

Entrevista

Lluís Serra Majem

“Canarias no es sostenible, necesita una política de Estado alimentaria y nutricional”



Historia oral

Solsticio de verano de los cabreros tinerfeños

Tras las fogaleras, el baño de las cabras en el mar la mañana de San Juan

Atlántico

Gastromercados

Espacios para cocinar y degustar lo más fresco

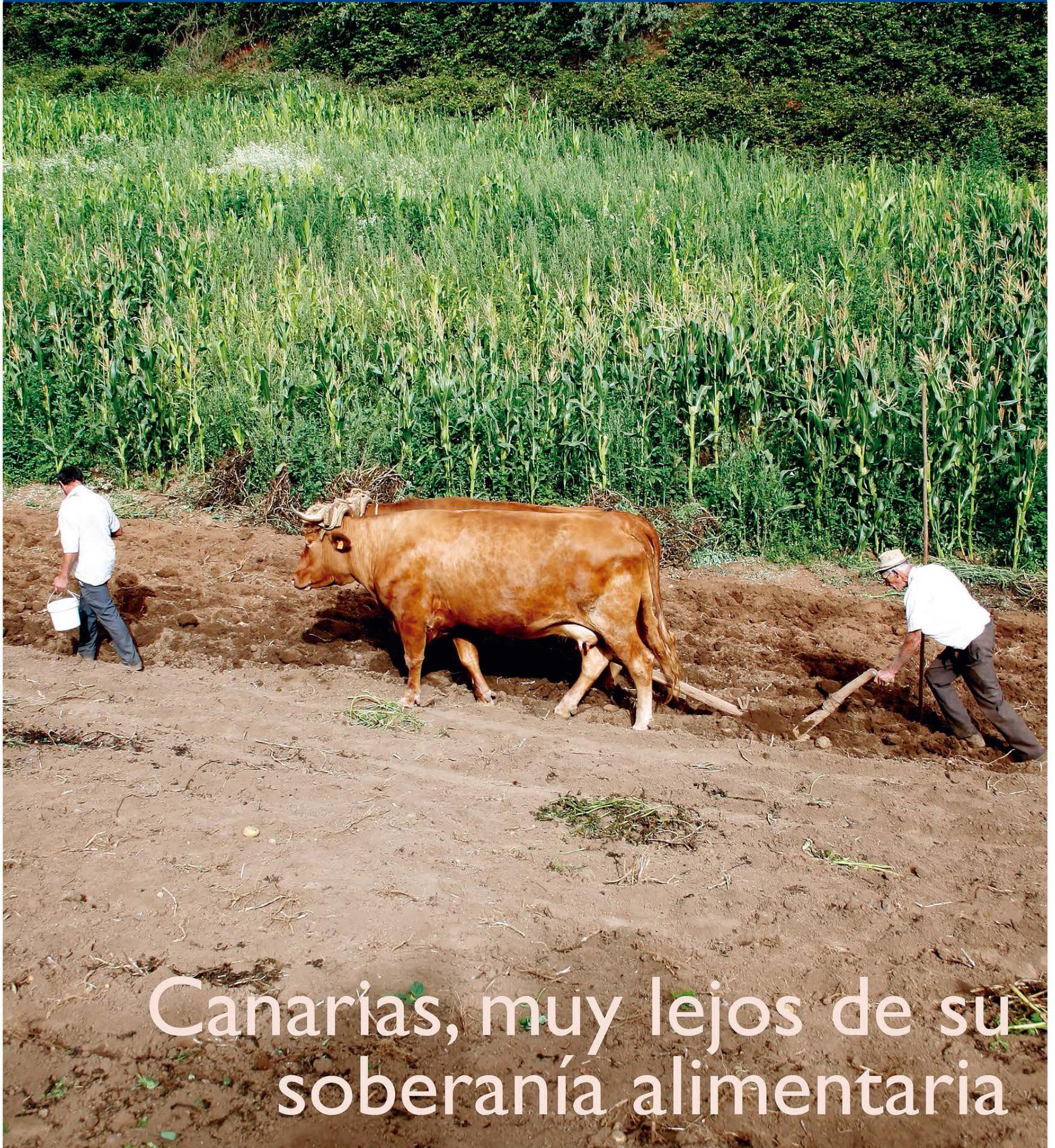


pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 55 - julio/agosto 2017

Sembrando millo canario en Gran Canaria con una yunta de vacas de la tierra (Foto: Yuri Millares).



Canarias, muy lejos de su soberanía alimentaria

El reportaje

YURI MILLARES

“De las 150 mil hectáreas de suelo agrícola apenas 60 mil están cultivadas, así que más del 50% de ese suelo está abandonado y con cara de solar urbanizable –explica Eugenio Reyes, portavoz de la organización Ben Magec-Ecologistas en Acción–, cuando sería fundamental optimizar el 100% del suelo agrícola productivo de Canarias”.

Esos alimentos que no producimos, evidentemente hay que comprarlos fuera, en un porcentaje muy superior al que aconseja la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), lo que limita peligrosamente la soberanía alimentaria del archipiélago, “con un déficit muy-muy grave, bloqueando cualquier actividad económica sostenible en Canarias”, insiste.

Es un tema que preocupa al Gobierno regional, “está muy en relación con las actuales circunstancias de fuerte vinculación a mercados internacionales y una dependencia del exterior que condiciona nuestra realidad agraria”, señalan desde su Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas. “La reducción de esa dependencia exterior es un objetivo al que este Gobierno no renuncia”, afirman.

Esta preocupación también se manifiesta en el Cabildo de Gran Canaria, la única institución local canaria con un área de su gobierno que se llama, precisamente, Sector Primario y Soberanía Alimentaria. Su consejero, Miguel Hidalgo, señala que tenemos un “ratio escandaloso de dependencia del exterior y uno de los objetivos principales de este grupo de gobierno es la soberanía alimentaria”.

