

Entrevista

Amaro Rodríguez

“El médico me dijo que ‘el colmo del panadero es que tu hijo sea celíaco’, pues así fue”



Rutas

Apresado por corsarios y por la Royal Navy

Sonado pleito por el secuestro de un barco que nunca llegó a Tenerife

Atlántico

Atlas gastronómico

La Gomera marinera, en la mesa



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 68 - octubre 2018

Abeja negra canaria de una colmena de la isla de La Palma (foto: Tato Gonçalves).

En busca de las razas canarias del mundo rural

Abeja negra canaria



Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURI MILLARES

Fabián Mora, hijo de carpintero y deseoso de seguir los pasos del padre convirtiéndose en ebanista, tenía muy lejos donde estudiarlo (debía ir fuera de las islas y no tenía recursos para ello) y muy cerca otra opción: Hostelería en el IES que acababa de abrir sus puertas en la capital gomera. Su mejor amigo estudiaba allí y en ratos libres iba a visitarlo al centro, "aquello me atrapó", dice. Y como hijo de una ama de casa que era "una gran cocinera, mi madre fue la que realmente me enganchó a la cocina".

Con semejantes raíces en la gastronomía local, su recorrido profesional se adentró aún más en una culinaria de raíz popular y muy sabrosa cuando tomó el relevo de Concepción Trujillo –el poco conocido nombre de la, sin embargo, muy popular *Conchita la de Arure*–, cuando se jubiló y cedió el testigo del restaurante Casa Conchita, convencida de que este joven cocinero sabría mantener su legado. Fabián Mora no sólo ha respetado y defendido ese legado, sino que se embarcó en un proyecto personal de investigación de recetas por la isla que lo ha multiplicado con infinidad de nuevas aportaciones.

En la propia capital gomera, tenemos a otro inquieto cocinero, **Ancor Sánchez**, imprimiendo carácter a la cocina de La Salamandra desde hace 12 años, cuando decidió emprender por su cuenta. Los primeros pasos fueron como tasca "de tapitas y montaditos, evolucionando hacia una cocina un poco más elaborada hasta el día de hoy, que hacemos una cocina de mercado", explica él mismo su recorrido hasta llegar al concepto de gastrobar que practica, alejado de la sofisticación de un restaurante, pero profundizando en unas elaboraciones con personalidad y energía.

Esa cocina de mercado que reivindica se plasma en platos de carnes, pescados, arroces o verduras



Fabián Mora retratado con unas caballas frescas en Playa Santiago. | TATO GONÇALVES

La Gomera marinera, en la mesa

Isla con una despensa singular y atractiva, tanto tierra adentro como en las aguas de su litoral, la culinaria que aquí se practica y disfruta tiene en los chefs Fabián Mora (Casa Conchita, en Arure), Ancor Sánchez (La Salamandra, en San Sebastián) y Fran Mora (Junonia, en Playa Santiago) a tres grandes embajadores del producto gomero.

ecológicas con mucho ingrediente local (cochino negro, cabrito, atún, medregal, mero, sardinas). "Trabajo dándole la vuelta al producto que se va consiguiendo en el momento: si consigo cabrito no lo trabajo a la manera tradicional, busco otras versiones, por ejemplo, cocción larga durante 12 horas y con especias árabes", explica.

Como su primo

Fabián, inicialmente **Fran Mora** tampoco iba para cocinero, aunque durante las vacaciones ayudaba a sus padres, Ruperto y Neri, que tenían en Playa Santiago el Junonia, un típico restaurante de pescado frito y pulpo que se nutría de una amplia familia de pescadores (ocho de sus tíos lo eran) en aquella misma orilla de callaos con su puertito pesquero.

"Marchó a Tenerife a hacer la carrera de Bellas Artes, pero dio el salto a Inglaterra para estudiar idiomas donde el primer trabajo que encontró fue en una cocina y ya no paró. "Terminé hablando el idioma y trabajando de cocinero, con la suerte de poder hacerlo en buenos restaurantes", dice, iniciando un periplo que tuvo sus siguientes escalas en Alemania e Italia hasta que

regresó a Playa Santiago a renovar la sangre (que no el alma) en el Junonia, pues sus padres se jubilaban.

"Aprendí las técnicas de otras cocinas, pero mi recetario se nutre de la cocina canaria. La influencia de mi madre está en todo, al fin y al cabo, la estrella aquí es ella", reivindica sus orígenes a la par que ha ido desarrollando su propio estilo y sus propias recetas, enriquecidas con

ASÍ SE HIZO

SUBIDO A UNA CHALANA

El chef Fabián Mora llegó a la cita con el equipo del Atlas llevando el producto fresco que le consiguieron los pescadores que le surten: unas caballas, un bonito listado y una morena pintada. Pero le tocó remangarse los pantalones y subirse a un bote para la sesión de fotos antes de ponerse a cocinarlos. Ocurrió en Playa Santiago, a donde se acercó desde Valle Gran Rey, y donde un pescador de nombre también Fabián le prestó su chalana. No tuvo problema en ponerse a remar y mostrar las caballas que luego iba a preparar en ensalada... Bueno, menos una que en la orilla le birló una gaviota.



Y. MILLARES / T. GONÇALVES



Tartar de atún con toque picante

En la planta alta de una vieja casona de la calle Real, en San Sebastián de La Gomera, tiene Ancor Sánchez su Gastrobar La Salamandra. Allí, en una mesa preparada e iluminada para la ocasión, montó su tartar de atún, que había tenido sumergido en aceite de pimienta rosa, pimienta de Sichuan, cardamomo y una guindilla.

