Entrevista

**Leonardo Verde**

"En heladería es harto difícil trabajar con leche de cabra, hay que entenderla"

Rutas

**Invierno en la Guerra de Independencia**

Vino de Tenerife para las tropas del general Washington que asediaban Manhattan

Gastroclub

**Viticultura majorera**

Conatvs, el vino con uvas del jable

# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 64 - mayo 2018

Tollos en salsa al estilo majorero, elaborados por Marcos Gutiérrez (foto Yuri Millares).

# Fuerteventura gastronómica

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

# Rutas

• *Virtus Probata Florescit*

**Carlos Cólogan Soriano**

## *Vino de Tenerife para aliviar a las tropas de George Washington*

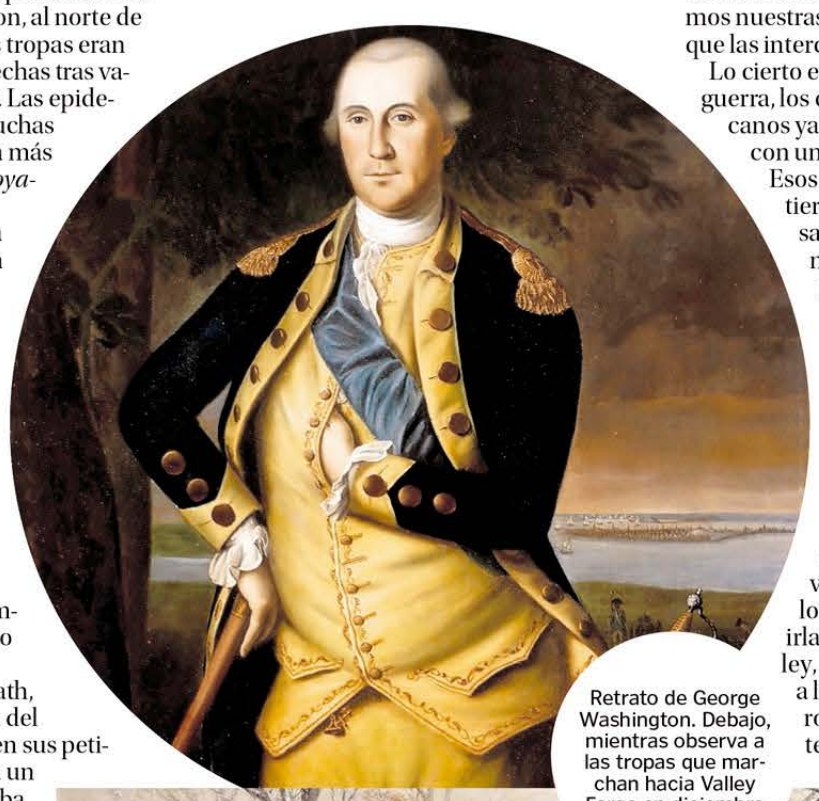
A mediados de 1781 George Washington batallaba incesantemente contra los británicos en la Guerra de la Independencia americana. Fue el año clave de la guerra y cuando se desataron las batallas más cruentas y las más decisivas. Era invierno, y tanto Washington como sus tropas hacían un alto en la zona de Dobbs Ferry, un punto situado en la ribera del río Hudson, al norte de la isla de Manhattan. Sus tropas eran escasas y estaban maltrechas tras varios inviernos durísimos. Las epidemias habían causado muchas bajas y la diarrea mataba más que los disparos de los *loyalist* británicos.

**Desde el inicio de la Guerra de Independencia, el vino era empleado como un bebedizo que servía para administrar las amargas medicinas naturales**

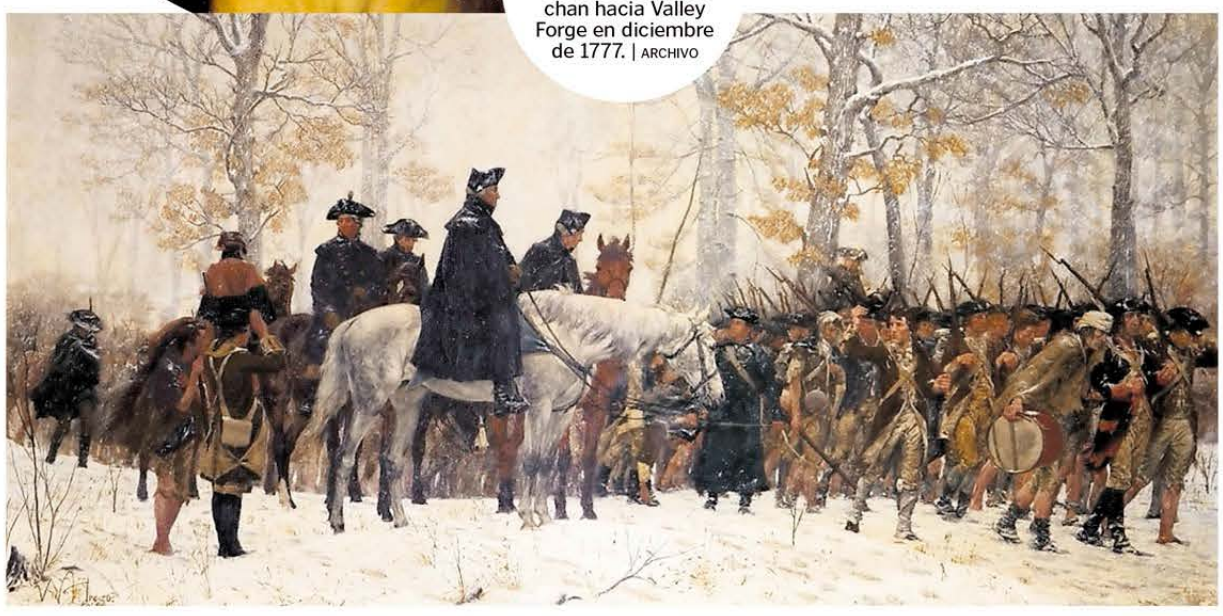
A tiro de piedra estaba la por entonces frondosa y aún verde península de Manhattan, que en esos días aún permanecía en manos inglesas. Desde su puesto de vigilancia, Washington cavilaba cuál sería su mejor opción para asediar a los británicos. En medio del lodazal en el que se había convertido su campamento, el hospital de campaña ocupaba un tamaño considerable.

