Entrevista

'Marcelo' Robaina

"Antes bebíamos vinagre, ni punto de comparación con el vino que se hace hoy"

Gastroclub

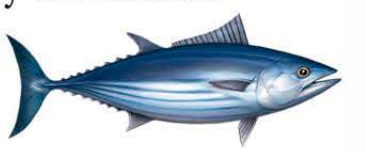
Experiencia km 0 en el hotel Princesa Yaiza

Finca de Uga, la despensa visitable de un menú exclusivo con producto local

Atlántico

Proyecto Macarofood

Las diez fortalezas del pescado y el marisco canarios



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 52 - abril 2017

Imagen real de unos perros ratoneros palmeros mientras capturan una rata. (Foto: Tato Gonçalves)

El ratonero palmero, guardián del empaquetado

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

Historia oral

Los últimos ratoneros ingleses en Gran Canaria

A sus 90 años aún hace collares para perros presa. El que muestra de su padre es de 1938. | Y.M.

Aunque es conocido como 'Juanito el del Pozo', en realidad es uno de los criadores de perros presa canario y lobo herreño más conocido en las Islas, bajo el nombre Casa Pancho. También llegó a criar ratoneros ingleses.

Las últimas perras ratoneras inglesas que tuvo Juanito el del Pozo (1987), precisamente en el pozo del Cementerio, en Arucas. | CASA PANCHO

YURI MILLARES *

"Antes se veía mucho perro de ese, los pastores tenían ratoneros en los alpendres. Para los ratones, que vienen al pienso y al millo de la comida de los animales", explica Juan Pérez Marrero remontándose muchos años atrás, pues ya tiene 90 y está hablando de su padre, Manuel Pérez Torres, pastor de una quincena de vacas de la tierra que ordeñaba cada día en Trasmontaña (Arucas). El propio Juan nació en aquel alpendre un día de 1927, cuando su madre fue a llevarle el desayuno al marido, "sintió un dolor y allí nací yo", resume.

La pareja de ratoneros que su padre solía tener en el alpendre "los tenía desde el padre de él", asegura, señalando en su memoria al abuelo Juan Pérez González, muy aficionado a la caza con podencos canarios que también criaba. Afición en la que el ratonero jugaba también un importante papel. "A los cazadores les gustaba mucho el perro ratonero, porque se mete en los **bardos***. El perro cazador grande no entra ahí".

Y llegamos al momento de esta historia en la que explica por qué lo llaman *Juanito el del Pozo*. Mecánico de profesión, "todos los pozos por ahí los he andado yo", explica.

En especial el conocido como pozo del Cementerio, por estar situado al lado del camposanto de Arucas, que tenía un taller donde arreglaba los motores de tractores y del propio pozo, que eran de José Ponce Blanco. "¡Allí tuve una pareja de ratoneros que yo no sé cuántas crías dio", dice.

Allí tuvo sus últimos ratoneros ingleses, dos hembras cuyo nombre no recuerda. Su hija Carmen tampoco porque, "aunque se criaron en casa, después se llevaron al pozo. Como yo no podía tener perros de presa, que eran muy grandes para mí cuando era niña, ni podencos, que eran escandalosos, lo que tenía siempre era un ratonero. Yo me crie en el garaje de casa jugando con ratoneros, y acababa siempre subida en una silla, porque como terminaba haciéndolos rabiar y eran peleones y mordedores, tenía que huir de ellos".

Esas dos perras fueron las últimas ratoneras de cuya existencia se conoce en la isla, a finales de los años 80. "Es que después dejé el trabajo aquel y me marché de allí. Y el perro ratonero no se puede tener con un perro grande, porque si hay una perra **descompuesta*** va a olerla y el grande como manda, lo trinca y lo avasalla", explica Juan.

"Son perritos que quedaron como animales de compañía –añade Carmen–, después vinieron el bodeguero y el chihuahua, que se pusieron de moda, y la gente empezó a mezclar, hasta que el ratonero fino que se conocía desapareció".

Esas dos últimas que tuvieron en el pozo, "le ponían a mi padre las capturas que hacían en la puerta, para cuando entrase viera que cazaban. Y a veces eran ratas casi mayores que ellas. Veíamos a las perras con mordiscos en los cachetes, de las ratas. Cazaban las dos juntas".

Cuando entraron al pozo había un perro de presa para guardar. En cuanto sentían algo avisaban al grande, que iba delante y ellas se ponían a los lados. "Pero eran las que cazaban, rata que caía al suelo no volvía a subir a la viga".

● Hablar canario

Afrecho, rollón y suero para 'Parri' y 'Piluso'

Aunque no puede recordar los nombres de tantos perros como ha tenido, Juan Pérez cita algunos. "Todos ellos tenían nombre, uno *Piluso*, otro *Capitán*, otro *Miseria* y así". Y cada nombre tenía su pequeña historia que lo explicaba. "Ahora mismo tengo uno que se llama *Ratón*, porque nació y era el más chiquitito de ellos, parecía un ratón. A otro le puse *Parri*, porque en Tenerife había un luchador que se llamaba Parri y aquí en Las Palmas había uno que se llamaba Loreto. La noche que lucharon le dije a mi hija (la perra estaba pariendo): el que nazca macho, si gana Parri el desafío le pongo *Parri*, y si gana Loreto le pongo *Loreto*. Y *Parri* se quedó".

Perros que alimentaba con afrecho y rollón, "el gofio y el pan eran para uno. Y suero: mi madre hacía queso y el suero no lo tiraba, se lo dejaba a mi padre para echárselo a los perros. Le echaba el suero con un poco de gofio y el perro se lo comía. Los perros nunca cagaban duro, siempre ralo, del suero. Mi padre cogía el afrecho de las vacas, le hacía un amasijo al perro, se lo echaba allí y se lo comían".

bardo. "Conjunto espeso de tuneras o chumberas y matorral de zarzas" (Pancho Guerra, *Obras Completas*, t. III, "Léxico de Gran Canaria").

descompuesta. "La hembra de ciertos animales cuando está en celo" (G. Ortega, *Léxico y fraseología de Gran Canaria*).

