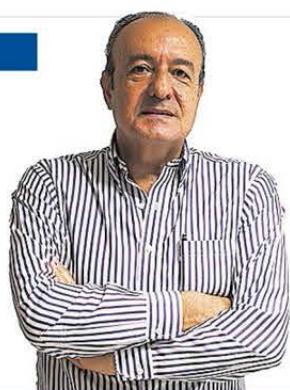


Entrevista

José Juan Bonny

“El ‘Brexit’ ya está afectando al tomate canario con la devaluación de la libra esterlina”



Gastroclub

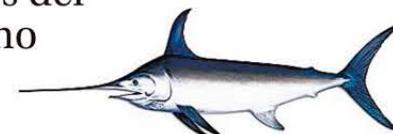
Jornadas Pellagofio en el Club La Provincia

El sabor de Canarias en tres propuestas editoriales que llegan al paladar

Atlántico

Sin confusiones

Los portentosos azules del océano



pellagofio

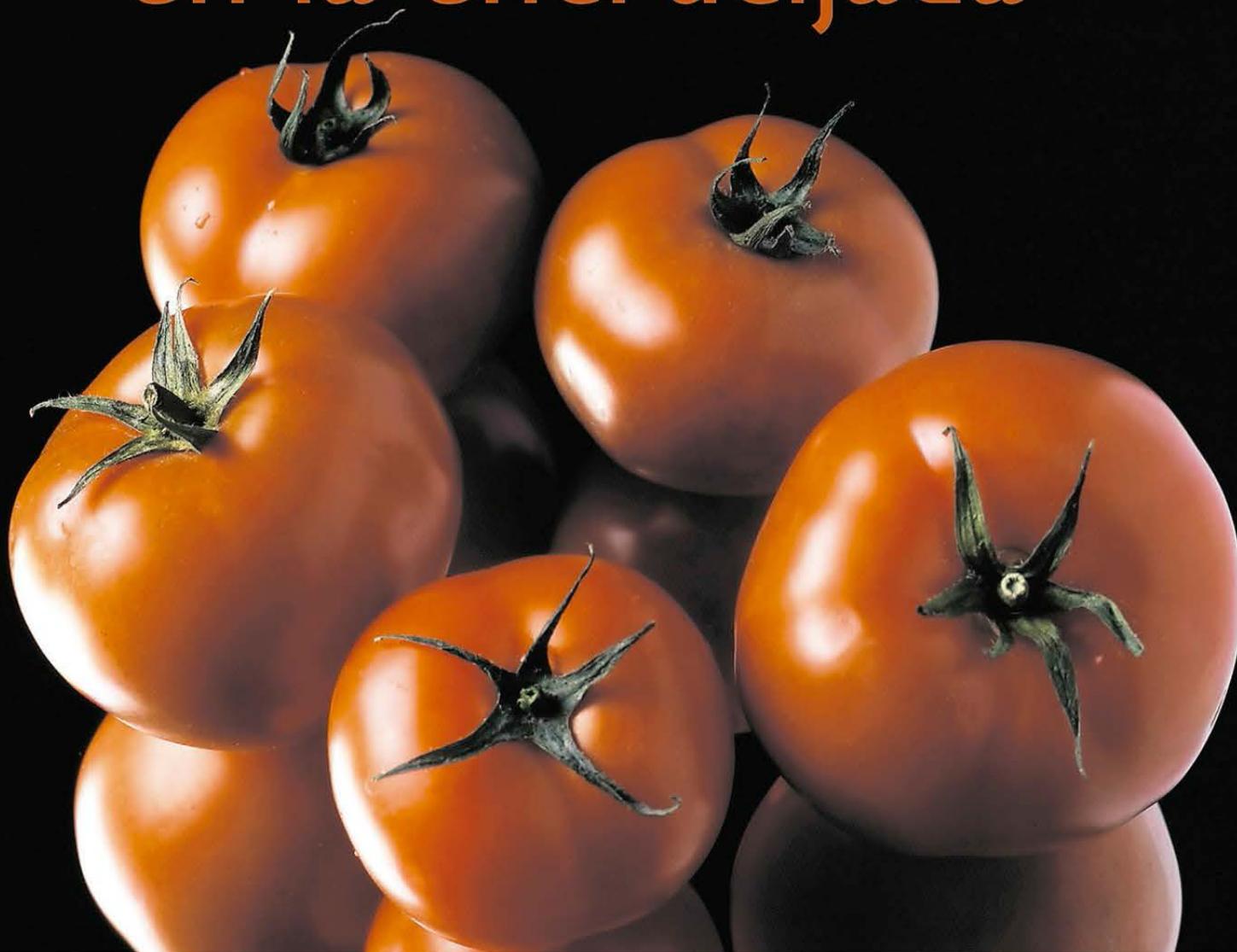
Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 47 - noviembre 2016

Empaquetado de tomates a principios del s. XX en La Aldea de San Nicolás (Archivo Proyecto Comunitario).



El tomate canario en la encrucijada



Cita con Canarias

José Juan Bonny

Presidente de Fedex

Además de presidir la empresa familiar Bonny, este empresario lleva la presidencia de la Federación Provincial de Asociaciones de Exportadores de Productos Hortofrutícolas de Las Palmas (Fedex), un grupo de empresas y cooperativas que ha visto reducir sustancialmente su número en los últimos años. Pero la gran crisis que atraviesa el tomate de exportación en Canarias no ha hecho mella en la decisión del sector de resistir y buscarse merecido un hueco en el futuro de estas islas: 130 años de historia les avalan.

“El ‘Brexit’ ya está afectando al tomate canario con la devaluación de la libra esterlina”

YURI MILLARES y
GUSTAVO RODRÍGUEZ

— Si el XX fue el siglo de oro del tomate canario, en cuanto llegó el siglo XXI se desató una especie de “tormenta perfecta” en la que todo parece que se confabula contra él. ¿Qué es lo que ha pasado?

— En este período llega el virus de la cuchara como inicio de la tragedia del tomate. Hasta entonces teníamos unas variedades de fruto adaptadas perfectamente a nuestras necesidades, que no eran resistente a este virus. Como se tardó unos dos años en crear una variedad tolerante al virus de la cuchara, hubo agricultores que no pudieron hacer frente a los gastos de la lucha contra la mosca blanca (vector del virus), porque eran tratamientos muy caros, además de cambios en las estructuras con nuevas mallas.

— Las desgracias nunca vienen solas. Encima va la Delegación del Gobierno y les denuncia por un supuesto fraude de la compensación al transporte del año 2002. ¿Cuáles han sido las consecuencias?

— Así fue. En el año 2006, tras una inscripción a petición de la Delegación del Gobierno de la compensación

ción al transporte del año 2002, el Ministerio de Hacienda da lugar a una interpretación de la gestión en la que nos sitúa como defraudadores y, por tanto, tenemos que devolver el importe más los intereses. Esta cantidad asciende a unos dos millones de euros. El Tribunal Supremo nos da la razón condenando al Estado a devolvernos el montante inicial junto a los intereses de demora generados por el proceso. Todo esto transcurre en un período de seis años, durante los cuales muchas empresas, que dependían de esta compensación, quiebran, lo que se traduce en una pérdida de empleos considerable.

— Pese a tantas adversidades y aun dejando en el camino a muchos productores que han ido desapareciendo, el sector ha logrado resistir. ¿En qué situación están?

— Los productores en este momento estamos resistiendo. Sin querer ser pesimista, el sector sigue resistiendo a pesar de los factores que han podido desestabilizarlo. Quedamos unas 18 empresas que producimos unas 81.000 toneladas (tomates y pepinos) en unas 700 hectáreas, aproximadamente.

