

Entrevista

Izabella Gawin

“Canarias se asocia a turismo de masas con cemento por todas partes, es una pena”



Arqueología

Zanjas que descubren la historia de la ciudad

Indígenas, piratas y esclavos bajo las arenas de La Isleta, en Las Palmas

Atlántico

Recetario

Pescados olvidados y emergentes de Gran Canaria



pellagofio

Edición especial para La Provincia y La Opinión de Tenerife

2ª época - nº 74 - abril 2019

Hembra reproductora de una granja en Gran Canaria (foto: Tato Gonçalves/Agustín Casassa).



Cochino negro

En busca de las razas canarias del mundo rural

Rutas

● *Chip de morena*

Francisco Belín*

La papa, icono gastronómico de ninguna manera en entredicho

No se alarmen por favor. En entredicho de ninguna manera. Se genera el encabezado de esta crónica a partir de la campaña denominada “¿Te imaginas un mundo sin papas?”, lanzada por Naciones Unidas en colaboración con el Centro Internacional de la Papa (CIP) y presentada para Europa durante el reciente II Foro Internacional de Tenerife dedicado a este icono gastronómico.

De antemano, el programa se antojaba de lo más atractivo y tras apagarse fuegos de inducción y focos así quedó en el regusto de los asistentes. Ante el anuncio de chefs de primera línea, incluidos los canarios Braulio Simancas y Jesús González, además del maestro pastelero Alexis García, las expectativas se centraban en el peruano Virgilio Martínez (Central, Lima): ovación, vítores y uno de los instantes en los que el auditorio de la capital tinerfeña colocaba el “lleno hasta la bandera” (luego decaería en “claroscuros” en el aforo).

Interesante, pero para mí no fue la intervención más brillante de una sesión inaugural que abrió el chef Pradic Og Gallagher (Boxti, Dublín), que relató anécdotas y datos históricos de la gran solución al hambre que supuso el tubérculo en el país celta. El incombustible Sergi Arola (Lab. 1*, Lisboa) puso el punto picante reproduciendo y profundizando en el cómo y por qué del éxito de sus míticas bravas, las más copiadas de España, pero fue quizá la

cocinera Lucía Freitas (A tafona, 1*, Santiago de Compostela) la que obtuvo racimos de ovaciones en repetidas ocasiones con un discurso muy *enxebre* (acento tradicional, en gallego) acerca de diferentes variedades de su recetario y la adecuación a distintas técnicas de cocina usando papas antiguas canarias.

Una mirada a la cocina tradicional y contemporánea fue el aporte isleño protagonizado por Braulio Simancas y Jesús González. El primero quiso compartir un guiño desde el arranque de la ponencia con una mantequilla, pero no precisamente *con papa*, sino *de papa asada*. Sarten, mantequilla fresca de cabra, papas, plantas aromáticas como el tomillo y allí que se puso a trabajar lentamente. Luego, una salsa de mojo picón con su jugo de carne, muchos huesos, picante de pimienta palmera y ajos de Arguayo.

Con un cherne confitado y pimienta verde, espuma de papas, tomatitos y cilindros de batata, cebolleta y un licuado de papa, matiz de limón y flores comestibles culminó una propuesta, la de González, que supo y mucho a canario.

Queda mucho más en el tintero, pero al final quedó clara una convicción: ¡la importancia de llamarse papa! Y es que, para más énfasis, Arola explicó la receta de las “papas a la importancia”.

* Periodista gastronómico.

● *Baúl del lector*

Luis Suárez, subido a su burro, reparte el pan en las calles de Moya en los años 50. | ARCHIVO YURI MILLARES



Carlos Santana Jubells*

El burro sin nombre del panadero

Desde siempre me han caído bien los burros. No estoy muy seguro de que el insigne poeta Tomás Morales –frente a cuya casa natal fue tomada esta instantánea–, sintiera un afecto similar. Puede que para él el burro fuera demasiado de tierra adentro, en las antipodas de su amado y sonoro Atlántico modernista.

En la Moya de 1956 el panadero Luis Suárez, con apenas 16 años, se compró un burro con el que repartir los panes del obrador de su padre. No le puso nombre; se refería a él simplemente como “el burro”, y con él estuvo recorriendo las calles de Moya hasta que, al parecer, se lo prohi-

bieron. Y mi querido burro fue reemplazado por un anodino furgón Leyland Standard.