● *Baúl del lector*

Carlos Santana Jubells

Perros, plátanos & much more

Con gabardina, directivo inglés de la compañía Fyffes, junto a su terrier en Argual (La Palma, 1919). | CEDIDA POR FAMILIA GÓMEZ RGUEZ.

Cuatro caballeros decimonónicos y un perro. Poco más habría que añadir si no supiéramos que el primero de la izquierda es un directivo de la Fyffes (léase "faifes", por favor), la célebre compañía de exportación de fruta que fue en gran medida la responsable de la importante influencia cultural británica en Canarias; un "choni" de toda la vida (*Johnny*, extranjero), aunque no sabemos si era un tal don Arthur (Arturo) o un tal don Gerald (Gerardo). Le acompañan directivos de la Compañía Agrícola y Comercial, agente de la "faifes" en La Palma.

Ahora bien, todo parece apuntar a que el verdadero protagonista de la foto no es la componente humana, sino el perro, un precioso perro blanquinegro al que los cuatro caballeros parecen hacerle la corte. Un *ratter*, perro ratonero, que parece "alongarse" (*to go along*, ir hacia adelante) como con la mirada fija en una presa para "tifar" (*thief*, ladrón) y el choni de la esquina pusiera por ello cara de "fos" (*faugh*, maldición, asco).

Bromas aparte, ¿qué une a cuatro potentados fruteros con un perro ratonero? Pues precisamente el "bisne" (*business*, negocio), toda vez que el perro ratonero fue introducido en Canarias por los ingleses para dejar limpios de roedores los almacenes de las *bananas* (léase "plátanos") para que los de la "faifes" hicieran millones de *pounds* (léase "libras"). A esos chonis les debemos los "naifes" (*knife*, cuchillo), los "cachanchanes" (*catch as you can*, persona torpe) o el "piche" (*pitch*, alquitrán).

Y por supuesto, cómo no: les debemos los perros ratoneros.

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

El reportaje

En La Palma, ratoneros palmeros en la actualidad y una foto de moda en los años 30: niño pequeño y perro ratonero. | T. GONÇALVES / ARCHIVO

El terrier inglés que se hizo palmero

Entre finales del siglo XIX y principios del XX empresas británicas dedicadas al cultivo y exportación de frutas y hortalizas introdujeron en Canarias su terrier, eficaz perro alimañero, para eliminar las ratas de los almacenes. Cruzado con otros perros pequeños de las Islas, en el siglo XXI sólo queda el ratonero de La Palma.

Andrés Rodríguez Leal, presidente de ARPE, se dedica a la cría de perros ratoneros palmeros. | TATO GONÇALVES

YURI MILLARES

La Asociación del Perro Ratonero Palmero (ARPE) está tramitando el reconocimiento como raza autóctona de Canarias del heredero de aquellos terrier que vinieron al archipiélago como mascotas, pero sobre todo, perros de trabajo. Llegaron de la mano de los británicos que se instalaron en distintas islas del archipiélago cuando empresas del Reino Unido impulsaron el cultivo de plátanos y tomates. Utilizados en su país de origen para la caza de conejos, ratas, zorros y tejones, eran ideales para el control de roedores de los almacenes de empaquetado.

Según el estudio morfológico que realizaron para documentar la raza, "se trata del tipo canino más pequeño entre las razas autóctonas existentes en el archipiélago canario, aparte del escaso podenco enano del Hierro y el desaparecido faldero (bichón) de Tenerife. Es un lupoide de pequeño tamaño, pelo corto y liso y cola corta, avispado y bullicioso" [**más información** en la edición digital, en *pellagofio.es*].

El estudio genético realizado a 58 individuos pertenecientes a la "Agrupación Racial Canina Perro Ratonero Palmero", cuyo resultado se incluye en el artículo "Caracterización genética, a nivel de ADN mitocondrial y nuclear, de cinco razas de perros de las islas Canarias" firmado por científicos de la ULPGC, el Instituto de Medicina Legal de Las Palmas y el Hospital Nacional de Niños de Columbus (Estados Unidos), publicado en inglés en febrero de 2013 en *Animal Genetics*, concluye que "el perro ratonero palmero constituye una raza bien definida".

Mr. Gerald y Mr. Arthur

"No se sabe con certeza de que áreas o condados procedían exactamente los terrier traídos a Canarias En el caso de La Palma, dice Gutiérrez, "se conoce que miembros de la empresa Fyffes Ltd. procedían de la parte norte de Inglaterra, de condados colindantes con Escocia y también del sur, Portsmouth, pero los perros podían haber sido embarcados desde cualquier puerto británico".

En Tazacorte y Argual eran muy conocidos Mr. Gerald y Mr. Arthur (castellanizados como don Gerardo y don Arturo), uno de los cuales aparece en una fotografía en 1919 con su terrier junto a directivos de la Compañía Agrícola y Comercial, representante en La Palma de la compañía Fyffes.

El archivo fotográfico disponible incluye numerosos retratos de niños con ratoneros, muy de moda en La Palma en los años 30, donde "queda claro que se trataba exclusivamente de terriers de pelo corto y manto blanco o parcheado, de tipo similar al actual Parson Russel terrier de pelo liso", describe.

