

Entrevista

Alberto González

“El ADN de las uvas canarias en estudio va a traer muchas alegrías y sorpresas”



Atlántico

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias

Un chef australiano entre chernes, atunes y sardinitas en el restaurante Pier 19

Gastroclub

25º aniversario

Domínguez, la evolución del ‘vino de Tacoronte’

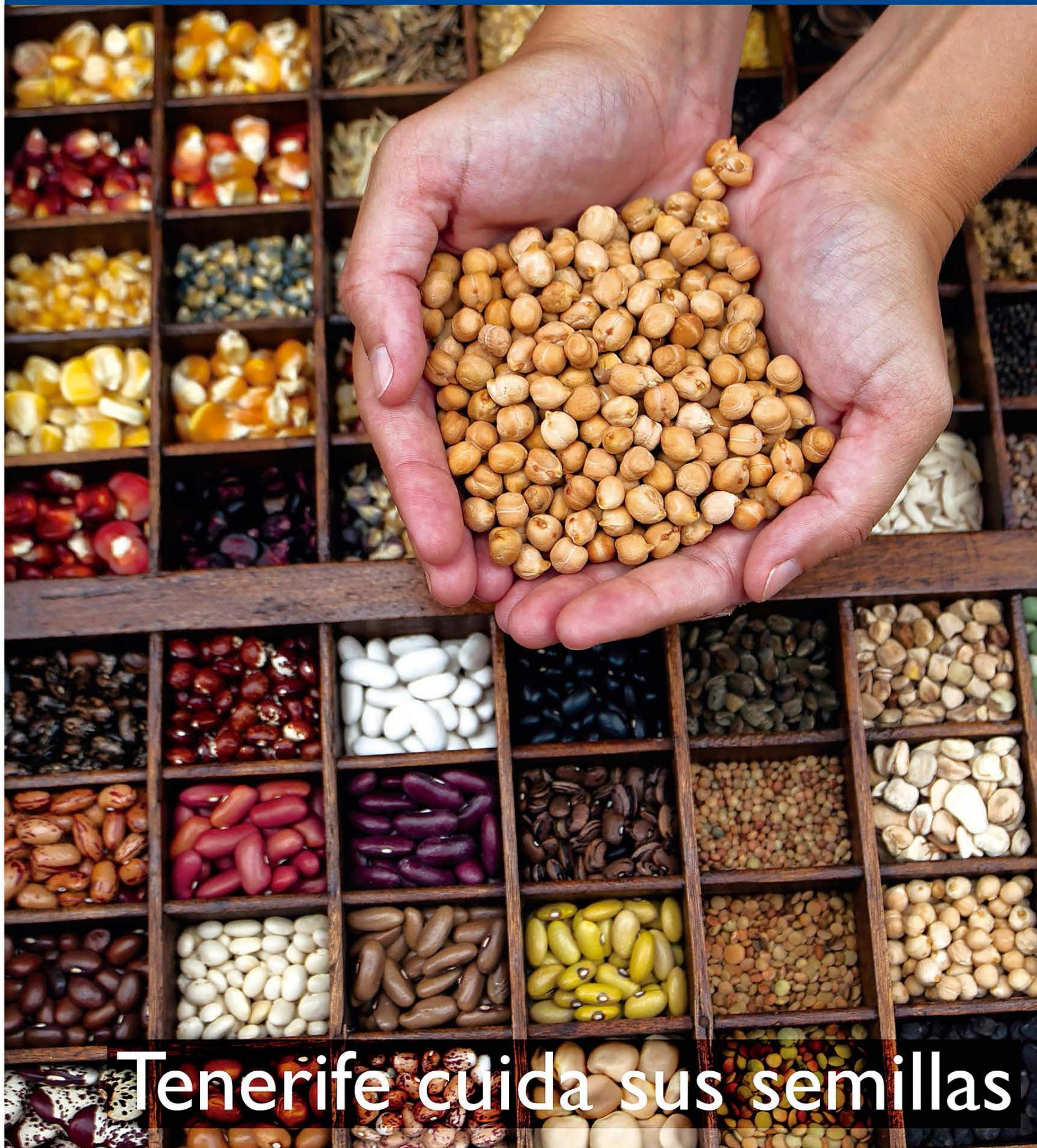


# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 56 - septiembre 2017

Colección didáctica de semillas tradicionales de Tenerife (foto Tato Gonçalves).



## Tenerife cuida sus semillas

# El reportaje

YURI MILLARES

La pérdida del patrimonio agrícola de Canarias, una realidad que en las últimas décadas se ha acentuado por falta de relevo generacional entre los hombres y mujeres que han recibido y preservado el legado de semillas de todo tipo, es alarmante. Fruto de esa preocupación se han ido creando en las islas diversos bancos de semillas. El Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), fundado en 2003 por el Cabildo de Tenerife como banco de germoplasma agrícola regional, ha sido pionero en el archipiélago [ver artículo adjunto "Tenerife cuida sus semillas"].

La labor de este tipo de bancos de semillas agrícolas pasa, antes y después del ciclo de conservación en sus propias instalaciones, por recuperar dichas semillas antes de que se extingan y devolver una parte de ellas al campo para que sigan cumpliendo su función (como fuente de una dieta alimenticia de calidad y de una identidad cultural y gastronómica) en manos de agricultores que actúan como rescataores y mantenedores de la biodiversidad. *Pellagofio* ha acompañado a técnicos del CCBAT para conocer a dos de ellos.

## Palmero en Valle de Guerra

La primera visita nos lleva a una finca en Valle de Guerra. "Tengo semilla de unos cuatro millos distintos, pero me voy a quedar con uno solo. Y cinco o seis clases de frijoles y me voy a quedar también con uno nada más. Lo voy a abandonar, porque ya no puedo más...", dice, pidiendo que no citemos su nombre. Palmero de nacimiento, se estableció en Tenerife en febrero de 1979 y desde entonces ha estado trayendo toda clase de semillas antiguas que su familia venía cultivando en Los Sauces, en el norte de La Palma.

"Llevo arrastrando con esas semillas un montón de años y ya me hice viejo y a nadie le interesa nada", añade. "Cuando dices eso nos duele, pero lo entiendo", le habla Desirée Afonso (técnica del CCBAT), dispuesta a recoger esas semillas antes de que se pierdan.

Toda la vida ha estado conservando esas semillas "porque me gustan y me da como pena... Ya ni en Los Sauces hay. Todo el mundo ha siembra ahora de ese americano". Es una cosa "que no se entiende", recalca, porque es de "menos calidad y produce menos, pero la gente tiene que comprar el del paquete y sembrarlo. Y después yo ando como en un circo a ver dónde lo siembro para no tenerlo al lado y poder seguir manteniendo el mío".

