotografía de los años 50, enmarcada y a la vista, muestra a su marido e hijos de paseo por la calle Fernando Guanarame, que discurre paralela a la playa de las Canteras. En cuanto la mira, multitud recuerdos brotan de sus labios. "Ese camión era de Joaquinito", señala al viejo vehículo que asoma por un lado. "Transportaba mercancía del muelle y descargaba al lado de mi casa la paja amarilla que se le ponía a los burros, que venía de la Península. Eran unas pacas grandes".

Ha dado un pequeño rodeo para llegar a lo que importa de esa foto: los hijos (una niña "que no tenía aún

tres años" y un niño "que tenía cuatro") y su marido ("mi esposo, con la sahariana blanca...") y sonríe señalando a la elegante prenda de vestir que luce José Camino y tiene su propia historia. "Era de los sacos que venían con azúcar, yo le quitaba las letras y le hacía la ropa. La ponía a blanquear con lejía. La mayoría de la ropa yo la hacía de ahí".

ca. "A casa de". También, "lugar, casa, sitio", cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

coche de hora. "Autobús que sirve el correo y transporte de viajeros entre la capital y los campos", describe Pancho Guerra (*Léxico de Gran Canaria*). **realito.** Así se llamaba antes al real de vellón.



José Camino con sus hijos, vestido con la sahariana hecha de sacos de azúcar. | Y. M.

calle Juan Rejón, pero la parte trasera se asomaba "a la marea". Tanto que Agustina tuvo que saltar de la ventana al agua a buscar un corcho que se había alejado flotando. "Lo queríamos para forrar donde hacíamos los helados. Lo mandamos al mar para que se inflara, pero se fue y estaba como a cinco metros".

Pero tras emigrar José y quedarse ella sola esos dos años, se puso a hacer caramelos. "No los podía vender aquí [en Las Palmas], porque la fábrica Grosso tenía sus carros en el parque y cuando me veían que entraba a un sitio con caramelos me echaban al guardia para que me los quitara, porque decían que les perjudicaba".

● Dos mujeres y dos ciudades

Agustina llevaba su propio carrito, donde ponía "dos bolsos cargados como si fueran en una mula, los amarraba, echaba los caramelos y me tenía que ir a Telde en el **coche de hora**" a venderlos".

Aquí entra en escena otra mujer que, igualmente, tenía que ganarse la vida yendo por las calles vendiendo, en su caso morcillas: intercambiaron sus ciudades de origen para vender su producto, ayudándose la una a la otra.

"Esperancita *la de las morcillas* venía a vender todas las semanas desde Telde a mi casa, descargada las morcillas y de ahí las iba sacando para ir repartiendo. Y yo hacía lo mismo, pero al revés: cogía mis caramelos, iba a Telde y los ponía en su casa, en una calle que era una veredita, Telde era todo vereditas".

En ese tiempo, explica, "cuando veían a una mujer en un bar, era mal vista, así que Esperancita mandaba a su nietita conmigo y le decía 'vete a **ca**' fulanito y **ca** fulanito con ella'. Porque Esperancita ya había hablado con los del bar y me compraban, 'deme de limón, de esto y de lo otro', los dejaba y me pagaban. Y la niña iba conmigo. Y cualquier cosa que me dijeran los hombres, el del bar [les gritaba]: '¡Eh, mucho cuidado!'".

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

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Escritora en Costa Rica

Gentes del campo y de las ciudades, de la costa y de medianías, de las cumbres y de las profundidades de los barrancos, canarios de todas las islas y condición dirigieron sus pasos al poniente de este mar atlántico, movidos por múltiples circunstancias y razones, que les llevaron a desembarcar en las orillas sorprendentes de las tierras que les darían cobijo y arraigo. Y se repartieron por todos los rincones de esa América infinita y exuberante, aportando su fuerza física y su capacidad de trabajo en muchos casos; su formación cultural, sensibilidad y capacidad intelectual, en otros. Como el sabio palmero Valeriano Fernández



La casa de veraneo de los Salazar en Mazo, en una fotografía de mediados del siglo XX. | CEDIDA POR BLANCA PÉREZ

Ferraz. Filólogo y educador, catedrático en las universidades de Sevilla, Madrid y La Habana y reconocido por el gobierno costarricense como "Bene mérito de la Enseñanza".

