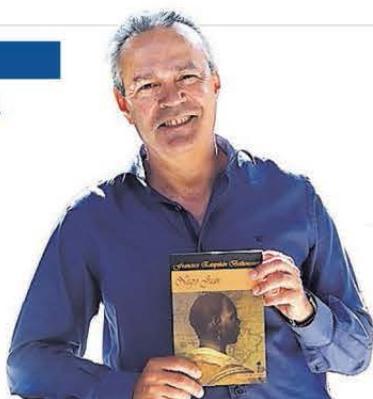


Entrevista

Francisco Estupiñán

“Para Negro Juan, pasar a la historia ha sido una forma muy humana de eternidad”



Historia oral

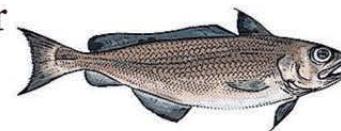
Juan Perdomo, chef y pastor de cabras

Trashumancia extrema en barco para llevar 80 cabras de Arrecife a La Luz

Atlántico

Parientes del bacalao

Si nos dan mora por merluza nos hacen un favor



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 40 - marzo 2016

Plato elaborado por el chef Orlando Ortega con queso Secreto del Majo (fotografía de Tato Gonçalves).

En busca de los quesos imprescindibles de Canarias (I)



El reportaje



Queso curado de cabra untado con aceite y pimentón, de la quesería Filo El Cuchillo. Izq.: llenando moldes en Quesería El Faro. | T. GONÇALVES

Quesos imprescindibles de Lanzarote

Tras la reciente y exitosa publicación del libro '100 vinos imprescindibles de Canarias', comienza a dar los primeros pasos este 2016 su obra hermana: 'Quesos imprescindibles de Canarias'. La primera etapa del largo periplo por el Archipiélago ha sido Lanzarote. Esta es la crónica del viaje y sus objetivos.

YURI MILLARES

En cinco intensos y fríos días de febrero de 2016, el equipo de autores del libro *Quesos imprescindibles de Canarias* (formado por el maestro quesero Isidoro Jiménez, el fotógrafo Tato Gonçalves y por quien escribe estas líneas como periodista investigador) ha recorrido Lanzarote en busca de los quesos que representarán a esta isla en las páginas de este trabajo de identificación y valorización de uno de los productos gastronómicos más apreciados y reconocidos de las islas Canarias.

El primero en llegar a la Isla de los Volcanes fue Isidoro, en su caso en avión. Su misión en este proyecto es coordinar las catas insulares que haremos para definir cada uno de los quesos escogidos. Aún es pronto para decir si serán 100, como en el libro de los vinos, pues el criterio de selección de los quesos se hace sobre aquellos premiados en los últimos años con las mejores calificaciones en los dos grandes concursos a los que se presentan: a nivel regional en Agrocanaarias y a nivel internacional en los World Cheese Awards. No obstante, dejamos una puerta abierta a la selección de algunos otros con características especiales o singulares, que completen la visión de lo que definimos como "quesos imprescindibles", propuestos por técnicos y por las propias asociacio-

nes de productores.

Al día siguiente llegamos el resto del equipo con el vehículo por mar en el *Volcán del Teide*, gracias a la colaboración de Naviera Armas, empresa que apoyó el proyecto del libro de los vinos y lo hace con el de los quesos.

Pero nuestro objetivo no se limita a elegir y catar quesos, queremos conocer las queserías que los elaboran, a las familias de ganaderos y pastores que lo hacen posible, así como a los animales que integran esos ganados. Y no nos quedamos ahí, porque vamos a incluir una selección de recetas con platos especialmente elaborados para la ocasión por algunos de los mejores chefs que trabajan en el archipiélago, con el queso como producto estrella (*ver página siguiente*).

Tras algunas breves visitas a ganaderos, para concertar las citas con cada uno de ellos en días posteriores en el puzle de nuestra agenda, llegó el día de la cata. Nuestra selección incluía cuatro queserías premiadas y una quinta muy especial: ecológica con ganadería alimentada por la agricultura de la propia granja, con empleo de animales -una camella y una mula- para labores agrícolas tradicionales y en un entorno paisajístico de gran belleza en Haría.

El día elegido todo estaba preparado. Era una mañana de domingo y una docena de quesos aguardaban su cata. Francisco Fabelo,



El grupo de cata en Lanzarote. De izq. a dcha., Ana María Martín, Celso Pérez, Fernando Núñez e Isidoro Jiménez. | YURI MILLARES

ideólogo e impulsor de la quesería Finca de Uga (*ver reportaje en estas mismas páginas*), ejerció de anfitrión: con ocho de los quesos a catar elaborados por ellos, nos pareció buena idea celebrarla allí. El resto de los quesos los recogió y trajo Celso Pérez, de la tienda gourmet Misquesitos, en Arrecife.

Tras repartir entre los catadores las fichas de cata (en un ambiente distendido en el que, en vez de estar cada cual sentando y en silencio, se intercambian las opiniones, pues no se trata de puntuar sino de describir), y bajo la coordinación de Isidoro, se pusieron manos a la obra el propio Celso, Ana María Martín y Fernando Núñez.

