

Entrevista

Juan Carlos Clemente

“Es difícil motivar a un cocinero joven haciendo cocina tradicional pura y dura”



Gastroclub

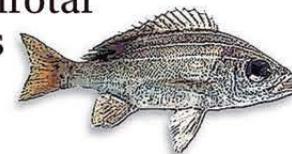
Propuestas para un recetario con quesos

La evolución de la cocina de sus madres y abuelas, de la mano de chefs de Canarias

Atlántico

Burros y burritos

Roncadores, emiten sonidos al frotar sus dientes

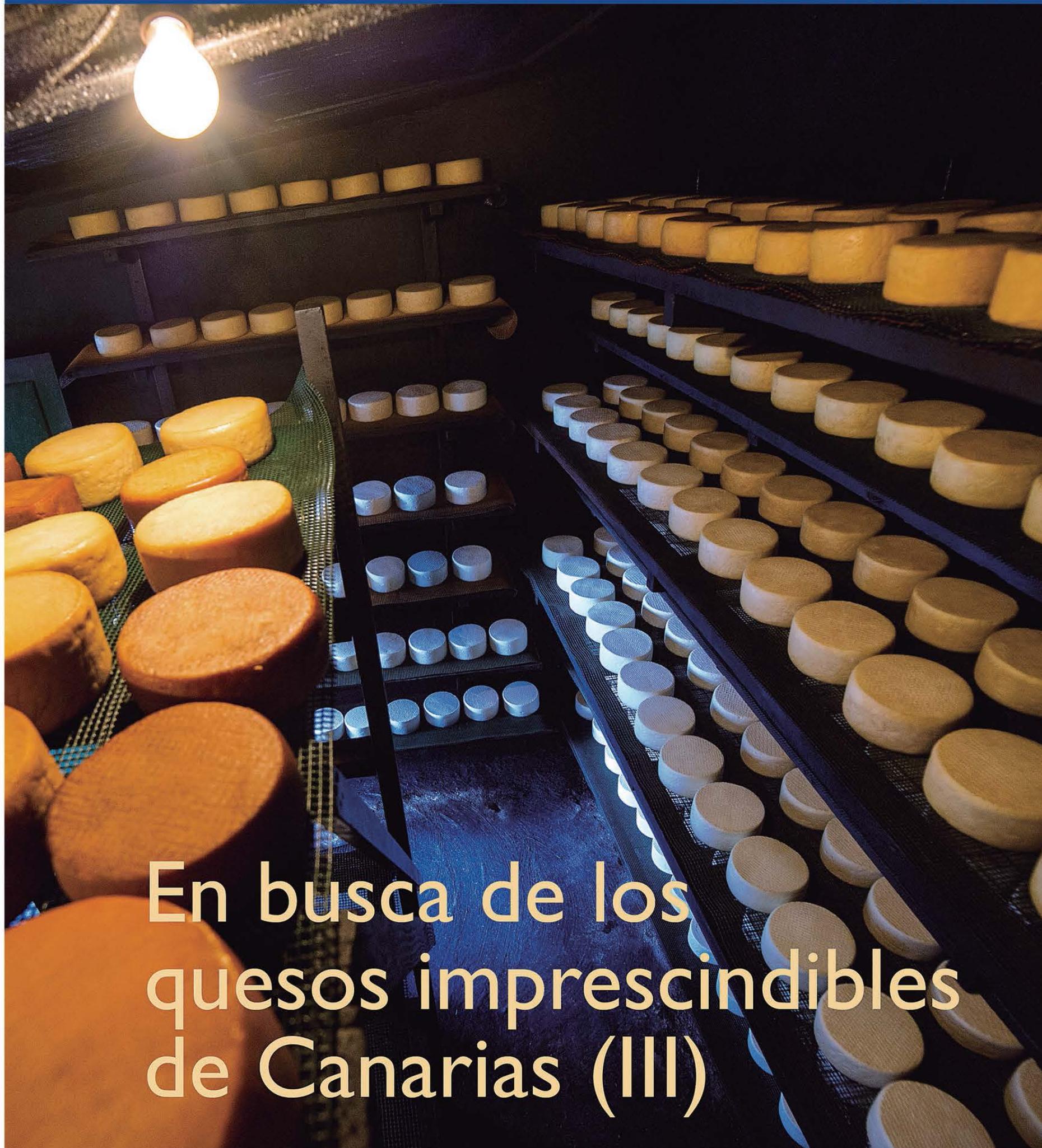


# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 42 - mayo 2016

Interior de la cabaña donde ahúman en la quesería gomera La Empleita (fotografía de Tato Gonçalves).



## En busca de los quesos imprescindibles de Canarias (III)

## El reportaje

Ángel Morales en la habitación de paredes ennegrecidas de la quesería Ayamosna, donde ahúma el queso con leña de brezo. | T. GONÇALVES



# Quesos imprescindibles de La Gomera

La isla colombina marca el inicio de la tercera etapa en el recorrido por el archipiélago para elaborar el catálogo del libro 'Quesos imprescindibles de Canarias'. Su agreste paisaje nos descubrió uno de sus productos estrella, en pequeño formato y con el característico toque ahumado del brezo y la jara.

YURI MILLARES

Viajar a La Gomera, si se hace por barco, tiene su punto de partida en el puerto de Los Cristianos, en el sur de Tenerife. Y eso es lo que hizo el equipo de trabajo de este proyecto, que pretende dar a conocer los distintos y diversos quesos que se elaboran en el archipiélago canario. A media tarde de un lunes que no terminaba de decidir si enseñar el sol o cubrirse de nubes grises, embarcamos en el *Volcán de Taburiente*, ferry de Naviera Armas que hace la ruta hacia La Palma.

