

ENTREVISTA  
Mima Roca

“A las vacas hay que mimarlas, buen cuidado y bienestar animal es buena leche”



HISTORIA ORAL  
Oficios del mundo rural:  
José Castellano, tejero

Para la teja era la mejor tierra y la pisaban dos vacas

GASTROCLUB  
Aclareo, abono, riego

Cosechada la reineta, ahora toca cuidar los manzanos hasta el próximo otoño



# pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP  
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 93  
FEBRERO DE 2021

El arqueobotánico Jacob Morales recoge semillas en el granero El Álamo (Acusa, cumbre de Gran Canaria).

FOTO: ERNESTO MARTÍN



Sorpresa en  
la historia molecular  
de la cebada aborigen

## el reportaje

ARQUEOLOGÍA | SORPRESA EN LA HISTORIA MOLECULAR DEL CEREAL GUANCHE

Al cereal aborigen que se cultiva aún en Canarias se le ha hecho un análisis estadístico del ADN para saber cuándo se separó genéticamente de África y entre islas.

## LA CEBADA ABORIGEN DE TENERIFE Y GRAN CANARIA COMPARTE ADN EL AÑO 1000... ¿SIN CONTACTO?

YURI MILLARES

El estudio genético de 21 granos de cebada, procedentes de yacimientos arqueológicos aborígenes de Gran Canaria, y su comparación con otras 101 muestras de variedades actuales de Canarias y el Mediterráneo, demostró que la misma semilla todavía se cultiva, 1.000 años después, en el archipiélago y procedía del norte de África en lo que hoy es Marruecos. Lo contaba en 2017 en una entrevista con *Pellagofio* el arqueobotánico Jacob Morales, tras haberlo publicado en *Journal of Archaeological Science* junto con el resto de investigadores que lo firmaban (Jenny Hagenblad, Matti W. Lein y Amelia Rodríguez).

En aquella ocasión estudiaron las semillas arqueológicas de graneros de Acusa, Temisas y Guayadeque con ADN arqueológico. "Lo comparamos con la cebada actual de toda Canarias que recogimos de campesinos, en los bancos de semillas, incluso de bancos de semillas en Madrid (que se hicieron en los años 40) y en Alemania o Italia; también con semillas actuales del norte de África (Marruecos, Argelia, Libia)", detalla Morales.

### Método estadístico bayesiano

Aquel estudio confirmó que las semillas arqueológicas y las que cultivan hoy campesinos canarios "eran las mismas: es decir, había una continuidad directa de la cebada hasta hoy en día". Sabido eso, ahora una nueva colaboración entre la genetista Hagenblad (Universidad de Linköping) y el arqueobotánico de la ULPGC ha profundizado en el estudio del ADN de estas semillas, con unos resultados sorprendentes que publican en el nº 37 de *African Archaeological Review*.

Lo que se ha hecho es aplicar un mé-

todo estadístico bayesiano para obtener la historia molecular, "datando, en los genes, distintos acontecimientos para saber cuándo se separa genéticamente la cebada de Canarias de la del norte de África". Y eso ocurrió "hace 2.300 años con la cebada de las islas orientales, que es la más antigua -explica Morales-, mientras que las de las islas centrales (Gran Canaria y Tenerife) y occidentales (La Gomera y La Pal-

**Jacob Morales: "Eso cambia, de alguna forma, la visión que teníamos de que, tras su llegada a cada isla, los aborígenes se mantuvieron aislados"**

ma) se separaron hace 1.700 años, es decir 600 años después".

Hay que precisar que se trata de años moleculares, que no es lo mismo que años de calendario. "Es una estimación



Detalle de la foto de portada con Jacob Morales (izq.) en las cuevas del granero El Álamo. | ERNESTO MARTÍN



Semillas de cebada ('Hordeum vulgare') halladas en el silo 4 del granero El Álamo (Gran Canaria). | JACOB MORALES

que correspondería aproximadamente al año 200 d. de C. y es entre los siglos V y VI cuando se separan genéticamente las islas occidentales; eso significa que hasta el siglo X se supone que hay contacto entre las islas de Gran Canaria y Tenerife".

Estos resultados indican que hace 2.300 años moleculares la cebada de Lanzarote no tuvo más contacto con África y tiene una historia evolutiva diferente. Esta cebada empieza a ser diferente hace 1.700 años, pero "hasta el año 1000 la cebada de Gran Canaria y Tenerife es igual, todavía no se ha diferenciado la de una isla respecto a la otra". Para Jacob Morales "eso quiere decir que seguía habiendo algún tipo de contacto, al menos hasta 500 años antes de la conquista".

"Eso cambia, de alguna forma, la visión que teníamos de que tras su llegada a cada isla los aborígenes se mantuvieron aislados. Lo que dicen los resultados del estudio del ADN es que quizás la colonización fue diferente y que al principio quizás hubo más intercambio entre islas y, a partir de un determinado momento, puede que dejara de haber contacto".

### EL DETALLE

## UNA CUESTIÓN PENDIENTE DE RESOLVER EN LA ARQUEOLOGÍA

Insiste Jacob Morales que se trata de "un método estadístico aplicado a información genética, pero cuadra" con la antigüedad de las semillas.

"Sin contacto, la cebada evoluciona diferente en cada isla, porque la cebada se autopoliniza (no como otras plantas que hay que polinizarlas y se pasan información genética de otra planta que puede estar en otra isla)".

Así pues, cada isla tiene su sello genético. "Según los genetistas, el sello genético de la cebada de Lanzarote y Fuerteventura es el mismo, no se puede diferenciar. Jenny [Hagenblad] me dice que si pudiésemos estudiar más muestras sacaría el sello genético a cada isla".

