

Entrevista
Marco Díaz-Bertrana

“En las Islas Canarias se están extinguiendo plantas sin haberlas conocido”



Historia oral
De origen prehispánico, vivía en La Caldera

Tercera oportunidad para la cabra salvaje de La Palma dos veces extinta

Atlántico
H10 Meloneras Palace

Eficacia, creatividad, fusión y producto local en equipo



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 57 - octubre 2017

Ovejas trashumantes atraviesan un pinar quemado de camino hacia los pastos de verano (foto Yuri Millares).



Trashumancia, pastoreo y prevención de incendios

El reportaje

YURI MILLARES

La actividad trashumante de un grupo de pastores granca-
narios, que en pleno si-
glo XXI aún la practica
tras haber desapare-
cido del resto del ar-
chipiélago durante la
segunda mitad del si-
glo XX, está recibien-
do en 2017 una inusita-
da atención coincidiendo con la distribución de la segunda edición del libro *Los últimos trashumantes de Canarias* (Pellagofio Ediciones), publicación donde por primera vez se describe su trabajo y, sobre todo, se presenta a los hombres y mujeres que lo protagonizan en un recuento que lo convierte en un colectivo profesional reducido pero muy vivo y real.

Conferencias, entrevistas, charlas y hasta la grabación de un programa de televisión (el episodio dedicado a Gran Canaria de la serie *El chef viajero*, aún en fase de producción, le dedica parte de su contenido) tienen como referencia la información recopilada en el libro.

Lo que a muchos llama la atención es la vigencia de una actividad con tanta carga cultural (identitaria) que ni se imaginaban que pudiera existir (o sobrevivir) en Canarias, y menos en los tiempos que corren. Pero esa sorpresa extiende su interés inmediatamente a su consecuencia más evidente: la elaboración de un queso artesano con un valor añadido excepcional por su calidad y originalidad que, sin embargo, no se manifiesta aún en una marca de calidad que lo distinga a los ojos del consumidor.

Tras años de contactos (y reportajes sueltos publicados en prensa) que incluyeron realizar algunas trashumancias acompañando a varias familias en su mudada estacional, quien escribe estas líneas y el maestro quesero Isidoro Jiménez (un técnico implicado como nadie en su apoyo) nos preguntamos: ¿cuántos quedan? Y nos pusimos un día a hacer recuento, papel y bolígrafo en mano, anotando nombres y lugares de la isla por simple curiosidad. Allí había anotados 17 trashumantes (16 en el norte y uno en el sur) y sólo era una aproximación.

El dato se convirtió en el eje de un número de la revista *Ruta Archipiélago* (antecesora de la actual *Pellagofio*) que dedicó la portada y varias páginas bajo el título "Pastores en trashumancia. Tradición prehispánica viva". Fue en enero de 2006 y como botón de muestra se ofrecieron imágenes de cuatro trashumantes y sus rutas más habituales.

Preocupación

Aunque la cifra nos sorprendió (no pensábamos reunir a tantos en esa hoja de papel), no dejó de preocuparnos la precariedad de una actividad poco conocida y menos reconocida, con un futuro que apuntaba hacia la extinción al ritmo de la jubilación de

Ganado trashumante del cortijo de Pavón (Guía) durante su estancia junto a la presa de Las Niñas (Tejeda). | YURI MILLARES



Así se gestó el recuento de los últimos trashumantes

El pastoreo y su manifestación más ancestral, la trashumancia, que aún pervive en Gran Canaria, tienen en el libro 'Los últimos trashumantes de Canarias' el referente de una realidad singularísima (cultural, etnográfica y gastronómica) que hasta su publicación pasaba desapercibida o no se conocía en las Islas.

quienes hacían la *mudá*.

En 2013 otro papel recogió esa preocupación en forma de otro recuento: nos salían 18 nombres, uno más, tras borrar algún fallecido y algunos más que ya no iban de

El libro 'Los últimos trashumantes...' hace recuento por primera vez de un colectivo profesional reducido pero muy vivo y real

Es uno de los valores más singulares del patrimonio inmaterial de Canarias y origen de un producto estrella de la gastronomía local

trashumancia, pero añadiendo a otros que se nos habían quedado atrás la vez anterior. No queríamos dejar a nadie fuera, así que también preguntamos a algunos de los pastores más comprometidos con la trashumancia, por si echaban en falta a alguno.

Lo siguiente fue ir a visitarlos a todos, esta vez sí, para convertir esos encuentros en entrevistas e imágenes (incorporando al equipo a un excelente fotógrafo, colaborador habitual de *Pellagofio*, como es Tato Gonçalves), que se trasladarían a un libro gracias a la participación en el proyecto de la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte de Gran Canaria.

Alegría

Una segunda edición –gracias al apoyo de la Fundación Cajamar y del Cabildo de Gran Canaria– todavía iba a deparar alegrías que no esperábamos: primera, que el pastor trashumante de más edad de la isla volvía a las andadas (Lalo Mayor, 77 años); segunda, que rescatamos al único pastor trashumante del sur que había quedado fuera en la primera edición (José Manuel Guedes); y tercero, un relevo generacional en el primer libro apenas vislumbrado que ahora, aunque todavía tímidamente, aportaba nuevos nombres (Jonay, el nieto de Lalo; unas jovencísimas Natalia y Bea que cogieron el testigo de su padre; o Fran y Tania, recién incorporados a la ganadería que están a punto de reiniciar la



Con un ejemplar del libro, Isidoro Jiménez y Carlo Petrini (fundador de Slow Food). | A.P.

práctica de la trashumancia que antes practicaba el padre de él).

