ENTREVISTA
Jenny Hagenblad

«Desvelar el ADN de la cebada canaria permitirá estudiar la historia de las Islas»

HISTORIA ORAL
Pino Rodríguez, maestra en caseríos aislados

Tres burros y dos horas con el equipaje de Doña Pino

PATRIMONIO
La huella aborigen

Científicos canarios acceden a la colección de cráneos del Museo del Hombre de París

pellagofio

EDICIÓN ESPECIAL PARA LA PROVINCIA/DLP
SEGUNDA ÉPOCA - NÚMERO 104
FEBRERO DE 2022

Viña sepultada bajo las cenizas del volcán de Cumbre Vieja en la zona conocida como Llano de Tamanca.
FOTO: CRDO VINOS LA PALMA

40 hectáreas de viña, sepultadas por el volcán en La Palma

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

el reportaje

VIÑAS DE LA PALMA | 40 HECTÁREAS SEPULTADAS BAJO LA LAVA Y LA CENIZA

UVAS ANTIGUAS O RARAS Y LOS ESTRAGOS DEL VOLCÁN

El inventario genético de la biodiversidad vitícola de La Palma, que se inició cuatro meses antes de la erupción de Cumbre Vieja con 70 muestras, se encuentra ahora con que hay cuatro plantas de esas muestras sepultadas por la colada o la ceniza que son irrecuperables, mientras otras nueve afectadas podrían salvarse.

YURI MILLARES

Imagen tomada con dron de las cenizas del volcán cubriendo tierras de cultivo con viña en la zona de Las Manchas. | CRDO VINOS LA PALMA

Con la mirada puesta en identificar y encontrar nuevas variedades locales y mutaciones de uvas, adaptadas durante siglos y que podrían estar en extinción, la casualidad quiso que cuatro meses antes de la erupción de Cumbre Vieja -con sus consiguientes daños- ya se hubiera iniciado el estudio genético de 70 muestras. El Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos La Palma las envió a la Universidad Rovira i Virgili (URV) de Tarragona, que ya había realizado el mismo estudio en las islas de Lanzarote, La Gomera, El Hierro y Fuerteventura.

El criterio utilizado para la selección del material vegetal de las muestras, que se enviaron a la genetista Francesca Fort de departamento de Investigación en Tecnología Enológica de la URV, es que fueran variedades consideradas raras o desconocidas por el propio viticultor que las cultiva, o consideradas antiguas y de cepas viejas con edades comprendidas entre 100 y 40 años.

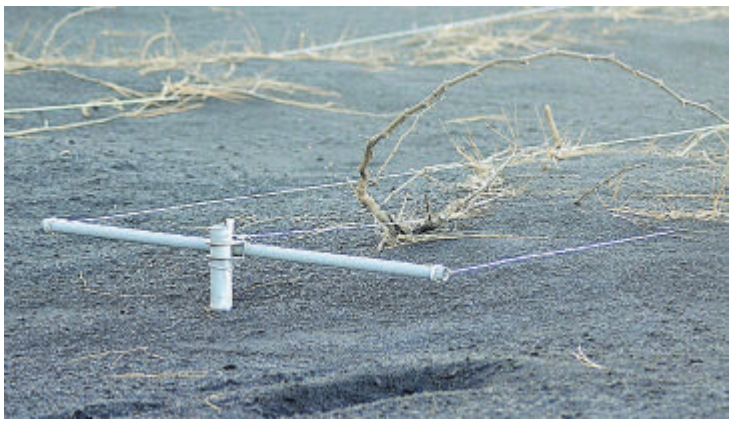
De las 485 hectáreas de viñedo inscritas en el Consejo Regulador de la DO, 45 están en el municipio de El Paso, "ubicadas en su mayoría en los parajes de influencia y afectados por la erupción: Cabeza de Vaca, Tacande, Montaña Rajada, Los Pelaos, Llano de Tamanca, Romanciaderos, etc.", señala el informe de daños que acaba de elaborar el CRDO y al que *Pellagofio* ha tenido acceso. Otras 20 se encuentran en el municipio de Los Llanos de Aridane, muchas de las cuales también se han visto afectadas "en los parajes de Cuatro Caminos, Las Manchas de Abajo, Tamanca, Todoque, Callejón de la Gata", añade.

Sepultadas

De esas 70 muestras enviadas a la URV se pensó, en una primera evaluación, que 13 habían quedado sepultadas. "Pero ahora que hemos empezado a salir a campo -después de que se levantaran algunas restricciones para acceder a las zonas afectadas- hemos visto que bajo las coladas de lava hay dos y bajo las cenizas vol-

Pasa a la página siguiente >>

CEPA DE UVA SABRO DE 70 AÑOS, AHORA BAJO LA LAVA
De esta planta se envió muestra para análisis de ADN a Tarragona. Hoy se encuentra bajo la colada de lava que arrasó el barrio de Todoque.



PARRALES BAJO TONELADAS DE CENIZA VOLCÁNICA
Viña del Llano de Tamanca mediante conducción en parral bajo, con la estructura metálica apenas asomando por encima de la ceniza.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

el reportaje

VIÑAS DE LA PALMA | 40 HECTÁREAS SEPULTADAS BAJO LA LAVA Y LA CENIZA

<< Viene de la página anterior

cánicas hay dos, en total cuatro muestras irrecuperables totalmente. El resto, hasta 13, están medianamente sepultadas y seguramente se podrán recuperar", afirma Eva Hernández, gerente del CRDO.

"El problema -añade- es que las dos que se quedaron bajo la ceniza en Cabeza de Vaca el viticultor no las tenía identificadas, estaban catalogadas como desconocidas. No se parecían a ninguna de las demás que había en su parcela ni en el entorno. Y las dos que quedaron bajo la colada en la zona del Pampillo y fue sepultada por la colada que se llevó el barrio de Todoque, el viticultor pensaba que una podía ser baboso blanco y la otra de la variedad sabro".

