

Entrevista

P. Alonso y E. Parga

“La tradición de los vinos naturales se está rompiendo con el ‘tienes que echarle esto’”



Arqueología

La huella de los indígenas canarios

El poblamiento de unas islas oceánicas en total aislamiento, objeto de estudio

Gastroclub

La Terrace

El Atlántico en la mesa como experiencia



pellagofio

Edición especial para La Provincia

2ª época - nº 83 - febrero 2020

Ensalada de berros con aceitunas aliñadas y aceite de oliva virgen extra de Agüimes (foto: Y. Millares).

Come con ciencia

Por Lluís Serra



Cita con Canarias

YURI MILLARES

— Su investigación sobre los vinos naturales les ha traído hasta las islas Canarias. ¿Qué se han encontrado?

E.P.: Cuando llegamos a Canarias nos impactó la biodiversidad, la variedad climática y la calidad de los productos alimentarios en sí, no sólo de los vinos, que los entendemos como un alimento, tal como dice la legislación española.

— ¿Qué les hizo venir?

P.A.: Galicia vive ahora mismo una revolución del vino y Canarias está poniéndose a ese nivel.

— ¿Cómo definen un vino natural? No hay una normativa establecida y sí diferentes formas de entenderlo.

E.P.: El problema es que hay un vacío legal. En la legislación española el vino es un alimento, pero después se contradice con la legislación de bebidas alcohólicas que es lo que rige. Un vino no tiene un listado de ingredientes ni valores nutricionales. El consumidor piensa que el vino es uva fermentada y nosotros empezamos a ver que un vino puede contener más de veinte ingredientes y aditivos.

— Pero no consta en España ni, creo, en ningún sitio.

E.P.: No consta, sólo en los vinos que no tienen alcohol, porque ya no están en la categoría de bebidas alcohólicas.

P.A.: Aquí empieza el debate de lo que es un vino natural: no es un vino biodinámico que tiene una re-

Pablo Alonso y Eva Parga

En busca de los vinos naturales atlánticos

Investigadores del CSIC en La Laguna, llegaron al archipiélago después de varios años estudiando los vinos naturales de Galicia y Portugal. Como científicos, centran sus estudios en recuperar la tradición de los vinos naturales, lo que les llevó a La Palma para conocer y analizar el vino de tea. “Ningún vino en el mundo huele a tea y está en peligro de desaparecer”, advierten, a la par que destacan sus altísimos niveles de alfa terpineol (anticancerígeno). Con el doctor Serra estudian las virtudes del vino en la dieta mediterránea.

“La tradición de los vinos naturales se está rompiendo con el ‘tienes que echarle esto’”

gulación privada, ni un vino ecológico que tiene una legislación pública que fija la Unión Europea. Qué es vino natural es un debate que vienen haciendo varias asociaciones de productores en Europa y lo que vienen a defender es: no intervenir en viñedo con pesticidas de síntesis y no añadir aditivos de ningún tipo al vino en bodega. Algunas asociaciones permiten sólo el uso de metabisulfito (azufre), pero a niveles siempre por debajo de 60 partículas por millón, que es cuando empieza a haber reacciones alérgicas. Si hubiera ingredientes el consumidor vería que hay un vino que tiene 20 ingredientes y otro que tiene sólo uno, uva. Lo más curioso es que está prohibido etiquetarlos, si haces vino natural no puedes poner “ingredientes: uva”, porque entonces destapas que el resto no son sólo uva.

— ¿Y el clarificado de los vinos? Hay bodegas que lo siguen haciendo de forma tradicional, con clara de huevo.

E.P.: Pero fíjate que ya hay segmentos de la población para los que sería un alérgeno y no está etiquetado. Y conectando con la primera pregunta, nos sorprendió que en lo que es el archipiélago canario nos encontramos que no se hace vino natural. Se ha instaurado desde los cabildos y las denominaciones de origen el discurso enológico de que “tienes que echarle esto” y se está rompiendo la tradición. Fue cuando contactamos con Claudio Luis Lorenzo [en el valle de La Oro-

tava] empezamos por ver su viñedo y se animó a hacer el proyecto de elaborar vino natural

— ¿Cualquier tipo de vino puede tener su variante “natural”, o hay alguno que por su método de elaboración ya deja de serlo?

P.A.: Todos los vinos pueden hacerse de forma natural. Los problemas enológicos que tiene un vino

“El vino es un alimento sin listado de ingredientes con los aditivos en la etiqueta”

convencional que obligan a usar aditivos es porque la uva tiene carencias nutricionales. Por ejemplo, Claudio planta mostaza para que tenga nitrógeno. Si una uva no tiene nitrógeno el vino va a oler a huevos podridos. Entonces se usa un aditivo y ya está. En el fondo es química, no una cuestión filosófica.

— ¿El vino tradicional y el vino natural son conceptos complementarios, sinónimos, independientes...?

P.A.: Hubo todo un debate a lo largo del siglo XIX y principios del XX en toda Europa, de vinos naturales contra vinos artificiales. La tradición de los paisanos no es que venga dada por la costumbre, viene de un conocimiento. Ocurre que el vino tradicional sigue siendo considerado el que se hace en casa o para el guachinche, en el caso de Tenerife. El problema es lo que los sistemas públicos a través de cabildos y Extensión Agraria hacen las analíticas y van implantando la enología química. Y el vino de casa ha pasado a tener más química que el vino de las industrias y se confunde vino tradicional y vino de casa con vino natural, cuando no lo es.

— Se cita al vino como ingrediente de la dieta mediterránea, pero muchos nutricionistas lo rechazan por contener alcohol.