Estos son los quesos

De este modo, pudimos describir (y se podrá leer en todo detalle cuando se publique el libro) los

El criterio de selección de los quesos se hace basándose en aquellos premiados en los últimos años con las mejores calificaciones

quesos de El Faro (tierno de leche de cabra pasteurizada), Tinache (curado de cabra untado con aceite de oliva y gofio de trigo), Filo El Cuchillo (curado de cabra untado con aceite y pimentón), La Atalaya (ecológico fresco de cabra) y Finca de Uga (inicialmente eran ocho: Flor de las Nieves, Secreto del Ma-

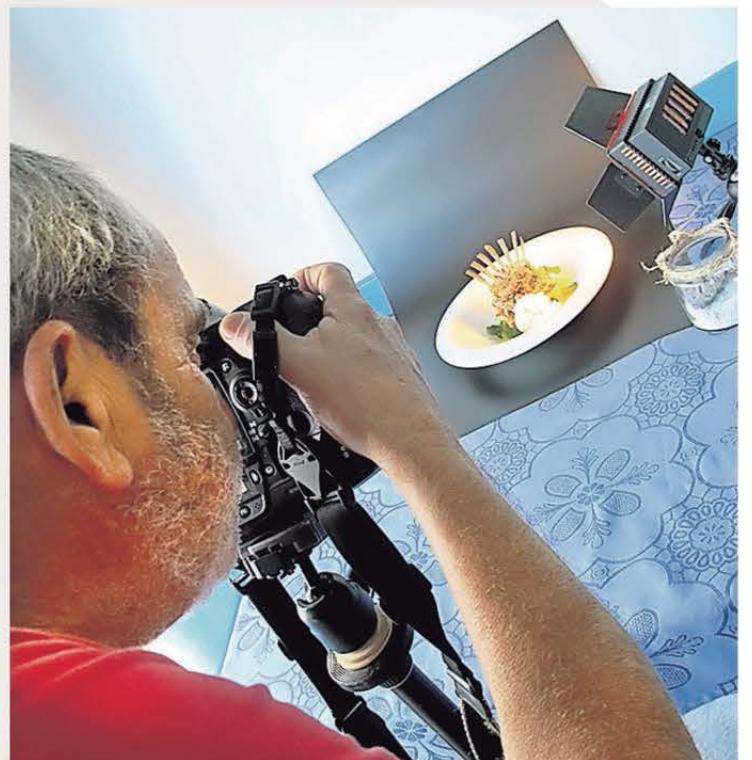
jo, Pañuelo de Uga, Bodega, Brume, Alegranza, Rojillo y Vulcano). De esta última quesería añadimos una curiosidad que es novedad: su Fígaro, un queso muy pequeño de inspiración francesa que madura envuelto en hoja de higuera.

No faltó, uno de los días de nuestra estancia en Lanzarote, la celebración de un encuentro, ya en horas de la noche por lo complicado de la agenda de ambas partes, con el consejero insular de Agricultura y Ganadería, Antonio J. Morales. Nosotros queríamos agradecerle la colaboración prestada por el Cabildo para realizar nuestro trabajo, él quería manifestarnos el interés del gobierno insular por seguir apoyando al pujante sector ganadero-quesero de la isla.

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



Batata crujiente con queso fundido, por Luis León. Dcha.: pan de queso con cabrito asado, por Juan Perdomo.
| GONÇALVES / MILLARES



Lo bonito de los platos es que tengan historia

La frase que da título a este artículo nos la transmitió el chef Orlando Ortega al preguntarle el cómo y el porqué de los platos que elaboró para acompañar a los quesos imprescindibles de Canarias. Esto ocurría en Lanzarote y, junto a él, también colaboraron otros dos grandes cocineros: Luis León y Juan Perdomo.

YURI MILLARES

El recorrido por Lanzarote en busca de los quesos imprescindibles de Canarias no sólo nos llevó a visitar queserías de la isla, seleccionados por su historial de premios o por alguna singularidad especial. Queríamos ver esos quesos convertidos en protagonistas de atractivos platos, elaborados por algunos de los chefs que han convertido a esta isla en referencia de la gastronomía canaria.

Semanas antes ya habíamos contactado con ellos e, incluso, creamos de inmediato un grupo de Whatsapp para intercambiar ideas y proponer platos con los quesos que iban a emplear, a fin de no presentar cosas parecidas.

Aunque les habíamos pedido un par de platos a cada uno, para no abusar de su tiempo, su entusiasmo con el proyecto les llevó a presentar más.

En El Toro, con Luis León

Yendo por el orden cronológico en que realizamos las visitas, la primera de todas nos llevó hasta el restaurante El Toro, en la rotonda del mismo nombre que es entrada a Puerto del Carmen. Estaba a punto de irse unos días de vacaciones y no queríamos perder la ocasión de visitarle. Además de ser el chef de este local, es presidente del colectivo de restauradores Lanzarote Cocina.

Ya sabíamos los platos que había pensado ofrecernos, porque

los habíamos leído en el Whatsapp, pero aun así no pudimos dejar de sorprendernos al ver el espectacular resultado final (y no sólo por la vista de los platos, esencial para fotografiarlos, sino por su armonía y sabor).

Por ejemplo, el de crujiente de batata de Lanzarote con queso duro rallado y fundido. Mientras pensaba como presentarlo, tuvo claro que "como unos nachos no me gustaba. Entonces, para darle un poco de vista puse la batata en un palillo dándole un rizado. Después puse el queso por encima, dándole un poquito de calor con la salamandra y añadiendo unos puntitos de una mayonesa de quichi, picante". (Más información en la sección Gastroclub).

En Lilium, con Orlando Ortega

La segunda visita nos llevó a la Marina de Arrecife, donde el propietario y chef del restaurante Lilium, Orlando Ortega, nos tenía preparada otra batería de sugerentes y llamativos platos. "Los platos con queso son los que más me gusta hacer -nos confesó este enamorado de todo lo que sea producto local, ya sea de Lanzarote o de las otras islas-, creo que dan un montón de juego. Incluso he tenido temporadas de decirme -y ríe-: 'Orlando, para ya con los platos de queso, porque son demasiados para meter en carta'".

Para explicar la receta de su queso semicurado con caldo tradicional de papas y flores aromáticas, explicó: "Cuando me llamaste estaba trabajando en el caldo de papas. Hace unos años en un festival de Saborea Lanzarote, en Tegüise, hubo un concurso de caldo de papas y una señora, que no ganó, hizo uno con jareas de vieja que me entusiasmó tanto que llevo dos años dándole vueltas".

