Entrevista

Guido Tallone

"Me sorprende la buena calidad de los quesos y la poca conexión con el turismo"



Atlántico

Nueva serie en 'Pellagofio'

Pescados y mariscos de Canarias, materia prima de un atlas gastronómico

Gastroclub

Vega Norte

Viticultura heroica en el noroeste palmero



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 51 - marzo 2017

Francisco González, carbonero en la cumbre de Gran Canaria, llena de leña la hoya (Foto Y. Millares).

Los últimos carboneros

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Historia oral

‘Canaria’ y ‘cubana’, las hoyas carboneras de antes



Juan Sarmiento prepara unas brasas para prender su hoya redonda o ‘cubana’. | Y. MILLARES

“El carboneo ha vuelto a aparecer en los pinares”, escribía el autor en 1996, cuando dos carboneros de la cumbre fueron autorizados por el Cabildo de Gran Canaria a instalar sus hoyas en el pinar de Los Llanos de la Pez.

YURI MILLARES *

En el pinar de Los Llanos de la Pez, en el municipio de Tejeda, se alzan [en la primavera de 1996] columnas de humo que delatan hogueras en algunos puntos del denso bosque y se escucha el rumor de la motosierra a intervalos. Trabajadores de Medio Ambiente del Cabildo de Gran Canaria están haciendo talas selectivas para mejorar la salud de la masa boscosa.

Eso ha hecho que, por primera vez en décadas, los carboneros hayan regresado al pinar. Otros más viejos que ellos y en mucho mayor número trabajaron en los años 40, época de hambre, clandestinamente.

Entre unos pinos y cerca de una choza hecha con una estructura de troncos y cubierta con grueso plástico negro, conversan de sus cosas dos carboneros. Uno saca el carbón de la hoya que tradicionalmente se ha practicado en la cumbre, el otro utiliza una técnica que aprendió de su padre. “Esta **hoya*** –señala Juan Sarmiento a la de su compañero– se pone tendida y en la otra –la que hace él– se pone la leña de punta”.



Leonardo Jiménez desbarata su hoya tendida o ‘canaria’ tras la combustión de la leña y extrae el carbón. | YURI MILLARES

Juan y *Nardo*, como es conocido Leonardo Jiménez, el otro carbonero, comentan el resultado que les está dando la leña del pino que les han dejado aprovechar del bosque. “El suelo está mojado”, se lamenta el primero, “la hoya tiene tiso” (es decir, maderas crudas que se han quemado sólo por fuera). “Aquellos cartuchos pesan cuatro kilos”, dice el otro del carbón que ya tiene hecho y en bolsas, “si fueran de almendro y escobones pesarían siete kilos, aquí la cosa es que es dado”.

La tierra está mojada, lo mismo que los pinos, por eso en esta época del año la productividad de las hoyas carboneras es baja. “Lo bonito de esto es en el verano, que sí da”, comenta Nardo, aunque recuerda que el permiso de Medio Ambiente sólo es hasta el 30 de mayo. “Lo que pasa es que es más peligroso, porque cualquiera puede dar fuego por ahí”, le replica Juan. “Oh, pero si alguien da fuego por otro lado, nosotros no tenemos culpa. Si hay alguien que da fuego cerca le persigo hasta que lo coja”, continúa el diálogo Nardo.

El trabajo, sin embargo, les aguarda, y tanto uno como el otro vuelven a sus quehaceres en las respectivas hoyas. La carbonera cubana de Juan Sarmiento está con los troncos ya apilados en punta en torno a un “palito que llevan en el centro”, dice él, “un palo que se saca por arriba y por el hueco que deja se echan las brasas”.

Esta hoya “la trajo mi padre que estuvo para Cuba, yo se la vi hacer en el Bentayga y me he dedicado también”, comenta mientras corta unas ramas con el hacha y tapa con palos pequeños los huecos que hay entre tronco y tronco apilado, “para después ponerle el monte”, la pinocha y la retama. De esta forma, cuando lo cubra todo con tierra, ésta no se colará hacia el interior, provocando entradas de aire que estropearían la hoya.

* Artículo publicado originalmente por el autor en ‘La Gaceta de Las Palmas’ (22-IV- 1996) bajo el titulo “Esta hoya la trajo mi padre de Cuba, yo se la vi hacer en el Bentayga”.

● Hablar canario

Una gran nevada que dejó inservible el carbón

A mediados de marzo de 1996 un fuerte temporal de lluvias provocó en Canarias copiosas nevadas en las islas más montañosas. Por aquellas fechas, el Cabildo de Gran Canaria iniciaba trabajos de clareo en pinares de repoblación con el asesoramiento de forestales alemanes. Entre ellos, en el pinar de Los Llanos de la Pez, donde los carboneros Leonardo Jiménez y Juan Sarmiento se dedicaron a aprovechar toda la madera que pudieron coger y convertir en carbón.