E.P.: El resveratrol y otros muchos componentes que tiene el vino te los venden en pastillas. De hecho, al investigar los vinos de tea nos llamó la atención que el alfa terpineol aparece en sus analíticas, un compuesto anticancerígeno con un montón de propiedades.

P.A.: Se hacen al año miles de estudios científicos que comparan cohortes poblacionales que no beben vino con otras que sí lo beben. Ninguno de estos estudios tiene en cuenta que no es lo mismo dar un vino con pesticidas y aditivos que dar un vino natural. Estamos desarrollando con Lluís Serra un proyecto para comparar biomarcadores bebiendo vino natural y vino industrial.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

E.P.: Uy, yo lo tengo claro: un vino de tea, un higo, un queso palmero y almendras.

P.A.: Vino naranja de casa, pulpo recién pescado y unas papas en un guachinche en El Caletón.



La entrevista tiene continuación en pellagofio.es

“Se hace márquetin del ‘terroir’ en vez de establecer la relación suelo-clima y no intervenir en bodega”

• Ojo de pez



Tato Gonçalves

Marzagana,
sólo uva

Quedamos en La Perdoma junto a los viñedos de Claudio. Eva y Pablo se acercaron y nos presentaron. Nos llevaron junto a Claudio y supimos de su vino natural Marzagana. Defienden con pasión que el vino es un alimento y, como tal, deberíamos saber todo que se le añade, aunque mejor si sólo lleva un único ingrediente: uva. Vino, calidad y salud que nos llevamos a la boca. Tanto que aprender.

Gastroclub

• Come con ciencia



Lluís Serra Majem*

Patrón alimentario y sostenible, come sano, pero no en vano

A menudo la información que recibimos sobre nutrición confunde. En lugar de capacitar y proporcionar instrumentos para que el consumidor tenga la mejor alimentación posible, transmite conceptos inadecuados o falsos que empeoran nuestra dieta y nuestro entorno. Existe la tendencia a dar mucho protagonismo a un alimento (incluso se les llega a llamar "súper alimentos") o a un determinado nutriente.

Se difunden los beneficios del aguacate, el café, la quínoa, la cúrcuma o las nueces, por ejemplo, promoviendo su consumo e incitando a la gente a incluirlo en su alimentación. Pero lo realmente importante no será que consuman ese alimento durante unos días o semanas, si no cómo será el patrón alimentario en su conjunto y durante largos periodos de tiempo.

Es necesario incorporar ese alimento y otros a nuestro patrón de forma armónica y equilibrada. Ningún alimento por sí solo puede tener efectos milagrosos y, quizás, el único al que puedan achacarse efectos extraordinarios sobre la salud sea el aceite de oliva virgen extra. Fundamentalmente porque, al incorporarlo a nuestra dieta, lo consumimos todos los días en cantidades considerables (40-60 gramos) y llega a proporcionarnos más del 10% de las calorías diarias (50gr x 9Kcal/gr = 450 Kcal, el 20% de las calorías de un día para unas 2200 Kcal).

Lo mismo sucedería con los nutrientes: sean ácidos grasos omega 3 (presentes en pescados azules), calcio (presente en lácteos) o vitamina C (presente en cítricos y otras frutas), lo importante no es consumir un nutriente en particular, sino el conjunto de los mismos y muchísimo mejor como alimentos que

El doctor Serra, experto en dieta mediterránea e impulsor de la Academia Española de Nutrición y Ciencias de la Alimentación, comienza en esta página de 'Pellagofio' su serie "Come con ciencia"



Finca de naranjas en La Higuera Canaria. Producir un kilo de naranjas es mucho más sostenible que de aguacates. | Y. MILLARES

en forma de suplementos. Por tanto, no hablemos de alimentos o nutrientes individuales, hablemos de patrón alimentario. ¿Cuál es, según la evidencia científica, el patrón alimentario más saludable del planeta? Aquí los expertos son unánimes: la **dieta mediterránea tradicional**. Nuestra dieta mediterránea se considera el patrón alimentario más saludable, seguido por otros patrones en posiciones

más rezagadas como la dieta japonesa o el patrón ovolactoovegetariano. Por tanto, lo importante es adoptar el patrón de la dieta mediterránea, adaptándolo a nuestros gustos y a nuestras posibilidades.

Además de seguir de forma regular un patrón alimentario que sea sano y asequible, es importante tener en cuenta la forma como se producen, elaboran, transportan y consumen estos alimentos que constituyen nuestro patrón. Es decir, es importante tener en cuenta el sistema alimentario en su conjunto. No se trata de consumir cualquier queso, sino que debemos escoger, por ejemplo, un buen queso artesano de nuestro entorno en lugar de uno que haya viajado cuatro mil kilómetros desde una industria multinacional.

Es importante que nuestro patrón de alimentos habitual se base en un **sistema alimentario sostenible**, que podamos mantenerlo con el tiempo y que no tenga un impacto medioambiental muy alto.

Que nuestro patrón alimentario tenga un impacto ambiental alto significa que la producción y distribución de los alimentos que constituyen ese patrón implican una elevada emisión de gases con efecto invernadero, un elevado consumo de agua y de energía y/o un mayor uso de tierra agrícola.

Los alimentos con mayor impacto medioambiental son los de origen animal, sobre todo la carne roja, los embutidos y los lácteos de vacuno, así como aquellos alimentos animales o vegetales que provienen de lugares remotos.

Producir legumbres, trigo o millo tiene un impacto medioambiental mucho más bajo que producir leche de vaca o carne roja. Consumir frutas de temporada y de nuestro entorno tiene un impacto medioambiental mucho más bajo que escoger frutas tropicales o exóticas o de fuera de nuestra temporada desde lugares remotos. Una alimentación poco sostenible supone un verdadero hándicap para el cambio climático.

