

Entrevista

Dídac Díaz Fababú

“Incendios siempre va a haber, pero podemos decidir si de baja o de alta intensidad”



Atlántico

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias

La variada mesa en el pequeño pueblo de La Restinga la sirven sus pescadores

Gastroclub

Un tesoro genético

Siglos de frutales templados canarios, en el CCBAT



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 58 - noviembre 2017

En este pastizal de pastoreo, en el monte Constantino, no tuvo el fuego por dónde seguir (foto Tato Gonçalves).



Paisaje calcinado,
el rastro del fuego

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Los incendios forestales ya no son lo que eran. ¿Hay una escala para medirlos, como la hay para los terremotos?

— Sí, pero nosotros la conocemos como “generaciones de incendios”. El tipo de incendio que tenemos está muy relacionado con cómo tenemos el paisaje y en este sentido contabilizamos hasta seis generaciones de incendio forestal. La **primera generación** sería la de los incendios anteriores a los años 50 del siglo XX, en zonas con una economía basada en la agricultura y en la ganadería. Si se producía un incendio, era de llamas pequeñas porque se encontraba zonas peladas, campos de cultivo, terrenos pastoreados, etc, y no era muy extenso. No había servicios de extinción y eran los propios habitantes de los pueblos los que los apagaban, sonaban las campanas y la gente acudía con ramas verdes.

“En los incendios de **segunda generación**, entre los años 60 a 70, han pasado 10 o 20 años de abandono del medio rural. Se van despoblando los campos y se importan más alimentos de fuera. Eso produce un abandono del paisaje, con lo que los incendios ya tienen más longitud de llama. Aquí ya empiezan a aparecer los retenes del Isona para apagarlos. También se empiezan a ver los cortafuegos, franjas desprovistas de vegetación que detienen los incendios cuando llegan a ellos.

Dídac Díaz Fababú

Analista de fuegos forestales

Días después del último gran incendio forestal de Gran Canaria, a finales de septiembre, *Pellagofio* acompañó a dos técnicos del Servicio de Medio Ambiente del gobierno insular que acudieron a inspeccionar la zona afectada. Uno de ellos era este ingeniero técnico forestal. Insiste en que poner más bomberos y helicópteros a medida que los incendios se hacen más virulentos “es un gasto insostenible que no lleva a nada”. La mejor prevención pasa por potenciar el sector primario y consumir producto local.

“Incendios siempre va a haber, pero podemos decidir si de baja o de alta intensidad”

“La **tercera generación** llega a partir de los años 80. Tras 30 o 40 años de abandono del medio rural, ya tenemos unas acumulaciones desmesuradas de combustible forestal y ahí es cuando nacen lo que conocemos como grandes incendios forestales, aquellos que de una forma continuada están fuera de capacidad de extinción.

— Eso era en los años 80, pero todavía han ido a más.

— Sí. La **cuarta generación** llega cuando esos grandes incendios forestales se encuentran con casas. Son incendios que llamamos de interfaz urbano-forestal, mucho más complicados porque entra el factor humano: hay desalojos, se queman casas, explotan bombonas de gas butano y, lo peor de todo, mueren personas.

“Los incendios de **quinta generación** llegan en torno al año 2000, cuando esos grandes incendios forestales de interfaz se dan de manera simultánea por condiciones meteorológicas adversas, eso en Canarias es cuando hay viento del este, con la calima. Se trata de varios incendios de tercera y cuarta generación a la vez. Tenemos ejemplos como el de 2007, cuando Gran Canaria y Tenerife ardieron a la vez; y el de 2012, cuando La Palma, La Gomera y Tenerife ardieron a la vez.

“Desde 2006 se está hablando de incendios de **sexta generación**, que son los de quinta generación por influenciados por el cambio climático. Esos bosques que se plantaron hace un siglo están vi-

viendo en un clima que no es el suyo. Están pasando estrés hídrico y tienen mucho combustible muerto en la copa, que hace que los incendios se propaguen mucho más

“

“Hasta que el incendio baje de las copas a superficie no tenemos ninguna oportunidad”

— El incendio que va por las copas es más peligroso, entonces, que el que se desplaza por la superficie.

— Por supuesto. Si el pino tiene diez metros vas a tener como mínimo un incendio de 15 metros de longitud de llama. Ahí los servicios de extinción no tienen nada que hacer. Hasta que ese incendio no baje a superficie no tenemos ninguna oportunidad para apagarlo.

— El Cabildo de Gran Canaria lleva muchos años tratando sus bosques y desde 2001, además, haciendo quemas controladas. La gente se asusta en cuanto ve humo en el bosque.

— El término más exacto es “quemar prescritas”: tienen una prescripción técnica detrás. Cuando uno va al médico le prescribe una medicación según los síntomas que vea. Pues los técnicos van al monte y dependiendo de lo que vean prescriben una “medicina” o no, en este caso la vacuna podrían ser las quemas prescritas: utilizamos el fuego de una manera atenuada. Quitamos biomasa para hacer más resistentes los pinares.

— Aún con todas las medidas de prevención, ¿el fuego es inevitable?

— Incendios siempre van a haber, lo que sí podemos decidir es la manera en que quemamos, si de alta o de baja intensidad.

— ¿Nos volvemos al campo?