Para Jacob Morales todo esto "es una prueba con la que ahora hay que contrastar los datos arqueológicos. Tenemos que afrontar que la Arqueología debe resolver la cuestión: ¿había contacto entre islas?".

## CEREALES EN LA DIETA, HAY QUE REGRESAR AL ORIGEN



COME CON CIENCIA  
LLUÍS SERRA MAJEM

Un pequeño grupo de homínidos arborícolas que vivían en la sabana africana, ante la escasez de alimentos, empezaron a alimentarse de gramíneas que poseían granos duros. Para poder digerirlos desarrollaron molares con qué masticarlos. Este pequeño gesto cambió la fisonomía de su cara, haciéndola más humana.

Los cereales se encuentran presentes en todas las civilizaciones del planeta a lo largo de la Historia -trigo en Europa, millo en América, arroz en Asia, cebada en Europa y África-, formando parte de su alimentación diaria hasta tal punto de que, en épocas de escasez, han ocasionado caídas de reyes e imperios. Sin embargo, se viene observando en las últimas décadas una disminución en su consumo que obedece a múltiples factores, entre los que destacan la creencia, de buena parte de la población, de que engordan.

Esto lleva a muchas personas a restringirlos o eliminarlos de su dieta. También porque se asocia a épocas de escasez o pobreza. Así, el consumo de cereales, que ha formado parte de la tradicional dieta mediterránea, ha seguido disminuyendo en España y en el resto del mundo, sustituidos por una mayor ingesta de azúcar, proteínas y grasas. Y **mientras el consumo de cereales ha disminuido en las últimas décadas, la epidemia mundial de obesidad sigue aumentando.** La creciente incidencia de sobrepeso y obesidad y sus enfermedades asociadas, tales como diabetes tipo 2, hipertensión y dislipidemia, se han convertido en uno de los principales problemas de salud pública, tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo.

Los diferentes factores relacionados con la obesidad (hábitos alimentarios, actividad física y sedentarismo) y las enfermedades asociadas a la misma han adquirido tal magnitud, que numerosos países han promovido guías alimentarias nacionales a fin de combatirla. Muchas de estas guías incluyen, entre sus recomendaciones, el consumo diario de cereales como parte del hábito nutricional saludable.

**En España, las recomendaciones dietéticas actuales incluyen consejos para consumir diariamente de 6 a 8 porciones de cereales** (o sus derivados). Con ello se cumple con otra recomendación: que los carbohidratos comprendan el 45-55% del valor calórico total de la dieta y, si al menos, la mitad de la ingesta recomendada de cereales proviene de productos integrales, también se cumplirían los objetivos del consumo diario recomendable de fibra.

Revisando la evidencia científica -para conocer si los patrones de alimentación que incluyen cereales refinados e integrales están relacionados con la obesidad general y abdominal, y analizando la relación entre el consumo de cereales integrales y los cambios en el peso o en la cintura- se llegaron a algunas conclusiones importantes: **la mayoría de los estudios analizados indican que el seguimiento de un patrón alimenticio que incluya cereales refinados o integrales no está asociado con el aumento de peso;** además, los cereales integrales son más beneficiosos que los refinados, disminuyendo el depósito de la grasa abdominal.

Por último, cabe destacar, que en los estudios donde se seguía la evolución



Cereales antiguos de Canarias que cultiva Pepe Guedes en Lomo del Caballo, en La Pasadilla (Ingenio). | YURI MILLARES

de una población a lo largo del tiempo, la mayor parte observó que, **con la edad, el peso corporal se incrementaba, y que el mayor consumo de cereales integrales atenúa esta ganancia ponderal,** cosa que no ocurría con los cereales refinados. Un alimento se etiqueta como "integral" si contiene más del 30% de ingredientes integrales en el producto en general y, respecto al contenido en cereales, presenta más cantidad de integrales que de refinados, ambos en peso seco. Los cereales, en su composición, contienen una cantidad moderada o alta de energía, son una fuente importante de

*Numerosos países han promovido guías alimentarias nacionales que incluyen, entre sus recomendaciones, el consumo diario de cereales como parte de un hábito nutricional saludable*

carbohidratos, proteínas, fibra, hierro, zinc, vitamina B1, además de cantidades significativas de magnesio, potasio, niacina, vitamina B2, ácido fólico y vitamina B6. No poseen grasas ni azúcar y presentan un alto poder saciante.

Si no está demostrado científicamente que su consumo sea el culpable de la obesidad, **si forma parte de nuestro recetario tradicional de la dieta mediterránea; si lo recomiendan las guías alimentarias de todos los países;** si contribuyó a nuestra actual fisonomía. ¿No creen que ha llegado el momento de volver a consumirlos, de regresar de nuevo a nuestros orígenes? Consumamos productos no refinados, a ser posible integrales, elaborados a partir de cereales siguiendo métodos tradicionales. Ahí está la clave.

## VERMUTS DE TENERIFE CON MATICES MUY NUESTROS



CHIP DE MORENA  
FRANCISCO BELÍN

A mal tiempo... buen vermut de Tenerife. Cada vez con más adeptos de este icono del aperitivo, la bebida con base de vino e incorporación de elementos de la naturaleza que la hacen singular, toma sendas de inmejorables expectativas, teniendo en cuenta las líneas que aguardan a partir de nuestra uva autóctona y el botánico obligatorio: el incienso canario o *Artemisa canariensis*.

Desde la idea de la diversificación

de los productos vitivinícolas a la investigación en la Unidad de Enología del Servicio Técnico de Calidad y Valorización Agroalimentaria de Araya, varios enólogos han propiciado una *puesta en escena* de tres producciones muy particulares, que fueron presentadas a finales de 2020. Lo que es mejor: parece haber prendido la mecha en otras bodegas de la isla.

