

ENTREVISTA
Marcos Tavío

«Con el gofio como hilo conductor, me pongo en el papel de un aborigen en el siglo XX»



PATRIMONIO
Informe del arquitecto
Alberto Luengo Barreto

La reconstrucción de las salinas de La Isleta como un aula en la naturaleza

GASTROCLUB
El Sargo Carbón

Hot dog fish a ritmo de rock and roll en un 'chiringuito de risco' de Garachico



pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 102
DICIEMBRE DE 2021

Tajos pintones por el alga unicelular 'Dunallia salina' en las salinas de Tenefé (Pozo Izquierdo).
FOTO: YURI MILLARES



Agua, sol y viento en las salinas de Gran Canaria

el reportaje

SALINAS DE GRAN CANARIA | AGUA, SOL Y VIENTO

El color rosado de los tajos donde cristaliza la sal gracias a la acción del viento y del sol, sigue formando parte del paisaje costero de apenas cinco salinas que siguen en activo en la isla. Tras décadas de declive de la actividad vuelve a la mesa del isleño convertida en producto gourmet.

TAJOS PINTONES Y ENERGÍAS LIMPIAS EN LA CULTURA SALINERA

YURI MILLARES

De las 25 salinas con que llegó a contar la isla de Gran Canaria para cubrir la demanda de la industria del salazón, además de las necesidades de consumo interno (seis primitivas sobre roca en la costa norte y otras diecinueve salinas sobre barro, la mayoría en la costa sureste) apenas quedan cinco en activo. Languideciendo y en riesgo de colapsar están las del Bufadero en la costa de Arucas, la última salina sobre roca del archipiélago; en producción, las de Bocacangrejo, La Florida y Arinaga en la costa de Agüimes y las de Tenefé en la de Santa Lucía de Tirajana.

La calidad de la sal que procede de estas salinas se explica «porque los cristalizadores tienen un tamaño reducido, permitiendo controlar el proceso de concentración y salinización del agua hasta convertirse en grano», explica José González Navarro, inspector de patrimonio etnográfico del Cabildo de Gran Canaria y autor del libro *Las salinas tradicionales de Gran Canaria*.

Producto gourmet

En las **salinas de Tenefé**, José Mauricio Navarro, uno de los salineros, explica que «llevamos unos años recuperando este patrimonio cultural en forma de producto gourmet y de kilómetro cero, muy diferente de las sales industriales con aditivos para blanquearla y para que no se apelmace, que se recoge con maquinaria pesada y después hay que lavar, lo que provoca que pierda los minerales y oligoelementos que tiene».

Cuando los tres hermanos Navarro (Chano, Manuel y José Mauricio, con experiencia en infraestructuras hidráulicas) obtienen la concesión para explotar la salina, tuvieron que partir de cero. «Esto es algo que no se enseña en ningún sitio, sino que se aprende in situ», dice José Mauricio, así que «al principio nos dimos algunos golpes». Como ejemplo pone cuando empezaron a llenar los cristalizadores: «echá-

bamos más agua de la que necesitaban, así que estuvimos dos meses sin que salara ningún cristalizador y se ponía el agua un poco verde. Trajimos ingenieros y biólogos a ver qué pasaba, ellos tomaban sus pruebas, analizaban».

Todo esto ocurría ante la atenta mirada de Pedro Pérez, el antiguo salinero y vecino de la zona que había oído que las salinas estaban otra vez funcionando y solía venir a verlas. «Ignorantes, eso no se hace así. ¿No ves que le estás echando mucha agua y se anegan? Se enfrían y no dan sal». Hicieron lo que les indicó, poner sólo una capa de agua de tres a cuatro centímetros, «y a la se-

José Mauricio Navarro: «Esto es algo que no se enseña en ningún sitio»

Nadia Martina: «La zafra va desde que deja de llover hasta que llueve»

mana ya tenían color todos los cristalizadores. Fue increíble. Y a partir de ahí, genial. Nos traspasó todo su conocimiento. Lo que sabemos los cuatro hermanos -tienen contratado a su her-



En Bocacangrejo Chano Lozano pasa la sal por el cedazo para separar la sal marina virgen de las escamas. | y. m.



En La Florida, Pablo Melián amontona la sal en el balache (pasillo entre tajos) para que escurra el agua. | y. m.

mano Agustín - se lo debemos a él. Venía por aquí cada día».

Las **salinas de Bocacangrejo** forman parte del negocio familiar de la empresa Rafael Martel SL, desde que Rafael Martel Rodríguez (el abuelo) adquirió las parcelas de la costa donde se encontraban las salinas para cultivar y exportar tomates. Pero ante la imposibilidad de atender un ingenio salinero que en 2017 no daba ni para pagar un sueldo, Rafael Martel Sánchez (el nieto) empieza a plantearse «dejarlas morir». Finalmente, tal cosa no llegó a ocurrir por su esposa, Nadia Martina, que decide «hacer un último intento».

Diseñadora gráfica con experiencia en marketing y publicidad se propone entonces «desarrollar un producto y unos envases para acercarlo al consumidor ahora que está en auge la alimentación sana, natural, sin conservantes y que la gente mira más lo que come», explica. Como salinero rescata a Chano Lozano, que había aprendido el oficio allí mismo con el padre. Con unos 50 mil kilos, «todo el año estamos en producción, sobre todo de marzo a noviembre. La zafra va desde que deja de llover hasta que llueve», ríe ella.

EL DETALLE

'DUNALLIELA SALINA', EL ALGA QUE DA COLOR A LAS SALINAS

En el proceso de las salinas sobre barro hay un momento de salinidad tan alta que el tajo se vuelve rojo, es lo que los salineros de la isla llaman el *tajo pintón*.