Atado con sogas a varios pinos, cubrieron con un gran plástico negro una improvisada choza y allí dormían a ratos y velaban sus hoyas carboneras. A ellos les pilló la gran nevada en aquel bosque, mojando e inutilizando las hoyas carboneras que tenían encendidas en aquel instante y que tuvieron que desbaratar y volver a construir. Un trabajo que quedó reflejado en los reportajes publicados entre abril y mayo de aquel año dedicados tanto a Juan (“Si da poco humo fincho con un palito y por un agujerito sale un **machinal***”) como a Nardo (“La hoya hay que orientarla de mar a cumbre porque el aire sube por el día”). **Más información,** en la edición digital (*pellagofio.es*).

hoya. Una de sus acepciones es “montón de leña preparada para hacer carbón” (citado por el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

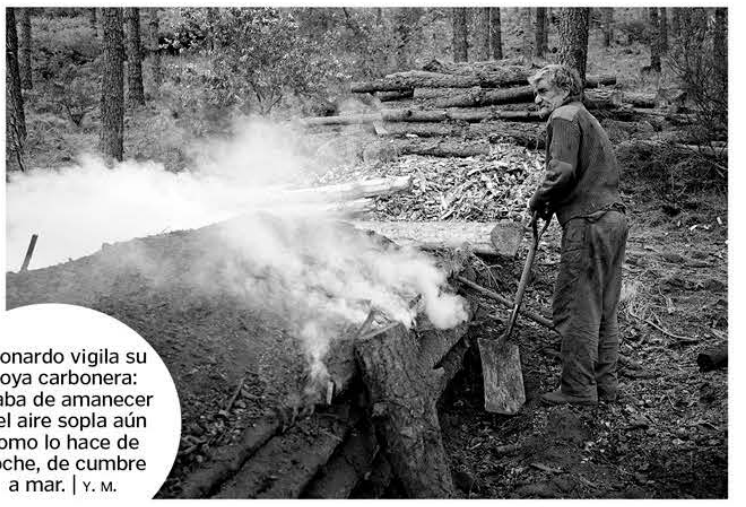
machinal. Respiradero del horno (M. Alvar, *Atlas lingüístico y etnográfico de las islas Canarias*).

● *Baúl del lector*



Carlos Santana Jubells

Un loco en el supermercado



Leonardo vigila su hoya carbonera: acaba de amanecer y el aire sopla aún como lo hace de noche, de cumbre a mar. | Y. M.

Las actividades económicas derivadas de la explotación del bosque alcanzaron una dimensión e importancia difíciles de entender hoy en día. Y es que la concepción del bosque desde una perspectiva ecológica y conservacionista es relativamente reciente. En el pasado, el bosque y los recursos que este podía ofrecer no eran más que eso, un espacio proveedor de materias primas que además eran altamente demandadas. Madera, brea para el calafateo de los barcos, pinocha para cama de animales, tillas de tea para encender fuego o para la construcción y, por supuesto, como se ve en esta imagen, carbón.

Bajo ese montón de tierra humeante se esconde la madera que está siendo convertida en carbón mediante una combustión lenta, baja en oxígeno y muy controlada. Exige una atención constante del carbonero, para evitar que se le desmadre y la madera termine hecha ceniza.

La imagen corresponde a una hoya permitida por el Cabildo de Gran Canaria en 1996 en el contexto de talas controladas de pinar. Pero en otros tiempos, hoyas similares a esta se realizaron de madera clandestina. Los carboneros ilegales, conocedores de su oficio, ajustaban el tamaño de las hoyas para que no duraran más de una noche y, al alba, enfriarla incluso con sus propios orines y salir del monte con el carbón ya embolsado lo más rápido posible.

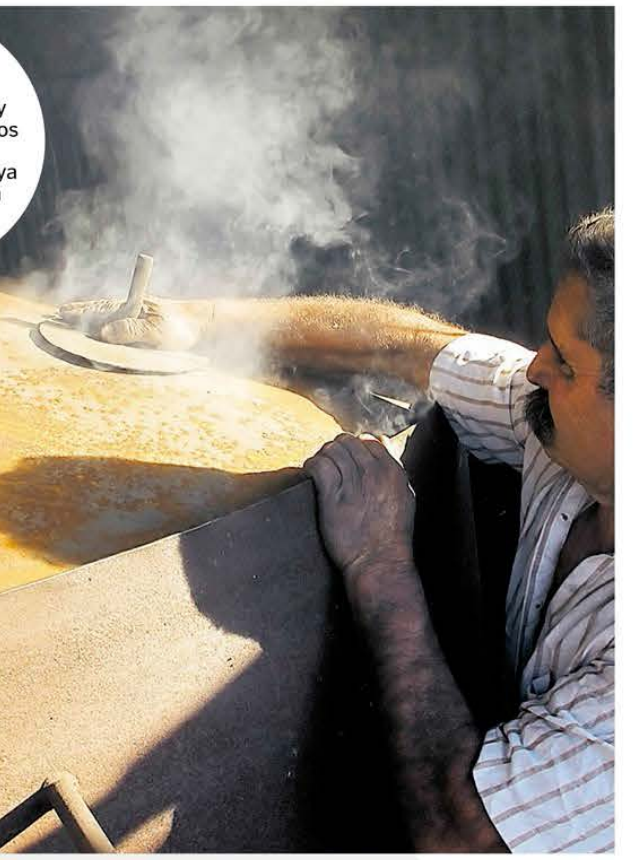
Eran los tiempos en los que si le contáramos a alguien que en un futuro se iba a poder ir a un supermercado y comprar todas las bolsas de carbón que quisiéramos, nos habría tachado de loco.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