Mientras se acercaba en el horizonte la silueta de nuestra isla de destino, repasábamos la lista de queserías que queríamos visitar: teníamos anotadas tres en nuestro plan de trabajo, cuyos horarios debíamos hacer coincidir con nuestra presencia en ellas para verlas en plena actividad.

## A Chejelipes

El martes temprano tocó adentrarse hacia Chejelipes por una serpenteante carretera. Nos guiaba Sixto Ramos Cabrera, titular de la quesería que lleva el nombre de su padre: **Queso de Plácido**. Un bellissimo barrio de casitas y terrazas de cultivo, alrededor de una presa rebotante, era el entorno. Allí nos esperaba su madre Rosario para empezar a ordeñar. Nos contó Plácido que durante 20 años fue medianero en Enchereda, un pe-

queño caserío cerca del monte, dentro de una finca donde el matrimonio tenía ganado y agricultura.

Cada tercer día bajaba con dos burros y una yegua para llevar los quesos a la capital. Tuvieron que pasar 19 años hasta que llegó una pista al lugar. "A medida que la fueron haciendo subía yo el coche hasta donde llegara", ríe, al recordar el furgoncito que se había comprado para repartir sus tomates, sus albaricoques... ¡y los quesos!

Muchos años de ahorro les permitieron comprar terreno donde están ahora y ya llevan otras dos décadas, con 150 cabras descendientes de la manada que tenían en Enchereda, haciendo queso y sembrando lo que comen ellos y sus animales.

A sus 72 años aún sale algunas tardes a pastorear, con su inseparable astia. Son "cabras cruzadas", describe, porque "el ganado lo hemos tenido enrazado de cabras del norte de Tenerife con la cabra criolla gomera, y esa raza es la que hemos tenido siempre", trayendo machos de un lado y de otro para evitar la consanguinidad.

## Ayamosna es queso y lugar

Y si la mañana la pasamos con esta familia en lo profundo de un encajonado barranco, la tarde nos llevó en dirección a la cumbre hasta el caserío de **Ayamosna**. En la quesería del mismo nombre nos encontramos con Ángel Morales



Retrato de familia con el Queso de Plácido, en Chejelipes: Plácido Ramos y Rosario Cabrera con sus hijos Sixto y Yurena. | TATO GONÇALVES

y su hijo Iván acabando de ordeñar. Empezó hace 25 años comprando un terreno para tener unas pocas ovejas y acabó invirtiendo en unas amplias instalaciones donde llegó a tener 800 cabras, pero ha preferido quedarse con unas 300 y estar más tranquilo. La mayor parte de ellas pastan libres en Chinguarime.

Una amplia habitación de paredes ennegrecidas es el ahumadero. Los quesos frescos pasan aquí dos días recibiendo humo de leña de brezo, que deposita y prende en un bidón: el primer día todavía con el aro metálico que hace de molde, el segundo día sin el aro, para que todo el queso coja el característico color ahumado.

## El secreto está en el humo

Estar ahumado es el denominador común del queso gomero. Pe-

## Estar ahumado es el denominador común del queso gomero, pero cada cual lo hace con distinta mezcla de maderas y de tiempos

ro cada cual tiene su forma de ahumar con distinta mezcla de maderas y de tiempos. Si en Ayamosna ahúman con brezo, en Chejelipes "con lo que ella está ahumando ahora –se refiere Plácido a su mujer, Rosario– es con el tajalague seco de la penca de la palmera y un poco de jara verde".

El miércoles volvemos a la zona de Chejelipes en busca de la tercera quesería, **La Empleita**, en otro bello paraje que recibe el nombre de Cañada de Chiquerones.

Aquí también ahúman el queso: "Nosotros usamos brezo, jara y tabaiba", nos explica Magnolia Armas, que es la que se encarga de ello, mientras su hermano Cristóbal se ocupa de los animales. Ella guarda los quesos en una pequeña cabaña durante dos meses, para que se vayan curando al tiempo que reciben el humo.

"Todas las noches enciendo la leña –que en este caso está en un horno en el exterior– y por las mañanas limpio y doy la vuelta a los quesos para que se ahúmen por todos lados. Eso ayuda a su conservación y su maduración". Transcurrido ese tiempo, los pasa a otra habitación a seguirlos curando.



Santiago saca su ganado a pastar en La Laguna. | T. GONÇALVES  
 Izq.: Juan Carlos Clemente monta uno de sus platos con queso. | Y. MILLARES

# Quesos y gastronomía en la isla de Tenerife

La tercera etapa en busca de los 'Quesos imprescindibles de Canarias' concluyó su recorrido con una intensa actividad desarrollada en Tenerife: visitando queserías de muy distinta condición y tamaño, recopilando llamativas recetas entre destacados chefs y realizando una deliciosa cata con un grupo de expertos catadores.

Y. MILLARES

La semana que el equipo de este proyecto se desplazó a Tenerife emprendió la tarea de visitar cinco queserías: cuatro de ellas nos llamaron la atención por su historial de premios, especialmente sus medallas de oro y plata en los World Cheese Awards (Montedeoca, El Guanche, Flor de Güímar y Benijos), pero localizamos una quinta que mereció nuestro interés por su singularidad.