Desde 1961, don Luis el panadero se fue reconvirtiendo en don Luis el repostero para centrarse en la elaboración de la afamada repostería moyera, hasta que en 1976 abandonó del todo la panificación. Dulces y solo dulces (bizcochos, suspiros, roscos, bolitas de limón y de anís...). No tengo ni idea de qué fue de su burro, de si fue revendido para continuar una vida de carga o si pudo retirarse a pasar plácidamente el resto de sus días después de haber surtido de pan a toda Moya y hacer que su amo no se cansara demasiado en sus quehaceres.

En todo caso vaya desde aquí mi homenaje a los burros y, por extensión, a todas las bestias de carga que durante siglos han aliviado muchas de las tareas de los humanos. La próxima vez que coma un dulce de Moya, me acordaré del burro sin nombre.

* Historiador, archivero y gestor documental.

● *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano*

El sangrado que practicaban en Tenerife guanches y hacendados

No, tranquilidad, no voy a hablar de impuestos!, sino de algo que, afortunadamente, quedó en el pasado y era práctica habitual en todo el mundo, también en las Islas Canarias. Cuando alguien presentaba altos niveles de fiebre, tenía dolores estomacales o sufría de gota, se le aplicaba el sangrado. Para ello, al paciente se le realizaba una incisión en una vena y con un catéter se le extraía sangre. La realidad era que, a la postre, tal medida terminaba por debilitar aún más al paciente. Esta técnica, practicada desde la antigüedad, se aplicaba en Francia desde 1130 y se la conocía como *saignée* (sangría o sangrado).

Algunos autores, como Conrado Rodríguez Martín y Mercedes Martín Oval, en su trabajo *Los guanches, una historia antropológica*, han identificado esta técnica en los propios guanches y cito, literalmente de ese trabajo, la siguiente frase: “...realizando pequeñas incisiones en la

piel, con ventosas aplicando un cuerno con presión negativa, por cortes en las venas, o usando sanguijuelas”. También Abreu Galindo, Viera y Clavijo y, más recientemente, Juan Bosh Millares han mencionado en sus escritos que dicha técnica ha sido identificada en un alto

En las islas Canarias se empleaba el jugo del cardón para cicatrizar los cortes de los malos sangradores

porcentaje de momias guanches. Lo que nos lleva a desacreditar a los que tachan de atrasados a los guanches.

La técnica del sangrado se aplicó hasta muy entrado el siglo XIX en la isla de Tenerife, así como en las demás islas, y era ejecutada por sanadores ya que el concepto de médico, como profesional, no

aparecería hasta un siglo después. Del uso del sangrado no se escapaba nadie, ni clases populares ni nobleza. Como demostración palpable traigo a colación a Matías de Gálvez y Gallardo, un usuario habitual de estos sangrados.

Para el que no le conozca, este malagueño fue virrey de Nueva España desde abril de 1783 a noviembre de 1784 y padre de otro virrey, su hijo Bernardo de Gálvez. Matías vivió en El Realejo (Tenerife) desde 1757 a 1778, año en que su hermano, el poderoso José de Gálvez, ministro de Indias en el reinado de Carlos III, le nombró segundo comandante e inspector de los cuerpos militares del Reino de Guatemala.

Durante su larga estancia en Tenerife, Matías administró en El Realejo unos enormes viñedos de malvasía cuya cosecha vendía a los cosmopolitas exportadores de vinos del Puerto de La Orotava. Repasando sus cartas había pasado por alto algunos comentarios suyos que adquieren



El sangrado fue un procedimiento médico habitual en la Edad Media. | NATIONAL LIBRARY OF MEDICINE

valor cuando se miran con más detalle. En la siguiente carta, dirigida a Juan Máximo de Franchi el 2 de junio de 1762, debaten sobre las disputadas canalizaciones de aguas que suministran el preciado líquido a los viñedos de la zona y, después, añade:

...Espero que Vuestra Señoría me responda a los particulares para hablar con certeza en la enunciada Junta; Y si no me hallara sangrado en el día de hoy, y en el de mañana, subcederá lo mismo, y después purgarme pasaré un día de estos a ver a Vuestra Señoría y no le molestará con esta. (...) Besa la mano a V.S. su más atento y seguro servidor. M. de Gálvez.

Hay bibliografía en las islas que detalla esta técnica y especifica que el jugo del cardón se empleaba para cicatrizar los cortes de los malos sangradores. Afortunadamente, esta inútil técnica médica se abandonó definitivamente en las islas Canarias y en el resto del mundo.

