

ENTREVISTA
Santiago Bolaños

“Repartimos a domicilio una barbaridad en el confinamiento y ahora somos un referente”



GASTROCLUB
El Duende del Fuego,
en Los Llanos de Aridane

Sin alérgenos, sin gluten,
sin lactosa, increíble,
pero existe

ARQUEOLOGÍA
La huella aborigen

Gofio de amagante
de Las Cañadas,
alimento de los
guanches alzados



pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 92
ENERO DE 2021



Botellas de sidra El Lagar de Valleseco, marca con un
oro y dos platas en el Salón Internacional de Asturias.

FOTO: YURI MILLARES

Sol y reineta, ‘secretos’ de la sidra de Canarias

gastroclub

LA FRUTA, MEJOR SI ES DE TEMPORADA Y DE CERCANÍA

COME CON CIENCIA
LLUÍS SERRA MAJEM

Las frutas juegan un papel importante en una dieta equilibrada en cualquier etapa de la vida. Son un grupo de alimentos de origen vegetal, con un alto aporte de agua, vitaminas, minerales, fibra y fructosa, y un bajo contenido energético. Son alimentos bien aceptados por las personas mayores, básicos durante la edad adulta e imprescindibles para la formación de buenos hábitos alimentarios en la infancia y adolescencia.

Teniendo en cuenta el valor nutritivo y su papel protector para la salud, deberíamos consumir dos o tres piezas de fruta al día como mínimo, preferentemente fresca y entera, ya que los **zumos naturales sólo aportan las vitaminas y minerales y carecen de la mayor parte de la fibra** que aporta la fruta entera. Los zumos industriales cuentan más como refresco que como fruta.

La **fruta tiene que ser el postre habitual en nuestra alimentación de todos los días**, algo típico de la dieta mediterránea, aunque también son una buena opción para comer en el desayuno, a media mañana o como merienda. Por desgracia, uno de los mayores problemas sanitarios en Canarias es el bajo consumo de hortalizas y frutas y, en particular, el escaso consumo de frutas en el postre. En los restaurantes del archipiélago raramente se ofrecen frutas para terminar la comida y sí, en cambio, una innumerable lista de dulces cargados de azúcar y calorías.

Existe el falso tópico de que ingerir la fruta al final de las comidas acumula más grasas o se producen fermentaciones peligrosas para la salud. Esta afirmación no tiene ningún fundamento científico que lo avale, además, nor-

malmente las personas que suelen decir esto acaban por engordar al eliminar la fruta de su alimentación.

También se sabe que consumimos la fruta como postre desde tiempos del Imperio Romano. En efecto, **los romanos reservaban las frutas al final de sus copiosos e interminables ágapes**, porque conocían sus efectos saciantes y anorexígenos.

El alto contenido en fructosa de la fruta le confiere esta mayor capacidad para reducir el apetito que otros alimentos más ricos en grasas o proteínas. Existen algunos refranes que incitan a no comer fruta por la noche: "El melón por la mañana oro, por la tarde plata y por la noche mata", pero lo cierto es que **no hay nada mejor, cuando hemos comido de forma abundante al mediodía, que una cena frugal a base de fruta y/o algún lácteo**.

Cuando las frutas están maduras su contenido en polisacáridos, sobre todo almidón, se encuentra en cantidades importantes y esto hace que aumente su valor energético. También existen frutas que tienen de por sí un contenido elevado en almidón y azúcares solubles como, por ejemplo, el plátano y la uva, respectivamente; esto hace que su valor energético sea superior al de otras frutas.

Al igual que con las verduras, las estaciones de las frutas pueden alargarse, incluso hay frutas que pueden llegar antes del correspondiente solsticio y marcharse mucho más tarde de lo previsto, o estar presente en mercados todo el año sin fecha de caducidad; esto no quita que sea preferible comerlas en los meses del año en que sus cualidades organolépticas y nutricionales

Frutas de Temporada

	ENE.	FEB.	MAR.	ABR.	MAY.	JUN.	JUL.	AGO.	SEP.	OCT.	NOV.	DIC.
AGUACATE												
ALBARICOQUE												
CIRUELA												
FRESA - FRESÓN												
HIGO												
LIMÓN												
MANGO												
MANZANA												
MELÓN												
NARANJA												
NÍSPERO												
PERA												
PLÁTANO												
UVA												

Selección de algunas frutas de temporada que produce Canarias, extraídas del cartel editado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de "Alimentos de España".

son mejores y encontramos sus precios más asequibles.

Es **fundamental fijarnos en su procedencia y rechazar siempre aquellas que han recorrido largos viajes** hasta nuestra tienda. En la tabla sobre estas líneas podemos ver cuáles son los meses idóneos para el consumo de las frutas que podemos encontrar con más frecuencia en Canarias.

Siempre daremos **preferencia a frutas locales, frescas y de estación o temporada**, a ser posible compradas en mercados y tiendas locales, aprovechando su óptimo valor nutricional y reduciendo el impacto medioambiental que su transporte

Existe el falso tópico de que ingerir la fruta al final de las comidas acumula más grasas, o se producen fermentaciones peligrosas para la salud

a nuestras islas representa. Para ello es importante elegir en nuestro menú diario aquellas frutas que se producen en el archipiélago. Existen múltiples elaboraciones culinarias que incorporan frutas, como las manzanas al horno, las peras al vino, las tartas caseras; y no sólo como postres, sino aun formando parte de platos principales.