A instancias de suyas se trasladaron a Costa Rica sus hermanos Juan, Víctor y Juana. Esta última llegó en 1872 con su esposo Benito de Salazar y su hija Caridad, nacida tres años antes en la villa de Mazo. Considerada la primera mujer escritora de Costa Rica, al acceder a un campo exclusivo de hombres en aquellos tiempos, Caridad Salazar fue novelista,

poeta y articulista de prensa, además de educadora que realizó una enorme labor siguiendo la tradición intelectual de su familia. La casa Salazar de Mazo donde nació (siempre tuvo a La Palma como su verdadera patria) permanece en pie testimoniando un tiempo pasado en el que en su finca se tejía seda, se elaboraba vino y se secaba tabaco, y que acogió los primeros años de vida de Caridad Salazar de Robles.

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Cangrejos de profundidad



José Antonio González (d), autor del artículo, con unos centollos de fondo. | YURI MILLARES

Un cangrejo rey sólo hervido ya supera a la famosa nécora

El cangrejo buey canario, el cangrejo rey y el centollo de fondo son los cangrejos de profundidad con interés gastronómico del archipiélago, un recurso aún poco explotado debido a una apreciación culinaria insuficiente.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)*

Como ya les adelantábamos en otro artículo anterior sobre los cangrejos de orilla, algunos cangrejos canarios presentan interés comercial, incluyendo especies de orilla (litorales) y de hondura (profundas). En Canarias, los cangrejos de profundidad con interés gastronómico son: el centollo de fondo (*Paromola cuvieri*), el cangrejo buey canario (*Cancer bellianus*) y el cangrejo rey (*Chaceon affinis*), que son objeto de actividad pesquera artesanal con diferentes tipos de nasas polivalentes, raramente con nasas cangrejas específicas.

Su nivel de explotación es moderado a bajo, dada la profundidad a la que viven y a una apreciación culinaria todavía insuficiente. Si el lector desea obtener recetas culinarias con estos cangrejos y otras materias primas como pescados y camarones también de aguas profundas de Canarias, puede descargarse nuestro recetario MARPROF en el siguiente enlace: <http://www.marprof.org/divulgacion/pt/divulgacion-infantil>. El recetario MARPROF recibió el

Si está en Gran Canaria dese un paseo hasta el puerto de Taliarte y encárguelos en la pescadería móvil...

...o bien pídanse los al intrépido pescador Facundo 'el Majorero', armador del barco 'Las Playitas'

Premio Gourmand 2013 al Mejor Libro de Cocina de Pescados y Mariscos de España en castellano, llegando a competir en la final mundial de Pekín, China. Este recetario fue presentado en su día en el Rectorado de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, gracias al apoyo y entusiasmo

del Vicerrectorado de Cultura, la Sociedad Gastronómica Cocina de Maestros, la Asociación socio-cultural Mojo Picón y el Aula del Vino de Gran Canaria.

Los tres, uno a uno

Centollo de fondo. Vive sobre fondos fangosos o areno-fangosos, a veces con piedras, entre 120 y 860 metros de profundidad.



Cangrejo rey. | OCEANOGRÁFICA.COM

Tamaño máximo registrado en Canarias: 15 cm de anchura de caparazón y hasta 2,7 kg. Su época principal de reproducción es de verano a invierno. Su composición química nutricional es: 0,48% de grasas y 15,9% de proteínas, aportando casi 96 Kilo-calorías por 100 gramos de carne.

Cangrejo buey canario. Vive sobre todo tipo de fondo, entre

120 y 870 metros de profundidad. Tamaño máximo en Canarias: 22,1 cm de anchura de caparazón y hasta 1,92 kg. Época principal de reproducción: noviembre a marzo. Composición: 0,48% de grasas y 15,7% de proteínas, aportando 101 Kcal por 100 gramos de carne.

Cangrejo rey. Vive sobre todo tipo de fondos, principalmente llanos (aparcerados) y fangosos, entre 410 y 1.275 metros de profundidad. Tamaño máximo en Canarias: 18,6 cm de anchura de caparazón y hasta 2,5 kg. Época principal de reproducción: diciembre a mayo. Composición: 0,73% de grasas y 18,2% de proteínas, aportando 113,5 Kcal por 100 gramos de carne.