Ancor Sánchez, en la playa de San Sebastián, muestra el choco que después cocinará.
| T. GONÇALVES



Para su tartar, Fran Mora prefiere utilizar medregal, un pez que abunda en La Gomera.
| T. GONÇALVES



el bagaje de lo que ha ido conociendo y experimentando.

Dos cocinas, una identidad

Situado Fabián Mora al frente de **Casa Conchita** y entregado de lleno a esa investigación de la cocina popular, la búsqueda se ha convertido en un recorrido que no tiene fin. “Yo creo que es mi segunda profesión”, sonríe.

Aun con esa visión de mantener “Casa Conchita como seña de identidad de la isla”, no ha renunciado a su propia identidad personal, por lo que al tradicional local en el pueblo de Arure ha sumado otro en La Villa, como llaman los

gomereros a su capital. En **Caprichos de La Gomera** tiene Fabián Mora un segundo restaurante más creativo y de vanguardia, “donde voy a poner los mismos productos, pero elevados a otro nivel. Yo siempre digo ‘ni mejor ni peor’, las dos cocinas tienen cabida si están bien hechas”. Aquí practica una cocina que prefiere llamar “más desenfadada y divertida”.

Al equipo del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* presentó tres recetas que combinan los estilos de uno y otro restaurantes: fritolay de morena, lomo de bonito a la antigua y ensalada de caballa cocinada al vapor de agua de mar.

Carta pequeña y sugerencias

Ancor Sánchez trabaja mucho con sugerencias en su **Gastrobar La Salamandra**. “De hecho –dice este chef–, con el paso de los años lo que he ido haciendo es reducir la carta. Si ahora hay brevas en el mercado, tengo ensalada de brevas; si hay patudo, hago platos con patudo en todas las versiones que pueda haber”, añade.

Dispuesto a comprar siempre el pescado local que pueda con seguir, de las dos recetas que cocinó para el Atlas, una fue un arroz meloso con choco y lima que ha pensado para la ocasión, “bien condimentado, macerado como si fuese a hacer una especie de tartar, con soja, con aceite de sésamo, con sésamo blanco y negro, un toque de cilantro; también le hice un fondito de arroz bomba con cebolla, ajo, apio, puerro, usando las pieles del choco para el caldo y lo termino con ralladura de lima”. La otra, un tartar de atún que sumergió en aceites de semilla y oliva virgen, con especias, de donde lo sacó pa-

ra tenerlo al baño maría un rato.

Con el sello del chef

Cuando Fran Mora toma el relevo generacional en el **restaurante Junonia**, la transición hacia su propia cocina fue muy gradual. “Habría sido violento llegar y cambiarlo de la noche a la mañana –precisa–. Lo que hicimos fue seguir haciendo recetas de mi madre y las íbamos combinando cada vez con más recetas mías y, al final, sigue habiendo recetas de mi madre, pero están orientadas a la cocina que hago”.

La cocina tradicional canaria “utiliza pocos ingredientes en comparación con otras cocinas, los guisos tienen los mismos fondos (cebolla, pimiento, tomate). Lo que

hemos hecho –dice– es introducir otros sabores y combinarlos. Al fin y al cabo, tenemos la suerte de que los productos que tenemos en La Gomera son de lo mejor que puedas encontrar, y encima los podemos combinar bien”.

Fran Mora renueva la carta todas las semanas, donde el pescado y el marisco son su mayor oferta: “Vendo mucho, pero tengo la suerte de tener gente que va a pescar sólo para mí”.

Para el Atlas ofrece dos recetas creación suya. Uno es su “tartar de medregal”, alternativa al más habitual de atún. “Es un pescado que está buenísimo. Yo le pongo sésamo tostado, aceite de oliva virgen extra, un poquito de cebolleta fresca, sal y una gota de mostaza dulce”, explica.

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



... y con mojo y un puré de batata
Y también “por accidente” acompañó las lapas asadas “con un puré de batata blanca que me había sobrado y el mojo verde de miso y jengibre que ya tenía preparado”, fotografiado de esta guisa para el ‘Atlas gastronómico de la pesca en Canarias’.

Las lapas, sin concha...

En la cocina del Junonia, Fran Mora prepara sus lapas asadas sin concha, un plato que surgió “por accidente”, explica. “Fui a hacer unas lapas y había alguien que le daba asco cogerlas con la concha, una cosa rara que nunca había visto, y las hice así”.



Para el choco, un arroz meloso

Ancor Sánchez trabaja mucho el pescado y otros productos del mar “según lo permita el tiempo, sobre todo de Valle Gran Rey y Playa Santiago”, dice. Para el atlas estuvo pensando cómo cocinar un choco, que al final presentó con un arroz meloso sobre el que ralló un poco de lima al terminar de servirlo.



El reportaje

El Arca de la Atlántida | En busca de las razas canarias del mundo rural

YURI MILLARES

La abeja es la misma especie desde Rusia al sur de África, la *Apis mellifera*. Los genetistas las dividen en seis ramas: A (africana), M (oeste y norte de Europa), C (este y sur de los Alpes), O y Z (Oriente Próximo) y la Y (Etiopía). Entre todas van sumando ya 30 razas diferentes reconocidas, cada una con sus propias características genéticas, físicas y de comportamiento.

La abeja negra canaria está dentro del grupo A, "lo que no está definido es si es una raza en sí misma o un ecotipo de una de las razas que habitan los territorios más cercanos a las islas, de donde, por lógica, debería proceder y donde se encuentran las mayores afinidades genéticas y fenotípicas: la *A. m. iberica* (centro-sur de la Península Ibérica) y *A. m. intermissa* (Marruecos, Argelia y Túnez)", explica Elías González San Juan, el apicultor que mejor las conoce no sólo por experiencia, sino por su vida dedicada estudiarla con el fin garantizar su supervivencia y la biodiversidad que representa.