— No es cuestión de volver a lo anterior, aquella era una vida muy dura, se pasaba hambre. La tendencia es reactivar el sector primario, porque es la clave para prevenir los incendios forestales. Hay que concienciar a la población urbana de consumir producto local. Eso permite mantener un paisaje mosaico que no sólo tiene bosques extensos por donde se propaga el fuego, sino también campos de cultivo y zonas pastoreadas, obstáculos a esos grandes incendios para que sean más fáciles de apagar.

— La gente ve humo y piensa en un incendio. Pero si observa diversos focos, lo que piensa entonces es que hay alguien pegando fuego al monte...

— La mayoría de veces es por las pavesas, brasas voladoras que son material incandescente y pueden ir a kilómetros de distancia.

— Terminamos: un acuerdo dulce.

— Ver cómo recupera el pino canario el verde a los pocos meses de un incendio, frente a otros pinares que tardan un siglo.



La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“

“La causa principal de incendios es por descuido o negligencia y no se soluciona con más penas de cárcel”

• Ojo de pez



Tato Gonçalves

En los límites a donde llegó

Tras el incendio forestal del pasado septiembre, Dídac Díaz y Federico Grillo nos guían por el espacio quemado. Nos sorprende la virulencia desatada, “fuego hambriento”, oímos. Monte Constantino nos reveló uno de los extremos y la exactitud de los límites a donde llegó. Aún hoy, después del máster recibido por estos dos expertos, puedo sentir como combustible los matorrales. PD: el pastoreo como prevención.

Reportaje



Panorámica de la cumbre de Gran Canaria tras el gran incendio forestal de septiembre, que afectó a 2.700 hectáreas. | T. GONÇALVES

Fuegos de última generación, una misión imposible

Limpiar el 30% del territorio de Gran Canaria como prevención contra el fuego costaría todo el presupuesto del Cabildo durante un año para contratar a un ejército de trabajadores organizado en 1.500 brigadas. Una tarea imposible. En lugar de eso, ¿qué se puede hacer? Para averiguarlo visitamos la cumbre con dos especialistas.

YURI MILLARES

Los montes y cumbres de Gran Canaria están sometidos a continua vigilancia por los agentes del Servicio de Medio Ambiente del gobierno insular. En su Unidad Operativa de Fuegos Forestales, el técnico Federico Grillo está pendiente de todas las incidencias. Pero, más importante aún, se ocupa de que, día a día y a lo largo del año, las áreas boscosas reciban los tratamientos adecuados, para evitar la acumulación de combustible forestal que pueda prender en verano.

Otro técnico, Dídac Díaz, es analista y participa en las estrategias que desde el propio Servicio de Medio Ambiente se desarrollan para prevenir que los bosques lleguen a quemarse o, al menos, que causen el menor daño posible, con propuestas que pasan por favorecer la actividad del sector primario y el consumo de producto local, porque son “productos apagafuegos” al crear un paisaje mosaico lleno de obstáculos para el fuego.

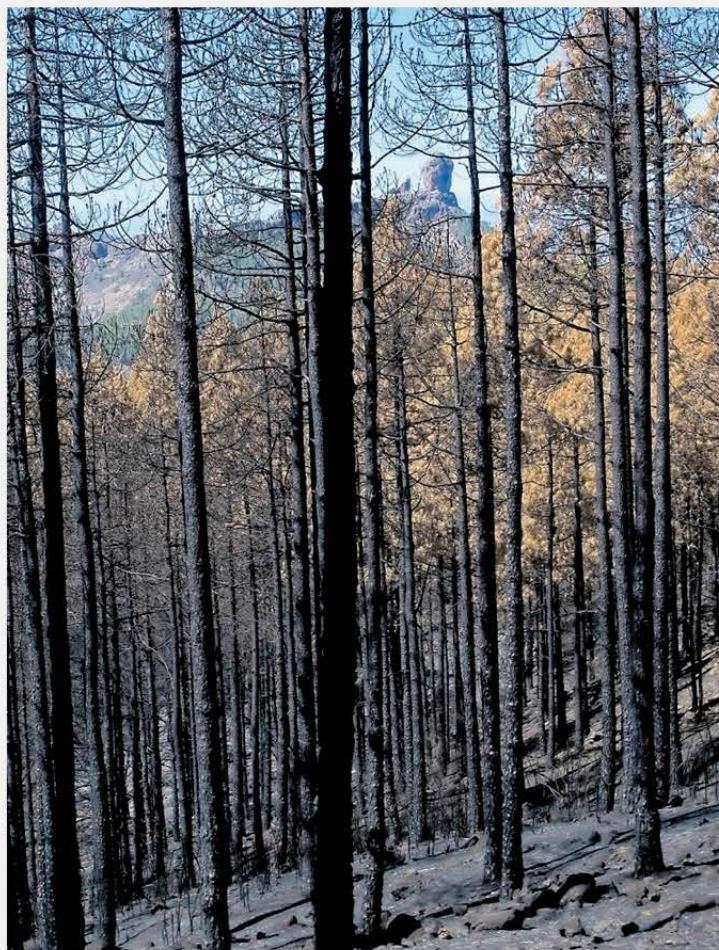
El gran incendio forestal de finales de septiembre entre Los Marteles y Monte Constantino (2.700

hectáreas en la zona de cumbres, con un fuego que se movía a gran velocidad y llamas de tal altura que lo convertían en lo que se conoce como un incendio fuera de capacidad de extinción), “puso a prueba 15 años de trabajo en un par de horas”, dice Grillo una mañana de octubre en la que recorre toda la zona afectada con Díaz, para estudiar y analizar los diferentes comportamientos del fuego.