Otras opciones, cuando no podemos consumir toda la fruta fresca, es preparar mermeladas, frutas embotadas o desecadas, o utilizarla, como se ha hecho en nuestro entorno, para hacer sidra u otras elaboraciones. ¡Lo importante es que no se pierda ninguna fruta de nuestros árboles en Canarias! Y recuerden el refrán que dice: cuando hay frutas en la huerta, hay amigos en la puerta.

VIAJE AL CENTRO DEL DUENDE Y DEL PRODUCTO PALMERO

CHIP DE MORENA
FRANCISCO BELÍN

Llegué a El Duende del Fuego coincidiendo con el cierre del local original. El primero que, hace algunos años, fue conformando el concepto de cocina de otro duende que es Pedro Hernández (que asemeja a un fornido leñador andorrano) por lo que es capaz de hacer con cuatro géneros (ecológicos) en su cocina.

Andorra y sus tiempos profesionales allí es tema de conversación mientras en la furgoneta de batalla nos di-

rigimos a la finca El Sombrero La Mendoza, en Breña Baja. En aquel ámbito precioso espera Esteban Lorenzo. Sale a la palestra el modus operandi de Pedro, "¿qué tienes por aquí Esteban?". Ambos se conocen *de memoria*. El cocinero va acopiando un poquito de todo: papaya, carambola, aguacate y, claro, pitaya, que es el fuerte de este enclave de cultivos ecológicos. Maravillosas plataneras también.

Mientras el chef va acomodando el

cofre de las maravillas, Esteban ejerce de anfitrión ("La producción ecológica cambió mi mentalidad: ahora hago lo mismo, pero me divierto") y confirma que se va a meter en un cambio estructural del cultivo porque una planta de pitaya puede pesar hasta 400 kilos y "si viene dos o tres veces el viento de la cumbre, todo esto se puede venir abajo".

Vamos después rumbo a Los Llanos. Antes del túnel atravesamos una densa niebla que viene a nuestro encuentro. Me quedo con la matraquilla que me dejó Esteban ("Es que Pedro hace con la pitaya una mousse y otras texturas espectaculares"). Lo sé.

¿Recuerdan el modus operandi? Adaptado a cada particularidad del productor se repite lo de "¿qué tienes hoy por aquí?" y ahora toca visita a Wolfgang, germano afinado en tierra palmera a quien conocen por *Wolfi*. Aquí la *conversa* es diferente. Yo atiendo, hago fotos y observo todo el entorno. Más materia prima que va al coche.

Tenemos que pasar un momento por el recién cerrado Duende, en la calle Teniente General González del Yerro. Otro café en el feudo al que se pone candado y allí, a la vista, todo apilado y clasificado para el traslado. Incluidos al-

Esteban, agricultor ecológico en Breña Baja: "Es que Pedro hace con la pitaya una mousse y otras texturas espectaculares". Lo sé

gunos marcos con reportajes de colegas que por allí pasaron y plasmaron sus impresiones. ¡Qué buenos momentos! Y al nuevo Duende.

Desde que entramos en la casona antigua que se levanta en los alledaños

de la plaza Elías Santos Abreu, al lado de la iglesia, me he sobrecogido. Imponente; madera en los dos niveles y esa balastrada magnífica. Espacios regios, cocina

amplia, terraza central magnífica. Atmósfera especial.

Pedro ordena todo el género traído del campo y empieza a disfrutar. Un privilegio, créanme. Se preparaba para la apertura en escasos días que, ahora, ya se encuentra adelante toda de actividad. Hay que volver a Los Llanos.

gastroclub

EL DUENDE DEL FUEGO | GASTROBAR CON CARTA SIN ALÉRGENOS, SIN GLUTEN, SIN LACTOSA...

Y. MILLARES

En El Duende del Fuego no hay alimentos de cuarta ni quinta gama (procesados, envasados o parcialmente preparados). "Estoy abriendo camino a pico y pala", sonríe este chef con una oferta culinaria de kilómetro cero y ecológica (sólo cocina producto palmero), inédita por lo saludable (sin alérgenos ni intolerancias) y asombrosa por su alcance (desde omnívoros a veganos extremos y crudívoros).

La **formación** de Pedro Hernández Castillo se forjó varios años en Alemania, Suiza, Inglaterra y, especialmente, en Andorra, donde estuvo nueve años y se especializó en alergia alimentaria. Cuando volvió a La Palma y abrió su propio gastrobar "lo tenía claro". Pero antes tuvo que atravesar cuatro años de desierto, sin empleo y con un currículum impresionante que le cerraba puertas en vez de abrirlas.

El **kilómetro cero** funciona aquí de forma impecable. "Voy a la carnicería y compro carne; voy a la huerta y traigo las verduras. Encuentro de todo -insiste-. Pienso que en La Palma hay 260 agricultores ecológicos. No hay cantidad; hay variedad y la adaptas a tus necesidades. No es que haya cebolla o tomate todos los días".

La carne es un capítulo especialísimo en su oferta, pues sólo compra de razas autóctonas y con la trazabilidad documentada y certificada: cochino negro canario, cabra palmera y vaca palmera que cocina de modo saludable sin sal añadida. "Si sabes cocinar a la temperatura adecuada, no rompes el colágeno y mantienes el magnesio y la sal de la carne, no añades sal. Hay que aplicar cocina de base, cocina de fogón y tiempo".

Dado que para su carta libre de alérgenos e intolerancias alimenticias no adquiere productos terminados, "compro la materia base y la elaboro yo", así que no sólo ejerce de cocinero, también es panadero y chacinero. Como **panadero**, hace su propio pan sin gluten, de alforfón ("mal llamado *trigo sarraceno* porque no es un trigo, es una poligonácea", precisa), que compra de fuera pero ecológico; y pan normal con trigo barquilla palmero. Como **chacinero**, "los embutidos los hago yo, sin gluten, sin lactosa, sin huevos y sin coagulantes". Tiene varios tipos de chorizo, así como beicon, morcilla y jamón de cochino negro, también chorizos de cabra y vaca palmera.

