

Entrevista
Kiko Barroso

“¡Presumo mucho de marido! Nos ha costado bastante tener papeles y hay que normalizarlo”



Atlántico
Atlas gastronómico de la pesca en Canarias

Platos de pescado de Lanzarote con arraigo, todo un lujo en Lilium

Gastroclub
Naranjas de Telde

Suelo volcánico, sol y kilómetro cero



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 61 - febrero 2018

Nasas camaroneras semiflotantes a bordo del 'Daniel y Catalina' frente a La Santa (foto Tato Gonçalves).



La Santa, caladero del camarón soldado

Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

Chef Rubén Cabrera, delineante de sensaciones en La Cúpula

Lo suyo es un perseverante pulso "a chaquetilla abierta" con el producto (no cualquiera) y las sensaciones. En este chef siempre brota el desafío ante insospechados umbrales del sabor, sinónimo de estilo y concepto intransferibles: Rubén Cabrera, sin más presentación.

El caso es que se suele "salir con los suya". Y si no, que se lo digan a esas ostras Ancelín aliñadas en caldo de yuca con pimienta de Java, cítricos y piñones garrapiñados. Bueno, a quien las deguste, para ser más precisos

"No voy a plantearme locuras y parto de un plato original de La Cúpula con el atún rojo como género, adecuándolo a un formato muy exigente; apenas voy a tocar el pescado y recurriré a técnicas de salazón y marinado, respeto de los tiempos y un sugestivo matiz picante". Así me avanzaba el chef lo que, a la postre, le dio el Campeonato Nacional de Gastronomía de 2016, celebrado en el marco del foro Culinaria Tenerife en Adeje.

Desde entonces -también anteriormente- se sucedieron reconocimientos rele-

vantes: certamen de la gamba de Denia (que él considera un producto superlativo) o Mejor Chef de los Premios Qué Bueno Canarias Heineken 2016, entre otros. Entre viajes y agendas, vida y vivencias, aquilataba un servidor la prioridad de visitar el feudo culinario que gestiona este jefe de cocina y así lo hice. ¡Para bien de mis redescubrimientos y pesquisas!

En su trabajo no sólo se advierten dedicación y dominio de las técnicas, sino curiosidad y audacia en ese trasfondo en el que basa sus creaciones

No voy a descubrir ahora que, antes de entrar en La Cúpula, el espacio impacta de pleno con la escenografía de constelaciones que se abre a nuestra mirada desde el hall del hotel Jardines de Nivaria; o que intercambia valoraciones con Cabrera equivalga a un acopio de datos valiosísi-

mos. Pero lo que interesa, es su expresividad coquinaria; seria, genuina, repleta de guiños que brotan de este delineante de materia prima y aderezos administrados con dosis certeras de ciencia-arte.

El fruto del mar es aquí fulgor. Quizá para los más "golosos", el atún rojo con nudel de soja, maní y jugo de fresa y clementinas (sobre la vajilla de la ceramista Pilar Concepción) articula una expresividad curiosa, sin sobrepasarse en el dulce (una vez más, el chef delineante).

En el trabajo de Rubén Cabrera no sólo se advierte dedicación y dominio de las técnicas, sino curiosidad y audacia en ese trasfondo en el que basa sus creaciones. Cuidado minucioso también en las evoluciones de los profesionales de sala y una bodega digna de comentario (que dejaremos para otra ocasión). Como remarqué, La Cúpula: cocina de fulgor.

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

• *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano*

Un pedido de malvasía 'Ojo de Gallo' para Londres

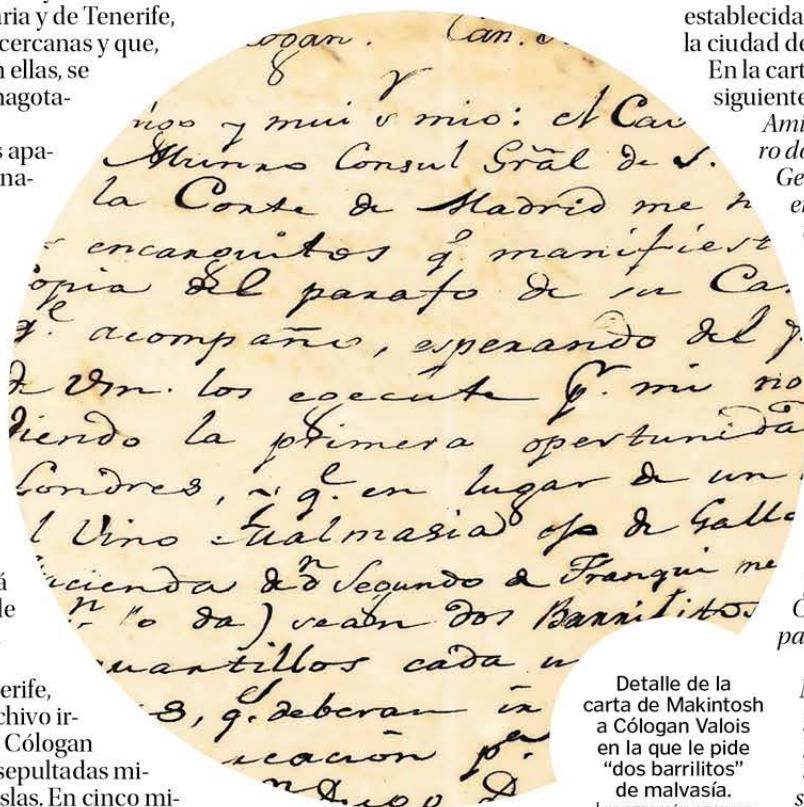
He de reconocer que el legado de los irlandeses y escoceses que se establecieron en las islas Canarias durante el siglo XVIII es una verdadera mina si uno se detiene a analizar la correspondencia que mantuvieron y que, afortunadamente, aún se conserva en los archivos tinerfeños. Destaco en estas líneas las relaciones entre los irlandeses y escoceses en las islas de Gran Canaria y de Tenerife, que eran especialmente cercanas y que, a poco que se indague en ellas, se aprecian incontables e inagotables historias.