El reportaje



Con el roque Bentayga al fondo y rodeado de almendros en flor, Francisco González llena la hoya de leña. Al lado, ya humeando. | Y. M.



El de cumbre, con almendro y escobón

Hasta mediados del siglo XX, en las cinco islas más boscosas del Archipiélago canario el aprovechamiento forestal incluía la fabricación de carbón. En la actualidad, el oficio de carbonero ha quedado reducido a una decena de hombres de Gran Canaria que forman parte de la Asociación Charamusco.

YURI MILLARES

Las islas de El Hierro y La Gomera fueron las que más temprano perdieron el oficio, las de Tenerife y La Palma más recientemente, aunque todavía queda quien lo haga de modo residual. En Gran Canaria a finales del siglo XX todavía quedaban carboneros en La Aldea, Artenara y en la cuenca de Tirajana, quedando un importante núcleo en la actualidad en la cuenca de Tejeda, en zona de cumbre.

Mientras en las cuatro islas donde ya está prácticamente extinguido el carboneo lo que se aprovechaba, sobre todo, era la leña del monteverde (la laurisilva), en Gran Canaria, la madera que se emplea es la de *almendrero* (como llama el isleño al almendro) y escobón, "la mejor madera que hay para carbón", coinciden todos los carboneros de la isla.

En la pervivencia de la actividad han influido, además de un pequeño relevo generacional, dos hechos más: que los propios carboneros se agruparan en 2004 en una asociación, Charamusco Carboneros de la Cumbre, y el apoyo a su actividad por parte del gobierno insular, ya que los técnicos forestales del Cabildo tuvieron el acierto de favorecer su supervivencia, empeñados en defender su presencia en el monte "por el alto valor etnográfico que tiene; porque es una forma de descargar de leña seca la zona de almendreros, para la prevención de incendios; y por su aporte económico para unas familias en un territorio difícil".

Ecológico y sostenible

En su defensa de la producción de carbón vegetal en Gran Canaria, estos técnicos explican que se trata "de un producto ecológico y ejemplo de recurso sostenible". Y ello por tres razones fundamentales: "Usa como materia prima la leña seca de especies que crecen de forma espontánea y natural sin ningún tipo de abonos ni insecticidas; no es un combustible fósil, sino renovable, por lo que no incrementa el nivel de CO_2 de la atmósfera; el carbón vegetal importado procede a menudo de explotaciones forestales destructivas y su transporte hasta Canarias consume combustibles fósiles".

El compromiso del Cabildo se concretó en diversas medidas, como el registro de la marca Carbón de la Cumbre cuyo uso cede a la Asociación Charamusco, pero lo que realmente revolucionó y facilitó la labor de estos profesionales fue introducir el uso de la carbonera metálica.

La *hoya* (en el habla del isleño) o carbonera metálica fue todo un revulsivo en el sector, cuya principal razón para el abandono del oficio es la dureza del trabajo, en especial la laboriosidad que supone –aparte de la propia recolección de la madera– construir las carboneras tradicionales y la necesidad de estar día y noche vigilándolas cuando están en plena combustión.



El encendido de la carbonera metálica es sencillo y rápido, empleando un soplete en la entrada principal de aire .| Y. MILLARES

"Yo estoy muy contento con ellas –dice el carbonero Francisco González Bolaños–. La metálica es una maravilla, le prende usted fuego, está un día y medio encendida, después se tapa totalmente y se deja tres días que se enfríe y a coger el carbón. Ahorro un montón de tiempo y trabajo, ya no tengo que ir a una ladera a dormir por la noche, fijo mirando cada dos horas por si se agujera. Ahora la prendo y me acuesto a dormir tranquilo".

Con dos aros y una tapa

Su diseño es muy sencillo: consta de dos cuerpos cilíndricos (aros) y una caperuza (tapa) que la cierra, con una serie de conductos de entrada de aire y salida de humo y con eso se va controlando la combustión.

"El carboneo es una forma de descargar de leña seca la zona de almendreros, para la prevención de incendios"

Jaime Quintana, secretario de Charamusco, explica que "actualmente hay cuatro unidades de producción de hoyas carboneras en la zona de cumbre, pero carboneros hay una decena. La pervivencia de la actividad no está en riesgo de desaparición, pero el relevo generacional no es tan fuerte como antaño, cuando todo el mundo hacía carbón".

