

Entrevista

Ángela Mori

“El mundo del vino es tan fantástico que siempre hay uno para cada ocasión”



Gastroclub

A 18 m de profundidad, cata de vino y queso

Monje Wine & Tours, el enoturismo que te lleva de copas al fondo del mar

Rutas

En Saborea Lanzarote

Gastronomía, sector primario y turismo



# pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 70 - diciembre 2018

Retratos de ejemplares de perros garafiano, lobo herreño y ratonero palmero (fotos: Tato Gonçalves).

En busca de las razas canarias del mundo rural  
**Perros lobos y ratoneros**



## Rutas

● *Chip de morena***Francisco Belín**

## ¿La cabra majorera come por placer? ¿Y el ser humano?

**T**egui, Lanzarote. I Congreso Internacional de Periodismo Gastronómico, para analizar y debatir acerca de indicadores y temáticas a las que debemos enfrentar y revisar los comunicadores de la cosa gastronómica. Los organizadores, los periodistas Xavier Agulló y Elena Barrios, lograron reunir, a pesar de las agendas, a un relevante grupo de periodistas nacionales e internacionales.

Entre ellos, y a pesar de que no había desperdicio con todo lo que iba a caer, llamó la atención la conferencia de Toni

Massanés, director de la Fundación Alicia, que se introdujo por vericuetos realmente curiosos. El conferenciante anunció que hablar de gastronomía "nos lleva a un campo semántico que se va deformando hacia diferentes ángulos" y pasó rápido a la acción: "¿Gastronomía podría ser alimentación + emoción? En ese caso, ¿sería exclusivo del ser humano? ¿O gastronomía podríamos concebirla como alimentación + placer? ¿Puede ser el hedonismo lo que nos diferencia como especie?"

Así, comenzó un desarrollo argumental

con una invitada inusitada: la cabra majorera, "que ha propiciado esos quesos reconocidos internacionalmente", apostilló.

"La cabra majorera, al igual que nosotros, come mediante la emoción. En esta especie se acentúa la tendencia, en un entorno árido, a probar nuevas cosas, sabe que es más beneficioso que perjudicial y

**Toni Massanés:**  
**"La alta cocina no es sostenible, ni necesaria, pero otra cosa es que facilite un inventario de nuevas ideas"**

esas cosas le gustan o no le gustan, le provocan placer o asco..."

El placer lo clasificamos entonces "como indicador de aquello que nos conviene en gastronomía", continuó. Pero el ser humano cocina, la cabra no. "Es lo que nos diferencia evolutivamente, pero, ¡ojo!, nuestro tracto digestivo se ha hecho más pequeño

porque hemos transformado los nutrientes. Ya no podríamos vivir sin cocinar".

Entonces, ¿qué es cocina?, se preguntaba. "Estrategia alimentaria humana. A los productos del entorno aplicamos ideas, tecnología". Pero igual que para otro cualquier ser vivo, "la alimentación tiene que ser sostenible". La alta cocina no es sostenible, ni necesaria, pero otra cosa es que facilite un inventario de nuevas ideas.

"Entonces, ¿puede ser gastronomía = alimentación + conciencia?" Bajo este argumento, apuntó una frase doble: "El turista come. El turista gastronómico come conscientemente". Es al segundo al que tenemos que apelar para que todo esto tenga más valor añadido y ese valor se extrapole al sector primario.

"Como la amiga cabra majorera, sólo miramos la búsqueda del placer y el hedonismo, pero la gastronomía reportará más placer y seremos más felices cuando en el plato podamos disfrutar de la materia prima de nuestros productores", concluyó.

● *Virtus Probatu Florescit***Carlos Cologan Soriano**

## Palomas mensajeras transmiten la erupción del Chinyero en 1909

**H**ace no muchos años que las entrañas de Tenerife volvieron a rugir y vomitaron con furia sus ardientes entrañas. Los isleños ya sabemos desde tiempos inmemoriales que el terreno que pisamos está vivo y que respira y, muy de vez en cuando, estornuda y nos recuerda de lo que están hechas las islas. La última vez que se abrió la tierra, dejando a un lado las explosiones volcánicas del Tene-guía en La Palma (1971) y la más reciente de El Hierro (2011), fue el 18 de noviembre de 1909, cuando en Santiago del Teide (Tenerife) el volcán Chinyero liberó los demonios e hizo recordar la destrucción de Garachico, a pocos kilómetros.

El año 1909 había comenzado con pequeños sismos que duraron varios meses. En esta carta del hermano de mi bisabuelo Juan Cologan y Cologan a su cuñada Carmen Zulueta ya comentan los pequeños sismos.

9 de enero de 1909.

Querida Carmen:

(...) la verdad no entendí a qué suceso lamentable te referías, pero después me enteré por estos periódicos que se habían cursado telegramas, exagerados acerca de un temblor de tierra tan insignificante que sólo algunas personas se apercebieron de él. (...)

