

Entrevista

Francesca Fort (1)

“Canarias tiene la respuesta a la homogenización de los vinos y al cambio climático”



Rutas

En la columna de Francisco Belín

Enyesques que enriquecieron la gastronomía canaria en 2018

Patrimonio

Arqueología

Gorgojos de mil años en los graneros de Gran Canaria



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 71 - enero 2019

Oveja de raza canaria, de capa bermeja, del pastor trashumante Cristóbal Moreno (foto: Tato Gonçalves).

En busca de las razas canarias del mundo rural

Ovejas de lana y ovejas de pelo



Rutas

● *Chip de morena*

Francisco Belín

Enyesques que enriquecieron la gastronomía canaria en 2018

He de decir, antes que nada, que muchas veces “me busco” en Internet. Que no, que no es que sea pretencioso lo que digo. Simplemente suelo revisar a menudo datos, frases, aprendizajes. Enriquecer, como se hace en cocina, con todo lo que vivo y escribo. En esta tarea una de mis niñas bonitas es este “Chip de morena”, la columna mensual en *Pellagofio*, soporte al que tanto admiro y respeto.

Para este número que estrena 2019 le planteaba al director Yuri Millares: ¡oye, un repaso gastronómico del año 2018 no

por orden cronológico, sino del tingo al tango!” El señor Millares me dice, casi festivo –pero bien serio como es–: ¡pues claro! Yo tan ufano, hasta que empecé a hincar el diente a esta crónica de enyesques y ante una explanada de trabajos de prensa, revistas especializadas, radio, televisión, docencia... en el que resulta complicado seleccionar. Una vez dicho esto, sin cronología lineal y basado en enyesques, expongo acerca de 2018:

Formación. Un ítem muy repetido a lo largo de este año. El aspecto formativo, en

todas sus variantes, es lo que al parecer Canarias está dispuesta a esgrimir para afrontar los retos importantes que se presentan, una vez que se ha superado la etapa de eclosión de nuestra gastronomía, para pasar a la consolidación de un nombre y prestigio que ya pesa en el concierto nacional y no ya como “flor de un día”.

Las cosas del comer y del beber han demostrado su verdadero sitio en las demandas informativas actuales. Y si no, naveguen por ‘Pellagofio’

Gastronomía-Turismo. Un tándem indisoluble y que se ha convertido en *leitmotiv* de instituciones públicas y privadas a lo largo de 2018, aunando voluntades por propulsar un atractivo de “destino gastronómico” ya no tan incipiente, y sí más decidido con el sector primario (producto de cercanía) como compañero de futuro.

Despegue de las Islas. Aparte de Tenerife y Lanzarote, como avanzadas en la experiencia gastronómica, 2018 ha constatado que La Palma, El Hierro, Gran Canaria, también gestos en La Gomera o Fuerteventura, se están desperezando para ir a favor de corriente de una dinámica positiva en restauración y sectores afines.

No solo papas y gofio. Con esto no es que me refiera a estilos de restauración, sino a los frentes acometidos por Gobierno canario, cabildos y ayuntamientos para dar valor al producto canario.

Tendencias para 2019. Si he observado una tendencia marcada es la de cierta propensión a retornar a la tradición y a un gusto por la restauración, digamos, de corte “medio” pero de gran calidad y muy comprometida con el producto local.

En fin. Las cosas del comer y del beber han demostrado su verdadero sitio en las demandas informativas actuales. Y si no, naveguen por *Pellagofio*. Les invito. Mis mejores deseos para este 2019.

● *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano*

Cuando, sin el cereal americano, África nos daba de comer

Puede sonar paradójico el título, pero así fue la historia para las islas Canarias y tal vez lo vuelva a ser. Corría el año 1796 y España se enfrentaba nuevamente contra Gran Bretaña. Acosados marítimamente, los navíos no llegaban a las islas, o bien porque no se arriesgaban a caer apresados, o porque, simplemente, eran atacados por la Royal Navy.

España aún era por entonces una potencia, al mismo nivel que Francia e Inglaterra, pero su imperio era tan inabarcable que muchas veces exponía sus debilidades mostrando flancos desprotegidos. Las islas Canarias eran uno de esos flancos y, salvo para llegar a las Indias, no aportaban mucho más a la economía del imperio.

