

Entrevista

Abraham Ortega

“El producto canario no llega a los restaurantes porque falla la logística”



Atlántico

Atlas gastronómico de la pesca en Canarias

Túnidos en Canarias, un lujo al alcance de chefs que innovan sin perder identidad

Arqueología

La huella aborígen

Alfarería de doce siglos en dos excavaciones



# pellagofio

Edición especial para La Provincia

2ª época - nº 77 - julio/agosto 2019

Pichón de un mes de edad de paloma de patio del criador Ismael Monzón (foto: Gonçalves/Casassa).

## En busca de las razas canarias del mundo rural La paloma de patio



## Historia oral

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

## Cuando las peleas de perros eran 'pechadas' y 'pimpolladas'

La presencia del perro en las labores del campo también tuvo un papel en las relaciones y piques entre vecinos y pueblos. A mediados del s. XX la afición a las peleas de perros era una "pasión loca" en Gran Canaria.

YURI MILLARES

Hace 50 años, sin televisión, el fútbol se seguía por la radio y en los pueblos lo que había era lucha canaria, peleas de gallos y peleas de perros. "Sobre todo en Gran Canaria, las peleas de perros eran una cosa muy común. Era una pasión loca", dice Clemente Reyes, criador de perros de presa canarios.

"Hay que entender la cultura que había, el espectáculo", explica. "Yo no las defiendo, pero era un tema de piques y desde que veían que se estaban haciendo daño los separaban y se acababa la historia. ¡Los propios dueños eran quienes más cuidaban los perros, porque al día siguiente lo necesitaban para vigilar la casa o llevarlo a la finca!"

Francisco Saavedra Sosa sabe mucho de eso. Su padre, conocido como Pancho Saavedra, fue un criador de perros de presa en Gáldar con ejemplares que se hicieron muy famosos en peleas. "Vamos a echar una *pimpolladita* nada más", se solía decir.

Curiosamente, lo que Pancho Saavedra buscaba inicialmente



● El detalle

## La legendaria pelea entre 'Nerón' y 'Fati', amañada

Del cruce entre un presa de Gran Canaria y una presa que trajeron de Cuba (a donde muchos canarios llevaron este tipo de perros) nació *Nerón*, que se trajo Pancho Saavedra a Gáldar desde Guanarteme. "Pesaba 72 kilos, los mismos que mi padre", dice su hijo.

El *Fati*, un cruce entre presa canario y gran danés, era el campeón del pueblo de Guía en las peleas de perros. Era 1963, año más, año menos, y "van Sendo y unos cuantos más a ver a mi padre: 'Coño Pancho, esta gente quiere echar una *pimpollada* con el *Nerón*'. La cita tuvo lugar en el campo de fútbol de Barrial ante centenares de personas que abarrotaban las gradas. ¡El *Fati* era todavía más alto que el gigantesco *Nerón*!

Todos los perros se lavaban antes de echarlos a pelear, para evitar trampas como usar pimienta picona. Después empieza la pelea, los perros topan y *Nerón* quedó paralizado babeando, la boca le ardía; el *Fati* lo mantenía agarrado y acabó la pelea. ¿Qué había pasado? La grada estaba enfurecida, "¿ese no es *Nerón*!"

Unos meses después alguien apodado *El Chirril* le dijo a su abuelo José: "Yo fui el que le dio la medicina a los de Guía". Pancho fue a hablar con don Chano el farmacéutico. "Nos explicó que es un ungüento que contiene mercurio, entre otros ingredientes; que se le pone al perro nueve días antes de la pelea y cuanto más lo lavas, más quema", relata Francisco.

José (hijo del criador Pancho Saavedra) con 'Moro', un presa de pelo negro. | ARCHIVO



La famosa pelea entre 'Nerón' y 'Fati' en el campo de Barrial, repleto de público. | ARCHIVO

era perros que le guardaran las fincas y no le robaran los cebollinos o el millo. El más famoso que tuvo fue *Bicho*, un "perro de la tierra" (el bardino de Gran Canaria, ya extinguido) tan malo que su anterior dueño le tiraba la comida desde lejos, no se atrevía a acercarse a él.

La fama de *Bicho* y su fiera se extendió por toda la isla a medida que le iban retando a peleas, algo muy normal entonces ("vamos a echar una *pechada*") de las que salía siempre vencedor, incluso frente a perros de presa de 50 kilos cuando él apenas pesaba 30.

"Una tarde vemos una multitud venir [hacia la finca], porque antiguamente no eran plataneras, sino tomates, cebollas, papas y millo, los muros eran bajos y se veía -relata Francisco-. Parecía un entierro. Eran los años cuarenta y mi hermano Pepe y yo éramos chiquillos. Mi padre estaba regando la alfalfa... ¡Papá, papá, ahí viene un montón de gente!" Pancho ya sabía a qué venía esa gente y no era a un entierro.

Efectivamente, aquella comitiva era "un tal don Ricardo, un hombre con cortijos en Juncalillo vestido de negro y un montón de gente de del campo. Yash coño, fuerte pelea de perros va a haber aquí, decíamos mi hermano y yo contentos".

La gente se agolpó en la finca aledaña, sobre un muro, y empieza la pelea. "Mi padre ya venía con el *Bicho*, con una soga corrediza y solía saltarlo cinco metros antes para que el perro, con el impulso, tirara al otro. Lo suelta, el otro cae y siguen dando vueltas uno arriba del otro hasta que sale aquel perro chillando".

