

Entrevista

Jacob Morales

“Documentar que las variedades de semillas aborígenes aún se cultivan es un caso único”



Rutas

Tenerife, destino nacional invitado

Las Islas Canarias dan “el do de pecho” en la 15ª edición de Madrid Fusión

Atlántico

Sin confusiones

Pámpanos, los hay residentes, visitantes y turistas

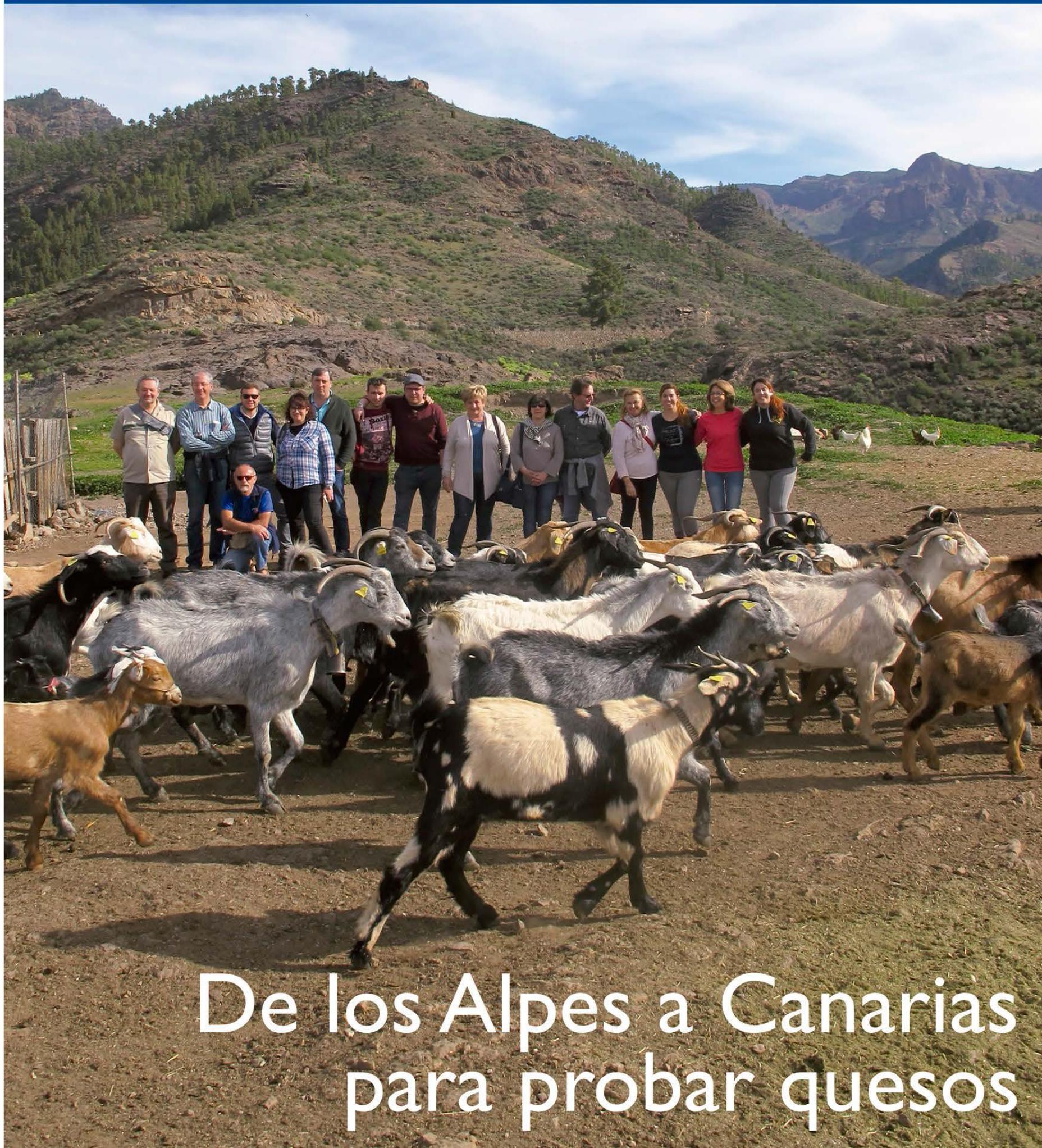


pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 50 - febrero 2017

Ganaderos y técnicos queseros de los Alpes italianos, de visita en el interior de Gran Canaria (Foto Y. Millares).



De los Alpes a Canarias para probar quesos

El reportaje



La luz de la mañana dibuja la presencia de la expedición en tierras del sur de Gran Canaria. | Y. M.

Apuntes de un viaje y ocho cartas desde el Piamonte

Una docena de ganaderos y técnicos de los Alpes italianos, interesados por conocer los quesos de Gran Canaria y a quienes los elaboran, han recorrido la Isla en su busca. Les acompañó el maestro quesero Isidoro Jiménez, que ejerció de guía para unos visitantes sorprendidos ante la variedad de paisajes y quesos.

YURI MILLARES

El viaje había sido preparado meticulosamente desde la Associazione delle Casare e dei Casari di Azienda Agricola, que tiene su sede en la pequeña localidad de Morretta, en la región italiana del Piamonte. Y a ella se sumaron un grupo de ganaderos y técnicos queseros de los Alpes italianos, e incluso algunos de la parte suiza de la frontera que habla el mismo idioma. Al frente de esta Asociación de Queseros y Queseras venía su presidente, **Guido Tallone**, que es técnico quesero en el Istituto Lattiero-Caseario e delle Tecnologie Agroalimentari.

Tras un intenso viaje de una semana, de regreso a sus casas y a sus granjas han escrito a *Pellagofio* para contar sus impresiones.

“Las Islas Canarias son ciertamente conocidas como destino turístico, pero no todo el mundo sabe que en las siete islas que componen el Archipiélago existen numerosos rebaños de cabras y ovejas vinculados a pequeñas queserías, ¡más de 400!”, anotó Guido Tallone en sus apuntes de viaje.

Decididos a conocer algunas de esas queserías –alguno de cuyos

quesos ya habían probado en la feria de quesos de la ciudad italiana de Bra (una de las ferias más grandes del mundo), gracias a la labor de divulgación del maestro quesero Isidoro Jiménez, con más empeño personal que apoyo institucional– se presentaron en Gran Canaria dispuestos a averiguar más sobre el producto que tanto había llamado su atención, de la mano de este técnico canario.

Martes 10 de enero. Salieron temprano del hotel, dejando atrás las playas del sur grancañario, para adentrarse por las medianías del norte y conocer sus ganados de ovejas trashumantes y el queso de flor, en este caso en los cortijos de Caideros y Galeote. Aquí pudieron entrar a las cuevas donde se maduran los quesos, tocando, oliendo y fotografiando con sus móviles el cardo con el que se cuaja la leche en el caso del queso flor.