Esas vueltas que le dio se plasmaron en un plato que estará en el libro de los quesos imprescindibles de Canarias, tras un reciente viaje a Gran Canaria para cocinar unos días en El Zarcillo, donde encontró la inspiración final compartiendo mesa en el restaurante

de otro restaurador para presentar su caldo de papas con vieja en una sopa thai con verduras y flores aromáticas.

En El Risco, con Juan Perdomo

La tercera y última visita nos permitió comprobar, una vez más, la delicadeza y la potencia de un chef de raza que fue pastor trashumante antes que cocinero (*ver página de la sección Historia Oral*): Juan Perdomo. Metido ahora en la cocina un restaurante que se asoma a la espectacular playa de Caleta de Famara, El Risco, tras un largo y enriquecedor periplo profesional, nos confesó una curiosa experiencia: "Yo cuando más creativo he sido es cuando salía de aquí y me ponía a pastorear por las tardes", pues durante un tiempo combinó la cocina con una granja de cabras que puso en marcha. "Me encanta pastorear".

Para la ocasión, nos cocinó tres platos a cual más exquisito e inspirado, entre los cuales no faltó un pan de queso con cabrito al horno, su consomé y espuma de suero. "Clarificar un consomé de cabrito es difícil", nos explicó, al describir lo que había hecho. "El cabrito lo asamos y el consomé es para el pan de queso, que en este caso lleva queso duro de la Finca de Uga, porque con queso fresco se iba a quedar pastoso el pan".

saborealanzarote
TASTING LANZAROTE

tu destino enogastronómico
LA COCINA DEL TERRITORIO

www.saborealanzarote.org
SaboreaLanzarote
saborealZT

CABILDO DE LANZAROTE



Las tres cubas donde se recoge la leche del ordeño de cabras (izq.), ovejas (centro) y vacas en la quesería. | TATO GONÇALVES

Francisco Fabelo (dcha.) con el equipo humano de la quesería y algunos de los quesos. | T. G.



Finca de Uga, los quesos I+D de la Isla de los Volcanes

La quesería canaria más premiada en el mundo es un proyecto que quiso ser quesería-escuela con vocación de servicio público, pero que sólo se hizo realidad con apoyo privado. Francisco Fabelo, su ideólogo, pone nombre a cada creación.

YURI MILLARES

El año 2007, cuando la quesería Finca de Uga se puso en marcha, los quesos de Canarias entraron en otra dimensión. "Al principio era un proyecto que se tenía que haber hecho desde las instituciones", explica a *Pellagofio* su impulsor, Francisco Fabelo. "Fue en el año 89 ó 90, cuando conocí a Isidoro Jiménez y empezamos a hacer cursos de elaboración de quesos en Lanzarote".

Fue una iniciativa que con los años, dice, "generó en el Cabildo la necesidad de hacer una escuela de quesos, así que pedí un proyecto para hacer una miniquesería-escuela, con ese espíritu de formar a futuros queseros. Al final, no se pudo llevar desde la parte pública y el empresario Juan Francisco Rosa me ofreció la oportunidad".

Desde entonces, Finca de Uga ha podido cumplir en parte ese sueño de Fabelo ("Aquí se ha dado formación a muchos queseros de otras queserías", confirma), aunque como empresa privada ha puesto en práctica una filosofía de funcionamiento novedosa en las Islas (se autoabastecen de leche con unos animales felices, para que no transmitan a la leche las prostaglandinas de los animales estresados y si las endorfinas de su bienestar con buena sombra, música ambiente y ausencia de gritos en su manejo, ya que "con una buena materia prima tienes un buen producto final", insiste) y, sobre todo,

ha dinamizado la producción quesera del archipiélago con nuevas elaboraciones y nuevos formatos, sin descuidar la propia identidad de los quesos canarios. Cuando le preguntamos de entre los quesos más veteranos y premiados cuáles destacarían, cita sólo a tres, intentando resumir. El Alegranza, el Bodega y el Rojillo. El primero es un queso puro de cabra con una maduración larga, en el que "intentamos que mantenga ese bouquet identitario

de lo que es el queso curado en Canarias", explica. Un queso muy usado por chefs no sólo de la isla, pues "también tiene prestigio entre muchos de Península".

Del Bodega dice que también es de larga maduración, en este caso de cabra y oveja. "Fue el que quedó entre los cinco finalistas mejores del mundo en los World Cheese Awards que se celebraron en el Auditorio Alfredo Kraus", recuerda, cuando este prestigioso certamen

internacional decidió convocar una de sus ediciones anuales fuera del Reino Unido. "Del Bodega nos han pedido de los extremos del planeta, desde Estados Unidos a Japón".

El tercero es otro que también califica de "bastante identitario" para lo que es la cultura del queso en Canarias. Lo ha bautizado Rojillo, por su cobertura en pimentón. Un queso del estilo de los que se hacen también en Fuerteventura.

Tanta variedad de elaboraciones (cerca de la veintena), explica que cada una de ellas tenga un nombre que la identifique y es Francisco Fabelo quien se encarga de bautizarlos: "Me gusta que los quesos también tengan su identi-

dad a través del nombre".

Con el queso tierno de cabra Secreto del Majo, hace un guiño a la historia de Lanzarote y Fuerteventura y a sus primeros pobladores: los majos. Con el de cabra curado más de ocho meses Alegranza, quiere homenajear a un pastor de esta pequeñísima isla del archipiélago Chinijo hoy despoblada, que venía en barca una o dos veces en semana a Lanzarote a vender sus quesos. Al queso curado elaborado con la leche de cabras, ovejas y vacas le puso Vulcano, por el color negro de su corteza (como el paisaje de esta isla volcánica), al estar recubierto con aceite de oliva y ceniza vegetal. Al queso de oveja y vaca cuya leche han cuajado con *Cynara cardunculus*, le puso Flor de las Nieves, por la zona alta de la isla donde recolectan la flor de este cardo.