En la nota que ha divulgado la propia universidad, recogiendo declaraciones de Fort, se señala que "una vez realizado el estudio genético, los resultados no siempre coinciden con las variedades que los propietarios creen que son" y, en otros casos, "son variedades todavía desconocidas". Por eso, indica la URV, "este trabajo de investigación pretendía realizar un inventario de la biodiversidad vitícola de la isla, con el fin de conservar todos los ejemplares interesantes, ya sean nuevas variedades o bien mutaciones adaptadas a las diferentes zonas de La Palma".

Uva sabro, exclusiva de La Palma

En el caso de estas dos variedades sepultadas bajo la ceniza, en principio identificadas como posibles baboso blanco y sabro, son uvas que se cultivan en otras zonas, aunque la primera es difícil de conseguir y la segunda sufre un retroceso enorme desde hace tiempo.

Por diferentes razones, anteriores a la erupción (sequía, falta de relevo generacional y abandono de parcelas, inexistencia de infraestructuras para riego), las estadísticas de los últimos 10 años indican un pico de 8.802 kilos de uva sabro vendimiada en 2014 en toda la isla y una caída en picado desde entonces hasta los 1.705 kilos de 2021. "Hablamos de mínimos de producción de una variedad muy importante a la que no se le conoce sinonimia en otros lugares del mundo, por lo que podríamos hablar de una variedad casi en peligro de extinción", dice el informe de daños tras la erupción

En cuanto a las dos variedades "desconocidas", de las que no se pudo ni hacer fotografías, Eva Hernández destaca que una de ellas era de una cepa con un racimo blanco de tamaño mediano, cónico; la otra también era blanca, pero cuando maduraba el racimo, de tamaño más pequeño y el bago redondo, cogía un tono un poco rosado. En ambos casos se trataba de cepas viejas.

El extremo de unos sarmientos es todo lo que asoma de esta viña sepultada. | CRDO VINOS LA PALMA

DESPUÉS DE LA PESADILLA, LA ESPERANZA

FRANCESCA FORT MARSAL
GENETISTA EN LA URV

Desde hace tiempo, el Consejo Regulador debatía la posibilidad de empezar un estudio de caracterización e identificación varietal de la isla. Parecía que no se encontraba el momento oportuno para empezarlo. El caso es que la ilusión por parte del sector fue tanta que se decidió, sin financiación, enviar las muestras a la Universidad Rovira i Virgili (URV). Las muestras eran sarmientos para resistir el período de transporte hacia la Península. Estos fragmentos de madera se podrían enviar con yemas o sin ellas. Se optó por dejarlos con yemas.

A comienzos de junio quedaron depositadas 70 muestras en los congeladores del Departamento de Bioquímica y Biotecnología de esta universidad. Más tarde llegó una primera parte de la financiación, gracias a una subvención del Cabildo de La Palma. En principio, todo discurría con la máxima naturalidad. Nadie imaginaba que al cabo de unos cuatro meses después de la segunda congelación de las muestras, el Cumbre Vieja tendría la última palabra.

De estas 70 muestras, hay algunas que son imposibles de recuperar, o va a ser muy difícil. El revuelo de estos días en los medios de comunicación gira alrededor de la recuperación de estos individuos afectados, en caso de que sean de gran interés. En el hipotético caso de que los individuos irrecuperables fueran de máximo interés, ¿se podría hacer algo gracias a los avances de la ciencia?

El tejido susceptible de generar nuevos órganos vegetales es el tejido meristemático (semejante a células embrionales animales) que en la vid se halla protegido en el interior de las yemas ubicadas en los nudos de los sarmientos. Los sarmientos enviados a analizar poseen yemas y éste podría ser un comienzo de esperanza. Pero no es tan fácil, ya que las muestras han sido congeladas un par de veces y la viabilidad de las células ha quedado mermada.

Francesca Fort con una de las muestras depositadas en la Universidad Rovira i Virgili. | PERE FERRÉ (DIARI DE TARRAGONA)

La extracción del ADN se realiza a partir de los entrenudos una vez pelados y sacada la médula. Por este motivo, la conservación de estas estructuras reproductivas (las yemas) no interesan para el estudio de caracterización e identificación (también se desestiman los nudos con sus respectivas yemas) y no se tuvo especial cuidado en su conservación.

Los sarmientos enviados a analizar poseen yemas, podría ser un comienzo de esperanza

Hay técnicas para reproducir individuos clónicos a partir de estos tejidos vegetales, aunque la posibilidad de éxito es muy baja... remota. ¿Se tendría que perder la esperanza? No. La naturaleza no es una ciencia exacta y siempre nos sorprende, pero tenemos que ser realistas. Por lo tanto, debemos ir paso a paso y, para ello, primero hay que saber qué tenemos entre manos.

Más información en **pellagofio.es**

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

gastroclub

FRUTOS SECOS, NUTRITIVAS SEMILLAS CON CÁSCARA

COME CON CIENCIA
LLUÍS SERRA MAJEM

Los frutos secos y las semillas se consumen desde hace miles de años, representaron un alimento básico para los pueblos cazadores y recolectores. Los más típicos de la zona mediterránea son almendras, avellanas, nueces, pistachos, piñones y castañas; de las semillas, el sésamo y las pipas del girasol.

El apreciado valor nutricional que se le otorga está fundamentado en varios factores: densidad energética, tipo de ácidos grasos (ricos en ácidos grasos mono y poliinsaturados y omega3), riqueza proteica, ricos en vitaminas y minerales, y su contenido de fitocomponentes (fenoles, flavonoides, isoflavonoides, fitoestrógenos, fitosteroles y el ácido fítico).