En los años 80, "la llegada de nuevas razas populares tanto grandes como pequeñas desplaza a los ratoneros palmeros. Su presencia acusa un notable descenso, conservados sólo por algunas personas mayores en Tazacorte a partir de ejemplares procedentes de los Llanos de Aridane, donde siguieron ejerciendo como ratoneros poco tiempo más, pues la normativa ya no permitía la presencia de perros sueltos dentro de los almacenes. La perra ratonera *Sabrina* –así bautizada por la popular intérprete que en aquellos años cantaba *Boys, boys, boys*–, fue la última, todavía en 1992, en el almacén de empaquetado de plátanos de Llano de Argual.

"Hasta los años 70, sobre todo en los campos –dice Andrés Rodríguez Leal, presidente de ARPE– no había casa en La Palma que no tuviera un ratonero, pero con la introducción de otras razas se fue abandonando. Yo desde pequeñito iba con mi padre desde Tijarafe donde vivía a Tazacorte a vender tunos, o simplemente a la escuela, y cada vez que veía un perro de esos decía 'qué bonito, qué preciosidad'. En casa no se podían tener perros porque mi padre no era partidario. Y cuando ya me fui a hacer mi vida llegó un momento en que me dije 'contra, esos perros se van a acabar' y conseguí una perrita, con tan mala suerte que se me envenena. Después conseguí otra y hablé con Cristóbal [Gutiérrez] y otros compañeros a ver si podíamos hacer algo por ellos".

Pequeño, de pelo corto y cola corta, avispado y bullicioso, hasta los años 70 en La Palma no había casa en el campo que no tuviera uno

De aquellas conversaciones nació la asociación para recuperar al ratonero palmero. Los últimos perros, a partir de los que comenzaron la cría de ejemplares seleccionados, los localizaron en los 90. Los tenían José Rodríguez *Caleque*, un medianero que repartía las aguas y siempre iba con un ratonero, y Manuel Acosta *Piquito*, que lo tenía donde criaba sus gallos de pelea. En la actualidad ARPE ya tiene censados unos 300.

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

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

En Canarias, uno de los mejores pescados del mundo

El doctor José Antonio González, biólogo marino investigador de los recursos pesqueros de la Macaronesia, explica en este artículo el decálogo de fortalezas que sustentan, de modo científico, las destacadas propiedades organolépticas y nutricionales de los pescados y mariscos del archipiélago.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)*

Pesca de camarones frente a la costa del Puertito de Güímar (Tenerife). | YURI MILLARES

Las aguas que rodean el archipiélago canario y sus mares adyacentes albergan una fauna muy variada y con excelente calidad gastronómica. Esta riqueza de pescados y mariscos y sus destacadas propiedades organolépticas y nutricionales pueden ser resumidas en un **decálogo de diez fortalezas** (puntos fuertes a favor) con base científica y hechos constatables.

Esta prodigiosa despensa marina necesita, con urgencia, un plan de valorización científica y social de los productos marinos canarios (ver detalles de este plan en la edición digital, en *pellagofio.es*, para conocer qué oportunidades debemos aprovechar o qué retos tenemos que afrontar en las Islas).

Las 10 fortalezas

Las tres primeras son su **geografía** (situados frente a la costa noroeste de África y cerca del continente europeo, pero separado por grandes profundidades de entre 1.500 y cerca de 4.000 m), su **geología** (las características volcánicas del archipiélago se manifiestan en la ausencia de plataformas insulares amplias, con fondos de 180-200 m cerca de la costa) y su **climatología** (sus aguas presentan temperaturas templadas-subtropicales sin grandes variaciones estacionales, debido a la presencia de la corriente fría de Canarias y al refrescamiento producido por los vientos alisios del nordeste).

La cuarta, su **oceanografía-biogeografía**: el archipiélago canario recibe anualmente aportaciones periódicas en forma de aguas cargadas de nutrientes, larvas y alevines del sistema de afloramiento sahariano (*upwelling*).

Se trata de aguas frías y ricas en alimento que, debido a los vientos alisios del NE y a la topografía (costera y submarina africana), ascienden desde las profundidades y, en forma de filamentos (*fingers*), alcanzan nítidamente los veriles y costas de las islas orientales y, en menor medida, las restantes islas. La corriente fría de Canarias, a su vez, facilita el transporte de larvas y el *rafting* (balsismo sobre objetos flotantes) de organismos hacia el archipiélago procedentes de América, Europa y África.

Estas particularidades geográficas, geológicas y oceanográficas explican la gran diversidad (en los patrones biogeográficos) de la fauna y flora marina de este sector del océano Atlántico Oriental.

El valor de la pesca artesanal

Las fortalezas quinta y sexta son su **carácter prístino** (sus aguas son oceánicas y abiertas y están muy poco contaminadas por el escaso impacto de una industria casi testimonial) y su **pesca artesanal** (es la única comunidad autónoma española donde las pesquerías son totalmente artesanales; su flota pesquera está constituida por pequeñas embarcaciones que emplean artes de pesca tradicional con bajo/moderado impacto ambiental, con jornadas de pesca son de corta duración por lo que las capturas llegan frescas a las lonjas y existe la posibilidad de comprar el pescado directamente al proveedor o arriero, e incluso al pescador, a pie de barca o de muelle).

Las fortalezas siete a diez se resumen en su **riqueza en recursos pesqueros** (el mar que rodea las Islas Canarias, antes denominado Banco Canario-Sahariano, es de los más ricos del océano mundial en variedad y abundancia de recursos pesqueros), la **notoriedad de hábitats y confluencia de especies pesqueras** (el ecosistema marino de Canarias comprende ricos y diversos hábitats entre los que destacan tres: el pelágico oceánico, las praderas de fanerógamas o sebadales y los fondos aplacerados de cascabullo), la **convivencia espacial de especies** (el origen volcánico y la peculiar geomorfología submarina conforman plataformas insulares exiguas a cortas en que conviven especies bentónicas –de fondos marinos–, litorales, semiprofundas y profundas en un reducido espacio próximo a la costa) y la **amplia disponibilidad/oferta de mariscos y pescados,** más de 150 especies de interés marisquero o pesquero: algas, cnidarios (anémonas y medusas), equinodermos (erizos y pepinos de mar), moluscos (burgados, lapas, mejillones, cefalópodos), crustáceos (clacas, percebes, camarones y cangrejos), peces cartilaginosos (cazones, galludos) y peces óseos (viejas, salmonetes, samas, cabrillas, meros, atunes, sardinas, longorones o boquerones y un largo etcétera), amplia oferta que incluye productos magros, semigrasos y grasos ricos en omega-3.