Debido a los frecuentes robos en las fincas de la zona "los de la sindical pusieron guardas jurados, que iban uniformados y con un mosquetón", continúa.

A Pancho le bastaba con su *Bicho*, pero, le advirtieron algunos, "los guardianes lo estaban acechando, porque le tienen pánico a ese perro". Poco después, *Bicho* murió desangrado: le habían dado de comer carne con vidrios rotos. "Yo no vi llorar a mi padre como aquella vez. Fue un duelo como si se tratase de un hijo".

Información detallada en la edición digital (en [pellagofio.es](http://pellagofio.es)).

## ● Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

## Paseo por los aromas del pinar

No hay nada más evocador que los olores. Un paseo por los pinares de las cumbres de Gran Canaria me suele devolver el particular aroma de la pinocha y la resina, entre balsámico y terroso. Y me retrotraigo de manera inmediata a mi infancia y a los asaderos familiares en Las Mesas. Y a mi primera juventud académica, cuando me pateé todos los pinares de las islas para estudiar los anillos de crecimiento del pino canario e intentar comprender sus pautas vitales, que resultaron anárquicas y rebeldes, pero de una belleza extrema.



Camión del Cabildo con pinos en el Parador de Tejeda (1953). | JAIME O'SHANAHAN (ARCHIVO YURI MILLARES)

Debemos saber que esos olores, aunque ancestrales, estuvieron durante mucho tiempo ausentes de gran parte de las cumbres de Gran Canaria.

Salvo Inagua-Ojeda-Pajonales y Tamadaba, la cumbre estaba pelada de pinos. En esta imagen de los años 50, frente al Parador de la Cruz de Tejeda varios plantones de pino aguardan a ser descargados de un camión y aportar su granito de arena en la repoblación de áreas de pinar para sustituir otras que se perdieron tiempo atrás.

Agradezco a las personas que entonces y aún hoy en día dedican enormes esfuerzos y mucho

compromiso personal para devolver a Gran Canaria siquiera una parte de una cobertura vegetal que debió de ser sobrecogedora en su momento. Y mi memoria olfativa también se lo agradece. Caminar entre pinos y oler su entorno cuando hace calor -que es tan distinto a olerlo cuando ha llovido-, es una de las experiencias más placenteras que se puedan tener.

# El reportaje

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

YURI MILLARES

Apenas unos pocos aficionados del archipiélago se dedican en la actualidad a criar la paloma de patio (la denominación más frecuente, aunque también se le decía paloma de la tierra, paloma de suelo, paloma *patúa* o paloma *patiplumas*), una raza local que era habitual en los hogares de los campos de todas las islas en Canarias.

Casi extinguida, la Asociación para la Recuperación de la Gallina Campera Canaria también dedica esfuerzos a su cría y tiene censadas tan solo un centenar de ellas.

“Se criaba en los palomares, en los gallineros o en los traspacios de las casas. Siempre ha existido la paloma de patio”, recuerda Antonio Morales Pérez, fundador de esta asociación. Un “siempre” que quiere referirse al origen y permanencia de esta ave, a lo largo de los siglos, como un miembro más de la comunidad familiar que, en el marco de una economía de subsistencia, tenía en animales domésticos como la cabra, el cerdo, la gallina y la paloma el aporte de una serie de recursos alimenticios básicos (y también de trueque con sus aprovechamientos: leche, queso, huevos, etc.).

En el caso de la paloma de patio, que tiene como primera característica su gran tamaño (pesa entre 900 gramos y un kilo), sacaba adelante tanto sus propios huevos como los de las gallinas y, en especial, surtía de un ingrediente fundamental la dieta del isleño para necesidades alimenticias especiales: “Sus caldos –de pichón o de paloma– eran reconstituyentes para madres recién paridas, niños enfermizos y raquíticos, personas con problemas digestivos o respiratorios y otras personas enfermas en cama”, destaca Morales, que cría en Tenerife tanto gallinas camperas como palomas de patio.

Los últimos ejemplares que esta asociación ha conseguido recuperar en algunas islas se han conservado, además de por razones afectivas y de tradición, porque se han empleado “como reclamo de la llegada al palomar de las palomas mensajeras o buchones”. Y, añade, “son muy buscadas por los criadores de palomas mensajeras, que suelen criar uno o dos ejemplares, preferiblemente de color blanco, pues, al no alejarse del palomar, favorecen la entrada al mismo de las palomas que regresan de los concursos de vuelo”.

Aparte de su gran tamaño, sus otras características son, dice, “que las plumas remeras son muy largas y llegan hasta la punta del ala; son animales que parece que están pegados al suelo, no son altivos; y luego tienen los tarsos, las patas, todas emplumadas”.

Sus colores predominantes son el blanco y el pinto, explica otro criador, Ismael Monzón, en Gran Canaria. Las alimenta “con mezclas de grano que vienen preparadas para palomas”, pero recuerda



Paloma de patio y pichones (14 días).| GONÇALVES/CASASSA

**PICHONES**  
La postura suele ser de dos huevos y eclosionan a los 17-18 días.

**CARÁCTER**  
Son muy mansas y van dando saltos ya que no vuelan.

**COLORES**  
Blancos y pintos manchados en rojo, azul o negro.

# Paloma de patio, la patiplumas o ‘patúa’ de las casas isleñas

La canaria “paloma de la tierra” se caracteriza por tener las patas emplumadas, ser de gran tamaño y apenas poder volar más allá de un par de metros, de ahí que antaño fuera muy popular: fácil de coger y de criar, con ella se hacía el famoso caldo de paloma o de pichón que tanto ayudó en la economía de autosubsistencia de los campos.

que antes en las casas se les daba “de lo que había, cagalerones (hierba mala), incluso pan, me acuerdo de ver a mi madre darle berros, pero la comida básica era el millo”.

