

Entrevista
David Pavón

“Vivimos en islas,
estamos rodeados
de agua y no se le
presta atención al
sector pesquero”



Rutas
En la columna del
escritor Carlos Cologan

Una historia de
corsarios con
Benjamin Franklin y
una monja palmera

Gastroclub
“100 imprescindibles”

El libro referencia de
los vinos canarios,
ahora en una web



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 59 - diciembre 2017

El pastor Javier Ramos lleva sus cabras al corral para el ordeño, en El Toscón de Tejeda (foto Tato Gonçalves).



El pastoreo canario, una herencia prehispánica

Rutas

• *Chip de morena***Francisco Belín**

Cuatro cocineros mirando al mar en Saborea Lanzarote

Que el Festival Enogastrómico Saborea Lanzarote ha alcanzado cotas de relevancia inauditas no lo discute nadie con dos dedos de frente. A poco más de una semana del fin de fiesta en Tegui, después de todo ese caudal de producto canario y cocineros, destinos gastronómicos de Saborea España y talleres divulgativos de nuestros chefs –además de los de la Casa del Producto Canario– continúan los análisis y reflexiones en medios escritos y audiovisuales acerca de un acontecimiento que se marca ya con

aspas bien gruesas en el calendario gastronómico anual.

El programa, cada vez más potente, tiene mucho que diseccionar en cuanto a valoración de lo acontecido, pero me plantaré, en esta columna que me concede Yuri Millares, en los reclamos mediáticos: ¡Ángel León! ¡Pepe Solla!

El gaditano, recién obtenida la tercera estrella en la Gala de la Michelin celebrada esa misma semana en Tenerife, llegó en loor de multitudes. Por su parte, el gallego demostró una vez más, con su ponencia,

el porqué de su posición entre los primeros espadas de la cocina mundial.

Pero, si he de cargar las tintas lo haré en la exposición/showcooking que, a mi juicio, marcó un listón diferencial en el Aula del Gusto: la de nuestros cocineros, con Juan Carlos Clemente (por La Gomera), Orlando Ortega (Lanzarote), Davidoff Lu-

Juan Carlos Clemente: "No es radical apostar por el producto canario, es de sentido común"

go (Gran Canaria) y Josué Mendoza (Tenerife), que sobre el escenario defendieron "Canarias mirando al mar"

Juan Carlos Clemente aseveró algo que se debería encuadrar en los libros de texto. "No es radical apostar por el producto canario; es de sentido común".

El público pudo degustar pequeñas

muestras de cada propuesta. "Transmitirles todo esto a ustedes es un privilegio", exclamó Orlando Ortega (Lilium, La Marina de Arrecife de Lanzarote), que brindó un emotivo homenaje al "pescado negro" (denominado así por el color del "velo" que recubre internamente la cavidad abdominal). En este caso, Ortega confió en la textura y sabor potente de un sargo breado, del que el cocinero mostró a los presentes un precioso ejemplar. "A mí me costaba de niño comer el pescado; sin embargo, en casa de mi abuela destapaba la olla y brotaban los aromas..."

Atún. Doce especies, seis de ellas en nuestras aguas. "No sólo nos empeñamos en generalizar las variedades (tuna, rabil, patudo, bonito...), sino para colmo en unificar los distintos despieces de un recurso marino que ofrece sabores muy característicos", insistía Juan Carlos Clemente (vicepresidente de Acyre).

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

• *Virtus Probata Florescit***Carlos Cologan Soriano**

Una de corsarios, con Benjamin Franklin y una monja palmera

El año de 1778 no se conoce por ser muy relevante en la historia de España, salvo que fue el año previo a la entrada de nuestro país en la contienda entre Inglaterra y sus Trece Colonias norteamericanas. Hasta ahí todo normal, salvo que en las islas Canarias, a medio camino entre Europa y América, fuimos testigos o, mejor dicho, sufrimos algunos daños colaterales no muy divulgados. Entre esos episodios, me enterece este de una monja palmera llamada Francisca Josefa del Sacramento Vinatea.

En ese verano, los americanos ya andaban a la greña con los ingleses y, como estaban muy faltos de barcos de guerra con los que enfrentarse a la poderosa Marina de Guerra británica, idearon un sistema muy barato pero eficaz.

El asunto fue armar a muchos de sus barcos mercantes como barcos corsarios y repartir entre ellos patentes de corso, para atacar el comercio británico en el Atlántico. Para organizar semejante "marina" los americanos depositaron en Benjamin Franklin, que entonces estaba en París cerrando alianzas con el gobierno francés y español, el reparto de las patentes.

El conspirador y eficaz americano se apoyó en una red de agentes que se movían entre los puertos franceses y españoles, para recibir a sus corsarios cuando estos hacían una captura británica.