En estas vinculaciones aparecen interesantes personajes del Reino Unido que explican, con el devenir de los años, muchas cosas: como es el aprecio del británico por los vinos canarios, o las frecuentes visitas de éstos en el siglo XIX que, finalmente, redundaron en que el archipiélago se convirtiera en el destino turístico preferido de los británicos en los tiempos actuales. Lo cierto es que todo está conectado y este botón de muestra es una pequeña aportación.

En los archivos de Tenerife, particularmente en el archivo irlandés de los Walsh y los Cologan (AHPTF), han quedado sepultadas miles de cartas de las siete islas. En cinco minutos localicé varias que sacan a relucir conexiones interesantes y abren nuevos caminos de investigación.

De todos es sabido que las islas Cana-

"El caballero don Alejandro Munro, cónsul general de Su Majestad Británica en la Corte de Madrid, me ha hecho unos encarguitos, esperando el favor de Vuestra Merced..."



Detalle de la carta de Makintosh a Cologan Valois en la que le pide "dos barrilitos" de malvasía.
ILUSTRACIÓN ARCHIVO CARLOS CÓLOGAN

rias fueron muy relevantes en el negocio de exportación de vinos en el siglo XVIII, lo que muchas veces sirvió de mo-

neda de cambio (y de obsequio) como en esta ocasión que describo aquí.

Unos encarguitos

Tal fue el caso del escocés asentado en Gran Canaria Pedro Dionisio Makintosh, quien, en una carta del 5 de noviembre de 1784 dirigida a Bernardo Cologan Valois en el Puerto de la Cruz (Tenerife), le hace un pedido algo especial.

Makintosh había nacido en Invernes (Escocia) y era hijo de Juan y Juana MacKintosh. Fue doctor en Medicina, teniente coronel de los Reales Ejércitos Españoles, sargento mayor de Gran Canaria, diputado del común, síndico personero general y regidor perpetuo de dicha isla.

Se casó el 9 de octubre del año 1759 en la iglesia del Sagrario de la Catedral de Santa Ana de Canarias con Ana O'Shanahan, nacida en Waterford (Irlanda) pero establecida junto a sus hermanos y tíos en la ciudad de Las Palmas.

En la carta enviada a Tenerife solicita lo siguiente:

Amigo y mui señor mio; el caballero don Alejandro Munro Cónsul General de Su Majestad Británica en la Corte de Madrid me ha hecho unos encarguitos (...), esperando el favor de Vuestra Merced lo execute por mi perdiendo la primera oportunidad para Londres, y que en lugar de un Barril del Vino Malvasía Ojo de Gallo (que la hacienda de Don Segundo de Franchi me parece que es la que lo da) sean dos barrilitos de a 36 quartillos cada uno, con sus fundas, que deberán ir en la primera embarcación para Cádiz consignados a Diego Duff para encaminarlos al Sr. Munro. Espero del favor de Vuestra Merced y de esa casa me desempeñe con puntualidad del expresado encomienda de cuyo importe quedaré responsable y satisfaré con su aviso.

Alejandro Munro, escocés nacido en Ross, era por entonces el cónsul británico en Madrid, una figura de gran

peso y con una tremenda influencia en la Corte. Su hermano Hector Munro era más relevante si cabe, pues fue un gran militar en las campañas de la India y ascendió al rango de teniente general. La segunda persona mencionada en la carta es el cónsul británico de Su Majestad en el puerto de Cádiz, Diego Duff, y también muy vinculado con el comercio de las islas.

Lo cierto es que, en las cartas a las que me refiero, el cónsul británico solicitaba insistentemente a Makintosh disponer de ese vino de malvasía "Ojo de Gallo", del cual desconozco qué singularidad tenía y, en su defecto y si no se podía obtener, qué malvasía alternativo de tercera suerte también le podría valer.

Estas cartas demuestran por parte británica un gran conocimiento de los vinos que salían de las Islas y sus diferentes opciones, siendo el malvasía, pese a su escasa producción, un producto aún muy apetecible en Inglaterra pese a lo caro que era en aquellos años frente a los vidueños. Lo cierto es que a MacKintosh le iba mucho en el asunto y no paró hasta que, en marzo de 1784, partió desde el Puerto de la Cruz el bergantín *Scipio* del capitán Samuel Kirkman rumbo a Cádiz, donde se bajaron los barriles. Luego siguió su habitual viaje hacia Londres, entrando en el río Támesis para echar amarras en la ribera, en el punto conocido como Allhallows, junto al actual London Bridge.