Lo cierto es que la abeja negra canaria "sigue alimentando el interés de científicos dedicados a la genética apícola", dice. Tanto, que "se puede afirmar con rotundidad que las abejas de Canarias son las más estudiadas de Europa y en ciertos aspectos, de todo el mundo".

Pertenece, pues, a un grupo de abejas que habitan una amplia región del noroeste de África, sur de la Península Ibérica y Canarias, "todas estas abejas están incluidas en el sublinaje Atlántico AIII, que tiene ancestros africanos y, como otras tantas especies animales y vegetales, proceden de una misma zona geográfica y comparten una raíz común que se ha diversificado a lo largo de milenios formando endemismos, algo muy frecuente en Canarias", explica Elías, que lleva en contacto desde 1998 con la bióloga Pilar De la Rúa, de la Universidad de Murcia, que dedicó su tesis doctoral a la abeja negra canaria y a la abeja ibérica.

"A ella le debemos el descubrimiento de dos marcadores genéticos (los haplotipos A14 y A15) que nunca antes se habían encontrado en abejas, lo que puso a la abeja negra canaria en el mapa y despertó el interés de los genetistas. Con la ampliación de los muestreos en la Península y norte de África se demostró que no eran exclusivos de Canarias, pero sí sabemos que para que un haplotipo aparezca y quede incorporado a una población hacen falta unos 200.000 años", añade González San Juan.

Consultada directamente por *Pellagofio*, la doctora De la Rúa explica que establecer la procedencia de la actual abeja negra canaria "es la pregunta del millón y ahora mismo aún no se puede responder con el 100% de seguridad. Según nuestros estudios y los de otros colegas, las abejas de Canarias pertenecen a un subgrupo del linaje



Una abeja negra canaria extiende su lengua para libar el néctar de una flor. | ELÍAS GONZÁLEZ SAN JUAN

Abeja negra canaria, la más estudiada, la menos conocida

Presente desde hace miles de años en el archipiélago, la hibridación con razas importadas puede hacer que desaparezca. Los apicultores de Gran Canaria, donde se desarrolla un programa de recuperación genética, han solicitado al Gobierno medidas sancionadoras que no dejen en papel mojado la normativa de protección.

evolutivo africano. Este subgrupo incluye a las poblaciones de abejas que se distribuyen por la Macaronesia, concretamente por el Atlántico, incluyendo Madeira, la costa atlántica de la península Ibérica y actualmente también Azores, aunque aquí la abeja fue introducida".

El origen de esta abeja "es la pregunta del millón; pertenece a un subgrupo del linaje evolutivo africano", dice la genetista De la Rúa

La abeja negra canaria no sólo está adaptada al clima y la flora del archipiélago, ha desarrollado también un comportamiento adaptado al reducido territorio de estas islas, tras miles de años de convivencia con el ser humano. "Es una abeja muy tranquila, es manejable, obedece perfectamente al humo, enjambra poco", resume Elías.

De la hibridación a la extinción

El problema llegó en los años 80 del siglo XX, cuando una empresa empieza a introducir y criar abejas de otras razas en Tenerife, especialmente italiana, extendiéndose a otras islas. El argumento era su mayor productividad, sin tener en cuenta otros factores importantes como la adaptación al clima o a la flora, y sin preocuparse lo más mínimo por la repercusión sobre la abeja local, expuesta a enfermedades que no conocía y a la extinción por hibridación, con la pérdida irreparable de biodiversidad que representa.

Al contrario de lo que ocurre al importar, por ejemplo, vacas de razas foráneas, que no vuelan y sólo pueden cruzarse a voluntad del ganadero, es facilísimo que las abejas hibriden. Es tan sencillo como coger una abeja reina de otra raza, ponerla en una colmena local y que empiece a producir zánganos. Como la abeja reina se fecunda en vuelo, cualquier otra colmena es-



Núcleos 'baby' para la fecundación de reinas en La Palma. Detrás, Elías González. | T. GONÇALVES



Abeja reina canaria. Se marcan con un color que facilita verla e indica el año en que nació. | T. G.

tá expuesta a la fecundación de los zánganos de esa colmena y las siguientes puestas, hasta 3.500 huevos al día, ya serían híbridos. Normalmente, la primera generación (el híbrido puro), es bastante bueno, manejable y productivo, pero las siguientes generaciones se vuelven cada vez más agresivas.

El que trajo la reina foránea tiene que seguir trayendo para mantener la pureza de la raza y evitar la extrema violencia de los sucesivos híbridos, pero además ha extendido el problema al resto del territorio como una mancha de aceite de efecto devastador.

