

Entrevista

Víctor Lugo

“Exportamos vino y café de Agaete a 30 países sin pagar el transporte, se lo llevan los turistas”



Atlántico

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias

El potente acento canario de Las Rocas; la espléndida gama marina de La Vieja

Rutas

Madeiras y Vidueños

Las extrañas alianzas de “las islas del vino”



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 69 - noviembre 2018

La camella canaria 'Valentina', retratada en su corral en Uga, Lanzarote (foto: Tato Gonçalves).

En busca de las razas canarias del mundo rural

Camello canario o 'tacho'



Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina



Jorge Peñate, chef ejecutivo de Las Rocas, monta uno de sus platos para la sesión fotográfica. | TATO GONÇALVES

Abae en papillote de musgo del archipiélago, con salsa verde de cilantro y lapas. | YURI MILLARES



Despensa marina

A partir de ahí, se abre todo un mundo que tiene como escenario el océano que es su entorno: “Trabajamos pescado de alta y baja profundidad, moluscos, cefalópodos, marisco, algas y hasta la propia sal marina la hacemos nosotros”. Y al igual que con la carne, más cuando se trata de cosecha del mar (que a veces se rebela e impone sus elementos a la actividad pesquera), la despensa gallega complementa la calidad que es bandera.

“Pero lo que intentamos hacer –insiste– es respetar nuestros sabores, nuestros orígenes, somos una cocina de blanco y negro, yo diría *gastroregresiva*, es decir, no nos olvidamos de nuestros antepasados, pero incorporando una técnica culinaria”.

El lenguaje que teoriza esta opción por lo identitario se refleja en cada plato, sus ingredientes y sus sabores. “Cuando alguien viene y prueba el pulpo, encuentra sabores muy potentes, casi llegando al límite, para que recuerden ese sabor. Nosotros intentamos que cada plato tenga su identidad. Es como un libro cuando tiene su argumento: es lo que buscamos en cada plato”. Eso significa también mucha diversidad. “Si hacemos una carta corta para toda la variedad de producto que tenemos y queremos ofrecer, no puedes”.

“Nuestro potencial son los caldos, tenemos 18 caldos en carta. Y lo repito siempre, con los sabores de la abuela. Antes, sin un buen

talles durante una larga conversación con el fotógrafo y el periodista que han acudido a recabar algunas de sus recetas para el *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*.

Como primera curiosidad, lo que aquí vamos a encontrar es un establecimiento dedicado a producto del mar: sólo tres de los treinta platos de su carta son de carne, eso sí, insistiendo en que predominen las razas locales. “Las pocas carnes que tenemos son cochino negro y cordero pelibuey cuando lo hay. También tenemos un solomillo de ternera gallega para que el cliente tenga esa opción”.

Cocina diferente con potente acento canario en Las Rocas

¿Cómo distinguirse entre cientos de hoteles que ocupan el mismo territorio y ofrecen el mismo sol? En el hotel Jardín Tropical la apuesta pasa por la gastronomía, pero no basta con hacerlo bien. Para el chef Jorge Peñate se trata de “platos con argumento”.

YURI MILLARES

El veterano hotel Jardín Tropical (30 años en Costa Adeje) fichó hace ahora dos años a un joven cocinero que ha revolucionado la forma de entender la cocina en su principal restaurante, Las Rocas. Abierto no sólo a sus huéspedes, muchos de sus clientes son residentes o viajeros

que no se alojan en él, pero desean disfrutar de una experiencia gastronómica inolvidable. Y de ello se encargan Jorge Peñate y su equipo, empeñados en una labor tan didáctica –dar a conocer el producto canario– como sabrosa –y de qué manera!–, para dejar huella como reivindicación de lo propio sin complejos.

“Esta es una zona muy turística y el cliente está acostumbrado a producto extranjero, a paellas en paelleras muy grandes –explica–. Nosotros lo que inculcamos a nuestro cliente es que no sólo hay eso. También hay un producto canario que nosotros queremos enseñarles, por eso lo trabajamos y lo defendemos”, dice, entrando en de-



TATO GONÇALVES

DE LA MAR AL PLATO Y NO SE TRATA SÓLO DE MERO

Jorge Peñate, chef ejecutivo del restaurante Las Rocas (hotel Jardín Tropical, Costa Adeje), tiene dos manos derecha: el chef Luis Martín, en cocina y el maître Eduardo Rodríguez, en sala. En la imagen, tomada en la terraza del restaurante, los tres a la izquierda junto a otros miembros del equipo de cocina (José Carlos y Cristian) enarbolando la bandera de la materia prima que los distingue –pescado de las aguas canarias–, durante la sesión de fotos.



YURI MILLARES

MARBONARA, VERSIÓN CON PRODUCTO DE MAR DE LA CARBONARA

“En este caso hemos utilizado el calamar, el erizo y el huevo (que lo congelamos primero, sin cáscara, y separa la yema de la clara y crea una costra en la yema). A partir de ahí maceramos agua de mar y le damos un toque de soja y akisoba, para que tenga un toque potente en boca. Lo que intentamos hacer es respetar nuestros sabores”, dice Jorge Peñate de este plato de un menú degustación que incluye jamón de atún con tomate en rama, sopa de cebolla Guayonje o pulpo con toque guisante de guiso.

caldo no podías hacer un buen potaje o un buen arroz. Y eso es lo que está en nuestra cocina”, ofrece argumento.