Los frutos secos representan un elemento importante en la dieta mediterránea: países como **Grecia y España se encuentran entre los mayores consumidores en el mundo de estos alimentos**. Algunos frutos secos como almendra o piñón forman parte del entorno geográfico mediterráneo desde siempre, otros se han incorporado a la dieta mediterránea en ese mestizaje cultural que la caracteriza desde Oriente o América, como la nuez, la avellana o el pistacho.

Los frutos secos y las semillas son alimentos muy nutritivos y completos, que se adaptan fácilmente a distintos platos, ya sean dulces o salados, o bien se consumen como aperitivos o tentempiés a lo largo del día.

La falta de información nutricional sobre este grupo alimentario crea en ocasiones confusión y miedo entre los consumidores, los cuales evitan ingerirlos. La realidad, sin embargo, es que **sus cualidades nutritivas son difícilmente mejorables** y su presencia en la alimentación diaria del ser humano es un elemento de enriquecimiento y complemento de la misma, no contribuyendo a la obesidad y el sobrepeso.

Las formas más utilizadas en que se comercializan son empaquetados, a granel, en forma de aceites, de pastas, de cremas, o bien como elementos de decoración o de enriquecimiento de productos de repostería, de panes, o de galletas. Con algunos de ellos se elaboran los dulces típicos de las fiestas navideñas (los turrones), que se preparan con una pasta hecha del fruto seco a la cual se le adiciona azúcar o miel, huevo y otros ingredientes, y existen variedades preparadas con los frutos secos triturados o en copos.

El valor nutricional de los frutos secos estará influenciado por la forma de comercialización. Obviamente, si el alimento tiene agregado de sal, el producto final tendrá un mayor contenido en sodio; si tiene agregado de huevo o de azúcar, el producto final tendrá una composición diferente al alimento que le dio origen.

Los frutos secos juegan un papel fundamental y **son protagonistas de algunas de las costumbres canarias para los días de santos y de difuntos**: una de las principales es la de ir de casa en casa preguntando si hay "Santos", en otros casos se pedía el "Pan por Dios" o los "Santitos", variaciones que surgen según el lugar y lo hacían los niños más pequeños. La dueña salía a la puerta de la casa, depositando en la talega o cesta, almendras, nueces, higos pasados o castañas.

Los frutos secos **tienen probados efectos beneficiosos sobre la salud**. En el contexto de la prevención, la dieta mediterránea suplementada con un puñado de frutos secos (30 gramos al día) reduce un 30% la incidencia y mortalidad cardiovascular (infarto e ictus cerebral), 50% las arteriopatías, 20% la diabetes, 40% el cáncer de mama, 40% la depresión (en diabéticos) y 30% el alzhéimer.

Todo según el estudio Predimed (acrónimo de Prevención con Dieta Mediterránea). Gracias a este estudio, en poco más de 10 años **se ha pasado de prohibir los frutos secos en las dietas de pacientes cardiacos o diabéticos en hospitales y centros de salud, a recomendarlos**. Además, en personas ancianas los frutos secos alargan los telomeros (signo inequívoco de la longevidad), reducen la sarcopenia (o falta de masa muscular que debilita la inmunidad y la metabolización de la glucosa) y mejoran la función cognitiva y la flora bacteriana intestinal, sin aumentar la grasa abdominal (si acaso se reduce).

Es importante incorporar diariamente a la dieta, o, al menos, cinco veces a la semana, un puñado de frutos secos; mejor si son de producción local: en nuestras medianías no faltan ni el almendro ni el nogal

Es importante incorporar diariamente a la dieta, o, al menos, cinco veces a la semana, un puñado de frutos secos (30 gramos de nueces, avellanas, almendras; tres veces el consumo actual). Es importante que sean de producción local y en nuestras medianías no faltan ni el almendro ni el nogal.

Recuerden, más vale pan y nueces que amar mil veces.

Almendros en flor de Tejeda, un paisaje habitual en las cumbres y medianías de algunas comarcas de Gran Canaria, también de Tenerife y La Palma, cuando todavía es pleno invierno en las Islas. | T. GONÇALVES

PARADA CON ENYESQUES EN LA MISIÓN CANARIA EN FITUR

CHIP DE MORENA
FRANCISCO BELÍN

Acudo al diccionario, sana costumbre. Busco. *Antropología*: "Ciencia que estudia los aspectos físicos y las manifestaciones sociales y culturales de las comunidades humanas". Definición tan en sintonía, por cierto, con el *Pellagofio* que dirige Yuri Millares y reflejada en no pocos de sus contenidos. En ella me baso para acometer la siguiente crónica viajera acerca de Canarias en Fitur-22, junto al rasgo ineludible de la conocida hospitalidad canaria a través de la invitación gastronómica y el producto local.

Efectivamente estuve allí, en el Pabellón 9 de Ifema, con lógico orgullo: el personal y el de cada uno de los componentes del equipo conformado por Gestión del Medio Rural del Gobierno canario para agasajar, durante la cumbre turística internacional, con gastronomía de nuestra tierra. Nuestros ocho terruños en un compendio de géneros y elaboraciones que obtuvieron medalla en los diferentes certámenes de Agrocanarias organizados por el ICCA durante 2021.

Tapas actualizadas y sabrosas en las que se hilvanaron elementos señeros del recetario tradicional, desde las papas al cochino negro, desde las jareas a los túnidos. Maridajes en los que el carácter de los vinos canarios, su indudable diferenciación por múltiples factores, dibujaron expresiones de verdadera satisfacción entre los invitados, también pulgares arriba y hasta alguna ovación. Satisfacción, pues, a flor de piel.

