

Entrevista

Abraham González

“Desde que no llevo camiones con plátanos, sólo madrugo para surfear”



Historia oral

Sin chinchorro ni cerco de rebaños vivos

El acervo cultural de la pesca que se va perdiendo en las Islas Canarias

Atlántico

Proyecto pionero

Langostino cultivado en Canarias, fresco y sostenible



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 54 - junio 2017

Diego (9 años) cogiendo olas en la playa de La Laja, en Las Palmas de Gran Canaria (Foto: Tato Gonçalves).

Canarias, olas de surf



Cita con Canarias

YURI MILLARES

— **Mientras otros niños querían ser de mayor bombero o futbolista, ¿tú qué decías, surfero?**

— Es algo que me llamaba la atención porque tenía como referentes a mi hermano y a mi tío, que cogían olas. Y yo lo que quería siempre era ir al agua. Tuve esa inquietud y esa obsesión incluso antes de poder practicarlo.

— **¿Cuándo surfeaste esa primera ola, entonces?**

— Con el *boogie* iba desde niño, pues veraneaba con mi tío en El Agujero, pero meterme en el agua bajo condiciones algo más peligrosas con doce años.

— **Lo cierto es que dejaste los estudios, pero no para ir a coger olas sino para ir a trabajar a las plataneras**

— Aunque nació en Las Palmas, yo me crié en Guía. Dejé el instituto después de repetir tercero un par de veces y de no terminar COU. Así que con 19 años y como no llevaba bien lo de los estudios, me tomé un año para hacer una escuela taller. Después, como iba a ser padre, me puse a trabajar y en el norte de Gran Canaria la platanera es lo primero que tienes a mano.

— **¿A qué te dedicaste dentro de la platanera?**

— Empecé sacando racimos, iba a los cortes. Allí veía a los conductores de los camiones sentados, esperando, y pensaba: ¿para estar aquí abajo cargando, prefiero estar ahí arriba en el camión! —risas.

Abraham González

De las plataneras al surf

Después de 15 años entre fincas de plataneras en el norte de Gran Canaria, fue despedido porque no se resignó a aceptar que la codicia de la empresa hiciera bajar los sueldos de los trabajadores gracias a la última reforma laboral que le privó de muchos de sus derechos. Pero su buena condición física como deportista le ha permitido dedicarse a lo que hasta entonces había sido su válvula de escape: el surf. La indemnización por el despido la invirtió en formación para titularse como entrenador.

“Desde que no llevo camiones con plátanos, sólo madrugo para ir a surfear”

— **¿Fue donde sacaste músculo, o ya eras fornido de antes?**

— Bueno, soy alto y siempre he tenido una constitución fuerte porque toda la vida me ha gustado practicar deporte.

— **¿Y cuánto tiempo estuviste cargando piñas de plátanos?**

— Dos añitos. Yo iba exclusivamente a los cortes; hay gente que trabaja en las fincas y hace de todo un poco: desflorillan, entierran, cortan rollos... A mí me pagaban por llenar el camión de racimos, por días. El encargado de la finca llevaba la podona e iba cortando racimos que ya tenía marcados, me los cargaba al hombro y yo iba caminando con ellos hasta el camión.

— **¿De cuántos kilos sobre el hombro estamos hablando?**

— Hablamos de camiones de cien piñas con una media de 40 kilos por racimo, o sea, que te podían tocar piñas de 50 kilos y otras más pequeñas de 30 kilos. Eran jornadas de trabajo de cuatro horas, para cargar unos 250 racimos, dos camiones y medio. Y tampoco era todos los días, sólo los días que había corte. Así que me apunté en el paro, me saqué el carné de conductor de camiones y fui a pedir trabajo en el almacén. Después lo que hacía era ir yo con el camión a las fincas, a que me dieran a mí los racimos para llevarlos al almacén. Eso ya eran ocho horas de trabajo bien puestas.

— **¿Qué pasó para que lo dejaras? ¿O el trabajo te ‘dejó’ a ti?**

— Estuve trabajando con los camiones unos trece años, diez de

ellos hijo. Pero con la reforma laboral, los convenios que no estuvieran firmados pasaban a regularse por el Estatuto de los Trabajadores y el nuestro estaba en ese momento en negociación pendiente de firmar. Así que la empresa se agarró a eso para bajarnos sueldos y recortar derechos. Empezamos a movernos con abogados y sindicatos para pe-

“
Es una satisfacción trabajar viendo cómo los demás disfrutaban sobre las olas”

lear por lo justo y siempre hay un cabeza de turco que sale rodando: me tocó a mí. Porque si ves que la empresa va mal, todos arrimamos el hombro; pero cuando ves los resultados del trabajo y que la empresa va bien, no era justo que se aprovecharan del cambio en la ley para quitarnos lo que nos pertenecía por derecho.

— **Entonces te despidieron por ‘peleón’.**

— La carta de despido no lo decía así exactamente, pero más o menos fue por eso.