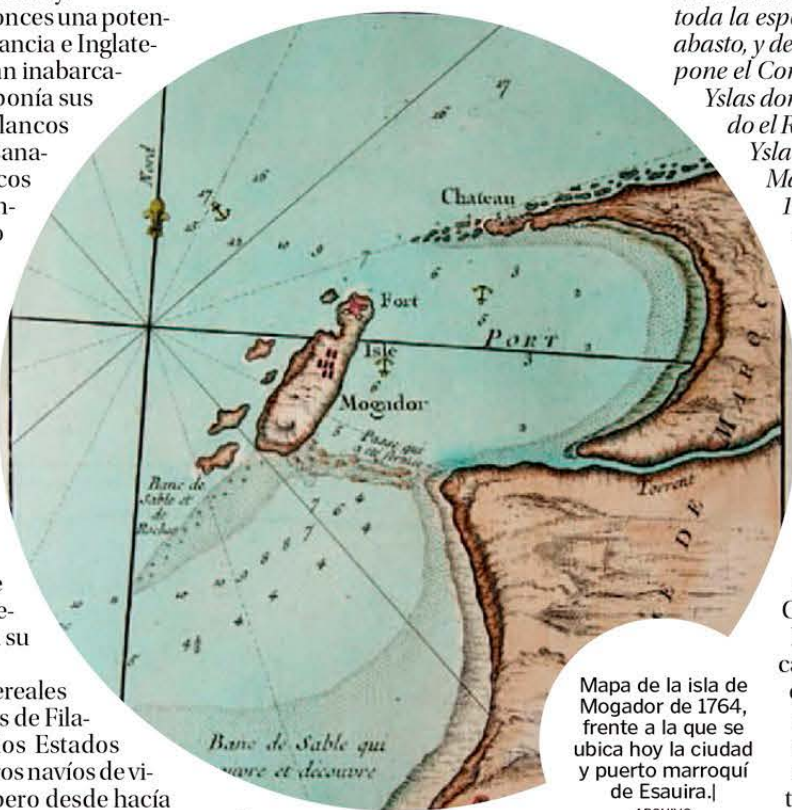
En guerra y desabastecidos

Arrastrados por Francia a una nueva guerra contra el sempiterno enemigo, los saqueos a los navíos comerciales llegaron a tal punto que las islas se quedaron desabastecidas de granos, es decir, de los cereales tan necesarios para su subsistencia.

Habitualmente, estos cereales llegaban desde los puertos de Filadelfia y Nueva York, en los Estados Unidos. Muchos de nuestros navíos de vinos los intercambiaban, pero desde hacía meses los mercantes americanos no aparecían por ninguna parte y el gobierno de Carlos IV puso los medios para paliarlo.

Entonces apareció la figura de Diego Ma-

Hacia meses que no aparecían mercantes de Filadelfia o Nueva York por ninguna parte y el gobierno de Carlos IV autorizó los pagos con moneda de la que se acuñaba en las Indias



Mapa de la isla de Mogador de 1764, frente a la que se ubica hoy la ciudad y puerto marroquí de Esauira. ARCHIVO

ría de Gardoqui y Arriquibar, nuestro ministro de Hacienda. Gardoqui había sido un destacado comerciante y el primer em-

bajador de España en los Estados Unidos. Gracias a él nuestro país canalizó la ayuda para su independencia. Tanto representó su papel, que fue el único español que asistió a la jura presidencial de su amigo George Washington.

La orden del ministro

A finales de 1796, alarmado Gardoqui ante la grave situación de las islas Canarias, dio la siguiente orden:

En vista de lo representado por el Síndico Personero Procurador general de la Ysla de Tenerife, una de las Canarias, Don Felipe Carrillo, acerca de lo escaso de la cosecha de granos en el año último, y corriente y la necesidad de que se permita aquellos comerciantes según lo exijan las circunstancias extraer la moneda correspondiente para conducir de Marruecos en Buques Nacionales toda la especie de granos y carnes para su abasto, y de lo que siempre el particular expone el Comandante General de aquellas

Yslas don Antonio Gutiérrez, se ha servido el Rey permitir que de la expresada Ysla de Tenerife, se pueda extraer a Marruecos el dinero, equivalente a 158 fanegas de trigo para atender a su abasto, una extracción quiere Su Majestad que se efectúe por medio del Banco Nacional y bajo el pago de todos los derechos, y recargos establecidos.

Una carta similar se redactó para el ayuntamiento de la isla de San Miguel de La Palma y para Gran Canaria, con el matiz de que, para esta última isla, se prohibía sacar cargamentos de judías hacia Cádiz, algo frecuente entonces. El concepto de “sacar moneda o caudales” era crítico, pues, por entonces, las monedas normalmente acuñadas en las Indias americanas, eran objeto de férrea vigilancia y cualquier extracción fuera de nuestro imperio debía ser previamente autorizada. La moneda era, por tanto, escasa y muchas veces solo se permitía su salida siempre y cuando “el extractor” apor-

tara una idéntica cantidad de trigo, quedando ambos productos con el mismo valor.

A finales del siglo XVIII España tenía un solo banco, el Banco de San Carlos, fundado en 1782 por Carlos III y sus directores en Madrid eran Policarpo Sáenz de Tejada Hermoso y Miguel Antonio Amandí, los únicos que tenían autoridad para permitir las extracciones.

El apoderado del Banco de San Carlos en Canarias, el comerciante tinerfeño Tomás Cologan Valois, aportó 1.338 reales y 18 maravedíes de vellón que entregó a las casas de comercio de Juan Pasley y Archibald Little, del Puerto de la Orotava, en Tenerife, a un interés del 3% para fletar los bergantines *San Bernardo* y *Gran Poder de Dios*. También se dio un crédito de 45 reales de vellón a Joseph Hernández de Acosta, con el mismo motivo, para su bergantín *Jesús Nazareno*. No es casual, ni mucho menos, que todos los involucrados fueran exportadores de vinos y todos de ascendencia británica...

Rumbo a Mogador

Así fue como partieron hacia la costa africana, concretamente hacia Mogador (actual Esauira, en Marruecos), en busca de auxilio, y si bien es cierto que no fueron muchos los mercantes enviados, sí fueron los suficientes para abastecer temporalmente las islas.

Hay que decir que algunos de ellos fueron luego capturados por los británicos, que los derivaban a Madeira y Gibraltar. Pero también nosotros hacíamos lo mismo, pues en marzo de 1797 llegó un bergantín genovés, también procedente de Mogador, cargado de trigo que fue intervenido por la Justicia para descargarlo sin más miramientos. Sólo unos meses después Nelson se acercó a las islas con la intención de hacerse con más botines, si no con las islas, y casi lo consiguió.