¿Qué es más sano la quínoa o el arroz integral? Pues no existe ningún estudio comparativo entre esa semilla tan en boga y nuestro cereal de toda la vida. No tendría ningún sentido hacerlo y, si se hiciera, seguro que daría resultados parecidos para ambos alimentos. Por ello, este tipo de decisiones deben obedecer a otros criterios distintos al de nuestra salud y, en este caso, obedecer a criterios culturales, medioambientales y económicos. La huella medioambiental de traer quínoa de Sudamérica a nuestro país es muy alta.

A veces, productos tropicales se plantan y de adaptan bien a nuestro entorno, llegándose a incorporar a nuestro patrón alimentario de una forma sostenible. Un ejemplo sería el kiwi. Otras veces no, como es el caso del aguacate, que en nuestro país desplaza a otros cultivos como el naranjo. Pero producir un kilo de aguacates consume 2.000 litros de agua, uno de naranjas 120.

Comer sano, procurando por nuestra salud, es muy importante; comer sano procurando por la salud de nuestros hijos y nietos y por nuestro planeta lo es mucho más. Coman sano, pero no en vano.

Coman con Ciencia y con Conciencia.

* Catedrático de Medicina Preventiva y Salud Pública. Director del Instituto de Investigaciones Biomédicas y Sanitarias (Universidad de Las Palmas de Gran Canaria).

de Canarias **pellagofio** Suplemento mensual para conocer y saborear el mundo rural y natural de



El primer miércoles de cada mes con... **LA PROVINCIA**

Gastroclub

Vinófilos Triana | Espacio multiusos para degustar, comer, catar y comprar

Y. MILLARES

En lo que fue una antigua tienda de vinos del céntrico barrio comercial de Triana (Las Palmas de Gran Canaria), restaurada con el mimo de quien cumple un sueño no previsto, Vinófilos Triana significa el ensamblaje perfecto del proyecto emprendido por el sumiller y restaurador Mario Reyes con la empresa de distribución Vinófilos y con su tasca enoteca El Zarcillo.

La unión de todo eso es, más que una suma, una multiplicación en un espacio multiusos con alma. Es una **tienda de vinos** con más de 900 referencias con la idea de superar el millar en los próximos meses. El rango de precio parte de vinos de calidad desde 6 o 7 euros hasta “vinos míticos” como los grandes châteaux de Burdeos o los grandes crus de Borgoña de 1.500 a 2.000 euros. De todos ellos, “el 10% no los distribuimos nosotros, pero los hemos incorporado (sobre todo de Canarias) porque nos gustan”.

“La tienda está pensada para que el cliente entre aquí y *se pierda* –explica–... nosotros les orientamos. En las estanterías no hemos seguido un patrón por zonas (Rioja, Ribera, Lanzarote...), sino que los vinos están colocados según son en boca o aromáticamente, para que al cliente busque *lo que le apetece, no de dónde le apetece*. ¿Le apetece un vino con cuerpo, potente?, pues vamos a la estantería correspondiente a ver si prefiere un Calatayud, un Guadiana o un Tacoronte”.

También es “una **tienda donde se come y se bebe** dentro, no un bar de vinos...”, precisa. Con una barra de bar y diversas mesas, aquí se pueden probar hasta 80 vinos por copas o medias copas (algo que permiten los sistemas de conservación de hoy en día y antes era inviable sin que el vino perdiera cualidades). Y no son sólo tintos o blancos, hay espumosos, jereces, dulces, madeiras, oportos...

A partir de aquí la consigna es “déjese llevar y pruebe cosas”, que el cliente salga de su “zona de confort”, que vaya más allá del Rioja y el Ribera y pruebe un Calatayud, un Bierzo o un Canarias, por citar tres del medio centenar de posibilidades según su denominación de origen.

De las cosas del comer se ocupa Gonzalo Ramírez, durante muchos años en la cocina de El Zarcillo (en Tafira Alta) y ahora aquí ofreciendo un menú con muchos guiños “zarcilleros”. Latas y conservas de calidad y sencillas (entre ellos, burgados o sardinillas con papas chips, o chipirones en su tinta), ensaladas y entrantes (como la ensalada de bonito o las papas negras con mojo), tablas (de ibéricos, quesos canarios o *antipasti* italianos), fritos sin gluten (ahí están las croquetas de jamón) y su cochino crujiente a baja temperatura o el bacalao de Casilda.



Cientos de botellas decoran techo y paredes en el espacio dedicado a bar en Vinófilos Triana. | Y. MILLARES

El vino que te apetece tomar, sin patrones preconcebidos

Cerca de mil referencias de casi todo el mundo (un centenar de ellas, canarias) esperan al interesado en hacerse con alguna botella de buen vino –sea cual sea su método de elaboración– en una tienda concebida para que el cliente explore qué le gustaría llevarse según sus gustos. También lo puede probar in situ y picar algo allí mismo.



DE RADA/VINÓFILOS

EN VIERA Y CLAVIJO 23, DESDE 1890

La tienda que acoge a Vinófilos Triana vuelve, tras 80 años de carpintería, tienda de muebles, bazar de loza y agencia de viajes, a vender vinos.



Y. MILLARES

EN ESTANTERÍAS SEGÚN BOCA Y AROMAS

Rincón de los “Tintos ligeros y perfumados” en la tienda, que organiza su espacio en función de las características de los vinos con sus correspondientes etiquetas.