— **¿Y allí estaban las olas esperando o antes te pasaron otras alternativas por la cabeza?**

— El surf siempre había estado ahí, pero como *hobby* y como válvula de escape a los problemas. Aproveché ese momento de calma, tras quedarme en paro, para pensar en mi futuro. Y pensando en lo que más me gustaba hacer (¿estar en el agua?), pues me informé cómo se podía hacer uno monitor de surf.

— **¿Cómo se hace uno monitor de surf?**

— Lo hice a través de la Federación Española de Surf. En Canarias también se hacen estos cursos, pero en aquel momento no había ninguno convocado, así que me fui a Conil (Cádiz) a hacer el curso específico para surf y a Valencia a hacer el curso genérico de entrenador.

— **Y sacaste el título...**

— Saqué el título de entrenador nacional de surf, de nivel uno.

— **Enseñar a otros a hacer lo que te gusta será un gustazo.**

— Es muy guay. Estás trabajando viendo cómo los demás disfrutaban y se lo pasan bien, cómo tienen esas sensaciones de deslizarse sobre la ola y muestran esas caras de emoción y felicidad. Es una satisfacción.

— **También una responsabilidad, con alumnos inexpertos entre olas y revolcones, ¿cómo lo llevas?**

— Lo que a los alumnos que se inician les puede parecer duro, para nosotros son condiciones muy suaves y tenemos bastante control.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— De surf puro y duro, por ejemplo, el tónico de verte en una ola dentro de un tubo es algo espectacular. Para mí es siempre un buen recuerdo.



La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“
Todos los que surfeamos con frecuencia, alguna vez nos hemos visto en un momento difícil”

• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Valió la pena el baño

Playa de la Laja, mediodía y solajero. Viento 30 nudos, dirección noreste. En estas condiciones es difícil realizar las fotos a Abraham surfando, porque mientras enseña a sus alumnos como bajar las olas, también los protege de cualquier incidente. De todos modos nos regaló un par de olas, mientras su compañero Paul custodiaba al grupo. No eran las mejores condiciones para el surf, pero valió la pena el baño.

El reportaje



Los niños
Acoydán y Diego
con su monitor de
surf en la playa de
La Laja. | TATO
GONÇALVES

Isla redonda, olas de surf

Gracias a las condiciones de su territorio, sus aguas y su cielo, el Archipiélago reúne excelentes condiciones para la práctica de toda clase de deportes en la naturaleza, entre ellos el surf. Por eso le hemos pedido a uno de los mejores en este deporte que nos cuente su experiencia.

PABLO SOLAR*

Soy cántabro y llevo viviendo en Gran Canaria unos cinco años. Comencé a surfear hace más de 30 años en un pueblo llamado Suanes, uno de los sitios referentes del surfing peninsular. Allí pude desarrollar una fructífera carrera deportiva, siendo más de diez años surfer profesional, campeón de Europa y varias veces campeón de España.

Más tarde me formé como entrenador nacional de surf y actualmente soy técnico de la Federación Española de Surfing y dirijo el equipo nacional de este deporte. También ejerzo de entrenador profesional en el norte de Gran Canaria y gracias a mi experiencia y a muchos de mis amigos surfers de aquí, he podido ir aprendiendo las particularidades de cada ola y cada playa de esta isla.

Analizando las condiciones para practicar el surf en Gran Canaria, lo primero que tengo que decir es que nos encontramos en una isla con una constancia y una calidad de olas para la práctica de este deporte que son muy buenas. La forma redonda de su contorno costero hace que reciba la fuerza

de las olas por todos los lados. Una de las cosas más importantes a la hora de ir a surfear es controlar la dirección e intensidad del viento. En Gran Canaria el viento predominante es el Noreste del alisio, algo a tener muy en cuenta para ir a sitios protegidos o asociados y que no influya negativamente en las olas.

Sobre fondo de piedra

Para la gente inexperta hay que aclarar que en la búsqueda de una ola de calidad lo mejor son condiciones sin viento (*glassy*) o viento ligero en contra a las olas (*off shore*). La hora y altura de las mareas de cada día es diferente, así que debemos conocer con todo detalle en qué punto de cada marea funciona mejor cada ola o cada playa. La mayoría de las olas de esta isla rompen sobre un fondo de piedra y si la marea baja demasiado surfear podría ser peligroso debido a la poca profundidad sobre la que romperían.

Otro dato a tener en cuenta es la situación geográfica de la vecina isla de Tenerife, ya que al estar al oeste todos los *swells* (borrascas) de esa dirección los frena de forma



Pablo Solar en la
Ola de la Soledad.
Debajo: Paul Blake
y Abraham González,
monitores. | T.
MATEO/T. GONÇALVES



considerable.