— Comienza una nueva campaña y ya hay otra preocupación que añadir a la larga lista: ¿qué va a supo-

Esta entrevista con José Juan Bonny tiene continuación en pellagofio.es

“El tratamiento que recibimos por parte del Gobierno central es un agravio que nos aleja de la Península”



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Sol y una pizza de sal

Ver las fotografías que colgaban en las oficinas de Bonny de tomates que partieron para Europa, fue como iniciar un viaje en el tiempo y visitar, de paso, las fincas de Maspalomas y de Los Giles. A esta última le tengo especial cariño, con unas espectaculares vistas sobre la playa de las Canteras... no les hacía falta sino añadirles una pizza de sal.

ner el Brexit, en qué va a afectar?

— El Brexit ya está afectando al tomate canario en los primeros envíos de esta campaña, que están padeciendo los efectos derivados de la devaluación de la libra esterlina. El 55% de las producciones canarias se destinan a Reino Unido, nuestro principal mercado. Con las grandes superficies se intenta negociar en euros con el fin de mitigar el impacto, pero en general los efectos ya se están notando y continuarán apreciándose de manera notable a medida que se desarrolle todo el proceso.

— ¿Cuáles son las razones de Fedex para que el tomate no desaparezca del capítulo de las exportaciones canarias?

— La primera razón de peso es la histórica. Llevamos 130 años desarrollando la actividad en las Islas

“El virus de la cuchara llega como inicio de la tragedia del tomate canario”

con éxito, tanto empresas familiares como cooperativas, creando una logística en destino envidiable y dejando nuestra huella en la historia reciente de estos países. Así, por ejemplo, en Londres sigue existiendo el barrio Canary Wharf, en honor a la producción tomatera canaria, que tenía su muelle donde se realizaba la actividad. En Southampton pasa lo mismo: la terminal de descarga del tomate tiene

nombre propio (Canary Islands Fruit Terminal) y está situada al lado de la terminal de pasajeros, por lo que todo el que embarca y desembarca puede verlo perfectamente, haciendo de Canarias un nombre presente en la vida diaria de todos esos pasajeros. La segunda razón de peso es el empleo que generamos: en la actualidad estamos en torno a los 8.500 en el archipiélago (el 80%, mujeres mayores de 45 años). Otra razón que esgrimir es la demanda que se hace desde el mercado exterior del producto canario.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Me resulta difícil decantarme por uno. Pero, la celebración del 75º aniversario de nuestra empresa, Bonny, fue emotivo por el recuerdo de mis padres.

El reportaje



Recepción de tomate canario en el puerto de Rotterdam. Debajo: El 'Nagato Keefer' cargando tomate en el puerto de La Luz. | GUSTAVO RODRÍGUEZ

El tomate canario en la encrucijada

Después de 130 años el tomate es un sector que representa la vanguardia tecnológica de la agricultura en Canarias. En la actualidad, sin embargo, atraviesa por una situación muy difícil que ha ido reduciendo la producción y la mano de obra que emplea.

GUSTAVO RODRÍGUEZ*

Todos los investigadores parecen estar de acuerdo en datar en 1885 el inicio de la actividad del cultivo del tomate de exportación de Canarias. En Gran Canaria se debe al inglés Mr. Blisse, que llegó a la isla como encargado de la Swanston & Co y se hizo cargo de cultivar hortalizas en una finca que tenía la compañía en Telde. El gran impulsor de la exportación tomatera en Tenerife fue otro súbdito británico, Henry Wolfson, también destacado consignatario de productos agrícolas que lo introdujo en 1887. A estos pioneros le siguieron Swanston, Miller, Fyffes, Leacocky Alfred Luis Jones.

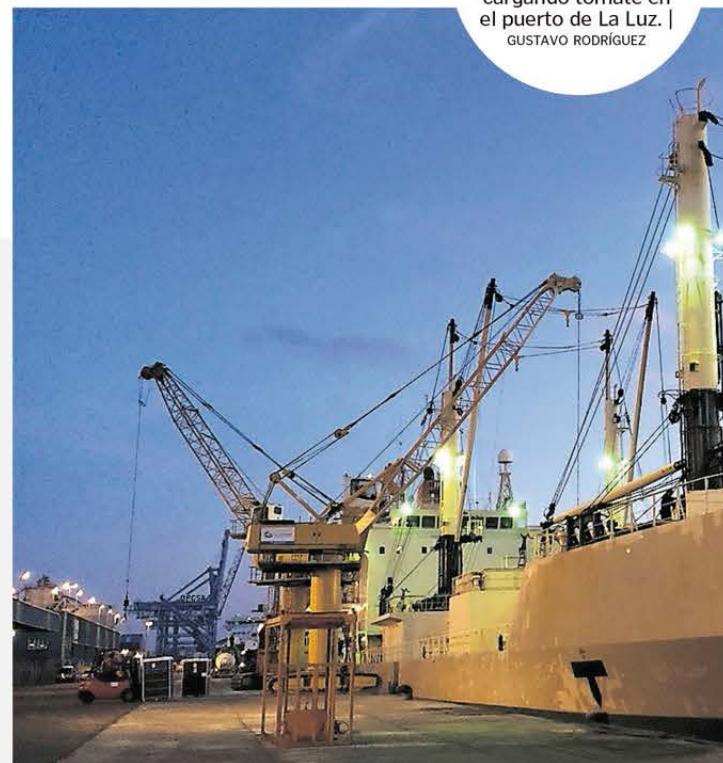
La variedad redondo liso es la que caracteriza e identifica al *Canary Tomato* ya desde entonces, configurándose como marca propia de prestigio que ha dejado su huella en Reino Unido, por ejemplo dando nombre al célebre barrio de Canary Wharf (el muelle donde se desembarcaban los tomates y la fruta procedente de Canarias), en la actualidad el distrito

financiero de Londres.

La Primera Guerra Mundial paraliza temporalmente el comercio y las comunicaciones del archipiélago con el exterior, afectando también al tomate. Tras la contienda la situación vuelve a la normalidad y el sector se recupera, alcanzando las 121.000 toneladas exportadas, pero en otras condiciones: propició que los productores canarios decidiesen independizarse del monopolio inglés, asociándose en sindicatos agrícolas y en asociaciones de exportadores y cosecheros.

En la zafra de 1937/38 el tomate canario llegaba a más de 30 puertos, entre ellos: Aarhus, Amberes, Amsterdam, Avonmouth, Bremen, Cádiz, Ceuta, Copenhague, Dakar, Estocolmo, Gdynia, Glasgow, Gotemburgo, Hamburgo, Helsinki, Hull, Málaga, Malta, La Coruña, Liverpool, Londres, Oslo, Palma de Mallorca, Rotterdam, Sevilla, Southampton, Tánger, Tetuán, Túnez, Viena y Vigo.

Poco después, tras otro parón en las comunicaciones y el comercio provocada por la Segunda Guerra Mundial, a finales de los años 40 el



negocio del tomate de exportación se convierte en la principal fuente de divisas, lo que le permitió al Estado Español sortear la autarquía y el bloqueo al que había sido sometido, pudiendo así obtener petróleo y bienes de equipo en el mercado internacional.

A mediados del siglo XX la actividad es el elemento principal de la balanza comercial canaria. En 1955, el 44% del valor total de las exportaciones correspondía al tomate, porcentaje que alcanzará el 65,8% en el año 1969.

Competencia peninsular

En esa misma década de los 50 comienzan las primeras plantaciones en el sureste peninsular que se traducen en la obligación para la producción canaria de cumplir un sistema de cupos ya en los 60 (y hasta la entrada en la Unión Euro-

pea), manteniendo la producción peninsular ventajas de menor coste de transporte hasta la actualidad. Ante esto, los productores canarios introducen mejoras técnicas de cultivo y comercialización, con el sistema de invernaderos, el riego por goteo y la experimentación con nuevas variedades.

Pero pese a las mejoras, los exportadores no pueden hacer frente a los gastos de comercialización que aumentan de manera desorbitada: transporte, estiba, flete, desestiba, aduanas, comisiones y gastos financieros en general.

