

Entrevista

Antonio Morales

“Que las energías renovables no son rentables es una leyenda urbana”



Rutas

Con dragos, palmeras, pinos canarios y más

La fragancia de los ecosistemas canarios como inspiración heráldica

Gastroclub

El Charcón (Arrieta)

La tierra y el mar de Lanzarote, en la mesa



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 37 - diciembre 2015

Aerogeneradores de Gorona del Viento bajo el cielo estrellado de El Hierro (fotografía de Tato Gonçalves).

El futuro sostenible de Canarias



Cita con Canarias

YURI MILLARES

— A fuerza de insistir se ha convertido en el “Pepito Grillo” de las administraciones públicas canarias, en la conciencia de nuestro futuro sostenible.

— Si eso es así, nunca lo he pretendido. Lo que he pretendido es defender un modelo de desarrollo para nuestra tierra, porque creo en él firmemente. No me importa remar en contra, lo he hecho durante muchísimos años en mi vida. Cuando empezamos defendiendo las renovables nos tachaban de ingenuos y de utópicos, pero hoy nadie duda de que son la alternativa. Y lo hago, además, desde un profundo conocimiento de lo que estoy defendiendo: estamos hablando de una propuesta técnica, solvente, rigurosa.

— La gente mayor suele comentar, recordando otros tiempos de pobreza y autosuficiencia y viendo hoy tanto supermercado bien surtido, que “como nos cierran el muelle se les van a acabar los yogures a la juventud”. Haría que añadir “y el petróleo”, porque al problema de la soberanía alimentaria hay que sumar el de la dependencia energética...

— Sí. Tenemos que resolver tres temas: el de la soberanía energética, la soberanía del agua (ambas van muy unidas) y la soberanía alimentaria. Que la FAO plantee que un territorio aislado como el nuestro debe resolver sus necesidades de recursos alimenticios en un 40%

Antonio Morales

Presidente del Cabildo de Gran Canaria

Apenas lleva unos meses al frente de la institución que gobierna la isla y su agenda de trabajo parece que no tiene fin. Avalado por su gestión al frente de un ayuntamiento en una comarca modelo en desarrollo sostenible, quiere extender esa experiencia. En su interminable lucha por las energías limpias para Canarias, salvó ‘in extremis’ el proyecto de la central hidroeléctrica Chira-Soria y sus tesis contra la introducción del gas como transición a las renovables acaban de ser avaladas por un sólido informe de Greenpeace.

“Que las energías renovables no son rentables es una leyenda urbana”

y nosotros apenas estamos en un 8% no puede ser. Y, además, teniendo todo: ahora afortunadamente tenemos agua, y tenemos viento, sol, geotermia... Por lo tanto, sí, hay que romper con todas esas dependencias y hacer un esfuerzo enorme por garantizar la supervivencia en esta tierra.

— Greenpeace ha presentado hace poco un informe, redactado por la Agencia Espacial Alemana, sobre el horizonte energético idóneo para Canarias: entre las propuestas más destacadas está la de pasar de los combustibles fósiles directamente a las energías alternativas, sin pasar por la transición del gas. Es lo que usted lleva tiempo diciendo: ¿le copiaron o es que no queda otra?

— [Ríe] ¡Es que no queda otra! La misma OCDE ha advertido de la necesidad de ir por las renovables. Es que ya los grandes fondos de inversión en el mundo han lanzado la consigna de que ese es el nicho de negocio del futuro.

— Lleva muchos años esgrimiendo y escribiendo argumentos sólidos en favor de la aplicación de energías renovables en Canarias. La suma de sus artículos en prensa son casi una tesis doctoral. ¿Por qué hay quien se empeña en el gas o, peor aún, en poner piedras en la rueda de las energías limpias?

— El 80 por ciento de las emisiones en el planeta dependen, en este momento, de la energía. Las mayores petroleras y multinacionales

generan entre el 10 y el 15 por ciento del CO₂ que se emite en el mundo; en España, el 60 por ciento. Aquí lo que hay es un problema de poder: energía, poder y clima están muy ligados. Los oligopolios internacionales (y, desde luego, los nacionales) están invirtiendo en las energías renovables. Pero hasta que no copen el mercado y hasta que no decidan renunciar a unos activos energéticos fósiles para apostar por los renovables, nos tienen a todos condicionados.

“La energía limpia en Canarias es más barata que en cualquier rincón de Europa”

— La comarca Sureste de Gran Canaria lleva muchos años trabajando por las energías limpias. En este sentido ha sido como un gran laboratorio de lo que se puede hacer en el resto de la isla, e incluso del archipiélago. ¿Cuál ha sido esa experiencia? ¿Se puede entender?

