

Entrevista

Julio Quintana

“Los grueros son unos virtuosos que cogen y acarician los contenedores sin hacer ruido”



Gastroclub

Tres expertos lo catan en 'Pellagofio'

Lanzarote presenta su primer vino tinto sumergido tres meses en el océano

Historia oral

Cochino guanil

Bosque del Cedro, su último reducto hasta la década de 1950



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 49 - enero 2017

Estibadores junto a un buque portacontenedores en el Puerto de la Luz y Las Palmas (Foto: Julio Quintana).



Estibadores canarios, 150 años después

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Estibador y fotógrafo, dos profesiones muy distintas, ¿cómo se cruzaron en tu vida?

— Lo de fotógrafo fue casual. Me regalaron una Yashica que costó mil pesetas en el puerto y me daba unas imágenes increíbles, entonces empecé a indagar en el mundo de la fotografía. Detrás de mi casa en la calle Faro había un fotógrafo y yo le preguntaba: Sinesio, ¿qué le pongo...? Y él me decía: "125/8". Era lo único que sabía, pero sacaba buenas fotos...

— La mejor foto de la llegada del Queen Mary la hizo Julio -interviene Tato Gonçalves.

— Me subía a una grúa -ríe-. Desde las cinco y pico de la mañana estaba ya el barco fuera del puerto maniobrando. Yo estaba trabajando aquella mañana en la *trastainer* [puente-grúa de gran tamaño que se desplaza por raíles o sobre neumáticos para la carga y descarga de contenedores]. "Me voy", dije. Cogí la cámara y me subí al pescante de una grúa, a unos 60 metros de altura, y cuando entró el barco fue fascinante. Yo estaba a la misma altura que la parte alta del barco y veo de frente a la gente asomada en cubierta; la ciudad estaba al fondo iluminándose, veo el faro del muelle León y Castillo y detrás ráfagas de flashes. Fue uno de esos placeres inauditos que tienes en tu vida, viendo pasar delante de ti esa mole y con toda la ciudad amaneciendo detrás.

Julio Quintana

Estibador portuario y reportero gráfico

Trabajador todoterreno y sin problemas de vértigo, lo mismo se sube a una grúa del puerto para obtener una foto única del 'Queen Mary' que a la torre de alta tensión de una compañía eléctrica para realizar trabajos de mantenimiento. Le gusta escribir y ahí está su libro 'Huella de estibadores...', a partir del cual ha organizado y comisariado una exposición en el Museo Elder de la Ciencia y la Tecnología de Las Palmas de Gran Canaria, dedicada al oficio que comparte con un numeroso equipo de trabajadores portuarios.

“Los grueros son unos virtuosos que cogen y acarician los contenedores sin hacer ruido”

— Has dado un salto en el relato desde tus inicios con la Yashica hasta la foto del Queen Mary. ¿Qué pasó entre medias?

— Me dediqué mucho tiempo a la fotografía de automovilismo. Estaba haciendo pinitos en revistas especializadas en motor y entré en el periódico *Canarias7*. Después salió *La Gaceta de Las Palmas* y coincidimos allí -se refiere al entrevistador.

— Y después, estibador.

— Yo ya había entrado en 1988, época en la que estaba trabajando de soldador y había hecho un curso de motorista naval donde fui segundo de la promoción. Pero aunque me gustaba la profesión, aquello no me llenaba. Entonces hice un curso de fotografía, cuando ya colaboraba con *Canarias7*. Después entré en *La Gaceta de Las Palmas* [en 1995], pero el periódico se viene abajo en poco tiempo y me hice autónomo como fotógrafo de prensa: fui uno de los primeros en digitalizar e irme a otras islas a eventos deportivos, por ejemplo a Fuerteventura al mundial de windsurf. Me iba bien, pero cuando tienes hijos y tienes hipoteca necesitas una estabilidad en el trabajo. Es lo que me hizo volver a entrar en el muelle en 1999.

— Fotógrafo y estibador, dos oficios de riesgo... ¿o no?

— Sí, bastante -ríe-. Son un contrapunto pero tienen en común la incertidumbre: el fotógrafo de prensa nunca sabe cuándo va a llegar a su casa, porque te lías y pue-

des estar 10 y 11 horas seguidas trabajando. Y al estibador le pasa lo mismo, no sabe cuándo va a trabajar, si por la mañana, por la tarde, por la noche o de madrugada. Y sábados y domingos. ¿Peligrosos? Sí, los dos conllevan riesgos, pero hace muchísimos años que no veo ningún accidente desagradable entre los compañeros fotógrafos; y del riesgo que conlleva la carga y descarga en el puerto, ha habido alguna baja desagradable de compañeros estibadores, pero mínima. Trabajamos con bastante seguridad.

“

Fotografiar al 'Queen Mary' subido a una grúa de 60 metros fue un placer inaudito”

— ¿Hay que estar hecho de una pasta especial para ser una cosa o la otra?

— No creo. Obviamente tiene que nacer en ti ese espíritu de estar en movimiento, de gustarte hacer cosas, de ser innovador. Yo tengo compañeros en las grúas que son auténticos cracs a nivel mundial: si hubiera una competición de grueros estamos a primer nivel. Los hay que sacan 300 contenedores en seis horas. Son virtuosos, no hacen ruidos, cogen el contenedor y lo acarician, lo depositan en su sitio y nadie se entera. No naces con la impronta, pero en tu camino en la vida te encuentras con algo que te apetece hacer y para lograrlo tienes que trabajarlo.

— Cuando alguien de esta ciudad escucha la palabra "estibadores" lo primero en lo que piensa es en palabras como "huelga". Siempre ha sido un colectivo muy combativo.