La costa Norte es la que recibe más días de olas al año, ya que los *swells* se forman en el Atlántico

Norte y nos llegan con más intensidad desde el norte y noroeste. Por ello es en el norte donde nos vamos a encontrar olas de todo ti-

po, desde las poderosas olas de Gáldar (muy famosas en el mundo del bodyboard y surfistas con gran experiencia), a las de Guía, Moya y Arucas si nos desplazamos al este a lo largo de esta costa norte. Es una zona de fácil acceso, en la que en cuatro kilómetros de costa podemos encontrar hasta veinte olas distintas, que funcionan en condiciones diferentes tanto de mareas, vientos y puntos de marea.

En El Confital, la joya

Las olas del norte son las más frecuentadas. Hay casi todo el año, aunque la escasez de playas de arena hace que la dificultad para iniciarse en este deporte crezca notablemente. La costa de Moya, en particular, es mi favorita porque, además variedad, tenemos soledad para los amantes de las olas grandes. Siguiendo por carretera en dirección Este, llegamos por la entrada norte a la propia ciudad de Las Palmas, la capital insular. Esta parte de la costa está protegida de los vientos del este. Hay tres zonas diferenciadas: Lloret, la Cícer y El Confital, esta última la joya de la isla por su orientación, calidad y resguardo de los vientos.

La costa Este suele funcionar cuando sopla el viento alisio. Muchas veces las olas no llegan con suficiente calidad aunque existen rompientes excelentes, desde San Cristóbal hasta San Agustín. La construcción del súper puerto de Las Palmas ha hecho que muchas de las olas que rompían en la zona de Alcaravanas ya no existan.

Hay varias playas de arena como La Laja (Las Palmas de Gran Canaria) o la del Hombre (Telde), con olas para quienes se inician en este deporte y otras muchas olas de roca para surfistas con experiencia. La ola con más calidad del Este se encuentra en Pozo Izquierdo y se llama Mosca Point: la llamaron así los primeros surfers que la descubrieron, ya que era zona de tomateros y había muchas moscas.

La costa Sur de la isla también tiene un gran potencial, sus olas son largas y fáciles, perfectas para mejorar la técnica.

Hay accesos fáciles a las rompientes y los días de olas buenas los vientos alisios no influyen demasiado, y aunque no tiene demasiados días de olas al año, recibe olas dirección Oeste y Sur. En la playa del Inglés también hay olas buenas para la iniciación al surf, el Faro es la derecha más famosa del sur y Arguineguín cuenta con olas de gran potencial.

Por último, la costa Oeste de Gran Canaria es la gran desconocida, debido principalmente a sus difíciles accesos. Es una costa muy abrupta, con grandes acantilados y carreteras de curvas que no animan a irse de expedición. Tampoco hay mucha variedad de lugares y quizá es la zona menos constante, pero si eres amante de la tranquilidad y te gusta surfear solo, te puedes aventurar a buscar olas también en el oeste.

* Seleccionador y entrenador nacional de surf, director de la escuela Factory Surf en el norte de Gran Canaria.

Historia oral

El acervo cultural pesquero que se pierde en Canarias

Prohibido el chinchorro en 1986 (una red de la que se tira desde la playa), otra técnica tradicional de los pescadores canarios está siendo perseguida: mantener rebaños vivos para sacar sólo el pescado que se demanda.

YURI MILLARES

Yeyo (Aurelio Saavedra, recientemente jubilado) y Cuco (Juan Carlos Cruz, todavía en activo) son dos veteranos pescadores y armadores de San Cristóbal, barrio de tradición marinera y pesquera de la ciudad Las Palmas de Gran Canaria. A Cuco su padre ya lo sacaba a navegar cuando tenía 14 años. "Yo quería ir, me gustaba", reconoce; a tan temprana edad salía a la mar y estudiaba en radio Eccla. "El padre de él jalaba en Cardosa, mi padre trabajaba en el Castillo", añade Yeyo, refiriéndose a las playas donde sacaban el chinchorro.

"Nosotros también pescábamos en La Laja al **chinchorro**". Toda la vida he sido chinchorrero hasta que se prohibió en 1986. Aquello era un espectáculo, se paraba el tráfico y todo para verlo. Cuando el tiempo de la sardina, en junio, eso era un escándalo, muy bonito", recuerda Cuco. "En marzo y abril ya estaba la sardina pareja y estaban los **manteríos**", y todo el mundo calando. Y hacíamos muchos peñines", añade.

En opinión del doctor José Antonio González, miembro del Gru-



● Hablar canario

Unos por la soldada, otros a "jalar por el conduto"

"Había gente que venía a jalar el chinchorro y no por una soldada –el sueldo del marinero–, sino por el caldero", explica Yeyo cómo se organizaba el trabajo cuando había que tirar, desde la playa, de la red que habían calado. En la orilla se reunían marineros, pero también otros vecinos que no formaban parte de las tripulaciones. En cada caso, unos cobraban soldada y otros "caldero".