La conclusión relevante de estas breves líneas es que, desde las islas, los emigrantes británicos tejieron una red de interesantes relaciones con el Reino Unido que aportó al archipiélago un vínculo que ahora mismo seguimos apreciando. Igual que esta carta de Pedro Dionisio Makintosh, del que hay innumerables, se pueden encontrar otras muchas de comerciantes grancanarios como los Russell (más de 3.000 en el archivo), los O'Shanahan, etc., que mostrarían el magnífico abanico de conexiones que no sólo Gran Canaria, sino todas las islas en conjunto, tenían con el mundo exterior.

* Escritor e investigador dedicado a la historia de la exportación del vino de Tenerife (y otras islas) a partir de la amplia documentación legada por su familia. Más información en la edición digital (en pellagofio.es).

Cita con Canarias

Kiko Barroso

Conductor del programa 'Roscas y cotufas'

"Con Kiko Barroso el mundo de la docencia perdió un gran profesional, pero el mundo de la comunicación ganó a un magnífico periodista". Así lo presentaba Canarias Radio La Autónoma cuando lo 'fichó' hace ahora nueve años para ponerlo al frente del magazín 'Roscas y cotufas', donde lo hemos 'pillado' hablando, casualmente, de quesos canarios, toda una causa en 'Pellagofio'. La popularidad se la ha ganado a fuerza de simpatía y de pasión por lo que hace. Hombre comprometido, ¿cuáles son sus causas?

"¡Presumo mucho de marido! Nos ha costado bastante tener papeles y hay que normalizarlo"

YURI MILLARES

— ¿Un día la radio te señaló con el dedo y te eligió, o pasabas por aquí?

— Más que nada pasaba por la cocina de casa y por el cuarto de piletas. Mi padre era quien se encargaba de la cocina y mi madre de tender la ropa, ella escuchaba a Mara González [que durante 22 años dirigió y presentó el programa *Tamaragua, buenos días*] y él escuchaba a Flora Martín que hacía un programa que se llamaba *El Cantamañanas*. Con la radio... "yo pasaba por aquí". Siempre quise trabajar dentro de la radio, desde chiquitito.

— La televisión sí parece que te ha señalado ("este chico nos gusta") y te ha dicho "ven".

— Yo siempre decía: los feos para la radio y los guapos para la tele. ¡Y ahora resulta que también puedo hacer cosas en la tele! Debe ser que la tele habajado el listón —risas.

— Buceas en la vida y obra de tus entrevistados, pero ¿sientes que tus oyentes, tu público, bucea en la tuya?

— Un poco sí. Pero yo vivo a la intemperie, no tengo nada que esconder ni nada que ocultar.

La gente por lo generales muy cariñosa. A la gente con mala energía que intenta quitarte el sueño de mala manera le doy "can-

celado" y no existe.

— Si uno escribe en Google "Kiko Barroso", vemos que las seis primeras búsquedas con tu nombre que aparecen...

— ¿Lo has hecho?

— Sí

— ¡Eres el Cesid! —ríe.

— ...son "Wikipedia", "marido", "biografía", "pareja", "edad" y, por último, tu programa *Roscas y cotufas*. ¿La gente es muy cotilla?

— Pues aparentemente sí. ¿Y lo primero es Wikipedia? Pero yo no estoy en Wikipedia.

— Porque buscan tu biografía, y después buscan "marido", "biografía", "pareja"...

— ¡Yo presumo mucho de marido! Nos ha costado mucho tener papeles y esas cosas hay que normalizarlas.

— Periodista comprometido con una información honesta en lo profesional, ¿en la vida con qué estás comprometido? ¿Cuáles son tus causas?

— Pues la causa LGTBI es una de ellas, que cada vez se van sumando más letras porque cada vez somos más diversos. Que podamos elegir y que podamos ser, aunque no me termina

nunca de quedar claro si uno lo elige o uno es. Da igual, lo importante es que seas quien quieras ser. Esa es una de las causas, pero también me pa-

Esta entrevista con Kiko Barroso tiene continuación en pellagofio.es

"No tengo a nadie que se me haya resistido, pero a un Sabina me gustaría entrevistarle algún día"



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Un comunicador nato, no para Ya Kiko y Ana nos habían hecho entrevista y fotos en Santa Brígida con motivo de la VIII Feria Regional de Vino, Queso y Miel de Canarias. Ahora invertimos los papeles. Fotografiar a Kiko no es fácil, ¿o sí? No para quieto, no la teme, gestualiza, ríe, libera brazos y nos hace cómplices. Una suerte escucharlo en directo; en persona sabe aún más.

rece un disparate la dificultad que estamos teniendo con la igualdad entre hombres y mujeres. Me parece alucinante e increíble escuchar al presidente [Rajoy] que "no es momento" de hablar de esas cosas. A mí esas cosas me enervan, aunque yo no sea mujer. Cuando un tipo mata a una mujer yo también me siento agredido, algo de esa mujer muere en mí. Son causas por las que no debemos pasar de puntillas.

— ¿Alguna obsesión, como hacer dieta o gimnasia? Porque se te ve cachas.

— Cachas no. Pero dieta sí, soy el hombre dieta, las he probado todas. Y también tengo mis fobias: tengo ornitofobia, me dan miedo las aves. ¡Con lo que me gusta a mí una pluma! —ríe.

— Estamos en tiempo de Carnaval y de hombretones cachas

"Tengo ornitofobia, me dan miedo las aves, ¡con lo que me gusta a mí una pluma!"

(y no tan cachas) embutidos en un traje sexy de azafata o enfermera. ¿Va con el espíritu irreverente y transgresor de estas fiestas, o es ofensivo para la mujer?