Ese "circo" no es otra cosa que "el problema de la polinización cruzada", explica Agustín Julián (ayudante técnico del CCBAT), que se produce cuando se cultivan en parcelas contiguas distintas semillas de millo. "Se le casa y le sale un frangollo, le sale lo menos que espera!", exclama el agricultor. "Se le hace una sola clase de millo y no se sabe lo que sale. No será malo ni bueno, para ya no tiene el millo enano cuando le conviene, puede salir



## Rescatadores de la biodiversidad agrícola de Canarias

Canarias posee un patrimonio agrícola único, pero, como ocurre en el resto de mundo, semillas industriales que producen unas pocas multinacionales y su control del mercado están terminando con esta biodiversidad. La utilización de semillas de variedades tradicionales es la mejor estrategia para su conservación.

una mata grande, otra pequeña y ya no lo controla más". De hecho, para evitar ese cruce entre sus propias semillas de millo, tenía que sembrar "en diferentes sitios o en distintas épocas: puedes sembrar en la misma huerta pero con un mes de diferencia, que ya se le quita la espiga que le salió a uno y así no se le casa con el otro".

**El frijol pinto es el "más antiguo" y lo planta entre febrero y marzo, "porque antes el viento le deja media cosecha y después se enceniza"**

**Estrella identifica el sabor de las semillas tradicionales que cultiva con recuerdos y enseñanzas que le transmitió su abuela**

Señalando lo que trae en un balde, dice "éste es el millo que me voy a quedar". No lo conoce por ningún nombre específico. "Es un millo

enano, fuerte y da una piña más o menos grande, una por planta. Con espiga y todo, puede ser que coja metro y medio. Es el más cómodo, lo manejo mejor".

### La judía más antigua

En otro balde muestra "la judía más antigua que había en La Palma, pinto le decíamos allá". La siembra entre febrero y marzo y la recoge a los tres meses, "porque si la siembra antes el viento le deja media cosecha y si la siembra después se enceniza". Y tenía la judía rayada, "que es productiva y fuerte, lo que pasa es que la pinto es la mejor para comer".

Para conservarlas hasta la siguiente siembra, evitando la aparición del gorgojo, a estas semillas de frijoles les pone una mezcla de cal y azufre. Otro remedio alternativo es "quemar un poquito de azufre, lo manda dentro del garrafón, lo tapa y con el humo se muere también".

Como ocurre con el millo, las judías que tiene proceden de La Palma. "Mi abuelo sembraba de esas. Siempre había al fuego un caldero de judías; se acababan unas, ponían otras. Si llegaba gente que venía de otros pueblos, le daban un plato de judías y un pedazo de pan



Judía 'pinto' cultivada en Valle de Guerra, a donde llegó desde La Palma. | GONÇALVES

y con eso tiraban. No había más."

### Para alimento de su hijo

La sabiduría y serenidad que transmite este agricultor veterano, cansado ya del esfuerzo realizado para conservar tanta biodiversidad y deseoso de que otros cojan el relevo, tiene su contrapunto en la otra visita que hacemos. Estrella Salamanca, agricultura ecológica en Los Realejos, observa ilusionada como va transformando los mil metros cuadrados de terreno que ha arrendado, viendo crecer toda clase de cultivos y siempre buscando semilla local. Una finca que ha llamado Sembrando Bio y así la tie-

ne en Facebook, para intercambiar opiniones y experiencias.

"Yo soy una forofa de la ecología -ríe- y ya tengo un ochenta por ciento plantado con semilla de variedades canarias y quiero llegar al cien por cien". Incluso va creando su propio banco de semillas. "Sí, en casa las pongo en unos botes con su etiqueta, con su fecha y siempre pongo dónde la conseguí, por si necesito volver a buscar de esa semilla: si es propia, de intercambio, del CCBAT, de la Red de Semillas, si es comprada..."

Consumidora de producto ecológico desde hacía algún tiempo, al quedar embarazada y ante la difi-

Semillas de la colección del CCBAT. Izq.: Estrella entre sus habichuelas canaria. | GONÇALVES



## Tenerife cuida sus semillas

Las semillas de variedades tradicionales hay que conservarlas, pero también visibilizarlas, a fin de fomentar su demanda entre los consumidores, labores que realiza el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife.

DESIRÉE AFONSO MORALES\*

A partir de los años 60, tuvo lugar una auténtica revolución en el modo de producir los alimentos. Conocida como Revolución Verde consistió, entre otros factores, en la obtención de variedades agrícolas altamente productivas, adaptadas al uso de fertilizantes de síntesis y otros avances tecnológicos con el fin de "acabar con el hambre en el mundo". De esta forma se sustituyeron las variedades tradicionales, por variedades mejoradas, adaptadas a funcionar en este nuevo "paquete tecnológico".

Estos cambios en el modelo productivo trajeron consigo una drástica reducción en el número de especies y variedades utilizadas en la alimentación, fenómeno conocido como "erosión genética". Ante la pérdida creciente de diversidad agraria hubo la necesidad urgente de recolectar y conservar los recursos fitogenéticos que inevitablemente se iban a perder y que debían conservarse para las generaciones venideras. Bajo esta consigna se crearon las grandes colecciones de germoplasma de los grandes centros internacionales.

En España, el primer banco de semillas fue creado en 1966 en Madrid y aún se mantiene en la actualidad. Pero no es hasta 1993 cuando se desarrolla el Programa Nacional para la Conservación y Utilización de los Recursos Fitogenéticos, que culmina con la creación del Centro de Recursos Fitogenéticos, ubicado en Madrid. Éste es el banco de referencia a nivel nacional.

### Canarias, punto caliente de biodiversidad

En Canarias existe una enorme diversidad en cuanto a los factores físicos que componen su geografía. Esta diversidad geográfica ha propiciado la existencia de un amplio abanico de sistemas agrarios tradicionales, que aprovechan el territorio de forma eficien-

te y que son la cuna donde se conserva la enorme diversidad de especies cultivadas en las islas.

Esta biodiversidad agrícola, además, se ve favorecida por la situación estratégica del archipiélago como lugar de intercambio tricontinental. El tránsito marítimo, unido a los procesos migratorios que han tenido lugar a lo largo de la historia, ha propiciado la entrada y adaptación de multitud de especies que han encontrado en las islas un territorio similar al de sus zonas de origen, pudiendo desarrollarse y diversificarse con el paso de las décadas hasta convertirse en un patrimonio agrícola único.

### La obtención de variedades agrícolas altamente productivas trajo consigo un fenómeno conocido como erosión genética

### El CCBAT desarrolla la actividad de un banco de germoplasma que aplica los protocolos establecidos a nivel internacional

En la isla de Tenerife, los principales sistemas agrarios que albergan la mayor parte de la biodiversidad cultivada se sitúan en las medianías. Esta franja de tierras entre los 300 y los 1.000 metros en la vertiente de barlovento y algo más arriba en la vertiente sur, es donde se ha conservado la mayor parte de la agricultura de subsistencia, en lo que se conoce como policultivos de secano.