“El movimiento ecologista fue de los que empezó a formular el concepto junto con los pueblos indígenas de Sudamérica –explica el portavoz ecologista– y hay confusión, no se trata de la búsqueda de la autarquía, sino de la capacidad de los pueblos para decidir cómo y con qué se alimentan”. Organismos internacionales aconsejan, añade, “disponer al menos de un cuarenta por ciento de la producción alimentaria básica en un territorio o país, o pierde la capacidad soberana de tomar decisiones sobre cómo, dónde y a qué precio alimentarse”.

Estrategias de desarrollo

“Sin soberanía alimentaria sería inviable cualquier proceso productivo de progreso”, afirma Reyes y pone un ejemplo: “El año pasado nos visitaron 15 millones de turistas y sin embargo tenemos casi un 50% más de parados que en 2009, cuando nos visitaron 8 millones de turistas. ¿Cómo es posible? Eso se explica en claves de sostenibilidad y, sobre todo, de soberanía”, dice.

Para los **ecologistas canarios** la estrategia que permita alcanzar la soberanía alimentaria pasa por dos claves en apoyo del sector primario: una red pública de suministro de agua a la agricultura garantizando agua a coste cero, a partir del agua depurada que ya paga el ciudadano en su factura del agua



Canarias no produce ni el 10% de los alimentos que consume

En sus 700.000 hectáreas de territorio, el archipiélago apenas dispone de un máximo de 150.000 hectáreas de suelo agrícola, cantidad absolutamente insuficiente para dar de comer a dos millones de habitantes y a 15 millones de turistas, “lo que nos pone en una situación francamente débil”, dicen los ecologistas canarios.

de abasto, lo “que nos haría enormemente competitivos porque, aunque es verdad que los suelos en Canarias son escasos, sí son de alto valor ecológico”; la otra sería la soberanía energética a partir de las energías renovables disponibles.

Narvay Quintero:
“Hay que promover el cambio de hábitos de consumo para reducir la dependencia del exterior”

Miguel Hidalgo:
“Estamos creando un banco de tierras abandonadas para que puedan ponerse de nuevo en uso”

“La soberanía energética está íntimamente ligada a la soberanía alimentaria y es un eje fundamental para la gestión sostenible del suelo agrícola”, insiste Reyes.

Pero la soberanía alimentaria “no es un problema específico del sector primario, no es sólo plantar

papas, es también almacenarlas, transformarlas cuando proceda y hacer que lleguen a los consumidores adecuadamente y en condiciones de calidad”, dice. Es decir, “entender la soberanía alimentaria como un elemento articulador del modelo económico de Canarias”, implicando, de modo especial, al sector turístico como gran consumidor de bienes y servicios.

Para el **Gobierno canario**, “el objetivo es generar las condiciones para que la dependencia del exterior se reduzca y este objetivo se puede alcanzar mediante dos líneas de trabajo –destaca Narvay Quintero, consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas–. Por un lado, promoviendo un sector primario cohesionado, modernizado y profesionalizado, que sea capaz de planificar la producción y comercialización de un producto de calidad y diferenciado. Por otro lado, promoviendo un cambio en los hábitos de consumo entre la ciudadanía para apostar por una alimentación saludable basada en un producto fresco, de calidad y con mayores garantías alimentarias”.

En esa primera línea de trabajo, su consejería trabaja en la actuali-



Plantación de forraje para el ganado en La Palma. | YURI MILLARES

dad en “reducir las ayudas del REA a productos que pueden producirse en las islas, con el objetivo (sin generar desequilibrios en el precio de la cesta de la compra) de que no reciba ayuda a la importación ningún producto que compita de forma directa con el elaborado en el archipiélago”, por ejemplo, y especialmente, el queso.

En la segunda y siendo Canarias “destino turístico de importancia mundial por su paisaje y buena parte de ese paisaje estar relacionado con una actividad agraria tradicional”, debe haber “una línea clara de apuesta por generar sinergias entre el sector primario y el de la restauración y el turismo”.

Esa sinergia “empieza a tomar forma y a convertirse en una realidad: hay ya cinco convenios firmados con otras tantas cadenas hoteleras y empresas distribuidoras para establecer canales de comercialización estables y que el consumo del producto local crezca en este ámbito”.

Para el **Cabildo de Gran Canaria**, “no solamente la isla, sino todo el archipiélago, debe ir creciendo paulatinamente en menor dependencia del exterior y mayor producción del interior, en definitiva, disponer de mayor producto local”, en palabras del consejero Miguel Hidalgo.

Eso significa “atender las tierras

Queso de cabra de cumbre (Gran Canaria). Izq.: arando tierras para sembrar millo (El Hierro). | MILLARES



LA LEY DEL SUELO

Gobierno de Canarias:
"Permite una segunda actividad vinculada al sector primario, lo que mejorará las rentas de los agricultores y ganaderos"

Cabildo de Gran Canaria:
"Nos crea una gran preocupación, por los usos permitidos en suelos de explotación agrícola, que no aclara"

Ben Magec:
"Es una tragedia, sigue entendiendo a Canarias como un simple solar y la condena a la imposibilidad de soberanía alimentaria"

de cultivo en desuso, apoyar al sector ganadero a tener su espacio incluso para el pastoreo y la trashumancia, generar empleo a la vez que recuperar un paisaje vinculado a la actividad agrícola y ganadera, sin olvidar a un sector pesquero que pasa por momentos muy delicados".