Con una superficie de 2.034 km<sup>2</sup>, Tenerife es la mayor de las islas Canarias y las cinco queserías que citamos se encontraban en los cuatro puntos cardinales de su territorio. Comenzamos por dirigirnos al oeste. Con hermosas vistas sobre el mar, llegamos a la Subida a Tijoco Alto (Adeje), donde está la que tiene el nombre de la familia que la ha fundado: **Montedeoca**, en pleno ajetreo no sólo por su actividad normal, sino por sus obras de ampliación.

Con una ganadería caprina que supera el millar de cabezas, toda la familia colabora aportando su trabajo, y estamos hablando de tres generaciones en activo: los abuelos (Leoncio y Virginia), los padres (Leoncio Jesús y Ángeles Nieves) y los hijos (Alberto, gerente, y Daniel, responsable de distribución). El origen palmero de esta familia que emigró desde Los Llanos,

donde se dedicaban al ganado vacuno, se nota en sus quesos, algunos de tipo palmero (ahumado y gran formato con hasta 20 kg),

aunque predomina el queso fresco típico de Tenerife en formatos menores.

Muy cerquita, en la carretera de

Chío a Guía de Isora, pudimos conocer la quesería **El Guanche**, también con una importante producción de queso fresco (una parte de él ahumado con cáscara de almendra), curado y semicurado.

Un emigrante retornado de Venezuela, Antonio Jiménez, y su esposa venezolana, Mary Tovar, la fundaron en lo que es una actividad que ya hacían al otro lado del Atlántico. Pioneros en lo que a ahumar queso en Tenerife se refiere, su producción se sitúa en torno a los 800 kg de queso diarios.

Y del oeste, nos fuimos al otro extremo de la isla: La Laguna. Salvador Betancort es capataz agrícola y trabaja por las mañanas en la administración pública. Pero su pasión por la ganadería, que respiró

desde niño cuando vivía en Lanzarote, lo tiene todas las tardes ocupado con una quesería que puso en marcha en 2014: **Quesos5enti2**. Apenas tiene "una docena de cabras y una docena de ovejas", nos dijo, con cuya leche elabora unos 10 kg de queso de mezcla cada día. "La leche de oveja es la que le da el punto. Aquí en Tenerife es la gran desconocida".

Una leche, además, de animales a los que cuida mucho la dieta con pienso especial junto paja seca y forraje verde que él mismo siembra y siega (avena, alfalfa), y con pasto del campo cuando las saca cada tarde a un cercado (trébol, rosquillas, tederas, cardos, grama). Además del queso fresco de consumo mayoritario en Tenerife, elabora un queso semicurado (que sorprendió a los catadores y describieron "muy sabroso y elegante") y está haciendo pruebas con queso de flor.

La siguiente jornada cambiamos la orientación de la brújula para ir al sur (valle de Güímar) y al norte (valle de la Orotava). Antonio Fleitas (**Flor de Güímar**) nos brindó dos de sus quesos de leche cruda de cabra: el curado reserva en formato cuadrado y el semicurado ahumado con madera de haya y humo frío (que obtiene sin fuego). Roberto Sastre (veterinario en **Benijos**) nos mostró cómo se hace el queso a ritmo de industria, en la fábrica que la Cooperativa La Candelaria tiene en la localidad de La Orotava del mismo nombre. El queso semicurado que queríamos probar lo dejamos encargado, pues no había stock.

Tal colección de quesos no sólo fue objeto de cata por expertos. Además, algunos los convertimos en llamativas recetas gracias a la participación de destacados chefs de Tenerife, en platos que combinan identidad isleña y su evolución [ver páginas siguientes].



TERCERA SESIÓN DE CATA DE "QUESOS IMPRESCINDIBLES DE CANARIAS"

El maestro quesero Isidoro Jiménez presenta los quesos, recogidos durante el viaje realizado por las islas de La Gomera y Tenerife, al equipo de catadores. Como en las anteriores catas (Lanzarote, El Hierro), se pidió la colaboración a un grupo de expertos locales. En este caso fueron (de izq. a dcha.): Julián Zafra, Zebina Hernández, Merche Alonso y José Hermoso. El lugar: bajo una palmera canaria en una casa rural de Tegueste (Tenerife), en la finca ecológica del viticultor Marcelo González.

YURI MILLARES

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

# Producto y cariño Maquila, cocina canaria sin complejos

El restaurante Maquila fue una casa de comidas que tuvo unos modestos inicios en los años 30, hasta convertirse en parada imprescindible de la gastronomía lagunera en los 50-60. Renovado en los 80, tras su cierre en 2010 y diversas vicisitudes en su reciente historia desde entonces, abrió de nuevo en junio de 2015 de la mano de dos grandes cocineros, dispuestos a situar en el presente la cocina que representó.

Y. MILLARES

En 2010 la prensa tinerfeña se hizo eco de una noticia que tenía conternados a sus protagonistas. "Ha sido desde hace décadas un punto de referencia en la ruta gastronómica de La Laguna y, más que una simple casa de comidas, constituye un símbolo de la pequeña historia de la ciudad. Por eso Los Sabanderos le cantan a Maquila en una de sus famosas isas parranderas, y por eso el propio callejón en el que se encuentra fue bautizado en su día con el nombre del restaurante", pudimos leer en *La Opinión de Tenerife* un día de febrero de aquel año sobre el cierre de este popular restaurante.