La producción anual está entre las 20-30 toneladas y "estamos negociando con el cabildo la posibilidad de elaborar también en el verano, porque con la campaña antiincendios a partir de junio lo tenemos prohibido", añade.

Dídac Díaz, técnico de la Unidad de Medio Ambiente del Cabildo de Gran Canaria, confirma que se están haciendo esas gestiones. "Las actuales carboneras metálicas no generan pavesas, ni brasas; hemos hecho un informe para promover que durante el verano y con todas las garantías puedan hacer carbón y no paren la producción".

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

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Gastroclub



Las laderas con viña de la zona del Reventón, vistas desde 1.500 m de altura. | T. GONÇALVES

Viticultura heroica en las alturas del noroeste palmero

Los vinos de Bodegas Noroeste hace ya algunos años que son referencia de los mejores vinos de la isla de La Palma. El éxito, cómo no, viene de una materia prima adaptada (variedades como la albillo criollo, listán prieto o negramoll) que se cultiva en un territorio que reúne las condiciones para ofrecer calidad, pero que se trabaja en difíciles condiciones: laderas muy empinadas, laboreo manual, parras en cultivo tradicional.

Y. MILLARES

Óscar Pérez Barreto, relaciones públicas de Bodegas Noroeste, señala a los "culpables" del trabajo que se realiza desde la propia bodega –el enólogo Serafín Rodríguez y el ingeniero técnico agrícola Vicente Jorge–, para explicar el éxito de Vega Norte, los vinos que aquí se producen. Pero sólo son la cara visible. "Nuestros pilares son el campo, la riqueza varietal y unos agricultores con mucho conocimiento heredado", explica.

Por eso hemos subido a la zona del Reventón –el nombre ya da idea del desnivel del terreno que hay que recorrer, todo un paisaje de viticultura heroica– para conocer ese campo, esas variedades y cómo trabajan las familias que cuidan esta viña.

Es época de poda y la tarea se escucha en el sonido de quienes están en ello, motosierras para los troncos y ramas más gruesas, podadoras eléctricas para los sarmientos. El viñedo, aún en el sistema de cultivo tradicional en vaso, está muy cuidado y en plena renovación. "No sólo se hacen nuevas parcelas, sino que las parcelas que estaban se están optimizando, se están ordenando".

"Desde que la bodega comenzó su andadura –en 1998–, se ha notado una recuperación del viñedo", afirma. Tan sólo en los últimos cinco años la producción se ha multiplicado exponencialmente desde apenas cuatro mil botellas a las 33 mil que van a embotellar este año 2017.

Solanas y umbrías

En este gran paisaje de altura que tenemos ante la vista el agricultor, siguiendo las recomendaciones que les hacen desde la bodega, "es consciente de que las zonas de solana debe dedicarlas a uvas tintas y las zonas de avisero [umbría] a variedades blancas".

Entre estas últimas destaca la albillo criollo, "debido a que la tenemos en las caras norte de los barrancos, por encima de los mil metros y nos llega una uva muy fresca y muy viva con la cual Serafín puede trabajar y desarrollar todos los aromas que tiene". Comarca con una gran potencial de la uva albillo criollo, también lo tiene con las variedades tintas tradicionales de La Palma, como la listán prieto y la negramoll, ésta para elaborar unos rosados muy premiados "con una acidez espectacular", destaca.

"Un vino que habla de calidad, estilo y cierto cambio de tendencia –destacó de este rosado el sumiller Mario Reyes durante la cata que realizó para el libro *100 vinos imprescindibles de Canarias*–. Huele muy bien, muy interesante por su fruta roja, casi frambuesa, sus matices lácteos y de golosina que, sin ser empalagosos, resultan ser muy atractivos. La boca es amable, cargada de chispa; no es un rosado facilón que busca el lado comercial. Es un rosado muy de comer con él".

Suero de leche para la uva

Además de la constante renovación tecnológica que se aplica en la bodega (últimamente haciendo las remontadas con nitrógeno, por ejemplo, evitando el estrés que supone bombear el vino para mojar el sombrero de la uva, en su lugar la burbuja sube y mueve los hollejos. "Para una bodega como nosotros, que hacemos vinos jóvenes, todo lo que podamos evitar de oxidación y de estrés es importantísimo"), están aplicando tratamientos ecológicos en campo, como son rociar los racimos de uva con suero de leche de cabra, como prevención para el mildiu y el oídio.

"El suero de leche es grasa, así que forma una película alrededor de la uva que la protege de la humedad, el agua resbala".

Es un tratamiento que hay que ir dando periódicamente, "porque según la uva crece, cuartea la película de grasa que cubre la uva. En el vino no lo vamos a notar porque cuando llega el envero, la maduración, los tratamientos ya no se dan y esta película se descompone y desaparece", concluye Óscar Pérez.



