

Entrevista

Lothar Siemens

“Es disuasorio traer a un alemán y darle un sancocho, le das un disgusto tremendo”



Gastroclub

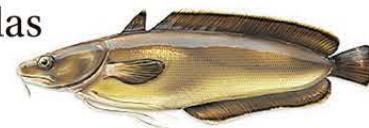
¿Recuerdan la leyenda del Tanajara?

Tirando del hilo a la uva baboso negro llegamos hasta Alentejo (Portugal)

Atlántico

Sin confusiones

Las sabrosas brotas no son las barbudas brótulas



# pellagofio

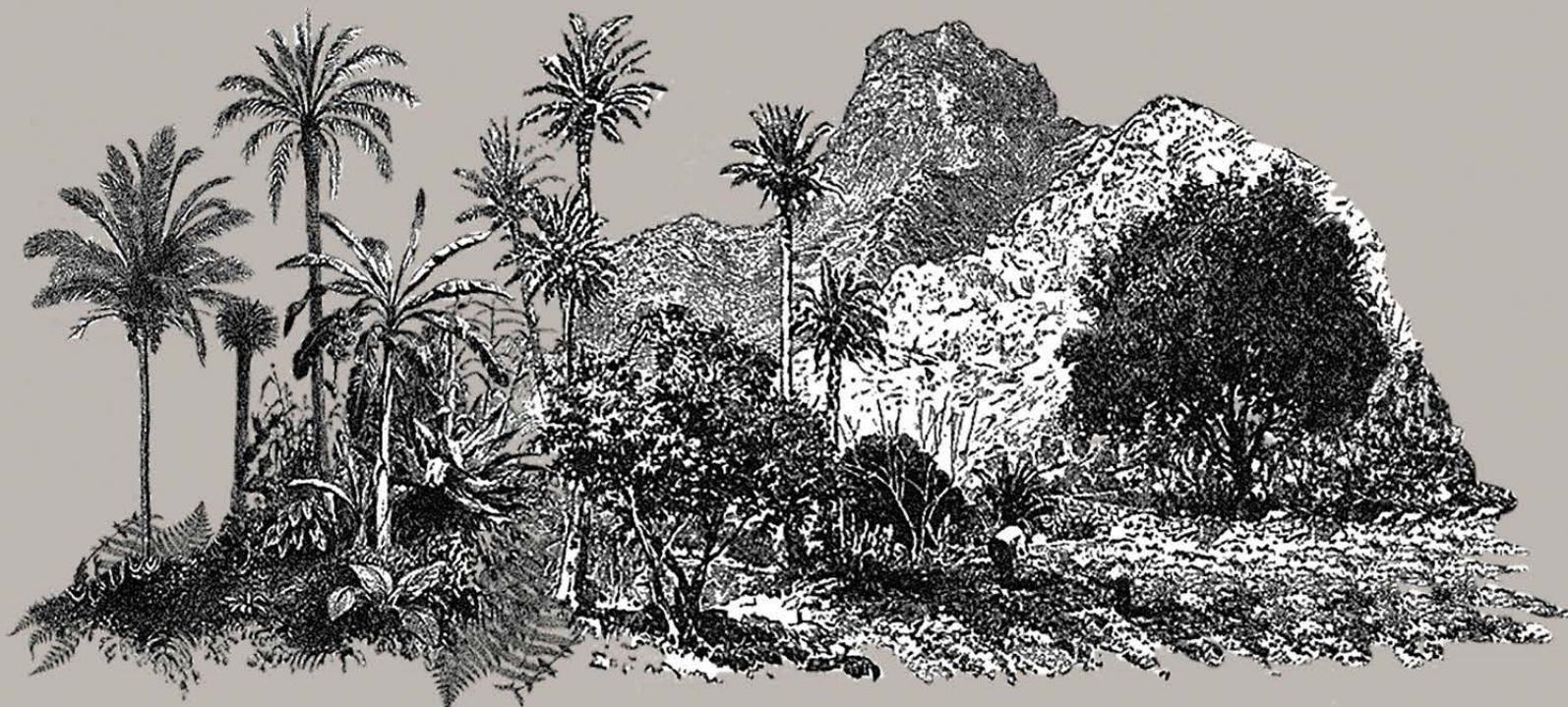
Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 46 - octubre 2016

Adaptación de ilustraciones de la 'Histoire Naturelle des Iles Canaries' de P. Webb y S. Berthelot (1836-1850).



## Paisajes de las Islas



## que saben a vinos

## Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

## Culinaria Tenerife 2016, un rico banco de "semillas divulgativas"

Todo estreno se expresa en la expectativa con esa mezcla de inquietud y emoción que tan bien describe el dicho popular de "más feliz que un niño con zapatos nuevos". Así me siento redactando estas líneas: ¡gracias Yuri Millares! por esta columna. Y entro en materia.

Cualquier congreso, como el recientemente desplegado en Adeje, Culinaria Tenerife 2016, pretende canalizar un hilo argumental que es importante descifrar en el antes, durante y a posteriori de programas que por lo general dejan una interesantísima "simiente divulgativa". Esto es –y hablando en mi caso–, "hollar" cualquier foro profesional es acopiar material de primera línea, de conocimientos que, como semillas, florecerán en formato de reportajes y crónicas sobre entresijos que no llegan a la prensa generalista y, en ocasiones, de los informadores especializados.

He acudido (no sólo me he limitado a estar) en ni se sabe cuántos foros, cumbres, congresos y, por contraste, he de sostener que la convocatoria profesional adejense rayó a nivel notable en su primera edi-

**Rodrigo de la Calle aclaró: "Mi equipo y yo defendemos a ultranza la fuerza de todo lo que proporciona el mundo vegetal, pero no somos vegetarianos, que esa es otra filosofía. ¡Viva el jamón!"**

ción (Precisamente cuando estoy escribiendo estas líneas me encuentro en visperas de acudir a San Sebastián Gastronomika). Fueron múltiples los frentes y los saberes ofrecidos, entre el 21 y 23 de septiembre, por profesionales de primera línea vinculados a la gastronomía y a la restauración que ofrecieron generosamente sus hallazgos, sus técnicas y ensayos más recientes.

De casi 40 actividades, me precio de haber capturado bastantes apuntes que germinarán en su momento. Quizá la primera de la estación que germina, siguiendo

con el símil de la siembra, sea esta que de tallo en *Pellagofio* y que selecciono por ese alambique enigmático que es la experiencia de tantos años en esto. Sin que la exposición en el Auditorio del Centro de Desarrollo Turístico de Costa Adeje del chef Rodrigo de la Calle pueda tomarse de ninguna manera, con tantas ponencia fabulosas a las que asistí en las localizaciones de la sede, lo cierto es que la propuesta del jefe de cocina de El Invernadero (Sierra de Madrid) me llamó poderosamente la atención.

