

# Mundo Rural de Tenerife



Septiembre 2010 / Nº8  
Publicación trimestral



## Diversidad y desarrollo rural

Productos locales de Anaga

El consumo tradicional de los ñames



Club  
Tenerife  
Rural

*Exclusivo  
para quienes  
disfrutan de  
lo nuestro*

## ¿Qué es el Club Tenerife Rural?

El Club Tenerife Rural es una iniciativa de la Fundación Tenerife Rural, entidad impulsada por el Cabildo Insular de Tenerife y otras entidades públicas y privadas con el objetivo de promover nuestro medio rural, sus valores y tradiciones. Pueden formar parte del Club las personas interesadas en colaborar con los fines de la Fundación. Además los socios se favorecerán de un amplio número de ventajas y beneficios ofertados por el Club y por los establecimientos colaboradores. Restaurantes, hoteles rurales, museos y tiendas colaboran con el Club ofreciendo unas condiciones preferentes y exclusivas a la hora de adquirir sus productos y servicios. Todos estos establecimientos son estrictamente seleccionados y se caracterizan por una oferta de alta calidad e innovación en sus distintos ámbitos de actividad, siempre estrechamente relacionados con nuestro campo, nuestras tradiciones y nuestra gastronomía.

Para más información visita: [www.clubteneriferural.org](http://www.clubteneriferural.org)



**Fundación Tenerife Rural**

# Aprovechar la diversidad del medio rural

Recientemente la Comisión Europea ha celebrado una consulta pública sobre el futuro de la Política Agrícola Común, pidiendo la respuesta del público en general a cuatro cuestiones esenciales. En el transcurso de ese periodo de dos meses, se han recibido más de 5800 aportaciones de los ciudadanos, así como la contribución de 93 partes interesadas y 80 grupos de reflexión. A continuación se exponen los principales elementos de las respuestas:

¿Por qué necesitamos una política agrícola común? Para garantizar el suministro de alimentos, pero no sólo para eso. Muchos ciudadanos, organizaciones no gubernamentales y grupos de reflexión han subrayado la importancia de garantizar una competencia leal entre los agricultores, la industria alimentaria y los distribuidores. Otra importante preocupación es la preservación de la diversidad de la agricultura en todo el territorio de la UE.

¿Qué esperan los ciudadanos de la agricultura? El suministro de alimentos seguros a precios asequibles, la utilización sostenible del suelo y el mantenimiento de unas comunidades rurales dinámicas son las principales expectativas observadas en la consulta pública.

¿Por qué reformar la PAC?. Esta reforma debe contribuir a superar el reto de alimentar a la población mundial, reforzar nuestra capacidad de abordar los problemas relacionados con el medio ambiente, la calidad y la seguridad alimentaria, mejorar la competitividad de la agricultura, y conservar la riqueza del paisaje rural, que es nuestro patrimonio común.

¿Qué instrumentos necesitamos para la PAC del futuro? Algunas respuestas insisten en la necesidad creciente de remunerar a los agricultores por su contribución a objetivos de interés general relacionados especialmente con la protección y la conservación del medio ambiente.

En las contribuciones realizadas, se señala la necesidad de insistir en el enfoque territorial del desarrollo rural, y en consonancia con estas orientaciones en este número de Mundo Rural de Tenerife pretendemos acercarnos a la realidad territorial diversa del medio rural bajo variados enfoques: desde el planteamiento de la conservación de la biodiversidad como herramienta para el desarrollo sostenible y el desarrollo territorial entendido como proceso comunitario y participativo, hasta la puesta en práctica de metodologías participativas de intervención en ámbitos rurales concretos como es el caso del Parque Rural de Anaga, o iniciativas empresariales novedosas que ponen en valor las potencialidades del entorno ambiental que ofrece la isla. Especialmente relevante nos parece la reflexión de nuestros colaboradores en torno a la lógica de los procesos de desarrollo frente a la lógica de proyectos. Ello supone que “para afrontar situaciones complejas es necesario adoptar soluciones estratégicas que vayan más allá de la mera resolución de las dificultades “episódicas” que afectan a las áreas rurales y que necesariamente han de contar con la implicación de la comunidad”.

Desde Mundo Rural de Tenerife queremos agradecer la acogida que estamos teniendo y especialmente la colaboración del consejo asesor en la propuesta y selección de contenidos relacionados con el mundo rural tinerfeño. Queremos animar a nuestros lectores a participar con sus sugerencias a través de nuestro correo electrónico ([mundorural@tenerife.es](mailto:mundorural@tenerife.es)) e invitarles asimismo a participar en el recién inaugurado foro del medio rural de Tenerife a través de [www.agrocabildo.com](http://www.agrocabildo.com)





**Nº8**  
Septiembre 2010

## 4 **La conservación de los recursos fitogenéticos como estrategia para un desarrollo sostenible**

Las variedades agrícolas tradicionales, siempre han formado parte de la actividad económica local, que favorecen el desarrollo, la diversidad y la estabilidad de los agrosistemas a los que están ligadas.

## 8 **Productos Locales de Anaga: Producción y Comercialización**

Entre octubre de 2009 y abril de 2010 se llevó a cabo un Diagnóstico Rural Participativo (DRP) en la zona de Las Montañas en Anaga para conocer la realidad agrícola y de comercialización de productos locales de la zona.

## 12 **El Desarrollo Territorial como proceso comunitario y participativo**

*Marco Marchioni y Vicente Manuel Zapata Hernández, Instituto Marco Marchioni.*

## 14 **ENTREVISTA ALEJANDRO ARGUMEDO**

Director Ejecutivo de la Asociación ANDES de Cuzco, nos habla del proyecto que se lleva a cabo en los Andes peruanos *El Parque de la Papa*, una iniciativa única que busca preservar la gran variedad de papas domésticas, a cargo de los indígenas.

# Mundo Rural de Tenerife

**Edita:** SERVICIO TÉCNICO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL. CABILDO DE TENERIFE

**Diseño:** Frank Castro estudio de diseño.

**Fotografías:** Cabildo de Tenerife, Naira Oliva Pérez, Vicente Zapata, Alejandro Argumedo, Fundación Tenerife Rural, Tenerife Outdoor, Ayuntamiento de los Realejos, Asaga, Juan Carlos González, El Aderno.

**Imprime:** Producciones Gráficas.

**Depósito legal:** TF-838/2008

### 18 **TRADICIONES** **El consumo tradicional de los ñames en Canarias**

Los canarios hemos sabido siempre adaptarnos a las características que ofrece nuestro territorio, aprovechando cada una de sus particularidades, desde lo más alto de nuestras cumbres hasta la costa. En el caso de los barrancos y los nacientes de agua han sido tradicionalmente cultivados en Canarias con ñames.

### 20 **PERSONAJES DEL MUNDO RURAL** **Doña Clara Cano Quijada y don Nicasio Gómez Reyes,** Premios Tenerife Rural 2009.

### 22 **EXPERIENCIAS** **Tenerife Outdoor: todo para el aire libre**

Iniciativa especializada en la venta de materiales deportivos de montaña y en la oferta de actividades en la montaña como escalada, senderismo... Su filosofía está enfocada hacia un turismo sostenible, activo y de calidad que permita promocionar a medio y largo plazo municipios como Granadilla de Abona como referencia de montañismo en Europa.

### 25 **RUTAS** **El Camino Real de Icod el Alto**

El camino de vueltas de Icod el Alto (Los Realejos) nos ofrece un viaje al pasado. Partiendo de la Hacienda de los Príncipes y recorriendo el barrio de Tigaiga, nos adentramos en el Paisaje Protegido, catalogado como lugar de interés tanto por su hábitat como por los cultivos que perviven en la zona.

### 28 **ACTUALIDAD** **Entregados los Premios Tenerife Rural 2009 a la conservación del medio rural**

**El Proyecto AGRICOMAC–Transferencia  
de Tecnologías al Sector Agrícola de la  
Macaronesia-**

**Apoyo a los emprendedores rurales  
de Canarias a través de la Federación  
Canaria de Desarrollo Rural**



### 32 **DISFRUTANDO DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA** **La tradición del dulce**

### 33 **A FUEGO LENTO / El Aderno**

34 **LIBROS**  
Reseña de libros relacionados con el mundo rural.

35 **ZONA WEB**  
Direcciones de páginas webs con contenido de interés sobre el sector agrario.

36 **AGENDA**  
Relación de eventos a celebrar próximamente.





# La conservación de los recursos fitogenéticos como estrategia para un desarrollo sostenible

LA SOSTENIBILIDAD DE UN TERRITORIO IMPLICA EL RECONOCIMIENTO DE LA IMPORTANCIA DE LA NATURALEZA PARA EL BIENESTAR HUMANO, EL USO EFICIENTE DE SUS PROPIOS RECURSOS Y LA PROMOCIÓN DE LA AUTOSUFICIENCIA REGIONAL.

**DESIRÉE AFONSO MORALES**  
 Centro de Conservación de la  
 Biodiversidad Agrícola de Tenerife

**LA CONSERVACIÓN Y UTILIZACIÓN DE LOS RECURSOS FITOGENÉTICOS LOCALES** son una herramienta fundamental en el desarrollo sostenible. Las variedades agrícolas tradicionales, siempre han formado parte de la actividad económica local, favoreciendo el desarrollo, la diversidad y la estabilidad de los agrosistemas a los que están ligadas.

La agricultura sustentable debe mantener la productividad aún cuando el sistema sufra algún tipo de estrés o perturbación. En este sentido, la utilización de variedades tradicionales

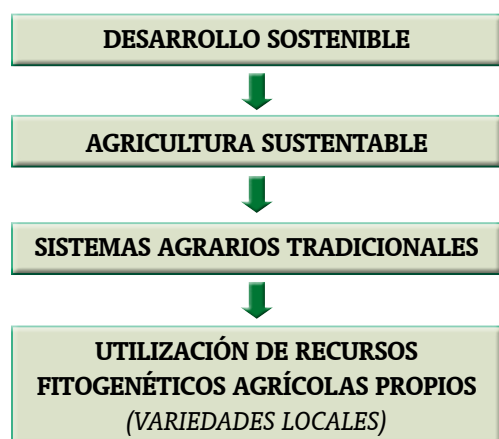
de cultivo, adaptadas a los ambientes locales donde se han desarrollado, constituyen los elementos productivos que mejor pueden cumplir la función de aportar estabilidad a dichos agrosistemas.

## **DIVERSIDAD EN LOS SISTEMAS AGRARIOS TRADICIONALES: CLAVE DE SOSTENIBILIDAD**

Los sistemas agrarios tradicionales tienen un papel imprescindible como productores y conservadores de la biodiversidad. Se basan en

la estrategia del multiuso, la cual permite la obtención de una gran variedad de productos utilizando técnicas que suponen diversidad espacial y estructuras de policultivo.

La eficiencia y la variedad son las principales características de los sistemas agrarios tradicionales, siendo además ecológicamente muy valiosas ya que ayudan a la conservación y uso racional de los recursos naturales, favoreciendo así el uso sostenible del territorio.



En las Medianías de Tenerife se han desarrollado los principales sistemas agrarios tradicionales de la isla, a la vez que albergan la mayor cantidad de recursos fitogenéticos agrícolas. En esta franja de tierras, situada entre los 300 y los 1000 metros de altitud en la vertiente de barlovento y algo más arriba en la del sur de la isla, es donde tradicionalmente se ha conservado la mayor parte de la agricultura de subsistencia en lo que se conoce como “policultivos de secano”.

La trilogía de cultivos principales mantenidos en esta zona está constituida por los cereales, las papas y los frutales, a los que hay que añadir las hortalizas, las leguminosas y las forrajeras, todos ellos en régimen de secano. Cada uno de estos elementos a su vez está conformado por multitud de variedades, fruto de la selección por parte de los agricultores y de la adaptación a esta gran variación de condiciones edafoclimáticas.

Es común que en los márgenes de las parcelas se cultiven frutales (higueras, perales, almendros, manzaneros,..) o forrajeras (tagasastes, vinagreras,...). La viña ocupa a veces dichos márgenes, pero, por lo general se ha relegado a las tierras menos evolucionadas. Así, las me-



**La eficiencia y la variedad son las principales características de los sistemas agrarios tradicionales, siendo además ecológicamente muy valiosas ya que ayudan a la conservación y uso racional de los recursos naturales, favoreciendo así el uso sostenible del territorio.**

jores tierras se ha dejado a los cultivos principales: cereales (trigo, millo, cebada, centeno, avena), papas (blancas y de color), legumbres (judías, lentejas, chícharos, arvejas, habas,...) y hortalizas (calabazas, cebollas, ajos,...). Este policultivo es por tanto rico y diverso: en una porción del territorio relativamente reducida es normal encontrar multitud de especies vegetales cada una de las cuales a su vez con multitud de variedades locales.

### **LA CONSERVACIÓN DE LOS RECURSOS FITOGENÉTICOS EN EL MARCO DEL DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE**

Para que tenga lugar una efectiva y duradera conservación de los recursos fitogenéticos locales, es necesario llevar a cabo actuaciones en distintos ámbitos, desde la recolección y conservación del propio material vegetal, pasando





por acciones encaminadas a la selección y reintroducción de variedades locales para su cultivo y por último actuaciones de cara a la valorización de las variedades locales, de forma que los consumidores las conozcan y demanden su presencia en los canales de comercialización.

### CONSERVACIÓN EX SITU

Este tipo de conservación implica el mantenimiento de los recursos fitogenéticos fuera de los hábitats donde éstos se han desarrollado. Son los bancos de germoplasma los responsables de rescatar y conservar la biodiversidad agrícola en riesgo de desaparecer.

Entre las principales tareas llevadas a cabo dentro de la conservación ex situ se encuentran:

- **Recolección de las variedades:** los agricultores son los que mantienen los cultivos en campo, y los que nos va a proporcionar el material para ser conservado, garantizando así la conservación de las variedades para futuras generaciones.
- **Multiplificación/Regeneración:** normalmente es necesario multiplicar aquellas entradas que poseen un número de semillas escaso o bien con una viabilidad inferior a la deseada. De esta manera nos aseguramos tener un

número suficiente y viable de semillas para su correcta conservación a largo plazo.

- **Conservación:** las variedades se han de conservar en condiciones adecuadas para su disponibilidad en el futuro, ya sea bajo condiciones de reducida humedad y temperatura en el caso de semillas, o bien colecciones de campo donde puedan conservarse todo el material de reproducción vegetativa como es el caso de frutales, tubérculos,...
- **Caracterización:** el estudio de las variedades locales es imprescindible de cara a la utilización de las mismas. Las características morfológicas así como sus aptitudes agronómicas definen y permiten seleccionar las variedades que mejor se adapten y que los agricultores puedan cultivar con garantía de sanidad y calidad.
- **Intercambio:** las variedades locales deben estar a disposición de cualquier usuario que la solicite, fomentado así su utilización y por tanto su conservación.
- **Documentación:** toda la información asociada a las variedades locales (origen, características morfológicas, usos,...), así como toda la información generada durante el proceso de conservación, deben quedar debidamente documentados.

### CONSERVACIÓN IN SITU

La conservación in situ de los recursos fitogenéticos agrícolas implica el mantenimiento en cultivo de las variedades locales por los agricultores que tradicionalmente las han cultivado.