La trilogía de cultivos mantenidos en esta zona está constituida por los cereales, las papas y los frutales, a los que hay que añadir las hortalizas, las leguminosas y las forrajeras. Cada uno de estos

elementos, a su vez, está conformado por multitud de variedades, fruto de la selección por parte de los agricultores y de la adaptación a esta gran variación de condiciones edafoclimáticas.

La enorme diversidad agrícola que alberga el archipiélago, en general, y Tenerife, en particular, es de sobras conocida. A nivel institucional, el Cabildo de Tenerife fue pionero en Canarias al promover la creación de un banco de germoplasma agrícola regional. Así, en 2003 nace el **Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT)**, que trabaja con el objetivo fundamental de recuperar y conservar la biodiversidad agrícola local de la isla.

El CCBAT desarrolla las actividades propias de los bancos de germoplasma, aplicando los protocolos establecidos a nivel internacional. Para tal fin se llevan a cabo labores de recolección y conservación (en laboratorio, a una temperatura y humedad que permiten que sean viables durante décadas), caracterización (labor imprescindible que permite conocer en profundidad la biodiversidad que se está conservando), multiplicación (cuando la cantidad de semillas es baja, se llevan al campo donde se obtienen nuevas simientes) y documentación (toda la información debe estar correctamente almacenada y disponible para los usuarios).

Todo aquello que no se usa tiende a desaparecer. La utilización de las variedades tradicionales es la mejor estrategia para su conservación. Pero, además de conservarlas, es necesario estudiarlas y visibilizarlas mediante distintas herramientas de valorización que permitan darlas a conocer y así fomentar su demanda por parte de los consumidores.

**Más información**, en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)).

\* Jefa de Unidad Técnica (CCBAT).

cultad hace unos años para conseguir los alimentos que quería dar a su hijo con esta certificación, decidió que "si no lo consigo, lo planto yo". Y así fue como se hizo agricultora para el autoconsumo ("autodidacta total"), pero vendiendo el excedente a tiendas ecológicas con lo que, además, recibe unos ingresos que le permiten hacer frente a los gastos.

Visitando su huerto, muestra orgullosa sus habichuelas ("yo la llamo habichuela canaria y no tiene prácticamente enfermedades en comparación con las variedades comerciales, tampoco tienen hebra y es una variedad muy rica"), sus pepinos amarillos ("la gente al verlos dice que 'están viejos', comparándolos con el pepino largo del supermercado que es verde, pero les regalo para que lo prueben y entonces vuelven y desde que tengas pepino de ese me guardas") o algunas de la siete u ocho variedades de tomate canario que cultiva ("pero no quiero que se hibriden, así que primero planto uno, empiezo a recoger cosecha, planto después otro y así").

Evidentemente, los precios son distintos, "yo no puedo vender mi pepino al mismo precio que los otros, yo compito en sabor", dice. Pero, además, tienen un plus de calidad que supera incluso a lo ecológico. "Hay diferencia entre las semillas híbridas -industriales-, que pierden mucha calidad en sabor y dulzor, y las semillas tradicionales, que además están mejor adaptadas al territorio. "La habichuela es una pasada, sin invernadero y produce en invierno y en verano".

Como el agricultor en Valle de Guerra, Estrella insiste en la importancia de conservar las semillas tradicionales, "porque tengo nostalgia de las variedades locales". A lo que ella añade que su sabor lo identifica con los recuerdos y enseñanzas de su abuela.

"Abuela, con las papas esas que son [como] garbanzos, ¿qué hago?", le preguntaba. "¡Muchacha!, le quitas un cachito para que cuando las estés friendo no te revienten y te haces unas papas con un huevito", le respondía la abuela. Lo piensa y se relame: "Mmh, unas papas fritas de azucena negra..."

### Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

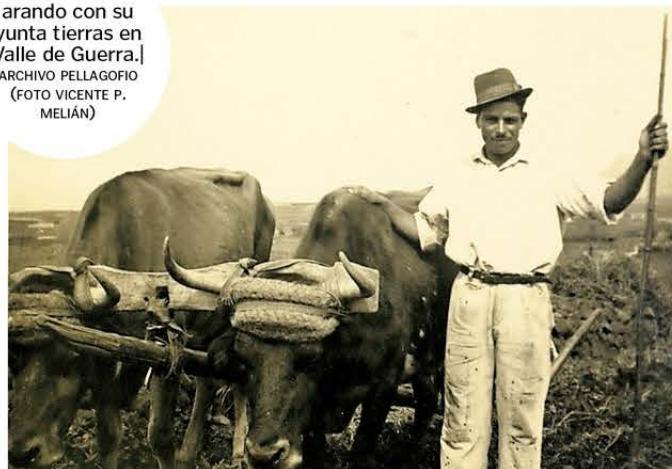
## El yugo invisible lo selló a la tierra

Una yunta de vacas y un paisano arquetípico, de los de vara en mano, sombrero ladeado, piel tostada, cinturón de sogas y sin galgo corredor. De nombre, Nicasio; de apellido, Gómez. ¿Edad en el momento de la foto? Difícil de precisar. Puede que pasando la treintena,

aunque las pieles castigadas al sol diario, los vientos y los fríos despistan mucho.

Lo paradójico es que si a don Nicasio le hubieran sacado la foto a los diez y poco, posiblemente la escena habría sido muy similar. Durante toda su vida él, como otros muchos, llevó sobre sus hombros un yugo metafórico -trasunto de ese que "adorna" a las vacas- que lo anclaba indefectiblemente al duro trabajo del campo,

Nicasio Gómez arando con su yunta de vacas en Valle de Guerra. | ARCHIVO PELLAGOFIO (FOTO VICENTE P. MELIÁN)



un trabajo que, desvestido de todo romanticismo, se constituye en medio para la ad-

quisición y transmisión de formas de vida, de pensamientos y de conocimientos dignos de ser valorados y preservados.

Hace algunos años, don Nicasio dijo de sí mismo en una entrevista para *Pellagofio* que se había convertido en un esclavo a los diez años. Obviamente, la esclavitud como tal hacía ya tiempo que había sido abolida. Pero ese sentimiento tan rudo, esa afirmación tan rotunda, estaban muy vivos en él cuando los expresó. Toda una vida enyugado, como las vacas; pero con la diferencia de la capacidad humana para adquirir, almacenar y transmitir sabiduría, lo que en 2009 le valió el Premio Tenerife Rural a la Conservación de la Biodiversidad Agrícola en reconocimiento al acervo que, gracias a ese yugo invisible -si es que se le pueden dar las gracias a un yugo- lo selló a la tierra.

## Gastroclub

## Domínguez IV Generación, la evolución del 'vino de Tacoronte'

Aunque constituida como empresa en 1992 y el año 2017 "sólo" celebran su 25 aniversario, los orígenes de esta bodega se remontan al último cuarto del siglo XIX y a la actividad del hacendado José Domínguez Ramos, bisabuelo de los tres hermanos fundadores de Domínguez Cuarta Generación SL. Fieles al tradicional vino tinto de la zona, lo han convertido en un clásico.