Para **Eugenio Micheli**, técnico quesero y maestro en degustación de quesos de la Suiza italiana, resulta muy difícil decidirse por alguno de los que probó en esa semana. “Los productos han respondido en todos los casos a mis expectativas”, escribe, todos eran “de alta calidad, en particular el queso



Guido Tallone luce en su cintura el naife del pastor José Mendoza. | Y. MILLARES



Curiosos, tocaron, olieron y fotografiaron el cardo para el queso de flor. | Y. MILLARES

elaborado con cuajo vegetal, algo inusual en nuestras latitudes”.

Miércoles 11 de enero. Cambiaron la exuberancia verde del norte por el paisaje semidesértico de cardones y tabaibas del sur.

“Admiro mucho a estos pastores que, aunque la tierra no siempre sea la mejor para un rebaño por la poca hierba, con poca agua y con dificultades logísticas, siguen haciendo queso y conservando las tradiciones. ¡El queso es bueno y hay un gran potencial!”, escribe **Mario Alifredi** que, con 24 años, tiene una granja de cabras con quesería y agroturismo en el valle piamontés de Maira.

Fausto Crippa:
“Los pastores son los verdaderos guardianes de la cultura quesera y ganadera y del territorio de la Isla”

Jueves 12 de enero. Volvieron a sorprenderse con otro cambio de paisaje. Ahora estaban en los límites del pinar en el centro de la Isla, para conocer a dos familias con ganados trashumantes que frecuentan la zona de la presa de las Niñas. En uno de los casos, con rebaño mixto de cabras y ovejas de las gemelas Bea y Natalia (donde, además de degustar el queso, probaron unas rebanadas de pan de campo untadas con chorizo de Terror y miel; el primero de ellos que se llevó una rebanada a la boca exclamó: *Chè buono!!*); en el otro, con ovejas del pastor tradicional José

Mendoza a quien encontraron con su familia dentro de una pequeña cueva haciendo el queso y cuya autenticidad y buen queso les dejó huella.

“Es muy importante seguir apoyando la labor de los pastores, que son los verdaderos guardianes de la tradición y la cultura quesera y ganadera y del territorio de la Isla –escribe el técnico quesero **Fausto Crippa**–. Por desgracia y también ocurre en Italia, es algo que no siempre se valora y son muchos los que opinan (¡yo no, desde luego!) que hay que monetarizarlo todo y abandonar lo que no da beneficios en términos exclusivos de dinero”.

Maria Grazia Bagnod, ganadera con vacas y quesera, escribe: “Me impresionó mucho la granja de las dos gemelas, que con poco pudieron construir una quesería y transformar su leche con mucha pasión”. En sus apuntes de viaje, Tallone anotó: “La situación de la estructura de la casa y los edificios de la quesería no es muy feliz. La granja está situada en un área protegida y, por lo tanto, no tienen permisos para nuevas construcciones. Carecen de agua potable [de abasto] y electricidad [de red]”.

Más detalles y la visita a Quesos Bolaños en la edición digital (pellagofio.es)

• *Carta desde Italia*



Nicolò Macario

Tantas explotaciones ganaderas en pocos km son inimaginables

El primer día que llegué a Gran Canaria el impacto fue ver el gran número de explotaciones agrícolas y ganaderas que había, cosa que no me imaginaba.

Luego, día a día visitando toda una serie de distintas granjas, me quedé sorprendido de cómo, en pocos kilómetros, la diferencia de vegetación permite que existan dos tipos diferentes de explotaciones: en zonas muy cerca del mar, grandes rebaños alimentados con cereales y forraje procedentes del continente [europeo]; mientras que en las áreas del interior había un mayor número de pastores, pero con rebaños más pequeños y pastoreo, conservando las tradiciones del pasado. Las visitas a granjas con este último tipo de explotaciones son las que más me han gustado, ya que reflejan muchas de las granjas de nuestros valles alpinos, con la diferencia del clima.

Lo que más me llamó la atención en todas ellas fue ver que producen un solo tipo de queso, o un máximo de dos, con el

Me ha encantando ver jóvenes y parejas jóvenes dedicarse a este trabajo, cosa que entre nosotros no se ve tanto

mismo tipo de elaboración y todo con cuajo prensado. Creo que eso se podría mejorar con un poco más de diferenciación. También me fijé en el hecho de que muy pocos venden directamente su producción y gran parte del queso acaba en manos de los mayoristas.

En cambio, me ha encantado ver a muchos hijos jóvenes y parejas jóvenes dedicarse a este trabajo, cosa que entre nosotros no se ve tanto. Y una cosa que tenemos que aprender de ellos es la tranquilidad con la que se toman las cosas; nosotros solemos estar más estresados.

* Ganadero con cabras y ovejas, practica la trashumancia en los Alpes italianos

• *Carta desde Suiza*



Eugenio Micheli

Una experiencia inolvidable con una gente maravillosa

Conocida principalmente como destino de vacaciones, la isla de Gran Canaria se ha mostrado ante mis ojos con una gran belleza. Así como muestra una naturaleza a veces áspera y dura, especialmente a lo largo de la costa, suavizada con la dulzura de los barrancos, de forma inesperada te encuentras con un verde exuberante desde las plantaciones de plátanos hasta los pinares, en un resplandor de tonalidades cromáticas y paisajes salvajes.

Las visitas me impresionaron mucho. Fue inimaginable encontrar tantos paisajes agrícolas, tantas personas y, en especial, tantos animales. Cabras y ovejas son aquí las dueñas, pintando de vivos colores (magníficos los de las cabras canarias) los paisajes de la Isla. El trabajo de los pastores y queseros, absoluta y maravillosamente artesanal, me ha dejado sin palabras. Una técnica de trabajo que tiene un origen muy antiguo y ha cambiado poco a lo largo de los años. La

El trabajo de los pastores y queseros, absoluta y maravillosamente artesanal, me ha dejado sin palabras

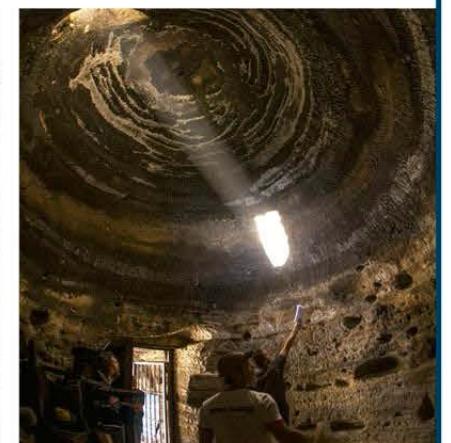
tecnología moderna tiene que ver muy poco en este mundo, dejando espacio e inspiración para las tradiciones y antiguas costumbres.

¿Cómo valorar el mejor de los quesos que he podido probar? He visto elaborar los quesos y cuidar los animales con gran amor y dedicación, con competencia y profesionalidad. De regreso en Suiza, a los amigos que no vinieron, cuando me han preguntado cómo nos fue, les he dicho: había que estar allí, una experiencia inolvidable, bellísima, en una tierra magnífica con gente maravillosa.