* Escritor e investigador especializado en el comercio atlántico del siglo XVIII.

El reportaje

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

YURI MILLARES

Recientes estudios de ADN han revelado que esta raza autóctona “presenta dos características que lo hacen muy interesante desde el punto de vista genético”, destacan los investigadores Óscar Ramírez y Juan Capote. Una es que presenta una alta frecuencia de alelos asiáticos, introducidos hacia el siglo XIX “mediante el cruce con raza anglosajonas, que habían sido previamente cruzadas con razas asiáticas para mejorar caracteres productivos como el engrasamiento y la prolificidad”, señalan.

La otra, añaden, que “es razonable aventurar que el cerdo negro canario sea la única raza actual representativa del patrimonio genético de los primeros cerdos criados por los bereberes”. Los restos prehistóricos, estudiados de yacimientos arqueológicos de cuatro islas canarias, confirman el origen norteafricano y, al “haberse mantenido aisladas durante siglos, pueden considerarse como una muestra representativa de las poblaciones de cerdo doméstico del noroeste africano criadas por los bereberes en la época preislámica”.

“El animal viene del último lugar donde lo suministran –precisa Juan Capote consultado por *Pellagofio*–. Del cochino negro nosotros opinábamos, porque tiene genes asiáticos, que eran cerdos de Asia Menor que se extendieron hasta el norte de África y después, con el islam, desapareció totalmente. Pero cuando vamos al arqueológico los genes que tienen los cerdos son europeos: ¿qué significa, que vinieron de la Península? No, significa que un tipo cerdo europeo (distinto del celta, que está en el norte de la Península) estaba en el sur de la Península y en el norte de África. Entonces, cuando [los primeros pobladores del archipiélago] trajeron las cabras, trajeron cerdos de esos”. Los genes asiáticos llegaron mucho después.

Asociación de Criadores

La labor de recuperación del cochino negro canario se ejerce en la actualidad desde la Asociación de Criadores de Cochino Negro de Canarias, organización fundada en 2000 por ganaderos que llevan el Libro Genealógico de la raza. Tras casi desaparecer en 2017, se encuentra de nuevo activa y en renovación, actualizando el censo que ya alcanza las 300 hembras reproductoras en Tenerife y otras 195 en Gran Canaria. Si bien todavía quedan criadores de estas (y otras islas del archipiélago) que no se han incorporado aún.

La genealogía, explica Fidel Pérez, presidente de la Asociación, “es la base para poder desarrollar cualquier iniciativa relacionada con la conservación y recuperación de la raza (controlando la endogamia y la consanguinidad, un problema en poblaciones de tamaño reducido como ésta) y para futuros programas de mejora (pa-



COLA
 Recta, cayendo sin retorcerse en dirección al suelo.

CARÁCTER
 Rústico, resistente y de temperamento muy tranquilo.

OREJAS
 Extraordinariamente largas y caídas en pendiente.

CENSO
 1.708 animales censados por la Asociación de Criadores.

Hembra de la raza porcina canaria. | GONÇALVES/CASSA

Con los genes de los primeros cerdos de los bereberes

Es una de las singularidades que revela el ADN del cochino negro canario, raza autóctona del Archipiélago. La otra es que también tiene la huella genética de congéneres asiáticos, fruto de cruces realizados por ingleses. A punto de extinguirse en los años 80 del siglo XX, la calidad de su carne ha facilitado su recuperación, pero ojo con el fraude.

ra potenciar características deseables de la raza como la infiltración de grasa o la prolificidad”.

Insiste en que “la competencia desleal y el fraude son un proble-

ma creciente. A medida que ha aumentado la popularidad de la carne del cochino negro canario, ha aumentado el volumen de carne comercializada como tal que no

pertenece a la raza. Esto es doblemente negativo para el sector: supone un problema de precios (se usan otras razas con costes inferiores) y confunden al consumidor, ya

que la calidad no se corresponde con la de nuestra raza”.

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



Exquisito bouquet
 “La cualidad más apreciada de estos animales es la calidad de su carne y grasa, generalmente reconocida y muy estimada por los campesinos, que se resisten a perder unos productos de exquisito bouquet”, escribieron los veterinarios Juan Capote y Mariano García en el primer estudio publicado sobre este animal, en 1989, tras visitas de estudio a La Palma.