Se considera el agroecosistema en su totalidad, siendo el agricultor una parte fundamental del mismo, ya que es el responsable de generar y mantener la diversidad agrícola. Por tanto, todas las propuestas de conservación in situ deben de hacer posible la vida al agricultor incrementando sus rendimientos económicos sin que pierda o desplace a otro lugar la biodiversidad existente.

Para que las estrategias de conservación tengan éxito, se precisa conocer qué se quiere conservar, su localización, abundancia y distribución. También es necesario conocer la ecofisiología de las variedades locales, los aspectos económicos, socioculturales y políticos. Por último, es imprescindible que los proyectos que quieran desarrollarse sean aceptados los agricultores: el control debe estar en sus manos



más que en la de las instituciones.

La conservación de los recursos fitogenéticos engloba tanto la conservación ex situ como la conservación in situ, es decir, una no es sustitutiva de la otra sino que ambas son necesarias y complementarias. Así, la conservación ex situ debe considerarse prioritaria para aquellos casos en los que no existen posibilidades de mantener efectivamente los recursos fitogenéticos en la naturaleza. Asimismo, se contempla la reintroducción de variedades locales utilizando los materiales conservados ex situ, en el caso de que los agricultores los hubieran perdido.

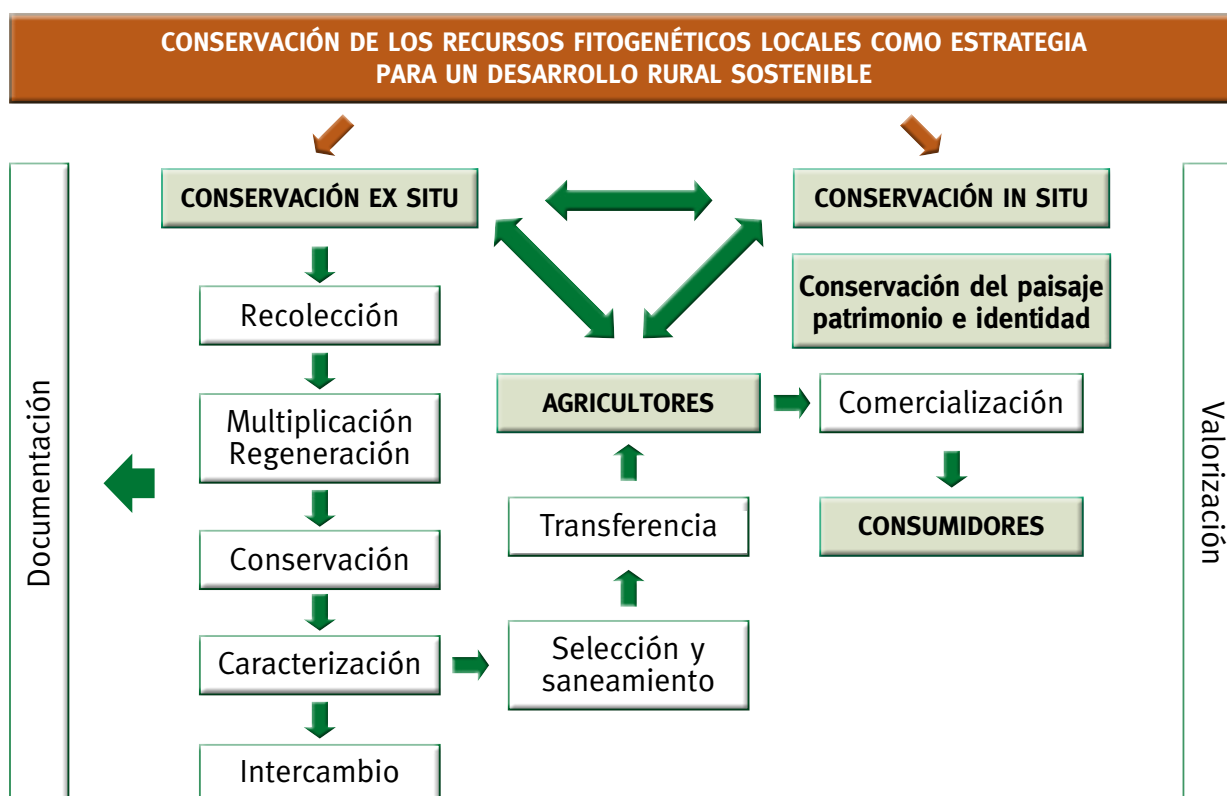
### VALORIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LAS VARIEDADES LOCALES

La valorización de las variedades locales es fundamental para su utilización y en definitiva para garantizar la pervivencia de las mismas en el futuro. Los agricultores no son conservadores per se sino que conservan aquellas variedades que se han valorizado adecuadamente, y que por tanto viabilizan su actividad. En este sentido, el apoyo de los consumidores es fundamental para la reintroducción de las variedades locales en el actual sistema agroalimentario. En relación a las perspectivas de desarrollo de las variedades locales, existe una actitud positiva

de los consumidores respecto al consumo de variedades locales, no sólo por su calidad sino como elementos fundamentales en una agricultura sustentable.

La valorización de la biodiversidad cultivada no debe referirse a determinados productos “estrella” o “de moda” al que sólo se pueda acceder en tiendas gourmet, sino que forman parte de sistemas agrícolas complejos que deben poder adquirirse dentro de circuitos comercializados normalizados. Existen herramientas como las Denominaciones de Origen (DO) o las Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) que permiten una adecuada valorización de los cultivos tradicionales, defendiendo los intereses de los productores.

La utilización es la mejor estrategia de mantenimiento de las variedades locales, ya que todo lo que no se usa, termina por desaparecer. De la misma manera que la conservación de una especie silvestre depende de la existencia de su hábitat, las variedades locales responden a la existencia de un nicho ecocultural, que permite su presencia dentro de unos agrosistemas concretos. Por tanto, si protegemos y conservamos los agrosistemas, habrá una mayor garantía de que las variedades locales se mantengan y no desaparezcan.





# Productos Locales de Anaga: Producción y Comercialización

ENTRE OCTUBRE DE 2009 Y ABRIL DE 2010 SE LLEVÓ A CABO UN DIAGNÓSTICO RURAL PARTICIPATIVO (DRP) EN LA ZONA DE LAS MONTAÑAS EN ANAGA PARA CONOCER LA REALIDAD AGRÍCOLA Y DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS LOCALES DE LA ZONA. DICHO TRABAJO, HA SIDO FRUTO DE LA COLABORACIÓN ENTRE LA OFICINA DE GESTIÓN DEL PARQUE RURAL DE ANAGA Y EL SERVICIO TÉCNICO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL DEL CABILDO DE TENERIFE.

## **NAIRA OLIVA PÉREZ**

Asistencia Técnica Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga.

## **NOELIA SÁNCHEZ SUÁREZ**

ADL de la Agencia de Extensión Agraria Metropolitana.

## **ADRIAN GARCÍA PERDIGÓN**

ADL de la Agencia de Extensión Agraria de Icod.

## **EL DIAGNÓSTICO RURAL PARTICIPATIVO (DRP),**

partió de la necesidad de entender el contexto que viene motivando la escasa utilización del Mercadillo de Productos Locales de la Cruz del Carmen por parte de los productores de Anaga. Considerando que dicha situación es consecuencia de una realidad compleja en la que se mezclan razones de diferente índole se consideró necesario abordar un estudio participativo con la población de Anaga a partir del cual se pudieran orientar adecuadamente las acciones que se emprendan en el contexto de la producción y comercialización de productos locales.

La mayor parte del macizo de Anaga consti-

tuye un espacio natural protegido por la Ley Canaria de Espacios Protegidos mediante su catalogación como Parque Rural. Esta figura implica, por parte de la administración, compatibilizar la conservación de los elementos naturales con la mejora de la calidad de vida de sus habitantes mediante el fomento de un desarrollo sostenible que contemple la salvaguarda de las actividades tradicionales que vienen realizándose en este territorio como es la agricultura.

## **OBJETIVOS**

El diagnóstico pretendía conocer:

- La realidad de la producción local en los dis-





tintos caseríos de Anaga: qué se produce, cuánto, rentabilidad, problemas y ventajas, perfil del agricultor...

- Si existe una comercialización de dicha producción.
  - En ese caso, las vías de comercialización de la producción y si la gente está satisfecha con ellas.

### CON QUIÉN SE TRABAJÓ

- Población de Anaga conocedora de la situación en cuanto a producción y movimiento de ésta en Anaga.
- Productores de Anaga que no utilizan el Mercadillo para comercializar sus productos.
- Comercializadores de productos de Anaga, que realicen su actividad dentro y fuera del Parque.
- Propietarios de bares y restaurantes de la zona.

### ZONA DE TRABAJO.

Los caseríos en los que se trabajó fueron: El Batán, Las Carboneras, Chinamada, Cabeza de Toro, El Río, Taborno, Roque Negro y Afur.

### METODOLOGÍA.

Entendiendo que la participación de la población es fundamental en un trabajo de este tipo, tanto por ser ellos los conocedores de la realidad local, como por la importancia que tiene que la propia población sea sujeto activo en el proceso de mejora de su realidad agraria, se decidió abordar este estudio mediante la realización de un Diagnóstico Rural Participativo (DRP).

Las herramientas metodológicas utilizadas fueron:

- a) Técnicas de DRP a grupos.
- b) Entrevistas semiestructuradas a informantes clave.
- c) Observación participante.
- d) Entrevistas semiestructuradas a bares y restaurantes de la zona.

### a) Técnicas de DRP a grupos

Se realizaron un total de 12 encuentros de: 3 en Las Carboneras y El Batán, y 2 en Taborno, Roque Negro y Afur. Además se realizaron 3 encuentros más con pequeños grupos y 1 con comercializadores de la zona.

Las técnicas que empleamos fueron:

#### TEMAS TRABAJADOS

- Qué se produce.
- Cuánto se produce.
- Cuál es su rentabilidad.
- Cuánto trabajo cuesta producirlo.
- Cuál es su calidad.
- Distribución de productos.
- Perfil del agricultor

#### TÉCNICAS EMPLEADAS

- Lluvia de ideas con tarjetas.
- Jerarquización simple.
- Jerarquización mediante judías.
- Diagrama de pasteles.
- Mercadillo de la Cruz del Carmen.
- Actividad agrícola en la zona
- Pros y Contras.
- Escenario futuro.

### b) Entrevistas a informantes clave

Para satisfacer los objetivos propuestos también se realizaron 9 entrevistas abiertas a informantes clave de la zona, personas conocedoras de la realidad que se pretendía estudiar que no habían participado en los encuentros grupales.

### c) Observación participante

Se aprovecharon las oportunidades que surgieron para desarrollar la observación participante. Esta herramienta nos permitió conocer cuestiones importantes que no salieron a relucir en las técnicas y que complementan el diagnóstico. De este modo se participó en diferentes

actividades relacionadas con la agricultura al tiempo que se conversaba sobre algunos de los temas que eran objeto de estudio.

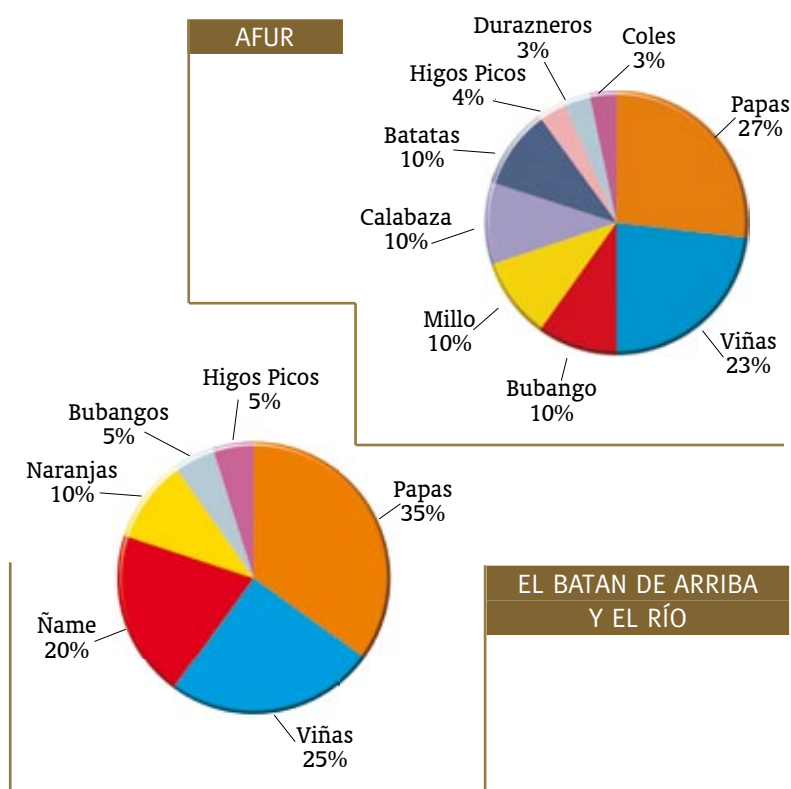
### d) Entrevistas a bares y restaurantes.

Se realizaron entrevistas semiestructuradas a los bares y restaurantes de la zona siguiendo un guión abierto.

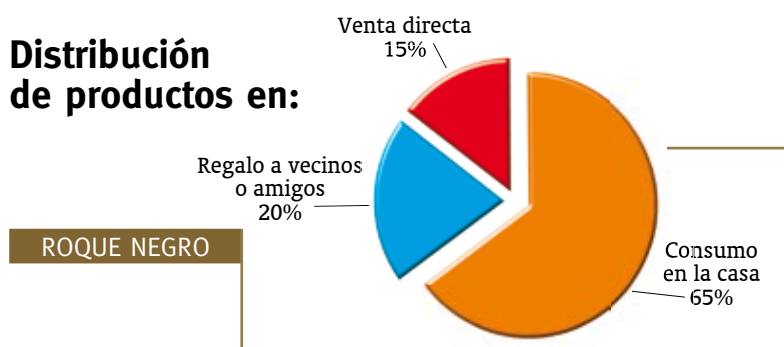
Se pretendía conocer:

- De dónde provienen los productos con los que trabajan.
- Si consumen productos de la zona y cuáles.
- Qué problemas encuentran para trabajar con productos de la zona.
- Si los consumidores demandan productos locales.

## Lo que más se produce en:



## Distribución de productos en:



## RESULTADOS

A partir de este DRP se ha generado una gran cantidad de información que es compleja y que recoge numerosos matices. No es fácil, y quizás ni siquiera oportuno en el marco de este artículo, extraer unos resultados generales del presente trabajo ya que se corre fácilmente el riesgo de hacer una síntesis que puede ser simplista.