La génesis de este libro, felizmente alumbrado para reconocimiento (y reivindicación) de la trashumancia, sirvió de hilo conductor a la conferencia que sirvió de inauguración del ciclo de conferencias "Gran Canaria al descubierto", que organiza la Consejería de Cultura y Patrimonio Histórico del Cabildo de esta isla en la Real Sociedad Económica de Amigos del País. El consejero y un técnico de esta consejería no estuvieron, como estaba previsto, en la mesa que presidió el acto la tarde del 20 de septiembre... Un voraz incen-

dio se había declarado horas antes en la cumbre de la isla y sus agendas sufrieron un giro inesperado.

Prevención de incendios

De repente, el relato de esas trashumancias (pastoreo en su máxima expresión), que aquella conferencia iba a abordar, cobraba un sentido y una actualidad que esta práctica ancestral también significa: no es sólo uno de los valores más singulares del patrimonio inmaterial de Canarias y origen de un producto estrella de la gastronomía local. También es medio ambiente en su manifestación más extrema: protección del paisaje fo-

Trashumantes:
Ramón Mayor, de
Valleseco, y el ganado
de Cristóbal Moreno,
Gáldar, atravesando
un monte quemado.
| YURI MILLARES



restal frente a los incendios, porque allí donde hay pastoreo –el ganado limpia el monte de la hierba que en verano se convierte en materia seca altamente combustible–, el fuego no encuentra por donde caminar.

Esa labor de prevención eliminando el pasto que amenaza fuego está siendo habitual los últimos años (cuando la virulencia de los incendios está siendo mayor) en fincas particulares que quieren proteger cultivos o edificios. Como ejemplo podemos citar a uno de los protagonistas del libro *Los últimos trashumantes...*, José Manuel Guedes (por cierto, también con relevo generacional, pues su hijo quiere dedicarse al pastoreo cuando termine de estudiar).

Cuando lleva sus ovejas a la costa del municipio de San Bartolomé de Tirajana, entre los meses de abril a agosto, hace un paréntesis de 20 días para subir a Los Sitios, a seis horas a pie en el interior de la isla. “Llevamos yendo allí arriba unos siete años, para limpiar los pastos y evitar los fuegos. Allí lo que hay son almendreros, así que se llevan ganados de ovejas porque las cabras se *empenican* y los destrozan. Los dueños de aquello son agricultores de toda la vida y saben que las ovejas no destrozan, sino que limpian los pastos, porque ya un año se les pegó fuego y ardió todo eso”, explica.

También en suelo de titularidad pública están ya los pastores gran-canarios (no sólo trashumantes) desarrollando esa labor de prevención contra los incendios mientras alimentan a sus animales con pasto de calidad.

Están siendo invitados por el Gobierno insular, cuyo Servicio de Medio Ambiente desarrolla una intensa labor de colaboración con los pastores, para que éstos puedan llevar a cabo la limpieza de cauce de barrancos y de espacios naturales protegidos.

Ganados de Gran Canaria, cortafuegos con sueldo

La gran acumulación de combustible forestal está haciendo que los incendios se vuelvan incontrolables. El Cabildo de esta isla cuenta con medio centenar de pastores que colaboran para eliminarlo y está planificando nuevas estrategias de prevención.

Y. MILLARES

El voraz incendio forestal del 20 de septiembre, que ha arrasado unas 2.700 mil hectáreas de la cumbre de Gran Canaria, vuelve a poner de actualidad cuál es la estrategia y qué medidas poner en práctica para prevenirlos, porque como indica Dídac Díaz, ingeniero técnico forestal del Servicio de Medio Ambiente del Cabildo, “estamos ante grandes incendios que están fuera de la capacidad de extinción”.

Es un tipo de incendio, añade, “con comportamientos extremos, con unas longitudes de llama que alcanzan hasta 30 y 40 metros: por mucho personal y muchos helicópteros que tengas, no lo vas a parar. No hay ningún dispositivo a nivel mundial que pueda atajar semejantes incendios”.

En el caso concreto de éste, fue “la llegada de la neblina y la lluvia en las partes bajas que se habían evacuado, lo que permitió concentrar los esfuerzos en impedir que el fuego saliera del perímetro”, explicaba días después Federico Grillo, técnico de la Unidad Operativa de Fuegos Forestales del Cabildo [La Provincia/DLP, 28/9/17].

El problema no es la llama

“El problema –explica a *Pellagofio* Dídac Díaz– no es la llama, sino lo que hay debajo”. Para atajar estos grandes incendios, cuyo origen es-

tá en “las acumulaciones desmesuradas de combustible forestal, lo que hay que hacer es disminuir ese combustible”. ¿Cómo? “Una de las herramientas más económicas, más eficaces y más ecológicas es el pastoreo”.

Estamos ante grandes incendios forestales que están fuera de la capacidad de extinción, con llamas de 30 y hasta 40 metros

Para que haya relevo generacional hay que mejorar su calidad de vida, contratando pastores que ayuden a pastores

Precisamente, la zona del monte Constantino (cercana al Parador Nacional de Tejeda, que se vio muy afectado por las llamas), es, desde hace poco, lugar de pastoreo de un rebaño trashumante cuya labor actuó de cortafuego. Por cierto, el pastor Airam Rivero (32 años) tiene en San Lorenzo el corral principal de sus ovejas y es el último ganadero que se ha incorporado a la práctica de la trashumancia en la isla. Tan

reciente, que el libro *Los últimos trashumantes de Canarias* estaba recién impreso cuando supimos de él [ver página anterior].