YURI MILLARES

En una época en que la viticultura y los vinos de Tenerife "estaban en decadencia y parecía que iban a la extinción", explica Cristóbal Domínguez Pastor, viticultores y bodegueros apoyados por las instituciones locales y el Cabildo plantean potenciar el sector con la creación de denominaciones de origen para sus vinos.

La primera de DO de Canarias fue la de Tacoronte-Acentejo, en 1992, año en que Cristóbal y sus hermanos José y María Luisa se incorporan a ese impulso por recuperar la calidad y el prestigio de los vinos de su comarca: fundan Domínguez Cuarta Generación SL con la idea de sustituir los vinos a granel de aquella época, "que técnicamente no estaban bien acabados ni perfilados", por vinos embotellados y, "contratando a un enólogo y transformando la viña, trabajar de forma profesional para mejorar los vinos, sin depender de que yo pudiese venir aquí durante el fin de semana."

Porque así había sido los años anteriores. "Nosotros habíamos recibido, por línea familiar, unas tierras que veníamos cultivando con medianeros por el sistema tradicional, elaborando vino que vendíamos al que lo quisiera comprar en el sector de los bares de la zona. Pero todo esto iba cada vez peor", recuerda Cristóbal.

**Botellas en taxi a los hoteles**

Antes que él, otro apasionado de la viticultura y de los vinos había sido su tío, padrino y tocayo Cristóbal. Tercera generación en esta familia de bodegueros, era abogado y amigo del pintor surrealista Óscar Domínguez –que nació en una casa a pocos metros de la bodega, aunque, pese al apellido, no eran parientes cercanos–, al que iba a visitar a París. Estuvo igualmente empeñado en elaborar y vender vinos, e incluso ya embotellaba en torno a 1949 (con una etiqueta, por cierto, recuperada en 2015 para una elaboración especial de la bodega: un vino blanco de uva tinta negramoll).

"Era todo artesanal, embotellaba poco, llenando directamente desde el envase con una gomita y todas las botellas en el suelo. Recuerdo irle poniendo las cápsulas a las botellas (yo era un niño de

El enólogo extrae vino de una de las barricas de crianza para catarlo. Debajo, con Cristóbal Domínguez visitando una de las fincas. | Y. MILLARES



seis años –dice–), y recuerdo también de verlas poner en la maleta de taxis de los de Tacoronte de aquella época, para llevarlas al Puerto de la Cruz, a los hoteles. Su tío murió joven y sin descendencia unos veinte años después: él cogió el testigo y siguió haciendo "el vino de Tacoronte, que siempre se ha hecho mezclando la uva tinta con un poco de blanca".

Constituida la empresa por los tres hermanos en aquel año 92 (que en 2002 se amplió con la entrada de cinco primos), "lo primero que se hizo fue embotellar el último año del vino tradicional, testimonialmente, porque dio muy poco –continúa relatando–, y el siguiente ya fue elaborado por el enólogo que contratamos, Ricardo

Gutiérrez de Salamanca.

Los primeros años de los renovados caldos Domínguez se dedican a consolidar la marca como vino embotellado de calidad, centrados exclusivamente en un único producto: el vino tradicional de Tacoronte. "Ese fue el primer objetivo de la bodega –insiste–, el mismo tipo de vino que se hacía, pero mejorando en calidad, sustituyendo los lagares abiertos, usando tecnología con frío..."

**Objetivo cumplido y superado**

En 2017 celebran 25 años de trabajo bien hecho, habiendo cumplido y superado con creces el objetivo. Su "vino de Tacoronte" es hoy el Domínguez Clásico, compendio de los vinos de todas las fincas de

los Domínguez (María Luisa, José, Cristóbal, Juan Ramón, Javier, Pedro, Antonio y Soledad). "Es el vino estrella de la bodega, el único que hacemos todos los años. Un vino en el que recogemos una tradición de cuatro generaciones", explica Gabriel Morales Francés, su enólogo desde 2004.

Se trata de la mezcla de cuatro variedades tradicionales (listán negro, negramoll, tintilla y listán blanco) y la mezcla de los vinos de cada variedad de las distintas fincas. "Los vinos de la parte baja (450 m) son más recios, con más color, más estructura; mientras que los vinos de la parte alta (700 m) son más frescos, más aromáticos, con bastante más acidez. La mezcla de esos vinos da el equilibrio a Domínguez Clásico", resume el técnico. Se guardan en barricas entre cuatro y seis meses y su "momento óptimo de consumo oscila entre los cuatro y los seis años".

Pero tienen mucho más que celebrar: la mayor parte de los años también elaboran un blanco de uva negramoll y, puntualmente, vinos de gamas altas con tiradas limitadas, como el Antología (negramoll, castellana, baboso negro y un poco de verdello blanco), con un año en barrica y dos años en botella al salir al mercado; o la línea Colección Domínguez de vinos de parcela, "un poco para divertimento del enólogo", ríe Gabriel.



Cristóbal Domínguez y el enólogo Gabriel Morales entran a la sala de barricas de la bodega. | Y. MILLARES

## • La cata



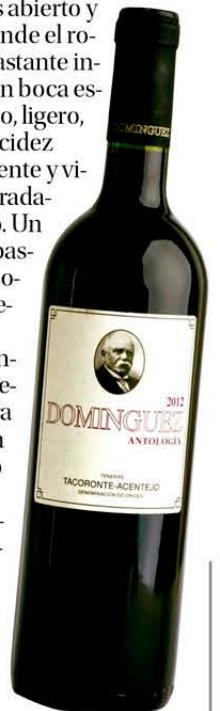
Mario Reyes

*Muy atractivos en nariz y, en boca, personales*

Ficha técnica:

**Domínguez IV Generación.** Domínguez Antología 2012 (tinto 12 meses en barrica y dos años en botella de uvas: negramoll, castellana, baboso negro y verdello). Domínguez Colección 2013 (tinto 12 meses en barrica de uvas negramoll 100%). DO: Tacoronte-Acentejo.

El Antología es rojo muy intenso. Nariz muy atractiva, con potencia y franqueza. Boca todavía por redondear y afinar en botella. Con un ligero amargor final, ideal para un guiso de carne o conejo que combine con esa sensación tánica. El Negramoll es de un color un poco más ligero. Muy curioso en nariz, más abierto y franco; donde el roble está bastante integrado. En boca está muy rico, ligero, con una acidez muy crujiente y vibrante; agradable y largo. Un vino con bastante personalidad, refleja muy bien el concepto de terruño. Para tomar con pescado o pulpo en un aperitivo y continuar con él.



# Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Tu trayectoria profesional desde la elaboración del primer tinto de calidad en una isla de vinos blancos como es Lanzarote, ha sido una sucesión de grandes proyectos ilusionantes y retos enológicos. ¿Qué imán es el que hace que se atraigan Alberto González y tales proyectos?