«Al preguntar a los salineros mayores -dice José González Navarro- explican que esa agua «antes venían y se la llevaban para cosas de infecciones de la boca y de los ojos». Ese color se debe a una alta concentración de un ser único que sobrevive en estas condiciones hipersalinas: la *Dunallia salina*, un alga unicelular.

«Para defenderse de esa hipersalinidad excreta betacaroteno de ahí ese color rosáceo que tiene», detalla.

Poderoso antioxidante para la piel se utiliza en la actualidad para la producción de metabolitos de alto valor industrial y farmacéutico, «buscando en internet encontramos que grandes empresas lo producen para teñir el yogur y un montón de cosas más».

el reportaje

SALINAS DE GRAN CANARIA | AGUA, SOL Y VIENTO



Salinas del Confital

De 1867/68, el último salinero que trabajó las salinas del Confital, Celestino Ramírez, tuvo que dejar la actividad en 1956, ante la presión y amenazas de los propietarios. Ubicadas a muy poca distancia de la ciudad de Las Palmas, apenas se adivinan sobre la llanura donde estaban. "Ahora es un yacimiento y como recurso de la arqueología industrial tiene un aprovechamiento didáctico y ambiental importante, pero en mi opinión son irrecuperables", estima José González Navarro.



Salinas del Bufadero

La salina primitiva sobre roca es "exclusiva del norte de Gran Canaria". De las 6 que existieron sólo se mantiene la del Bufadero, en explotación al menos desde 1721 y hasta 1993, cuando murió Elgídio Henríquez, su último salinero tradicional. Después se ha seguido sacando sal de ella "pero ha perdido la mitad de su estructura (...), pudiendo llegar a desaparecer el último endemismo etnográfico de esta salina en peligro de extinción", dice el arquitecto A. Luengo en un reciente informe.



Salinas de Arinaga

De principios del XIX, las de Arinaga en realidad eran cuatro, aunque sólo una sigue en activo. "Yo vine aquí con 9 meses y tengo casi 67 años, mira si llevo tiempo aquí. Primero estubo mi abuelo Manuel Viera, después mi padre Manuel y le siguieron mis hermanos Manuel y Pepe. Cuando tenía 8 o 10 años ya le daba agua con el bombero: medio bidón con una tarima hecha de palos y una soga para darle agua a las acequias; iba bombeando y para mí eso era un juego", dice Roque Viera.



Salinas de La Florida

De 1820, los últimos salineros que se ocupan de ella son Pablo Melián (foto) y su hermano Juan. "En verano hay más producción: los vientos secan el agua y el calor la hace más blanca. Hay una llave, se abre, y va el agua por las acequias y se van llenando los tajos. No te digo que entres porque está hecho de barro y te das un taguezo, hay que entrar descalzo. En agosto, si hay viento como siempre hay, pues en 8 o 10 días ya produce sal. Ahora tarda un mes y si no llueve", explica.



Salinas de Tenefé

Del s. XVIII, en la actualidad son propiedad del Ayto. de Santa Lucía que las mantiene en explotación a través de una concesión. Declaradas BIC en 2005, funcionan como parque cultural a la vez que producen sal que se comercializa como sal marina virgen, flor de sal y escamas de sal. Eran conocidas antiguamente como salinas de los Tres Molinos, uno de ellos en la misma orilla de la playa, para el tiempo en el que las mareas eran muy bajas y había que bombear el agua igualmente.



Salinas de Bocacangrejo

De 1889, tres generaciones de Rafael Martel (abuelo, padre e hijo propietarios de fincas de la zona) las han mantenido en producción hasta la actualidad. Con Nadia Martina como gerente y Chano Lozano como salinero, desde 2017 desarrolla una renovada actividad diversificando la sal que comercializa: sal marina virgen, flor de sal, rocas de sal, escamas y un nuevo producto exclusivo, sal marina húmeda que se envasa con su propia salmuera, ideal para pescados, mariscos o arroces.



pellagofio
INVESTIGA Y DIVULGA SUPLEMENTO

RECUERDA, búscanos el primer MIÉRCOLES de CADA MES



historia oral

SALINAS DE GRAN CANARIA | EN EL CONFITAL ESTUVO LA ÚNICA DE LA CIUDAD DE LAS PALMAS

Cesó su actividad en 1956, después de 51 años atendidas por Celestino Ramírez. Cuando 'Los Bravo' exigieron cobrar un canon abusivo por el arrendamiento, comenzó un largo litigio en el que el salinero sufrió años de amenazas hasta que su abogado lo engañó para que firmara la renuncia a estar allí.

AMBICIONES Y FALANGISTAS SE CRUZAN EN LA VIDA DEL SALINERO

YURI MILLARES

La historia de las salinas del Confital va pareja, en el siglo XX, con la vida de Celestino Ramírez Díaz, uno de los dos hijos de una humilde familia de agricultores de Carrizal de Ingenio. En 1900, con 16 años de edad, emigra a Las Palmas y llega a La Isleta, donde entra a trabajar como operario en las salinas. Con 19 años se convierte en encargado y con 21, en 1905, se queda ya como arrendatario. En 1923, al inicio de la dictadura de Primo de Rivera, los militares requisaron un amplio del territorio de La Isleta, incluyendo la parte de la bahía del Confital donde estaban las salinas. A partir de entonces, el canon que debía pagar Celestinito como arrendatario lo debía abonar al Ejército, lo que no afectó en su trabajo al salinero.

La labor allí «era muy sacrificada, muy dura», afirma su nieto José Ramírez, pero pudo sacar adelante a su familia y hasta ahorrar para comprar una camioneta Chevrolet y, con el tiempo, dos casas en La Isleta. Una que utilizaban para almacenar sal y otra que estaba cerca del despacho de tabaco donde compraba la picadura para su cachimba y que, a la postre, le traería el primer disgusto en su vida a principios de la década de los 40.