— Es la esencia, pero es que han pasado por tantas vicisitudes que han tenido que reponerse a todas ellas. Y no sólo eso, han creado una unidad a nivel internacional que muy pocos colectivos han conseguido: la IDC (International Dockworkers Council), para velar por el buen cumplimiento de la normativa y que no se contraten esquiroleros en caso de conflicto, porque allá donde haya miembros de la IDC no vas a poder descargar el barco. Esa idea, que es genial, nació en Canarias, por unos barcos que se estibarón en Tenerife y fueron a Southampton y los estibadores ingleses se negaron a descargarlos.

— Frente a la automatización en algunos puertos del mundo, ¿la de estibador es una profesión con futuro o la tecnología acabará con ella?

— Mientras haya algo que no se pueda meter en un contenedor tendrá que haber un estibador que ponga el grillete, alguien que avise al gruista que ize o que arríe.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— La fotografía de mi abuelo teniendo a su bisnieta en los brazos.



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Nos faltó subirlo a la moto

Retratar a un fotógrafo a la vez estibador y escritor, amigo de tiempo y compañero de prensa al que no ves desde hace al menos un par de años es un poco complicado. Se manifiestan un montón de sensaciones: recuerdos que afloran, risas compartidas y abrazos que alegran. Julio ya tiene tablas en esto de las fotos y lo tenía claro: poner la mejor sonrisa. Sólo nos faltó subirlo a su moto Triumph Scrambler.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“

Estaban tan oprimidos que la primera huelga en Canarias la hicieron estibadores en 1891 y no había ni sindicatos”

El reportaje



El puerto de La Luz en 1900 (foto de Luis Ojeda, coloreada por Pepe Medina) y en 2013.
| J. QUINTANA



La vida portuaria de la mano del colectivo de estibadores

Más conocidos por su capacidad de organización para reivindicar sus derechos laborales, a veces olvidamos lo que realmente hacen en el desempeño de su profesión. Julio Quintana, estibador él mismo, acaba de convertir las páginas de su libro 'Huella de los estibadores...' en una didáctica exposición.

Y.M.

"150 años estibando Canarias" es el título de la exposición organizada y comisariada por Julio Quintana que exhibe hasta el 19 de febrero el Museo Elder de la Ciencia y la Tecnología (Las Palmas de Gran Canaria).

En un recorrido breve y ameno que exhibe fotografías, documentos, objetos, maquetas e incluso antigua maquinaria, este investigador –él mismo es obrero portuario– se adentra en el alma de un colectivo y una profesión para dar a conocer la cotidianidad de su trabajo, que se resume en la dura tarea de cargar y descargar la mercancía que llevan en sus bodegas los barcos en su arribada a puerto, pero con la singularidad de la forma en que esa mercancía es transportada, en qué tipo de buques y la tecnología y los medios empleados para que eso haya sido posible. "La exposición quiere dar a conocer la otra cara no conocida del estibador, frente a la imagen este-

reotipada de luchador social y sindical por la que la gente nos conoce (que está bien, pues nos ha dado una posición y una estabilidad en nuestra profesión). Por eso he querido hacer un recorrido cronológico y etnográfico por la profesión en Canarias", va explicando mientras señala algunas de las imágenes que expone.

"La foto del cartel ya lo dice muy bien, cuando antes de haber muelles había que cargar los barcos desde la orilla de las playas; hasta llegar a la actualidad con los contenedores y la llegada de las petroleras, que emplean remolcadores con cadenas que tienen siete kilómetros y están hechas de eslabones que pesan 32 kilos cada uno", sigue diciendo.

"En 1874", escribe en el libro del que se nutre la exposición, "poco antes de comenzar a construirse el puerto, residían en La Isleta 117 habitantes. Veintitrés años más tarde eran 3.200 y en 1917 la cifra ascendía a 20.000". El que había de ser el barrio de la ciudad de Las



Carretilla Lister con planchas cargadas de plátanos. | ARCH. AUTORIDAD PORTUARIA (COLOREADA POR MEDINA)



La zona interactiva de la exposición, para que los niños aprendan la estiba de cajas. | Y. MILLARES

Palmas que alojaría la mano de obra que necesitaba el puerto y sus operaciones comenzó siendo "una barriada de chozas que logran cobijar penosamente a los obreros todos hacinados en centenares de chabolas, sin medios básicos de agua ni higiene".

De aquellos primeros obreros que llegaron al puerto y no sabían ni leer ni escribir, "con el sufrimiento marcado en sus rostros por la miseria y hambruna que soportaban", relata, la situación actual "ha cambiado enormemente, entre el colectivo de estibadores" y "la formación tiene un carácter predominante y continuo para dar a las diferentes especialidades que existen dentro del ámbito de la estiba los mejores profesionales altamente cualificados".

En los puertos actuales la compleja y peligrosa tarea de izar a tierra o al buque los grandes contenedores con toda clase de mercancías no es apta para quienes padecen de vértigo. Estas operaciones llevan un trillaje para apilar y sujetar los contenedores hasta en ocho alturas, una labor "dura y extremadamente peligrosa", asegura.

Y tampoco es tarea agradable si no se cuenta con un buen equipo con el que compartir riesgos y evitar accidentes. "No es fácil elevar barras de hierro macizas e introducirlas en el córner del tercer contenedor y aguantar hasta que el compañero enganche el tensor y lo apriete".

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



Román Paz, con algunos de sus quesos y rodeado de la maralfalfa que cultiva en Puntallana. | T. G.



En la granja Llanomar las cabras son alimentadas con forraje variado a diario. | TATO GONÇALVES

ir a cavar las papas o a cortar la hierba”.

También era el queso que se enviaba a Venezuela a los esposos e hijos que habían emigrado, como le ocurrió al propio Román.