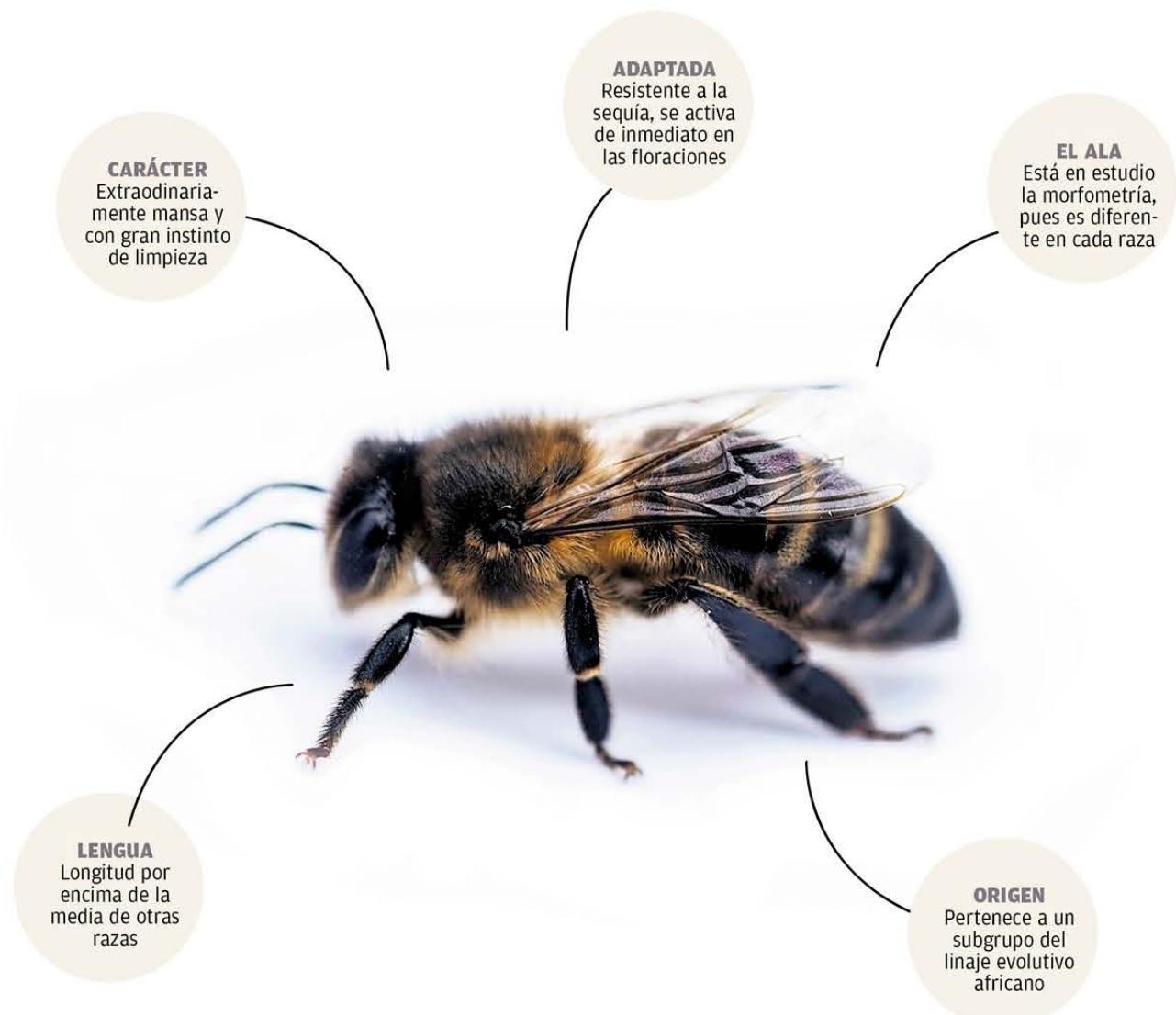
La mancha de aceite de la hibridación se extendió por el archipiélago, salvo en La Palma, donde la que el apicultor local siempre ha sido reacio a adquirir razas foráneas. En 2001, ante la insistencia de los apicultores de esta isla, la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias declaró a la isla reserva de la abeja negra canaria mediante Orden de 6 de abril. Se incluyó a las islas de Lanzarote y Fuerteventura ya que carecen de actividad apícola o es anecdótica, para que en ellas se puedan desarrollar programas "de recuperación genética y selección de la citada raza".

Gran Canaria, también

Posteriormente, también las asociaciones de apicultores de Gran Canaria se dirigieron al Gobierno regional, solicitando que se reconociera a esta isla, igualmente, como reserva de la abeja negra, lo que consiguieron mediante Orden de 23 de abril de 2014.

Tras la puesta en marcha por el Cabildo de esta isla (en colaboración con la ULPGC y el ejecutivo regional) de un programa científico de mejora genética (que cuenta con un núcleo de fecundación de abejas reinas en la Reserva Integral de Inagua), estas asociaciones han solicitado medidas que hagan viable la normativa de protección: reglamento sancionador, vigilancia de fronteras y formación específica de la Policía Canaria en colaboración con el Seprona.

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



La calidad la da la flor

Todas las abejas melíferas, sea cual sea su raza o ecotipo, fabrican la miel igual. La diferencia entre ellas sólo afecta a su mejor adaptación al territorio y a la flora que visitan en sus vuelos. En el caso de Canarias, cuando se dice que "es una miel única", se indica que procede de plantas que sólo hay aquí, endemismos exclusivos de una o varias islas del archipiélago.



Biodiversidad en peligro

La práctica de la apicultura en Canarias de las últimas décadas se ha visto caracterizada por una desmesurada introducción de razas foráneas derivando en una erradicación gradual de la raza local, dicen las Ordenes del Gobierno canario que prohíben la "explotación y tenencia" de otra abeja que no sea la canaria, en La Palma, Gran Canaria e islas orientales.



Corren, vuelan, pican...

Para escoger las colmenas más puras en el programa de mejora genética en Gran Canaria, los técnicos recogieron muestras para analizar el ADN, pero también hicieron un test de mansedumbre para valorar del 1 al 4 si corren mucho al abrir la colmena, si vuelan mucho, si pican mucho y si persiguen. Lo habitual, si no se las molesta, es que sólo corran cubriendo la cría.

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

MUNDO RURAL GASTRONOMÍA ETNOGRAFÍA EL MAR DE CANARIAS NATURALEZA

pellagofio
Suplemento mensual

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

Historia oral

El Arca de la Atlántida | En busca de las razas canarias del mundo rural

A por el enjambre, con un balde de agua y una sábana

Más de 20 años después de la primera entrevista a un colmenero, el autor recopila testimonios de algunos de ellos para dar a conocer la habilidad de los apicultores canarios en simbiosis con la abeja negra local.