En este sentido, desde la Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria trabajan con la mirada puesta en reactivar la economía agraria, "primero, incentivando la demanda de productos que puedan ser plantados en la isla de Gran Canaria, donde las posibilidades son muchísimas; segundo, creando un banco de tierras abandonadas, tanto públicas como privadas, que puedan ponerse de nuevo en uso y dotarlas con los requisitos mínimos como riego, accesos, etc. (ya hay un equipo de técnicos elaborando el censo y unos convenios redactados para quienes quieran poner esas tierras en uso)", explica Hidalgo.

También hay una importante línea de inversión destinada a mejorar tanto la depuración de aguas residuales para uso agrícola, como la red de distribución y de impul-

sión de la misma.

Respecto a uno de los productos estrella de la isla, los quesos, se están desarrollando dos líneas de apoyo a las queserías, apoyo técnico para el asesoramiento in situ por personal especializado y apoyo económico para la mejora de las instalaciones así como a completar su legalización aquellas que lo requieran.

Ley del Suelo

En el debate sobre las medidas que necesita Canarias en su búsqueda de una soberanía alimentaria que haga de las islas un territorio sostenible, se ha introducido un elemento que genera posturas encontradas: la recién aprobada Ley del Suelo de Canarias.

Para su impulsor, el Gobierno regional, "es una herramienta clave" porque simplifica los procedimientos para legalizar las explotaciones ganaderas, dignifica la renta de los empresarios del sector pues les permite una segunda actividad siempre que esté vinculada a la principal (sector primario); para desarrollar esta segunda actividad se permite aprovechar construcciones ya existentes; simplifica la categorización de los diferentes tipos de suelo rústico; y, básicamente, se trata de mejorar los procedimientos urbanísticos y de legalización y abre la puerta a segundas actividades, lo que mejorará las rentas de los agricultores y ganaderos.

Preguntado el mismo día en que se aprobó esta ley, Miguel Hidalgo, consejero de Sector Primario y Soberanía del Cabildo de Gran Canaria, ha dicho a *Pellagofio* que "nos crea una gran preocupación por los usos permitidos en suelos de explotación agrícola, que no aclara. Podemos convertir el suelo agrícola en un parque temático vinculado al turismo y, al final, lo menos importante es la actividad agrícola, potenciando el uso según el interés de los propietarios".

Desde Ben Magec-Ecologistas en Acción, su portavoz Eugenio Reyes, habla de "tragedia" al referirse a "una Ley del Suelo que sigue entendiendo a Canarias como un simple solar. Que el 10% del suelo agrícola productivo, como dice esta Ley, se pueda convertir en actividades complementarias y hasta el 15% en las fincas productivas, prácticamente condena a Canarias a la imposibilidad de soberanía alimentaria".

● Mirando al futuro



Antonio Morales Méndez*

Sector primario y soberanía alimentaria

En la actualidad dependemos en Canarias en más de un 90% de la importación para abastecernos. Desde hace un par de generaciones en este archipiélago venimos dando la espalda al mundo rural. Y las razones no son muy distintas a las que se dan en otros lugares del planeta y tiene que ver con el capitalismo salvaje y su afán por acaparar el poder que les confiere controlar las tierras, las materias primas, las semillas, los fertilizantes, los alimentos procesados con enormes daños colaterales para la salud, los precios, la producción...

Pero el afán monopolizador no se queda en eso. No hay sino que mirar a nuestro alrededor para comprobar cómo las grandes superficies se adueñan del mercado pagando poco a los productores y cobrando mucho a los consumidores (en Europa han absorbido el 80%), cómo proliferan los "todo incluido", las ayudas a la importación frente a la producción local, las cadenas de distribución monopolistas, etc.

Por la seguridad y la soberanía alimentaria, por la necesidad de poner freno al consumo energético y por tanto al cambio climático, por la recuperación del paisaje y los usos tradicionales y por poner en valor de manera justa el trabajo de las familias que laboran la tierra, es preciso que volvamos la mirada hacia el planeta y, desde luego en Canarias, al mundo rural. Los núcleos de medianías se van despoblando año tras año. Uno de cada tres agricultores tiene ya más de 65 años.

Sin ninguna duda la producción y el consumo de proximidad deben ocupar un papel preponderante frente a la agricultura intensiva e industrial. Es preciso que se pongan en marcha políticas de incentivación de la producción agrícola y ganadera local y que se establezcan mecanismos correctores que permitan la continuidad de los asentamientos de la población en el medio rural.

Las actuaciones que defendemos desde el cabildo de Gran Canaria incluyen planes de asesoramiento a los productores en materia de medioambiente, calidad, mejora de la competitividad y fomento del asociacionismo, cooperación intermunicipal y el apoyo decidido a la agricultura familiar. Y trabajamos también por crear bancos de semillas, apoyar la compra pública, abaratar los precios del agua, realizar campañas de concienciación sobre el consumo responsable y cercano, fomentar la alimentación de calidad para nuestros niños desde la escuela, educar en el valor de la alimentación natural y próxima como base de la salud, los productos de cercanía y ecológicos en los mercadillos locales...

Por la soberanía alimentaria.

* Extracto del artículo escrito para 'Pellagofio' por el presidente del Cabildo de Gran Canaria. Versión íntegra en la edición digital (en pellagofio.es).

Para poner freno al cambio climático, por la recuperación del paisaje y los usos tradicionales de la tierra, es preciso volver la mirada hacia el planeta y, desde luego en Canarias, al mundo rural



Se recomienda el consumo moderado de alcohol



Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Su dedicación a la causa de una alimentación sana es tan intensa e inmensa, que incluso impulsó y consiguió que la Unesco reconociera la Dieta Mediterránea como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. ¿Está en peligro la dieta mediterránea?