Por otra parte, la acuicultura marina canaria aporta (o aportará a corto plazo): algas, moluscos (almeja canaria), crustáceos (langostinos) y peces (doradas, lubinas, lenguados y medregales).

FOTO CEDIDA POR HERMANOS RIVERO ARTILES

DOS GENERACIONES DE PESCADORES EN PLAYA DE ARINAGA

Juan José y Víctor Rivero Artiles son los últimos pescadores profesionales en activo que quedan en Playa de Arinaga (Agüimes), cuarta generación de una familia que lleva 116 años buscando su sustento en el mar. En la foto, de pie junto a su barco, el 'Nuestra Señora del Pino' (9 m de eslora); sentados, sus tíos ya jubilados Antonio, Juan y Salvador Artiles Artiles.

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

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

Medregal a la espalda con su ajo y su pizca de guindilla (receta en la edición digital). | TATO GONÇALVES

Cocina honesta y sabrosa con producto marinero

Gustavo y Ana han convertido un pequeño bar de barrio costero de copa y dominó en un modesto restaurante, Al Timón, especializado en grandes –por exquisitos– ejemplos de la mejor pesca que se captura en las aguas que bañan su litoral.

YURI MILLARES

El restaurante Al Timón luce su actual aspecto desde 2000, cuando Gustavo Pérez Molina acometió las reformas correspondientes en lo que hasta entonces había sido un bar de pocas mesas donde vecinos del barrio marinero de Playa de Arinaga (Gran Canaria) echaban sus partidas de cartas o de dominó, mientras bebían alguna cerveza o un buche de ron. Entonces se llamaba Bar Quino y era de su padre.

"Lo cogí y con el tiempo quise darle otro toque. Empezamos a trabajarlo como restaurante, con la cocina que uno sabe y que a uno le gusta, porque aprendí trabajando con mi padre y con mi madre".

Gustavo Pérez con el medregal que Ana Caballero (foto de abajo) preparó a la espalda en Al Timón. | T. G.

Habla en plural porque en este proyecto de vida también hay que incluir a su esposa, Ana Caballero Martel. Ambos son autodidactas y aunque ella es la cocinera, se retroalimentan mutuamente del recetario que conocen "de casa" o del que investigan. "Dedicados a cocina marinera", en sus propias palabras, trabajan una gastronomía de la pesca sencilla y tradicional (pescados a la plancha y a la espalda, tacos de pescado frito con mojo, fritura de pescado fresco).

Para ello cuentan, muy cerca, con la pescadería de Rafael Estévez, pescadero y vecino al que prácticamente llaman por teléfono cada día. "Rafael, ¿qué hay hoy por ahí?" le preguntan invariablemente. Y aunque tienen una carta con los platos básicos (que incluyen al cherne y al bacalao como productos fijos), lo que el pescadero tenga ese día será lo que se trabaje en cocina. Así, los tacos de pescado frito con mojo serán "de cherne, medregal o bonito, según el pescado grande que haya traído".

Los jueves, pinchos

Media docena de restaurantes participan en la iniciativa que pretende dinamizar la gastronomía local y animar a realizar la ruta de los pinchos "todos los jueves de año", asegura Ana. Cuando abren a las ocho de la noche, a veces ya tienen en la puerta a 30 personas esperando y hay jueves que llegan a servir 800 pinchos de hasta 15 variedades distintas por dos euros el pincho, incluyendo bebida.

Los pinchos van variando en sus propuestas de un jueves al siguiente, pero hay uno que no puede faltar por su demanda: el crujiente de morcilla de Burgos con queso ahumado, mermelada de tomate y mojo de cilantro. "Ese es el rey", sonríe Ana.

Para el proyecto de Macarofood *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*, Gustavo y Ana tienen dos pescados azules que han traído de la pescadería de Rafael: medregal y barrilote (como llama el canario al bonito del norte), el primero preparado a la espalda con su ajo y su pizca de guindilla; el segundo en un salteado con calabacino, soja y miel de palma.

El **restaurante Al Timón** está en la avenida Polizón 68 de Playa de Arinaga. **Teléfono**: 928 180 858.

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

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

Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

La atrevida apuesta de Gofio, original alternativa en Madrid

Serpenteo por las calles del Barrio de las Letras, desde la estación de Atocha. La luminosidad del día se contagia en el ajetreo agradable de gente que va de allí para acá. Debo confesar que a mí me va invadiendo una emoción esencial a medida que me voy acercando al espacio gastronómico y embajada –más bien lo defino como bastión– de lo nuestro en la capital de España.

Es que es para matarme, en serio lo digo, que no haya acudido antes al restaurante Gofio de Safe Cruz y compañía –qué buena compañía en ambos sentidos–, al socaire culinario que procura este equipo humano con todos los mimbres para representarnos allende los mares. Entonces amarro el *calabrote* literario a esos murales, que son noray de isleños y de otras nacionalidades que aquí se acogen; me embeleso frente a esos cuadernos con esbozos a plumilla y color de las siete islas.