Los dos tipos principales de incendios –el activo de copas y el pasivo de copas– se dieron cita aquí a la vez aquel fatídico 20 de septiembre. “En el pasivo de copas el motor del incendio está debajo, en el matorral que prende y hace que se quemen las copas. Por el contrario, el activo de copas, que es más difícil, es un incendio que va de copa en copa independientemente del matorral”, explica el analista.

‘Matorralización’

Los peores incendios de todos, insiste, son los de matorrales. “Con la industrialización se ha producido una *matorralización* en muchas partes de la isla. No es que estemos en contra del matorral, que



Los colores del pinar después del fuego: delante, quemado de copas; detrás, con las hojas afectadas por el calor; al fondo, verde y a salvo. | YURI MILLARES

cumple una función, pero hay un exceso: al abandonar el pastoreo, matorral; al abandonar la agricultura, matorral; al haber un recurrencia de incendios diferentes que no deja avanzar la evolución de los pinares, matorral”, dice, y resume: “Con el matorral se te generan rápidamente 10 metros de llama y a ver qué haces. Y con grandes velocidades de propagación.”

¿Qué hacer frente a esa *matorralización*? Dídac Díaz lo resuelve con dos palabras, “paisaje mosaico”, y lo explica: “Si en vez de tener paisajes homogéneos de bosque o de matorral generamos obstáculos, como campos de cultivo, zonas pastoreadas, masas de árbo-

les de otro tipo o que no ardan tan bien, zonas abiertas, etc., el incendio no se puede propagar tan rápido y nos da a nosotros más oportunidades para poderlo apagar”.

En la cumbre nos adentramos en el bosque en dirección al Pico de las Nieves, la mayor altura de la isla (1.956 m. sobre el mar). Vemos

Federico Grillo: “Miras para atrás y hay zonas en las que tienes que volver a entrar: los zarzales y cañaverales crecen enseguida”

pinares de color marrón, porque su masa de hojas perdió el verde original socarrada por el calor del fuego que, en este caso, fue por la superficie y no subió a las copas. “Ese pinar marrón es un área de baja carga, ha funcionado muy bien, la teníamos limpia, tratada y quemada”, precisa Federico Grillo. “Frente a zonas de fuegos de copas tanto activa como pasiva, hacemos que los fuegos sean de superficie, el pinar se quema sólo por debajo, no afecta a las copas”. Su recuperación será muy rápida y pronto el pinar lucirá verde de nuevo.

Cuando habla de “áreas tratadas” se refiere al trabajo de cuadrillas profesionales que, durante todo el año, clarean el bosque para sanearlo donde es muy denso por ser de repoblación, eliminan el exceso de matorral y realizan quemas con pequeños fuegos controlados para dejar la superficie limpia de combustible que podría arder en verano.

“Una vez hice los cálculos. Si nos pusiésemos a limpiar el 30% del territorio tienes que meter todo el presupuesto del Cabildo, unos 400 millones. Eso sería un ejército, imagínate 1.500 brigadas, 1.500 capataces, 1.500 vehículos todoterreno, 3.000 motosierras, 150 ingenieros. Empezarías a batir la isla y supón que en un año limpias ese 30%. Al año miras para atrás y hay zonas en las que tienes que volver a entrar: los pastos, los zarzales y los cañaverales crecen enseguida. Es algo inviable”. ¿Qué hacer entonces? “Tratar una parte del territorio que es estratégica”, concluye.

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

YURI MILLARES

El Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, perteneciente al Cabildo Insular de Tenerife, “conserva ex situ (fuera de su hábitat natural) tanto especies de reproducción sexual (cereales, leguminosas y hortalizas, de las que se conservan sus semillas), como aquellas que no se multiplican por semilla sino mediante otra parte de la planta (papas, ajos, batatas, frutales, ñames, etc.), que normalmente se conservan en colecciones de campo o alternando campo y almacén”, explica la agrónoma Encarnación Velázquez, técnica del CCBAT.

Numerosos agricultores de la isla han recibido diversas variedades de los árboles frutales para que los planten en sus fincas. Es el caso de Juan Martín Morales. “En el año 2013 se repartieron manzanos pajarita, que es una variedad local de La Orotava. Ahora están empezando a dar fruto y este año le pedimos que nos diera los datos de producción y del fruto”, explica Nani Velázquez una mañana que ha ido a visitarlo a su finca en Pinolere.

“La idea –continúa–, era probar esta variedad, que en el valle de la Orotava se conocía mucho y la gente la valoraba, repartirla como conservación in situ por los agricultores, y ver si se daba bien, si le encontraban salida, etc.”. Así fue como el CCBAT repartió entre 2012 y 2013 unas 350 plantas de pajarita a una treintena de agricultores a lo largo del valle, tanto en la cota 700 como en la cota 900-1.000, “para ver a qué zona se adapta mejor”.

A 713 metros de altitud sobre el nivel del mar nos encontramos, pues, con Juan Martín, que lleva 40 años plantando árboles frutales y ya tiene unos 300 matos. “Soy de La Orotava. Nací en una finca porque mi padre trabajaba en la agricultura, no de frutales, más bien de papas y plátano. Pero es una cosa que me ha gustado siempre, por eso compré esta finca y siempre la he tenido trabajada. Sólo yo sé lo que me ha costado tenerla bonita. Y aunque no vivo de esto, soy mecánico y estoy jubilado, estoy aquí de lunes a viernes y me lo paso bien”, relata.