Y. MILLARES

UNA TIENDA DONDE SE COME Y SE BEBE

Y como tal se rige por un horario comercial en consonancia: de lunes a viernes de 11 a 22 horas con servicio de cocina y sábados de 11 a 14 horas para picoteo.



Y. MILLARES

LA TORTILLA DE GONZALO, CADA MAÑANA

Gonzalo Ramírez, que cada día prepara una tortilla distinta, retratado en la cocina con Mario Reyes (dcha.) y Carlos González (responsable de Comunicación).

Restaurante La Terrace | El Atlántico en la mesa como experiencia



Ensalada con producto del Atlántico entre vistas al atardecer sobre La Gomera. | MILLARES



atlántico con percebes, algas del archipiélago y camarón; lubina con *marbonara* de erizo, su versión marina de la carbonara; o merluza canaria con espárragos (Y, si a pesar de todo, necesita acompañar semejante festín marino con algo más terrestre, *algo* hay: cochino negro, cordero, ternera).

Esos sabores que entroncan con sus orígenes y sus recuerdos, pero se concretan en creativas elaboraciones, ¿cómo se manifiestan?

De entrada, en su **pasión por el producto de mar**.

“El pescado es como infinito, puedes trabajar hasta con la escama”, explica Luis.

Después en los **guisos y sabores de toda la vida**.

El estofado de pulpo “es una receta que viene de mi bisabuela y ha pasado varias generaciones hasta llegar a mí, que lo hacemos con la pimienta palmera como sabe el chef Luis que es palmero”, detalla Jorge.

Para los callos de morena eligieron a este pez anguiliforme “para transformar un producto que siempre comemos frito y mucha gente no es capaz de comerlo por la cantidad de espinas que tiene”, dice Luis, y se recorrieron Madrid en busca de los mejores callos que pudieran probar para inspirarse.

Se suman **recuerdos tan personales** como aquellos de su infancia “cuando estábamos cerca de la costa y bajaba la marea, un olor marino intenso. Buscamos trasladar al cliente esa sensación de olor a lapas, a burgados en vinagre, musgo...”, describe Luis al referirse a la ensalada percebes, algas y gambas que ilustra la cabecera de esta página.

Y terminan por **refinar y evolucionar** esa cocina de sabores tradicionales con un toque francés, como el pescado de roca que fusio-

nan con una *bouillabaisse*, una sopa francesa de pescados; o las reducciones a base de mantequilla y dobles cremas de platos como el propio estofado de pulpo.

“Si tenemos que cambiar una carta, a las cuatro de la mañana estamos mandándonos mensajes como dos novios”, ríe Jorge. “Cuando más al límite y más cansado estás, parece mentira, pero la mente está más creativa”, añade Luis.

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

El océano en la boca, ahondando en los orígenes

El tándem que forman los cocineros Jorge Peñate y Luis Martín profundiza en su cocina, ahora en el Gran Meliá Palacio de Isora, con su renovada dedicación al producto de mar que también se inspira en la memoria de los sabores de tierra.

YURI MILLARES

Ocupar una mesa en la terraza del restaurante, abierto al mar junto a la playa de la Jaquita y las piscinas naturales de Alcalá, no sólo permite disfrutar de unas impresionantes puestas de sol sobre la isla de La Gomera –si llegamos a tiempo– o de una noche deliciosa. Más allá de las excelencias de la naturaleza que cielo y mar brindan a los ojos, éste y los demás sentidos van a ser premiados cuando se trata de cenar.

“Creo que en muy pocos sitios de Canarias hay esta diversidad de producto marino”, confiesa el chef ejecutivo Jorge Peñate cuando explica la nueva carta de La Terrace, restaurante exclusivamente orientado a poner el Atlántico en la mesa en forma de muy variadas propuestas gastronómicas. Si ya sorprendió al equipo de *Pellagofio* cuando lo visitó en el restaurante Las Rocas, para incorporar algunos de sus platos al *Atlas gastronómico de la pesca en Canarias*, ahora profundiza en ese recetario que renueva, refina y avanza mano con mano junto a su fiel escudero y segundo chef Luis Martín.

“Luis y yo somos el yin y el yang”, dice entre sonrisas. Jorge es muy creativo y a donde quiera que vaya de cualquier cosa va tomando nota mental (“mi cabeza siempre está maquinando”); Luis es tradición, los sabores de los guisos con un notable acento palmero. “Es el tándem que buscamos entre los dos, **creatividad y sabor**; y juntos, sobre todo,



Jorge Peñate con su maître y su 2º chef: cocina y sala en sintonía. Debajo: pulpo estofado. | TATO GONÇALVES



producto”, confiesa, sin olvidar la importancia de la sala, porque su equipo se vertebró en torno a tres profesionales, así que añadimos al maître Eduardo Rodríguez López.

“Nosotros lo que intentamos es que el cliente se lleve una experiencia. Tiene que aprender un poco nuestra gastronomía: no nos vale ofrecer cocina alemana, italiana o francesa, porque no se van a llevar un recuerdo, van a llevarse lo que ya tiene en su casa. Por eso apostamos por este tipo de cocina: producto de nuestros orígenes, sabores de nuestros antepasados.”

Y no se trata sólo de lo que se pesca en Canarias, porque el Atlántico que baña estas islas tradicionalmente ha

puesto en su mesa producto que ha venido de tan arriba como el Cantábrico.

Así está concebida la carta y, especialmente, los dos menús degustación que acaban de estrenar. Eso sí, sin dejarse atrás creaciones que no hay que perderse como su ceviche de calamar, coco y cilantro; los callos de morena; el estofado de pulpo; o el jamón de atún infiltrado con grasa de cochino negro.