Pero lo que realmente generó pánico fueron las explosiones. Las erupciones fueron relativamente cortas en el tiempo, ya que comenzaron el 18 de noviembre y tuvieron fin el 29 del mismo mes. El fenómeno dio

**Antonio Ponte y Cologan realizó en directo la primera descripción científica de una erupción volcánica en las Islas Canarias**



La erupción del volcán Chinyero, en noviembre 1909 (Santiago del Teide), fotografiada por Antonio Ponte y Cologan. | ARCHIVO

lugar a una gran producción de lavas. El cono que se generó alcanzó los 80 metros de altura y, las coladas, algo más de cuatro ki-

lómetros de recorrido. En otra carta de Juan Cologan y Cologan desde Madrid a su cuñada Carmen Zulueta, escribía:

Madrid, 23 de noviembre de 1909.

Querida Carmen:

(...) En cuanto a la perturbación volcánica, es también verdad todo lo que dicen los periódicos, y, si el fenómeno cesa pronto, puede decirse que hemos corrido con suerte porque hasta ahora no creo que haya producido estragos materiales. El más alarmante es el brazo de lava que se dirige hacia El Tanque (...).

### Privilegiado observador

Resulta curioso que fuera Antonio Ponte y Cologan el segundo miembro de la familia Cologan que tuvo el privilegio de ser el observador cualificado de un evento tan inusual (Bernardo Cologan Fallon fue testigo de la erupción del Chahorra en 1798).

En aquellos días de noviembre de 1909, los plácidos atardeceres del norte de la isla se tornaron rojizos y rugientes. Las gentes huían despavoridas de las inmediaciones en dirección a Santa Cruz, temiendo que el Chinyero se desbordara hacia la costa norte. Todos menos uno, Antonio Ponte, profesor de ciencias del instituto lagunero Cabrera Pinto.

Antonio reaccionó con valentía y fue en dirección a Garachico a casa de sus padres, para hacer lo que parecía un disparate. El mismo anotó:

*El espectáculo era lastimoso, la gente dormía en el suelo, otros lloraban y en las márgenes de la carretera había un sinfín de farolillos, con familias completas, adultos con mantas, colchas o lo primero que pudieran coger de sus casas, que ya presumían pasto del volcán.*

Al llegar a la casa de sus padres despertó a su hermano Gaspar, quien le dio cuenta de la situación. En su casa cargó dos o tres mulas con instrumentos, provisiones y seis jaulas hechas con cañas donde metió decenas de palomas. Se abrigó bien y tiró montaña arriba directo hacia el volcán, contra-

viniendo las indicaciones de todos.

En el caserío de La Montañeta se encontró con Antonio Correa y González, gran conocedor del terreno, que se brindó a guiarle. Llegaron a algunos cientos de metros del volcán. Antonio le rogó que no subiera, indicándole que las lenguas de fuego avanzaban como ríos y una de ellas apuntaba hacia Garachico. Tan obstinado y reacio a desistir lo vio, que decidió quedarse con él.

Así fue como los dos siguieron el ascenso, guiados por los rugidos y los bombazos que la tierra expelía como misiles al cielo. El espectáculo era grandioso. Aquello era todo fuego, los árboles prendidos como antorchas, los ríos de sangre ardiente que serpenteaban entre los malpaíses.

Tras horas de una agotadora caminata ataron a las extenuadas y crispadas mulas y comieron algo. Eran las dos y media de la mañana y la noche cerrada se iluminaba con aquel espectáculo de fuego y rugidos. Cronómetro en mano, Antonio midió durante una hora el tiempo entre la salida de los bolos de fuego y el impacto en tierra. Tras medir más de treinta y cinco trayectorias advirtió que el tiempo de vuelo se alargaba y aumentaba la cadencia

### La erupción iba a más

La conclusión para él era obvia, la erupción volcánica iba a más. Entonces resumió sus impresiones en una pequeña hojilla de una libreta, la arrancó e hizo un canutillo que ató con una tira de cuero. Sacó una paloma, le ató el canutillo a la pata y la lanzó al aire. Quince minutos después la paloma ya había recorrido doce kilómetros y entró en el palomar. Gaspar la cogió con delicadeza y recuperó el mensaje. Cinco minutos después ya operaba el telégrafo de Garachico que comunicaba con Santa Cruz:

3:45h. Volcán en fase expansiva, dos ríos de lava fluyen tomando direcciones distintas. Alertar a la población de inmediato.

Así, cada media hora, se conoció el avance del suceso, paloma a paloma. Antonio permaneció en las proximidades del Chinyero desde el 19 de noviembre hasta el 5 de diciembre de 1909. Fue la primera descripción científica de una erupción volcánica en las islas Canarias.

**Más información** en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es))

# Patrimonio

Arqueología | La huella aborígen



Reconstrucción del rostro de la mujer enterrada hace más de 1.500 años en lo alto de La Fortaleza (Gran Canaria), cuyo cráneo tiene una herida violenta en la frente. | TIBICENA ARQUEOLOGÍA Y PATRIMONIO

## Viaje a 977, mujer, indígena, siglo V

La Fortaleza es un gran templo del que hay constancia de su uso continuado durante mil años. Allí localizó el doctor Grau Bassas uno de los enterramientos más antiguos de Gran Canaria, de los que se conservan dos cráneos en El Museo Canario. La ciencia forense pone ahora rostro a uno de ellos, con más de 1.500 años.