Más de un año de andadura en Madrid –nada de gaviotas lánguidas, sino demostración de finura del gran hombre, y de divulgación de todo el equipo–. Vuelvo a tirarme de estos mis pelos largos por no haber venido antes a Gofio, que se afianza entre las alternativas más originales de la metrópoli. Aquí no vienes a zamparte un sancocho o un puchero: en este enclave, donde Aída González me ha servido la empanadilla de conejo en salmorejo a la que ha inyectado el jugo magistral elaborado por el chef, se viene a degustar una culinaria impresionista de impresión.

> **Safe Cruz: "No entendemos, en la restauración contemporánea, una carta que no apoye a un sector tan particular y auténtico como es el del vino canario"**

¡Qué respeto a la profundidad de la cultura vernácula traducida en las garbanzas potentes! Sacude un poco el protocolo el blanco palmero y he comprobado que quiero volver para repetir, por ejemplo, la caricia expresiva en boca que es esa vieira con aporte cítrico y el gofio de zanahoria (un ralo sin llegar a dulce reconfortante).

Hombre grandote, cocina de finura

Safe estudia, ensambla, se implica, asombra… Ese hombre grandote… esa cocina inmensa de finura ¿Qué tal el dim sum de guiso de potas con papada de cerdo de bellota? Para presumir de buena mano, este chef; diría que prueba tal composición con no pocas dosis de audacia.

Toda una referencia de restauración en la capitalina ciudad presentando una atrevida carta que, respetando los sabores de la cocina canaria más tradicional, arriesga cada día a través de elaboraciones únicas y una extraordinaria puesta en escena.

La céntrica calle Lope de Vega 9 acoge a este grupo de verdaderos apasionados de la gastronomía y la cocina canaria que, sin embargo, iban, en principio, a probar en Londres. En cualquier sitio en el que decidan dejar las alforjas, éste estará de suerte, proclamo. Pintada a la brasa, el bocadillo canario con todo…

Alberto Martín me da la alegría con otra copa de La Grieta. Este profesional de sala está armando una bodega que para sí quisieran algunos espacios gastronómicos de nuestro territorio: Martín clasifica referencias de las Islas y se marca el listón muy alto. Se crece todos los días y, dice Safe Cruz, "no entendemos, en la restauración contemporánea, una carta que no apoye a un sector tan particular y auténtico como es el del vino canario".

La cuadrilla –ahí están Ana, Toñi, Matías– detalla al comensal definiciones muy nuestras; los comensales se animan, se identifican; ayudo a una pareja con una foto ante el mural de tuneras, con el pinzón azul del Teide "revoloteando en el lienzo". Y yo me siento bien aquí. Atiendo: tres opciones de menú (exprés, degustación corto y degustación largo) que cambia todos los meses en función de los productos de temporada y de la demanda de sus clientes.

Roastbeef de txuleta a la brasa con papaya canaria, queso gomero y mojo palmero (que el equipo ahúma en la mesa con tea canaria); ropa vieja canaria untuosa de carne de cabra, chorizo criollo y tuétano… ¿qué me dicen?

En la conversación con el chef y el equipo se sedimenta un hilo argumental de sentimientos y rigurosidad; de mirar a otros para crecer (Ricard Camarena, Sacha Hormaechea). Puede que cuando salgan estas líneas, yo esté sentado en la mesa nuevamente.

• *Árboles de Canarias*

Juan Guzmán

El Pino de la Cruz del Castillo, rey en el santuario de la tea

La puesta en práctica de la ingeniería, en cualquiera de sus disciplinas, resulta siempre más difícil de aplicar cuando la inclinación del terreno se torna exigente. El hecho de que hoy podamos recorrer cómodamente la mayor parte de los rincones de estas maravillosas islas es el fruto de complicadas ingenierías, donde los volúmenes de terraplén rara vez han superado a los de desmonte. La apertura de carreteras, a veces por lugares inverosímiles, ha supuesto un enorme coste para la naturaleza canaria, pero también una influencia negativa que se manifiesta de forma diaria y constante.

En islas como La Palma, la de mayor verticalidad, la ingeniería civil a la hora de realizar y conservar carreteras, o la ingeniería forestal a la hora de contener y sofocar los incendios, han supuesto siempre una tarea ardua y complicada. Todavía hoy son fácilmente perceptibles las marcas de barrena para romper la piedra al borde de carreteras y, sobre todo, es fácil adivinar el perfil natural anterior a la construcción.

Precisamente, el Pino de la Cruz del Castillo quedó atrapado en un pequeño promontorio, hacia el lado mar, tras el corte de la montaña por la carretera LP-1 entre sus puntos kilométricos 52 y 53. Cabe recordar que esta parte de la isla no fue conectada hasta la década de los 60 del pasado siglo.

Franceses, Gallegos, Briesta, Roque El Faro, La Mata, Machín o Cruz del Castillo son topónimos mayores cuando hablamos del santuario del pino canario: el pinar de Garafía. Este pinar que se localiza en la zona N y NO de la Isla Bonita constituye una de las mejores representaciones del ecosistema cuyo máximo exponente es el *Pinus canariensis*.

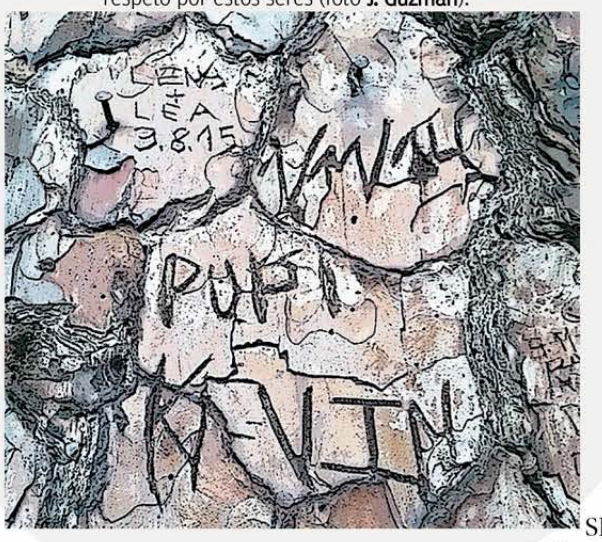
Aprovechamiento forestal

Aun así, la relación del hombre con el pinar ha sido intensa y significativa abarcando desde las extracciones de brea –de los que todavía quedan vestigios en forma de hornos en la zona– hasta el aprovechamiento masivo de madera –por lo general a través del mar–, sobre todo en épocas de hambrunas y carestías.