El viticultor Mateo Camacho realiza una poda corta en su viña. | TATO GONÇALVES

Cata del listán prieto en la edición digital (en *pellagofio.es*)

• *La cata*



Mario Reyes*

Uno de los mejores albillo de Canarias

Ficha técnica:
Bodegas Noroeste de La Palma.
Marca: Vega Norte.
Tipo: blanco joven.
Uva: albillo criollo (100%).
Graduación: 14%.
DO: La Palma.

Como todos sus vinos, este blanco refleja también su gran trabajo en la viña y la mejora continua en su elaboración. Considerado ya entre los mejores albillo de La Palma y por consiguiente de Canarias, en nariz es de finos aromas, con algo de cítricos como la mandarina, también notas de piña, florales y de golosina. Es ligero, con cierta presencia de glicerina y un final muy redondo.



* Sumiller. Propietario de la Enoteca El Zarcillo.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.



En las salinas de Fuencaliente, el chef Juan Carlos Rodríguez con algunas de las sales que prepara. | TATO GONÇALVES



Helado de queso y crema de suero. Debajo, salineros y personal celebran las 5 décadas de las salinas. | T. G.

Jardín de la Sal, el 'vuelco' de la cocina tradicional

En 2017 las salinas de Fuencaliente cumplen 50 años. Han pasado por diversas vicisitudes (casi se las lleva la lava del volcán Teneguía en 1971, casi cierran a principios de los 90), pero tras 18 años intentándolo, su restaurante es una realidad.

YURI MILLARES

Una de las más hermosas instalaciones de este tipo en Canarias, las salinas de Fuencaliente se levantan en el sur de La Palma desde que los terrenos fueran adquiridos para tal fin en 1967. De su importancia como ecosistema especial da idea que fuera declarado en 1994 como Espacio Natural de Interés Científico. En sus actuales 35.000 m^2 de superficie se recogen, de mayo a noviembre entre siete y ocho cosechas que suman una zafra anual de 500 toneladas de blanquísima sal.

Andrés Hernández García, tercera generación al frente de Salinas Marinas de Fuencaliente SL, precisa, no obstante, que "quienes delimitan y marcan tanto el inicio como la finalización de la zafra son, siempre, las lluvias".



Como sal marina de altísima calidad que es, tiene las características de un producto ecológico. La gran paradoja es que en España la sal no es un producto agroalimentario sino un mineral y por lo tanto no puede tener certificación ecológica oficial. "¡Estamos en el sector minero! Hace falta un cambio normativo, pero las grandes empresas no quieren entrar por ahí", se lamenta Andrés.

Impecable proyecto

Que la sal es un alimento lo demuestra, ¡y de qué modo!, desde septiembre de 2013, cuando las salinas abrieron su propio restaurante. Costó 18 años conseguirlo, con un impecable proyecto integrado en el entorno que incluye centro de interpretación, dirigido por el arquitecto Alberto Luengo y con algunas ideas del propio Fernando Hernández Villalba (la segunda generación en la salina), todo un ejemplo de cómo intervenir en un espacio natural protegido.

Los primeros seis meses del restaurante fueron "una locura", reconoce Andrés, debido a su inexperiencia en el sector de la restauración y la falta de personal cualificado en la isla. Entonces aparece en escena el chef Juan Carlos Rodríguez Curpa. "Fue un revulsivo".

"Para mí fue la oportunidad de volver a la isla", dice Juan Carlos, nacido en Venezuela pero criado desde los ocho años en el municipio palmero de Puntagorda, desde donde había emigrado su padre. Con una reconocida experiencia y valía como cocinero, la sintonía entre salineros y chef ha sido total. "Cuando vine al restaurante me pareció un espacio que daba juego para hacer maravillas con la cocina", explica.

Su línea de trabajo, apegada a una cocina tradicional con la que se identifica pero a la que le da "un vuelco", en sus propias palabras, la presenta con la evolución de quien es capaz de elaborar alta cocina con la sencillez de quien vive el producto local del día a día.

Siempre investigando en clave de producto local, últimamente lo hace con algo tan tradicional como el suero de leche de cabra. Y como muestra un botón, o en este caso, una receta que ofrece a los lectores de *Pellagofio*: helado de queso palmero curado con crema de suero de leche de cabra.

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



(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Camarón soldado, el más abundante de los que habitan las aguas profundas de Canarias. | ARCHIVO

Pescado y marisco de Canarias para un atlas gastronómico

Coordinados por el doctor José Antonio González, las universidades públicas canarias (ULPGC y ULL) ponen en marcha en 2017 dos proyectos de cooperación interregional Canarias-Madeira-Cabo Verde, que incluyen la elaboración de un 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias' y otros materiales divulgativos en cuya elaboración y difusión colabora 'Pellagofio'.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)

Durante el trienio 2017-2019 y en el espacio de cooperación de la Macaronesia acaban de aprobarse dos proyectos complementarios con fondos europeos Feder: Macarofood, para la valorización de productos marinos de los citados archipiélagos en el ámbito del turismo, la gastronomía y la capacitación profesional (MAC/2.3d/015); y Mariscomac, para el desarrollo de bases científico-técnicas, formación y transferencia de tecnología y conocimiento para la explotación, transformación y comercialización de mariscos en dichas islas (MAC/2.3d/097).