Injertos sorprendentes

En efecto, no sólo la tiene bonita; con sus cuidados demuestra una gran habilidad y conocimiento en el cultivo de frutales, muchos de los cuales tiene injertados a partir de púas que va sacando de los mejores matos.

“Árboles que no daban les pongo yo otra variedad. Mira éste –señala a un pequeño manzano cargado de fruto–, me volví loco poniendo injertos y pegaron todos, ¡ahora está curioso, porque tiene tres variedades en el mismo manzanero!”, ríe pensando en el árbol y los tres tipos de manzana que da simultáneamente: reineta, pajarita y encarnada.

Pancho Fernández ilumina con una linterna las manzanas reineta que cosecha en la finca Valdeflores, en Ravelo. | YURI MILLARES



Guardianes de las reinetas, de las pajaritas y de las encarnadas

El norte de Tenerife tiene un paisaje esculpido por el cultivo de la viña que le da fama. Pero hay mucho más: toda clase de frutales donde destaca, cuando llega el otoño y además de la castaña, la muy apreciada manzana, de la que hay variedades locales con historias de mucha entrega por parte del agricultor.

Según ve “un palito que está como para injertar” le busca un “árbol que dé”. Y así ya tiene muchos árboles con dos y tres tipos distintos del mismo fruto.

En cuestión de manzanos, Juan tiene aquí las variedades tradicionales de la zona: la pajarita, la reineta, la encarnada y otra “parecida a la pajarita” dice, además de la golden y la gran smith. Su preferida es la pajarita. “Yo veo que tratándola, para que no le entre el bichito, es una buena manzana. Para mí, la prefiero más que la reineta: es más sabrosa, más jugosa, más dulce”, afirma.

También tiene aguacates, nísperos, nueces, kiwis, nectarinas, peras, ciruelas, membrillos..., aunque de variedades locales antiguas, las manzanas citadas y varias peras: “la sanjuanera, la pera de limón y una que le dicen pera de mesa, que es grande y exquisita. Y son peras que no producen bicho. La pera sanjuanera es ecológica total, no le entra la mosca y no se le echa ningún producto”.

Manzanas y membrillos, por cierto, tenían otra función además de servir de alimento: como son frutas olorosas se ponían en los arcones y armarios para que dieran

olor, explica.

La finca, antiguamente dedicada a sembrar papas, tenía apenas “cuatro árboles frutales” cuando la adquirió Juan, entre ellos los perales sanjuaneros, “que tienen yo creo que siglos” y un viejo nogal mollar. Otro nogal que plantó él, todavía pequeño, ya la está dando fruto. “Que dice el refrán ‘siembra un nogal, que nunca comerás nueces de él’, pero eso es mentira, porque ese me salió allí en la jardinería y ya me está dando nueces hace dos años”.

Las peras las coge en julio, aunque a las sanjuaneras le dicen también peras tempranas porque se cogen antes, “para el día de San Juan”. En septiembre es cuando empieza a coger las manzanas, “a finales de septiembre ya no quedan reinetas”.

La reina de las reinetas

La fecha de la zafra para las manzanas reinetas en la finca Valdeflores (unos kilómetros más el este, en el municipio de El Sauzal), es unas semanas después. “A primeros de octubre. Si se adelantan un poquillo, pues se pueden coger el 25 de septiembre. Yo empecé este año el 27 o 28 de septiembre”, dice



Nani Velázquez (CCBAT) observa una manzana pajarita en Pinolere (La Orotava). | Y.M.

Juan Martín:
“Las manzanas y los membrillos son frutas olorosas, se ponían en los arcones y armarios para que dieran olor”

Pancho Fernández:
“Las tierras de secano hay que entenderlas. Si riegas esto lo echas a perder, se cría con las lluvias y las brumas”

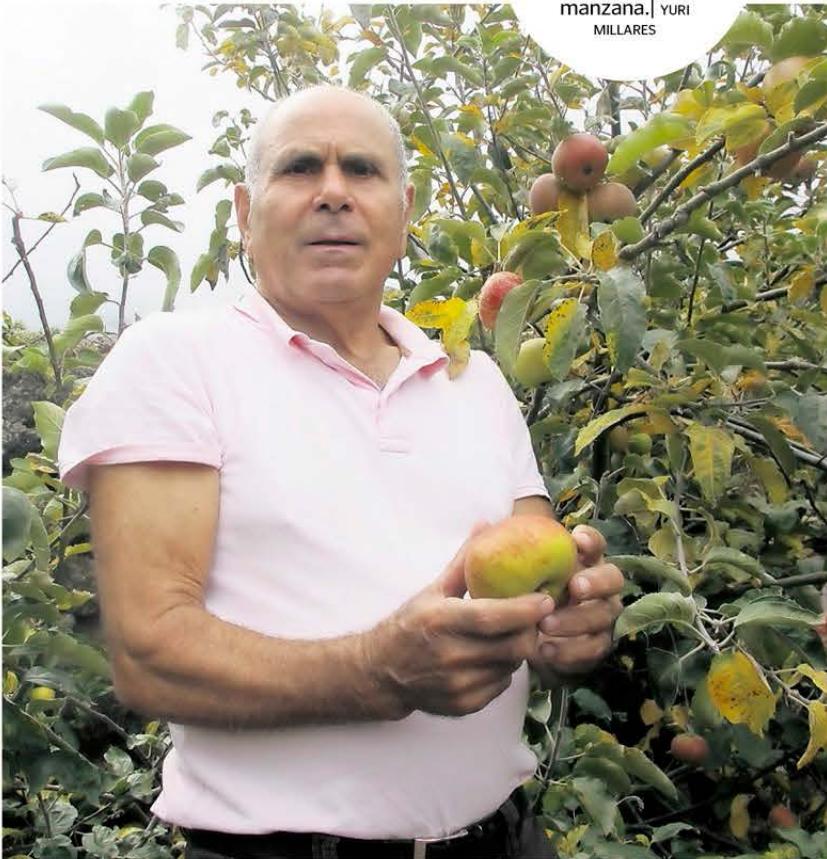
Francisco Fernández Ramos, Pancho, en una frondosa finca de 25 fanegadas: 20 fanegadas de manzanos reineta y 5 fanegadas de monte con bosque.