Fue a partir del gran incendio de 2007 (que arrasó grandes extensiones de las islas de Gran Canaria y Tenerife) y las lecciones aprendidas entonces, cuando Gran Canaria dio un giro en su estrategia para combatir los incendios forestales, yendo a lo esencial –su prevención– desde el análisis de la situación del medio rural y la potenciación de los oficios vinculados al bosque (pastoreo, carboneo, agricultura) que aprovechan ese combustible (hierba, leña, pinocha).

En el caso de los pastores, los contactos iniciados se materializan a partir de 2012. “Primero hablamos con el Consejo Insular de Aguas para que autorice al Servicio de Medio Ambiente a pastorear en los barrancos, que es dominio público hidráulico. A partir de ahí invitamos a los pastores a pedir la autorización, porque estamos deseando que vayan a los cañaverales. La caña es una especie exótica muy inflamable que antes se utilizaba, pero ahora se ha convertido en una plaga. Es un alimento que a las ovejas y a las cabras les gusta bastante, y hasta a los burros”.

El resultado es que, “actualmente hay 35 barrancos que están siendo gestionados por pastores a los que damos esas autorizaciones.

Estamos trabajando con más de 50 pastores, la gran mayoría de las veces dentro de espacios naturales protegidos, gestionando unas tres mil hectáreas que nosotros tenemos controladas y autorizadas. Se piensa que está prohibido y no es así, requiere autorización que nosotros damos frecuentemente. La superficie en la que está estrictamente prohibido el pastoreo no llega al 10%, porque hay poblaciones de especies protegidas”.

Pastores con futuro

El siguiente e importante paso se está planificando en estos momentos y será una realidad en 2018: remunerar a algunos pastores por determinados servicios forestales. Una necesidad para garantizar el futuro sostenible de un oficio que corre el riesgo de desaparecer. El trabajo de “colaboración potente” con los pastores que se ha hecho durante estos años permite dar ese paso, gracias, ahora, al Fondo Verde Forestal aprobado por el Cabildo.

Es una “inyección de dinero para temas de medio ambiente y prevención de incendios que vamos a aprovechar para, como se está haciendo en otras partes del mundo, pagar a los pastores por el servicio ambiental que prestan”. En esencia de lo que se trata es de contratar pastores para ayudar a pastores y contratar pastores que vayan a limpiar el monte.

El primer problema a resolver es la falta de relevo generacional en los pastores. “O les ayudamos de alguna manera, o nos quedamos sin pastores. Y no nos podemos quedar sin pastores, porque, si no, tendríamos que volverlos a inventar. No podemos perder toda esa sabiduría ancestral, a toda esa gente ligada al territorio”.

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

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— “Paseando por las nubes de Jandía en busca de tesoros para el banco de semillas del Jardín Canario Viera y Clavijo”, disfrutaste “de los benditos y refrescantes” vientos alisios, escribes en las redes sociales... Aunque yo más bien te imagino sudando la gota gorda para acceder a plantas en riscos inaccesibles, ¿o no es tan cruda la cosa?”

— Sí es tan cruda. Lo que pasa es que cuando a uno le gusta y culmina el trabajo de llegar a las plantas y recoger semillas con éxito, te olvidas de todo lo que has pasado y lo conviertes en satisfacción.

— Antes de continuar: ¿cuáles la función de ese banco de semillas del Jardín Botánico Canario Viera y Clavijo?

— Es un gran reservorio *ex situ* (fuera de la naturaleza) para preservar a las poblaciones naturales de algunas especies que están en peligro de extinción, por si le ocurre algo a la población natural tener una reserva de semillas con las que hacer una reintroducción. Al mismo tiempo, se hacen lotes con esas semillas y se distribuyen en una red de jardines botánicos del mundo para preservarlas, ya que las condiciones de conservación (humedad, temperatura, etc.) requieren energía eléctrica permanentemente y puede haber un incendio o algún otro accidente

— Bueno, seguimos: ¿cuáles son esos tesoros que andas bus-

Marco Díaz-Bertrana

Rescatador de semillas

Como técnico ambiental especialista en labores culturales de la palmera, este profesional ha recorrido todo el archipiélago ocupado y preocupado por la preservación de una de las especies vegetales más emblemáticas de las Islas Canarias, afectada desde hace casi 20 años por una plaga que ha matado a miles de ejemplares y tiene en Gran Canaria al territorio más dañado. Pero la fragilidad de los ecosistemas naturales isleños tiene otras muchas especies todavía en situación peor: están al borde de la extinción.

“En las Islas Canarias se están extinguiendo plantas sin haberlas conocido”

cando: plantas raras, plantas en vías de extinción?

— Principalmente plantas que están en peligro de extinción incluidas en el catálogo de plantas amenazadas, relegadas en lugares inaccesibles como taliscas, poyetas y demás, sobre todo por la presión del ganado, que las ha hecho vulnerables a crecer en cualquier otro lugar. Dentro de este grupo de plantas, la cordillera de Jandía [en Fuerteventura] alberga una serie de especies endémicas que no pasan de los 100 ó 200 individuos. Durante estos trabajos hemos encontrado plantas nuevas para la ciencia, lo que quiere decir que es probable que, en este momento y a estas alturas (¿después de haber pasado por aquí investigadores, biólogos y científicos de todo el mundo!), se estén extinguiendo plantas sin haberlas conocido

— Hay lugares en los que te has encontrado a la mayoría de las plantas “comidas y el suelo machacado por el constante trasiego de las cabras”. ¿Quiénes tienen más peligro, las cabras o los humanos?

— Por supuesto los humanos, que trajeron las cabras y no ponen remedio al asunto.

— Nos enfrentamos cada vez a más plagas provocadas por la negligencia del propio ser humano. En Canarias las tenemos muy variadas: ardilla moruna, culebra de California, aves exóticas que se van de los parques... ¿Nos tiramos de los pelos o se puede hacer

algo para proteger el patrimonio natural del archipiélago?