El cultivo del tomate para la exportación se realiza en la actualidad, por orden de relevancia, en las islas de Gran Canaria, Tenerife y Fuerteventura. Se envía a los mercados de destino mediante buques frigoríficos contratados conjuntamente por la Federación Pro-

vincial de Asociaciones de Exportadores de Productos Hortofrutícolas de Las Palmas (Fedex) y la Asociación Provincial de Cosecheros-Exportadores de Santa Cruz de Tenerife (Aceto). Una actividad que ya ha cumplido 130 años en el archipiélago

Marca propia en Europa

El tomate es un sector que representa la vanguardia tecnológica de la agricultura en Canarias, ocupando a unas diez mil personas (incluyendo empleos directos e indirectos), con una logística comercial propia en Europa. Después de 130 años el tomate canario se ha consolidado como una marca propia en los mercados europeos. Tal es así que muchos productores peninsulares suelen referirse a sus producciones de tomate redondo bajo la etiqueta "tomate tipo canario".

La coyuntura internacional; los acuerdos comerciales con terceros países, como el que la UE ha establecido de modo preferente con Marruecos, sin haber realizado el preceptivo estudio de impacto económico sobre las producciones de los países miembros, afectando de manera directa a las producciones canarias; la proliferación de virus y plagas a inicios de la década de 2000; y el aumento imparable de costes, fundamentalmente por el incremento de los precios de los transportes, mientras se mantiene el precio de venta en destino del agricultor desde hace una década, por la confluencia en el mercado de otras zonas productoras con menores costes en mano de obra, configuran una situación que no ha permitido lograr el equilibrio que mitigue el descenso en superficie y producción del tomate canario.

Y a ello hay que añadir los problemas de financiación provocados por los reiterados incumplimientos de las administraciones públicas.

Unidos en defensa de un futuro

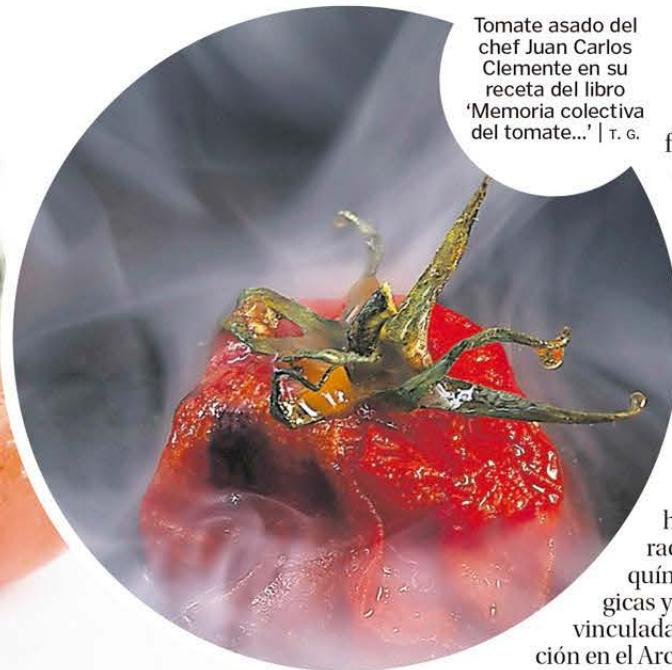
Por todas estas razones, los últimos años han sido especialmente duros y han producido una disminución del 66% de la superficie cultivada. La reducción del volumen de producción, sin embargo, no ha sido tan drástica debido a la introducción de nuevas estructuras y técnicas de cultivo, como la del descuelgue, llegando a rendimientos de 30 kg/m².

Los drásticos recortes y los incumplimientos con el Plan Estratégico (elaborado por el Gobierno de Canarias junto al sector para evitar la desaparición del tomate canario de exportación) han colocado a este producto en una situación más que complicada. Pese a ello, sigue aguantando la tempestad con la suma de fuerzas. La unión de sindicatos, de organizaciones agrarias y de patronales, representada en la Plataforma por la Defensa del Tomate, Frutas y Hortalizas de Canarias, ha sido un hito en la historia reciente de Canarias

* Extracto del libro 'Memoria colectiva del tomate en Canarias', de próxima aparición.



El tomate en rama es una de las variedades que exporta Canarias. | TATO GONÇALVES



Tomate asado del chef Juan Carlos Clemente en su receta del libro 'Memoria colectiva del tomate...' | T. G.

fin de proteger de este engaño a las producciones canarias.

La IGP que se está tramitando pivota entre el reconocimiento del nombre, sustentado en los 130 años de historia, y las características físico-químicas, morfológicas y organolépticas vinculadas a su producción en el Archipiélago.

Sol, agua, temperatura, suelo

“Condiciones esenciales como el sol, el agua, temperatura, suelo, humedad y régimen de vientos, confieren –en general– características específicas en el desarrollo de cualquier ser vivo. De forma particular, en las islas, la ubicación frente a la costa africana, con un clima catalogado como subtropical, sometido a un régimen de circulación oceánica fría, favorece una atmósfera estable con humedades relativas en torno al 70%.

A diferencia de otras zonas productivas de Europa, el cultivo del tomate en Canarias no necesita ningún tipo de técnicas de calefacción artificial; tampoco se emplea ningún elemento de alteración del medio natural; sistemas de control climático monitorizados, ni aportes de CO², ni tampoco iluminación adicional.

Es por ello, entre otras razones, por lo que el ‘tomate canario’ merece consagrar esta distinción.

Carnoso, dulce y sabroso, ¿qué es?

Los productores canarios han decidido amparar el tomate canario bajo una IGP (Indicación Geográfica Protegida) con el fin de proteger a las producciones de la Islas frente a otras que utilizan el reclamo “tipo canario” para vender lo que no tienen.

GUSTAVO RODRÍGUEZ

En los 130 años de historia del tomate canario, éste ha logrado consolidarse con una marca propia por su reconocido prestigio en los mercados británicos y europeos. Esta es la razón de que se acuñara, durante muchos años, el término *Canary Tomato*, *Kanarische Tomaten* y *Kanarie Tomaten* en Reino Unido, Ale-

mania y Suecia, respectivamente

Que se diera esta diferenciación en una época en la que no existían las Denominaciones de Origen (DOP) o las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP), marcó una ventaja competitiva y un valor añadido sobre otras producciones que comenzaban a llegar a estos mercados. Los productores de tomates no canarios descubrieron que la

única posibilidad que tenían para competir con las producciones canarias, pasaba por añadir la coetiquilla ‘tipo canario’ para referirse a un tomate pequeño-mediano, carnoso, jugoso, dulce y sabroso.

En las últimas décadas de feroz competencia en un mercado cada vez más globalizado y homogeneizado, cobra un valor especial la diferenciación del producto; de ahí la

importancia de contar con una acreditación específica sobre el origen y/o características singulares del producto.

Este hecho lo constata que, producciones de tomate cuyo origen no es el de las Islas Canarias, utilizan la nomenclatura ‘tipo canario’ o incluso ‘origen canario’ cometiendo un fraude que perjudica a los productores canarios, fieles guardianes del auténtico y afamado ‘tomate canario’.