En el paraíso de la tea todo se encuentra relacionado con esta especie resinosa, no olvidemos el vino de tea, envejecido en barricas del corazón del pino o los quesos ahumados con la quema de acículas secas.

Si bien el pinar de Garafía alberga notorios y admirables ejemplares, el majestuoso Pino de la Cruz del Castillo ocupa un lugar privilegiado (28º 48´10" N y 17º 52´18"W), confiriéndole una especial vistosidad. Encrucijada del camino real que une Garafía con Los Sauces, este monumental espécimen fue motivo de polémica en 1990 –año en el que se le pusieron unas escalinatas de piedra, a la vez que se asfaltaba la carretera–, ya que se llegó a insinuar su tala por motivos de seguridad de la propia vía. La defensa del ayuntamiento garafiano fue tal, que además de lograr que se construyera el muro de protección, el árbol terminó formando parte del escudo municipal.

CUADERNO FORESTAL
Las inscripciones en árboles monumentales como las que sufre este pino son testimonio de la escasa educación y respeto por estos seres (foto **J. Guzmán**).



> **En el pinar de Garafía, paraíso de la tea, todo se encuentra relacionado con esta especie resinosa, desde el vino de tea a los quesos ahumados con acículas secas**

Con una figura esbelta y armoniosa, tiene un porte equilibrado y simétrico, a la vez que una copa perfectamente aparasolada. En su atalaya a modo de pódium sobresalen sus casi 32 metros, junto a otros dos hermosos ejemplares.

El perímetro de este portento forestal (a la altura del pecho) es de cinco metros, manteniendo un grosor casi continuo a lo largo de toda su longitud. Su radio de copa abarca todo el ancho de la calzada, mientras que en el talud opuesto encontramos varias raíces asomando sobre el terreno. Por su aspecto y vigor podemos atribuirle una edad próxima al medio milenio, quizás un poco menos.

Su base no presenta grandes heridas, salvo en la cara SE donde la madera aparece descubierta. En este pequeño hueco podemos apreciar antiguas muescas de hacha, seguramente para "catar el pino" –testear su proporción enteada– y a su vez obtener tillas para la lumbre, así como una pequeña mancha de fuego que parece responder más a algún acto vandálico que al incendio forestal.

En su corteza encontramos varios clavos ya oxidados, así como vergonzosas inscripciones, algunas demasiado actuales, circunstancia que nos transmite preocupación por la escasa educación hacia estos seres tan vulnerables. Por seguridad resultaría conveniente instalar una barandilla rústica al borde de la escalinata. Igualmente, pero esta vez por dignidad, consideramos importante instalar algún tipo de cartel que informe sobre la singularidad de este árbol y el respeto general hacia esos seres tranquilos que no solo nos deleitan, sino que también nos benefician.

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

Gastroclub

Finca de Uga, la despensa visitable del Princesa Yaiza

El conocido hotel cinco estrellas de Playa Blanca (Lanzarote) tiene en su restaurante Isla de Lobos una cocina especializada en producto local con elaboraciones de vanguardia. Pero va más allá en su compromiso con el sector primario de la isla y ofrece una sorprendente "experiencia kilómetro cero" aprovechando que la Finca de Uga realiza jornada de puertas abiertas el último sábado de cada mes.

Ensalada con sandía, tomate, pepino y cebolla roja de Finca de Uga, con vinagreta de albahaca y lima, en el hotel. | Y. M.

YURI MILLARES

Finca de Uga no necesita presentación si de lo que vamos a hablar es de algunos de los mejores quesos de Canarias y del mundo, algo que avalan los muchos premios que posee. Pero Finca de Uga es mucho más y un día al mes abre las puertas al público de unas instalaciones que ocupan 14 hectáreas con ganadería y agricultura.

La buena sintonía de la dirección del hotel y los máximos responsables de su cocina con la dirección de esta granja –sin duda favorecido por su pertenencia al mismo grupo empresarial– ha sido la chispa que ha alumbrado una iniciativa que se ampara en dichas "puertas abiertas": llevar a los comensales que reservan mesa, si así lo desean, a conocer la de Finca de Uga, pero de un modo interactivo. No se trata de una simple visita, sino de que vayan en busca de los ingredientes para un menú especial que disfrutarán y sentirán de otra manera durante la cena.

Con la cesta llena de frutas, verduras, hortalizas, flores y huevos de gallina negra canaria de Finca de Uga, Bossecker, Fabelo y Faraco. | YURI MILLARES

João Faraco, chef del Isla de Lobos. A la derecha, postre con maíz enano de Finca de Uga (ver receta en la edición digital).| Y.M.

Lo llaman "experiencia kilómetro cero", en palabras del director del hotel Princesa Yaiza, Óscar Pubill, "una apuesta por ofrecer cosas diferentes con productos de la tierra y una cocina de vanguardia". Para ello cuenta con un equipo de profesionales que lo hacen posible a cuyo frente están el grancanario Víctor Bossecker (chef ejecutivo del hotel) y el brasileño João Faraco (chef del restaurante Isla de Lobos).