Otros, inspirados en elaboraciones de fuera de las islas, los ha bautizado acercándolos a su realidad de quesos con leche de razas ganaderas canarias.

Así, el queso de cabra tipo rulo francés tiene su versión aquí en el Brume, "por el color de su corteza, que me recuerda la bruma de La Geria por las mañanas". El semicurado de cabra y oveja Pañuelo de Uga, está inspirado en el queso servilleta valenciano, que en vez de usar un molde cilíndrico para darle forma, se pone la cuajada de un día para otro envuelto en un paño y coge esa otra forma tan característica.

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

Los (nuevos) quesos del año, entre higueras, santos y monjes

Y.M.

En el catálogo de productos de Finca de Uga siempre hay entre 16 y 20 elaboraciones distintas, que cada año se renuevan (algunas desaparecen y las sustituyen otras nuevas).

El más reciente es el Fígaro, un miniqueso cremoso de cabra bautizado jugando con las palabras figo (higo) y el nombre del personaje de una de las óperas europeas más famosas. Emula el estilo del Saint-Marcellin, un queso francés "con incubación externa producida por dos hongos que hace que evolucione la corteza, también su aroma y bouquet", explica Francisco Fabelo, responsable de I+D de la quesería. El francés madura de 10 a 12 días envuelto en hoja de castaño, el Fígaro lo hace envuelto en hoja de higuera.

Pellagofio también ha podido saber cuáles serán los quesos de próxima aparición, tan nuevos que todavía no tienen ni nombre. Uno lleva leche de vaca y oveja y está madurado con cerveza, inspirado en el queso suizo Tête de Moine (cabeza de monje, en fran-



La última novedad de Finca de Uga, el queso cremoso Fígaro, madurado en hoja de higuera. | T. GONÇALVES

cés), "aunque distinto: son otros animales, es nuestra leche", precisa. Una vez hecho se sumerge en cerveza una vez en semana, un mínimo de cinco semanas. El otro es un queso de gran formato cuya pasta se cuece elevan-

do la temperatura en la cuba hasta que supera los 50 grados y hace que la pasta quede muy compacta. Lleva una elaboración larga, buscando un queso de la familia del Comté francés, con un aroma y un dulzor especial.

Fiel a los productos locales y las mejores carnes que haya

El chef Luis León, presidente del colectivo Lanzarote Cocina, es todo un veterano de la gastronomía de esta isla que, aunque cercana ya la fecha de su jubilación, derrocha entusiasmo y ganas de trabajar. Y no sólo en su restaurante El Toro, además tiene programa en la televisión local Lancelot, da talleres en colegios y participa en numerosos eventos gastronómicos, el último de ellos Madrid Fusión.

YURI MILLARES

El día que recibe a *Pellagofio*, es una mañana aparentemente tranquila para Luis León. Pero eso es porque transmite esa calma de quien tiene todo bajo control y bien organizado, y además lo lleva con buen humor. Es uno de los chefs que colabora con el proyecto del libro *Quesos imprescindibles de Canarias* y pone sobre la mesa, sucesivamente, los cuatro platos que hay que fotografiar.

Al mismo tiempo, celebra una reunión en otra mesa para concretar un taller de cocina que dará a un grupo de niños de Primaria de un colegio. Después, se somete amablemente a las preguntas que dan cuerpo a este artículo.

“Me encanta ir a los colegios”, dice, “porque tengo un nieto de cuatro años al que le gusta la cocina, se pone su ropa de cocinero y me dice ‘hoy vengo a ayudar’, y se pone a limpiar las verduritas con mucha delicadeza. Al que le gusta le gusta, ¿para qué le vas a quitar las ganas?”, ríe. Sería la tercera generación de la familia, pues el propio hijo de Luis, Roberto León Calero, ya trabaja con él.

Después de unos años en una empresa de Puerto del Carmen donde estaba a cargo de una plantilla de nada menos que 160 personas como jefe ejecutivo “y currante”, puntualiza, decidió emprender en solitario con la idea de poder enseñar a los hijos “y que ellos puedan seguir con el negocio”.

Arena y Toro, pero es cocina

Así es como funda dos restaurantes, Arena primero (“de cocina moderna y creativa”) y El Toro (“que para no ser competencia del primero, lo pusimos como grill asador y de cocina de mercado”), pensados uno para un profesional joven e innovador como su hijo Roberto y el otro “para un veterano como yo” (que combina elaboraciones y productos tradicionales con presentaciones actualizadas).

Al frente de la cocina de El Toro, Luis León ha puesto a este restaurante entre los mejores especializados en carnes de la isla de Lanzarote, si no el mejor. “Nos preocupamos por tener la mejor calidad que haya en el mercado. Ya llevamos cinco años en esta línea y nos ha ido fantástico”. Con su hijo este



Dos generaciones de chefs: Luis León y su hijo Roberto. Debajo, tartar de queso curado de cabra y vieja jareada. | TATO GONÇALVES



año también en El Toro “poniendo la parte más imaginativa a la cocina”, dice (el Arena ha cerrado temporalmente) “en el momento en que abra de nuevo, seguiremos allí con esa línea creativa y actual de mi hijo y yo seguiré con mi toro, toreando”, vuelve a reír.

Por cierto, el nombre El Toro para su restaurante lo toma de la rotunda del mismo nombre donde se encuentra, a la entrada de Puerto del Carmen (“Es que por debajo hay una plaza de toros donde toreaban vaquillas para los turistas”).

Fiel a los productos de la isla, entre las carnes que sirve incluye la de cochino negro canario y, en temporada, cordero lechal, “y nunca nos falta un plato de cuchara de la tierra: garbanzas, lentejas, fideos

costeros”.

Esa pasión por el producto local lo transmite en sus programas para la televisión local Lancelot.