Al aire libre y hozando
 “Es una raza muy rústica, es importante que tengan acceso al aire libre para que puedan moverse y hozar en la tierra: si no, no movilizan esa grasa y esa carne no da calidad –dice el restaurador y criador Fernando de la Fuente–. Y se adapta muy bien a los cambios meteorológicos: tengo hembras que paren en pleno día lluvioso de invierno y los lechones salen adelante”.



Comparativa con el ibérico
 “El cerdo ibérico y el cochino negro canario tienen en común la capacidad de infiltrar grasa a nivel intramuscular, con lo cual son de calidad muy similar”, explica el veterinario Rafael Riera. “La ventaja que tenemos respecto al ibérico es que por influencia de razas chinas tenemos una mejor prolificidad: la media del ibérico es de 5 o 6 lechones por parto y la nuestra de 9 a 10”.

Atlántico

Macarofood | Atlas de ciencia, pesca y cocina

YURI MILLARES

La publicación del *Recetario de pescados olvidados y emergentes en Gran Canaria* "persigue dar a conocer pescados locales infrecuentes en nuestras pescaderías, poner en valor estos agroalimentos frescos de cercanía y mejorar la soberanía alimentaria insular en clave de sostenibilidad", explica José Antonio González (*Pepe Solea*), responsable de la dirección y coordinación científica de este libro de 128 páginas en el que han colaborado 22 profesionales de la Asociación de Cocineros, Reposteros y Panaderos Mojo Picón.

"Buena parte de estos profesionales de las artes culinarias, así como Yuri Millares (entrevistas y realización editorial) y Tato Gonçalves (fotografía), forman parte de los órganos de gestión del Aula Cultural Ciencia y Gastronomía de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria", añade.

Con la participación de Cabildo de Gran Canaria, a través de la Fundación Canaria Parque Científico Tecnológico de la ULPGC, el libro promociona 30 pescados y mariscos "humildes o emergentes, actualmente en desuso o que se incorporarán como nuevos productos a nuestra cocina marinera", continúa el director del proyecto.

Propuestas e inspiración

Las 30 recetas de esta publicación incluyen también un breve comentario de cada uno de los autores, profesionales y promotores de la actual cocina canaria, para explicar sus propuestas e inspiración. Como el veterano Benito Benítez Benítez, fundador de la Asociación Mojo Picón.

Benítez presenta una receta "basada en la necesidad de comer saludable. Elaborada con arroz integral ecológico, tiene un fondo de ajo negro, cebolla roja, puerro, aceite de oliva de Gran Canaria y este delicioso pescado de nuestras aguas", dice de su plato con **lenguado negro**.



Fotografía que ilustra la portada del recetario de pescados olvidados y emergentes. | YURI MILLARES

Variedad y sostenibilidad en la mesa con pescados humildes

El Aula Cultural Ciencia y Gastronomía de la ULPGC presenta en abril una publicación complementaria del 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias' (proyecto Macarofood). Se trata del 'Recetario de pescados olvidados y emergentes en Gran Canaria', en el que han participado 22 chefs para valorizar 30 productos de la pesca en la isla.

"La idea es que nos sorprendan cuando, al servir el plato en la mesa, el camarero lo trinche ante el cliente y éste vea que por dentro no tiene las espinas", dice Fabián Maldonado Da Costa de su **señía** rellena de tapenade de

algas y burgados.

Germán Ortega explica su **catalufa** en sal ahumada, papada de cochino negro y raíces tempraneras diciendo que "es una mezcla que le va bastante bien y al tener un componente más

graso de lo normal en un pescado blanco, lo mariné para que atrapara un poco más de sabor".

"El pescado, cortado muy pequeño, lo he aderezado con hierbas frescas y lo he hecho tipo hamburguesa, para hacer algo diferente y

no sea siempre un filete o tenga forma de medallón", destaca Araceli Hidalgo de su hamburguesa de **chopa** sobre tosta de anacardos.

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

ASÍ SE HIZO**DE LA PLAYA A LA COCINA**

El 'Recetario de pescados olvidados y emergentes de Gran Canaria' incluye 12 magros, 13 semigrasos, 3 grasos y 2 mariscos cuya obtención se encargó de gestionar el director científico de la obra, José Antonio González, entre diversos proveedores. La realización de los contenidos se fue gestando en sucesivas citas de los cocineros, por grupos, a la orilla de la playa de Bocabarranco (Telde). Concluida la sesión de fotos junto al mar, el resto de las mañanas en esas jornadas transcurrían en el Gastro Club El Cortijo donde el chef Fabián Maldonado Da Costa puso a disposición de sus colegas las instalaciones de la cocina



YURI MILLARES

**Sonrisas para el recuerdo**

Tres sesiones de grupo en la playa y tres más para algunos cocineros que no pudieron acudir a las primeras citas fueron necesarias para retratar, en la orilla del mar, a cada chef con el pescado que iba a cocinar. No faltó el primer día una foto para el recuerdo entre bromas y risas, reflejo de las ganas e ilusión por colaborar en el proyecto.