De ese inmenso mar, a él le atrae el más próximo (“El pescado de roca, le das un toque de frito ligero con un crujiente de garbanzo, o una buena majadita o con lo que quieras ponerle y está exquisito”), pero hay mucho que probar y descubrir. “El atún siempre hay que tenerlo en carta, el cliente identifica Canarias con *atún papas y mojo* y nosotros le damos atún, pero a nuestra manera: por ejemplo, una falsa carrillera de atún. ¿Que no conoce el cherne? Pues se lo damos en papillote que ellos lo identifican, pero con nuestras cositas. Y poco a poco el cliente va entrando y descubriendo nuestro producto”. Ofrecer, inculcar y educar.

“Hermanos de cuchillo”

El tinerfeño Jorge Peñate –que pensaba ser odontólogo, pero las tardes estudiando en la cocina de su madre en un restaurante en Santa Cruz de Tenerife lo metieron en un mundo del que ya no salió, con una sólida formación y experiencia posterior– forma equipo desde hace tiempo con otro gran cocinero, el palmero Luis Martín.

“Apuesta por la gastronomía canaria, también tira por las raíces, los dos apostamos por el mismo producto. Somos como hermanos, decimos que somos *hermanos de*

Jorge Peñate:
“¿Que el cliente no conoce el cherne? Pues se lo damos en papillote, pero con nuestras cositas”

cuchillo –ríe–. Siempre busco un equipo compacto, que incluye al personal de sala porque tiene que ser el sistema circulatorio del corazón, que en este caso es la cocina. Tienen que vender nuestro concepto y explicar al comensal lo que queremos transmitir”

Para el Atlas, Jorge y Luis trabajaron dos platos que son ejemplo de la cocina que practican –identidad, sabores, técnica–: caballa en ligero salazón y texturas de calabaza y abae en papillote de musgo del archipiélago, salsa verde de cilantro y majada tradicional.

A la caballa le dieron un toque de salazón antes de cocinarlo “para que no pierda su esencia” y han utilizado la calabaza reivindicando esos orígenes a los que remiten su cocina, “nuestras abuelas siempre hacían su guisito de calabaza”.

El abae en papillote va con gel de manzana, salsa de cilantro y lapas. “La lapa no la cocemos, le quitamos la concha, la lavamos bien con agua y sal y la ponemos macerando en vinagre macho Monje y aceite para conseguimos una textura cien por cien natural con esa maceración.”



Bocanegra al horno con aceite de pimentada palmera y papas panaderas.
| YURI MILLARES

Restaurante La Vieja, generosa y espléndida gama marina

Pescado a la cazuela, a la sal o a la parrilla, el núcleo de una oferta gastronómica que se extiende por una amplia carta en todo un templo de la cocina de la pesca

Y. MILLARES

Aunque nacido en la lejana Holanda como hijo de emigrantes, Juan Domínguez es todo un nativo del sur de Tenerife que no deja de mirar al mar cada día que pasa y, los últimos 25 años, además, entregado a la tarea de cocinar el pescado más próximo y hacer que llegue a la mesa sin escatimar las explicaciones que hagan falta. “Intentamos ofrecer los pescados de nues-

tras islas y que la gente los conozca: su nombre, la forma de pescarlo, los artes de pesca... porque la gente pregunta”, dice donde ha convertido la cocina de la pesca en un arte delicado y exquisito los últimos cinco años: el restaurante La Vieja, en La Caleta de Adeje.

“Entre la excelente paleta de espacios gastronómicos dedicadas al fruto del mar en cada una de las islas Canarias, nos es casualidad resaltar uno de los templos de es-

te género en Tenerife”, me escribe el amigo y colaborador Fran Belín cuando se refiere a este local. “Acomete interesantes incorporaciones a su propuesta clásica (esos pescados a la espalda como el alfonsiño) introduciendo novedades en la carta, caso de un carpaccio de sama roquera con trufa realmente excelente”, me dice.

Dispuesto a colaborar con el Atlas gastronómico de la pesca en Canarias aportando dos recetas,

escojo las respectivas especies que iba cocinar en el expositor de pescados que cada día da la bienvenida a los clientes. “Experimentado jefe de cocina, Juan Domínguez lleva más de dos décadas conociendo a fondo esta materia prima, mucha de ella capturada en aguas cercanas. La Vieja es un mostrador de la amplitud de horizontes con una propuesta franca y sabrosa, y con una panorámica bellísima del litoral sureño”, me comenta Belín.

Pero el fotógrafo y el periodista que hacemos la visita no nos vamos sólo con las espléndidas imágenes de un bocanegra al horno y una sama roquera a la plancha con batata roja, porque Juan Domínguez ha añadido la espectacular cazuela de mero con su escaldón de gofio que “la gente de aquí del país pide mucho, sobre todo ahora, en invierno”.



TATO GONÇALVES

DIRECTO DE PESCADORES LOCALES

“Tengo proveedores locales que tienen sus barcos y me traen directo bocanegra, caballas...”, asegura Juan Domínguez, retratado con un hermoso ejemplar de sama roquera. “De La Graciosa nos traen merluza, pargos, gallos; de Lanzarote me llega el mero. De El Hierro me traen las viejas, pescadas de gangorra”. Aunque, de todos los pescados que trabaja, “el más agradecido es el gallo de San Pedro”, afirma.