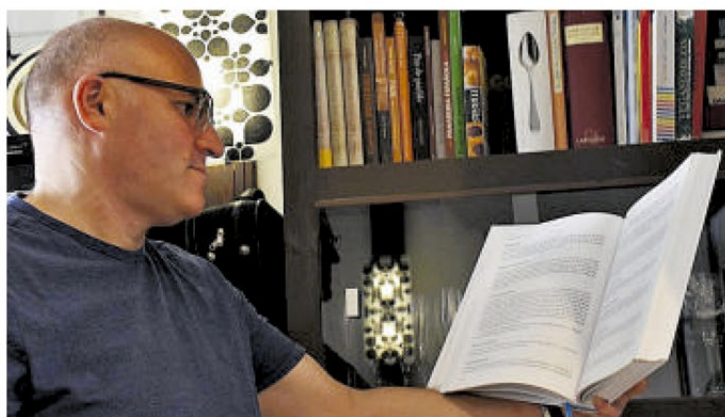
En su carta tiene "los platos que tenía más esculpidos tras veinte años de trabajo, pero con alimentos de La Palma: la carta está llena de **platos estrella**", dice. En 2014, en plena crisis y en una cocina de dos metros cuadrados, en ecológico y sin alérgenos, comprando al día, empezó. "Me ponían fecha de caducidad y ya llevo seis años". Y desde el 25 de diciembre, en una preciosa casona de la Plaza Chica de Los Llanos de Aridane.



Aguja de vaca palmera confitada a 60°C tres días, sin sal, ni vino, ni nada más, sólo carne fresca madurada, servida con aceite de pesto aromático. | Y. MILLARES

"Salir a comer a un restaurante puede ser un capricho o un placer, pero para una persona con alérgenos es muy difícil", dice Pedro Hernández, chef y propietario del que quizás sea el único restaurante de Canarias adaptado a esta circunstancia. El secreto, empatía, mucha formación... y elaborarlo todo en cocina.

SIN ALERGIAS NI INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS, INCREÍBLE, EXISTE



LA BIBLIOTECA DEL CHEF

Pedro Hernández y sus libros de cocina, siempre a mano. Aquí, con su volumen favorito: 'Tratado de nutrición celular', de José Luis Cidón.



CON MASA MADRE Y CEREAL PALMERO

Cada día hace su propio pan (normal y sin gluten). Éste es pan integral de trigo barquilla de La Palma (70%), espelta (20%) y centeno tostado (10%).



MANDA HUEVOS

Así es como se llama este plato. Puré de papas cocinado con vainilla, chorizo de cochino negro local y huevos ecológicos de Puntallana.



ARROZ, AGUA, TUNO INDIO Y UN QUESO POTENTE

Risotto de tunos indios con queso palmero de cañizo, curado mínimo un año (para que no tenga lactosa) que encarga a pastores de la Isla.

el reportaje

PRIMERA CATA DE SIDRAS CANARIAS | NATURALES, ESPUMOSAS, GASIFICADAS Y HASTA UNA SUBMARINA

Y. MILLARES

El abandono de muchas tierras de cultivo en el campo canario, por falta de relevo generacional y por baja rentabilidad, también afecta a los frutales. Los manzanos, sin embargo, vuelven a ser plantados y cultivados, ante un nuevo futuro que les brinda el aprovechamiento de su fruto para elaborar sidra de calidad. Ello es gracias a una variedad extendida por todo el mundo, la manzana reineta (también llamada *francesa*) que se ha adaptado de modo extraordinario al clima y el suelo de algunas zonas, de clima más frío y orientadas al norte, de las islas de Gran Canaria, Tenerife y La Palma, y, aun así, con bastante insolación.

Para **Eva Parga**, investigadora del Instituto de Productos Naturales y Agrobiología del CSIC, "se trata de la manzana con más cantidad de azúcar y acidez. Fermenta muy bien por la cantidad de azúcar que tiene y después mantiene esa acidez. Yo creo que es la manzana que mejor calidad puede dar a la sidra". **Pablo Alonso**, también investigador del IPNA-CISC, añade que "es una manzana que hace fácil elaborar sidra natural sin sulfitos", que es lo que ambos están estudiando.

"¿Qué nos diferencia de Asturias, del País Vasco o de Irlanda? -lanza la pregunta el técnico agrícola del Ayuntamiento de Valleseco **Antón Delgado**-. La cantidad de horas de sol que tenemos. Eso se transforma en grados brix, la cantidad de azúcar que tiene la manzana, una ventaja porque saca más aromas".

"Nuestra manzana es más dulce al tener más horas de sol, da más azúcar en la fruta -coincide **Ángel Domínguez**, cuyas tres sidras fueron todas premiadas con un oro y dos platas en el X del Salón Internacional de les Si-



Miguel Ángel Rodríguez entre sus manzanos en la Cuesta de Valsendero, de cuyas reinetas elabora su sidra Niebla. | Y. MILLARES

El manzano es un árbol frutal presente en las islas Canarias desde hace varios siglos, pero no se había dedicado a la elaboración de sidra sino en fechas recientes para aprovechar el fruto, que no puede competir en precios con la manzana importada. 'Pellagofio' las ha buscado para hacer la primera cata de sidras canarias.

