

## Entrevista

Victoria Torres Pecis

“A mi padre le gustaban los vinos frescos y sabrosos, y a mí me gustan de la misma manera”



## Rutas

Árboles de Canarias,  
por Juan Guzmán

El Pino de la Mano de Dios, sobrenatural pino-pinar en La Orotava

## Gastroclub

Cata exclusiva

Secretos y maridajes de las nuevas cervezas canarias



# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

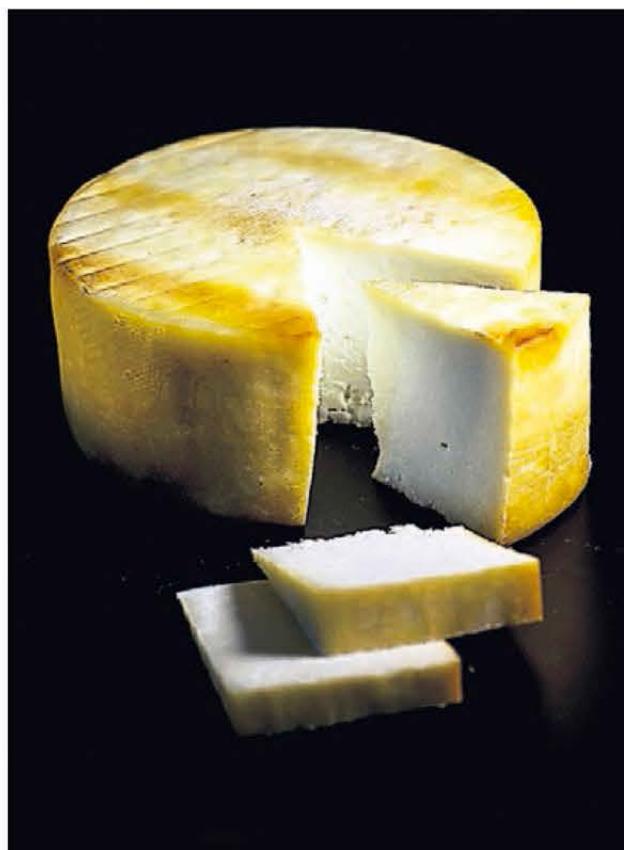
2ª época - nº 44 - julio/agosto 2016

Luis Lorenzo elabora los denominados 'quesos de manada' en la Caldera de Taburiente (foto: Yuri Millares).

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



## El reportaje



Carlos y Ana Laura con su ganado en la granja El Manchón (El Paso). Izq.: queso ahumado El Cañizo, Granja Montellano (Puntallana). | T. G.

## Quesos imprescindibles de La Palma

La Isla Bonita ha sido el destino de la quinta etapa en busca de los 'Quesos imprescindibles de Canarias'. Fueron 13 las queserías visitadas y 17 los quesos seleccionados para catar, con la singularidad de que la mayoría de ellos emplean cuajo natural de cabrito, algo casi extinguido en el resto del Archipiélago.

YURI MILLARES

El más complicado de los viajes realizados ha sido el que llevó al equipo del proyecto hasta La Palma. No tanto por el viaje en sí (a bordo de dos modernos barcos de Naviera Armas, el *Volcán de Tijarafe* y el *Volcán de Taburiente*), como por la apretada agenda: había que visitar 13 queserías en apenas una semana en la que, además, había que celebrar la cata y estar en la feria de ganado de San Antonio del Monte. La colaboración del Cabillo facilitó ese trabajo, gracias a la planificación de las rutas que nos brindó el técnico Javier González, en coordinación con las propias queserías.

Escogidas por su historial de premios en el momento en que el proyecto inició su andadura (finales de 2015), llegar a cada quesería fue descubrir diferentes paisajes, experiencias y modos trabajar, con los evidentes matices aportados a cada queso.

Todo un intenso recorrido en el que hemos visto antiguas prácticas pastoriles aún en uso (envetar la recría, es decir, guardar los cabritos nacidos en el año en un lugar abrupto de difícil acceso, del que los animales no pueden salir), el empleo de cuajo natural de cabrito para cuajar la leche (con lo que ello supone de preservación de la identidad y originalidad) o la convivencia de dos formas de presen-

tar los quesos: ahumados (con hoja de pino, tunera, cáscara de almendra) y sin humo (para quienes prefieren disfrutar del sabor en los más madurados).

El lunes lo pasamos recorriendo el municipio de Puntallana y comenzamos a descubrir, además, que el sector ganadero de esta isla goza de salud en cuanto a relevo generacional: matrimonios jóvenes en pequeñas explotaciones de carácter familiar.

En La Rehoya (**Queso Los Barbuseros**), por ejemplo, esa realidad se llama Nazareth y José Miguel, cuyas cabras de raza palmera tienen un alimento de lujo que da el propio territorio. Ellos lo llaman "hierba" (tedera, cornical, hinojo, vinagrera, corazoncillo) y "monte" (faya, brezo, gacia, tagasaste).

También encontramos a un ganadero innovador, Román (**Granja Llanomar**), con un concepto empresarial de la actividad que prima la producción (tiene cabra majorera), reduce riesgos (pasteuriza la leche) y ahorra costos sin reducir la calidad de la alimentación (cultivando forraje como la maralfalfa). "Creo que soy el único palmero que ha arrancado una hectárea de plátanos para plantar la comida de las cabras", ríe.

El martes, Los Llanos y El Paso. "Las vacas [para carne] son cosa de él y las cabras son cosa mía", nos dice Carmen Nieves Carmona (**Queso El Valle**) sobre el reparto de ta-



La cata en Casa Luján (Puntallana), con Ana Bel Rodríguez, Pedro Batista, Aránzazu Castro, Javier Glez. e Isidoro Jiménez. | YURI MILLARES

reas en la finca. Ella sola, pues, es la que alimenta y ordeña a las cabras y, después, hace el queso. En los corrales descubrimos aquí otro producto local para la dieta de la manada: ramaverde de pino canario, que cuelga del techo.

El miércoles tocó recorrer el impresionante paisaje montañoso y verde de Garafía. Junto a ganaderos muy tradicionales como Minervo (**Queso Minervino**) o Dionisio (**Luna de Awara**), conocemos a Nora (**El Juncal de Garafía**) que de ver hacer mantequilla a su madre en Irlanda, pasó a aprender cómo hacer queso palmero con la familia de su esposo garafiano. Sus quesos los vende directamente en el mercadillo de Puntagorda.