El general William Heath, encargado de la logística del ejército, era persistente en sus peticiones, pero también era un tipo sensato que empleaba muy bien los pocos fondos disponibles.

Las granjas de las zonas aledañas a las tropas ya habían sido requisadas, obteniendo algo de carne y cereales para alimentar a los soldados. Muchos de los granjeros no eran ni siquiera fervientes revolucionarios, pero poca opción les quedaba ante semejante tropel de soldados hambrientos. Sin embargo, con el líquido elemento había un problema y es que los ríos estaban sucios y congelados, y el frío y la sed hacían una pésima combinación.



Retrato de George Washington. Debajo, mientras observa a las tropas que marchan hacia Valley Forge en diciembre de 1777. | ARCHIVO



### El vino, bebedizo

En aquellos días, el debate entre Heath y su comandante en jefe Washington se centraba en cuál era la mejor opción para dar de beber a las tropas, pero, sobre todo, a los enfermos que ya atestaban el hospital.

Desde el inicio de la guerra, el vino era empleado como un bebedizo que servía para administrar las amargas medicinas naturales. En algunos casos, mezclaban el vino con opio para dárselo a los enfermos terminales, intentando aplacar sus últimos dolores terrenales. También se combinaba con tabaco, verdegambre e incluso aloe, todos ellos productos ciertamente desagradables, pero que en tiempo de guerra eran consideradas verdaderas medicinas.

En los duros días invernales Heath se quedaba sin opciones y solo le quedaban dos posibilidades: o darles el ron caribeño incautado a los ingleses, o consumir un resto de 50 pipas de vino de Tenerife que el gobierno de Massachusetts guardaba celosamente, tras haberlas incautado en el puerto de Filadelfia a un comerciante. ¿Cómo llegaban esas pipas al ejército?, pues muy sencillo, se las vendían los importadores de Filadelfia y Boston, muchos de ellos declarados patriotas.

No sería muy difícil fácil seguir la pista de esas pipas y conocer su procedencia, pues en Tenerife se guardan aún los archivos de las casas de comercio que exportaban a las Trece Colonias en los años de la guerra. No eran más de cuatro empresas las que lo hacían y éstas siempre eran del Puerto de la Cruz.

El vino se embarcaba en el muelle de este puerto y salía rumbo a las colonias en navíos relativamente pequeños. Éstos solían dejar antes en la isla las duelas de roble americano, con las cuales elaborábamos nuestras pipas y mediante este trueque las intercambiábamos por vino.

Lo cierto es que, incluso antes de la guerra, los capitanes mercantes americanos ya venían al norte de Tenerife con una asiduidad cuatrimestral.

Esos mismos capitanes se convirtieron durante la guerra en corsarios al servicio de la nueva marina continental, pues los premios, que eran como se llamaba al reparto de los botines, eran mucho más sustanciosos.

### Irlandeses y escoceses

Tras décadas de preponderancia de la familia Franchi en el comercio con Norteamérica, principalmente con Filadelfia, surgieron nuevas casas comerciales como los Cólogan, los Barry, ambos irlandeses, y los escoceses Pasley, que dieron un serio empujón a las exportaciones locales, pero siempre en férrea competencia con el Madeira, un vino ciertamente mucho más apreciado que nuestros vinos.

Lo cierto es que no sólo había competencia con otros vinos, sino también con el ron. Entre el ron y el vino hay que resaltar que el primero era más caro, pero se transportaba en unos barriles más pequeños y, por tanto, más cómodos de transportar denominados *hogshead* [media pipa] y con una capacidad de 250 litros. Sin embargo, el vino canario, que casi siempre era un vino blanco, se encontraba envasado en pipas de roble americano de 490 litros que, obviamente, eran mucho más complicadas de transportar por tierra. La ventaja de nuestro vino era su buen precio y que se estimaba aconsejable para las diarreas y otros problemas digestivo tan frecuentes en la guerra.

Al final, los dos militares se pusieron de acuerdo y el comandante en jefe George Washington escribió a John Hancock, por entonces gobernador de la provincia de Massachussets, para pedirle que al menos 5 o 6 pipas de nuestros vinos fueran para sus numerosos enfermos.

A Washington no había que explicarle mucho de nuestros vinos, pues ya lo consumía al menos desde 1757 y sabía de sus cualidades. Otro detalle importante es que la madera de las pipas, con las cuales éstas se habían fabricado, habían sido vendida por el comerciante Robert Morris, quien ya hacía décadas que enviaba sus duelas de roble de los bosques de Pensilvania al Puerto de la Cruz, y que durante este año de guerra ejercía de financiero para el gobierno revolucionario americano. Así pues, los intereses estaban muy cruzados.

### La vinculación comercial continuó

Con esta historia lo que quiero mostrar es que la vinculación comercial entre las islas Canarias y las Trece Colonias fue intensísima y muy antigua, al tiempo que muy poco estudiada. Por cierto, desde Dobbs Ferry partieron sus tropas acompañadas de los franceses para dirigirse al sur, a Yorktown, donde vencieron y fulminaron a los ingleses y tras esta victoria se dio pasó a la firma del armisticio.