YURI MILLARES

Antonio Sánchez vivía en la aldea de Cueva del Agua (Garafía) cuando lo visité en 1996. En 1948, contando 18 años de edad, empezó en este oficio. Entonces llevaba "sombreros de paja, pero se *churriscan* enseguida, así que me hice éste, que dura más que la vida de uno", decía mostrando la careta que usaba cuando iba a las colmenas, que se hizo él mismo "con cuero curtido de res" y protegía la cara con una rejilla metálica que debía cambiar cada cuatro o cinco años "porque con el vaho se pudre".

"Hoy me picó una, ayer ninguna", decía con toda naturalidad aquel día soleado de la entrevista. "Están bobas por el calor. Con el viento las abejas se ponen muy rabiosas, porque el aire las lleva para acá y para allá".

Agricultor que plantaba tomates y recogía almendras, lo que más le gustaba era atender a sus abejas, a las que observaba con mucho interés, mirando que con el frío "hacen un piñón para guardar calor", mientras con el calor "el en-



• Hablar canario

Del reposo a la explosión, así es la abeja canaria

Totalmente adaptada a los ritmos biológicos de Canarias (a diferencia de, por ejemplo, la abeja italiana, la preferida de quienes traen al archipiélago otras razas sin importarles las consecuencias), cuando hay una floración la abeja negra canaria se activa de inmediato, se reproduce, multiplica y va a recoger la cosecha.

¿Qué ocurre si, de repente, debido al clima en las islas, cuando mejor está la cosa, viene un tiempo sur y esa floración se detiene o se seca? "La abeja italiana sigue creciendo y trabajando, buscando néctar hasta agotarse, está adaptada al clima continental donde la floración es muy larga. La nuestra no, detiene su actividad. Como no hay carne con papas, pues gofio

y cebollas hasta que esto cambie", explica el apicultor palmero Elías González, entrevistado en Las Breñas.

Esa adaptación es su característica más destacada. "Consumo muy poco en invierno, vas a la colmena y apenas es un puñadito de abejas, que dices 'no aguantan y se muere'. Pero llueve y a los dos meses no caben en la caja; cuando te das cuenta tienes cuarenta mil individuos trabajando, eso no lo hace casi ninguna abeja. Se adapta, eso es lo importante, no que produzca más en un momento puntual y encima piquen".

jacho. Pequeño palo resinoso que se usaba para alumbrar (*hacho*). Lo habitual era usar tea.

La Palma, 1996. El colmenero Antonio Sánchez, con la careta que se hizo él mismo. | Y. M.



Gran Canaria, 2018. Antonio López entre sus colmenas de abeja negra canaria en Montes de Malpedrosillo. | YURI MILLARES

jambre se abarba fuera", describiendo la imagen de las abejas reunidas a la entrada de la colmena, dando la impresión de que a la caja que les sirve de casa le ha salido una barba.

Otro veterano apicultor palmero al que entrevisté y acompañé a ver sus colmenas en 2002 fue Arturo Díaz, en Los Llanos de Aridane. Sus abuelos, recuerda, "tenían corchos de esos antiguos" en Tijarafe. Fue allí donde vio por primera cómo se encerraba un enjambre. "Mi abuela iba con un balde y tirándole agua, entonces se posaban y les ponía una sábana blanca por encima, para que el enjambre se aguantara hasta el oscurecer".

Con el enjambre tapado, al oscurecer, "cuando *todo el mundo* -o sea, las abejas- estaba reunido a dormir, llegaban con un cubo, las echaban dentro y sacudían el ahíto dentro. Entonces iban al corcho, destapaban la parte alta y lo vaciaban ahí... Del tiempo ese de mis abuelos a hoy ha cambiado un fenómeno", se asombra al comparar los cuentos que le hacía su abuelo con la apicultura actual.

"Hoy me dicen a mí cómo estaban las colmenas de antes y digo ¡ni que estuviese esa gente loca! ¿Cómo es posible que vayan ustedes a una colmena de noche, después que se oscurecía, alumbrando con un **jacho**? Ahí tendrían las abejas que morir a montones, al tirarse a la luz...", le decía a su abuelo. "No, porque se acostumbraban a eso", le contestaba éste.

El último de los colmeneros entrevistado en todos estos años (apenas hace unos días) ha sido Antonio López, en Montes de Malpedrosillo (Gran Canaria). Su padre, conocido por Cesarito, tenía las colmenas "allado de la casa, como a 10 metros, y ahí fue donde yo me enganché. Un día me dijo 'mira la colmena aquella, que me parece que se metió un enjambre'. Era una colmena que se había perdido en su día y se había quedado vacía. Fui a mirar y, efectivamente, se había metido un enjambre dentro y me quedé mirando", relata.

"Me acuerdo de chiquillos coger una caña, hurgar en la entrada de la colmena y después salíamos corriendo. Cosas de niños. Pero eso lo haces hoy, con la hibridación que hay, y te matan", dice.

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

Vinos, volcanes y fotos oficiales

En la punta sur de La Palma, hacía siglos que los funcañeros habían aprendido a aprovechar sus suelos volcánicos para producir espléndidos vinos malvasías. Y no pienso repetir aquí la manida historia de Shakespeare colando vinos canarios en sus obras de teatro. Allá por la posguerra de los 40, el general García Escámez y su Mando Económico de Canarias promovieron la construcción en la zona de unas bodegas para la producción de vinos para la exportación: Vinícola Fuencaliente; sin demasiado éxito inicial, para qué mentir. Pero, afortunadamente para todos, luego fue remontando.