— La dieta mediterránea está en peligro porque no se conocía el acervo cultural que hay detrás. Cuando una alimentación la limita a sus ingredientes, sin tener en cuenta la forma como estos alimentos se producen, se transportan o se consumen de acuerdo a unas tradiciones que a veces son milenarias, tienes el riesgo de producir alimentos que no pertenecen a la propia dieta mediterránea o a la dieta autóctona, aunque sean del mismo rango.

— ¿Hay otras dietas sanas por el mundo o tenemos la exclusiva con la mediterránea?

— Al lado de la dieta mediterránea está la dieta japonesa, son quizás las dos más sanas que existen. Y luego hay algunas otras que han ido naciendo, como la dieta nórdica y se habla también de la dieta atlántica. En cualquier caso, la dieta mediterránea es mucho más amplia que el mar Mediterráneo y de alguna forma expresa paisaje y expresa cultura. Aunque un canario se pueda sentir atlántico porque es atlántico, en realidad, cuando miras el paisaje y ves los árboles, la vegeta-

Lluís Serra Majem

Experto en Nutrición y Dieta Mediterránea

Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública en la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria desde 1995, también es director del Grupo de Investigación de Nutrición de la ULPGC. Impulsó la creación de la Fundación Dieta Mediterránea (que presidió durante 18 años) así como la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación, y en la actualidad, además, preside la ONG Nutrición Sin Fronteras... “En relación con la salud, el sistema alimentario es donde realmente está el problema y la solución”, dice.

“Canarias no es sostenible, necesita una política de Estado alimentaria y nutricional”

ción y las plantaciones, realmente es mediterráneo. Le puedes poner las coletillas que quieras, que al final en lo fundamental es mediterránea porque existen el aceite de oliva, el trigo o el millo como alimentos fundamentales.

— Tan sana nos la pintan que nos la venden a diario embotellada o empaquetada. ¿Dónde están la leyenda urbana, el marketing y la ciencia?

— Demasiado marketing. Hay muchos productos que se venden como “producto mediterráneo” porque llevan un dos por ciento de aceite de oliva, ¿y el restante 14% de grasas que llevan? Es publicidad engañosa. Evidentemente la dieta mediterránea no es algo estático. En ningún lugar del planeta ha habido tanto mestizaje cultural como en el Mediterráneo, porque si vemos las influencias fenicias, romanas, griegas y árabes en la alimentación, son muy grandes. Luego está el descubrimiento de América, que introduce la papa, el tomate y otros alimentos va evolucionando. ¿Qué no es mediterráneo? Primero, aquello que no se produzca en un contexto mediterráneo, de una forma sostenible y sin atentar a la diversidad y a la cultura mediterránea. Por poner algunos ejemplos que la gente entienda: la soja no es mediterránea, se produce en zonas deforestadas del Brasil y aquí se trae como ingrediente de una leche para hacer pensar a la gente que va a estar más sana tomándola; el aceite de

palma tampoco es mediterránea. En cambio, el kiwi puede llegar a ser mediterráneo en la medida en que lo estamos plantando en Canarias de una forma respetuosa con el resto de alimentos.

— Corren malos tiempos para una nutrición sana: a la barata fastfood se le ha unido una crisis económica sin precedentes que

“
Es triste que, siendo islas, estemos a la cola de España en consumo de pescado”

está empobreciendo a la gente. ¿Vamos hacia un mundo de pobres obesos y ricos sanos y bien nutridos?

— Lamentablemente, esta es la transición que estamos viendo. Pero el que engorda más es porque come más, no se puede engordar comiendo menos aunque sean alimentos insanos. El tema económico es importante, pero también hay un aspecto muy cultural: cuando una población sale de una crisis grande (por ejemplo, las islas Canarias de los años 40 y 50), deja mella en sus habitantes, sobre todo en las personas mayores que lo pasaron mal y muchos tuvieron que emigrar porque no tenían qué meterse en la boca. Ante esta circunstancia, al llegar la época de bonanza la gente reniega de lo suyo, del potaje que se hacía y les recuerda a la penuria, y buscan lo que se puede comprar fácil. Esto hace un menú que no es barato y sí hipercalórico, además tomando refrescos que incrementan el consumo de calorías de forma muy importante y sin apenas movernos.

— ¿El concepto “kilómetro cero” es una virtud o un objetivo de la dieta mediterránea?

— Virtud y objetivo. Es una virtud que por desgracia se ha perdido. Si nosotros analizamos en Canarias el sistema tradicional agrícola, ¿qué tiene? Gofio; papas; frutas, verduras y hortalizas variadas y todo el año; aceite de oliva; vino; leguminosas; nueces, aunque ya no se recogen, y almendras; carne de cochino y buenos embutidos; buena miel; de los mejores quesos del mundo (mayoritariamente de cabra y oveja; la leche de vaca no es dieta mediterránea); hasta tiene café! Tiene todos los ingredientes de una dieta mediterránea, pero el sistema tradicional no lo hemos hecho sostenible, ya que sólo proporciona alimentos a un porcentaje pequeño de la población.

— Muchos canarios están lejos de cumplir esta dieta y las tasas de obesidad entre la población del archipiélago están entre las mayores de Europa. De poco sirve darles una pieza de fruta a los escolares algunos días al mes, si al llegar a casa siguen bebiendo refrescos azucarados y comiendo bollería industrial a toda hora. ¿Có-



La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“
Además de contener arsénico y antibióticos, el panga carece de cualidades nutricionales”

• Ojo de pez

Todo un lujo escucharlo

Quedamos en la nueva Facultad de Ciencias de la Salud de la ULPGC, un edificio de estampa conocida por su ubicación en la principal vía de entrada a la ciudad, pero poco conocido por su función. Nuestro brillante entrevistado nos razonó la importancia de consumir productos km 0, sinónimo de una alimentación saludable, de favorecer la economía local y mil razones más que nos relató.