"Se pagaba por soldadas pero había gente que iba a jalar por el conduto, por el caldero", confirma Cuco, recordando que cogían "montones [de pescado] y los íbamos repartiendo según lo que le tocaba para comer". Y como se puede suponer, "le decíamos el caldero porque era la medida, se llenaba de pescado [una

olla de aluminio]". Pero no de cualquier pescado, "era más bien para pescado visto, que era cuando se habían mantenido sardinas y se calababa; no era como [en la playa de] Cardosa, que a lo mejor estábamos dos horas jalando el lance. ¡dos horas, tirando!", precisa Cuco.

chinchorro. "Red de unos 3 m. de altura que utilizan dejando en tierra los dos extremos, de los que se hala para arrastrar el arte. En esta arte se distinguen: la *cala* 'cuerda', los *cabos* 'extremos' y el *copo* 'bolsa' (cita *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

manterío. "Conjunto de peces palpitando a flor de agua. Los más corrientes son de sardinas" (P. Guerra, *Obras Completas*, t. III, "Léxico de Gran Canaria").

● Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

Sin recuerdos, la muerte definitiva

Esta es una imagen de las que lo retrotraen a uno a recuerdos no olvidados, agazapados a la espera de que algún estímulo sensorial los haga revivir. Mañanas tempranas de largos veranos en La Garita, con 9 o 10

años. Dos filas de hombres tirando con esfuerzo de los extremos de una larguísima red y yo, junto con otros chiquillos, expectantes a ver lo que salía. Me habían dicho tiempo atrás que aquello se llamaba "tirar del chinchorro". Para un niño con cierta curiosidad, las variopintas criaturas que el chinchorro sacaba del mar eran de lo más fascinante.

Creo recordar que incluso alguna que otra vez, aquellos pescadores



Tirando del chinchorro en el barrio de San Cristóbal en 1972. | ARCHIVO J. O'SHANAHAN (MEMORIA DIGITAL DE CANARIAS-ULPGC)

–a fuerza de vernos a la misma chiquillería todas las mañanas–, nos dejaban tirar del chinchorro, más por hacernos la gracia que por nuestra fuerza efectiva. Y también que de vez en cuando nos premiaban con alguna pieza de pequeño calibre, pero que para nosotros era como si nos hubieran regalado un mero entero.

Dicen por ahí que todo lo que existe muere dos veces: la muerte física y la muerte definitiva, que sobreviene cuando muere el último que te recuerda. La muerte física del chinchorro aconteció en 1986 con su prohibi-

ción por motivos aparentemente ecológicos, pues se le consideraba un arte de pesca indiscriminado y dañino para los ecosistemas costeros. Sin emitir juicios de valor arriesgados por mi desconocimiento del tema, sí que me inquieta que algún día pueda llegar su segunda muerte, como ha ocurrido con tantas actividades tradicionales de las que ya no queda nada, ni siquiera los recuerdos.



Cuco (izq.) y Yeyo, veteranos pescadores del barrio de San Cristóbal. | TATO GONÇALVES

Pescadores de San Cristóbal varan el barco en la playa de Cardosa en 1972. Con sombrero, Cuco padre. | ARCHIVO O'SHANAHAN (MDC-ULPGC)

po de Investigación en Ecología Marina Aplicada y Pesquerías de la ULPGC, la prohibición de este arte de pesca en Canarias es una medida excesiva. "Más que prohibirla, sería mejor regularla, porque forma parte del acervo cultural, incluso es un recurso turístico".

"Como es operado sobre playas de arena –dice este biólogo marino, experto en evaluación de recursos pesqueros–, el daño es mínimo o bastante moderado, ya que no es un hábitat rico, todo lo contrario. Por eso digo una regulación adecuada, que incluso concrete las zonas donde se puede practicar, época y horarios".

Cuidando el rebaño

Prohibido el chinchorro como arte de pesca, los pescadores están teniendo problemas más recientemente con otro sistema tradicional que se seguía usando. "La Guardia Civil nos hizo levantar las artes, porque el pescado lo íbamos sacando según lo íbamos vendiendo", explica Cuco de una práctica, mantener rebaños vivos de algunas especies como sardinas o boquerones, que José Antonio González define como "conocimiento ecológico local o tradicional".

"Es una injusticia", opina Yeyo. "Nuestros viejos –explica–, que no estaban mejor formados culturalmente, pero sabían más que nosotros y eran muy inteligentes, no mataban el pescado por matarlo. ¿Qué hacían con la sardina o el longorón? Cogían un rebaño de diez mil kilos con un arte y lo cerraban. Y sacaban el pescado bajo demanda: una parte para vender y otra parte para secar. El que no se vendía y el que no se podía secar, cuando llegaba el momento, si se va a meter mal tiempo y va a matar el pescado, abrían el arte y el pescado se iba para seguir criando".

Yeyo se pregunta, en contraposición a este sistema tradicional de pesca: "¿No es delito ecológico las 70 toneladas de lubinas [de acuicultura] que se escaparon hace dos meses y han arrasado con los alveines que había en la costa?"