A la entrada de la bodega Teneguía, la uva de su primera vendimia (1947). | CEDIDA POR SOCIEDAD COOP. LLANOVID

cargados de uvas, como si la uva en burro o a la espalda hiciera mejor vino que la uva en camión. Tradiciones de la raza hispana... En fin.

Cinismos aparte, a todos ellos y a los que vendrán, quiero agradecerles desde lo más profundo de mi alma los maravillosos vinos que me *como* cuando voy a La Palma, *regados* de vez en cuando con un cacho de queso, un bisté de carne de cochino con mojo.

Rutas

• Chip de morena



Francisco Belín

Canarias, en volandas de un foro gastronómico que convence

A pocos días después de un congreso gastronómico que realmente dejó satisfecha a una gran representación de gente de la cocina, de la sala, de la coctelería, de los servicios, de las empresas y de los productores es cuando me siento a escribir esta crónica, diría que *anácronica*, y los lectores de *Pellagofio* y de esta columna sabrán por qué, a medida que la vayan leyendo.

Antes que nada, debo decir que ya llevo unos cuantos años acudiendo, perseverante, a congresos, foros y cumbres gastro-

nómicas “de todo pelaje”. Más, diría yo, qué chips de morena he comido, y algunos me he zampado. En definitiva, me recorrí –como suelo hacer a mi manera y estrategia– el Centro de Desarrollo Turístico Costa Adeje de cabo a rabo, para maximizar las opciones de acudir a ponencias que, en número de unas 40, ofrecían sugerencias entre las que era difícil elegir en esta segunda edición de Culinaria.

Como de cualquier forma los periodistas debemos seleccionar entre los caudales de información que se nos presenten,

me ceñiré a aquellas que quizá me tocaron la fibra (que no es la palabra, pero sí ayuda a visualizar las pinceladas de lo que pude intuir en algunas intervenciones que pasarán a la historia de este congreso con ocasión de continuidad y que crecerá más aún en 2020).

Laura López: “Es un secreto a voces que las flores están diseñadas por la naturaleza para seducir y esa seducción se transmite a algunas recetas”

Releyendo de nuevo el programa acontecido, da un poco de rabia dejarse perlas en el tintero (que menciono en la versión digital de esta crónica). Pero he de elegir para este espacio y voy a dar unos brochazos de una sensibilidad y experiencia que me gustaron particularmente.

Una ponencia en el Aula Gastronómica muy valorada y que dio mucho que hablar

fue la espectacular de la tercera jornada, titulada “Aromáticas, especias y flores en la cocina”, a cargo del chef Ayoze Quintero y de la experta agrónoma Laura López (Mi Jardín Se Come). Realmente dejaron entrever todo lo que da de sí unos condimentos que ya no son únicamente cromatismos para platos, sino que aportan un carácter o “concepto transgresor” a determinados platos, como así demostró con confecciones in situ el propio Quintero.

Confirmaba Laura López que “es un secreto a voces que las flores estaban estratégicamente diseñadas por la naturaleza para seducir y esa seducción se transmite a algunas recetas”. Como he relatado, un mundo muy amplio del que entresacar líneas de una gastronomía como la canaria que crece a pasos agigantados y así quedó demostrado este congreso. Me iba a despedir, caramba, pero no sin antes remarcar ese gusto inimitable que supuso el café con el que me gratificó el gran Víctor Lugo. ¡Café de Agaete, por supuesto!

• Virtus Probata Florescit



Carlos Cologan Soriano

Pleito por el secuestro de un barco que nunca llegó a Tenerife

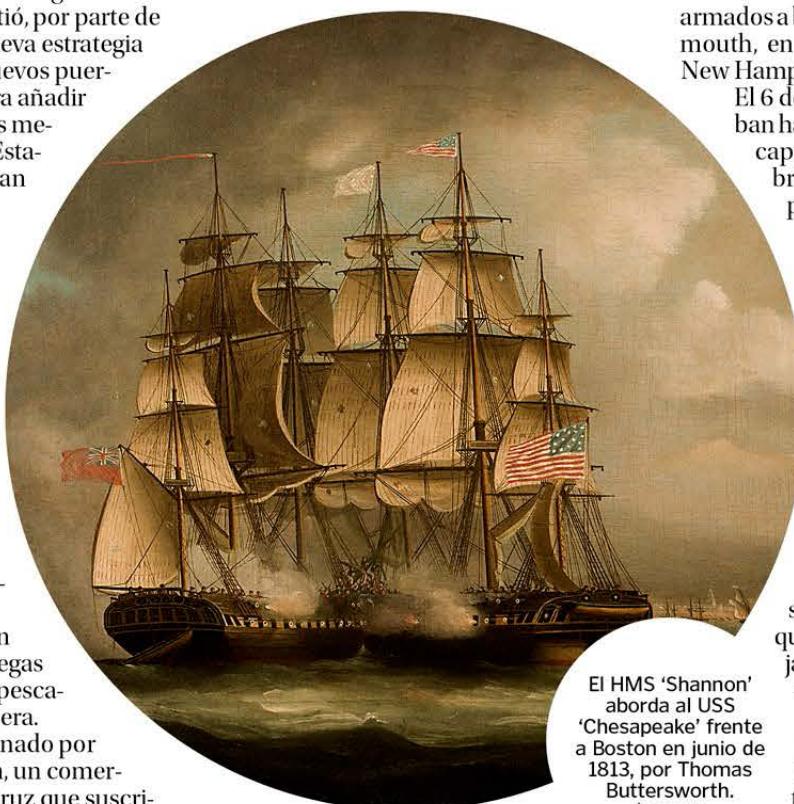
Durante los años 1810 y 1811 la isla de Tenerife sufrió una epidemia de fiebre amarilla que la aisló del exterior causando una grave carencia de alimentos. Durante meses, la angustia y la muerte invadieron la isla y se debieron buscar alternativas para traer alimentos desde los lugares más insospechados.