* Técnico quesero y maestro en degustación de quesos en la ciudad suiza de Mendrisia

Símbolos
que hablan de nuestra historia

Claves
de identidad que nos definen



Valores
con los que
construimos el futuro



Rutas

• Chip de morena



Francisco Belín

Canarias da “el do de pecho” en Madrid Fusión 2017

Que Saborea España haya invitado a Tenerife como destino especial es una gran noticia para Canarias y, en realidad, para los que pueden contactar en directo con la realidad de las islas en un marco en el que se puede apreciar la singularidad de unas papas negras, unas mieles esplendorosas, los aguacates, túmidos... Así se expresaba el presidente de la Real Academia Española de la Gastronomía, Rafael Ansón, durante la jornada inaugural de Madrid Fusión, congreso internacional celebrado entre los días 23 al 25 de enero en su edición de 2017, que ha dejado una importante base para la reflexión acerca del papel que está asumiendo Tenerife, en particular, y Canarias, en general, en el plano gastronómico nacional.

El Cabildo de Tenerife posibilitó un despliegue de la isla como nunca se había visto en las 15 ediciones del foro madrileño, en su calidad de invitado especial. El despliegue estuvo a la altura del acontecimiento, por contenidos y continente, y también contó con una presencia de otra de las gastronomías potentes del archipié-

“Tenemos productos únicos que son nuestra auténtica fortaleza y esta prueba de Madrid Fusión nos sirve de escaparate, para que el mundo conozca nuestro universo de sabores y olores”

lago, la de Lanzarote, que desplazó delegación con stand propio en la zona de la marca Saborea España.

Nuestros stands se convirtieron en enclaves para aglutinar a chefs, sumilleres distribuidores... “Tenemos cultivos y productos únicos que son nuestra auténtica fortaleza y esta prueba de Madrid Fusión nos sirve de escaparate, para que el mundo conozca nuestro universo de sabores y colores”, indicó el responsable del sector primario tinerfeño Jesús Morales.

Imaginen el despliegue. Allí estaban los intérpretes del producto, que hicieron pi-

ña en una danza plástica digna de encomio: Juan Carlos Clemente, Esteban Gómez, Rubén Cabrera, Jesús González, Braulio José Simancas, Nacho Hernández Almira, Jorge Peñate, Pedro Rodríguez Dios, Isidro Álvarez, Luis González, Gaspar Estévez, Rubén Pérez...

Estuvieron escoltados por bodegueros como Enrique Alfonso y Borja Pérez, que ofrecieron explicaciones en cada maridaje. Por allí pasaron también nuestros cocineros Víctor Suárez (Haydee, Tenerife), Safe Cruz (El Gofio, Madrid), Germán Blanco (La Tegala, Lanzarote), Víctor Bossecker y João Faraco (Hotel Princesa Yaiza, Lanzarote).

Otro de los logros para la restauración tinerfeña fue el de la ponencia de los hermanos Juan Carlos y Jonathan Padrón en el escenario principal. Los baluartes que hacen posible El Rincón de Juan Carlos (una estrella Michelin) presentaron cuatro recetas con papas antiguas creadas específicamente para la cumbre y el experto Domingo Ríos fue el encargado de enriquecer la intervención con apuntes técnicos del tubérculo.

Aparte de Tenerife, el stand de Saborea Lanzarote fue punto neurálgico de actividad y no se olvidaba Rafael Ansón del nivel alcanzado también en Gran Canaria. “Está claro que Tenerife asumió el impulso como locomotora de toda esta eclosión

que hoy se vive, pero también quiero señalar cómo en Las Palmas se pueden encontrar interesantes estilos, como el de Deliciosa Marta, con géneros muy buenos”.

Bondades gastronómicas

Impecables las facturas de las propuestas de bocado que pudieron probar propios y foráneos. El ceviche de aguacate y camarón soldado con hinojo y hoja de capuchina (de Rubén Cabrera); amasado de gofio, miel con canelón de tocino, plátanos y muslo de conejo en salmorejo (Esteban Gómez); asado tradicional de cochino negro (Luis González) o el postre de miel de Pedro Rodríguez Dios inspirado en una receta genovesa.

Importante eco de bondades gastronómicas el vivido en los tres días de participación en uno de los encuentros más importantes del planeta, en el que hubo para todos los gustos, y nunca mejor dicho.

Lo más granado de la cocina internacional (tanto en el escenario principal como en el polivalente), la concentración de vinos en Enofusión o los stands repartidos fueron noticia de primera en el Palacio de Congresos del Campo de las Naciones.

Como es habitual, MF se convirtió en punta de lanza de los avances culinarios que luego serán asimilados en las cocinas profesionales y, con el tiempo, en la de los hogares.

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán

Legendarios Dragos Gemelos, dos troncos, una misma copa

Dentro del catálogo de los árboles más notables y conocidos del archipiélago no abundan, precisamente, aquellos que cuentan con leyenda popular propia. Entre éstos cabe nombrar al mítico Garoé (El Hierro), al Pino de Casandra (Gran Canaria), al Aderno de los Chorros de Epina (La Gomera) y, cómo no, a los célebres Dragos Gemelos (La Palma).

Deducir cómo nacen estas fábulas mezcla siempre importantes dosis de fantasía con el saber popular, de anónimas historias orales que se transmiten, deforman y, a su vez, enriquecen. Reservando un pequeño hueco para realidades nunca confirmadas, siempre he pensado que estas historias surgen como respuestas por parte de padres y abuelos, cuando son preguntados por hijos y nietos, respecto a la grandeza de aquellos árboles que atrapan su atención. Esta inquietud infantil, envuelta en historias para conciliar el sueño, al final no sólo se refleja en la cultura, también ha venido a reforzar el valor de la propia flora.

En el caso de los Dragos Gemelos estas respuestas fueron ricas e imaginativas, modelando una historia trágica pero también bella, un mito a la altura de la grandeza de estos individuos.

La bella Urbina

La leyenda de los Dragos Gemelos se remonta justo a la época previa a la conquis-

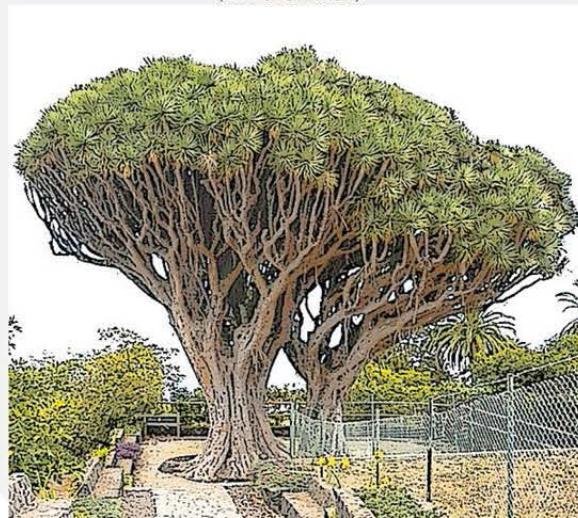
ta y en la misma participan dos hermanos gemelos, Urunte y Timizara, y una bonita doncella benahorita de nombre Urbina. Ambos hermanos pretendían a la misma mujer, hasta el punto de que los celos les llevaron a disputar su amor en una contienda. La fatalidad se encargó de que no sobreviviera ninguno en el combate y en el mismo lugar donde derramaron su sangre, Urbina, en su inmensa tristeza, plantó dos esquejes de drago para recordarlos eternamente.