— Debe ser el que me guste tanto el mundo del vino. Lo viví con mi padre en La Gomera: con dos años ya trabajaba con él en la viticultura, sabía injertar y podar con cuatro años. Todos los proyectos que tienen que ver con el vino, sobre todo después de él morir, yo creo que los identifico con ese pasado y con esa memoria. Y me apasiona. Por eso, cada vez que se abre la puerta de un nuevo proyecto es como si fuera el primer día, como un regalo que me están ofreciendo. Me emociono, me motiva y me da vida.

— Tu siguiente reto fue un macroproyecto de bodega para dotarla con la mejor tecnología enológica del mundo: Stratvs. Tú ya estabas en tu siguiente proyecto cuando por diversos problemas legales de su propietario, la bodega fue precintada por orden judicial en 2013. En 2017 la Justicia acaba de retirar ese precinto: ¿Han pasado cuatro años cerrada a cal y canto! Me asaltan dos interrogantes: en qué estado podrán estar esas instalaciones después de tantos años de abandono, y si habrá allí algún vino

## Alberto González Enólogo

Desde que demostró que en Lanzarote sí se podían hacer tintos de calidad, se le amontonan las ofertas para que se sume a proyectos vinícolas en las islas Canarias y fuera de ellas. Con un éxito profesional fulgurante en los últimos años (reconocido en el Master Wine Challenge de 2010 como segundo mejor enólogo España y el décimo a nivel mundial), en esta entrevista hace un repaso de su trabajo, centrado en buscar y descubrir uvas de las islas Canarias que convierte en grandes vinos, ¡...y anuncia sorpresas!

### “El ADN de las uvas canarias en estudio va a traer muchas alegrías y sorpresas”

“sorpresa”. ¿Qué opinas?

— De entrada, el disparate ha sido ordenar el cierre de la bodega. A nadie se le escapa (y no me importa decirlo) que esto ha sido una guerra contra el empresario y dueño de la bodega, más que contra la bodega en sí, el daño causado y todo lo que se quiera poner detrás. Ahora que han dado autorización para abrirla, lo primero que pienso es que el daño por el cierre es grave. El coste de volver a reajustar esas máquinas va a ser millonario, casi va a ser mejor cambiarlas. Segundo, el vino: aquello es una cueva y los vinos, con temperatura fresca y estando cerrados, se conservan bien. Quizás los vinos que hayan podido “beneficiarse” (entre comillas) del paso del tiempo van a ser los dulces que había. Probablemente aparezcan joyas enológicas en esos toneles que han estado todo este tiempo sin tocarse.

— En Fuerteventura, aunque ya hace una par de décadas que se pusieron en marcha algunos pequeños proyectos de bodegas, ha sido recientemente cuando la isla ha sido redescubierta para la historia del vino en Canarias, pues hay una investigación sobre parras muy antiguas que han sido localizadas y por la puesta en marcha de la bodega Conatvs (la primera de la isla que se acoge a una DO). ¿Son dos iniciativas paralelas o forman parte de un mismo proyecto?

— Fuerteventura es una isla en la que tenía muchísimas ganas de tra-

bajar, porque había leído que, tras ser conquistada, los franceses habían traído variedades de uva y había una viña famosa que llamaban “viña de Aníbal”. La casualidad fue que después, cuando empecé a leer a Viera y Clavijo, vuelve a hablar de la viña de Aníbal. Entonces me entra una curiosidad más allá de la simple leyenda y empiezo a investigar. En archivos de Fuerteventura encontré referencias escritas al vino y a la viticultura en la isla, y empezó como un querer caminar en territorio mayorero. Ha sido todo un descubrimiento y se ha juntado todo al mismo tiempo. Ha llegado a tal punto el apoyo de las instituciones, que hacer el ADN está ya en la Universidad Rovira i Virgili en manos de los investigadores, con lo cual, en poco tiempo podremos tener alguna que otra sorpresa.

“  
El coste de volver a reajustar las máquinas de la bodega Stratvs va a ser millonario”

— A alguien con tu atracción por los paisajes vitícolas difíciles, y por descubrir y rescatar para el vino uvas desconocidas, seguro que no se te ha pasado por alto la pequeña isla de El Hierro, que atesora una antigua riqueza varietal medio perdida entre el monte verde de su paisaje.

— Creo que la isla de El Hierro es la que más riqueza varietal tiene y la que más va a aportar en el futuro, si cabe (junto con La Palma, probablemente), a esta multivarietalidad que tenemos en Canarias. Ha sido uno de los motivos para que aceptara la propuesta de comenzar ahora a trabajar allí con el Cabildo y con las bodegas para mejorar sus vinos, pero también para conocer y descubrir todas esas joyas que hay. Y en breve va a haber una gran sorpresa. Yo no puedo desvelarla porque no estoy autorizado para ello, pero sé que El Hierro está también en manos de la Universidad Rovira i Virgili, que está haciendo el ADN y las noticias que me llegan van a ser grandes alegrías y sorpresas para Canarias, no solamente para la isla de El Hierro. Se está trabajando en proyectos de mayor envergadura para poder dar más luz a todo este tipo de variedades, no solamente estudiar Canarias, sino que la clave está en estudiar Canarias, Madeira, Cabo Verde, Portugal e, incluso, América, e intentar ver la conexión de todas estas variedades, donde están los primos y la madre.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Mi primer momento dulce, porque hizo que cambiara algo en mi interior, fue el primer Bacchus de Oro [de la Unión Española de Catadores] que me concedieron con Cenizas del Timanfaya. Fue algo que ni soñaba que pudiera conseguir.



La entrevista tiene continuación en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)

“  
Buscando el pasado en Fuerteventura, sorprende encontrar oasis con parras vivas pese a tanta cabra”

• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Con un vino, mejor que mejor

Fotografiar a Alberto González no es tarea fácil. Intentar reflejar la pasión de este gran enólogo y amigo, que trabaja en Lanzarote, Fuerteventura, La Gomera, Gran Canaria y Galicia, unido a una continua formación, hace que escucharle sea como asistir a un máster de Ingeniería Agrónoma Aplicada. Un privilegio escucharle y, si después de hacerlo, catamos cualquiera de sus vinos, pues mejor que mejor.

## Rutas

● *Chip de morena*

Francisco Belín

## Prueba los sabores y texturas de este atún y (luego) te diré cuál es

Nos recibió el muelle de Arguineguín, que albergaba la primera Feria del Atún de Mogán, con un sábado espléndido de agosto. Mis expectativas, con la jornada dedicada a una muestra profesional que incluía cata de túnidos y la interpretación culinaria de los mismos, no podían situarse más arriba y la verdad es que se cumplieron con creces. En las carpas habilitadas para las distintas acciones de una cita que promete afianzarse, las mesas (dispuestas para una cata de distintos tipos de atunes que surcan las aguas

canarias) estaban ya dispuestas, para la puesta en escena de un formato que aclaró y mucho sobre texturas y sabores de uno de los pescados más sorprendentes, en variedad de recursos, en la cocina.