Lo nuevo se presenta en forma de ensalada de fondo marino

“No ofrecemos cocina alemana, italiana o francesa porque, en vez de un recuerdo, van a llevarse lo que ya tiene en su casa”

Historia oral

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

Buchón de la tierra, de ladrón
perseguido a deportista

El próximo Campeonato Nacional de Palomos de Raza, a celebrar en Baena (Córdoba), última etapa en el reconocimiento de la raza de Tenerife. Su origen está en los ejemplares que se vendían en el mercado de Ntra. Señora de África.

YURI MILLARES

En la primera quincena de marzo de 2020 se celebra en el pueblo cordobés de Baena la XXX edición del campeonato de España de palomos de raza. Después de haber sido presentado y evaluado los cuatro años anteriores en los campeonatos celebrados en diversas localidades de Andalucía y Galicia, está previsto que en esta convocatoria los jueces de la Real Federación Española de Colombicultura reconozcan, finalmente, al buchón de la tierra de Tenerife como una de las veintitantas razas de palomos de España.

José Alberto de León, fundador y presidente del Club del Palomo Deportivo Alparú, con sede en Tegueste, ya tiene preparado el dossier que llevará a la cita, junto con algunos ejemplares criados por miembros del club.

“Este palomo nace de los corrales en las casas, de los que venían de la costa levantina y acababan comiendo con las gallinas –explica–. Esos palomos después salían, conquistaban una paloma y la tra-



Suelta de palomos deportivos (coloreados con anilinas) en Tegueste. | YURI MILLARES.

José Alberto de León, presidente del Club del Palomo Deportivo Alparú. | Y. MILLARES



• El detalle

Al rescate de palomas mensajeras extraviadas

Desde el Club Alparú, además de desarrollar una labor de recuperación de la raza después de la persecución a que estuvo sometida, han orientado sus habilidades naturales al terreno de la competición deportiva. Hay tres modalidades. El **palomo deportivo** consiste en solar un grupo grande machos con una hembra a ver quién la conquista. Los buchones de la tierra participan en las modalidades del **palomo de ataque** (se suelta un palomo solo a ver cómo trae una paloma) y los **palomos de raza** (de exposiciones).

En la modalidad del palomo de ataque han creado el concurso específico que llaman **Arte, Seducción y Conquista**. Consiste en ir al rescate de las palomas

mensajeras que se pierden, “y aquí se pierden miles que mandan desde Gran Canaria o La Gomera a Tenerife, para que vuelvan”, dice. Todas las palomas mensajeras rescatadas se devuelven a los clubes de colombofilia de las que proceden. “Llevamos tres años haciéndolo. El año pasado entregamos así unas 700, con unos impresos que se firman y sellan como recepción de esas entregas”, explica.

Los aficionados que las recuperan puntúan esas entregas y reciben unos premios. “Recibimos cartas de agradecimiento de la Real Federación Española, de las islas ¡y de los propios socios!, «oye, que esa paloma vale para mí un montón»”.

ían. Y, o aumentabas el número de palomas en tu casa, o hacías un caldo. Aquel palomo siempre estaba trabajando: le quitabas aquella paloma y se iba a por otra.”

“Con 10 años me dio la afición. En aquel entonces no había otra cosa sino jugar con los amigos en la plaza o, si no, palomos. Los amigos del barrio teníamos nuestros palomos y como, en mi caso, no venía de tradición familiar, cada vez que suspendía me decían en casa ‘fuera los palomos’, sonrío.”

Lo que hacían él y los otros niños en aquella época era ir al mercado de Nuestra Señora de África, en Santa Cruz, que era donde había compra-venta de palomos. “Me acuerdo que había tres puestos y en una especie de mostrador acristalado ponían los palomos dentro a arrullar. Llegaban los compradores y decían sácame éste, sácame aquel”, explica, aunque a veces a lo que iba él es a vender los suyos cuando en casa le hacían quitarlos.

Las palomas mensajeras se venían usando en Canarias desde el siglo XIX por las casas consignatarias en los puertos, pero no es hasta principios del XX cuando se crean las sociedades colombófilas de Gran Canaria (1900) y de Tenerife (1902). En 1960, 58 años más tarde, se funda en esta última isla la sociedad de palomos deportivos Teide. Durante todo ese tiempo el buchón, un palomo seductor y conquistador que robaba palomas mensajeras, “molestaba a la colombofilia, que estaba arropada por el Ministerio de Defensa”, dice.

A partir de 1960 los buchones también empezaron a molestar a los palomos deportivos, por lo que fueron doblemente perseguidos: había que hacerse socio para tener palomos, te entregaban una pareja de los llamados deportivos y había que dar los buchones, que eran entregados a los asilos para... hacer caldo.

Pero tener palomos buchones fue una afición que se mantuvo, pues combinaba el aspecto lúdico de disfrutar viendo cómo atraían palomas a su palomar, con el hecho de suponer un ingrediente apreciado en la dieta del isleño. “El sentido de tenerlas era divertirse”.

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

• Baúl del lector



Carlos Santana Jubells

Estampas de
soledad

En todos los barrios, pueblos e incluso ciudades ha habido y habrá eso que llaman “personajes pintorescos”, vecinos y vecinas que, por lo general, son muy queridos y recordados tras su marcha; puede que más que cualquier otro. Muchos pasan incluso a formar parte de la memoria colectiva, de la identidad y de la idiosincrasia de los lugares en los que habitaron.