La reflexión es inmediata, ¿quién depende de quién? Seguramente dependemos nosotros más de África que ella de nosotros. Seguimos siendo unas frágiles islas en medio de un océano de amenazas y en cualquier momento del futuro volveremos a necesitarla porque somos parte de ella.

* Escritor e investigador especializado en el comercio del vino de Tenerife.

Patrimonio

Arqueología | La huella aborígen

YURI MILLARES

Antes de acabar sus estudios universitarios, Pedro Henríquez (Licenciado en Historia y Máster de Arqueología de la ULPGC) obtuvo una beca de colaboración que lo llevó al Laboratorio de Arqueología de su facultad. Allí pudo trabajar con el doctor Jacob Morales buscando semillas en sedimentos excavados en graneros de Gran Canaria. "Vimos que aparecían insectos y los primeros que pudimos identificar fueron los gorgojos del grano", explica.

Así fue como se le abrió un campo de estudio sorprendente que lo ha llevado, poco tiempo después, a iniciar su tesis doctoral centrada en el *Estudio arqueobotánico y arqueointomológico de los graneros colectivos de la isla de Gran Canaria (siglos V-XV de nuestra era)*.

"Lo que está haciendo Pedro es novedoso en el mundo", asegura Amelia Rodríguez, catedrática de Prehistoria de esta universidad.

"El estudio de los insectos procedente de yacimientos arqueológicos constituye una aproximación novedosa en Canarias, y supone un paso más en la comprensión de la relación que los antiguos canarios tuvieron con su entorno natural", afirma, por su parte Jacob Morales, especialista en arqueobotánica.

De la importancia de este estudio da idea el que sean tres los doctores que dirigen la tesis de Henríquez de forma conjunta: los citados Amelia Rodríguez y Jacob Morales, y el doctor Jean-Bernard Huchet, profesor de Arqueointomología de la Universidad de Burdeos.

La isla de Gran Canaria tiene la particularidad, en el contexto de la sociedad de los antiguos pobladores del archipiélago, de ser la única que producía excedentes agrícolas en cantidad suficiente como para necesitar almacenarlos en lugares específicos. Se trataba de graneros colectivos y fortificados, en cuevas de difícil acceso.

También higos y lentejas

"Los aborígenes guardan cebada –su principal cultivo–, trigo, higos y legumbres. Las legumbres son lentejas, habas y arvejas. Es lo que cosechan y después almacenan. Pero también recolectaban los raquis con tamaras de las palmeras, así como semillas de los dátiles; las semillas del mocán; y las piñas de los pinos", detalla Henríquez, que, como arqueointomólogo, también rastrea la inseparable presencia de plagas en los alimentos que se almacenan y cómo se combatían. "Y hemos documentado la presencia de hojas de laurel dentro de los graneros y creemos que se usaban como insecticida", confirma.

Lo que se ha encontrado en su investigación por los graneros de La Fortaleza, Acusa, Temisas y Cuevas Muchas es que la plaga más importante de los graneros prehispánicos es la del gorgojo del grano (*Sitophilus granarius*). "No sólo encontramos que hay un montón de insectos (en La Fortaleza, más de 2.000 *Si-*



Los graneros de los antiguos canarios se encuentran en sitios de difícil acceso. | ARCHIVO

Gorgojos de mil años con la cebada de los graneros indígenas canarios

El hallazgo de semillas desecadas en los yacimientos arqueológicos de Gran Canaria (algo inusual en el resto del mundo, donde aparecen carbonizadas) ha permitido estudiar su ADN, pero también conocer las plagas de insectos que, hace más de mil años, afectaban a los silos donde los antiguos habitantes de la isla guardaban sus granos, higos y legumbres e, incluso, cómo las combatían con plantas que hacían de insecticida.

Gorgojo del grano
(*Sitophilus granarius*)



Escarabajo cadelle
(*Tenebroides mauritanicus*)



Gorgojo dientes de sierra
(*Oryzaephilus surinamensis*)

Los gorgojos del grano hallados en el granero de La Fortaleza han sido datados entre los siglos VIII y XII

tophilus, de los cuales 180 en un solo silo), sino que también muchos de los granos están afectados", dice de este insecto sinantrópico (vive asociado al ser humano).

"En Egipto se han documentado algunos casos muy contados de insectos, de muy pocas especies y

apenas unos pocos individuos. La cantidad de insectos que tenemos en Gran Canaria es anómala respecto a la arqueología", añade.

Más de mil años atrás

Junto al gorgojo del grano –los hallados en La Fortaleza han sido datados entre los siglos VIII-XII–, aparecen, como plagas secundarias el gorgojo dientes de sierra (*Oryzaephilus surinamensis*) –siglos IX-XIII– y el escarabajo cadelle (*Tenebroides mauritanicus*), aún

Las hojas de laurel halladas en los graneros eran el insecticida contra las plagas. | ARCHIVO



Laurus novocanariensis

sin datar, que afecta al grano y las maderas.

Además, repetidos en todos los graneros, hay insectos carroñeros, devoradores de otros insectos o de materiales como cueros y tejidos vegetales en los que se guardaba el alimento, como el gorgojo del pan (*Stegobium paniceum*) y el escarabajo araña (*Mezium americanum*).

En el caso de las legumbres la plaga que les afecta es un brúquido, un coleóptero de pequeño tamaño pero que aparece muy poco. Sólo

han hallado brúquidos en el granero de Temisas, lo que no significa que no hubiera legumbres en los demás graneros. "En La Fortaleza, por ejemplo, tenemos legumbres, pero no tenían la plaga", dice.