### Gastrobotánica

"¡Qué maravilla vernos aquí! y en estos acontecimientos en los que tratamos de gastronomía, algo tan bueno y que significa compartir alegría", subrayó el impulsor del concepto de *gastrobotánica* que pronto captó la atención de un auditorio hasta la bandera. Una de las peculiaridades con la que De la Calle inició su muestrario del mundo vegetal fue su famosa bebida "hidromiel", que obtiene por un proceso de fermentación láctica; con un poco de ácido cítrico, una rodajita de jengibre, agua de Seltz y un brote para revolver... el perfecto aperitivo para esperar la secuencia de platos fantásticos que reviven la vitalidad sávida de los géneros de la huerta.

"Den una oportunidad a las verduras", exclamó mientras preparaba una de sus creaciones con "otro rollo". Siguiendo la máxima de que la grasa es conductor de los sabores, el investigador del mundo de las plantas y las raíces desplegaba ante las miradas atentas un conjunto con

aceite texturizado, mantequilla, cacahuete, zanahoria y alga de río (con gran potencial proteico y ligera sensación a fango), rematado todo con aceite de especias chinas.

Rodrigo de la Calle aclaró: "yo y mi equipo defendemos a ultranza la fuerza de todo lo que proporciona el mundo vegetal, pero no somos vegetarianos, que esa es otra filosofía: ¡viva el jamón!", manifestó sonriente y a viva voz con la respuesta del sonoro aplauso de los presentes.

Entre detalle y detalle, el cocinero madrileño puso de relieve una de esas anécdotas, casualidades o "accidentes" que ocurren en las cocinas profesionales y que llevan al perfeccionamiento en algunos métodos. En este sentido, De la Calle llamó la atención sobre la fuerza de cocer las verduras en agua en la que previamente se han guisado algas. "Aporta como un natural *umami* (uno de los sabores en la cultura japonesa)".

Fascinaba el chef con la confección de un *hummus* de garbanzo con queso, raíz de loto en rodajas, semillas de este encurtidas en vino de arroz negro... Un aperitivo magnífico que algunos afortunados pudieron degustar al finalizar la ponencia. Y se despidió no sin antes resaltar el valor nutritivo del alga espirulina (alimento del Milenio según la Unesco), "con un valor gastronómico extraordinario".

En definitiva, Culinaria Tenerife favoreció momentos como el aquí detallado, como también indicios de que se empieza a remar juntos rumbo a los mismos objetivos.

• *Árboles de Canarias*

Juan Guzmán

## Drago de Luis Verde, predictor de inviernos húmedos o secos

Si preguntáramos a los jóvenes locales y a algún que otro adulto por el árbol que luce en su enseña el municipio de Valsequillo, raro sería que señalaran al Drago (*Dracaena draco*), y todavía más extraño si supieran que así fue declarado, en 1993, en honor y referencia directa al conocido como Drago de Luis Verde, un árbol que ya había sido propuesto en 1972 para formar parte de la heráldica local. En aquella fecha competía con las armas del Arcángel San Miguel –aquellas que mataran al Perro Maldito– y con el Cuartel del Colmenar, donde naciera el padre del ilustre Benito Pérez Galdós.

Antes de llegar al casco urbano de este pueblo se encuentran los extensos llanos del Conde, parte de los cuales fueron cedidos a mediados del s. XV a favor de Luis Verde Coronado, quizás un navegante portugués. Aunque los actuales propietarios no guarden relación de parentesco, el nombre ha perdurado hasta nuestros días para señalar tanto al actual barrio como a la antigua finca. Entrar en ella equivale a hacer un giro hacia el pasado.

El drago emana solemnidad, a la vez que se erige en epicentro de un entorno rural particular, conformado por antiguas casas solariegas y restos de era, lagar y bodega. Llama la atención el trocito de era que se deja ver en el camino; el resto se encuentra sepultado bajo las latadas de columnas de

hormigón. A juzgar por el arco que describe este segmento, se intuye una inmensa era que debió reunir a muchos usuarios. Podemos imaginar al drago como testigo mudo y de excepción, presidiendo aquellas fatigosas trillas estivales.

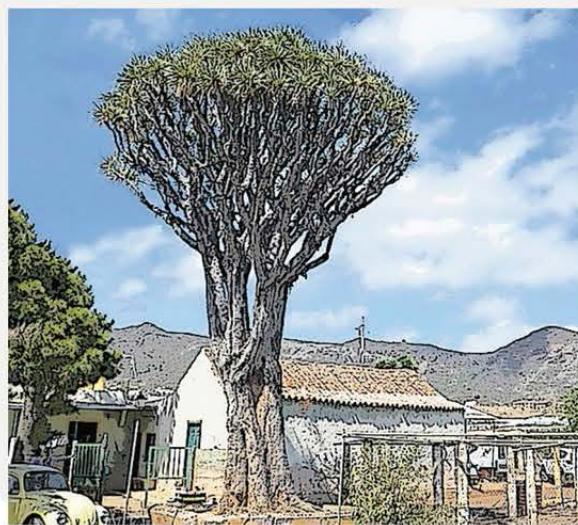
### Larguirucho

El Drago de Luis Verde, con una ligera inclinación general hacia el sureste, se ubica (27° 59' 37" N y 15° 29' 06" W) sobre un parterre alzado, cuyos muros ya han cedido en varios puntos, en parte por su antigüedad y, muy probablemente, por la presión ejercida por el sistema radicular. En su biometría arroja un perímetro de base de 4,40 m, mientras que su diámetro normal (medido a 1,30 m) resulta ser de 3,30 m. Este tronco principal se erige durante unos cuatro metros, para después dividirse en cinco potentes ramas, gruesas, largas y columnares, que confieren al drago una ramificación muy verticalizada. Luego, este larguirucho se subdivide y multiplica hasta en 15 períodos florales, alcanzando una altura cercana a los 12 m.

La cara norte del drago, la más expuesta a los rigores climáticos, presenta varias heridas y cicatrices. Su edad, siguiendo la regla de los períodos florales, lo sitúa cercano al cuarto de siglo.

Para conocer más de cerca la historia

CUADERNO FORESTAL  
Con la savia roja de este drago los lugareños se hacían dientes postizos (foto J. Guzmán).



del Drago de Luis Verde hemos tenido la suerte de contar con el testimonio de José Jiménez, quien, además de criarse en esta finca al haber sido su familia la medianera, llegó a dirigir la Consejería de Medio Ambiente del Cabildo de Gran Canaria. Nos cuenta, con amabilidad y añoranza, cómo de pequeño trepaba con sus hermanos hasta la encrucijada donde se ramifica, y cómo jugaban a ver quién era el primero en alcanzar las puntas del drago con una caña.