“Es el queso que nos enviaba mi suegra para Venezuela. Llegaba tan duro que teníamos que hervir agua, meterlo dentro para ablandarlo y después lo picábamos, lo sofreíamos con aceite, añadíamos orégano y vino, invitábamos a los amigos y lo comíamos con papas. Al día siguiente por la mañana, cuando íbamos para la arepera, pasaba por la cocina y los aromas que había allí eran tan impresionantes que daban ganas de empezar a comer otra vez. Y una cosa que me impresionaba bastante, no sé si era por la pimienta y el ahumado del queso, es que no se posaban las moscas”.

Emigrante retornado

Román llegó de Venezuela como emigrante retornado para establecerse en el lugar de donde había partido en la isla de La Palma, La Galga, e invertir en el proyecto de una quesería que ya intentó poner en marcha al otro lado del Atlántico.

“En caso de crisis donde único podemos sobrevivir en Canarias es en La Palma: tenemos agua, tierra y forraje”, dice este empresario inquieto, que ha decidido buscar la forma de ser autosuficiente en forraje y traer de Fuerteventura cabras de raza majorera porque dan más rendimiento en producción (aunque no deja de reconocer que “la cabra palmera es muy buena”).

Por eso, desde el principio se puso a plantar forraje, maralfalfa que fue a buscar a la vecina isla de El Hierro. “Yo creo que las cabras de la granja Llanomar son de las pocas en Canarias que comen forraje verde todos los días”, afirma. Además, siembra archita, avena y sorgo, y dispone de pasto Sudán y plantas forrajeras autóctonas.

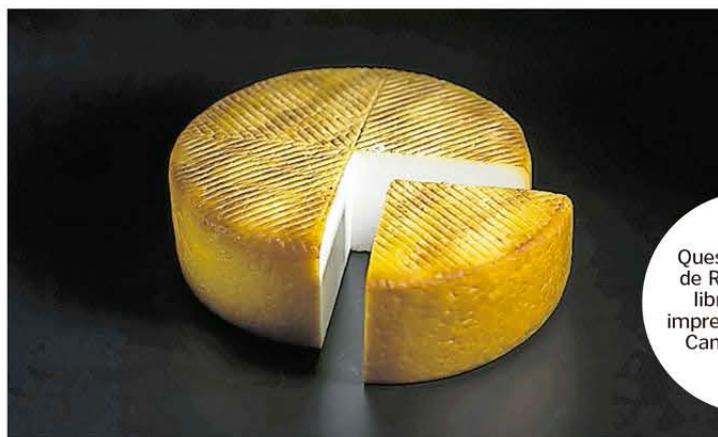
Queso de cañizo, de madres de emigrantes palmeros a sus hijos

Típico queso de Puntallana con un ahumado intenso de un par de meses en una caja de madera con rejillas, para que circule el humo, como lo describe el libro ‘Quesos imprescindibles de Canarias’, es el que se enviaba para que aguantara el viaje.

Y MILLARES

Con un ganado de 300 cabras en cuatro lotes y una producción de 60-70 kilos de queso/día cuando se publica el libro *Quesos imprescindibles de Canarias* [donde se publica la información de este artículo como uno de sus capítulos], el objetivo de Román Paz Brito es incrementar el número de cabezas en producción en su quesería, Llanomar (“El Queso de Román” reza en sus etiquetas).

Además de los quesos de consumo habitual en La Palma –fresco y



Queso de cañizo de Román, en el libro ‘Quesos imprescindibles de Canarias’. | T. G.

semicurado de cabra-, elabora uno muy tradicional en esta isla: el queso de cañizo, que ahúma con brezo, faya, pinillo, cáscara de almendra y tunera durante dos o tres meses, “aunque no lo tenemos todo el rato con el humo, sino que lo metemos y lo sacamos en el ahumadero”, precisa.

“Es un queso que se hacía antiguamente, cuando no había neveras en las casas, ni se podían tener al aire como en Garafía”. Se ponía dentro de una caja de madera con varillas por debajo (el cañizo) y se colgaba durante semanas, o meses, encima de donde se cocinaba. De esta forma, dice, se “reahumaba y se guardaba para cuando había que

pellagofio
Suplemento mensual

El primer jueves de mes con

LA PROVINCIA

La Opinión
de Tenerife

GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL



Los Kunkel y el valor de la flora canaria

Rústico y exquisito cochino negro canario

La Grieta tinto, primer vino sumergido de Lanzarote

Ricardo Socas, inquieto emprendedor al frente de la bodega Malpaís de Máguez, ya lo había intentado antes, en 2013, a modo de experiencia con unas pocas botellas de sus vinos malvasía y tinto. El resultado lo ha animado a sumergir ahora una partida de su tinto 2015, con un desenlace que diversos expertos han confirmado: el mismo vino evoluciona diferente en tierra que sumergido en el mar.



El bodeguero con las nuevas plantaciones que posee en la Vega de Máguez (norte de Lanzarote).
| T. GONÇALVES

YURIMILLARES

Experto buceador, a Ricardo Socas se le ocurrió hace unos años observar la evolución de su vino si lo sumergía en el océano. “La primera vez metí blanco y tinto, a ver lo que pasaba. Y la verdad es que el tinto fue la bomba cuando se cató en el consejo regulador de los vinos de Lanzarote”.

Aquella experiencia, que realizó en 2013 en Punta Mujeres (costa este de Lanzarote) con una autorización provisional de la Demarcación de Costas, la quiso convertir en un producto a comercializar como tal, pero, a la espera de una autorización definitiva en su propia isla, ha sumergido durante tres meses y medio de 2016 un primer lote de 500 botellas de su tinto La Grieta en la costa de Abona (sureste de Tenerife).

