

Entrevista
Jana Pilátová

“El rebaño que
pastoreo es una
‘máquina segadora
de pasto’ alquilada
por el Estado”



Gastroclub
En Oasis Park de
Fuerteventura

Las propiedades de
la leche de camella
canaria, objeto de
investigación

Atlántico
Tiburones y rayas

Frente a falsos mitos,
un atractivo para el
turismo de buceo



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 41 - abril 2016

El pastor Pedrín Quintero y su perro lobito herreño, entre
las brumas de Nisdafe (fotografía de Tato Gonçalves).

En busca de los quesos imprescindibles de Canarias (II)



El reportaje



Quesos imprescindibles de El Hierro

La segunda cita del proyecto para publicar el libro 'Quesos imprescindibles de Canarias' ha llevado a los autores hasta la isla de El Hierro en su busca, visitando queserías, hablando con pastores y, con la colaboración de expertos de la propia isla, catando una selección de sus singulares quesos.

YURI MILLARES

En un viaje marcado por unas temperaturas bien frescas los días de marzo de 2016 que llegamos a El Hierro, el equipo de autores que preparamos el libro *Quesos imprescindibles de Canarias* teníamos anotada en la agenda la visita a dos queserías, según el criterio de búsqueda que nos hemos marcado: quesos con historial de premios en Agrocanarias y en World Cheese Awards.

Pero como suele ocurrir cuando se busca algo, aparecen más cosas de las que uno espera y así llegamos a una tercera quesería no prevista, cumpliendo nuestro segundo criterio de selección: alguna singularidad más allá de los premios recibidos, en este caso una moderna instalación para ganado estabulado en una isla con escaso número de queserías y un queso distinto al de las otras dos.

Habíamos partido del puerto de Los Cristianos (Tenerife) para una travesía que se hizo corta a bordo del catamarán de Naviera Armas *Volcán de Tirajana*, un *fast ferry* que nos puso en dos horas y media en el puerto herreño de La Estaca y fue el punto de partida de nuestra búsqueda.

Un día bastó para poder realizar las visitas a las tres queserías, sobre todo porque sus horarios de trabajo son diferentes. Comenzamos por la primera de la lista, tanto por

historia y antigüedad, como por repercusión en la economía rural de la isla y variedad de productos: la Sociedad Cooperativa de Ganaderos de El Hierro.

Su origen se remonta al año 1981, inicialmente por la necesidad de importar pienso con el que los ganaderos pudieran completar la dieta de sus animales. El paso siguiente fue la compra de un tractor para que los socios pudieran utilizarlo en las labores agrícolas y, por fin, en 1985 pusieron en marcha una quesería industrial para transformar la leche de ovejas, cabras y vacas en quesos fresco y curado para el mercado local, y tierno y tierno ahumado para exportar a las islas de Gran Canaria y Tenerife.

La cabra se impone a la oveja

Transcurridos 30 años, la labor de la cooperativa sigue siendo de gran importancia en la isla para el mantenimiento de la actividad ganadera y dar salida a la producción lechera, aunque no ha podido evitar la reducción del número de personas dedicadas a ello.

"Actualmente hay unos 40 productores que entregan la leche a la cooperativa, aunque el número de socios es mayor", nos explica el nuevo gerente Javier Saro, que apunta con optimismo un ligero incremento de la producción en los últimos meses.

"El 85% de la leche que recibimos es de cabra, un 10% de vaca y



un 5% de oveja", añade. Nos sorprende la poca cantidad de leche de oveja que se recoge ya en la isla, un tipo de animal muy bien adaptado al clima y al paisaje herreños y que hasta no hace mucho era el más abundante.

De ello hablamos en la segunda visita, cuando llegamos a la quesería Campos Viejos, en El Pinar. Es la que no teníamos en la lista. Nos recibió Julio Quintero, desde hace dos años elaborando sus propios quesos a partir de la leche de unas 160 cabras que tiene estabuladas. Ha cambiado la tradicional oveja de la isla por las también isleñas cabras. "Cuando yo era niño aquí predominaba más la oveja. Después la gente fue cambiando gradualmente a las cabras, no sé por qué, creo que cuando fueron poniendo el ganado semiestabulado más que de pastoreo".

La cooperativa elabora quesos fresco y curado para el mercado local y tierno ahumado, que exporta a Tenerife y Gran Canaria

Por último, acudimos a visitar la quesería El Barranco, en Valverde. Juan José Hernández nos esperó en una esquina cercana y caminamos unos metros casi en total oscuridad. ¡Eran las 10.30 de la noche! La luz se hizo en cuanto entramos en las pequeñas dependen-

cias de esta instalación, la única en El Hierro (y una de las pocas en el archipiélago) que, en estos momentos, elabora queso ecológico.

No pudimos evitar que la primera pregunta fuera ¿por qué hace queso a estas horas? Y la respuesta fue tan lógica como sencilla: porque trabaja solo y así está más tranquilo sin que nadie lo interrumpa (no suena el teléfono, no toca el cartero...).

Y llegó el día de la cata, coordinada por el maestro quesero Isidoro Jiménez y que contó con la participación de otros dos catadores de gran nivel: Emiliano Fernández y Javier Morales. Nuestro viaje, sin embargo, sólo estaba en el ecuador de su recorrido. Nuestro interés se centró a partir de ese momento en buscar, conocer y retratar al perro pastor por excelencia de los pastores de esta isla: el lobito herreño.

'Dike', el lobito herreño del pastor Pedrín Quintero, corre para reunir y llevar el ganado al corral en los llanos de Nisdafe.
| TATO GONÇALVES



Lobito herreño, ¿perro prehispánico canario?