Entre las historias que recuerda y las que su abuelo le contaba, destacamos dos. En primer lugar, y teniendo en cuenta que

los dragos longevos acostumbran a florecer parcialmente, José recuerda que, según el sector por el que floreciera el árbol, se podía predecir si el invierno iba a ser húmedo o seco. Así, si el radar meteorológico se encendía de flores crema por el norte, era el preámbulo de un invierno copioso; si se encendía por la cara sur, las cosechas sufrirían sequía.

### Ortodoncia con "sangre de drago"

El otro es el curioso uso que los lugareños hacían con la savia del drago. Tras practicar incisiones en la corteza, provocando el sangrado de su rojiza savia, esperaban hasta lograr la consistencia adecuada para introducir esta pasta en la boca y, moldeándola hábilmente, llegar a sustituir las piezas dentales ausentes.

Nuestro informante coincide con Marcos, el actual medianero de la finca, en percibir que el drago presenta hoy un aspecto menos esplendoroso que años atrás. Pero aunque su estado de salud no es preocupante, sí es cierto que a la actual depresión que presenta debe contribuir tanto el atrapamiento del sistema radicular, como el abandono del entorno tradicional. No puede uno dejar de pensar que tanto este gigante como sus alrededores merecen una restauración especial, una restauración que dé vida y dignifique el verdadero valor que este conjunto histórico posee.

# El reportaje

LA CATA, por Mario Reyes

## Espumoso blanco reserva de listán negro

### Gran potencia de aromas

De los espumosos más aromáticos que conozco, muy tropical, se notan los tonos especiales de la madera, como la canela y el clavo. En boca, carbónico muy integrado en el que se nota la larga crianza en botella, muy fresco. Muy fácil de beber y muy equilibrado.

## Malvasía aromática naturalmente dulce

### Fino y equilibrado

Con los parámetros de la variedad pero más fluido en la fase visual que los vinos palmeros de mayor densidad. En nariz, hinojo, albaricoque, fruta dulce almibarada sin llegar a la pasificación, bastante fresco. En boca es ligero, mejor con quesos o patés que con postres.

## Blanco forastera gomera

### Fresco, austero y cremoso

Color dorado característico de la variedad. En nariz es pura forastera, toques yodados y minerales, recuerda en algún momento a un Jerez sin crianza oxidativa. En boca, acidez moderada y bastante integrada. Con una densidad alta, es un vino largo y cremoso; muy gastronómico (carne, pasta).

## Blanco malvasía aromática y marmajuelo

### Carnoso y largo con chispa

Mucha potencia en nariz. Aromas de piña casi almibarada, con toques de hinojo y un ligero final de aromas dulces tipo toffee. Su entrada en boca es personal, seca pero mostrando la golosa nariz. Un blanco muy gastronómico, carnoso, largo y de buena acidez final.



# Paisajes de las Islas que saben a vinos

Un grupo de viticultores, bodegueros y enólogos de Canarias participa en un inédito proyecto de colaboración amparados en una misma marca –Paisaje de las Islas–, para poner en valor las uvas más significativas de la viticultura de este archipiélago y el paisaje del que forman parte. Un espumoso blanco de uva negra es la última novedad.

YURI MILLARES

La propuesta de desarrollar un proyecto colaborativo entre viticultores y bodegueros de toda Canarias nace de un enólogo y bodeguero muy inquieto, Agustín García Farraís, para elaborar una colección de vinos especiales, con uvas especialmente seleccionadas de parcelas con unas condiciones muy concretas, de variedades con una presencia muy antigua en estas islas y trabajadas en bodega con mucho esmero y paciencia.

No puede faltar, en un proyecto así, un cuidado trabajo de diseño y presentación que lo arropen: etiquetas basadas en paisajes del *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias* de Philip Webb y Sabin Berthelot, de 1836, con los que la diseñadora Yanira Quintero ha hecho la composición de la familia de botellas (borgoña para los blancos, corcho natural) que sirva para la apuesta de este enólogo de poner en valor “unos vinos muy gastronómicos dentro de Canarias, dando un paso más allá en blancos con complejidad y, me imagino, algún tinto que también irá saliendo”.

Para “predicar con el ejemplo –explica–, el primero de esos vinos lo elaboramos nosotros en Bodegas Tajinaste [en el valle de

la Orotava], un **blanco de uvas malvasía y marmajuelo** al 50 por ciento, en el que la mitad del vino pasa por barrica de 500 litros de roble francés de tostado medio suave”. La uva procede de una finca en la zona de El Palmar, en el sur de Tenerife, en una cota de 50 m de altitud “con muy buena ma-

durez fenólica, muy buenos parámetros y un potencial aromático bastante interesante”.

También en 2013 elaboró un **malvasía naturalmente dulce**, con uva del valle de Güímar (Tenerife). “En este caso el viticultor es Jorge Zerolo y coordinamos la vinificación en nuestras instalaciones”, añade.

Al año siguiente de esas expe-

riencias que pusieron el marcha el proyecto, nace otro Paisaje de las Islas, esta vez con la colaboración de Zebenzui Reyes Moreno, que durante varios años fue enólogo de la Bodega Insular de La Gomera, en Vallehermoso, y conocía bien la viña de esta isla y la variedad que la identifica: un **blanco de uva forastera gomera**, en este caso vendimiada en la zona de La Culata, “en una parcela muy vertical de un viñedo casi centenario donde el cultivo es en vaso, el suelo bastante pedregoso y con unas características de maduración muy buenas, buen estado sanitario y prácticamente un cultivo en ecológico”.

Vinificar en La Gomera iba a ser más complicado que en la bodega madre del proyecto, así que contrataron un camión refrigerado a cuatro grados, que trasladó la uva a Tenerife el mismo día de la vendimia.

También de la añada 2014 es el último vino hasta ahora dado a conocer en esta colección: un **espumoso blanco con uva listán negro** de una parcela a 600 m de altitud con orientación sur en los Altos de Güímar, fermentado en barrica, que acaba de salir este mes de octubre y, por lo tanto, tiene la categoría de reserva. Es el primero que ha sido elaborado en las instalaciones de otra bodega, en este caso la Bodega Comarcal Valle de Güímar, que gestiona una SAT de viticultores.

“No es un proyecto cerrado, cualquier variedad y cualquier vinificación que nos interese podemos ponerla en valor –añade García Farraís–. El siguiente vino del proyecto será con malvasía volcánica de Lanzarote, previsto para la próxima campaña”. Aquí, como en todo el proyecto “también estamos pensando en una viticultura especial”, aunque todavía no puede adelantar más información hasta que ese vino esté más definido y catemos el producto final

La idea es mantener cada uno de los tipos de vino de Paisaje de las Islas en el tiempo. “No queremos elaborar uno ahora que el año que viene no tenga nada que ver, queremos tener un compromiso para que el proyecto sea duradero”, insiste. Y, pensando siempre que lo que predomine sea el concepto de *terroir*, de paisaje, de un entorno que hable de viticultura, con vinificaciones que son bastante atípicas, tener en Canarias unos vinos pensados también para la gastronomía.