CHEFS EN REMOJO



Con este congrio prepara Davidoff Lugo una salsa que los japoneses hacen con anguila, mientras Ivonne Hernández utiliza el pez sierra que muestra para un bizcocho de tomillo. | TATO GONÇALVES



Óscar Dayas muestra unos tapaculos, pescados que los pescadores suelen descartar por su pequeño tamaño. Walter Ortega cocinó este burro inspirado en el encebollado de su abuela. | TATO GONÇALVES

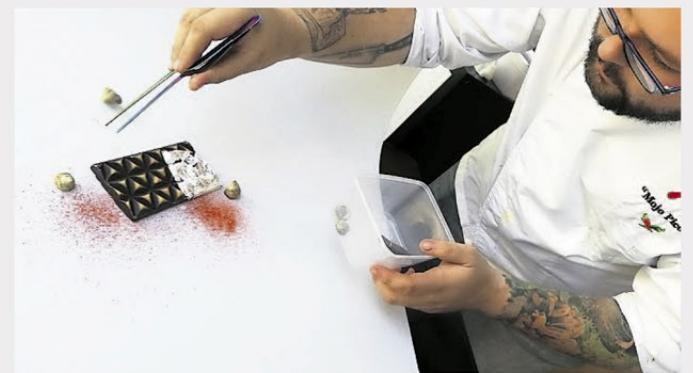


Elsa Plans se inspiró en la brandada de bacalao para elaborar un untuoso con esta merluza canaria. Para Manuel Tenllado el ojo de piedra es un pescado feo pero muy fino y sabroso. | TATO GONÇALVES



Pejesapo y fusión
Alexis Álvarez monta su plato de lomos de pejesapo con salsa de miso. "Le he dado un toque de fusión, pero tiene un fondo canario detrás tremendo. Lo único que he hecho es coger un producto foráneo como el miso y añadir su toque, que aporta más profundidad a especias como el comino, el cilantro y el ajo que ya son bastante poderosos".

Erizo de mar con guisantes y trompetas de los muertos
Las arvejas con papas y huevo duro eran un plato habitual en su casa, de niño. "Aquí lo hago con erizo y le añado un producto fetiche como las setas para resaltar su sabor", dice Óscar Dayas que también usa una yema rellena con mojo y papas bonitas .



Chocolate de burgados
"En México es muy típico usar moles con cacao y marisco y me dije ¿por qué no lo mezclamos con nuestros burgados? Es un chocolate en praliné relleno de los burgados y una cremita con su consomé, como si fuese un lindor", explica Abraham Ortega su sorprendente propuesta con burgado macho, marisco endémico en Canarias y Las Salvajes.

Gastroclub

Producto singular | Quesos imprescindibles de Canarias

YURI MILLARES

La empresa Quesos Bolaños, dedicada a la maduración de quesos artesanos de diversas islas del archipiélago canario desde hace más de 50 años y con el añadido de disponer de quesería propia desde 2014, dio el salto al mercado peninsular español en 2018. Ese año se dio a conocer entre los consumidores y distribuidores presentes en las ferias Alimentaria Barcelona y Salón Gourmet de Madrid.

“En Madrid conocimos a Andrés García, de La Majada Quesos en Valencia, con quien hicimos amistad y nos empezó a comprar queso”, relata Aarón Hernández, tercera generación de la familia Bolaños fundadora de esta empresa canaria.

La Majada Quesos –conocida y reconocida tienda de quesos valenciana, *cheese bar* con una amplia carta de quesos de España y otros países–, inició su andadura a finales de noviembre de 2016 abriendo el que fue entonces el mayor queso de España, de 60 kilos y elaborado con 650 litros de leche de oveja de trashumancia de raza castellana.