YURI MILLARES

El yacimiento arqueológico de La Fortaleza forma un amplio conjunto de elementos constructivos y cuevas, en el que destaca la llamada La Fortaleza Grande, en lo alto de un solitario promontorio montañoso con los restos de un almogarén de grandes dimensiones. Aquí se han localizado grabados rupestres, un perímetro amurallado que le ha conferido al lugar el nombre y estructuras habitacionales de piedra destinadas a las prácticas religiosas y culturales, vinculadas a la posición del sol en ciertos momentos del año.

Pese a la importancia de este lugar en la cultura de los indígenas isleños, no fue hasta el XIX cuando Víctor Grau Bassas lo visitó, interpretó su uso y llevó a El Museo Canario dos esqueletos que localizó en un enterramiento en la cima de ese gran roque, fuera de las necrópolis colectivas y cuevas donde habitualmente enterraban a sus muertos los antiguos habitantes que poblaban el archipiélago: ¿personas objeto de veneración, de culto, de respeto?

De estos dos esqueletos sólo se conservan sus cráneos, identifica-

dos en el museo con los números 1.837 y 977, que llamaron la atención de los arqueólogos cuando, a partir de 2011, comenzaron a realizar unas excavaciones que perduran hasta la fecha y han descubierto y aportado mucha información y restos (bajo La Fortaleza Grande, por ejemplo, un abigarrado poblado de unas 40 casas).

### Sólo dos cráneos

Entrevistado por *Pellagofio* sobre esos dos cráneos, Marco Moreno (director de la empresa encargada de la excavación, Tibicena Arqueología y Patrimonio) se pregunta: “¿Qué hace esta gente allá arriba? La hipótesis es que si hay dos *hombres* enterrados en la parte alta de una montaña, cuando el resto se entierra abajo, es que son dos personas relevantes”.

Lo curioso “viene después –dice–, cuando nos damos cuenta de que uno de ellos no es un hombre, la genética nos dice que es una mujer. Entonces empiezas a tirar del hilo para generar un relato del lugar y, a partir de ahí, decidimos ponerle cara para que haya una visibilización de la mujer en el pasado, porque en nuestro *machismo cultural* siempre han sido los hom-



Pasos de la recomposición facial mediante la ciencia forense. | TIBICENA

**“Presenta heridas que se inscriben en el modelo de lesiones violentas observadas en la población indígena de Gran Canaria”**

bres los que están arriba, los *importantes*. Pues no, tenemos a una mujer relevante enterrada nada menos que en el siglo V”.

Estamos en lo que este arqueó-

logo denomina “un sitio de ritual, con un santuario en la parte alta donde se entierran personas importantes a las que se visita de forma recurrente año a año, y ese calendario de visitas se gestiona a través del solsticio y el equinoccio”.

Trasladado a la cultura y creencias actuales, “es como cuando vamos a ver a la Virgen del Pino, a pedirle salud, por ejemplo... Cuando se nos cumple, tenemos que volver en promesa a visitarla. En este caso tenemos la iglesia y, alrededor, el mercado, un lugar de encuentro. Pues seguramente La Fortaleza funcionara igual, un sitio al que la gente viene y realiza ofrendas”.

De esos dos cráneos sabemos que 1.837 era hombre y 977 era mujer, él tenía en torno a 25 años y ella poco más de 30.

Del estudio antropométrico realizado por Teresa Delgado (El Museo Canario) sabemos que presentan heridas “que se inscriben en el modelo de lesiones violentas observadas en la población indígena de Gran Canaria”.

También, que “la base de la dieta viene dada por cereales y frutos como los higos, todos ellos cariogénicos”.

**Más información** en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es))

## El reportaje

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

YURI MILLARES

Los antiguos cronistas, que escribieron sobre la conquista de las Islas y sobre quienes en ella habitaban entonces, dejaron algunas referencias sobre la existencia de perros en la sociedad indígena canaria: "eran como lobos, pero más pequeños" (Abreu Galindo), "adoraban al demonio en forma de perro" (Torriani).

Su presencia en la sociedad indígena isleña lo atestiguan los propios restos arqueológicos descubiertos y estudiados, no tanto por los restos óseos de estos animales (que los hay), como por una frecuente huella en los enterramientos humanos de cuerpos devorados por perros asilvestrados convertidos en carroñeros.

De hecho, los perros asilvestrados eran los únicos depredadores que había ya entonces en el archipiélago, el "demonio" de la mitología entre sus habitantes, que tenía forma de perro en diferentes islas (como *tibicena* en Gran Canaria, *cancha* en Tenerife o *yrue* en La Palma), pues eran ellos los que tenían "la capacidad para hacer daño a su más apreciado tesoro: las cabras, ovejas y cerdos que constituían su principal medio de subsistencia", escribe Antonio Manuel Díaz, artífice de que el lobo palmero no se extinguiera.

En relación al perro, no obstante, lo esencial para la sociedad indígena –que era fundamentalmente pastoril– es la convivencia en común, prestando este animal valiosos servicios para el cuidado y conducción del ganado. Posteriormente, la mezcla con razas traídas de Europa dio un cruce que siempre estuvo marcado por las necesidades del pastor, pero también de los nuevos colonos y sus actividades con perros que llegaron para otras funciones.