El resultado procede de cada filosofía de elaboración en la Comarcal del

Valle de Güímar, con Brumas de Ayosa, Bodegas Insulares de Tenerife, con Humboldt y LaCasmi-Sociedad Cooperativa Agrícola San Miguel, con Malvillo. Sin duda, un propósito audaz que ha contado con el respaldo del Cabildo de la isla. De esta última de las bodegas, LaCasmi, su enólogo José Luis Hernández se muestra convencido de que el logro en los distintos vermouths de la isla no tiene nada que envidiar a lo que se hace en lugares donde esta bebida es tradicional, caso de Madrid o Tarragona.

Hay que remontarse a 2014 para situar los ensayos con unas cuarenta variedades de botánicos -como así se denominan los componentes vegetales que se emplean en la maceración- y, de las sucesivas etapas, ya se puede constatar la excelencia de los productos (blanco, el de Brumas, y rojos los de Humboldt y LaCasmi).

José Luis Hernández considera que, "a pesar de no existir tradición, las fórmulas magistrales que se han perfeccionado constituyen un interesante reclamo para segmentos de mercado y tipologías de consumidores que disfrutan con esta bebida tan especial".

Cabe recordar que, a raíz de los ensayos en la bodega ex-

perimental del Cabildo, en 2016 se elaboró el vermut Cuatro Fincas, que se presentó en la Feria GastroCanarias de 2017 con una gran aceptación. La Unidad de Enología comenzó a dar apoyo, de la mano del enólogo Francisco Calixto, a las bodegas interesadas y desde ese momento Hernández se marcó rumbo para redondear el Malvillo, con base de vino de listán negro.

El incienso canario es el que aporta ese aroma característico y diferenciado, además del amargor definitorio en boca y, para ello, se ha jugado con los mencionados botánicos (cardamomo, canela, anís estrellado, vainilla) y variaciones en los tiempos de maceración.

El incienso canario es el que aporta ese aroma característico y diferenciado, además del amargor definitorio en boca y, para ello, se ha jugado con los mencionados botánicos (cardamomo, canela, anís estrellado, vainilla) y variaciones en los tiempos de maceración.

*El incienso canario ('Artemisa canariensis') es el que aporta ese aroma característico y diferenciado, además del amargor definitorio en boca*

## gastroclub

MANZANA DE CANARIAS | ACLAREO, ABONO, RIEGO

Popular en su estacional y rápido paso por los mercados (y las sidrerías locales que ya hemos visitado), tras el invierno comienza un nuevo ciclo vital que hay que atender.

CUIDADOS DEL ÁRBOL  
Y LA FUGAZ REINETA

Y. MILLARES

La puesta en marcha de diversas sidrerías en Canarias desde hace unos años -ver *Pellagofio* del mes pasado, con la primera cata de sidras producidas en el archipiélago- está asociada al riesgo de abandono y desaparición del manzanero (como se nombra en el habla canaria al manzano, en línea con el más habitual uso aquí del sufijo -ero para los árboles frutales: almendrero, naranjero o papayero), como fórmula para invertir esta tendencia ante la poca rentabilidad que obtiene el agricultor por sus manzanas.

En Tenerife, esta preocupación ya había llevado en 2007 a un grupo de agricultores a fundar la Asociación de Productores de Manzana Reineta y, poco después, una sidrería. Luis Ravina, su enólogo, se lamenta de que "árbol que muere, árbol que no se repone. El problema es que se ha ido a cultivos asociados con la papa y el manzano no tolera que le castigues la sombra de la copa o que dañes el tronco. Aquí plantamos el surco de papas a faz del tronco y así te estás cargando las raíces superficiales".

Una segunda dificultad, señala, es que muchos son árboles viejos y "su nivel productivo desciende a unos niveles que no lo hacen rentable". A todo ello se suma un problema que "venimos detectando: la reineta está siendo atacada por ceratitis, la mosca de la fruta. Llámalo cambio climático o co-

mo quieras, pero la mosca está llegando arriba. La principal plaga del manzano en el mundo es la polilla del manzano, el gusanito de toda la vida y aquí su incidencia es muy baja; lo que está haciendo daño es la ceratitis".

Pasada la zafra de la reineta (se recoge entre octubre y noviembre) y su fugaz presencia en los mercados locales, el ciclo anual de los cuidados del manzano inicia su curso en el invierno, cuando tras ofrecer el fruto descansa preparándose para la primavera.

"El árbol lleva poco -dice Virgilio Domínguez, que elabora sidra en Ravelo-. No me gusta utilizar la palabra poda, porque la gente entiende la que se le da a la viña y el árbol lo que hace entonces es largar vara, echa unos chupones enormes y no da fruta. Lo que se hace es aclareo y algún trata-

**"El estiércol y el entullo picado es un acolchado que le ayuda a mantener la frescura en verano, y tiene mucha vida de microorganismos debajo"**

miento con polisulfuro de calcio para los huevos de la mosca y otras plagas".

