El Cotarro
por José Carlos Marrero

Etapa Digital - Nº 112 - Año 2016 - 30 de octubre

SAMANTHA VALLEJO-NÁGERA

La popular chef **Samantha Vallejo-Nágera**, jurado del programa MasterChef y propietaria del prestigioso catering Samantha de España, estuvo el pasado lunes en Tenerife, impartiendo un interesantísimo curso intensivo sobre la actual cocina y últimas tendencias en el sector del catering, organizado por la empresa Masterclass Courses, que dirige **Álvaro Amaya**. Tuve el honor de presentar a **Samantha Vallejo-Nágera** en dicho curso y me pidió que, tras firmar ejemplares de sus últimos libros en El Corte Inglés de Tres de Mayo, pudiera rematar su jornada en Tenerife, compartiendo una cena en la que la protagonista fuera nuestra cocina canaria. Era muy tarde para salir de la capital tinerfeña y optamos apostar por un valor seguro, el restaurante El Coto de Antonio, donde la cocina canaria sigue siendo la bandera del veterano y gran establecimiento que lidera **Carlos Padrón** en la sala, con el chef **Antonio Hernández** en la cocina. Los mojos canarios, las papas negras de Tenerife, una representación de su majestad "el puchero canario", un tremendo escaldón, unos huevos moles con gofio y un buen vino tinto de Tenerife, fueron protagonistas de una magnífica cena.

EMBAJADORA DE LA PAPA DE TENERIFE

La profesional **Samantha Vallejo-Nágera** se quedó maravillada con nuestra cocina y, muy especialmente, con nuestras sabrosas y queridas papas negras, que, como diría el otro gran chef y amigo, **Ferran Adriá**, *"las papas negras de Tenerife deberían ser para Canarias lo que el sushi es para el Japón"*. Tan encantada se quedó **Samantha**, que se ofreció voluntaria y decididamente para ser "embajadora de la papa canaria" y no solo en la península o en Europa, sino hasta en Nueva York, a donde, por cierto irá dentro de unos días a participar solidariamente en su famosa maratón. Es más, nada más regresar a Madrid, **Samantha Vallejo-Nágera** y el jefe de cocina de su catering, **Javier Lafuente** se pusieron en contacto con Tenerife, para intentar que 30 kilos de papas negras de nuestra isla fueran enviados a Madrid de forma urgente, con el objetivo de convertirlas en protagonistas de un cóctel muy especial que ellos iban a servir en el mismísimo ayuntamiento de la Villa y Corte, el pasado jueves.

LA PUÑETERA TECIA SOLANIVORA

Pero resulta que poner unos kilos de papa canaria en la península es más difícil que encontrar a **Nemo**. Ya puede tratarse de papa negra, bonita azucena o de cualquier otra variedad, la cosa es casi imposible porque, actualmente, "estamos poseídos" y somos auténticos "sufridores" de doña **Tecia Solanivora**, más popularmente conocida como la polilla guatemalteca de la papa. Se trata de un gusano de tubérculo (y de lo más "jodelón", con perdón), que fue descrito por un tal **Povolny**, que hace estragos en el producto y que, en nuestro caso, obliga a tenerlo en cuarentena haciendo su exportación casi imposible. Sé positivamente que **Jesús Morales Martínez**, consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Tenerife está al tanto del problema, lo ha hecho suyo y está haciendo todo lo que está en su mano, incluso con reuniones en el ministerio de Agricultura y Medio Ambiente, y sé que tenemos en nuestro cabildo a un experto mundial en todo lo que a la papa se refiere, en la persona del gran ingeniero agrónomo, **Domingo Ríos Mesa**, que está moviendo un apasionante proyecto que, si sale (y ojalá salga y pronto) podría ser la solución.

Samantha Vallejo-Nágera, Alvaro Amaya y un servidor, antes del curso.