Recogidas todas en octubre, en noviembre están ya guardadas en varios salones de un almacén en la propia finca. “En natural, en vez de

estar en cámaras pues están en un palé. Y ahí pueden durar hasta diciembre y parte de enero. Siempre se pudre alguna, pero se conservan todo ese tiempo, aguantan”, añade.

Caminando entre la arboleda, exclama satisfecho por el resultado de la labor que ha desarrollado durante los 55 años que lleva aquí.

Juan Martín tiene plantados unos 300 frutales, muchos de ellos de variedades tradicionales de manzana. | YURI MILLARES



Siglos de frutales templados

Canarias es una de las regiones del mundo más ricas en biodiversidad, tanto silvestre como agrícola. Esta última, seleccionada durante generaciones por los agricultores isleños, es un patrimonio genético que en Tenerife conserva el CCBAT.

ENCARNACIÓN VELÁZQUEZ*

Los frutales templados (manzanos, perales, ciruelos, durazneros, almendros, castañeros, higueras, viña, etc.) han sido muy importantes en los hogares canarios desde hace siglos, existiendo una enorme diversidad de variedades, sobre todo en algunas especies. Tradicionalmente han estado cultivados como complemento en la producción de subsistencia en las zonas de medianías, donde tienen las condiciones de clima y suelo que precisan.

Desde su creación en 2003, en el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT) se llevan realizando labores de prospección de variedades tradicionales de frutales templados, recolección, conservación, multiplicación y caracterización.

La recolección de los frutales templados, en las fincas de los agricultores que las han estado conservando durante décadas, se realiza en los meses de invierno, cuando estos frutales se encuentran sin hoja. En ese momento, además del material a recolectar, se toma nota de toda la información básica asociada al mismo, como su nombre local, localización, datos de interés agronómico, etc. Se recogen estacas en el caso de las higueras o la viña, que se plantan directamente y enraízan, y púas en el resto de los frutales, que se injertarán posteriormente sobre un patrón afín.

Este material recolectado es conservado en frío hasta el momento de su multiplicación, envueltos en papel de filtro o de periódico humedecido y éste, a su vez, en film transparente para evitar su deshidratación. Posteriormente, formará parte de las colecciones de campo de cada especie, que están localizadas en fincas propiedad del Cabildo de Tenerife.

Los injertos se suelen realizar a finales de invierno o principios de

primavera, cuando el patrón (variedad que aportará el sistema radicular y el soporte a la variedad recolectada) haya comenzado el movimiento de savia. Cada especie frutal se injerta sobre un patrón compatible, que es el mismo para todos los ejemplares de una colección. Así, los manzanos se injertan sobre otro manzano, los perales sobre otro peral o membrillero, los frutales de hueso (ciruelos, duraz-

racterización: agronómica, fenológica, morfológica (tamaño, color, peso del fruto, etc.), genética y nutricional, obteniéndose de ellas información muy útil de cara a la valorización de las variedades locales.

Además de conservar ex situ, el CCBAT ha llevado a cabo experiencias de conservación in situ (en su hábitat natural) de determinados cultivos, como papas, cebollas, cereales o manzanos.

Material conservado

El CCBAT cuenta actualmente con casi 3.000 entradas que forman las diferentes colecciones. De ellas, casi un tercio (32%) son frutales templados. La colección de perales es la mayor, con 257 entradas y cuenta con peras muy diversas en tamaño, color, forma, sabor, etc., conservándose muchas de las variedades nombradas por Viera y Clavijo (1866), como sanjuanera, cermeña, calabazate, pierna de monja, colorada, parda, real y manteca.

Una labor muy importante es la difusión a la población de las labores del CCBAT y de la información generada, para que las variedades locales se valoren, se conozcan y puedan ser utilizadas por los agricultores en sus fincas, que es la mejor estrategia para su conservación. Para ello, se cede material vegetal a agricultores cuando existe disponibilidad.

En el caso de los frutales templados, la cesión de púas y estacas se realiza generalmente entre los meses de enero a marzo (según la especie), debiendo solicitarse con antelación para planificar la recolección del material a ceder con el resto de labores a realizar en esa época (podas, multiplicaciones, etcétera).

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

* Agrónoma, es técnica del CCBAT.



La colección de perales es la mayor en frutales del CCBAT, con 257 entradas, e incluye variedades citadas por Viera y Clavijo en 1866

Los perales se injertan sobre otro peral o membrillero, los frutales de hueso sobre híbridos de almendro y melocotonero

neros, almendros) sobre híbridos de melocotonero y almendro, etc.