Con unos árboles que tienen ya bastantes años y cultivados en secano, añade, "no tienen riego; abono sí hay que echarles. Lo ideal es el estiércol y el entullo picado cuando haces la limpieza con la desbrozadora. Ese acolchado le ayuda a mantener la frescura en verano y tiene mucha vida de microorganismos debajo". Para las nue-



Manzaneros reineta que cosecha Virgilio Domínguez en Ravelo (Tenerife), el pasado otoño. | ÓSCAR DOMÍNGUEZ



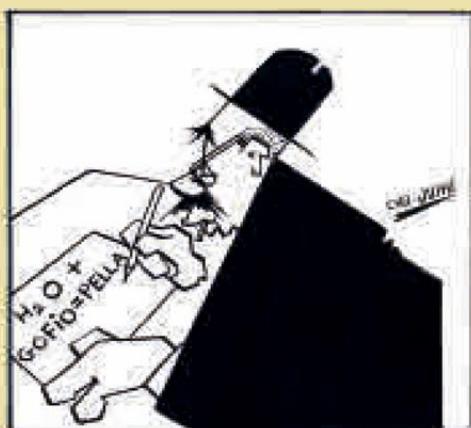
Reinetas cosechadas por Miguel Ángel Rodríguez en la Cuesta de Valsendero (Gran Canaria). | MIGUELANGELO

vas plantaciones que la elaboración de sidra está propiciando, el manzanero ya es ayudado con algún riego.

Sobre el cuidado de los manzanos, Antón Delgado, técnico agrícola del Ayuntamiento de Valleseco (Gran Canaria), al frente de la sidrería municipal, explica que, "el manzano, como toda la fruta, necesita potasio: si no lo añades al suelo y tienes el manzano hace veinte años, la manzana no te crece". Y si el árbol "tiene muchas manzanas, hay que quitarle cuando son pequeñas, así las que quedan se hacen más grandes". El abonado, sin embargo, "no puede ser sólo

estiércol, a no ser que sea estiércol de burro o caballo, que son los que más potasio tienen".

Miguel Ángel Rodríguez, que elabora sidra en la Cuesta de Valsendero, aprovecha como abono el resto de la manzana tras el prensado. "Míralo ahí en los frutales -señala-. Es un gran abono para los matos, es un mantillo que les procura frescura y nutrientes".



**pellagofio**  
INVESTIGA Y DIVULGA SUPLEMENTO

RECUERDA, búscanos el primer  
MIÉRCOLES de CADA MES



## gastroclub

LECHE SANDRA | DE VACAS CON CAMA MULLIDA, MASAJE, PODOLOGÍA Y MÚSICA

YURI MILLARES

“La tecnología se está enfocando mal en la alimentación, hay mucha modificación genética y es lo que nosotros no queremos”, explica esta emprendedora [ver entrevista en pág. 8] mientras recorre con el periodista las instalaciones de la granja Sandra en Vargas. “Aquí tenemos nuestra propia genética de vacas de raza frisona, hacemos nuestra propia cría, el semen lo traemos de ejemplares seleccionados en EEUU. Somos muy estrictos. Nuestro orgullo es que ya tenemos vacas nacidas y criadas aquí, que producen una leche que se llama *dos a dos*, de animales que no han sido modificados genéticamente y es una leche mucho más digestiva”, señala.

Tras el cierre de la central lechera insular y la desaparición de la marca Sandra del mercado local hace unos años, tomó el relevó de la producción de leche fresca, adquiriendo incluso la propia marca con la que se identifican varias generaciones de isleños. “Nuestros pilares principales son bienestar animal, sostenibilidad y máxima calidad”, dice.

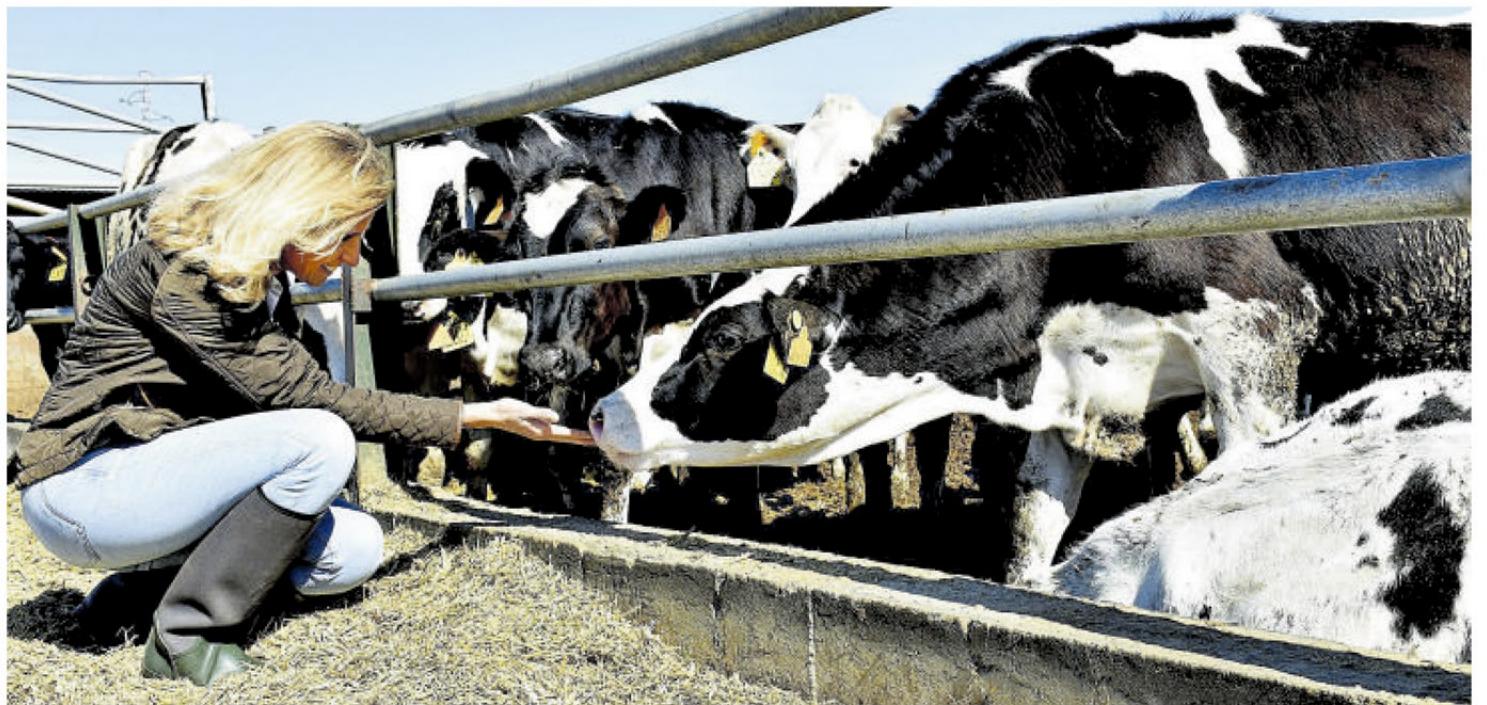
**Bienestar animal.** Con un millar de reses de las que en torno a la mitad están en producción, “es la única granja de Canarias que tiene el certificado de Bienestar Animal de AENOR Welfair”, destaca. Aquí viven lo que se llama “vacas felices”.