Jorge Muñoz, jefe de cocina del restaurante Pakta, de los hermanos Adriá; Nicola Poltronieri, presentador de Canal Cocina; Juan Santiago, chef asesor de Rational; Thomas Leeb, chef del hotel Santa Catalina y presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Gran Canaria (Acyre); Davidoff Lugo Cabrera, del res-

taurante Maroa Anfi del Mar; y Pau Bermejo, de El Rincón del Arroz, ya trasegaban en lo que después sería un desfile de platos de autor, cuando comenzó el ejercicio de concentrarse en el aroma, sabor y texturas de seis muestras no identificadas hasta ese momento, para luego llevarnos las sorpresas con cada correspondencia y las puntuaciones que daríamos.

### La primera Feria del Atún de Mogán, una muestra profesional que incluía cata de túnidos e interpretación culinaria, es una cita que promete afianzarse

En esta cata poco usual que fue capitaneada por los profesores José A. González (Pepe Solea) y Rafael Ginés, de la ULPGC, Solea detalló que en este tipo de pruebas que se realizan generalmente con pescado blanco, las piezas son cocinadas al vapor para procurar el punto idóneo de de-

gustación. Sin embargo, ambos biólogos marinos expresaron que, quizá, en el caso concreto de los túnidos dicho tipo de cocción no fuera el más idóneo. Lo cierto es que a un servidor no le hubiera importado nada haber probado las muestras... en crudo. Color, jugosidad, sabor, carácter graso... realmente cada uno de los frutos del mar dispuestos para nuestra percepción aportaban su diferenciación y, realmente, de la fórmula dispuesta para catar cada uno (hecha por sorteo) salieron unos mejor parados que otros, en la línea jerárquica de los gustos.

Subrayemos que eso fue a bote pronto, a golpe de cocción, luego serían los chefs invitados los que se encargarían de variar las primeras impresiones. Porque de ahí nace la grandeza de la cocina como arte, ciencia y método, para hacer ricos los géneros, independientemente de su singularidad original.

Más información en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)).

● *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano\*

## El año en que Canarias quiso su propia industria ballenera

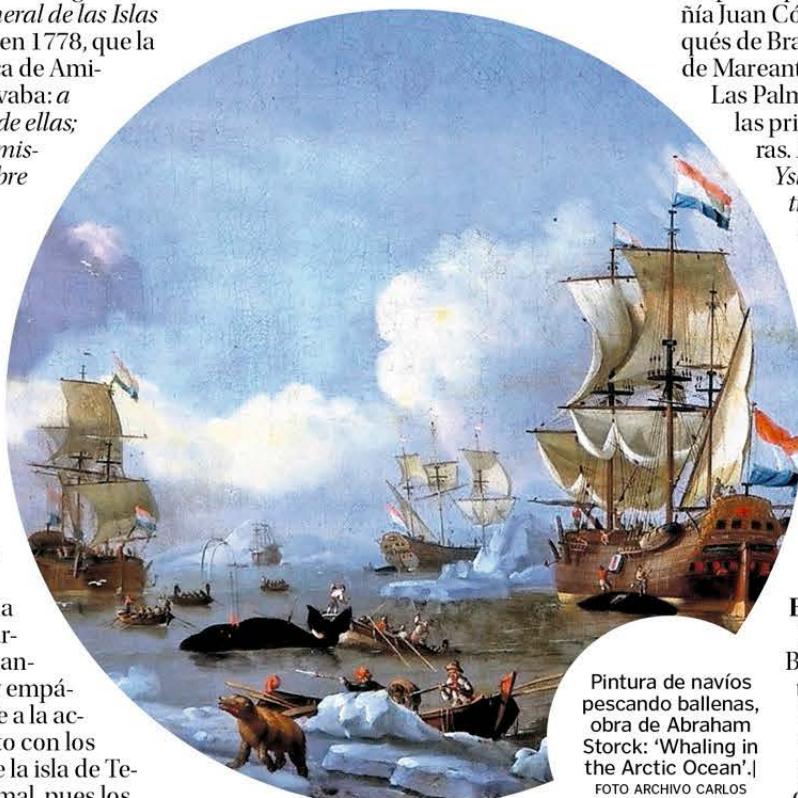
Puede parecer algo extraño vincular nuestras islas al denostado negocio de la pesca de ballenas, sin embargo, esta actividad fue promovida en el archipiélago canario y, curiosamente, fue de las primeras que involucraron a tinerfeños y grancanarios, si bien de esto han pasado muchos años ya.

Viera y Clavijo ya apuntaba alguna referencia en su *Historia General de las Islas Canarias* mencionando, en 1778, que la Real Sociedad Económica de Amigos de Canaria la incentivaba: *a fin de promover la pesca de ellas; y con efecto, en mayo del mismo año, se arponaron sobre la costa de Arguineguín, dos grandes ballenas, como un ballenatito, las que por haberse roto las cuerdas en las vueltas y revueltas que dieron, pudieron escaparse mal heridas. Pero lo cierto es que debió pasar una década más para que esto se impulsara con más determinación.*

Sucedió con la llegada del nuevo comandante general, Miguel de la Grúa Talamanca de Carini, marqués de Branciforte. El mando, bastante impetuoso y empático, se puso rápidamente a la acción entrando en contacto con los comerciantes de vinos de la isla de Tenerife, cosa bastante normal, pues los mandos militares y los comerciantes iban siempre de la mano.

Su relación con el portuense Bernardo Cologan Valois fue significativa pues, en

Entre 1784 y 1789, Branciforte y Cologan intentaron impulsar la actividad ballenera y como de ese negocio aquí no había nada, de lo primero que se ocuparon fue de traer un navío para tal menester



Pintura de navíos pescando ballenas, obra de Abraham Storck: 'Whaling in the Arctic Ocean'.  
FOTO ARCHIVO CARLOS COLOGAN

1784, ambos parecen decididos a establecer una compañía ballenera con sede simultánea en Tenerife y en Gran Canaria.

La compañía de Bernardo y su hermano Juan comerciaba con Norteamérica, donde enviaba vinos y de donde traía, a modo de intercambio, duelas de roble americano. Evidentemente ese comercio les mantenía en contacto con muchos capitanes de Filadelfia, Nueva York e incluso de puertos más al norte como Halifax o Montreal. En esos tornaviajes, los navíos transportaban otros productos demandados en las islas como bacalao, cereales e incluso esperma de ballena.

Por aquel entonces, las compras de aceite de ballena (esperma) a Nantucket, Massachusetts, eran bastante notorias, siendo este aceite el único combustible disponible para iluminar la noche.