Curiosamente muchos de esos capita-

El asunto de los corsarios americanos atacando indiscriminadamente navíos canarios que partían hacia o desde Londres puso a Franklin en un grave aprieto en su búsqueda de aliados



Recreación de 'La Revenge' aproximándose a Santa Cruz de Tenerife. | ILUSTRACIÓN ARCHIVO CARLOS COLOGAN

nes corsarios, caso del famoso Lambert Wickes, eran capitanes de navíos que durante décadas transportaron vinos desde

Tenerife y La Palma hasta Filadelfia, por lo que eran muy conocidos en los puertos canarios.

Monja repostera

Al tiempo que este enfrentamiento sucedía, la monja catalina Sor Sacramento vivía plácidamente dentro de las paredes del convento de Santa Catalina de Siena en Santa Cruz de La Palma. La religiosa tenía la virtud de ser una repostera de mucha altura. De sus manos salían orzas [tarros] rellenos con exquisitos dulces como membrillos, jaleas o mejunjes de almendras regados con anís. Toda una variedad de confituras, seguramente riquísimas, que las monjas preparaban en el convento. En sus cartas relatan que las preparaban con las frutas disponibles en La Palma, desde naranjas chinas a uvas, cerezas, albaricoques ciruelas o manzanas.

Las monjas intercambiaban sus dulces y muchas veces recibían de los comerciantes del Puerto de la Cruz, en Tenerife, muchos artículos de importación venidos desde Inglaterra. Entre los más importantes estaban los textiles con los que cosían sábanas, manteles, ajuares, etc. Durante años fue así, y en el verano de 1778 Sor Sacramento esperaba ansiosa un barco sueco que venía desde Londres a Tenerife, cargado con numerosos fardos de ropa blanca para ser remitidos a varias islas, algunos de los cuales debían ser para su convento. Lo cierto es que el verano pasaba y el navío sueco contratado, llamado *Henrica Sophia*, dilataba su llegada hasta que la desgracia se confirmó. El barco neutral sueco, contratado por los comerciantes de vinos de Tenerife, había sido apresado por un corsario americano que "lo confundió" con uno británico.

Los atacantes apresaron a los tripulantes y dotaron al navío sueco de nueva tripulación, poniendo a la presa con rumbo a Norteamérica para ser vendida. La noticia se difundió rápidamente por las islas

debido a la torpeza del propio corsario, Gustavus Cunngingham, que llegó con su navío *La Revenge* hasta Santa Cruz de Tenerife. Sucedió una noche que, estando al ancla a más de doscientos metros de la costa, no advirtió que uno de los marineros suecos se liberaba de los grilletes y saltaba por la borda nadando hasta tierra y dando la voz de alarma.

La información llegó a La Palma y Sor Sacramento escribió apenada a Tenerife.

Señor don Juan Cologan e hijos. Mui señores míos, recibo la apreciable de Vuestras Mercedes de 9 del que corre con la pieza de anascote que aprecio mucho (...), añadiendo el acordarles la pieza de lienzo casero que de antiguo pedí, y de presente dos varas de baetilla verde, doce varas de lienzo del que llamamos acá de a real y de lino fino bueno doce libras, que como la embarcación de Vuestras Mercedes corrió desgracia y ha tardado el repartimiento de todos los años la celda esta falta de todo (...).

El *Henrica Sophia* con sus trapitos llegó al puerto de Filadelfia y los corsarios trataron de venderlos en pública subasta. Al final eso no sucedió porque allí estaba Juan de Miralles y Trayllón, embajador oficioso de España ante las Trece Colonias y amigo íntimo de George Washington, quien se percató de la "irregular" captura de un barco neutral fletado por la compañía tinerfeña de Juan Cologan e Hijos. En París, Franklin fue advertido de lo irregular de la captura por el embajador de España en Francia, el conde de Aranda.

La cuestión es que, en ese invierno, las Trece Colonias negociaban en secreto la incorporación de España a su bando junto a Francia, ya declarada por entonces aliada americana. El asunto de los corsarios americanos atacando indiscriminadamente navíos canarios que partían hacia o desde Londres puso a Franklin en un grave aprieto, que amenazaba su estrategia de búsqueda de aliados europeos.

Lo cierto es que Sor Sacramento nunca oyó hablar de ese señor Franklin, pero los tinerfeños debieron verse con él en París para cobrar de su mano el valor del barco apresado y llevarle vinos de La Orotava*.

* COLOGAN, Carlos. *Un corsario al servicio de Benjamin Franklin*. Tenerife. Islas Canarias. 2014.

El reportaje

Los hijos de pastores guanches, convertidos en canarios de habla española, siguieron las mismas prácticas pastoriles de sus padres



El pastor herreño Domingo 'Machina' (+2009) envía a su perro 'Coco' a traer el rebaño. | Y. MILLARES

El pastoreo en Canarias, una herencia prehispánica

En las Islas perviven cerca de cuatro mil topónimos de la lengua guanche, pero es el sector pastoril el que conserva el mayor caudal de vocabulario de los aborígenes. "El pastoreo, por encima de cualquier otra actividad, continúa la vida guanche", afirma el autor de este artículo, catedrático de Filología de la ULPGC.