Tapas actualizadas y sabrosas y vinos canarios de indudable diferenciación dibujaron expresiones de verdadera satisfacción entre los invitados

A las primeras de cambio permitan esta anécdota elocuente y emotiva: transcurría uno de los talleres, con aforo -adecuado a las restricciones sanitarias- hasta la bandera. Trini Fumero, catadora y conocedora del ámbito vitícola explicaba las particularidades de nuestros vinos mientras se servía también una de las expresivas tapas del cocinero Manuel Rodríguez Berriel.

Durante las explicaciones por parte de la catadora majorera María Antigua Trujillo acerca de detalles de nuestra materia prima, quisimos conocer el sentir de los presentes. Micrófono en mano, María preguntó a una de las personas que disfrutaban del maridaje. Cuál fue la sorpresa cuando la comensal, de Toledo para más señas, quedó en silencio... Apenas podía articular palabra y se le comenzaron a rayar los ojos. Hizo señas y comentó de forma entrecortada que se había emocionado... ¡con los sabores del vino elegido para la ocasión y con el bocado confeccionado por el chef de Santa Úrsula!

Constituyó este uno de tantos fogonazos de adrenalina que aupó al equipo, en esa sincronización y satisfacción de comprobar que todo iba rodando en los objetivos marcados de cara a esta Feria Internacional.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

gastroclub

VINOS QUE DISTINGUEN A CANARIAS | BODEGA MOGARÉN (VALSEQUILLO)

REGRESO A LOS ORÍGENES DE LA MEJOR TRADICIÓN

Después de 40 años recuperando la viticultura y elevando el listón de los vinos de Gran Canaria, la jubilación de los hermanos Segundo y Miguel Martel podía haber sido la extinción de una exitosa experiencia. Pero "se alinearon los astros" y ha habido un imprevisto relevo generacional en la Bodega Mogarén.

YURI MILLARES

El 23 de febrero de 2022 hará 26 años que la Bodega Mogarén embotellaba su primer vino. Diez años atrás, a mediados de los 80, Segundo Martel se encontró con una herencia en Llanos de Cuba (municipio de Valsequillo) que cambiaría su vida. "Heredo unas tierras de mi madre, donde mi padre había arrancado las parras para dedicarse a cultivar hortalizas y tenía vacas. Las orillas aún estaban plantadas de viña, pero cuando voy a vender la uva me encuentro que no tiene mercado", hace memoria.

Dedicado a la hostelería y entonces regentando un bar, lo que se le ocurre es "empezar a hacer vino en una bañera de lavar la ropa; lo que dio lo metí en una garrafa y la familia se lo bebió y le gustó. Al año siguiente no vendí ninguna uva, sino que hice más vino y así sucesivamente hasta el año 1988, cuando hice unos 1.600 litros, empiezo a venderlo en el bar y a la gente le gusta". Había nacido una bodega en Las Vegas de Valsequillo.

En realidad, Segundo no entendía de viña ni sabía hacer vino, pero él y su hermano Miguel (que también heredó otras parcelas próximas) decidieron reencontrarse con una tradición perdida que se remontaba al tatarabuelo, cuya finca ocupaba una gran extensión de viña que luego se fue troceando en sucesivas herencias. "Todo el valle estaba plantado de viña y tenía tres bodegas: un abajo, cerca del cruce de Los Llanetes , otra donde yo hago el vino en Las Moranas y otra en El Pedregal y exportaba vino incluso a algunas cortes europeas", relata.

Los bodegueros 'entrantes' con el bodeguero 'saliente' probando cómo evoluciona el tinto crianza 2021 en la cueva de la bodega. | REPORTAJE FOTOGRÁFICO: Y. MILLARES

Aprender sin descanso

Lo que vino después fue un enorme esfuerzo por aprender y mejorar. Se apuntó a infinidad de cursos, desde la poda de la viña a la cata de vinos, pasando por toda clase de formación que le fuera útil. "Yo no tengo ningún título, mi experiencia es la bodega, desarrollas un sentido", dice con modestia. Pero, con una gran sabiduría atesorada tras tantos años dedicado a la viña y la bodega, sus vinos destacan por su delicado trabajo y los buenos resultados (entre ellos, el primer crianza monovarietal de uva listán negro de la isla).

Cuando se jubiló y, poco después, también hizo lo propio su hermano Miguel sin que en la familia hubiera relevo generacional, dejaron de elaborar y le ofrecieron al sumiller y restaurador Mario Reyes (Vinófilos y El Zarcillo) venderle el stock de botellas que quedaba en bodega. Lo que pasó después fue toda una sorpresa. Reyes, emprendedor incansable, tomó una decisión que iba mucho más allá.

"Me daba mucha pena que una bodega como ésta fuera a cerrar, así que me decidí y me lancé", reconoce, sin ser consciente en aquel momento de "dónde me estaba metiendo". Pero no se echó atrás y buscó el apoyo de un amigo, Juan Manuel Rodríguez, que ahora es socio en la nueva etapa que inicia la Bodega Mogarén con dos premisas básicas: una vuelta a los orígenes en cuanto a elaboración de vinos naturales y de una viña cultivada de modo también natural y ecológico, pero con todo el bagaje de la sabiduría que Segundo Martel está dispuesto a compartir. Resultado de ello es el primer vino tinto natural Mogarén, toda una sorpresa para el paladar.

Recuperando parcelas

"El año pasado ya no le pusimos ningún insecticida ni fungicida a la viña, sólo tratamientos naturales", explica Segundo Martel mientras recorre sus parras más antiguas limpiándolas de la presencia de cochinilla. "La idea de fondo no es sólo mantener la bodega, es la recuperación de viñedos de gente mayor que abandona", dice Mario Reyes, que con su socio Juan Manuel Rodríguez están ya en la tarea de recuperar dos parcelas que estaban abandonadas próximas a las de Martel.