La esencia

"La experiencia kilómetro cero es la esencia de cómo queremos trabajar –explica Bossecker–. No tiene nada que ver sólo cenar en el restaurante, sino, además, hacer la visita previa, porque es cuando el cliente entiende mucho mejor lo que está comiendo. Es lo que más me ha sorprendido gratamente y es precioso".

El grupo de comensales inicia el recorrido por la granja –en una visita que durará cerca de tres horas que *enganchan* a todos– por la zona de cría de porcino, guiado en todo momento por Francisco Fabelo, director de I+D de Finca de Uga.

"Esta finca tiene aproximadamente unos 24 años –comienza su relato–, comenzó como una yeguada, criábamos caballos de pura raza española, pero desde hace 16 años nos dedicamos a animales de abasto, mayormente vacuno, caprino y ovino. El porcino vino posteriormente, como una solución de tipo ambiental para gestionar un subproducto de la quesería: los sueros". Y con una singularidad que sirve en exclusiva el restaurante Isla de Lobos: cochinillo lechal cruce de cochino negro canario con cerdo ibérico (del primero no hay en Península, del segundo no hay más cabaña en Canarias).

La quesería (con cerca de 30 referencias) es la siguiente parada en la ruta por el interior de esta impresionante explotación. Y después, la más desconocida zona de cultivos para, ahora sí, ir llenando el cesto.

La cena, finalmente, es una explosión de sabores y texturas tanto de cocina tradicional canaria como de fusión de cocinas del mundo con producto canario, entre el que no falta el único que no les puede suministrar Finca de Uga: pescado y marisco de las aguas que rodean Lanzarote. Por supuesto, regado con los vinos que el sumiller Víctor Gudiño tiene en su muy escogida cava y propondrá maridar en función del menú: el día de la visita de *Pellagofio*, con deliciosos vinos italianos y canarios (entre ellos un Saaret tinto de El Hierro con uvas baboso, vijariego, listán y negramoll que describió "agradable y amable").

Más información, carta de platos, horario y reservas, en la edición digital (en *pellagofio.es*).

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

Cita con Canarias

‘Marcelo’ Robaina

Bodeguero en la comarca del Monte Lentiscal

A sus 80 años, es el bodeguero en activo más veterano de una de las comarcas vinícolas de Canarias con los más afamados caldos del siglo XIX: el Monte Lentiscal. A él le tocó vivir un siglo XX en el que tales vinos vivieron un declive que casi los lleva a desaparecer; ahora disfruta de otro siglo y otros vinos muy diferentes que salen de la misma bodega, Plaza Perdida, la que su abuelo compró en torno a 1920, con un lagar de viga y husillo que ya entonces rondaba el siglo y todavía conserva.

“Antes bebíamos vinagre, ni punto de comparación con el vino que se hace hoy”

YURI MILLARES

— ¿Por qué le dicen Marcelo si se llama Santiago Robaina León?

— Porque antes, cuando iban a apuntar los chiquillos al juzgado, bajaban cada dos meses con los ocho o diez que hubieran nacido. A mí me apuntaron como Santiago pero ya me llamaban Marcelo y me lo siguieron llamando…

— Vamos a hacer un poco de historia. ¿Cuántos años tiene esta bodega?

— Que yo recuerde, toda mi vida –ríe–. Mi abuelo fue quien compró esto. Se dedicaba a vender vinagre y se hizo con un montón de fincas Yo no lo conocí.

— El paisaje de esta comarca ha cambiado mucho desde entonces. ¿Cómo era antes?

— De oídas sé que esto antiguamente era un monte de lentiscos y arbustos. Después se plantó de caña de azúcar. En tiempos de mi abuelo y hasta hace 60 años había mucha viña, más que ahora, todas estas laderas hasta el pico estaban llenas de viña.

— ¿Había muchas bodegas?

— Sí. No sé exactamente cuántas, pero sólo en un kilómetro alrededor de ésta había unas siete u ocho.

— En época de vendimia la comarca sería un *hervidero* de gente...

— En este lagar se estaba pisando uva un mes y medio, porque de enfrente también venían a pisar aquí.

— ¿Cómo eran esas vendimias?

— Venía gente de los alrededores. Había unos que cortaban, otros que transportaban la uva en las barricas de vendimia, que pesaban, vacías, 30 kilos… La gente era muy bruta antes. Y después de pisar, el mosto lo sacaban de la tina a pulso, en tercios de 36 litros más el peso de la madera, para llevarlo a las barricas. Se hacía aguapié con el borujo [o bagazo] que ya estaba prensado; volvían a escacharlo y a ese mosto le añadían agua. Se fermentaba y era el vino que se daba de beber a quienes trabajaban en las vendimias.

— Sin analíticas ni tan siquiera un refractómetro para medir el grado de azúcar de la uva, ¿cómo sabían que la uva estaba en su punto de maduración idóneo para vendimiar?

— Porque estaba el palo del racimo poniéndose un poco marrón y, al tirar de la uva, la pipa también estaba marrón. Normalmente empezábamos en septiembre y estábamos hasta dos meses, que se cogía toda la uva junta y se mezclaba. Las primeras uvas cogían doce grados y medio y las últimas catorce y pico. Eran vinos con mucho alcohol, cogían hasta 15 grados.

Esta entrevista con ‘Marcelo’ Robaina tiene continuación en pellagofio.es

> “Antes de la vendimia la gente estaba meses lavando barricas con agua de pimpollo de naranjero e hinojo”

— Aunque hoy se sigue empleando la expresión “pisar” a extraerle el mosto a la uva, entonces sí era literal: se pisaba en el lagar. ¿Cómo se hacía, quién se encargaba de eso?

— Siete hombres se pegaban un día entero para hacer cuatro mil kilos de uva, turnándose para pisar, levantar la prensa y todo eso.

— ¿Las mujeres no pisaban?

— No.