MAXIMIANO TRAPERO

Quienes afirman que después de la conquista castellana los naturales de las Islas, los genéricamente llamados *guanches*, se extinguieron, no tienen en cuenta que muchas de las costumbres de los primitivos han seguido practicándose sin apenas modificación hasta los tiempos más recientes. Y entre los varios testimonios de ello, se pone en primer lugar la lengua.

Con mayor precisión, no la lengua *guanche*, pues esta se perdió del todo, pero sí un enorme caudal del vocabulario de aquella lengua, y que se manifiesta en todos los sectores del léxico del español que se habla hoy en las Islas. Repetimos: en todos los sectores, aunque obviamente no en todos con igual dimensión. Esa pervivencia del léxico de una lengua antigua en otra que se impone y que la sucede en un mismo territorio solo puede explicarse por un largo periodo de coexistencia (convivencia) entre los hablantes de ambas lenguas.

En algunos aspectos, sobre todo en el ámbito pastoril, no hubo una frontera nítida entre la prehistoria de los guanches naturales y la historia de los castellanos coloniza-

dores. Conquistadas las Islas, la «españolización» de los naturales fue una obra lenta, de siglos. Se realizó paulatinamente y ya sin el ruido de las armas, a base de lo que se llama ahora transculturización.

Sin duda ninguna, el sector en que con mayor abundancia se constata esa pervivencia de la lengua guanche es el de la toponimia, en donde en el conjunto del archipiélago nosotros hemos registrado cerca de cuatro mil topónimos vivos. Pero, aparte la toponimia, es el sector del pastoreo en donde la onomástica guanche más información nos ofrece, y eso por ser la actividad predominante que tuvieron los aborígenes.

Unavez consumada la conquista de cada isla, los aborígenes supervivientes siguieron practicando la actividad pastoril, y de ello nos dan testimonio sobreabundante las datas de repartos de tierras entre los nuevos colonos, los acuerdos de los Cabildos y las nuevas ordenanzas que se establecen en cada isla. Y los pastores hijos de aquellos pastores guanches, ya convertidos en canarios de habla española, siguieron las mismas prácticas pastoriles de sus padres y abuelos. El pastoreo, por encima



Pastores majoreros durante una apañada en Llano del Sombrero. | TATO GONÇALVES

de cualquier otra actividad, continúa la vida guanche.

Trashumancias y apañadas

El pastoreo "de suelta" que se sigue practicando en Fuerteventura es, sin duda, una herencia prehispánica, como lo es también la trashumancia que siguen practicando los pastores de Gran Canaria, y que hasta la creación de los parques nacionales del Teide y de la Caldera de Taburiente practicaron los pastores de Tenerife y de La Palma.

Las famosas "apañadas" del ganado *guanil* (es decir, salvaje), que en Fuerteventura siguen realizándose periódicamente, al igual que las "ajuntas" que hasta hace poco se celebraban en El Hierro, son también herencias inequívoca-

mente prehispánicas. Y a los corrales colectivos en donde se junta el ganado para su reparto y aprovechamiento se les llama *gambuesas*, y de ellas están llenas las toponimias respectivas de Fuerteventura y Gran Canaria. Y *gambuesa* es palabra de origen prehispánico.

A la cabra domesticada se la sigue llamando *jaira* y a la cría de la cabra, *baifo*. Como los primitivos *bimbapes* de El Hierro, los pastores herreños usaron hasta casi hoy mismo los *majos* como calzado, y a su mochila la han seguido llamando *cairano*, dos palabras de origen guanche.

Las construcciones rústicas que han usado los pastores canarios hasta la actualidad para vigilar sus ganados, a la vez que para resguardarse del viento, son las mismas

que utilizaron los pastores guanches, y siguen conservando sus nombres aborígenes: *goronas* en El Hierro, *tagoras* en Tenerife y La Gomera, *tegalas* en Lanzarote y *esques* o *esquenes* en Fuerteventura.

Los muchos *goros* y *tagoros*, con sus muchas variantes respectivas, de que están llenas las toponimias de las Islas son también signo inequívoco de la huella de los guanches: designaban los pequeños recintos de piedras en forma redondeada que servían como redil para sus ganados. Curiosamente, en El Hierro distinguen todavía hoy los *juaelos*, cuevas naturales destinadas al ganado, de las *cuevas* que eran y son para personas.