— Pese a los obstáculos [ver edición digital] el Sureste ha dado pasos extraordinarios: desde poner todo su parque automovilístico con coches eléctricos apoyados en energía eólica instalada ex profeso, a una revolución hidroeléctrica para fabricar y depurar agua apoyados en energías fotovoltaica y eólica. Está trabajando en estos momentos en un sistema de biomasa único en el mundo. Eso claro que se puede trasladar al resto de la isla. Podríamos convertir a Gran Canaria en una isla referencia mundial: con la central hidroeléctrica de Chira-Soria podemos aportar el 60 por ciento de energía limpia a la isla en los próximos años.

— Una cosa que preocupa mucho al ciudadano es qué nos va a costar. Eso de “las energías renovables no son rentables”, ¿se sostiene, o es, como se dice ahora, una “leyenda urbana”?

— Es totalmente una leyenda urbana. Y más en Canarias. Para que tengan un dato objetivo: producir energía limpia en Canarias es mucho más barato que en cualquier rincón de Europa. Aquí nos cuesta producir con energía eólica unos 89 euros el megawatio/hora y sobre los 200 euros con combustibles fósiles. Sería una barbaridad que con ese diferencial de 89 a 200 euros no acometamos ese esfuerzo y generemos energía limpia por todos los rincones de las islas.

— Terminamos. Un recuerdo dulce.

— Estamos en Navidades y quiero hacer patria chica. Un recuerdo dulce sería el Auto de los Reyes Magos de Agüimes, con la ilusión del juguete y de reunirse en torno a la familia. Esa ilusión la ligo a la de las energías, ambas cosas me siguen despertando la misma ilusión.



La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“El embudo de los estudios de impacto ambiental se está administrando en función de intereses”

• Ojo de pez

Por una isla autoabastecida

A llegar a su despacho se quitó la corbata. Estaba elegante, pero esa prenda y él no parecen ser muy amigos. Su explicación sobre las renovables nos dibujó un mapa mucho más útil y rentable. Un niño de 8 años, Diego, le ofreció su molino de viento, realizado en las manualidades del cole, como detalle, por ver si le podríamos dejar un mundo mejor, o, por lo menos, una isla autoabastecida energéticamente.

Tato Gonçalves

El reportaje

La Cumbre del Clima de París urge a tomar medidas contra la contaminación. En Canarias pasa por dar paso a las renovables

El sol asomando en aguas canarias al amanecer. Debajo, aerogeneradores entre plantaciones de tomates. | TATO GONÇALVES

El futuro sostenible de Canarias

El Hierro ya es una isla autosuficiente y Gran Canaria comenzará en breve a construir la central hidroeléctrica de Chira-Soria. Pero todo el archipiélago puede optar por un futuro 100% con energías limpias, según el informe '[R]evolución Energética' de Greenpeace.

YURI MILLARES

La Cumbre del Clima de París, que se celebra en este inicio de diciembre de 2015 y reúne a la mayoría de los países del planeta, intentará llegar a un acuerdo que sirva para luchar contra el cambio climático y sus catastróficas consecuencias para la vida. Ante un horizonte de elevación del nivel de las aguas y de fenómenos climáticos tan extremos como ciclones, inundaciones y sequías (consecuencia de la elevación de las temperaturas por culpa de la contaminación), urge tomar medidas.

En el caso de Canarias, mientras la media a nivel mundial de energía producida con combustibles fósiles es de un 80%, aquí es del 98%. "Una dependencia tan grande como insostenible", dice Greenpeace en su informe '[R]evolución Energética para las islas Canarias', hecho público recientemente.

Canarias ha mostrado el camino que debe seguir con el ejemplo de El Hierro: la isla ya es capaz de abastecerse de energía eléctrica producida 100% de modo sosteni-

ble. La central hidroeléctrica de Gorona del Viento, que ha hecho esto posible, está compuesta por un parque eólico (capaz de suministrar energía eléctrica directamente a la red), un grupo de bombeo (alimentado igualmente por dicho parque eólico, que sirve para elevar agua a un depósito elevado) y una central hidroeléctrica (funciona utilizando el agua de ese embalse para generar electricidad) que garantiza el suministro eléctrico a la isla.

La Graciosa, también

Otra isla canaria que tiene próxima su autosuficiencia energética de modo sostenible es La Graciosa. En teoría lo tiene mucho más fácil, dado su pequeño tamaño y que tenga una población reducida (menos de mil habitantes), pero problemas de tipo normativo aún no lo han hecho posible (Plan Insular de Ordenación del Territorio). En este caso, se trata de desarrollar una microrred inteligente (*smart grid*) con sistema fotovoltaico para los techos de las casas, algunos pequeños aerogenerado-

res, vehículos eléctricos, un grupo electrógeno de biogás y un motor diésel de respaldo.