Dicho esto, trataremos de recoger aquí los principales resultados del presente trabajo:

1. La agricultura de la zona recoge numerosos elementos de los agrosistemas tradicionales, lo que determina en gran medida lo que se planta y cómo. Asociadas a dichas prácticas existen un conocimiento local, unas variedades locales y un paisaje.
2. La papa es el cultivo más importante en cantidad y en renta generada. Otros productos fundamentales del agrosistema son: la viña, los ñames, los bubangos, el millo y la calabaza. La batata tiene importancia en Afur y Roque Negro. La papa borralla y los ñames destacan por ser productos valorados por su alta calidad, porque adquieren buen precio y tienen alta demanda.
3. Todos los actores con los que se ha trabajado coinciden en destacar la alta calidad de los productos de la zona, considerándolos generalmente mejores que otros productos del mercado interior.
4. La producción agrícola está destinada mayoritariamente al autoconsumo y a la obtención de una renta complementaria.
5. La mitad o más de las personas que mantienen las huertas son jubilados y los demás son agricultores a tiempo parcial, que tienen otro





trabajo y atienden las huertas en su tiempo libre. Los jóvenes participan puntualmente en las actividades agrarias.

6. Existe una red comercial de productos locales que está funcionando y que se basa principalmente en la venta directa y en la venta a intermediarios. Estas vías de comercialización se caracterizan por ser cómodas para los agricultores, por la existencia de unas relaciones arraigadas.
7. Los bares y restaurantes de la zona encuentran dificultades para proveerse de productos locales. Esto es, en parte, consecuencia de la poca producción que hay pero también responde a la comodidad (es más fácil comprar a un solo proveedor).
8. En el contexto actual el Mercadillo de Productos Locales no responde a las necesidades de los productores. El contexto productivo: poca producción, poco variada, destinada al autoconsumo, mantenida por jubilados y agricultores a tiempo parcial, unido a la existencia de canales de venta que son cómodos y adecuados para los productores, hacen que el Mercadillo no sea coherente con la situación presente.
9. Las principales demandas de la población en materia agrícola son infraestructuras: accesos (a acometer o a mejorar) e infraestructuras de riego para mejorar y facilitar las labores de producción.
10. El Diagnóstico Rural Participativo se considera una metodología muy útil y eficaz para la realización de diagnósticos y para la planificación.

**Todos los actores con los que se ha trabajado coinciden en destacar la alta calidad de los productos de la zona, considerándolos generalmente mejores que otros productos del mercado interior**

**Las principales demandas de la población en materia agrícola son infraestructuras: accesos (a acometer o a mejorar) e infraestructuras de riego para mejorar y facilitar las labores de producción**

*Desde estas líneas queremos agradecer la participación de los vecinos de Las Montañas en este diagnóstico.*



### **VISTAS GUIADAS A LA FINCA BOQUÍN EN ICOD DE LOS VINOS**

El pasado mes de junio se llevó a cabo una visita guiada a la Finca Boquín, propiedad del Cabildo Insular de Tenerife. La visita fue organizada por la Fundación Tenerife Rural para los socios del Club Tenerife Rural, de la Fundación Pedro García Cabrera y otros centros que la habían solicitado, formando un grupo de aproximadamente 50 personas que tuvieron la oportunidad de conocer la riqueza natural, agrícola y paisajística de este enclave. La Finca Boquín, ubicada en Icod de los Vinos ocupando toda la ladera que corona el casco histórico del municipio, alberga en su interior un auténtico museo natural al aire libre donde podemos encontrar diferentes cultivos, como viñedos, cereales, frutales, etc, propios de la zona de medianías, conviviendo con destacados ejemplos de nuestra flora autóctona. Durante la visita pudimos además observar distintos nacientes y la original forma de reparto de aguas que desde tiempos ancestrales se utiliza en nuestra isla.

### **NUEVO FORO SOBRE EL MEDIO RURAL DE TENERIFE EN [WWW.AGROCABILDO.COM](http://WWW.AGROCABILDO.COM)**

El espacio web del área de Agricultura del Cabildo de Tenerife ha renovado su imagen y ha incorporado como novedad un foro abierto sobre temas agrarios y de interés para el medio rural tinerfeño

Los enfoques y las teorías convencionales del desarrollo económico han venido orientando la forma de actuar en el contexto local, independientemente del perfil económico y social de cada lugar. De este modo, casi siempre se ha apostado por la aplicación de modelos centrados en maximizar sólo algunos de los recursos estratégicos del territorio, valorando sobre todo las oportunidades de localización que brinda aquél, sin considerar otros factores endógenos que quizás podrían contribuir a diversificar la economía local, involucrando a más actores en el proceso de desarrollo y en la toma de decisiones.

## El Desarrollo Territorial como proceso comunitario y participativo

**REALMENTE LAS PERSPECTIVAS QUE PRETENDEN CONFERIR UN MAYOR PROTAGONISMO AL TERRITORIO** y a sus distintos componentes son bastante modernas, como reciente es también la difusión de propuestas que se basan en la optimización del potencial endógeno de cualquier lugar, involucrando en esa estrategia a la comunidad mediante el surgimiento de nuevas formas organizativas.

Las formulaciones más elaboradas hacen referencia a la necesidad de que cada comunidad y el territorio que la sostiene, se doten de una estrategia de desarrollo que surja del trabajo compartido e integrado de los protagonistas de su realidad, encuadrados en las dimensiones institucional, técnica y ciudadana. La formulación de dichas estrategias debe ser consecuencia de un proceso por el que se adquiere conciencia de que es posible mejorar la situación existente en cada momento, recurriendo fundamentalmente a factores o elementos endógenos. Por lo tanto, la clave de proceso es esencial para enunciar y ejecutar aquellas propuestas que se han suscitado mediante el impulso comunitario.

### REFLEXIONES EN TORNO AL TEMA DE LA DEMOCRACIA PARTICIPATIVA

“(…) Necesitamos urgentemente modificar muchas cosas para que nuestras sociedades no estallen en profundas e insanables contradicciones. Y la más profunda y la más necesaria modificación tiene que ver directamente con el tema de la participación: o implicamos correcta y paulatinamente a la ciudadanía en un papel de corresponsabilidad (para definirlo por ahora de alguna manera) en el gobierno y en la gestión de los asuntos públicos, o los individualismos, los territorialismos, los más diferentes corporativismos, llevarán inevitablemente a la insostenibilidad. Desde un punto de vista medioambiental esto ya parece evidente y en parte asumido. Pero también tendrá que serlo desde un punto de vista social y político. Dicho de otra manera y muy escuetamente: la participación ya no puede seguir siendo un elemento decorativo de la política y de los procesos sociales. La participación ya es una necesidad.

En síntesis, la participación activa y consciente de la ciudadanía es el elemento clave del futuro, el único que puede asegurar la sostenibilidad en sentido global y general y garantizar también la posibilidad de seguir luchando para una sociedad que garantice un cierto equilibrio y una real paridad de oportunidades; a pesar de las insuperables, por el momento, diferencias de clases, de la lógica del capitalismo sin controles (como ha evidenciado la crisis) y de la no contención de los planteamientos y principios del libre mercado y del pensamiento liberalista más descarnado”.

(Marco Marchioni, 2009)

Proceso en forma de espiral, siempre en movimiento, en contraposición a la línea recta que representa el modelo convencional de inspiración capitalista, en el que prima el camino más corto entre objetivos y resultados. Camino más corto, pero a veces menos efectivo y más vulnerable, y que, con frecuencia, no permite establecer las condiciones necesarias para favorecer la participación de los distintos componentes de la sociedad; participación también en los beneficios de la explotación de un medio del que asimismo son depositarios los ciudadanos.

La espiral evoca la orientación y el ritmo de un proceso que impulsan los protagonistas de la realidad, fuerza motriz de la dinámica de desarrollo en el contexto local. De un proceso que pretende ser incluyente y que va dando cabida a la incorporación de todos, porque no todos llegan al principio. Mediante este enfoque y forma de actuar es posible que se produzcan cambios estructurales, y que, incluso, dichos cambios afecten positivamente a las mentalidades, que es preciso activar de manera creativa para favorecer la innovación, elemento indispensable para conseguir la necesaria diferenciación de cada territorio por medio de su estrategia particular.



## LA ESPIRAL Y LOS CONCEPTOS DEL DESARROLLO TERRITORIAL



(Vicente Zapata, 2005)

Proceso envolvente que permite consolidar lo ya realizado y mantener una perspectiva amplia del mismo, y por lo tanto, la revisión de los objetivos, la adaptación mutua, así como la capacitación para mejorar el mismo proceso desde su interior. En definitiva, el camino más efectivo para que no se produzcan o se ahonde en los desequilibrios territoriales y en las desigualdades sociales, incorporando la aportación del máximo número de actores y considerando el potencial de desarrollo endógeno de cualquier lugar.

En ese marco de acción, adquieren enorme relevancia una serie de conceptos interrelacionados, al margen del binomio ya explicado de desarrollo y proceso, como es el caso de comunidad y proyecto, potencial endógeno e innovación, red y organización, dinamizadores y estabilidad, etc. Y es que, a diferencia de otros planteamientos, los modelos que fundamentan su enfoque en la participación activa de la comunidad, enfatizan la necesidad de plantear una dinámica de reflexión colectiva, que implique igualmente a todos los actores, para construir con las mayores garantías y consensos posibles, tanto en las ideas como en los métodos, los cimientos y la estructura del proceso colectivo. De ahí, la importancia del encuentro, de la monografía y del diagnóstico comunitarios, como instrumentos para fortalecer la integración de aportaciones.

## PUNTO DE PARTIDA DE UN PROCESO DE DESARROLLO TERRITORIAL DE BASE COMUNITARIA

- Delimitación y justificación del área de intervención: espacio-coherente.
- Identificación de actores y relaciones funcionales, destacando sus potencialidades.
- Conocimiento de la estructura técnica existente: capacidades y limitaciones
- Identificación de redes disponibles y potenciales: internas y externas.
- Valoración de la experiencia colectiva acumulada en materia de desarrollo.
- Necesidad de disponer de una estrategia de desarrollo (o de revisar la existente): espacio-proyecto.
- Conciencia de la realidad compartida: diagnóstico comunitario.
- Reconocimiento y análisis del potencial-endógeno: factores estratégicos para el desarrollo territorial.
- Movilización de la comunidad y mediación entre actores.

(Vicente Zapata, 2010)

Esta manera de enfocar el desarrollo de los territorios es aún más necesaria en el mundo rural, que ofrece particularidades que deben ser enfrentadas con la máxima atención y mesura, tales como el ritmo de la vida en los espacios de interior, la diversidad y fragilidad de muchos de sus recursos endógenos, la creciente multifuncionalidad de las actividades propiamente rurales o la influencia e interacción

en relación con los espacios urbanos. La consideración de la originalidad de cada ámbito, supone un aspecto trascendental en el diseño de cualquier intervención.

Y es que, la mayor parte de los diagnósticos que se vienen realizando acerca de la evolución reciente y situación actual del mundo rural son bastante pesimistas, puesto que, con frecuencia, resaltan su creciente decaimiento y subordinación a la dinámica del mundo urbano, al mismo tiempo que enuncian una serie de circunstancias y procesos que cuestionan la viabilidad social y económica de muchas áreas de interior. Esa instantánea se obtiene casi siempre desde fuera, resaltando a menudo los obstáculos al desarrollo antes que los puntos fuertes y oportunidades que aún es posible reconocer en dichos espacios; convenientemente identificados y optimizados suponen su principal aval para salir adelante.

En efecto, pese a la compleja problemática que observan, las comunidades rurales se resisten a desaparecer perdiendo su memoria e identidad, así como su capacidad de desarrollo. Buscan entonces modernas fórmulas para progresar, situación que provoca transformaciones más o menos sustanciales en la fisonomía y dinámica de pueblos y comarcas de interior. Aparecen así algunas luces, relacionadas con la creciente multifuncionalidad de los territorios rurales y adquiere cada vez más importancia la perspectiva del desarrollo territorial, que hace énfasis en la decidida involucración de la comunidad.

Indagando en la teoría del Desarrollo Territorial encontramos finalmente el siguiente paradigma: para afrontar situaciones complejas es necesario adoptar soluciones estratégicas, que vayan más allá de la mera resolución de las dificultades episódicas que afectan a las áreas rurales. En este sentido, conviene ahondar en la idea de fortalecer –o conformar, si no existe aún– la organización que pueda favorecer procesos de desarrollo compartido en el marco local, considerando el espacio coherente más apropiado en cada situación.



## Alejandro Argumedo

Director Ejecutivo de la Asociación ANDES de Cuzco, organización dedicada a la conservación de la papa, entre otros cultivos andinos

### **“Los sistemas tradicionales de administración integral de territorios de los pueblos indígenas han demostrado ser la mejor alternativa para implementar la conservación biocultural”**

**DOMINGO RÍOS MESA**

Centro de Conservación de la Biodiversidad  
Agrícola de Tenerife

En las alturas de los Andes peruanos se está llevando a cabo una iniciativa única de conservación a cargo de indígenas, que busca preservar la gran variedad de papas domésticas, que son uno de los elementos más importantes de la biodiversidad de la región. El Parque de la Papa fue una idea de una organización dirigida por indígenas denominada Asociación Cultural Quechua - Aymara ANDES y está siendo instrumentado por una asociación de seis poblados Quechua en las montañas al sur de Pisac en el Valle Sagrado de los Incas. En el marco de esta iniciativa, los 8.000 pobladores de las seis comunidades de Amaru, Pampallacta, Quyo Grande, Sacaca, Paruparu y Chahuaytire han acordado reunir las 8.661 hectáreas correspondientes a sus seis títulos de tierras comunales y manejarlas en forma conjunta para el beneficio colectivo. Su objetivo es conservar su paisaje, sus formas de sustento y sus estilos de vida y revitalizar sus instituciones y leyes consuetudinarias.

**CON OCASIÓN DE LA CELEBRACIÓN DEL IX ENCUENTRO DEL SISTEMA DE LOS INIA** (Instituto Nacional de Investigación Agraria) de España, Portugal e Iberoamérica, celebrado recientemente en Tenerife, hemos tenido la oportunidad de hablar con Alejandro Argumedo, presidente de la Asociación ANDES de Cuzco, quien explicó el desarrollo de acciones por parte de la entidad peruana para la conservación de las 1.347 variedades de papas nativas con las que cuentan. La labor de preservación de biodiversidad aplicada a la alimentación de las comunidades ha creado una economía local y un “santuario culinario” para la preservación de la cocina indígena. Este experto aludió también a que las papas canarias

cultivadas en zonas cercanas al mar pueden ayudarles en los Andes para luchar contra los efectos del cambio climático.

*En los últimos años, su organización ha dedicado especial importancia a la conservación de los cultivos andinos, y especialmente a la papa. ¿Cuáles han sido las diferentes acciones que ha realizado la Asociación Andes?*

La estrategia de la Asociación Andes promueve la aplicación de los conocimientos y prácticas tradicionales andinas y del enfoque ecosistémico a la conservación y uso sostenible de los recursos fitogenéticos andinos. Esta estrategia nos permite conservar de manera integral los cultivos andinos, el paisaje y la cultura que lo sustenta. A esta suma denominamos Patrimonio Biocultural. De esta manera nuestras acciones apuntan a la conservación y reforzamiento del patrimonio biocultural, particularmente de la diversidad de ecosistemas, genes y especies; los procesos ecológicos esenciales; los conocimientos y prácticas tradicionales; las expresiones culturales; y la gobernanza. El objetivo es promover el “Buen Vivir” de las comunidades indígenas basado en el fomento de la creatividad local y el uso sostenible de los componentes del patrimonio biocultural colectivo.