Todavía es una teoría, pero con bastantes argumentos como para que pueda llegar a confirmarse cuando avance la investigación a nivel arqueológico. Las demás piezas del puzle empiezan a encajar: su ADN que lo confirma como raza, su morfología similar al lobo árabe y diversas referencias históricas y testimonios orales.

YURI MILLARES

Recorrer la isla de El Hierro y no encontrarse con un perro lobo o "lobito herreño" (como es llamado más frecuentemente), es casi imposible. Y no por su gran número. Pero el ir y venir de camionetas de ganaderos por las carreteras, o el verlas aparcadas en alguna calle, facilitan ese encuentro. En la parte de atrás del vehículo suele haber amarrados un asta o palo de pastor y un lobito.

El lobito herreño tiene un nombre que le hace justicia, pues a su pequeño tamaño (su altura media a la cruz es de 52-54 cm) añade su aspecto lupoide. "Sólo con verlo caminar con ambladura ya sabes que es lobo...", explica Manolo Pérez Ramírez, presidente de Amilobo (Asociación para la Recuperación del Perro Lobo Herreño), que empezó en 1989 la recuperación de esta raza cuando apenas quedaban en la isla media docena de ejemplares.

A punto de desaparecer

A este experto criador y entrenador de perros de raza, le llamaron la atención aquellos primeros ejemplares que vio cuando fue a vivir a El Hierro. Preocupado por la próxima desaparición a la que se enfrentaban estos animales, decidió implicarse en su recuperación y lo primero que hizo fue



Pedro Cabrera, de la Asociación Amilobo, en Frontera con su pareja de lobitos herreños 'Tosca' y 'Silver'.
| TATO GONÇALVES

Un pastor excepcional

En el patrón racial del lobito herreño de la Real Sociedad Canina de España, podemos leer que es un "animal utilizado sobre todo por su excelente aptitud como perro pastor de ganado menor, fiel a su amo y receloso a los extraños".

Pedrín Quintero es pastor de El Pinar y posee unas 200 ovejas que pastorea a diario. No se separa de su lobito herreño, al que llama *Dike*. "Es el mejor perro que hay. Nunca se cansa", dice. En cuanto le da la orden, corre rodeando al ganado y reuniéndolo donde le indica el pastor, esperando por una oveja rezagada que acaba de parir y va con el cordero a su lado. "Lo he visto con otro pastor", nos explica **Manolo Pérez**. "El problema con la oveja parida es que vienen los cuervos. Por eso, cuando el pastor lo envía, el perro se pone a cuidar a la oveja y a su cría hasta que están en condiciones de caminar, y aunque pasen dos días, llegan al corral con el perro detrás".

Juan José Hernández tiene una manada de cabras que viven sueltas y cada tarde reúne para el ordeño, con ayuda de su perro lobito. "Es buenísimo, tiene un gran olfato y me busca el ganado. Aplica la nariz y agarra rumbo enseguida. Le iba a poner *Bobo* porque parecía bobo, ya que es un perro que no ladra, y al final me dio pena y lo dejé en *Bob*".

multiplicarlos para tener suficiente descendencia. Así fue como logró obtener 52 de estos perros, momento en el que envió las correspondientes muestras para su análisis a uno de los mayores especialistas en Canarias, José Juan Pestano Brito, genetista de la Facultad de Veterinaria (ULPGC).

"Hizo el estudio del ADN mitocondrial y nos dijo: 'No es una mezcla de perros, aquí tienes una auténtica raza'. Con este respaldo científico, lo siguiente que se planteó fue: 'Si es una raza, tiene que venir de atrás'. Tocaba ahora investigar el origen de la raza.

Consultó la información publicada por el historiador y antropólogo Manuel Lorenzo Perera. "Él estuvo en El Hierro en los años 70 hablando con abuelos que tenían 80 años, que a su vez hablaban de sus abuelos y de unos perros pastores que decían que eran pequeños, pero no lo llamaban lobo, sino *perros criollos*. Cuando llegó el pastor alemán en los años 60 y 70 se mezcló. Y al pastor alemán se le llamaba perro lobo", explica.

"Seguimos investigando y los cronistas de la conquista de Canarias decían que las islas estaban pobladas por perros, que eran como lobos pero más pequeños. Pensamos que el perro lobo, igual que pasó con cabras, ovejas y cerdos, llegó con los primeros pobladores, también a las demás islas, y quedó en El Hierro porque es la isla más aislada".

Por último, la morfología del lobito herreño, así como su carácter, inteligencia y comportamiento, apuntan a una clara y cercana descendencia del lobo, en este caso del lobo árabe. "Una investigadora egipcia que tiene estudiado el lobo árabe y su descendencia, con la que me pude poner en contacto, me apuntaba que el lobito procede de ahí, que está emparentado con el lobo árabe".

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

Rutas

• La cernidera



Faustino García Márquez

El suelo rústico, la ley que viene y los usos ajenos a la naturaleza

Desde 1983 a 2003 se aprobaron en el Parlamento de Canarias, por unanimidad, una serie de leyes ambientales y territoriales crecientemente cuidadosas con el medio rural y los espacios naturales, alrededor de la posesión más valiosa de los canarios: su territorio.

El objetivo era el gobierno integrador del territorio, el desarrollo territorial sostenible y, sobre todo, la conservación de su parte más valiosa: el medio rural y natural. Se trataba de que las generaciones actuales y futuras pudieran mantener la singularidad del territorio, la gran y particular biodiversidad que se asienta sobre él, la riqueza de los paisajes, el potencial productivo de sus tierras y la población que habita y desarrolla en él sus actividades, generando una secular cultura agraria y permitiendo acumular un valioso patrimonio.