— Nos tiramos de los pelos.

— Directamente.

— Sí. Pero sobre todo para abrirnos los ojos y saber que los recursos que tenemos podemos emplearlos de mejor manera, para que algunas de las especies que estamos a tiempo de controlar no se nos escapen.

“Todo bicho que toca la palmera canaria se enamora de ella: es un festín”

— Hablemos de la palmera canaria. Ha sufrido y sufre malas prácticas y peores plagas. ¿Qué fue primero, el huevo (de las podas salvajes y los trasplantes mal ejecutados) o la gallina (de ataques masivos de insectos que se la comen)?

— Malas prácticas siempre se han hecho, lo que ocurre es que antes no había la incidencia de las plagas y enfermedades que hay hoy en día. Antes, los lugareños de cualquier espacio de Canarias que tuviesen una palmera disponían de un recurso y las labores culturales que se le hacían a la palmera eran extractivas, para aprovechar las pencas, los pírganos, las hojas. Las podas eran considerables y las palmeras volvían a brotar con fuerza. Eso hoy en día es inviable. Primero, el cambio climático y la sequía permanente está afectando y, segundo, la globalización está poniendo en contacto a especies que se llevan “fenomenal” con la *Phoenix canariensis*: todo bicho que toca la palmera canaria se enamora de ella y quiere más. El picudo rojo y la *Diocalandra frumentii* entran con otras especies a Canarias y en cuanto encuentra la palmera canaria es un festín.

— Algo hemos aprendido: creo que el picudo rojo es una amenaza que ya está controlada.

— Cuando el picudo rojo llega a Canarias en 2005 ya había pasado por otros países del mediterráneo con capacidad de investigación, así que llega con un “manual de quién soy”... El Gobierno de Canarias, hay que decirlo, hizo un gran trabajo, entre otras cosas porque la sociedad se movilizó, sobre todo a través de la Asociación Tajalague con Eduardo Fránquiz al frente, y ya se da por extinguido en Gran Canaria. Pero a diferencia del picudo rojo, a la *Diocalandra frumentii*, que llegó en 1998, no se le hizo caso. Y hemos jugado a su favor plantando palmera canaria por todos los bordes de carreteras. A este insecto, que es pequeñito y vuela poco, estos corredores le han servido de mecha para extenderse por la isla.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Aportar granitos de arena en la preservación de las especies. Esa es una satisfacción que a mí me llena mucho.



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“La diocalandra afecta a todas las palmeras de Gran Canaria por debajo de los 200 m, ya han muerto miles”

Espléndidas y bellas sin podar

Entramos en el parque municipal de Arucas una mañana de chispichi. Tenía esa sensación que recuerda a tiempos pasados (aroma a flores, susurrar del agua) y lo recorrimos. Junto a él un paisaje agrícola abandonado poblado de *Phoenix canariensis* sin podar de gran belleza. Cerca de ellas realizamos la sesión de fotos y con Marco aprendimos cosas que hacen no nos puedan pasar más desapercibidas.

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Cabrillas con galleta de tinta de calamar, tomate de La Aldea y papa bonita, del chef Cristóbal Valido.
| TATO GONÇALVES

Eficacia, creatividad, fusión y producto local en equipo

Trabajar en la cocina de un gran hotel con sus bufés y restaurantes temáticos es un destino profesional atractivo, pero también puede cansar a chefs creativos que acaban atrapados en la rutina. No es el caso de los protagonistas de este reportaje.

YURI MILLARES

Sin grandes mentores en su formación y sólo desplegando unas incansables ganas de aprender en restaurantes y hoteles, Cristóbal Valido Hernández se convirtió con tan sólo 26 años en el jefe de cocina del H10 Meloneras Palace, un cinco estrellas del sur de Gran Canaria, y ya lleva diez años en esa función.

A su lado tiene a un joven segundo jefe de cocina, Alberto Tejo Picamil, al que fichó en cuanto leyó su currículum. Con 28 años hace gala de una sólida formación adquirida en muy diversos destinos, entre los que destaca el tiempo que estuvo en el Roast de Londres con quien considera su mentor, el neozelandés Marcus Verberne.



Cristóbal Valido y Alberto Tejo en el restaurante Gaudí del hotel H10 Meloneras Palace.
| TATO GONÇALVES

De la creatividad de ambos y su compromiso con el producto local nacen dos recetas, elaboradas para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*, de las que *Pellagofio* ofrece un avance.

Cristóbal Valido escogió unas cabrillas para la ocasión, “un pescado con un sabor peculiar que a mí siempre me ha gustado, de roca, sabroso”, dice, que presenta con galleta de tinta de calamar, alioli de cilantro, gelatina de tomate de La Aldea aromatizado con hierba huerto y papa bonita. Una receta que incluye “algo que me recuerda a mi infancia, el ajo porro, una especie de puerro pero salvaje que

tiene un sabor intenso y es difícil de conseguir”.
Nacido en Telde, aprendió y desarrolló su profesión en diferentes restaurantes y hoteles de la isla, curtiéndose en sus respectivas dinámicas de trabajo. En unos, significaba seguir una carta, trabajar rápido, tener agilidad; en los otros hacerse con la sistemática de un establecimiento de grandes dimensiones.
Tras una fructífera etapa en el restaurante Ambassador del hotel Costa Meloneras (“aprendí mucho, teníamos mucha suelta para trabajar con producto de calidad, investigábamos, probábamos y hacíamos menús casi a diario”) en 2002 entra en el H10 Meloneras Palace y en 2006 ya era jefe de cocina del hotel “para cambiar todo” y “darle vida” a todo lo que se movía en cocina.
Por lo que se refiere a **Alberto Tejo**, nacido en Madrid de familia andaluza, cuando uno conoce su recorrido vital por cocinas eminentemente de autor, la ve reflejada en el plato que elaboró para el *Atlas*, un tartar de chipirón de la isla con marinado asiático, con langostino real infusionado en aromas cítricos que aporta carnosidad y aromas de mar y tierra (mar con chalota sofrito a la que ha añadido langostino real, flambeado con brandy y añadido leche de coco para darle un toque asiático; de tierra plancton marino con tomate confitado osmotizado en miel de romero y un aire de setas boletus). Y no podía faltar en su decoración flores comestibles de ajo, de orégano, lavanda.

tiene un sabor intenso y es difícil de conseguir”.