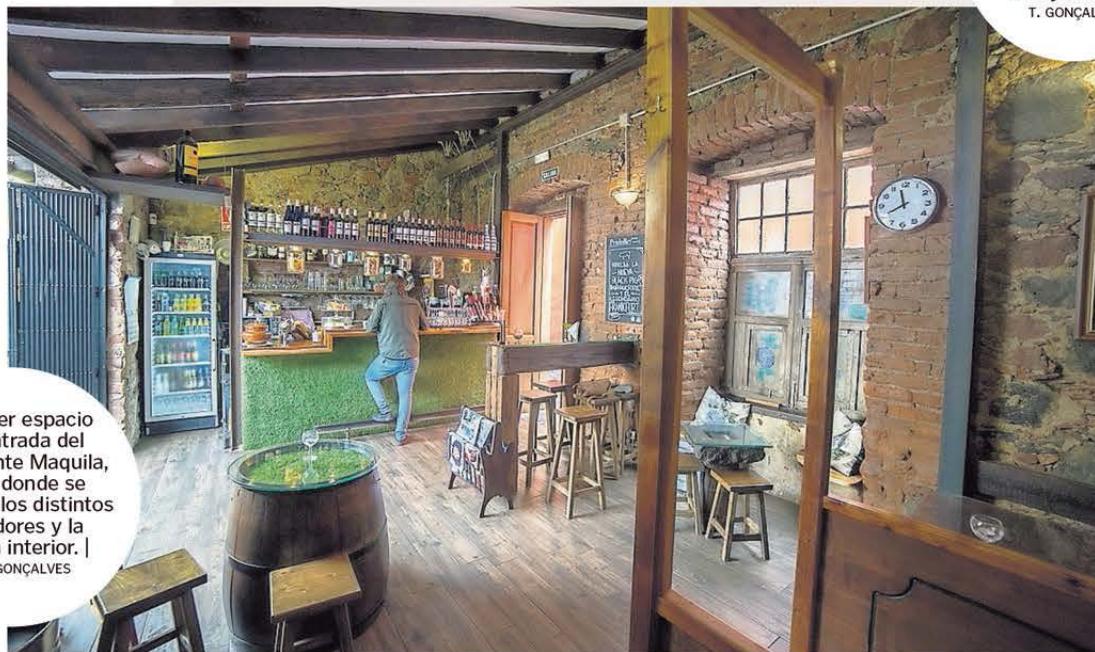
Cinco años después, los cocineros Dolores García y Pau Bermejo se hicieron cargo del local, que había vuelto a abrir, con la intención de recuperar para esta ciudad lo que significó Casa Maquila. "Queríamos mostrar que la cocina tradicional no tiene por qué estar falta de cariño y de arte. Todo el mundo habla de cocina tradicional y su evolución, muchos chefs en el mundo lo tienen claro, los del País Vasco lo han tenido claro siempre, pero en Canarias la gente tiene un complejo de inferioridad tremendo", explica Dolores.

"Trabajamos con producto ecológico, compramos directamente en los mercados de agricultores y transmitimos que sabemos de dónde vienen nuestras papas, nuestros tomates. También transmitimos cariño en la presentación de nuestros platos, porque todo se hace con una llamativa y buena presentación".

Su socio Pau Bermejo lo recalca: se trataba de "volver a los valores de Casa Maquila, legendaria casa gastronómica, un sitio donde la gente venía a degustar comida canaria. En los últimos años se habían perdido los orígenes del restaurante y con quién mejor que con Dolores para poderlos recuperar", dice. "Ella pone la tradición y los orígenes y yo hago la evolución", describe la sintonía entre ambos, que se materializa en una carta con dos caras: la tradicional y la evolucionada.

## Un escaldón muy especial

De esa mezcla de sensibilidades nacen platos muy especiales que



El primer espacio a la entrada del restaurante Maquila, desde donde se accede a los distintos comedores y la terraza interior. | TATO GONÇALVES



Los chefs Pau Bermejo (d), Dolores García y Jonay Darias. Debajo, fachada del restaurante en el callejón Maquila. | T. GONÇALVES



no se pueden dejar de probar aquí. El más singular de ellos, su escaldón. "No hacemos el escaldón típico de Tenerife, a mí me gusta más el de Gran Canaria, es más meloso. El secreto está en tener un caldo muy caliente a fuego lento e ir añadiendo ese gofio poco a poco", nos

explica Dolores.

"Es uno de nuestros platos intocables", dice por su parte Pau, días antes de terminar la nueva carta que estos días estrenan. "Nosotros lo trabajamos con un caldo de costilla de cochino negro y vegetales ecológicos. Lo presentamos en un

plato hondo con mojo rojo, el escaldón bien untuoso encima y lo coronamos con mojo verde con vinagre macho, costillitas y torrezno de cochino negro y encurtidos de cebolla".

## Historia de una amistad

Pau Bermejo llegó a Canarias hace siete años. Natural de Sant Celoni, traía consigo un rico bagaje profesional. "Llevo trabajando desde los 15 años", nos cuenta. Los primeros pasos en su formación los dio con Santi Santamaría (tres estrellas Michelin) y, más tarde, en Mónaco con Gregory Gouldot (otras tres estrellas Michelin).

A Tenerife vino con un sólido currículum como chef ejecutivo de cuatro hoteles en el Puerto de la Cruz. Un día acudió al mercadillo del agricultor de La Orotava y vio a Dolores García (conocedora, como pocos restauradores, de la cocina tradicional canaria y sus ingredientes), dando un curso de papas. "¿Cómo puede ser que haya tanta variedad, tanta información y tantos matices en unas papas?", se preguntó Pau asombrado. "Me acerqué a su restaurante, No Sólo Café y Vino, y le dije: 'Yo te cocino y te hago un menú degustación, pero tú enseñame de las papas'. Allí se creó una amistad que ahora nos ha hecho socios".

