

### **Modalidades de la línea artesanal gastronómica**

Durante el transcurso histórico de la humanidad, el abastecimiento de comida ha formado parte de las necesidades fisiológicas del ser humano. Al principio se basaba en la recolección de alimentos, pero, con el «Creciente Fértil» y el descubrimiento del fuego, surgieron nuevas técnicas culinarias indudablemente de carácter artesanal. Así, pues, la agregación del término *artesanal* a los productos gastronómicos no es algo nuevo, pero sí es cierto que, actualmente, dicha catalogación denota una destacable calidad en los productos. En cualquier caso, es importante tener en consideración la enorme complejidad global alimentaria y las influencias culturales en la modalidad de la línea artesanal gastronómica.

La gastronomía artesanal consiste en la elaboración de cualquier producto alimentario mediante un proceso manufacturado en el que destacan alimentos y bebidas como principal objetivo productivo. También es conocida con el término *craft food*, que proviene del inglés y cuya traducción literal es «comida artesanal».

Un aspecto interesante es que existen modalidades artesanales que, a su vez, actúan como alicientes en modalidades gastronómicas, como es el caso de la alfarería y la carpintería. Ambas forman un vínculo especial por la aportación de utensilios que los caracterizan gracias a las particulares propiedades que poseen y que son de gran utilidad para poner en práctica la gastronomía artesanal.

Según Sims (2009), la artesanía gastronómica tiene una calidad indiscutible, ya que se trabaja con productos autóctonos con una destacable identidad del territorio. Obviamente, todo eso conlleva una mejora en la economía local, fomenta la tipología turística gastronómica, preserva la sostenibilidad del territorio y promueve la cultura local con una vinculación experimental del disfrute de una comida genuina del destino.

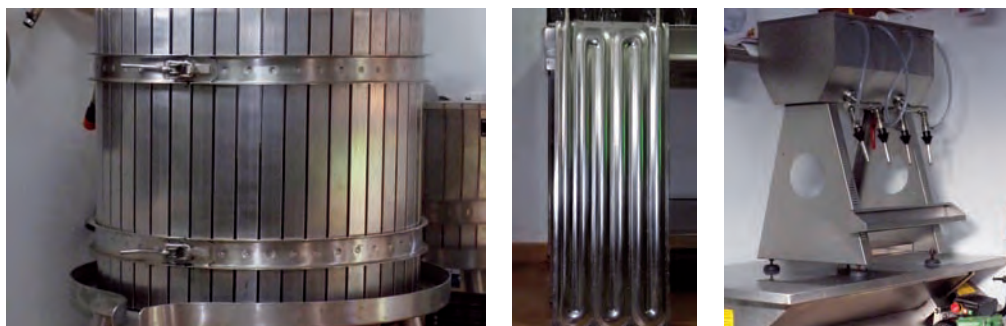
Las modalidades gastronómicas de ámbito artesanal más destacables en el municipio de Haría son variadas (el vino, el queso, el mojo, la mermelada, la panadería, la bollería, etc.), pero, por su amplitud actual conviene detenerse inicialmente en la **producción vitivinícola**.

El viñedo ha sido un cultivo tradicional en el término municipal de Haría en el que coexisten diferentes formas de cultivar la vid, entre las que destacan las zanjas, los márgenes de las fincas o los bancales o terrazas. Todas estas modalidades tienen como denominador común el rofe, para guardar la humedad, y los zocos para la protección del viento. Su evolución ha sido desigual, con avances y retrocesos y, a partir del año 2009, se ha incrementado la superficie de cultivo, alcanzando actualmente 169 hectáreas.

Hay numerosas variedades de uvas, entre las que destacan la malvasía volcánica, listán negra y blanca, moscatel, diego, burra blanca y la europea. El cultivo del viñedo exige un trabajo durante todo el año ya que lleva consigo múltiples tareas como la poda, el sulfatado, el despampanado y la vendimia. Estas las realizan sobre todo personas jubiladas o bien a tiempo parcial. Se trata de pequeños viticultores (109, están inscritos en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote) que venden las uvas a las bodegas industrializadas o elaboran vino de forma artesanal.

Una vez que la uva llega a su maduración, comprobada a través de un muestreo, se procede a la vendimia. Este es un trabajo que se realiza con cuidado extremo para que las uvas lleguen a la bodega en sus mejores condiciones y tiene un componente social en el que participa toda la familia.

Este tiempo es largo y laborioso que comienza a mediados de julio hasta casi el mes de septiembre, porque no todas las variedades maduran al mismo tiempo. El transporte de las uvas desde la finca hasta la bodega, antiguamente, se realizaba en camellos y en la actualidad se lleva a cabo con medios mecánicos. Los útiles imprescindibles para la elaboración del vino son: estrujadora, despalilladora, prensa, bomba y depósito de acero inoxidable.



De izquierda a derecha: Prensa de vino, enfriador de mosto y embotelladora de vino

De acuerdo con la variedad de uvas, se puede obtener distintos tipos de vinos: blancos, dulces, tintos, rosados y tradicionales. Para la elaboración del vino, tradicionalmente se mezclaban los distintos tipos de uvas, en cambio en la actualidad se tiende a separar las diferentes variedades.

Una vez llegada a la bodega, tiene lugar todas las operaciones de vinificación, que han evolucionado, pasando de la realización manual a la mecanización. El proceso de elaboración de vinos blancos o tintos es diferente. En los blancos se realizan las siguientes operaciones: estrujado<sup>38</sup>, correcciones con metabisulfito (de 8 a 10 gramos por hectolitro), prensado<sup>39</sup>, encubado<sup>40</sup> (fermentación), filtrado y embotellado; y en los tintos: estrujado, correcciones, encubado (fermentación), prensado, descube<sup>41</sup>, filtrado y embotellado. La degustación del vino nuevo se lleva a cabo desde finales de noviembre.