«Era de un conocido falangista, que un día se dirige a mi abuelo y le dice que se quedaba con la casa porque el importe de todo el tabaco que se había llevado a cuenta superaba el valor de la ca-



Celestino Ramírez Díaz trabajó en las salinas del Confital de 1900 a 1956. | CEDIDA POR LA FAMILIA RAMÍREZ RUANO

sa», recuerda el nieto el primer gran abuso que sufrió su abuelo.

Pero no acabarían ahí los disgustos de *Celestinito el Salinero*. Después de un largo litigio de los herederos de Pedro Bravo de Laguna, los propietarios consiguen que el Ejército les devuelva los terrenos en 1949. «Mi abuelo pagaba a los militares 500 pesetas al año por el canon de la concesión, que era asumible. Pero los Bravo pretenden cobrarle a mi abuelo la mitad de la producción de sal. Totalmente abusivo. Mi abuelo se

opuso y contrata los servicios de un abogado», relata el nieto, que ha recogido la historia en el libro *Salinas del Confital. Breve reseña histórica*.

Mientras el abogado le aseguraba a Celestinito que el litigio lo ganaba seguro, a la par que iba recibiendo constantes pagos mientras iban pasando los años, otro *afamado* falangista conocido como Antonio *el Bandido* -«¡imagínate!», se estremece el nieto-, empleado de *Los Bravo*, comenzó a aparecer subido a caballo por las salinas. «Según me cuentan mis primos mayores, iba con una escopeta a amenazar y aburrir a la familia lanzando improperios». Finalmente, engañado por su abogado, firmó la renuncia a las salinas y fue obligado a desalojarlas en diciembre de 1956, quedando abandonadas.

HABLAR CANARIO

LEBRANCHOS Y LISOTES EN EL ESTANQUE ACUMULADOR

Con 350 tajos de 4x4 metros, las salinas del Confital producían 80 toneladas/año de una sal blanquísima destinada al consumo local de la ciudad de Las Palmas. *Celestinito el Salinero*, que realizó mejoras en las instalaciones, amplió el pozo de captación del agua del mar a una gran boca de 5x5 m y unos 6 m de profundidad para que no se quedara sin agua en la bajamar y levantó un molino que, con sus 12 m de altura, era el mayor de todas las salinas de Canarias.

El estanque acumulador donde llegaba el agua de mar antes de pasar a los cocederos lo tenía «llenos lisotes (los alevines de las lisas o **lebranchos***); se cogían vivos en los charcos y se pasaban al estanque acumulador. Mi padre y mis tíos también pescaban ejemplares adultos, les sacaban el anzuelo, los metían en un balde y al estanque para que desovaran y siempre había pescado para comer en casa», dice José Ramírez Ruano.

lebrancho. «Es uno de tantos casos de aplicación del nombre de un animal terrestre [cría de liebre en Península] a uno marino -*burro, perro, conejo*- Alvar lo considera producido en Canarias. De estas islas pasaría a Cuba, donde lo registra Suárez: *lebrancho* «el pez lisa cuando alcanza tamaño grande» (*Tesoro lexicográfico del español de Canarias*).

TRACCIÓN A SANGRE ANIMAL PARA LA SAL DE LA ISLETA

BAÚL DEL LECTOR
MÍCHEL JORGE MILLARES

En el imperio romano se pagaba a la tropa con sal, de ahí el origen pecuniario de la palabra *salario* o el topónimo Salzburgo. Hasta hoy, ya que el algoritmo de las criptomonedas podría cambiar radicalmente la historia y decidir la paga, o también que volviéramos al trueque, incluso de sal.

La sal ha sido un producto valioso

hasta hace unos años. Basta comprobar la cantidad de salinas que salpican nuestras costas, o recordar que el Castillo del Romeral se levantara para proteger el tesoro salinero de aquel lugar, a las puertas del *desierto* de Maspalomas. Incluso, antes de la conquista de Gran Canaria, los canarios crearon sus propias salinas, como las del Bufadero



Francisco y el pequeño Chano, hijos de Celestinito el Salinero, salen del Confital con el carro a vender sal por la ciudad. |

CEDIDA POR LA FAMILIA RAMÍREZ RUANO

en el norte. Unas primitivas y rudimentarias estructuras sobre un saliente donde se cuece el Atlántico al sol para despojarlo de la sal.

Enfrente está La Isleta y sus salinas del Confital, sus res-

tos, creadas en 1867 y abandonadas en 1956. El carro de *Celestinito el Salinero* tirado por un burro y una mula, conducido por su hijo Francisco, es una de las últimas estampas de estas salinas, desde donde partía el carretero a repartir por la ciudad y a los secaderos de pescado de La Isleta.

Los carros de este tipo ¡y las tartanas! fueron habituales hasta los años 60 para llevar, vender y recoger. Incluso compraban envases de vidrio hasta bien entrados los años 70. Los vehículos a motor, con combustibles fósiles que nos llevan al apocalipsis, dieron la estocada a los carros tirados a sangre animal. Todavía con la aparición de la cooperativa de transportistas Comofu en 1963, alguno de estos carros fue reciclado y acabó pintado de verde como las camionetas de la cooperativa...

LA RECONSTRUCCIÓN DE LAS SALINAS DE LA ISLETA O DEL CONFITAL



ALBERTO LUENGO BARRETO
ARQUITECTO

Las salinas tradicionales de Canarias presentan una rica expresión de tipologías, donde los cuatro tipos existentes presentan cada uno de ellos unos invariantes constructivos determinados, así:

- **La salina primitiva sobre roca** es exclusiva del norte de Gran Canaria y dispone de cocedero con murete de mampostería y mortero de cal, llenándose a rebosadero con el embate de la marea en el borde del cantil. Los tajos o «maretas» circulares se construyen sobre los planos horizontales de la roca mediante una hilera de piedras planas cogidas sobre un cordón de barro. Solo existieron unas 6 en el norte de Gran Canaria en la zona de Bañaderos, de la cual solo se mantiene la de Bufadero, que ha perdido la mitad de su estructura y está en declive, pudiendo llegar a desaparecer el último endemismo etnográfico de esta salina en peligro de extinción.