Sin mano de obra para recoger los escasos cereales, se acometió, por parte de los comerciantes, una nueva estrategia de importación desde nuevos puertos norteamericanos. Para añadir más desazón, en aquellos meses el Reino Unido y los Estados Unidos se encontraban en guerra y el motivo era que los americanos ansiaban las posesiones británicas del Canadá, aprovechando la momentánea debilidad británica pues éstos se encontraban luchando contra la Francia napoleónica.

Uno de los navíos fletados para traer cereales a Tenerife fue el *Friendship*, que partió el 5 de octubre de 1812 desde el río San Lorenzo en Quebec (Canadá), con un cargamento de 3.224 fanegas de trigo, 36.500 libras de pescado y 4.284 piezas de madera.

El flete había sido ordenado por Bernardo Cologan Fallon, un comerciante del Puerto de La Cruz que suscribió dos pólizas de seguro sobre las mercancías ante la aseguradora The London Assurance Company por un valor de 1.000 y 200 libras, respectivamente. Las

El ‘Friendship’, fletado para traer cereales a unas islas hambrientas, fue capturado por corsarios americanos, recapturado por la Royal Navy y desviado a las islas Bermudas y a Madeira



El HMS ‘Shannon’ aborda al USS ‘Chesapeake’ frente a Boston en junio de 1813, por Thomas Buttersworth. | ARCHIVO

pólizas cubrían un trayecto libre de daños, excepto daño grave o *General Average*, una cláusula común en el transporte

marítimo para este tipo de mercancías consistente en certificar ante el transportista que la mercancía se embarcaba sin vicios ocultos y que la misma, en caso de que fuese necesario, habría de contribuir a daño grave.

El convoy se dispersa

A su salida del Canadá el navío formaba parte de un convoy que les protegería a su salida de Norteamérica. Unos días más tarde, y como resultado del mal tiempo, el convoy se dispersó y el 22 de octubre el *Friendship* proseguía su viaje en solitario hacia Tenerife. Los temores no eran infundados. Nada más dejar las costas norteamericanas, el mercante fue apresado por un corsario estadounidense que secuestró su cargamento. En el asalto se deshizo de su tripulación, excepto del capitán y un niño, y colocó a otro capitán junto a diez hombres armados a bordo, para dirigirlo hacia Portsmouth, en el estado norteamericano de New Hampshire.

El 6 de noviembre, mientras navegaban hacia puerto, el *Friendship* fue recapturado por el buque de guerra británico HMS *Shannon* en compañía del *Nymph*, *Tenedos*, y el *Curlew*. Si bien la idea inicial era la de incendiarlo, finalmente se optó por enviarlo al archipiélago de las Bermudas, base naval británica, donde en ese momento existía una importante escasez de alimentos. Para dotar de tripulación al barco en esa travesía, la Royal Navy puso a siete hombres sin experiencia a bordo. Durante el viaje y debido al mal tiempo, comenzó a entrar agua en el buque y, a pesar del uso de las dos bombas de que disponía, fue necesario arrojar por la borda 471 piezas de madera para mantenerlo a flote.

El *Friendship* arribó a las Bermudas el 29 de noviembre, momento en que el capitán solicitó permiso a la Corte del Almirantazgo para descargar la mercancía argumentando su mal estado. Una vez ofrecida la fianza oportuna para cubrir los costos de salvamento, las au-

toridades permitieron su descarga, encontrándose 585 fanegas de trigo empapadas de agua salada, no aptas para el consumo y destruidas. El resto de la mercancía fue colocada en los almacenes del puerto, pues en el momento de la llegada del buque había en vigor un embargo que prohibía la exportación de alimentos a cualquier lugar del mundo.

El barco y la demanda, a Inglaterra

A fin de poder afrontar la recompensa por los servicios de salvamento, el capitán puso a la venta el *Friendship* y todas sus mercancías, salvo el trigo almacenado que estaba en buen estado y con la expectativa de que el embargo fuese levantado. La venta del pescado arrojó un beneficio y el 15 de enero el buque fue liberado por la Corte tras haberse hecho el pago del salvamento.

El capitán compró el buque para beneficio de los dueños del mismo y cualquier otra parte a quien pudiera interesar al precio de 200 libras, un cuarto de su valor nominal. Inmediatamente ordenó su reparación, zarpando después hacia Madeira con el trigo almacenado en buen estado, 2.103 fanegas, más una partida de harina.

Antes de partir, el capitán había escrito a los propietarios del buque en Londres, explicándoles en detalle los acontecimientos acaecidos durante la travesía hasta ese momento. Una vez el contenido de la misma llegó a Bernardo Cologan, presentó reclamación ante la aseguradora The London Assurance Company por la pérdida total de sus mercancías.

En mayo, el *Friendship* arribó a la isla portuguesa de Madeira y descartó seguir hasta Tenerife, dejando allí la carga y tomando una partida de vino que trasladó hacia Inglaterra a donde llegó el 13 de junio.

El asunto acabó con un sonado pleito en un tribunal londinense. Los jueces de la corte comercial dieron unánimemente la razón a Cologan, resolviendo que aquel era un claro caso de pérdida total de la mercancía causada en primera instancia por el secuestro del buque, no habiéndose alterado o disminuido el derecho a declararla como tal por los acontecimientos acaecidos posteriormente.