Aprender compartiendo vino

"Hemos venido con humildad a aprender y nos hemos encontrado con una persona que le gusta enseñar, que es Segundo, al tiempo que introducimos nuestra filosofía de tratar la viña de manera más observativa y menos intervencionista y hacer vinos naturales con lo qué de la uva, filosofía que él ha adoptado de manera innata, porque en el proceso de aprendizaje nos surgen dudas y hemos compartido botellas", explican Mario Reyes y Juan Manuel Rodríguez.

Mogarén 2021 natural

Casi únicamente de uva listán negro, la mitad del vino pasó tres meses por barrica de roble francés para luego ser ensamblado. Sin filtrar ni clarificar y sin aditivos enológicos, es de color rojo picota con buena intensidad. Destaca por sus aromas de fruta negra madura, con notas florales y de pimienta negra. Limpio y muy franco, sin aromas vegetales en nariz, es redondo en boca. De cuerpo medio y persistencia media, resalta por su equilibrio entre acidez y dulzor.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

historia oral

OFICIOS DEL MUNDO RURAL | MAESTRA EN ESCUELAS UNITARIAS

En 1959 y con apenas poco más de 20 años llegó Pino Rodríguez a El Toscón, el primero de varios años destinada como maestra en aislados pagos y caseríos de la cumbre de Gran Canaria, a donde sólo se podía llegar caminando. Era un "destino aislado sin contacto con el exterior", recuerda en sus memorias.

TRES BURROS Y DOS HORAS CON EL EQUIPAJE DE DOÑA PINO

Y. MILLARES

Las vivencias de Pino Rodríguez Díaz (Moya, 1937) como maestra por escuelas unitarias de Gran Canaria y Fuerteventura las escribió de su puño y letra, animada por su familia, en un pequeño libro que tituló *Una maestra de la época. Tradiciones, vivencias y anécdotas*. A sus 85 años todavía resuena con vigor su voz cuando relata en persona esas vivencias, mientras da un paseo por los Llanos de Acusa señalando los caseríos que tiene a la vista de la impresionante Cuenca de Tejeda.

Para venir a ocupar su plaza en la escuela unitaria de El Toscón, acompañada por su hermana Carmen (unos años menor que ella, para que no estuviera sola), algunas maletas y tres calentadores que le había comprado su madre "para escaldar la leche" que se comía con gofio, tuvo que coger el coche de hora en su Moya natal. "Salía a las seis de la mañana con los trabajadores a Las Palmas -relata-. Allí cogíamos la guagua de las ocho a Tejeda a donde llegábamos a las doce y seguía hacia Ayacata. Nosotras nos bajábamos antes, en la Cruz del Carpio, a la una o las dos. Una carretera que de San Mateo para arriba no estaba asfaltada. ¡Una calamidad!".

El Ayuntamiento ya había sido avisado de la llegada de la maestra, desde donde a su vez lo comunicaron a los vecinos del caserío. La población del barrio, niños y grandes, la esperaba en la Cruz del Carpio para darle la bienvenida y llevarle el equipaje en tres burros las dos horas que había que caminar. "Nos quitábamos los zapatos, nos poníamos las alpargatas, comíamos algo y a caminar. No había playeras como hoy; alpargatas y buenas, que aquí arriba se hacían con pita y con hoja de palmera las tiras".

Pino Rodríguez, junto a una antigua escuela unitaria de la cumbre, con el libro que usaba para dar clase. | Y. M.

Vivía en la escuela con su hermana. "Éramos dos niñas y fuimos siempre muy bien acogidas", recuerda emocionada. "Nunca fuimos a Moya durante el curso, sólo en Navidad y en Semana Santa. Allí no había carretera, no había nada. Yo lloré y todos los vecinos lloraron cuando empezaron a meter todas las aguas [del barranco] en tuberías. Es triste. En El Toscón iba todo el mundo al barranco a lavar, a coger ñames y a bañarse".

Su paso por otros pagos cumbreros fue similar. "Todos eran barrios aislados", dice. "En La Higuerilla un cajón grande hacía de mesa y cajones pequeños eran los asientos. En El Juncal las madres llevaban unas calderas grandes y preparaban la leche en polvo para todo el mundo. Llegaba de Argentina y del Ayuntamiento traían los sacos en burro".

Asombrada e impresionada, "la primera vez que llegué arriba yo decía, llorando y todo, ¡pero si no hay nadie, ni hay casas!, pero salían un montón de niños de las cuevas".

HABLAR CANARIO

GUGÚI, UN PARAÍSO TERRENAL DE FRUTALES

En tiempos de escasez de todo, Pino Rodríguez recuerda de modo especial el paisaje cumbrero poblado de almendreros e higueras. "De La Aldea subían a vender las sardinas asadas con gofio. Existía el trueque. Estaba todo lleno de frutales. ¿Tú has probado la famosa ciruela carnosa de Tejeda? Qué rica, que sale la pipa sola. El barrio más grande era El Juncal, que por debajo se llega a Gugúi: el paraíso terrenal. Yo llegué a ir. No había sino melocotones, duraznos, peras...".

No fue esa la primera ni la única excursión de la maestra los meses que pasaba en la cumbre sin ver a su familia. Aquellos fueron años de construcción de grandes presas. "Algunos fines de semana íbamos con el **ranchero*** a ver construir las presas. Fui a ver la de Soria, sin los niños, porque salíamos de noche con antorchas de tea y llegábamos de madrugada por caminos y veredas peligrosas. Tenía que ser los días de luna llena".