Ese afán protector ha ocasionado inconvenientes y molestias, especialmente a quienes viven en ese medio. Algunas de esas medidas de protección han sido injustas, y tenían y tienen que corregirse, pero valorando también que esa legislación y esas medidas nos han ayudado a conservar la mayor y mejor porción de nuestro patrimonio, paisaje e identidad.

Propicia la afección a los valores naturales y paisajísticos y el riesgo de expulsión de la actividad agraria. No es ese el futuro que soñamos para nuestro territorio y nuestros nietos

Tras un paréntesis en que el cielo se fue encapotando, la contrarreforma se desencadenó entre 2007 y 2015. Con la crisis como excusa, se fueron amontonando leyes contradictorias que pretendían resolver un interés puntual ascendiéndolo a problema general. Ya no había consenso, pero sí una mayoría suficiente para transformar la ordenación legal del territorio canario en un texto ilegible. Así se creó la necesidad de arreglar el desaguado, que parte de una decisión correcta, hacer una nueva ley en lugar de refundir el montón acumulado, pero llega a una serie de lugares equivocados.

Frente a los elementos positivos, como la exención de intervención administrativa en obras de mantenimiento de infraes-

tructuras y construcciones agrícolas o las intervenciones en construcciones ruinosas, en el Anteproyecto de la nueva Ley del Suelo prevalecen los negativos. No arregla el mayor fallo: la desigualdad entre los que miran el paisaje y los que habitan en él; el intento de compensar con un dinero menor a los propietarios de suelos protegidos no reducirá la brecha entre el interior insular y el resto de la sociedad. Es algo que no tiene tanto que ver con la legislación del territorio como con nuestra falta de solidaridad y nuestra egoísmo.

Actuaciones impropias

Con todo, el lugar más equivocado al que nos conduce el Anteproyecto es la facilidad de actuaciones impropias en suelo rústico: declara como usos ordinarios y propios del suelo rústico, que sólo necesitan de licencia municipal para ejecutarse, a las actividades deportivas, de ocio, científicas, docentes y divulgativas, con instalaciones fijas y permanentes, además de cualquier otro uso y actividad que genere renta complementaria para las extensiones agrarias, sin establecer límites cuantitativos ni cualitativos: ¿un campo de golf, un colegio privado, un bingo que genere renta complementaria?

Pero hay más: los usos no ordinarios, como los residenciales, turísticos y de equipamiento y servicios también pueden establecerse en el medio rural, con la excepción de los suelos rústicos de protección ambiental, con solo una licencia municipal si ya están previstos en el planeamiento o van a ocupar una construcción existente o, en otro caso, con una declaración de interés público o social. Y, además, unos nuevos instrumentos, los

proyectos de interés autonómico o insular, de iniciativa pública o privada, permiten, con un procedimiento somero, implantar en suelo rústico, con la excepción también de la protección ambiental, actividades industriales, energéticas, turísticas, deportivas, sanitarias "o de otra naturaleza", de nuevo sin límites.

Aún habría que sumar las actuaciones que pueden ser legitimadas por procedimientos excepcionales, como la suspensión del planeamiento de una zona y establecimiento de una ordenación provisional de vigencia ilimitada, que legitime cualquier posible actuación, en cualquier clase de suelo, por iniciativa del gobierno de Canarias o de los Cabildos y Ayuntamientos, mediante ordenanzas provisionales. Y no podemos olvidar la previsión de crecimiento de los asentamientos rurales y la inclusión de construcciones situadas 200 m al exterior de su perímetro.

En resumen, la posibilidad de introducir en el suelo rústico, sin condiciones, una serie ilimitada de usos ajenos a su naturaleza, la creación de una serie de nuevos instrumentos y procedimientos que facilitan su implantación y la legitimación de buena parte de ellos mediante la sola licencia municipal, así como la extensión de los asentamientos rurales, vendrán a intensificar las tensiones inmobiliarias en el suelo rural, propiciar la multiplicación y dispersión de actuaciones, la afección a los valores naturales y paisajísticos y el riesgo de suplantación y expulsión de la actividad agraria. No es ese el futuro que soñamos para nuestro territorio y nuestros nietos. Pero aún estamos a tiempo de alcanzarlo, exigiendo que se corrija el rumbo.

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán

El centenario y recóndito madroño de la Fajana de Ruiz

Aunque la mitología clásica concediera a las "manzanas de oro" de nuestro madroño (*Arbutus canariensis*) propiedades inmortales, lo cierto es que, lejos de estas supuestas virtudes o divinidades, debió haberle otorgado un título nobiliario a su seductora belleza.

Este elemento de la laurisilva y del pinar húmedo se deja reconocer por dos caracteres diferenciales: su corteza y sus frutos. Podemos detectarlo mediante suaves caricias, ya que su corteza es sedosa y lisa, desprendiéndose periódicamente a modo de pergaminos. Esta corteza y sus irisados colores verdoso-anaranjados resaltan especialmente cuando los troncos se empapan del rocío horizontal. Mención aparte merecen sus flores acampanadas y de color asalmonado, que más tarde derivan en vistosos frutos comestibles de color mandarina, que cuelgan en cortos racimos.

Los madroños salvajes, casi por casualidad, suelen estar asociados con algunas de las ubicaciones más especiales del verde canario: dígame el Espigón Atravesado en El Canal y Los Tiles (La Palma), el barranco Oscuro que nace en Tamadaba (Gran Canaria), o bosquetes termófilos como el

de La Furnia de Icod (Tenerife).