El año de las legumbres

“Llevo haciendo temporadas con la televisión desde 1989. Cocino para las amas y los amos de casa, uno de los trabajos más difíciles, porque tienen que prepararnos dos o tres comidas al día y yo les ayudo dándoles ideas, recetas y trucos. Este año, que es el Año Internacional de la Legumbre y en Lanzarote las tenemos muy buenas, voy a estar todo el año haciendo recetas de legumbres. A mediados de este mes de marzo comienzo la nueva temporada”.

Por eso y en su línea de trabajo,

ha elaborado para los *Quesos imprescindibles de Canarias* varios platos, como unos chips crujientes de batata de Lanzarote con queso rallado y fundido (no quería presentarlos como nachos, así que lo pinchó en un palillo y les dio una textura ondulada).

También un queso cremoso fundido con hoja de higuera sobre crema de arvejas (“en Suiza, donde estuve hace ya tiempo, los quesos los trabajan muy bien y había visto en muchas ocasiones la fondue de cuatro o cinco quesos cremosos, así al ver el cremoso Figaro de Finca de Uga en vuelto en hoja de higuera, se me ocurrió meterlo en el horno para que, caliente, quede como una fondue que suavizo con la crema”).

En Madrid Fusión

O un tartar de queso curado con vieja jareada (aprovechando que le quedaba un poco de este popular pescado en Canarias, pues estaba recién llegado de Madrid Fusión, donde un grupo de chefs del colectivo Lanzarote Cocina que preside presentó, entre otros platos, un lingote de batata con un poco de mojo y vieja que “a la gente le encantó”).

El Toro Grill Restaurante (Puerto del Carmen, Lanzarote) abre todos los días de 12.00 a 23.00 horas. **Teléfono:** 928 510 642 (para cenas, conviene reservar).



Milhoja caramelizada de queso de Lanzarote y aguacate, rellena de dátil, en el restaurante El Toro. | T. GONÇALVES

• La cata



Mario Reyes*

Contundente a la vez que elegante syrah

Ficha técnica:

Bodegas El Grifo.

Marca: El Grifo Reserva de Familia.

Tipo: tinto un año en barrica y un año en botella.

Uvas: syrah (100%).

DO: Lanzarote.

Uno de los grandes vinos tintos de Canarias. Su color es intenso, brillante, oscuro y vivo. En nariz destacan notas de madera buena y nueva (roble de tonelerías francesas), en envases de 500 litros para no marcar el vino en exceso, junto con fruta negra madura, regaliz y fondos de flores. Al beberlo, invade la boca. Un vino contundente pero, a la vez, elegante. La apuesta de la bodega por la syrah está dando fantásticos resultados. Sus plantas más viejas de esta variedad, que rondan los 10 años, partieron de una finca experimental donde se probó con distintas uvas y ésta fue la que mejor se aclimató al rofe (la ceniza volcánica). Para probarlo con carne de cochino negro canario.

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



Historia oral

Trashumancia extrema,
llevando las cabras en barco

Juan Perdomo, uno de los chefs que colabora con el proyecto 'Quesos imprescindibles de Canarias', no sólo ha hablado para 'Pellagofio' de sus platos. En esta página lo hace de su otra gran pasión: pastorear.

YURI MILLARES

No hace muchos años, trabajando ya como chef del restaurante El Risco (en Caleta de Famara), Juan Perdomo se decidió a comprar tierras para poner una granja con animales y llegó a iniciar la construcción de una quesería. En un momento dado se vio compaginando el trabajo de cocinero con su afición por tener y pastorear cabras. Aquel proyecto ya no está en sus manos, pero aquella iniciativa tiene que ver con su infancia como miembro de una amplia familia de cabreros que emigró con animales y enseres de Lanzarote a Gran Canaria, quizás huyendo de alguna de las sequías que, a lo largo de la historia, ha asolado a la Isla de los Volcanes.

Nació Juan un 16 de septiembre de 1959 en el pueblo de Yé y no había cumplido aún los tres años cuando emigró con toda la familia. "Padre y madre, abuelos paternos y abuela materna. Mi abuelo por parte materna no fue, porque estaba con ganado en [el islote de] Alegranza", ríe al recordarlo – más por lo que le han contado, que por lo que a esa edad puede recordar–



● Hablar canario

Los calderos escachados y los cerdos chillando

Y.M.

Juan y su familia estaban cada poco tiempo de mudanza, para practicar la trashumancia que permitiría alimentar a las cabras con pasto natural, llevando consigo ropa, comida y utensilios de cocina. "No se les daba nada, sólo la famosa ración. Dos sacos de millo que podían pesar 100 kilos para 250 bichos, a poco tocaba".

"Un año nos fuimos a Guardaya Arriba (entre el Rincón de Tejada y Artenara) y mi padre no tenía un **caldero*** que estuviera bien, todos estaban **escachados***. Y teníamos que llevar la mudanza en mulo y en burro, porque la carretera llegaba [sólo] hasta el

Rincón de Tejada. Hasta los cochinos, que teníamos dos o tres, se venían, colgando como si fueran fardos sobre los burros... ¡y pegaban unos chillidos...!"

caldero. Olla de aluminio (citado en *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

cañizo. "... [donde se pone el queso para que se oree] es una plataforma rectangular formada por varias cañas sujetas por dos traviesas de palo y que por su cuatro ángulos se cuelga del techo..." (J. Pérez Vidal, "La ganadería canaria", cit. por *Tesoro*...).

escachado. "Es lo que en otros sitios se dice aplastado. Pero más entodavía" (Antonio Martí, *Ansinajabla la isla*).



Juan Perdomo,
chef del restaurante El Risco, en Caleta de Famara.
| TATO GONÇALVES

Cuando se puso a pensar platos para el libro de los quesos imprescindibles, Juan no lo dudó: uno de ellos tenía que ser con cabrito. | TATO GONÇALVES

pues fue una especie de trashumancia extrema. No sólo se fue la familia, también se llevaron a los animales: bajaron caminado desde el norte de la isla hasta el

muelle de Arrecife, donde subieron a un barco con las 80 cabras que sumaban los ganados de su abuelo Pedro, de su padre Juan Jesús y de su tío Perico. "¡Se fueron todos!", remata Juan.