— Esta semana hice una entrevista al portavoz de Satse, sindicato de enfermería en Canarias, porque dice que no está bien que cuando compres un disfraz de enfermera el nombre sea "enfermera sexy": en el disfraz de doctor no pone

"doctor sexy". Y yo hasta ese momento no había caído, además me parece muy divertido un tío vestido de enfermera, es la esencia del Carnaval, la transgresión, ser lo que no eres. Pues chico, a lo mejor tenemos que revisar eso.

— Terminamos, un recuerdo dulce.

— La tarta de mi boda, espectacular, riquísima, de Neketan, por todo lo que supuso de encuentro con los amigos y con la familia. Y con mi tía Sideria (que entonces tenía 82 años), que me dijo "sobrino, ya que te vas a casar ¿por qué no lo haces bien y se casan por la iglesia?", con toda normalidad —ríe—. "Para casarse por la iglesia hay que hacer un cursillo y el cura me levanta el novio", le dije. Mi tía se partía de la risa. Es un recuerdo súper dulce —ríe con ganas.

El reportaje

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Calado de las nasas que previamente habían levado y vaciado con las capturas.
| TATO GONÇALVES

En La Santa, caladero del camarón soldado en Lanzarote

Con una biomasa explotable estimada en unas 80 toneladas/año, las Islas Canarias apenas aprovecha este recurso. Sólo hay dos barcos realmente especializados en su captura con nasas selectivas. Los pescadores que se dedican a él en Lanzarote lo han popularizado en la isla con el nombre de “gamba de La Santa”.

YURI MILLARES

Aunque es el camarón o camarón narval (*Plesionika narval*) el que goza de mayor tradición culinaria en Canarias y su consumo cocido es muy popular en las islas occidentales, sobre todo en Tenerife, otra especie está conquistando el favor de los cocineros y el paladar de los consumidores en el archipiélago: el camarón soldado (*Plesionika edwardsii*).

Su calidad y cualidades para la gastronomía lo están convirtiendo en toda una estrella de la cocina canaria, a raíz de los exhaustivos estudios científicos que se han venido desarrollando en las Islas para conocer su biología, cuantificar su explotación sostenible y darlo a conocer entre los profesionales del mar y de la restauración.

“En el mundo no existen muchos casos en que los estudios oceanográficos, biológicos y pesqueros (más la valorización, promoción y divulgación) hayan precedido a la explotación pesquera

de un recurso”, decía el biólogo José Antonio González (*Pepe Solea*) en una entrevista en *Pellagofio* ya en octubre de 2013.

Sus investigaciones nos presentan a un crustáceo de color rojizo, con unos llamativos huevos de color azul intenso, cuya biomasa explotable anualmente en Canarias ha sido estimada en 80 toneladas, a profundidades de entre 200 y 350 metros. “Sin embargo, la inadecuada reglamentación marisquera existente” en el archipiélago, dice, “sólo permite aprovechar una parte insignificante de este recurso”.

En varias de las islas es capturado con nasa de camarón, calada sobre el fondo (Tenerife, La Palma y El Hierro, y, estacionalmente, en La Gomera), que al no ser selectiva permite la entrada a bocineros, morenas y congrios. Pero sólo es en Gran Canaria (un barco en Arguineguín) y en Lanzarote (donde se ha especializado otro barco, en este caso registrando al camarón con la marca “gamba de La Santa”, por el nombre del puerto pesque-



Óliver (técnico de pesca) y Carlos (patrón). Detrás, Paco y Manolo (marineros). | T. G.



Lo que hay en el fondo: camarón soldado (debajo) y camarón cabezudo. | T. GONÇALVES

ro donde tiene su base) donde lo pescan con nasas camaronerías semiflotantes selectivas, en lo que ha sido una transferencia de tecnología con el asesoramiento del propio González (*Solea*).

A bordo del ‘Daniel y Catalina’

Pellagofio ha acompañado al biólogo Pepe Solea a bordo del *Daniel* y *Catalina* para observar y conocer cómo se realiza esta pesca. La cita con el armador José

Manuel Olivero Martín (*Meme*), pescador artesanal con dos barcos, tuvo lugar una mañana bien temprano en la localidad de La Santa. A las seis de la mañana las tripulaciones, miembros en su mayoría de una misma familia, se reunieron a tomar café y planificar el día en la casa de Daniel Olivero Hernández, padre y abuelo de ellos.

“El *David* y *Catalina* va a la gamba [de La Santa]. El otro es el *Atlantis Seis* y va al pescado”, nos explica Cristóbal, hermano de Meme.

Por lo que se refiere al camarón soldado (que también llama gamba), detalló que “están sobre todo entre 250 y 300 metros, aunque desde 200 para arriba –es decir, a mayor profundidad, en la jerga marinera– hasta 460 metros, se coge más o menos bien. Depende de la luna, porque el camarón soldado se mueve: si es luna nueva normalmente va a menos fondo, si es luna llena va a más fondo”.

Muslo de pollo

Como carnada para atraer a estos crustáceos utilizan carne de pollo. “Poco, un muslo de pollo con cade-

ra da para cuatro carnadas. La gamba coge el sabor de lo último que come y si le echas sardinas tendría ese sabor fuerte, pero el pollo como es más insípido no se nota”, argumenta.