Esta realidad es la que ha determinado que los productores canarios hayan decidido amparar el tomate canario bajo una IGP, con el

• La cucaña



Gustavo Rodríguez*

El tomate canario resiste y persiste porque tiene futuro

Durante poco más de un siglo –el XX– el tomate canario definió la agricultura en Canarias, además de condicionar la economía, la geografía, la demografía, la sociedad y la identidad, transformando su paisaje. Entonces se llegaron a cultivar más de 12.000 hectáreas y a crear más de 30.000 empleos. Asimismo, su reputación y prestigio contribuyeron a la promoción de un archipiélago en el que se producían excelentes frutas y verduras durante el rigor del duro invierno europeo, precediendo al fomento actual de las islas en el ámbito turístico. Sin embargo, a comienzos del siglo XXI, todo cambió. Algunos productores denominaron a esta nueva situación “la confabulación de la tormenta perfecta”. Y no les falta razón, ya que la concatenación de fatalidades parece responder a una conjura de extraños intereses para liquidar definitivamente este sector. La suma de hechos, plagas, aumento de

costes y demanda, coinciden con la firma del acuerdo comercial preferencial entre la UE y Marruecos, lo que, unido a la dura competencia de los productores peninsulares con unos costes de producción inferiores en un 35% a los canarios, estrangulan a los productores isleños con unos precios imposibles de combatir. Con todo, los tomateros canarios asisten exhaustos a una representación de la dramaturgia más siniestra a la que se habían enfrentado hasta ahora, preguntándose de manera ingenua qué habrían hecho para merecer tanta desgracia.

Los tímidos y tibios intentos de algunas administraciones canarias por intentar mitigar los efectos de esta conjura no resultan suficientes. Los anuncios de los tomateros del cese de la actividad resuenan como cantos de sirena, hasta que se producen los primeros abandonos y las cifras empiezan a revelar la cruda realidad:

De las 3.500 hectáreas de inicios del 2000 se pasa a las 1.410 en solo seis años, la producción disminuye en torno a las 200.000 toneladas, de casi 900 productos se pasa a unos 350 y el empleo que se destruye alcanza los 12.000 puestos de trabajo.

Entonces el Gobierno de Canarias y los productores que quedan deciden afrontar la situación para revertirla con un Plan Estratégico. Pero para mayor desgracia y abundando en la conjura, éste solamente se cumplió durante los dos primeros años de los cinco previstos para su desarrollo.

Un último elemento que se añade a la ya *ciclogénesis* para convertirse en ariete en los años sucesivos, es la drástica reducción de la compensación al transporte que se produce a partir de 2011. Cuando ésta ya se acercaba al 70%, recogido en real decreto, recibe un tajo que la deja en el 23,36%, alejando a los productores canarios un 46% de la Península.

Parece que la sociedad olvida muy rápido. Los tiempos actuales reducen la memoria con una impavidez pasmosa. Los años en los que el sector permitió crecer a las islas cuando el resto del Estado estaba sumido en una brutal autarquía, ya no interesan.

Aún así, este sector sigue siendo el principal innovador en la agricultura de Canarias; colabora en la protección del paisaje; sus producciones están certificadas con

las más exigentes normativas; sigue siendo el cultivo que emplea mayor número de personas: 6.500 empleos actuales; continúa promocionando el archipiélago; dispone de logísticas propias en Europa y el tomate, a pesar de la férrea competencia, continúa siendo demandado.

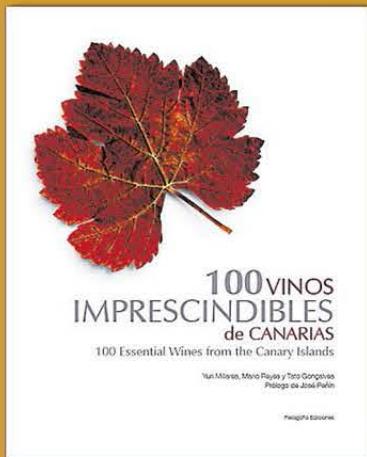
Chirría bastante que en el 130 aniversario del sector cuyo objeto es visibilizar la actividad y reconocer su papel, hayan sido reputados expertos de fuera, tras analizar los pros y contras, los que hayan coincidido en proclamar que el tomate canario sí tiene futuro.

Aquellos que estaban alineados en la tesis de la conjura, bien por perseverancia, por omisión o dejación, que ya aguardaban el final de esta representación van a tener que esperar aún un poco más.

Y es que este sector ha sabido hacer de la adversidad su mayor virtud. El tomate canario está decidido a resistir y persistir, pero también necesita el apoyo de esta sociedad. Porque el tomate canario sí tiene futuro en esta tierra y merece el esfuerzo necesario para que así sea, amén de que se enaltezca y reconozca el papel de todos y todas las que conforman este sector. Ni Canarias ni el campo canario se pueden permitir el lujo de ver desaparecer este sector de su territorio. Todavía tiene mucho que aportar.

* Portavoz de FEDEX y ACETO.

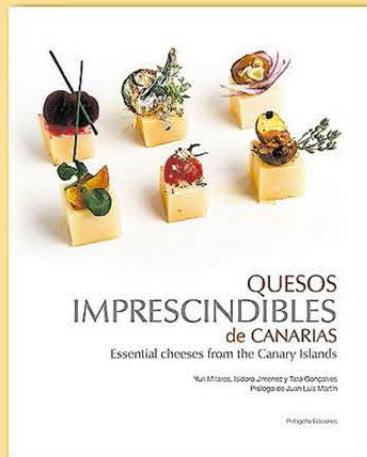
LIBROS para conocer y saborear Canarias



Para descubrir cuáles son los paisajes y las uvas que definen a los vinos canarios

ÚLTIMOS EJEMPLARES

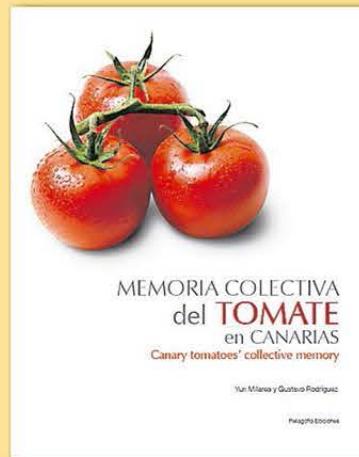
“En medio de la aburrida monotonía de los vinos actuales, en su mayoría buenos pero iguales, aparece un microcosmos diferente y seductor: Canarias”, escribe José Peñín (fundador de la ‘Guía Peñín de los mejores vinos de España’) en el prólogo.



Una riqueza inmensa en lo que a tradiciones pastoriles y tipos de queso se refiere

NOVEDAD

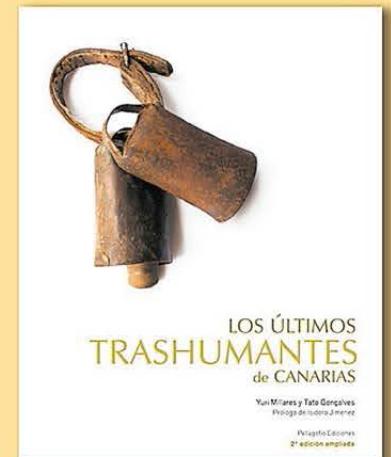
“Seguramente con el mayor número de miniqueserías de Europa por metro cuadrado, la gran variedad de formatos y tipos de leche hacen de Canarias el paraíso del amante quesoero”, escribe José Luis Martín (Salón de Gourmet de Madrid) en el prólogo,



La historia de los 130 años del tomate canario a través de sus protagonistas

NOVEDAD

Producido por Fedex-Aceto. “Hablar del tomate en Canarias es evocar recuerdos, historias, retazos de vidas, con lo bueno y con lo malo, pero sobre todo con historias de superación y orgullo”, escribe Gustavo Rodríguez en la introducción.



Los últimos pastores que practican la mudada de sus ganados tras 2.000 años

2ª EDICIÓN AMPLIADA

“Lo más destacado en esta edición ampliada son las nuevas incorporaciones protagonizadas por jóvenes que suponen un pequeño pero muy importante relevo generacional”, escribe Yuri Millares en la introducción revisada.

II Jornadas Pellagofio, en el Club La Provincia

Los días 30 de noviembre y 1 y 2 de diciembre tendrá lugar la segunda edición de las jornadas que dan a conocer los últimos trabajos “para conocer y saborear Canarias”, el lema de la revista/suplemento ‘Pellagofio’ en torno a la que se aglutina la labor del equipo de investigación de Pellagofio Ediciones, que cada mes dan a conocer LA PROVINCIA/DLP y LA OPINIÓN DE TENERIFE.