En las dos islas más pobladas del archipiélago, Tenerife y Gran Canaria (más de 1.700.000 habitantes entre las dos), la situación difiere en el avance hacia las renovables. En Tenerife, "tanto ha progresado la tecnología que bastarían 62 molinos de última generación, capaces de generar 10 megavatios de potencia cada uno, para abastecer la isla con la electricidad producida en parques eólicos", según el presidente de la Asociación Canaria de Energías Renovables (ACER) Enrique Rodríguez de Azero, citado por el periodista Vicente Pérez (*Diario de Avisos*, 11/9/15). "Problemas de ordenación del territorio que se han encontrado los inversores en renovables, unidos a la judicialización de

los concursos eólicos, han impedido avanzar a las energías alternativas", añade.

Acuerdo histórico

Y mientras en Tenerife también había previstas centrales hidroeléctricas como la de El Hierro, donde único se está avanzando en este terreno es en Gran Canaria, con el proyectado aprovechamiento hidroeléctrico de los embalses de Chira-Soria, cuyas obras deberían comenzar en breve y tendrán una duración de cuatro años.

Ello ha sido posible tras quedar "finalmente desbloqueado" el proyecto por el nuevo gobierno insular que preside Antonio Morales, que por retrasos en los trámites "del anterior gobierno de Bravo de Laguna casi obliga a iniciar otra vez todo el procedimiento administrativo", escribe el periodista Je-

sús Montesdeoca (*La Provincia*, 18/7/15).

El acuerdo con Red Eléctrica de España (que se encargará de su construcción y explotación), ha sido calificado de "histórico" por Antonio Morales, "porque permitirá incrementar las energías renovables desde el 5% actual hasta un 65% ó 70% en el año 2020", añade. La central hidroeléctrica de 200 MW Chira-Soria consiste en el aprovechamiento hidroeléctrico de estos dos embalses, con un bombeo reversible que conectará a ambos: el embalse de Chira será el depósito superior del sistema y el de Soria, el inferior.

El informe de Greenpeace

Según el informe presentado por Greenpeace y redactado por técnicos de la Agencia Espacial Alemana, "el sistema energético canario tiene un alto potencial de cambio".

Y le pone fecha a disponer de un sistema energético libre de emisiones contaminantes, 100% renovable: el año 2050. Y frente al tópico (interesado) de que las energías limpias son más caras, el estudio demuestra lo contrario: la inversión necesaria en este tiempo sería de 20.000 millones de euros, permitiendo ahorrar 42.000 millones en combustibles fósiles.

La "dependencia casi absoluta del petróleo se contraponen con la abundancia de recursos de energías renovables, un clima benigno y una extensión del territorio adecuada para introducir rápidamente la movilidad eléctrica", dice el informe. Y, en un tema sujeto a fuerte debate en el archipiélago como es el de la introducción del gas en una fase de transición entre el petróleo y las energías limpias, es rotundo al rechazar esta opción, porque "podría tener como consecuencia perpetuar la dependencia de los combustibles fósiles, con costosas inversiones en infraestructuras que no necesitan las islas Canarias".

Según Greenpeace, no sólo "es viable tecnológica y económicamente evitar el gas como sustituto del petróleo", sino que "supondrá un importante ahorro para el archipiélago una vez desaparecida la factura de los combustibles fósiles". Pone como ejemplo el caso de El Hierro para "descartar rotundamente la introducción del gas a corto, medio y largo plazo".

Las energías renovables que sustituirían al petróleo serían hidráulica, biomasa, eólica, geotérmica, fotovoltaica y termosolar, y en menor medida, marina.

Un elemento clave de esta '[R]evolución Energética' es "conseguir la electrificación del transporte con la introducción rápida del vehículo eléctrico". En las Islas hay una gran dependencia del vehículo particular para realizar cualquier desplazamiento, situación que se agrava con los desplazamientos en vehículo de alquiler por la población flotante turística. De hecho, a pesar de las distancias más cortas a recorrer en el archipiélago, "el parque de automóviles supera por habitante en un 20% a la media nacional".

Rutas

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán*

La fragancia de los ecosistemas como inspiración heráldica

A la hora de definir las señas de identidad de un territorio, a menudo ocurre que los árboles cobran un protagonismo particular. En el caso canario, esta casuística se repite en varios municipios, pero también islas, recogiendo varios símbolos o figuras retóricas del monte o en directa referencia a determinados árboles. En este artículo recogemos aquellos blasones que reflejan solo árboles canarios, ya que también existen árboles frutales u otros ornamentos vegetales.