**Los lobos**

En las islas de La Palma y de El Hierro tenemos el caso de sendos –y muy diferentes– perros lobo, muy antiguos (tanto como para remitirnos a los de los indígenas isleños) y muy adaptados (tanto en su capacidad de trabajo como su comportamiento).

El **pastor garafiano** es el lobo de La Palma. "En su día se hizo el análisis genético y es un perro diferenciado", explica el veterinario Juan Capote. "Igual que ocurre con las cabras en Canarias, los perros, sobre todo los lupoides, tienen su origen en el perro aborigen", dice, señalando al majero, al herreño y al palmero. "Por historia –continúa–, calculamos que pudo haber entrado algún gen de perro de Bélgica, por la relación entre Amberes y La Palma (así llegó el importante arte flamenco que hay en la isla), pero ha habido una selección muy drástica por parte del ganadero".

La selección, según Antonio Manuel Díaz, "era drástica", porque para "la subsistencia del pastor y su familia no era concebible mante-



El lobo herreño es el perro que tienen los pastores de El Hierro para trabajar con las ovejas. | ISIDORO JIMÉNEZ

# Islas Canarias, islas de perros: los lobos y los ratoneros

La existencia de perros se remonta en Canarias a la llegada de los primeros habitantes que la poblaron. Tras la conquista, esos animales adaptados durante largo tiempo al territorio insular (los "lobos") se cruzaron con los que trajeron los nuevos colonos o éstos se adaptaron a su nueva realidad (los "ratoneros" de los ingleses).

ner animales que no proporcionarían utilidad. Era un lujo que no se podían permitir".

Tan estrecha era esa relación pastor-perro lobo que, durante una entrevista que mantuve con Antonio Manuel en 1996, me relató uno de los testimonios que obtuvo du-

**"Mientras el perro era bueno no había con qué pagarlo; pero si no, cada día te estaba quitando un puño de gofio de la mano"**

rante su investigación para identificar y recuperar la raza: "Mientras el perro era bueno no había con qué pagarlo, pero si no servía, cada día te estaba quitando un puño de gofio de la mano. Lo he contado muchas veces. Es una anécdota del señor Felipe Fuentes, que narraba los perros que había tenido a lo largo de sus más de ochenta

años y siempre insistía en uno, especial, que si se le perdía una cabra la mandaba a buscar y se la traía. Dice que lo quería tanto que cuando ya era viejo y no podía trabajar, le dijo un amigo: Yo te lo mato. Y él le contestó: No, no, lo mato yo".

El lobo palmero estaba en los años 70 a punto de extinguirse, sobre todo por los cruces con el pastor alemán que en aquellos años se había hecho muy popular. Antonio Manuel puso en marcha un programa para su recuperación y, más tarde, creó un grupo de trabajo para tal fin. Identificaron 72 perros en toda la isla, pero sólo cinco ejemplares respondían al estándar racial.

"De ahí salieron los 1.075 perros que sacó don Antonio en su criadero, él solito", dice César Cabrera, miembro de la Asociación Española del Perro Pastor Garafiano, colectivo fundado por el propio Antonio Manuel Díaz en julio de 1996 que consiguió, en abril de 2003, que el Comité de Razas de Ganado de España del Ministerio



A Antonio Manuel Díaz se debe la recuperación del pastor garafiano. | YURI MILLARES



El ratonero palmero 'Titán', del criador Andrés Rodríguez Leal, captura una pieza. | GONÇALVES

de Agricultura, Pesca y Alimentación reconociera como raza autóctona española al perro lobo palmero, bajo la denominación de "pastor garafiano".

Dado que la denominación popular "perro lobo", estimaron, "induce a confusión, al no diferenciar la raza de las demás del tipo lupoi-de que existen, se elige el nombre de *pastor garafiano* por (...) ser el municipio de Garafía el lugar donde se conservaban y de donde procedían en el pasado los más puros y bellos ejemplares", explica Antonio Manuel Díaz.

El **lobo herreño** [ver *Pellagofio* nº 41] es el lupoi de El Hierro y el estudio de su ADN realizado por la ULPGC también lo considera como raza. Todavía sin reconocer como raza autóctona española por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, sí consta como grupo étnico en la Real Sociedad Canina de España.

Manuel Pérez Ramírez, presidente de Asociación para la Recuperación del Perro Lobo Herreño (Amilobo) empezó en 1989 su recuperación cuando apenas quedaban en la isla media docena de ejemplares. Popularmente llamado "lobito herreño" por su tamaño, "que es lobo se le nota en los ojos, las orejas, el ladrido. Sólo con verlo caminar ya sabes que es lobo...", dice este criador, que "apunta a una clara y cercana descendencia del lobo árabe".

#### Ratonero

Igual que ocurrió con los lobos garafiano y herreño, de mayor parecido a su ancestro, el **ratonero palmero** -otro lupoi de [ver *Pellagofio* nº 52]- también encontró aficionados que se preocuparon de rescatarlo de su casi extinción.

Los últimos individuos a partir de los cuales comenzaron la reproducción de ejemplares seleccionados los localizaron en los 90 y se cuentan con los dedos de una mano. En la actualidad, ARPE ya tiene censados unos 300. El estudio del ADN a 58 de ellos por la ULPGC concluyó que "constituye una raza bien definida".