Producto pionero

Dentro del proyecto Macarofood y durante los años 2017 y 2018, la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y la Universidad de La Laguna elaborarán lo que ha sido definido como *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*. Se trata de un producto pionero e innovador, destinado a profesionales y consumidores, que caracterizará y valorizará los principales productos pesqueros de este archipiélago convertidos en un amplio recetario, generando sinergias entre las Ciencias Marinas, la gastronomía regional canaria, la formación profesional y el turismo.

El Atlas incorporará contenidos e información útil de carácter científico-técnico, social/etnográfico, histórico y culinario (con recetas de cocina tradicionales y creativas) referido a productos marinos magros, semigrasos y grasos.

Se ha estimado que contendrá unas 60 recetas generadas a partir de unas 45 materias primas locales (sumando mariscos, pescados blancos y pescados azules), dinamizando a una treintena de entidades tales como restaurantes, hoteles, centros de formación profesional, asociaciones/sociedades y otros colectivos en un amplio recorrido por las islas del archipiélago canario.

Mes a mes en 'Pellagofio'

Se realizará una versión digital (descargable gratuitamente de la web del proyecto, macarofood.org) y una versión impresa en papel de un número limitado de ejemplares, básicamente destinados a agasajar al conjunto de colaboradores participantes en la elaboración de las recetas y demás contenidos del Atlas, así como para los eventos promocionales de esta obra que verá la luz a mediados de 2018. *Pellagofio* (en sus dos versiones: papel, como suplemento de prensa; y digital, como revista on-line) dinamizará el proyecto dando a conocer, mes a mes, el avance de algunos contenidos del Atlas hasta su presentación final una vez concluidos los trabajos.

Además de restauradores y cocineros, el equipo multidisciplinar que desarrollará el Atlas estará formado por especialistas en periodismo, fotografía profesional, maquetación, comunicación social, formación profesional en hostelería y turismo, sociólogos/antropólogos y biólogos con experiencia en el mundo de la pesca, la gastronomía y su promoción/divulgación en Canarias.



Nasas para marisco de profundidad en la cubierta del buque oceanográfico 'Pixape II'. | ARCHIVO

Objetivos, sinergias y prácticas sostenibles

J. A. G. (SOLEA) *

Los proyectos de cooperación Macarofood y Mariscomac, enmarcados en la mejora de la competitividad de las pymes pesqueras, tienen como doble finalidad la creación de sinergias entre ciencia y gastronomía –para añadir valor a los productos marinos e impulsar un turismo de excelencia–, y de una red de buenas prácticas sostenibles y alianzas entre pesca artesanal y hostelería –para mejorar su visibilidad e inserción en los mercados–. Entre las actividades que serán desarrolladas en Canarias, destaca la transferencia de conocimiento y tecnología pesquera responsable, para el uso sostenible de recursos marinos (peces, moluscos y crustáceos), tanto tradicionales como emergentes (cangrejos y camarones de aguas profundas).

También la potenciación de la calidad alimentaria y de la agregación de valor, incluyendo estudios sobre composición nutricional (química) y subproductos (biotecnología) de diversas materias primas marinas, así como la producción de un Atlas Gastronómico de la Pesca en Canarias.

Los consorcios de ambos proyectos presentan la siguiente composición de socios:

–Por Canarias, la ULPGC (coordinador de Macarofood) y la ULL.

–Por Madeira, la Dirección Regional de Pesca (coordinador de Mariscomac) y la Estación de Biología Marina de Funchal.

–Por Cabo Verde, el Instituto Nacional Desarrollo Pesquero (INDP), la Universidad de Cabo Verde (a través de la Facultad de Ingenierías y Ciencias del Mar), la Escuela de Hostelería y Turismo de Cabo Verde (Ehtcv) y la Agencia para el Desarrollo Empresarial y la Innovación (ADEI).

* Coordinador científico de Macarofood y de Mariscomac en Canarias. Grupo de investigación en Ecología Marina Aplicada y Pesquerías (i-UNAT / ULPGC).

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Rutas

• *Árboles de Canarias*



Juan Guzmán

Pino Gordo y Pino Viejo, los gigantes de Hoya del Morcillo

Venía a decir el pintor naturalista Lucas de Saá en una entrevista realizada en *Pellagofio*, que lo que diferencia la autenticidad y la belleza de un bosque radica en la diversidad de formas de cada uno de sus individuos. Sin duda el encanto y el atractivo de un bosque resultan imperceptibles si todos los árboles se asemejan más a un ejército de clones vegetales. El factor tiempo resulta, pues, determinante para la metamorfosis forestal, pero además en esta impronta particular intervienen otra serie de factores: la ubicación, la perturbación (natural o inducida) y la propia genética forestal.

El pinar canario constituyó una importante fuente de subsistencia; además de maderas y leñas, este ecosistema también proporcionó numerosas tierras de cultivo. Como consecuencia de ello, y especialmente en las zonas más aplaceradas, se creó un intrincado mosaico de restos de pinar natural con amplios claros.