La tradición popular, como recoge César Javier Palacios, también cuenta que estos dragos fueron plantados por una joven enamorada de dos hermanos gemelos, aconsejada por los curanderos locales, con el fin de atraer su atención.

Dos columnas en un minijardín

Estos ejemplares de *Dracaena draco* se localizan sobre la coordenada 28° 38' 53" N y 17° 47' 15" W, a 380 metros de altitud, a escasos metros de la carretera LP-301 que parte desde la zona de El Llanito hacia San Isidro, ambos barrios del municipio palmero de Breña Alta. Allí, entre casas de vivos colores, existe un minijardín que parte en forma de pasillo desde la carretera hasta la placita en la que se ubican los dragos, dos *columnas*, separadas apenas metro y

CUADERNO FORESTAL
El ensamblaje entre ambas copas es perfectamente simétrico, ocupando con habilidad todos los huecos (foto J. Guzmán).



Los viejos ejemplares de drago sufren mucho la acción de los vientos; en este caso, contar con un apoyo doble, augura mucha vida y salud para los Dragos Gemelos

medio, para fundirse luego en una gigantesca copa.

Para la gran mayoría de los palmeros estos dragos, al igual que para los tinerfeños el de Icod de los Vinos, tienen una edad milenaria. La Palma es un isla en la que *Dracaena draco* no se encuentra citada como elemento espontáneo; por otro lado, siguiendo la regla periodo floral-fructificación se le debe atribuir una edad entre 200 y 250 años.

Buen augurio

Teniendo en cuenta que la primera ramificación de ambos dragos coincide en altura, parece lógico pensar

que resulten coetáneos, siendo incluso posible que provengan de un mismo progenitor. Aun así, a simple vista observamos que el drago situado más al norte presenta un diámetro mayor (próximo a los 4 m), si bien la altura de la semiesfera de copa, cifrada en 15 metros, es común para ambos. El ensamblaje entre ambas copas es perfectamente simétrico, ocupando con habilidad todos los huecos.

Cierto es que los viejos ejemplares de drago sufren mucho la acción de los vientos, siendo normalmente la causa de su destrucción. En este caso, el hecho de contar con un apoyo doble, augura mucha vida y salud para los Dragos Gemelos, al menos tanta como deseara, entre lágrimas y sangre, la bella Urbina.

Gastroclub

Drones contra palomas, el año de la cosecha más corta

En los viñedos La Vica la cosecha 2016 fue la peor de los últimos 21 años. Cercana la fecha de la vendimia parecía un decorado de la película 'Los pájaros': en los cables de la luz que la atraviesan no cabían más pájaros ni palomas, en tierra las perdices eran incontables. Y aún con menos uva que nunca por la pérdida sufrida, el resultado ha sido un vino que ha mejorado el de cosechas anteriores.



El viñedo La Vica en Los Hoyos, comarca vitivinícola del Monte Lentiscal. | Y. MILLARES

YURI MILLARES

Luis Delfín Molina, ingeniero técnico en industrias agrarias y reputado enólogo de Gran Canaria, además de asesorar y colaborar en numerosas bodegas de la Isla en las últimas décadas, lleva 21 años cultivando y mimando su propia finca en Los Hoyos (comarca vinícola del Monte Lentiscal) para poder dedicarse, cada vez de modo más exclusivo, a lo que más le gusta, que no es sólo hacer buenos vinos, sino investigar y profundizar en experiencias que den como resultado vinos personales.

En su vecino Santiago Robaina (*Marcelo*) tiene un cómplice y un amigo, en cuya bodega, Plaza Perdida, elabora su vino Viña La Vica. "Es la bodega más antigua que hay en Gran Canaria, con más de 250 años", dice, y un precioso lagar centenario, cabría añadir. El propio Santiago es un bodeguero emblemático, un sabio de la tierra con 80 años (cumplidos el 21 de octubre) y toda una vida elaborando su propio vino, y aún hoy. "Es quien me ampara y me permite desarrollar el proyecto La Vica", explica Molina.

Un tintilla plétórico

Los buenos resultados de la cosecha 2015 los convirtió este enólogo en cinco agradecidos vinos gracias a los 14.000 kilos de uvas tinta y blanca que obtuvo en varias vendimias nocturnas. Entre ellos, la estrella de ese año, una elaboración especial sólo con uva tintilla. "Un vino totalmente virgen, sin prensado del hollejo de la uva, que hace que sea más plétórico, con mucho más cuerpo, que se pasó durante seis meses barricas de roble francés que habían sido envinadas con el blanco barrica". Un vino que quiso distinguir con una marca especial para la ocasión, Desentidos, y ya ha cosechado diversos premios (entre ellos el de Mejor Vino de Producción Limitada de Canarias)

"2015 fue el año de máxima expresión de mis vinos", afirma. Todos ellos con la impronta de su autor, combinando nuevas técnicas de elaboración (no se limita a enfriar la uva, sino que realiza una criomaceración: la congela a 0 grados durante 6 horas y la tiene a 6 grados otras 24 horas, para romper

Luis Delfín Molina y la gama de vinos que produce, incluyendo el nuevo Desentidos (tintilla 6 meses en barrica), Mejor Vino Producción Limitada de Canarias. | Y. M.



Descarga de la uva de la finca La Vica y despalillado en la bodega Plaza Perdida, tras la vendimia. | TATO GONÇALVES



el retículo que envuelve la pulpa y que se transfiere desde la piel la materia colorante y aromas) y técnicas tradicionales (como clarificación de los tintos empleando clara de huevo).

En 2016, sin embargo, la tendencia se torció por culpa de la clima-

tología. Diversas plagas y, especialmente, aves, muchas aves ("el cable ese de la luz -señala mientras recorre el viñedo- estaba como nunca, lleno de cientos de palomas; y la finca era un campo de perdices"), dejaron la cosecha en la cantidad más pequeña recogida

en los 21 años que hace que compró y puso en producción la finca que da nombre a sus vinos: menos de cinco mil kilos. Ni los drones que contrató para asustarlas pudieron con ellas. "Fue muy efectivo pero es costoso", argumenta.