Muy importante para el buen resultado de esa inmersión de su vino fue la decisión de escoger un tapón de corcho especial, capaz de soportar el entorno marino a la vez que permitir respirar a la botella. Lo encontró en un tapón técnico microgranulado de la empresa Diam Corchos, de Badajoz.

Análisis químico y sensorial

La misma empresa fabricante encargó al laboratorio enológico de Groupe ICV, en Latres (Francia), un completo análisis comparativo químico y sensorial del vino en sus dos versiones. “Les enviamos el mismo vino, embotellado el mismo día, con el mismo tapón”, ha explicado Javier Gallarza, director comercial en España de Diam Corchos, en conversación telefónica con *Pellagofio*.

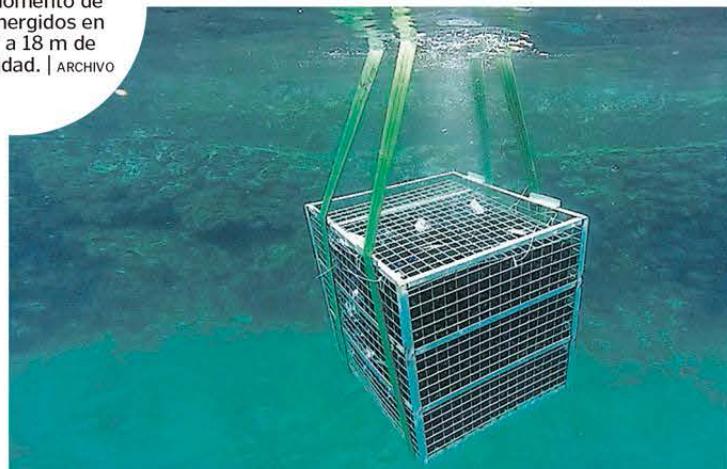
La analítica química del vino mostró “unos parámetros prácticamente idénticos”, dice, “pero debido a las diferentes condiciones de conservación durante esos meses, han evolucionado de forma distinta y tienen unas características aromáticas diferentes, aunque en los dos casos los perfiles sensoriales son limpios y francos. El que no ha estado sumergido tiene notas de frutos rojos y especias (pimienta); el que ha estado sumergido tiene notas de pimienta y de tipo amaderado en nariz, en boca es más amplio y presenta notas de vainilla suplementarias. El sumergido, pues, presenta una evolución



Ricardo Socas muestra la viña tradicional que tiene en producción en una finca delante del volcán de la Corona, a 600 m sobre el mar.
| TATO GONÇALVES



Los jaulones con el tinto 2015 La Grieta, en el momento de ser sumergidos en el mar a 18 m de profundidad. | ARCHIVO



más marcada”, concluye.

Influencia marina

Llegado el día de la presentación del vino en el Castillo de San José, en Arrecife, Ricardo Socas contó con la intervención de Juan Carlos Jiménez (licenciado en Bio-

logía especializado en el ámbito marino) y Gustavo Palomo (Premio al Mejor Sumiller de Canarias 2010 y 2012), para profundizar en el conocimiento de las características de su tinto sumergido.

“Tenemos unas corrientes bastante rápidas que al pasar entre

Gran Canaria y Tenerife cogen más velocidad y aplican una pequeña vibración a las botellas que favorecen la microoxigenación”, explicó Juan Carlos Jiménez.

“Yo lo primero que recomendaría es oler la botella”, comenzó **Gustavo Palomo** su cata, “por esos aromas a mejillón, a lapa, a marea. De un color rojo picota muy intenso, al olerlo encontramos notas a fruta roja y notas a cuero, chocolate puro, tabaco, regaliz negro. En boca, en el primer trago vamos a notar ese puntito salado, el ensamblaje de la fruta y esa astringencia maravillosa con ese punto de madera que tiene”.

Mario Reyes, colaborador habitual en estas páginas y uno de los sumilleres canarios más brillantes entre los profesionales del vino en España, ha realizado una cata comparativa para *Pellagofio*.

“En ambos casos destaca un color interesante, con buena capa, un vino oscuro típico de la zona de Haría y de las variedades que incorpora el bodeguero”, describe. “Se nota un poco más la oxidación en el vino bajo el mar, un poco más vivo. En la nariz hay buena madurez, con complejidad, donde destacan un poco más las notas alcohólicas en el sumergido, con aromas limpios y frutales, pero donde aparece la madera, con un fondo tostado. En boca, buena acidez, se nota la madera y un fondo muy agradable de regaliz. Un vino sabrosote que necesita gastronomía”.

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

● La cata



Redondo, energético y con carácter

Ficha técnica:
Bodega Malpaís de Máguez.
Marca: La Grieta.
Tipo: tinto barrica sumergido en el mar tres meses y medio.
Uvas: listán negro (80%), syrah, c. sauvignon, y merlot.
Añada: 2015.
DO: Lanzarote.

Limpio y transparente, de un tono rojo rubí intenso, con matices cardenalcios. Al llevarlo a la nariz, comienza la sorpresa. Nos encontramos con una complejidad aromática que invade y alegra los sentidos, mostrándonos aromas a frutas silvestres que evolucionan hacia suaves balsámicos con toques minerales y pequeñas notas de cuero y almizcle. Aromas profundos de intensidad media alta, que se alían para ofrecer carácter y personalidad. Cuando lo probamos muestra nuevamente la fruta negra, finos regalices y delicados ahumados. Redondo y equilibrado, energético y con carácter.

* Jueza internacional de cata y delegada en España del Mediterranean International Wine & Spirit Challenge.