Sasito habitó en Santa María de Guía. No sé desde cuándo hasta cuándo, pero a mediados de la década de 1970, fecha de esta imagen, aún rengueaba por la plaza del pueblo y daba de comer a las palomas



Sasito da de comer a unas palomas en Guía. | PACO RIVERO (ARCHIVO FUNDACIÓN NÉSTOR ÁLAMO)

rios, buenos y malos. Ternura mezclada con compasión, una sensación esta última que personalmente nunca he sabido calibrar muy bien, pues va a caballo entre la humanidad y la condescendencia o el paternalismo. Y mucha soledad. Muchísima soledad. Puede que, por esta razón, Sasito se entretuviera con la infancia intercambiando imágenes de ídolos del fútbol o de personajes de dibujos animados.

al lado del quiosco Tirma, en el que era evidente que se vendían los helados Kalise que forman parte de la infancia (y de la madurez, para qué negarlo) de todos los que hemos nacido en Gran Canaria después de 1960.

Me cuentan que Sasito era entrañable, que solía intercambiar con los niños del pueblo estampas, que caminaba con dificultad como atestiguan los dos bastones de madera que descansan sobre su pierna izquierda... y que le encantaba dar de comer a las palomas. Un instante de ese ritual fue captado por el fotógrafo guineño Paco Rivero. Esta escena me inspira sentimientos contradicto-

Patrimonio

Arqueología | La huella aborígen

YURI MILLARES

El ERC (siglas en inglés del European Research Council) financia proyectos científicos de países europeos tras un proceso de selección tan exigente que otorga, a los estudios patrocinados, la condición de estar entre los más prestigiosos del mundo. En la convocatoria abierta en 2019 sólo fueron aprobados dos para España. Uno de esos dos ha sido el proyecto Isocan (acrónimo en inglés de su título "Aislamiento y evolución en islas oceánicas: la colonización humana de las islas Canarias").

"Lo ha presentado y defendido ante un tribunal de científicos europeos Jonathan Santana, doctor en Historia por la ULPGC, que se encontraba en la Universidad de Durham con un contrato de investigación Marie Curie hasta el pasado mes de octubre. En enero de 2020 comienza a dar sus primeros pasos, financiado con 1,5 millones de euros durante cinco años, destinados tanto a conformar un equipo propio de investigadores, como a realizar excavaciones arqueológicas en todas las islas de archipiélago.

Isocan se desarrollará en la ULPGC en colaboración con la Universidad de La Laguna, el CSIC y la Universidad de Burgos en España, así como las universidades de Durham y de Oxford en Reino Unido, de Linköping en Suecia y de Burdeos en Francia.

"Explorará cómo los antiguos canarios colonizaron el archipiélago y cómo sobrevivieron exitosamente en aislamiento, siendo capaces de adaptarse a diferentes ecologías insulares y creando estrategias de resiliencia que les permitieron subsistir de manera aislada durante tanto tiempo", explica.

De entrada, hablamos de un mínimo de mil años, aunque las dataciones más antiguas registradas en Canarias se remontan a varios cientos de años antes de Cristo. "Pero son dataciones no basadas en organismos de ciclo corto en Lanzarote, Tenerife y La Palma, por lo tanto, son dataciones poco fiables", detalla.

Sin embargo, cuando se trata de dataciones seguras en restos humanos, en restos animales o en semillas "todo cambia bastante", señala, citando como las más antiguas las que tenemos en Lanzarote (en torno al año 100 d. de C.), en La Gomera (año 120 d. de C.) y en Fuerteventura (año 240 d. de C.). "En islas como Tenerife la primera datación fiable es del s. VI aunque hay dataciones del s. IX antes de Cristo, pero no aguantan lo que se llama higiene radiométrica".

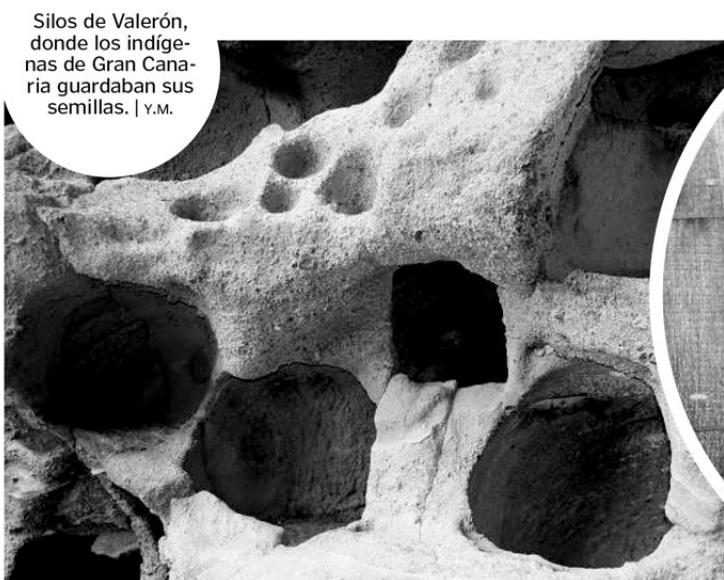
Por eso, la idea del proyecto es entender cuándo llegaron los primeros pobladores, "no tanto para saber una fecha concreta (que seguramente nunca se pueda saber), pero sí que podemos empezar a tener claro en qué periodo se empiezan a colonizar las islas", precisa. A partir de ahí se podrá empezar a entender cómo evoluciona el poblamiento e, incluso, confirmar si pudo haber, o no,



Gran Canaria lleva cultivando dos mil años las semillas de los indígenas. | YURI MILLARES

El poblamiento en islas oceánicas en total aislamiento, a estudio

El Consejo Europeo de Investigación (ERC), dedicado a promover "investigaciones de vanguardia" en base a criterios de "excelencia científica", financia con 1,5 millones de euros el proyecto del arqueólogo Jonathan Santana (ULPGC) para conocer cuándo llegaron al archipiélago los indígenas canarios y cómo fueron capaces subsistir de manera aislada durante más de mil años, un hito en islas oceánicas de todo el mundo.