En patios amplios donde están por lotes según su edad y momento de producción, disponen de sol y sombra, se automasajan con unos cepillos que puedan activar ellas mismas, hay aspersores para refrescar el ambiente si hace calor, tienen podología todas las semanas para que estén cómodas al caminar, no se les grita en ningún momento y en la sala de ordeño lo único que escuchan es música ambiente. “Lo que queremos es que estén cómodas, tenemos que intentar que estén comiendo, descansando y rumiando, hacerles la vida cómoda”, insiste.

**Sostenibilidad.** La granja dispone de

“Nuestra misión es poner en valor el sector primario, producto canario y de mucha calidad”, insiste Mima Roca, propietaria de la granja y lechería Sandra. Eso se traduce en la primera ganadería de Canarias con el certificado europeo de Bienestar Animal y en una “leche fresca pura, pero con tecnología”.

## EL REGRESO DE UNA MARCA AÑORADA POR EL ISLEÑO



Mima Roca en la granja donde tiene las vacas frisonas seleccionadas que producen la leche que vende fresca pasteurizada y en yogures. | Y. MILLARES

un pozo de agua y una desaladora. “Las vacas comen una media de 27 kilos de materia seca al día, pero beben casi 100 litros, así que el tema del agua es muy importante para nosotros. Para garantizar una buena calidad tenemos nuestra propia agua, que pasa por varios filtros para que sea muy pura y la tratamos, según sea para lavar la sala de ordeño o para que beban los animales”, sigue haciendo un recorrido por las diversas instalaciones.

En unos meses más será totalmente sostenible, produciendo su propia energía y reciclando las aguas residuales

para poder regar y limpiar las salas de ordeño.

**Calidad.** La leche llega cada día a Carrizal, a cuatro kilómetros de la granja, donde se procesa para envasarla como leche fresca (entera, semidesnatada, desnatada y semidesnatada sin lactosa) o transformarla en yogur. La leche Sandra tiene un tratamiento que califica de “suave” para

que conserve todas las propiedades. “Así conseguimos mantener todas las vitaminas y oligoelementos que tiene, también las enzimas que ayudan a digerirla, que con la UHT se destruyen: por eso hay mucha gente que es intolerante a la lactosa, o que la leche le sienta mal. El secreto es hacer lo mínimo para conservar el producto natural”, concluye.



## Vacas que envían 'emails'

“Todo está aquí, en el ordenador”, señala Freddy Castro mirando la pantalla mientras por la ventana ve la sala de ordeño. “Las vacas me envían correos electrónicos, cada una tiene su transponder. Cuando una está en celo, me envía un correo electrónico y voy por la mañana, directo a buscarla. Me dice si comió, si bajó la leche... Cada una tiene su historia clínica y me va mandando sus datos. Las inseminamos, les hacemos análisis ginecológicos y les hago ecografía todos los lunes”.



## La leche, con sus propiedades

Mima Roca conversa con Vanessa Rodríguez, gerente de planta, en la sala donde se higieniza, pasteuriza y homogeniza la leche para que todos los glóbulos grasos sean del mismo tamaño y no precipite grasa en lo alto de la botella. “La leche UHT ultrapasteurizada a ciento y pico grados y no hay que conservarla en frío, pero destruye muchas propiedades”, dice la primera. “Nosotros la pasteurizamos a 75 grados para que conserve sus cualidades”, añade la segunda.



## Yogures de leche fresca

Los yogures se elaboran aquí con leche fresca (frente a lo habitual en la industria láctea que emplea leche en polvo) y se nota. “Es muy importante para nosotros”, dice Mima Roca, que muestra al maestro quesero Isidoro Jiménez los dos formatos de envases de cartón reciclable que comercializan: de 500 g y de 125 g. Con un 98% de leche fresca entera, proteínas lácteas, leche en polvo desnatada y fermentos lácteos en el yogur natural, también los hay con frutas naturales.

## historia oral

OFICIOS ARTESANOS DEL MUNDO RURAL | TEJERO EN EL NORTE DE GRAN CANARIA (2)

Con agua, tierra “de teja” y pegajoso barrial hacía José Castellano en los años 50 y 60 la mezcla que horneaba y convertía en miles de tejas para techar casas e iglesias en Gran Canaria. Pero antes tenía que amasarla con dos vacas. “Las echaba juntas de dos a cuatro horas, dando vueltas”, dice.