Historia oral

Bosque del Cedro, último reducto del cochino guanil

A través de documentos y testimonios, el autor identifica al cerdo que llegó a Canarias con las primeras incursiones humanas que arribaron al archipiélago, muy distinto de la actual raza de cochino negro canario.

CRISTÓBAL GUTIÉRREZ

Al hacer referencia a la cabra prehispanica, base genética de las actuales razas caprinas canarias, irremediabilmente se cita a la cabra guanil, que existió hasta mediados del siglo XX en su último reducto de la Caldera de Taburiente, en La Palma. En el caso de la raza antigua de cochino canario, que también existió en estado semisalvaje o guanil en zonas boscosas de las islas, hay cierto paralelismo. La pervivencia de estos últimos animales en los montes de Canarias únicamente perduró hasta mediados del s. XX en una isla: La Gomera.

Antes de continuar, hay que precisar que el estudio genético de la actual raza de cochino negro canario ha revelado que hay una mezcla de genes europeos con mezcla de cerdos ingleses Berkshire y genes asiáticos, mientras que del estudio de los restos de yacimientos prehispanicos (como las piezas dentales de los cráneos) resulta una genética diferente que no tenía mezcla de genes asiáticos.

La raza de cerdos que poblaban los montes de La Gomera hasta mediados del s. XX eran, casi con



Cráneo de cochino prehispanico procedente del yacimiento arqueológico de Barranco Roto (Museo Arqueológico Benahorita). | c. g.

Domingo Medina, el Patriarca del Cedro, retratado en 1927 para la revista 'Hespérides'. | ARCHIVO

• Hablar canario

Descripción del cerdo semisalvaje de La Gomera

“Es por lo general pequeño, de pelo hosco muy poblado y muy fuerte, domina el color negro, de hocico sumamente alargado, con buena colmilladura, muy ágil y corredor, y en ciertos momentos, como cuando las cerdas están paridas, es peligroso acercarse a las pequeñas piaras. Dan muy poca manteca, pero en cambio su carne es muy apetecida. Se alimenta generalmente de las raíces de los helechos, del que hay relativa abundancia, y de los frutos del loro*.”

“En general pertenecen a familias un tanto acomodadas en medio de la pobreza de la montaña, que de vez en cuando les giran una visita. El método de cazarlos es por medio de perros amaestrados, que los persiguen hasta que hacen presa en la oreja y entonces se

les ata y conduce para la matanza. A pesar del escaso número de este ganado, ha llegado a constituir fama y homenaje el brindar al forastero el consabido lechonato asado en parrillas improvisadas en medio del bosque, especialmente en los meses de verano.”

“Y he aquí un viejo tema de discusión en la isla, de si este cerdo salvaje perjudica o no al bosque, pues con sus ristradas trompas revuelve los limos en busca de las raíces que constituyen casi su único alimento, aparte de las no muy abundantes hierbas” (Pascasio Trujillo, *La Falange*, 28-6-1945).

loro. Laurel endémico de los bosques de Laurisilva de Canarias y Madeira (*Laurus novocanariensis*).

toda probabilidad, de la raza primitiva del cochino que poseían los aborígenes, con posibles aportes de cerdos domésticos introducidos posteriormente. Las condiciones particulares de aislamiento geográfico, pervivencia de la antigua cultura ligada al bosque y el aprovechamiento de los recursos forestales, dieron como resultado la supervivencia de esta raza singular en estado semisalvaje, de apariencia morfológicamente más similar al jabalí que a las razas domésticas.

Durante el s. XIX el ciervo [introducido por los conquistadores] desaparece de los montes gomeros, restando ya únicamente los cochinos en estado semisalvaje, a los que las gentes de clase pudiente no habían perdido el gusto por ir al monte a abatir usando carabinas.

Y ello para desgracia de las familias que subsistían aisladas en las montañas con sus pocas cabras u ovejas, que tenían en el cochino semisalvaje un recurso proteico y permitía, al fin y al cabo, la pervivencia de la raza porcina, como atestiguaba Domingo Medina, el Patriarca del Cedro, en la entrevista que se le realizó en 1927 para la revista *Hespérides*. Se lamentaba de que las gentes subieran al monte a matar los cochinos, que eran, decía, de su propiedad y él mismo iba al monte a marcarlos cuando eran lechones.

Pero la referencia más detallada sobre el cochino semisalvaje de La Gomera, con información de su morfología y otros datos de interés, la encontramos en el artículo de prensa publicado por Pascasio Trujillo en *La Falange* en 1945. Este periodista gomero establece una diferenciación clara entre esta raza peculiar y los cerdos domésticos: “El cerdo semisalvaje que se cría entre los espesos bosques de la isla forma un tipo especialísimo, digno de descripción”, donde destaca su “hocico sumamente alargado” (similar al de los restos óseos encontrados en yacimientos arqueológicos aborígenes).

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

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

Paisaje de muelle, cultura de puerto

Bajo un punto de vista iconográfico la imagen es sin duda muy sugerente. Las formas navales que se aprecian nos pueden recordar hoy en día más al decorado postindustrial de alguna representación teatral de vanguardia que a parte de un barco que, en efecto, navegaba...