YURI MILLARES

CAZUELA DE MERO CON PAPAS BONITAS

A la “gente de fuera lo que le gusta es pescado a la sal, mucho pescado a la sal”, dice Juan Domínguez, ya sea con sama roquera, lubina u otra de las muchas opciones que aguardan en el expositor. Pero la gente del país lo que más le pide es su cazuela de pescado, especialmente la de mero, con su gofio escaldado, que hace con caldo de la cazuela, cebollita picada y un poquito de pescado del fumet.

El reportaje

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

YURI MILLARES

Tras la conquista de las islas orientales apenas comenzado el siglo XV, dieron comienzo las expediciones a Berbería a realizar las cabalgadas que darían como fruto la captura de esclavos... y dromedarios, el camello de una sola joroba. La inestabilidad de las pequeñas embarcaciones que realizaban esas travesías y la relativamente corta distancia desde la costa sahariana (apenas 95 km a Fuerteventura) hicieron que el transporte de los animales se hiciera ¡flotando!

“Esto era gracias a la flotabilidad que le confieren sus estómagos al actuar como bolsas de aire; también gracias a la capacidad que tienen de cerrar herméticamente las fosas nasales, lo que impedía que se ahogaran”, explica el veterinario Francisco Fabelo.

‘Moros’ y ‘tachos’

Los agricultores y camelleros de Lanzarote y Fuerteventura distinguían entre dos tipos de camellos según su forma, explica Fabelo. “Uno al que llamaban *moro*, que provenía directamente de África, con unas extremidades largas y era ligero; y otro más codiciado, el camello de la tierra, canario o majero, que en general correspondía a animales más fuertes y huesudos, con extremidades más cortas, también más anchos de pecho, compactos y de los que se decía que eran *tachos* por esto”.

El camello tacho transformó el paisaje de estas islas, trabajando muchas veces en difíciles condiciones al tener que moverse entre fuertes pendientes, lo que acentuaba aún más sus características (mayor desarrollo pectoral, una fuerte musculatura y menor crecimiento en altura), llegando a hablarse durante un tiempo de un camello diferenciado, el *hariano*. “Gozaba de buena fama el camello de la zona norte de Lanzarote o *hariano*, gracias al cual se realizaron las terrazas en Haría. También tenían estas características los camellos que trabajaban en tahonas. Por el contrario, los camellos más altos y desgarrados, que venían del continente africano, eran buenos caminantes”, detalla Fabelo.

En el siglo XXI el camello es un animal todavía presente en la isla, aunque dedicado a pasear turistas al haber perdido la utilidad como medio de transporte y fuerza de trabajo. La famosa imagen de filas de camellos llevando visitantes al Parque Nacional de Timanfaya es una actividad hartamente conocida. Un paseo que ya se practicaba en el s. XIX, como escribió el naturalista francés Charles Alluaud: “31 de enero de 1890. A las 8 de la mañana (...) dejamos Yaiza montados en camellos para ir a visitar la famosa Montaña de Fuego. (...) ¡Qué camino para el pobre camello!”.

En otras islas del archipiélago también quedan camellos para esta función turística, aunque en Fuerteventura y dentro del zoológico



Camellas con sus crías pastando en los alrededores del pueblo de Uga (Lanzarote). | Y. MILLARES

Camello canario o ‘tacho’, el tractor del campo isleño

Tras la conquista de Lanzarote y Fuerteventura llegó flotando, remolcado. Los siglos siguientes se extendió por todo el archipiélago y modificó su fisonomía como fuerza de trabajo. Desde hace casi 40 años permanece aislado y sin mezcla, ya que por motivos sanitarios la importación de dromedarios africanos está prohibida.

gico Oasis Park se desarrolla un proyecto singular, DromeMilk, para el estudio de los principios activos de la leche de camella y su aplicación en enfermos de diabetes.

De la fortaleza y resistencia del camello canario da idea una anécdota tan curiosa como que el pri-

El primer camello que llegó a Australia vino de Canarias y desembarcó en Adelaida en 1840, para explorar las tierras de Nueva Gales del Sur

mer camélido que llegó a Australia –donde se acabó convirtiendo en una plaga, al ser liberados cuando no tuvieron más utilidad– llegó desde este archipiélago. En 1836, el gobierno de la colonia de Nueva Gales del Sur quería traer camellos que ayudaran en la colonización de zonas áridas e inhóspitas del interior australiano. También se pen-

só importarlos desde la India, pero finalmente se optó por una ruta más cómoda que pasaba por Canarias, islas muy bien conectadas con la metrópoli británica.

‘Harry’, el primero en Australia

Los hermanos Phillips (Henry, George y G. M.) compraron en 1840 nueve camellos en Tenerife y cuatro o seis de ellos fueron embarcados en el SS *Apolline*, barco fletado por el primero de los hermanos en Londres. El navío, al mando del capitán William Deane, llegó al puerto australiano de Adelaida el 12 de octubre de 1840, pero sólo sobrevivió uno que recibió el nombre de *Harry*.

Fue el primer camello en pisar suelo australiano y en 1846 el pastor y explorador John Ainsworth Horrocks lo incorporó a su expedición que se dirigía al lago Torrens, sumándolo a la caravana de seis hombres, dos carros, seis caballos y doce cabras que la integraban. Pese a que durante el viaje demostró su eficacia para el transporte de



Camellas canarias en el centro de cría de Oasis Park (Fuerteventura). | TATO GONÇALVES



El veterinario Francisco Fabelo, de visita en los corrales en Uga (Lanzarote). | Y. M.

pesadas cargas y su resistencia para estar sin agua varios días, los expedicionarios (y hasta las cabras) pronto sufrieron el mar humor de *Harry* en forma de mordidas. El propio Horrocks se disparó a sí mismo accidentalmente cuando el camello dio un bandazo de repente. Malherido, murió al cabo de 23 días, no sin antes pedir que sacrificaran a *Harry* para que no hiriera a nadie más.