Más información en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es))

**CARÁCTER**  
Inteligente, inquieto y activo, es sumiso y bonachón.

**CAPAS**  
Pardos al nacer; después, leonados, alobados o barquillos.

**CENSO**  
Sólo en la Real Sociedad Canina, 900 ejemplares registrados.

**DIMORFISMO SEXUAL**  
La hembra es más pequeña que el macho.

'Luna', ejemplar de pastor garafiano.  
| TATO GONÇALVES



#### Leonado, color dominante

La capa del pastor garafiano es, mayoritariamente, leonada (como 'Urik'), aunque puede presentar diferentes grados de pigmentación: si predomina el pelo negro es alobado; si predomina el pelo claro, es barquillo. El perro se ha extendido por Canarias y también en la Península (Barcelona, Vigo, Granada) y otros países (Alemania, Noruega, Suiza, Estados Unidos).



#### Inseparable herreño

Tras la recuperación del lobo herreño, los pastores lo han vuelto a adoptar como inseparable compañero, "sobre todo por su excelente aptitud como perro pastor de ganado menor, fiel a su amo y receloso a los extraños", describe la Real Sociedad Canina de España. El censo se extiende ya a otras islas (esta es 'Jara del Asomad', de la criadora Carmen Pérez, Gran Canaria).



#### Avispado y bullicioso

Procede del fox terrier que trajeron los ingleses para combatir las ratas en los almacenes de empaquetado. Avispado y bullicioso, el censo de la Asociación del Perro Ratonero Palmero ('Dingo') está entre ellos) incluye ejemplares repartidos en otras islas, como en Fuerteventura, donde están mostrando su eficacia en el control de la ardilla moruna, especie invasora.

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

MUNDO RURAL GASTRONOMÍA ETNOGRAFÍA EL MAR DE CANARIAS NATURALEZA

ATU MUNDO RURAL GASTRONOMÍA ETNOGRAFÍA EL MAR DE CANARIAS NATURALEZA

L MA MUNDO RURAL GASTRONOMÍA ETNOGRAFÍA EL MAR DE CANARIAS NATURALEZA

TNO MUNDO RURAL GASTRONOMÍA ETNOGRAFÍA EL MAR DE CANARIAS NATURALEZA

GSTR 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

## Antonio Manuel, el hombre que recuperó la risa del lobo

Con varias razas ganaderas y caninas autóctonas, "La Palma es un reservorio impresionante", decía Antonio Manuel Díaz en la primera entrevista que mantuvo con el autor de este artículo 22 años atrás.

YURI MILLARES

Antonio Manuel Díaz Rodríguez (1929-2011) me recibió en su casa de Santa Cruz de La Palma un día de mediados de octubre de 1996, rodeado de algunos de los muchos perros que criaba en el amplio jardín. "Luchó incansablemente hasta lograr la recuperación de las razas autóctonas de bovino, caprino, ovino y porcino, y sobre todo del perro pastor garafiano" dicen las biografías que de él se han publicado tras fallecer.

"Soy profesor de enseñanzas medias, hace un par de años que me jubilé y he seguido con las mismas preocupaciones por las cosas medioambientales", se presentó. "Cuando tuve ocasión colaboré en el rescate de las razas autóctonas en La Palma, que es un reservorio impresionante. Canarias, en general, es riquísima, pero es que aquí (con setecientos y pico kilómetros cuadrados) hay cuatro razas de ganado mayor autóctonas perfectamente identificadas y valiosas".

Preocupado por la desaparición del perro lobo palmero (reconoci-



• Hablar canario

## El favorito del pastor, oscuro, quinqueno y con lunar

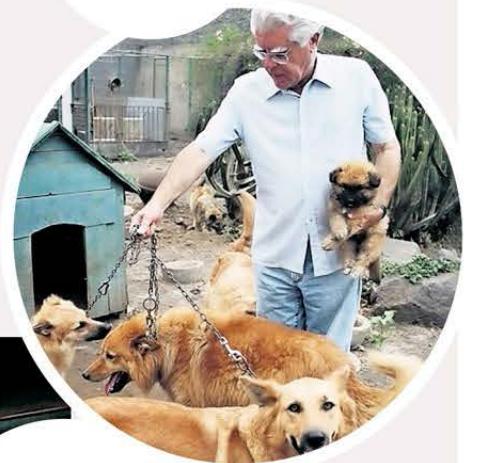
La Asociación Española Perro Pastor Garafiano que fundara Antonio Manuel Díaz en 1996 sigue muy activa y con unos 900 ejemplares registrados en la Real Sociedad Canina Española. En 2018 hablamos con César Cabrera, miembro de dicha asociación para seguir conociendo detalles de la raza, en la que trabajan, "sobre todo, para mantener esa capacidad de trabajo que tiene como perro pastor".

Los pastores palmeros tienen su propia selección del garafiano que les gusta. Por ejemplo, que sea de pelo oscuro, "pero se fijan más en los espolones", dice César Cabrera. "Les gusta el que ellos llaman **quinqueno**". Es casi lo primero en que se fijan, "¡mira, ese es

quinqueno!", dicen. Significa que en las dos patas de atrás tiene lo que se llama el espolón, porque todos no lo tienen. No define a la raza, es una característica que tienen muchos perros, pero puedes tener padre y madre con espolones y salirte hijos sin ellos. Son tradiciones, igual que hay otra tradición que dice que el perro garafiano bueno tiene el paladar negro; otra que dice que tiene un lunar en la boca. Pero en el estándar racial eso no existe".