SOL Y MANZANA REINETA, EL POTENCIAL DE LA SIDRA CANARIA

EL LAGAR DE VALLESECO (7,5°) / GC

DULCES BURBUJAS
MEDALLA DE ORO

La sidra **ecológica espumosa semiseca**, elaborada con el método champanoise, El lagar de Valleseco (medalla de oro en 2020 en el X Salón Internacional de les Sidres de Gala de Asturias) la describe el enólogo Luis Molina de color amarillo pajizo e irisaciones doradas. De aspecto limpio y brillante, los atributos de gas de su segunda fermentación son una burbuja elegante mediana. Franco en aromas, ofrece en nariz notas que recuerdan a membrillo y nísperos, también a compota de manzana. En boca muestra un dulzor marcado con equilibrio entre acidez y amargor, moderadamente astringente con una burbuja envolvente.



NIEBLA MARINA (9°) / GC

COMPLEJA, ELEGANTE
Y EQUILIBRADA

La sidra **natural espumosa brut madurada bajo el mar** Niebla Marina tiene la particularidad de haber estado tres meses sumergida a 18 metros de profundidad en el océano. "La burbuja es mucho más estable, aguanta más en el tiempo -explica Luis Molina-. Con más cuerpo y más estructura que su gemela *terrestre*, la primera vez que la probé no sabía que era marina". La describe de color amarillo dorado con matices verdosos, limpia y brillante. Burbuja elegante muy fina e integrada y nariz compleja con ligeros toques de flores blancas, membrillo, menta y cítricos. De acidez fresca y viva en boca, tanicidad elegante y recuerdos salinos al final.



EL VALLE SECRETO (7,3°) / GC

ACIDEZ FRESCA Y
LEVE AMARGOR

La sidra **natural sin sulfitos añadidos** El Valle Secreto "la vamos embotellando según vendemos y nos podemos permitir el lujo de sacarla sin sulfitos añadidos, que es un conservante", explica el técnico agrícola municipal de Valleseco Antón Delgado. En la cata, señala Luis Molina, se presenta a la vista de color amarillo pajizo con reflejos dorados, limpia y con leve presencia de burbuja al escanciarla. En nariz, aroma limpio con recuerdos a manzanas y nísperos, mientras que en boca destaca por su sabor equilibrado, con una acidez fresca, un leve amargor y retrogusto con recuerdos de frutas blancas, como la pera y manzana.



el reportaje

PRIMERA CATA DE SIDRAS CANARIAS | NATURALES, ESPUMOSAS, GASIFICADAS Y HASTA UNA SUBMARINA

dres de Gala en Gijón (Asturias), en 2020-. La sidra de la reineta es espectacular. En Asturias la hacen con manzanas dulces, amargas y ácidas. Nosotros sólo con manzanas ácidas, que es la reineta, por eso sale tan vivo el sabor, con tanta frescura".

El enólogo y especialista en sidras **Luis Molina**, a quien *Pellagofio* le ha pedido catar las sidras de Canarias, explica la singularidad de esta bebida en las islas por la propia variedad utilizada, la reineta, y porque "tiene más tanicidad y mayor concentración de alcohol, por la maduración que tenemos en Canarias con el sol. Son más afrutadas, lógicamente. Pero deberíamos bajar un poco la graduación para tener mayor concentración de aromas, más estructura y más acidez", advierte.

En **Gran Canaria** son tres las sidrerías, todas ellas en el municipio de Valleseco que tiene censados 22.500 manzanos (la mayoría de nueva plantación después de que el Ayuntamiento revitalizara la producción de manzanas con la creación de una sidrería municipal).

-**Sendero del Valle** es la sidrería municipal de Valleseco. Con la marca El Valle Secreto elabora dos sidras: una natural sin sulfitos añadidos y una gasificada que va en botellín. En el año 2019 hicieron 10 mil litros de sidra; en 2020, dado que ha habido muy poca manzana y el 90% de sus clientes son restaurantes y con la Covid-19 se paró la venta, "se decidió no hacer", dice el técnico agrícola municipal Antón Delgado.

-**El Lagar de Valleseco**, del agricul-

Elaborada en una bodega-cueva de Tifaraje y con una producción anual de 12 mil litros, la sidra O'Daly acaba de empezar a exportarse a los EE UU



El técnico Luis Ravina y, detrás, Gilberto Expósito (Asociación de Manzana Reineta de Tenerife). | Y. MILLARES



Escanciado de la sidra Chacerquén. | Y. M.

tor ecológico **Ángel Domínguez**, elabora tres sidras, premiadas en 2020 con una medalla de oro y dos de plata en Asturias: su natural espumosa semiseca, natural y espumosa brut, respectivamente. Apenas cosecha unos dos mil kilos de manzana con las que produce unas 1.300 botellas de sidra.

-**Bodegas FRP** elabora su sidra Niebla en unas cuevas de la Cuesta de Valsendero. En total, "cinco clases de sidra: tengo natural espumosa seca, dulce y brut; y, además, la natural

ecológica y la submarina", detalla **Miguel Ángel Rodríguez**, agricultor y bodeguero.

En **Tenerife** hay dos productores de sidra.

-**SAT Posma** surge después de que, en 2007, se reunieran "un grupo de agricultores -relata el enólogo **Luis Ravina**- por iniciativa de la Agencia de Extensión Agraria del Cabildo viendo que el cultivo iba en declive, para que no se perdiera". Nace así la Asociación de Productores de Manzana Reineta de Tenerife. En 2009 se les ocurre ponerse a elaborar sidra. "La primera que hicimos la tuvimos que botar -recuerda **Gilberto Expósito**, presidente de la asociación-. Pero al final sacamos una sidra [natural espumosa] buenísima que se lleva un primer premio en 2014 en Asturias. Nos quedamos locos". La bodega es pequeña y produce una media de tres mil litros/año.