De la adversidad, éxito

Sin embargo, la adversidad la convirtió Luis Molina en un nuevo éxito. "Sí, la verdad es que el vino de este año me ha sorprendido", reconoce. La gama de blancos ha quedado reducida a su exitoso semiseco de uvas malvasía y moscatel. Y la falta de suficiente uva tinta para hacer dos vinos le obligó a elaborar uno sólo con una pequeña crianza en barrica de tres meses, mezclando la listán negra con toda la tintilla en un porcentaje similar de una y otra uva.

El resultado "ha mejorado con respecto a los años anteriores: hay poca cantidad pero más calidad en aromas, estructura y cuerpo". Tanto que este tinto saldrá al mercado la primavera de 2017 con una etiqueta especial: Viña La Vica Excelencia 16.

A lo que tuvo que renunciar, por el momento y hasta una cosecha más generosa, fue a un nuevo proyecto vinícola que se traía entre manos: un "vino de hombros", así llamado porque se elabora sólo con los hombros de los racimos ("que este año me los picaron las perdices", sonríe resignado). Este tipo de vinos "aporta mayor materia colorante, aroma y concentración de azúcares. Lo tengo en mente y lo haré..."

• La cata



Mario Reyes*

Sabrosos y de largo recorrido, piden comer

Ficha técnica:

Viña La Vica.

Marca: Viña La Vica.

Tipo: blanco 2 meses barrica.

Uvas: malvasía volcánica y moscatel.

Marca: Desentidos.

Tipo: tinto 6 meses barrica.

Uvas: tintilla (100%).

Añada: 2015.

DO: Gran Canaria.

El blanco, muy franco y limpio en nariz, donde destacan notas avainilladas del roble y de piña confitada, tiene buen volumen en boca, con un recorrido largo, rico para beber con una gastronomía con quesos curados y carnes asadas. El tinto, muy bien de color y limpio, destaca por una nariz diferente a la que estamos acostumbrados con la listán; recuerdos a pimentón tostado y ahumados por la madera. Sabroso en boca, muy interesante y cármico: pide "chicha".



Historia oral

El Cedro, último reducto del cochino guanil (y 2)

Segunda entrega de este trabajo de investigación, ahora con los testimonios recogidos en entrevistas a vecinos de edad avanzada de los caseríos limítrofes con el monte del Parque Nacional de Garajonay, en La Gomera.

CRISTÓBAL GUTIÉRREZ

La edad de la mayoría de los encuestados para documentar con su testimonio este trabajo –en Igualero (Vallehermoso), Los Aceviños (Hermigua) y Meriga y La Palmita (Agulo)– oscila entre los 70 y los 90 años, conocedores del monte gomero desde su infancia, como sus padres y abuelos, por el pastoreo de ganado además de otros usos y costumbres de los Altos del Cedro, y por haber trabajado como peones forestales y vigilantes para diversos organismos vinculados al patrimonio forestal.

Señala León Sosa, sobreguarda palmero destinado a La Gomera en el año 1966 y posteriormente jefe de zona en esta isla, la inexistencia ya entonces de cochinos semisalvajes en monte público, pues ya en la década anterior agentes de Patrimonio Forestal, se ocuparon de hacer valer la orden de retirar los ganados domésticos y guaniles de los Altos de la Gomera. Eran tiempos en los que las familias llevaban sus rebaños de cabras y ovejas a pastorear con temor a ser sancionados, época en la que los pastores que tenían “marca” en las úl-



● El detalle

En el Caribe, puercos jíbaros, cimarrones y alzados

Tomando como referencia datos históricos sobre los cerdos embarcados en La Gomera durante los viajes de Colón, encontramos que en gran parte de las islas caribeñas han existido puercos asilvestrados a partir de aquellas primeras introducciones de los conquistadores españoles. Desde entonces se diferencian, básicamente, dos tipos de cerdos, el criollo y el salvaje (como el jíbaro en Cuba, el cimarrón en República Dominicana y el alzado en isla de Mona, Puerto Rico).

El resultado de un estudio genético realizado a la cabaña de cerdos criollos cubanos, realizado en colaboración con la Universidad de Córdoba (*Caracterización genética del cerdo criollo cubano con microsatélites*, 2005) confirmó la influencia de razas europeas

en el cerdo criollo cubano actual. Pero sería interesante incluir muestras genéticas de los animales ferales llamados “jíbaros”, pues algunas poblaciones de estos otros cerdos han existido en estado salvaje en áreas naturales donde el mestizaje con razas domésticas podría tener menor influencia. El cimarrón dominicano (en fase inicial el estudio genético) sobrevivió en estado salvaje en áreas naturales apartadas y escapó a la matanza impuesta sanitariamente desde Estados Unidos tras la peste porcina de los años 70. Para encontrar el cerdo alzado de Puerto Rico hay que ir a la pequeña isla deshabitada de Mona, en riesgo de desaparecer al estar catalogado como especie invasora por el Servicio de Parques Nacionales de los EEUU.



Cacería de puercos jíbaros en Ciénaga de Zapata, Matanzas (Cuba). | CAÑIBANO

Lechones cimarrones en República Dominicana, con los colores que describen los mayores para los cerdos de La Gomera. | ARCHIVO C. G.

timas piaras de puercas semisalvajes, las tuvieron que capturar y bajar a los pueblos para vender, mientras otros simplemente los abatían en el monte.

Recuerda Sosa que en los años 60 todavía había crianza de algunos cerdos de forma controlada en algunas fincas de monte de propiedad privada. Pero se trataba ya de cerdos comprados en los pueblos de la zona, mezcla de la antigua raza retirada del monte con cerdos “de fuera”, en referencia a los cruces habituales que se realizaban con razas de producción en los chiqueros.

Respecto a los cochinos semisalvajes, Carlos Medina (Los Aceviños) afirma que “fueron los primeros cochinos que vi cuando aún no me habían salido los dientes”. Según Maximiliano Negrín, también de familia de Los Aceviños, “era la raza que tenían mi padre, Agustín, y mi abuelo”.

La descripción que los entrevistados hacen del cochino semisalvaje concuerda con la realizada por el periodista Pascasio Trujillo [*La Falange*, 28-6-1945], proporcionando aún más detalles sobre el aspecto morfológico de esta raza, así como otros datos.

Coinciden en describir al animal “de hocico muy largo y afilado, grandes colmillos, oreja chica y empinada; eran más cortos de hechura que largos y muy livianos; peludos, con crines erizadas arriba del pescuezo y lomo, de cerdas duras; alto de patas, cola peluda hacia abajo, pero enroscaba cuando el animal estaba inquieto”.

Añadiendo que “la mayoría eran negros, pero también había de color canelo o pintados [mezcla de manchas negras y marrones] o también con alguna pequeña mancha blanca”. Eran “más chicos” que los cochinos “de fuera” y el peso que alcanzaban los que vivían en el monte rondaba los 40 kilos, mientras que un lechón hermano de aquellos, si lo cogían del monte y lo criaban y alimentaban en el goro podía llegar a los 70 kilos.