- **La salina primitiva de mortero de cal** es también una salina primitiva de pequeño tamaño donde el cocedero se construye con mampostería de piedra y mortero de cal, siendo también su fondo de este material. Con sistema de riego limitado ya se alimentan con molinos de viento o bomba de pistón, utilizando en su captación rebosadero o bufadero. Solo están referenciadas las Salinas de La Punta y las Salinas de Timijirque en El Hierro, construidas hacia 1750 y que apenas estuvieron funcionando unos 30 años, así como en la Palma, las Salinas de los Cancajos de 1830, que también estuvieron unos 10 años funcionando. Todas ellas desaparecieron por los elevados costes de mantenimiento.

- **La salina antigua de barro.** De ascendencia gaditana o portuguesa, esta tipología resuelve el cocedero con murete de mampostería de piedra y mortero de cal y el fondo con barro apisonado y toda la tajería, tajos y baches, con barro apisonado. Normalmente se captaba el agua mediante tomadero, que llenaba un estanque y luego el agua se elevaba mediante molino de velas. Son salinas de tajo sencillo y con sistema de riego secundario y terciario, regándose cada tajo de forma independiente. Presenta una proporción de menor superficie de cocederos que de tajos, lo cual reduce la velocidad de la graduación y por ende de la cristalización. Aparte de las salinas del Río en Lanzarote del 1500, el grueso de ellas, unas 19, se localizaron en el sureste de Gran Canaria, desde 1650 a 1867, en que se construyeron las salinas de La Isleta, manteniéndose únicamente en Gran Canaria 4 de ellas, en Bocacangrejo, La Florida, Arinaga y Tenefé. En Te-

nerife de las 4 que llegaron a existir, todas ellas han desaparecido.

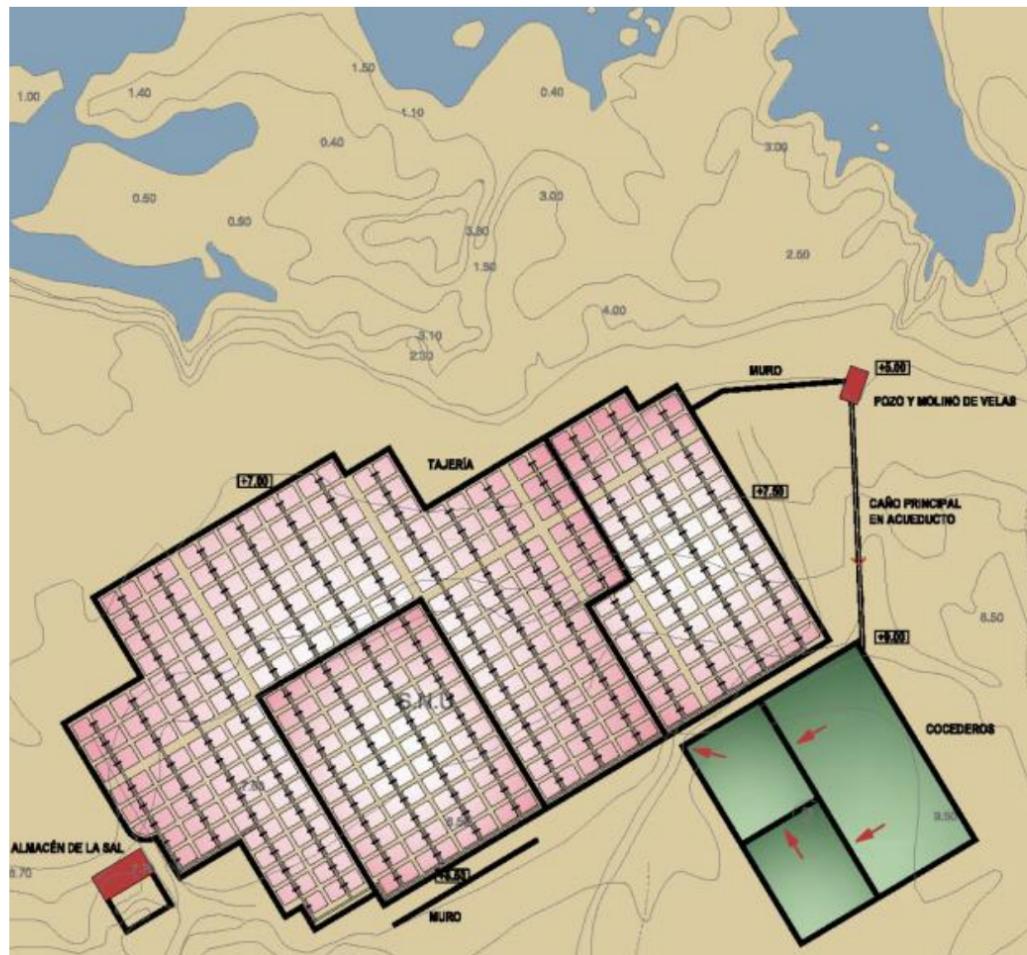
- **La salina nueva de barro con forro de piedra.** Durante el siglo XIX aparece en Lanzarote la «salina de transición» que es una salina antigua donde ya aparece el forro de piedra en la tajería, para dar lugar hacia 1890 y en las salinas de Janubio, a la creación de la salina nueva de barro con forro de piedra, que presenta notables ventajas respecto a la salina antigua de barro, transfor-

te del caño principal en acueducto y el resto una explanada sin rastro del trazado original.