Para jefe de cocina han recurrido a Jonay Darias, un joven valor de la gastronomía isleña con quien también se da esa sintonía. "Hago una cocina de contrastes con producto canario, en la que la gente se reconoce", explica.



Ensalada de tomates, acuarela de berros y esferas de queso de cabra ahumado, de Jonay Darias. | T. GONÇALVES

## • La cata



Mario Reyes\*

*Divertido, sorprendente y floral gual*

Ficha técnica:

**Bodegas Viñatigo.**

Marca: Viñatigo Gual.

Tipo: vino blanco seco.

Uvas: gual (100%).

DOP: Ycoden Daute Isora.

Una joya! Un vino que, por su calidad y originalidad, debería despertar más el interés del consumidor, pero eso es harina de otro costal. Es un vino divertido, sorprendente, directo. Floral en su juventud, con ciertos toques de lima, lo que más sorprende son sus atisbos de tostados, coco y demás aromas relacionados con la guarda en roble, que en este caso proceden de la variedad. No debes perdértelo.

Nos cuenta el bodeguero Juan Jesús Méndez, basándose en datos analíticos, que la gual es la variedad de uva blanca más interesante de España.

\* Sumiller, así lo describe en el libro "100 vinos imprescindibles de Canarias" (Pellagofio Ediciones, 2015).





El plato que Dolores García rescató de su abuela palmera Lola: queso fresco rebozado con gofio. | TATO GONÇALVES

## La cocina tradicional y su evolución desde la memoria

Varios cocineros que desarrollan su labor profesional en Tenerife cocinan para la próxima edición del libro 'Quesos imprescindibles de Canarias.' Éstas han sido sus propuestas y sus argumentos, aportando unas creaciones con hondas raíces isleñas.

YURI MILLARES

Y lo hacen en la línea de lo que esta isla trabaja hace tiempo: valorizar el producto local, mirar en las raíces del recetario popular y presentar unos platos exquisitamente pensados y elaborados con las técnicas de la mejor cocina actual.

El asesor gastronómico **Juan Carlos Clemente** (ex jefe ejecutivo en la cadena hotelera Iberostar) es un ejemplo de ello. "No puedo cocinar sin recuerdos, necesito inspirarme en algo y seguir un hilo conductor que me permita crear", explica [ver entrevista en este número]. Y esos recuerdos lo trasladaron a su infancia en La Gomera, cuando se puso a pensar qué recetas crear pa-



De Juan Carlos Clemente: batata con almogrote (La Gomera) y, debajo, mojo queso (La Palma). | T. GONÇALVES

ra esta ocasión. Con queso curado ahumado de Chejelipes, "qué mejor que fusionarlo con batata que se da allí, con el berro y con un chicharrón de cochino", dice, para crear una especie de canelón con batata guisada, relleno con un almogrote de este queso. "Es una combinación de picante dulce que está muy bien".

Con queso de cabra curado con gofio también fusiona sus recuerdos, presentando "una receta de La Palma que a mí me gustaba de pequeño: el mojo queso, que lo comíamos en casa por la influencia de familia que teníamos en esa isla. Y lo presento con una papa bonita, que también evoca el recuer-

do". Y no podía faltar, para la tercera receta, un queso fresco de Tenerife, que muestra desmenuzado, una forma más cómoda de presentar el queso pensando en una ensalada con elementos que siempre le van de manera natural: el tomate, el orégano, la remolacha..."

Otro proyecto gastronómico en marcha en Tenerife es el que representan los cocineros **Dolores García Martín** y **Pau Bermejo Vargas**, socios en el restaurante Maquila [ver reportaje en página anterior], donde cuentan, además, con **Jonay Darias** como jefe de cocina. Entre los tres presentarán en *Quesos imprescindibles de Canarias* otras tantas recetas.

Dolores aporta una antigua y curiosísima receta palmera, a la que su socio Pau aporta el toque de evolución. Se trata de un *trampantojo* (elaboración que a la vista parece una cosa que no es), en este caso un trampantojo de bienmesabe. "Es de mi abuela Lola Abrante. Era palmera, ¡como para no tener bienmesabe siempre en casa!"

Cuando no podía conseguir la almendra palmera, "su truco era hacer algo con aspecto y sabor de bienmesabe, pero que en realidad es cabello de ángel con castaña y un buen bizcocho. Siempre nos lo ponía con queso ahumado".

Sorprendidos con este rescate de la memoria de los sabores de Dolores, también disfrutamos con otro recurso de su abuela, su gofio y queso. "Cuando están muy tiernos, los quesos tienden a soltar mucho suero que, sino se lo quitas, llega a ponerse baboso. Mi abuela lo cortaba en deditos y le hacía un rebozado con gofio y huevo batido. Era espectacular".

**Más información** de estas recetas y de la que elaboró Jonay Darias, en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)).

III Salón Gastronómico de Canarias

# GASTROCANARIAS

2016 Recinto Ferial de Tenerife 24 al 26 de mayo



## Rutas

## • Árboles de Canarias



Juan Guzmán\*

## ¡Un superviviente como para no verlo!, el Cedro de Arico

Seguramente la mayoría de nuestros jóvenes, y no tan jóvenes, perciben los paisajes forestales actuales como un fiel reflejo de la naturaleza canaria. Nada más lejos de la realidad.