## La viticultura tiene la palabra

“Hablamos de blancos con mucha densidad, de mucha untuosidad, mucho volumen, la madera les da esa profundidad, con barrica de segundo o tercer año, de 500 litros para que no predomine demasiado, un recipiente pensando en aquellos vinos de los siglos XVII y XVIII que se movían en las pipas, envases de casi 500 litros, porque queremos trasladarnos un poco también en la Historia y pensar en ese tipo de vinos”.

Cava para la crianza de los vinos espumosos en los sótanos de la Bodega Comarcal Valle de Güímar.  
| TATO GONÇALVES



# ¿Recuerdan la leyenda del Tanajara? Pues sigan el hilo

“Conozcamos nuestras uvas para entender nuestros vinos”, propone el enólogo Juan Jesús Méndez. A partir de esta propuesta, el periodista Fran Belín se sumerge en un “máster in situ” en el Jardín de las Variedades de Bodegas Viñátigo, para saber más de una de las uvas más singulares de Canarias que, estudios de ADN por medio, se ha revelado como la versión isleña de la portuguesa alfroncheiro preto.

FRANCISCO BELÍN

Imagínese el lector una reunión en el Jardín de las Variedades de Bodegas Viñátigo de personas que son verdaderos apasionados del mundo del vino. Se despliega como Máster de Cata de Uvas y Vinos: masticar, detectar la explosión del jugo de cada variedad y tocar los racimos in situ transporta a lo que es la expresión de la fruta en la correspondiente elaboración vitícola. ¿Recuerdan la leyenda del Tanajara? Pues vuelvan a imaginar la uva baboso negro.

Prosigue la vendimia y en esta fase tan relevante en el futuro vino llegan aires de El Hierro con esta fruta potente, personalista, tan concreta en sus manifestaciones organolépticas. “Conozcamos nuestras uvas para entender nuestros vinos”, aclara el alma máter de Bodegas Viñátigo, Juan Jesús Méndez.

Con esta aseveración tira del ovillo acerca de una tipología difícil de cultivar, de nombre peculiar otorgado por vicultores de antaño, porque cuando se aproxima a la cosecha tiene gran tendencia a podrirse por la delicadeza de su piel. “Es curioso que finalmente sólo se conservase en El Hierro –detalla Méndez–, debido al aislamiento al que estuvo sometida la isla durante siglos”.

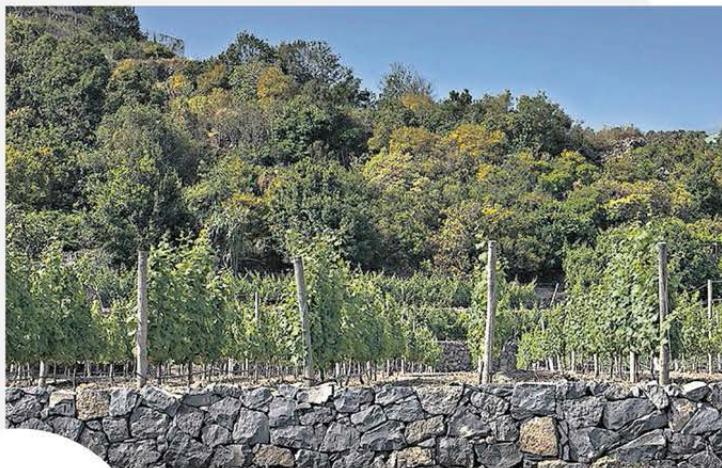
“De los estudios de identificación que realizamos con la Universidad Rovira y Virgili –continúa–, se demostró que coincide genéticamente con la alfroncheiro preto, de la zona del Alentejo en Portugal, donde se cultiva aún hoy de forma minoritaria. Seguramente fue un colono portugués el que la trajo a las islas”.

## Historia de una casualidad

Pero si de la baboso negro se saben datos específicos realmente sorprendentes, este conocimiento procede en buena parte de esas casualidades que tantas veces dan una cabriola en los mundos de la bodega y la cocina. “En el año 97 conocí a Gonzalo Padrón, herreño de pro y alumno del Ciclo de Elaboración de Vinos en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte; me invitó a visitar la finca de su familia en la Isla del Meridiano”.

Relata Méndez la anécdota de que en principio fue reacio ante lo

En las montañas de laurisilva que rodean el valle del Golfo (El Hierro) crecen hace siglos variedades como la baboso y la vijariego. | T. GONÇALVES



Jardín de las Variedades de Bodegas Viñátigo, en La Guancha (Tenerife). | F. BELÍN

que después sería una *bomba*. “Por su insistencia terminé aceptando la invitación y visité la finca en El Pinar”. Allí el enólogo tomó contacto con una fuerza de la naturaleza que lleva esa denominación porque puede empezar a chorrear, literalmente, como un baboso.

Es por eso que esta variedad precisa de ubicaciones donde no impacten directamente los vientos alisios y, por otra parte, los terrenos no son muy fértiles para impedir la compactación extrema del racimo. Cabe en este punto destacar que si los alisios condicionan el clima, la altitud juega también un papel muy importante, permitiendo que en un territorio tan reducido puedan coexistir a poca distancia climas desde subtropicales a continentales. De esta forma se dan las condiciones para el cultivo de va-

riedades de vid muy diferentes entre sí como otro de los factores explicativos de la riqueza y diversidad vinícola de Canarias.

## Potente y contundente

Un portento. Intemándonos en las características organolépticas de la baboso negro, cabe referir que “estamos ante una uva muy potente y contundente, concentrada como ninguna otra, hasta el punto de dar la sensación de que el trago puede masticarse”.

De hecho, la referencia del vino Viñátigo Baboso Negro (DOP Islas Canarias) afina perfectamente con una descripción gustativa de elaboración estructurada y potente con un gran peso de boca, además de muy intensa. De capa alta y rojo granate, en la fase olfativa marca una superioridad de gamas de aromas florales que recuerdan al jasmín frente a los aromas frutales y balsámicos. Méndez subraya



Racimo de baboso negro, una uva tan interesante para vinos monovarietales como para ensamblajes. | TATO GONÇALVES

## • La cata



Mario Reyes\*

## Tinto contundente, maduro, denso

Ficha técnica:

**Bodegas Tanajara SL.**

Marca: Tanajara.

Tipo: Tinto un año en barrica.

Uvas: baboso negro (100%).

DO: El Hierro.

NOTA: Última añada que se elaboró: 2010.