Del origen de esta raza, aún por estudiar a fondo, dice Antonio Morales que “desciende de las introducidas por los colonizadores, que embarcaron junto con otros ani-

males domésticos de la comarca andaluza”. Aunque recientemente descubrió, releyendo la crónica de la conquista *Le Canarien*, la mención a unas “grandes palomas” de

los aborígenes. ¿Coincidencia? De momento no hay más datos.

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



### El padre del pichón

Ismael Monzón cría hasta 19 razas distintas de palomas del mundo, entre ellas la paloma de patio canaria, que se encuentra casi en extinción y él está recuperando de palomares de Tenerife, Lanzarote, Fuerteventura y diversos lugares de Gran Canaria, isla en la que vive. En la foto muestra el macho que es padre del pichón pinto azul barrado de un mes de edad que ilustra la portada.



### Dedos emplumados

Es la única raza de palomas de España de semejante tamaño y peso (hasta 1 kg). Otras características son: tarsos y dedos emplumados y, en la cabeza, algunas tienen concha o moño. El criador Ismael Monzón busca que tengan los aretes rojos de los ojos y el pico colorado, “es muy importante”, dice. Vivía en los patios de las casas y hacía el nido en el suelo, de ahí su nombre.



### La sopita del domingo

Así llamaban a la sopa del caldo de pichón con pan, explica Pepe Guedes. “Debe ser pan de puño de un par de días, para que no se deshaga con el caldo. Se le ponen unos garbancitos encima, un poquito de hierbabuerto y a comer antes de que se enfríe. Otra cosa es el caldo de pichón, con los fideitos y el trozo de pichón encima”, cuya receta dejamos para el próximo ‘Pellagofio’.

## Atlántico

Macarofood | Atlas de pesca, ciencia y cocina



Cola de bonito listado lacada con su jugo, del chef Juan Carlos Clemente. | YURI MILLARES

# Túnidos en Canarias, lujo al alcance de chefs que innovan

Juan Carlos Clemente y Jorge Bosch, dos destacados cocineros que trabajan los túnidos en Tenerife, insisten en tratarlos como producto canario, esto es, con elaboraciones y sabores que identifican a la vez que aportan valor añadido, sin tener que recurrir a las habituales preparaciones de otras cocinas de moda.

YURI MILLARES

De las 15 especies de túnidos que habitan los mares y océanos del planeta, un buen número de ellos –casi la mitad– viven en aguas de Canarias o, sobre todo, son visitantes habituales durante sus migraciones en distintas épocas del año. Entre ellos destacan el bonito listado (que se puede pescar la mayoría de los meses del año) y cuatro de las ocho especies de atunes del mundo (la tuna, el rabil, el bonito del norte –que en Canarias llamamos *barrilote*– y el atún rojo –*patudo* en las Islas–).

“Muy pocas regiones del mundo pueden presumir de este privilegio”, afirma el biólogo marino José Antonio González (Pepe Solea), director científico del *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias* en el que participan las universidades de Las Palmas (ULPGC) y de La Laguna (ULL), con cuyo equipo ha querido acercarse a dos grandes cocineros que en Tenerife tienen este producto como ingrediente

estrella entre sus creaciones culinarias.

## Identidad y aprovechamiento

El chef y asesor gastronómico **Juan Carlos Clemente** es todo un especialista en atunes en el archipiélago, no sólo cocinándolo, también antes, preparando las piezas. Él ríe y dice que en realidad “soy un atrevido... El ronqueo del atún tiene su ciencia, evidentemente, y en Rius tuve la suerte de hablarlo con un maestro japonés”.

El ronqueo, reconoce, “es un evento muy bonito, muy visual y llama mucho la atención”, aunque él, como otros cocineros de las islas, lo trabaja lejos del ceremonial de una exhibición para centrarse en el máximo aprovechamiento de un animal que cuesta mucho dinero.

En Canarias (como en otras partes del mundo) hay restaurantes de cocina japonesa o nikkei donde se utiliza el atún, “pero yo quiero huir de eso: me gusta comerlo y cocinarlo, no quiero hacer un res-



Atún blanco canario en mojo hervido, de Jorge Bosch (La Bola). | YURI MILLARES



Dados de lomo blanco de patudo con sopita de tomate especiada, de Clemente. | Y. M.

taurante japonés”. Eso no quiere decir que renuncie a los conocimientos y la sabiduría culinaria japonesa. “Yo puedo trabajar el atún en una línea de crudo, pero tratándolo de otra manera. ¿Por qué tengo que usar soja, wasabi y todo eso para que eso encaje en crudo? No le veo la gracia”.

Como ejemplos de esa “otra manera” decidió aportar al Atlas, precisamente, un par de recetas con esa filosofía. Una, “partiendo de la premisa de que un atún bien ultracongelado, lo ideal es comerlo lo más crudo posible”, presenta el tarantelo de un atún rojo en una versión muy fresca de un guiso tradicional de atún y tomate con un pan de mojo”.