El ilustre Madroño de La Fajana de Ruiz se localiza (28° 22' 21,45" N y 16° 37' 27,76" W) en el límite oeste del municipio tinerfeño de Los Realejos, muy cerca del cauce del barranco del mismo nombre y junto a uno de los senderos más visitados del norte insular. En todo caso, el mayor ejemplar de madroño canario no se encuentra junto a la senda, por lo que la mayor parte de los senderistas suelen pasar muy cerca sin llegar a advertirlo. Y es que este notorio ejemplar forma parte del bosquecillo que ha reconquistado las huertas de cultivo.

Floresta en ebullición

El entorno de la Fajana de Ruiz resulta cautivador. A la floresta en ebullición, hay que sumarle la espectacular geología vertical y el valor etnográfico que nos transmite el antiguo patrimonio rural. La biodiversidad de este enclave es tan elevada que le ha merecido su declaración como Sitio de Interés Científico. En el bosquecillo que oculta a este titán de tersa piel dominan, entre otras, especies de laurisilva como el

CUADERNO FORESTAL
El autor de la serie 'Árboles de Canarias', junto al Madroño de la Fajana de Ruiz, en Tenerife.



En nuestra vuelta a la civilización nos preguntamos cuál pudo ser la razón que libró a este árbol del hacha, quizás fuera una mezcla del rico sabor de sus frutos, las inestimables propiedades medicinales y, cómo no, el magnífico porte que provocó el respeto por parte de los lugareños.

En todo caso *Arbutus canariensis* es un pariente muy cercano al madroño europeo (*Arbutus unedo*) y seguramente las primeras poblaciones hispánicas ya se percataron de este parecido, suponiéndole usos similares.

Los azúcares del fruto de los madroños al fermentar producen alcoholes naturales.

Por eso, su consumo excesivo llega a causar embriaguez, de ahí el apellido científico *unedo*, que apunta el consejo de consumir uno solo. En Asturias incluso se le conoce con el nombre de "borrachín".

Quizás los frutos de este madroño nos queden demasiado altos para poder disfrutar de sus relajantes que no inmortalizan propiedades. Lo que sí resulta de claridad meridiana es que todo aquel que lo visite inscribirá un nuevo y agradable recuerdo en su particular admiración y memoria por los seres vegetales más extraordinarios.

laurel (*Laurus novocanariensis*) y el paloblanco (*Picconia excelsa*) atípicamente muy abundante en esta zona.

Recuerdo que cuando fui a verlo con mi buen amigo Pascual ambos tiramos bosque a través, hasta toparnos con este soberbio ejemplar. Quizás 17 metros no sean mucho para un árbol, pero en el caso del madroño posiblemente sea su máxima altura posible.

Gastroclub



Una de las camellas de Oasis Park dando de mamar a su guelfo (cría de camello en el habla de las Islas). | TATO GONÇALVES

La bióloga tinerfeña Elena Díaz-Medina participa como doctoranda de la Univ. Autónoma de Barcelona. | T. G.



Hansen de un cuajo específico con quimosina de camello, desarrollado genéticamente, ya permite salvar este obstáculo.

Disminuye niveles de insulina

“La leche de camella es muy conocida por sus propiedades”, destaca Elena. “Hay publicadas investigaciones sobre la disminución de los niveles de insulina cuando la bebes. Precisamente nosotros estamos estudiando las moléculas de esta leche y ahora vamos a llevar muestras al Instituto Spallanzani en Milán, porque son especialistas en proteómicas. La insulina es una proteína y hay que ver cuántas más hay. Tienen propiedades muy interesantes”.

Arabia Saudí, tercer productor mundial de leche de camella, “cuenta con una gran experiencia en el manejo de estos animales para producción lechera, ofreciendo al mercado productos lácteos innovadores: queso, helado, chocolate”, explicaba Oasis Park en nota de prensa al informar del convenio con las tres universidades citadas. En Oasis Park están también en esa tarea, estudian la fisiología de la ubre, disponen de ordeñadora específica para camellas y dedican mucha atención al adiestramiento del animal. “Si ella no quiere dar leche, olvídate, no vas a conseguir que te dé leche”, continúa Elena. “Tiene que haber un sistema de entrenamiento muy bueno: no puede tener pared enfrente, tiene que ver a su cría... No es que tengamos un proyecto de investigación para eso, pero estamos intentando seleccionar animales. Tenemos camellas que dan seis litros cuando en Arabia Saudí dan 15. Claro que las nuestras pesan 400 kilos y las de ellos pesan 750”.

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

Las propiedades de la leche de camella canaria, a estudio

En los seis siglos que lleva el camello en Canarias, su uso como animal de trabajo ha prevalecido sobre otros aprovechamientos, como su leche. Pero en los últimos años Oasis Park de Fuerteventura protagoniza una investigación que trasciende fronteras.

YURI MILLARES

El reciente viaje a Fuerteventura de un equipo de trabajo de Pellagofio Ediciones, en busca de los “quesos imprescindibles de Canarias” para el libro con este título que estamos preparando, sirvió también para que nuestra curiosidad por un queso canario que no existe, pero está en la mente de algunos emprendedores e investigadores en estas islas, obtuviera algunas respuestas. Sobre todo porque el maestro quesero Isidoro Jiménez, miembro del equipo, ya está haciendo pruebas para elaborar queso y yogur con leche de camella canaria.

“Lo que plantea Isidoro me parece muy interesante”, nos explicó la

Fundación Canaria Chekipa

Oasis Park Fuerteventura acaba de crear una fundación para continuar con su labor en materia de conservación, recuperación y educación. Tal iniciativa lleva el nombre de Fundación Canaria Oasis Park Chekipa, “en honor a tres chimpancés que llegaron hace 30 años al parque y que, lamentablemente, no continúan con nosotros: *Cheetta*, *Kingy* y *Felipa*”, han explicado a *Pellagofio* fuentes del zoo. “Se trata de tres ejemplares que fueron rescatados del tráfico ilegal de animales y de los cuales el parque se hizo cargo”.