Se tiene noticia de más camellos canarios que llegaron a Australia, aunque no he podido documentar la noticia (creencia, más bien), ampliamente extendida en las islas, de que participaron en la construcción del ferrocarril, para lo que sí se sabe que llegaron varios miles de ejemplares –también para obras del telégrafo y otros muchos trabajos– desde países como India y Afganistán.

¿Mayorero o conejero?

El camello de Canarias fue reconocido como raza por el Ministerio de Agricultura en marzo de 2011, tras el estudio correspondiente realizado en la Universidad Complutense de Madrid.

Los trabajos que dieron lugar a este reconocimiento comenzaron en 2000, cuando desde el zoológico Oasis Park (Fuerteventura) encargaron un estudio del camello mayorero. Dos años después, la Asociación para el Desarrollo Rural de Lanzarote (Aderlan) contactó con los mismo investigadores para realizar el mismo tipo de estudio, pero sobre el camello conejero. Los científicos plantearon que lo razonable sería estudiar y reconocer al camello canario, no al de cada isla, y Aderlan aceptó.

Finalmente, el estudio “Historia, caracterización y situación actual de la población de dromedarios de la Comunidad Autónoma de Canarias”, destaca que los camellos canarios provienen del continente africano, “con un origen genético común al que existe en Tinduf”, pero su uso para el trabajo desde su llegada a las islas, “ha modificado su fisonomía, su fuerza y su musculación”, cita el estudio.

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

CAPAS
Castaña, morena y rojiza. También, ceniza y blanca.

APARIENCIA
Se diferencia del africano por su musculación y fortaleza.

CENSO
La población de esta raza ronda los 1.300 ejemplares.

FLOTANDO
Su capacidad de cerrar las fosas nasales permitió traerlos así.

GUELFO
Así se llama en Canarias a la cría hasta que se desteta.



Los primeros en Australia

El primer camello que llegó a Australia, en 1840, venía de Canarias. Pero la mayoría de los que, después, fueron llegando procedían de Afganistán y la India, de donde también llegaron camelleros, como los de esta fotografía de 1885, donde se ven camelleros y camellos afganos en la ciudad agrícola y ganadera de Bourke (Nueva Gales del Sur), donde servían como medio de transporte.



En las ocho islas canarias

Desde La Graciosa a El Hierro el camello ha estado presente en todas las islas del archipiélago los últimos siglos (¡nueve islas, si contamos Alegranza!). En la imagen, publicada en el libro de Margaret D'Este *In the Canaries with a Camera* (1909), unos camellos transportan arena en La Orotava (Tenerife). En la actualidad sólo hay en Fuerteventura, Lanzarote, Gran Canaria y Tenerife.



Un 'regalito' para el rey

En 1906 el rey Alfonso XIII viajó a las islas de Lanzarote y Fuerteventura a bordo del lujoso vapor 'Alfonso XII' de la compañía Trasatlántica. El Ayuntamiento de Puerto Cabras regaló al monarca una camella que fue izada de esta forma a bordo del buque. En Arrecife de Lanzarote visitó las obras de las Mareas del Estado subido en uno de los que hizo caer al ministro de la Guerra.

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES



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

En Antigua, 'tablioniando'; en Arrecife, agua 'zangoloteada'

Lanzarote y Fuerteventura son las islas con una vida rural más vinculada al camello desde que éste llegó al archipiélago. De ello dan testimonio Juan Brito Martín y Andrés Rodríguez Berriel, que lo vivieron e investigaron.

YURI MILLARES

Entrevistados en diversas ocasiones para *Pellagofio* en los últimos años, de aquellas largas conversaciones quedan aún declaraciones inéditas que incorporamos a este artículo –en este caso, centrados en el camello canario–, como homenaje a estos dos investigadores y divulgadores de la vida de hombres y mujeres del campo en las islas de Lanzarote y Fuerteventura: Juan Brito (1919-2018) y Andrés Rodríguez Berriel (1936-2018).

Contaba Juan Brito que conoció "a Manuel Hernández, el hijo de seño Marcial Hernández –uno de los camelleros que llevó al rey Alfonso XIII durante la visita del monarca a Arrecife en 1906–, que siguió el oficio del padre y repartía agua por las calles de Arrecife".

"Iba al muelle, venía el barco, cargaba agua y se iba por las casas repartiendo", siguió Juan el relato para referirse a "una anécdota de la mujer que le lavaba los paños de la misa al cura", ríe al pensar en la historia que está a punto de contar.

El camellero Manuel "iba por las



● Hablar canario

En el cementerio de camellos, susto de campeonato

En Lanzarote recordaba Juan Brito que había un cementerio para animales, a donde iban a parar los camellos, también burros y cabras, "justo detrás de la montaña Mina". Guirres y cuervos se alimentaban allí.