Estas colecciones de campo requieren cuidadosas operaciones de manejo rutinario, que aseguren que los ejemplares se encuentran en buen estado sanitario, con adecuada nutrición y riego, poda, etc. Además, es importante que estén duplicadas en otro lugar, de modo que si se produce una pérdida en una localización, se pueda restituir a partir de material de la otra.

Dentro de las labores llevadas a cabo por el CCBAT está también caracterizar las entradas conservadas. Existen distintos tipos de ca-

“¡Todos esos frutales los planté yo! Bueno, alguno viejo puede haber”, señala.

Nacido en 1930, a sus 87 años su memoria no ha perdido detalles, ni sus conocimientos han dejado de convertirlo en un experto como nadie en el cultivo de esta variedad de manzana. “En eso no hay quien me gane. Yo llego allí cuando reventan los árboles, suponiendo, y nada más mirarlos ya sé si hay alguno al que hace falta hacerle algo”.

La arboleda reineta, dice Pancho, “ahora mismo puede ir por muchas clases, pero la reineta verdadera, la reina de las reinetas, es la que yo tengo”. Y precisa más: “Es la reineta del Canadá”.

Valdeflores era una finca dedicada a la producción de papas, millo y trigo. “Eso es lo que sembraban antes, que era de los Ascanio. Pegaron a plantar algún árbol, que no sé si quedará alguno –va desgranando la historia de su vida desde que entró aquí en 1962–. Pero después le tocó a don José Peraza, un hombre muy nombrado aquí en las islas Canarias. Tenía un amigo que era ingeniero de montes, don Leoncio, que le aconseja ‘ahí siembras una arboleda y verás que

te irá bien’. Entonces, respaldado por eso, pegó a comprarlas y pegamos a sembrar”.

Inicios complicados

Como encargado de la finca, los inicios de la arboleda que hoy luce espléndida fueron para él muy complicados. “Resulta que se arrendaron los espacios libres entre los manzanos para papas. Las abonaban con amoníaco y cal. Cuando me di cuenta, la arboleda tenía mala pinta y le dije al dueño: tenemos que hacer algo porque, si no, esto se va”.

“Pues mire usted a ver”, le respondió. Pancho se paró a pensar: “Estuve dos y tres noches que no dormía. A los dos años ya tenía la finca en pie, sin ayuda de nadie ni cosa que se le pareciera, sino con lo natural”. Las tierras de secano (y éstas lo son) “hay que cuidarlas, hay que entenderlas”, insiste. Él lleva 55 años cuidándolas y entendiéndolas. “Esto si lo riegas lo echas a perder, se cría con las lluvias y con las brumas”.

Continúa en la edición digital: **Manzana de sequero, brumas y borrascos** (en pellagofio.es).

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES



GASTRONOMÍA
ETNOGRAFÍA
EL MAR DE CANARIAS
NATURALEZA
MUNDO RURAL



+ VISIBLES

pellagofio
Suplemento mensual

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

Rutas

• Chip de morena



Francisco Belín

Trazos dulces del primer foro de un icono gastronómico canario

Quizá en demasía, a ciertos acontecimientos que se producen en nuestra tierra, aunque obvios en su relevancia, se les resta rédito mediático y la repercusión que en realidad han tenido, en un contexto gastronómico, no ya de plena eclosión, sino en fase de consolidación como así se está viviendo en el archipiélago.

Esa etiqueta de "máxima envergadura" se le puede aplicar, sin duda, al **I Foro Internacional de la Papa Tenerife 2017** de finales de octubre, al que asistí como periodista que pretende profundizar en estos asuntos tan ligados a la antropología, la economía y los contextos culturales, e incluso paisajísticos, de nuestras islas.

Crean que lo vivido en el auditorio de la capital tinerfeña, donde fui prolijo tomando apuntes en mi "Cuaderno de congresos", da de sí para mucho, pero para muchísimo: reflexión y claridad acerca de cómo el tubérculo, clasificado dentro de las papas antiguas o papas de color, con sus realidades y claroscuros –que no faltan tampoco–, se sitúan en una escala de máximo reconocimiento.

Durante la mesa redonda bajo el título "La papa canaria como imagen de marca" Vicente Anatolio Luis (*Tolio*), presidente de la Asociación de Cosecheros de Papas Bonitas de Tenerife, apuntó: "En estos momentos lo que de verdad resulta prioritario es conseguir agricultores; todo lo demás, como la exportación, resulta en cier-

to modo grandilocuente cuando no se da abasto y, además, cuando estamos sufriendo las consecuencias de la polilla guatemalteca".

Y agregó: "Urge elaborar un protocolo de buenas prácticas porque si nos vienen doce millones de turistas al año, ¿a cuántas darían por barba?". La respuesta la dio él mismo y fue tajante: "¡Ni a papa toca!".

De todo lo transcurrido me decido por dejar aquí plasmado el encanto de lo dulce. Las papas, sí, las papas como articuladoras en repostería, célebres en recetarios como el de las afamadas tortitas del tubérculo en Gran Canaria.

Tanto Jonathan Padrón como Alexis García propusieron en sus ponencias el uso de esta materia prima para confeccionar ricos pasteles, caso de unas clásicas "pachangas", como de unos croasanes y gama de panes, elogiados por el crítico nacional José Carlos Capel, que presentan "una miga más densa, cremosa y húmeda en panes artesanos más apetitosos y consistentes".

Padrón se extendió sobre el uso del producto en varias de sus singulares creaciones: mantequilla (con pieles de papa), la versión del clásico *chaussons aux pommes*; tartar de chocolate, café, bizcocho con fécula de papa...