Nacido en Telde, aprendió y desarrolló su profesión en diferentes restaurantes y hoteles de la isla, curtiéndose en sus respectivas dinámicas de trabajo. En unos, significaba seguir una carta, trabajar rápido, tener agilidad; en los otros hacerse con la sistemática de un establecimiento de grandes dimensiones.

Tras una fructífera etapa en el restaurante Ambassador del hotel Costa Meloneras (“aprendí mucho, teníamos mucha suelta para trabajar con producto de calidad, investigábamos, probábamos y hacíamos menús casi a diario”) en 2002 entra en el H10 Meloneras Palace y en 2006 ya era jefe de cocina del hotel “para cambiar todo” y “darle vida” a todo lo que se movía en cocina.

Por lo que se refiere a **Alberto Tejo**, nacido en Madrid de familia andaluza, cuando uno conoce su recorrido vital por cocinas eminentemente de autor, la ve reflejada en el plato que elaboró para el *Atlas*, un tartar de chipirón de la isla con marinado asiático, con langostino real infusionado en aromas cítricos que aporta carnosidad y aromas de mar y tierra (mar con chalota sofrito a la que ha añadido langostino real, flambeado con brandy y añadido leche de coco para darle un toque asiático; de tierra plancton marino con tomate confitado osmotizado en miel de romero y un aire de setas boletus). Y no podía faltar en su decoración flores comestibles de ajo, de orégano, lavanda.

Más información, mano a mano con los dos chefs, en la edición digital (pellagofio.es).

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES



GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL



... ETCÉTERA

+ VISIBLES

pellagofio
Suplemento mensual

El primer miércoles de mes con... **LA PROVINCIA** **La Opinión** de Tenerife

Dos mil semillas, sólo de una mata de trigo negro

Para resumir los conocimientos de Pepe Guedes basta con decir que es un sabio de la tierra. Y eso es así porque atesora la sabiduría de generaciones de hombres y mujeres que le han precedido en su familia.

YURI MILLARES

Desde Lomo del Caballo, José Guedes Guedes (*Pepe*) tiene a vista de pájaro el cercano pago de La Pasadilla (en Ingenio), el barranco de Guayadeque y, mirando hasta la costa, todo el sureste de la isla de Gran Canaria. Allí arriba, en una cueva excavada a pico, vivieron sus padres y él mismo con sus hermanos. En otra cueva, más grande aún, guarda él ahora los granos que siembra, las queseras y los quesos que está curando, la paja para sus animales...

"Lentejas, arvejas, trigo, **chicharos*** moros... hay un montón de leguminosas y de granos", señala a los sacos con el forraje. "Eso es mi cuenta de ahorro, porque me permite darles de comer y que estén bien comidos. Y yo tranquilo, porque en esta época del año a ver quién se pone por ahí a cogerlo", señala al exterior un día de mediados de septiembre, después de un verano en el que ha habido temperaturas cercanas a los 40 grados.

Jubilado por enfermedad después de 40 años trabajando como cocinero, "nunca le di la espalda al campo -dice con su voz vigorosa y



• Hablar canario

Trigos de poca agua para un pan muy sabroso

Y.M.

Entre Telde y el barranco de Guayadeque, señala Pepe Guedes desde la puerta de su cueva de aperos y pajero, "esto era la madre de las semillas, cuando antes llovía y la gente se dedicaba a esto". Era zona cerealera "y la gente valoraba mucho el trigo nuestro porque era zona de poca agua y tenía mucha fécula, era un trigo que tenía mucho corazón y el pan se mantenía jugoso, sabroso y tenía buena textura".

Por eso, antiguamente, había muchos panaderos en la zona que buscaban este trigo. "Venían a nosotros a encargarnos los trigos. Cuando iba alguien para el pueblo, a Ingenio, a llevar el queso o buscar algunos ví-

veres (muy poquitos, porque los medios eran pocos y cada uno se las tenía que apañar y vivir de lo que tenía) nos decían: 'mira si fulano cogió el trigo que me lo guarde, que no se comprometa con nadie, que yo subo un día y si no, que me lo pesen, y que lo dejen en casa de fulano de tal, y cuando vaya con los burros para arriba pues me lo traigo'.

chicharos. "...una especie de guisantes (...) pequeños y de mucha hoja, que se emplean pa comer, en sustitución de los guisantes a los que se llaman *arvejas*, o por lo general, preferentemente como alimento para el ganado" (cita a A. Martí el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).



Recogiendo calabacinos en uno de los huertos de Lomo del Caballo. | YURI MILLARES

A la entrada de la cueva y entre su esposa, Pino, y su hija Elisabet, Pepe Guedes muestra algunas espigas de trigo negro. | Y. M.

clara-, ni a la agricultura ni a los animalitos, porque desde pequeño te criaste con ellos y a mí me da vida". Por eso, cuando se recuperó un poco, con la ayuda de su familia (esposa e hijos) ha vuelto a convertir las tierras donde se crio en un vergel donde no faltan toda clase de animales.