"Hay una anécdota bonita de un pastor que era más ruín que el pescado salado viejo. Le llamábamos *Pancho Rente*. Compañero mío de la guerra, era muy bromista –hace el cuento–. Con un lazo cogió un guirre en el cementerio de los camellos, cuando los guirres y los cuervos iban a comer, ¡porque había montones! La isla estaba llena de bichos de esos. Un camello no duraba un día. Le puso una esquila (una cencerra de esas) y soltó al guirre. Claro, el guirre andaba por allí

[con la esquila sonando]. Y una familia de San Bartolomé que tenía tierras por allí, iba a trabajar y sentía las esquilas palante y patrás, pero no sabían dónde. 'Coño, estos pastores dejan las cabras atrás', decían. Se volvieron locos buscando la cabra, hasta que ven volando al guirre y se les mete tal miedo en el cuerpo que llegan a San Bartolomé con la lengua fuera. ¡Las esquilas están en el cielo!, decían".

zangoloteo. "Movimiento violento de algún líquido, agua o leche en cacharros [...]; el agua para Lanzarote, transportada en un *correillo*, etc., hacía daño a aquel que la tomaba, decían" (Pancho Guerra).

A Andrés Rguez. le gustaba mucho montar en camello (aquí: Tetir, 1954).
| ARCHIVO FAMILIA RODRÍGUEZ BERRIEL



Juan Brito, retratado con 96 años: todavía tenía un camello que se empleaba en la tahona del Monumento al Campesino. | YURI MILLARES

casas repartiendo agua y una quería un cacharro de 10 litros, otro otra cantidad y así. Hacía echar la camella y tú sabes que los envases [barricas] cuando están mediados, con el **zangoloteo***, los últimos litros tenían mucho gusto a madera. Esos últimos litros que le quedaban se los regalaba seño Manuel a la mujer encargada de los paños de la iglesia para que lavara la ropa. Manuel la llamaba *el agua del zangoloteo*. Y un día dice que la mujer tenía agua en una mesa por allí, el cura llegó, sacó el jarro para beber... 'señor cura, no beba esa agua, que es el agua del zangoloteo del seño Manuel!'

Cuando hablaba de camellos, Andrés Rodríguez Berriel hacía la relación de una interminable lista de tareas que realizaba en los campos majoreros. "A mí me gustaba mucho montar en camello. Por ahí hay una foto mía subido en uno", decía el propio Andrés, que fue alimentado de niño con leche de camella y fue cuando empezó a montar.

"Eso fue una historia. Yo tuve un tifus y mi abuelo trajo dos camellas para darme leche de camella y estuve cerca de tres años tomándola. Cada mañana las ordeñaban y, aparte de eso, yo iba después por allí, la ordeñaba y me la bebía". Tenía una "lucha constante con el guelfo", reía al recordarlo, pues competía con la cría de la camella para beber la leche de la madre.

"El guelfo no me podía ver –volvía a reír–. Yo me subía sobre la madre y llegué a domar al guelfo porque cuando iba a mamar me dejaba caer sobre él".

–Pero, ¿cómo te subías a la camella? –le pregunté.

–Por el cogote –contestó.

–Pero estaría de pie –insistí en mi curiosidad.

–Sí, de pie amarrada al pesebre. Yo trepaba al pesebre y subía al cogote y por allí trepaba, agarrado por sus pelos. Y después me dejaba caer sobre el guelfo, que tenía unas buenas lanas: me agarraba y no conseguía tirarme. Hasta que se cansaba y se acercaba a la madre y yo volvía a trepar por la madre, porque si me llega a botar me destroza de dos patadas.

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

● Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

Una noble bestia, buena para todo

Pues sí, lectores y lectoras: es un camello sin gente encima, de esa a la que le entra un ataque de risa nerviosa cuando tamaño bicho se levanta del suelo para iniciar un periplo por los picones de Timanfaya. Y no vengan a *jorobar* ahora con la manida majadería de que no es un camello, sino un dromedario porque sólo tiene una joroba; en Canarias se han llamado camellos de toda la vida.

Los primeros ejemplares fueron importados desde el norte de África allá por los comienzos del s. XV, y paulatinamente se fueron adaptando a las condiciones de las islas más orientales hasta conformar



Vendimiadores sacando la uva en camello entre la viña de La Geria, en Lanzarote. | ARCHIVO T. G.

una raza autóctona reconocida en 2011. Este en concreto, ya tallado, debió de haber vivido hasta no hace mucho, si no es que aún lo está como venerable anciano conejero. La imagen no parece muy antigua y un camello puede llegar bien a los 45 o 50 años.

El inconfundible telón de fondo de La Geria parece indicar que la noble bestia está cumpliendo su parte en la vendimia. Pero no sólo para cargar uvas estaban los camellos. Una buena acepción de diccionario para la palabra *camello* podría ser "vehículo polivalente de tracción animal de cuatro patas con giba": arar los campos, transportar todo tipo de produc-

tos a los mercados y puertos, llevar agua potable a las casas, llevar a gente de un lado a otro haciendo de taxi e incluso transportar el correo. Hoy en día su principal función es la de pasear turistas y algunos de ellos cargar con tres señores disfrazados en las cabalgatas de Reyes; no está mal, incluso puede que para los animales sea un actividad más liviana y llevadera que la vida en el campo.

Rutas

• Chip de morena



Francisco Belín

Sales marinas para sazonar un patrimonio canario exclusivo

Cuando desde el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria me movilizaron para estar en el test singular de una cata de sales marinas, en Lanzarote, no me lo pensé dos veces, ¡ahí quiero estar! No sin la preocupación de mi madre, por eso del número de referencias a probar y la supuesta hipertensión ante tal prueba para afinar el paladar.

La fase previa, en este caso desarrollada en el Arrecife Gran Hotel, funcionaba algo así como un ajuste de engranajes, tanto en la valoración de elementos a puntuar den-

tro la ficha, como en las consideraciones de los catadores a medida que iban probando las muestras de flor de sal y de sal marina virgen.