Una pesca que se da todo el año, añade, aunque “por unas zonas se coge más que por otras, dependiendo de las fechas, por ejemplo, en noviembre se coge más por el norte pero en Navidades ya hay más por El Golfo. Hay en toda la isla, pero todavía hay sitios a los que no hemos ido, casi a media isla por lo menos”.

González (*Solea*) embarca en el *David y Catalina* para unas experiencias de demostración y de transferencia de conocimiento con las citadas nasas camaroneras semiflotantes (de material plástico, ligeras en su manejo y que operan unos 2,4 m por encima del fondo marino, gracias a una boya rígida de flotación), mejor adaptadas para esta pesca que las nasas tradicionales en Canarias (pesadas, metálicas y que operan sobre el sustrato marino).

“Desde la introducción en Canarias, allá por el año 1997, de este sistema de pesca de camarón soldado, de carácter selectivo, necesitaba algunas mejoras. Conversamos acerca de diversas mejoras o innovaciones tecnológicas introducidas en el aparejo de marisqueo”, escribe.

**Cristóbal (pescador):
“El camarón soldado
está a 250 metros, pero
se mueve: si es luna
llena normalmente
va a más fondo”**

“Procedimos a levar un tren de 63 nasas camaroneras semiflotantes, caladas a unos 270 m de profundidad. La operación de pesca rindió una captura de 6,5 kg, equivalentes a un rendimiento moderado de 103,2 g de camarón/nasa/noche. Revisamos las nasas por si necesitaran alguna reparación y las volvimos a cebar (encarnar) con muslos de pollo”, continúa su informe.

Dos categorías

Al regresar al puerto base, “junto a las habituales capturas de camarón soldado (aproximadamente un 95% en peso y número de ejemplares), aparecieron unos 30 ejemplares de camarón cabezudo (*Heterocarpus ensifer*)”.

El camarón soldado “fue entonces clasificado en dos categorías comerciales de tamaño: grande-mediano y mediano-pequeño. Esta operación también ha de considerarse innovadora. El hecho de ofertar dos categorías comerciales (distinto tamaño, distinto precio) facilita la comercialización del producto y, al mismo tiempo, permite una mejor planificación al restaurador”, concluye el biólogo.



Tartar de atún con gambas de La Santa y carpaccio de pulpo en el Brisa Marina. | T. GONÇALVES

Mimando el pescado ‘todo el día’ con Juan el Majorero

Asomado al paseo marítimo de Playa Blanca, sorprende el movimiento del Brisa Marina, 350 comensales, desde un simple sándwich a un espectacular tartar de atún.

Y. MILLARES

Juan Cabrera Armas (*Juan el Majorero*), que comenzó a trabajar desde los 13 años en diferentes restaurantes de su isla natal, Fuerteventura, dio un día el salto a la vecina Lanzarote para “probar suerte” y en 1987 era camarero en el Brisa Marina, donde fue encargado, socio y, finalmente, propietario hasta el punto de que al propio local se le conoce como Juan El Majorero.

Su carta con más de 90 platos es tan variada como para ser capaz de satisfacer a un amplio abanico de gustos, desde una básica pizza, a un plato de carne o pescado... con el mejor producto que es capaz de encontrar. Aunque tiene exquisitas carnes del país (cabrito y cordero) y de Península (es uno de los pocos en la isla que tiene carne de vaca madurada Txogitxu), su especialidad es el pescado fresco. “Es muy delicado –dice–, lo tienes que

estar mimando... no todos los días, sino *todo el día*”.

Su arriero Francisco Martín (*Francis*, de Pescatron), quien le suministra el pescado, “es el mejor preventivo de pescado fresco de Canarias”, afirma, algo que pudimos comprobar en *Pellagofio* en cuanto salimos del restaurante, movidos por la curiosidad, ante la unanimidad del comentario en otros restaurantes con producto y cocina de calidad de la isla.

A Juan el Majorero el pescado, dice, le gusta “un montón, mi favorito es el gallito verde, aunque para quedar bien con el cliente es mejor con pescados grandes, el atún, el mero, el cherne, o la merluza que se coge en La Graciosa, en El Golfo, en La Santa”.

Para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* dos de sus mejores cocineros (tiene nueve en plantilla y a veces envía a algunos a formarse con chefs de la categoría de Martín Berasategui o Tony Botella), el jefe de cocina Jaime Pérez y Sebastián Álvarez han preparado dos recetas, una, un llamativo tartar de atún con camarón soldado (gamba de La Santa) y la otra, un mero “estilo cogollo, que lo sellamos en la plancha y lo terminamos de hacer al horno y sale más jugoso”. En su mesa no faltan el aceite de oliva virgen extra de Fuerteventura y sal flor de Janubio.



TATO GONÇALVES

EL MEJOR ARRIERO

Francisco Martín, pescador en Playa Blanca, tenía dificultades con la venta del pescado, así que empezó a distribuirlo él mismo y acabó fundando su propia empresa (Inves Pescatron SL), completamente equipada para almacenar, limpiar, salar y distribuir el pescado que le suministran en exclusiva 14 barcos. Entre sus clientes, restaurantes de la categoría de Liliu o el cinco estrellas Princesa Yaiza.