Tras este breve relato, hay que reseñar que los vinos de Tenerife siguieron progresando mucho más en las colonias y se afirma que, cuando llegaron a Filadelfia las noticias de la paz en 1783, algunos de los vinos presentes en los festejos fueron tinerfeños. Y es que, a partir de entonces, las ventas de vinos de Tenerife a los nuevos Estados Unidos se multiplicaron de manera exponencial hasta bien entrado el siglo XIX. Prueba de ello es que el Puerto de la Cruz recibió a un cónsul americano de forma simultánea a Cádiz y Málaga.

Después de la guerra hubo una enorme cantidad de barcos y capitanes ociosos que retomaron la actividad comercial con un renovado ímpetu, pues la economía americana estaba completamente arrasada. Por ello, los fletes bajaron de precio, así como materias primas como la madera, el trigo y la harina, provocando que la economía del intercambio de vinos por madera despegara como nunca antes se vio.

Así fue como las islas Canarias pasaron, entre 1783 y 1810, a ser completamente dependientes de la economía americana, pues su mercado consumía casi todo lo que producíamos. A esto se sumó una persistente sequía, que provocó una completa dependencia de los cereales americanos. Evidentemente, esa importación obligaba, sí o sí, a la exportación de nuestros vinos, que se vieron afectados por unas circunstancias favorables.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

• *Chip de morena*

**Francisco Belín**

# *En Jandía, buenas migas entre caldo de pescado y gallegada*

Nada como cogerse la mochila para acudir justo donde está el meollo, el tuétano, la sustancia… El periplo, el hecho de dejar por tiempo aconsejable la silla del escritorio, el ordenador y el empeño del articulista para que los párrafos sean apetecibles, zarandean al periodista en el vital afán de curiosear y transmitir. De eso sabe quien edita este magnífico *Pellagofio*, del que me declaro seguidor incondicional: Yuri Millares. Dicho sea con rotundidad y sin halagos melifluos.

Pues a lo que íbamos, que a lo largo de una singladura por todo lo largo y ancho de las islas del archipiélago canario recalo en la muy admirada Fuerteventura y, de su alargada geografía, me veo hipnotizado en la punta final –según se mire– de Jandía. Observo el faro y las aguas turquesa que aquí ofrece el incondicional Atlántico, océano que se nos presenta con su amabilidad o fiereza, según esté de humor el dios Neptuno.

Allí, concretamente en El Puertito, se concentra un grupo de establecimientos de comidas que son el latir de una actividad incesante. El ir y venir de visitantes es constante al Tenderete, el Caletón, la Punta de Jandía… Este último es uno de los establecimientos veteranos, con Nino a la cabeza, quien, desde bien pequeño, le inculcó a su hijo Nelson las cosas del mar y de los fogones.

Aquí, frente al *obelisco* que ilumina a los marineros y pescadores, se estilan condumios sabrosos, directos y francos. Las fórmulas se aprenden desde la infancia y los calderos parecen obrar alquimia propia. Pasa, sobre todo, con esos tradicionales y humeantes caldos majoreros de pescado que, de tanta sencillez, rezuman, tras los hervores, el carácter que transmiten mujeres y hombres recios, que se desenvuelven en un entorno duro, de viento, de sal y de arena, aunque a la vez sublime.

El caldo de pescado en Jandía evoluciona, de indudable combinación de ingredientes para sazonar el fruto del mar –género de supervivencia en esta zona limítrofe con la inalcanzable extensión atlántica–, a poemario de una cocina del agasajo.

Nelson, siguiendo los pasos de Nino, se maneja en la cocina con agilidad para realizar los cortes del mero, precisos, también de la cebolla, los pimientos rojo y verde y las papas… No va a configurar esta vez un caldo, sino una gallegada, prácticamente similar pero con la singularidad del medio litro de vino blanco que se le va a agregar y la incorporación de los ingredientes por capas, a todas luces una curiosidad de la disposición por estratos en esta restauración que se manifiesta tal cual.

**En El Puertito se concentra un grupo de establecimientos de comidas que son el latir de una actividad incesante: Tenderete, Caletón, Punta de Jandía…**

**Viento, arcoíris y todo dispuesto**

He llegado a una península de Jandía con tiempo ventoso e incluso lluvia. Arcoíris perfecto; y, perceptible, la quietud del faro. Me encantan los faros y el de aquí tiene de verdad su "no sé qué" que lo hace especial. Nelson tiene todo dispuesto para proceder. Yo me froto las manos, porque eso va a estar rico con toda seguridad.

En la olla, el cocinero va depositando camadas. Destreza y movimiento presto. Presagia cosa buena, insisto, y es que el producto también se presenta lustroso.

Ahora viene el toque del vino blanco. Se esparce y los resquicios lo van engullendo. Ahora se añade agua que iguale el límite de las capas, porque aquello va a borbotear de lo lindo. Viene después la majada de ajo y comino que, previamente, se ha preparado en el mortero. Al gusto, quizá dos dientes sean suficiente. Para rematar, un chorrito de aceite.

Todo aquello hierve en santa compaña, todo en su sitio, pero entremezclando ricuras cada cual a las demás: cuando aquello está en su punto no hay más que echar un vistazo. ¡Magnífico!