Se empezó a redactar hacia el año 2009 un Proyecto de Rehabilitación o Reconstrucción por la arquitecta Dara García por encargo del Ayuntamiento, si bien el tema quedó paralizado.

Se aprobó el Plan Especial del Paisa-

No solo es posible reconstruir las salinas sino, igualmente, es preciso dotar a dichas instalaciones de un Aula de la Naturaleza con Restaurante



Reconstrucción sobre plano de las salinas del Confital. | ALBERTO LUENGO

mándose las salinas de transición de Costa Tegui y de Arrecife a salinas nuevas. El elemento más distintivo es el forro de piedra de los baches de la tajería, que permite recoger una sal más limpia, aumentando la velocidad de la cristalización y con ello aumentando la producción de sal. De mayor tamaño, ya se desarrollan en cotas más elevadas, llegando a superar los 20 metros, captando el agua mediante pozo, bomba y molino multichapa.

Salinas de La Isleta o del Confital

Abandonadas desde 1956, el trazado se mantuvo durante años, siendo la obra mural reaprovechada por los chabolistas de la bahía del Confital, manteniéndose en la actualidad únicamente par-

te de la zona protegida de La Isleta y se publicó en el BOC nº201/2010, donde la zona de las salinas aparece en Zona de Uso General y se clasifica en Suelo Rústico de Protección Cultural y si bien se considera a las Salinas del Confital y los secaderos de pescado próximos como bien etnográfico, se plantea únicamente crear la Estación Didáctica de las Salinas como Aula de la Naturaleza, proponiendo rehabilitar el humedal como «actuación de rehabilitación de una parte de las antiguas salinas, con el objetivo de crear espacios de interés ornitológico». Es de reseñar que la avifauna migradora está directamente relacionada con las salinas en funcionamiento, donde el proceso de graduación y cristalización de la sal aporta los microorganismos salinos extremófilos, que disparan la cadena trófica que da sustento a dicha avifauna.

Las salinas están insertas en una gran parcela catastral cuya superficie gráfica alcanza los 428.443 m. En relación al deslinde marítimo terrestre, parte del frente de la tajería está afectada por el dominio público marítimo terrestre y el resto de las salinas por los 100 metros de la servidumbre de protección, situación que obligará a tramitar concesión del dominio público.

La reconstrucción

La salina por definición es un elemento construido de carácter «multidiverso» y que presenta analogías con diferentes disciplinas, que van desde la arquitectura, la ingeniería, la jardinería, la agricultura, la etnografía, la cerámica, la economía circular, etc., y se impone claramente como una «zona húmeda» dado que dicho humedal artificial, reconocido en el Convenio Ramsar presentan una elevada «biodiversidad», convirtiéndose en un claro recurso turístico y pedagógico.

Varios son los factores que confluyen en la necesidad y oportunidad de proceder a la reconstrucción de las salinas de La Isleta, así:

- Se localizan en Espacio Natural en el Paisaje Protegido de La Isleta, cuyo Plan Especial está aprobado definitivamente y donde se plantea recuperar el «humedal» por su interés para la avifauna y crear un Aula de la Naturaleza. Su cercanía a Las Palmas de Gran Canaria, capital de la isla y con una elevada población, propician una actuación de estas características, donde confluyen unos claros valores ambientales, con la creación de un producto turístico que aúna valores culturales.

- No solo es posible reconstruir las salinas sino, igualmente, es preciso dotar a dichas instalaciones de un Aula de la Naturaleza o Centro de Interpretación con Restaurante que dote de economía complementaria a las salinas, tal como sucede en las Salinas de Fuencaliente en La Palma, o en las Salinas del Carmen en Fuerteventura.

- En estos momentos está en marcha el Programa de Rescate de las Salinas Canarias de carácter regional, promovido por la Consejería de Transición Ecológica y de Turismo del Gobierno Autónomo, donde sería posible gestionar su incorporación, dado que existen fondos destinados a los humedales canarios, tanto en Biodiversidad, como en el Plan de Transformación, Recuperación y Resiliencia de la Unión Europea.

- Es posible reconstruir las salinas y sus elementos, pozo y molino de velas, caños acueducto, cocederos, tajos, sistema de riego y almacén de la sal, teniendo los conocimientos técnicos para acometer su reconstrucción, y ponerlas en funcionamiento para producir sal.

- Entendemos que este proceso no es sencillo dado que habría en principio que adquirir la propiedad, y posteriormente desarrollar todo el proceso administrativo, constructivo y de gestión, debiéndose arbitrar una fórmula ya sea pública o mixta para acometer dicha empresa, y donde debieran coordinarse el Ayuntamiento, el Cabildo y las Consejerías del Gobierno autónomo.

gastroclub

UNA DIETA SANA ¿INCLUYE CARNE ROJA Y PROCESADA?



COME CON CIENCIA
LLUÍS SERRA MAJEM

Carne roja es toda la carne muscular de los mamíferos, incluyendo carne de res, ternera, cerdo, cordero, caballo y cabra. La carne blanca es la de pollo, gallina, conejo o pavo. La carne procesada se refiere a la carne que ha sido transformada a través de la salazón, el curado, la fermentación, el ahumado u otros procesos para mejorar su sabor o su conservación. La mayoría de las carnes procesadas contienen carne de cerdo o carne de res. Entre las carnes procesadas están las Frankfurt (perros calientes/*hot dogs*), el jamón, salchichas, carne en conserva y cecina o carne seca.