Silos de Valerón, donde los indígenas de Gran Canaria guardaban sus semillas. | Y.M.



"Mujer trasquilada, artesana de junco (Agüimes, 1341)". | RECREACIÓN POR AGUSTÍN CASASSA

Jonathan Santana: "Yo creo que los aborígenes llegaron por sus propios medios y decidieron quedarse aislados"

una **segunda oleada** siglos después de la primera.

Las islas Canarias fueron habitadas por poblaciones procedentes del norte de África "que compartían el mismo bagaje cultural y tecnológico", destaca, pero las diferentes ecologías insulares supusieron

condicionantes importantes para su desarrollo. Los pobladores de Tenerife y de Gran Canaria se enfrentaron a los mismos condicionantes ecológicos, pero la arqueología nos dice que son muy diferentes entre sí. En un determinado momento las poblaciones de Gran Canaria realizaron determinadas innovaciones en la agricultura que las de Tenerife no, adaptándose mejor al medio.

La propuesta de una segunda oleada de población parece cada vez más verosímil. "Con las nuevas técnicas de investigación que se están aplicando sale esa segunda

oleada a Fuerteventura, Lanzarote y Gran Canaria", avanza este arqueólogo.

Santana quiere abrir varias líneas de investigación que puedan aportar datos y sitúen los hallazgos arqueológicos en el contexto evolutivo de estas poblaciones. Entre otras, **análisis sedimentarios** de micro pólenes y micro carbones para conocer el impacto de la actividad humana en la vegetación; **análisis de semillas** para conocer el desarrollo de la agricultura; y

estudios del ADN mediante isótopos estables de la fauna, las plantas y población indígena en todas las islas.

Muchas teorías de la colonización de las islas Canarias parten de que los aborígenes llegaron ayudados por alguien (los trajeron romanos, cartagineses o fenicios) o encargaron que alguien los trajera. Jonathan Santana va más lejos: "Yo creo que ellos llegaron por sus propios medios y decidieron quedarse aislados".

Es una opinión a la que espera dar respuesta con datos. "No sería un caso único en el mundo: las islas Baleares se poblaron el 2.200 a. de C. y hasta que no llegaron los fenicios no quisieron saber nada del continente y desde Ibiza se ve Alicante. Igual los aborígenes canarios decidieron lo mismo". En definitiva, "necesitamos datos y los podemos obtener gracias a las analíticas que existen hoy día", asegura.

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

Rutas

• *Chip de morena*

Francisco Belín

Cebolla de Los Carrizales, un lujo asequible al bolsillo

Hace poco me encontraba con el técnico agrícola Eduardo Pérez en Buenavista del Norte, compartiendo con él y otras especialistas una serie de ponencias en las Jornadas de Patrimonio del ayuntamiento norteño. El agente de Extensión Agraria en la zona desarrollaba un relato realmente pintoresco. Nos obsesqué con una cromática y emotiva charla acerca de formas de cultivo y producción que atañen a zonas no tan conocidas de las Islas, en este caso de Tenerife, que ofrecen joyas gastronómicas como es la del

caserío de Los Carrizales que, junto al de Masca, conforman este género selecto en dichos enclaves.

“Tanto en las otras islas como en Tenerife, contamos con unas cuantas variedades de cebollas que son cultivos tradicionales y puntualmente locales que no se conocen en otros sitios. Concretamente en Buenavista existen tres tipologías que solamente se cultivan allí: en el barranco de Masca y, relativamente a poca distancia, tenemos Los Carrizales cuya orografía marca los matices de la materia prima”.

Explica cómo, a lo largo del tiempo, los agricultores locales supieron detectar cuál crecía mejor en una distancia evidentemente pequeña, pero sí con cotas diferentes, que es lo que varía algunas características organolépticas. “Me siento afortunado porque conociendo los diferentes géneros tengo la oportunidad de contrastar

“Resulta dulce, crujiente y jugosa para usar en crudo, con un comportamiento óptimo pues contiene bastante carne en las capas, y no tinta los guisos”

aspectos de texturas y sabores. He de decir –sonríe– que tengo dividido el corazón gastronómico, ya que soy de Tacoronte y conozco el rendimiento de unas y otras”.

“La de Los Carrizales –continúa– no es tan roja como la de Guayonje. Resulta dulce, crujiente y jugosa para usar en crudo, con un comportamiento óptimo pues

contiene bastante carne en las capas. Otra ventaja, ya para cocinar, es que mantiene el crujiente y, además y muy importante, no tinta los guisos”.

Eduardo Pérez insiste en cómo “es vital este cultivo principal para mantener una serie de prácticas en el barrio, tanto en la forma de obtener la semilla como al conservarla, extraerla y manejar las claves de la cosecha”. En cuanto a la producción, indica que “no es que sea voluminosa”, pero sí que “es relativamente fácil de conseguir, más aún si acudimos al caserío, algo que es muy estimulante tanto para el que se acerca como para los vecinos”.

“Comprarlas allí –afirma– está contribuyendo a mantener esa práctica agrícola con todo lo que ello comporta. Hacemos que se conserve un barrio, su paisaje y una forma de cultura que se podría perder”. Por otra parte, la calidad asociada al desembolso ante un producto de una calidad fantástica “no supone un incremento excesivo de precio, si se compara con una cebolla blanca más comercial.