Las diferentes acciones y proyectos en los que se implicará la fundación tienen como base la isla de Fuerteventura, “pero sin descartar colaborar a nivel nacional o internacional en jornadas educativas y de concienciación, o financiando aquellos propósitos que consideremos necesiten de nuestra colaboración”.

El primer proyecto abordado por la nueva fundación es, precisamente, el de DromeMilk, para el estudio de los principios activos de la leche de camella y su posible aplicación sobre enfermos de diabetes.

doctoranda de la Universidad Autónoma de Barcelona Elena Díaz-Medina, que trabaja en el proyecto Dromedairy en la granja DromeMilk del zoológico Oasis Park, iniciado en 2010 para investigar las propiedades de la leche de camella y recientemente ampliado, mediante convenio, a la participación de otras dos universidades, la de Las Palmas de Gran Canaria y la King Saud de Arabia Saudí.

“Es un tema en el que hay muchas cosas por estudiar. Me lo ha comentado el propio Isidoro, la proteína del suero y la proteína de la leche se separan totalmente cuando haces el queso, lo que lo hace imposible”. La reciente presentación por la marca Christian

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**

Historia oral

Reventón en el motor y el zapato perdido del piloto

Manuel Ramírez puso fin a su oficio de aviador tras algunos incidentes que tuvieron su episodio más grave en un aterrizaje forzoso en Fuerteventura, al perder el viejo avión Junkers dos de sus tres motores.

YURI MILLARES

Convertido en tripulante radiotelegrafista de aviones de transporte del Ejército de Aire español, a bordo de los legendarios Junkers Ju52, Manuel Ramírez descubrió y disfrutó la irresistible atracción que ejerce el desierto, llevando soldados, material y, sobre todo, el correo a alejadas poblaciones y fuertes en el antiguo Sahara Español.

El accidentado aterrizaje forzoso en Fuerteventura con un Junkers Ju-52, donde resultó con heridas leves, fue la puntilla que le hizo reflexionar sobre su futuro –poco antes había sufrido otro incidente a bordo de un Heinkel 111–, pues tenía una familia a la que no quería hacer sufrir. Su vida aeronáutica terminó tras un breve periodo de tiempo destinado en tierra, que aprovechó para empezar a estudiar Graduado Social primero y la carrera de Historia después.

La historia de este aparatoso aterrizaje comenzó un día de 1968 en El Aaiún. “Hicimos el plan de vuelo normal para ir a Gran Canaria. Pero como el avión casi cumplía ya las 600 horas de vuelo y debía ir a revisión a la Maestranza Aérea de



● Hablar canario

En el Sahara, tirando boyas al mar desde un avión

Y. M.

Entre las muchas anécdotas de sus diversas misiones como tripulante radiotelegrafista de Junkers Ju-52, Manuel Ramírez recuerda una que se salió de la rutina. Fue cuando su avión tuvo que volar hasta Cabo Bojador (180 km al sur de El Aaiún, la capital de Sahara Occidental) para lanzar unas balizas flotantes. “Querían hacer un muelle allí y para estudiar las corrientes nos encargaron lanzar unas boyas. Fue un vuelo bastante difícil, porque aquellas boyas no salían, costó bastante trabajo. Teníamos que lanzarlas entre el mecánico y yo, fue bastante peligroso.

Después tomaron tierra allí mismo, junto al faro de

Cabo Bojador, donde comieron con los torreros “un pescado que estaba delicioso”, que allí llamaban “baila”, un salmón de altura cuyo nombre científico es *Dicentrarchus punctatus*. Lo cocinaron los nativos del lugar “en la tierra, en un hoyo que cubrieron con arena y haciendo una hoguera encima. Cuando la hoguera se quemó, quitaron las brasas y la arena y con un cuchillo cortaron el pescado, le quitaron la piel y lo comimos con la mano”, recuerda.

molino americano. Así se conoce en Fuerteventura al más popular de los molinos de viento para extraer agua de pozo, al ser un aeromotor tipo americano (rotor multipala) con marcas como Chicago, Climax, etc.



Manuel Ramírez (centro) con otros compañeros en el aeropuerto de Villa Cisneros. | ARCHIVO

Sevilla, teníamos que tomar tierra en Gando, despegar otra vez para hacerle una hora y pico de vuelo más, volver a aterrizar y llevarlo a Sevilla”. Se le ocurrió entonces plantear a los mandos “dar un rodeo e ir por la costa hasta Fuerteventura y Lanzarote y después virar y llegar a Gando con las 600 horas cumplidas”.

El Junkers Ju-52 hacía sus últimas 600 horas de vuelo antes de ir a revisión, cuando sufrió el accidente. | ARCHIVO PELLAGOFIO (CEDIDA POR M. R.)

Aceptada la propuesta de ruta de vuelo, despegaron. “Íbamos con bastante altura y se averió un motor, aunque seguimos volando sin problemas. Pero a la altura de Jandía el motor central reventó y salpicó toda la grasa sobre las ventanillas de la cabina. Entonces el avión empezó a caer”. Volaban sobre el mar y el mecánico dijo “¡vamos a posarnos en el agua!”, a lo que el piloto respondió: “¡Qué coño agua, que yo no sé nadar!”