Un aspecto muy concreto de la actividad pastoril tiene especial relevancia en la pervivencia de la lengua guanche: los nombres con que los pastores conocen a sus ganados por el color de su pelaje. El fenómeno, como tal, no es exclusivo ni de Canarias ni de la actividad pastoril, pues es común a todo tipo de animales y en muchas partes del mundo. Así, en español, para las vacas, aparte de los nombres comunes de *blanca*, *negra* o *pinta*, se usan nombres específicos como *morucha*, *jarda*, *bardina*, *salina*, *careta*, *bragada*, etc. Para los toros bravos de lidia se usan nombres como *cárdeno*, *burraco*, *jabonero*, *bermejo*, *berrendo*, *sardo*, *salinero*, *zaino*, *jirón*, etc. Hasta los mansos burros se distinguen por ser *plateros*, *rucios* o *rosillos*. Y no digamos de los nombres para los caballos. Asistir a una exposición canaria de palomas, o de gallos y gallinas, o de pájaros canarios, y reparar en los nombres que a cada ejemplar se le da por el color de su plumaje es asistir a un festín de variedad léxica. Por eso, nada tiene de particular que los pastores canarios conozcan a cada una de sus cabras y ovejas por el color específico de su pelaje.

Fusión de dos lenguas

La particularidad en la denominación que los pastores canarios hacen de su ganado es que mezclan nombres de procedencia hispana con otros de origen guanche, como si de un mismo y único sistema onomástico se tratara. Y así es, en efecto: la fusión de dos lenguas en un mismo procedimiento designativo, sin que ellos sean conscientes de tal fenómeno.

Nosotros hemos hecho un estudio particular entre los pastores de El Hierro y el resultado es asombroso: de más de 50 nombres simples, la mitad al menos es de origen guanche. Nombres que nunca antes habíamos oído, muchos de los cuales ni siquiera aparecen en los diccionarios de canarismos: nombres tan sonoros y exóticos como *firanca*, *manajaisa*, *cómbaca*, *ómana*, *jórana*, *mástuca*, *pípana*, *sínafa*, *méruca*... ¿No tiene esa acumulación de esdrújulos resonancias homéricas? Muchas veces, cuando se escucha a los pastores herreños nombrar a sus animales y relatar sus actividades pastoriles le parece a uno estar oyendo a gentes que hablan dos lenguas, como así es en efecto, si se considera el origen de su vocabulario.

Historia oral

Las Carboneras, caserío de carbón... y mucho trigo

Cirilo nació en 1944 en uno de los pequeños pueblos que jalonan, dispersos, el macizo de Anaga, donde el aislamiento de sus habitantes sólo podía sortearse recorriendo sinuosos caminos.

YURI MILLARES

El caserío donde ha pasado su vida Cirilo Rodríguez Felipe se llama Las Carboneras y no es difícil adivinar por qué. "Mucha gente vivía de eso y de ahí viene el nombre. Cuando repartieron las tierras –habla de los tiempos de la conquista–, lo bueno se lo quedaron cuatro familias y lo ruin para arriba lo repartieron a los pobres cabreros, que tuvieron que dedicarse también a hacer carbón. Y de Chinamada se fueron pasando aquí, que era todo un bosque. Cortaban la leña, hacían los pajares y después hacían las huertas para sembrar. Y de ahí viene la historia de Las Carboneras", resume cinco siglos.

Él es el último carbonero que todavía hace carbón en la zona, más que nada para autoconsumo. "Mi abuela Siberia toda la vida vivió de eso y de unas cabritas: ella hacía la carbonera en el día para por la noche llevarla en un saquito a vender a La Laguna", explica.

Hacer carbón era una labor a la que se dedicaban, sobre todo, las mujeres. "Prendían la **horna*** por la mañana y por la noche ya estaba. Un saco. Para sacar 30 o 40 ki-



• Hablar canario

La plaza del pueblo eran cuatro eras para trillar

"Mis padres trabajaron como burros, de comer no me faltó. Y descalzo fui poco –relata Cirilo–. Una vez me compraron unos **tenis*** y me mandó mi madre a llevarle el almuerzo a mi padre, que estaba segando trigo, yendo hacia Chinamada. No me puse los tenis porque eran para el colegio y cuando llegué donde mi padre, descalzo, me formó un pleito: "¡Póngase los tenis lo que duren, y cuando se acaben ya veremos!"

El caserío de Las Carboneras lo formaban un conjunto de casitas con cubierta de teja en torno a una plaza y su ermita. Rodeado de huertos donde se cultivaba trigo, la singularidad de esa plaza en terrenos donados por los propios vecinos, era que estaba compuesta nada menos que por cuatro eras: la del Hoyo (aba-

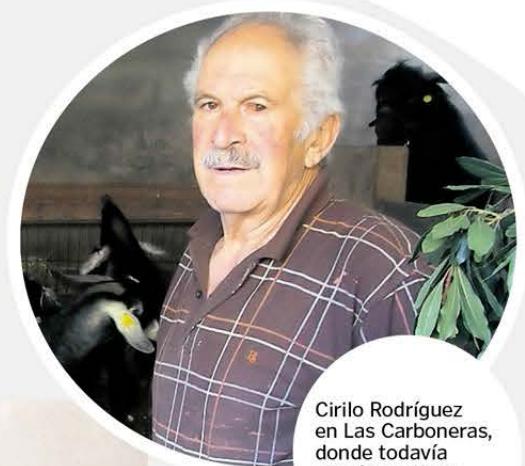
jo), El Barrial (en medio), la de Cho Felipe (que era como se llamaba el abuelo de Cirilo y era la mayor) y la Era de Arriba.