REDACCIÓN

Si la primera edición de las Jornadas Pellagofio con la obra de 14 artistas que ilustraron otras tantas portadas de la revista/suplemento *Pellagofio* llevaban como título “Imagina Canarias”, la segunda

edición bien podría titularse “El gusto de Canarias”, pues será la presentación de tres novedades editoriales –a punto de salir de imprenta– dedicadas a quesos y tomates de estas islas en sendas investigaciones desarrolladas por el editor, Yuri Millares.

De inaugurar estas nuevas jornadas se encargarán Antonio Morales (presidente del Cabildo de Gran Canaria), Sergio Pérez (director territorial de Canarias Caja Rural-Cajamar) y Antonio Cacereno (director de LA PROVINCIA/DLP).

La primera cita, el miércoles día 30 de noviembre, es para la segunda edición ampliada de una pequeña joya editorial ilustrada con un más que llamativo catálogo de fotografías de Tato Gonçalves, *Los últimos trashumantes de Canarias*. Fue la estrella de las primeras jornadas y ahora llega con renovadas páginas para incorporar a nuevos pastores, que realizan esta actividad en la última de las islas donde perdura una tradición que se remonta a los primeros habitantes del archipiélago, hace más de dos mil años: Gran Canaria, aquí el difícil relevo generacional encuentra un pequeño hueco.

El día siguiente, jueves día 1 de diciembre, será para un producto que pasea el nombre de Canarias por Europa y llega a las páginas de un libro producido por Fedex-Aceto titulado *Memoria colectiva del tomate en Canarias*, con la colabo-

ración de Gustavo Rodríguez. Es la historia de 130 años a partir del testimonio de algunos de sus protagonistas en las más diversas tareas: agricultores, mujeres del empaquetado, trabajadores en los muelles, marineros, exportadores. Y un sugerente recetario elaborado para la ocasión por los chefs Juan Carlos Clemente y Fabio Santana.

Finalmente, el viernes día 2 de diciembre, llega el esperado libro *Quesos imprescindibles de Canarias*, cuyo proceso de búsqueda –en colaboración con el maestro quesero Isidro Jiménez– conocen los lectores de *Pellagofio* después de medio año de crónicas en estas páginas sobre el viaje realizado isla a isla, por todo el archipiélago. Libro hermano de *100 vinos imprescindibles de Canarias*, ambos estarán presentes en el cierre de estas II Jornadas Pellagofio.

130 Aniversario del cultivo del tomate de exportación en Canarias

Cumplir 130 años supone un hecho extraordinario. Con esta celebración pretendemos reconocer la actividad, su historia, a quienes están detrás y divulgar lo que ha significado en la historia reciente de Canarias. Múltiples acciones se desarrollan hasta final de año para acercar lo que significa este aniversario en la población canaria. Jornadas sobre el tomate canario, concursos escolares, showcooking, exposiciones y mucho más. No te pierdas el programa en: www.tomatecanario.es

130 ANIVERSARIO 1885-2015 Tomate Canarias

FEDEX ACETO FUNDACIÓN cajamar CABILDO DE FUERTEVENTURA CABILDO de Gran Canaria

Historia oral

El tomate que dio vida a los puertos en Canarias

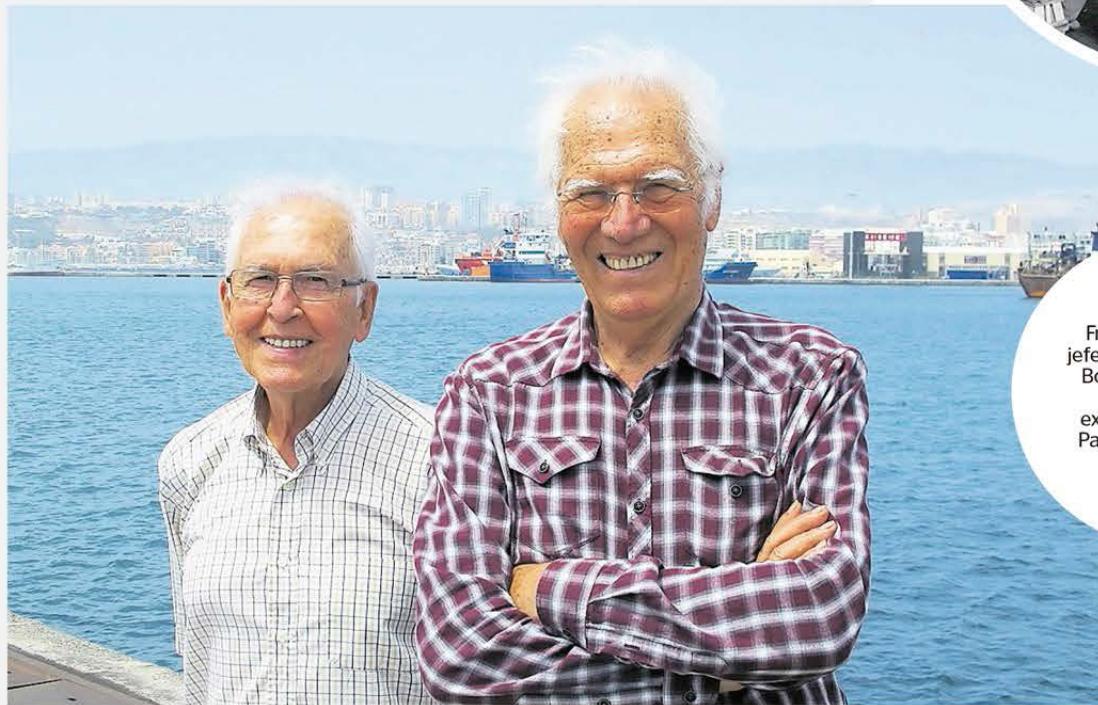
En los años dorados del tomate canario, tras la Segunda Guerra Mundial, los muelles eran lugares de un movimiento incesante e intenso de mercancías, personas y vehículos... y de un sinfín de problemas.

YURI MILLARES*

Los principales puertos de Canarias vivieron un gran desarrollo de sus infraestructuras y servicios con la vida que les dio la agricultura de exportación. Los muelles eran lugares de un movimiento incesante e intenso... y de un sinfín de problemas que había que resolver para que la fruta saliera en los barcos puntualmente a su destino.

El primer obstáculo que había que salvar era la autorización para exportar y que no requisaran la mercancía en el muelle. "Site pasabas del cupo aunque hubiera sitio en el barco, lo paraban", relata Francisco Cruz, ex jefe de exportación en la empresa de Juliano Bonny, cuando, en efecto, Canarias reanuda sus exportaciones de fruta tras la Segunda Guerra Mundial. "En los años 50 hay una expansión enorme, los exportadores cada vez eran más, era un negocio boom", dice.

Había barcos que ya venían cargados y tenían poco espacio disponible en sus bodegas. "Siempre dejaban fruta en tierra -recuerda- y nos formaban unos líos increíbles, había que documentar la fruta so-



Francisco Cruz (ex jefe de exportación en Bonny) y Sebastián Mayor (antiguo exportador), en Las Palmas. | YURI MILLARES

Estibadores con seretos de tomates en los años 60 en el puerto de La Luz. | LARA (AFHC-FEDAC)

bre la marcha y ver cuánto se quedó en tierra para cerrar el manifiesto del barco, y no había ordenadores como hoy".

Picaresca de exportadores

"En una ocasión que enviamos a Las Palmas un barco desde Fuerteventura por la noche -relata Sebastián Mayor, antiguo exportador- teníamos que avisar a las ocho de esa noche para que los estibadores nombraran la mano que iba a estar al otro día, en el muelle, a las ocho de la mañana para descargarse. El problema para el exportador era que "si el barco se retrasaba por mal tiempo o lo que fuera, debía pagar igualmente la mano de obra de los estibadores durante esas las horas que estaban esperando en el muelle sin hacer nada". Por eso, reconoce, "había cierta picaresca por parte nuestra" y los exportadores a veces no avisaban sin saber antes a la hora que iba a llegar su barco.