# PARA LA TEJA, LA MEJOR TIERRA Y DOS VACAS PISANDO

Y. MILLARES

“Allí mismo, en donde se hizo el horno, había mucha tierra de tejas”, señala José Castellano, *Pepe el Tejero*. La tierra de tejas -como conoce a la tierra de más calidad para la fabricación de estas piezas de barro- “está normalmente sobre risco, lajiares o de riscos de cantera”, añade. Picando con una azada, después dando golpes con un mazo largo y, finalmente, pasándola por una zaranda se extraía esa tierra tan apreciada, también para la agricultura. “Hay que dejarla bien cernidita, procurando aprovecharla lo más posible y lo que va quedando [sin cernir] se deja en la tierra de donde uno la va cogiendo porque a los dueños les gustaba para las cadenas”, relata.

Con apenas 18 años recuerda que la tierra de las tejas “la llevábamos al hombro, en sacos; más tarde, ya la llevábamos en bestias; y, por último, que ya se fueron haciendo carreteras, la mía la llevaba en un camión”.

La fabricación de tejas le reportaron a Pepe el Tejero suficientes ganancias para pasar de arrendar un antiguo horno a construirse el suyo sobre plano. “Yo conocí este mundo sin dinero. Si dice hoy que ganaba tres pesetas trabajando un día, se rien. Pero cuando yo empecé a hacer tejas al salir del cuartel (y no tenía un duro), en dos años junté 50 mil pesetas”.

Este mundo, insiste, “ha cambiado mucho”. En aquella época, describe “tuvimos una guerra en España que



José Castellano con las dos vacas que usaba para amasar el barro... y ordeñaba cada día. | ARCHIVO FAMILIA CASTELLANO

duró tres años, pero para nosotros fueron veinticinco. Al acabarse la guerra oías decir a la gente que los rojos se llevaron el dinero. Que eso es un cuento, aquí no había rojos. Cuando salió el Movimiento Franco exigió que se le diera todo el dinero, condenaba al que no entregara toda la plata que tuviera, para comprar metralla. Y al acabar la guerra, ni en la parte de allá ni en la de acá había un duro”.

El caso, dice, es que “no había dinero, pero se hacían tejillas, porque se es-

taban haciendo muchas casas en el centro de la isla”. Así fue cómo él salió adelante. El horno que se hizo construir tenía al lado dos pilas, unos receptáculos de cuatro metros de diámetro donde se vertía el agua y, a continuación, la tierra cernida para amasar y hacer la mezcla. “Agua, tierra y también barrial, una *tosca*\* que se si moja se hace pegajosa y echaba usted a la pila cuatro o cinco cestitas, si las llevaba”.

Después tocaba “amasar con una vaca, pero como yo tenía dos las echaba juntas, de dos a cuatro horas, casi la mañana, dando vueltas. Cuando el barro queda amasado se sacan las vacas y se meten dentro dos hombres, quitando, y en una mesa de hormigón o de ladrillo se da forma a las tejas haciendo uso de la *gradilla*\*”.

HABLAR CANARIO

## ‘CUERIADA’ A LOS CHIQUILLOS QUE IBAN A PISAR Y ROMPER

Pepe el Tejero hacía 15 mil tejas cada vez que encendía el horno, el más grande que había en la zona de El Palmital (en Guía) y alrededores.

“Mi padre tenía el mantillo grandísimo, como varias casas juntas”, explica su hijo José Carmelo dónde tendía aquél las tejas a enfriar los sábados y domingos, “y desde la casa se veía el horno y a los chiquillos allí jugando”.

“Mi padre me decía «al que cojas le pegas una *cueriada*\*, que mañana tenga que venir el padre». Porque los chiquillos iban nada más que a pisar las tejas y en un momento te pisaban 200 o 300. Y yo que estaba todo el día caminando por ahí, me metía por un sitio escondido y en cinco minutos estaba allí; a uno o dos cogía y salían llorando para la casa. Al día siguiente venían a darle las quejas a mi padre”.

**cueriada.** “Tanda de zurriagazos”, cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

**gradilla.** “Molde de hierro, en forma de trapecio, que mide 24 cm en la parte más ancha, 17 cm en la parte menos ancha, 44 cm de largo y 1 cm de alto” (*Tenique. Revista de Cultura Popular Canaria*, nº 4, 1998).

**tosca.** “Conglomerado arcilloso que llega a tener la consistencia del risco mientras no esté expuesto a la intemperie”, describe Pancho Guerra (*Léxico de Gran Canaria*).

## EL YUGO INVISIBLE LO SELLÓ A LA TIERRA



BAÚL DEL LECTOR  
CARLOS SANTANA JUBELLS

Una yunta de vacas y un paisano arquetípico, de los de vara en mano, sombrero ladeado, piel tostada, cinturón de sogas y sin galgo corredor. De nombre, Nicasio; de apellido, Gómez. ¿Edad en el momento de la foto? Difícil de precisar. Puede que pasando la treintena, aunque las pieles castigadas al sol diario, los vientos

y los fríos despistan mucho.

Lo paradójico es que si a don Nicasio le hubieran sacado esta foto a los diez y poco, muy posiblemente la escena habría sido la misma o muy similar. Durante toda su vida él, como otros muchos antes de él, llevó sobre sus hombros un yugo metafórico -trasunto de ese que “adorna” a las vacas-



Nicasio Gómez, arando con su yunta en tierras de Valle Guerra (Tenerife). | ARCHIVO PELLAGOIO / CEDIDA POR VICENTE P. MELIÁN

que lo anclaba indefectiblemente al duro trabajo del campo, un trabajo que, al mismo tiempo y desvestido de todo romanticismo, se constituye en medio para la adquisición y transmisión de formas de vida, de pensamientos y de cono-

cimientos dignos de ser valorados y preservados.