Lo del aceite –dice Nelson– va a aportar ese punto para que el caldo vaya luego a conferir untuosidad y sabor al gofio, que aguarda en el bol de cristal que va a acoger a ese fondo con su toque de hierbahuerto. Gajos de cebolla roja dispuesta en vinagre, para que el picor se aleje, ¡y a servir el condumio marinero! de nombre adoptado de una región atlántica con la que los canarios hacemos muy buenas migas.

La gallegada hay que apreciarla. Comer con paciencia, deleitarse con el instante.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

# El reportaje

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

Vieja y gallito verde para dos majoreros con una cocina de altura: Gustavo y Marcos. | TATO GONÇALVES

# Fuerteventura gastronómica y sus productos del mar

Culinaria con pescado de la Isla de la mano de tres cocineros singulares: Marcos Gutiérrez (referente de la cocina tradicional majorera actualizada), Gustavo Guerra (chef de hotel cinco estrellas comprometido con el producto local y la cocina canaria) y Pietro Epifani (cocinero italiano muy creativo que se basa en ingredientes locales).

YURI MILLARES

No es la isla del archipiélago que más suena cuando se habla de cocina, algo que va a tener que cambiar porque su despensa ofrece unos productos de altísima calidad que los profesionales de los fogones no dejan de elogiar, dentro y fuera de Fuerteventura.

El *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* ha viajado hasta allí para conocer el trabajo de tres de sus cocineros más interesantes, que han respondido preparando algunas de sus creaciones de nueva cocina o presentando antiguas recetas con una visión más actual.

De Marcos Gutiérrez es muy conocido su jamón de cabra. A partir de la muy tradicional tocineta de cabra, carne seca que se usaba como ingrediente de potajes, se puso a hacer pruebas, primero con la pata deshuesada, hasta que ya hizo el jamón con la pata entera.

El recorrido profesional de Gustavo Guerra, aventajado alumno del chef José Rojano, lo ha llevado por diversos hoteles de cinco estrellas de Fuerteventura y Gran Canaria. "Las lentejas de Fuerteventura me encantan", dice, "aunque para mí el producto número uno de la isla es el baifo".

Pietro Epifani llegó a pasar unas vacaciones con su mujer y regresó al bullicio de la ciudad italiana donde trabajaba en un restaurante con dos estrellas Michelin. Pero a los tres meses volvieron para establecerse. "Los quesos son increíbles y me gusta muchísimo el gofio", dice.

**Un toque innovador**

Fundador del restaurante Casa Marcos, que convirtió en referente de la buena cocina majorera con un toque innovador, **Marcos Gutiérrez** había creado ese espacio en realidad como una tienda de cerámica. Había decidido retirarse de la cocina por un tiempo.

Pero igual que la cabra tira al monte, a Marcos parece que le seguía tirando la cocina y volvió a los fogones. Convirtió su tienda en un bar de tapas. Sin una carta propiamente dicha (anotaba sus platos en una pizarra), se dedicó a "darle una vuelta de tuerca a platos tradicionales, darles un pequeño toque personal y presentarlos de manera diferente", explica. Del éxito de su apuesta da idea una divertida anécdota con uno de sus platos más conocidos, los "huevos amarrados", que "no eran sino huevos, papas y chorizo, pero presentados de una forma original". La anécdota lo sitúa un día en Las Palmas, donde coge un taxi y observa que el conductor no deja de mirarle durante todo el trayecto. Al llegar a destino, le dice el taxista: "Yo lo conozco de algo". Sorprendido, Marcos le dice que él es de Fuerteventura. "¡Coño, tú eres el de los huevos amarrados!", exclamó el taxista.

Pero había otros muchos platos por los que la gente acudía a Casa Marcos: su carne de cabra tradicional era "uno de los platos insignia",

## ASÍ SE HIZO

T. GONÇALVES / Y. MILLARES

**UNOS TOLLOS DE PORTADA**
Elaborados por Marcos Gutiérrez, estos tollos en salsa al estilo majorero ilustran la portada de este número, dedicado a la cocina de la pesca en Fuerteventura. "Me acuerdo ver a mi madre, cuando yo era pequeño, que los asaba al fuego y en un cuartito que teníamos en la parte de atrás los machacaba con un martillo. Los majaba, les quitaba la ceniza y después los hacía en salsa con un refrito normal de cebolla, pimiento, tomate, laurel, tomillo, un poquito de vino blanco y agua", relata.

**Presentación de foto**
En el restaurante Casa Marcos, que marcó un antes y un después de la renovada gastronomía majorera, su fundador se entrega a la delicada tarea de presentar unos tradicionales tollos para la sesión fotográfica. Eso sí, primero tuvo otra tarea no menos delicada: la de elaborarlos según la receta de su madre.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Filetitos de gallo verde sobre bulgur en tinta de calamar, de Marcos Gutiérrez. | YURI MILLARES

Epifani dejó atrás un dos estrellas Michelin en Milán para crear con producto majorero. | GONÇALVES

recuerda... En 2018, sin embargo, está al frente de otro proyecto ilusionante: un hotelito rural con restaurante, en una antigua casa de Villaverde que está restaurando.

Para el Atlas ha preparado tres platos. Dos tan tradicionales como son las viejas secas en aceite y vinagre, y unos tollos en salsa al estilo majorero. Para el tercero echó mano de sus ganas de innovar y presentó unos filetitos de gallo verde sobre bulgur (sémola de trigo) con tinta de calamar.

### Cocina canaria y de producto

Jefe de cocina del hotel Atlantis Bahía Real, **Gustavo Guerra** tiene a su cargo los cinco restaurantes de este cinco estrellas: un oriental, un español clásico, dos beach club y el más gastronómico La Cúpula, asesorado desde que abrió sus puertas por el chef Carlos Gaig (una estrella Michelin en Barcelona), que con la llegada de Gustavo se ha orientado más al producto canario.