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

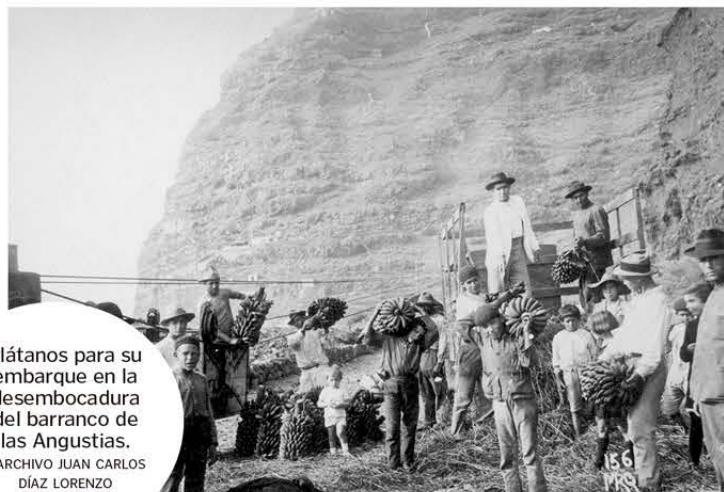
● Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

La costa, principio y fin

Años 30 en una costa canaria; hombres de todas las edades descargan piñas de plátanos para a continuación ser transportados a los barcos rumbo a la exportación. Muy difícil precisar el sitio. Pero se ha logrado gracias al perfil distintivo del impresionante risco del fondo, en una idílica fotografía en la que varios bañistas –cuya proporción de alemanes seguro que rondaba el 90%– disfrutaban del sol y del mar en la playa de Tazacorte, justo al final de la cicatriz geológica más hermosa del mundo, a mi modesto entender: la Caldera de Taburiente y el ba-



Plátanos para su embarque en la desembocadura del barranco de las Angustias. | ARCHIVO JUAN CARLOS DÍAZ LORENZO

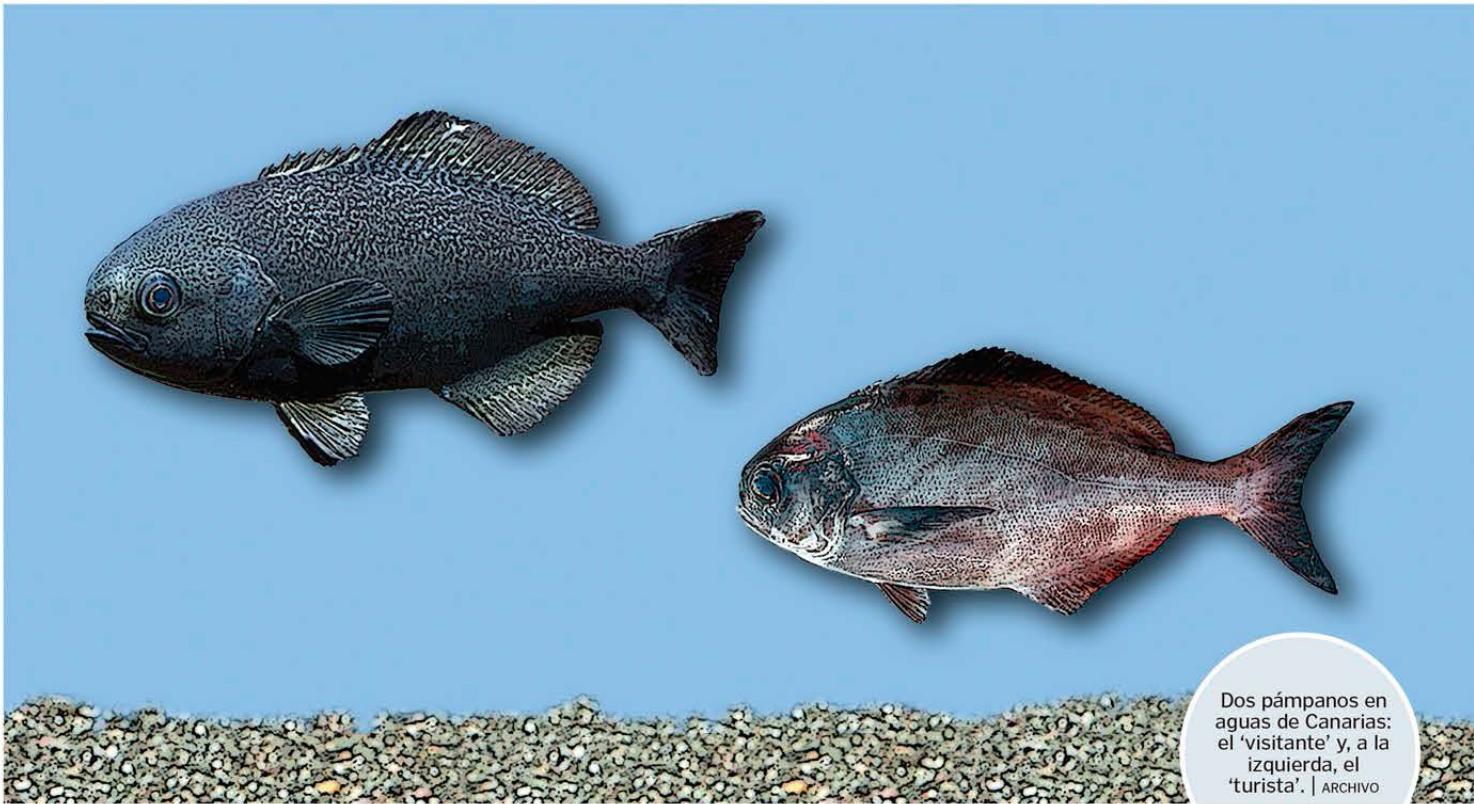
rranco de las Angustias.

La confirmación del lugar me hizo darle la vuelta a lo que tenía pensado para el comentario de la fotografía. En lugar de tratar lo evidente haciendo una síntesis de lo que significó para muchos canarios la expansión del cultivo platanero de exportación, he optado por reflexionar sobre cuánto ha cambiado en relativamente pocos años la precepción y el significado de “la costa”.

Hoy, para la mayoría de nosotros la costa es lo lúdico: playa, sol, fines de semana, vacaciones. Una buena cerveza helada no sabe igual al borde del mar que en la casa de uno, y lo mismo ocurre con una sama a la espalda. Millones de turistas abarrotan algunas de nuestras costas durante todo el año en busca del hedonismo que anestesias de las rutinas cotidianas. Pero para los que aparecen en esta foto, la costa tenía otro sentido bien diferente. Era, al mismo tiempo que un muro infranqueable que aislaba del mundo, la única salida, un lugar en el que finalizaba la insularidad y comenzaba el resto del mundo.