No olviden el babero...

Quizás el lector se esté preguntando dónde puede adquirir alguno de estos cangrejos para practicar en su cocina y, por qué no, también el profesional de restauración. Que yo sepa, sólo se pescan en Gran Canaria. En Tenerife hubo algunas pescas probatorias en San Andrés y Los Cristianos con nasas al fondo, pero los pescadores desistieron por las dificultades técnicas, la carestía de los equipos y la ausencia de mercado local. Otro problema añadido es que nuestros grandes cangrejos de profundidad tienen mucha merma al tratarlos para obtener su carne limpia (entre el 10 y el 15% de aprovechamiento), lo que hace muy difícil su comercialización y que su pesca sea rentable.

En fin, que si está en Gran Canaria dese un paseo hasta el puerto de Taliarte (costa de Telde) y encárguelos en la pescadería móvil que suele abrir todas las mañanas, o bien pídanse los al intrépido pescador, nuestro colaborador, Facundo *El Majorero*, armador de la embarcación *Las Playitas*. También es una opción que el chef Daniel Pérez, del restaurante Cofradía de Taliarte, se los prepare allí mismo, frescos, sobre la marcha. Incluso prueben a acudir (avisando antes) al restaurante pedagógico del Instituto de Enseñanza Secundaria (IES) Faro de Maspalomas: profesores y alumnos están desarrollando un excelente trabajo que tendrá continuación en el futuro proyecto MACAROFOOD.

Nosotros recomendamos el cangrejo rey simplemente hervido (al menos la primera vez, para experimentar la potencia de este marisco, de calidad superior a la famosa nécora), convenientemente maridado con vino blanco (tenemos muchos y buenos) de Gran Canaria, de Lanzarote (Bermejo es apuesta segura) y hasta de La Gomera. Para que no se nos enfaden nuestros vecinos de la isla picuda, también podemos maridarlos con vino espumoso de Tenerife. No olviden el babero para los chingos.

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

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— ¡240 años! Una larga historia de esfuerzo, trabajo e ilusiones les precede. Todo un reto cuando se hicieron cargo de la bodega, ¿no?

— Cuando mi hermano Fermín y yo nos hicimos cargo de El Grifo, por donación de nuestra madre Antonia Rodríguez-Bethencourt, no conocíamos bien el pasado remoto ni la importancia que el vino ha tenido en la historia de Lanzarote. El reto ha sido mayor del que pensábamos, pero lo vamos sosteniendo gracias a los viticultores lanzaroteños y a que tenemos los mejores colaboradores a los que una bodega en Canarias puede aspirar.

— En aquel 1982, ¿en qué situación se encontraba la viticultura lanzaroteña?

— En decadencia, como en el resto del archipiélago. En Lanzarote ha sido el esfuerzo empecinado de los viticultores el que nos ha permitido a las bodegas ganar tiempo, para mejorar sustancialmente la calidad de los vinos lanzaroteños, reconocida hoy por el mercado. Esto nos permite a todos pagar mejor la uva y apuntalar el futuro del sector.

— La bodega necesitaba dar un salto mirando al futuro, ¿cuál fue en ese momento el primer objetivo que se trazaron?

— Desde luego. Aconsejados por nuestro tío el doctor Bethencourt, que impulsó la bodega en las décadas centrales del siglo pasado, vi-

Juan José Otamendi Bodeguero

La más antigua de las bodegas canarias celebra este mes su 240 aniversario. Se trata de El Grifo, desde 1982 dirigida por sus actuales propietarios, los hermanos Juan José y Fermín Otamendi Rodríguez-Bethencourt, quinta generación de una larga saga familiar entregada a obtener lo mejor de la uva en la Isla de los Volcanes. Tiene su origen en el tatarabuelo Manuel García Durán, quien recogió el testigo de la familia Castro Medinilla y sus cuatro generaciones precedentes hasta llegar a 1775, año de construcción de la bodega.

“Competimos con las bodegas de fuera de Lanzarote con una mano atada a la espalda”

mos la importancia de contar con colaboradores y expertos de primer nivel. Es el caso de Felipe Blanco, el enólogo que cambió los vinos de Lanzarote, haciendo lo mismo posteriormente con los de Tenerife, cuando lideró Bodegas Insulares. Esa fue la primera revolución. Luego hemos tenido que hacer otras. Así será siempre.