Créanme. Me encantó todo el despliegue, teniendo en cuenta también todo el caudal de motivaciones históricas de una actividad que, allá por los años 1920 en adelante, llegó a contar con unos 60 ingenios funcionando en las Islas, asociados a aquella relevante industria de las salazones de pescado. Imaginen, visualicen: hoy apenas llegan a cinco.

Así que se trata de revitalizar un patrimonio que está ahí, con ganas de volver *al tajo*. Un reto continuo (el de estas deliberaciones) que tuvieron su momento cumbre en la final propiamente dicha en el Castillo de San José. Una fase decisiva a la que acudieron salineros, expertas de la Península, catadores de todas las islas, estan-

La experiencia ha sido del todo enriquecedora y ahora no veo de la misma forma la sal que nos colocan en el servicio del restaurante junto al aceite

do todo dispuesto a partir del "pistoletazo de salida" de Narvay Quintero, consejero del sector primario del Gobierno de Canarias, y José Díaz Flores, director del ICCA.

Te ves ante 15 tarros con la materia prima allí dispuesta para un análisis sensorial intenso (en mi caso, quedo sumido en una concentración máxima). Los útiles, inclu-

yendo un palillo de brochetas para examinar, sobre fondo negro, la conformación de los cristallitos. Agua y limonada para hacer descansar el paladar, incluso la habitual manzana, presente en otras catas. Las fichas que tenemos ante nosotros son el resultado de un sedudo trabajo de gente muy experimentada. Incluso, originalmente, ya se había hecho algo allá por 2010.

Corrillos en los descansos, historias personales, recuerdos de charcos en Buenavista, de recogidas de sal para consumo propio con toda la familia; vivencias en las salinas del Janubio.

El día 15 habrá un acto agradable de todos los premios Agrocanarias y entonces sabremos quiénes se llevan medalla. Mientras tanto, me he venido a casa con la sensación de que esos lazos del grupo humano se afianzan, que la experiencia ha sido del todo enriquecedora y que ahora no veo de la misma forma la sal que nos colocan en el servicio del restaurante junto al aceite.

• Virtus Probata Florescit



Carlos Cologan Soriano*

Extrañas alianzas de "las islas del vino", entre sí y con Londres

En el siglo XVIII dos archipiélagos separados por miles de leguas de mar, uno portugués y otro español, tenían en común un idioma y una moneda: el inglés y la libra. Eran islas frecuentadas por navíos británicos que, como si de un rosario se tratara, viajaban a sus colonias norteamericanas ávidos por vender cualquier cosa de la metrópoli o aquello que encontrarán por el camino, en este caso el Océano Atlántico.

Mientras las Trece Colonias fueron británicas se desarrolló un triángulo comercial que conectaba Londres con Santa Cruz o Funchal y, finalmente, los puertos de Nueva York y Filadelfia.

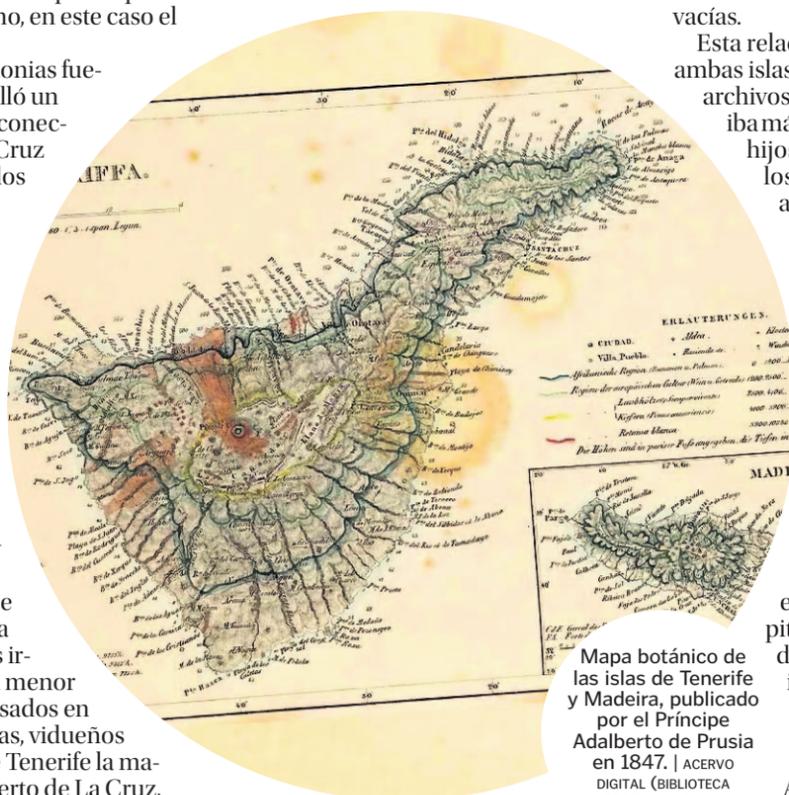
El control de ese tráfico estaba monopolizado por los británicos, que vieron en los vinos de las islas un producto muy apreciado en sus colonias, básicamente porque los norteamericanos no tenían viñedos.

El paladar americano y los Madeira

Con el paso de los años se estableció en las islas una pléyade de comerciantes irlandeses, escoceses y, en menor cantidad, ingleses, interesados en ese comercio de malvasías, vidueños y madeiras. En el caso de Tenerife la mayoría arraigaron en el Puerto de La Cruz, por tener en su entorno los mayores viñedos de la isla.