Y qué decir de la rampa mecánica y del camión que espera la carga de los sacos. Son sin duda de otra época. Pero prefiero centrarme en las personas. Esas sí que no son de otra época. Más allá de las definiciones formales, los estibadores son el sistema circulatorio por el que



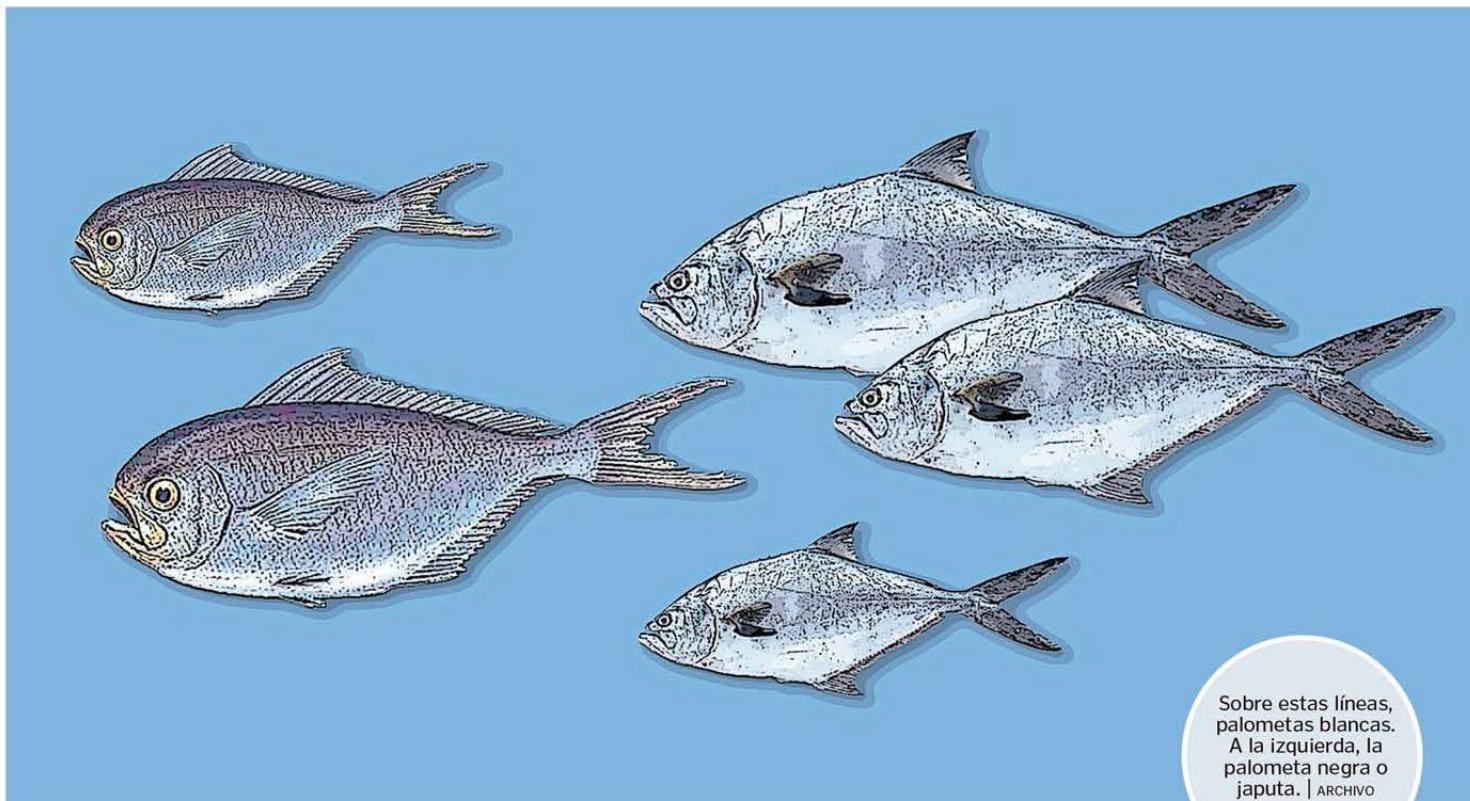
Obreros portuarios en la estiba de sacos de cereales en el puerto de La Luz. | EXPOSICIÓN '150 AÑOS ESTIBANDO CANARIAS'

fluye la sangre de los puertos comerciales, que no es otra que la mercancía que constantemente entra y sale de los buques que atracan y desatracan y que generan así la riqueza inherente a un puerto activo. El “paisaje cultural de los muelles” y la propia “cultura del puerto” incluyen como uno de sus elementos esenciales a los estibadores y sus trajines asociados. Trajines no sólo de carga y descarga, sino también trajines sociopolíticos por parte de un colectivo que siempre ha dado muestra de profundos valores de unión corporativa y solidaridad. Eso es lo que veo en la postura casi avasallante del que planta su

pierna en una burra de madera; en la indolencia dominante del que mira la escena con los brazos cruzados bajo un mono que imagino azul y manchado, y del que espera con la carretilla; en los apuntes de carga que parece estar manejando el de sombrero y corbata... Un paisaje cultural, el de los puertos, cargado no sólo de elementos formales sino de valores, ideas, actitudes y comportamientos dignos de estudio.

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Palometas y japutas



Sobre estas líneas, palometas blancas. A la izquierda, la palometa negra o japuta. | ARCHIVO

La palometa es de contorno ovalado, mientras que el palometón es trapezoidal. El perfil dorsal de la cabeza es convexo en la palometa, casi recto terminando en hocico agudo en el palometón. La línea lateral (órgano sensorial) de los flancos es ligeramente arqueada por debajo de la aleta pectoral y sigue recta hasta la cola en la palometa; muy sinuosa, describiendo una curva convexa por encima y cóncava por detrás de la pectoral en el palometón. La mandíbula superior en relación con el borde posterior del ojo: no lo alcanza en la palometa; lo sobrepasa en el palometón.

Sonoro nombre

Quizás aluda a la firmeza de sus escamas-piel y a cierta dificultad para pelarlo, aunque no deja de ser una conjetura el origen de su sonoro nombre, lo que sí podemos decir es que de la seis especies de japutas en aguas de Canarias, las más comunes son la **palometa negra, japuta o peje tostón** (*Brama brama*) y el **peje tostón volador** (*Taractichthys longipinnis*); las restantes son ocasionales (*Pteraclis carolinus*, *Pterycombus brama*, *Taractes asper* y *T. rubescens*).