A poco que profundicen en el asunto, descubrirán que la mayor parte de nuestro verde proviene de la reforestación, sobre todo en las islas centrales, o bien se trata de formas o fragmentos de sus especies más resistentes. Gran parte del monte todavía se encuentra en estado de convalecencia y recuperación, tras el efecto meteorito que sufrieron en el pasado. En este sentido, siempre se ha señalado al Bosque del Cedro, en Garajonay (La Gomera), como, posiblemente, el único bosque virgen de Canarias. Paradójicamente, *Juniperus cedrus*, la especie del cedro canario, es uno de los elementos menos abundantes en este hábitat de fragosa laurisilva.

El cedro canario posee una amplia elasticidad ecológica, se le puede encontrar de manera aislada tanto en la laurisilva como en el pinar, aunque su verdadero dominio se eleva hasta las zonas cumbres. Este salvaje de la alta montaña resulta ser todo un portento de tenacidad, soportando altos índices de insolación, así como nieves, hielos, cencelladas o fuertes vientos. En estas condiciones su crecimiento es muy lento y suele presentar portes asimétricos, escasa altura y aspecto retorcido.

Como han señalado diversos autores, resultaría más que probable que las cumbres de las islas de mayor altura albergaran estructuras boscosas, más bien abiertas, conformadas por el cedro. Uno de los pilares que apoyan esta teoría es el hecho de la recuperación natural que está experimentando la especie, gracias a la visita anual de uno de sus más íntimos reproductores: el migrador mirlo capiblanco (*Turdus torquatus*).

### Madera rojiza y aromática

La excelencia de la madera de cedro, tan rojiza como ligera, duradera y aromática, fue sin duda el principal motivo de persecución y aprovechamiento. Una vez me contaron que todos los cedros que se en-

contraban junto a la carretera del Roque de los Muchachos (La Palma) fueron talados en un mismo día. De allí debieron salir unos cuantos arcones, así como algunas miles de cajas para puros. Sacrificar estas joyas de la botánica canaria por estos utensilios no compensa los millones de años de evolución, para conquistar los territorios más inhóspitos de la orografía insular.

Y aunque nos quede la duda de hasta qué punto existió un auténtico bosque por encima del pinar, lo cierto es que todavía hoy podemos encontrar ejemplares que, sorprendentemente escaparon al filo del hacha. El Cedro de Arico es, con toda probabilidad, el ejemplar espontáneo de mayor tamaño que existe en las islas Canarias. El conocido como Patriarca del Teide, en Las Cañadas, es otro ejemplar notable, así como el Cedro de la Casa del Guarda, en Osorio (Gran Canaria), si bien este último fue plantado.

### Ocho metros en más de 400 años

El Cedro de Arico se localiza (28° 13' 19" N y 16° 29' 26" W) en el fondo del barranco de los Cedros, por encima del caserío de El Bueno, entre el pinar de Tamadaya y la finca de Chajaña. Se encuentra rodeado por antiguas terrazas de cultivo, ya reconquistadas por el pinar, y en el entorno también existen contados ejemplares de cedro.

A una altitud próxima a los 1.000 metros, casi en el mismo cauce, arranca este agraciado superviviente del pasado. Al situarse de manera encajonada, sus dimensiones reales sólo resultan apreciables casi a la par que advertimos su delicado y a la vez perfume letal para enamorarse.

Este sublime ser vivo se ramifica, a escasos centímetros del suelo, en varias pernakadas. Su fuste más grueso alcanza un diámetro de 2,40 metros, presentando siempre una marcada inclinación hacia el este.

### CUADERNO FORESTAL

Con toda probabilidad es el ejemplar espontáneo de cedro de mayor tamaño que existe en las Islas Canarias (foto J. Guzmán).



Su altura total es de ocho metros, dejando bajo su copa una enorme sombra como resultado de su arquitectura en forma de paraguas. El árbol es un vivac en sí mismo, un refugio natural donde podrían tumbarse más de 50 personas. Colándonos bajo este cedro, escondiéndonos en la naturaleza, enseguida se escucha la frenética actividad de la avifauna que este solo ejemplar regala.

### En grave peligro

Del árbol cuelgan varias ramas desgajadas y secas, sus troncos se curvan sobre múltiples ejes y se pueden observar grietas y profundas hendiduras en la madera interna, con zonas vivas y muertas.

El árbol no presenta marcas de incendios, pero sí que se encuentra expuesto a un gran peligro, ya que el espeso sotobosque circundante, dominado por jaras y escobones, se encuentra prácticamente en contacto con la copa llorona y rastrera. Seguramente no sería capaz de sobrevivir a un incendio de mediana intensidad, circunstancia que aconseja la aplicación de un tratamiento preventivo por parte de las autoridades competentes.

Su edad es muy difícil de calcular, aunque al tratarse de una conífera sería posible estimarla científicamente. Se sabe que se trata de una especie muy longeva y, al menos, debería sumar 400 años, aunque puede que muchos más.

Tan solo cabe añadir que, si tienes la oportunidad de poder visitar esta gigantesca semiesfera de buena sombra, no olvides multiplicar este bello paraje por doquier, para tratar de imaginar lo que debió ser la auténtica y originaria naturaleza canaria.

\* Ingeniero técnico forestal.