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

Gastroclub



Panorámica de las nuevas instalaciones de la Quesería Bolaños. | TATO GONÇALVES

Hacer queso, el sueño alcanzado de unos expertos maduradores

La empresa que recoge y madura el mayor volumen de quesos artesanos de Canarias acaba de perder a su fundador, Manuel Hernández Bolaños, recientemente fallecido. Su hijo Manolo no sólo trabajó estrechamente con él, también tenía su propio sueño, que se ha hecho realidad al incorporarse la tercera generación: Aarón y Marcos.

YURI MILLARES

Cincuenta años recorriendo los campos de Gran Canaria primero y sumando los de La Palma y Fuerteventura después, dan para contar muchas toneladas de quesos artesanos adquiridos a pastores del archipiélago. Tras unos meses de maduración y cuidados, estos quesos llevan presentes en la mesa del consumidor de las Islas cinco décadas.

Tal movimiento de producto durante todo este tiempo no podía dejar de tener huella en Quesos Bolaños, quienes se han convertido en los más expertos maduradores: viendo pasar tanto queso por sus manos, el gusanillo de intentar elaborar el suyo propio tenía que hacerse realidad algún día.

Es un sueño alcanzado que ya



El queso de flor Bolaños, en el libro 'Quesos imprescindibles de Canarias'. | T. G.

tenía como proyecto la segunda generación de la familia, pues Manolo Hernández hacía tiempo que acariciaba poder llevarlo a cabo.

“Pero mi padre no tenía tiempo y cuando, tras acabar los estudios, los hijos nos hemos incorporado a la empresa, los proyectos pen-

dientes han ido saliendo”, explica Aarón Hernández, tercer generación, el más directamente implicado en la puesta en marcha de la quesería a principios de 2014.

8.000 litros diarios

Arrancar no fue una tarea fácil, pero la quesería procesa ya ocho mil litros de leche de vaca, cabra y oveja al día, seis días a la semana, en unas instalaciones impecables en cuanto a higiene y limpieza, gracias a una plantilla de siete trabajadores –todos ellos jóvenes menores de 30 años– entregados a la tarea.

Con su conocida marca Pajonales y leche de cabra pasteurizada, uno de sus mayores éxitos es un queso fresco que se distingue por su llamativa etiqueta de color negro. Pero en su línea tradicional de

quesos semicurados y curados hasta ocho meses, no falta el Pajonales con leche cruda de cabra (condición del queso artesano), untado con gofio o pimentón, o al natural con aceite, que ya puede presumir de un reconocimiento fuera del archipiélago: medallas de plata en World Cheese Awards de 2016 y en el Salón de Gourmets de Madrid en 2017, entre otras.

Otro sueño de Manolo Hernández hecho realidad, consecuencia del proyecto de la quesería, es hacer el típico queso de flor y media flor de la zona de donde proceden él (Lomo del Palo) y su padre (Montaña Alta), en las medianías del norte de Gran Canaria.

Estos quesos, que se elaboran con cuajo vegetal y mezcla de varias leches (que ellos tanto contribuyeron a dar a conocer al llevarlos a los mercados a mediados del siglo XX), salen ahora de su quesería con un atractivo y práctico formato de menor tamaño (500 gr): son los Flor Bolaños y Mediaflor Bolaños.

Otras marcas que completan la gama de sus quesos de elaboración propia son La Viejita (que antes se hacía en Agüimes), queso fresco de leche pasteurizada de vaca y cabra, y Fontanales Bolaños para otra elaboración tradicional como es la mezcla de leche cruda de vaca, cabra y oveja.



Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURI MILLARES

Rayco García Habas es el patrón del *Juanfe*. Con apenas 32 años lleva seis como profesional de la pesca y tiene su propio barco. El segundo, pues el primero que tuvo lo perdió, el *Calafú*. "Se nos trabucó y quedó a la deriva [con la quilla hacia arriba] un día que estábamos pescando a ocho millas de la costa. Nos recogió el barco de Armas que iba a Fuerteventura cuando ya estábamos a 14 millas, la corriente nos estaba alejando".

Una soleada mañana de mayo embarcó con Jonathan Fernández, el marinero que completa su reducida tripulación, para una misión especial. Pero a bordo iba alguien más: el chef José Bolaños y el fotógrafo Tato Gonçalves, uno a experimentar y sentir la emoción de la pesca y el otro a convertir esa experiencia en imágenes.

El plan de la misión era elevar algunas nasas para obtener bocinegros y capturar alguna bicuda cerca, que acabarían convertidos en el restaurante *Liagora* en platos del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* (información y recetas en pellagofio.es).

Fue un viaje corto, apenas a dos millas del puerto de Castillo del Romeral. "Elevamos un par de nasas que estaban a unos 25 metros de profundidad y en la primera ya cogimos algunas piezas, bocinegros y jureles. Las nasas las cojo con un garapín, que es un ancla pequeña, echo el cabo y las subo. Normalmente sé dónde puedo coger unas especies u otras y por eso hoy fuimos a un sitio donde suele salir bocinegro que era lo que necesitábamos".