Atlántico

Confusiones y sustituciones en los productos de la pesca | Pámpanos



“Rufos”, en Canarias los hay residentes, visitantes y turistas

Los pámpanos pertenecen a la familia de los Centrolófidis, a los que la FAO da el nombre de peces-medusa, rufos o peces-barril. Peces de mares templados, se alimentan de medusas, crustáceos, salpas y otros peces.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)*

De modo general, los pámpanos son de tamaño medio a grande, cuerpo alargado y alto, algo comprimido aunque grueso, y la boca grande. Juveniles y subadultos aparecen en la superficie del mar, asociándose con medusas y debajo de desechos flotantes a la deriva tales como cajas o barriles, a veces formando grupos numerosos.

De interés comercial en Canarias moderado-alto, su carne rosácea, firme, entre magra y semigrasa (1,3-2,0% de grasas). Se utilizan

Los juveniles suben a la superficie formando grupos numerosos debajo de desechos flotantes a la deriva, como cajas o barriles

en fresco, refrigerados o congelados. Se venden enteros, fileteados o en rodajas. Entero se prepara al horno; troceado se usa para caldos o cazuelas; filetes y rodajas se cocinan fritos o a la plancha.

La situación geográfica y las condiciones oceanográficas de Canarias han dado como resultado actual que, en este archipiélago, vivan dos especies de pámpano de interés comercial. Una tercera, la meridional, que por el momento no rebasa la barrera oceanográfica natural de Cabo Blanco, es sin embargo la más abundante en los merca-

dos canarios.

El **pámpano mediterráneo** (*Schedophilus ovalis*), típicamente atlanto-mediterráneo, es nativo, “residente”, de Canarias así como de Madeira, Azores y Mediterráneo. Alcanza 100 cm, más común hasta 60 cm. En Canarias es frecuente; los adultos viven por encima de fondos (en veriles) entre 300 y 700 m de profundidad, donde es capturado con aparejos de anzuelo (liñas y palangres). No obstante, actualmente existe una pesquería estacional (octubre-abril) en Lanzarote por medio de

cazonales de fondo. Color: dorso y flancos marrón oscuro, a menudo con tonalidades plateadas; vientre más claro.

Pámpano meridional (*Schedophilus velaini*). Es el pámpano “visitante” a la fuerza, pues suele estar en nuestros mercados y pescaderías, generalmente procedente de Mauritania, aunque habita en los mares del sur de todos los océanos. Hace unos 15-20 años nuestros barcos costeros o neveros lo descubrieron con sus liñas por fuera de La Güera y, desde entonces, ha ganado popularidad y aprecio en las cocinas canarias. Alcanza tamaños similares a los de su primo canario. Los adultos viven por encima de veriles entre 40 y 500 m. Color: casi negro, violeta o verde oscuro dorsalmente; costados y vientre plateados.

Pámpano americano (*Hyporoglyphe perciformis*). Es el pámpano atlántico “turista” (originario de Canadá, Estados Unidos y Golfo de México), cuyos juveniles, ocasionalmente acompañando objetos flotantes transportados por la Corriente del Golfo, han colonizado el Atlántico oriental (desde Irlanda e Islas Británicas hasta Portugal, Canarias y Mediterráneo occidental) y recientemente la isla de Ascensión (Atlántico central). Los adultos viven en cañones submarinos profundos. Alcanza 91 cm (unos 12,3 kg), común hasta 40 cm. En Canarias es capturado ocasionalmente con aparejos de anzuelo. Se alimenta de peces pequeños y crustáceos, aunque también de calamares y otros moluscos. Color: dorso y flancos cubiertos por escamas violáceas; cabeza y vientre gris azulado-violeta.

Sutilezas de color

La distinción entre los productos derivados de los pámpanos del género *Schedophilus* (filetes, rodajas, etc.) es muy difícil. Por su descripción física, aparte de las sutilezas de su color, sus espinas dorsales son débiles y poco desarrolladas; en el pámpano americano tales espinas son robustas.

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

¡50 números!

El primer jueves de mes

pellagofio

Il época Suplemento mensual

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Antes de entrar en el meollo de esta investigación, ¿qué sinergias han llevado a trabajar juntos a dos especialistas canarios y dos suecos?

— Los colegas suecos, Jenny [Hagenblad] y Matti [W. Lein] son especialistas de reconocido prestigio en el estudio de ADN antiguo y buscaban semillas arqueológicas con buena preservación. Nosotros teníamos 21 semillas de 1.000 años de antigüedad, con una preservación excepcional, y queríamos comprobar si aún contenían algo de ADN y rastrear su origen. Un colega portugués nos puso en contacto y el resto es una historia de colaboración muy fructífera, que sólo acaba de dar su primera cosecha.

— ¿Qué semillas, en qué época están datadas y, sobre todo, en qué estado de conservación han de estar para conservar su ADN?

— Son semillas de cebada, que fue el cereal más cultivado durante la etapa aborígen. Hemos analizado ocho de estas semillas mediante la técnica del Carbono 14 en un laboratorio especializado y su datación se sitúa aproximadamente entre los años 1000 y 1400 de nuestra Era. Lo más importante es que las semillas se conservaban desecadas; es decir, estaban tal y cómo las habían depositado los aborígenes. En otros lugares, como en Europa, las semillas sólo sobreviven el paso del tiempo cuando se carbonizan, pero en este caso no

Jacob Morales

Especialista en semillas de los aborígenes

La revista especializada 'Journal of Archaeological Science' acaba de publicar el artículo 'ADN antiguo obtenido en semillas prehistóricas revela la fidelidad de los agricultores en las Islas Canarias' que también firman los investigadores Jenny Hagenblad, Matti W. Lein y Amelia Rodríguez. El estudio genético de granos de cebada de yacimientos aborígenes de Gran Canaria, junto al de otras 101 muestras actuales de Canarias y el Mediterráneo, demuestra que mil años después aún se cultiva en las Islas y procedía de Marruecos.

“Documentar que las variedades de semillas aborígenes aún se cultivan es un caso único”

contienen ADN antiguo. En los graneros excavados por los aborígenes en la roca volcánica las condiciones de humedad y temperatura son estables, esto ha permitido una preservación excepcional de las semillas. Que sepamos, sólo se ha documentado una conservación similar de ADN antiguo en semillas de cebada procedentes de un yacimiento arqueológico en Sudán y otro en el desierto del Néguev, en Israel.

— El análisis genético de este material confirma la similitud con muestras del norte de Marruecos, es decir, el origen de los primeros habitantes que llegaron a esta isla: ¿es lo que esperaban o había otras hipótesis?

— Nosotros partíamos de una hipótesis que sugiere un origen norteafricano y bereber, teniendo en cuenta evidencias ya analizadas como la lengua y la escritura, el ADN recuperado en restos humanos y otras singularidades como los propios graneros fortificados, también usados por las poblaciones bereberes. Sin embargo, algunos investigadores proponen un origen fenicio o romano para el poblamiento del archipiélago, más vinculado con el mundo mediterráneo. Por ahora creo que la balanza se inclina hacia la hipótesis del poblamiento norteafricano.