Qué decir de uno de los vinos canarios tintos más buscados en los últimos años! Irrumpió para posicionar tres cosas muy importantes de la realidad actual de vino canario: la isla del Hierro, la variedad baboso negro y los tintos contundentes, maduros y densos. De estilo claro y rotundo, con muchas notas de fruta madura donde el roble se ensambla bien con la fruta y no destaca, acompañado siempre de toques de regaliz y balsámicos. Su boca está llena de golosidad, de tanino dulce y redondo, con un final bastante largo que termina siendo un poco amargo, para equilibrar su frutuosidad permanente.

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





Taco de atún rojo fresco con queso semicurado y miel de retama.  
| TATO GONÇALVES

El chef Antonio Aguiar con la carta de platos que ofrece en su Bistró.  
| T. GONÇALVES



con costillas y piña: tiene “mucho millo sembrado”, dice, así que esas piñas de maíz son de su cosecha y también le sirven para tener su propio gofio.

“Sí, el gofio lo hago con este millo. Hay un molino de gofio en La Orotava a donde mis padres llevaban el grano a tostar y a moler, el molino de Chano (él y mi padre eran medios parientes). Está por encima de la Casa de los Balcones y en él sigue ahora el hijo del molinero y se lo llevo a él. Utilizo la piña tierna para hacer guisos y el resto de la piña la dejo secar en la planta, después la desgranamos a mano y llevo el grano al molino. Aunque en Tenerife se consume mucho gofio de trigo, eso depende de la zona, porque en La Orotava sembramos mucho millo”.

También cultiva las verduras que cocina, las papas que que necesita (bonitas, ojo perdiz, yema huevo, King Edward) y elabora supropio vino tinto.

#### La receta de la tortilla de aguacates

“Aguacates tengo todo el año de mis doce plantas, una fruta que tiene mucho juego, una tortilla sólo de aguacate es espectacular” y no se resiste a dar la receta: “Sin papas, sólo con poco huevo y sal. El secreto no es sino sartén con un poco de aceite muy caliente al principio, que suelde el huevo, y después bajarle el fuego. Y a la hora de darle la vuelta, otra vez dos gotitas de aceite, fuego vivo para que suelde y fuego lento para que se cuaje por dentro. Es sencillísima pero muy rica”.

## Antonio Aguiar se reinventa sin renunciar a sus esencias

La popular casa de comidas y restaurante Casa Lala, un “guachinche ilustrado” como lo llegó a definir quien lo regentó durante más de diez años, muda sus fogones al turístico centro urbano del Puerto de la Cruz convertido en Bistró de Antonio Aguiar.

YURI MILLARES

El primer y más visible cambio que ha experimentado Casa Lala ha sido su ubicación, de El Durazno ha bajado al casco de Puerto de la Cruz (Tenerife), apenas a pocos metros de la plaza del Charco y de la pequeña playa junto al muelle pesquero donde cada año, el día de San Juan, tiene el lugar el ancestral baño de las cabras. La idea inicial era mantener el nombre, pero la nueva etapa profesional que emprendía este veterano de la mejor cocina canaria, ahora en pleno centro urbano de una ciudad muy turística, le hizo pensar en un nombre más popular en Europa, y así ha quedado como Bistró de Antonio Aguiar.

La trayectoria profesional de este chef –como ya hemos dicho de él en otras ocasiones– ha evolucionado desde la “fascinación” que sentía por la cocina canaria (cuando trabajaba como camarero, de eso hace ya mucho), a convertirse en uno de los cocineros más reconocidos y expertos del archipiélago tanto en el recetario tradicional como en el uso de los productos que lo nutren. Pero de Casa Lala al Bistró “he cambiado mucho la carta –confiesa–, me estoy adaptando al turismo porque no me queda más remedio”.

#### ¿Sin espinas? Atún

No renuncia por ello a sus esencias, “ahora hago una cocina asequible a todos, una para el cliente local

y otra cocina para el turista que nos visita”, sin salir de la línea de una “cocina canaria de mercado, según temporada, con platos de cocina española. Me gusta trabajar con producto canario, porque es nuestra identidad”.

Adaptado, sin embargo, a lo que le piden unos y otros, explica que el turista, normalmente, “quiere pescado sin espinas”, así que suele ofrecer atún siempre que es posible, “sale mucho”.

El día que lo hemos visitado nos cuenta que “este fin de semana he tenido el pez mantequilla (pez escolar), salmón, pez espada, lengüeta (porque aquí lengüado no se consigue)... Y pescado fresco me está trayendo Carlitos: unos bocineros espectaculares y, cuando hay, boquerones”. Aquí el pescado sale mucho más que la carne, 75 por ciento frente a 25, aunque es otra opción con guiños al cliente local y al de fuera.

Aquí sigue siendo famosa su carne de cabra (machorra), que está fuera de carta. “Hay muchos platos que son laboriosos y no los tengo en carta. Otros sí están siempre, como el conejo en salmorejo y el conejo con castañas”.

#### Agricultor y viticultor

Un dato a tener en cuenta en esta esmerada cocina con producto local, es que él mismo cultiva y recoge parte de esos productos. Para ese conejo con castañas que tanto le piden, recurre a los castañeros que tiene en una finca de Agua-mansa, que coge en invierno y las congela para tener todo el año. Lo mismo cabría decir de un plato tan típico de Tenerife como las papas

## Unas jornadas gastronómicas que no puede dejar de convocar

Y. M.

A lo que el chef Antonio Aguiar no ha renunciado después de 26 años convocándolas, es a celebrar cada Semana Santa sus siempre esperadas –por el impresionante menú que ofrece esos pocos días– Jornadas Gastronómicas de la Cuaresma, todo un clásico en la oferta gastronómica de Tenerife. “Me quise retirar al cumplir los 25 años celebrándolas, pero la gente me lo sigue pidiendo”.

El Bistró de Antonio Aguiar tiene un **horario** de verano (de 18 a las 23 horas, excepto sábado y domingo, que abre todo el día desde las 13 a las 24 horas) que en invierno se amplía a todo el día. Cerrado los miércoles por descanso, los pocos días de julio que cierra por vacaciones en realidad está viajando por la Península, haciendo reciclaje de cocina y probando platos, “para hacerlos después aquí con nuestros productos”.

**Teléfono:** 922 381 794. **Dirección:** calle del Lomo (esquina Pérez Zamora), Puerto de la Cruz (Tenerife).



Fachada y terraza del Bistró de Antonio Aguiar en el centro de Puerto de la Cruz.  
| T. GONÇALVES

## Historia

# Patadón a las langostas en el Insular y gol del Athletic

El inicio de la competición liguera en 2016 tiene a la UD Las Palmas haciendo un juego que ilusiona y permite a su afición ver jugar a los grandes de Primera División. En 1954 también era así y el 14 de octubre vino el Bilbao.