En 1970, "desde que llegó la carretera, se dejó de sembrar –dice–, porque la plaza era donde se trillaba", y fue ocupada por los coches. "El trigo no daba mucho. El que salía a trabajar volvía con 6.000 pesetas y el que estaba aquí ganaba 900".

horna. "Horno de carbón" (M. Alvar, *El español hablado en Tenerife*).

sorribo. "Talud" (J. Reyes, citado en el *Tesoro. Lexicográfico del español de Canarias*).

tenis. En Tenerife, zapatillas deportivas.



Cirilo Rodríguez en Las Carboneras, donde todavía siembra y tiene cabras. | Y. MILLARES

Las cuatro eras del caserío de Las Carboneras, en el macizo de Anaga, en plena trilla en verano de 1935. | ARCHIVO PILAR RAMOS

los. Y al otro día salían de madrugada a venderlo para traer algo de comer", añade. Era un esfuerzo a la economía familiar. Caminando por veredas subían hasta la Cruz del Carmen, y desde allí bajaban a Las Mercedes y seguían por el camino Viejo hasta La Laguna. "Siempre caminando", insiste... y con el riesgo de ser vistas por algún guarda del monte.

"Si tenían la mala suerte de que los guardas se ponían a hacer servicio y las veían se lo quitaban. Porque estaba prohibido decepar –arrancar monte– y quemar sin autorización. Aquí había un guarda que avisaba, cuando salieron los guardas forestales, porque antes no había sino guardas municipales que hasta ellos mismos lo vendían..."

El nivel de vida de la mayoría de los habitantes de Anaga, que apenas producían para subsistir, no siempre les permitía pedir esa autorización por la que debían pagar una tasa. "La gente prefería no pedirlo. Era para sobrevivir". El Distrito Forestal, más tarde Icona, daba unas autorizaciones que se conocían como **estéreos** –medida de cubijaje forestal– y quienes las solicitaban daban empleo a hombres y mujeres de los caseríos para cortar y recoger madera. "Era una autorización para un trozo de monte, diez o doce estéreos según la cantidad de monte que tuvieras. Un estéreo eran 36 horcones para platanera, o 36 cujos o varas para colgar tabaco, o 160 varas para tomates, o 360 horquetas para viña, o 700 kilos de leña", recuerda.

La horna se construye en pendiente. "Si es un sitio con viento se busca un **sorribo*** o donde el viento no le dé, porque retiene el humo y requema". En cuanto se prende la horna hay que tapan la boca y "se deja que respire por arriba, pero si no coge la fuerza suficiente y ha bajado el humo que sale por arriba le haces por un lado un respiradero para que coja fuerza, pero lo tapas cuando prenda porque, si no, el fuego corre mucho". Se sabe que ya está la horna lista "porque sale fuego arriba y se hunde".

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

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

Literal, camino de la boda

Se diría que la tortuosa orografía del macizo de Anaga, esa especie de isla diferente pegada a la de Tenerife, con sus cuchillos, barrancos y roques, queda perfectamente reflejada en esta procesión nupcial, una fotografía tomada en algún momento de la década de 1950 cerca de alguno de sus caseríos. Nada de coches engalanados. Nada de familiares y otros invitados llegando cada uno por su cuenta. A las bodas (y posiblemente también a bautizos y funerales) se iba a pie y en comandita, abriendo la expedición novio, novia, padrino y madrina. Detrás el resto de los convidados. Y de vuelta al convite, también a pie.



Los vecinos de los caseríos de Anaga bajaban por serpenteantes senderos a casarse a La Laguna o Santa Cruz. | ARCHIVO P. RAMOS

se las pergeñaban para colocar en algún punto del recorrido un plato con flores; los niños hacían un arco para los novios, los bañaban de flores y en recompensa por el detalle, el plato vacío se llenaba con las chucherías. Finalizada la boda, se deshacía el camino hasta la casa de algún familiar de los ya casados para continuar celebrando.

Y fueron felices y comieron perdices. O no. Vaya usted a saber.

En la mayoría de las sociedades las uniones matrimoniales, en sus distintas formas, son acontecimientos festivos, de socialización y de ruptura de lo cotidiano, y suelen estar altamente ritualizados. Por obvias razones no les voy a contar el ritual de la boda católica, pero sí lo que nos ha llegado por vía de la historia oral respecto a los usos en estas procesiones en esta zona de Tenerife.

Los hombres iban con los licores (dentro y fuera del cuerpo), mientras que las mujeres iban con golosinas y frutos secos.