Y así ocurrió que un día "me dicen que los portuarios se niegan a descargar el barco porque esa mano no estaba nombrada. Y si los portuarios no descargaban los tomates en lugar de salir el tomate en el barco del domingo, salían en el miércoles y había una pérdida económica enorme", sigue.

"Me fui con don Francisco a la casa del jefe de los estibadores y le tocamos en la puerta. Salió y le dijimos lo que pasaba. Entonces nos contesta: 'Paco -se dirige a Francisco Cruz-, vamos por ti, porque si no, no iríamos. Y mandó a la gente a descargar el barco'.

Francisco Cruz, "era un hombre al que le tenía un enorme afecto toda la gente que trabajaba en los muelles, no sólo los portuarios: era toda una institución. El poder que él tenía entre los portuarios no lo tenía nadie", recuerda agradecido Mayor. "Es verdad -reconoce el aludido-. No es que me los ganara por comprarlos, me los ganaba por cómo soy en el trato con los demás y en la palabra que doy".

* Extracto del libro 'Memoria colectiva del tomate en Canarias', de próxima aparición.

● Hablar canario

Los camioneros... ¡haciendo cola durante días!

M. R. M.

Otra complicación en la organización de la vida portuaria era el propio espacio que había en los muelles. No existían los tinglados ni los edificios que hay ahora. La mercancía estaba amontonada al aire libre "y cuando llovía, la tapábamos con encerados", recuerda Francisco Cruz. La falta de hueco retenía a los camiones que venían desde el interior de la isla.

Eso lo vio y vivió el jefe de exportación de Bonny: "A veces llegaban barcos de paso y avisaban: va a llevar 20 mil **bultos**". Y los camiones descargaban por orden de llegada al muelle. Yo tenía en el almacén tres camiones de tomates, por ejemplo, y les decía: ¡al

muelle! Y se ponían en cola. Y entre unos y otros se formaban unas colas larguísimas de camiones y camiones, uno detrás de otro. A veces hasta tres días y el camionero allí, esperando con el camión... ¡y pobre del que quisiera ponerse delante, porque había unas peleas tremendas, claro! Entre tanto, llegaba el aviso de otro barco y vuelta a empezar. Y por eso eran esas colas en los años 60 y 70".

bulto. En el habla del canario, es la "bolsa de tela que usaban los niños para llevar a la escuela libros, pizarrines, etc." (citado en *Tesoro Lexicográfico del Español de Canarias*), pero para los marineros es "bala de mercancía" y si hablamos de tomates, el sereto de 6 kilos.

● Baúl del lector



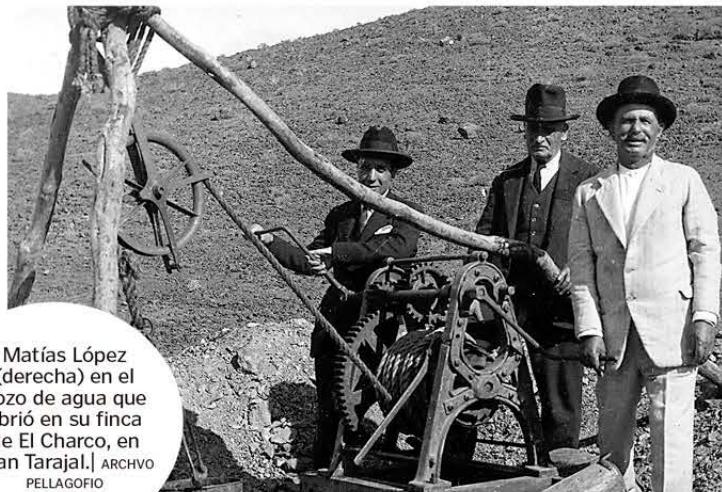
Carlos Santana Jubells

Era agua o hambre

Tres personajes -cuya memoria posiblemente ya muy pocos preserven-, ante un cabestrante y una rudimentaria polea de la que cuelga un recipiente metálico, en un paraje árido.

Esta podría ser la descripción catastrófica de la imagen, y poco más podríamos decir de no contar con los valiosos datos que sabemos de esta escena.

Viene a resultar que el hombre de la derecha se llamaba Matías López. A los habitantes de Gran Tarajal les sonará, dado que hay una calle en esa localidad que lleva su nombre. Emigrante retornado de Cuba



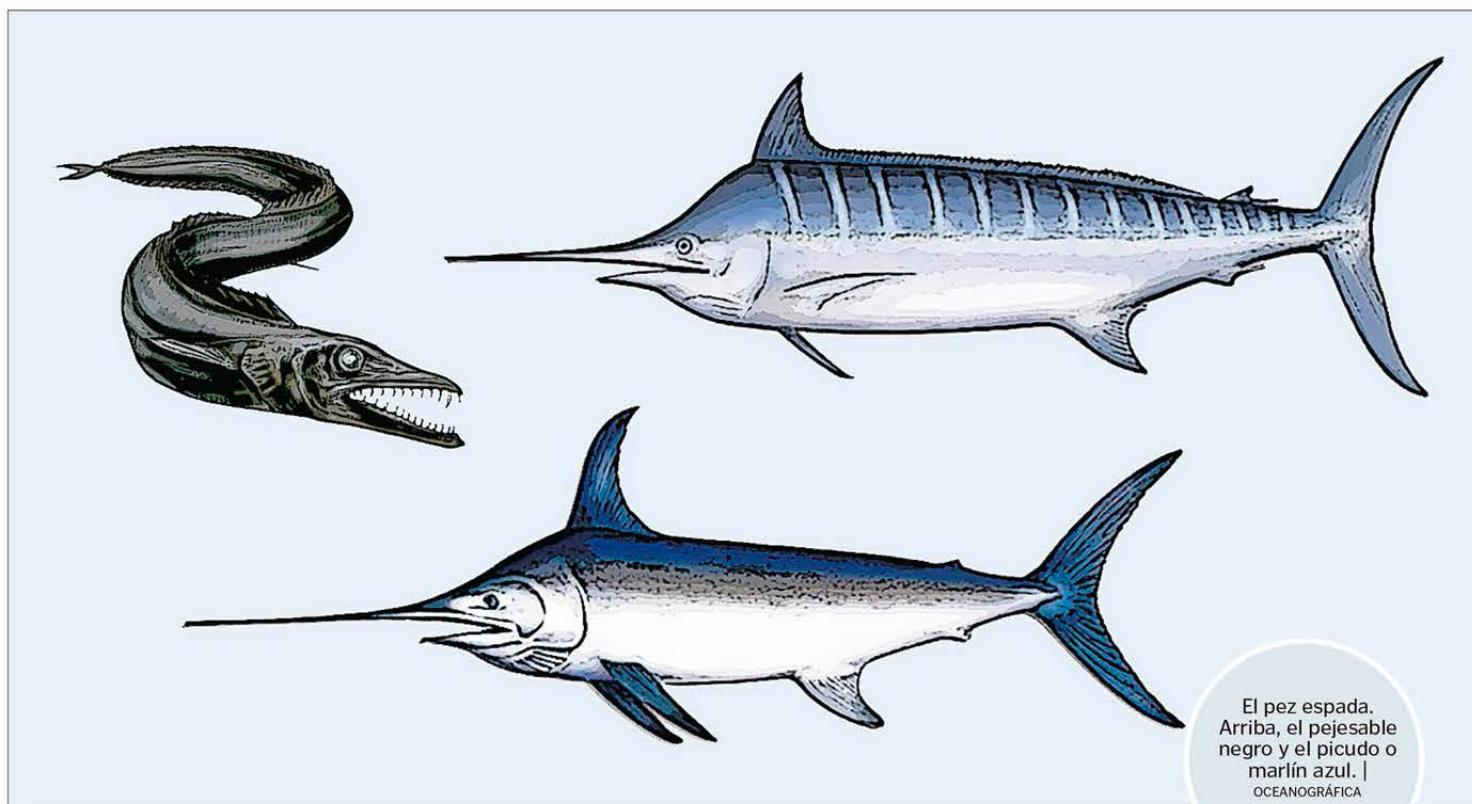
Matías López (derecha) en el pozo de agua que abrió en su finca de El Charco, en Gran Tarajal. | ARCHIVO PELLAGOFIO

-un indiano, tal y como refleja un atuendo claro y ligero, en grave contraste con el aspecto corvino de sus dos acompañantes- al que el sur de Fuerteventura debió en gran medida su prosperidad a comienzos del siglo XX, puesto que introdujo el cultivo del tomate. La imagen está tomada en 1927 en la finca de El Charco, en Gran Tarajal, ante lo que casi sin duda era el alma de la misma: nada más y nada menos que un pozo de agua, más precioso que si se tratara de un pozo para la extracción de oro.