En Canarias tenemos algunos embutidos tradicionales como el chorizo de Teror y la morcilla dulce, que incorpora un punto dulce gracias al azúcar, las pasas y la canela; también hay iniciativas artesanales con cochino negro que representan un campo de gran expansión futura. Por último, quiero resaltar mi plato de carne favorito en Canarias: el estofado de carne de cabra, un manjar extraordinario cuando se hace bien.

El valor nutricional de las carnes es indudable por sus proteínas de alto valor biológico, su aporte en hierro y zinc y vitaminas del grupo B; su consumo tuvo un papel determinante en la evolución del hombre. El problema radica en sus grasas saturadas y en otras sustancias resultantes de su alimentación y cría. La dieta mediterránea incluye pequeñas cantidades de carne roja y procesada y son innumerables las recetas tradicionales que incluyen la carne de cerdo, no en el sur (países árabes) del Mediterráneo, sino en el norte. Ello obedece a motivos religiosos, sanita-

rios e identitarios ancestrales.

En cualquier caso, y salvo en contadas ocasiones, **la carne roja no es la protagonista de los platos de nuestra alimentación tradicional sino más bien un invitado o un actor con un papel secundario** (un trozo de costilla o de carne en el potaje o en la ropa vieja).

En el año 2016 la carne roja fue clasificada como Grupo 2A -probablemente cancerígena para los seres humanos- y la carne procesada fue clasificada como Grupo 1 -cancerígeno para los seres humanos- por el Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIIC) que la Organización Mundial de la Salud tiene en Lyon. ¿Qué significa esto? En el caso de la carne roja, el riesgo de cáncer relacionado con el consumo de carne roja es más difícil de estimar debido a que la evidencia de que causa cáncer no es muy consistente. Sin embargo, los datos de los mismos estudios sugieren que el riesgo de cáncer colorrectal podría aumentar en un 17% por cada porción de 100 g de carne roja consumida diariamente.

En España el consumo medio de carne roja es de más de 60 g por persona y día (420 g a la semana) y de acuerdo con las recomendaciones de la International Foundation of Mediterranean Diet (IFMED) y de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria (SENC) **no deberían consumirse nunca más de 200 g a la semana.**

Para la carne procesada esta categoría se utiliza cuando hay suficiente evidencia de carcinogenicidad en humanos. En otras palabras, hay pruebas convincentes de que el agente causa cáncer. La evaluación se basa generalmente en estudios epidemiológicos



Solomillo de cochino negro canario con higos pasados de El Hierro, salsa de vino tinto de Tenerife y unos toques de sal marina de Fuerteventura. | Y. MILLARES

que muestran el desarrollo de cáncer en humanos expuestos, en este caso cáncer colorrectal. En los estudios revisados, un análisis de los datos de diez estudios estimó que cada porción de 50 gramos de carne procesada consumida diariamente aumentaba el riesgo de cáncer colorrectal en un 18%. En España el consumo de carne procesada, mayormente embutidos, es de unos 30 gramos al día (210 g a la semana), y la recomendación de IFMED y de la SENC es de menos de 50 g a la semana.

Lo cierto es que, si bien el consumo de carnes en España

La dieta mediterránea incluye pequeñas cantidades de carne roja y procesada (son innumerables las recetas tradicionales que incluyen la carne de cerdo), pero no se debe consumir más de 200 gr a la semana

no parece que haya aumentado en años recientes, sí que lo hizo en las últimas cuatro décadas y por ello **es necesario moderar el consumo a nivel poblacional a bastante menos del 50% del actual.** Existe, además, una moda a seguir dietas hiperproteicas, cetogénicas o bajas en hidratos de carbono para adelgazar que abusan de carne y derivados fomentando su uso desmedido e indiscriminado, con consumos diarios de carne roja y procesada de más de 300 g al día en muchas personas. Tienen importantes riesgos renales, metabólicos y neurológicos. La dieta paleolítica entra en este cajón de *insensateces culinarias.*

Hay que hacer un uso racional y moderado de carnes, con responsabilidad individual y global.

SABORES DE TENERIFE EN SAN SEBASTIÁN GASTRONOMIKA



CHIP DE MORENA
FRANCISCO BELÍN

No erraban las expectativas cuando, en la rueda de prensa en la que se detallaba que el despliegue de Tenerife en el Congreso San Sebastián Gastronomika iba a llamar la atención (por continente y contenido en un espacio de 200 m²), finalmente se reveló como uno de los más señalados impactos durante las tres jornadas de desarrollo en el Kursaal donostiarra. Un equipo ya muy experimentado de organizadores ejecutores que, efec-

tivamente, funcionan como una maquinaria precisa y bien engrasada y que, en esta edición de la cumbre de la gastronomía mundial, atrapó con argumentos (destino turístico, destino gastronómico) a unos congresistas ávidos de experiencias novedosas.

Podría afirmarse que, de aquellos años en los que apenas existía atisbo de presencia de Canarias, a lo que se vivió en este encuentro internacional, ha habido un trecho largo, pero, tam-

bién, la certeza de una voluntad hacia la evolución decidida del concepto de producto local y su interpretación por nuestros cocineros.

Remarco ciertamente lo de continente (un elegante cubo negro dispuesto a modo de restaurante con el pequeño escenario para los despliegues, cada día, de desayunos, almuerzos y meriendas, además de catas con vinos volcánicos y atlánticos). Lo de contenido ya no es sólo conocido, sino reconocido: papas antiguas, frutas tropicales, pescados, carnes frescas, quesos...

Señas canarias de identidad. De Canarias porque la embajada tinerfeña en el auditorio donostiarra recibió a no pocos canarios de los ámbitos de la restauración. El equipo comandado por Juan Carlos Clemente asombró, dicho esto sin ninguna inclinación a cualquier sesgo de exageración. Fue así y aquí sostengo que lo que pudieron probar los afortunados que lograron apuntarse en las degustaciones volverán a Tenerife, a Canarias, para deleitarse con el destino gastronómico.