Un ejemplo de esta estrategia es el establecimiento de áreas especiales para la conservación dinámica de la agrobiodiversidad andina dentro de una propuesta de Áreas de Patrimonio Biocultural. El tratamiento de estas áreas especiales como áreas patrimoniales nos ha ayudado en la valoración económica, cultural y genética de las especies nativas y han creado una mayor conciencia pública sobre la importancia de su conservación y sobre los beneficios que provienen de la agrobiodiversidad.

Otras acciones incluyen el desarrollo de inventarios, diagnósticos y el monitoreo de los componentes y las tendencias de la agrobiodiversidad frente a los cambios globales que estamos enfrentando, particularmente en relación al cambio



climático. De particular importancia son las acciones orientadas a la conservación y el uso de los conocimientos, prácticas y tecnologías tradicionales y promoción de conocimientos, prácticas y tecnologías modernas que refuercen a las tradicionales y sean favorables a la agrobiodiversidad andina.

Entre los trabajos de desarrollo que ha puesto en funcionamiento la Asociación Andes, destacan los proyectos encaminados a la conservación in situ de la papa andina. ¿Que acciones han desarrollado con los campesinos para mejorar la conservación in situ?

Tratamos a la conservación in situ de la papa andina como una actividad dinámica e interrelacionada a la conservación ex situ. Estamos convencidos que estos dos sistemas son procesos complementarios, interdependientes, de cuya integración depende una conservación y utilización efectiva. Particularmente frente al cambio climático, esta integración se vuelve crítica. Así, nuestras acciones apuntan reforzar estos vínculos y promover un enfoque integrador. Este enfoque significa también hacer puentes entre los conocimientos tradicionales y la ciencia formal.

Un ejemplo de esta estrategia es la repatriación de variedades de papas andinas desde el Centro Internacional de la Papa (CIP) a las parcelas comunales e individuales de los agricultores indígenas de la región. Estas variedades fueron colectadas por el CIP en la zona del Cuzco durante los años 70 pero se perdieron de la región durante la implementación de la llamada “revolución verde”. El año 2000, los campesinos del Parque de la Papa decidieron reclamar al CIP su devolución. Luego de la firma de un acuerdo legal entre el CIP y las comunidades del Parque de la Papa sobre su repatriación, las variedades perdidas están retornando a su “hogar”, ahora como patrimonio biocultural colectivo, incrementando tanto la diversidad genética como las expresiones culturales asociadas a la papa nativa andina. El Parque de la Papa contaba con 430 variedades inventariadas en el año 2000, desde entonces la repatriación e intercambio de materiales con otras comunidades han incrementado su colección a 1348 variedades. A esta gran diversidad genética acumulada se la conserva como patrimonio biocultural permitiendo que Parque de la Papa se haya convertido en un efectivo banco genético “vivo”. Esta estrategia de conservación dinámica esta propiciando también la conservación de los parientes silvestres de la papa nativa que se encuentran en el ámbito del Parque y que son parte del sistema de cultivo tradicional.

¿Cómo están contribuyendo a una mejor valorización de la papa de los Andes en el Perú?

La producción de la papa andina está principalmente en manos de pequeños productores y la cosecha se vende como de la materia prima en los mercados regionales. Esta estrategia no resulta competitiva para los agricultores. El tratamiento de la papa andina como patrimonio biocultural

nos ha ayudado a elevar el concepto de la papa tanto en su valoración económica, cultural y genética, permitiéndonos a la vez realizar innovaciones tecnológicas, institucionales y comerciales y combinar los conocimientos tradicionales con la ciencia y promover así su difusión y consumo. Como resultado se ha desarrollado una estrategia alternativa enfocada en el desarrollo de productos bioculturales que ha logrado el desarrollo de una gama de productos noveles que incluyen: una gastronomía especializada en las propiedades de la papa como alimento funcional; la producción de cosméticos, medicinas y nutracéuticos y un vibrante turismo vivencial, entre otros. Todos estos productos explotan las singulares características de la papa andina, como son su calidad culinaria, sus componentes nutritivos y funcionales, el estatus de producto natural así como su variedad de colores y formas. El resultado final es que los agricultores aumentan el margen de sus ingresos más allá del ramo tradicional de la producción para el mercado.



Entre los proyectos que ha trabajado su organización esta el Parque de la Papa en Písaq (Cuzco). ¿En que ha consistido este proyecto?

El Parque de la Papa esta ubicado en el distrito de Písaq, Cuzco, en el valle Sagrado de los Incas. Situado entre los 3,400 y 4,800 msnm, cubre una extensión de 9,000 hectáreas. Es una iniciativa de seis comunidades quechuas quienes en 1998 decidieron unir voluntariamente sus tierras para establecer un área especial de conservación de la agrobiodiversidad y así celebrar y proteger una biodiversidad, agroecosistema y cultura tradicional excepcionales y promover un modelo de desarrollo endógeno que apunte al “Buen Vivir”.

El área es considerada como centro secundario de origen de la papa andina, y como su nombre lo indica, el “Parque de la Papa” celebra una de las áreas más ricas en diversidad de papas andinas en el mundo. La papa, como la expresión biocultural local más significativa, fue escogida como la “es-

pecie bandera” y simboliza los esfuerzos locales por una restauración biológica y cultural, y los derechos indígenas sobre su patrimonio biocultural. Establecida como Área de Patrimonio Biocultural Indígena bajo principios tradicionales andinos de administración territorial y la integración del enfoque ecosistémico, la iniciativa busca conservar la agrobiodiversidad andina de una manera integral; por lo tanto, las acciones de conservación y desarrollo apuntan a reforzar cada uno de los componentes del sistema biocultural de la papa.

El Parque es un área rica en agrobiodiversidad andina, que constituye la base del sustento local y es también la fuente que nutre la identidad social, cultural y espiritual de las comunidades. La administración del Parque es autónoma, representativa de la seis comunidades y legalmente constituida como Asociación de Comunidades del Parque de la Papa.

Los objetivos del Parque apuntan a la conservación de la agrobiodiversidad y el paisaje, a promover una economía creativa y solidaria basada en la utilización sostenible del patrimonio biocultural, particularmente de la papa andina, y a reforzar los derechos locales sobre los recursos tradicionales. Para el logro de esos objetivos la Asociación del Parque de la Papa ha desarrollado un “Plan de Vida” que incluye un plan de manejo de la biodiversidad y de los bienes y servicios ecosistémicos y el establecimiento de una estrategia de desarrollo endógeno local y de defensa de los derechos indígenas.

Las acciones de conservación incluyen el desarrollo de una conservación dinámica de la biodiversidad y del agroecosistema local. Como banco genético “vivo” el Parque mantiene una colección de 1345 variedades de papas andinas: de las cuales 778 especímenes pertenecen a la colecta local; 410 fueron repatriados del CIP; y 157 obtenidos por medio de intercambios con comunidades pertenecientes a la Red de Criadores de Papas Nativas.

Esta gran diversidad genética y el conocimiento tradicional asociado a sus usos culinarios han sido la base para declarar al Parque de la Papa como un Santuario Culinario de la Papa Nativa. El conocimiento tradicional sobre el uso culinario de la papa andina es rico y exquisito. Cada una de las variedades de papa del Parque tienen una designación precisa asociada a su textura, color, forma, tamaño y otras características sensoriales. Además tienen usos particulares y forma de preparación, tanto para los usos diarios como para las ocasiones festivas. El santuario promueve una visión integral de la relación entre el humano y el alimento y el consumo a través de un restaurante dedicado exclusivamente a la papa andina.

La estrategia de desarrollo endógeno ha fomentado el

establecimiento de microempresas comunales basadas en la creación de nuevos productos que explotan las singulares características de las papas nativas; entre éstas destacan: el agroecoturismo, una planta de producción de productos naturales derivados de la papa (por ejemplo champús, jabones, fitomedicinas, aromáticos, etc.), una planta de producción de artesanías, y una cooperativa de semillas. La estrategia también utiliza herramientas de propiedad intelectual, tales como registros, marcas colectivas e indicaciones geográficas, para defender los derechos indígenas sobre los conocimientos y prácticas tradicionales y para desarrollar un sistema de branding que identifique y otorgue valor agregado a sus productos.

El Parque de la Papa también mantiene un nutrido programa de investigación, acción sobre temas de importancia para la conservación, monitoreo y desarrollo de la agrobiodiversidad local, incluyendo el cambio climático. El Parque de la Papa se ha convertido así en un centro dinámico de visitas educativas, incluyendo intercambios con otras comunidades de la región y el mundo y ofrece cursos de capacitación para transmitir la experiencia acumulada y fomentar su replicabilidad.

A las comunidades del Parque de la Papa y a la Asociación Andes

les une el compromiso de la conservación y promoción del patrimonio biocultural colectivo. Después de 10 años de trabajo mancomunado, este enfoque ha mejorado significativamente la conservación de la agrobiodiversidad andina, importantes hábitats y funciones críticas del ecosistema, parientes silvestres de la papa y de otros cultivos, vida silvestre y ha mejorado las condiciones de vida de la población local.

### ¿Qué significa y qué implicaciones tiene la declaración del Parque de la Papa como área de Patrimonio Biocultural Indígena?

El Área de Patrimonio Biocultural Indígena (APBCI) describe un enfoque de conservación basado en el liderazgo y la afirmación de los derechos indígenas que apunta a proteger y acrecentar la diversidad biocultural, mejorar el sustento y promover una economía sostenible local usando los conocimientos, tradiciones y filosofías de los pueblos indígenas asociados al manejo adaptivo de paisajes agrícolas tradicionales. Un APBCI incorpora lo más destacado de las prácticas contemporáneas de conservación y enfoques de gobernanza, incluida la categoría V de áreas protegidas de la IUCN y el enfoque sobre patrimonio de la UNESCO.

La denominación de Área Especial subraya que para los pueblos indígenas el territorio o paisaje es considerado mucho más que un factor de producción (está vinculado íntimamente a conceptos de guardianía, espiritualidad, ancestros,

**El Parque es un área rica en agrobiodiversidad andina, que constituye la base del sustento local y es también la fuente que nutre la identidad social, cultural y espiritual de las comunidades. La administración del Parque es autónoma, representativa de la seis comunidades y legalmente constituida como Asociación de Comunidades del Parque de la Papa.**



cultura, etc.). La denominación de Patrimonio reconoce que los recursos bioculturales como la papa andina están considerados como parte de los bienes materiales e inmateriales y sistema de valores de los pueblos indígenas y comunidades locales, y que para que continúen siendo transmitidos de manera intergeneracional es necesaria la salvaguarda y protección integral de esos bienes, de forma que sean preservados debidamente para las generaciones futuras. La denominación de Biocultural reconoce la visión indígena sobre la interdependencia y complementariedad entre el medio ambiente y las sociedades humanas. Finalmente la denominación Indígena reconoce la contribución que los pueblos indígenas han hecho al mantenimiento de la diversidad biológica y de funciones ecológicas críticas y promueve un uso sostenible de los recursos naturales. La declaración del Parque de la Papa como área de Patrimonio Biocultural Indígena tiene implicancias importantes para la conservación dinámica de la agrobiodiversidad y de los recursos bioculturales asociados. Principalmente porque eleva a los recursos genéticos y biológicos a la categoría de recursos bioculturales permitiendo una conservación integral que incluye a todos los componentes del sistema biocultural incluyendo a la diversidad de ecosistemas, genes y especies; los procesos ecológicos esenciales; los conocimientos y prácticas tradicionales; las expresiones culturales; y la gobernanza.

**Teniendo en cuenta que el mismo afecta a más de 9000 has. de cultivo, ¿cómo ha afectado la iniciativa del Parque de la Papa a los campesinos que se integran en el mismo?**

El Parque de la Papa se funda sobre las tradiciones andinas de manejo territorial como el “Ayllu”, la unidad socioecológica, política, económica y administrativa del antiguo Imperio de los Incas, y cuyos principios claves siguen vigentes en el Parque de la Papa. En consecuencia, su implementación no ha cambiado ni el sistema de gobernanza tradicional, ni las instituciones oficiales o tradicionales existentes, ni las prácticas productivas y de sustento local; al contrario, las ha mejorado y reforzado. Particularmente, la concertación entre las seis comunidades para implementar el Parque de manera colectiva ha abierto nuevas oportunidades de mercado que permiten el aumento de los ingresos de la población, esta concertación intercomunal ha promovido también una mejor calidad y una mejor coordinación de toda la cadena de producción de la papa y la generación de innovaciones.

Los sistemas tradicionales de administración integral de territorios de los pueblos indígenas y comunidades tradicionales que continúan desarrollándose de manera vigorosa en muchas regiones del planeta, han demostrado ser la mejor

alternativa para implementar la conservación biocultural de manera efectiva.

**En varias ocasiones se han realizado intercambios entre campesinos del Parque de la Papa y científicos, siendo uno de ellos el foro desarrollado en el año 2008 “La ciencia de la papa para los pobres: desafíos para el Nuevo Milenio”. ¿Qué conclusiones se han sacado de estos encuentros?**

Los encuentros e intercambios de experiencias entre campesinos del Parque de la Papa y científicos han sido muy positivos para la construcción de puentes de colaboración entre los conocimientos tradicionales y la ciencia y entre modelos de conservación tradicionales y contemporáneos. Las metodologías que se emplean en el Parque se han nutrido de estos intercambios y los pobladores han enriquecido sus conceptos, valores y prácticas. Estos procesos los consideramos vitales para la preservación y afirmación cultural de nuestro pueblo dentro del contexto de globalización mundial que vivimos.

La interacción entre los conocimientos tradicionales y la ciencia ha generado también una colaboración dinámica entre agricultores indígenas

y científicos formales en diferentes áreas de interés común, incluidas la evaluación y caracterización de las variedades existentes, investigaciones participativas sobre plagas, polinizadores, fertilidad de suelos, uso racional del agua, etc.

**En su reciente viaje a las Islas Canarias, tuvo la oportunidad de visitar de zonas tradicionales del cultivo de las papas antiguas, como es el caso de Icod el Alto. ¿Qué aspectos destacaría de su visita? ¿Encontró semejanzas entre los agrosistemas andinos y los de las Medianías de Tenerife?**

La isla de Tenerife es ciertamente un paraíso biocultural; me impresionó su riqueza biológica y de expresiones culturales. Sin duda existe una gran semejanza con los agrosistemas andinos; particularmente en lugares donde prevalecen los sistemas de policultivos con presencia de especies nativas de los Andes y el uso de la tecnología de terrazas agrícolas. Caminar por Icod fue como caminar en el Parque de la Papa. Me emocionó encontrar ese conjunto de variedades que Uds. llaman papas antiguas y que son spp. andígena y la *Solanum-chaucha* y cómo están vinculadas a la gastronomía tradicional. También me fue grato escuchar que hay una tendencia hacia la recuperación de zonas de cultivo de papas antiguas que estaban abandonadas. La propuesta de obtener una denominación de origen para las papas antiguas me parece apropiada y que ayudaría a los agricultores a poder vender papas con la marca Tenerife. Ésta es una reivindicación que también buscamos en el Parque de la Papa y que esperamos resolver a corto plazo.