“Total que empezamos a costear y al llegar a la altura de Tarajalejo, entramos por la playa, chocamos contra un **molino americano** que destrozamos junto con parte del tren de aterrizaje (que en el Junkers no era retráctil, sino fijo) y caímos en un terreno recién arado, arrastrando hasta chocar contra un montículo de tierra”.

Conmocionado por el golpe y con una pequeña brecha en la cabeza, Manuel Ramírez (entonces sargento radiotelegrafista) abrió la puerta como pudo, “pegué un tirón y salimos rápidamente por si había incendio: dos pasajeros y yo”. Envuelto en una inmensa nube de polvo que cubría el aparato, vio que los otros tripulantes no salían y corrió de nuevo hacia el interior a buscar al sargento mecánico, que se había roto la nariz, y al capitán piloto, que resultó ileso. Estaban los dos peleando para salir por la puertecilla [de la cabina], conmocionados. Total, que pegué un tirón del mecánico y salimos. Entonces veo que el piloto no sale. Vuelvo otra vez y es que estaba buscando un zapato que se le había caído. Esto ocurría en torno a las cuatro de la tarde. “El dueño del terreno nos llevó en su coche a Gran Tarajal”.

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

● Baúl del lector



Domingo Rodríguez

Temporales de calibre

Primero fueron los alcaravanes, que dieron nombre a la playa situada al levante de los arenales donde se desplegaría la pequeña ciudad nacida a orillas del Guiniguada. Sobre la lengua de tierra en la que se construyó la carretera del Puerto, las aves migratorias se recuperaban de sus viajes estacionales. La lenta y paulatina ocupación del territorio fue desplazando a los alcaravanes hasta que desaparecieron y la frontera oriental de lo que fue extenso territorio de dunas desde tiempos remotos quedó como reducto acotado entre el asfalto y el mar.

Mirador privilegiado de quienes gozan observando el trasiego marí-



El ‘Dumbo’, encallado en la playa de las Alcaravaneas tras perder el ancla durante un temporal en noviembre de 1968. | FOTO CEDIDA POR J. GARRIDO

timo de la bahía, la playa de Alcaravaneas ha sido testigo del paso de naves de todas las banderas.

También ha sido y es lugar de encuentro de bañistas y de niños correteando, de futbolistas de todas las edades dando patadas al balón, y lugar de asueto y reposo de quienes gustan del carácter familiar y de vecindad que ofrece.

Acogedora de acontecimientos variados de la actividad portuaria, ha servido de lecho donde acababan embarcaciones que, abandonadas a su suerte en medio de la bahía, eran empujadas por temporales de más o menos calibre hasta las plácidas arenales de la playa. Como ocurrió al *Dumbo*, mercante de bandera panameña embargado y subastado repetidamente sin armador que pujara por él. Víctima del fuerte temporal de viento y agua de noviembre de 1968, permaneció encallado durante cinco meses, llegando a formar parte del paisaje de la playa hasta que fue retirado y hundido mar adentro.

Atlántico



Tiburón martillo,
especie en peli-
gro de extinción.
| SERGIO HANQUET

Acabar con falsos mitos
sobre la violencia de
estos animales y con
el sensacionalismo
fomentaría desarrollar
un turismo alternativo

Tiburones y rayas en Canarias, riqueza natural y económica

El turismo de buceo genera importantes ingresos económicos en las islas Canarias, sin poner en peligro a las especies marinas objeto de las inmersiones. Entre las más buscadas están los elasmobranquios, fundamentales para el equilibrio del ecosistema marino y en grave peligro de extinción por la actividad extractiva.

LOLA SANTANA*

Las islas Canarias atraen cada año a millones de turistas: el pasado 2015 fueron 10,5 millones de personas, de las que aproximadamente 150.000 vinieron para sumergirse en nuestras aguas y bucear en nuestros fondos. Si cada uno de ellos permanece en las islas una media de siete días y su gasto diario es de unos 100 euros, estamos hablando de que el turismo de buceo reporta unos beneficios económicos en el archipiélago de unos 105 millones de euros al año.

Según estudios realizados, un tercio de los ingresos que genera el

turismo de buceo se debe a la regular presencia en sus aguas de tiburones y rayas. Esto significa que le debemos a los elasmobranquios unos 35 millones de euros anuales, un valor económico desde la vertiente contemplativa y no extractiva. Las potencialidades dentro del sector del buceo, dentro del sistema turístico y la renovación de la oferta e imagen de Canarias son muchas.

Deuda ecológica aún mayor

En las aguas que bañan el archipiélago canario se han identificado unas 85 especies de tiburones y rayas. Estos animales son los responsables últimos del equilibrio

del ecosistema marino, al encontrarse situados en la cúspide de la cadena trófica y, por ello, ser responsables de la riqueza y diversidad natural del medio marino. La caída de las poblaciones de tiburones impacta negativamente sobre todo el ecosistema marino y, por lo tanto, en la disminución de otras poblaciones de peces. Además, actúan de un modo similar a los leones en tierra, es decir, eliminan a los animales enfermos o débiles y garantizan la supervivencia de los individuos más fuertes y sanos.

Las características biológicas de la mayoría de tiburones (crecimiento lento, madurez tardía, nú-

mero reducido de crías) hacen que sean particularmente susceptibles a la sobrepesca y se recuperen lentamente de un estado de agotamiento.

Iniciativas para la protección de estas especies planteadas por la Asociación de Amigos de los Tiburones y las Rayas de Canarias (Atiracan), como la creación de un santuario de tiburones y rayas y la incorporación del angelote (*Squatina squatina*) al Catálogo Canario de Especies Protegidas, son una apuesta de futuro ecológico, sostenible y de desarrollo económico para Canarias.