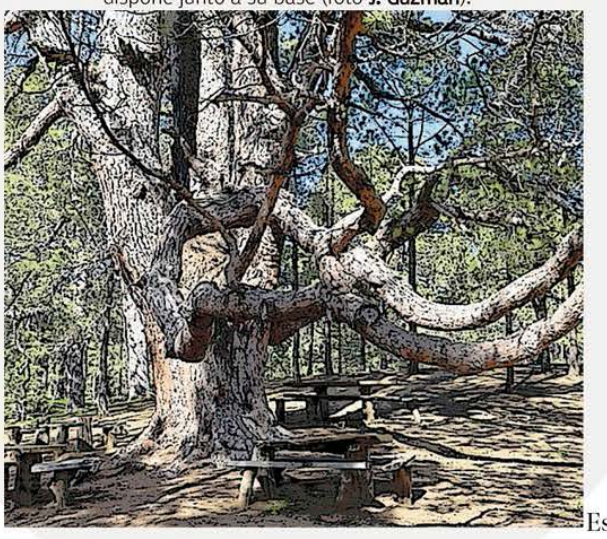
La explotación de estos terrenos para el cultivo de cereales y papas comenzó a decrecer a mediados del pasado siglo XX, de hecho la última vez de la que se tiene constancia que se aró la zona de la Hoya del Morcillo, allá por el año 1962, viene prácticamente a coincidir con las primeras repoblaciones llevadas a cabo por la Administración Forestal. Muchos de los antiguos terrenos de cultivo fueron reforestados con pino canario desarrollándose parcelas con alta densidad, lo que ha impedido en gran parte la regeneración natural del pinar bimbache.

El centenario con más ramas

La zona recreativa de la Hoya del Morcillo, una de las más extensas de Canarias, se localiza dentro del Parque Rural de Frontera, en el joven municipio de El Pinar. Sus antiguas zonas agrícolas no llegaron a repoblarse, existiendo hoy extensos descampados que prestan sus servicios para el ocio: zonas de acampada, fogones y cocinas, campo de fútbol, área de juegos infantiles, pistas de petanca y hasta terreros de luchas.

CUADERNO FORESTAL

El Pino Gordo del Morcillo es un tremendo ejemplar cuyas dimensiones ridiculizan la escala del mobiliario rústico que se dispone junto a su base (foto **J. Guzmán**).



El Pino Gordo del Morcillo es posiblemente uno de los centenarios *Pinus canariensis* que más ramas bajas conservan. Se trata de un tremendo ejemplar cuyas dimensiones ridiculizan la escala del mobiliario rústico que se dispone junto a su base. Por su aspecto deducimos que este soberbio árbol vivió prácticamente en solitario durante muchos años, recibiendo continuos "baños de luz". En vertical, se ramifica a tres metros, en tres imponentes pernadas que tocan cielo a una altura de 35 metros.

Por su parte el Pino Viejo, con 30 metros de altura, presenta un aspecto muy diferente: se caracteriza por la fuerte inclinación hacia el este que presenta su fuste. Es muy probable que tuviera la competencia de otros individuos en dirección oeste, mientras que hacia el este el territorio se encontraba despejado, seguramente por coincidir con tierras de labor.

A buen seguro entre ambos sumen más de mil años, pudiendo perfectamente pertenecer al distinguido elenco de los árboles prehispánicos de Canarias.



(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Cita con Canarias

YURI MILLARES

Guido Tallone

Técnico quesero italiano

Tras varios años planificándolo, este especialista del Instituto Lácteo-Quesero y de la Tecnología Alimentaria de Moretta (Italia), ha hecho realidad el deseo de viajar a Gran Canaria con un grupo de productores de queso artesano del Piamonte. La idea, largo tiempo acariciada, era poder conocer a los queseros artesanos de esta isla atlántica tras haber probado dos quesos de oveja de pastores trashumantes grancanarios (uno de cuajo animal y otro de flor) que les llevó a la feria de Bra el maestro quesero Isidoro Jiménez.

"Me sorprende la buena calidad de los quesos y la poca conexión con el turismo"

— En Bra está la cuna del movimiento Slow Food y en la misma ciudad se celebra la mayor feria de quesos de Europa, tal vez del mundo. ¿Son dos iniciativas relacionadas, o sólo es una prueba de lo mucho que les gusta el queso a los habitantes de Bra?

— Cheese, el más importante evento sobre quesos dedicado al consumidor, está organizado por Slow Food, que tiene su sede en Bra. La ciudad de Bra también da su nombre a un queso con denominación de origen protegida. Por tanto, las dos iniciativas están enlazadas gracias a Slow Food. Pero los habitantes de Bra se dividen entre los que están contentos con que exista tan importante evento en su ciudad (que convoca alrededor de 270.000 personas en cuatro días, para una ciudad de apenas 30.000 habitantes), y a quienes no les hace feliz por el caos que supone celebrarlo (poner todos los estands dificulta la circulación durante una o dos semanas antes y después de esta feria).