La otra, en la línea de aprovechamiento de estos pescados, hace su propio katsubushi con cabezas y espinas tostadas de bonito y saca un jugo con un fondo de verduras que, mezclado con un poco de mojo rojo y un poquito de miel de palma, le sirve para glasear al horno su cola de bonito listado lacada con su jugo. Clemente orienta un producto que está en las aguas de todo el mundo a la identidad del producto y las elaboraciones de Canarias. “Buscamos darle la vuelta para llegar al

aprovechamiento extremo del atún. Si se puede hacer y se hace con gusto y con criterio, ¿por qué no?”

Toda una lección –en este caso con túnidos– que transforma en platos con identidad en el restaurante El Ancla, en El Médano. Un proyecto que él asesora y en el que participa creando recetas que le han dado la vuel-

ta a lo que era un restaurante más de pescado fresco, para diferenciarse como local especializado en túnidos del sur de Tenerife.

### Bocados divertidos y reconocibles

“Yo siempre digo que en mi casa las cosas buenas y las malas se celebraron alrededor de una mesa”, dice **Jorge Bosch**. Una mesa, dicho sea de paso, que en su familia –donde hay “mucho gastrónomo”, dice– gusta que esté bien servida. Él mismo se confiesa mal estudiante, hasta que llegó a la cocina y “devoraba la información”.

Pero tras un tiempo de *cocinero de batalla* no empezó a hacer lo que le gustaba hasta que fundó el gastroguachinche La Bola.

“Aquí versionábamos el formato gastronómico más básico que había, pero dándole un valor a las cocciones y las técnicas”, explica, o dicho en otras palabras, combinar cocina tradicional con elaboraciones más vanguardistas.

Uno de los platos a versionar y elevar a su mejor expresión, referencia de la cocina humilde del guachinche de pescado, era el del pescado azul en mojo hervido, que normalmente era caballa, sardina o chicharro. “Yo le tengo mucho cariño a esos pescados, pero en aquel momento yo quise hacerlo con atún rojo, nuestro patudo”, insiste.

Sin embargo, no era cuestión de echar atún rojo dentro de un mo-

### Jorge Bosch (La Bola): “Nuestro pescado azul en mojo hervido es una evolución, pero con unos parámetros reconocibles”

jo hervido a ver qué pasaba. Lo que se planteó fue cocinarlo “en su punto justo, que es más bien poco hecho tirando a crudo, e inventarnos alguna forma de que sepa a mojo hervido sin que sea cocinar el pescado dentro de un mojo”.

Ese invento no fue otra cosa que “una emulsión de manteca, soja y mojo con la que napan el pescado. Y en vez de esa guarnición de papitas arrugadas con mojo verde, se nos ocurrió emulsionar una papa local con un mojo verde y hacer como una causa limeña, pero sin cítricos, vamos, un puré de papa con mojo”.

Así es como llega a este “bocado divertido que al final sabe a pescado azul en mojo hervido con papas arrugadas y mojo, pero tiene una evolución de las que hacemos nosotros que es manteniéndonos en parámetros reconocibles”. Y así, tal cual, lo ha querido aportar al recetario del Atlas, pero en esta ocasión con otro de los grandes atunes que hay en Canarias: el barrilote. Y a disfrutar.

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



Frente a la sede de Islatuna, los chefs Bosch y Clemente con un barrilote. | TATO GONÇALVES

## Islatuna, pescadores de atunes y bonitos sin intermediarios

La necesidad de controlar su producto en la comercialización animó a una decena de pescadores de Tenerife a asociarse, mejorando de paso las opciones del consumidor.

Y. MILLARES

“Funciona como una cooperativa y permite comercializar su producto y tener un poco más de control sobre el precio de venta”, explica Juan Ramón García, director comercial de Islatuna, la marca comercial de lo que es la Organización de Productores de Túnidos y Pesca Fresca de la Isla de Tenerife.

Surge en 2003 por iniciativa de una decena de pescadores que,

hasta ese momento, entregaban sus capturas a empresas comercializadoras. El éxito de la iniciativa animó a otros pescadores y en la actualidad ya son 84 los barcos asociados, pero no todos son atuneros (ni todos son de Tenerife, también hay socios en Fuerteventura y El Hierro). Hay palangreros, hay pescadores que van a camarón, otros van a pelágico (sardina, caballa, chicharro) y después hay atuneros pequeños (que entran y

salen en el día) y atuneros grandes (que están una semana de marea).

“Aquí se mueve mucho atún –asegura–. Cuando digo que exportamos el 95 por ciento, la gente dice ¿cómo es posible? Eso es así porque el mercado local no aguantaba la cantidad de atún tan grande que pasa por las islas”.

Aun así, insiste, “nosotros primamos la venta aquí”. También hay diferentes especies de túnidos, unos tienen en Canarias muy buena sa-

lida comercial, como el bonito listado, “que se vende muy bien a grandes superficies y pescaderías”, dice. Otros, como el bonito del norte, “que es el barrilote nuestro, es muy poco consumido en el archipiélago y el 98 por ciento o más sale a Península donde es mucho más apreciado y tiene más precio”.

Ubicada en una nave del muelle pesquero de Santa Cruz de Tenerife, Islatuna ha ido evolucionando en la forma que trabaja. Al principio se limitaba a desembarcar, empaquetar y enviar el pescado a las grandes superficies y pescaderías. Ni siquiera lo evisceraban y la empresa estaba dimensionada para eso. A partir de 2015, con el incremento del volumen de capturas de túnidos, ya pudo dirigirse a sus clientes, especialmente a restaurantes y cocineros, para preguntarles sus necesidades en cuanto a facilitarles los atunes despiezados.