Los que no acudían a la boda se las pergeñaban para colocar en algún punto del recorrido un plato con flores; los niños hacían un arco para los novios, los bañaban de flores y en recompensa por el detalle, el plato vacío se llenaba con las chucherías. Finalizada la boda, se deshacía el camino hasta la casa de algún familiar de los ya casados para continuar celebrando.

Y fueron felices y comieron perdices. O no. Vaya usted a saber.

Gastroclub

El libro referencia de los vinos canarios, ahora en una web

100 vinos y 42 bodegas dieron forma y contenido al libro '100 vinos imprescindibles de Canarias'. La cuidada edición en papel de este volumen tiene ya su versión en formato digital, en una presentación igualmente atractiva y cómoda de leer.

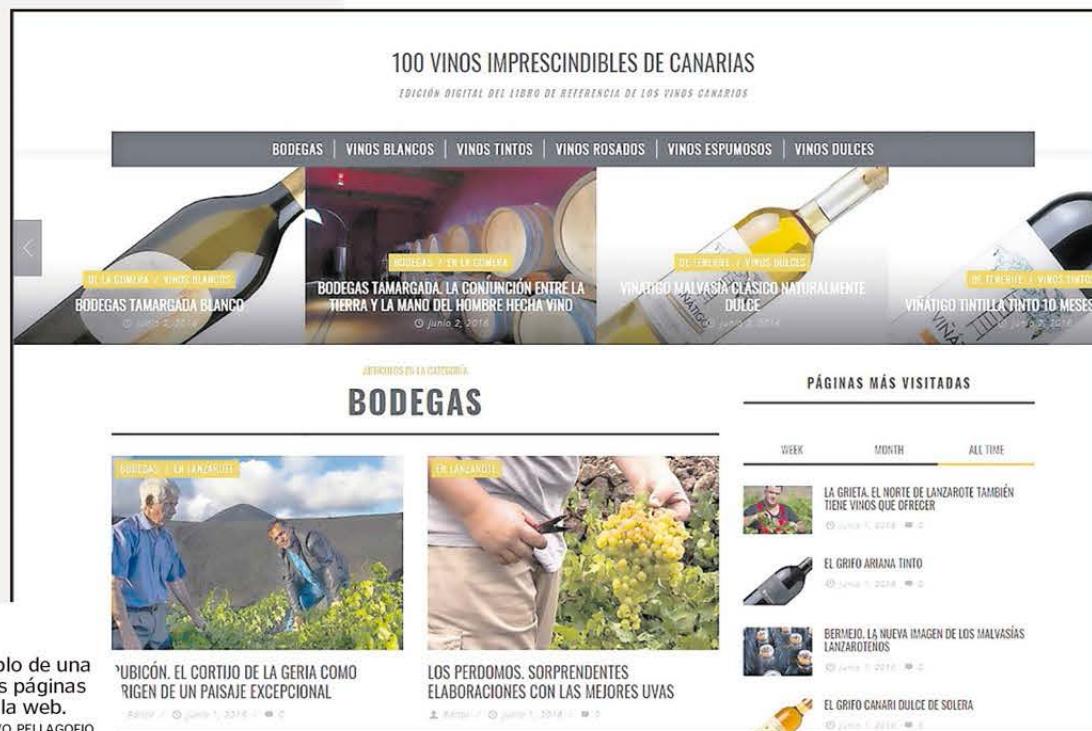
REDACCIÓN

El libro *100 vinos imprescindibles de Canarias* (Pellagofio Ediciones), del periodista e investigador Yuri Millares, el sumiller Mario Reyes y el fotógrafo Tato Gonçalves, es un recorrido por el archipiélago para descubrir cuáles son los vinos que se elaboran en sus islas, qué bodegas los elaboran, qué paisajes los definen y que tradición los convierte en originales.

Ha sido una búsqueda que agrupa a 42 bodegas para conocer su

historia de generaciones, las singularidades de sus plantaciones y toda clase de curiosidades sobre los vinos y uvas que los caracteriza en textos y fotografías. No pretende ser una selección exclusiva: hay más bodegas y vinos en Canarias dignos de atención, elogio y degustación. Con este libro los autores seleccionan, en una intensa aproximación, 100 de esos vinos imprescindibles para conocer la vitivinicultura del archipiélago.

En su edición digital está organizado para una búsqueda sencilla y



Ejemplo de una de las páginas de la web.
| ARCHIVO PELLAGOFIO

comoda de sus contenidos, desde un menú principal que incluye Bodegas, Vinos Blancos, Vinos Tintos, Vinos Rosados, Vinos Espumosos y Vinos Dulces, todos ellos con pestañas desplegables si la búsqueda se

quiere hacer por islas: Lanzarote, Gran Canaria, Tenerife, La Gomera, La Palma y El Hierro.

Ubicado en el sitio web *100vinos imprescindibles.com*, permitirá dar a conocer las bodegas y vinos canarios a lectores de todo el mundo,

y no sólo en español. En el sitio web *canarianessentialwines.com* se aloja la versión inglesa del libro, que también en su edición en papel es bilingüe, gracias al magnífico trabajo de traducción realizado por Laura Hatry.