Cada año desde entonces celebran sus sucesivos aniversarios abriendo un queso de gran tamaño elaborado en exclusiva para ellos. “Cuando nos conocimos me dijo que quería un queso canario grande, de cabra, así que le dije, pues te vamos a hacer el más grande de todos”, ríe Aarón al recordarlo. De regreso a Gran Canaria se puso de inmediato en contacto con el maestro quesero y también amigo Isidoro Jiménez que se incorporó al equipo humano de la Quesería Bolaños para ponerse todos en la tarea.

El 16 de enero de 2019 llenaron un gigantesco molde (de 65 cm de alto por 80 cm de diámetro para que no sobrepase la medida del palé sobre el que va a viajar a Valencia). Emplearon la cuajada de 1.200 litros de leche fresca de cabra majorera del sur de Gran Canaria que primero pasteurizaron. Estuvieron “apretando y apretando” para desuerar la cuajada lo más posible (incluso le pusieron 200 kilos de peso encima del molde para dejarla bien sellada) y, posteriormente, llevaron el queso a una cámara de maduración.

Decidieron dejarle a la corteza su color natural en vez de untarlo con aceite de oliva, gofio o pimentón como es habitual en muchos quesos de cabra de Canarias, pero untándolo con mantequilla de cabra para prevenir que se seque y agrietara a medida que va madurando.

A finales de noviembre, con once meses cumplidos, el queso será enviado a Valencia, pesado nuevamente, cortado –con “un hilo de acero”, precisa Isidoro Jiménez–, degustado y enviado a clientes en toda España que ya han hecho su reserva. “Ya lo tienen todo vendido”, asegura Aarón.



Isidoro Jiménez (maestro quesero) y Aarón Hernández (Quesos Bolaños) con su “queso gigante”. | MILLARES

El “queso gigante” de Bolaños, con 1.200 litros de leche

De enero a noviembre de 2019 está madurando en la Quesería Bolaños (Las Palmas) el queso más grande que se ha hecho en España hasta ahora: 174 kilos tras crear corteza y salir del molde. Hecho por encargo de La Majada Quesos, un ‘cheese bar’ de Valencia, ha sido elaborado con leche de cabra de un ganado del sur de Gran Canaria.



MILLARES

LA CUAJADA, AL MOLDE GIGANTE

Usando moldes normales para quesos de 6 kilos, la cuajada es vertida en el molde gigante desde el carro que usan para descargar la cuba donde cuaja la leche.



MILLARES

CUIDANDO LA CORTEZA

Para evitar que se produzcan grietas durante el proceso de maduración, lo untan periódicamente con mantequilla de cabra elaborada para la ocasión.



MILLARES

DE VUELTA AL MOLDE ESPECIAL...

Mientras madura, el queso ensancha un poquito y baja de altura otro poco. El molde gigante se desatornilla y se le pone como aro, atándolo a dos palés...



MILLARES

...SE LE DA LA VUELTA

...Bien sujeto al molde con cinchas y atado a dos palés (uno por arriba y otro por debajo) cada semana se le da la vuelta con mucho cuidado para que no se rompa.

Patrimonio

Arqueología | Historia de una ciudad

YURI MILLARES

En agosto de 2018 un grupo de operarios excavaba una zanja para el soterramiento de la línea eléctrica de alta tensión de la empresa Red Eléctrica entre el Muelle Grande, en la zona portuaria, y el barrio de Lomo Apolinario. Se encontraban en la esquina de las calles Juan Rejón con Pérez Muñoz, a muy pocos metros de la iglesia de Nuestra Señora de La Luz (cuyo origen se remonta a la llegada de los conquistadores castellanos en el s. XIV y donde en 1552 ya se había levantado una ermita o capilla), cuando entre la arena apareció un cráneo.

Dado que La Isleta –el populoso barrio portuario de Las Palmas de Gran Canaria– es una zona donde potencialmente pueden aparecer restos arqueológicos, la empresa adjudicataria de las obras había contactado con Tibicena Arqueología y Patrimonio para que hiciera un seguimiento de los trabajos (en la zona ya se habían documentado apariciones de restos óseos humanos con anterioridad, algunos vinculados con la antigua necrópolis aborigen que había en La Isleta; más recientemente, los restos óseos de dos piratas de la flota del holandés Van der Does, encontrados en 2000 en la calle Rosarito –en este caso, a pocos metros de la zanja abierta en 2018–, lugar que era la playa por donde desembarcaron en 1599 y se produjo un feroz combate).