TATO GONÇALVES

### PESCA ARTESANAL DEL BONITO LISTADO

El bonito listado es el túnido con mayor presencia en grandes superficies y pescaderías de Canarias, ya que, debido a su precio y sabor medio, es bastante apreciado por el consumidor local. Los artesanales que en temporada se dedican a su captura lo pescan con anzuelo y cebo vivo. Abundante en el archipiélago, se acerca mucho a la costa en sus migraciones de primavera a otoño.



TATO GONÇALVES

### SALA DE ELABORACIÓN PARA EL RONQUEO

En Islatuna todavía no hacen el ronqueo completo, pero sí facilitan el trabajo a restaurantes. “Nuestros pedidos son más de piezas enteras en lomos y ventresca, porque el cocinero no tiene tiempo o no tiene espacio para estar ronqueando en el restaurante y aquí se la ronqueamos y se la enviamos entera”, dice Juan Ramón García, su director comercial, aquí con algunos operarios ante un atún rojo.

## Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

## Pucheros canarios (en plural) y otros cocidos memorables de olla

Como la mayoría de los cocidos, el puchero canario es, por sí mismo, un menú completo. Y si añadimos la potencia nutritiva del escaldón de gofio, ¡para qué decir! Sirvamos la cuarta de vino y disfrutemos plenamente de esa autoría anónima, con sentido colectivo, como es ese buen ejemplo del recetario de aprovechamiento de las Islas.

Gastrónomos e historiadores coinciden en que es una de las ollas más completas de la culinaria nacional, sin duda por su apabullante contenido de hortalizas y exó-

ticos productos vegetales, aunque las fórmulas varían, claro está, en consonancia con los entornos de las distintas islas del archipiélago y los géneros de que disponga el cocinero o el ama de casa en cada instante.

Hay diferencias, si no de concepto, sí de ingredientes entre el puchero canario, un cocido maragato o la conocida como “olla podrida”, por ejemplo. En cualquier caso, son comidas completas desde todos los puntos de vista, incluido el nutricional. Es una fórmula tan antigua como plébrica

en su sencillez. Para conseguirlo se precisó del dominio del fuego y un cacharro donde cocer lo comestible.

Luego, más fácil imposible: olla, agua, sal y verde... La evolución fue evidente. Verduras, leguminosas, carnes frescas, sa-lazones, curadas y aves de corral... Debido a sus numerosas variantes regionales, el

**Debido a sus numerosas variantes, el nombre del cocido suele ir acompañado del gentilicio de su origen geográfico: madrileño, maragato, lebaniego, gallego...**

nombre suele ir acompañado del gentilicio relativo a su origen geográfico (madrileño, maragato, lebaniego, gallego, la escudella, etc.).

¿Qué les parece si sentamos a la mesa a un canario y se toma el puchero al modo del cocido maragato y lo mismo hacemos con el leonés en plan isleño? Va a estar

simpática la cosa.

Verán. El comensal de las Islas daría cuenta del supuesto puchero de la comarca de la Maragatería, en León, que consta básicamente de sopa, berza, garbanzos y carnes con una característica muy peculiar: los tres vuelcos se sirven al revés, primero es el condumio cárnico; luego las verduras y, finalmente, la sopa.

El maragato encontraría en su cocido elementos sorprendentes: desde batata a la piña de millo. Habría que verle la expresión ya no sólo con los aditamentos de calabaza o bu-bango, sino el de una... ¡pera!

Según los historiadores, los cocidos españoles son producto de la cristianización de la adafina judía, a la que se fueron añadiendo tajos de mar-rano. Un ejemplo primigenio es el de la olla podrida, un guiso de la cocina medieval que se llamaba originalmente *olla poderida*, “de los poderosos” y es que los ingredientes eran ya poderosos, entendiéndose que sólo los pudientes podían acercarse a estos gusotes.

• *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano

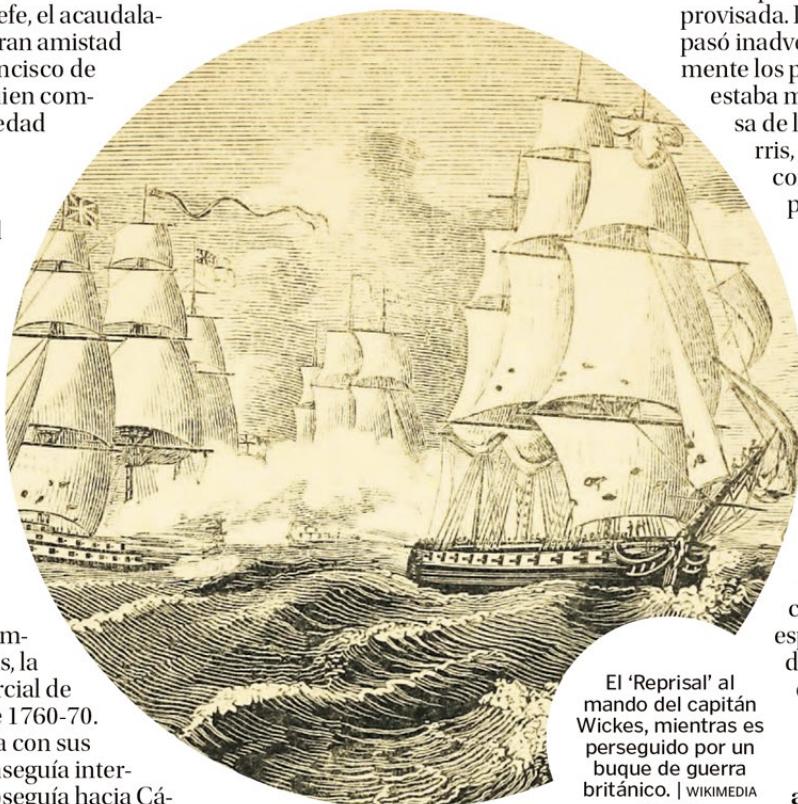
## El viaje secreto de Franklin a Francia, con el audaz Wickes