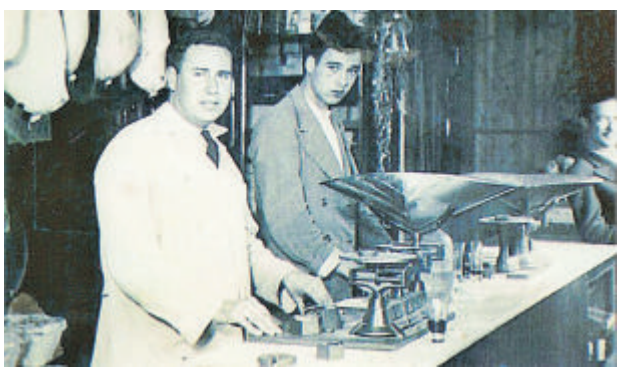
A ver la obra de la presa de Las Niñas "fui en la camioneta del queso: bajábamos de Tejeda al sur por Arguineguín y subíamos a la presa a buscar los quesos de los ganaderos, que venían con los burros cargados. Se necesitaba un día entero".

ranchero. "Encargado de distribuir las aguas de riego", cita el *Tesoro lexicográfico del español de Canarias*.

UN 'SHOT' DE VINO EN LA ABACERÍA DE TAFIRA

BAÚL DEL LECTOR
MÍCHEL JORGE MILLARES

El Monte, donde cada rincón tiene nombre de planta, de jardín canario: Las Magnolias, Gamonal, Los Lentiscos, Madrigal, Los Lirios, etc., repartidos por La Vega, feraz; la de Arriba, hasta Montaña Cabreja; la de Abajo, donde hubo una Ciudad Jardín residencial y turística, junto a la Vega de Enmedio, Santa Brígida, con la primera ruta para *chonis*: la vuelta al mundo. Y tanto mundo: el cráter que muestra el centro de la tierra, el poblado alfarero de cuevas, cerca de lujosas residencias rodeadas de grandes viñedos que cubren la piel de Bandama, el único volcán canario de nombre holandés (otro holandés, Pieter van der Does dejaría para la posteridad una de las derrotas más sorprendentes de la Historia: El Batán).


En Canarias a estas tiendas se las conoce como "de aceite y vinagre", pero esta de Tafira Alta era toda una abacería, es decir, una tienda de comestibles de cierto nivel. | ARCHIVO PELLAGOFIO

Tafira era y es una población de renta alta. La más alta de Canarias. En su momento tuvo un comercio, una tienda donde se vendía al por menor aceite, vinagre, vino, ron, whisky o ginebra, salazones, legumbres secas... y la copa de vino modelo *shot* -ahora chupito- con su marca en el bigote para un "pizco ron" (o de vino). También se podía consumir algún enyesque. Pero, lejos de ser una tienda más de *aceite y vinagre*, ésta merece el título de *abacería*. Con productos de importación, algunos con precios inasequibles para la mayoría de la población. Caprichos gastronómicos para platos de menú francés, el *rien ne va plus* de los placeres culinarios durante mucho tiempo.

Más que una simple tienda, Santiago Espino ofrecía algunos productos *gourmet* en los 50, en un local cerquita de la iglesia, junto a su sobrino y empleado Carmelo Gil. El local acoge actualmente la tasca Enoteca El Zarcillo. La tradición *delicatessen* pervive.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

patrimonio

ARQUEOLOGÍA | LA HUELLA ABORIGEN

Por primera vez en más de 100 años se autoriza el acceso a los restos de aborígenes canarios depositados en el Musée de l'Homme. "Es un hito que supondrá un avance enorme en la investigación arqueológica canaria", destaca el investigador principal del proyecto, Jonathan Santana (ULPGC).

LOS CRÁNEOS EN EL MUSEO DEL HOMBRE DE PARÍS, A ESTUDIO

YURI MILLARES

Tras una larga y complicada tramitación, que incluía la supervisión del proyecto por varias comisiones del Museo del Hombre, en enero de 2022 un equipo científico canario ha comenzado el estudio de su importante colección antropológica canaria (413 cráneos), procedente de varios yacimientos arqueológicos de seis islas del archipiélago. Habían sido depositados hace más de un siglo en el entonces denominado Museo de Etnografía del Trocadero, fundado en 1878.

Estos restos humanos fueron recogidos entre finales del siglo XIX y principios del XX por antropólogos canarios y franceses como Diego Ripoche, Gregorio Chil y Naranjo y René Verneau, que reunieron una importante colección de cráneos bien conservados para investigar los rasgos antropológicos de esta población, algunos de los cuales se expusieron en la Exposición Universal de París de 1889.

"En esa época lo que se buscaba era determinar las características raciales fenotípicas de las poblaciones humanas a través de las medidas craneales", explica Jonathan Santana, Investigador Ramón y Cajal del Departamento de Ciencias Históricas de la ULPGC, que encabeza este proyecto denominado "Investigando la colonización humana y la evolución de Canarias" junto con la genetista Rosa Fregel (ULL) y un grupo multidisciplinar de especialistas.

Una lista impresionante

"La lista es impresionante", detalla Santana, al señalar que hay más cráneos en este museo que los que se dispone en algunas de las propias islas en Canarias. Por ejemplo, 83 cráneos de la isla de El Hierro, o 43 de La Gomera. "De Fuerteventura, de donde prácticamente no tenemos restos humanos, los 13 cráneos en este museo procedentes de Punta Becerra, Río Palmas o El Cardón son una auténtica joya: tenemos la oportunidad de obtener información, aunque no tengamos los esqueletos poscraneales", añade. Lanzarote es la única isla, de las siete mayores del archipiélago, que no está representada en esta colección.