En cuanto a la familia de los lácteos, debe repararse en la producción del **queso artesanal**, para cuya elaboración deben diferenciarse dos acciones (eso sí, siempre manuales): la extracción de la leche y el proceso de elaboración.

El primer paso es el ordeño o recepción manual para obtener la leche, que debe ser colada y trasladada en lecheras. Luego se añade suero<sup>42</sup> en estado ambiental a la materia prima y, como resultado de esta mezcla, aparece la cuajada (coagulación enzimática). Al finalizar la actuación de la cuajada, se extrae cortando y eliminando la gran cantidad de suero posible de la pasta generada. Después se moldea la parte sólida. Efectivamente, dependiendo del formato de moldeado, la estructura del queso puede alcanzar una altura y diámetro acorde con el formato empleado. En cualquier caso, es muy importante que la parte sólida quede bien prensada y desuerada.



Sala de ordeño

<sup>38</sup> Operación por la que se rompen los granos de uva y se libera su jugo.

<sup>39</sup> Acción de comprimir las partes sólidas de la uva con fuerte presión para extraer la mayor parte del líquido que contengan.

<sup>40</sup> Introducción del vino en los depósitos de acero.

<sup>41</sup> Proceso de separación del vino de sus hollejos, cuando se fermentan con los mismos, o de separación de las lías tras la fermentación.

<sup>42</sup> Existen de origen animal y vegetal. Los más empleados son de origen animal, los cuales se extraen del estómago de las crías.

También existen factores que intervienen en el sabor del producto final y que pueden ser controlados por el artesano, como la flotación de sal en la superficie (salado), o la maduración, que dependerá del tiempo, la temperatura, la humedad y la aireación en la que se expone el queso.

El queso tiene diferentes variedades que se diferencian de los productos añadidos: pimentón, gofio, aceite de oliva, humo, etc.

Con todo, dentro de la gastronomía tradicional canaria destaca sin lugar a duda el **mojo**, conocido principalmente por sus variantes de color verde o rojo, pero que alberga una gama de sabores más amplios, como el de pimienta suave, de pimienta picona, de cilantro, de almendras, entre otros. En principio, su proceso de elaboración es sencillo, aunque este varía según el tipo de mojo a elaborar. Antes que nada, es necesario lavar con agua los ingredientes primarios, como son las pimientos (para el mojo picón), el pimiento verde, el cilantro, la albahaca y los ajos. Luego se procede al troceado y se pasa por agua caliente. Otro procedimiento opcional es freír en una sartén con aceite los ingredientes que se trocean. En ambos casos, a continuación, se añaden en un recipiente los ingredientes seleccionados y se introducen en el mismo unos componentes secundarios como el vinagre, la aceite y la sal para batirlo hasta obtener una masa líquida.



Perejil



Condimentos para el mojo

Por lo que se refiere a la **mermelada casera** o **artesanal**, el primer paso es escoger la materia prima principal que vayamos a utilizar en la preparación de nuestra conserva (frutas, verduras o frutos secos). Referente a la fruta elegida, debe tener un punto de maduración adecuado para que el resultado sea una masa espesa. También, es recomendable que toda la materia prima seleccionada se lave para adoptar ciertas precauciones higiénicas. El método de elaboración comienza con el pelado, retirado (semillas, cáscaras, etc.) y troceado. Una vez tenemos todos los ingredientes preparados, añadimos en un recipiente la fruta troceada con gran cantidad de azúcar (sin bajar la proporción en relación con la fruta) durante varias horas en un proceso denominado maceración. Luego, la mermelada se prepara cocinando la mezcla (fruta troceada y azúcar) a una temperatura de 105 °C para concentrarla y evaporar el agua hasta obtener una consistencia espesa. Además, se añade limón para aumentar la acidez y como conservante y, en ocasiones, canela o anís como saborizantes. Por último, se realiza el llenado en tarros de tapas que previamente han sido esterilizados y secados.

En cuanto al **pan casero** o **artesanal**, huelga comentar que está hecho de los más básicos ingredientes: harina, levadura, sal y agua, sin productos químicos añadidos. En cualquier caso, hay otros productos naturales que se añaden en función del tipo de pan, como el aceite de oliva, frutos secos (almendras molidas, pasas y nueces), chorizo, huevo, mantequilla, batata, jamón, queso, canela, ajo, entre otros.

El pan artesanal presenta unas características y una integridad en la masa debido a como se hace cada etapa del proceso de elaboración, dependiendo de la parte del trabajo manual donde se selecciona un recipiente y se vierte agua tibia. En primer lugar, junto a la harina y la levadura se le añade sal, a veces acompañada con aceite de oliva para crear una textura suave en la masa. Luego viene el sobado, proceso en el que se amasa la mezcla de los ingredientes hasta obtener una masa correosa o elástica que deberá taparse durante media hora para que repose y fermente. Se deja que se paralice la fermentación durante veinte o treinta minutos.

Por último, se seleccionan las proporciones deseadas de la masa para dar silueta al pan, ya que esta proporción seleccionada debe fermentarse hasta tener un elevado y considerable tamaño para ser introducida en el horno (eléctrico o de leña) a una temperatura de 200 °C aproximadamente.

Dentro de la misma familia del pan destacan la **dulcería** y la **bollería**, donde encontramos muy variadas recetas: panes de mami o mamá, bollo de leche, mantecados, roscos, mimos, bizcochos, truchas, bizcochones, galletas, etc.