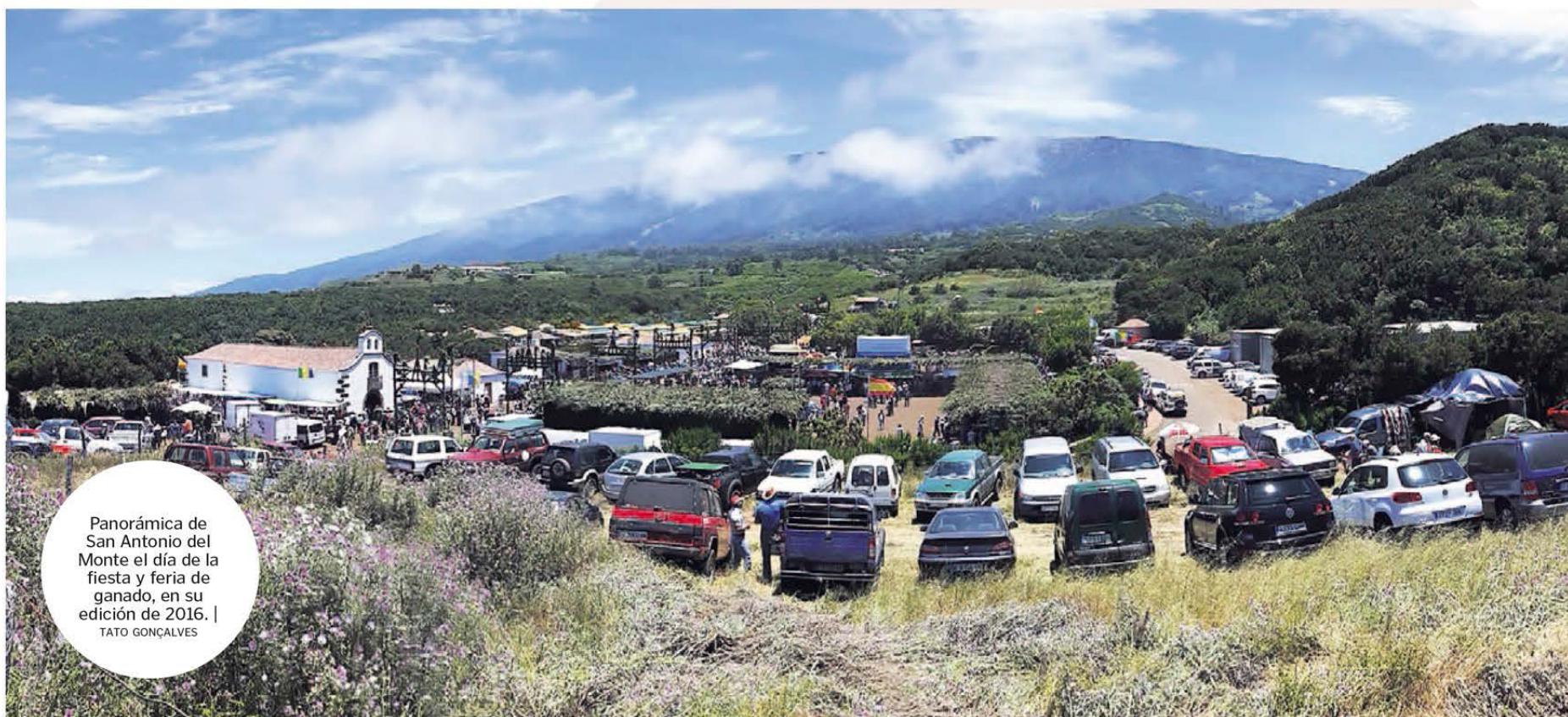
El jueves nos dirigimos a la Caldera de Taburiente. Aquí, nos adentramos serpenteando la estrecha carretera en el pre-parque

**Perviven prácticas como "envetar la recría", guardar los cabritos del año en un lugar de difícil acceso del que no puedan salir**

nacional que es el único acceso para vehículos que acerca a senderistas al interior. El sobrecogedor paisaje se disfruta ya desde la granja de Luis (**Hoya de la Caldera**), donde la calidad de sus seleccionadas cabras palmeras está siendo objeto de estudio, como núcleo de mejora genética de la raza por parte de

la asociación de criadores de este animal. Con la leche de sus productivas cabras elabora lo que aquí llaman "quesos de manada", enormes quesos de 10 y 15 kilos. "Una vez hice uno de 30 kilos para una fiesta", ríe.

Y el viernes llegamos a Puntagorda. En la **Quesería Las Cuevas**, dos generaciones de una misma familia tienen el mayor ganado de cabras palmeras de la isla (400 cabezas), pero también poseen ovejas y cabras majoreras que crían en corrales separados y ordeñan en lotes separados para hacer quesos con cada leche. En **La Candilera**, un entregado Moisés no sólo siembra, pastorea y hace queso, además se sienta ante un pequeño yunque a hacer los guicios (pequeñas cencerras) que llevan sus animales, una labor tradicional casi en extinción en la Isla.



Panorámica de San Antonio del Monte el día de la fiesta y feria de ganado, en su edición de 2016. | TATO GONÇALVES

# Una feria de ganado con siglos de historia

La ermita de San Antonio del Monte, primera que se erigió en Garafía pues data de principios del siglo XVI, congrega a su alrededor unas celebraciones festivo-religiosas el 13 de junio que se vienen celebrando hasta la actualidad sin interrupción. Una fiesta que incluye la mayor feria de ganado de La Palma, cita de marchantes y ganaderos.

YURI MILLARES

Fueron colonos portugueses establecidos en el norte de La Palma los que, tras la conquista, construyeron en Garafía una ermita dedicada al patrón de Portugal, San Antonio de Padua. El cáliz que se encontraba en dicho templo está fechado entre 1510 y 1515, según el documento más antiguo que se conserva, de 1539. Conocido como el santo de los matrimonios, también lo es de los animales y por ello no extraña que desde hace siglos se celebre en el lugar, el día del santo (13 de junio), una feria de ganado.