Las japutas, pejes tostón o palometas negras pertenecen a la familia de los Brámidos. Especies oceánicas (aguas alejadas de la costa), cuyos cardúmenes viven a media agua ascendiendo de noche hasta la superficie, se alimentan de peces pequeños y calamares. En Canarias son capturadas con aparejos de anzuelo. De buena calidad y apreciados en Canarias, aunque con capturas limitadas por el bajo uso de palangres de superficie (de deriva) nocturnos. Pescados entre semigrasos y grasos (azules): 5% de grasas, 20% de proteínas, minerales y omega-3, con aporte de unas 125 Kcal por 100 g de carne.

Son peces de cuerpo alto y relativamente comprimido. Cabeza alta, con ojos grandes. Boca grande y muy oblicua. Cola potente y ahorquillada. Color: negro (uniforme, azulado o plateado).

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

Con nombre de palabrota, quizá por la firmeza de su piel

De familias distintas pese a lo parecido del nombre, la palometa blanca es un carángido y la palometa negra un brámido. Eso sí, también coinciden en tener carne de calidad y ser ricos en proteínas, minerales y omega-3.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)*

En artículos anteriores nos hemos referido a algunos Carángidos como los medregales, los chicharros o el jurel (el canario). Hoy es el turno de las palometas. En Canarias son capturadas con aparejos de anzuelo y redes de cerco. Su carne es de buena calidad, blanca rosada, firme, aunque de interés limitado. Son pescados semigrasos con variación del contenido en grasas según la estación del año; ricos en proteínas (24%), minerales, ácido oleico y omega-3, con aporte

Las japutas son peces oceánicos, viven a media agua y alejados de la costa en cardúmenes que suben de noche a la superficie

de unas 104 Kcal por 100 g de carne.

Son peces moderadamente alargados y comprimidos lateralmente, que poseen dos aletas dorsales en el lomo. La aleta anal está precedida por dos espinas cortas, seguidas de radios blandos for-

mando un lóbulo algo más retrasado que el dorsal. De aletas pectorales cortas y cola grande, fuertemente ahorquillada. De escamas pequeñas y suaves, sus ojos son pequeños y la boca es recta o ligeramente oblicua.

La **palometa o palometa blanca** (*Trachinotus ovatus*), común en Canarias, es un pez pelágico litoral (vive en aguas superficiales, cerca de la costa). Puede alcanzar los 70 cm, aunque normalmente es de 20 a 35 cm (en Canarias, inferiores a 45 cm). Se alimenta de pequeños invertebrados (crustáceos, molus-

cos) y de peces pequeños (sardinillas, alachas y machuelos). Reproducción en verano. Forma bancos (cardúmenes).

El **palometón** (*Lichia amia*) está presente en las islas orientales y centrales, pero de forma más ocasional. Ligado a la columna de agua (bentopelágico), vive entre 1 y 30 m de profundidad en Canarias. Alcanza los dos metros de longitud, aunque es más común entre 40 cm y un metro. Se alimenta de peces (caballas, sardinillas, alachas y machuelos) y su reproducción es en primavera.



Grupo Ganaderos de Fuerteventura triunfa en el World Cheese Awards 2016

MAXORATA

- 3 Oros
- 3 Platas

EL TOFIO

- 1 Oro
- 1 Plata
- 1 Bronce

Selectum

- 1 Super Oro
- Entre los 16 mejores quesos del mundo

Grupo Ganaderos de Fuerteventura, más de 100 premios nacionales e internacionales a la calidad

Rutas

• Las palabras justas



Juan Capote

Un estudio sorprendente sobre los orígenes del ganado canario

En los últimos tiempos se ha trabajado mucho en la conservación y desarrollo de nuestro patrimonio genético, en especial de las poblaciones de animales domésticos. Sin embargo, sobre el origen de las especies de abasto solo existían estudios históricos, por lo que era necesaria una complementación basada en análisis de laboratorio.

Para realizar esas investigaciones tres profesionales cualificados, Félix Goyache, Óscar Ramírez y Marcel Amills mostraron en su momento interés sobre el ganado del archipiélago y su conexión con otras poblaciones de África y América.

Posteriormente se inició una colaboración fruto de la cual se publicarían varios trabajos científicos en revistas de alto impacto internacional hasta que, dado el carácter común de las investigaciones centradas en las islas Canarias, se decidió publicar un libro que recopilara todas estas informaciones y que fuera de utilidad para los arqueólogos y otros historiadores: *Una perspectiva genética sobre los orígenes del ganado canario*.

Los resultados incluidos en el manuscrito, alguno de los cuales puede parecer sorprendente, arrojan luz sobre el poblamiento animal del archipiélago y su influencia posterior en las razas americanas:

Los estudios de ADN han demostrado que las razas caprinas canarias tienen un origen genético en las cabras del norte de África y queda probada su influencia sobre los caprinos del nuevo mundo

1) Los estudios de ADN han demostrado que las distintas razas caprinas canarias tienen un origen genético común, indican una relación con las cabras del norte de África y queda probada su influencia sobre los caprinos del nuevo mundo.

2) Sobre el ganado ovino canario actual, lo más interesante señala una separación entre ovejas de pelo caribeñas y africanas, lo que indicaría que las primeras podrían tener su origen en los ovinos extinguidos aborígenes.

3) No existía conciencia del uso frecuente de piel de cerdos para amortajar a las momias, reducto de una población mayor norteafricana.

Versión íntegra de este artículo en la edición digital (en pellagofio.es).