La puñetera Tecia Solanivora Povolny (polilla guatemalteca de la papa)

Samantha junto responsables de El Corte Inglés; Manuel Marrero O'shanahan (Director de Relaciones Externas) Cristina Gonzaléz (Comunicación) y Pedro Pablo Santos (Cultura y Ocio) de Izda. a Dcha.

Escolástico Gil (i) entrega a Elvis Sanfiel la botella de Híboro, de Bodegas La Hijuela, el primer vino de Machado, "tierra de corsarios".

Ruinas de la casa del corsario Amaro Pargo en Machado (El Rosario)

INVENTO CON CO2 QUE ESPERA A LA UE

Me consta que el paisano **Domingo Mesa** desde el cabildo tinerfeño, junto con la buena gente del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) han ideado un sistema de erradicación de la dichosa polilla a base de una cámara de CO2, que ya está desarrollando la otra buena gente de la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR), ambos organismos dependientes de la consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, que lidera el herreño **Narvay Quintero Castañeda,** que igualmente está preocupado por la cosa y también haciendo lo que está en su mano. Ahora solo falta que la Unión Europea dé su visto bueno al sistema, homologue la cámara de CO2 y que otorgue los oportunos permisos para poder meter en ella y sanear unos 300 kilos de papas a la semana que, a buen seguro, podrían poner de nuevo a nuestra papa negra (y sus hermanas) en los mejores restaurantes de Madrid y toda la península.

EL VINO DEL CORSARIO AMARO PARGO

Según el diccionario de la Real Academia Española, la palabra corsario significa "pirata" y claro, mucha gente lo asocia a mala gente. Pero no es menos cierto que el mismo diccionario de la RAE dice que un corsario es un capitán o hasta un simple miembro de la tripulación de un buque corsario, o sea, un barco que andaba "al corso" o, lo que es lo mismo un buque que navegaba con patente del Gobierno de su nación. En nuestra isla el corsario más famoso no es otro que **Amaro Rodríguez Felipe y Tejera Machado**, el famoso y respetado **Amaro Pargo**, quien participó en la carrera de Indias, logrando una gran fortuna debido a la inversión de sus beneficios en las tierras de las que era propietario en Tenerife, dedicadas principalmente al cultivo de la vid, en la zona del Barrio de Machado, hoy en el municipio de El Rosario. **Amaro Pargo**, conocido por muchos como "El corsario de Dios", sintió una considerable devoción por sor **María de Jesús de León Delgado**, la venerada "Sierva de Dios", llegando incluso a financiar su funeral y su sepulcro. **Amaro Pargo** realizó diversas donaciones con el objetivo de mejorar la vida de los más pobres de Tenerife, especialmente para la mejora de las condiciones de vida de los presos de la cárcel de San Cristóbal de La Laguna.

MACHADO, TIERRA DE CORSARIOS

De aquellas vides de **Amaro Pargo**, que rodeaban su casa del barrio de Machado, hoy lamentablemente en ruinas y pendiente de una digna restauración, han surgido unos viñedos de los que el actual alcalde de El Rosario, **Escolástico Gil Benítez**, está más que contento y orgulloso. Tanto que hace unos días, en el programa "Noche de Taifas", que el joven **Elvis Sanfiel** presenta en la televisión autonómica canaria, **Escolástico** no dudó en presumir del galardonado vino Híboro, de Bodega La Hijuela, ubicada en el propio barrio de Machado. **Escolástico Gil** lo presentó como un *"vino de tierra de corsarios"*, absolutamente convencido de que El Rosario, y más concretamente el barrio y la zona de Machado, pueden promocionarse inteligentemente como "tierra de corsarios" y sacar mucho rendimiento a la historia y la leyenda. Por lo pronto, tanto le gustó la cosa a **Elvis Sanfiel** que **Escolástico Gil** no dudó en regalarle oficialmente una botella del Híboro, monovarietal de uva Syrah, que ya es el primer vino de *"Machado, tierra de corsarios"*

josecarlosmarrero@elcotarro.com