Tato Gonçalves

mo se puede cambiar esa tendencia y mejorar los hábitos alimenticios de la población?

— Hace falta un cambio muy profundo, que tiene que producirse en los colegios, pero tiene que producirse también en las casas. Se pueden conseguir avances significativos cuando todas las iniciativas confluyen en una misma dirección: acciones educativas y medioambientales, facilitar el acceso a alimentos más sanos entre los más desfavorecidos, políticas fiscales tasando determinados productos. Todo esto, combinado y haciendo que sea una política de Estado, es lo que [Fernando] Clavijo [presidente del Gobierno de Canarias] debería entender. Canarias necesita una política de Estado alimentaria y nutricional.

— Mirando la dieta alimenticia de la generación de nuestros abuelos, nuestros padres, nosotros y nuestros hijos, ¿cómo ha evolucionado?

— Han aparecido en la ración alimentaria un montón de alimentos que llamamos “ultraprocesados”. Son alimentos fabricados por la industria alimentaria (a veces canaria, pero muchas veces multinacional) que incluyen bollería o aperitivos en una bolsa que se abren y se consumen en cualquier momento

“

Hay que facilitar el acceso a alimentos más sanos y promover políticas fiscales tasando determinados productos”

La soja se produce en zonas deforestadas del Brasil, ingrediente de una leche que hace pensar a la gente que va a estar más sana”

y ha inundado nuestra alimentación. Hace 50 años ese consumo no existía, era cero. Por lo tanto ha sido un cambio muy importante y negativo. Otro cambio igualmente negativo y significativo es que tenemos los consumos más bajos de ensaladas y vegetales de España y no debería ser así.

— ...

— Un tema para mí triste es que,

siendo islas, deberíamos tener uno de los mayores índices de consumo de pescado de España y, sin embargo, estamos a la cola. Esto no se debe solamente a una cuestión de precios o de preferencias, que también. Se trata, fundamentalmente, de disponibilidad de flota pesquera canaria y ésta se ha reducido mucho en los últimos años, sobre todo porque no ha podido salir a faenar a la costa del Sahara como lo hacía hasta hace 30 años.

— El canario come poco pescado, pero le gusta la carne.

— Es un consumo relativamente moderado, básicamente porque hay menos disponibilidad. Esto lo vimos en la Encuesta Nutricional de Canarias que hicimos hace unos años. Esto es bueno.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— El bienmesabe, un postre canario que expresa lo bien que uno se siente en una tierra como ésta, donde la gente te acoge y te pone en la mesa lo mejor de cada casa. Yo tengo la suerte de tener una pequeña finca cerca de la cumbre y cuando no viene un vecino con unos huevos, viene con un queso. Ese es el sabor dulce que te queda de la gente.

“Canarias tiene todos los ingredientes de una dieta mediterránea”, dice el catedrático de la ULPGC Lluís Serra. | TATO GONÇALVES



Consume productos de Gran Canaria
CERCAÑÍA + FRESCOR + CALIDAD

DISEÑO: PELLICER/FOTO: TATO GONÇALVES

Historia oral

Tras las fogaleras, el baño de las cabras en el mar

La fiesta que celebraban los guanches el día del solsticio de verano y que, tras la conquista, los isleños han seguido celebrando como fiesta de San Juan, tiene en los cabreros tinerfeños una singular tradición.

YURI MILLARES

Moisés García, pastor de Los Realejos (bisnieto de cabrero, nieto de emigrante a Cuba, hijo de **gangochero***, explica), fue el primero en llegar a la playa del muelle del Puerto de la Cruz para bañar su pequeña manada de 20 cabras.

Sus animales caminan a diario, "porque yo no tengo corral propio: las tengo en un barranco, las llevo para otro. Esta noche mismo se han quedado sueltas; tengo un par de ellas que son más majaderas y tengo que echarles algo de cereal, pero por lo general, como yo las he criado a todas, las ordeño sueltas, y llevándoles agua y echándoles un poco de grano en cualquier sitio, vamos fluyendo y buscando pastos".

Llegó a la ciudad caminando desde el día anterior, pero se quedó a dormir debajo de un puente y no pisó los callaos de la playa hasta las siete de la mañana. "Me quedé en el barranco, porque había mucha gente en la playa con la hoguera", dice.

Era noche de San Juan y en todo el archipiélago ardían las **fogaleras***. La tradición es bañar las cabras "la noche de San Juan, antes de que salga el sol –continúa–. Un año estuve con luna llena y el agua llegaba hasta arriba y no las pude bañar hasta por la mañana, pasé una noche de tortura vigilando porque se querían marchar".

Papas verdes

La razón por la que está aquí, explica, es "el solsticio de verano" y "lo ideal sería, antes de bañarlas, haberlas desparasitado por dentro con algún desparasitario como papas verdes y después darles el baño por fuera. Entonces, al no tener miserias, tiene más lógica hacer frente a problemas de fertilidad por estrés; en el baño con el agua y sal hay como un nuevo nacimiento".

A las cabras no les gusta mojar-se, pero, "hay que hacer un esfuerzo para bañarlas", insiste, y así lo hizo él una mañana de bruma en la que el alisio no dejaba ver el cielo. "Los antiguos pastores decían que se baña la cabra y se baña uno. No sé si es superstición, es bueno pa-



● Hablar canario

"Para que se revolcasen y prosiguiera la vida"

Y.M.