El mayor número de cráneos procede de Gran Canaria, con 188 muestras, muchas de ellas de yacimientos que en la actualidad han desaparecido. Es el caso de los 13 cráneos de la necrópolis de La Isleta, que desapareció con la expansión del barrio portuario; o los 19 de Arguineguín, seguramente de la necrópolis que hay debajo de la actual cementera. Incluso aparecen numerosas muestras procedentes del antiguo municipio de San Lorenzo, de un yacimiento que se desconoce y aportaría información inédita de esa zona.

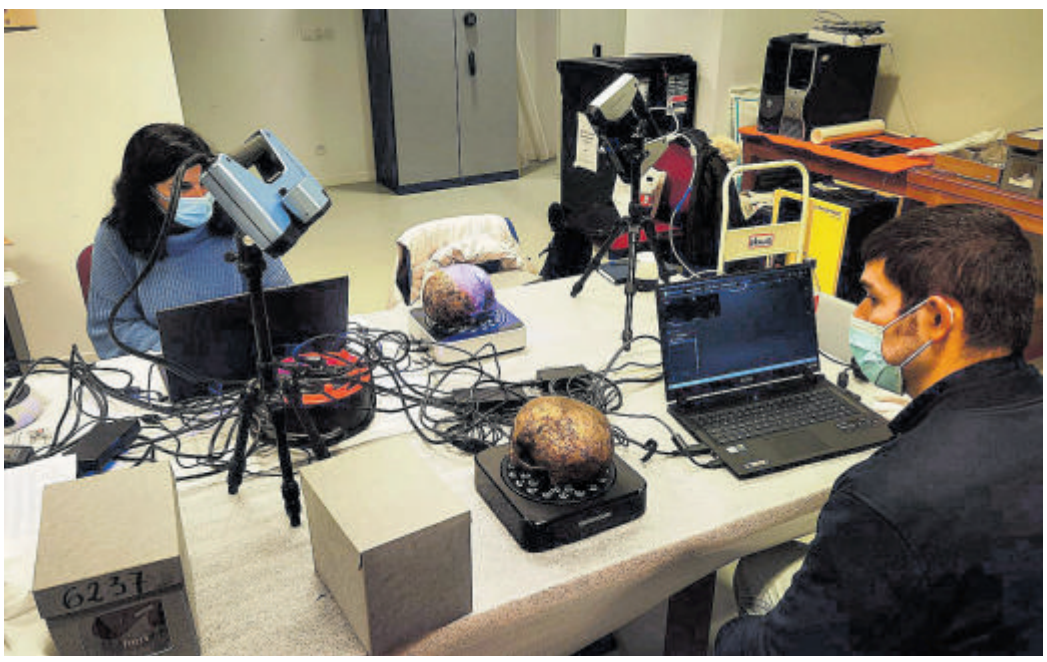
> Los restos humanos fueron recogidos por antropólogos canarios y franceses como Diego Ripoche, Gregorio Chil y Naranjo y René Verneau en el s. XIX

Todo este material, que salió de Canarias hace más de 100 años, no se ha tocado desde entonces, aunque sí ha sido inventariado por el Museo del Hombre. "Si quisiéramos obtener la misma cantidad de restos por nuestra cuenta tendríamos que estar excavando los próximos 20 o 30 años y en Canarias tenemos el problema de que se está excavando mucho, pero se está estudiando muy poco material. Eso hace que pueda quedar poca reserva científica para que los arqueólogos del futuro, que utilizarán mejores técnicas, puedan excavar", advierte.

Durante una primera fase del proyecto se hará un estudio de todo el material (los 413 cráneos citados); en una segunda fase se realizará el estudio de una pequeña muestra del material, aunque el objetivo del proyecto es realizar dataciones de carbono 14, el análisis del genoma y los análisis de isótopos estables en 200 muestras.

Paralelamente, se está realizando el escaneo en 3D de los cráneos "para tener la morfometría geométrica y establecer el parecido entre las poblaciones de las diferentes islas y con las del norte de África", concluye.

Cráneo procedente de la isla de El Hierro en la colección del Museo del Hombre. | ISOCAN



Escaneo en 3D de dos de los cráneos de la colección que René Verneau depositó en París. | ISOCAN

EL DETALLE

UN EQUIPO DE OSTEO-ARQUEÓLOGOS Y GENETISTAS

El proyecto que ha llevado a un equipo canario de científicos al Museo del Hombre de París ("Investigando la colonización humana y la evolución de Canarias") forma parte de otro proyecto, más amplio, presentado por el doctor Jonathan Santana ante el Consejo Europeo de Investigación de la UE, "IsoCAN/Aislamiento y evolución en islas oceánicas: la colonización humana de las islas Canarias", que lo financia.

Para la investigación, el equipo lo forman el propio Jonathan Santana (ULPGC), como investigador principal; Rosa Fregel (genetista de la ULL), Hemmamuthé Goudiaby (osteoarqueólogo de la Universidad de París/La Sorbona) y los doctorandos Aarón Morquecho (ULPGC) y Javier González Serrano (ULL). También se ha incorporado Rebeca García, profesora de la Universidad de Burgos e investigadora en el yacimiento de Atapuerca.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.

cita con Canarias

YURI MILLARES

JENNY HAGENBLAD

GENETISTA EN LA UNIVERSIDAD DE LINKÖPING

«DESVELAR EL ADN DE LA CEBADA CANARIA PERMITIRÁ ESTUDIAR LA HISTORIA DE LAS ISLAS»

Profesora en la universidad de la ciudad sueca de Linköping, acaba de realizar una visita de tres meses a Gran Canaria para conocer de cerca los graneros aborígenes, de donde se han obtenido las muestras de cebada cuyo ADN está estudiando. Tras desvelar el importante dato de que las semillas de cebada que se cultivan actualmente en esta isla proceden de la que tenían los indígenas canarios hace dos mil años, ahora amplía el estudio de éste y otros granos de Canarias en el marco del proyecto multidisciplinar IsoCAN del arqueólogo Jonathan Santana (ULPGC), financiado por el Consejo Europeo de Investigación, para conocer cuándo llegaron al archipiélago sus primeros pobladores y cómo fueron capaces subsistir de manera aislada durante más de mil años.