— En cualquier caso, la novedad ha sido otra. Hablan ustedes de “un caso único en el mundo”, pues han podido comprobar que hay variedades de cebada cultivadas en la actualidad en Cana-

rias que son las mismas de aquellos primeros pobladores. ¿Cuál ha sido la secuencia de trabajo para llegar a esta conclusión?

— Se trata de un caso único porque se ha podido documentar con evidencias genéticas arqueológicas y modernas. Es muy posible que este fenómeno se haya producido en otras regiones del planeta, pero no

“

Hay un apego de los campesinos canarios a la cebada heredada de sus antepasados”

ha podido ser verificado mediante análisis moleculares debido a la deficiente preservación del ADN en semillas arqueológicas. En nuestro caso, comparamos el ADN contenido en las cebadas arqueológicas con el material genético presente en semillas de cebada actuales, cultivadas en las siete islas, y resultaron ser prácticamente idénticos.

— Este dato, además, indica que el agricultor canario ha sido fiel a estas variedades más primitivas frente a otras introducidas con posterioridad en los últimos siglos. ¿Por qué?

— Yo no las llamaría más primitivas. Se trata de variedades que se han aclimatado a las peculiares condiciones del Archipiélago durante mil o mil quinientos años y, por lo tanto, están mejor adaptadas que las cebadas foráneas. Además, hay que contar con las tradiciones gastronómicas, que han primado el consumo de gofio de cebada sobre otras especies hasta prácticamente la actualidad. Y no menos importante, también habría que considerar un apego o fidelidad de los campesinos canarios a la cebada heredada de sus antepasados.

— ¿Qué han averiguado o documentado sobre la cebada de las más orientales de nuestras islas, llamadas “islas granero”?

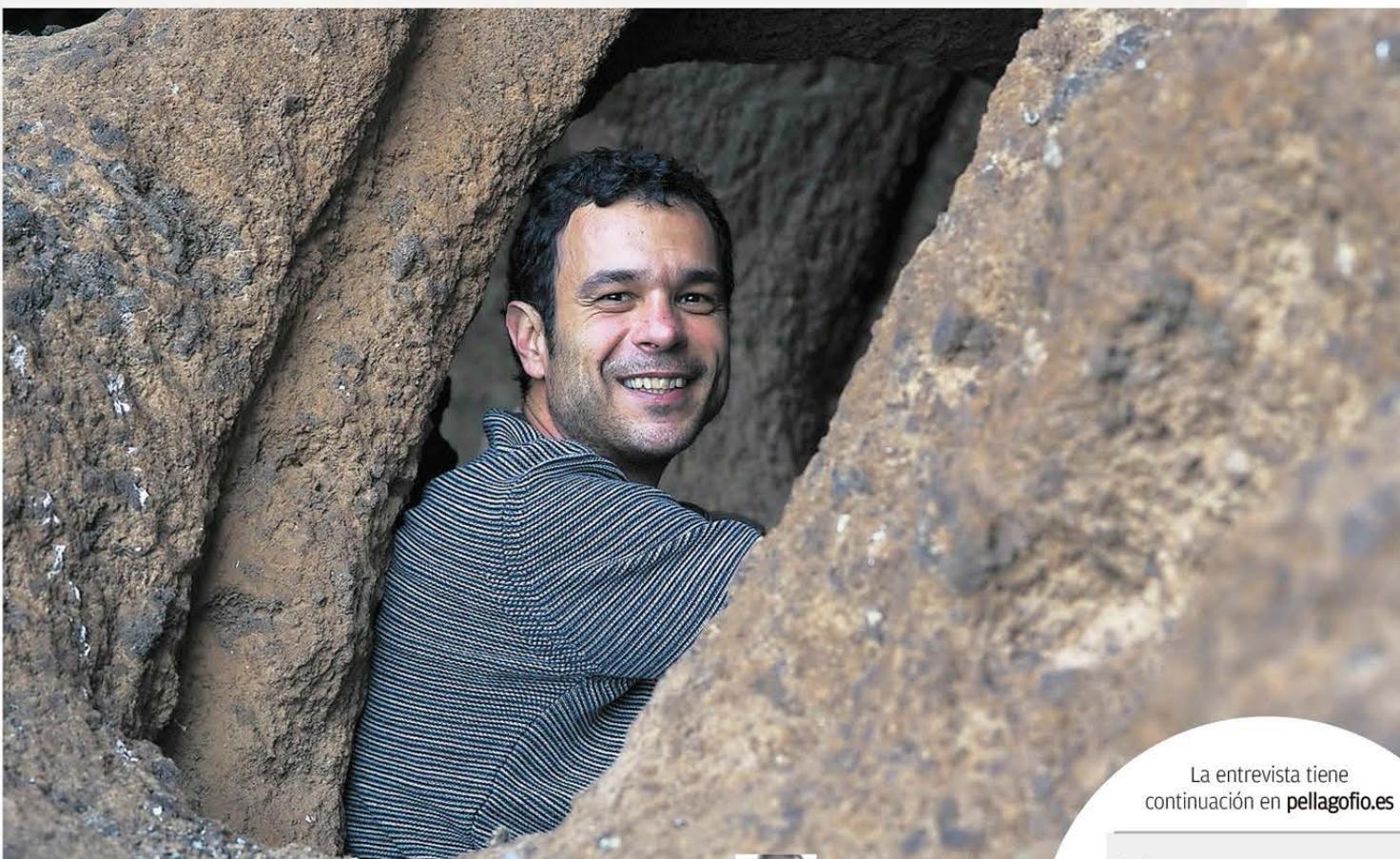
— Los análisis indican que la cebada de estas islas es muy diferente a la del resto del archipiélago. Los datos confirman que los indígenas de Lanzarote y Fuerteventura cultivaban cebada con anterioridad a la presencia europea, a pesar de que aún no se han encontrado semillas en sus yacimientos arqueológicos.

— ¿La investigación ha cumplido sus objetivos o ha abierto otras puertas?

— Ésto es sólo un primer paso. Ahora nos toca investigar cuándo tuvo lugar la separación de las cebadas canarias y las africanas. También queremos comprobar si se han preservado variedades prehistóricas en otras plantas ya cultivadas por los aborígenes, como las lentejas o las habas.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Gofio de cebada canaria. Comiéndolo podremos compartir el mismo sabor y aroma que disfrutaron nuestros ancestros hace más de mil años.



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Contagiados por saber más

Durante el recorrido por los graneros prehistóricos del Cenobio de Valerón, buscando localizaciones para las fotos de esta entrevista, aprendimos sobre la alimentación de los aborígenes y conocimos un poco la manera de distribuir los distintos granos con que se alimentaban. Jacob tiene una forma contagiosa de relatar lo mucho que sabe, que invita a seguir escuchando. Al final las fotos salieron solas.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“

Sólo las semillas encontradas en Gran Canaria contienen ADN, las de otras islas están carbonizadas”