**quinqueno.** Perro pastor con un quinto dedo o espolón en patas traseras. Antiguamente, a los perros de montaña les servía para adaptarse mejor a la nieve.

Antonio Manuel con algunos de sus garafianos, antiguamente llamados lobos. | Y. MILLARES



Entregado al rescate del lobo palmero en su propia casa, Antonio Manuel Díaz llegó a criar, él solo, 1.075 ejemplares. | YURI MILLARES

do como raza autóctona en 2003 con la denominación de *pastor garafiano* para no generar confusión con otros perros lobo), formó un grupo de trabajo con jóvenes veterinarios para evitar que fuera una situación irreversible.

"Después de los primeros años cincuenta empezó a llegar, sobre todo, el pastor alemán. Hizo unos estragos impresionantes porque, deslumbrados con él, olvidamos lo que teníamos nosotros, empezamos a cruzar y en los años ochenta...", deja en suspenso el final de la frase, indicando que es cuando se encendieron las alarmas.

"Todo fue consecuencia de las quejas de los propios cabreros, que en las visitas que les hacíamos nos hablaban de que los perros ya no servían, porque eran muy duros con el ganado, mordían las ubres y hasta tenían que cortarles los colmillos con las tenazas para que no dañaran a las cabras", recordaba.

Hicieron, pues, 37 "encuestas entre cabreros, viejos ganaderos ya retirados de cuando todavía no había ni carreteras, llevando los ganados en el verano a la cumbre y en invierno a la costa. Los resultados de esa encuesta fueron interesantísimos por la coincidencia de las respuestas". El segundo paso fue hacer un censo de los perros que podían quedar. "No había nada más que cinco de los que se podía decir 'responde al primitivo tipo del pastor garafiano'".

De esos cinco perros útiles, "dos eran tan viejos que ya eran estériles", así que optaron también por utilizar a sus descendientes. "El resultado fue espectacular: el vigor genético que tenía la raza hizo que en las primeras camadas empezaran a aparecer caracteres y detalles que no tenían ni los reproductores, pero estaban recogidas en las encuestas".

Como curiosidad muy característica de este perro recuperaron "lo que le llamamos la risa, que no es risa, ni mucho menos. Es lo que el experto en conducta canina llama "sumisión activa": el perro es sumiso, pero enseña los dientes y, al mismo tiempo, mueve el rabo. Entonces parece que se ríe. "Se reían", decían los viejos".

**Más información**, en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)).

## • Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

## Moverse en los tiempos del cólera

U nos 70 años antes de los fast ferrys, los macro muelles delirantes, los anillos insulares y las carreteras transitables, la gente también se movía. En varios puntos costeros de las islas, los fast ferrys eran los llamados "barcos de tráfico" y las autopistas, el propio mar. En esta imagen, Antonio Romero del Castillo, *Antonino*, patrón del barco de tráfico *San Juan* (a nuestros ojos poco más que una barquilla de pesca) sale de Roque Bermejo con destino a Santa Cruz de Tenerife con unos pocos pasajeros. Mucho más cómodo y rápido llegar a la capital por mar que no atravesando la bellísima, pero



El 'San Juan' parte de Roque Bermejo a Santa Cruz con patrón, marinero y pasajeros. | ARCHIVO

vida humana media; un "antier" para la Historia y menos de "medio segundo" para la Geología. Pero incluso a mí, señor de mediana edad con formación en Historia, me sorprende y me fascina la velocidad de los cambios que fulminaron esta y otras muchas prácticas. No cabe duda de que la mejora de la conectividad de nuestras islas ha mejorado la calidad de vida. Pero... ¿no nos estaremos pasando un poco?

crudelísima geografía anaguense, dónde va a parar.

Aunque Antonino no solo desplazaba personas. Su barco de tráfico realizó incontables viajes para llevar a los mercados capitalinos las producciones de Anaga y volver cargado de productos básicos para abastecer a las ventas de los caseríos. De vez en cuando nos llegan noticias de un niño nacido en un taxi o de un avión que da la vuelta porque un pasajero ha fallecido en pleno vuelo. Nada nuevo bajo el sol. Antonino también fue testigo de algún nacimiento y alguna muerte.

Setenta años tampoco es tanto. Más o menos es lo que dura una

# Gastroclub



Tomando una copa de vino bajo el mar. | ELIO ALBERTO/ BODEGA SUBMARINA DE CANARIAS

## Con Monje Wine & Tours, de enoturismo al fondo del mar

Cuando 2018 está próximo a finalizar, llegan las últimas novedades del año de Bodegas Monje (El Sauzal, Tenerife), referencia entre los mejores vinos de Canarias. Una de ellas, su tinto tradicional fermentado en antiguos toneles de roble, ahora también con crianza cuatro meses bajo las aguas del Atlántico... ¡que se puede catar incluso yendo al lugar donde reposa, en jaulas marinas a 18 metros de profundidad!