# El consumo tradicional de los ñames en Canarias

**ANTONIO C. PERDOMO MOLINA.**

Agente de Extensión Agraria de La Laguna y Profesor Asociado de la ULL.

**ES BIEN CONOCIDO QUE EN CANARIAS SE HAN APROVECHADO TRADICIONALMENTE** todos los pisos altitudinales, desde lo más alto del Teide, con el aprovechamiento del azufre, hasta los charcos que deja la marea, con la recolección de la sal. Para cada piso se han desarrollado técnicas y cultivos adaptados a los condicionantes del medio. Esta misma especialización podemos encontrarla en aquellos lugares que se consideran ecosistemas azonales, es decir, aquellos no relacionados con la altitud, como serían los cauces de las aguas. Los barrancos y los nacientes de agua han sido tradicionalmente cultivados en Canarias con ñames (y también aprovechados los berrazales, las junqueras, las cañas...), dando lugar a lo que en Anaga se ha denominado con el sonoro nombre de “manantiales” de ñames.

Al hablar de ñames es necesario que exponamos, al igual que Viera y Clavijo precisaba ya en las postrimerías del siglo XVIII, que la planta que nosotros identificamos por este nombre en Canarias (*Colocasia esculenta* (L.) Schott.), es mayoritariamente conocida en el mundo

como taro; mientras que por ñame en el resto del mundo se conoce otra planta de la familia de las Dioscoreáceas, que aún teniendo hojas acorazonadas es muy distinta del ñame canario. Debemos añadir respecto a la denominación del ñame en Canarias que no es ésta la única manera de nombrarlo que se ha usado históricamente, es más, uno de los vocablos utilizados coincide con el mayoritariamente empleado en el Caribe, pudiendo bien ser un término, como tantos otros, que tuvo su viaje de ida y vuelta desde y hacia aquellas tierras; nos estamos refiriendo al nombre de “coco”. Este vocablo, que coincide con el del tradicional fruto tropical de la palmera, es el que explica el topónimo del municipio de Tegueste “Fuente de Coco”, que por olvido de la tradición se ha transformado en “Fuente de Cocó”.

Si discutida es la zona extensión de la zona de origen del taro en el mundo, que se sitúa en el Nordeste de la India, Sudeste de Asia, abarcando según algunos autores hasta Australia y Nueva Guinea, también es discutida la llegada de los ñames a Canarias. Aunque Bethencourt





Alfonso la señala como una planta prehispánica, parece existir acuerdo en que su introducción se debió a manos portuguesas, al igual que sucedió con Brasil. La primera cita histórica que hemos encontrado para Canarias se remonta al año 1535, en la cual se habla del hambre que padeció Gran Canaria cuando no se permitió llevar trigo desde Tenerife, diciendo:

*“...y los pobres solo comían palmitos y raíces de yerbas, llamadas ñames...”*

### EL GUISADO DE LOS ÑAMES

Una de las prácticas que proporciona un importante valor añadido a la producción de ñames es el guisado. En Gran Canaria se consumen en fresco, como verdura del potaje, mientras que en Tenerife se utilizan guisados, como guarnición de pescados principalmente o como postre en Navidad y Carnavales. El cormo, su “batata”, es la única parte de la planta consumida en Canarias, mientras que en otros lugares se consumen también los tallos y hojas, en sopas o como guarnición de carnes y pescados.

El procedimiento de guisar los ñames guarda muchas semejanzas con la descripción que Bethencourt Alfonso recogía ya a principios del siglo XX. Esta labor comienza con la espera de un cierto tiempo después de la recolección y antes del guisado, usualmente de 8-10 días, si no “se desmigajan”. En el terreno se raspan los cormos con un cuchillo, para dejarlos limpios de tierra y raíces, aunque antes del guisado es necesario proceder a lavarlos con agua, y cepillarlos enérgicamente. Posteriormente se dejarán secar unos 2 días antes de la cocción.

Se guisan en bidones, los tradicionales son los de aceite de 200 litros. En algún caso se han adaptado bidones de cerveza de acero inoxidable o grandes calderos para esta labor, lo que la facilita el manejo y la hace más higiénica al ser fácilmente lavables. El combustible que se emplea es la leña. Se comienza a dar fuego a primera hora de la mañana y hasta la noche hay que estar alimentando el fuego constantemente. Luego se deja toda la noche con las brasas, de tal forma que por la mañana aún están calientes.

En el fondo del caldero se colocan unas ramas de brezo a las que se ha quitado las hojitas para que al sacarlos no se peguen y estropeen. Se les pone también una “muñequilla” o trapo amarrado, con cenizas de madera en su interior, normalmente de brezo, con el objeto de que el



producto adquiera la coloración que le es propia, también hay lugares que con este mismo fin le añaden trozos de ladrillo o tejas.

El guisado de las primeras 5 ó 6 horas se hace con fuego vivo, con el fin de que “bote las babas”, es decir, que se desprenda de los cristales de oxalato de calcio que le confieren a los ñames crudos el carácter irritante. Durante este tiempo para facilitar la eliminación de estos compuestos, se va añadiendo agua. Existe disparidad en cuanto a la temperatura del agua aportada, hemos recogido la idea de que si el agua no está templada el ñame se “engruda”, perdiendo calidad, mientras que otras personas prefieren añadirla caliente.

Al agua es preciso añadirle sal a razón de  $\frac{1}{2}$  kilo para 25 litros de agua, o 1'5 kilos para 90 kilos de ñames. No es necesario removerlos durante el guisado. Se debe colocar encima unas hojas, por ejemplo de col, o un paño limpio, para evitar que se dessequen por encima y ennegrezcan.

Como vemos, en la actualidad el proceso es bastante engorroso, por lo que sería deseable estudiar, e introducir, mejoras tecnológicas que hagan más llevadera esta labor, ensayando proceso de guisado industrial que ya se realiza con otros productos, o bien los que son usuales en otras latitudes donde el ñame también se cultiva y consume.

## DOÑA CLARA CANO QUIJADA Y DON NICASIO GÓMEZ REYES, PREMIOS TENERIFE RURAL 2009

### DOÑA CLARA CANO QUIJADA

DOÑA CLARITA, ROSETERA ORIUNDA DE VILAFLOR, CUYA VALIOSA APORTACIÓN A LA ARTESANÍA TEXTIL DE CANARIAS LA HA ELEVADO A LO MÁS ALTO DE LA CUMBRE ARTESANAL, SE HA CONSOLIDADO COMO UN REFERENTE NO SÓLO POR SU VASTA LABOR, SINO TAMBIÉN POR SU CAPACIDAD DE TRANSMITIRLA, CON EL ÚNICO FIN DE QUE NUESTRAS TRADICIONES PERMANEZCAN VIVAS Y SIEMPRE CON LA MISMA ILUSIÓN DE SUS INICIOS.

**CARMEN PILAR MARTÍN GONZÁLEZ.**  
Cabildo de Tenerife

**DESDE SU MÁS TIERNA INFANCIA, CLARA CANO QUIJADA**, flamante Premio Tenerife Rural a la Conservación del Patrimonio Agrario y de las Tradiciones Rurales, otorgado recientemente, ya apuntaba maneras. Su tenacidad ha hecho de esta mujer un pilar ejemplar de la artesanía textil en Canarias, pues como ella misma dice: “Cuando yo era chica entonces sí se vendían rosas, chiquitas y grandes y todo, íbamos a San Miguel a venderlas y mi madre se me enfadaba porque cogí un pique que yo misma hacía medio refunfuñado y ¡deja eso!, ¡suéltalo, que tú no sabes hacer eso! y yo siempre seguía haciéndolo y así aprendí.”

El hilo de su singular trayectoria por el mundo artesanal se ha ido tejiendo con esas manos incansables y expertas para dar forma a encajes, piezas de macramé y como estrella principal, las delicadas rosetas, que posteriormente se transformarían en innumerables colchas, mantillas, manteles, joyeros, cuadros, abanicos, cuellos y puños de camisas e incluso vestidos de novia, mezclando estilos e innovando, jugando con diferentes formas, colores, texturas... Estas auténticas piezas dignas de museo forman ya parte de la vida de sus dueños, verdaderos privilegiados, decorando sus hogares o siendo lucidas en fechas señaladas. Las muestras de doña Clarita han paseado por diferentes exposiciones y ferias de reconocido prestigio en Canarias y en la Península “estaba con una jovencita vestida de maga



y bordando un pañuelito y no se paró ni un alma y donde yo estaba, como anunciaron que estaba haciendo abanicos, la gente así, montones” y han sido admiradas por multitud de entendidos en artesanía, siendo incluso objeto de varios estudios artesanales y curiosamente, de un estudio matemático que aborda la asimetría y geometría que caracterizan a sus elegantes rosetas.

Como buena artesana que emplea el cariño como herramienta básica, ha sabido transmitir su buen hacer enseñando a varias generaciones de lugareñas y es que Vilaflor, el pueblo que la vio nacer, tiene una tradición muy arraigada en cuanto a artesanía se refiere.

En el entramado de su vida no todo ha sido coser y cantar, reconoce que esta actividad no le ha proporcionado mucho dinero, pero ayudaba en algo a su sustento junto a su otro oficio de cocinera en un colegio.

Este más que merecido reconocimiento llega en un momento donde la sabiduría otorgada por los años y la dulzura innata de doña Clarita conforman su propia tarjeta de visita.

Hoy día continúa con su labor, el hilo y la aguja de los comienzos avanzan sin detenerse abiertos a infinitas posibilidades..., siempre hay algo nuevo que aprender y que enseñar.

**“Cuando yo era chica entonces sí se vendían rosas, chiquitas y grandes y todo, íbamos a San Miguel a venderlas y mi madre se me enfadaba porque cogí un pique que yo misma hacía medio refunfuñado y ¡deja eso!, ¡suéltalo, que tú no sabes hacer eso! y yo siempre seguía haciéndolo y así aprendí.”**





### DON NICASIO GÓMEZ REYES

DON NICASIO GÓMEZ REYES, INFORMANTE CLAVE DE REFERENCIA SOBRE LAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS TRADICIONALES EN TEGUESTE Y ALREDEDORES Y EXPERTO SEGADOR, HA DEDICADO SU VIDA A LA AGRICULTURA. AHORA LE HA TOCADO EL TURNO DE SABOREAR LOS FRUTOS DEL ÉXITO.

**CUANDO ESCUCHAMOS** “sembrador que has puesto en tu besana el amor, la espiga del mañana será tu recompensa mejor”, frase extraída de la zarzuela *La rosa del azafrán*, nos viene a la mente un hombre originario de Tegueste y vecino de Valle de Guerra, Nicasio Gómez Reyes, sinónimo de hombre experto en agricultura tradicional, que lleva sobre sus espaldas una simbólica alforja cargada de experiencias, toda una vida de arduo trabajo.

Ha sido reconocido y admirado no sólo por su labor, sino también por su amplio conocimiento sobre las variedades de interés agrícola que se cultivaban en la zona de Tegueste, Valle de Guerra y Tejina, así como los usos y tradiciones que llevan asociadas. Podría decirse que don Nicasio es toda una enciclopedia oral del saber. Las prácticas tradicionales de cultivo no esconden ningún secreto para él, que aún hoy, mantiene varias fincas de viña y hortalizas, con variedades locales de perales e higueras, qué mejor recompensa que saberse octogenario y seguir dedicándose a lo que más le gusta.

Es un apasionado de su trabajo, de su oficio, y como tal, lo demuestra día a día. Ese amor por la tierra le viene de niño, cuando con tan

sólo diez añitos ayudaba a su padre, con la dureza propia de la vida del agricultor de antaño, llena de sacrificios y amargos sinsabores, con la espalda doblada bajo el cálido sol, pero con la esperanza siempre en mente de ver germinar aquello que un día plantaba: “No era un trabajo muy agradable, no, en aquellos tiempos los muchachillos como yo andábamos descalzos y pa’ sembrar trigo había que preparar el terreno, antes de sembrar el trigo, arar el terreno con las yuntas y quedara en condiciones que no tuviera hierba... y después se sembraba el trigo...”

Don Nicasio participa en los encuentros de segadores que el Cabildo Insular de Tenerife convoca anualmente y es además, el segador de mayor edad, compartiendo su dilatada experiencia con el resto de sus compañeros de siega.

Sus aperos de labranza, herramientas que conserva con orgullo desde aquella época, son mudos testigos de su quehacer cotidiano y la muestra palpable de un trozo de historia popular, historia que hoy se le reconoce con el Premio Tenerife Rural a la Conservación de la Biodiversidad Agraria y Mantenimiento de Prácticas Agrarias Tradicionales.

“No era un trabajo muy agradable, no, en aquellos tiempos los muchachillos como yo andábamos descalzos y pa’ sembrar trigo había que preparar el terreno, antes de sembrar el trigo, arar el terreno con las yuntas y quedara en condiciones que no tuviera hierba... y después se sembraba el trigo...”



## Tenerife Outdoor: todo para el aire libre

LA ESCALADA ES UNA ACTIVIDAD DEPORTIVA TRADICIONAL QUE SE PRACTICA EN EL MEDIO NATURAL Y CONTRIBUYE A LA FORMACIÓN INTEGRAL DE LA PERSONA EN ÍNTIMA RELACIÓN CON LA NATURALEZA. ES UN DEPORTE QUE TIENE CIENTOS DE MILES DE AFICIONADOS EN TODO EUROPA Y EN LOS ÚLTIMOS AÑOS HA CAMBIADO DE UN DEPORTE EXTREMO A UN DEPORTE POPULAR. CANARIAS ES UN SITIO EN EUROPA DONDE SE PUEDE ESCALAR AL AIRE LIBRE DURANTE TODO EL AÑO.

**GRACIAS A LA EXPERIENCIA Y EL CONOCIMIENTO DE MÁS DE DIEZ AÑOS EN SENDERISMO Y EN ESCALADA EN LA ISLA DE TENERIFE**, los fundadores de Tenerife Outdoor, Juliane Hessbrügge y Nick van Remoortel han puesto en marcha una iniciativa empresarial, con el apoyo de la subvención del Eje 4 (Leader) del Programa de Desarrollo Rural de Canarias gestionada en Tenerife por la Asociación Insular de Desarrollo Rural AIDER TF. Esta iniciativa está especializada en la venta de materiales deportivos de montaña y en la oferta de actividades en la montaña como escalada, senderismo, trail running, y bicicleta, entre otras. Su filosofía está enfocada hacia un turismo sostenible, activo y de calidad que permita establecer una identidad turística única con el fin de promocionar a medio y largo plazo municipios como

Granadilla de Abona como referencia de montañismo en Europa, con un toque de marca de aventura.

### **GRANADILLA DE ABONA: UNA LOCALIZACIÓN ESTRATÉGICA PARA ACTIVIDADES AL AIRE LIBRE**

La idea de los promotores de Tenerife Outdoor tiene mucho que ver con la necesidad de una especialización de la oferta turística de la isla de Tenerife como respuesta a los signos de un posible estancamiento del turismo convencional, y que permita adaptarse a los nuevos tiempos que corren. Los promotores consideran que bajo una imagen única hay que recuperar la identidad del municipio (tradiciones, senderismo) ofreciendo sensaciones y consolidándose como destino de calidad y cualificado. Por



ello consideran fundamental identificar puntos fuertes y únicos que marcan la diferencia de esta localización en comparación con la oferta turística de los demás municipios de la Isla.