MANUEL RAMÍREZ MUÑOZ

“El partido de las langostas”. Así tituló la prensa el partido que el 17 de octubre de 1954 se jugó entre la UD Las Palmas y el Atlético de Bilbao, un partido en el que una buena parte de los más de 20.000 espectadores que abarrotaban los graderíos del Estadio Insular de Las Palmas de Gran Canaria, recuerdan con prístina claridad.

Cuando el equipo local ganaba por 1-0, una enorme bandada de langostas cubrió el estadio, oscureciendo el cielo como si se hiciera de noche y obligando a suspender el juego durante unos minutos. Marcial, entonces defensa del equipo canario, recuerda que confundió una bola de langosta con el balón, despiste que aprovechó el equipo visitante para empatar.

## Maldición para el campesino canario

El ortóptero conocido como langosta del desierto, cigarrón berberisco o langosta peregrina, que entró en la historia al arrasarlo los campos egipcios en la época de los faraones de la XIX Dinastía, ha sido calificado como mito recurren-



## • El detalle

### Reproducción exponencial y voracidad sin límites

M. R. M.

A diferencia de otras especies de langosta, la peregrina se caracteriza por su mayor tamaño, por tener dos generaciones al año –en primavera y otoño– y, principalmente, por su extraordinaria capacidad de reproducción y su extrema voracidad.

Aunque no hay unanimidad acerca del crecimiento potencial del número de descendientes que puede tener una pareja adulta, Bodenheimer estimó que en seis generaciones, con una mortalidad del 75%, ésta puede convertirse en 75 millones de insectos. Estudios posteriores han rebajado sensiblemente esta cifra para situarla en torno a los 20 millones de insectos

adultos. Son datos de todos modos escalofriantes, si se tiene en cuenta el tiempo de reproducción: tres años a partir del apareamiento de una sola pareja de langostas.

En cuanto a la voracidad, la langosta peregrina consume diariamente el equivalente a su propio peso en materia vegetal. Dependiendo de la densidad, un enjambre normal de 40 km de frente, 10 km de profundidad y unos mil metros de altura puede pesar hasta 80.000 Tm, por lo que en un día es capaz de devorar 80 millones de kilos entre cereal y materia vegetal de todo tipo. Cifra aterradora que nos da una idea de la clase de enemigo con el que tuvo que enfrentarse el campesino canario a lo largo de su historia.



La langosta “también estuvo entre los palos”, tituló ‘Diario de Las Palmas’. | ARCHIVO

Espolvoreo de veneno a mano en Arona (Tenerife), durante la última gran invasión de la langosta (1958). | ARCHIVO MARCOS BRITO

te en gran parte de las culturas de la tierra. La amenaza de una invasión de langosta peregrina es consustancial con la historia de Canarias. Para Viera y Clavijo se trata del “más funesto presente que nos suele hacer la vecina costa de Berbería”, un presente que llega a las islas ya volando, ya en grandes masas flotantes. Entre 1516 y 1958 hubo más de 60 grandes invasiones. Refiriéndose a la plaga que penetró en el archipiélago el 15 de octubre de 1659, dice que “en poco tiempo no dejaron aquellos insectos cosa verde”.

Y añade: “Destruyeron yerbas, huertas, viñas y demás plantas de tal manera que hicieron presa en las hojas de las palmas, que son tan duras, y en las de pita, que no hay animal que las coma. Cuando faltó el follaje de los árboles, se apoderaron de las cortezas, por lo que se secaron muchos y cuando no hallaron que comer, se comieron unas a otras infestando las aguas, corrompiendo el aire y atemorizando a los pueblos”.

Si en términos generales, la cigarra autóctona predominó en los campos canarios durante el siglo XIX –en 14 ocasiones frente a 11 de procedencia africana–, el siglo XX se inauguró con una gran arribada de langosta peregrina que, en cierto modo, actuó como avanzada de las cuatro grandes plagas que vendrían después: 1908, 1932, 1954 y 1958.

Tras dos décadas de relativa calma, a partir del 15 de octubre de 1954 Canarias vivió la mayor plaga del siglo XX. Durante semanas, una oleada sucedía a otra como una extraña pleamar sin fin y sin principio y, por primera vez en Canarias se utilizaron masivamente productos químicos en la lucha contra el insecto invasor. A pesar de ello, grandes superficies de tomates, plataneras, papas, viñedos, huertos, frutales, alfalfa, etc., se perdieron totalmente. Quedaron arrasadas 9.600 hectáreas de cultivos.

## • Baúl del lector



Carlos Santana Jubells\*

### La recova y las casualidades

El ajeteo diario de una ciudad en torno a su principal mercado de abastos es la primera lectura que se hace de esta imagen, pero transmitiendo esa extraña sensación de familiaridad y sorpresa –casi absurda– de que, a pesar de los cambios formales, la cotidianidad urbana no era tan distinta hace cincuenta años de lo que lo es ahora.

Dominando esta a escena de 1959, el edificio de estilo neocolonial cuyo esplendor propició el Mando Económico y que irremediablemente fue imagen, símbolo, fachada externa y pública del régimen franquista en las islas Canarias.



Guardia con salacot dirige el tráfico frente al Mercado de Nuestra Señora de África, en la Santa Cruz de Tenerife de 1959. | KORTH (ARCHIVO PELLAGOFIO)