Suspira y añade: "Es que esto lo teníamos un poco *dejaillo*, y me daba mucha pena porque mi padre, mi madre y yo habíamos pasado aquí mucho trabajo", dice.

Su labor incluye la conservación de semillas agrícolas tradicionales. "Antiguamente decían los viejos que aquí en las islas nuestras se cultivaban alrededor de 28 a 30 variedades de semillas. Yo conservo todavía 26: tengo tres variedades de chicharos (blanco, moro y sa-jorino); tres de avena (blanca, amarilla y negra), un montón de variedades de trigo..."

Hace una pausa mientras busca un bote de cristal: "hay uno que a la gente le llama mucho la atención, yo no sabría decirte los años que lleva ese trigo aquí, es el que llamamos trigo negro. Es un trigo muy poco visto, y es maravilloso porque es muy rico tanto en forraje como en grano". Abre el bote y saca unas espigas: ¡mira qué preciosidad!"

Para mantener viables toda esa variedad de semillas las va sembrando cada pocos años. "Cada año voy sacando de aquellas variedades que hace más tiempo que no siembro y, por ejemplo, en macetas planto siete u ocho, los marco y mido a ver cuántas me salen. Mientras me sigan saliendo siete u ocho, las mantengo. Cuando me empiezan a salir la mitad, entonces las planto otra vez, porque eso quiere decir que la planta está perdiendo vida en cuanto a germinación". Es lo que él llama "empiezo a multiplicar".

La sabiduría de Pepe Guedes y las posibilidades que la naturaleza ofrece se combinan aquí magistralmente. "Es que he aprendido de los viejos", se muestra modesto, no sin añadir, muy contento, que de "una mata de trigo negro saqué más de dos mil granos".

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

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

"No sin mi moto", farfulló el farero

En la madrugada del 7 de septiembre de 1973, el *Bartolo* costeaba la península de Jandía en medio de una espesa niebla. Era uno más de sus enésimos viajes cumpliendo el noble encargo de abastecer a los faros (y a los fareros) de las Canarias Orientales. Entre su carga venían el farero Ricardo Gutiérrez -que regresaba de sus vacaciones- y su motocicleta. Y encalló frente a la punta de Jandía, no lejos del faro. Mala suerte, pero "no sin mi moto": los hombres que trepan por el escorrido y maltrecho *Bartolo* no están sino intentando recuperar la moto de Ricardo antes de que el mar pueda tragársela.



El torrero Ricardo Gutiérrez sube al 'Bartolo', encallado frente a la punta de Jandía. | ARCHIVO PELLAGOFIO (CEDIDA POR PABLO VEGA)

ternativa, etc. No dudo de que algunos fareros sintieran esa libertad en algunos momentos. Pero debía de ser una vida tan dura o más que las del resto del mundo. Si no a ver de qué iba Ricardo a pasar las fatigas de recuperar su moto del *Bartolo* moribundo: porque con ella y sólo con ella podía de vez en cuando darse el lujo de tratar con otros seres humanos por las pistas de tierra que aún hoy cruzan esa península.



Chivato salvaje de la isla de Bugio (debajo) y la pareja disecada de El Museo Canario (izq.). | CEDIDAS POR PARQUE NATURAL DA MADEIRA Y EL MUSEO CANARIO

Tercera oportunidad para la cabra canaria dos veces extinta

Extinguida a mediados de los años 60 del siglo XX, la cabra salvaje que habitaba en el interior de la Caldera de Taburiente (introducida por los aborígenes de la isla) fue llevada también a Bugio, una de las islas Desertas, subarchipiélago de las islas Madeira, donde fue erradicada en 2012 para salvar al petrel de Fea.

YURI MILLARES

Los únicos dos ejemplares de esta raza de cabra que se conservan están en El Museo Canario. Disecadas, obviamente. Se trata de una hembra y un macho que fueron capturados en 1929 en la Caldera de Taburiente y cuyo destino era un regalo para el entonces Príncipe de Asturias, Alfonso de Borbón. La proclamación de la II República en 1931 dejó a las dos cabras en la casa que la familia Sotomayor (propietaria de grandes fincas en La Palma) tenía en El Madroñal (Gran Canaria). Allí las tuvo Tomás de Sotomayor y Pinto hasta que las donó en 1935 al citado museo, que las disecó.

Tomás Van de Walle Sotomayor, su nieto, fue precisamente quien presentó, en el Club La Provincia y unos días antes de publicarse este número de *Pellagofio*, a los autores del libro *Del color de los riscos*, subtítulo "El ganado salvaje de la isla de La Palma según las fuentes orales", Javier González y Daniel Martín.

Allí, y en su calidad de presidente de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Gran Canaria, Van de Walle se ofreció a colaborar con las gestiones que pudieran realizarse ante las autoridades de Madeira, para intentar averiguar si en la isla de Deserta Grande, en el subarchipiélago madeirense de las Desertas, quedaban aún cabras salvajes palmeras, para recuperarlas y traerlas a Canarias.

Que cabras salvajes canarias se estuvieron llevando a Madeira es algo que se conoce hace siglos. El científico alemán Alexander von Humboldt ya escribió sobre ello en 1799. Cuando en 1977 el investigador Lothar Siemens (recientemente fallecido) rescató un acuerdo de 1481 de la Cámara Municipal do Funchal en el que se solicitaba autorización para la compra de "ganado de Canaria", con el objeto de cubrir las cabras bravas que se habían soltado en las islas Desertas, decidió comparar morfológicamente las cabras disecadas de El Museo Canario con otra igualmente disecada del Museu de História



La única foto que se conoce, realizada por Manuel Rodríguez a finales de los 50: dentro de La Caldera, un macho cabrío salvaje. | JABLE (ULPGC)

Natural do Funchal. Las evidentes similitudes entre estos ejemplares pusieron en marcha de inmediato diversas iniciativas para reintroducirlas en Canarias.