En una entrevista para *Pellagofio*, dijo de sí mismo que se había convertido en un esclavo a los diez años. Obviamente, la esclavitud como tal hacía ya tiempo que había sido abolida. Pero ese sentimiento tan rudo, esa afirmación tan rotunda, estaban muy vivos en él cuando los expresó. Legalidades aparte, así era como se sentía.

Toda una vida enyugado, como las vacas; pero con la diferencia de la capacidad humana para adquirir, almacenar y transmitir sabiduría, le valió en su día el Premio Tenerife Rural a la Conservación de la Biodiversidad Agrícola en reconocimiento al acervo que, gracias a ese yugo invisible -sí es que se le pueden dar las gracias a un yugo- lo selló a la tierra.

## patrimonio

## ARQUEOLOGÍA | LA HUELLA ABORIGEN

YURI MILLARES

El Cementerio de los Canarios es un conjunto arqueológico donde la cueva con miles de huesos diseminados es sólo una parte. "Es un lugar famoso y de referencia desde finales del siglo XIX", señala la arqueóloga forense Verónica Alberto. "El barranco de Guayadeque en su conjunto es una referencia arqueológica en toda Canarias por la cantidad de restos humanos que han salido de ese lugar", añade. Por eso ha sido, "un lugar referencial para la bioantropología y el estudio de los restos óseos". Esa importancia "no se ha traducido en un conocimiento certero y exhaustivo de cómo vivieron esas poblaciones que ocuparon el barranco durante tantos siglos", dice.

De hecho, los primeros exploradores que a finales del siglo XIX la visitaron y estudiaron se limitaron a extraer las calaveras y las momias mejor conservadas. "Los cráneos eran el elemento más apreciado que se iba a buscar a las cuevas funerarias para conformar las colecciones [de los museos], influenciados por teorías de tipo racial, que es lo que primaba en los estudios de antropología de la época", explica.

Aunque "nunca se perdió su recuerdo ni su valor arqueológico, por ejemplo, en los años 70, 80 y 90 se hicieron inventarios de cada cueva del barranco de Guayadeque y uno de los conjuntos más importantes y más conocidos es éste", insiste, el *redescubrimiento* de la cueva y la denuncia de posibles expolios que recibe el Cabildo hace que éste encargue un informe diagnóstico, para conocer la situación y cuáles son las afecciones que pueden alterar y perjudicar el contenido arqueológico.

Esto ocurría en 2019 y para acceder a la cueva, colgada a nueve metros de altura sobre una empinada ladera, hubo que implementar medios de escalada. No se encontraron evidencias de expolio reciente, aunque sí de que había sido visitada en otras épocas y los depósitos de huesos alterados: a simple vista se podía observar que los esqueletos habían sido desbaratados y se habían amontonado los huesos por tamaños y grupos (fémures, costillas, etc.), siendo los cráneos casi inexistentes.

Lo que sí pudieron comprobar es que había una situación de peligro de carácter natural. Al estar la cueva expuesta a los agentes ambientales (lluvia, sol, excrementos de palomas) y en una situación de pendiente que provocaba la pérdida de restos óseos que caían a la plataforma varios metros más abajo, desperdigándose ladera abajo, el informe diagnóstico recomendó dos cosas: la recuperación y estudio de los huesos que estaban sueltos con peligro de fractura o pérdida, y la aplicación de medidas de protección para el resto de las piezas, que debía dejarse in situ sin alterar.

Así se hizo en una segunda inter-

Tras el 'redescubrimiento' de una cueva con miles de huesos de los antiguos pobladores del barranco de Guayadeque, el Cabildo de Gran Canaria acometió la tarea de retirar los restos óseos que corrían riesgo de pérdida o mayor deterioro. Ahora se procede a su estudio para conocer más sobre esta población.

## EL CEMENTERIO DE LOS CANARIOS, SIN CRÁNEOS



Entre los 10.000 restos óseos recuperados sólo hay dos cráneos enteros. Aquí, Verónica Alberto observa un cráneo con huella de violencia letal. | Y. MILLARES

vención, recuperando alrededor de diez mil huesos que sumarían unos 170 individuos (30 de los cuales, infantiles).

**Por consideración y respeto, sólo se ha sacado lo que estaba amenazado, "no se trata de ir y vaciar la cueva"**

"Lo que se ha realizado es una actuación, de consideración y de respeto, para salvar de la destrucción lo que estaba en peligro, minimizan-

do el daño. No se trata de ir y vaciar la cueva, ese no es el propósito de la arqueología en la actualidad", insiste.

Por delante queda un trabajo ingente de años para estudiar un volumen tan grande de restos óseos, en los que sólo hay ¡dos cráneos enteros! y algunos fragmentos. En una primera fase ya se han obtenido numerosos datos. El perfil demográfico, la actividad cotidiana de hombres y mujeres o, especialmente, la huella de enfermedades de tipo metabólico por dietas deficientes o enfermedades infecciosas en la niñez, que "en esta población de Guayadeque tienen una incidencia altísima, hasta el punto de que podría llegar a considerarse sistémica", son algunas de las observaciones que están siendo registradas y analizadas.

Este artículo **continuará** en el próximo número.