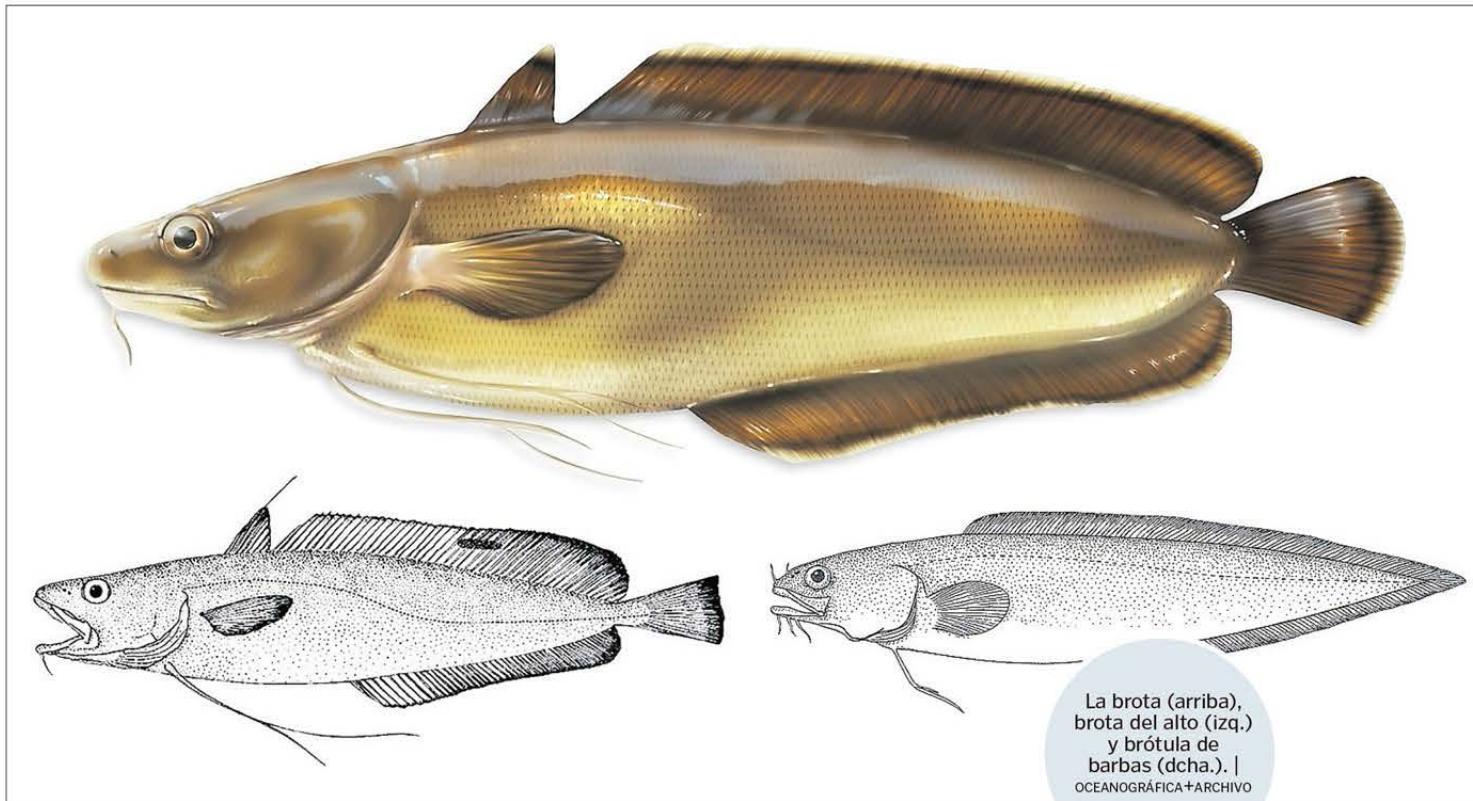
ñora de África porque la esposa del Excelentísimo Señor Capitán General se llamaba –casualmente– África. Comportamientos que hoy en día serían titulares de prensa, pero que a mediados de los años 40 del siglo XX en España se asumían como naturales e incluso honorables.

\* Historiador, archivero y gestor documental.

\* Extracto del artículo “La langosta peregrina, una maldición para el campesino canario”. Versión íntegra en la edición digital (en pellagofio.es).

# Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Fícidos



## Si son las sabrosas brotas, no son las barbudas brótulas

La brota o agriote es un pescado muy apreciado en Canarias, pero por su aspecto es confundido y objeto de sustitución en el mercado canario por la brótula de barbas, que es vendida como si fuera brota/agriote.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)\*

La brota/agriote y la brota/agriote del alto, peces de la familia de los Fícidos (Phycidae), se caracterizan por poseer dos aletas sobre el dorso y una única aleta a continuación del ano, sin espinas y separadas de la cola. Con barbillones carnosos en el mentón y ausentes en el hocico, su cuerpo algo alargado y cubierto de escamas.

La **brota** (así denominada en las islas Canarias occidentales, donde es muy apreciada; ausente en El Hierro) o **agriote** (en las orienta-

**A pesar de ser muy apreciada y común en las islas occidentales, el conocimiento de la biología de la brota en Canarias es insuficiente**

les, donde es moderadamente apreciada), tiene como nombre oficial en España brótula de roca (*Phycis physis*). Relativamente común en aguas de Canarias, aunque las poblaciones litorales se hallan sobreexplotadas.

Se alimenta de peces e inverte-

brados (camarones y otros). Carne intensamente blanca, exfoliándose en láminas de carne jugosa. Se utiliza en fresco, refrigerada o congelada. Se vende entera, troceada, fileteada y en rodajas. Entera se prepara guisada; troceada, en filetes y en rodajas frita. Pescado magro (0,73% grasas) con 22,3% de proteínas y buen nivel de ácido oleico, aporta 134 Kcal por 100 g.

**Llorando de felicidad**

Mitocayo el chef Pepe González y Alicia Arencibia ofrecían, en el antiguo restaurante El Cucharón

(Las Palmas de Gran Canaria) unas "milhojas de agriote con sabayón de marisco" (bogavante o langostino) que te dejaba llorando de felicidad. Insuperable.

Vive sobre sustratos duros y fango-arenosos próximos a rocas, entre 3 y 340 m de profundidad (actualmente se concentra a partir de 100 m). Especie objetivo de la flota artesanal, capturándose con líneas, nasas, redes de enmalle y palangres de fondo. La pesca recreativa también incide sobre este recurso. Alcanza 65 cm de longitud total. El conocimiento de su biolo-

gía en Canarias es insuficiente, incluso desconociéndose su época de desove. Primera madurez sexual con 37 cm (3,9 años). Sexos separados, con 1,7 hembras por cada macho.

Las aletas ventrales no sobrepasan el origen de la aleta anal. No posee radios filamentosos alargados en la primera aleta dorsal. Borde de la cola, redondeado. De color marrón negruzco o marrón rojizo en dorso, más claro en flancos y vientre.

La **brota/agriote del alto** tiene como nombre oficial en España brótula de fango (*Phycis blennoides*). Rara en aguas canarias, vive sobre sustratos arenosos y fangosos, entre 10 y 1200 m (en Canarias se conoce de 160 a 755 m). Alcanza los 110 cm. Se alimenta de crustáceos y peces. Regularmente presente en los mercados mediterráneos. Procedente de otros caladeros, no descartamos su presencia en el mercado canario.

Sus aletas ventrales (muy largas) sobrepasan el origen de la anal. Un radio filamentoso alargado en la primera dorsal. Borde de la cola en S. Color marrón claro a gris rosado en dorso y flancos; vientre pálido.

**Objeto de sustitución**

La **brótula de barbas** (*Brotula barbata*), pertenece a la familia de los Ofídidos (Ophidiidae), pero por su aspecto es confundida y objeto de sustitución en el mercado canario, donde es vendida como brota/agriote.

Una detallada observación del pez entero revela seis barbillones en el hocico y otros seis en el mentón. Cuerpo alargado. Una aleta dorsal y una anal (más corta), ambas reunidas con una pequeña cola en punta de lanza. Las ventrales insertadas muy por detrás de los ojos. Rojizo a pardusco, con vientre blanquecino. Alcanza 94 cm y 8,5 kg.

En Canarias se han capturado muy pocos ejemplares de este pez, que es común en Mauritania y Senegal.