Cabe decir que los escudos institucionales con simbología forestal suponen una importante mayoría en el archipiélago, incluso podemos encontrar islas como El Hierro en la que todos sus municipios aluden significativamente al árbol. También sucede que en un mismo escudo aparece más de uno: el de Teror (en Gran Canaria), combinando pino y palmera; o el de Puntagorda (en La Palma), donde se representa al pino con el drago.

Ejemplares con nombre propio

Entre los escudos que aluden a ejemplares concretos encontramos el de la Victoria de Acentejo (en Tenerife), que incluye al célebre Pino de la Victoria (29° 38' 8" N y 13° 7' 3.5" W), testigo mudo de la batalla de 1495 entre guanches y castellanos; el de El Paso (en La Palma), que recoge el Pino de la Virgen (28° 39' 46" N y 17° 50'

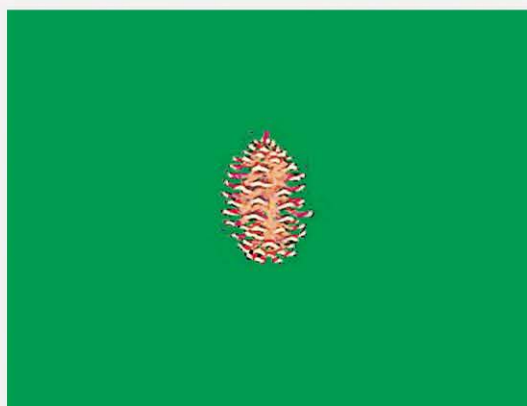
29' 29" W) al que ya hemos dedicado un artículo; o los de El Hierro y Valverde, donde aparece, cómo no, el mítico til santo del Garoé (27° 47' 48.5" N y 17° 56' 24.5" W), objeto también de un texto en esta serie "Árboles de Canarias".

Por su parte, el de Valsequillo (en Gran Canaria) o el de Alajeró (en La Gomera) centran su atención en ejemplares concretos de drago: el Drago de Luis Verde (27° 59' 37" N y 15° 29' 6" W) en el primero y el Drago de Agalán (28° 4' 29" N y 17° 14' 73" W) en el segundo, mientras que el de Guía de Isora (en Tenerife) se refiere al Almácigo de Chajajo (28° 12' 08" N y 16° 46' 76" W).

Del árbol al bosque

Otros escudos vienen a denotar la abundancia de la especie en el municipio, es el caso del almácigo en Arona (Tenerife); el laurel en Tegueste (Tenerife) o en Moya (Gran Canaria); el pino canario en zonas cumbreiras como Artenara (Gran Canaria), La Guancha (Tenerife) o El Tanque (Tenerife); la palmera canaria en Haría (Lanzarote) o Valle de Gran Rey (La Gomera); el laurel en Tegueste (Tenerife) y también en Moya (Gran Canaria); la sabina en Fronteira (El Hierro); o el acebuche en La Oliva (Fuerteventura), en este caso más como

CUADERNO FORESTAL
Bandera de El Pinar, el municipio más joven del archipiélago canario, en la isla de El Hierro.



reflejo de épocas pretéritas. Hay símbolos que van un poco más allá, así la enseña de Vilaflor (Tenerife) recoge al pinar en su conjunto.

El elemento vegetal que más se repite entre las Islas es la palmera canaria, solo ausente en El Hierro. Nuestra palmera es especialmente frecuente en Gran Canaria, si bien debe tenerse en cuenta que algunos escudos municipales toman figuras del escudo insular. El segundo elemento más abundante es el pino canario y luego le sigue el drago.

En armonía con la denominación insular encontramos la palmera en el escudo de la isla de La Palma y si bajamos a escala municipal aparece el sauce en el Sauzal (Tenerife) y el pino en El Pinar (El Hierro), valgan las redundancias.

El elemento vegetal que más se repite entre las Islas es la palmera canaria, solo ausente en El Hierro, donde destaca su til Garoé

Joven bandera

Sólo queda añadir que creo compartir con el lector que la bandera más forestal del archipiélago es la del Ayuntamiento de El Pinar, en El Hierro, a su vez el municipio más joven de las islas Canarias –constituido oficialmente el 15 de septiembre de 2007–. Por eso ondear la bandera de este ayuntamiento equivale a airear la fragancia resinosa del más extenso de nuestros ecosistemas, es como evocar a la propia naturaleza y, cómo no, a la libertad que un día, como especie planetaria, perdimos.