La pugna comercial entre ambas islas se decantaba de un lado u otro cuando se ini-

A finales del s. XVIII no había barco procedente de Madeira o Tenerife que no descargara centenares de pipas de vino en los puertos de la costa este norteamericana



Mapa botánico de las islas de Tenerife y Madeira, publicado por el Príncipe Adalberto de Prusia en 1847. | ACERVO DIGITAL (BIBLIOTECA BRASILIANA GUITA E J. MINDLIN)

ciaba un conflicto, es decir, cuando España y Gran Bretaña entraban en guerra, teniendo casi siempre ventaja los vinos de Madei-

ra, pues Portugal solía ser aliado británico. Tantas guerras mantuvimos con los ingleses que el paladar americano se habituó al Madeira, desplazando los vinos tinerfeños a una segunda posición y compartiendo mesa con los Oporto, Jerez y, también, los vinos franceses.

Los "falsos Madeiras"

A mediados del siglo XVIII, con unas exiguas ventas de Malvasía, los tinerfeños decidieron probar una estrategia diferente para recuperar su cuota de mercado creando un vino blanco muy parecido al Madeira. Se le conoció como Vidonia o Tenerife Wine en la lengua de Shakespeare. Tanto se parecían que en el circuito británico se les conoció como "falsos Madeiras" y así, poco a poco, ambas islas se entrelazaron y en muchísimas ocasiones colaboraron cuando tenían las bodegas vacías.

Esta relación entre los comerciantes de ambas islas es muy fácil de apreciar en los archivos, pero lo más cautivador es que iba más allá de lo económico, pues sus hijos eran acogidos en las casas de los comerciantes rivales para aprender tanto el idioma como para adiestrarse en el comercio.

Así fue como comerciantes británicos de Madeira y Tenerife forjaron alianzas para sobrevivir en un inmenso océano lleno de peligros. Las colaboraciones comerciales eran hasta cierto punto lógicas, pero lo que últimamente se va desvelando es que iban más allá y se extendían a otros ámbitos mucho más oscuros.

Gracias a la lejanía a la que se encontraban las respectivas capitales de sus países, Lisboa y Madrid, los comerciantes de ambas islas orientaron sus ventas al teórico gran enemigo, el gobierno británico..

Aliados enemigos

Si bien Portugal solía ser aliado británico, aliarse con los tinerfeños era aliarse con el enemigo de su socio. El caso es que mientras las guerras se desarro-

llaban ambas islas surtían, de forma secreta, al gobierno inglés mediante complejos tratos con navíos neutrales. En el caso de Tenerife este hecho está refrendado en documentos localizados recientemente, que desvelan contratos con la Royal Navy a una escala inimaginable y que puede explicar el interés británico por invadir Tenerife.

Estos acuerdos popularizaron los vinos de ambas islas en el Caribe inglés, donde operaban las fuerzas navales británicas. Por último, también los consumieron las tropas terrestres británicas, divulgándose de esta forma nuestros vinos como nunca antes se había hecho, pues en casi todos los hospitales de campaña se empleaban como base para medicamentos.

Todos los barcos, con vino

A finales del siglo XVIII, Madeira y Tenerife eran conocidas como "las islas del vino" en toda la Costa Este norteamericana, pues no había barco procedente de ellas que no descargara de sus bodegas centenares de pipas de vino.

Es de justicia reconocer que la calidad de los vinos de Madeira debió ser algo superior pues tenían una mayor graduación alcohólica y una mejor consistencia, algo muy valorado entonces. También era reconocido que sus comerciantes mostraron siempre una especial cualidad para satisfacer el gusto de cada paladar, pues fabricaban distintos vinos según la ciudad a la que los remitían. Esta exclusividad, ahora tan obvia, no lo era tanto en aquel siglo.

Otro dato es que algunos capitanes de navíos británicos, pese a cargar "vino de contrata" en Santa Cruz de Tenerife, siempre exigían unas pocas pipas de vino de Madeira para su consumo privado; eso sí, también pedían malvasía. Por supuesto, el precio de éstos siempre era mucho más caro y más aún si tenían dos o tres años de antigüedad.

Por tanto, dos islas muy separadas en lo geográfico, pero muy unidas en lo económico y con muchas historias entrelazadas que merecen la pena ser recordadas.

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

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— **Aparte del agua, ¿qué bebemos más los seres humanos: vino o café?**

— Bebemos mucho más café. Lo que pasa es que en Canarias, y en general en España, bebemos café corto, mientras los nórdico-europeos y los americanos beben cafés largos con mucha más calidad del que tomamos nosotros. Los nórdico-europeos tienen mucha más cultura del café, como nosotros la podemos tener en vino y los asiáticos en té.

— **De las tres bebidas hay en esta finca. ¿Cuál es la favorita de quienes te visitan?**

— La mayoría de la gente viene por el café, es el atractivo. Los mayores consumidores de café del mundo son los nórdico-europeos (finlandeses, noruegos, suecos, alemanes e ingleses) y casi ninguno ha visto una planta de café en su vida. En nuestra finca pueden ver todo el proceso desde la planta hasta la taza del café.