Situada en un pequeño llano a unos mil metros de altitud y, como su nombre indica, en medio de un monte de espesa e intrincada vegetación, las celebraciones en el lugar, pese a ser en junio, con frecuencia estaban envueltas en la bruma y a veces bajo alguna persistente llovizna.

## Hasta la hostia se encogía

A mediados del siglo XVI, un documento que cita Horacio Concepción García, de la Sociedad de Estudios Genealógicos y Heráldicos de Canarias (publicado en *La Revista de La Palma*), decía de la ermita "...que está en lo más alto del dho. término [de Garafía], la cual está muy apartada de donde viven los vecinos y en un lugar tan



frío y montuoso, que cuando el Sacerdote quería celebrar y decir misa no podía alzar la Hostia, porque con la humedad y frialdad la Hostia se doblaba y encogía."

Frente a la ermita, arcos triunfales de madera envueltos con hojas de helecho siguen dando la bienvenida cada 13 de junio (o, últimamente, en fecha próxima no laborable) a las miles de personas que llegan de todos los rincones de la isla y lo primero que hacen es mirar al cielo, quizá preguntándose "¿lloverá o hará solajero?"

En 2016, ni lo uno ni otro y un cielo parcialmente cubierto de nubes aportó a la jornada una temperatura y un ambiente agradables. Esto favoreció el disfrute de las distintas actividades, desde la procesión en honor al santo que recorrió la exposición de ganado y en la que el cura bendijo a los animales, a las distintas demostraciones como el tradicional concurso de arrastre con vacas (que no usan yugo, llevan canga), o las novedades este año: la esquilada de ovejas palmeras y la muestra de pastoreo con el perro pastor garafiano.

No faltan las casetas que ofrecen platos de la gastronomía local y festiva, donde los visitantes sacian su sed y reponen las energías necesarias para aguantar en el lugar de la mañana a la tarde, desde los churros recién hechos mojados con chocolate, a papas con mojo, ropaveja, queso asado, garbanzada, carne en salsa, paella, etc., regados con vino de la zona.

## 433 animales, gallinas aparte

Fueron 433 los animales inscritos entre vacas, cabras, ovejas, caballos y burros, que este año, destacó a *Pellagofio* el veterinario Juan

Capote, añade "la novedad de ser la primera vez que se presenta aquí la gallina campera canaria, pues ya se ha presentado en otras ferias en Tenerife, Gran Canaria y Fuerteventura. Hay un grupo de unas ciento y pico personas trabajando para rescatar esta gallina en estas cuatro islas e incluso se va a investigar en la ULPGC sobre su reproducción y en Alemania sobre la calidad de su carne."

La feria, "siempre ha sido, sobre todo, de vacuno", señala Capote, que participa como miembro del jurado que premia los mejores ejemplares: "Sevalora su estructura cárnica, pero manteniendo la rusticidad en los pastos locales", explica.

También quiere destacar la tradicional presencia en la feria de otras dos razas locales: la cabra y la oveja palmera. "La reina es la cabra palmera. Hay una representación un poquito menor que otros años, pero con animales muy típicos de la raza y de gran calidad, animales muy buenos y muy espectaculares".

## Oveja en peligro de extinción

En cuanto a la oveja palmera, especie en peligro de extinción (450 cabezas), este año "viene una representación importante en proporción a las pocas que hay, gracias a un pequeño grupo de ganaderos que está trabajando para rescatarla y está incrementando poco a poco el censo. Esta oveja es una raza autóctona, blanca uniforme, más pequeña, menos lechera y de la que se utiliza, sobre todo, su carne. Está casi toda en extensivo, de ahí la calidad de la carne, que es muy buena".

El concurso de quesos del Norte de La Palma (que incluye una versión con jurado popular) contó con 51 muestras, la mayoría de cabra. "Antiguamente se hacían de vaca y cabra, se mezclaba las dos leches. Pero en la actualidad no, hay un magnífico queso de cabra palmera", explicó Capote.

Vacas y cabras de razas palmeras en la feria. Arriba: durante la procesión, el cura bendice los animales, ¡y hasta al fotógrafo! | TATO GONÇALVES

## Gastroclub

YURI MILLARES

De las tres grandes marcas clásicas canarias de cerveza, Tropical, Dorada y Más Certesa, las dos primeras siguen presentes en el mercado del archipiélago y con fuerza, pues son muy apreciadas por el consumidor en las islas. En *Pellagofio* ya las hemos catado hace dos veranos en un número especial que titulamos "Cervezas con duende" (ver *pellagofio.es*). Desde entonces, el panorama de las cervezas canarias ha variado mucho en las islas, en el caso de las marcas clásicas con otra generación de nuevas y atractivas elaboraciones.

Por eso hemos pedido a quienes mejor las conocen que desentrañen sus secretos... o, al menos, aquellos que nos puedan contar: Félix Guío Muñoz es maestro cervecero, responsable de Innovación en la Compañía Cervecera de Canarias; Carmen Dolores Herrera Benítez es responsable de Paneles de Degustación y del Laboratorio de Microbiología, también en CCC.

#### Dorada Especial Extra Maduración

Es la Dorada de siempre, elaborada únicamente con cuatro materias primas: agua, malta, levadura y lúpulo. "Pero además tiene lo que llamamos extra maduración -explica Félix-, es decir, más tiempo para que la cerveza, en su maduración y reposadamente, pueda enriquecerse en aromas debido a la levadura que usamos".

"Es una cerveza que marida muy bien con toda clase de comidas", añade. Por supuesto, también con quesos, en este caso intensos (semicurados y curados). "Lo bueno que tienen las cervezas generalmente (y en este caso, esta Dorada) es su balance entre los aromas y sabores con el gas carbónico, que no neutraliza los sabores y se puede degustar todo. Comes un queso, tomas un trago, vas a otra comida y no sabrá a queso".

"Combina muy bien con los platos canarios y con los mojos, ya



Las clásicas cervezas canarias tienen descendencia con una nueva generación de elaboraciones. | T. GONÇALVES

## Secretos y maridajes de las nuevas cervezas canarias

Pellagofio ha reunido, en torno a una mesa, a dos grandes expertos para que describan a nuestros lectores cómo son las nuevas cervezas canarias que han ido apareciendo en el mercado de las Islas en los últimos tiempos. Las clásicas rubias Dorada y Tropical tienen ya una variada descendencia: extra maduración, con gofio de trigo, con limón... ¿Cómo son? ¿Qué comidas podemos disfrutar con ellas?

que ayudará a mejorar su percepción -añade Carmen-. Combina con aquellas dietas que sean ricas en picante y también con salsas complejas, con carnes".