"Lo hemos ido haciendo un restaurante de cocina canaria, más moderna, más transformada, un poco diferente", describe, "porque estamos en Fuerteventura y el turista quiere probar lo de aquí".

Así, en la carta de La Cúpula podemos encontrar entrantes como gazpacho de tuno indio con camarones de Fuerteventura; pescados como cherne con papas bonitas estofadas en salsa suquet; y carnes como lingote de cabrito majorero con verduritas de temporada.

Majorero de Llanos de la Concepción, se ha criado en la tradición de comer pescado seco. "Por ejemplo, los tollos. Es un plato que me encanta, pero si se lo pongo al turista no tendría aceptación, creo que es muy potente y tie

Para el restaurante La Cúpula, presenta platos con esencia e identidad majorera, pero transformados en su elaboración y presentación, empleando ingredientes como la lenteja menúa de Fuerteventura o la vieja fresca. Como botón de muestra los dos platos que aporta al Atlas: filete de vieja sobre lentejas menúas cocinadas con sofrito de cebolla y ajo, y caldo de pescado con espuma de papa.

### Estilo gourmet

Aunque ya lleva en Fuerteventura diez años, **Pietro Epifani** entró como jefe de cocina en el Agrohotel Rugama recientemente. Buscaban a alguien que conociera la cocina tradicional de la isla, pero que la presentara revisada "al estilo gourmet", como cocina artística e innovadora. "Para mí es simplemente comer bien y ofrecer algo nuevo", dice este chef.

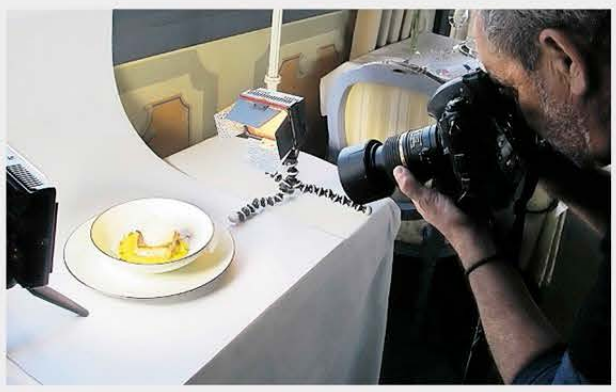
De la cocina tradicional "me han contado varias recetas, pero yo nunca las he copiado, a mí me gusta cambiar, reinvento el plato. El mismo puchero, por ejemplo, lo tuve en carta pero de forma diferente: un sándwich de puchero".

Los pescados de la isla forman parte de sus creaciones. "Trabajo mucho con la sama roquera, que es un pescado increíble, por la textura de su carne y unos matices a mar impresionantes". Para el Atlas cocinó su conocida sama roquera escarchada al vino tinto; y pulpo majorero en infusión de remolacha y crema de colinabo.

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

**Vieja con lentejas de Fuerteventura**
"Es una lenteja impresionante -asegura Gustavo Guerra, jefe ejecutivo de cocina del hotel Atlantis Bahía Real-. Te las comes y las notas sueltitas en el paladar, porque por mucho fuego que les des nunca se te van a romper". La pena, dice, es que "no se consiguen en el supermercado, como cualquier otro producto".

**Caldo de pescado "formateado"**
"En Fuerteventura en todas las casas se come caldo de pescado", dice Gustavo Guerra al presentar su versión del plato, que "sabe igual al que ha hecho mi madre toda la vida" y que el fotógrafo Tato Gonçalves capta con su cámara para el Atlas.



**Reinventando la cocina**
Para Pietro Epifani, jefe de cocina en el Agrohotel Rugama, el pescado no tiene por qué ser sólo a la plancha o al horno: la sama roquera la cocina sumergida en vino tinto. "La gente puede decir que estoy loco, pero el contraste del vino con el pescado, más la guarnición, dejan el plato espectacular".

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

# Historia oral

# "¡Maaar!" gritaba el mareante y había que agarrarse al risco

**Toda una vida cazando, pescando y mariscando explica que, a sus cerca de 83 años, Andrés Rodríguez Berriel conozca cada palmo de suelo de su isla. Antes eran actividades que completaban el sustento del isleño.**

YURI MILLARES

La agricultura y la ganadería han sido durante siglos, y hasta hace pocas décadas, casi el único medio de vida de la mayoría de los habitantes de Fuerteventura. Para completar su dieta o hacer trueque por productos que uno no tenía, pero el vecino sí, el isleño se ha dedicado a la caza, a la pesca y a mariscar. También era una forma de ocio. "Poco más se podía hacer, ya que no se tenían los entretenimientos de la gran ciudad", explica Andrés Rodríguez Berriel.

"He sido cazador (antes se cazaba todo el año porque el conejo era una plaga), pescador con caña (también he hecho pesca submarina) y mariscador (con 15 y 16 años venía de vacaciones a la isla [porque estudiaba en LasPalmas] y con mis tíos nos íbamos al mar del norte donde cogíamos mejillones, lapas, burgaos).

Precisamente en esas tradicionales excursiones "al mar del norte", Andrés recuerda que se dedicaban a todo. Como curiosidad, cazaban **gangas*** "que venían a los barrancos donde estábamos, en busca de agua".

También llevaban las cañas de pescar. "Engodábamos en unos charcones grandes y en entrantes del mar". Para ello llevaban latas caducadas de atún que conseguían en las tiendas: "Metíamos ese atún dentro de un saco con pan duro, lo amarrábamos y lo botábamos allí dentro. Servía de engodo y al segundo o tercer día por la noche, con una liña, cogías unos cachos de meros, de abaes y de samas roqueras tremendos".