Al llegar al puerto de La Luz, salieron caminando con las cabras hasta llegar al pueblo de Ingenio. A partir de aquí su vida fue un continuo ir y venir por toda esta isla, pastoreando, haciendo queso y practicando una trashumancia que los tenía cada seis meses de mudanza entre la costa y el interior. Hasta que llegaron a Tauro, donde tuvieron las últimas cabras. Fue allí, en Los Corales, cuando hizo sus "primeros pinitos en la cocina, con 12 o 13 años, que fui a trabajar allí porque aquello era un complejo turístico".

Como anécdotas que jalonaron su vida en ese tiempo, cita cuando a esa misma edad en la que empezó a trabajar en la cocina, tuvo su primera bicicleta. "Hacíamos queso y el quesero, que era de San Mateo, venía cada 15 días y se llevaba todo, menos el queso del día anterior. Venía con unas cajas de cartón y la famosa pesa romana. Mi padre y yo sujetábamos el palo por los extremos para colgar la romana y el hombre pesaba los quesos". En esa rutina estaban cuando, su padrino de confirmación le compró esa primera bicicleta y para hacérsela llegar, "me la mandó con el quesero, que un día apareció con ella".

También hacían un queso curado que "se vendía más caro, claro. Daba más trabajo porque había que estar dándole la vuelta sobre los **cañizos*** y eran esos los que untábamos con gofio y aceite para que no se agrietaran ni se secan, y tuvieran buen aspecto. Recuerdo que había que lavarlos con agua fría (¡que en aquella época en invierno hacía frío!), secarlo y después darle con aceite y gofio".

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

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Entre bramidos
de camello

Como los volcanes, el viento, el sol, el jable o el malpaís, el camello forma parte indiscutible del álbum de símbolos de Lanzarote. Por encima de la estampa turística del camello conejero, y antes, mucho antes de la existencia de viajeros que contaran al mundo las peculiaridades y excelencias de tan personalísima y extraordinaria isla, los camellos ya eran parte sustancial del campo lanzaroteño. Tan antes que habría que remontarse unos cuantos siglos atrás, concretamente a los albores del s. XV para situar la llegada de los primeros camellos a Lanzarote y Fuerteventura. Traídos desde el cercano continente, eran, más que



Pareja campesina cargando palotes sobre un camello en Masdache. | CEDIDA POR ANTONIO LORENZO A MEMORIA DIGITAL DE LANZAROTE

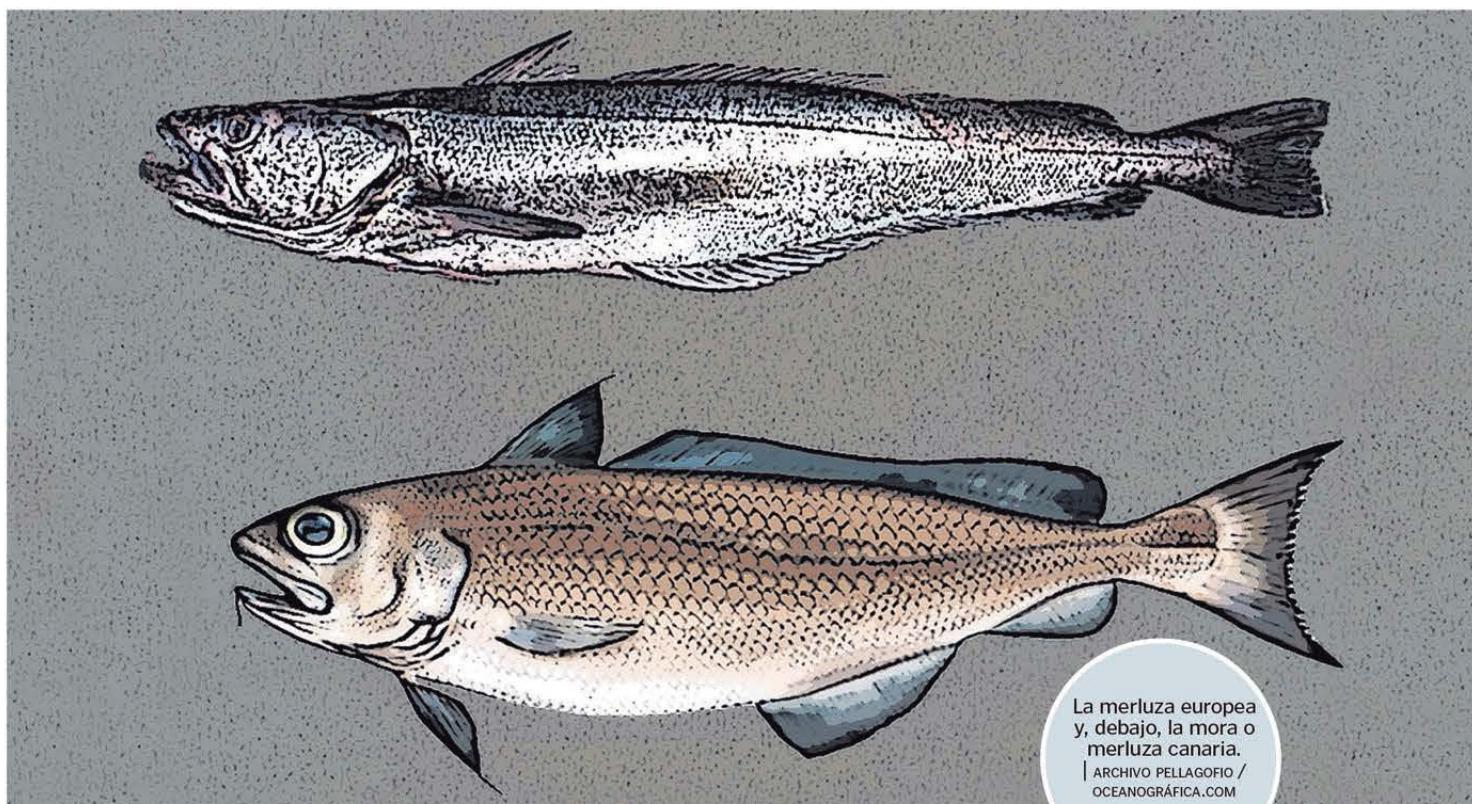
transportados, arrastrados por las naves expedicionarias durante la travesía.