Como ocurre con las semillas y los granos de estos yacimientos, que aparecen desecados –en la mayoría de hallazgos arqueológicos del mundo aparecen carbonizados–, los insectos están en el mismo estado. Por eso lo que se encuentra es el exoesqueleto, están huecos por dentro, como el grano en la mayoría de los casos, pues lo que aparece es la gluma (la cobertura).

Otra curiosidad del almacenamiento en los graneros de los indígenas canarios es que lo que guardaban era la cubierta vegetal que contenía los granos: los cereales en sus espigas, las legumbres en sus vainas. Y los productos recolectados también: los dátiles, en el racimo. "Pienso que podría ser para dificultar las plagas en almacenamiento para largo tiempo", opina.

El reportaje

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

YURI MILLARES

La oveja es un animal que llegó a las islas Canarias con los primeros pobladores que se asentaron en el archipiélago procedentes del norte de África. Muchos siglos después, sorprendió a los conquistadores porque no tenía lana, era “un ovino de pelo de capa blanca de gran tamaño, con tendencia al engrosamiento, en algunas islas descritos con cuernos”, citan diversos historiadores los últimos siglos.

“Al parecer, estos animales se mantenían en régimen de semilibertad y no se sometían a ordeño”, añade. Los investigadores Juan Vicente Delgado, Marichu Fresno y otros (“Origen e influencias del ovino canario”, revista *Archivos de Zootecnia*), precisan que entre los años 3000 y 4000 a.C. “la latitud africana que corresponde a las islas estaba poblada por ovinos de lana (...) por lo que la introducción de la oveja de pelo debió ser anterior a esta fecha”.

Tras la llegada de los conquistadores en el siglo XV llegan nuevas razas de oveja procedentes de la Península, en este caso de lana, para la confección de ropa y mantas que sustituyeron a las pieles y tejidos vegetales con que vestían los antiguos canarios, a la vez que eran de aptitud lechera para la confección de quesos. Y a la inversa, desde el segundo viaje de Colón, se exportan numerosas ovejas de pelo de las que tenían los indígenas isleños hacia América, que se extendieron ampliamente.

“Todas las ovejas que tenemos en Canarias vienen del mismo tronco aborigen que era la oveja de pelo. Después llegaron los europeos y vieron que tenían necesidad de lana para sitios fríos. Al contrario que en el Caribe, que está demostrado que las primeras se las llevó Colón y allí la lana no tenía sentido”, resume Juan Capote, el veterinario e investigador que mejor conoce las razas ganaderas y de abasto del archipiélago.

Siglos de mestizaje, evolución, adaptación y reintroducción han dado lugar a las tres razas de ovino que actualmente existen en estas islas –todas ellas en peligro de extinción–: dos razas de lana (la canaria y la palmera), resultado del cruce con las de pelo al que hace mención Capote, y la raza de pelo, que se reintroduce de nuevo en los años 90 del siglo XX desde el continente americano (donde se conoce como pelibuey).

Oveja canaria

La raza ovina canaria de lana procede de las que trajeron los colonizadores europeos desde los puertos del sur de la Península Ibérica y de las incursiones en la costa africana, mezclada con la que había de pelo. “Esto conformaría la actual raza canaria, muy polimórfica como justifica su origen”, añade las autoras del artículo citado.

La raza ovina canaria es la más abundante y está ampliamente ex-



Un carnero bala entre las ovejas de raza canaria de un rebaño en la isla de El Hierro. | ISIDORO JIMÉNEZ

Hasta tres razas, de lana o de pelo, y son todas autóctonas

De las 41 razas de ovejas reconocidas por el Catálogo Oficial de Razas de España, tres corresponden al archipiélago canario. La más abundante es la canaria (leche para quesos), la palmera está en peligro crítico de extinción (aptitud cárnica) y la única sin lana es la de pelo o pelibuey (para estiércol y corderos).

tendida en el archipiélago, sobre todo en Gran Canaria, donde muchos ganados siguen realizando la trashumancia de costa a cumbre que los antiguos canarios practicaban con sus rebaños de cabras, y es la base de los famosos quesos de Flor de Guía.

“Nuestros abuelos no las criaban para comer carne; cuando se iban poniendo viejas y se iban muriendo, se las comían los guirres”

“Nuestros abuelos y nuestros bisabuelos no criaban ovejas para producir carne. Mi padre me comentaba que, antes, cuando las ovejas se iban poniendo viejas y no seguían al ganado se iban muriendo o las iban matando, las tiraban a los barranquillos y se las comían los guirres, que por la noche o a la mañana siguiente ya no estaban si-

no los huesos”, relata el pastor trashumante Cristóbal Moreno en el cortijo de Caideros (**más información en reportaje de la página “Historia oral”**).

Oveja palmera

Con apenas unas 300 cabezas entre reproductoras, carneros, recría y cebos, la raza ovina palmera se encuentra actualmente en grave peligro de extinción.

Para colmo, los pocos criadores que se esfuerzan en preservar la raza se quejan de que los rebaños suelen ser víctimas del ataque de perros asilvestrados que matan tanto ovejas como corderas. También “de perros con dueños a los que no les da la gana de tenerlos controlados, y de algunos cazadores (los menos) que son demasiado confianzudos”, se queja Custodio Pedrianes, presidente de la Asociación de Criadores de Ovejas de Raza Palmera.