Érase una vez un capitán de navío que, dos o tres veces al año, cruzaba el océano Atlántico trayendo a Tenerife cereales, harinas y duelas de roble y llevándose a cambio vino, mucho vino. Venía desde Filadelfia y lo hacía con tanta frecuencia que era muy conocido en el Puerto de La Orotava, donde se movía casi como un vecino más. Comenzó a venir allá por 1768 porque su jefe, el acaudalado Robert Morris, tenía gran amistad con el tinerfeño Juan Francisco de Franchi Grimaldi, con quien compartía incluso la copropiedad de algún navío.

El capitán se llamaba Lambert Wickes (1735-1777), su bergantín era el *Chester*. Seguramente el lector no lo reconozca, pero de eso me voy a ocupar aquí. Wickes era todo un hombre de mar y se conocía cada soplo de aire y cada ola del océano. También sabía sortear peligros como nadie, pues era capaz de esquivar al más peligroso navío con una destreza algo infrecuente. Él y otros capitanes trabajaban para la compañía mercante de Morris, la principal empresa comercial de Filadelfia en la década de 1760-70.

Venía mucho por la isla con sus productos y, si no los conseguía intercambiar en Canarias, proseguía hacia Cádiz, Sevilla o Lisboa donde casi siempre los colocaba, aunque la mayor parte de sus bodegas conseguía llenarlas con vinos de Tenerife, si no de Madeira.

**El capitán americano, que frecuentaba el Puerto de la Orotava al embarcar vino hacia Filadelfia, recibió el encargo de trasladar al embajador de las Trece Colonias en la Guerra de Independencia**



El ‘Reprisal’ al mando del capitán Wickes, mientras es perseguido por un buque de guerra británico. | WIKIMEDIA COMMONS

De esa compañía americana, denominada Willing & Morris, participaban en el comercio canario del vino, además

del *Chester* de Wickes, el *Patty* con el capitán Wilson, el *Rafael* con el capitán Lawrence y el *Diana* con capitán Kerr. Eso se debía a que ni en Filadelfia, ni en otros lugares de la costa Este americana, habían arraigado aún las cepas que se llevaron desde Europa; hasta conseguirlo, los vinos había que llevarlos allí. Así que, mientras eso sucedía, las islas Canarias mantuvieron ese mercado.

### Independencia de las Trece Colonias

Cuando la cosa “se puso fea”, es decir, cuando las colonias americanas decidieron independizarse de Inglaterra, los capitanes mercantes más diestros fueron tentados por el *Continental Congress* [la asamblea de delegados de las Trece Colonias inglesas que declaró la independencia de los británicos] para que pasaran a formar parte de una marina un tanto improvisada. La experiencia de Wickes no pasó inadvertida, pues conocía perfectamente los puertos españoles y, además, estaba muy comprometido con la causa de la independencia. Su jefe, Morris, pronto puso a disposición del congreso su flota mercante y los préstamos que le hicieron acabar siendo uno de los Padres Fundadores de los Estados Unidos.

Viendo un negocio en ciernes, Morris compró algunos barcos más. Uno de ellos fue el bergantín *Molly* que, de inmediato, fue vendido al comité de la Marina del Congreso Continental bajo el nombre de *Reprisal*, llegando a ser considerado el primer navío de la marina de guerra americana. La elección del nombre (*Reprisalia* en español) tenía la clara intención de mostrar a Gran Bretaña el objeto que se marcaba la nueva marina de las colonias.

### Franklin, negociador americano

Con la guerra ya en el horizonte, el *Secret Committee of Correspondence* (Comité de Correspondencia Secreta, una suerte de germen del servicio

secreto del cual formaba parte Morris) ya estaba conformando una lista de veinte capitanes para la nueva marina. Entre ellos destacaban: Lambert Wickes, John Barry y John Paul Jones. Se desconoce si Wickes eligió o lo eligieron para formar parte de la marina de guerra, pero su suerte estaba echada.

La primera misión, quizás la más crucial que se planteaba el comité, era trasladar de forma secreta al nuevo embajador de las Trece Colonias a París, sin que los británicos se enteraran. Estaba en juego la ayuda francesa y española y el embajador designado era Benjamin Franklin, el más respetado negociador americano. De inmediato, todos estuvieron de acuerdo en que Wickes era el mejor capitán para tan delicada misión.

### La inspiración, en el osado Wickes

El *Reprisal* salió de Filadelfia en octubre de 1776 con Franklin y dos de sus nietos a bordo. Osado como era, antes de llegar a las costas francesas pidió permiso al embajador para saltar a dos bergantines ingleses el *George* y *La Vigne*. El 29 de noviembre, a cierta distancia de Nantes, Wickes tuvo que fondear debido a los vientos desfavorables y, cuatro días después, detuvo un bote de pesca para que llevara a Franklin y a sus nietos a tierra, al pueblo de Auray.