#### Dorada Especial Roja

Su base es idéntica a la Dorada Especial normal (agua, malta, levadura y lúpulo), pero esta tiene una cosa diferente, nos dice Félix:

malta caramelo, "que es lo que da el típico color rojizo e influye en el aroma y en el paladar, porque es una malta más tostada".

Sin embargo, "en contra de lo que se podría pensar en una cerveza con más alcohol, no es más pesada. Al contrario, en el paladar tenemos una sensación muy bien balanceada, por lo que va mejor con comidas mucho más suaves.

Por ejemplo, pescados con una salsa suave o sin salsa, ensaladas, hasta con unos postres", sigue.

Porsu parte, hablando también de gastronomía, Carmen añade: "Podemos hablar de postres, en efecto, pero también hay platos en los que el dulce interesa que destaque y podemos imaginar una salsa de chocolate con una carne y una Dorada Especial Roja".

#### Dorada Especial Selección Trigo

Si en toda cerveza es muy importante la forma de servirla en la copa, en este caso aún más. Para catarla, Félix ha inclinado la copa y la vierte por el borde de la misma produciendo espuma, pero sin acabar de llenarla: antes de continuar debe agitar suavemente la botella y después continúa sirviendo "para que la levadura en suspensión que se haya podido precipitar en el fondo esté distribuida en toda la cerveza".

#### "La Dorada con trigo marida muy bien con aliñados fuertes como escabeches, gracias a las levaduras en suspensión"

Es la mezcla de una Dorada Especial de siempre con una Dorada Especial Gofio de Trigo, por lo que tiene una parte de baja fermentación que se filtra y otra parte de alta fermentación que no se filtra. "Se elaboran por separado y se mezclan", describe.

Al ser tan "rica en componentes aromáticos, por su acidez y por el gas carbónico, hace que maride perfectamente con comidas de más peso, como una carne en salsa, o con aliñados fuertes como escabeches, porque las levaduras en suspensión neutralizan esas partes grasas y hace el plato más digerible", completa Félix.

#### Dorada Pilsen Sin Gluten

Uno de los productos más recientes de CCC, está pensada especialmente para la población celíaca. "Una de las materias primas con las que elaboramos nuestra cerveza es malta y, en mayor o menor cantidad, contiene gluten. La Dorada Pilsen Sin Gluten es la Dorada normal, las materias primas son idénticas, pero nosotros añadimos en la fermentación enzimas naturales que rompen las cadenas del gluten", explica Félix.

#### CATA EXCLUSIVA

Carmen Herrera completa a continuación el perfil de las cervezas que ha catado con Félix Guío para 'Pellagofio', en sintonía con el lanzamiento de los nuevos productos de Dorada Especial ideales para gastronomía, junto con otras innovaciones de las marcas Dorada y Tropical.

Y. MILLARES / T. GONÇALVES



### GASTRONOMÍA

#### Dorada Especial Extra Maduración

**Rico aroma a frutas**  
Con carácter, con cuerpo, donde es importante su rico aroma a frutas del lúpulo que utilizamos. Post amargor bien balanceado, que hace que una vez terminada de saborear sigamos teniendo ese gusto agradable de Dorada Especial. Graduación: 5,7%.



#### Dorada Especial Roja

**Muy redonda en boca**  
Tiene más alcohol, más extracto, y lo podemos traducir en la percepción. En aroma, toques a caramelo tostado, dulce, también aromas a frutas por la extra maduración y los toques herbáceos a lúpulo. En boca es muy redonda, no notamos tanto el post gusto amargo de la cerveza especial por ese buen balance con el dulce que le da el caramelo. Graduación: 6,5%.



#### Dorada Especial Selección Trigo

**Muy suave y refrescante**  
El gofio de trigo aporta un toque especial y la hace un poco más suave; la levadura de alta fermentación aporta componentes aromáticos diferentes a la de baja fermentación, más a especias (clavo) que a los afrutados. Muy refrescante por la levadura en suspensión, pues hace que el gas carbónico se desprenda más lentamente también en el estómago. Graduación: 5,7%.

La calidad de esta cerveza ha sido auditada y puede presumir de haber obtenido la doble certificación: la europea de la Association of European Coeliac Societies, y la española, mucho más estricta, de la Federación de Asociaciones de Celiacos de España.

#### Dorada Sin con Limón

Es la conocida Dorada sin alcohol, pero en este caso con un 40% de Dorada Sin mezclada con un 60% de una solución refrescante de limonada (limón natural, agua y azúcar).

“Al tener limón natural, también es turbia. En este caso no es la levadura en suspensión (como en la de trigo), porque la Dorada Sin es una cerveza filtrada, sino que es el zumo del limón”, la describe Félix.

#### Tropical Limón

También es 40% de cerveza y 60% de limonada (limón natural, agua y azúcar). En este caso con la Tropical de siempre, pero con menos alcohol por el añadido de la limonada. “Es la típica cerveza tipo Radler”, explica Carmen.

“Exactamente. En su tiempo la cerveza sin alcohol no existía y se hacía así. Con la receta tradicional de la cerveza Radler nosotros hicimos esta Tropical. Y como evolución e innovación de la Dorada Sin sacamos la Dorada Sin con Limón”, añade Félix.

#### Bandido

Apenas hace unas semanas que comenzó su distribución. “Es una base de Tropical con la suficiente proporción de tequila para que se pueda notar en el paladar, junto con un poquito de azúcar y un poquito de limón”, dice.

Tampoco hemos querido hacer una bebida con mucho alcohol (aunque el tequila es una bebida muy alcohólica) en línea con lo que defendemos: un consumo responsable y beber con moderación”, quiere insistir Félix.

Más detalles de todas estas cervezas, en [pellagofio.es](http://pellagofio.es).



La propuesta del chef Orlando Ortega para la Dorada Roja: conejo deshuesado y frito en adobo canario, chips de ajo y puré de plátano. | PELLAGOFIO

ros salteados, cuya receta ofrece a los lectores en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)).