Cita con Canarias

YURI MILLARES

- **Pescador ¿desde cuándo?**
— Hace veinte años, con 18. Hice el Bachiller y fue terminar COU y comprarme el barco.
- **¿Hijo de pescadores?**
— ¡Qué va!
- **¿Entonces, cómo te dio por serlo?**
— Mi abuelo sí era pescador de recreo. Yo iba mucho a pescar con él y era mi pasión. Soy de Las Palmas, del barrio de Guanarteme, pero me crie los veranos en La Restinga. El verano completo me lo pasaba aquí. El día que daban las notas yo ya estaba en El Hierro y el mismo día que empezaba el curso llegaba de regreso.
- **¿Cómo se forma un pescador artesanal: hay una “escuela de pescadores”?**
— Esa es una carrera que la tienes desde chiquitito y vas a los charcos. Yo llegaba aquí los veranos y si el avión de regreso salía a las cuatro de la tarde, me decía mi abuela “¡tienes que estar aquí a las dos y media!”, y hasta esa hora estaba todavía en los charcos pescando barrigudos.
- **¿Sí harías un curso de patrón, ¿no?**
— Cuando me hice profesional. Terminando COU pensaba hacer Biología Marina, pero tenía la pasión por pescar y me llevaban con pescadores profesionales.
- **¿A qué pesquería ibas cuando empezaste?**
— Mi pesquería, sobre todo al

David Pavón González

Ejemplo de pescador sostenible

A bordo del pesquero artesanal ‘Azor’, navegamos con su patrón frente a la costa de El Hierro. Concienciado en la conservación de los recursos pesqueros, está involucrado en proyectos sostenibles de la WWF, mientras que desde la propia cofradía de pescadores de La Restinga impulsa, con sus compañeros, medidas adicionales de protección de los recursos que explotan, como la autorregulación de las tallas mínimas de captura hacia tamaños mayores que los establecidos en la normativa, o se autoimponen vedas para las lapas.

“Vivimos en islas, estamos rodeados de agua y no se le presta atención al sector pesquero”

principio y en la que éramos muy buenos, era la vieja a puyón, mariscar lapas, pescar gallos oceánicos y coger petos al arganeo (una especie de currica). Pescábamos muchas más cosas, pero esas eran las principales. Porque desde chiquitito, lo que yo llamo “la carrera”, empecé a pescar la barriguda hasta que me hice profesional, y una de las pescas que hacíamos los niños era el puyón, con 12 años: cogías un par de cangrejitos chiquititos y con una careta te tirabas y cogías dos o tres viejas.

— **¿La pesca a puyón de dónde salió? No se hace en otras islas, que yo sepa.**

— No. Hace un año que ya está legislado para las demás islas, pero hasta entonces estaba legislado exclusivamente para El Hierro. No sé cómo surge. Aquí salta de la pesca con mirafondo, yo creo que por la poca densidad de vieja que había en El Hierro: no era productivo caminar o remar con el barco hasta encontrar otra vieja para pescar y empezaron a hacerlo con una careta. Lo mismo que haces con el mirafondo desde el barco, pero en el agua con una careta.

— **De las pescas artesanales que se practican en El Hierro, ¿la del peto con arpón es de las más tradicionales?**

— No sé si llamarlas artesanales, o mejor tradicionales. Lo que tienen las pesquerías aquí es que son todas de bajo impacto. Quizás con estas pesquerías es con las que surgió la pesca, porque eran más rudi-

mentarias. Es verdad que después, seguramente evolucionó y llegaron las redes, los trasmallos, las nasas, las pandorgas y todo este tipo de artes más agresivos: en donde tienes un ecosistema muy productivo no es tan dañino, pero en El Hierro sí. Esta es una isla sin plataforma costera donde los ecosistemas casi se solapan y es muy frágil. Ese tipo de artes lo que consiguió aquí es que se esquilmaran los recursos en poco tiempo.

“Las pesquerías en la isla de El Hierro son tradicionales y de bajo impacto”

— **Sorprende un poco que fueran los propios pescadores los que pidieron e impulsaron la creación de una reserva marina en El Hierro: se ponen un coto donde no pueden ir a pescar.**

— Exacto, tras la abundancia que hubo y el uso de artes nuevos y más agresivos que hicieron subir la productividad, llegó un momento en el que cogían menos que antes pescando con anzuelos. Tengo en la cabeza comentarios de pescadores que vivieron esa época: se recorrían las 10 millas entre La Restinga y el faro [de la Punta Orchilla] para coger cuatro kilos de viejas con la pandorga, que ahora está prohibida (ahora se cogen todas a anzuelo), con lo que te haces una idea de cómo quedó el recurso con las nasas, los trasmallos...