— Hablando de mujeres, ¿entraban en la bodega de su abuelo? Muchos bodegueros lo prohibían sin excepciones

— Eso era porque los hombres, para que las mujeres no fueran a buscarlos a la bodega, empleaban el cuento ese de que se podía picar el vino. Pero aquí no había eso.

> “A los vendimiadores se les daba aguapié, vino del borujo que ya estaba prensado”

— Pues todavía conozco bodegueros que se ponen nerviosos si ven entrar alguna mujer donde tienen el vino guardado

— Sí, todavía hay gente creída en eso. Yo nunca lo he creído –ríe.

— Hubo un momento en los vinos del Monte Lentiscal en el que parecía que iban a desaparecer. Cerraron la mayoría de las bodegas, se abandonaron las tierras. Sólo unos pocos bodegueros resistieron. ¿Qué fue lo que pasó?

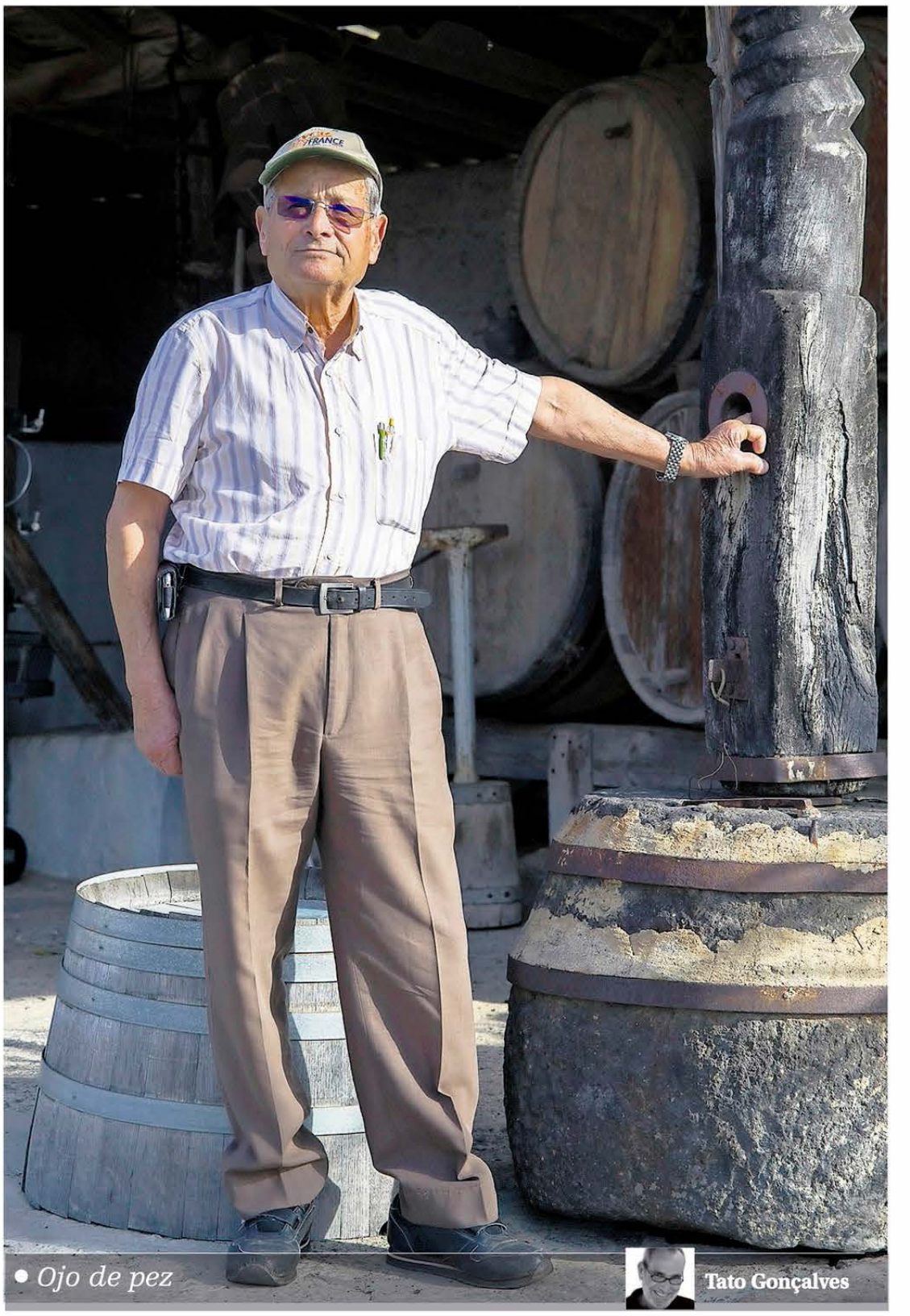
— Fue por el boom del turismo en el sur de la isla a principios de los años 60, a donde se fue todo el mundo porque ganaba más y esto ya no estaba dando tanto resultado. No tiene punto de comparación con el vino que se hace hoy.

— ¿En qué se parecen los vinos que hace usted hoy de los que hacía su abuelo?

— Antes nos acostumbramos a beber vinagre y bebíamos vinagre.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Los buenos momentos en la bodega, los sábados: preparo cualquier *boberíilla,* no soy cocinero pero sí soy bien amañado para preparar una carne de cabra, un pescado, un pollo, unas judías.



• *Ojo de pez*

Tato Gonçalves

Tradición y paciencia

Realizar una sesión de fotos a Marcelo en Bodega Plaza Perdida es hacer un recorrido por la tradición y la paciencia, por la cultura del vino en Gran Canaria. Un lagar del siglo XIX nos recibe a la entrada de su espacio. Amable y sereno nos cuenta las mil y una peripecias. Trabajamos entre husillos y barricas y, otra vez, lo bueno “vino” después.

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