PALMERA CANARIA



Haría

Tinajo

Antigua

Gran Canaria

Agüimes

Gáldar

Las Palmas de Gran Canaria

TIL



El Hierro

Valverde

SABINA



La Frontera



Santa Brígida

Santa Lucía de Tirajana

Santa María de Guía

Santa Úrsula



Valle de Gran Rey

La Palma

Santa Cruz de la Palma

ACEBUCHE



La Oliva

LAUREL



Tegueste

SAUCE



El Sauzal

DRAGO



Valsequillo

Icod de los Vinos

La Orotava

PINO CANARIO



Artenara

La Guancha

La Victoria de Acentejo

El Rosario

ALMÁCIGO



Arona

Guía de Isora

DRAGO Y LAUREL



Alajeró

Barlovento

Breña Alta

Moya



El Tanque

Vilaflor

Garafía



El Paso

PINO Y DRAGO



Puntagorda

PINO Y PALMERA



Teror

Gastroclub



Tren de llenado
del popular botellín
de cerveza.
| LUCAS PINTOS
(CCC)

Fábrica que
la Compañía
Cervecera de
Canarias tiene
en Tenerife.
| CCC



Menos emisiones y más ahorro y reciclaje, las claves

El desarrollo sostenible y la adecuada utilización de los recursos disponibles es algo estratégico en territorios frágiles. Adaptarse a esa realidad e implicarse es también tarea de las empresas: un ejemplo de ello es la Compañía Cervecera de Canarias.

YURI MILLARES

Desde el año 2002 la Compañía Cervecera de Canarias (CCC) viene aplicando a sus dos fábricas en el archipiélago un plan de ahorro que busca "la rentabilidad de las energías renovables, en sintonía con una política empresarial de generar sus propias fuentes de energía (biogás) y promover un eficaz ahorro energético", explicábamos en otro número de *Pellagofio*.

Así, la fábrica de Gran Canaria dispone de su propia planta de biogás, lo que convirtió a CCC en pionera en utilizar esta tecnología en la empresa privada en Canarias. "Utilizamos los gases que se gene-

Reduciendo el CO₂ a la atmósfera

Para lograr su objetivo de reducir a la mitad las emisiones de CO₂ por litro de cerveza producido en el año 2020, tomando el año 2008 como base (ahorro de energía, menor uso de energía contaminante y aprovechamiento de energías renovables) han tomado medidas como la mejora en la gestión de paradas y arranques de la maquinaria o la reprogramación del sistema de enfriamiento de agua.

Otras iniciativas han sido reducir ligeramente el consumo de electricidad y de fuel (todavía menos de lo que hubieran querido), gracias a un mejor aprovechamiento de biogás para la producción de energía térmica. Y están haciendo especial hincapié en la refrigeración de las neveras en los puntos de venta, sustituyéndolas por unidades con menor consumo eléctrico y gases enfriadores libres de HFC.

Como objetivos de mejora se plantean disminuir el número de tratamientos de agua con destino a caldera, o conseguir el 100% de aislamiento térmico en conducciones de vapor, entre otras.

ran durante el proceso de depuración de las aguas residuales. Se purifican y pasan por un motor de combustión que genera energía térmica", decía un responsable de la empresa en aquel reportaje.

"Canarias, como otras muchas partes del mundo, se enfrenta a multitud de retos que incluyen las limitaciones de agua o la correcta gestión de residuos", siguen insistiendo en 2015, cuando el año se despide con una gran cumbre del clima en París, para abordar el problema de la contaminación en el mundo, sus consecuencias y sus soluciones. "La comunidad internacional definirá este año un nuevo paquete de objetivos de sostenibilidad que, por primera vez, reco-

nocerán el papel del sector privado a la hora de afrontar los retos globales", explican en CCC.

Cuando en la Compañía Cervecera hablan de "una Canarias más limpia", lo hacen con la intención de implicarse. "Nuestra actividad industrial, nuestros envases y el enfriamiento de nuestros productos en los puntos de venta pueden crear una huella ambiental significativa", señalan. Por eso, defienden "la necesidad de pasar de una economía de consumo en un solo sentido a un modelo más circular basado en la reutilización, el reciclaje y eliminar residuos".

En lo que se refiere a la eliminación de residuos, en el proceso de elaboración de la cerveza han alcanzado ya el 100% de reutilización de los restos orgánicos, tanto para alimentación animal como para fertilizante natural.

Reutilización

En Canarias, reconocen, la reutilización de los envases es un problema "aún más acuciante: una comunidad alejada del continente, fragmentada y sujeta a restricciones en el tratamiento de desechos". El plan de la empresa para reducir el impacto de sus envases ha incluido en los últimos tiempos iniciativas como eliminar la contraetiqueta en algunos formatos, sustituir el papel metálico de algunas etiquetas por papel blanco o el aligeramiento de las latas para emplear menos aluminio.