— **Al final de lo que se trata es de desarrollar una pesca que sea sostenible.**

— Sí, yo la catalogo como “pesca sostenible consciente”. Hay otra pesca sostenible, cuando no eras capaz de esquilmar los mares porque no tenías recursos, sólo un anzuelo. Pero la tecnología avanza y somos capaces de acabar con lo que queremos en todo el planeta.

— **¿Qué problemas siguen sin resolverse en el sector?**

— Muchísimos. Yo lo que más echo de menos es un verdadero plan de gestión, que no existe. Me da la impresión de que vamos saltando obstáculos a trompicones. No sé si es por falta de recursos, de tiempo o de que no se le presta la atención necesaria al sector pesquero. Y no entiendo por qué, vivimos en una comunidad [autónoma] que son siete islas, estamos rodeados de agua. Yo siempre digo que la economía de nuestra comunidad mejoraría mucho mejorando el sector pesquero, debería ser uno de nuestros fuertes.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Dulce es mi forma de vivir, pero yo lo ramificaría a que tengo la suerte de tener la vida que quiero, rodeado de las personas que quiero, y haber conseguido que mis ocios hayan sido, de alguna manera, mis trabajos.



La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“La pesquería en Canarias son los 365 días las 24 horas: el tiempo es el que te pone los días festivos”

• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Ganas de mar,
ganas de ser

Salimos a navegar con David. El mar estaba en calma. Nosotros, la mirada inquieta con la costa sureste de la isla de El Hierro a la vista; desconocida hasta entonces, se me presentaba por primera vez. Hablé de su infancia de vacaciones en La Restinga, de su abuelo, de sus ganas de mar, de sus ganas de ser lo que ahora es. Una jornada llena de nuevas amistades y de aprendizaje. Feliz travesía.

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

Y.MILLARES

“Observamos que la isla y la cofradía que tradicionalmente ha dado apoyo a todos los institutos científicos de Canarias (tanto el Instituto Español de Oceanografía y la Universidad de La Laguna, como la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria y el antiguo Instituto Canario de Ciencias Marinas) siempre ha sido La Restinga”, argumenta el coordinador científico de los proyectos europeos de cooperación interregional Macarofood y Mariscosmac, José Antonio González, al explicar el muestreo biológico de algunas especies de interés pesquero en El Hierro.

En esta isla que prácticamente carece de plataforma costera, las especies litorales y las profundas están juntas y en una misma jornada de pesca se pueden capturar de unas y de otras. También se da la circunstancia de que la cooperativa Pesca Restinga, que se dedica a la comercialización de las capturas que llegan a la cofradía local, tiene unas infraestructuras que pone al servicio de los investigadores.

Al ser la más occidental del archipiélago y por ello con aguas más calientes (además de la citada ausencia de plataforma costera), El Hierro tiene unas peculiaridades faunísticas y unas pesquerías específicas con dificultades para su comercialización “que necesitan ser promocionados, divulgados y valorizados”.

Es por eso que, dentro de las posibilidades financieras de estos proyectos, se ha acometido la tarea de estudiar tres especies de interés pesquero: el gallo cochino, el gallo oceánico y el peto.

El **gallo cochino** “es una especie de la que no se tiene información biológica, con lo cual carece de regulación de tallas mínimas, no se conoce su biología, no se conoce su talla de primera reproducción, ni su época de puesta, ni nada de nada”, explica el doctor González. “Y siendo una especie que en todo el archipiélago goza de cierto prestigio culinario, nos pareció interesante.

Y luego, como especies emblemáticas en esta isla, donde se realizan la mayoría de las capturas en el archipiélago, están el **gallo oceánico**, una especie pelágica que aquí es

El biólogo José María Lorenzo junto a un trabajador de la cofradía de La Restinga que limpia un peto.
| YURI MILLARES



Petos y dos gallos, recursos pesqueros a estudio en El Hierro

Tres científicos de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria están realizando un muestreo científico a tres especies objetivo, abundantes en la isla y de gran interés culinario, para conocer su biología y promover su valorización.

abundante y recurso de la gastronomía de La Restinga, y el **peto**, producto de la pesca artesanal más ancestral, puesto que se pesca exclusivamente con arpones y anzuelos, e igualmente es de gran interés gastronómico.

“El peto es el gran desconocido de Canarias –afirma–. Es un pez del grupo de los Escómbridos, por tanto, primo de los atunes, y hemos ido descubriendo que hay una gran diferencia entre pescarlo por el procedimiento de la vara, arpón o anzuelón, o pescarlo de currica”.

Con la información obtenida, el objetivo es “calcular los parámetros científico-técnicos necesarios para proponer a las autoridades unas normas de regulación para la explotación sostenible de estos recursos”, dice.

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



Los biólogos José Antonio González y Carmen Hernández trabajando con gallo oceánico.
| YURI MILLARES



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



- 🌱 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.



SPAR 
GRAN CANARIA
Siempre cerca de ti