TATO GONÇALVES

GUIISO MARINERO CON GAMBA DE LA SANTA

Víctor Bossecker, chef ejecutivo del hotel Princesa Yaiza, ha elaborado varias recetas exclusivas para el ‘Atlas gastronómico de la pesca en Canarias’ (muy pronto, reportaje especial en ‘Pellagofio’). A modo de adelanto, la presentación que hizo en el Isla de Lobos, restaurante temático de producto kilómetro cero en el propio hotel, de su caldo mariner con pescado de roca y gamba de La Santa.

Gastroclub

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Orlando Ortega fotografiado en la Marina de Arrecife con un ejemplar de gallo de San Pedro.
| TATO GONÇALVES

“La merluza y el calamar”, ha llamado el chef a este plato de sabores en armonía.
| YURI MILLARES



lo comía. El potaje de lentejas lo mismo: de chinijo no me lo comía porque yo no era bueno de comer. En mi casa era típico el potaje de primero (que a mí me lo hacían puré, le metía gofio y hacía ralas) y el pescado en escabeche. Y era *pescado negro* (sargo, bogas), pocas veces había un pescado más magro. Y esos olores los tengo en la memoria”. Este plato, confiesa, “viene a unificar todo eso”.

Con el **pámpano** (aquí en un caldo de papas y cilantro) ocurre ídem de lo mismo: un plato “con sabor canario, con arraigo” insiste, en este caso a partir de las historias que contaba una señora en el norte de la isla que hacía un caldo de papas con jareas de vieja. “Me gustó tanto ese caldo que intenté hacer el nuestro, con un producto excepcional, pámpano canario”.

Y en su línea “de sabores de armonía, más que de sabores con contundencia en el sentido de contrastes”, presenta la “armonía perfecta” con una **merluza** que le han traído de La Graciosa.

La hizo en la sartén, “tostando bien la piel para que esté a la altura de la salsa de calamar, que es bastante intensa”, explica, una salsa con el calamar triturado y un fondo con puerro, apio, un diente de ajo y cebolla, al que ha añadido caldo de pescado, reducido y triturado finamente.

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

Platos de pescado con mucho arraigo, todo un lujo en Lilium

Orlando Ortega, chef y propietario de este restaurante –finalista en los VII Premios Regionales de Restauración Qué Bueno Canarias-Heineken como Mejor Cocina Canaria 2017– acepta el reto que le propone el ‘Atlas gastronómico de la pesca’.

YURI MILLARES

“Trabajar con el pescado en Lanzarote es un lujo”, dice Orlando Ortega (restaurante Lilium, Arrecife de Lanzarote), que acepta con gusto el reto de cocinar tres platos singulares para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* con las tres especies que se le proponen, una porre-

ceta: gallo de San Pedro, pámpano y merluza.

“Aquí consigues el pescado casi a la carta. Tenemos tanto pescados blancos como pescados azules y –añade– el *pescado negro* que se cocina en las casas. Somos felices trabajando este pedazo de producto, lo que pasa es que muchas veces lo tenemos tan a la mano que nos ol-

vidamos del lujo que es tenerlo. Es una pena pero es algo intrínseco del ser humano”, explica el día que tiene todo a punto para presentar y fotografiar sus creaciones.

El gallo de San Pedro le sirve para introducir un tipo de pescado que en Lanzarote y en Fuerteventura era denominado hasta hace unos años “pescado negro”. Aun-

que de buena calidad, no era apreciado culinariamente por el color negro del “velo” que recubre internamente la cavidad abdominal (el peritoneo), y era exportado a Tenerife, donde era más demandado.

Escabeche de la abuela

La receta con el **gallo** (pescado que acompaña con crema de lentejas y escabeche de batata) es de esos platos con lo que disfruta por el profundo arraigo que emanan.

“Viene de un plato de la infancia: los escabeches que hacía mi abuela –dice–, me encantaba olerlos pero como era pescado no me



Y. MILLARES

EL LOMO DE PÁMPANO CON CALDO DE PAPAS Y ESPOLVOREADO CON GOFIO DE MILLO

En el set preparado por el fotógrafo Tato Gonçalves, la presentación del pámpano que ha hecho Orlando Ortega para el Atlas: “Lo poché al horno porque quería unificar el concepto de caldo (la cocción al fuego que se hace con agua y papas) con jarea, con la cocción del pescado, y que fuera un poco de la mano las dos cocciones, para suavizar las dos y hermanarlos en concepto y en textura”.



Y. MILLARES

EL LOMO DE GALLO DE SAN PEDRO CON CREMA DE LENTEJAS GUIADAS, ESCABECHE DE BATATA Y GOFIO CON TRUFA

“Utilizo los mismos ingredientes para el escabeche que mi abuela: ajo, tomillo, vinagre macho, aceite y pan frito, con el caldo del mismo pescado y, en mi caso, almidón de la batata de jable”, explica Orlando Ortega. Todo ello texturizado para conseguir un punto de finura exquisito, logrando un plato con el arraigo que caracteriza sus creaciones, a la vez que perfectamente adaptado a un restaurante moderno.

Historia oral

Hambre en La Gomera y todo a 'venta libre' en El Hierro

Ramón Mora llegó en 1941 con su barquito de pesca a La Restinga para probar suerte, porque le dijeron que allí abundaba la pesca. La idea era estar una semana y regresar a Playa Santiago con una provechosa ganancia...