Los recursos hídricos también son uno de los capítulos que aborda CCC en su política empresarial de desarrollo sostenible. Por eso aplican un plan de ahorro en el consumo de agua en el lavado de botellas con un programa específico en función del tamaño y otras muchas medidas.

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

Tierra y mar de Lanzarote, en la mesa de Ricardo Socas

El restaurante El Charcón no pasa desapercibido ni en el paisaje ni en la gastronomía de la Isla de los Volcanes. Lo rodea un singular entorno formado por la "Casa China" y por el muelle de Arrieta. De su cocina salen jugosos pescados frescos de La Graciosa y toda clase de exquisiteces que el propio restaurador cultiva con esmero en sus tierras, desde papas antiguas a tomates y piña tropical.



En el restaurante elaboran su propio vino (La Grieta, con DO Lanzarote), pero también sirven otras marcas de la isla. | Y. M.

YURI MILLARES

Ricardo Socas Romero es de Haría y presume con orgullo de su origen campesino. Le gusta el campo y él mismo ha acabado convertido en agricultor, aunque siendo un muchacho *escapó* a la hostelería. "¡Es que aquello era duro!", exclama.

"Recuerdo de niño plantar catorce libras de cebollinos, hilo a hilo, con 14 años..., me mandé a mudar porque me tenían quemado", condies. Y así es como acabó trabajando de camarero, primero en Arrecife y después en Arrieta.

En este último lugar estaba como empleado de un pequeño bar en el muelle del lugar, que era una antigua lonja de pescado, cuando el destino se lo puso en sus manos: el ayuntamiento volvió a subastarlo al quedar vacante la concesión y él fue quien la obtuvo.

Corría el año 1990 y el restaurante El Charcón es hoy referencia de cocina tradicional marinera para nativos y turistas. Aquí lo que se practica es una cocina sencilla y honesta, que tiene como protagonista principal al pescado fresco de La Graciosa.

Ricardo atiende personalmente a sus clientes. Le gusta y lo demuestra. Amable, alegre y atento, no sólo les explica lo que pueden comer: les da información sobre lo que hacer y ver en la zona, incluso les recomienda que se tomen el café en el Mirador del Río para que disfruten de las vistas a La Graciosa. "¿Dejo de ganar dinero? Sí, pero el cliente sale contento y sabe que no le han engañado".

En cualquier caso, comer en el restaurante El Charcón es totalmente recomendable para quien visita el norte de Lanzarote. El entorno y la cocina lo merecen.

El entorno

Del entorno cabe decir que está sobre el mismo muelle de Arrieta, una vista agradable y sosegada que, más allá de su suelo empedrado y la presencia de algunos pescadores con caña sentados en el borde, cuenta con una diminuta playita junto a la que se alza un extraño y llamativo edificio: el Chalet de Arrieta (también conocido como la "Casa China"). Su bella estampa contrasta con una triste historia: la de un emigrante que de Haría se fue a Argen-

Ricardo Socas en el muelle de Arrieta. Detrás, la playa de los Barcos (el antiguo varadero) y la "Casa China" (1916). | YURI MILLARES



La tripleta de quesos (a la plancha, frito y rulo) con dos mojos y mermeladas de higo y tomate. | YURI MILLARES

tina e hizo fortuna con el comercio del trigo, pero cuya hija enfermó.

Decidió traerla a este lugar, donde hizo construir el chalet para que respirara el yodo del mar, a ver si se curaba. Ocurrió esto en 1916 y tanto llamó la atención el edificio que "le dio rango" al lugar (hasta entonces una pequeña aldea con chozas de pescadores) y "los organismos competentes decidieron construir un muelle comercial", en palabras del cronista oficial de Haría, Gregorio Barreto Viñol, donde hacía escala el tráfico de cabotaje interinsular.

La cocina

De la cocina, destaca el tradicional pescado fresco a la plancha (desde el lomo de atún con unos cremosos mojos verde y rojo, a pescados de barquillo como cabrilla, bocinegro, sama roquera o *gachinanga* [pargo] con unos ajitos fritos por encima. "Excepto la vieja que es de escama dura, los pescados a la plancha no los abrimos, para que la carne quede mucho más jugosa", explica.

No menos atractivas son otras propuestas: el pulpo a la plancha ("es pulpo pequeño de zona rocosa, no se congela, lo escaldamos en agua caliente el día antes por la no-

che y queda jugoso y tierno"), el champiñón frito con mermelada de higo de Lanzarote ("la hacemos nosotros aquí") o el potaje de lentejas con verduras ("no le añadimos carne").

Curiosamente, el restaurante ha hecho que Ricardo vuelva a trabajar la agricultura. "La tierra es una de mis pasiones", afirma.