• *Virtus Probata Florescit*

Carlos Cologan Soriano

El último gobernador ‘canario’ de La Luisiana española

Todos conocen a los últimos de Filipinas, si no por la propia historia, por el cine. El episodio presentaba la resistencia heroica de los últimos españoles en las islas Filipinas, un bastión esencial en siglos pasados. Se habla de la pérdida de Filipinas y de Cuba como hitos que recuerdan un pasado glorioso que se diluía para siempre, pero estos dos hechos no fueron los únicos.

Retrocediendo un poco más en el tiempo, concretamente a octubre de 1799, España se desprendía de un territorio mucho más relevante y de una forma muy ominosa: La Luisiana.

Territorio inmenso

Aquel territorio americano era inmenso y tenía una superficie de 2.140.000 km² es decir, cuatro veces más grande que la propia España y era español desde 1764.

Lindaba al este con el río Misisipi, al oeste con las montañas Rocosas, al sur con el golfo de México y al norte con la frontera de Canadá. El centro del poder estaba en Nueva Orleans y por su extensión era un territorio difícil de gobernar, por las tribus indias que lo poblaban y sus constantes ataques.

Pero no es su descripción a lo que me quiero referir, sino a la forma lamentable en cómo se perdió. Fue durante las guerras napoleónicas, con Carlos IV en el poder, aliado forzoso de Francia por los di-

El rey Carlos IV regaló La Luisiana española a Francia, un territorio inmenso más grande que España, a cambio de un trozo de tierra en Italia para su sobrino Fernando I de Borbón-Parma



Juan Manuel de Salcedo (1743-1810) militar afincado en Tenerife cuando fue nombrado gobernador de La Luisiana. | ARCHIVO

chosos pactos de familia. Francia estaba sumida en una guerra fratricida contra Inglaterra y España, como su alia-

da, sufría los asedios de Cádiz, el ataque a Tenerife y el bloqueo de su imperio colonial que estrangulaba el comercio entre América y la metrópol.

Méritos tras el ataque de Nelson

En aquellos años vivía en Tenerife el coronel Manuel Juan Salcedo, que había llegado a la isla el 14 de agosto de 1776, un militar muy destacado, pero de perfil bajo. Casi nadie sabe de él, incluido un servidor, y es solo desde hace unos días cuando me he interesado por su vida.

Salcedo arranca su estancia como Teniente del Rey, tras la partida de Matías de Gálvez desde Tenerife hacia el Virreinato de Nueva España. Su hoja de servicios es muy destacable, sobre todo por su participación en el episodio del ataque de Nelson, donde combatió eficazmente reconociéndole sus esfuerzos el propio general Antonio Gutiérrez. Esos méritos no debieron pasar desapercibidos, pues a finales de 1799 fue designado gobernador general de La Luisiana, un puesto muy-muy codiciado.

Habría que imaginarse, por un momento, como pudo ser su designación que, desde luego, estaba avalada por sus méritos, pero se desconoce quién le recomendó para semejante puesto. Era algo que miles de militares ansiaban, pues iba a gobernar un territorio que antes estaba bajo el mandato del propio Bernardo de Gálvez.

Seguramente se armó mucho revuelo en la isla, pero a sus 57 años, el veterano y querido coronel pasaba por una enfermedad y postergó su salida hasta el verano de 1800. Su marcha fue sentida, pues llevaba más de veinte años en la isla. El largo viaje a Norteamérica fue verdaderamente penoso, pues durante la escala en Cuba falleció su mujer.

En el otoño y de camino a su nuevo puesto, seguramente desconocía (¿o tal vez no?) que en Madrid se daba forma a un acuerdo secreto para regalar La Luisiana a los franceses.

Era el secreto tercer tratado de San Idelfonso de 1800, propuesto por Carlos IV, que acordaba que en solo seis meses España entregaría La Luisiana a cambio de un trozo de tierra en Italia para su sobrino el duque de Parma, Fernando I de Borbón-Parma.

Además, España entregaba a Francia seis navíos de guerra de 74 cañones que casi eran una flota: los buques Intrépido, Conquistador, Pelayo, San Genaro, Atlante y San Antonio. De este acuerdo no tenía ni idea el propio Godoy, con lo cual es probable que Manuel Juan Salcedo tampoco supiera demasiado del asunto.

Lo peor estaba por venir

Cuando uno observa el acuerdo cuesta ver cuáles eran las ventajas para España, salvo las que creía obtener el propio rey. Algunos decían que de este modo España ponía a Francia como tapón en el oeste americano, para que los Estados Unidos no accedieran a las minas de plata del norte de México, pero eso se comprobó que no era más que una patraña.

Salcedo llegó a Nueva Orleans en julio de 1801, pero en marzo ya se había hecho pública y efectiva la cesión a Francia mediante el tratado de Aranjuez que, esta vez sí, firmó Manuel Godoy y Luciano Bonaparte. Durante esos dos años, desde su designación hasta su llegada, ocupó el puesto el cubano Sebastián Calvo de la Puerta y O’Farril y su papel se limitó a ordenar e inventariar la cesión. Se mantuvo en el cargo hasta el 30 de noviembre de 1803, convirtiéndose en el último gobernador de La Luisiana española.

Pero lo peor estaba por venir. Napoleón Bonaparte, con el desconocimiento español, vende la Luisiana a los EEUU en 1803 por 80 millones de francos (15 millones de dólares) algo que el tratado no contemplaba. España, humillada, no reacciona y un mes después de la cesión a Francia, esta región pasa a manos estadounidenses el 20 de diciembre de 1803.

Me imagino la cara de Salcedo, viendo semejante despropósito. Supongo que su experiencia como peón de un juego que no conocía le dejaría algo abatido. Pero con Carlos IV y Napoleón ya se sabe lo que había. Lástima que no recordemos más a Salcedo.