El 98% del territorio canario está sumergido y sólo el 0,15% está

protegido. Además, el 30% de las especies están catalogadas en vías de extinción; en el mundo se aniquilan 73 millones de tiburones al año.

Los protagonistas

Entre los peces cartilaginosos que se pueden encontrar en Canarias, de forma permanente o estacional, los que mayor probabilidad tenemos de encontrarnos buceando son:

–el **tiburón ángel o angelote** (*Squatina squatina*), localizado en fondos arenosos y praderas de fanerógamas, es el tiburón más fácil de avistar. Especie en peligro crítico de extinción según la Unión Internacional de Conservación de la Naturaleza;

–el **tiburón martillo o cornuda** (*Sphyrna zygaena*), de costumbres pelágicas, se acerca a la costa en los meses de verano siendo fácil avistarlo desde embarcación.

–la **mantelina o mariposa** (*Gymnura altavela*), cuyas concentraciones en algunas playas o bahías abrigadas para parir son ya famosas en nuestras islas.

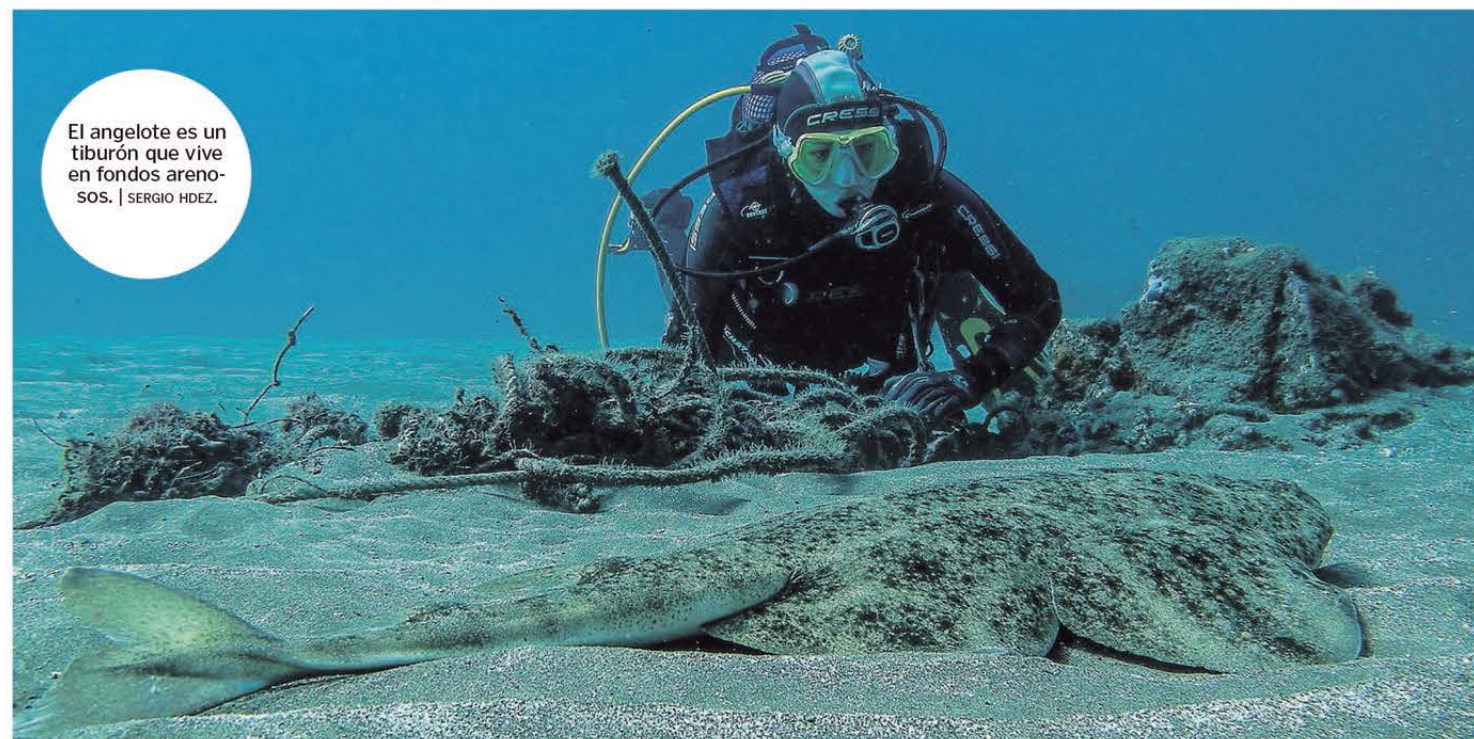
–el **chucho negro** (*Taeniura grabata*) y el **chucho amarillo** (*Dasyatis pastinaca*), muy frecuentes en fondos arenosos, bajo cornisas y cuevas.

Promocionar valores naturales

Promocionar la riqueza marina natural de las islas Canarias (a través de iniciativas como los concursos de fotografía submarina; los congresos científicos; la información y la sensibilización acerca de especies en peligro crítico de extinción y prácticamente desaparecidas del resto de Europa; y acabar con falsos mitos sobre la violencia de estos animales y el sensacionalismo) fomentará el desarrollo de un turismo alternativo, respetuoso con la naturaleza.

Los beneficios económicos y ecológicos que pueden derivarse de la conservación de los tiburones y rayas de Canarias, relacionados con un sector económico clave como el turismo, lo merecen. Canarias también.

* Portavoz de Atiracan y licenciada en Ciencias del Mar.



El angelote es un
tiburón que vive
en fondos areno-
sos. | SERGIO HDEZ.