Con casi 4.000 kilos al año, es el principal cultivador de piña tropical en la isla y sus clientes disfrutan de ello, porque es una piña sin tratamientos fitosanitarios que ha madurado en la planta y la sirve muy dulce y jugosa. Planta las papas de variedades tradicionales y "no las arrugo, nos gusta estalladas con sal gorda y por dentro son mantecosas. Les decimos 'cocidas con sal gorda', porque la gente lo entiende más que sancochadas".

Y hasta se ha convertido en bodega: de sus viñas sale el vino La Grieta (su blanco malvasía es uno de los 100 vinos imprescindibles de Canarias).

La cocina del restaurante El Charcón funciona todos los días de 12:00 a 21:00 horas, excepto los miércoles que cierra por descanso. **Teléfono: 928 848 110.**

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

● La cata



Mario Reyes*

La malvasía volcánica del norte

Ficha técnica:
Bodega Malpaís de Máguez.
Marca: La Grieta.
Tipo: blanco seco.
Uvas: malvasía volcánica.
DO: Lanzarote.

Es de los pocos vinos embotellados en el norte de Lanzarote, una zona teóricamente "no apta" para el cultivo de la malvasía, según la gente mayor de la zona. El propietario de esta pequeña bodega, sin embargo, consigue obtener un vino de calidad que compite en ocasiones con los grandes. Su nariz muestra el lado más frío de la isla, con esos toques más vegetales de hierba fresca y cítricos tipo lima. Ese lado "frío" se nota más en su paso por la boca, donde muestra una acidez destacable que necesita un buen paso por botella para domesticarla. Es un vino de baja graduación que se bebe fácil y con fluidez.

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



Campaña colaborativa de instituciones en favor del vino canario

Entramos en un mes de celebraciones y regalos en el que alimentos y bebidas con sello canario reivindican, cada vez con más fuerza, su presencia. "En Navidad regala vino canario" es una campaña que incide en un producto que no sólo es único en el mundo por serlo sus uvas, sino que crea paisaje de gran valor ambiental.

Y.M.

Tanto residentes como visitantes del archipiélago es frecuente que no opten por el producto canario cuando eligen qué vino tomar. Ello se debe, insisten en la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Canarias, "a prejuicios, a desconocimiento de su existencia o a la falta de información". El más socorrido de los argumentos pasa por "el vino canario es caro". Hasta tal punto que ha pasado más a convertirse en frase hecha que en un conocimiento real de cuánto cuestan al

hacer comparaciones.

Evidentemente, comparar los costes de producción en Canarias con los de las grandes regiones vitícolas españolas mostrará diferencias. Pero si comparamos bodegas de similar tamaño y calidad la diferencia deja de estar tan presente, para dar paso a otros valores: las variedades canarias son únicas en el mundo y su cultivo ha creado un paisaje también único y de gran valor ambiental.

Con el libro *100 vinos imprescindibles de Canarias* como referencia y ante la próxima Navidad, Ca-



La campaña "En Navidad regala vino canario", en la renovada edición digital de 'Pellagofio'. | LP

narias Caja Rural-Cajamar, la marca Saborea Lanzarote, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria

ria y los cabildos de Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote firman la campaña "Regala vino canario"

que les ha propuesto Pellagofio Ediciones para apoyar unos vinos con personalidad propia.



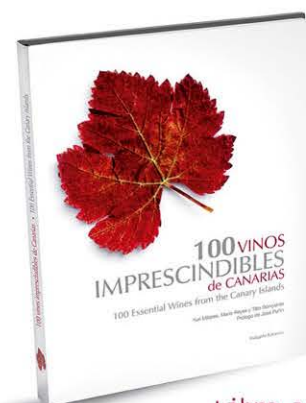
REGALA VINO CANARIO



"Cuando lees los 100 Vinos Imprescindibles de Canarias, que tu pensamiento trascienda a los fenómenos naturales que han hecho posible la creación de unos vinos singulares en unas islas a pocos kilómetros del desierto más grande del mundo"

José Peñín

Yuri Millares, Mario Reyes, Tato Gonçalves
100 vinos IMPRESCINDIBLES de CANARIAS



Libro a la venta en librerías de Canarias

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca

| Fulas de altura o alfonsiños



Las fulas en aguas canarias: de altura o alfonsiño (arriba) y tableta o alfonsiño pachón. | OCEANOGRAFICA.COM

Unos peces tan deliciosos que los llaman “espléndido” y “rey”

Fulas y alfonsiños de Canarias se prestan a confusión entre sí por su parecido, pero todos ellos son muy sabrosos. No extraña que en el norte de España los llamen “rey” o “virrey” y en Alemania ‘Kaiserbarsch’ (pez emperador).