Hay que tener en cuenta que en un círculo de 20 Km. alrededor de Granadilla hay más de 15 zonas de escalada. Existen casi 1.000 vías equipadas y la posibilidad de equipar muchas más. El municipio de Granadilla tiene una ubicación adecuada, ya que no hace falta un recorrido largo en coche para llegar a Arico y a las Cañadas, las zonas de escalada más conocidas.

En paralelo a la promoción de las actividades deportivas de montaña, Juliane y Nick consideran que haría falta también la promoción de los alojamientos y la gastronomía local para poder vincular al turista y huésped al municipio.

### UNA OFERTA DE CALIDAD INTEGRADA CON EL RESTO DE ACTIVIDADES DEL MUNICIPIO

Con el fin de que todo el municipio de Granadilla pueda orientarse hacia un turismo sostenible y de calidad, los promotores estiman necesario crear vínculos entre los alojamientos, las actividades de montaña, la cultura, los comercios locales y la restauración para una promoción completa y eficaz. En ciertos aspectos consideran que es oportuno mejorar la organización, la comunicación y el marketing. El reto que ellos plantean es el de vincular las actividades de montaña con actividades y servicios de otra índole que se oferten paralelamente al turista. Por ejemplo, Granadilla tiene unos buenos restaurantes y tascas pero lamentablemente resulta difícil para el turista encontrarlos y muchas veces no se conoce ni su existencia.

Además en Granadilla existe una amplia oferta de alojamientos rurales. Hoy en día la rentabilidad de una gran parte de esas casas rurales no es buena. Muchos dueños de esas casas están desanimados por falta de clientela y tampoco tienen experiencia de cómo hay que atraer al turista extranjero. De otro lado se encuentra el turista individualista y aventurero que busca tranquilidad y actividades en la naturaleza pero que –en la mayoría de los casos– no habla español.

Por este motivo, la fundación de “TenerifeLodge” en 2008 ha sido un paso importante en la mejora de la promoción y gestión de las casas rurales del municipio. TenerifeLodge funciona como una Bolsa de Reservas para las casas ru-



rales locales y ofrece mediante su página web especializada alojamientos rurales en combinación con actividades de montaña. A base de cooperaciones con agencias de viajes especializadas (los promotores consideran que no son de interés los grandes tour operadores, ya que piden comisiones elevadas y se llevan el dinero fuera de la Isla), con Federaciones de Montañismo y con la prensa especializada (en deporte y aventura) se podría profesionalizar todo el pro-

### La oferta de Tenerife Outdoor

La empresa fue creada en abril de 2006. Sus dos promotores, Juliane y Nick disponen de amplia experiencia en el sector turístico y han detectado un interesante nicho de mercado, ya que existe un potencial tremendo para senderistas en Tenerife y no hay apenas tiendas especializadas, siendo por ejemplo prácticamente imposible comprar material de acampada a través de un proveedor en Canarias. En Tenerife Outdoor puede encontrarse todo lo relacionado con los deportes y actividades ‘outdoor’: escalada, alpinismo, trail running, senderismo, viajes, acampada,... Además poco a poco la tienda se va completando con una variada oferta online en calzado, material de escalada, material de alpinismo y trail running, mochilas y bolsas, etc... También se puede alquilar material de montañismo y obtener información referente a escalada, senderismo, alojamientos, etc.



ceso y así satisfacer al turista, a los dueños de las casas rurales y así crear más empleo en el municipio.

## **EMPRENDER UNA ACTIVIDAD EMPRESARIAL**

Los promotores consideran positivamente que en comparación con el resto de Europa, el aspecto impositivo no es tan fuerte en Canarias, lo que permite montar un negocio con relativamente poca inversión y hacerlo crecer poco a poco. Las dificultades se centran, para

estos empresarios, en el tiempo que tardan en generar la clientela extranjera, en la mentalidad del consumidor en Canarias, para el que el precio es más importante que la calidad de un producto, en la falta de prensa especializada y en los obstáculos que ponen los bancos para conseguir un préstamo basado en un proyecto y en expectativas. En particular, la experiencia de Tenerife Outdoor es valorada positivamente por sus promotores: la tienda está teniendo buena aceptación, a pesar de tener dificultades con el transporte de la mercancía. Sus principales retos están ahora en completar la oferta de productos, mejorar la tienda online y mejorar las ventas en temporada baja, que es el verano. Juliane y Nick poseen un amplio conocimiento del sector y trabajan en colaboración con otras empresas ofreciendo actividades en la montaña, senderismo, escalada, parapente... Y sobre todo, recomiendan para alguien que decida emprender una actividad en el medio rural, “tener mucha paciencia”

## El perfil de los clientes

Muchos practicantes de deportes al aire libre se desplazan a Granadilla para hacer sus compras, lo que redundará también en beneficios para otro tipo de establecimientos. Los turistas que vienen aquí para pasar sus vacaciones pasan por la tienda para conseguir información, alquilar material y comprar las cosas que han olvidado en casa, y además aprovechan las ofertas de actividades.

Poco a poco los turistas van conociendo el municipio de Granadilla como referencia de montañismo en Canarias y quieren quedarse en el pueblo para estar cerca de la oferta, ahí se aprovechan las casas rurales, hoteles, supermercados, alquiler de coches y restaurantes de la zona. El perfil del cliente de Tenerife Outdoor es el de escalador europeo de edad comprendida entre los 20 y los 50 años junto con el aficionado tinerfeño a la montaña.

### **Tenerife Outdoor**

Avda Mencey de Abona 49, bajo  
38600 Granadilla de Abona  
Teléfono: (0034) 922 770 966  
Fax : (0034) 922 770 966  
Correo electrónico: tienda@tenerifeoutdoor.com  
www.tenerifeoutdoor.com





## El Camino Real de Icod el Alto

EL CAMINO DE VUELTAS DE ICOD EL ALTO (LOS REALEJOS) NOS OFRECE UN VIAJE AL PASADO. PARTIENDO DE LA HACIENDA DE LOS PRÍNCIPES Y RECORRIENDO EL BARRIO DE TIGAIGA, NOS ADENTRAMOS EN EL PAISAJE PROTEGIDO, CATALOGADO COMO LUGAR DE INTERÉS TANTO POR SU HÁBITAT COMO POR LOS CULTIVOS QUE PERVIVEN EN LA ZONA.

**ADRIÁN GARCÍA PERDIGÓN**  
Cabildo Insular de Tenerife

**HISTÓRICAMENTE EL MUNICIPIO DE LOS REALEJOS SE ENCONTRABA DIVIDIDO ENTRE EL REALEJO DE ABAJO Y EL REALEJO DE ARRIBA.** Tal división provenía de las reparticiones de tierras de Realengo, tierras éstas que tenía la realeza en ultramar y que suponían la propiedad del terruño por parte del rey. La evolución histórica configuró dos entidades, poblaciones de mar a cumbre delimitadas por barrancos<sup>1</sup>, que en el año 1955 se fusionarían en una única entidad poblacional y administrativa.

El municipio de Los Realejos se configura como circunscripción poblacional con cierta relevancia en cuanto a número de habitantes a partir de los años 70 del siglo veinte. La pujante economía turística del Puerto de la Cruz, motiva que activos poblacionales se asienten en el municipio dada la mayor disponibilidad de suelo, el menor coste de la vivienda y una emergente red de servicios públicos que lo hacían atractivo

para jóvenes parejas provenientes de zonas limítrofes (La Orotava, Tacoronte, Santa Úrsula) o alejadas como la Isla Baja.

En la actualidad el municipio se mantiene con un crecimiento débil que se aleja de los 4000 nuevos empadronamientos que aparecían entre los años 2000 a 2006, situándose no obstante con una de las mayores tasas de densidad poblacional del norte de Tenerife (652 habitantes por kilómetro cuadrado) y una población de 37.559 habitantes. Los Realejos tiene una estructura productiva basada principalmente en el sector servicios, comercio y turismo, siendo éstos últimos trabajadores mayoritariamente los que se desplazan fuera del municipio (dada la carencia de una red hotelera propia).

A esta estructura productiva hay que sumar una pujante mano de obra dedicada al sector construcción y una exigua agricultura (principalmente centrada en el cultivo de papas), que

<sup>1</sup> A este respecto la obra Diccionario de Historia Natural de la Islas Canarias de Viera y Clavijo aporta que no sólo respondía a un tipo de reparto de tierras sino también a una geoposición estratégica de ejércitos: "esta famosa posición de ambos ejércitos dio desde entonces nombre a aquel territorio, de manera que el paraje donde se hallaban los conquistadores se llamó Realejo de Arriba, y el que ocupaban los guanches, Realejo de Abajo".



si bien fue preponderante en otros años, hoy día constituye un complemento a las rentas de los hogares.

### VÍAS DE COMUNICACIÓN Y SENDEROS LOCALES EN LOS REALEJOS

Si bien la agricultura hoy día no es un sector representativo, sí que lo fue en épocas pretéritas. Por el Realejo de Abajo discurrían parte de las mercaderías que se destinaban tanto a las zonas altas y bajas de la isla de Tenerife, así como aquellas que lo hacían en dirección contraria con destino a diferentes zonas del Valle de la Orotava y de la vertiente norte.

Este ir y venir de personas, ganados, comerciantes, cargas a cuestras o sobre bestias, tomaba especial relevancia en el camino real (o de vueltas) de la ladera de Tigaiga.

Según la categorización realizada por Moreno Medina (1987) los caminos reales podían ser caminos de carros o carreteros, así como caminos de herradura, éstos últimos eran los que permitían el paso de al menos un animal cargado y dos o tres personas en paralelo.

Los caminos en herradura se caracterizaban por tener un empedrado uniforme además de zonas en las que descansar, apearse o dejar paso a los que ascendían. Precisamente estas características perduran hasta hoy día en la ladera de lo que se catalogó como Paisaje Protegido Campeches, Tigaiga y Ruiz mediante la legislación de Espacios Protegidos de Canarias.

El uso del camino real de Tigaiga data del siglo XVII teniendo su cénit como vía principal de comunicación durante todo el siglo XVIII e inclusive bien entrado el XX, pues no es hasta el año 1936 cuando se ejecutan las obras de acondicionamiento de la actual carretera general de Icod el Alto TF-342. Ilustres visitantes como la escritora inglesa Olivia Stone describían el ascenso como "...la subida más dura del día, por las vueltas de Icod el Alto. El sendero sube por el lateral de un precipicio en forma de zig-zag..."

En la actualidad el paseo por el camino de vueltas de Icod el Alto nos ofrece un viaje al pasado. Partiendo de la Hacienda de los Príncipes y recorriendo el barrio de Tigaiga nos adentramos en el Paisaje Protegido, el cual alberga una extensa catalogación como lugar de interés tanto por su hábitat como por los cultivos que perviven en la zona. Durante el ascenso las vistas del Valle de La Orotava o la Finca Los Príncipes, en otros tiempos dedicada al cultivo de tabaco, cereales, fresas..., es una invitación para el caminante a la reflexión sobre cómo han cambiado los paisajes en este hoy día, denso espacio poblacional.

Llegados a la parte superior del camino encontramos la carretera general, actualmente peatonalizada en su margen izquierdo, que nos conduce hasta el mirador de El Lance con una amplia zona de descanso y servicios de cafetería. Desde esta altura es perceptible la costa del Valle de la Orotava, el vulcanismo pretérito reflejado en las montañas de los Frailes y Las Arenas,

<sup>2)</sup>La comunidad educativa del Colegio Público La Pared publicaba en el año 1987 el documento *Trajes tradicionales de Icod el Alto-Los Realejos* basado en el trabajo del grupo folclórico Los Alzados y su incansable labor de mantenimiento de los signos y símbolos de la comunidad de Icod el Alto.

<sup>3)</sup> En la actualidad Icod el Alto cuenta con un alojamiento rural a pie de la Calle Real. Hotel Rural Casablanca. Más información; [www.hotelrural-casablanca.es](http://www.hotelrural-casablanca.es).





como ejes de crecimiento volcánico del que fue en otros tiempos un frondoso valle, como bien dató Humboldt en sus crónicas.

Continuando el paseo peatonalizado nos adentramos en la zona de El Dornajo, reducto del antiguo camino real (mantiene el firme de tierra) de Icod el Alto y tramo por el que discurría parte de la vida la comunidad. Su abrevadero natural servía para la recoger agua, lavar la ropa, dar de beber a los animales o intercambiar pareceres entre vecinos.

El Calvario del Dornajo nos situará en dirección a la Calle Real viendo a nuestro paso la Iglesia de Icod el Alto, la zona comercial y los centros de ocio y cultura del que en su tiempo se denominó Icod de los Trigos. Es precisamente esta denominación la que nos adentra en un tercer tramo que discurre paralelo a la carretera y que nos lleva a pasar por la calle de Los Alzados<sup>2</sup> para finalizar en la Hacienda La Pared.

Especial interés posee esta Hacienda, pues suponía la morada del Peón Caminero, encargado de mantener la calle real o camino real, así como ser lugar de descanso para los viajeros<sup>3</sup>. Destaca también esta vivienda por ser finca y lugar de experimentación con los nuevos cultivos venidos de ultramar. Mención merece que de nuevo, Viera y Clavijo, datara que fue en este lugar en el que por semejanza a las condiciones climáticas de Perú se sembrasen las primeras papas, denominadas luego Antiguas de Canarias.

Dejando atrás la Hacienda nos introducimos en la finca La Pared por medio del Sitio de

Interés Científico Barranco Ruiz<sup>4</sup>, lugar de especial valor por albergar muestras de laurisilva, avifauna como paloma rabiche y turqué, o los murciélagos rabudos y maderencis, en peligro de extinción.

El descenso nos permitirá distinguir viñáticos, acebiños, laureles y toda una representación valiosísima de la que por error fue llamada laurisilva, selva de laureles, que recoge también, en zonas como Anaga o los bosques de Garajonay espléndidas representaciones.

Cruzando el barranco, y pasando del término municipal de Los Realejos al de San Juan de la Rambla nos adentramos en el barrio de La Vera donde podremos apreciar los recién restaurados lavaderos y percibir lo que fue una zona importante de cultivos, que hoy día levemente comienzan a recuperar los vecinos de la zona.

La bajada nos sitúa en un piso de vegetación que nada tiene que ver con lo hasta ahora visto. El tabaibal cardonal nos descubre una ladera a sotavento, que esconde tras de sí la Zona Arqueológica del Acantilado de San Juan de la Rambla y laderas de los Barrancos de la Chaurera y Ruiz.

Finalizando con este viaje en el tiempo por las costumbres de un pueblo, la agricultura y la ganadería, la vegetación en forma de reductos de flora autóctona y endémica a diferentes cotas de altitud, llegamos a nuestro destino, la zona recreativa de Barranco Ruiz, en la que retomar en transporte público al municipio de Los Realejos será fácil tarea para el visitante.