YURI MILLARES

Era el año 1941 cuando los pescadores gomeros Ramón Mora y Aquilino Torres salieron de Playa Santiago uno, de Valle Gran Rey el otro, para pasar unos días pescando en la vecina isla de El Hierro, donde les dijeron que el pescado "daba miedo" de tanto como había. La idea era estar una semana, antes de volver a coger el vapor correo que les llevase de regreso a La Gomera, y la iban a pasar en La Restinga, un puerto natural a donde llegaron por casualidad y en cuya orilla vararon sus barcos y sus artes de pesca.

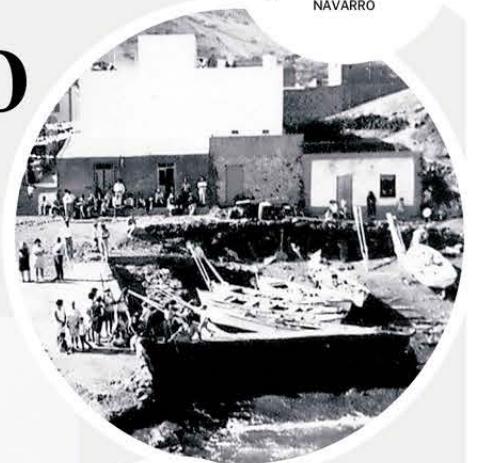
Allí no había sino unas pocas chozas de piedra y un par de barquitos varados, "de gente de El Pinar, que bajaban cuando ellos decían **está leste*** y venían a pescar unos días, salaban lo que cogían y se lo llevaban. Pero pescando fijo para vender al público no había barcos", relata Francisco Mora, Pancho, hijo de Ramón.

"Entonces resulta que mi padre se va para el pueblo, arriba, a ver cómo podía vender el pescado allí, y se encuentra un señor que tenía un burrito que le dice: 'yo me encargo'. Trataron y mi padre empie-



Francisco Mora y Dolores Hernández (Pancho y Mariquita) retratados en La Restinga, él con 90 años y ella a punto de cumplirlos. I y. M.

Barquillas de pescadores varadas en la orilla en La Restinga en los 70. | CEDIDA POR BAUDILIO NAVARRO



● Hablar canario

Un kilo de pescado por lavar la ropa y bañarse

Cuando María Dolores se casó con Pancho en 1950 —con apenas 22 años— se fue a vivir a La Restinga, le decían "ay mi niña, dónde vas a ir a vivir, que no tienes ni agua para hacer de comer, ni para bañarte ni nada". Pero ella no se arredró y contestaba: "A mí no me importa, como si voy para una cueva". Su suegra le daba todos los días un cubo de agua para hacer la comida y si le faltaba iba Pancho a pedirle más. Otra cosa era hacer la colada...

"Había que subir al [pueblo de El] Pinar y le pagábamos a una señora que tenía aljibes. Le dábamos un kilo de pescado y lavábamos la ropa y hasta nos bañábamos allí arriba, porque a mí la mar no me gustaba. Una vez fui y estaba el mar malo, pero yo estaba empenada, como estaba recién casada, para hacerme

el gusto, y él me decía 'que el mar está malo'. Pero como yo no conocía el mar, le contestaba: 'Ah, lo que tú no me quieres llevar'. ¡Me llevó y me di una **ahogadura*** que no me quiero ni acordar!"

ahogadura. Revolcón en el agua al ser cogido alguien por una ola.

basa. *Pinocho* o aguja de pino "sólo en El Hierro. No se me ocurre otra cosa que pensar en un posible origen indígena" (Antonio Llorente, citado en el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

botado, -da. *Estar botado* "se dice de algo que está muy abundante" (F. Navarro y F. Calero, citados en el *Tesoro lexicográfico...*).

está leste. Que hay viento del este.

● Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

Todo mar hasta la Antártida

Estoy seguro de que si a alguno de los presentes en esta imagen —tomada en algún momento de los años 70 del pasado siglo— le hablásemos de "pesca sostenible", nos miraría con extrañeza socarrona del isleño y nos respondería con un "ussted qué disse". La herencia de aquel desconocimiento de la pesca sostenible es, paradójicamente, la enorme sensibilidad con la que actualmente se trata a los fondos marinos de La Restinga, reserva marina y polo de atracción de submarinistas de todo el mundo; lo que no es óbice para que atraiga también a buenos comedores de pescado, entre los



Así lucía el muelle que utilizaban los pescadores en La Restinga (años 70). | CEDIDA POR BAUDILIO NAVARRO

que me incluyo de manera ferviente.

Hoy en día amparado por infraestructuras portuarias, La Restinga solo contaba entonces con el pequeño muelle de la foto, que apenas protegía a las barquillas de pesca del mal carácter que puede llegar a sacar el Atlántico abierto. Sí, abierto, porque más abajo de aquí solo hay mar hasta llegar a La Antártida; eclipsada por su vecina la Punta de Orchilla y su malogrado Meridiano 0, poca gente se acuerda de que este lugar es el extremo sur de Europa.

Tratados ya los temas de la pesca y el mar, lo que más me lla-

ma la curiosidad de esta instantánea es dilucidar la razón por la que medio pueblo se ha concentrado en la punta del muelle. No tengo ni idea, pero debió de ser entretenido. Si fuera 2011, tendría claro que era para ver las lejanas y algo tímidas manifestaciones superficiales de un volcán submarino que amenaza con desbancar a La Restinga como extremo sur de Europa añadiendo más tierra a la isla.

za a pescar: viejas, abades, sargos, eso estaba salvaje todo", dice Pancho. Y a mediodía ya le estaba esperando aquel señor con el burro en la orilla, le subía el pescado del día y le daba el dinero de la venta del día anterior... "y le traía un cesto de higos, otro día traía un cesto de uvas".