Quede, pues, este regustillo dulce después de la crónica de un encuentro de altura que promete repetir en 2019.

• Baúl del lector



Primera terminal del aeropuerto de Los Rodeos, en 1941. CEDIDA POR JUAN CARLOS DÍAZ LORENZO (WWW.PUENTEDEMANDO.COM)



Carlos Santana Jubells

De aviones y dictadores

Esta foto de la diminuta terminal del aeropuerto de Los Rodeos tomada en 1941, un año después del establecimiento de la primera línea regular entre Gran Canaria y Tenerife, da para mucho.

Da, por ejemplo, para hablar de la especial relación que los canarios tenemos con la aviación, consecuencia lógica de ser una región archipelágica en la que todo entra o sale por mar, o por aire. Pese a la clara posibilidad de hacer una síntesis necesariamente incompleta de la historia de la primera aviación en Canarias, hay dos elementos en la imagen a los que no puedo resistirme: pendones y aviones.

Lo que parece una bandera recortada

contra el perfil de la montaña del Pulpito es en realidad una manga de viento, mortificada por los sempiternos alisios. La inconfundible bandera de la España franquista, de un tamaño tal que sería capaz de envolver medio edificio, como dejándolo claro por si a alguno de los pasajeros aún le quedaran dudas.

La especie de tanque aéreo que se ve en primer plano resulta que es un Junkers Ju-52. Era el avión oficial favorito de Adolf Hitler para sus desplazamientos y estuvo en activo bajo los colores de Iberia entre 1937 y 1957. Y el que se ve en segundo plano, de línea más estilizada, es un De Havilland D.H.89 *Dragon Rapide*, similar al que llevó a Francisco Franco de Gando a Marruecos el 18 de julio del 36.

Espero que comprendan que la casualidad de que esos dos modelos de aviones, que fueron tan decisivos para la terrible actividad de dos dictadores, aparezcan en una misma imagen en Los Rodeos haya sido demasiada tentación. Otro día les hablo de la historia de la aviación en Canarias.

• Virtus Probata Florescit



Carlos Cologan Soriano

Aguardientes de Lanzarote para fortificar los vinos de Tenerife

Pensar que en el siglo XVIII la isla de Tenerife tenía el monopolio del negocio del vino sería un exceso, pues cada una de las islas participaba de alguna manera en éste. El caso de Lanzarote era, tal vez, uno de los más singulares, pues su participación era crucial para terminar de elaborar unos vinos que en Tenerife eran, por naturaleza, de "poco cuerpo" y baja graduación.

Fabricar un vino que compitiera con los madeira requería, en muchas ocasiones, combinar los vinos de Tenerife con aguardientes de vinos –brandis en la terminología actual–, que le permitieran alcanzar una mayor graduación alcohólica y un color más oscuro. Ambas cualidades le aportaban a los vinos un color menos pálido y más ambarino (como mencionaban los mismos exportadores tinerfeños), y una mayor graduación que ahora cono-

ceamos como fortificación del vino.

En 1787 residía en Lanzarote Marcelo Carrillo, agente de la compañía Juan Cologan e Hijos. Carrillo era un activo hombre de negocios en permanente relación con el Puerto de la Cruz desde 1783 hasta el final del siglo XVIII, entre cuyas actividades estaba la de adquirir aguardientes que exportaba a Tenerife.

Por entonces, la fabricación de aguardientes de vino era una actividad muy habitual en Lanzarote. La isla no tenía buenas producciones y las condiciones del territorio, especialmente su actividad volcánica entre 1730-31, malogró muchas de las zonas antes destinadas a los cultivos. Eso, sumado a su aridez y a la persistente falta de aguas, impedía que la producción de vinos prosperase. La poca uva que se cultivaba terminaba normalmente sirviendo para la producción de aguardien-



Alambique de cobre para brandy del siglo XVIII. FOTO ARCHIVO CARLOS CÓLOGAN

La aridez y la persistente falta de aguas impedían que la producción de vinos prosperase en Lanzarote

tes de vino, es decir brandis.

El aguardiente de vino era una de las producciones alcohólicas que más se exportaban a las Indias Españolas, hasta que fue sustituido por los rones. Finalmente, los aguardientes quedaron como un suplemento para reforzar o fortificar los vinos de Tenerife, que lo consumían para imitar mejor a los madeiras.

Con regularidad, Marcelo Carrillo recibía en este año de 1786 los envases de pi-

pas de roble de Filadelfia que le enviaba la compañía de Juan Cologan e Hijos desde el puerto de Santa Cruz de Tenerife, donde su agente Patricio Murphy Kelly enviaba en enero de ese año 40 pipas. Carrillo menciona a la compañía tinerfeña:

Quedo Ynteligenciado en remitir a Don Phelipe Piar las 60 Pipas de Aguardiente y que tiene ya en su poder catorse; y en la goleta nombrada el Señor de la Caída tengo embarcadas 20. Hecho el completo de las 60 remitiré las sobrantes a Murphi según Vuestras Mercedes me disen.

La pregunta que surge es inmediata, ¿dónde y cómo se destilaba? Normalmente en los mismos lagares, siendo remitidos desde Tenerife los artilugios necesarios como la caldera y la destiladora, todos ellos de cobre. La misma carta lo menciona: *Resivi las tres piasas de platilla Real e igualmente la Caldera de destilar de Xines de Castro y le doi a Vuestras Mercedes muchas gracias. Cuyo costo de 7962 reales y 25 maravedies corrientes pueden ustedes cargar a mi cuenta y no a la de dicho Castro.*

Lanzarote era un socio de primer orden y no solo en vinos, también en barrilla, cochinilla, orchilla, pieles de conejo y muchos otros productos de exportación.