A partir de aquí, podríamos empezar a deshilar muchas tramas históricas paralelas: la tierra y la aguatencia; la dureza de las labores agrarias y el hecho, hoy casi sorprendente, de que del éxito o el fracaso de una cosecha podría ser la diferencia entre pasar o no pasar hambre; la cultura y los entramados sociales a los que dio lugar el régimen de explotación en aparcería de los cultivos de tomate; el papel de la emigración retornada de América en el desarrollo socioeconómico del archipiélago...

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Espadas, sables y picudos



El pez espada. Arriba, el pejesable negro y el picudo o marlín azul. | OCEANOGRÁFICA

Los portentosos azules del océano y algún pariente lejano

Alimento graso cuya carne se prepara, tradicionalmente, a la plancha, el consumo frecuente del pez espada (los pescadores canarios lo llaman “aguja paladar”) no es aconsejable debido a sus niveles de mercurio.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)*

Nos ocupamos aquí del pez espada y las agujas de Canarias y aguas adyacentes, primos lejanos de los atunes. Todos ellos constituyen el grupo de los grandes nadadores pelágicos, los portentosos azules del océano, aunque también nos referiremos, por reiterada confusión, a uno parientes más lejanos: los pejesables.

El **pez espada** (*Xiphias gladius*), que los pescadores canarios acostumbra a denominar “aguja paladar”, es objeto de una pesquería

Los marlines (azul y blanco) en Canarias sólo son objetivo de la pesca recreativa, que practica la captura y suelta

histórica practicada por gallegos y andaluces con arpón y, desde 1950, con palangre de deriva de superficie. En Canarias es un pescado muy apreciado, aunque escasamente capturado con liñas y palangres (de superficie nocturnos, y verticales).

En el Atlántico Norte su abundancia decreció hasta el nivel más bajo en la década de 1990. En 2007, la UE decretó una talla mínima de captura de 25 kg o 125 cm LJFL (desde la mandíbula inferior hasta la horquilla caudal, espada excluida).

Su carne es blanquecinosa, firme, sin apenas espinas, con la musculatura típicamente concéntrica. De aspecto húmedo y textura grasa, es un alimento moderadamente graso (5,15% de grasas) con 18,20% de proteínas, rico en omega-3, aportando 114 Kcal por 100 g.

Se vende generalmente en rodajas y filetes, en fresco, refrigerado o congelado. Tradicionalmente se prepara a la plancha: si los medallones se pasan fácilmente de cocción y quedan resacos. No es aconsejable un consumo frecuente debido a sus niveles de mercurio.

El conejo diablo

Turistas canarios y peninsulares caen en la confusión del *peixe-espada-preto* de Madeira, Azores y localidades próximas a Lisboa (Sesimbra), materia prima principal de numerosos platos emblemáti-

cos madeirenses (por ejemplo, la espada con banana). En Madeira es más apreciado y caro que las merluzas, comercializándose como filete limpio, rodaja con espina (*posta*) o sus huevas (*ovas*).

Inolvidables y de extraordinario mérito son el carpaccio y el caviar de pejesable, entre otros platos, que desarrolló Nelson Pérez (restaurante Nelson, Playa de Arinaga, Gran Canaria) o los chips de pejesable y el salpicón de sus huevas del restaurante El Jable (San Isidro, Granadilla, Tenerife), para un frustrado recetario innovador.

A pesar de que la flota palangrera (de deriva a media agua) de Madeira los pesca en aguas canarias y más al sur, el **pejesable negro** o conejo diablo (*Aphanopus carbo/intermedius*) no es objetivo de la flota artesanal canaria.

En inglés son denominados *black scabbardfish*: literalmente, *scabbard* es funda de sable, lo que hace honor a sus características morfológicas.

Aunque de piel negra, es de carne blanca y firme. Alcanzan 151 cm de longitud total y 4,5 kg. Alimento magro, muy bajo en grasas (0,70%), moderado en proteínas (18,54%) y rico en ácido oleico, con aporte de 113 Kcal por 100 g.

Recomendable es el restaurante Espada Preta en Câmara de Lobos (Madeira), por su entorno, arquitectura y carta con una quinceña de platos de pejesable negro.

Los marlines

El **picudo** (*Makaira nigricans*), también denominado aguja azul, aguja basta o marlín azul (tamaño máximo: 450 cm EFL – desde el ojo hasta la horquilla caudal, espada excluida – y 655 kg) y la **aguja blanca** (*Kajikia albida*) o marlín blanco (hasta 280 cm LJFL y 101 kg) no son habituales en nuestros mercados, al no ser prácticamente objetivo de la pesca profesional sino más bien de la recreativa (que suele aplicar captura-y-suelta).

Su carne es de buena calidad, aunque marcadamente inferior a la del pez espada y los atunes.

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

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL

pellagofio
Suplemento mensual

pellagofio
Suplemento mensual

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

Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

Más que un libro, un guiso literario de emociones

Disculpen la broma, pues no es que pretenda emular a Francisco Umbral aquella vez que espetó severo a Mercedes Milá: "Yo he venido aquí a hablar de mi libro". Aprovecho este espacio para difundir la presentación de una obra (y puesta en acción en las librerías) que no considero mía en el amplio sentido de la palabra, aunque sí lleve implícita mi pasión y mi firma, claro. La presentación de este conjunto de "cariños literarios" está previsto para el lunes 14 de noviembre en la sede de la ONCE en Santa Cruz de Tenerife, en horario aún por concretar (pero probablemente 17:00-18:00 horas).

Como decía, más que mía, esta obra la considero de todos ustedes: lectores, canarios. Pero explicaba aquello del significado de "mi libro": en primer lugar, quiero resaltar el absoluto protagonismo de los editores que me formularon el encargo. Yo, en la nota de agradecimiento en el libro (punta de lanza de otros que habrá en el futuro de Kinnamom) lo explica: "No sólo escuché la propuesta para acometer el compendio de indicaciones culinarias

No es para lucir (que también): se trata de ponerse entre ollas y calderos para volver a percibir los aromas y sabores de preparaciones con marca canaria y genuina de antaño

de antaño: percibí ilusión, expectativas, la invitación a internarme más aún en vericuetos que alcanzan los orígenes de la cultura culinaria de un archipiélago diverso pero único como el que saboreamos."

Por otro lado, este libro es de todas las fuentes (entre ellas, mi buen amigo Yuri Millares). Me proporcionaron maravillas en resquicios de sus tiempos y yo las aglutiné, les di hervores literarios. Como por un chino se colaron más y más veces todos los ingredientes para lo que hoy es el primer trabajo de una serie que está por venir.