— Por allí apareció un día Isidoro Jiménez, de las islas Canarias, y les dio a probar unos quesos que llevaba. ¿Cómo se produjo ese encuentro?

— Me encontré con el maestro quesero Isidoro en septiembre de 2013 junto con Remedios Sánchez Carrasco, otra amiga mía española, que es la vicepresidenta de la asociación europea FACEnetwork, a la que yo también pertenezco. Encontré el modo de acercarme a Isidoro, Remedios y los demás del grupo español, y los acompañé a visitar dos granjas con producción artesana de queso de vaca y de oveja. Me encantó su atención y curiosidad al mirar hacia otras realidades de la producción de queso, y hacia otros tipos de queso. Además, debo decir que a mí España –y no solo la "Península"– me gusta mucho, por su lengua (agradable y musical), por sus habitantes (amables y apasionados), por su comida (¡los quesos! pero también los embutidos, como el chorizo y el lomo), su geografía tan variada (¡a nosotros los italianos nos asombra que la montaña más alta de España esté en una isla!) y también por sus escritores (Manuel Vázquez Montalbán con su personaje Pepe Carvalho, Alicia Giménez-Bartlett y Carlos Ruiz Zafón).

— Tanto les gustó que un grupo de técnicos queseros y de ganaderos que elaboran queso en el Piamonte, con usted al frente, ha recorrido la isla de Gran Canaria para conocer de cerca sus quesos y a quiénes los elaboran. ¿Encontraron lo que esperaban?

— Debo decir que he encontrado aquello que esperaba y, además, he visto personas, paisajes y quesos que no imaginaba ver. He encontrado lo que me esperaba porque había visto algunas granjas en la web y organizando el viaje me había informado un poco. Lo que no imaginaba ver era una diversidad así de paisajes entre la zona seca (casi desértica) del sur y la zona verde y fértil del norte, y también de las rutas del interior con muchas curvas como las que tenemos también nosotros en nuestras montañas. Pensé que habría más producción de quesos de pequeño formato y, en cambio, he visto muchos quesos de tres, cuatro y cinco kilos. Y probado quesos excelentes, tanto de cabra como de oveja. Además, las personas que visitamos han sido todas maravillosas y amables. Todas, verdaderamente todas, han estado a nuestra disposición; sin duda una gran ayuda ha sido estar acompañados por Isidoro, a quien agradezco todo el tiempo que nos ha dedicado. Si no hubiera conocido a Isidoro no habría podido nunca organizar un viaje tan bello. ¡Creo que esto también es "apoyo y dinamización del territorio"!

> "Que la montaña más alta de España esté en una isla nos asombra a los italianos"

— ¿Qué le sorprendió más de los quesos que probó?

— Más que sorprendido, quedé impresionado por la buena calidad de los quesos, teniendo en cuenta que el clima es cálido. Entre nosotros se dice que el clima cálido no ayuda a hacer bien los quesos porque pueden producir defectos con facilidad (por ejemplo, se hinchan). En cambio he visto quesos buenos y perfectamente elaborados.

— Como técnico quesero, habrá observado virtudes y defectos en estos quesos. Póngalos en los dos platos de una balanza.

— Unos pocos días de visita no me pueden permitir hacer una valoración justa. Lo que puedo decir es que, en general, he encontrado poca conexión entre el productor y el turismo. Creo que una mayor promoción de los quesos en los ambientes turísticos, sobre todo dirigido hacia quienes se alojan en apartamentos y se hacen de comer, y también en los restaurantes más cualificados, sería buena cosa.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Yo vivo y nací cerca de las montañas, a más de una hora en coche del mar. Haber hecho unas visitas a productores de queso saliendo cada mañana casi desde la orilla de la playa me ha emocionado, incluso me emociona ahora al recordarlo. Las sonrisas y la gentileza de la gente, Isidoro y también quien me entrevista, Yuri (en nuestras zonas no he encontrado periodistas tan sinceramente interesados en el tema agrícola), así como todas las personas que he encontrado, permanecen conmigo y espero que a alguno de esos productores pueda encontrarlos este año en la nueva edición de Cheese, del 15 al 18 de septiembre. ¡Un abrazo!



• *Ojo de pez*

Yuri Millares

Sumergidos tierra adentro

Un hotel del sur de Gran Canaria, a muy poca distancia de una de sus playas más turísticas, ha alojado unos días a un grupo de italianos con Guido al frente. No venían a sumergirse en sus aguas, sino en su lugares interior más rural para conocer sus quesos y descubrir paisajes que no esperaban, como el que ilustra la foto, ovejas trashumantes en Caideros y, al fondo, la silueta del Teide emergiendo del Atlántico.

La entrevista tiene continuación en **pellagofio.es**

> "Merece desarrollar lo que en Italia llamamos agroturismo, casas rurales para comer o también dormir"

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.