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

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURIMILLARES

Las calles del pequeño pueblo de La Restinga, en El Hierro, concentran un urbanismo sencillo y funcional rodeado de coladas de lava petrificada. Precisamente, la actividad de un nuevo volcán sumergido, situado a poca distancia de su refugio pesquero y deportivo, provocó en 2011 un grave impacto en su economía de la que se está recuperando ahora. La pesca y el submarinismo llevan producto y turistas a las mesas de sus numerosos restaurantes especializados en pescado fresco y variado. Para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* era una visita ineludible que ha contado con la colaboración de cuatro de ellos.

El más veterano es el **restaurante Casa Juan**, gestionado por el matrimonio Lorena Machín y Arabisén Quintero. "Ella se dedica más a la cocina tradicional y yo a la cocina creativa con un toque más personal", explica quien habría de prepararnos algunas propuestas culinarias con el alfonsiño, el rabil y el gallo oceánico, éste último en una receta que días antes acababa de ser premiada en el VI Certamen de Tapas de Canarias como la mejor de este año.

En Casa Juan junto lo más popular son las lapas a la plancha y los camarones, y junto al pescado trabajan otros productos locales, "como el queso herreño, al que le damos la vuelta para ponerlo asado, rebozado con pan crujiente o cremoso para platos de atún".

En el **restaurante El Refugio** Juan Manuel Morales insiste en la misma apuesta "por los productos de El Hierro". En este negocio familiar él atiende las mesas, su hermana Marlene cocina y su hermano Juan Miguel pesca a bordo del *Elio*. Aquí lo más popular es el camarón soldado, las lapas, la morena frita y el gofio escaldado.

En la **Tasca Restingolita** Domi Quintero cocina el pescado a la plancha (tacos de peto a la plancha con beicon) y en salsas (verde, al eneldo, al ajillo...). Aunque como buena herreña, en asunto de pescados, confiesa que es "amante de comerme la vieja bien frita", ríe. Para el *recetario de Atlas...* cocinó peto y pejeperro.

En el **restaurante La Vieja Pandorga** Marley Lamus dispone de una amplia cocina en la que cuenta con la ayuda de su madre Tulay Silva. "Aquí tenemos todo el año las viejas y en su temporada, las tunas y los barrilotes", resume Marley, avanzando en la relación de todos los pescados que cocina. De hecho, sus recetas para este proyecto fueron con dos pesquerías habituales en El Hierro, entre ellas el gallo cochino, aunque sus paellas y, especialmente, su arroz caldoso tienen una parroquia que viene hasta aquí expresamente a disfrutarla.

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



José González, investigador de la ULPGC, sujeta un peto junto a las cocineras Domi y Marley. | Y. MILLARES

En La Restinga la variada mesa la sirven sus pescadores

En el pequeño pueblo de La Restinga, su bien protegido muelle desarrolla a diario una doble actividad que le da vida. La que fue causa de su fundación como núcleo habitado (la pesca) y la que refuerza su economía (el buceo de observación y fotográfico de especies marinas). Una dinámica y succulenta gastronomía espera en tierra.



Y. MILLARES

PEJEPPERRO AL HORNO

Además de su receta de peto al eneldo con lapas, Domi Quintero cocinó un llamativo pejeperro para seis personas que lucía este aspecto al salir del horno.



Y. MILLARES

RABIL CON MOJOS DE CILANTRO Y PIMIENTA PALMERA

"Con los atunes tengo una especial sensibilidad. Dan un montón de juego y tienen unos sabores y unas propiedades como muy pocos", dice Arabisén Quintero.



Y. MILLARES

CHURROS DE PESCADO CON GALLO COCHINO

Marley Lamus siempre los tiene en carta, se preparan al momento a partir de una antigua receta de su suegra gomera y son especialmente crujientes.



Y. MILLARES

FULA ANCHA A LA ESPALDA

Una preparación clásica y sabrosa "para no complicarse la vida", Marlene Morales la presentó en dos versiones: con tableta (fula ancha) y con brota (o agriote).



-  DESDE SIEMPRE, COMPRANDO A NUESTROS AGRICULTORES.
-  DESDE SIEMPRE, LLEVANDO LA MÁXIMA CALIDAD Y FRESCURA A NUESTRAS TIENDAS.
-  DESDE SIEMPRE, ESCUCHANDO LAS NECESIDADES DE LOS AGRICULTORES E INTENTANDO AYUDAR PARA SOLVENTARLAS.
-  DESDE SIEMPRE, HACIENDO QUE NUESTRA TIERRA SE MANTENGA VIVA Y ACTIVA.

Desde siempre, orgullosos de nuestro origen

Superados los 30 años de andadura, estaremos siempre orgullosos de ser un grupo de empresarios canarios que ha contribuido a ayudar al mantenimiento y avance de la agricultura canaria. Con nuestra actitud de “escucha activa al agricultor” hemos encontrado fórmulas de trabajo conjunto que han desembocado en un bien común, tanto para el sector primario como para nosotros, para nuestra isla y por supuesto, para nuestros clientes.

SPAR Gran Canaria: UNA EMPRESA CANARIA CON EL RESPALDO DE UNA GRAN ENSEÑA INTERNACIONAL.