Ninguna de esas iniciativas (y fueron cuatro entre 1977 y 2003) lo logró. Entretanto, la cabra salvaje canaria, que era la pieza buscada por cazadores que organizaban excursiones a la isla de Bugio, acabó siendo exterminada de esta isla en 2012 –y ya van dos veces–: las autoridades de Madeira decidieron erradicarla, en el marco de los planes que desarrolla el proyecto europeo Life para la conservación del petrel de Fea, que nidifica en Bugio.

La tercera y definitiva extinción de esta cabra salvaje puede producirse en muy poco tiempo en la vecina isla de Deserta Grande, donde se estimaba que en diciembre de 2015 quedaban unas 150 cabras, entre las que puede haber ejemplares de la cabra salvaje canaria. Si el dato se confirmara, se-

"Cuando prohibieron matar las cabras, se caminaban los riscos y las sacaban por la noche para las parrandas"

ría la última posibilidad para Canarias de lograr traerlas.

Cazadas hasta su desaparición

"En Canarias la práctica de liberar y recapturar ganado en las zonas agrestes ha sido recurrente y sostenida en el tiempo", escriben Javier González y Daniel Martín en el libro *Del color de los riscos*. En el caso de la Caldera de Taburiente, añaden, esta costumbre "ayudaría a explicar la conservación en su interior de una población de cabras prehispánicas hasta fechas muy recientes".

Tras la conquista de la isla (1493) aquellos rebaños sueltos de cabras, que no se mezclaron con el "ganado manso" que trajeron los colonos europeos, acabaron convirtiéndose en animales salvajes que, durante siglos, fueron objeto de cacerías por partidas de hombres que las buscaban por su carne, su piel y sus cuernos, aunque también por simple divertimento.

La cacería a que fue sometida acabó con su extinción avanzados los años 60 del siglo XX. El magistrado de la Audiencia Provincial de Santa Cruz de Tenerife Cesáreo Tejedor impulsó la prohibición de la caza de esta cabra salvaje y fue el promotor de que se trajeran e introdujeran arruises en el parque nacional. "Fue cuando prohibieron matar las cabras. Allí quedaban lo menos diez o doce y dos o tres chivatos. Pero esos tijaferos se caminaban los riscos (...), las sacaban por la noche para las parrandas y en las *cavás* de la viña", relata uno de los testimonios del libro.

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

Rutas

● *Chip de morena*

Francisco Belín

Nuevo Rincón de Juan Carlos, el doble salto mortal de los Padrón

En la gran pantalla pasaron sucesivamente las diapositivas con ilustraciones botánicas en las que se inspiraba el novedoso logotipo de El Rincón de Juan Carlos: la raíz y el árbol que al chef Juan Carlos Padrón (una estrella Michelin) le recuerdan al Drago Milenario de su lcod de los Vinos natal. Raíces de diseño minimalista para un proyecto de restauración de gran envergadura, que fue presentado en un acto informativo inusual: no como cóctel, no como almuerzo o cena. Se trataba de detallar a los periodistas

gastronómicos más prestigiosos de Tenerife y Canarias, con el protocolo de las grandes ocasiones, los mimbres con los que los hermanos Juan Carlos (chef) y Jonathan (repuestero) tejerán el nuevo y espléndido restaurante, a cien metros de la actual ubicación, además de otras acciones profesionales que se incorporan para acceder en aceleración hacia el ámbito nacional e internacional. Y por supuesto, optar a la segunda estrella de la "Guía roja" francesa. Precisamente, el arquitecto Manuel Pérez Baena detalló, los aspectos más relevantes

del remozado específico en una casona de los años 60, "desde el cariño a la familia y las expectativas que se generan sobre el nuevo Rincón de Juan Carlos".

Para la sala se pretende una línea sencilla, sin estridencias, que desprenda una atmósfera cálida y acogedora propicia, para la tranquilidad. El acceso desde la calle par-

Se dará máxima atención a la formación a través de becas, mientras que la actual ubicación servirá para proyectos I+D del estrella Michelin

te de una esquina muy llamativa y, a partir de ahí, los visitantes podrán advertir las soluciones técnicas con materiales de aspecto noble y que invitan al sosiego. En la distribución de la planta se puede advertir cómo el comensal, después de la recepción, podrá disfrutar de un "recorrido histórico" y encontrarse con una cava bajo un parral. La

terrazza está concebida para el rato de coctelería y repostería. ¿La fecha?, preguntó la concurrencia. "Queremos que sea mayo de 2018", respondió el jefe de cocina no sin la sonrisilla de "eso en caso de que no se demoren las obras".

Además de la consultoría profesional "By Hermanos Padrón", el cocinero remarcó que se dará máxima atención "a la formación de calidad y a la posibilidad de preparación de personal a través de becas", mientras que la actual ubicación servirá para proyectos de laboratorio e I+D del estrella Michelin.

"La raíz -recalcó Juan Carlos- es el inicio en 2003 desde la siembra de la semilla a 2014 con el sueño de la estrella Michelin; siempre es emocionante el pensamiento de que nuestra descendencia se va a ir incorporando en el futuro, creyendo en esta forma de entender y valorar la cocina".