Con el cuerpo en el agua y sus enormes barrigas como bolsas de aire que les permitían flotar, llegaban agotados, asustados y heridos por las mordidas de los peces. Y se adaptaron a la nueva tierra, tomando carta de naturaleza en el paisaje isleño, infatigables y necesarios colaboradores en la transformación del campo. Como el que aparece en la foto, no sabemos si moro o tacho, como se denomina al camello de labor bueno para el trabajo.

Es en la década de los 50 en Masdache, municipio de Tías, donde el fotógrafo captó la escena. Una mujer y un hombre cargan a un camello de "palotes" (tallos principalmente de millo y otros restos secos que sirven para dar de comer a los animales). Elocuente imagen que nos traslada a un tiempo pasado de durísima subsistencia en que, en el s. XIX, vio exportar camellos nada menos que a Australia.

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Merluzas



tamientos periódicos hasta Canarias, o se trata de una población canaria, en cuyo caso ¿dónde se esconden juveniles y subadultos?

La información biológica sobre la especie en Canarias es escasa y no se han llevado a cabo evaluaciones del recurso. Carne blanca y poco firme, con nivel de grasas muy variable según la época (desde magra hasta moderadamente semi-grasa). Valores medios: alto en proteínas (20,4%).

La merluza capturada en aguas de Canarias es la merluza europea, que puede ser confundida o sustituida por otras merluzas del mismo género (*Merluccius*); en los mercados canarios son frecuentes la merluza negra y la merluza senegalesa y, menos, las merluzas de Namibia/Sudáfrica o la chilena.

La merluza canaria

Mora (*Mora moro*), también llamada **merluza del país** y **merluza canaria**. Primera confusión: su nombre. Al decir merluza canaria podemos referirnos a una merluza europea capturada en Canarias o a una merluza del país (capturada o no en Canarias). En un *alarde* de máquetin de nuestra pesca artesanal, también es llamada "hediondo" o "baboso": no hace bien la descompresión y, cuando la liña es cobrada rápidamente, su buche (estómago) asoma por la boca y, a veces, vomita la comida.

Por estas razones, recomiendo que sea vendida bajo la denominación de mora, nombre oficial que le otorga el Ministerio, aunque sospecho que por otra razón (facilitar el acceso de flotas peninsulares al recurso en caladeros adyacentes a Canarias).

No disponemos de buenos datos biológicos de la especie en Canarias, donde es común. Por su aspecto y denominaciones peyorativas, en las pescaderías se solía presentar decapitada; hoy día se comercializa sobre todo en rodajas. Carne blanca y algo más consistente. Pescado magro con 1,3% de grasas, 21% de proteínas y buen nivel de ácido oleico y omega-3 por 100 g de carne.

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

Si nos dan mora por merluza nos están haciendo un favor

La merluza canaria o mora, también llamada merluza del país, es más consistente y sabrosa que la merluza europea (que también se pesca en Lanzarote). En cualquier caso, ambas son grandes productos gourmet.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)*

Dependiendo de su presentación comercial, las merluzas (Merlúcidos) y la mora o merluza canaria (Móridos) pueden ser confundidos por el consumidor e incluso se dan casos de sustitución en los mercados.

Se trata de dos pescados que pertenecen al tronco común de los Gadiformes (los bacalao y sus parientes) y son dos familias muy emparentadas. Lo anecdótico es que esta sustitución, fraudulenta o no, no es negativa. Si nos venden

La pesca de la merluza canaria o del país se está abandonando: que también se la llame "hediondo" no ayuda mucho a su venta

un tronco o varias rodajas de mora como si fuera merluza, nos están haciendo un favor. La mora es más consistente y sabrosa (lo que no significa que una merluza fresca de Lanzarote no sea un auténtico producto gourmet). Una nueva prueba de que ha fallado la promoción

de un producto de la pesca artesanal canaria, que debería ser un referente en la cocina canaria de calidad. Hoy día, esta pesca ha sido casi abandonada por los canarios.

Merluza (*Merluccius merluccius*). También llamada **pescada** por muchos pescadores, es, muy probablemente, el pescado más consumido en España, cuyas flotas la capturan por todos los mares de Canarias, la Península y en aguas extracomunitarias. La procedente de la pesca de anzuelo del Cantábrico ha tenido muy buen máquetin: "merluza de pincho".

En la década de los 90, fue una importante especie objetivo de nuestra flota artesanal en Lanzarote y Fuerteventura.

¿Dónde se esconden?

Lo curioso es que las merluzas que se capturan en Canarias suelen pesar más de 4,5 kg por pieza. Por esta razón, en tal periodo un vuelo semanal transportaba, en fresco, desde Arrecife hasta Madrid, alcanzando excelentes precios. Los centros de investigación aún no han estudiado si es una población africana con reclu-

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**

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— *El corsario de Lanzarote y Negro Juan son dos novelas que respiran y transmiten aventura en todas sus páginas. ¿Se lo pasa pipa escribiendo?*

— A ratos. A veces también se suda la camiseta para conseguir avanzar en la historia. Hasta me he llegado a sentir sobrepasado en algún momento. Pero es como montar en bici, entre más kilómetros haces más seguro te sientes.