Aunque también era una oveja con aptitud lechera (pues las razas



En la majada, de noche duerme y abona el terreno; de día se ordeña y se suelta. | MILLARES



Custodio Pedrianes lleva tagasastes al cercado donde tiene sus ovejas palmeras. | GONÇALVES

de lana han tenido en Canarias un aprovechamiento eminentemente lácteo), la evolución de este animal ha derivado hacia una selección de su aptitud cárnica.

Oveja canaria de pelo

El primer ganado ovino “que acompañó a los antiguos aborígenes canarios procedentes del norte de África”, señalaban en 1998 los investigadores Delgado, Fresno y otros, es “el que probablemente dio origen” a la actual raza ovina canaria de pelo.

El primero en interesarse por esta raza fue el productor platanero Rodolfo Sicilia, en Tenerife, al que entrevisté en 1999. Buscaba un animal alternativo a la vaca, más pequeño, más cómodo de manejar y más rústico, que a la vez se pudiera alimentar de los desechos del cultivo de la platanera y del empaquetado. Fue así como llegaron del continente americano ovejas pelibuey.

En 1990 los etnógrafos Manuel Lorenzo Perera y José Espinel Cejas habían ido a entrevistar a un viejo cabrero del sur de la isla, José Rodríguez, de 104 años. En mitad de la entrevista a Espinel se le ocurre preguntar al viejito si había oído alguna vez hablar de “la oveja rapa o la oveja pelibuey, porque las llamaban *rapa* antiguamente, *pelibuey* se dice en América Latina porque son coloradas”, recuerda.

Para su sorpresa, responde “sí hombre, yo vi las últimas en el año 1927 en Ifonche y al ordeñarlas daban una leche muy amarilla, muy espesita, eran buenas de leche”. Eso les rompió los esquemas.

“Localizamos a Sicilia y vino sobre la marcha”, que le describió las que tenía en su finca. “«Sí, sí», insistía el cabrero y Sicilia no se lo creía. Entonces llamó a Ángel, el capataz de la finca, y le dice: «Prepara el remolque que bajo ahora mismo». Volvió con su Mercedes 500 y un remolque pequeño con un casal (un borrego y una borrega) y le preguntó: «¿Eran como éstas?» «Sí hombre, ¿no le dije yo que eran así?». «Pues son para usted», le dijo Sicilia y se las regaló”.

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

UTILIDAD
El estiércol y, sobre todo, su carne, que es magra.

CAPA
Es muy homogénea, de color blanco y sin manchas.

CENSO
En peligro crítico de extinción, con unas 300 cabezas.

CORDEROS
Tras la cubrición de las madres en mayo, nacen a los 5 meses.

Oveja palmera con su cordera. | YURI MILLARES



Pequeña, rústica, longeva

Así describe a la oveja palmera el ganadero Custodio Pedrianes, que participó en el rescate de unos pocos ejemplares (sobre todo carneros, en la foto) en la Caldera de Taburiente, que se sumaron a la media docena que apenas quedaban en Don Pedro (Garafía) y, a iniciativa de Antonio Manuel Díaz Rodríguez, el Cabildo de La Palma las destinó a recuperar la raza en 1982.



Canaria, la más extendida

La ovina canaria es, de las tres razas de oveja del archipiélago, la más extendida: unas 5.200 en Gran Canaria (muchas de ellas trashumantes, como la rayada de pelo negro de la foto, a la que el pastor José Mendoza pone una cencerro), 2.600 en Fuerteventura, 1.000 en El Hierro, 140 en Lanzarote y 30 en Tenerife, según el Libro Genealógico de la Ovina Canaria.



Pelibuey, la oveja de pelo

Su adaptación a zonas cálidas, el que no necesite esquila y que aproveche los subproductos agrarios, como los del cultivo del plátano, han sido los principales atractivos de esta raza, destaca la asociación de criadores Ovicán. Pero si su estiércol es muy valorado, también se ha revelado como una buena productora de carne, de un aroma y sabor más suave que otras razas.

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

Una oveja “cuerpuda, de buen ubraje y bien vestida de lana”

Los pastores llevan siglos seleccionando las mejores cualidades de lo que hoy es la oveja canaria, sobre todo en Gran Canaria, donde todavía practican la trashumancia. “Les gusta que les cambies el ritmo”, dice el pastor Cristóbal.

YURI MILLARES

Cristóbal Moreno Díaz se crio en el cortijo de Caideros (Gáldar), donde su familia lleva ya, calcula, 91 años. Su abuelo, Cristóbal Moreno Mendoza, fue el primero en instalarse en la finca con el ganado. “Cuando murió, mi padre estaba todavía aquí soltero y mi abuela compró el cortijo y lo partió. Mi padre se quedó con la parte de él y compró partes a otros hermanos y siguió con las ovejas”.

El norte de Gran Canaria “es una zona más enraizada de la oveja y de mantener la tradición, se tenía tanto para leche, queso, lana, estercor los terrenos para después plantar avenas y cereales para las vacas”, explica.

Para ello es imprescindible que los pastores se intercambien los carneros, seleccionando los mejores atributos de la raza con madres también seleccionadas. “A veces, el pastor, por capricho, no cambiaba el carnero, criaba de las de él y el ganado se le fue degenerando pequeño, aunque no eran malas de leche. Pero no es la oveja canaria



• Hablar canario

El cochino espantó al caballo y se formó la de Dios

En 1927, el cortijo de Caideros donde se instaló el abuelo de Cristóbal era de Pedro Aguiar Saavedra, “de los Aguiar de Guía”, relata, y “aquí había un alguacil y no sé qué problema hubo con un cochino que tenía, que el dueño se encasquilló con él”. Todo ocurrió cuando el propietario de las tierras llegó un día de visita “y entonces le dijo al alguacil que amarrara al cochino, porque se le espantaba el caballo, y se espantó el caballo y se formó la de Dios, y cuando se cumplió el contrato no se lo renovó y dejó el cortijo libre”.