-**Chacerquén** es una pequeña sidrería artesanal en Ravelo con la que **Virgilio Domínguez** da salida a aquellas manzanas que no vende para consumo de mesa. "Yo tenía unos pedacitos pequeños, lo que pasa es que cuando me metí en este mundo, arrendé una finca que ya sí es grandita -explica-. La intención era recuperar el cultivo de la manzana. A partir de los 600-650 m, que es cuando se empieza a dar la manzana, están todos los campos abandonados". Lleva cuatro años haciendo su propia sidra, que prefiere hacer natural y, recientemente, también ha elaborado

unas partidas sin sulfitos (con y sin pase por madera), con una producción que oscila entre 1.500 y 1.700 litros.

En **La Palma** hay una sidrería, ubicada en Tifaraje, que también tiene sus instalaciones en cuevas.

-**Castro y Magán** se dedica a la elaboración de vinos tintos jóvenes y blancos aromáticos, con una producción de cien mil botellas/año. Conocida hace años su marca Tendal, con una amplia variedad de vinos (algunos de ellos, ecológicos), más recientemente ha presentado otra gama de vinos especiales para restauración con la marca O'Daly. Esta segunda marca es la que acoge desde hace tres campañas a sus sidras, una natural espumosa brut nature, otra brut y una tercera semidulce, con una producción anual de 12 mil litros que, desde hace unas semanas, exporta a los Estados Unidos...

Más información de las seis sidrerías canarias, en **pellagofio.es**

POSMA (8,5°) / TENERIFE

BURBUJA, NARIZ Y BOCA "INCREÍBLES"



La sidra **natural espumosa** Posma se presenta en una botella con etiqueta muy elegante destaca Luis Molina. Diseñada por José Luis Santos, en ella se explica que *posma* es como conoce el agricultor local a la lluvia horizontal. De color amarillo paja de intensidad media, la burbuja está *increíble* -señala el enólogo-, una burbuja de segunda fermentación muy elegante, muy fina y con caudal constante. En nariz y en boca vuelve a usar la expresión "increíble" antes de añadir que sus aromas recuerdan a frutos secos y frutos tostados con toques salinos, mientras su sabor muestra unos taninos muy marcados y una burbuja muy agradable e integrada.

CHACERQUÉN (7°) / TENERIFE

DELICADA NARIZ, ENVOLVENTE BOCA



La **sidra natural** Chacerquén Original, de producción artesanal y muy limitada, la describe Luis Molina de color amarillo paja con tonalidades doradas, limpia y con una burbuja sutil y elegante al escanciarse. Delicada en nariz, los aromas recuerdan a manzana, níspero, frutos blancos. Muy limpia, muy franca. En boca recuerda mucho a la chirimoya junto con anisado, manzana muy marcada, peras y nísperos. Equilibrada, la sensación de tanicidad producida por la manzana es muy envolvente, de acidez bastante fresca y viva. Las producciones de esta minisidrería "son muy artesanales y prometen bastante", en opinión de este enólogo.

O'DALY (6°) / LA PALMA

TANICIDAD Y FRUTA MUY ELEGANTES



La sidra **natural espumosa brut nature** O'Daly, con mezcla de manzanas del campo palmero, es de color amarillo paja con toques dorados, muy limpio y brillante, señala Luis Molina. La burbuja de la segunda fermentación es pequeña y sutil, muy integrada. En nariz hay frutas en compota, frutas blancas, cítricos y también *huele a monte*, hierba de campo, artemisa. Con una burbuja envolvente en boca, muestra una tanicidad elegante. Bastante ácida y equilibrada, tiene toques salinos al final. Recuerda mucho a pera y melocotón en almíbar. "Según se va abriendo me huele a anís y a magarza. Muy interesante, está muy bien, me gusta", concluye.

historia oral

OFICIOS ARTESANOS DEL MUNDO RURAL | TEJERO EN EL NORTE DE GRAN CANARIA (1)

Entre 1941 y 1968 José Castellano construyó cientos de miles de tejas que sirvieron para techar casas e iglesias del norte y centro de Gran Canaria. Era un trabajo que no podía realizar en invierno porque las secaba al aire, pero su camión no descansaba llevando y trayendo trabajadores del campo a la ciudad.

EN MULA O EN CAMIÓN, LAS TEJAS SON PARA EL VERANO

Y. MILLARES

Hasta los años 70 del s. XX, el norte de Gran Canaria concentró la actividad de numerosas pero muy pequeñas industrias dedicadas a la fabricación de tejas que, durante siglos, surtió gran parte de las necesidades de la isla. El oficio desapareció y con él los propios hornos donde se guisaban estas piezas, abandonados, olvidados y, en muchos, casos derruidos.

A José Castellano (97 años ya avanzados y una memoria que no olvida), lo conocían sus vecinos en El Palmital de Guía como *Pepe el de Diego* (por el nombre de su padre) o como *Pepe el de Candelaria* en Moya (de donde era su madre); pero todos sabían de él como *Pepe el Tejero*. Con 18 años aprendió el oficio de constructor de tejas en un viejo horno que funcionaba cerca de donde vivía y es a lo que se dedicó entre los años 40 a los 60. En 1958 se hizo construir su propio horno sobre plano, en un proyecto que le firmó un perito industrial, cosa que “no tiene ningún horno por aquí, nadie”, insiste.