— *También son novelas históricas, así que detrás tiene que haber un gran trabajo previo de investigación y de lectura...*

— Sí, hay una investigación anterior para que la historia se vea reflejada y sea creíble. Esa es un parte que disfruto mucho.

— *¿Cuál fue el detonante que hizo saltar esa chispa para transformarse en una historia sobre la que investigar?*

— En las dos novelas ha sido la curiosidad por los personajes. Tanto el Marqués de Lanzarote como el negro Juan Garrido me llamaron mucho la atención y se sabe lo justo sobre ellos, lo que permite hacer ficción, aunque al cocinarla utilices muchos ingredientes históricos.

— *Cuando un autor se decide y emprende la tarea de escribir su primera novela, ¿qué pensamientos son los que le asaltan hasta ver la obra publicada? ¿Da algo así como vértigo?*

— Seguro. En la primera, *El corsario de Lanzarote*, no sabía si era

Francisco Estupiñán

Periodista y escritor

Licenciado en Filología Hispánica y doctor en Ciencias de la Información, el periodista Francisco Estupiñán Bethencourt es en la actualidad jefe del gabinete de prensa de una institución pública de Tenerife. Ese es su trabajo. Su placer es escribir, o uno de ellos, como explica a lo largo de la siguiente entrevista, porque también le apasiona navegar, algo que transmite -entre otras muchas cosas- en las páginas de sus dos novelas publicadas hasta ahora: 'El corsario de Lanzarote' (Cajacanarias) y 'Negro Juan' (M. A. R. Editor).

“Para Negro Juan, pasar a la historia ha sido una forma muy humana de eternidad”



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Guiño al autor y al 'Makoki'

Esta vez la sesión de fotos fue virtual, pues la foto de Francisco Estupiñán nos fue enviada por correo a la redacción de *Pellagofio*. Nosotros, gracias a esos programas de tratamiento de imágenes, lo trasladamos junto al buque escuela ruso *Kruzenshtern* a su paso por Tenerife. Esta imagen final es un guiño al escritor y a su pasión por la navegación, que a veces disfruta con su pequeño velero *Makoki*.

capaz de escribir tanto como para que la historia tuviera tamaño de novela e iba contando página a página hasta que sobrepasé los 150 folios y ya respiré tranquilo. Después, cuando sabía que era finalista del Premio Benito Pérez Armas, también estaba de los nervios, no en balde es el premio de novela más importante de Canarias. Con la segunda, escribir fue más fácil, lo hice con más seguridad, pero tardé dos años en conseguir editorial, porque el libro es un negocio saturado de manuscritos y que también ha pasado por la crisis. Pero M.A.R. Editor confió en mí y se publicó *Negro Juan* a nivel nacional, que era mi objetivo.

— *Leo que el Premio de Novela Benito Pérez Armas en 2011 por El corsario de Lanzarote “le facilitó otra pasión: navegar a vela”. ¿Me lo explica?*

— Dedicué parte del premio en metálico a conseguir un pequeño bote de vela con el que matar el bichillo. Me apasiona el mar y la navegación y gracias a la novela he podido disfrutar de esta afición.

— *¿Antes sólo se había subido a un ferry?*

— No, también en aviones y otros veleros, aunque en mis años de estudiante era cliente habitual del *Ciudad de Zaragoza*. También viajé en el barco de cabotaje *Golondrín*, que operó en Canarias, donde pasé una de las peores noches de mi vida. Tiempos aquellos...

— *¿El Golondrín? Suena a aventura marinera, ¿lo fue?*

“Me apasiona el mar. Tengo un pequeño bote de vela para matar el bichillo”

— No fue una aventura, sino un traslado familiar de Las Palmas a Fuerteventura siendo niño. El estado de la mar era pésimo y casi expulsó el alma por la boca. Un mala aventura, si acaso, la del *Golondrín*.

— *Al marqués de Lanzarote, protagonista de esta novela, también le iba lo de navegar, aunque más por razones de conquista y riqueza. Sus expediciones a Berbería en busca de esclavos y camellos, son bien conocidas. A usted qué le motiva.*

— Me motivan muchas cosas, pero si hablamos de grandes pasiones, no me cabe duda que para mí son la literatura y la música, las dos me han acompañado siempre. Y mi familia también es un elemento muy importante de mi felicidad.

— *En Negro Juan, su segunda novela vuelve a hablar de conquista y mestizaje (y navegación), pero las islas Canarias ya se le han quedado pequeñas y ahora se mira en el continente americano. ¿Qué busca en el Nuevo Mundo el Negro Juan, o Juan Garrido, ese hombre de raza negra extrañamente no esclavo en la España del siglo XIV?*

— Pues lo que motivó a casi todos los que fueron a América en esa primera hora: enriquecerse. Él veía su emigración a tierras americanas como su única posibilidad de hallar fortuna en el mundo de los blancos. No se hizo rico, pero consiguió más que habiéndose quedado en España. Y pasó a la historia, que es una forma muy humana de eternidad.

— *De todas maneras, las islas Canarias y sus gentes también están presentes en este episodio novelado de la conquista y poblamiento de América que es Negro Juan. ¿Es una relación que no se puede obviar, o un guiño sentimental a la patria chica?*

— Seguro que las dos cosas. La navegación a vela hacía América requería de pasar por las islas para coger viento y corriente favorables, pero también hay cariño por la tierra, porque podría haber prescindido de demorarme en escribir sobre la escala que hicieron.

— *¿Le preguntan mucho últimamente cuál será su próxima novela?*

— Más de lo que me gustaría, sí.

— *¿Y...?*

— Empieza en Las Palmas el 18 de julio de 1936.

— *Terminamos, un recuerdo dulce.*

— Muchos, pero quizá el más que echo de menos sea las vacaciones en la casa majorera de mis padres, con ellos, mi esposa y mis hijos.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“Para ‘El corsario de Lanzarote’ me basé en las investigaciones sobre piratería de Rumeu de Armas”