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

● *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano*

El comercio de vino con Londres, origen del gentilicio "conejero"

Hay veces en que uno se sorprende con el origen de ciertos términos que, por habituales, a veces no reparamos en el porqué de su origen. Eso me sucedió con el gentilicio "conejero", en el cual no había reparado hasta hace un año cuando leí unas viejas cartas de un archivo de comercio del siglo XVIII.

Estas misivas las intercambiaba un comerciante del Puerto de la Cruz, llamado Tomás Cologan Valois en Tenerife con la empresa londinense Cologan, Pollard & Cooper [Juan Cologan Valois, William Pollard y James Cooper]. Esta segunda empresa operaba desde la calle Swithin's Lane de Londres, muy cerca del actual London Bridge y en ella participaba como socio un hermano menor del anterior, llamado Juan.

La compañía londinense había sido fundada en 1778 y operaba en la City como un captador de contratos de suministro de vinos en Londres y, gracias a ésta, en los años anteriores había firmado varios contratos con la mismísima Royal Navy por varios miles de pipas.

Estos contratos permitían que recalaran en la isla de Tenerife numerosos navíos militares para cargar vino y que luego complementaron con agua y carne fresca. El contrato lo firmaba en Londres Cologan, Pollard & Cooper y en Tenerife era otra compañía llamada Juan Cologan e Hijos la que los subía a

El motivo real del "compromiso" de los capitanes no era realmente ni el vino ni las pieles de conejo, sino el oro y la plata de contrabando que llevaban a Londres desde las Indias españolas

contratos Tenerife pudo cargar vinos en la *Bounty* o en la *First Fleet* de camino a Botany Bay, Australia.

La compañía tinerfeña tenía como vocación fundamental la exportación de vinos pero también exportaba otros productos complementarios como la orchilla y la barrilla para la fabricación de jabones y la cochinilla para tintar los textiles de rojo. Los dos primeros eran de naturaleza vegetal y el último extraído de un insecto.

'Rabbit skins'

Todos estos productos ya hacía décadas que se abrían paso en el creciente mercado textil inglés, que crecía al albur de un proceso de industrialización inédito en Europa. En una carta del 1 de mayo de 1792, la compañía londinense decía:

Con respecto a la Orchilla, empezamos a sentirnos algo incómodos porque los fabricantes no han venido a recibirnos y tenemos que, por unanimidad, hayan decidido mantener los precios bajos a pesar de nuestros esfuerzos por incrementarlos.

(...) Por ello tendremos una reunión con los titulares y trataremos de ver cuál es el mejor modo de satisfacer nuestros mutuos intereses...

Mantendremos una nueva conversación con los Comisarios en relación al Contrato de carne de res (...). Al pie encontrará, para su buen gobierno, las medidas de todos los vinos en el navío Diana, en nuestros almacenes donde le prestaremos toda nuestra atención. Desearíamos que hubiera aumentado el número de pieles de conejo ya que están muy demandados.

Para canalizar la exportación de estos productos alternativos, la compañía Juan Cologan e Hijos tenía numerosos contactos en Lanzarote que les proveían de todos esos productos. Entre los más frecuentes en el cartero con Lanzarote de 1792 se encontraban; José González Rancel, Julián Rocío, José Felipe Rodríguez de Medina, Bernarda de Orihuela, Juan Bernardo Cabrera, Marcelo Carrillo

[también productor de aguardientes], Mariano José de Paz, el notario Nicolás de Currás y Ginés de Castro, que en mayor o menor medida canalizaban sus exportaciones hacia Tenerife para luego seguir hacia Europa y, fundamentalmente, Londres.

Además de los productos antes mencionados, figura en las cartas la exportación de pieles de conejos o *rabbit skins*. Muchas de esas pieles eran exportadas por el puerto de La Tiñosa, al sur de Arrecife (en Lanzarote), desde donde también partía ensacada la cochinilla.

Entonces las pieles eran trasladadas al Puerto de la Cruz y desde allí hacían la ruta a Londres compartiendo espacio en las bodegas con los vinos. Los navíos que hacían esa ruta eran el *Earl of Sandwich* del capitán John Cochran, el *Scipio* de capitán Samuel Kirkman y el *Emerald* del capitán Ogiluce, todos ellos con punto de partida en el Puerto de la Cruz y haciendo tres o cuatro viajes al año.

Compromiso... con el oro

El comercio de Tenerife con Londres era atendido específicamente con estos barcos cuyos capitanes tenían un elevado grado de "compromiso" con las islas. El motivo real de ese compromiso no era realmente ni el vino, ni la orchilla, ni las pieles de conejo. Era realmente el oro y la plata de contrabando que llevaban a Londres procedentes de las Indias españolas. Así pues, el comercio isleño era mucho más complejo y variado de lo que pudiera parecer y la plaza londinense era un destino mimado en extremo, que hacía que la dependencia de las islas Canarias con esa ciudad fuera casi mayor que con cualquier otro puerto peninsular o europeo.

Queda para una investigación más exhaustiva el saber por qué la población de conejos en Lanzarote era tan cuantiosa como para permitir tan masiva exportación, pero lo cierto es que es muy habitual ver las referencias a los "skin rabbits" en las cartas de aquellos años.

Desconozco dónde se acuñó el término conejero, lo cierto es que ese comercio duró lo bastante para que comenzara a denominarse como conejeros a todos los que venían de Lanzarote. Un curioso gentilicio que desde finales del siglo XVIII acompaña a Lanzarote.



Cabecera de un contrato de vinos de Cologan Pollard & Cooper con la marina británica. FOTO ARCHIVO CARLOS COLOGAN

bor-do. La compañía hispano inglesa fue una verdadera precursora en el comercio internacional, pues al firmar esos