— **Y además les ofreces a beber agua de la propia finca, con lo que significa en Gran Canaria donde hay una cultura del agua mineral muy especial.**

— Sí. Esa agua gasificada y ferruginosa que en el valle de Agaete brota de seis o siete fuentes y siempre estuvo muy ligada a la marca Agua de Agaete y al balneario, nosotros intentamos que la gente la pueda probar aquí. Y es algo que le da una característica muy especial a nues-

Víctor Lugo Jorge

Cafetalero y bodeguero

Su familia lleva doscientos años en la finca La Laja, en el valle de Agaete (Gran Canaria). Aquí hay viñedos, frutales tropicales y subtropicales y una variedad poco productiva, pero muy suave y aromática, de café arábica. Incluso cuenta con una fuente de agua mineral ferruginosa de la que en el valle hay varias más y le dieron fama a un balneario en la zona con proyecto de restauración en marcha. Desde las 12 hectáreas de esta finca el vino y el café viajan a todo el mundo, pero con los 80.000 turistas que les visitan cada año.

“Exportamos vino y café de Agaete a 30 países sin pagar el transporte, se lo llevan los turistas”

tros productos: piensa que el 92 por ciento de la uva es agua.

— **Hablemos de café. ¿Recuerdas cuándo te tomaste tu primer buche de café de Agaete?**

— Puede ser con uno o dos años, que mi padre me mojaba la chupa, porque siempre ha estado relacionado con la familia –rie–. Pero un recuerdo que tengo de mi infancia es mi tía Merceditas tostándolo en El Lomo. En esa época, años 80, la gente decía que el café de Agaete era muy fuerte y es que ella le ponía una melaza de agua y azúcar, parecido a los torrefactos de hoy.

— **Pues dínos como es el café de Agaete.**

— Es suave; muy frutal, con toques de fruta ácida; aparece ese toque achocolatado y a regaliz. Lo que le falta es el cuerpo e intensidad que tiene un Panamá, un Costa Rica o un Colombia, un café que se cultiva a 1.400 o 1.800 metros. Cuando pruebas esos cafés son más ácidos. El de Agaete es mucho más suave porque no tiene tanta altitud, aquí estamos a 350 o 400 metros sobre el nivel del mar, eso hace que sean más suaves, pero a la vez muy aromáticos. A mí me parece equilibrado y muy agradable.

— **¿Preparar un buen café es cosa de expertos: nos ahorramos las molestias y lo tomamos de cápsula?**

— Yuri, ¿sabes qué digo cada día más? Que el café va a llegar a donde está hoy el vino. Cada vez somos más exigentes con el vino. ¿Por qué no hay una cultura semejante del

café? Porque a los que venden café no les interesa que la gente entienda, porque ese día les van a exigir calidad.

— **¿Y las cápsulas?**

— Eso es puro marketing y lo menos que tienen, muchas veces, es café, por los aditivos que le añaden para que sepa rico, hasta cola de pescado para que la espuma se mantenga mucho mejor. Al final no sabes ni lo que estás tomando. Son fáciles de usar, limpias y cómodas, y muy contaminantes.

“
Los nórdicos tienen más cultura del café, como nosotros del vino y en Asia del té”

— **En bares y restaurantes hay cartas de vinos para elegir uvas, añadas, comarcas... Pero del café sólo preguntan “¿sólo o con leche...?” ¿Te enfada eso?**

— Muchísimo. Es más, no tomo –rie–. ¿Sólo o con leche, nada más? Yo levanto la mano y digo: “perdón, ¿y la variedad del café, y la procedencia?”

— **Aquí tu vino y tu café casi no llegan a la puerta de la finca, no sólo lo has vendido antes de pisar la calle, sino que se lo beben aquí dentro... ¿Eres mejor anfitrión que emprendedor?**

— Soy más anfitrión, me encanta. Estamos exportando a más de 30 países, tanto cafés como vinos, pero los vendemos directamente aquí. Estamos exportando a todos esos países, pero no pagamos ni transportes, ni aduanas, ni aranceles. Se lo llevan directamente los turistas que nos visitan, algo de lo que me siento muy orgulloso. Y era la idea de la revalorización del café de Agaete: relacionar la finca y el cultivo con el territorio. Porque esas 80 mil personas que nos visitan al año gastan dinero en Agaete, comen en Agaete, cogen taxis para subir a la finca, crean ingresos en el municipio. Si yo vendiera mi vino y mi café a Japón y a Alemania, lo tendría todo posicionado, pero no estoy creando riqueza en mi municipio.

— **Al café de Agaete se le denomina “exótico”. ¿Qué significa?**

— Se habla de café “especial” cuando se cultiva en las condiciones de altitud y climatología perfectas. El café “exótico”, en lugares como Canarias o en las islas Mauricio y Reunión que no reúnen las características idóneas para cultivar la variedad arábica (por encima de los 1.500 metros y nunca por debajo de 20 grados de temperatura), se da y se produce muy bien, aquí a 400 metros y por debajo de 20 grados por las características de este valle, que tiene un microclima especial. Y luego está el café “comercial”, el que encontramos normalmente...

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Nuestro vino dulce moscatel con un año en barrica.



• Ojo de pez

Tato Gonçalves

Aromas para conversar

Una mezcla de aromas nos sorprendió ya sentados: cafés, naranjas, vinos, mangas... Víctor nos explica con detalle el recorrido por su mundo del café, desde su tía Merceditas tostándolo, hasta su manera de procurar que se conozca y se aprecie este producto casi exclusivo. Su capacidad para contar experiencias y proyectos nos lleva de un tema a otro, a cual más apasionante.

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“
De un kilo de café de Agaete salen 120 tazas con siete gramos de producto por taza. No es tan caro”