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

GASTRONOMÍA  
ETNOGRAFÍA  
EL MAR DE CANARIAS  
NATURALEZA  
MUNDO RURAL

Los Kunkel y el valor de la flora canaria

Rústico y exquisito cochino negro canario

pellagofio  
Suplemento mensual

El primer jueves de mes con LA PROVINCIA La Opinión de Tenerife

## Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Me ha llamado la atención leer en la prensa algunas cosas que planteaste en la comisión y a las que se presta poca atención. Por ejemplo, que es “un disparate que en Gran Canaria haya más de 60 excursiones cuyo objetivo es que los guías lleven a los turistas a los chiringuitos de sus parientes, para darles una copa de vino con aceitunas, y a un puesto de artesanía mediocre para después llevarlos a oír a un grupo musical aficionado”. No sabe uno si reír por no llorar.

— En el periódico está muy sintetizado. Pero lo cierto es que eso viene de cuando, siendo yo presidente del Museo Canario, hice una encuesta para ver qué cantidad de turistas consumirían alta cultura y salió que a un seis por ciento. De cien mil camas ocupadas que rotan cada diez días, eso son 18.000 turistas al mes. ¿Hemos sabido aprovechar eso? No. Estuve en contacto con agencias de viajes, les hice un diseño de rutas y no les interesó, porque cada guía tiene sus paradas... Y eso no es la forma de hacer las cosas.

— Aparte de poder disfrutar de unas verdaderas aceitunas de Gran Canaria y un buen vino canario, ¿qué recomienda a un amigo que viene de fuera que no deje de probar?

— Depende de los gustos del amigo, si prefiere el mar o el campo. Pero mira, un sancocho no se lo da-

## Lothar Siemens

Musicólogo y compositor

Expresidente del Museo Canario y de la Sociedad Española de Musicología, es compositor y promotor cultural con muchos reconocimientos en todos estos ámbitos. Por ello, recientemente se le pidió expresar su opinión en la comisión del Parlamento de Canarias que estudia la situación de la cultura en el archipiélago y su contribución al desarrollo económico y social de las islas. Habló durante 35 minutos y lo primero que hizo fue hablar de gastronomía: “La cultura empieza por la gastronomía”.

“Es disuasorio traer a un alemán y darle un sancocho, le das un disgusto tremendo”



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

## De “Millares” a “Gonçalves”

La entrevista transcurrió entre el aprendizaje y la alegría. Aprendimos a conocer a tanto creador musical canario desde el siglo XVI y nos alegramos al saber de su enorme calidad. La creación por parte de Agustín “Millares” Torres de una obra para trompeta y orquesta que dedicó a Antonio “Gonçalves”, trompetista de la orquesta Filarmónica de Gran Canaria en 1845, fue la anécdota curiosa que nos espabiló la tarde.

ría: es disuasorio traer a un alemán y darle un sancocho, porque le das un disgusto tremendo si no está acostumbrado. Pero un potaje de berros me parece una cosa incommensurable.

— También hay más pescados, aparte del pescado salado.

— La vieja sancochada con papas arrugadas y si no es con mojo, con aceite y vinagre, es una delicia. La vieja es el pescado más fino que se puede comer. Yo siempre se la recomiendo a mis amigos y los llevo a comer vieja. Es extraordinaria.

— Si tienes que elegir entre un buen concierto o una buena comida, ¿a dónde vas?

— A la comida. La gente piensa que a mí me gusta la música, pero lo que me gusta es comer —ríe.

— Sigo con la comisión parlamentaria: también criticaste que la Orquesta Sinfónica de Tenerife y la Orquesta Filarmónica de Gran Canaria difunden música foránea, que se puede escuchar en cualquier otra ciudad y, en cambio, den un tratamiento marginal a la canaria. Me suena a eso que se dice de la cocina canaria, por pura ignorancia: que son cuatro cositas.

— ¡Son más de cuatro cositas! En El Museo Canario hemos hecho una serie que se llama RALS y hemos recogido el patrimonio musical generado en Canarias desde el siglo XVI hasta ahora: ya llevo publicados 60 CD de 74 minutos cada uno.

— O sea, que además de recu-

perarla, ha sido interpretada.

— Sí, aunque tengo todavía varios discos en producción, lo que no tengo son patrocinadores. Ahora queremos hacer un programa de orquesta de cuerda con varios conciertos, entre otros el *Concierto barroco para violín y cuerdas* de Xabier Zoghbi, que no se ha interpretado nunca y que es una maravilla, así como otros de Víctor Landeira y de Nino Díaz.

La Sinfónica de San Petersburgo grabó la ‘Sinfonía canaria’ y se quedó asombrada”

— ¿Estamos hablando sólo de música para orquesta?

— De todo. Música para orquesta, música vocal, música de cámara, música de guitarra, música de piano. De los 60 discos que ya se han hecho, el más complicado ha sido el de las obras del maestro Bernardino Valle [1849-1928], con su *Sinfonía canaria* que es una maravilla, y lo hizo la Orquesta Sinfónica de San Petersburgo. Había un violinista en la Orquesta Sinfónica de Gran Canaria, Alexei Shatsky, que estaba estudiando Dirección de Orquesta en Rusia y estaba vinculado al grupo de compositores de aquí, de Promuscan, y él mismo dirigió uno de estos discos para obras de cuerda con orquesta. Cuando se fue para allá a hacer su máster final de Dirección de Orquesta, le dije: ¿no podrías hacer allí las obras de Valle? Y me grabó la *Sinfonía canaria*, el *Poema sinfónico del Descubrimiento de América* que fue Premio Nacional en 1892 y algunas obras más de Valle, como la *Serenata canaria*. Y los músicos de allá, extrañados de un músico español que no conocían; estaban asombrados, “es un compositor de la talla de Tchaikovski”, decían.

— ¿Por qué no aprecian o no tienen en cuenta a estos músicos canarios los que organizan la actividad musical de las Islas?

— Cuando yo traje ese disco y se lo di a algunos amigos musicalmente muy cualificados se rieron de él, porque todo lo que no es el canon de los 20 compositores famosos les parece carente de interés.

— Pero tú no desfalleces.

— Yo no tiro la toalla, sigo erre que erre. Y a toda esta serie todavía no le he dado mucha publicidad, pero cuando acabe el disco 65 voy a hacer una *Historia de la creación musical en Canarias* con referencia a todo lo que se pueda oír, lo que había en los siglos XVI al XXI. Están todos los compositores ahí.

— Una lista larga.

— Sí, el problema es que las orquestas que pagamos los canarios sólo interpretan a músicos como Schumann, Chopin o Beethoven.

— Terminamos, un recuerdo dulce.

— Un tocino de cielo —ríe.

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

“De la generación de la República no se interpreta nunca nada, desapareció con la dictadura”