Experiencia a bordo

Una lección que chef y fotógrafo comprobaron de primera mano es algo que los pescadores experimentan a diario: no siempre se obtiene lo que se busca, ni en cantidad ni en especies. La búsqueda de la bicuda resultó infructuosa.

Rayco es un pescador que se dedica, sobre todo, al pescado blanco y grande de calidad: jurel, bocinegro, medregal y sama. Por esos en sus nasas, con una boca por donde entran hasta medregales de 20 kilos, usa una malla de dos pulgadas, mayor tamaño que el mínimo permitido, dejando escapar especies tan apreciadas como viejas y salmonetes. "Los bancos de peces ven en la nasa un cobijo y cuando el pescado grande entra a atacarles ya no sale, pero el pequeño sí".

Pescador que "cuida" el pescado, consigue vender sus capturas a un precio por encima de la media. "Yo el pescado lo cuido como debería cuidarlo todo el mundo: teniendo siempre hielo a bordo. Según cogemos el pescado va vivo al hielo y muere con hielo. Porque si coges un pescado, lo tienes varias horas al sol en el barco y cuando llegas a puerto le pones hielo, lo que se te ha deteriorado en esas horas no lo vas a recuperar".



Rayco (al fondo) y Jonathan suben a la cubierta del 'Juanfe' una nasa con bocinegros y jureles. | T. GONÇALVES

Para el pescado grande, nasas con malla de dos pulgadas

El pesquero artesanal 'Juanfe' salió días atrás de su puerto base en Castillo del Romeral (en el este de Gran Canaria) para una misión especial: capturar bocinegros y bicudas como parte del proyecto que elabora el 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias'. A bordo fue incluso el chef que los habría de cocinar.



YURI MILLARES

EL 'JUANFE' SE HACE A LA MAR

Del pantalán donde estaba atracado, el barco de Rayco García zarpa una mañana a elevar nasas a dos millas de la costa del pueblo de Castillo del Romeral.



YURI MILLARES

EL FRUTO DE LA PESCA, EN CAJAS CON HIELO

De regreso a puerto, el patrón Rayco y el chef José Bolaños que lo acompañaba muestran las capturas al coordinador del proyecto Macarofood, José 'Solea'.



TATO GONÇALVES

CARA A CARA, EL CHEF Y EL BOCINEGRO

El chef del restaurante *Liagora* Canarias, en primera línea de costa de Castillo del Romeral, con el bocinegro que sacó él mismo de la nasa y cocinó a la sal.



TATO GONÇALVES

JUREL EN MOJO HERVIDO

Tras una dilatada experiencia, José Bolaños se ha puesto al frente del restaurante *Liagora* hace seis meses, donde ofrece una sabrosa cocina tradicional de la pesca.



Con un langostino vivo entre las manos, el chef Tomás Sánchez y el cultivador Marc Indigne. | YURI MILLARES



El langostino que se cultiva en Gran Canaria se envasa y se comercializa fresco a diario. | ARCHIVO/MILLARES

Langostino cultivado en Canarias, fresco y sostenible

Alternativa al langostino de acuicultura que viene congelado de Asia o América y produce graves impactos medioambientales, Gran Canaria lo produce sin aditivos químicos, con alimento ecológico y tierra adentro con agua pura del Atlántico.

Y. MILLARES

A las instalaciones que tiene la empresa Langostino Real Canarias en Ingenio, llegaba días atrás de visita el chef Tomás Sánchez, vicepresidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros en esta isla (Acyre Gran Canaria). "Del langostino hay un montón de demanda y en la restauración tenemos que tirar de congelador porque fresco no hay nada", comentaba mientras se interesaba por las condiciones en las que este crustáceo es cultivado aquí.

"España importa cada año 150 mil toneladas de langostino congelado, y no hay fresco o tiene que ser pescado según haya y cada vez son más pequeños porque hay sobre-



pesca", explica Marc Indigne, gerente de esta empresa que es pionera en España y en Europa por la forma en que lo trabaja, "para que nuestro langostino sea lo más sano y fresco posible".

En unas instalaciones situadas varios kilómetros tierra adentro y en condiciones de circuito cerrado, totalmente controlado y sostenible ("con agua de mar que se va renovando sin producir impacto en el medio ambiente, ya que usamos tecnología natural biofloc", precisa el gerente), lo que aquí cultivan por el momento, aunque hay previsión de ampliar a otras especies, es el langostino blanco del Pacífico, una especie tropical que en

condiciones naturales vive en aguas salobres de la desembocadura de ríos y que en acuicultura debe reproducir las condiciones de temperatura y salinidad del agua. Las post larvas (que tienen de 7 a 9 mm) les llegan desde Florida (EE UU) y las introducen en unos tanques de aclimatación. "Nos llegan sin enfermedades, con la certificación SPF (*Specific Pathogen Free*)", dice al insistir que no utilizan "ni químicos, ni antibióticos, ni conservantes, porque trabajamos de forma biológica".