El chef **Orlando Ortega**, uno de los protagonistas de la pujante y sabrosa gastronomía con producto canario que ofrece la isla de Lanzarote, en su caso desde el restaurante Liliun, cree que la Dorada Especial Roja es un “tipo de cerveza que va perfectamente con una cocina rica, intensa en sabores exóticos, que ayuden a realzarla”, y piensa que sería ideal, por ejemplo, con su plato de conejo deshuesado y frito en adobo canario, chips de ajo y puré de plátano.

**David Moraga:**  
“Cuando voy de camarones, de pulpitos o de picoteo de playa, me encanta una Dorada Roja”

**David Moraga** es todo un especialista en exquisitas y bien presentadas elaboraciones de la cocina canaria. “Es mi línea de trabajo”, insiste, y es lo que sigue haciendo los últimos años como chef del cinco estrellas Hotel Villa María (Tenerife). “En el caso de las Doradas, la Roja es una que me encanta cuando voy de camarones, de pulpitos o de picoteo de playa. La de Trigo la probé hace poco en el concurso de cocineros [del III Salón Gastronómico de Canarias] y la tomaría a gusto con un carpaccio, con cosas crudas va muy bien”.

El chef y repostero **Pedro Rodríguez Dios** (Tenerife), reconocido por la crítica como uno de los mejores cocineros tanto de la cocina salada como dulce del archipiélago en los últimos años, se atreve incluso a maridar cervezas menos gastronómicas, como la Bandido. “Una combinación que puede quedar buenísima entre el amargor de la cerveza y el dulzor de la fruta es un postre que hago con peras, cacao y granizado de tequila”.

Más propuestas de los chefs, en la edición digital.

## Cinco grandes chefs y una encuesta con mucho sabor

A todos ellos les hemos hecho la misma pregunta: ¿con cuáles de las nuevas cervezas canarias te comerías qué platos? Y éstas han sido sus respuestas

Y. MILLARES

**Jesús González**, fundador del mítico restaurante El Duende y en la actualidad chef del cinco estrellas Hotel Las Madrigueras (Tenerife), es autor de una delicada cocina creativa con producto e inspiración isleña. La Dorada Trigo, dice, “acompañaría bien tanto carnes como pescados asados a la parrilla con el sabor del carbón, algún embutido cocido con ligero toque ahumado, un salmón ahumado

con tostada de pan con especias. También se me ocurre una ensalada con mojama, o un sorbito de esta cerveza con un bienmesabe o hasta una rapadura... esto último quizá se sale un poco -ríe-, pero se me ha pasado por la cabeza”.

El chef **Fabio Santana** hace gala de una sólida formación que combina con una inagotable imaginación. En La Terraza del Gabinete Literario (Gran Canaria) trabaja una cocina de mercado con detalles creativos. Como “embaja-

dor” de Dorada, no duda al proponer una serie de platos que tiene en carta para un “maridaje perfecto de las tres Doradas especiales”: con la Extra Maduración, quesos ahumados (empanadilla rellena de queso ahumado con espinacas y champiñones); con la Selección de Trigo, carnes ibéricas (secreto ibérico de bellota con salsa de ciruelas); y con la Roja, pescados blancos y langostinos (en este caso con unos lomos de bacalao confitado con langostinos, salsa coco-curry y trigue-

### INNOVACIÓN

#### Dorada Pilsen Sin Gluten

Como la de siempre  
Con el perfil de la Dorada de toda la vida. El panel profesional de degustación de CCC realizó comparativas para ver si encontraban diferencias, pero no. Tiene su perfil de cerveza fresca, con suaves aromas a frutas y a postres, a lúpulo; en boca tiene el cuerpo de la Dorada. La única diferencia es que tiene la cantidad de gluten por debajo de los 10 ppm. Graduación: 5,7%.



#### Dorada Sin con Limón

Recuerda a limonada  
Tiene un cierto amargor debido a la cerveza, pero en los aromas no hay que buscar la cerveza, aquí lo que domina es el aroma a limón natural, nos recuerda a la limonada. En boca tenemos el sabor a limón y su acidez típica, con la persistencia amarga que aporta la cerveza. Graduación: 0,2%.



#### Tropical Limón

El refresco al cuadrado  
Está muy balanceado el amargor del lúpulo de la cerveza con el azúcar de la limonada, que hace que no esté ni demasiado dulce ni demasiado amarga. Esto es el refresco al cuadrado. Y sobre todo es muy limpia, con ese aroma y sabor a limón natural que hace, además, que evolucione muy bien y se beba muy bien. Graduación: 2,0%.



#### Bandido

Alma de tequila, cuerpo de Tropical  
Transparente, nos huele a la mezcla de cerveza y tequila, notamos el toque a limón. Muy agradable en boca. No tiene el dulzor de Tropical Limón, no hay que olvidar que esto es más cerveza y se nota. Tiene toques tostados, notas amargas, notas de acidez, sabor a tequila por retronal. Se desvía del perfil de la cerveza, pero en una mezcla que en conjunto es muy agradable. Graduación: 5,9%.



## Rutas

## • Árboles de Canarias



Juan Guzmán\*

## El Pino de la Mano de Dios, el sobrenatural pino-pinar

Aunque los ecosistemas forestales se repiten entre las islas Canarias, lo cierto es que, por regla general, a poco que se conozca el territorio casi siempre existen varios indicios que nos permiten adivinar la isla en la que nos hallamos. Dicho esto resultan algo perplejos los paisajes robados, tal y como ocurre cuando los ancestrales pinares garafianos (La Palma) parecen haberse trasladado a las laderas altas de La Orotava (Tenerife).

También puede suceder que cuando el mar de nubes deja entrever la amplia orografía que desciende desde el Teide por la cara del valle de la Orotava, se produzca la extraña impresión de estar tierra adentro, como en un amplio valle continental. La visita al árbol que hoy tratamos aglutina un popurrí de sensaciones, reuniendo las anteriores y muchas más.

### Para otros, La Mano King Kong

El Pino de la Mano de Dios también es conocido como Pino Santo o como La Mano de King Kong. Se trata de un montaraz y maravilloso ejemplar de *Pinus canariensis*, tímidamente escondido entre lo inclinado y lo verde del norte de Tenerife. Se localiza (28°22'56.3"N 16°28'43.5"W) en una zona a menudo bañada por las nieblas, a 1.440 metros de altitud en el Lomo de La Resbala, dentro del Paisaje Protegido del mismo nombre.