### NOTA

Este artículo se ha basado en el trabajo inédito de investigación de la Geógrafa Sonsoles López Pérez. Le agradezco enormemente su aportación al mantenimiento de la memoria histórica de los caminos tradicionales, y en particular al camino real de Icod el Alto.

<sup>4)</sup> Actualmente se encuentra en fase de acondicionamiento el sendero que llevará por nombre PR.TF-35.



## La Fundación Tenerife Rural otorga sus premios anuales que reconocen la conservación del medio rural

La Fundación Canaria Tenerife Rural, patrocinada por el Cabildo de Tenerife, ha entregado recientemente los premios Tenerife Rural a la labor de conservación de la biodiversidad, el patrimonio y las tradiciones rurales vinculadas a la actividad agraria.

Estos premios tienen como objeto reconocer la trayectoria de aquellas personas o entidades que destacan por su aportación a la conservación de la diversidad agrícola y ganadera, al mantenimiento de las prácticas agrarias tradicionales de alto valor ambiental, por su labor en la recuperación y conservación del patrimonio rural vinculado a la actividad agraria de Tenerife, la labor de investigación, promoción y difusión de nuestras tradiciones y la iniciativa empresarial innovadora y sostenible en el medio rural.

El jurado, reunido recientemente, acordó conceder el premio Tenerife Rural a la Conservación de la Biodiversidad Agraria y Mantenimiento de Prácticas Agrarias Tradicionales a Nicasio Gómez, propuesto por la Red Canaria de Semillas. Este agricultor de Valle Guerra mantiene un gran conocimiento sobre las distintas variedades de interés agrícola que se cultivaban en la zona de Tegueste, Valle de Guerra y Tejina, así como los usos y tradiciones que llevan asociadas.

El Premio Tenerife Rural a la Conservación del Patrimonio Agrario y de las Tradiciones Rurales fue otorgado a Clara Cano tras estudiar la propuesta presentada por el ayuntamiento de Vilaflor.



Clara Cano nació en Vilaflor hace 87 años. Es reconocida como todo un referente de la artesanía textil en la isla. Comenzó desde niña a elaborar encajes, rosetas y macramé y no ha parado hasta hoy. Ha sido siempre imprescindible en cualquier feria donde estuviera representada la artesanía textil de Tenerife, participando ya en 1975 en ferias en la Península promovidas por el Ministerio de Industria.

En cuanto al galardón concedido a la Iniciativa Empresarial y Sostenible del Medio Rural, fue concedido a Bodegas Monje, propuesta por la Ruta del Vino Tacoronte-Acentejo. Esta empresa, propiedad de la familia Monje, nace en el año 1956, destacando por ser una bodega que mantiene el legado vitícola de

sus antepasados con viñedos de más de 60 años de antigüedad que rodean la bodega. Modernizada en el año 1983 ha sabido combinar las prácticas más antiguas con la tecnología más innovadora. Es además uno de los primeros centros de la isla certificados por la Red de Calidad Tenerife Rural.

Carmen Rosa Pérez obtuvo el premio a la Labor de Investigación de los Valores del Mundo Rural de Tenerife, tras la propuesta presentada por el ayuntamiento de Arona. Originaria y residente en este municipio, es licenciada y Doctora en Historia por la Universidad de La Laguna. En la actualidad es profesora agregada de bachillerato, labor que compagina con su gran pasión, la investigación histórica del sur de Tenerife. En su calidad de docente,





Imagen de los premiados en la edición 2009 de los Premios Tenerife Rural.



Nicasio Gómez, Premio Tenerife Rural 2009 a la Conservación de la Biodiversidad Agraria y Mantenimiento de Prácticas Agrarias Tradicionales.



Clara Cano, Premio Tenerife Rural a la Conservación del Patrimonio Agrario y de las Tradiciones Rurales.



Juan Antonio Jorge, Premio Tenerife Rural a la Labor de Promoción y Difusión de los Valores del Mundo Rural de Tenerife.



Carmen Rosa Pérez, Premio a la Labor de Investigación de los Valores del Mundo Rural de Tenerife



Premio Tenerife Rural 2009 a la Iniciativa Empresarial y Sostenible del Medio Rural, concedido a Bodegas Monje.

y como profesora de Historia, continúa impulsando el rescate de testimonios de nuestros mayores con sus alumnos, a fin de evitar la pérdida de una de las fuentes de la historia del sur de Tenerife. Paralelamente, sigue inmersa en las investigaciones sobre el agua en el sur de Tenerife, ocupándose en la actualidad de los intentos de irrigación del campo sureño a principios del siglo XX. Por último, el premio Tenerife Rural a la Labor de Promoción y Difusión de

los Valores del Mundo Rural de Tenerife fue concedido a Juan Antonio Jorge, tras valorar la propuesta presentada por el ayuntamiento de Santiago del Teide. Además de la Licenciatura en Geografía e Historia y su experiencia profesional, ha mantenido una permanente formación y participación tanto en actividades como en jornadas y cursos relacionados con el mundo rural, el desarrollo local, el patrimonio, juventud, educación ambiental e interpretación del patrimonio

entre otros. En su trayectoria profesional el contacto con la gente del medio rural, su formación, y su personalidad carismática han hecho que se especialice en actividades de rescate etnográfico, así como en la detección de recursos y en la elaboración de medios interpretativos. Todo ello con el fin de difundir y mantener labores propias del mundo rural tan arraigadas en nuestra cultura como son las carboneras, trillas y otras actividades tradicionales canarias.



**ESTHER MORERA**  
ASAGA

El Proyecto AGRICOMAC–Transferencia de Tecnologías al Sector Agrícola de la Macaronesia- ha sido aprobado en el marco del Programa de Cooperación Transnacional Madeira-Azores-Canarias (PCT-MAC) 2007-2013. Se puso en marcha en octubre de 2009, y se desarrollará hasta el mismo mes del próximo año 2011. Su objetivo principal consiste en facilitar el acceso y fomentar la utilización de las variedades agrícolas tradicionales en la Macaronesia, así como la transferencia al sector de tecnologías que permitan su óptimo desarrollo, haciendo especial énfasis en las buenas prácticas agrícolas, respetuosas con el medio ambiente.

El partenariado del Proyecto se compone de los siguientes socios:

- Canarias: ASAGA Canarias – ASAJA (jefe de fila), Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), Cabildo de Tenerife y Cabildo de La Palma.
- Madeira: Universidad de Madeira y Asociación de Agricultores de Madeira.
- Azores: Universidad de Azores y Asociación de Productores Agrícolas FRUTER.

Agricomac viene a continuar la labor desarrollada a través de los proyectos Germobanco Agrícola de la Macaronesia I, II y III, cofinanciados por la iniciativa comunitaria Interreg III-B, que permitieron la creación o el impulso de distintos bancos de semillas destinados a conservar las variedades agrícolas tradicionales: el Centro de Conservación de la Bio-



diversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT), el Centro de Agrodiversidad de La Palma (CAP), ISOplexis–Universidade da Madeira y el Banco do Centro de Biotecnología dos Açores (BCBA). En esta nueva fase, se pretende hacer llegar a los agricultores los resultados de este trabajo de conservación: por un lado, a través de la cesión de material vegetal de diversos cultivares muy utilizados en las islas, y por otro, poniendo a disposición de los agricultores un servicio de consultas a través de una página web ([www.agricomac.eu](http://www.agricomac.eu), actualmente en construcción), que permita el contacto con los técnicos especializados en el manejo adecuado de estas variedades locales.

Además, se realizará un estudio sobre la importancia y demanda de las variedades

tradicionales en los mercados insulares, para conocer las necesidades del sector y valorar la importancia productiva de las variedades locales en nuestros mercados. De esta manera, se busca orientar la producción hacia la consecución de beneficios para los agricultores que cultivan variedades tradicionales.

También tendrán especial relevancia otras actividades que contribuyan a la promoción y valorización de estas variedades, como la organización de charlas, talleres y seminarios, o la publicación de material técnico y divulgativo. Asimismo, se hará hincapié en la valorización gastronómica de las variedades locales, enlazando la conservación de estos cultivares con una cultura, identidad y sabor propios.







## FORO DE AGROECOLOGÍA Y BIODIVERSIDAD

Con motivo del desarrollo del Foro de Agroecología y Biodiversidad que se celebrará en Tegueste en el mes de septiembre, AIDER Tenerife, en colaboración con otras instituciones, organiza las Jornadas Técnicas denominadas "Producciones Locales: Biodiversidad y Valorización" que tendrán lugar los días 25 y 26 de septiembre en la Casa de los Zamorano en Tegueste. Estas jornadas pretenden ser un foro donde se da a conocer las actuaciones que se llevan a cabo en nuestra isla en esta materia y además intercambiar experiencias con otros Grupos de Acción Local e Instituciones Internacionales y Nacionales de reconocido prestigio en el ámbito de la conservación/valorización de los productos agrícolas tradicionales, que enriquezca nuestro conocimiento y perspectiva del potencial de nuestros productos locales.

## CAMPAÑA DE PLANTACIÓN DE FRUTALES

Con la colaboración de algunos viveros de la isla, el Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife ha puesto en marcha esta campaña que pretende fomentar el cultivo de árboles frutales a través de un pedido común de frutales a la Península lo que redundará en la obtención de un menor coste para los agricultores en la adquisición de las plantas. Para elegir las especies, variedades y patrones y conocer los viveros incluidos en la campaña, los agricultores y personas interesadas pueden contactar con su Oficina de Extensión Agraria más cercana antes del 15 de octubre de 2010

## Apoyo a los emprendedores rurales de Canarias

El Servicio Canario de Empleo, apoyado por el Fondo Social Europeo a través de la Federación Canaria de Desarrollo Rural, ha puesto en marcha el proyecto EMPRENDEDORES RURALES DE CANARIAS. En la isla de Tenerife, es la Asociación de Desarrollo Rural de Tenerife (AIDER TENERIFE) la encargada de ejecutar dicho proyecto, que persigue abordar la emprendeduría empresarial de una forma integral, actuando desde las primeras fases de sensibilización y motivación hasta las fases más maduras en la que los proyectos alcanzan su consolidación. El objetivo principal de esta iniciativa es el acompañamiento de todas aquellas personas que quieren llevar sus ideas a la realidad a través de la creación de empresas. Esta acción se realiza de dos formas:

Charlas de sensibilización, que permitan a las personas que quieran emprender, animarse a llevar sus ideas a cabo a través de la creación de empresas y por tanto el fomento del autoempleo.

Tutorización y acompañamiento durante todo el proceso (generación de la idea, definición de la forma jurídica, plan de negocios, etc...) de todas aquellas personas que quieran llevar a cabo la creación de su empresa. Dentro de este acompañamiento ofrecemos a todos los

emprendedores servicios como:

- Elaboración del Plan de Empresa que es el documento resumen que caracteriza y define la gestión de los tres primeros años de actividad y que permitirá presentar el proyecto a diversas instituciones para búsqueda de financiamiento y apoyo.
- La formación específica en función de las necesidades de las personas de quienes promueven los proyectos y que les permitirá cumplir su objetivo de forma más exitosa, generando encuentros y reuniones con emprendedores de diversas áreas y experiencias.
- Cualquier otro servicio que pueda ser requerido para llevar a fin la idea planteada.

**SI TIENES UNA IDEA Y QUIERES LLEVARLA A CABO, O TIENES UN COLECTIVO AL QUE QUIERES ORIENTAR PARA LA CREACIÓN DE EMPRESAS, PONTE EN CONTACTO CON NOSOTROS Y TE AYUDAREMOS.**

Nuestras oficinas están ubicadas en:  
**Calle Corales Nº 10 Bajo, S/C de Tenerife.**  
Teléfono: ..... **922534715-16**  
Técnica Responsable del Proyecto en Tenerife: ..... **María Isabel Almandoz R.**  
Correo Electronico:  
**mariaalmandoz@aidertf.es**  
**www.aidertf.es**

# La tradición del dulce

JUAN CARLOS GONZÁLEZ

La repostería es una de las debilidades del isleño, no hay comida sin postre, y lo ideal es que éste sea algo dulce. Las múltiples influencias externas en las islas, que han sido escala de muchas rutas y han aco- gido durante siglos a pobladores de las más diversas procedencias, explican gran parte de la riqueza de posibilidades en lo que a repos- tería se refiere. La repostería tradicional de Tenerife se remonta a los años posteriores a la conquista, cuando la influencia portuguesa y la presencia de ingenios azucareros alumbró una repostería dulce basada en un azúcar de gran frescura. De aquella época nos queda, no sólo la costumbre de llamar dulcerías a las pastelerías, sino también una excelente tradición dulcera. Esta predisposición al dulce tampoco es ajena a otra realidad aún vigente como es la presencia de frutales en las medianías y cumbres, que, por ejemplo, en el caso del almendro, ha dado de sí una variada gama de productos de arraigada tradición. El turismo gastronómico se presenta actualmente como una opción cada vez más valorada por quienes nos visitan, de tal forma que si viajamos a una ciudad para admirar sus monumentos ¿por qué no hacerlo para disfrutar de su gastronomía? . En el caso de Tenerife, son dignos del más exquisito paladar los huevos mole y el frangollo, elaborados en toda la isla, junto con los rosquetes

laguneros, las tortas de Vilaflor, los rosquetes de Guía, los turrone de Tacoronte, las rosquillas fritas, los almendrados, las truchas de batata o los pasteles de La Orotava y Los Realejos. Todos ellos, elaborados a partir de ingredientes naturales como huevos, almendras, miel, harina y cereales diversos, conservan el encanto de lo tradicional, que se ha ido transmitiendo de generación en generación acompañando las ro- merías, los carnavales o las fiestas navideñas. Sorprende la cantidad de viajeros que disfrutan recorriendo los diversos pueblos, encon- trando el lado más dulce de cada rincón con el toque personal de las elaboraciones propias de cada lugar.

No debemos olvidar que la repostería, al igual que la gastronomía, no puede considerarse un campo cerrado, sino una tradición que man- tiene su carácter vivo gracias a la incorporación de nuevas técnicas, sabores y texturas que gracias al buen hacer de numerosos profesio- nales de la islas que, sin dejar de lado nuestras señas de identidad, nos permiten seguir disfrutando de la tradición del dulce.

Mención aparte recibe la repostería creativa que, sin abandonar los orígenes, se ha ido implantando como una repostería innovadora. Ci- tamos como ejemplo mantecados de gofio, helados de higo o gofio, espuma de queso, etc. Todo ello para satisfacer a un sector exigente, el turístico, que ha traído consigo una marcada influencia de los países de origen.



*La variedad de rosquillas fritas que a continuación presentamos puede considerarse como una mezcla entre lo tradicional (por los ingredientes empleados) y lo moderno (por la técnicas de elaboración empleadas), y que esperamos sea del agrado de todos los lectores:*

## Rosquillas fritas glaseadas

### Preparación

Ponemos a cocer la leche con la mantequilla, el ron y el azúcar y lo apartamos cuando rompa el hervor. Seguidamente le añadimos la totalidad de harina.

A la masa obtenida se le van añadiendo y mezclando los huevos muy lentamente y trabajando la masa hasta que queden bien incorporados.