"Eso se dejó de hacer a principios de los años 60, con el boom turístico las cabras apestaban", dice Manuel J. Lorenzo Perera del baño de las cabras en el mar. "Se hacía aquí, en el muelle de Puerto de la Cruz –continúa–, pero también se hacía en Los Realejos, y allá en Buenavista del Norte (en Teno, en Los Carrizales, en Masca) y en algunos lugares del sur, aunque yo lo del sur no lo conozco, porque no lo he estudiado, pero esto de aquí sí".

La razón la "indagamos nosotros entre los pastores viejos, Adrián Morales García y otros. ¿Por qué bañaban las cabras? Y me decían 'por tradición'; y en el año 1974, estando en Teno Alto con un señor que se llamaba Modesto Martín Dorta, que tenía 92 años de edad, me dice: 'Las bañábamos para que se revolcasen y entraran en celo, para que prosiguiera la vida'".

Los (casi) 81 años de Yayo

Eulalio Suárez (*Yayo*), cerca ya de cumplir los 81 años esta mañana de San Juan de 2017, lo ha visto muchas veces. "Nací en el 36 a dos minutos de aquí, en la calle San Felipe", dice asomado a la playa del muelle de lo que entonces era el Puerto de la Orotava.

Alrededor del muelle lo que había eran plataneras, recuerda, "y pescadores, ¡pero pescadores!, que hoy no quedan", insiste, para remarcar el gran número de barcas y marineros que poblaban esta orilla de callaos y los dos brazos de diques de este refugio pesquero mientras él, con nueve o diez años, jugaba al boliche en la plaza hasta que su padre le daba un silbido desde casa.

Al norte del muelle, estrechas calles conforman la zona llamada Las Ranillas, por donde venían los cabreros con sus manadas la madrugada del 24 de junio y ponían las cabras "en un callejón por donde no pasan los coches y lo cagaban todo, y por eso lo llamaban el Callejón Cagado, y también está el Camino de las Cabras aquí encima, donde ahora está el hotel El Tope", señala las rutas por donde veía venir las cabras pa-

Moisés García, de Los Realejos, fue el primero en mojarse. | Y.M.



ra el baño en el mar cada día de San Juan.

fogalera. "Las hogueras clásicas de San Juan y San Pedro, las llama el pueblo generalmente *fogaleras*, término cuya procedencia galaica o lusitana nos parece evidente" (Agustín Millares Cubas, *Cómo hablan los canarios*).

gangochero. "Se conocía enantes por *gangocheros* a los que, hombres o mujeres, se dedican a comprar en el campo frutas y verduras, cuando las jallaban a buenos precios. Y luego venían a Santa Cruz y a La Laguna, vendiéndolas de puerta en puerta, cobrando algunos cuartos por ellas, pero saliendo siempre más baratas que en La Recoba" (cita a Antonio Martí el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).



Desde Benijos, Avelino Donis llega a la playa para bañar 120 cabras. | YURI MILLARES

El cabrero Juan Jesús González, que ha venido de Los Realejos, entra en el agua con una de sus cabras. | Y. MILLARES

ra todo el mundo, cambia la energía, el agua nos purifica; debía hacerse más a menudo", explica. Él así lo hizo.

El más veterano

Juan Jesús González también es cabrero de Los Realejos e igualmente llegó caminando. Tiene unas 250 cabras, pero sólo trae una parte de ellas.

"Soy uno de los más viejos que queda trayendo las cabras al baño en el mar. Tengo 42 años, hoy es mi cumpleaños –sonríe– y con 15 años ya venía. Lo hacían nuestros padres y nuestros abuelos y lo seguimos haciendo por conservar la tradición", dice. Una tradición que explica así: "Se traían aquí a bañarlas porque tal día como hoy se le sueltan los machos a las cabras, para que salgan en celo".

Y así, desde que amanece, la playa de callaos (frente a la que se extiende un estrecho brazo con las aguas interiores del viejo refugio pesquero) es un continuo ir y venir de cabreros y, especialmente, sus hijos y otros niños, arrastrando, empujando o llevando sobre los hombros cabras, cabritos y hasta machos a los que introducen en el agua para el ritual chapuzón.

Callaos arriba, las manadas permanecen juntas –varios cientos de cabezas–, arrimadas a la pared y, en algunos casos, con las ubres cargadas de leche que los pastores van ordeñando y vendiendo a vecinos que se acercan expresamente a ello.

Siete manadas

"Hoy han venido siete manadas de cabras... Y uno con unas pocas ovejas", hace recuento Amílcar Fariña, presidente de la Asociación Cultural Amigos del Baño de las Cabras en el Mar.

Desde 2002 esta asociación organiza, junto con un grupo de cabreros, esta cita anual que en 1984 y durante unos años inició el Colectivo Cultural Valle Taoro (con el historiador y antropólogo Manuel J. Lorenzo Perera al frente) y después continuó convocando el folclorista y etnógrafo Jesús Dorta Díaz (conocido como *Chucho Dorta*) hasta su fallecimiento y su relevo por Fariña.

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Mercado del Puerto. Lucía Artiles y su hijo Néstor Curbelo combinan pescadería y tasca con cocina de la pesca. | TATO GONÇALVES

to con mojo están entre los platos más habituales. Destacan, por la materia prima que emplea, sus churros de pescado con gallo de San Pedro o sus croquetas de pescado hechas con fula de altura.

El **Mercado de Vegueta** le siguió los pasos en 2015, aunque en 2017 ha renovando su espacio gastronómico bajo la batuta del chef Ángel Palacios (una estrella Michelin en Madrid con su restaurante La Broche).