El tanque "guardería" de las post larvas está a 30° C, donde después de un mes pasan a los tanques de pre engorde y engorde a 26-27° C.

En las distintas fases de su crecimiento son alimentados con presa viva (artemia), algas y pienso ecológico certificado. "Para su aclimatación vamos subiendo la salinidad del agua hasta que van al tanque de stock, con agua pura de mar, para después sacrificar y envasar. Aquí les bajamos la temperatura a 17° C para que se queden aletargados, no gasten energía y no se ataquen unos a otros, ya que son depredadores", añade Iván Vidal.

El resultado es un langostino fresco, sabroso y saludable con calidad sashimi (para comer también crudo), que tras el proceso de reaclimatación final con agua pura de mar se purga, por lo que no hace falta quitarle la tripa cuando se va a trabajar en cocina. "Tenemos un producto tipo gourmet: textura más firme y crujiente que el congelado; sabor ligeramente dulce ya que no tiene sal añadida; y sabor persistente", resume Indigne.

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



LANGOSTINOREAL
canarias

100 % FRESCO
100 % ECOLÓGICO
100 % CANARIO

Ingenio (Gran Canaria). Teléfono: 928 172 076. Web: www.langostinoreal.es

Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

Impresiones al socaire de un foro afianzado como Gastrocanarias

La predisposición siempre está ahí. ¿Qué predisposición?, se preguntarán. Esa de que somos "la leche" con las alineaciones del Tenerife o Las Palmas, más aún que Martí o Setién; la de saber perfectamente, más aún que los ministros de los ramos, dónde quedarían finiquitados los problemas sociales que nos acucian; también, por supuesto, cómo mejorar un salón específico, en este caso el de Gastrocanarias (hace bien poco clausurado en el Recinto Ferial de Tenerife).

Si puedo asegurar mi presencia allí en los congresos, foros, ferias y encuentros gastronómicos que acontecen a lo largo del calendario del año en todo el país. Allí estoy y ahí me "bato el cobre" para crear sinergias, tomar datos y referencias, participar en corrillos y hacer piña con los amigos que uno ha cosechado en esos mundos maravillosos que propicia la gastronomía. Puedo asegurar que en Madrid Fu-

Uno de los encuentros más señalados del calendario nacional, la evolución de este salón de la gastronomía del Archipiélago ha sido fulgurante

sión, Gastronomika San Sebastián, Fórum Coruña, Fenavin, Salón Gastrocanarias, Culinaria, Festival Enogastronómico de Tegui, siempre falta o sobra algo, ¡como es lógico! Pero lo importante es que el archipiélago tiene un entramado organizativo y expositivo gastronómico de primer nivel.

Eso mismo me lo comentaba en un pasaje el bodeguero Julián Chivite, llegado expresamente desde Navarra al espacio de Ashotel para una cata comentada. Estaba encantado. El formato de Gastroca-

narias, que aglutina exposición con competiciones, catas con formación, *showcooking* con espacios de reflexión, tiene su marca, su singularidad.

Además de la evidencia de primera fila que constituye para los sectores implicados en la gastronomía y la restauración, los números son también indicativos de uno de los encuentros más señalados del calendario nacional y, en el caso que nos ocupa, la evolución del Salón Gastrocanarias ha sido fulgurante. En el espacio de la gran explanada se han dispuesto 170 *stands*, veinte más que en la edición anterior, que ocuparon una superficie de más de 10.000 m².

Balances y opiniones

Tengo la experiencia de que cuando han concluido las tres jornadas intensas de actividades, los codirectores –José Carlos Marrero y Jonay López–, junto a sus respectivos equipos, repasan en qué hay que mejorar para la siguiente edición –y con la próxima serán ya cinco–. No cabe duda de que de todas y cada una de las competiciones que se desarrollaron (chefs, jóvenes cocineros, bocadillería de autor, reposteros, cortadores de jamón, coctelería clásica, tiraje de cerveza...), se pueden extraer instantes y detalles visuales espectaculares.

He podido escuchar opiniones desde algunos *stands*, de amigos, de profesionales ("debería ser bianual, un año en Tene-

rife y otro en Gran Canaria"; "sería ideal un día para profesionales y dos para entrada general"; "no sabe uno a dónde mirar, hay demasiado a la vez"...). Efectivamente, cada uno condimentaría el Salón de una forma u otra, pero yo vuelvo a insistir: aparte de los factores de corrección que se puedan introducir en el futuro, tenemos Gastrocanarias. También otras citas que se celebran a lo largo del año en cada una de las islas.

Me gustó especialmente la presencia de éstas con sus respectivos propuestas: Lanzarote, la invitada especial de esta edición, con una apuesta de diseño clara y nítida; Gran Canaria, por primera vez en la muestra, en la que se arremolinaban los visitantes para probar productos formidables, entre ellos los quesos; La Gomera, con una actividad frenética donde no faltaban los clásicos dulces y tapitas de lo más gustosas.