Para llegar a esta zona el capataz forestal que me acompañó, David, y un servidor transitamos la pista que parte desde el Área Recreativa de La Caldera y asciende por la pista de Mamio, recorriendo los que a buen seguro son los mejores restos del pinar húmedo original de Tenerife. Las cualidades que más se repiten entre los abundantes pinares son el gran diámetro, la rectitud del fuste, las colgantes barbas liquénicas (*Usnea sp.*), las cortezas planas, grisáceas y brillantes, y cómo no, las grandes alturas.

### Hasta siete troncos principales

Tras recorrer aproximadamente 10 km por esta pista, encontramos una divisoria por la que discurre el Cortafuegos de Santa Úrsula. Luego, de frente, continúa otra pista y a unos 200 m, ladera arriba, apare-

ce este curioso ejemplar. Al Pino de la Mano de Dios corresponde este nombre porque tras una gruesa base de 10 m de diámetro, aparece una profusa división que diferencia hasta siete troncos principales, donde los más gruesos superan los dos metros de diámetro.

En su centro queda un enorme hueco que asemeja a la palma de una mano, mientras que las pernadas parecen enormes dedos. Sobre este lecho mullido en pinillo cabe una persona incluso tumbada. Un poco más arriba, una nueva bifurcación brinda un trono digno del mismísimo Conan el Bárbaro. Su altura se ha calculado en 25 metros y su edad seguramente nos trasponga a la época de la conquista insular.

### Espectáculo en cada ángulo

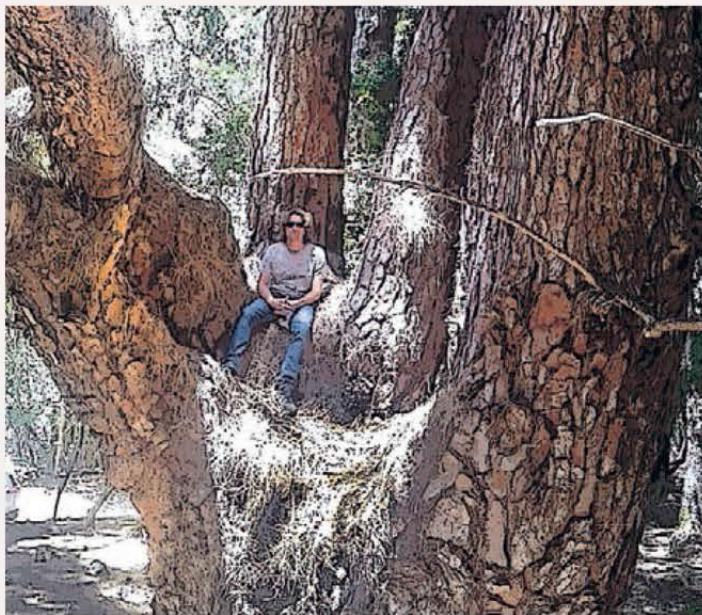
La mayor parte de los árboles, y en especial los pinares, resultan muy poco cambiantes al recorrer su perímetro. Por el contrario, rodear el Pino de la Mano de Dios es todo un espectáculo, ya que su fisionomía varía con cada ángulo. Llama la atención, tal y como me comenta un emocionado David, los cordones que aparecen en algunas partes de su corteza, recordándonos a los graciosos molletes de un bebé rollizo.

Desde un punto de vista científico, este pino tiene una morfología muy atípica. *Pinus canariensis* es una especie monoembrionaria, es decir, que de cada semilla solo nace un individuo, al contrario, por ejemplo, que el *Dracaena draco* donde una sola semilla puede dar lugar a dragos dobles o triples.

Por otro lado la capacidad de brote de cepa, poco común en los pinares, pudiera explicar una ramificación basal tan baja en respuesta a fuertes perturbaciones en edad juvenil. Pero si nos paramos a pensar en tan singular aspecto, también cabe la teoría de que el Pino de la Mano de Dios

### CUADERNO FORESTAL

La extraña forma de este pino semeja una palma de la mano de la que brotan como dedos hasta siete pernadas (foto J. Guzmán).



podría tratarse, en realidad de diferentes pinares que encontrándose muy cercanos se fusionaron, soldando sus maderas hace ya muchos años.

### Cazadores de árboles

Esta posible teoría, tal y como nos cuenta el investigador Luis Gil, sería fácilmente demostrable realizando un análisis de ADN nuclear y estudiando la edad en cada pernada. También desenterrar parcialmente las raíces – con todos los mimos del mundo – ayudaría a demostrar esta teoría, sin precedentes conocidos para *Pinus canariensis*. Sea o no cierta esta teoría, el Pino de la Mano de Dios constituye por sí mismo un micropinar dentro del pinar.

Parafraseando al compañero César Javier Palacios, "los cazadores de árboles excepcionales nos enfrentamos a una de nuestras mejores piezas", si bien añadiría que, en este caso, el cazado no es otro que el propio observador.

Posicionarnos frente a tan cautivador ejemplar, además de arrancar todos los respetos y reverencias, provoca una poderosa atracción, una llamada de la naturaleza para encaramarse a su regazo. Tras la invitación, una vez situados en esta enorme palma, la sensación es como encontramos en un portal hacia otra dimensión.

\* Ingeniero técnico forestal.

Entre la variada colección de árboles de Canarias con nombre propio, la especie que destaca en el imaginario popular es el pino. Tanto, que aparte de los artículos dedicados a uno u otro ejemplar concreto, hemos recopilado un numeroso listado de nombres por razones históricas o religiosas, por su forma o aspecto, o por diversos hechos o casualidades. Puede consultarlos en [pellagofio.es](http://pellagofio.es) bajo el título "Mil y un nombres de los pinares canarios".