“En el horno mío el plano dice mentiras -dice mostrando las amarillentas hojas del proyecto original-. El perito que me hizo eso no era muy conocedor. Antes eso no estaba en Industria, cada uno lo hacía como podía”. Al margen de los planos, en realidad él levantó el suyo 80 cm más alto de los siete metros previstos y le dio forma más troncocónica. “Ya yo conocía la falta que tenían los demás hornos porque



José Castellano (97 años) con los moldes de hacer tejas y la horqueta para la leña del horno. | Y. MILLARES

había trabajado en ellos. El mío lo hice más pequeño de arriba y más ancho de abajo, así quemaba más parejo”.

Los demás hornos, describe, “eran igual de abajo que de arriba, la **parri-lla***, abajo, eran tan ancha como el horno y el fuego *juyía* de allí”. Esos otros hornos eran muy antiguos, estructuras centenarias que se seguían reutilizando. “Los viejos antes hacían una hornada de tejas y tenían para tres años, las iban cambiando: 100 tejas por un saco de millo en aquellas épo-

cas de miseria. Cuando yo no había ya eso, pero lo oía decir”, hace el cuento. “Sacaban la teja con bestias”.

“Llegó a tener tres camiones y con ellos llevaba teja -me explica José Carmelo, el hijo-. Pero primero empezó a trabajar con el camión llevando por la mañana a la gente de los campos a trabajar. Por la tarde, otra vez cogía el camión y venía repartiendo la gente a los campos; no había guaguas. En el tiempo libre se dedicaba a hacer las tejas durante el verano; en el invierno no se podía, porque como le cayera una gota la estropeaba”.

Estuvo haciendo tejas, dice, “hasta 1968, que le dije: «Pa, deje todo eso, es mucho el trabajo para el dinero que da»”. Hasta entonces hacía 140 mil tejas al año y “vendía toda”.

HABLAR CANARIO

EL CURA DE SAN MATEO NO LE QUERÍA PAGAR

“En aquel tiempo los curas hacían lo que querían y el de San Mateo no me pagaba. Me faltaban dos viajes de tejas para terminar la iglesia y ya tenía hasta quitada la vieja. Y yo pensé, «pierdo eso, pero más no le llevo»”. Viéndolo rondar la iglesia a la espera del cura con cara de preocupación, un vecino lo llama a su tienda.

“Me saca una silla y dice «siéntese ahí hombre». Y dígame: «Lo he visto unas cuantas veces ahí esperando al señor cura». Yo no sabía con quién estaba hablando. «Ese hombre no le paga a usted la teja, ¿verdad que no?». Me añurgaba decirle que sí porque a lo mejor era un amigo de él, pero dígo-le: verdad es que no”.

Aquel señor le dijo: “Cuando el cura venga para acá usted se está aquí sentado y de aquí se marcha para su casa. Déjese estar cuatro o cinco días y después viene”. Así lo hizo.

“Cuando volví me dijo: «Ahora va usted a la casa del cura y le dice que le pague y que, si no, baja a hablar con el obispo, porque él no tiene permiso para eso». *Ende* que le dije eso fue y pagó el *jodio* cura”.

parri-lla. En el horno de tejas, el almacén de piedra de cantería bajo el que se ponía la leña y sobre el que se apoyaban las tejas. Tenía 120 agujeros, “agujeritos por donde sale el fuego”, explica José Castellano, *Pepe el Tejero*.

ESOS HOMBRES NO ESTÁN COGIENDO TUNOS

BAÚL DEL LECTOR
CARLOS SANTANA JUBELLS

Hay un punto en el norte de La Palma, en las proximidades de Roque del Faro (Garafia), en el que hasta hace menos tiempo del que piensas tenías dos opciones para salir. La primera, tirar a la izquierda y comer con papas la ruta Puntagorda-El Time-El Paso-Subida a Cumbre Vieja y, finalmente, bajada a Santa Cruz de

La Palma. Esta ruta tiene la variante de enfilarse para la cumbre a la altura de Hoya Grande, más corta, pero pasas de los 2.426 metros de altitud del Roque de los Muchachos a cero metros sobre el nivel del mar casi en caída libre.

La segunda vía era a la derecha y comer con las mismas papas una pista de tierra que te ponía en Barlovento y,



Hasta 35 hombres, en esta escena de vértigo durante la construcción de la carretera de Gallegos. | PUENTEDEMANDO.COM

de allí para abajo, todo cómodo hasta la capital de la isla, y que logró en su momento sacar de un aislamiento casi total a Franceses y Gallegos (no, no son gentilicios, son lugares). Dense un paseito por Google Earth y comprobarán que

no miento si digo que la salida por la derecha es todo lo corta y directa que permite la orografía palmera. La misma orografía que convirtió en infernal la construcción de esa pista de tierra, llamada actualmente LP-109, una obra descomunal iniciada en los 50 del pasado siglo a base de poco más que pico, pala, dinamita y vidas humanas, de las que se perdieron no menos de sesenta en un derrumbe en 1957.

Si señores y señoras, esos hombres están construyendo una carretera que mejoraría las vidas de mucha gente, no están cogiendo tunos. Permítaseme, 70 años después, agradecerles aquel esfuerzo titánico; y de manera puramente egoísta, lo reconozco, pues la experiencia de recorrer esa pista de tierra y atravesar sus túneles de roca viva es una auténtica delicia.

patrimonio

ARQUEOLOGÍA | LA HUELLA ABORIGEN

Por primera vez se realiza en Tenerife un estudio sistemático de semillas, con recogida de sedimentos en dos estructuras habitacionales de Las Cañadas y su procesado.