Con la tasca La Barra emprende un proyecto más amplio que incluye una decena de puestos de mercado (Saborealo) que "nos vinculan mucho al ADN de la isla, porque al estar dentro del mercado podemos nutrirnos de productos como quesos, carnes, mariscos, pescados, embutidos, latas haciendo un cierre de círculo donde tocamos mucho el producto con una cocina creativa", explica, una "cocina de nueva tradición con un nuevo concepto culinario más abierto y versátil" amparada bajo su marca gastronómica By Traddiction,

Para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* ha puesto en práctica esa cocina creativa-divertida con un producto muy escogido y mejor tratado.

En este caso, el Langostino Real (cultivado en Ingenio de forma sostenible, con alimento ecológico, sin aditivos químicos), tan fresco que lo recibe vivo varios días por semana y tiene a la vista en un acuario. Y lo ha hecho en unas recetas pensadas para mostrar diferentes texturas del langostino "que realcen esa magia que tiene", como un *carpaccio* que versiona el tradicional pescado encebollado.

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

Espacios gastronómicos fieles a la esencia del mercado

Los mercados de Vegueta y el Puerto, en Las Palmas, se consolidan como lugares donde lo más fresco y cercano te lo llevas en una bolsa... o lo comes allí mismo de la mano de una veterana pescadera o de un chef de currículum impresionante.

Y. MILLARES

En línea con la evolución de los mercados en el mundo y las nuevas tendencias de consumo (producto cercano, fresco y asequible que se puede comer en el propio mercado), los mercados municipales de Vegueta y del Puerto, en la ciudad de Las Palmas, han emprendido en los últimos años reformas para adaptarse y acoger estos nuevos espacios gastronómicos.

En el **Mercado del Puerto** (gastromercado desde 2012) destacan dos puestos que aúnan las dos caras que ofrece una de las recovas más veteranas de la ciudad, históricamente vinculada a la actividad portuaria: pescadería y tasca especializada en pescado.



Mercado de Vegueta. El chef Ángel Palacios (una estrella Michelin) con Langostino Real vivo... que presenta aquí en carpaccio. | GONÇALVES/MILLARES

lizada en pescado.

Antonio Artiles, marinero que navegó las cercanas aguas del banco pesquero canario-sahariano, dejó un día la mar para emprender como pescadero... y fundó una decena de pescaderías en Gran Canaria. Al jubilarse, la del Mercado del Puerto pasó a manos de su hija Lucía. En realidad eran dos, una para pescado fresco y otro para el congelado que Lucía convirtió, en agosto de 2014, en la tasca Trasmallo y la pescadería Lucía Artiles.

"Básicamente cocino lo que siempre se ha hecho en casa", explica la pescadera y, ahora, restauradora. Calamar, taquitos de cazón en adobo o taquitos de cheme fri-

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

Cecina de cabra majorera, el mito se hizo realidad

Entre todo lo interesante, variado y sorprendente que acaeció en ambas sedes de la experiencia gastronómica The House by Heineken, en Santa Cruz de Tenerife y en Las Palmas de Gran Canaria, me apetece recordar aquí la ponencia que desarrolló el chef majorero Marcos Gutiérrez (Casa Marcos, La Oliva, Fuerteventura) que, acompañado para la presentación por el maestro cortador Fran Alonso (dos récords mundiales Guinness, El Guachinche del Jamón), desarrolló ante el público lo que constituyeron, sin duda, extraordinarios ensayos con la cabra majorera (y también el cochino negro).

Me hablaba el profesor Rogelio Quintero, y de esto hace muchos años, de una cecina de cabra de Fuerteventura y a mí esa definición, o producto definitorio, me llamaba la atención. Hubo épocas en las que frecuentaba mucho la isla majorera –me encanta Fuerteventura– y nunca encontré

Frecuentaba mucho la isla y nunca encontré aquella cecina: era algo así como un mito en el ámbito gastronómico, como San Borondón en el de la leyenda

aquella cecina por más que preguntaba: era algo así como un mito en el ámbito gastronómico como San Borondón en el de la leyenda.

Tanto en el Palacio de Carta de la capital tinerfeña, como en el Palacete Rodríguez Quegles en la grancanaria, tuve esa gran revelación de manos de Marcos Gutiérrez, que compartía intervención con el especialista en sobrasadas Xesc Reina, que también dejó un fenomenal regusto –nunca mejor dicho– con piezas de tres y

cinco meses de curación, curry, con chocolate o queso azul o de Mahón.

Gutiérrez se escoltó nada menos que en Alonso y dejaron patente la gran potencia, la preciosidad gustativa de la que es capaz esa cecina o jamón de cabra, a la que acompañaban otros ensayos del cocinero de La Oliva, que se ha sumergido de lleno en busca de legados del pasado, con el animalito como materia de origen (paletilla, pata y tocino de cabra; también chorizo y lomo curado de cochino negro).

El asombro del maestro cortador

Qué simpático detalle de Fran Alonso, cuando detalló su asombro al recibir la pata de cabra para proceder a su corte. “Yo, que estaba con los preparativos concentrado y por eso de la costumbre, reaccioné poniendo los brazos como para recibir una pieza de al menos ocho kilos; cuando Marcos me pasó la pieza de apenas dos kilos me quedé perplejo; ¡algo así como el que se dedica a tocar música con un guitarrón y le pasan un timble!”

Ratos de lujo, como dije, en las dos sedes. Dejaron patente las posibilidades de un producto que el titular de Casa Marcos quiere perpetuar para el futuro. “Yo me dedico a lo que me dedico, a la faceta culinaria. Pero, al margen y como incluso respeto a nuestros antecesores, me dedico a rescatar lo que antes era manejo habitual de nuestros mayores.”

“Estos ensayos –prosiguió–, en los que me propongo perseverar, sirven para que quizá en unos 40 años estén plenamente asentados en la cultura culinaria de Fuerteventura, ¡qué mejor legado!”