Fantástico también el enclave de catas de Vinos de Tenerife, así como uno de los pulmones del salón desde la primera edición, el Escenario Verde de Insular Canaria de Bebidas-Heineken, donde discutieron certámenes, *masterclasses* y homenajes desde principio a fin. La presentación de la 0.0 de la compañía holandesa, por parte de Ezequiel Pérez, director general de la empresa, fue una de las sensaciones al incluir una cata a ciegas en la que críticos gastronómicos e invitados de la marca pusieron a prueba su paladar.

• *Árboles de Canarias*

Juan Guzmán*

Sabina de El Hierro, un árbol con la peluca muy cambiada

Quizás por ser la hermana menor de este territorio archipelágico, tanto en edad geológica como en tamaño, la isla de El Hierro alberga una paz excepcional, sentimiento y relax que aumentan a medida que nos desplazamos hacia su parte occidental. Esta área donde abundan más los árboles que las personas es, a su vez, uno de los extremos regionales y el fin del Viejo Mundo.

Tras el ocaso del reducido pueblo bimbache, allá por 1405, la isla pasó a repartirse entre los nobles, repoblándose con nuevos colonos castellanos. Tras los repartimientos, la masa forestal sufrió una intensa transformación, aunque no tanto en su extremo occidental.

La Dehesa engulle la mayor parte de las formaciones espontáneas de sabina (*Juniperus turbinata*), quedando como pastizales públicos para todos los herreños: esta condición de territorio comunal y la apreciada calidad de la madera han demostrado, con los años, ser una estupenda garantía para su conservación.

Y aunque sean miles los ejemplares de sabina que pueblan El Hierro, curiosamente sólo existe un ejemplar conocido como la Sabina de El Hierro (27° 44' 56" N y 18° 07' 37" W). Este individuo constituye todo un símbolo forestal con profundas raíces en la cultura popular. Su estampa, sinónimo de corpulencia y resistencia, aparece por doquier, su aromática resina despierta folklore,

Virgen de los Reyes, lucha canaria y, en definitiva, *canariedad*.

Embate endiablado del viento

Paradigma del denominado "porte en bandera", este ejemplar ha soportado durante siglos el embate endiablado de los vientos alisios, declinando su copa hasta el suelo en la misma dirección eólica. Otras sabinas cercanas, al encontrarse más resguardadas por el relieve, no presentan estos portes tan tumbados.

Si bien los alisios suelen tener una velocidad constante en torno a los 20 km/h, lo cierto es que esta zona recibe estos vientos con intensidad multiplicada aunque esté a sotavento, ya que vienen encañonados tras chocar y rebasar el enorme semicráter de El Golfo –la otra mitad se hundió en el mar– que conforma el norte insular.

La Sabina de El Hierro no responde al típico esquema de un árbol, al contrario, se sujeta al suelo –al menos en esta fase de su larga vida– más por su copa que por su base. A vista de cuervo, uno de los mejores aliados en su reproducción, esta copa resulta ser elíptica.

De mitad de copa hacia abajo es un entramado de ramas secas y líquenes verde-azulados, también anaranjados; de mitad de copa hacia arriba encontramos la parte viva del vegetal con sus hojas imbricadas típicas de muchas coníferas. Sus frutos presentan un tamaño medio, lo que denota a priori falta de estrés hídrico.

CUADERNO FORESTAL

Este ejemplar ha soportado durante siglos el embate endiablado de los vientos alisios, declinando su copa hasta el suelo en la misma dirección eólica (foto J. Guzmán).



La altura de esta desmelenada sabina es cercana a los cuatro metros y su base no sigue para nada un patrón cilíndrico.

Su fuste, que termina casi en ángulo recto, entremezcla secciones planas y retorcidas, algunas claramente separadas ya del suelo, con gruesas ramas que parten hacia el suroeste. Son fácilmente apreciables ramas desgajadas, antiguos cortes con hacha o machete, o ramas terminadas con sierra ya en época más reciente.

Rodilla hincada en el suelo

En comparación con las frondosas, las coníferas destacan por poseer una mayor longevidad. Tratando de imaginar a la Sabina de El Hierro en apariencia humana aparece ante mis ojos un extraño, anciano y corpulento ser, prácticamente culturista, con una rodilla hincada en el suelo y una mano hacia arriba frenando el viento, mientras sostiene un gesto de apretar de dientes.

Debió nacer hace la friolera de 500 años, y es probable que ya empezara a curvar sus brotes cuando todavía los bimbaches danzaban, agradecidos por el agua, alrededor del Garoé

Con seguridad la Sabina de El Hierro debió nacer hace la friolera de 500 años, y es probable que ya empezara a curvar sus brotes cuando todavía los bimbaches danzaban, agradecidos por el agua, alrededor del Santo Garoé. Si tienes la ocasión de acudir a este lugar no pierdas la oportunidad de contemplar a estos guardianes del viento, la ocasión para mezclarte con estos seres casi mitológicos, la especial naturaleza, y cómo no, con el propio viento.

* Ingeniero técnico forestal.