Benjamin Franklin quedó impresionado por la destreza del capitán y por la facilidad con la que un simple navío, bien armado y con hombres diestros, podía capturar navíos con semejante facilidad. Meses después Franklin ya estaba organizando su propia flota de corsarios y repartiéndole patentes de corso a diestro y siniestro. Wickes causó un destrozo sin igual a los británicos en las aguas europeas.

Tras decenas de capturas, el *Reprisal* se hundió en los bancos de Terranova el 1 de octubre de 1777, tras una fuerte tormenta.

En España, esa avidez tuvo fatales consecuencias y la isla de Tenerife sufrió numerosos ataques de estos capitanes. Juan Francisco de Franchi Grimaldi no tuvo tiempo de verlo por fallecer en 1770, pero otros comerciantes tinerfeños tuvieron que ir a París a entrevistarse con Franklin para resolver los daños que le causaban esos corsarios, pero eso ya es otra historia.

# Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Acabas de preparar unos platos para el 'Atlas gastronómico de la pesca en Canarias' con dos grandes productos como el pejepeine (que alcanza precios récord en España) y la sierra o corrigüela (el bonito mediterráneo), manjares incomprensiblemente poco apreciados o conocidos en el Archipiélago. ¿Qué has hecho con ellos?

— Con el primero, pejepeine flambado con una tierra de almendras y especias y unas algas, un plato sencillito porque en El Santo creemos que menos es más, con una estética minimalista pero complejidad de sabores de mar y montaña. Con la sierra, un adobo de toda la vida como el de mi abuela Chanita en La Isleta, pero con una técnica japonesa, sashimi, acompañada con licuado de espirulina y crema de papaya a la brasa.

— Y, ¿qué es El Santo? ¿Cómo y por qué llegas hasta aquí?

— Yo llego a El Santo un poco de rebote, después de pasar por varios proyectos en la isla en los que no encajé, con la idea de hacer una cocina desenfadada pero muy tranquila. Al final, la cabra siempre tira para el monte y casi sin querer montamos un restaurante gastronómico kilómetro cero. La idea surgió porque creemos que es lo mejor para trabajar en cualquier sitio y, si estás en Canarias, por lo menos que el 80 por ciento de producto sea local. Después siempre tienes

## Abraham Ortega

Cocina radical pero reconocible

Con la etiqueta de "joven cocinero canario" a modo de apostilla para acompañar sus méritos y reconocimientos (dejó huella a su paso por Madrid y continúa imprimiendo personalidad en su ciudad natal, Las Palmas de Gran Canaria, a donde ha regresado), la pasión por el producto local, que transmite desde la cocina del restaurante El Santo, también la ha plasmado colaborando con el proyecto Macarofood para la valorización de los pescados de las aguas canarias, aportando dos recetas a un atlas gastronómico en marcha.

### “Tenemos producto en Canarias que no llega a restaurantes porque falla la logística”

que completar con cosas de fuera, para tener una oferta atractiva y porque aquí no podemos tener todo lo que queremos. Ya hacemos dos años abiertos y para nosotros es un mérito, porque al final esto es una carrera de fondo; pero estamos muy contentos porque el público ha estado más afín con nosotros.

— Hablas de "nosotros" porque es un proyecto entre varios.

— Sí, somos tres. Pero también hablo de nosotros porque creemos en el trabajo en equipo. Sin un equipo de trabajo y sin mis amigos cocineros, que me enseñan y compartimos información, al final no hacemos nada. Siempre iremos mejor de la mano que solos.

— ¿Qué hay en ese 20 por ciento de producto que no consigues aquí?

— Lo que nos viene de fuera es, sobre todo, marisco. Es verdad que en Canarias tenemos marisco... pero el problema sigue siendo la fase logística. Al final, tenemos el producto, pero no llega a los restaurantes porque falla la logística y tengo que tirar de fuera.

— ¿Hay poco producto disponible, o es cómo está organizada la comercialización?

— Yo creo que son ambos factores. Está claro que la pesca es poca y la rentabilidad es menor en relación a otros productos. Pero también creo que hay un problema de logística entre cofradías, intermediarios y restaurantes que se deberá subsanar de alguna manera, no sólo generando rentabilidad, sino

dándole voz a todo ese tipo de productos que no se ven tanto.

— ¿Además de marisco, que más traes de fuera, carnes?

— Productos de cocina molecular. Y carnes, sí, traemos carrilleras de cerdo ibérico porque la producción de cochino negro canario todavía es pequeña para satisfacer toda nuestra demanda, y tenemos

“  
Hacemos cosas atrevidas y descaradas, pero con sabores de toda la vida”

que jugar con producto de fuera o con cochino blanco de aquí.

— ¿Cuál es tu propuesta al comensal cuando recibe ese plato con producto de cercanía?

— Buscamos ofrecer emociones y educar, que el comensal sepa que en este tipo de restaurantes no ofrecemos sabores raros, al contrario, son los sabores que encuentras toda la vida en tus registros. Nuestro atún es como el atún embarrado de toda la vida, con el mismo sabor como lo hacía mi abuela: cuando el cliente lo ve tiene mucha parafernalia y es muy bonito, sí, tiene otro punto de vista al que está acostumbrado, pero cuando te lo pones en la boca son recuerdos que te evocan a tu infancia, o a momentos concretos de tu vida. Eso es lo que queremos transmitir, que pueda haber alta cocina canaria (o moderna cocina canaria) sin olvidar las raíces, respetando el sabor y el producto.