Clasificados y ordenados, huesos de la cueva funeraria aborigen en Guayadeque. |

TIBICENA



## cita con Canarias

YURI MILLARES

“Soy de Lérida y me he criado en el campo, pero me casé con 24 años y me vine aquí, donde llevo ya 28 años, así que soy más canaria que catalana, aunque no se me note en el acento. Esta tierra me ha cautivado”, sonríe esta emprendedora empeñada en crear sinergias entre su actividad y el sector primario canario. El azaroso final del Servicio Insular de Abastecimiento de Leche (Sialsa), empresa creada por el Cabildo de Gran Canaria hace más de 60 años, dejó huérfana una marca, Leche Sandra, con la que crecieron varias generaciones de isleños. Casualidades de la vida hicieron que ella la pudiera comprar: desde 2016 vende leche fresca Sandra de sus vacas (que tienen el certificado europeo de Bienestar Animal) y desde 2020, en plena pandemia, también yogures de leche fresca que incluso vende a domicilio.

– **¿Cómo se llega hasta este punto de implicación con el sector agroalimentario?**

– Nuestros orígenes empiezan en el año 2000, cuando nos dedicábamos a importar forrajes y, sobre todo, a asesorar en alimentación de animales. Te vas introduciendo en el sector primario, ves los valores y la importancia de todo el trabajo que hay detrás. Un cliente al que le teníamos mucho cariño, que entregó su vida a una ganadería y no tenía descendencia,

nos daba mucha tristeza que su granja, con todo el esfuerzo que había detrás, se perdiera, así que la compramos. Nosotros éramos proveedores de Sialsa y también estábamos muy involucrados en el servicio técnico de los tanques de distintos ganaderos que suministraban a Sialsa. Cuando cerró la empresa nos dio mucha pena. Empezamos a envasar leche por nuestra cuenta y, casualidades de la vida, pudimos recuperar la marca y comprarla, que estaba a punto de desaparecer.

Mima Roca

EMPREENDEDORA DEL SECTOR AGROALIMENTARIO

“A LAS VACAS HAY QUE MIMARLAS, BUEN CUIDADO Y BIENESTAR ANIMAL ES BUENA LECHE”



OJO DE PEZ  
YURI MILLARES

COMPROMISO  
TECNOLÓGICO

Comprometidos con el medio ambiente, el bienestar de nuestras vacas y la salud de los canarios”, leemos en una de las paredes del edificio que acoge las oficinas y la sala de ordeño. Una instalación modélica donde Mima, acompañada por su hija Carla, nos muestra cada detalle: patios amplios, cepillos para el automasaje, dieta *personalizada* y un collar wifi que lo sabe todo de cada vaca.

– **Ya llevaba seis años cerrada cuando compraron la marca.**

– Sí, fue una casualidad, supongo que por estar en el sector y pensando “qué pena que una marca tan importante y tan querida por los canarios desaparezca”. Que, al final, somos como depositarios de una marca de los canarios, lo cual es una responsabilidad. No se pueden hacer productos de cualquier manera con la marca Sandra, tiene que cumplir unos estándares de calidad muy altos.

– **¿Notabas esa añoranza por la leche Sandra?**

– Sí. Sobre todo, echábamos de menos que ya no hubiera leche fresca. Se producía poca leche fresca en Canarias y se importaba mucha UHT, que no tiene las mismas propiedades. Cuando comunicamos por Facebook que salíamos con la leche fresca la gente nos daba las gracias. Vas con el furgón y hay mucha gente que se pone la mano en el corazón, se te pone la piel de gallina al ver el sentimiento que tiene la gente con la marca.

– **¿Qué tienen que comer saludable las vacas para que den calidad?**

– Aquí trabajamos con materias primas de mucha calidad y 100% naturales, les preparamos la ración fresca diariamente a base de millo molido (lo que se llama rollón), soja, pulpa de remolacha, alfalfa, paja, minerales y vitaminas. No trabajamos con piensos preparados. Hacemos una dieta específica para cada animal según su momento de producción o edad de crecimiento. Hay que mimarlas, cuidarlas.

– **En todo este conglomerado de animales, tecnología y espacio, ¿qué da más quebraderos de cabeza?**

– El manejo, que el cuidado de ellas sea exquisito. Que no las griten, que estén cómodas, que tengan su masaje, hacerles la podología semanalmente. Que en el ordeño tengan su música. Que tengan muchos metros cuadrados por animal para que se puedan mover tranquilamente y elegir si quieren sombra o sol. Y, sobre todo, la alimentación y el agua.

– **¿Todo eso repercute en la calidad de la leche?**

– Totalmente. Un buen cuidado y bienestar animal es buena leche.

– **Con esa misma leche fresca hacen yogures. No es lo habitual en la industria, que emplea leche en polvo.**

– Por eso todos vienen identificados con la palabra “yogur” en las etiquetas. Somos de los pocos que elaboramos sólo con leche fresca.

– **Sería más cómodo hacerlo de la otra manera.**

– Sin duda.

– **¿Por qué así, entonces?**

– Nos obsesiona la calidad, la priorizamos ante todo. La salud viene de cómo te alimentas. Hay muchísimas alergias y patologías que tienen su origen en una mala alimentación. Queremos leche y yogur como se hacían antes, conservando todas sus propiedades, pero con tecnología.

– **Tener un producto de calidad**

**diferenciada tiene un coste que se refleja en el precio.**

– Sí. Es una cuestión de cultura de consumo. A las nuevas generaciones les preocupa mucho más la calidad, aunque cueste un poco más. Tenemos un precio un poco más alto que otros yogures en el lineal del supermercado, pero comparado con marcas de Península de la misma gama, somos más baratos, no podemos crear la frustración de no ser accesibles. Y somos una fábrica pequeña, con costes más altos por economía de escala.

– **Terminamos: un recuerdo dulce.**

– Los animales, que son cautivadores. El sector primario me da paz, sosiego, tranquilidad; me devuelve a mis orígenes, a lo natural, a lo saludable.

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