“Cuando nosotros nos presentamos, la zanja ya la habían empezado a realizar sin seguimiento arqueológico y les había aparecido un cráneo en un perfil de la zanja”, recuerda la arqueóloga Martha Alamón del hallazgo de la calle Juan Rejón. El cráneo estaba enterrado en la arena húmeda, pero una vez abierta la zanja y en contacto con el aire, la arena se secó y la pieza ósea cayó al fondo del agujero abierto por los trabajadores, que lo volvieron a colocar donde supuestamente había aparecido.

Iniciada la excavación arqueológica aparecieron diversos huesos, del esqueleto como la mitad superior de la columna vertebral (siete vértebras cervicales y hasta la cuarta vértebra torácica), clavículas y las cabezas de los húmeros.



En las arenas de lo que siglos atrás era una playa, sepultada hoy por una céntrica calle, apareció este cráneo. | TIBICENA

Indígenas, piratas y esclavos bajo las arenas ocultas de La Isleta

Abrir una zanja para canalizaciones en cualquier calle del barrio portuario de Las Palmas suele traer aparejado el hallazgo de restos óseos de diversas épocas y origen: ocurrió en 2000 (corsarios holandeses) o en 2018 (un joven cuyo ADN se investiga).

Se trataba del enterramiento primario de un adolescente de unos 15 años. “El dato de carbono 14 –que lo sitúa entre finales del siglo XV y principios del XVII– no nos aclara demasiado el origen”, explica la arqueóloga. Algunas características del cráneo (el puente de la nariz muy chato, la forma de la órbita de los ojos) y patologías detectadas en los huesos podrían apuntar a que se trate de un esclavo de origen subsahariano, aunque Martha Alamón no lo confirma, prefiere esperar por los resultados del estudio del ADN.

Se encontraba enterrado según el rito católico, a diferencia de aquellos dos piratas, que estaban con las manos atadas y boca abajo, un castigo –según la mentalidad de la época–, a su supuesta “falsa fe”, pues eran protestantes.

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



Excavación arqueológica en la que se hallaron diversos huesos de un joven de 15 años del siglo XVI o XVII. | TIBICENA



RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

GASTRONOMÍA
 ETNOGRAFÍA
 EL MAR DE CANARIAS
 NATURALEZA
 MUNDO RURAL



pellagofio
 Suplemento mensual

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

Cita con Canarias

YURI MILLARES

— **¿Cuál fue la chispa, la conexión, que unió a Izabella Gawin con Gran Canaria?**

— La primera chispa fue Dieter en 1984. Él ya conocía Canarias y me persuadió para pasar el invierno aquí. Yo tenía 20 años, vine y me gustó muchísimo. De algún modo me quedé enganchada: todos los años hemos repetido.

— **En aquella época, ¿qué hacías, estabas estudiando?**

— Estudiaba Ciencias Culturales y fue bastante difícil obtener el permiso de mi universidad para venir. Para poder estar tres meses aquí dediqué mi trabajo de fin de carrera a la comparación de todas las guías que había publicadas aquel año sobre Gran Canaria. ¡Entonces ya había 30 guías, imagínate!

— **En alemán.**

— Sí. En alemán solamente. Las comparé y encontré que eran muy parecidas. Todo estaba pintado muy bonito y maravilloso, lo típico de las guías, y eso no me gustó en absoluto porque no se refleja la realidad con sus males y con la especulación en el Sur, sepultados en cemento. Esa era mi crítica. La titulé *Ilusión y realidad en las guías en el marco de la isla de Gran Canaria*.

— **Fue tu tesis.**

— No, eso fue el trabajo de fin de carrera. Pero me encantó tanto estar aquí y escribir sobre Canarias que pensé qué podría hacer para tener un pretexto y seguir viniendo. Una fundación en Alemania que se

Izabella Gawin

Escritora de guías turísticas y de senderos

Junto a su pareja, el también escritor Dieter Schulze, vive en Gran Canaria varios meses al año desde 1984, dedicada a escribir guías turísticas poco usuales: rehúye de pintarlo todo “bonito” y critica el turismo basado en la “especulación del suelo” y el “cemento”. Entre los dos y sólo en alemán han vendido más de 1,3 millones de ejemplares, sin contar los e-books. De las traducciones al inglés, holandés, belga, italiano, danés, sueco, finlandés, polaco, checo y húngaro ni saben cuántos habrán vendido.

“Canarias se asocia a turismo de masas con cemento por todas partes, es una pena”

llama Heinrich-Böll-Stiftung (del partido Los Verdes) financiaba trabajos de investigación a mujeres que venían de otros países, en alemán se dice *Migrationshintergrund* (“trasfondo migratorio”). Yo había nacido en Polonia, así que obtuve una subvención para trabajar dos años, me pagaban mensualmente una beca.