— ¿Cómo se produce su contacto con la arqueología canaria, que dio como resultado el estudio genético de granos de cebada de graneros aborígenes de Gran Canaria?

— En 2013 trabajé con un investigador portugués, Hugo Oliveira, que colaboraba con Jacob Morales [ULPGC]. Jacob tenía granos arqueológicos de cebada y quería analizar su ADN, pero Hugo no tenía tiempo ni los recursos para ayudarle, así que me preguntó si me interesaba analizar estos granos antiguos y, por supuesto, mi respuesta fue que sí.

— ¿Le llamó la atención lo que encontró?

— Cuando empecé a trabajar con la cebada de Gran Canaria no sabía mucho de la historia de las islas Canarias y menos de la agricultura prehispánica. Pensaba que, probablemente, la historia de la cebada era similar a la de sus poblaciones humanas, que los conquistadores europeos trajeron su cebada y que la cebada que se cultiva hoy en día en Canarias es una mezcla. ¡Pero no es así! La mayoría de la cebada que se cultiva en la actualidad es la misma qué cultivaron antes de la llegada de los conquistadores.

— Aquel trabajo se publicó en 2017 en *Journal of Archaeological Science*. Ahora, a finales de 2021, ha estado en Gran Canaria casi tres meses. ¿Es una continuación de sus investigaciones sobre la cebada de los aborígenes canarios? ¿Estudia también otros granos?

— He venido porque estoy trabajando con un proyecto para estudiar el origen de las poblaciones aborígenes canarias. Yo voy a estudiarlo a través de la genética de las plantas. Ya había hecho ese trabajo previo con la cebada, pero ahora quiero seguir avanzando en esa línea. Voy a comparar cebada del mismo lugar, Acusa, en Artenara (Gran Canaria), pero de momentos históricos diferentes: antes de la conquista europea, justo después de la conquista y en el periodo actual... También estudiaé semillas arqueológicas de lentejas y me gustaría estudiar otras plantas, como el trigo. La idea final es responder a la siguiente pregunta: ¿Los datos que obtuvimos en la cebada son representativos de todas las plantas cultivadas o hay una historia peculiar y única para cada cultivo?.

— Si la cebada que hay ahora en Gran Canaria es la misma que tenían los aborígenes, ¿es porque la que trajeron los conquistadores no se adaptó?

— Creo que hay muchas razones. La cebada indígena se adaptó mejor al clima de las islas Canarias porque ya crecía en un sitio similar en el norte de África y es muy posible que la cebada traída desde España creciera peor, por lo que los conquistadores no pusieron mucho interés en su cultivo y se centraron en plantas más productivas, como la caña de azúcar o la hierba pastel (una planta tintórea que en el siglo XVI se exportaba a Europa y tenía un alto valor).

— Las únicas semillas arqueológicas de Canarias que no están carbonizadas son las de Gran Canaria. ¿Qué semillas usaron para comparar el ADN entre distintas islas?

— La mayoría de las semillas arqueológicas en todo el mundo se preservan por carbonización y no conservan ADN, por eso las semillas no carbonizadas de los graneros de Gran Canaria son muy importantes para las investigaciones genéticas, ya que aún retienen parte de su ADN original. Pero también se puede estudiar la historia de una planta usando muestras genéticas procedentes de semillas actuales. Para comparar la cebada de las diferentes islas usé semillas de cebada depositadas en bancos de germoplasma (bancos de semillas). La cebada que está en estos bancos de genes es muy importante, no solo para estudiar la historia de las Islas, sino también para proteger un parte de su cultura y su patrimonio y, por supuesto, como un recurso adicional para adaptar la agricultura canaria a los cambios climáticos.

> «ESTUDIAR EL ADN DE LA CEBADA DE CANARIAS ES ÚTIL PARA ADAPTAR SU AGRICULTURA A LOS CAMBIOS CLIMÁTICOS»

— ¿Suele visitar los yacimientos arqueológicos o está más dedicada al estudio en el laboratorio?

— Me gusta mucho la idea de visitar un yacimiento arqueológico y participar en una excavación. Hasta ahora nunca lo he hecho, estoy más dedicada al ordenador. Me encanta realizar el primer análisis, cuando aún no se saben las respuestas: es la mejor parte de ser investigadora.

— Terminamos: un recuerdo dulce.

— Cuando los suecos piensan en Gran Canaria se imaginan en la playa, pero yo he visto muchas más cosas y para mí es el resto de la isla la parte más interesante. Ver el lugar donde la gente ha almacenado y cultivado la misma cebada durante miles de años, y saber que ayudo a desvelarlo, fue emotivo para mí.

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

OJO DE PEZ
YURI MILLARES

UNA ENTREVISTA EN DOS CITAS

Después de muchos meses de espera, sabiendo que tenía previsto venir a Gran Canaria para visitar los graneros aborígenes de donde procede la cebada cuyo ADN estudia, la cita pudo tener lugar, por fin, un día de diciembre en la Facultad de Geografía e Historia. La entrevista, sin embargo, aún tendría una segunda cita en enero vía correo electrónico. ¡Cuántas ganas de saber!.

(c) Del documento, los autores. Digitalización realizada por la ULPGC. Biblioteca Universitaria.