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

Cita con Canarias

Amaro Rodríguez

Quinta generación de panaderos

El pan de puño en la panadería de Amaro, en Ingenio (Gran Canaria), se elabora artesanalmente y en el mismo horno que empezó a utilizar su tatarabuela hace más de 250 años. Hace unos meses la panadería fue seleccionada como una de las 10 mejores de España. Pocos años antes, sin embargo, se le rompió el corazón cuando diagnosticaron a su hijo pequeño como celíaco, que le preguntó desconsolado: "Papi, ¿ya no puedo comer pan del tuyo?"

“El médico me dijo que ‘el colmo del panadero es que tu hijo sea celíaco’, pues así fue”

YURI MILLARES

— Además de la panadería familiar de generaciones donde se trabaja a doble turno, has abierto otra y trabajas en las dos. ¿Qué fue lo que pasó para enredarte de esa manera?

— Yo tenía la panadería artesanal de toda la vida, que me la dejé mitia en 1994. Pero a mitad de 2011 mi mujer dio a luz al más chico de mis hijos, Amaro, que al año y medio tenía un montón de problemas de estómago, con vómitos. Decidimos hacerle varias pruebas y una de ellas fue de la celiacía, que, como nos dijo el médico, "el colmo del panadero estaría en que tu hijo vaya a ser celíaco". Pues así fue, cuando el médico nos lo confirmó nos quedamos mi mujer y yo llorando como dos pollitos. "Lo primero que hay que quitarle es el pan", nos dijo. El niño tenía apenas dos años y estaba empezando ya a hablar, de regreso a casa viene y me dice: "Papi ¿yo ya no puedo comer pan del tuyo?" ¡Fíjate tú, con dos años! Y yo, añugado, le dije: "No te preocupes que yo te hago un pan especial para ti, mi hijo".

— Y así fue.

— Yo tenía aquí abajo [en el garaje de casa] todo lo de los rallies...

— Por que... ¿tú hacías carreras de rally?

— Con 16 años empecé a

correr en motocross y después, con 22, me pasé a los coches y llegué a correr con un Honda Civic, con un Ford Sierra Cosworth y, por último, estaba con un Toyota Starlet de tracción trasera. A los 15 días de venir del médico yo ya estaba indagando, trayendo harinas sin gluten del supermercado y haciendo pruebas a ver si lo sacaba, pero no daba pie con bola. Empecé a llamar a mis contactos y en cuatro días vendí todo lo que tenía en el garaje (el Toyota Starlet con todo el equipo y dos motos de agua) y lo limpié. Pensaba que era mucho más fácil hacer el pan sin gluten, así que me puse prueba va, prueba viene, hasta que un día logré los primeros panes, que no estaban muy buenos, pero se podían comer: ¡lloré como un niño! Y seguí, poco a poco, ya con el garaje acondicionado, pero sin pensar en poner ninguna industria ni nada.

— ¿Sólo los hacías para tu hijo?

— Sí. Pero a los cuatro o cinco meses, cuando empezó a salirme bien el pan, la noticia corrió como la pólvora: empezó a venir gente a tocar en la puerta de mi casa.

— Por favor, véndeme un panito. ¿Cómo iba a decirles que no! Al final puse una pequeña panadería debajo de mica, lo que ahora es la tienda [de la actual Panade-

Esta entrevista con Amaro Rodríguez tiene continuación en pellagofio.es

“

El pan lo sigo haciendo a mano y tengo uno de puño sin gluten con una masa madre que hago con manzana”



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Un corazón de la talla XXL

Después de un recorrido virtual por los espacios que le apasionan de la "arquitectura de bonanza" (como él la llama) nos queda la esperanza de que todo este patrimonio, en desuso y, a veces, mal cuidado quedará bien documentado para las futuras generaciones. Un chapó bien grande por este hombre con talla y corazón XXL.

ría Mis Hijos]. En ese rincón me puse a hacer el pan, pero en menos de un año tuve que ampliar el espacio y el 13 de julio hizo cinco años que tengo abierta esta panadería sin gluten totalmente equipada.

— ¿Cómo te salió aquel primer pan que ya se podía comer?

— Fue después de muchas pruebas con mezclas de harinas. Al principio pensaba que se hacía igual que el otro, sólo que usando harina sin gluten, pero era imposible: no se guisaba, la masa no subía y no se podía comer. Se echas sólo la harina, el agua y la levadura y empiezas a revolverlo, como es una harina más fina, no se te oxigena como es debido y el pan no te sube en el horno. Empecé entonces a hacer el pan con mejorantes que vienen preparados para este tipo de pan, pero yo me quedaba intranquilo. Hasta que

“

Vendí el Toyota de los rallies y las motos para hacer pruebas de pan sin gluten en el garaje”

conseguí, sin mejorantes, sacar la masa madre sin gluten que me sirvió para un montón de cosas.

— Cuando al fin lograste el pan que tú querías, ¿de qué harina era?

— Lo hice con una mezcla de harina de mijo, harina de arroz y harina de tapioca. Y ahora hago más panes y no me salgo de la fórmula [de la masa madre]. Por ejemplo, hago uno específico de harina de tapioca,

porque hay gente alérgica al mijo, aparte de padecer la celiacía.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Hay muchos, pero yo me quedo con el de una familia (un matrimonio con dos hijos, varón y hembra, como nosotros), que llega un día por aquí y vieron a mi hijo comiéndose un bocadillo. Mi mujer le dice a la niña de ellos "¿quieres uno?" Los padres contestaron que ella nunca come bocadillos, pero la niña dijo que sí quería y se comió uno entero. Los padres lloraron al verla y nosotros terminamos llorando también. La niña era celíaca y vinieron a comprar alguna cosa para ella a ver si le gustaba, alguna galleta, porque hasta que se lo diagnosticaron se desmayaba con frecuencia y tenían que ingresarla en el hospital Materno Infantil.