— Para un bibliófilo como usted, no sólo amante de los libros sino autor de algunos de ellos referentes al vino y a la tonelería en Lanzarote y en Canarias, la biblioteca del Museo El Grifo debe ser toda una joya.

— Es una biblioteca temática sobre vino, agricultura, Lanzarote y Canarias de más de 5.000 volúmenes. Nos ayuda a conocer el pasado y a preservarlo. Además, vino y cultura hacen buen maridaje. Entre los ejemplares de la biblioteca destacaría las primeras ediciones del historiador canario José Viera y Clavijo, y también del siglo XVIII el libro de George Glas, publicado en Londres en 1764. Y aunque no sea de gran valor, nos costó mucho adquirir la obra de Luis Morote, que además de visitar Lanzarote a principios del siglo XX estuvo en El Grifo, y así lo cuenta en *Las Canarias Orientales*. Tras mucho buscar, lo tenía un librero uruguayo al que una familia emigrante canaria se lo vendió en aquella tierra.

— ¿Qué distingue a la materia prima con la que se hacen los vinos lanzaroteños?

— Aunque lo más conocido es el

cultivo tan extremo de la viña, tienen tanta o más importancia las variedades de cepas únicas y exclusivas de Lanzarote o de Canarias. Estamos en una situación muy ventajosa si somos capaces de explotarla, porque el mercado premia la singularidad, la rareza, lo único.

— La originalidad y la calidad que distingue a los vinos El Grifo, va de la mano con una uva más cara de producir que en otras regiones del mundo. ¿Comprende el consumidor que se encuentra ante algo realmente diferente, que hay que disfrutar sí o sí?

— El consumidor, con toda razón, sólo paga en función de la calidad y la singularidad de los vinos. El que la producción de una hectárea en Lanzarote sea de mil kilos, es decir, diez o veinte veces menor que en cualquier parte del mundo, no tiene mucha importancia a la hora de adquirir una botella. Un precio elevado sólo se paga si la calidad lo merece.

“Tienen tanta o más importancia nuestras variedades exclusivas que el cultivo extremo”

— Conservan los libros de cuentas de la bodega desde finales del XIX, donde se documenta la exportación de vino a Gran Canaria y Tenerife, también a Cuba y Puerto Rico. ¿En qué condiciones se hacían esas exportaciones y a dónde llegan hoy?

— El vino lanzaroteño llegó a América gracias al flujo del transporte marítimo. Eran los comerciantes grancanarios y tinerfeños, después de aprovisionarse en Lanzarote, quienes propiciaban su exportación. Ahora es la bodega la que vende directamente en Estados Unidos y Centroeuropa.

— ¿Y en qué condiciones se realizan hoy las exportaciones? ¿Hay algún tipo de apoyo institucional que las favorezca?

— A la espera de la marca España, si hay alguna ayuda para asistir a ferias o exposiciones. Pero lo que necesitamos de los políticos no son ayudas, sino que cumplan con su obligación, que no pongan palos en las ruedas. Salvo el presidente del Cabildo [Pedro San Ginés] y el anterior consejero de Agricultura [Francisco Fabelo], todos los políticos lanzaroteños se han conjurado en impedir la aprobación del Plan de La Geria. Desde el siglo pasado las bodegas no hemos podido realizar obra alguna.

Estamos vinificando y manteniendo los vinos al aire libre. Estamos compitiendo con las bodegas de fuera de la isla con una mano atada a la espalda.

— Terminamos. Un recuerdo dulce.

— Mi abuelo tocando la guitarra en el cuarto del oratorio de El Grifo en los años cincuenta.



• Ojo de pez

240 años de existencia

Llegamos a la bodega más antigua de Canarias y el ajetreo era continuo; cajas y más cajas, selección, análisis y... ¡oh, estaban en plena vendimia! Disfrutamos de la cata; mostos, espumosos, blancos secos, malvasía... Lástima tener que escupir tanto bueno. Y disfrutamos aprendiendo y recorriendo espacios con más de 240 años de existencia. Lo dicho, un lujo, y felicidades a El Grifo por este aniversario.



Tato Gonçalves

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“Recuerdo los años sesenta, cuando la uva llegaba a las bodegas en cajas a camello y cómo se pisaba la uva”