En la tienda de El Pinar también observó que estaba "todo a venta libre" en aquellos tiempos de escasez y cartilla de racionamiento, y se dice: "oye, la comida está aquí **botada***, en las tiendas todo a venta libre, yo con perras, ¿y mis hijos en La Gomera pasando hambre...?" Fue a La Gomera, "¡levantó por todos nosotros y nos trajo para acá!", dice el hijo.

Los nueve hermanos, el padre, la madre y la abuela materna. En total eran doce "en un cuartito que alquiló a uno de Las Palmas y vivíamos ahí como lechones, durmiendo tendido en el suelo sobre **basa***, con una manta traperera encima y dormíamos cuatro y cinco juntos".

Los hermanos fueron haciendo el servicio militar, se fueron casando y se convirtieron en unos herreños más. Ramón también. En 1947 fue destinado al cañonero *Vasco Niñez de Balboa*, con puerto base en Santa Cruz de Tenerife, y salía todos los días para tierra: "Era el *vista de compra*, que se llama", explica, uno de los dos marineros que iban con el cabo de compra al mercado.

Y en esas compras fue cuando conoció a quien se convertiría poco después en su esposa. "Todos los días en el mercado le cogía el cesto y se lo llevaba", ríe. "¡Hasta la puerta!", ríe también ella, María Dolores Hernández Niebla, *Mariquita*. "Eso fue un flechazo", sigue él.

Ella servía en la casa de un conocido farmacéutico de la capital tinerfeña, donde ejercía de cocinera. "Me marché para Tenerife porque quería conocer mundo. Tenía 14 años y estuve cinco trabajando en aquella casa. Pero cuando me casé vine a La Restinga. Yo, acostumbrada a estar bien vestida y bien arreglada, llevo y veo estos cuatro riscos... ¡ay mi madre...!"

Sigue en la edición digital (en *pellagofio.es*).

Gastroclub



David Rodríguez, recolectando naranjas en su finca en La Higuera Canaria.
| YURI MILLARES

Naranjas en suelo volcánico, con mucho sol y de kilómetro cero

Las naranjas mediterráneas que se cultivan en Gran Canaria tienen un plus de calidad que se traduce en su sabor, zumo y grados brix (cantidad de azúcares). En Telde, municipio conocido en la Isla por sus naranjas, jóvenes como David Rodríguez se han convertido en citricultores animados por el apoyo de la cadena Spar.

YURI MILLARES

“En esta zona la tierra y el clima influyen mucho, es muy buena para cultivar la naranja”, explica David Rodríguez, joven agricultor de 30 años, mientras recolecta algunas en La Higuera Canaria (Telde), a 350 m de altitud.

La mayoría es naranja de mesa tipo Navelina y Washington Navel, pero también tiene algo de mandarina clementina y naranjas Valencia Late. “Tenemos árboles en plena producción que pueden llegar a las 160-170 kilos, pero el promedio en variedades de naranja de mesa tipo Washington es de 80-120 kilos”.

“Para mí es una pasión, yo estoy aquí igual un domingo que un lunes, y lo que nos está haciendo crecer, tener más capacidad de pro-



El citricultor muestra sus naranjas al responsable de frescos de Spar. | Y. M.

ducción y que podamos contratar más gente ha sido el apoyo de Spar”, dice al referirse al convenio que un grupo de citricultores de

Telde viene firmando desde hace unos años con la cadena de tiendas y supermercados Spar en Gran Canaria, para garantizar la venta

de su producción y a unos precios estables.

David Rodríguez es el presidente de la Asociación de Jóvenes Agricultores del Valle de los Nueve (Ajova), en Telde. “Aquí lo que hay son fincas muy pequeñas, de 30 o 40 árboles. Ajova nació en 2013 y lo que ha hecho es agruparlas a raíz de los primeros convenios con Spar, que fue también quien nos motivó un poco”.

La producción de estos citricultores, unos 250.000 kilos, “se destina fundamentalmente a las tiendas del municipio, aunque suministramos naranjas a los 172 puntos de venta que tenemos hoy en día en la isla”, explica Juan Diego Robaina, responsable de frescos de Spar Gran Canaria.

Se trata de un producto estacional que comienza su ciclo en agos-

to-septiembre, al ritmo que van madurando las distintas variedades y cogiendo su grado brix, y concluye en marzo-abril con las últimas en llegar a los puntos de venta.

“Aquí no tenemos grandes extensiones y todo se hace de forma más cercana, con más cariño, dedicamos más tiempo a los árboles –continúa David–. El suelo volcánico, el agua de aquí y las horas de luz que tenemos le dan unas características a nuestras naranjas que no le dan los suelos más arcillosos de las zonas mediterráneas”.

Ventaja del producto local

Junto a ello, “por dónde estamos situados en el hemisferio, siempre va a ser un poquito más temprana que la de Valencia”, añade.

“Sí, en su época suelen tener más grados brix que las de Valencia –precisa Robaina– y también influye en su calidad el que se trata de naranjas de kilómetro cero: coger la naranja hoy en el momento óptimo para consumir y que en cuestión de horas esté ya en un supermercado, no es igual que una naranja de Valencia que está más tiempo en cámaras y, como mínimo, una semana de viaje”.

Más información (variedades y buenas prácticas) en la edición digital (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