Fue cuando llegó su abuelo, que estuvo ahí “hasta que se murió y siguió mi abuela, mis tíos y mi padre que era soltero. Después hizo la casa ahí y siempre ha

mantenido la raza de la oveja de unas en otras”, dice.

encorvada. “Oveja que camina con las dos patas de atrás pegadas y deja el ubre atrás y es feísima caminando”, describe Cristóbal Moreno (Sin citas).

garapoleado. Ganado de color blanco pero muy manchado o pintado de otros colores. “Un ganado que pinta mucho a pintado”, describe Cristóbal Moreno (Sin citas). Un camello «manchado» o «pintado» es “de color no liso, sino con manchas” y una cabra «manchada» es “de color compuesto, no localizado, no parejo, con manchas”, cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

La familia de Cristóbal (en la cueva de los quesos) lleva 91 años en el cortijo de Caideros. | T. G.



Cristóbal Moreno intenta apañar uno de los carneros que tiene en una ladera de Montaña Gorda (Fagajesto, Gáldar). | TATO GONÇALVES

que nosotros tenemos de la moña, una oveja más *cuerpuda*, más doblada, ancha, bien vestida de lana, con buen *ubraje*”, describe. “Y la oveja que cría un cordero para padre tiene que tener muchas más cualidades que las otras. En leche, en ubraje, en cuerpo, en lanaje, en todo”, añade.

La selección del ganado busca los mejores ejemplares por producción y por estética, cosas que siempre han estado vinculadas. “Nosotros sabemos la que es buena y la que era ruin, pero ahora lo sabemos con papeles, porque llevamos el Libro Genealógico. Hay una analítica que canta la leche que la oveja da en la estación de leche, los cinco o seis meses que está en producción, la grasa y la proteína que da cada oveja. Y de ahí vamos sacando una raza de oveja canaria que sea de buen cuerpo, buen lanaje y buena cabeza”.

La propia selección del color no es sólo por vista, también significa el recuerdo del pastor de aquellas ovejas que le dieron mejor leche. Para Cristóbal, la oveja de capa “*sajornada*”, que parece negra por arriba, con el pecho, las orejas y la cara como entre amarillo y negro, es una buena raza de leche”.

Es importante tanto renovar cada ganado con carneros de otros rebaños, como ser “pastor fino”, porque “los pastores nos conocemos todos y si traigo un carnero de fuera es porque me gusta el ganado y es de un pastor que le gusta el ganado bueno de leche, bien obrado y que el carnero esté bien bonito, bien cortado, de lana. Porque si está cambiado, el 90% del ganado va a salir cambiado”.

Una oveja “buena de leche” puede tener en su morfología detalles que no gustan al pastor. “Hay una dificultad genética que los pastores decimos *encorvada*”, no pisa derecha, es feísima caminando”, cita como ejemplo. “Si la tengo así, no le crío corderas ni le crío carneros, la aprovecho y después fuera”.

La oveja tradicional es “blanca y grande”, insiste. “Siempre procuramos criar un carnero que sea de una oveja blanca, ese ganado atrae más que no un ganado todo *garapoleado*”.

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

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

Las Palmas, ciudad partida

Un día cualquiera de 1898, en un punto indeterminado y desolado de lo que sería la calle León y Castillo de una ciudad aún partida en dos, traquetea una pieza de *alta tecnología* aplicada al transporte público. El tranvía entró en servicio en aquella ciudad llamada Las Palmas de Gran Canaria en 1890, con pequeñas locomotoras a vapor de segunda mano que desprendían grandes humaredas negras. De 1910 a 1937 se renovó con tranvías eléctricos hasta que se interrumpió el servicio, que se reanudó en 1942 y hasta 1947 como tren interurbano en el que una locomotora (*La Pepa*)



Una locomotora a vapor arrastra los vagones del tranvía de Las Palmas en 1898. | ARCHIVO MMM-BALL

arrastraba vagones de los antiguos tranvías eléctricos.

Datos históricos eruditos aparte, me encantaría conocer las microhistorias de esos viajeros decimonónicos que se movían del Puerto a Las Palmas y viceversa. Hoy en día es más fácil enterarse, por la fea costumbre que tiene el personal de contar sus vidas al respetable berreando a través de los teléfonos móviles. Es como si el teléfono te aislara del entorno y te creyeras que estás hablando en una intimidad personal con tu interlocutor. No sé si en los tranvías del siglo XIX se hablaba o, simplemente, ni se intentaba porque la escandalera de la locomotora y el

viento, empeñado en levantar faldas y mandar sombreros a la marea, hacían imposible la conversación.

A pesar de más de un siglo intentando unir sus dos mitades, esta ciudad aún está psicológicamente partida. Es parte de su idiosincrasia. Una cosa es el Puerto y otra, Las Palmas. Para mí, que soy de esta última, todo lo que ocurra del Paseo de Lugo *pa'llá*, es casi *terra incognita*.

Gastroclub



Ancor sube de la cueva donde madura el queso, mientras su padre lo observa. | Y. MILLARES

Yogur con varias razas y el queso, a 8 metros bajo tierra

Ancor Expósito decidió emprender desde el garaje de su casa, pero no para crear una empresa informática, su sueño era una granja con seis razas ganaderas canarias. La presión urbanística liquidó sus corrales, pero no ha podido con su sueño.