En no pocas ocasiones he coincidido con toda la tipología habida y por haber de personas apasionadas por la gastronomía y, dentro de esa particularidad, los que no cejan en acopiar recetarios que, en ocasiones, se remontan al siglo XVIII. Indicaciones magistrales que rezuman una peculiar sabiduría que también pretende reflejar cada página de este libro. Hacer llegar la fuerza y la magia de todo esto ha sido mi gran objetivo con *Recetas antiguas de Canarias*.

Es una maravilla conversar con Dolores García, con todo ese legado de familias que difunde y aquilata: fórmulas tan nuestras que contagian las ganas de preparar calderos inverosímiles de jugando con cuatro ingredientes y conseguir guisotes impresionantes. David Moraga, Fabián Mora, escritos de Yuri Millares... tantos y tantos. ¿Qué es lo que tiene este libro para encantar? ¿Qué es lo que llama la atención para que nos sumerjamos en estas páginas?

Pues esa robustez de nuestras raíces culinarias, la que impregna cada receta que se expone; esa pátina fantástica que ya de por sí desprende aromas y sabores que podemos reproducir en nuestras cocinas. Al mercado, a la faena, el puntito de hervor...

He procurado unificar en un estilo divertido y afable indicaciones de lo más variopintas y estructurar todos los documentos en cuatro grandes apartados: entrantes, primeros, segundos, postres. Casi 60 recetas, de todas las islas, ¡incluso, una de San Borondón!

El día 14, por tanto, es la presentación; se nota esa ilusión tan especial, la emoción de que en nuestra tierra se sepa de una joyita humilde que podrá encontrarse en las librerías. Por cierto, que no es para lucir (que también, por el formato coqueto y vistoso): se trata de ponerse entre ollas y calderos para volver a percibir los aromas y sabores de preparaciones con marca canaria y genuina de antaño. Caso de un fiambre de paloma, una gallina a la Meregilda, unas caballas con fideos, el turre de trigo o incluso unas tortas de helechos, con impronta de cada isla.

Una receta de obsequio

Fiambre de paloma. El reputado chef re-lejero Jesús González, que estuvo al frente del restaurante El Duende del Puerto de la Cruz durante dos décadas, rescata esta receta pintoresca y de "toda la vida", de la que no sabe con certeza su origen, aunque desde luego sí que estaba ideada para encandilar a los comensales.

El jefe de cocina anima a encargar a nuestro carnicero de confianza cuatro palomas que tengan su buena pinta y luzcan hermosas. Preparamos luego un vaso de aceite, otro de vinagre, dos hojas de laurel y pimienta negra. Por supuesto sal, que se administrará al gusto pero con tiento. Vamos pues: limpiamos con esmero las palomas y se maceran en aceite, vinagre, el laurel y la pimienta durante 10 horas, bien tapadas en una cacerola. Se guisan hasta que estén bien tiernas y luego se sirven frías. Mejor que mejor con un vaso de vino del norte de Tenerife.

• *Árboles de Canarias*

Juan Guzmán

Viento y lava contra la tenaz Sabina de la Hoya de la Cruz

Entre los múltiples paisajes de la que fuera la isla-cuna de los benahoritas, La Palma, llaman especialmente la atención aquellos que mezclan el verde forestal con las tonalidades oscuras de la actividad volcánica reciente. La isla ofrece espectaculares panorámicas en las que el poderoso pino canario (*Pinus canariensis*) profundiza poco a poco entre la corteza lávica. Resulta curioso observar cómo cambian de coloración los pinos: amarillentos en edades juveniles para luego, una vez alcanzan los nutrientes del antiguo suelo, adquirir su color verde habitual.

Pero el pino canario, maravillosamente representado en la isla de La Palma, no es el único árbol canario con capacidad de adaptación a las condiciones de los malpaíses. Entre las antiguas coladas de los volcanes del Parque Natural de Cumbre Vieja, la sabina canaria (*Juniperus turbinata*) también logró encontrar un hábitat ecológico extremo pero, al fin y al cabo, favorable

A 4 km del volcán Teneguía

Nos trasladamos al sur de La Palma, en concreto al municipio de Fuencaliente. Apenas a cuatro kilómetros de donde se produjo la actividad volcánica terrestre más reciente del archipiélago (Teneguía, en octubre-noviembre de 1971), se encuentra la zona de Las Caletas, un área sal-

picada por viviendas, pinos y contados ejemplares de viejas sabinas canarias. Desgraciadamente, el incendio forestal de 2009 acabó con varias de ellas, sobre todo las que habitaban junto a la pista forestal de Lomo Alto.

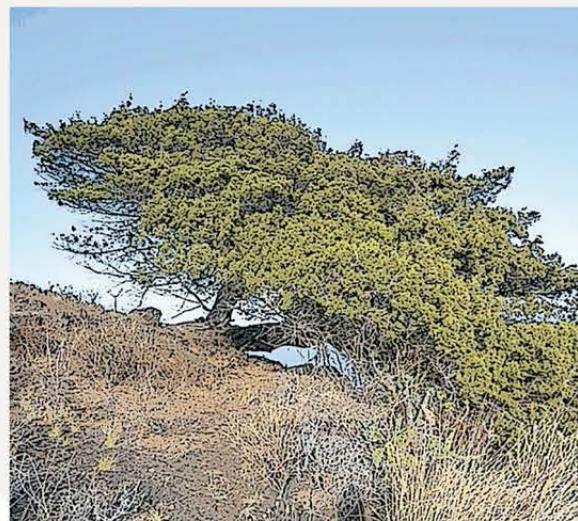
En esta ocasión el lugar de culto y admiración forestal se localiza sobre la coordenada 28° 30' 9.30" N y 17° 49' 37.10" W.

Allí, a 590 metros sobre el nivel de un cercano mar –apenas un kilómetro y medio en proyección horizontal– se encuentra postrada la Sabina de la Hoya de la Cruz. Junto a ella se hallan los restos derruidos de una casa que en su día se construyera con materiales volcánicos.

Más ancho que alto

Las limitaciones estacionales creadas por los vientos costeros han modelado un árbol de poca talla, pero no así en anchura. Este atractivo ejemplar consta de dos troncos principales, uno hacia arriba con escasa altura y otro que se extiende ampliamente en paralelo con el inclinado terreno. Las características que más resaltan de esta singular sabina son, sin duda, las formas caprichosas que trazan sus troncos y ramas, sus partes planas, quiebras, entrelazadas y hasta bucles parecen el perfecto dibujo resultante de la fusión del viento y la

CUADERNO FORESTAL
En Las Caletas (La Palma) sobrevive esta sabina de dos troncos con formas retorcidas (foto J. Guzmán).



Antaño la sabina fue muy apreciada como leña. Desconocemos, y a la vez agradecemos, que esta pieza viva del museo libre de la biodiversidad canaria haya subsistido hasta nuestros días

lava. Las ondulaciones del suelo volcánico se confunden con los engrosamientos de la retorcida madera. Algunas partes recuerdan a las grandes cornamentas de los alces.

Junto a su base, una maraña de gruesas y retorcidas raíces se disponen de manera aérea, dejando entrever las finas fibras rojizas de la corteza. Entre los huecos apreciamos numerosas semillas de tamaño casi diminuto, lo que nos concede una idea tanto de la alta longevidad como de la dureza estacional.

Su posición solitaria la habrá librado muchas veces de los voraces incendios que suelen azotar los sures palmeros. En la actualidad, especies invasoras como el circundante rabo de gato (*Pennisetum setaceum*) suponen una grave amenaza en caso de que el fuego se aproximara.

Antaño la sabina fue muy apreciada por su poder calorífico como leña. Desconocemos, y a la vez agradecemos, que esta pieza viva del museo libre de la biodiversidad canaria haya subsistido hasta nuestros días. Pueden ser muchas las razones que evitaran su corta, quien sabe, quizás fuera para ocultar del sol de la mañana a la vivienda o, por qué no, por el antagonismo surgido entre el hacha y el respeto a su delicada belleza.

* Ingeniero técnico forestal.