YURI MILLARES

El director y propietario de esta bodega, Felipe Monje, no se limita a ampliar su ya extensa gama de vinos que seducen con una personalidad muy marcada. Como lleva haciendo años, combina la actividad enológica con numerosas actividades que irradian el vino en combinación con otras muchas actividades (gastronomía, música, teatro, deporte, incluso la propuesta **Vinos de película** –ver reportaje en la edición digital– para el maridaje de cinco vinos y sus tapas con escenas de famosas películas que se ofrecen en una pantalla).

Lo más novedoso, sin embargo, no sólo porque se oferta a partir de este 15 de diciembre, sino por tratarse de una actividad única, es la posibilidad de realizar una excursión al fondo del océano para catar un vino y probar un queso.

### Emulando al capitán Nemo

Como los protagonistas creados por Verne en *20.000 leguas de viaje submarino* en su viaje a las profundidades marinas, el capitán Nemo será en esta ocasión un guía instructor de buceo, mientras que el submarino *Nautilus* posado junto a un pecio hundido cargado de tesoros serán, respectivamente, una campana de metacrilato y una bodega sumergida a 18 metros de profundidad llena de botellas de vino, protegidas por cangrejos y otros animales acuáticos.

Del profesor francés Pierre

Aronnax o el arponero canadiense Ned Land podrá ejercer cualquiera de ustedes, eso sí, bajando por propia voluntad y curiosidad.

El proyecto Bodega Submarina de Canarias “nace con la idea de dotar a las bodegas del archipiélago de una herramienta más para la guarda y evolución de sus vinos en unas condiciones imposibles de conseguir por encima del nivel del mar”, explica el buzo profesional e impulsor de esta iniciativa Roberto González.

Se refiere no sólo a una temperatura constante sin variación del día y la noche, a una mayor protección del vino frente a la luz ultravioleta

o a la ingravidez que hay en esa situación con unas corrientes que tienen al vino en un constante y suave movimiento. Además, la cámara de aire entre el vino y el corcho desaparece al someter a la botella a cerca de tres atmósferas de presión, haciendo que a través del corcho entre oxígeno, pero no agua, y se equilibre la presión del interior con la que hay en el exterior. De esta forma, “al descorchar el vino se muestra mucho más aromático”, destaca.

### 500 botellas Monje

En el caso de Bodegas Monje, se hizo la prueba inicial de sumergir

cuatro de sus vinos, para observar los resultados en el vino: el Dragoblanco, el rosado Bibiana, el tinto de maceración carbónica Hollera y su clásico Monje Tinto Tradicional. “De esos cuatro –explica Felipe Monje–, los que más me sorprendieron fueron el blanco (que era mucho más intenso) y el tinto tradicional (que maduró y se ensambló más rápido bajo el agua)”. De estos dos decidió concentrarse en el segundo, para comercializarlo como vino con una pequeña crianza en la Bodega Sumergida de Canarias, en una edición anual limitada a 500 botellas.

La instalación “es un módulo de hormigón que pesa unas 12 toneladas y tiene una capacidad para ocho mil botellas”, explica Roberto González.

“La parte turística del proyecto es una experiencia única en el mundo –continúa–, trasladando una herramienta del buceo profesional (como son las campanas donde hacemos la descompresión, las llamadas *campanas húmedas*) al buceo deportivo, para ofrecer al cliente la experiencia de estar a 18 m de profundidad en seco, donde te puedes quitar el regulador y las gafas, y a través de unos cristales apreciar la vida que hay en el exterior mientras estás degustando una copa de vino acompañada de un queso”.

Más información en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)

### • La cata



Mario Reyes

*Buen punto de madurez, seco y con carácter*

Ficha técnica:

### Bodegas Monje.

Marca: Monje Tradicional. Tipo: Tinto fermentado en antiguos toneles de roble y cuatro meses sumergido a 18 m de profundidad. Uvas: listán negro, negramoll y listán blanco. Añada: 2017. DOP: Islas Canarias.

Attractivo a la vista, con vida, de color granate ligero y algún destello púrpura. Al airearlo surgen aromas de fruta roja en buen punto de madurez y aromas minerales. Seco y con carácter, en su entrada es recio con un tanino algo rudo, ágil de beber, despidiéndose con unos tonos amargos muy agradables.



Sobre la bodega de hormigón sumergida, la campana para los buzos. | ELIO ALBERTO

## Cita con Canarias

YURI MILLARES

— ¿Quién tiene la “culpa” de que seas sumiller, un vino, un paisaje, alguien especial?

— El destino.

— ¿El destino?

— Sí. Después de diez años en la hostelería, se me propone un día hacerme cargo de una súper cava y a partir de ahí empecé a formarme. Comenzaron las inquietudes y empezó toda esta cadena de acontecimientos fantásticos en la que sigo estudiando de forma continua.

— ¿Esos diez años, en Canarias?

— Llevo aquí 19 años, desde que salí de mi país. Soy de Colombia. Dedicándome a la hostelería, 17. Un tiempo largo y con el énfasis en la sumillería, dedicada de pleno los últimos cinco años.

— En la cava de vinos del restaurante Las Aguas creo que hay más de 100 referencias canarias. ¿Entre cuántas de España y del mundo?