YURI MILLARES

Esta historia comienza en una finca del municipio de La Victoria de Acentejo, en Tenerife. Su propietaria había fallecido en 1955 legando sus posesiones (casas y tierras de cultivo) al Patronato El Palmar, para dar becas de estudios a niños huérfanos. Cinco medianeros trabajaban en ellas, pero las siguientes generaciones descuidaron sus obligaciones y el patronato, convertido en fundación, puso la finca en la bolsa de tierras de arrendamiento de la comarca Nordeste de la isla, en busca de quien quisiera mantenerla en producción.

Es la oportunidad para Ancor Expósito que, con su puesto de trabajo en peligro por efecto de la crisis, pensaba que había "una posibilidad de mercado haciendo yogures". La leche la obtendría de su propia ganadería y ésta necesitaría forraje, de ahí la necesidad de la finca.

En el garaje

Puesto manos a la obra, el garaje en casa de sus padres lo convirtió en una quesería ("me pegué un año trabajando con un albañil", ríe), detrás construyó corrales para los animales (cabras de las cuatro razas canarias -tinerfeñas norte y sur, palmera y mayorera-, además de las dos razas de oveja -la canaria y la palmera-) y la finca, que llevaba abandonada unos años, la arrendó para cultivar forraje en ecológico (alfalfa y maralfalfa, también moreras, a la vez que aprovecha lo que crece en las orillas, como vinagreras y tederas).



En una finca de la bolsa de tierras de la comarca, cultivan forraje en ecológico (alfalfa y maralfalfa, también moreras), a la vez que aprovechan lo que crece en las orillas, como vinagreras y tederas



Quesos en sus estanterías, en la cueva que excavaron en el hueco de un antiguo pozo negro. | ARCHIVO

Junto con un socio (Moisés Arbelo) que se vio en una situación parecida (la empresa de transformación del sector primario en la que estaba iba a desaparecer), por fin se pusieron a elaborar queso fresco y yogur natural con todas esas leches. La granja era visitable y el cliente podía, a la vez que iba a adquirir queso fresco o yogur, conocer las distintas razas autóctonas que aportaban la leche.

"Por las tardes venían familias a comprar y daban una vueltita a ver los animales", explica.

El yogur por su parte, tenía el plus y la curiosidad de mezclar todas esas leches, cada cual con sus características y propiedades. Incluso ordeñaba unas pocas ovejas palmeras, raza ganadera más bien de aptitud cárnica de la que tenía un pequeño rebaño que trajo de Tijarafe (La Palma). "Mucha leche no dan -reconoce-, pero también es porque no la han seleccionado para eso. Tuvimos alguna que fue muy buena, de litro o litro y medio".

Producto inédito

El yogur de cabra, con la novedad de incluir leche de oveja "porque le daba un poquito más de cremosidad", chocó con un problema comercial: es un producto inédito cuyo consumo no es habitual, así que tuvo que adaptarse al interés del cliente que lo quería sólo de cabra. Y, además, ampliando la gama a los yogures de sabores y al natural con azúcar de caña.

El éxito de los yogures entre el consumidor tenía ya el camino ex-

pedido, y la marca Granja Ara (por la voz guanche *ara* = cabra) se extendió a otros muchos productos hasta llegar en la actualidad a las 21 referencias, incluyendo arroz con leche, yogures bebibles de varios sabores con bifidus y, por supuesto, quesos: el fresco dio paso a otras elaboraciones, como los quesos semicurados y, en una cueva a ocho metros de profundidad (excavada al fondo de un pozo, entre el risco del volcán), quesos curados de hasta dos meses.

La mina del bisabuelo

Como otras muchas casas en el campo, en la de los padres de Ancor su bisabuelo excavó una "mina, un pozo para verter las aguas negras, aprovechando que era una zona volcánica", explica el padre, Manuel. En realidad, era el segundo pozo con el que contaba la casa y no se llegó a usar para tal fin.

"Yo no recordaba la profundidad que tenía, pero nunca se vertieron aguas negras, y como Ancor necesitaba una cueva para el queso rompimos la capa de hormigón que lo cubría y nos encontramos que sólo llegaba hasta el risco -señala un pocos metros hacia abajo, asomado al hueco con la cueva iluminada al fondo-, entonces rompimos otro risco y apareció metro y medio de volcán, pero no podíamos estar de pie para poner las estanterías, así que seguimos [profundizando] hasta que encontramos la zona apropiada".

Así, a ocho metros bajo tierra lograron excavar dos cámaras paralelas, "una hacia arriba de tres metros de fondo (y dos metros de alto por tres de ancho) y otra hacia abajo un poco más pequeña y un poco inclinada por donde corrió la lava", dice Ancor.

Obligados a quitar los corrales

Seis años después, sin embargo, la presión urbanística, que obliga a muchos ganaderos a retirar granjas y corrales de núcleos rurales que amplían las zonas edificadas con nuevas construcciones, les ha afectado de lleno.

Eliminados los corrales, la Granja Ara ha quedado reducida a la quesería: las 280 cabras de las cuatro razas hubo que venderlas a diversos cabreros y las ovejas las llevaron a la finca. La leche sigue llegando porque el núcleo del ganado, las cabras de la raza tinerfeña norte, sigue abasteciendo sus necesidades: la compran al ganadero que las tiene ahora, a la vez que le venden el forraje de la finca para alimentarlas. La producción no se ha detenido, pero el sueño de Ancor ha tenido que adaptarse.