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)*

En Canarias somos muy dados a llamar “fula” a un pez/pescado coloreado y provisto de cola prominente. La sabiduría popular los agrupa entre las que viven en aguas someras (“fulas de orilla”) y las de aguas profundas (“fulas de altura”).

Las profundidades de Canarias albergan dos joyas culinarias que, en general, aquí reciben la denominación de fulas de altura (sobre todo en la provincia de Las Palmas) o alfonsiños (en la de Santa Cruz de Tenerife). Son peces de ojos grandes, con la cabeza, lomo y cola de color rojo vino o rojo anaranjado (recomiendo la lectura de *Peces y mariscos del Atlántico canario*, Mercurio&Pellagofio Ediciones, 2013).

Fula y tableta

La **fula de altura** o **alfonsiño** (*Beryx splendens*) también es denominada como “fula colorada” y “fula de hondura”. De cuerpo rela-

Encima y detrás de los ojos tienen unas cavidades, recubiertas de piel, que contienen un líquido oleaginoso, transparente...

...que, sin duda, contribuye al excelente sabor de estos pescados

tivamente alargado, en comparación con su especie hermana, por lo que también se conoce como “fula estrecha”. Sus denominaciones oficiales en español son, cuanto menos, sorprendentes: alfonsino besugo o besugo americano. Es *Splendid alfonsino* en inglés, *Beryx long* en francés y *Südlicher Kaiserbarsch* (pez emperador del sur) en alemán. Su epíteto latino (*splendens*) significa espléndido, magnífico, lucido o pomposo.

La calidad gastronómica del alfonsiño es incontestable. De carne blanca, sabrosa, aunque delicada (cuando no muy está fresco, ennegrece algo). Es un producto magro, aunque próximo a semi-graso (1,7% de grasas en su parte comestible), con nivel alto de proteínas (21%) y de omega-3, aportando la energía de 133 kilocalorías por cada 100 g de carne limpia. Se utiliza en fresco; se comercializa generalmente entero. Se suele preparar a la plancha (a la

espalda); también se podría freír troceado.

La **tableta** o **alfonsiño pachón** (*Beryx decadactylus*) también es llamada “fula ancha”, “colorado anchete”, “fula colorada” y “fula de hondura”. En español son nombres oficiales: alfonsino palometón o palometa roja. Sin embargo, en el norte de España es un pescado muy apreciado y justamente denominado “rey” o “virrey”. Es *Alfonsino* en inglés, *Beryx commun* en francés y *Kaiserbarsch* (pez emperador) en alemán. Su epíteto latino (*decadactylus*) hace referencia a los 10 radios de sus aletas ventrales (los dedos de sus pies).

La calidad gastronómica de la tableta es extraordinaria. De carne blanca, algo delicada, dulce y muy sabrosa. Es un alimento graso (5,4% de grasas, mucho menos que una sardina), con nivel moderado de proteínas (18%) y buen contenido de ácido oleico y omega-3, aportando 127 kiloca-

lorías/100 g. Se utiliza en fresco; se comercializa entera o en rodajas. Se suele preparar a la plancha (a la espalda) o asada al horno; las rodajas y demás trozos, también fritos.

Carrillos y ventrecas

Estos carnívoros se alimentan de peces, crustáceos y cefalópodos (¡saben comer!).

En ambas especies, por encima y detrás de los ojos existen grandes cavidades, recubiertas de piel, que contienen un líquido mucoso, oleaginoso, transparente (más abundante en la tableta, que lo almacena en su prominente frente) que, sin duda, contribuye al excelente sabor de estos pescados; no olviden comerse los carrillos y ventrecas, ni chupetear los huesos de la cabeza!

Estas delicias pueden saborearse en varios restaurantes de Tenerife (sobre todo procedente de El Hierro), La Palma (Tazacorte), El Hierro (La Restinga), así como en Gran Canaria (costa de Telde, San Cristóbal y Las Palmas capital).

La anécdota me ocurrió hace pocas semanas en un conocido restaurante de la playa de Las Canteras. Era un almuerzo familiar, compartido con mis amigos David y Yeka de La Restinga. Cuando llegó la temida cuenta comprobamos que la tableta había sido facturada a 42,50 euros/kg.

David, herreño vinculado a la cofradía de pescadores de La Restinga y a Pescarrestinga, exclamó: “¡Pero si en El Hierro no la vendemos a más de seis euros el kilo!” “Amigo mío, el pescado lo han traído limpio y estás en Las Canteras, con buen servicio, vistas al mar, mantel y servilletas de tela”, le respondí.

“La próxima vez la comeremos en el Mirador de La Peña y ya me dirás”, me espetó el herreño. “De acuerdo, a condición de que las pesques tú y ojalá que bajen los precios de los vuelos”, añadí.

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