Como no tenían neveras, el hielo que llevaban en bloques se derretía después del primer o segundo día. "Normalmente hacíamos caldo de pescado y nos lo comíamos, pero como era mucho el que había, lo salábamos para llevar".

Pero la más llamativa de las actividades a la que se dedicaban era la de mariscar (en la actualidad sometida a importantes vedas). "En esa zona había una baja, la llamaban la Baja del Palo, que tenías que cruzar nadando. El mar revocaba allí, me amarraba una soga a la cintura, me tiraba y nadaba hasta el risco al otro lado. Llegaba allá, la amarraba y la gente iba entrando por la soga. Me acuerdo que una mañana sacamos trece sacos de mejillones".

El mareante era la persona entendida en la costa, y en estas expediciones no podía faltar. "Siempre llevábamos un *mariante*, que se sentaba en una roca, un viejo de Tuineje. Estaba allí callado y de repente decía: ¡maaar! Daba un grito cuando venía la ola. La ola venía, rompía y después sacabas la cabeza y respirabas, venía la otra y hacías lo mismo, y cuando se quedaba otra vez el mar tranquilo volvías a coger, hasta que el viejo volviera a gritar".

Al llegar la noche, formaban en la arena un empedrado con las barbas del mejillón para abajo. "Cogíamos aulagas y chaparros como leña, las echábamos encima y prendíamos fuego. La aulaga arde rápido y el chaparro mantiene la brasa. El mejillón se abría con el calor y cuando el fuego se extinguía, con un mimo ibas extendiendo y apartando las brasas, amasabas gofio en el zurrón y cogías un cuarto de cebolla. En una piedra ponías el gofio, en otra piedra la cebolla, te sentabas en una tercera piedra y empezabas *plam-plam* a comer mejillones asados".

Andrés Rodríguez Berriel ha sido cazador, pescador y mariscador. | TATO GONÇAVES

Mariscadores en Jarugo (La Oliva), en el "mar del norte" de Fuerteventura, en torno a 1950. | FOTO HERRERA (ARCHIVO DE FOTOGRAFÍA HISTÓRICA DE CANARIAS)

• Hablar canario

## Caldo de perro para el raquitismo...

En una isla que prácticamente no tenía médicos, el isleño de otros tiempos tenía que arreglárselas como podía (y con lo que había) para sobrevivir en un medio tan duro e inhóspito como el territorio majorero. A Andrés le estuvieron dando tres años leche de camella porque tuvo tifus siendo niño. "Y antes de llegar el verano, para que no cogieras enfermedades te hacían un lavado de estómago: te largaban una cucharada de aceite de ricino o un vaso pequeño de agua de carabaña, un agua salada como un demonio que te purgaba y estabas todo el día cagando".

"Yo le oí contar a mi abuelo que él nació raquítico y lo tuvieron cerca de un mes alimentándolo con caldo de perro. Decían que era muy bueno... ¡Él estuvo toda la vida sano y murió de 99 años!"

El alimento más abundante de la isla, en cambio, casi no se comía: la cabra. "Como se decía aquí, con gofio y cerraja vive una persona. Se comía la machorra o el castrado para las fiestas de guardar, incluso ni todos los domingos, a no ser que se partiera una pata y tuvieran que matarla, que la secaban y hacían tocineta para poner en el potaje o lo que sea."

**ganga.** Ave del género de las gallinuelas, "dentro del archipiélago, sólo se encuentra en Fuerteventura (...). Vive en las zonas áridas y desérticas pero necesita abastecerse de agua regularmente" (D. y Z. Bramwell, *Hª Natural de las Islas Canarias*). "Fue objeto de caza para comer: en 1775, un par de gangas costaba 8 cuartos" (F. Navarro, cit. en *Tesoro lexicográfico*...).

• *Baúl del lector*

**Carlos Santana Jubells**

## *La rueda ayer, el móvil hoy*

Manolín y Hugo juegan a correr la rueda en Vega de Río Palmas en la Navidad del 64. | CEDIDA POR FERNANDO RAMÍREZ

Lo primero que, inevitablemente, se le ocurre a uno traer a colación al ver esta imagen es algo que ya resulta hasta tópico. ¿Quién de nosotros –que haya nacido antes de 1980 y eso siendo muy generoso– no ha comentado alguna mañana de un 6 de enero la tristeza que le produce la ausencia de chiquillería por las calles? Ya he dicho antes que nunca he sido de los de "cualquier tiempo pasado fue mejor", aunque en este caso sí que me produce cierta nostalgia ver a Manolín y a Hugo, de siete y nueve años, corriendo la rueda por las calles terrosas de la Vega de Río Palmas.

Dicen por ahí que es a esas edades cuando niños y niñas empiezan a pedir teléfonos móviles como regalo y objeto de juegos. Asombra la destreza con la que la generación digital maneja todo tipo de dispositivos desde edades muy tempranas. Interiorizan y asimilan los nuevos conocimientos mediante el aprendizaje natural puro, no mediante la enseñanza.