— Llevas aquí dos años, ¿cómo han cambiado, si es que ha cambiado algo, desde que abrieron hasta hoy?

— Nosotros empezamos muy radicales... Venía de Madrid con un concepto de cocina más amplio, con un público que acepta más ese tipo de cocina, y de repente llegas a Canarias donde las cosas van más despacio. Fue un choque y tuvimos que redefinir la carta porque no estaba teniendo éxito. No podemos olvidar que esto es un restaurante y tiene que generar un beneficio, tenemos que satisfacer al cliente. Entonces hubo que recalcular la carta, que fuera en nuestra línea, pero con lo que nos pedía el cliente para que pudiera adaptarse a El Santo y confiara en nosotros. De este modo hemos podido ir cada vez más por nuestra línea de cocina, hasta el día de hoy que casi todo lo hacemos a nuestra manera. En cada cambio de carta vamos poniendo cosas más atrevidas y más descaradas, pero yendo poco a poco, para no ser radicales de golpe.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Mi etapa en Madrid ha sido muy dura, pero a la vez muy dulce. Llegué con 18 años y fue una etapa de crecimiento y desarrollo que recuerdo con mucha añoranza. Fue donde conocí a la mujer de mi vida y a mi mejores amigos.



• Ojo de pez



Tato Gonçalves

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

“  
La ensaladilla y las papas negras, los dos platos más sencillos de mi carta, son los que más me identifican”

La banda, en la playa

La mañana en la orilla de San Cristóbal nos recibe con la marea baja y una luz radiante. Pepe saca los pescados de la nevera (el sierra y los pejepeines), Yuri tiene el reflector listo para iluminar el rostro de Abraham, y el cocinero baja por los callaos hasta la misma la orilla. Ya está la banda al completo. La luz mañanera y el reflector sólo aguardan al encuadre y el "clic". Trabajo en equipo y buenos resultados.

# Patrimonio

## Arqueología | La huella aborígen

YURI MILLARES

Las obras de construcción de la sede de una asociación de vecinos en Arucas descubrieron, entre los cimientos que se estaban preparando para sostener al edificio, los restos de lo que era una casa y una cueva habitados por los indígenas canarios. Corría el año 1995 y, como recuerda Pedro González Quintana (en la actualidad decano de la Facultad de Geografía e Historia de la ULPGC), eran tiempos en los que "no había un duro" para excavaciones arqueológicas. Pero entre él, Marco Moreno y Antonio Jiménez se pusieron al frente de un equipo científico que iba a desentrañar mucha información de aquel inesperado hallazgo.

La Cerera, nombre de una calle que atraviesa el norte del casco urbano de la ciudad Arucas, dio nombre a este yacimiento arqueológico que, como singularidad inicial, "fue la primera excavación que se hizo en Canarias financiada por una empresa privada (Unelco) a fondo perdido", dice.

Segunda singularidad, tras los primeros trabajos de excavación, vieron que era "el primer yacimiento en Gran Canaria con una estratigrafía de depósitos arqueológicos de más de dos metros de alto", destaca. "No había otra en ese momento en la isla y no lo sigue habiendo hoy. Era la primera vez que podíamos determinar la secuencia evolutiva de la sociedad a lo largo del tiempo", sigue explicando.

Tercera singularidad, tras las dataciones del carbono 14 se comprobó que el lugar había sido ocupado y utilizado por los indígenas canarios desde el siglo III hasta casi la época de la conquista castellana, nada menos que durante doce siglos. "Es un yacimiento bastante clarificador del desarrollo económico de esa zona y casi de Gran Canaria, y de la evolución tecnológica de la cerámica, aportando una gran cantidad de datos a la investigación. Incluso tenemos materiales de metal de esa época".

No eran sino los restos de una casa de piedra y de una cueva, pero con mucho que ofrecer y llegó una segunda excavación en 2004, financiada por la Dirección General de



Piezas cerámicas recuperadas en La Cerera, decoradas con pinturas con diversos motivos geométricos. | TIBICENA

## Doce siglos de alfarería y cereal en apenas dos excavaciones

Con una de las ocupaciones más tempranas y prolongadas datadas en Gran Canaria, La Cerera es el único yacimiento de la isla con una estratigrafía de más de dos metros de depósitos arqueológicos muy clarificador de la evolución de la cerámica indígena.



Lisaderas (de levantar, aliñado y almagra), algunas de las herramientas del trabajo alfarero. | TIBICENA ARQUEOLOGÍA



Patrimonio Histórico del Gobierno regional y por la Unidad de Patrimonio del Cabildo de Gran Canaria.

Quienes allí vivieron y trabajaron tenían un conocimiento del territorio, consumían semillas, fruta, lapas; iban a buscar materias primas a otros lugares de la isla, como obsidias de la montaña de Hogarzales o madera de pinos y del monte verde para hacer las hogueras; y dejaron muchos restos de cerámica con una evolución de doce siglos de elaboración, materiales y decoración.

"Queda una parte del yacimiento por excavar al que se le puede sacar más todavía. Las técnicas van evolucionando y mejorando. Nosotros lo vimos en este yacimiento entre la excavación de 1995 y la de 2004", estima González.

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

RECUERDA, BÚSCANOS LOS MIÉRCOLES

GASTRONOMÍA  
ETNOGRAFÍA  
EL MAR DE CANARIAS  
NATURALEZA  
MUNDO RURAL



pellagofio  
Suplemento mensual

El primer miércoles de mes con... [LA PROVINCIA](http://LA PROVINCIA)