Su altura se ha calculado en 25 metros y su edad seguramente nos trasponga a la época de la conquista insular

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 | Morónidos



Lubina (arriba) y baila, pescados grasos de carne blanca, delicada y sabrosa. | ARCHIVO COTOISI

## Bailas saltando en chinchorros y lubinas salvajes y de crianza

Capturados de forma esporádica en Canarias, no hay estudios biológicos sobre las poblaciones salvajes que habitan sus aguas. Muy parecidos, la lubina ha sido la escogida para su crianza en piscifactorías.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)\*

Nos ocupamos aquí de dos peces (o pescados, como prefieran) de la familia de los Morónidos (Moronidae): la baila y la lubina. Además de ser primos-hermanos (quiero decir que pertenecen al mismo género), guardan un extraordinario parecido y comparan interés económico y apreciación por el consumidor.

Ambas presentan carne de excelente calidad, aunque con capturas esporádicas en Canarias. Peces costeros, demersales (viven ligados al sustrato), de aguas saladas y salobres. Predadores voraces. Las poblaciones salvajes de estas especies en Canarias no han sido objeto de estudio biológico. Presentan sexos separados.

Son peces de cuerpo fusiforme y vigoroso. Cabeza puntiaguda con boca grande, provista de denticillos no caninos; ojos pequeños. Opérculo (tapa de las agallas) con dos espinas planas. Dos aletas en el lomo, bien separadas. Cola, algo ahorquillada, precedida de un robusto pedúnculo caudal.

Principales diferencias entre ambas especies. La baila es gris plateada, con lomo azulado (en peces vivos), punteada (= *puncta-*

*tus*) de manchitas negras sobre dorso y flancos, con una mancha negra muy patente en el borde central del opérculo.

La lubina es gris plateado a azulado en el dorso, plateada en los flancos, algo amarillenta en el vientre, con una mancha negra difusa en el ángulo superior del opérculo.

En la baila, los dientes del vomer (parte anterior del paladar) dibujan un ancla y las escamas situadas entre los ojos son lisas con borde redondeado y suaves al tacto (cicloideas). En la lubina, los dientes vomerianos dibujan un cruasán y las escamas interorbitarias con borde en peine y ásperas al tacto (ctenoideas).

### Baila

En algunas localidades canarias la **baila** (*Dicentrarchus punctatus*) recibe el nombre de **rayela**. Tamaño máximo observado en Canarias: 70 cm (común, 20 a 45 cm) y unos 2,5 kg. Frecuente en Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote, donde es pescada con artes de anzuelo (cañas), enmalle y cerco (salemeras). Forma pequeños cardúmenes.

En Canarias vive en aguas someras (2-15 m), especialmente en los batientes costeros, en fondos

**Abundante en Cabo Bojador y Río de Oro, la baila era un pescado muy consumido en los cuarteles en el antiguo Sáhara Español**

**Las poblaciones salvajes de lubina están sobreexplotadas en su restringida área de distribución en las islas más orientales**

rocosos o arenosos, aunque puede alcanzar 30 m de profundidad en otras regiones. Se alimenta de crustáceos, moluscos y peces.

Mi primer contacto con este precioso pez en Canarias fue al observarlos vivos, saltando, entre las capturas de los chinchorros (arte de playa, consistente en cerco seguido de arrastre a mano) que se practicaban en la Playa del Águila, en el sur de Gran Canaria.

En los mercados canarios son frecuentes los ejemplares procedentes de Mauritania y Senegal. Pescado abundante en Cabo Bojador y en la ría de Villa Cisneros (Río de Oro), en el antiguo Sáhara Español, donde frecuentemente era consumido en los cuarteles. Como ya publicó *Pellagofio*, los saharauis lo cocinaban "en la tierra" -relata Manuel Ramírez-, 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".

### Lubina

En algunas comunidades canarias de pescadores, por ejemplo en Playa de Mogán (Gran Canaria), la **lubina** (*Dicentrarchus la-*

*brax*) también es denominada como **robalo** (sin tilde), vocablo de origen portugués. Tamaño máximo observado en Canarias: 110 cm (común, 20 a 55 cm) y 13 kg.

Como pez salvaje, es frecuente en sectores concretos de las islas orientales, donde siempre ha existido. Hasta mediados de los años 90 proporcionó escasas capturas en Fuerteventura y de mayor relevancia en Lanzarote e islotes de la Reserva Marina de La Graciosa, donde en la actualidad es ocasionalmente pescada con caña (antes también con redes de enmalle y salemeras).

La pesca recreativa puede haber contribuido a la presión sobre la especie. Existen indicios razonables de que las poblaciones salvajes de este recurso están en sobreexplotación en su restringida área de distribución en las Canarias más orientales. Habita hasta unos 100 m de profundidad, aunque en Canarias es más común en aguas someras (1-10 m). Se alimenta de peces pequeños y de gran variedad de invertebrados (camarones, cangrejos, calamares, etc.).

En piscifactorías de Gran Canaria y Tenerife existe una elevada producción. Ejemplares escapados o liberados de las jaulas de cultivo, en los últimos 10-15 años, han originado grupos asilvestrados en zonas concretas de estas islas. Según Apromar, un total de 19 países produjeron 158 mil toneladas de lubina de cultivo tanto en 2013 como en 2014.

De esta producción, el 11% correspondió a España (tercer productor tras Turquía y Grecia). La producción española de lubina de acuicultura en 2014 fue de 17.376 toneladas y Canarias ocupó el segundo lugar con 5.097 t (29,3%). En España, la lubina de crianza supuso el 95,2% del total de este recurso en 2013, ya que en los puertos pesqueros españoles se desembarcaron 758 t (4,8%) de lubina salvaje alcanzando precios muy elevados.

### Carne delicada y sabrosa

Baila y lubina, de carne blanca, delicada y sabrosa, se utilizan en fresco o refrigeradas. Se venden enteras y, en ocasiones, fileteadas. Enteras se preparan al horno (asadas o a la sal) o fritas; los filetes se cocinan rebozados.

Al contrario de lo que se podría pensar, son pescados grasos, lo que explica su excelente sabor. Datos disponibles sobre la composición química de la baila indican niveles de 6,7-7,6% de grasas, 19-21% de proteínas y buen contenido en minerales y omega-3, con aporte de 138-151 kilocalorías por 100 gramos de carne limpia. No hemos observado ninguna sustitución en los mercados canarios.

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

## Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Eres la quinta generación de tu familia haciendo vino, pero dos cosas han cambiado: ya no es cosa de hombres y el vino es otro. ¿Una cosa tiene que ver con la otra? ¿O sólo es un cambio generacional?