— En carta trabajamos (sin contar las que trabajamos fuera de carta) unas 200 referencias, de las cuales la mitad son canarias. Y las que no son canarias, son un 90 por ciento españolas. Hay un porcentaje pequeño de extranjeras porque tenemos clientes que repiten mucho, que llevan años viniendo al hotel y son muy tradicionales a la hora de beber.

— ¿Hasta qué punto conoces todos esos vinos, recorres las is-

## Ángela Mori

Sumiller en un hotel cinco estrellas

Que un día se pusiera al frente de la cava de un gran restaurante no era algo que había previsto, pero su aventura como profesional de la hostelería dio un giro cuando se dedicó a la sumillería en Las Aguas, el restaurante de cocina de vanguardia con producto canario del Gran Hotel Bahía del Duque, en el sur de Tenerife, con el equipo del chef Braulio Simancas. Una dedicación que la apasiona y la tiene en continuo aprendizaje, sobre todo recorriendo el Archipiélago y catando vinos muy singulares.

“El mundo del vino es tan fantástico que siempre hay uno para cada ocasión”

las, visitas las bodegas?

— Sí, siempre que tengo oportunidad salgo, porque creo que es la única manera de formarse y de aprender, escuchando al bodeguero, al enólogo, visitando cultivos y pateando.

— ¿Qué parte de todo eso te hace disfrutar más, caminar por un viñedo, descorchar una botella dispuesta a descubrir sus secretos...?

— Es complicado —ríe—, porque yo creo que el todo hace una visita fantástica, empiezas por el campo, luego continúas en la bodega y terminas sentada con una copa de vino hablando con el enólogo o el bodeguero. Ese conjunto hace la experiencia maravillosa. Indudablemente, en la bodega me siento más cómoda porque puedo desarrollarme y entender muchas cosas, pero la visita completa hay que hacerla.

— El paisaje canario es muy variado en cuanto a viñedos, también en uvas únicas y en vinos. Empecemos por la viña: te levantas por la mañana y abres la ventana de tu casa, ¿qué viñedo te gustaría ver?

— Me gusta mucho la parte norte de Tenerife, porque puedes ver la diferencia climatológica bárbara que puede encontrarse entre el sur y el norte y, sobre todo, apreciar ese mar de nubes que se forma.

— ¿Una uva que te seduce?

— Hay varias, creo que he ido cambiando a través de los años —ríe—, pero la uva baboso es la que me ha fascinado últimamente, por

el potencial que lleva y cómo sorprende al evolucionar. Es una uva que me gusta mucho.

— ¿Un vino canario que te enamora?

— Si hablo de tintos, me gustan los vinos estructurados, pero que muestren su mineralidad y digan que son de estas islas. Me gusta también que muestren a la vez frescura y expresen la salinidad, la tierra, la montaña

“

“Tiene que haber sensibilidad para expresar lo que hay en una copa”

— Vamos a hacer un maridaje, pero al revés. ¿Con qué platos querrías compartir esa viña, esa uva y ese vino?

— Me gusta mucho la carne y siempre que pienso en un vino estructurado pienso en un [plato de] cochino negro, me encanta.

— El sumiller marida vinos con cocina, ¿también hay vinos para momentos y situaciones de la vida diaria, una bienvenida, una reunión de amigos, una cita en pareja?

— El mundo del vino es tan fantástico que siempre hay uno para cada ocasión. Por eso, aunque me gusta el vino, no me caso con ninguno. Si estoy en determinado lugar, me apetece un vino determinado. Si tengo frío, me tomo un tinto...

— La sensibilidad para los olores se educa y se entrena... ¿o también hay algo de innato, de espontáneo?

— Yo creo que se educan los sentidos, en nariz, en boca, también la vista. Pero sí es verdad que tiene que haber sensibilidad a la hora de expresar lo que hay en una copa, tiene que haber algo innato, que te salga y lo puedas entender, explicar o contar.

— ¿El hombre y la mujer, a la hora de tener esa sensibilidad, son iguales o hay más de ello en uno o en otra?

— Pienso que nosotras, el sexo femenino, somos más delicadas al sentir las cosas y eso nos viene bien en el mundo del vino.

— Qué pasa por tu cabeza primero al pensar qué vino maridar con una comida, el vino en sí, el perfil del cliente, tus recuerdos de la bodega?

— Pues mira, cuando un cliente me dice que quiere tomar un vino, depende si es para un plato, dos platos o un menú de dieciséis platos. A partir de ahí empiezo a trabajar. Luego, siempre quiero indagar un poco con el cliente para conocer su estilo de vinos. Entonces asesoro, recomiendo, porque nada es vertical en esto de las armonías y los maridajes. Los gustos son tantos y tan variados...

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Aparte de mi infancia, los malvasías de La Palma.



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Cómplices de su pasión

No pude estar en esta cita con Ángela Mori, pero la conocí en el restaurante Las Aguas, cuando nos enseñó la cava llena de referencias canarias (la cuna de sus inicios). Escuchar a esta colombiana hablar sobre el vino con esa pasión y esa musicalidad, es como disfrutar de un pequeño concierto personal y contagioso que te hace cómplice de su profesión y te llena de ganas de seguir conociendo y aprendiendo.

La entrevista tiene continuación en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)

“

“Suelo, variedad y elaboración aportan un ‘terroir’ diferente al vino y a mí me ha sorprendido El Hierro”