La cuadrilla de cocineros armaba, en el *backstage*, bocados sublimes de sardina y tomate con su pan artesano, ade-

más de huevo duro, atún y mayomajo. Acompañó, cómo no, el plátano en texturas y, para certificar el momento de placidez, tanto espumosos como jugos de frutas exóticas. Unanimidad en las delicias con el cochino negro y

es que desfilaron chicharrones, tartar de lomo con la piel crujiente, carrilleras con judías manteca... Qué bueno.

Esto fue el lunes de inauguración y el miércoles

de clausura lució nuestro pescadito (cabrillas, viejas, morena); también nuestros camarones, lapas y burgados. Hubo más. Chocolate a la taza, vinos, brindis... En definitiva, un excelente sabor de boca y la vocación inequívoca de que esto, a pesar del techo que se ha tocado, va a seguir a más.

gastroclub

EL SARGO CARBÓN | STREET SEA FOOD CON EMBUTIDO MARINO DE ELABORACIÓN PROPIA

Y. MILLARES

En un pequeño local que se asoma al mar frente al Castillo de San Miguel en el centro de Garachico, Omar Páez ha dado un vuelco a su trabajo porque quería «romper con la cocina que venía haciendo hasta ahora; estaba cansado del tema chef, de la alta cocina. Este local es bastante más humilde que todo eso», dice sentado ante un gran mural en la tasca –que él define como «chiringuito de risc»– donde ahora entran surferos en cholas, pescadores del lugar a probar otra forma de comer pescado, turistas sorprendidos con el ambiente pero a los que les han recomendado no dejar de venir y, por supuesto, isleños en general, de ésta y hasta de la vecina isla de *enfrente*.

El silencio en el local, vacío durante la entrevista con *Pellagofio*, contrasta con el sonido en horario abierto. «Aquí se escucha AC/DC, se escucha Deep Purple, se escucha Led Zeppelin... El menú degustación (los primeros sábados de cada mes) va con rock and roll de fondo y, en consonancia con eso, es un menú *free style* con lo que se nos va pasando por la cabeza, que lo vamos anotando y modificando».

La elaboración de embutido marino es algo que comenzó a gestarse por la necesidad de aprovechar tanto pescado sobrante en el último restaurante donde estuvo trabajando. «Las cabezas de los pulpos, por ejemplo, se dejaron de poner en el plato porque había un excedente muy grande que iba a la basura. Hubo que empezar a embutir y fue el origen de todo esto», explica. No faltó mucha formación y aprendizaje, para tratar una materia prima tan delicada y convertirla en salami de atún o chorizo de pulpo picante.

Los tripulantes de la nave

En la aventura se embarcaron con él Josué Alonso, como socio y camarero, y Airam Xerach Hernández, que ya trabajaba con él en cocina anteriormente. Al ser un *street sea food*, «la gente viene buscando un sitio donde se pueda comer con la mano y nosotros, dándole vueltas, dijimos ¿cómo te comes un embutido a mano? Pues en el típico perrito caliente de cuando acabas la verbena, con la col morada por encima, pero con salchicha de rabil que madura un mínimo de 10 días y después se ahúma».

Y más cosas, claro. «Luego hicimos un bocata de salchichón de choco con una carbonara de setas y una yema verde con espirulina de Fuerteventura, también unas brochetas muy locas que llevan un pan matzá (el pan ácimo -plano- que se menciona en la Biblia). Dime tú -ríe-: un pan que se comía en la Biblia en un sitio que se llama Carbón y todo el mundo sabe por qué es...».

Llega el momento de explicar lo del carbón. Pescador deportivo e hijo de pescador profesional, cuando



Omar Páez y el mural de Erik Air que ilustra el local: la ballena (a Omar lo llaman 'Balleno'), el pulpo de su tatuaje en el brazo y, al lado, el sargo cabr... | y. m.

Omar Páez dejó de ser chef ejecutivo en un restaurante de servilleta y mantel para abrir lo que define como un «chiringuito de risc». Surfero y pescador en Garachico, lo que quería es poner en marcha un street sea food donde la estrella fuera un perrito caliente... de atún, porque se ha convertido en charcutero marino.

HOT DOG FISH DE RABILA RITMO DE ROCK AND ROLL

pensó qué nombre ponerle al pequeño establecimiento se le ocurrió el sargo como referencia de pescado de la zona. «Todo el que conoce cómo se pesca sabe que van de revés, muerden el sedal, son difíciles de coger, cuando lo sacas del agua se engrifan: son cabrones». El Sargo Cabrón parecía un buen nombre para su «cocina canalla de sabo-

res potentes», hasta que *don Google* opinó que no era un vocablo que estuviera dispuesto a posicionar. Pues vale: El Sargo Carbón.

En sus apenas 56 m² El Sargo Carbón es charcutería marina y es tasca

de comida *street sea food* pero, en contra de lo que alguien pudiera pensar, aquí no huele a pescado. Es tan sencillo como saber conservar y trabajar el pescado, ¡y aquí lo curan durante semanas!



PERRITO Y BALLENO

Hay dos perritos a elegir, el Hot dog fish El Sargo (foto) y el Balleno picante con salsa sriracha, láminas de bonito seco y chicharrón de cochino.