**No sobreviviría a un incendio de intensidad media, lo que aconseja aplicar un tratamiento preventivo por parte de las autoridades**

GASTRONOMÍA  
ETNOGRAFÍA  
EL MAR DE CANARIAS  
NATURALEZA  
MUNDO RURAL



**pellagofio**  
Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

LA PROVINCIA

La Opinión  
de Tenerife

# Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Hemúlidos



Hemúlidos en Canarias (de izq. a dcha.): burro, roncadador y burrito.  
 | ARCHIVO PELLAGOFIO

### Frito con buen aceite

El **burrito** (*Parapristipoma octolineatum*), es igualmente denominado **burrito listado** (debido a las listas que presenta) y **boca de oro** (nombre oficial en español). Su presencia es ocasional a frecuente en todas las islas del archipiélago. Carne de buena calidad, aunque sus capturas no son notables. Su calidad gastronómica es mayor cuando ha sido pescado de anzuelo y menor con nasa o enmalle. Se vende en fresco. Alimento magro de carne fina, que precisa de fritura con buen aceite de oliva.

Forma densos cardúmenes ("burreras") de varias docenas de individuos que tienden a permanecer en la localidad.

### Parecido al besuguito y la salema

El **roncadador** (*Pomadasys incisus*) es también conocido como **ronco** o **tronelero**. Sus nombres comunes hacen alusión a su capacidad de emitir sonidos: "ronca" o "trona". Presenta parecido morfológico con algunos peces de la familia de los Espáridos, tales como besuguito, chopo, salema y mojarra. Es frecuente y común en todo el archipiélago canario.

De buena calidad, aunque de limitado interés pesquero, debido a que no suele pasar de 15 cm de longitud total. No es frecuente encontrarlo en los mercados. Nuestro amigo y colega José Ignacio Santana nos apunta que, en Gran Canaria, es típicamente capturado sobre arena mediante artes de enmalle nocturnas (20 a 24h) e incluso con caña. De carne magra (pescado blanco), se consume generalmente frito.

Suele formar vistosos cardúmenes ("roncaderas" o "ronqueras") de gran número de individuos (incluso más de un millar) que nadan incesantemente, pudiendo permanecer en la misma localidad durante años. Estas agrupaciones desaparecen durante la noche, cuando los peces se dispersan para alimentarse de pequeños invertebrados del fondo arenoso.

\* Grupo de investigación en Ecología Marina Aplicada y Pesquerías (i-UNAT / ULPGC).

## Burros, burritos y roncadadores emiten sonidos con sus dientes

De gran calidad gastronómica, sobre todo el burro, y, sin embargo, poco frecuentes en las pescaderías. Excelente el burro para un caldo de pescado, el burrito y el roncadador es mejor consumirlos en fritura con buen aceite de oliva.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)\*

Los pescados de la familia de los Hemúlidos, en el caso de Canarias, son el burro, el burrito y el roncadador. El burro presenta gran calidad gastronómica, aunque ha sido apartado de nuestras cocinas por dos motivos principales: no es abundante y en general se desconocen sus atributos culinarios. Sus denominaciones vulgares constituyen un *alarde* más de márketing: muchos consumidores poco avezados en la materia pensarán,

**"El mejor caldo de pescado es el de burro", dice Pedro Cruz, y damos fe de ello, no tiene nada que envidiar al de cherne o de sama**

erróneamente, que pescados denominados como el cuadrúpedo no pueden ser muy buenos.

Especialmente cuando son capturados, los Hemúlidos frotan sus dientes faríngeos para emitir soni-

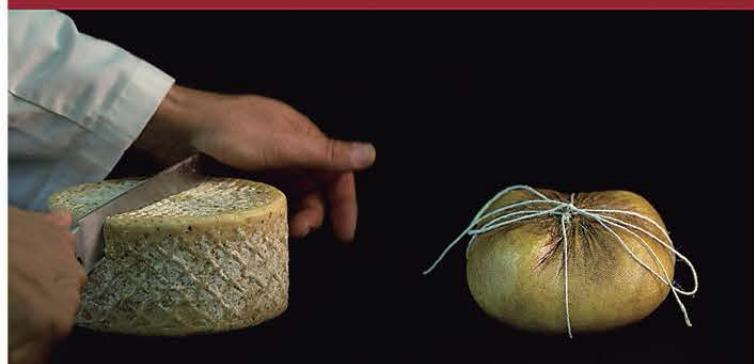
dos, que son amplificadas en su vejiga gaseosa. Por esta razón son denominados "roncadores".

### El mejor caldo de pescado

El **burro** (*Plectorhinchus mediterraneus*), también es conocido como **burro de ley** (para diferenciarlo del burrito) o **burro de la costa** (más abundante en la costa africana). Más frecuente en Fuerteventura y Lanzarote, es ocasional e incluso ausente en las restantes islas: presenta mayor afinidad por las aguas frías.

Su carne es de excelente calidad, aunque sus capturas son escasas en Canarias. Se comercializa en fresco o salado. Alimento semigraso a graso. Se utiliza en la elaboración de sancochos, cazuelas y caldos de pescado. Según Pedro Cruz (restaurante Casa Perico, Playa de Melenara, en Gran Canaria), "el mejor caldo de pescado es el de burro". Damos fe de ello, pues no tiene nada que envidiar al caldo de pescado de cherne o de sama. También puede encontrarse y consumirse como jarea abierta.