— Yo no estoy tan segura de estas cuestiones de género. Creo que tiene que ver con que somos personas distintas las que estamos al frente y las experiencias de mi padre y las mías son distintas. Él estaba circunscrito a un entorno más limitado, más local. Yo me considero una persona creativa, inquieta, y esto tiene también cierta influencia.

— ¿Qué hay en los vinos Matías i Torres de la experiencia de tu padre y qué innovaciones han llegado contigo?

— En el tiempo de mi abuelo se prefería una uva más madura de lo que después mi padre elaboraba. A mi padre le gustaban los vinos frescos, los vinos para comer con ellos, “vinos sabrosos” le gustaba decir. Y a mí me gustan los vinos de la misma manera. Eso está y las variedades de uva con las que trabajamos también, pero es verdad que yo me afeito por estudiar y conocer mejor la materia prima con la que trabajo. He decidido en los últimos años vinificar por separado variedades en concreto.

— ¿Cuáles son esos vinos nuevos de parcela?

— Además de Las Machuqueras (de uva listán blanca) ahora llamo

## Victoria Torres Pecis

Bodeguera

Tiene su malvasía en la carta de un número uno de la restauración mundial (El Celler de Can Roca), cuyo sumiller (Josep Roca) elogió sus viñas (“plantas sin injertar, secano estricto, viñedos de 50 a 70 años”) y sus vinos (“sin paradas forzadas, sin levaduras, sin correcciones, para que fluya un vino entre generaciones”). De viaje por La Palma preparando nuestro próximo libro (ahora sobre quesos), hemos querido volver a visitar la pequeña bodega que nos sorprendió cuando conocimos a Viki y sus muy personales vinos.

“A mi padre le gustaban los vinos frescos y sabrosos, a mí me gustan de la misma manera”

a los vinos por las variedades con las que trabajo y esos vinos serían Diego (la vijariego blanca, o bujariego en La Palma), Malvasía Seco, Albillo Criollo, Tinto Negramoll y este año he hecho un segundo tinto con la variedad listán prieto, de la zona noroeste y a una altitud de 1.400 metros sobre el nivel del mar. En este caso es de otro viticultor.

— Antes eran los hombres quienes hacían y decidían. Y que ahora haya una mujer que le diga al viticultor cuándo hacer las labores en la viña, o que hay que vendimiar con tal maduración, ¿lo aceptan o no les gusta?

— Esa parte sigue siendo difícil. Aquí la cuestión de género sí tiene un peso, aparte de este viticultor de listán prieto, César, que es el más viejo con el que trabajo (apenas 30 años) y con quien es fácil comunicarse y llegar a entendimiento. Pero hablamos de que la media de edad de los viticultores es de 65 años.

— El Celler de Can Roca, elegido mejor restaurante del año por la revista *Restaurant Magazine* en 2015, tiene en su carta tu malvasía. ¿Cómo llega el vino de una pequeña bodega, perdida en una isla en medio del Atlántico, a la carta de semejante templo de la gastronomía? ¿Márquetin, contactos, casualidad...?

— El factor suerte al final es trabajo. En este caso yo creo que hay dos cosas fundamentales: el trabajo que está detrás (hablamos de una variedad maravillosa con un lugar de cultivo fantástico que se

llama Llanos Negros [en Fuencaiente], donde tenemos viñas viejas) y la oportunidad (en este caso Josep Roca llegaba a Canarias porque quería conocer las malvasías y yo tuve la oportunidad de mostrarle nuestro trabajo). Y en este caso hay un factor añadido que es la sensibilidad de Josep Roca, que se fija en la calidad del producto, pero también en su singularidad y en lo que hay detrás.

“Que se me acabe el vino es lo natural, esto es una bodega pequeña”

— ¿Te abrió eso otras puertas?

— Te voy a contar una anécdota. Cuando Josep Roca escribió un artículo en *La Vanguardia* sobre la malvasía, unos días más tarde recibí la visita de un señor que venía con su familia desde Puntagorda [en el norte de la isla] para probar el malvasía que aparecía en ese periódico. En ese momento me dije “vaya, es una confirmación de tu trabajo y tu trayectoria, cuando en tu radio local se hacen eco de tu trabajo y sienten la curiosidad de acercarse!” Quizás te parecerá una tontería, pero me parece más difícil que un señor de Puntagorda venga hasta aquí, a que un alemán tenga curiosidad por este vino.

— ¿A dónde llegan tus vinos?

— Ahora mismo estamos exportando por encima del 85% de la producción. Estados Unidos y la Península son los mercados más importantes, pero este ha sido un año fantástico en ese sentido porque hemos empezado a trabajar en Japón, Alemania se consolida, llegamos a Francia, Italia y Portugal.

— O sea, que el de Puntagorda, o se espabila o no le alcanza el vino.

— [Risas] Exacto.

— Con tal éxito, seguro que el vino lo tienes vendido antes de la siguiente vendimia... ¿Es bueno o es malo que te quedas sin vino?

— Es lo natural. Esto es una bodega pequeña, el número total de botellas es de diecisiete mil, para siete referencias distintas. Lo deseable es tener una lista de espera.

— Un cliente en Japón te compra una partida y se le acaba a mitad de año. Te llama porque quiere hacer un nuevo pedido, ¿y tú le dices que no te queda más?

— No funciona así. Al cliente le digo: “Tengo disponible esta cantidad de esta añada. A ti te corresponde este número de botellas. ¿Las quieres?” En una bodega de este tamaño tiene que ser de esta manera.

— Terminamos, un recuerdo dulce.

— Me gusta mucho una parcela familiar que se llama Las Machuqueras y momentos dulces, los compartidos con mi familia allí en días de trabajo. Son los mejores momentos de mi vida.



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Entre barricas, piedras y vinos

Fotografiar bien a Victoria en su entorno no deja de ser difícil. Es tanto lo que se disfruta, lo que se vive en su bodega, que no sabemos por dónde empezar. ¿Cómo fotografiar la pasión que ella siente por lo que hace? ¿Cómo reflejarlo? Entre barricas y aceros, entre tejas y piedras, entre copas, vinos y risas, lo decidimos, a la sombra y en la quietud del momento.

La entrevista tiene continuación en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)

“Decirle a un viticultor cuándo vendimiar sigue siendo difícil, la cuestión de género tiene un peso”