COMO EL DE VERBENA

El perrito caliente con salchicha de rabil lleva col fermentada, cebolla caramelizada, alioli con humo, un poco de parmesano y cilantro.

cita con Canarias

YURI MILLARES

La cocina identitaria que puede inspirar a un cocinero de, por ejemplo, Costa Rica o Brasil, tiene a su alcance la cultura que aún pervive en los diferentes pueblos indígenas de estos países. Con su restaurante Aborígen (Tenerife, 2018), que la pandemia cerró, y ahora con el restaurante Ocho (El Hierro, 2021) Marcos Tavío practica una «suposición gastronómica» para crear la cocina con raíces que busca. Pero esa búsqueda ha dejado de ser «romántica» para convertirse en «científica»: en sus manos está ahora una nueva cocina canaria inspirada realmente en esa cultura indígena de los primeros pobladores de Canarias, de la mano de toda la información que le están aportando distintos arqueólogos para el proyecto que impulsa el Museo y Parque Arqueológico Cueva Pintada de crear una experiencia gastronómica única y original.

– **¿Qué estás haciendo en el Museo y Parque Arqueológico Cueva Pintada de Gáldar?**

– Es un proyecto donde me dedico a descubrir lo que ahora nadie me puede contar, salvo algunas cosas las personas muy mayores porque, desgraciadamente, ya no hay indígenas. Llevo mucho tiempo formándome, estudiando, hablando con personas y ahora me surge un proyecto que yo creo que es definitivo en este proceso. Un proyecto donde trabajo direc-

tamente con personas que me pueden aportar el conocimiento que en otros lugares colonizados le aportarían los indígenas al cocinero. Aquí me lo aporta la arqueología. Estoy haciendo una cocina mucho más avanzada, más sofisticada, porque ahora hablo de *arqueología del sabor* desde lo que ellos han excavado, encontrado y me han transmitido. Después, yo, con un proceso creativo bastante curioso llevo todo eso al plato poniéndome en el papel de un aborígen del siglo XXI. Es algo que me gustaría que

MARCOS TAVÍO

COCINERO DE RAÍCES IDENTITARIAS

«CON EL GOFIO COMO HILO CONDUCTOR, ME PONGO EN EL PAPEL DE UN ABORÍGEN EN EL SIGLO XXI»

fuese el inicio de un nuevo estilo de cocinar en Canarias.

– **¿Cómo desarrollas ese proceso creativo, en qué te inspiras, en qué te basas, qué datos te dan la clave?**

– Cuando empecé a pensar en todo esto, el proceso tuvo varios momentos. Con lo que me cuentan o lo que leo descubro o elijo un producto, imagino la puesta en escena, una vajilla y al final creo una historia que vincula lo aborígen con lo canario como un sabor más del plato. Pero dejó de ser romántico para convertirse en algo serio, científico, aunque siempre tiene el halo romántico, no puedo evitarlo. En este momento mi proceso creativo se hace más especial y me he dado cuenta de que necesito cambiarme a mí mismo: me tengo que convertir en un aborígen. No es que me vaya a vestir con una piel de cabra y comer como ellos comían. Pero sí me puedo imaginar como un indígena que no llegó a aculturizarse del todo, que no murió nunca (metafóricamente) y que ha seguido viviendo hasta el 2021. Con esa filosofía de vida he logrado pensar cómo podía pensar un antiguo canario si hubiese sobrevivido hasta hoy, al igual que un indígena en Centroamérica pertenece a una nueva cultura, pero no quita para que su cultura ancestral siga ahí, viva.

– **En Asia tienen el arroz como producto identitario de su cocina; en Centroamérica, el millo. ¿En Canarias es el gofio?**

– En Canarias hemos convertido el gofio en un producto folclórico, como las romerías: no nos vestimos de magos, sino que nos disfrazamos. El gofio se ha quedado en el guachinche, en el lugar donde se come barato, y aunque hablamos mucho de él no le hemos dado realmente el valor que merece, aunque sólo sea por lo que ha hecho por nosotros. El gofio para mí es clave a la hora de desenvolverme y crear una nueva cocina; es el hilo conductor, igual que otros cereales son el hilo que une los ingredientes de otras cocinas como bien dices. El gofio es algo que identifica a todas las islas, es el detalle que nos hace iguales como canarios de un mismo tronco.

– **¿Qué te aportan los profesionales de la arqueología al recetario que estás creando?**

– Me gusta esta pregunta porque es, quizás, el detonante de todo esto. De pronto me encuentro con personas que, como personas científicas, son muy metódicas. «Esto es lo que hay y lo que yo sé». Pero el «puede ser» también aparece continuamente en la conversación.

He percibido que ellos se relajan cuando observan que yo aplico pasión y creatividad a sus conocimientos y, en ese momento, también llegan a ser creativos e imaginativos de una forma íntima. Como científicos se tienen que ceñir a las evidencias, pero si van más allá a mí me motiva para llevar más lejos mi creatividad. Ellos al igual que yo sabemos que la creatividad es necesaria para unir gastronomía y arqueología.

– **Hablando de creatividad, ¿qué papel juega la vajilla de los ceramistas del estudio Mira, los recipientes donde presentas tus platos**

– El hecho de poder servir un plato con ingredientes canarios en una cerámica que refleja creativamente lo que podía ser una vajilla indígena es fundamental. Si una forma de cocinar tan indigenista la sirves en un recipiente inspirado en lo indígena, lo tienes todo.

– **Terminamos: un recuerdo dulce.**

– Ningún padre tiene un recuerdo más dulce que el nacimiento, en mi caso, de mis dos hijas. Son lo más que quiero y daría todo por ellas. ¿Puede haber un postre más dulce que saber que son buenas personas?

La entrevista tiene continuación en pellagofio.es



OJO DE PEZ
YURI MILLARES

LA SAL YA ESTABA EN LOS CHARCOS

La cita con este cocinero de altura -y no me refiero a sus 1,93 m de altura- tuvo lugar en las salinas del Bufadero, la última sobre roca en Canarias, que enlaza esta actividad con la que practicaron los aborígenes. «Crearon una cultura de supervivencia con lo que trajeron y con lo que encontraron, por eso cada isla se desarrolló de forma diferente, pero la sal era un denominador común», dijo.