EL GOFIO DE LOS GUANCHES ALZADOS

YURI MILLARES

Arqueólogos canarios de distintas especialidades estudian, desde hace unos años, diversos yacimientos arqueológicos en Las Cañadas del Teide que están aportando valiosa información sobre la economía, la dieta o los desplazamientos de las poblaciones indígenas presentes en esta zona por encima de los dos mil metros de altitud. "A pesar de sus severas condiciones climáticas, los guanches se adaptaron bien a este entorno de alta montaña que les sirvió de refugio y les ayudó a sobrevivir varias generaciones después de la conquista española", escribe un grupo de ellos en *Journal of Archaeological Science*.

Esta presencia en las faldas del Teide se acentúa a partir del s. XII, en busca de recursos para una población que crecía. Es, precisamente, posterior a esa fecha la datación de los yacimientos cuyos sedimentos ha estudiado el especialista en arqueobotánica **Jacob Morales**. Se trata de las estructuras de piedra habitacionales de Chasogo y Cruz de Tea, donde ha documentado la presencia indígena entre los siglos XIII al XVI. "Asociadas a unas canteras de molinos rotatorios de piedra aparecen hogares y fuegos que nos indican que se realizaban actividades domésticas de procesado de alimentos y cocina", explica.

El sedimento de esos hogares fue procesado y estudiado en el laboratorio del Museo y Parque Arqueológico Cueva Pintada de Gáldar. "Lo interesante -destaca Morales- es que en las dos viviendas aparecen las mismas plantas: muchísimas semillas de amagante (*Cistus symphytifolius*). Creemos

que abrían las cápsulas de las semillas con calor al fuego, por eso algunas están carbonizadas (se les caerían al fuego) y una vez abiertas las tostaban y hacían gofio con ellas (algo que menciona, para La Palma, Abreu Galindo [*Historia de la Conquista de las Siete Islas de Canaria*, 1632]). Aparecen en los sedimentos de las dos estructuras, aunque donde había más semillas era alrededor del fuego".

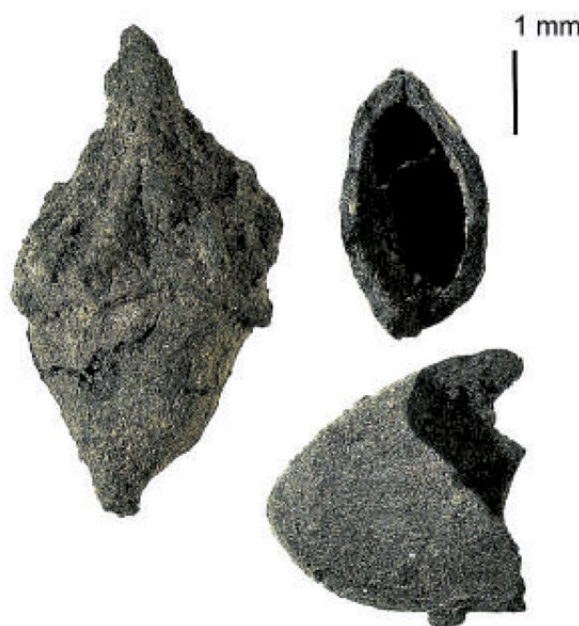
Lo más destacado es que tanto en Chasogo como en Cruz de Tea han recogido semillas de amagante (miles), de pino (que, como el piñón, es comestible y muy nutritivo), de mocán y hasta de retama. "Pensamos que las semillas de amagante y de pino las estaban recolectando allí mismo, pero tenían que bajar a las medianías a recolectar mocanes (una especie más del monte-verde) y recoger cebada".

Al contrario de lo que ocurría en Gran Canaria (en una vivienda de la Cueva Pintada el 99% de las semillas eran de plantas cultivadas), en Las Cañadas "son, sobre todo, pastores moviéndose con sus animales en busca de pastos, y los productos que consumen son en su mayoría plantas silvestres".

Es la primera vez que se realiza en Tenerife un estudio sistemático de semillas. "No se había hecho antes -asegura-. Todavía es una información muy precaria, pero estos datos reflejarían la dieta de los últimos guanches que quedaron en Tenerife, que vivieron aislados de las poblaciones castellanas, pues están datadas hasta bien entrado el siglo XVI. De ahí que comieran poca cebada, tenían que comer lo que tenían allí arriba y por eso comían tanto amagante". Se trataría de los conocidos como *alzados*.



Semillas de amagante (que se usaban para hacer gofio) del yacimiento arqueológico de Chasogo. | JACOB MORALES



Semillas de mocán y de pino, de Chasogo. | JACOB MORALES

EL DETALLE

HABLANDO DE ALZADOS EN LAS CAÑADAS...

Un "libro de 1500 y pico habla de los alzados cuando [los castellanos] conquistaron el valle de Taoro y un montón de guanches huyeron a la zona alta de La Orotava y siguieron luchando: en ese libro, cuya traducción hice, se menciona que no se podía subir al Teide porque había 'unos bandidos', dice el traductor y editor José Antonio Delgado, entrevistado en *Pellagofio* de octubre 2020.



pellagofio
INVESTIGA Y DIVULGA SUPLEMENTO

RECUERDA, búscanos el primer
MIÉRCOLES de CADA MES



cita con Canarias

YURI MILLARES

El Mercado Digital Gran Canaria Me Gusta, que el Cabildo de esta isla puso en marcha con la creación de un directorio de productores locales al comienzo de confinamiento por la pandemia de la Covid-19, funciona desde diciembre como plataforma de venta directa online en la web *grancanariamegusta.com*. Los puesteros del Mercado de Vegueta, que fueron pioneros en organizar el reparto a domicilio en los primeros y más difíciles momentos, ofrecen en ella las frutas, verduras, quesos, carnes o pescados de la despensa canaria. “Es una herramienta muy potente para conectar a clientes que demandan productos locales”, asegura Santiago Bolaños, gerente del Mercado de Vegueta.