— **¿Y qué viniste a investigar?**

— Quería escribir sobre turismo de masas, pero encontré el tema muy limitado, era algo que se podía contar rápido. Y cuando conocí un poco sobre Historia, me impactó tanto que Canarias había sido la primera colonia española, que quise profundizar en el tema y escribí mi tesis, *Isla Afortunada. De la utilidad de una isla atlántica*. ¿Qué buscaban los primeros europeos que vinieron aquí? Esclavos, materia prima. Y desde aquí, la primera colonia, a América.

— **Y después de comparar las guías turísticas de los demás, te has dedicado a escribir tus propias guías.**

— Exacto —ríe—. Mi profesora en la universidad me dijo: “Si estás criticando todas las guías, tienes que escribir una con tus criterios”. Y así fue como, mientras hacía la tesis, escribí mi primera guía: *Gran Canaria – Reisehandbuch und Wanderführer*. Pero no tenía ni idea del mundo de las casas editoriales así que fui a la Feria del Libro en Fráncfort, con Dieter. Contactamos con una editorial conocida (Michael Müller Verlag), pero les dije que yo

también quería tener la posibilidad de criticar las cosas que no me gustan; por ejemplo, un capítulo estaba dedicado a la especulación del suelo. Me dijeron que no, que eso era imposible, tenía que “ser positiva”. Y me negué. Después encontré otra casa editorial, horrorosa, que la sacó. No gané nada, pero al menos pude escribir lo que quería,

“Sorprende en la plaza de España de Santa Cruz el monumento de estética fascista”

historias que no puedes encontrar en otras guías. Descubrí que me gustaba mucho ese modo de vida: viajar y escribir. No quería entrar en la universidad y convertirme en académica, no me veía ahí.

— **Tus guías son más personales, entonces.**

— Sí. Por ejemplo, en mi guía de Tenerife he escrito sobre el franquismo y cómo se transformó la plaza de España desde los tiempos de Franco hasta ahora y por qué ha quedado ese Monumento a los Caídos. Allí nadie se lo pregunta, pero sorprende un monumento de una estética fascista en un sitio tan emblemático y tan visitado.

— **Cuando estás en el archipiélago vives en Gran Canaria...**

— Para unas vacaciones recomendaría más La Palma o La Gomera. Pero para vivir me gusta más Gran Canaria, porque lo tiene todo. También Las Palmas es una ciudad que lo tiene todo, no echas de menos nada. Es *uptodate* [está al día] totalmente en todos los aspectos...

— **Es tu isla favorita.**

— Exacto. A veces pienso “tantos turistas, ¿la gente de aquí no se cansa?, es como una conquista”. Pero la gente sigue siendo muy abierta y muy amable, no notas desprecio hacia ti como turista.

— **¿Qué es lo que no te gusta? ¿Qué cambiarías?**

— Uf, cambiaría muchas cosas. Propondría para la isla un turismo de balnearios. A Canarias en general se la asocia con turismo de masas, con cemento por todas partes. Tener un turismo alternativo, por ejemplo, de albergues, de balnearios, o de otras cosas, diversificaría la imagen de Gran Canaria. Hay muchas posibilidades y no se aprovechan, es una pena.

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Hay muchos, pero me pasa ahora uno por la cabeza. Los años 80 eran una época, tras la muerte de Franco, en la que se notaba un ambiente muy alegre en la gente (ahora ya no tanto, la gente se ha europeizado). Yo estaba sola en el Mercado Central de Las Palmas y de repente me dio un mareo. Dos mujeres me hicieron sentar en su puesto de frutas y cortaron una naranja. Me decían “venga mi niña, venga mi amor”. ¡Fueron tan cordiales!



La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“En Fuerteventura todo parece abandonado y me gusta; Lanzarote, por el contrario, me gusta por lo ordenado”

• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Con vistas a Tamadaba

Conocí a Izabella en la playa de Las Canteras, una mañana temprano, mientras paseaba lentamente contemplando y pintando la belleza cercana de esta playa urbana. Impresiona que sepa tanto de las Islas esta mujer intrépida que llega en bici a una quesería a la que nosotros llegamos con Google Maps. ¿Dónde quedar para la sesión de fotos? Pues donde reside unos meses al año, en su querido Agaete.