Una gran ventaja para el futuro. Y una gran desventaja que el cambio radical en los objetos y formas de juego derive en la falta de socialización o, mejor dicho, en otras formas de socialización extrañas para los nacidos antes de 1980. Cuando le pregunto a mi sobrina de 14 años por qué no para de wasapear con un grupo de amigos a los que va a ver en media hora, me mira como si yo no entendiera nada. Y ahí me doy cuenta de que yo hago exactamente lo mismo. La única diferencia es que yo llegué mucho más tarde. Y por cierto, como estoy de vacaciones, este texto lo estoy escribiendo desde el móvil.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

Gastroclub

Pedro y Alberto, bodeguero y enólogo, brindan al jable con su vino. | TATO GONÇALVES

# Conatvs, el vino con uvas del jable, la arena de Fuerteventura

La Isla vive con ilusión el renacer de una viticultura que había desaparecido como tal hace siglos, pero aún conservaba centenarias parras escondidas entre barrancos. A las pequeñas bodegas que han ido surgiendo con más vocación que medios en los últimos años, se ha sumado un original proyecto para recuperar antiguas gavias dedicadas ahora a una viña que "va a romper moldes", en palabras del enólogo Alberto González Plasencia.

YURI MILLARES

Cuando el restaurador Pedro Martín Hernández heredó su parte de la finca Coto del Medio, en Lajares, se puso manos a la obra en 2010 en la tarea de arreglar paredes y preparar el terreno para plantar… viñas. Un tío suyo ya había plantado 20 años atrás más de 400 parras de malvasía, listán prieto y otras variedades en unas gavias "arriba en la montaña" (lo que en esta isla de pocas alturas significa a unos 350 metros sobre el nivel del mar).

Comienza a plantar viña que trae de Tenerife sin saber muy bien qué variedades estaba plantando. "Yo estaba perdido", confiesa, hasta que de modo casual conoce al enólogo Alberto González Plasencia (a quien siempre le han fascinado las cualidades agrícolas de esta isla para emprender un proyecto vitivinícola) y se juntan el hambre con las ganas de comer.

En 2016 hicieron su primer vino, un tinto que bautizaron Conatvs; en 2017 también hicieron un blanco: Airam. Las uvas de que se nutre la bodega proceden tanto de las nuevas plantaciones en suelo volcánico en Coto del Medio, como de las viñas que plantó su tío hace 20 años en el *jable*, como el majorero llama a la arena de origen marino cuando la isla emergió.

Pendiente aún de confirmar de qué variedades son –se está analizando el ADN–, las primeras ya hemos dicho que las trajo el bodeguero de Tenerife; las segundas proceden de Lanzarote y de la Rosa de los Negrines, una antigua finca en la propia isla donde se han localizado parras centenarias.

**Fascinado**

Estas últimas en el jable son las que tienen fascinado al enólogo. "Las cepas viejas que están ahí metidas, como el jable es arena, profundizan la raíz y aunque llueva cada 10 años, la gavia se inunda y esa agua va bajando acompañada por la raíz y puede estar a 50 ó 60 metros. Y abajo ya hay agua segura, es humedad para toda la vida. Eso sería el futuro del futuro: no tenerlas que regar, sino que ellas puedan vivir solas", explica.

Con el comportamiento de la uva blanca se llevó el enólogo una sorpresa tras su vinificación. "Está claro que hay malvasía, listán blanco, diego y otras minoritarias que serán la clave. Pero yo pensaba que el blanco de Fuerteventura era para vino de mesa. La sorpresa fue lo que apareció: tenía aroma y frescura, sobre todo acidez, cosa atípica".

La *culpa*, dice, "la tiene la arena", porque la uva blanca vendimiada abajo (en suelo volcánico) "dio mucho grado pero le faltaba frescura, se parecía mucho a Lanzarote; en cambio, la de arriba se comporta como si fuera de variedades de altura. ¿Cómo es posible esa acidez en Fuerteventura?", se pregunta. La respuesta es la arena, ya que la acidez la dan la altura o la humedad "y lo que está dando la acidez aquí es la humedad que le aporta el jable".

Pasa como en Lanzarote, la calidad de "esa sandía o esa batata de jable es por la humedad y la respiración de la raíz, que está cómoda en la arena. Siempre he estado obsesionado con eso desde que vi aquellos cultivos cuando llegué a Lanzarote. Me impresionó el jable".

Alberto y Pedro comprueban la humedad de la arena apenas escarban. | T. G.

**El futuro es la gavia**

Por eso afirma que "el futuro es la gavia", esa huerta de secano –tan majorera– rodeada de altas paredes de tierra (los trastones) que retienen el agua cuando llueve y la va filtrando.

Subiendo por el barranco del Jable se llega a Llanos Alegres, la finca con gavias de arena que tienen recién plantada de la viña antigua. "Vamos a romper todos los moldes", dice Alberto al mostrarla al equipo de *Pellagofio*. Escarba un poco en el jable y coge un puño de arena: "Mira cómo está por debajo, húmedo. No dependemos del agua. Y no es sólo arena, que deja respirar a la raíz, sino que del arrastre de la lluvia también tiene arcilla y limo, material bueno para la planta".

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

• *La cata*

**Mario Reyes***

## *Crujiente, ligero, fresco y agradable*

Ficha técnica:
**Bodegas Conatvs.**
Marca: Conatvs.
Tipo: tinto joven.
Uvas: listán prieto y tintillas.
Graduación: 13%.
Producción: 2.500 botellas.
Añada: 2017.
DOP: Islas Canarias.

Con un bonito y vivo color, tiene una buena intensidad aromática en la que aparecen frutas rojas frescas (cerezas, frambuesas). Ligero en boca, bastante seco y con buena acidez y sensación crujiente, muestra un tanino agradable y es ligero de alcohol. Joven aún, habría que dejarlo reposar en botella de seis a ocho meses. Podría maridar bien con un guiso de cabrito. En resumen, un vino joven, ligero, fresco y agradable.

* Sumiller (Vinófilos).