## Quesos de Autor con identidad isleña



## Cita con Canarias

## Juan Carlos Clemente

Cocinero y asesor gastronómico

“Estudiar cocina despertó en mí un montón de curiosidades, porque a la vez iba entendiendo qué hacían mis padres y mis abuelos”, nos explica este cocinero tan creativo como apegado a los recuerdos que le inspiran. Durante años chef ejecutivo y, después, asesor gastronómico de una gran cadena hotelera en sus establecimientos de cinco estrellas de Canarias, Baleares y Andalucía, decidió dar un giro a su trabajo que le permitiera pasar más tiempo con su familia en Tenerife.

## “Es difícil motivar a un cocinero joven haciendo cocina tradicional pura y dura”

YURI MILLARES

— Dechefen la cocina de grandes hoteles ha pasado a convertirse en asesor de restaurantes. ¿Huyendo del estrés o en busca de otras metas?

— Un poco todo. Trabajar en una empresa como para la que trabajaba, Iberostar, es un lujo. A mí el estrés me gusta, creo que saca lo mejor de mí. Pero sí es cierto que año tras año queriendo hacer las cosas muy bien, quizás te castiga en el trato personal con los equipos. También, cuando vas cumpliendo unos años, te vas marcando objetivos y el hecho de tener familia, en mi caso con niños pequeños, hace que se encienda una bombillita que te hace pensar y replantearse: ¿qué estoy haciendo? Me gusta mucho trabajar en los hoteles, pero me apasiona el trabajo que hago ahora.

— ¿Y qué hace un asesor gastronómico en un restaurante?

— Resuelvo problemas con la experiencia entre aquellos que no la tienen, porque hay personas que montan un restaurante y no saben cómo hacerlo. O hay personas que tienen un

restaurante y no les funciona: hay que hacer un cambio de enfoque, o de carta, y también en el ayuda. Al final, sólo es experiencia.

— Cuando entra por la puerta de un

restaurante que le pide ayuda o diseñar una carta, ¿le marca la primera impresión al entrar por la puerta y ver el local, o no importa tanto el entorno?

— Yo no suelo valorar la primera impresión. Siempre que hago un trabajo para un restaurante me gusta saber quiénes son los propietarios, dónde está ubicado, qué tipo de clientela suele visitarlo. Un par de días después de vivir el servicio con ellos (porque no tomo decisiones sin estar metido en el ajo) intento sacar una conclusión, con la que tanto el equipo de trabajo como los propietarios se sientan identificados. Cuando trabajas con equipos jóvenes, sobre todo cocineros, hay que motivar. Y es difícil motivar haciendo una cocina tradicional pura y dura: hay que hacer un guiño entre lo tradicional y lo actual, para que el dueño se sienta satisfecho y el que trabaja sienta que aprende.

— Vayamos al principio. ¿Cuándo supo que iba a ser cocinero: se lo dijo un pajarito o alguien le inspiró?

— No. Con 14 años yo no creía en carreras universitarias, tampoco sé si a esa edad puedes tener claro lo que quieres y entendía, por el runruno que había, que la hostelería era el futuro. Y más estando aquí [en Tenerife]. En casa nadie trabajaba en hostelería

Esta entrevista con Juan Carlos Clemente tiene continuación en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)

“Como canarios debemos defender nuestros productos y estar orgullosos de ello, que es lo que nos falta”



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

### Día de sabores y aprendizaje

Como apoyo, una barrica de Tajinaste; de testigo, un majestuoso Teide aún con restos de nieve. Así realizamos la sesión de fotos a Juan Carlos Clemente. Y lo hicimos después de saborear tres magníficas creaciones con quesos canarios, jugando entre la tradición y la innovación. Una mañana de aprendizaje en el restaurante Dula y Pipa.

(toda mi familia se dedicaba a la agricultura), pero entendía que por ahí había una salida laboral. Empecé y descubrí que despertaba en mí un montón de curiosidades, porque a la vez iba entendiendo qué hacían mis padres y mis abuelos, y vincular todo esto a la gastronomía te permite ser creativo. Trabajar con las manos es lo que más me gusta, o unir recuerdos y tradición con evolución. Me parece un campo tan enriquecedor, que para mí es la profesión perfecta.

— Viendo algunas cartas que ha diseñado, hay mucho guiño a su infancia en La Gomera, como los chicharrones de su casa en Garabato, o la ensalada con perico de su abuela María. ¿Hasta qué punto le ha marcado esa gastronomía tradicional en lo que hace hoy?

“

Ser cocinero es tan enriquecedor, que para mí es la profesión perfecta”

— Yo creo que me marca para todo. Hace poco, en otra entrevista, me preguntaban: “Oye, ¿y si estás al mismo tiempo con cinco o seis restaurantes, no te repites en las propuestas?”. Pues la verdad es que no, dije. Tiras de recuerdo para crear cualquier cosa, porque al fin y al cabo soy una persona y sólo tengo una cabeza. Y es verdad que no puedo cocinar sin recuerdos, necesito inspirarme en algo y seguir un

hilo conductor que me permita crear algo. Después saldrá más o saldrá menos, pero siempre uso la misma terapia.

— Algo que no quiere ni probar...

— Todo eso de escorpiones, hormigas y cucarachas, quizás por nuestra cultura. Los cocineros debemos tener la mente abierta para probar, pero también para no querer probar lo que no nos apetezca.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— De pequeñito me despertaba oliendo a pan en casa y después de 40 años el pan me sigue oliendo igual cada vez que lo hacemos. Ese olor a pan recién hecho, que en casa se horneaba con una hoja de col debajo, col que al tostarse en el horno de leña desprende un aroma, a mí no se me olvidará en la vida.