¿Quiénes fueron los propietarios de la nueva compañía? Pues de un total de 71 acciones que se emitieron, tenían suscritas participaciones, entre otros, la compañía Juan Cologan e Hijos, el propio marqués de Branciforte y también el Gremio de Mareantes de Canaria, pues era desde Las Palmas desde donde iban a partir las primeras expediciones balleneras.

*El gremio de mareantes de la Ysla de Canaria me ha ofrecido tres acciones para la pesca de la ballena como Vuestra Merced verá por la Copia de una carta que incluyo. Y no obstante que nos sobran acciones según el cómputo prudencial he tenido por mi punto admitirlas, tanto, porque entren al disfrute común unos hombres prácticos en el Mar, que tanto necesitamos como porque contribuyan gustosos con sus personas al tiempo de las operaciones.*

### Buscando barco ballenero

Desde 1784 hasta 1789, tanto Branciforte como Cologan, intentaron impulsar la actividad ballenera y como de ese negocio aquí no había nada, de lo primero que se ocuparon fue de traer un navío para tal menester.

*Se halla en este Puerto la fragata Nuestra Santísima Trinidad construida en la Palma, y me parece adecuada para el*

*Proyecto en caso de ser preciso fletar un buque de igual naturaleza, porque siempre sería lo mejor preferir la Nación, y más cuando conjeturo puede salir este por menor costo que los extranjeros.*

Tras involucrar a los empresarios de Las Palmas, y debatir sobre cuál sería el barco más adecuado, se adquirió uno, a propuesta de Bernardo, pues tenía los contactos más adecuados. A finales de 1787 se compró en Nantucket, cuna de la industria ballenera un bergantín ballenero norteamericano, *Capitán David Squier*, que luego se renombró como *Marqués de Branciforte*, en honor al comandante general. Se compraron aparejos y útiles, como arpones, se fabricaron lanchas para abordar a los cetáceos, se compraron contenedores en formato de pipas y barriles para almacenar la grasa, así como calderas hechas de planchas de cobre para fundirla, además de un sinfín de artilugios para equipar una pequeña pero práctica industria ballenera.

### Meros espectadores

Lamentablemente, y tras dos años de intentonas con varias salidas en busca de los ansiados cetáceos, el bergantín *Marqués de Branciforte* no dio los resultados esperados y el barco acabó siendo utilizado para transporte de tropas y mercancías, hasta su apresamiento por los franceses en 1814. Los empresarios que participaron no obtuvieron la satisfacción y el retorno económico esperado y el asunto pasó lentamente al olvido.

Finalmente, las islas quedaron como meros espectadores en un negocio que prosperó enormemente en el siguiente siglo, generando una fortuna en Norteamérica y los países del norte de Europa. Muchos de esos balleneros hicieron escalas en las islas de camino a los mares del sur. El intento sirvió al menos para demostrar la iniciativa canaria, bastante loable en aquellos años.

\* Escritor e investigador, es autor de varios libros, entre ellos 'Tenerife Wine', de cuyas páginas 432 a 435 extrae parcialmente el contenido de este artículo. En cursiva, extractos de cartas enviadas por el marqués de Branciforte a Bernardo Cologan Valois en 1785. Más información en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)).

# Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Mika Ashton con un cherna fresco. Debajo, en filetes con gnocchi de espinacas y salsa de mejillones. | TATO GONÇALVES

## Un chef australiano entre chernes, atunes y sardinitas

Para Michael Ashton, jefe de cocina del restaurante Pier 19, "la gente de Las Palmas es muy tradicional comiendo". En su carta, sin embargo, no faltan elaboraciones más atrevidas con las que seduce al cliente, combinando su formación y su experiencia.

YURI MILLARES

Con 16 años Michael Ashton inició sus cuatro años de formación como cocinero en Australia, estudiando y haciendo prácticas en varios restaurantes. "Allí nuestra base es de cocina francesa moderna y tuve la suerte de trabajar en restaurantes que tenían muy buenos jefes de cocina", recuerda. Siete años después ya tenía su propio restaurante en Sidney, Bistro Mikin ("comida informal pero de buena calidad", explica).

Fue una experiencia que le dio bastante confianza, pues lo cierto es que tuvo mucho éxito. "La crisis global no me afectó tanto, pero dejamos de crecer y aguanté dos años", relata al llegar el momento de su vi-



El restaurante Pier 19 ofrece una carta bastante amplia con pescados, pero también carnes. | TATO GONÇALVES

da en que "planeando buscar otra cosa" llegó a la ciudad española de Málaga donde estuvo trabajando un año "y conocí un poco la mentalidad española".

Era 2009 y tras esa experiencia regresa a su país: "en Australia conocí a mi mujer, que era canaria, ella quería volver porque sus padres estaban ya muy mayores y yo necesitaba un cambio, así que nos vinimos a Canarias".

Y así es como situamos a Mika Ashton en la ciudad de Las Palmas. Su buena formación y su buen hacer en la cocina lo llevaron muy pronto al emblemático hotel Santa Catalina, donde estuvo cuatro años como segundo jefe de cocina

del chef José Rojano.

"Con él aprendí mucho y él conmigo; teníamos buen rollo, porque la cocina francesa y la española no son muy diferentes en los ingredientes, aunque trabajamos de manera distinta: los franceses usan mucha mantequilla, nata y salsas muy fuertes, mientras que ustedes usan más el aceite de oliva y grasas animales (tocino y cosas así)", describe su inmersión en una cocina y unos productos que enriquecieron una trayectoria iniciada al otro lado del mundo.

"A mí me gusta mucho la cocina española, tiene unos fondos muy ricos, platos con mucha historia que en Australia no tengo, y para mí ha sido una aventura en la que aprender a trabajar otro tipo de cocina". Hace una pausa y añade: "¡Y aprendo mucho de María, mi suegra [lagunera], una gran cocinera de su casa que hace la mejor ropaveja!".

Desde 2016 encontramos a Ashton en el restaurante Pier 19, un veterano local con terraza situado en el Muelle Deportivo de la capital grancanaria. Ve que en Las Palmas "a la gente le gusta una cocina tradicional, que tiene platos que a mí me encantan. Por ejemplo, la mayoría de la gente quiere el cherne con papas y verduras, que está bueno y a mí también me gusta". Pero él busca un equilibrio entre elaboraciones tradicionales y otras más atrevidas.

Por eso, para el *Atlas Gastronómico de la Pesca en Canarias*, presenta el cherne de otra manera: en filetes con gnocchi de espinacas y salsa de mejillones. "Es un invento mío; a mí me encanta".

Más información, en la edición digital ([pellagofio.es](http://pellagofio.es))



# LANZAROTE

UN DESTINO ENOTURÍSTICO SORPRELENTE



[www.dolanzarote.com](http://www.dolanzarote.com)



Se recomienda el consumo moderado de alcohol.

## Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Arreglando atunes en el Mercado de Peixe, en Mindelo (São Vicente, Cabo Verde). | J. A. GONZÁLEZ

# Guía del consumidor canario de pescado en la Macaronesia

Consejos de utilidad para comer buen pescado y marisco cuando el viajero se encuentre en los vecinos archipiélagos de Azores, Madeira o Cabo Verde, y practicar un consumo responsable. Artículo enmarcado en los proyectos PO-MAC Macarofood & Mariscomac.

J. A. GONZÁLEZ (SOLEA)\* y M. BISCOITO\*\*

En los destinos turísticos y de negocios Azores, Madeira o Cabo Verde a menudo constatamos no pocas confusiones y malentendidos y, asimismo, encontramos serios errores en revistas promocionales, por ejemplo en las de las compañías aéreas. Esto no deja de ser chocante cuando buena parte de los vocablos portugueses del mundo de la pesca y de las especies pesqueras pasaron a Canarias hace siglos y forman parte del habla de este archipiélago.

En esta entrega empezaremos por el pescado azul: atunes y especies afines (alimentos grasos, ricos en ácidos grasos omega-3 cardio-saludables). Canarias comparte con los restantes archipiélagos del espacio de cooperación de la Macaronesia (en menor medida con Cabo Verde) las cuatro especies de atún (género *Thunnus*) del Atlántico Oriental, altamente migratorias.

## Los atunes

El atún rojo (*T. thynnus*), *bluefin tuna* en inglés, es **atum-rabil** o **rabilho** en Madeira y **rabilo** en Azores, sin embargo se trastocó en **patudo** en Canarias. Disponible en la

región de marzo a mayo.

Este es el atún que alcanza el valor comercial más elevado y su carne es muy apreciada, en particular sus partes ventrales (*ventrechas*) cuando están cargadas de grasa. En la cocina japonesa es valorizado como un auténtico manjar: las ventrechas o ijadadas se denominan *toro* y se emplean en crudo para elaborar sashimi, sushi y tataki.

En el mundo de la pesca corre la leyenda de que esta confusión de nomenclatura es la causa de la actual escasa cuota de atún rojo autorizada anualmente a la flota artesanal canaria. Aunque si el Ministerio hubiese querido hacer un reparto justo de las cuotas de atún rojo, habría examinado la serie histórica de las capturas de Canarias en poder de los foros e institutos científicos (ICCAT, IEO).

En cuanto al resto de los atunes, el *bigeye tuna* (*T. obesus*) es el más abundante de Canarias, es **atum-patudo** en Madeira y simplemente **patudo** en Azores y Cabo Verde, al igual que en la Península en lengua castellana, quedando en Canarias como **tuna** o simplemente **atún** y generando la citada confusión. Disponible en la región de febrero a abril. En la culinaria japonesa es utilizado como sashimi en sustitución del atún rojo.

**¿Cómo se pide solomillo o lomo de atún a la parrilla en Madeira o en Azores? Pues muy fácil: "lombo de atum grelhado"**

**Por el efecto de la tropicalización de las aguas del Atlántico NE, la 'cavala preta' es cada vez más frecuente en Canarias Occidentales**

El *yellowfin tuna* (*T. albacares*) es **atum-albacora** en Madeira, simplemente **albacora** en Cabo Verde y **galha-à-ré** en Azores, conociéndose como **rabil** en Canarias y contribuyendo así a la confusión entre las denominaciones de los atunes. Disponibilidad en la región, de verano y otoño. Su carne, más tierna, es apropiada para escabeches.

El *albacore* (*T. alalunga*) es **atum-voador** en Madeira y Cabo Verde (también **peixe-maninha**) y simplemente **voador** en Azores, conociéndose en Canarias como **barrilote**, más recientemente como **bonito del norte** y a veces **negrito**. Disponibilidad en la región: noviembre a abril. Carne apropiada para marmitako y guisos similares a fuego lento.

¿Cómo se pide solomillo o lomo de atún a la parrilla en Madeira o en Azores? Pues muy fácil: "lombo de atum grelhado". ¿Y cómo se pide ventrecita de atún a la parrilla en Cabo Verde? Pues "barriguinha do atum grelhada". Perfectamente se pueden tomar con vino tinto.

## Otros pescados azules

En la familia de los escómbridos es necesario destacar, por su abundancia y disponibilidad (sobre todo desde primavera hasta

otoño), el **bonito listado** o **rayado** (*Katsuwonus pelamis*) que en Madeira es denominado **gaiado** (también **judéu** o **chapouto**), **bonito** en Azores y **gaiado** o **cadelon** en Cabo Verde. Su carne es adecuada para salar y secar, mientras que sus huevas proporcionan una salazón de calidad y extraordinaria textura.

Aunque estas delicatessen del Mediterráneo español no han sido producidas en la Macaronesia, si están en Madeira en temporada, pidan "gaiado à moda de Machico" cuyo ingrediente básico es el bonito listado seco y salado.

La *melva* (*Auxis rochei*) se pesca esporádicamente en Canarias. En Cabo Verde la denominan **cachorrinha** y con este producto, en Mindelo (São Vicente), preparan una conserva maravillosa. También en ensalada o bocadillo es una delicia.

La *caballa* (*Scombercolias*) recibe el mismo nombre (**cavala**) en Madeira y Azores.

Sin embargo, la caballa de Cabo Verde, igualmente deliciosa, no es un escómbrido como los atunes, bonitos y afines sino un carángido (la familia de los chicharros). Es uno de los dos pescados (**cavala preta**, *Decapterus macarellus*) con mayor importancia en aquel país, donde se consume en fresco o en conserva (materia prima de las famosas latas de "caballa del sur").

Por el efecto de la tropicalización de las aguas del Atlántico NE, la *cavala preta* es cada vez más frecuente en las islas canarias occidentales (aguas más cálidas).

El *peto* (*Acanthocybium solandri*) se pesca y se consume en El Hierro y, en menor medida, en La Palma y La Gomera. Si es de curricán su carne queda dura, aunque si es de arpón o anzuelón sus filetes son deliciosos (pídanlo en La Restinga, isla de El Hierro). Si bien en Madeira y Azores (**cavala-da-Índia**) solo es capturado por la pesca recreativa, en Cabo Verde es el segundo pez nacional. En cualquiera de las islas pídanlo como **serra**, a la parrilla ("grelhado"), aunque en São Vicente le entenderán mejor si dice **djéu**. Buena materia prima para elaborar sushi.

En el grupo de los pequeños pelágicos costeros, en la familia de los clupeidos, la *sardina* (*Sardina pilchardus*) es **sardinha** en Madeira y Azores; en Cabo Verde no hay. La *alacha* (*Sardinella aurita*) es **sardinha**, **sardinela** o **sardinela-lombuda** en Madeira y Azores, y es **arenque** o **sardinha** en Cabo Verde.

NOTA: Tamaños mínimos de captura, consultar artículo en su versión digital ([pellagofio.es](http://pellagofio.es)).

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

\*\* Museo de Historia Natural de Funchal / Estación de Biología Marina de Funchal