— **Fruta, verdura y hasta carne y pescado por internet. ¿Cómo ha llegado el Mercado de Vegueta al Mercado Digital de Gran Canaria?**

— Lo primero que hay que decir es que el mercado ha sido siempre un negocio esencial. “Esos plátanos los veo un poquito maduros”: ese trato personal es algo imposible por internet. No es lo mismo comprar un móvil que fruta, verdura, carne o pescado. No obstante, hay una demanda latente de clientes que no pueden ir al mercado, fundamentalmente por el horario. Una demanda que no sabíamos cómo abordar, es un tema complejo para la mayoría de los mercados

de España que se han planteado este asunto. Pero cuando llega el confinamiento por la pandemia y la gente no podía salir a la calle, no nos quedó otra. De la necesidad hicimos virtud. Al principio fue un poco complicado, pero después funcionó como un reloj, sobre todo una parte tan compleja como es llevarle el producto al cliente a su casa.

“Es una iniciativa que pretende potenciar el consumo de productos locales, algo por lo que nosotros apostamos decididamente desde el Mercado de Vegueta. Si colabora-

Santiago Bolaños

GERENTE DEL MERCADO DE VEGUETA

“REPARTIMOS A DOMICILIO UNA BARBARIDAD EN EL CONFINAMIENTO Y AHORA SOMOS UN REFERENTE”

mos a que se potencie el sector primario, se fijan puestos de trabajo y garantizamos nuestro paisaje natural para las generaciones futuras: en eso el mercado está absolutamente comprometido. Ahora, con esta plataforma digital del Cabildo, donde también colabora la Cámara de Comercio, confío en que haya una demanda que vaya creciendo y podamos conectar a esos consumidores que no pueden venir al mercado con las producciones agrarias locales.

— **¿Cómo funciona la participación del Mercado de Vegueta en esa plataforma digital? ¿Cada puestero tiene su tienda virtual?**

— Es un tema complicado. Hay que distinguir cómo lo hemos hecho hasta ahora y como vamos a hacerlo con la nueva plataforma de *grancanariamegusta.com*. Nosotros empezamos a prestar el servicio a domicilio con el confinamiento, al inicio de la pandemia, y lo hacíamos de forma doméstica. Al principio costó arrancar. A mí me lo llegan a decir una semana antes y digo “eso no se puede hacer”. Pero lo hicimos y lo hicimos bien, aunque cometimos errores. La mayoría de los clientes se quedaron conformes. El sistema era muy sencillo: llamabas por teléfono o mandabas un correo electrónico y nosotros preparábamos el pedido.

— **¿Qué errores?**

— Recuerdo que me pasó a mí un caso concreto: un cliente nos pidió cherne y como estábamos en las fechas de Semana Santa deduje que lo quería para hacer un sancocho, pero cuando le llegó el pedido dice “no, yo lo quiero fresco”. Son errores que cometíamos al principio, pero fuimos indicando al cliente “procure dar cuantos más detalles, mejor”, para saber qué calidades, qué precios, que tipologías de producto son los que desea. De este modo conformábamos el pedido y lo embalábamos perfectamente, para garantizar el transporte de productos perecederos como la carne o el pescado y que no se rompiera la cadena de frío. Contratamos un transportista externo con vehículo isotérmico que conoce bien la ciudad y sigue con nosotros, y a entregar.

— **¿La compra se entregaba en el día?**

— Sí. Y llegamos a repartir una barbaridad de pedidos, aparte de los que repartían los propios comerciantes con clientes que se dirigían a ellos. Como Mercado de Vegueta llegamos a repartir más de 300 pedidos en un mes, una barbaridad para nosotros sin ninguna experiencia previa.

— **Partiendo de cero.**

— Literalmente, Yuri. El 15 de marzo, en pleno estado de alarma, no había clientes, ¡no había nadie en la calle! No sabíamos qué hacer y a alguien se le ocurrió decir: ¿por qué no hacemos un listado de teléfonos de los puestos que quieren repartir a domicilio y lo hacemos circular por Facebook y Whatsapp? Una cosa sencillita. Pues al día siguiente nos encontramos con 60 pedidos. ¿Y ahora qué hacemos?

— **¿Y qué hicieron?**

— ¡Tuve que salir yo con un coche a repartirlos! ¡Ahora me llaman de otros mercados de la Península, para saber cómo hacemos nosotros esto, porque nos hemos convertido en un referente! Yo creo que fuimos de los pocos mercados que pusimos en marcha este servicio en España. ¡Y una semana antes de la pandemia me parecía imposible!

— **Terminamos: un recuerdo dulce.**

— Recuerdo cuando podíamos besar y abrazar a nuestros seres más queridos sin preocuparnos por las mascarillas. Pero no es un recuerdo nostálgico, Yuri, porque volverá más pronto que tarde.

La entrevista tiene continuación en **pellagofio.es**



OJO DE PEZ
YURI MILLARES

¡GRACIAS,
FRUTERO!

El Mercado de Vegueta, que está en la plataforma digital Gran Canaria Me Gusta, empezó el reparto a domicilio al inicio de la pandemia. “Cuéntale al periodista tu anécdota. Todavía se me rayan los ojos”, le dice Santiago al puestero Víctor Suárez. “Llegué a una calle a repartir y una señora gritó desde un balcón ¡gracias, frutero! y todos los vecinos de la calle se pusieron a aplaudir”, dice éste.

“NUESTRO COMPROMISO CON EL SECTOR AGRARIO FIJA EMPLEO Y MANTIENE EL PAISAJE”