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

# Cita con Canarias

## Leonardo Verde
Heladero

Pionero en la utilización de la leche de cabra para hacer helado en Canarias –él asegura que en el mundo son muy contadas las heladerías que la emplean–, el fundador de helados El Canario en Telde (Gran Canaria) sorprende con un alimento artesanal, elaborado casi totalmente con producto de la propia isla. Haciendo honor a su marca, su favorito es el de plátano y gofio, aunque vende más el de turrón, elaborado a partir de una antigua receta de Tejeda cuya base elaboran en exclusiva para él en Jijona.

# "En heladería es harto difícil trabajar con leche de cabra, hay que entenderla"

YURI MILLARES

**— ¿Cómo es que te hiciste heladero?**

— Pues yo empecé con *menos* mil euros, como digo yo. Fui a un amigo y le dije "hazme una nevera y te la voy pagando poco a poco". Eso fue un 7 de julio, me acordaré toda la vida, que la venta mía empezó con la cornetita en la calle… y lo sigue siendo, porque mantengo ese tipo de venta. Y el 7 de septiembre, en dos meses, ya había vendido 27 mil helados a un euro cada uno.

**— Vamos un poco más atrás. ¿Cuándo decidiste dedicarte a esta actividad?**

— Cuando salía de trabajar en la construcción a las dos o a las cuatro de la tarde me metía en restauración: empecé de freganchín, después fui ayudante de cocina y ahí le cogí el gusto a cocinar. Un día me dije: quiero aprender a hacer un buen helado. Así que hablé con un amigo que tiene una heladería en La Palma, "oye, que me voy a trabajar contigo sin cobrar" –ríe–, fue así. Y lo que aprendí con él fue una de las lecciones más importantes de mi vida y no hablo de hacer helado, que también, sino lo hermosa que es la vida cuando damos a los demás sin esperar nada a cambio.

**— ¿Hacías y vendías tu helado?**

— Compraba el helado y lo revendía. Al segundo año ya fue cuando empecé a comprarme la maquinaria y a hacer mi propio helado, al principio sólo el "helado de fiesta", el de toda la vida.

**— ¿En qué consiste?**

— El helado de barrio que se vende por las playas con una corneta. Un helado bastante sintético. Y un día, como me gustan las cosas naturales y nutritivas, decidí apostar por un helado que no haya en el mercado. En mi casa siempre ha habido cabras y yo fui criado con leche de cabra, así me dije "voy a hacer un helado de cabra, a ver cómo sale". Y esa fue la explosión de helados El Canario. Tuve una aceptación en el mercado brutal. Es una leche muy trabajosa. Es la más sana que hay, la más beneficiosa para el cuerpo, pero es harto difícil trabajar con ella. De hecho, si no eres ganadero no recomiendo que se trabaje con leche de cabra, porque hay que entenderla.

**— Pero… ¿qué hay que hacer con ella?**

— Hay que mirar si la cabra ha comido el día anterior al sol o a la sombra, para saber la cantidad de grasa que trae, porque nosotros estamos trabajando con cabras de suelta completa, se recoge sólo para el ordeño. No me vale que el corral sea grande: tiene que estar suelta.

Esta entrevista con **Leonardo Verde** tiene continuación en **pellagofio.es**

> "Todo el mundo cree que el helado de tutti frutti se hace con frutas, pero es de calabaza"

**— ¿Y cuándo tiene más grasa: si come al sol o a la sombra?**

— Al sol, porque come más seco. A la sombra come más verde y ya te llega un poquito más aguada la leche. Y a partir de ahí es cuando tienes que empezar a trabajar de una manera muy autodidacta. Y la mayor parte de la fruta que utilizamos es propia, que es otra ventaja… O desventaja, según cómo se mire, porque un helado mío nunca va a ser exactamente igual hoy que mañana, la fruta puede venir más dulce, más ácida… La ventaja es que es totalmente natural y el cliente lo agradece; pero, por otra parte, si no he encontrado fresas pues no se hace helado de fresa.

**— ¿Qué fruta tienen ustedes?**

— Casi toda la que necesitamos: plátanos, moras, aguacates, guayabos, mangos, tunos indios… Muy poca es la que compramos: la fresa, en Valsequillo.

> "Para la leche, hay que mirar si la cabra ha comido el día anterior al sol o a la sombra"

**— ¿Hay algún helado que se te resiste y no consigues hacer?**

— Todo el mundo me hace esa pregunta –ríe–. Hay dos. El de pera, que llevo años buscando la manera, porque lo pruebas y el sabor se pierde. Y el de castaña cruda, porque ¿a qué sabe? Sí lo hago con castaña asada.

**— Vas a ferias a Italia. ¿Qué helado raro te has encontrado por esos mundos?**

— Te puedo contar cosas increíbles. Por decirte uno de los últimos, este año encontramos en la feria helado de carbón, con una madera que se trae de Hawai.

**— Terminamos, un recuerdo dulce.**

— Mi vida cambió absolutamente cuando cumplí los 39 y el médico me dio cuatro años de vida. Eso me dio que pensar: ¿qué voy a hacer en esos cuatro años? Pues aprender a hacer helados. Pero aprendí también una nueva forma de vida, que es ayudar a quien puedas sin esperar nada a cambio. Mi vida dio un giro de 180º, yo era un tío infeliz y egoísta, a partir de ahí pude quererme mucho y dar lo mejor de mí a los demás.

● *Ojo de pez* — Tato Gonçalves

## *Recuerdo del instituto*

Mientras preparan y montan el carro de los helados para la sesión de fotos, me viene el recuerdo de los que vendían en el patio del instituto; bueno, de los helados no, del carrito sí. Y se nos hace la boca agua al ver ese cucurucho de tres sabores, vainilla, nata y tuno se me antoja, pero podría ser cualquier otro de los que prepara Leonardo.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.