Cita con Canarias

Francesca Fort (1)

Experta en el ADN de las uvas canarias

Primera entrega de larga e intensa entrevista que esta genetista, profesora titular de la Facultad de Enología de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona (URV) y coordinadora del área de Biología de la Vid del grupo de investigación en Tecnología Enológica de la misma universidad, ha mantenido con el director de 'Pellagofio', para hablar de sus investigaciones sobre las uvas del archipiélago, cuyos resultados no dejan de sorprenderla y, avanza, habrá más "cajas de sorpresas".

“Canarias tiene la respuesta a la homogenización de los vinos y al cambio climático”

YURI MILLARES

— En Canarias se ha extendido en los últimos años un extraordinario interés por conocer la identidad y el origen de las uvas que tenemos aquí. ¿Qué tiene la Universidad Rovira i Virgili para que sea el destino de todas las muestras que buscan averiguar estos interrogantes?

— Una pregunta compleja. Yo creo que es, un poco, fruto del azar. El catedrático Fernando Zamora conoce, en una de sus charlas, al bodeguero Juan Jesús Méndez, entablan una relación y a partir de ahí Juan Jesús envía unas 80 muestras canarias y unas 14 de Madeira para que fueran analizadas. Y aquí aparece yo. Fernando tiene un perfil de especialista en polifenoles, y yo estaba trabajando con marcadores moleculares, sacando (podríamos decir) el *carpet de identidad* [de las uvas]. Con los primeros resultados digo ¡esto no es posible, nos hemos equivocado en algo! y se vuelven a repetir las muestras.

— ¿Por qué? ¿Qué revela el ADN?

— Los análisis mostraban resultados fuera de lo común. El ADN revelaba unos perfiles genéticos extraordinariamente diferentes respecto a lo que teníamos entonces en nuestra base

de datos que, actualmente, dispone de más de 1.000 entradas o accesiones procedentes de 24 países del mundo, y alberga entre 700 y 800 perfiles genéticos únicos, contando las mutaciones. Yo calculo que, a estas alturas, Canarias aporta alrededor el 50% de las accesiones (individuos) o quizás más.

— En Canarias tenemos malvasía volcánica en Lanzarote y malvasía aromática en La Palma y Tenerife. ¿Son muy distintas?

— A ver, esta variabilidad que ustedes tienen, tanto intervartietal como intravartietal, se debe a los 500 años de mutaciones acumuladas. Llegan unas vides, las traen unos frailes jesuitas según describe Macías Hernández (profesor de la ULPGC), que fueron los primeros que introdujeron una variedad mallorquina conocida con el nombre fogoneu para la celebración eucarística (y que existe en la actualidad en Baleares). A partir de aquí vienen otros frailes y hay diversas migraciones y cada uno trae las variedades de su tierra. Pero estamos 500 años atrás y se tienen que adaptar aquí. ¿Esta adaptación cómo se consigue?

Hablando en términos ecológicos, con los individuos que tienen más capacidad de adaptación. Es la selección natural.... Pero aparte de esto, hay una componente de cruces,

La primera entrega de la entrevista con Francesca Fort tiene más detalles en [pellagofio.es](#)

“

En La Palma sospecho que la biodiversidad vaya a la par con la hallada en El Hierro, que era espectacular”



• Ojo de pez



Yuri Millares

Apasionante riqueza varietal

Canarias aporta más del 50% de las entradas en la base de datos que la Universidad Rovira i Virgili tiene sobre vides del mundo, e incluye muestras de 24 países. Tal es su riqueza varietal. Es uno de los datos que esta científica puso sobre la mesa durante la entrevista, que se celebró gracias a los buenos oficios del compañero Clemente González.

lo que se llaman las hibridaciones. La malvasía volcánica es el hijo de un cruce entre malvasía aromática y marmajuelo. Son distintas aunque, evidentemente, tendrán rasgos comunes.

— ¿En Lanzarote hay uva marmajuelo, o es la diego?

— En la colección que manda Juan Jesús de Lanzarote el varietal diego creo recordar que es una viñiega común andaluza. Respecto a si hay marmajuelo en Lanzarote (que es diferente), muy poquito, pero lo hay. Las islas Canarias son un centro de creación de nuevas variedades. Para que esto se dé, entran en juego tres factores: hay una componente que es la adaptativa, hay otra componente que es la hibridación (los cruces como el que acabo de describir) y, después, está la selección humana. El compendio de

“

Las islas Canarias son un centro de creación de nuevas variedades en el mundo”

estos tres factores da como resultado la eclosión de variedades que Canarias puede ofrecer al mundo. Es lo que siempre les digo, ustedes están en disposición de dar respuesta a dos problemas que la comunidad mundial tiene sin resolver, uno continúa siendo la homogenización de los vinos, pero, además, hay que añadir el cambio climático. Primero porque son un centro de biodiversidad actual. Es-

to les hace muy fuertes a la hora de presentar a la comunidad mundial vides muy diferentes no sólo genéticamente, sino también organolépticamente. Pueden ofrecer nuevos productos que aporten al consumidor nuevas sensaciones. Respecto al cambio climático, los varietales que ustedes poseen (sobre todo los mutantes) pueden contribuir a mitigar los efectos del mismo, especialmente los ejemplares de las islas y zonas más áridas

— La primera uva que dijo que llegó a Canarias fue la fogoneu, ¿qué derivó de ahí?

— ¡Me encantaría encontrar el varietal fogoneu, si pervive! Si saliera adelante un proyecto europeo que está liderando la Universidad de La Laguna, sería una de las grandes incógnitas que se podría llegar a resolver...