Cita con Canarias

Jana Pilátová

Pastora checa en El Hierro

Nacida en 1980 en Kolín (República Checa) y licenciada en 2007 por la Facultad de Humanidades de la Universidad Carolina de Praga, es pastora de profesión. Trabaja para un ganadero de Bohemia cuyos animales limpian de pasto un espacio natural protegido, una política de protección contra los incendios forestales que practican muchos países europeos. Durante los meses más duros del invierno se refugia en la isla de El Hierro, donde, tras la entrevista, 'Pellagofio' la ha llevado a conocer a un pastor herreño y su ganado.

“El rebaño que pastoreo es una ‘máquina segadora de pasto’ alquilada por el Estado”

YURI MILLARES
Traducción: STEPAN ZAJAC

— ¿Qué hace una pastora checa en la isla de El Hierro, huyendo del frío?

— Disfruto de mis vacaciones, pues en Chequia trabajo desde mediados de abril hasta finales de noviembre. Huyo del frío y los cortos días del invierno. Los últimos años, he visitado, además de la isla de El Hierro, también las de La Palma, Tenerife y La Gomera. Normalmente meto el saco de dormir en mi mochila, una manta de piel de oveja, una cocinilla y un par de trapitos [ropa] y me retiro a disfrutar de las caminatas por las Islas, pasando las noches bajo las estrellas. Este año, en contra de lo habitual, me estoy quedando todo el tiempo en El Hierro en la casa de mi amigo, con quien también he estado seis semanas trabajando la viña. Sigo con interés el pastoreo en las islas Canarias, aunque por ahora más bien de lejos, todavía no conozco a ningún pastor personalmente. [Contactó con Pellagofio Ediciones para solicitar el envío del libro *Los últimos trashumantes de Canarias*.]

— ¿Qué hace cuando está en Chequia?

— Trabajo para Honza, un amigo que tiene una granja. Él comenzó igual que

yo, como pastor asalariado. Con el tiempo se convirtió en propietario de su propio rebaño, de un establo de ovejas y de un par de tractores. Además del rebaño con el que pastorea localidades de la Reserva Natural de Karst de Bohemia, a unos 30 kilómetros de Praga, tiene 15 ovejas frisias para el ordeño y tres vacas, fabricando con su mujer excelentes quesos, yogurt y mantequilla. Mientras yo me encargo de los animales durante el pastoreo de verano, Honza prepara el heno para el invierno. Este año tiene en el establo unas 130 ovejas y 50 cabras preñadas pasando el invierno.

— En Canarias todavía quedan pastores que hacen la trashumancia en busca de pastos. ¿En Chequia también hay?

— En Chequia, lamentablemente, este tipo de pastoreo no existe en la actualidad. Pero hago algo similar, ya que el rebaño que pastoreo es una “máquina segadora de pasto” alquilada por el Estado...

— ¿Qué ruta hace y cada cuánto tiempo mueve a los animales?

— En la Reserva Natural Karst de Bohemia pastoreamos para el mantenimiento

del paisaje en un total de ocho áreas. Cada área tiene una superficie distinta, algunas veces nos quedamos en un lugar dos semanas, otras veces hasta seis. Nos movemos

Esta entrevista con Jana Pilátová tiene continuación en pellagofio.es

“

“En primavera estoy pendiente de las crías: no están acostumbradas al pastor eléctrico ni al perro”



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Entre la bruma de Nisdafe

En los llanos de Nisdafe, esa misma bruma que dio de beber a los bimbaches y cargó de agua de los alisios al árbol santo Garoé, nos dejó un hueco mágico por un momento para poder fotografiar a Jana Pilátová, una pastora checa que pasa en El Hierro las vacaciones y que no dudó en posar junto al lobito herreño del pastor Pedrín.

en una zona de unos 10 kilómetros y movemos el rebaño de una localidad a la otra con ayuda del perro.

— He visto un reportaje en la prensa checa en la que aparece con el ganado en un paisaje nevado [Zprávy, 27/11/2013]. ¿Dónde duerme cuando va de trashumancia?

— El reportaje es de nuestro traslado al lugar donde pasamos el invierno, a unos 80 kilómetros. Antes Honza trasladaba a las ovejas en un camión, pero hace unos años pusimos en marcha una nueva tradición, ¡y el año pasado hicimos el traslado a pie por cuarta vez! Solemos aprovechar las rutas turísticas, así que a veces armamos “un poco de escándalo” en algún pueblito... Durante el camino pasamos la noche donde se pueda, el antiguo salón de baile de alguna taberna, acie-

“

“Pasamos el invierno a 80 km y vamos a pie, armando ‘escándalo’ en algún pueblito”

lo abierto, en casa de conocidos... Durante la temporada vivo junto al rebaño en una caravana equipada con calefactor de gas, estufa y un panel solar en el techo para tener luz en la caravana, y también para recargar la cerca eléctrica.

— En español tenemos la expresión “estás como una cabra” para alguien que está un poco loco. ¿Existe en checo?

— En checo se dice ser “goloso

como una cabra” o “flaco como una cabra” y son dichos muy acertados.

— Los checos tienen un plato que se llama *Smažený sýr* y en Canarias tenemos uno que se llama igual: queso frito. Ustedes lo acompañan con salsa tártara y nosotros con mermelada de tomate. ¿Qué le parecen?

— Aún no he probado el queso frito canario. Tengo que remediarlo antes de volver a Chequia.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Experiencias lindas tengo un montón, comenzando por las increíbles travesuras de los ingeniosos cabritos, pasando por los descansos junto a la fogata y las noches bajo las estrellas, o una lluvia inesperada durante un día caluroso. Lo mejor es poder volverlo a vivir todo este año otra vez...