En las pantallas primeros planos, cocinero y cortador apostillaban las bonanzas de una cecina rotunda, limpia, nítida en textura, con finura gustativa... Mientras Alonso daba indicaciones del tipo de corte respecto al del jamón ibérico, el titular de Casa Marcos seguía aportando referencias jugosas.

“Para la tocino, simplemente he seguido la recomendación de nuestros mayores. Ellos llevaban la cabra abierta a lavar al mar. Al parecer, y se puede constatar, esta técnica hacía que la carne resultase menos salada, al contrario que si se hacía con agua dulce.”

Todos pudimos probar. Pasaban los cortes, viva fuerza cromática, en un ir y venir de sabores ricos, fuertes, sí, pero desprovistos del rastro animal desagradable, mientras los ponentes disfrutaban también proporcionando anécdotas y detalles técnicos. Incluso, Alonso animó a una persona entre los presentes a ponerse un rato con el cuchillo y que luego expresara sus sensaciones.

¡Parece mentira, esto es cabra! Yo me ceñí a mi mítica cecina, pero he de reconocer que la pata asada, al igual que la del cochino, son una maravilla... y qué decir del lomo de cochino negro. ¡Fuera de lo común!

• Árboles de Canarias



Juan Guzmán

El Pino Muralla, uno de los grandes de Gáldar

Junto a la encrucijada donde confluyen los municipios de Moya, Santa María de Guía y Artenara, se sitúa el suelo más joven de Gran Canaria. El fenómeno eruptivo de hace sólo 2.700 años (muy poco tiempo en términos geológicos) dio lugar a una caldera y a una importante acumulación de picos negros, piroclastos que sepultaron una amplia superficie del pinar que existía en la zona. La caldera, conocida como de los Pinos de Gáldar, recibió directamente el fitónimo forestal ante la presencia muy cercana de varios descendientes ancestrales de *Pinus canariensis*.

El grupo de los Pinos de Gáldar se encontraba conformado por apenas una veintena de pinos centenarios. Antaño y antes de que se reforestara la zona, estos árboles eran visibles desde lejos, dominando sobre las faldas de la caldera volcánica del mismo nombre. Actualmente puede aplicarse el dicho de que “los árboles no dejan ver el bosque”, o, más en concreto, “no dejan ver a los supervivientes del viejo bosque”.

El botánico Águedo Marrero apuntaba en *Rincones del Atlántico* (2006) que en 1962 se contabilizaron diecinueve ejemplares, pero que en la actualidad este número se ha reducido prácticamente a la mitad, cayendo abatidos o secando en pie hasta ocho y presentando un estado preocupante de salud hasta seis de ellos. Las causas de este ocaso son difíciles de evaluar. En todo caso, los cambios producidos

por la mayor presencia de arbolado, pese a la mezcla genética, no debiera considerarse como una influencia negativa.

De entre los antiguos integrantes que aún se sujetan a este reciente suelo, sin desmerecer la monumentalidad del resto, a mí me cautiva, especialmente, el que se localiza sobre la coordenada 28° 25' 32" N y 15° 37' 07" W. La singularidad de este árbol radica en su porte de candelabro y en su sección alargada y elíptica, lo que le concede un aspecto de árbol muralla. El Pino Muralla consta de tres pernadas dispuestas en serie, una central que hace mucho tiempo se secó y dos laterales que la van engullendo poco a poco, como si fuera una cremallera.

El perímetro del trío es de casi ocho metros, con una longitud de pared de tres metros, mientras que la altura de la bóveda se aproxima a los veinte metros.

Ni ‘castrado’ ni ‘acuevado’

Cabe indicar que la pernada seca central presenta cortes rectos, lo que permite adivinar que fueron cortados por la mano del hombre, quizás “enganchandas” por los leñadores de la época pudiendo ser este el motivo principal de debilidad. Como aspecto positivo se puede indicar que el árbol no se encuentra “castrado” o “acuevado”, es decir, que no presenta huecos en su base, concediéndole una mayor estabilidad biomecánica a la vez que se reduce la posi-

CUADERNO FORESTAL
Resulta aventurado el cálculo de la edad del árbol, aunque como edad mínima seguramente nos quedaremos cortos con 350 años (foto J. Guzmán).



Su cara norte, tanto en la corteza de la pared como en toda su extensión en altura, se encuentra acolchada por una completa colección de musgos y líquenes

bilidad de que prenda la tea interna en un incendio.

El Pino Muralla posee unas largas ramas bajas, testigos de que durante mucho tiempo no tuvo vecinos cercanos. Muy cerca de este sorprendente ejemplar discurre una vía pecuaria que va de norte a cumbre, probablemente antes de la repoblación la zona debió contar con extensos y ricos pastizales.

Resulta demasiado aventurado el cálculo de la edad del árbol, aunque probablemente la gran pernada central es muy anterior a las dos laterales. Como edad mínima seguramente nos quedaremos cortos con 350 años.

Una característica fisiológica que responde a la especial orientación de este ejemplar frente a los alisios húmedos, es que su cara norte, tanto en la corteza de la pared como en toda su extensión en altura, se encuentra acolchada por una completa colección de musgos y líquenes que a menudo funcionan como esponjas de captación horizontal del recurso básico.

Lamentablemente, los Pinos de Gáldar han sido escenario de, al menos, dos tragedias de asesinato, una en 1916 y otra en 2015. La primera, un farmacéutico, advertida por carroñeras como el cuervo y el guirre –hoy casi desaparecidos– y la segunda, un ventero, por el hallazgo de unos senderistas. Pero basta de muerte y tristeza, preservemos estas singulares y majestuosas creaciones para que los únicos sentimientos que reinen sean la alegría y la paz interior.