• Chip de morena



Francisco Belín

Si Shakespeare alzara la copa... ¿sería con Canary Wine!

Al primeros de cada año se suele buscar el comienzo del hilo para tirar del ovillo de lo que apunta como tendencia o va a serlo desde este comienzo de andadura de 2017. En el mundo del vino, caso que hoy nos ocupa, personalmente incluiría una novedad que marida la historia, la literatura universal, el teatro y los Canary Wines.

Así fue y también fueron testigos los que a final de diciembre asistieron al estreno exclusivo, en la ciudad de La Laguna, de *To Wine or not to Wine*, la obra de teatro producida por la DOP Islas Canarias, Canary Wine. Cuando menos, un magnífico esbozo de estética y plástica por parte del elenco de actores sobre las tablas del escenario del antiguo Convento de Santo Domingo y acerca de lo que fue un hito para nuestros vinos: las menciones de William Shakespeare al Canary Wine en fragmentos en algunas de sus obras fundamentales.

Aproximadamente 90 minutos de interpretación escénica, los actores (Jaster & Luis Creaciones) procuraron involucrar a unas 200 personas en una historia que relata el viaje a las "Islas Encantadas del Vino" del propio William Shakespeare junto a uno de sus personajes, el vividor Falstaff.

'To Wine or not to Wine', la obra de teatro producida por la DOP Islas Canarias, fue una velada mágica de arte, vino y gastronomía en una recreación histórica transgresora y vanguardista

Ambos avanzan en su singladura a través de un enfurecido océano en medio de una tempestad y con un propósito muy claro: encontrar el Canary Wine. Shakespeare y Falstaff degustan en el trayecto vinos de la DOP Islas Canarias, maridados con propuestas de bocado del chef Santiago Evangelista, en una secuencia de elaboraciones para ocasión tan especial y con buen género (atún sobre frutos secos y gel de soja con mahonesa de mandarina, papa negra con mojo rojo y cochino negro sobre cremoso de boniato y castaña con galleta de pistacho).

Actores y público quedaron encantados, una velada mágica de arte, vino y gastronomía en una recreación histórica transgresora y vanguardista.

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán*

La Faya de las Vacas, "¡cristiano, qué hermosura!"

Suele ocurrir con frecuencia que los nombres o topónimos que existen en los montes transcriben o encierran la propia historia de los mismos. Así, a mayor número de términos relacionados con la flora y fauna local –barranco del Cuervo, llano de los Poleos– mejor habrá sido el grado de conservación; mientras que si lo que predominan son los nombres propios o referencias directas a los aprovechamientos –El Cargadero, Pozo de la Brea, hoy de Félix– mayor habrá sido la intensidad de uso en el actual medio natural.

De entre los topónimos que proceden de aquella época de subsistencia y hambrunas, todavía persisten muchos en los montes de La Palma, los mismos que unen la costa con los bordes cumbreños de la Caldera de Taburiente por el este insular.

A media altura de estas empinadas faldas del relieve palmero se nos repiten tres hitos con un mismo denominador: el lomo, el llano y la Faya de las Vacas. Aunque parezca difícil de imaginar, hubo un tiempo en el que estas laderas fueron pastadero de estos enormes rumiantes, cual estampa típica de muchos montes altos de la España peninsular. La raza vaca palmera se encuentra hoy reconocida como descendien-

te de las primeras rubias gallegas que llegaron tras la Conquista.

Ya sin vacas, el nombre persiste. Todavía hay un lomo, un llano y también un gran ejemplar de *Morella faya*. La faya es uno de los árboles más abundantes de los montes canarios. En asociación con el brezo (*Erica arborea*) ocupa los lugares menos aptos para el desarrollo de la laurisilva, colándose también en las mezclas de los pinares húmedos. Normalmente, las fayas son árboles de escaso tamaño y altura, pero la protagonista de este artículo se sale de la norma.

Buena sombra y calidad forrajera

Se desconoce cuál sería la razón por la que la Faya de las Vacas evitó la roturación histórica. Debió ser una mezcla entre demasiado trabajo para la tala, la buena sombra, la estupenda cualidad forrajera, las condiciones de refugio para una chocita y un corral y, además, un "¡cristiano, fuerte árbol, qué hermosura!"

En realidad, la Faya de las Vacas es un pedacito respetado del bosque primigenio que reinó en La Palma sobre la coordenada 28° 43' 40" N y 17° 47' 40" W. La faya en

CUADERNO FORESTAL
La Faya de las Vacas es un gran ejemplar constituido por cuatro potentes troncos principales (foto J. Guzmán).



si es un gran ejemplar constituido por cuatro potentes troncos principales, pero al este de la misma nacen otras dos, también multicaules (varios tallos). Todo el conjunto entrelaza una misma carpa verde de unos 20 metros de diámetro por 15 metros de altura.

El más longevo

Actualmente presenta un estado saludable, aunque resulta patente el paso de los años. Ya que esta frondosa se renueva por cepa, es difícil calcular su edad, pero no tememos equivocarnos al afirmar que se trata del ejemplar de *Morella faya* más longevo, desarrollado y grueso que exista en su especie. Poco a poco el espacio se va transformando hacia una naturaleza cercana al estado original. Un tipo de monte con mayor riesgo de incendio y a su vez hacia una preocupante naturaleza de carácter insostenible. La idea nostálgica de que el monte se recupere no debe confundirnos con la necesidad de la gestión forestal que requiere el territorio, incluyendo, cómo no, la preservación de nuestros árboles más admirables e insignes.

* Ingeniero técnico forestal

La idea nostálgica de que el monte se recupere no debe confundirnos con la necesidad de la gestión forestal que requiere el territorio