Posteriormente introducimos la masa en una manga pastelera con una boquilla ri- zada y dándole forma de rosquilla, la dispondremos en un papel de horno (cortado de forma cuadrada y de tamaño inferior al diámetro de la sartén).

Cuando el aceite alcance los 180º, tomamos los papeles y los colocamos hacia abajo, de modo que las roscas queden flotando sobre el aceite, se desprenderán fácilmente del papel y procedemos a freírlas por ambos lados.

Una vez fritas y todavía calientes, las pasamos por el glaseado, que habremos pre- parado previamente mezclando los ingredientes del mismo, las dejamos escurrir. Quedarán listas para degustar cuando estén frías.

### Ingredientes

(para un kilogramo de rosquillas)

- 550 gr. de leche
- 20 gr. de ron blanco
- 150 gr. de mantequilla
- 270 gr. de harina
- 10 gr. de azúcar lustre
- 350 gr. de huevos

### Ingredientes para el glaseado:

- 800 gr. de azúcar glas
- 200 gr. de agua
- Unas gotas de limón





## A fuego lento

### **El Aderno. Tradición y vanguardia en repostería desde Buenavista del Norte.**

Muchos amantes de la pastelería conocen los dulces de El Aderno, pero quizá no sepan el origen de esta ahora gran empresa que ha sabido satisfacer los paladares más exquisitos y no olvidar sus orígenes, entre los que destacan sus famosos rosquetes de huevo. El alma de El Aderno es Teobaldo Méndez, nacido en Buenavista del Norte, donde hoy se emplazan la fábrica y la dulcería que son el corazón de El Aderno. Comenzó en la panadería de sus suegros con el reparto de pan que él enriquecía añadiendo sus propios productos de repostería tradicional. Ante el éxito, se lanzó a abrir en el año 1991 su propia empresa, utilizando el antiguo negocio de exportación de tomates de su padre. Con una importante apuesta por la formación gastronómica que ha transmitido a sus empleados, el propio Teobaldo se ha formado en obradores de Barcelona, París y Madrid, trabajando estrechamente con grandes profesionales. Entre la oferta de El Aderno destaca una amplia variedad

de chocolates: piñas de chocolate, turrón crujiente, bolas de gofio... ; o el mousse de queso fresco, frambuesa y galleta y el mousse de coco con chocolate blanco, caramelo y piña troceada. La clave de El Aderno reside en la calidad de los productos que se utilizan en cada uno de los postres; la inversión en sofisticada maquinaria, la perfecta conservación del producto y por supuesto, la sensibilidad y profesionalidad de cada uno de los miembros del equipo de El Aderno. Más de cincuenta distinciones avalan la trayectoria de esta empresa, entre los que destacan el Premio de Gastronomía del Diario de Avisos, la Medalla de Oro del Ayuntamiento de Buenavista, Cepa de Honor CIT Icod de Los Vinos, entre otros.

#### EL ADERNO

- Calle la Alhóndiga nº8. Buenavista del Norte. Tenerife. Teléfono 922127368
- Avenida Bravo Murillo nº 16. Santa Cruz de Tenerife. Teléfono 922 536031
- Calle Venegas nº 10, esquina a Cebrían. Las Palmas de Gran Canaria. Teléfono 922 383913  
[www.eladerno.com](http://www.eladerno.com)





### REVISTA EL PAJAR. CUADERNO DE ETNOGRAFÍA CANARIA

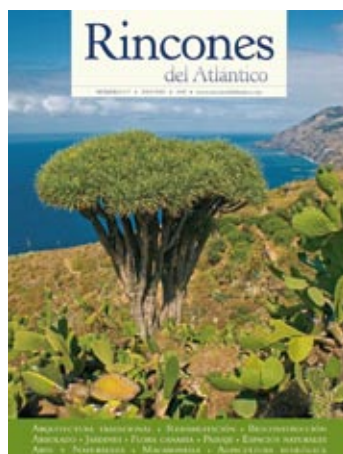
Nº 28, octubre de 2009

Asociación Pinolere. Proyecto cultural  
200 páginas

Las construcciones realizadas total o parcialmente con materias vegetales constituyen un elemento característico del hábitat de muchas sociedades humanas del presente y el pasado. Desde los desiertos a las selvas tropicales, cada ecosistema ha proporcionado especies silvestres o cultivadas que han servido como soporte o cubierta de casas, almacenes, infraestructuras o edificios singulares. Sin embargo, en nuestra sociedad occidental este tipo de edificaciones está en franco retroceso, confinadas fundamentalmente al marco rural y expuestas a una serie de restricciones -legales, económicas y/o culturales-, que hacen peligrar su continuidad en el paisaje.

La conciencia de esta situación y el ánimo de contribuir a la preservación del patrimonio cultural, llevó a la asociación "Pinolere. Proyecto Cultural" -Tenerife-Islas Canarias- a organizar el II Congreso Construcciones de Cubierta Vegetal "Pinolere 2009".

A través de su revista "EL PAJAR. Cuaderno de Etnografía Canaria", la asociación ha realizado un gran esfuerzo para dar conocer la mayoría de aportaciones y conclusiones a las que se llegaron en el citado Congreso, cuyas principales aportaciones respondieron a tres ámbitos de intervención: las construcciones de cubierta vegetal a través del tiempo; la etnografía de las construcciones de cubierta vegetal y el presente y futuro de las construcciones de cubierta vegetal.



### RINCONES DEL ATLÁNTICO

Nº 6 / 7 (2009-2010)

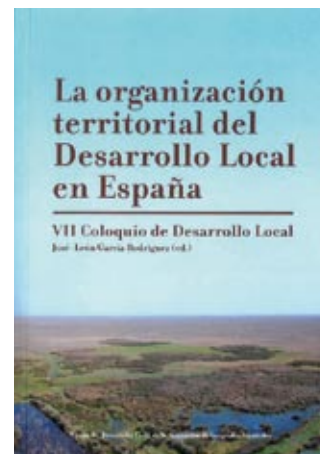
420 páginas

El propósito de esta publicación es la difusión del conocimiento, la valoración, la protección y la conservación del paisaje y del patrimonio natural y cultural de las islas Canarias. Se ofrecen alternativas para un desarrollo armónico, racional y perdurable del archipiélago en el que deben primar la austeridad y la autocontención, siempre desde el respeto y la mejora de nuestro medio natural. La importancia de la memoria tiene un lugar primordial en Rincones, no en vano comienza este número con dos artículos dedicados al fotógrafo Francisco Rojas Fariña, "Fachico". Se presenta su trabajo, especialmente en sus inicios, una época en la que todavía el paisaje rural y las playas de las islas, la tierra y el mar, el hombre y la mujer, la arquitectura tradicional y los oficios artesanos eran los auténticos protagonistas.

Asimismo, podemos disfrutar, entre un amplio abanico de artículos, de un merecido homenaje a Eric Sventenius, en su primer centenario.

A los míticos dragos, protagonistas indiscutibles de nuestro paisaje, se les dedica cinco artículos que nos llevan a conocerlos a través de la botánica, la distribución, la historia, la iconografía y su utilidad para el hombre.

La parte final está dedicada a la agricultura -especialmente a la ecológica- y al campo canario, destacando la enorme importancia de fomentar, desarrollar y valorar lo local.



### LA ORGANIZACIÓN TERRITORIAL DEL DESARROLLO LOCAL EN ESPAÑA (VII Coloquio de Desarrollo Local)

José-León García Rodríguez (ed.)

Asociación de Geógrafos Españoles  
399 páginas

Esta obra contiene las ponencias y comunicaciones presentadas en el VII Coloquio de Desarrollo Local bajo el título *La organización territorial del Desarrollo Local en España*. La primera parte plantea una reflexión genérica acerca del papel cada vez más relevante que las variables territoriales desempeñan en los procesos de desarrollo económico y en la gestión de las demarcaciones espaciales, de manera que las estrategias de desarrollo se plantean ya desde hace tiempo en términos de Desarrollo Territorial, incluso en el ámbito de la Unión Europea. El resultado de dichas estrategias ha supuesto un importante impulso para la ordenación territorial al introducir la necesidad de la dimensión europea en las políticas territoriales, tanto a escala nacional como regional, pero también una dimensión más territorial en las políticas sectoriales y en particular en la política ambiental.

La segunda parte recoge la exploración realizada en la segunda sesión del VII Coloquio de Desarrollo Local sobre las estructuras, las redes de cooperación y de las estrategias del Desarrollo Local constituidas en la etapa reciente en diferentes regiones españolas. Se hace patente el destacado papel que cumplen las agencias de desarrollo local en los municipios para facilitar el asesoramiento de los emprendedores y la formación de los desempleados.

Y la tercera parte pone de manifiesto la relación más que evidente entre la Geografía y el Desarrollo Local, abordando temas cruciales como la formación, la cooperación y los sistemas de información geográfica, entre otros.





[www.cerai.org](http://www.cerai.org)



[www.cambioclimaticoydesarrollorural.es](http://www.cambioclimaticoydesarrollorural.es)



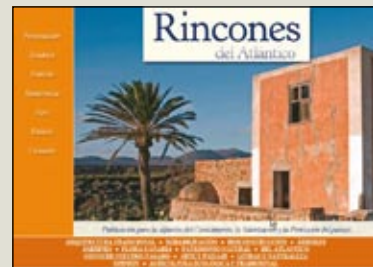
[www.rutasteneriferural.com](http://www.rutasteneriferural.com)



[www.fotosantiguascanarias.org](http://www.fotosantiguascanarias.org)



<http://www.floramac2010.com/>



[www.rinconesdelatlantico.com](http://www.rinconesdelatlantico.com)



[www.agrocabildo.com](http://www.agrocabildo.com)



<http://plazasenred.es/red/home.php>



<http://www.ruralforum.net/>



<http://forma.runaemprende.com/>



[www.fev.es/](http://www.fev.es/)



<http://redepapa.org/>



[www.mapa.es/es/ministerio/pags/publicaciones/revistas/rev\\_numero.asp?codrevista=DRS](http://www.mapa.es/es/ministerio/pags/publicaciones/revistas/rev_numero.asp?codrevista=DRS)



<http://www.agrotv.tv/>



[www.ccaje.org/esp/portada.asp](http://www.ccaje.org/esp/portada.asp)

## XXV FERIA DE ARTESANÍA DE PINOLERE

3, 4 y 5 de septiembre de 2010  
Parque Etnográfico de Pinolere  
La Orotava-Tenerife

## SEMINARIO AGROTERRITORIAL

8 y 9 de septiembre de 2010  
Escuela Superior de Agricultura de  
Barcelona (USAB-UPC)  
Castelldefels (Barcelona).

## FERIA GRAN CANARIA ME GUSTA 2010

17.09.2010 - 19.09.2010  
Recinto: INFECAR  
Las Palmas de Gran Canaria

## SIMPOSIUM INTERNACIONAL SOBRE FLORA MACARONÉSICA

### FLORAMAC 2010

Ponta Delgada. Azores  
23 a 25 de Septiembre de 2010  
Organiza: Universidad de Azores

## IX CONGRESO SEAE AGRICULTURA Y ALIMENTACIÓN ECOLÓGICA. CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA.

6-9 octubre 2010  
Organiza: Sociedad Española de  
Agricultura Ecológica  
Lérida



## TIERRA ADETRTO 10ª EDICIÓN. FERIA DE TURISMO INTERIOR DE ANDALUCÍA

Ferías y Congresos de Jaén  
1 al 3 de octubre de 2010  
<http://www.ifeja.org/tierraadentro/>

## OPEN DAYS 2010. 8TH EUROPEAN WEEK OF REGIONS AND CITIES

Bruselas  
4-7 octubre 2010  
Organiza: Comité de las Regiones y  
Comisión Europea

## EXPOLUGO 2010. MUESTRA GANADERA Y AGROALIMENTARIA LUGO

4 y 5 de octubre de 2010  
Lugo



## ECOCULTURA 2010 ZAMORA: FERIA HISPANOLUSA DE PRODUCTOS ECOLÓGICOS

ZAMORA  
8, 9 y 10 de octubre de 2010  
Recinto: IFEZA Recinto Ferial de Zamora  
[www.ecocultura.org/](http://www.ecocultura.org/)

## IBERFLORA FERIA INTERNACIONAL DE PLANTA Y FLOR

20,21 y 22 octubre  
Feria de Valencia  
Valencia

## VI CONGRESO INTERNACIONAL DE ORDENACIÓN DEL TERRITORIO

27-29 octubre 2010  
Pamplona



## Suscripción gratuita

Si está interesado en recibir de forma gratuita la revista **Mundo Rural de Tenerife**, puede solicitarla a través de la página web:

[www.agrocabildo.com](http://www.agrocabildo.com)



## Servicio de difusión de tecnología agraria y desarrollo rural para la isla de Tenerife

Para recibir información de una manera rápida, personalizada y gratuita, suscríbase a **Agromensajes**, rellenando un formulario que podrá encontrar en cualquiera de nuestras Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural o a través de la página web **www.agrocabildo.com**.

El Servicio **Agromensajes** proporciona información semanal específica para cada comarca sobre estos temas:

AVISOS  
FITOSANITARIOS  
EN PAPA



AVISOS  
FITOSANITARIOS  
EN VIÑA



RECOMENDACIONES  
DE RIEGO  
EN PLÁTANO



RECOMENDACIONES  
DE RIEGO  
EN TOMATE



ACTIVIDADES  
FORMATIVAS



AYUDAS  
Y SUBVENCIONES



PUBLICACIONES



### OFICINAS DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DESARROLLO RURAL

• **CENTRAL - S/C Tenerife**

Alcalde Mandillo Tejera, 8. (4ª planta)  
922 239 931  
servicioagr@tenerife.es

• **La Laguna**

Plaza del Adelantado, 11  
922 257 153  
agextagrlaguna@tenerife.es

• **Guía de Isora**

Avda. Constitución s/n  
922 850 877  
agextagrguiaisora@tenerife.es

• **Valle San Lorenzo**

Carretera General, 122  
922 767 001  
agextagrvallorenzo@tenerife.es

• **Tejina**

Palermo, 2  
922 546 311  
agextagrtejina@tenerife.es

• **Tacoronte**

Ctra. Tacoronte-Tejina, 15  
922 573 310  
agextagrtacoronte@tenerife.es

• **Granadilla**

Plaza González Mena, 2  
922 774 400  
agextagrgranadilla@tenerife.es

• **Arico**

Benitez de Lugo, 1  
922 161 390  
agextagrarico@tenerife.es

• **La Orotava**

Plaza de la Constitución, 4  
922 328 009  
agextagrorotava@tenerife.es

• **Icod**

Key Muñoz, 5  
922 815 700  
agextagricod@tenerife.es

• **Fasnia**

Carretera Los Roques, 21  
922 530 058  
agextagrfasnia@tenerife.es

• **Güímar**

Plaza del Ayuntamiento, 8  
922 514 500  
agextagrquimar@tenerife.es

• **San José de la Rambla**

922 360 721  
agextagricod@tenerife.es

• **El Tanque**

922 136 318  
agextagricod@tenerife.es

• **Buenavista**

El Horno, 1  
922 129 000  
agextagrbuenavista@tenerife.es

# LA DESPENSA de Tenerife

[www.productosdetenerife.com](http://www.productosdetenerife.com)

