

Mundo Rural de Tenerife

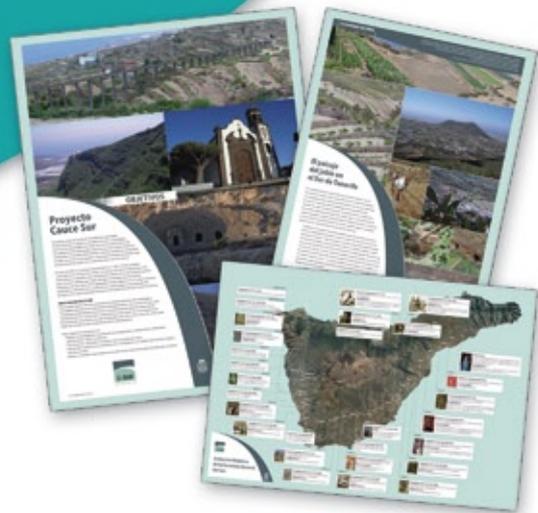


Diciembre 2010 / Nº9
Publicación trimestral



Soberanía alimentaria: de lo global a lo local

SLOW FOOD: alimentos buenos, limpios y justos
Red Canaria de Semillas



C-SUR
PROYECTO CAUCE SUR

PROYECTO DE DINAMIZACION DE LA CARRETERA GENERAL DEL SUR



www.caucesur.com

Soberanía alimentaria y desarrollo rural. Lo global y lo local

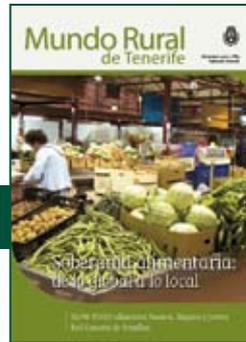
En este número de la revista Mundo Rural de Tenerife proponemos el acercamiento y la reflexión en torno al concepto y los principios de la soberanía alimentaria, definida como “la organización de la producción y el consumo de alimentos de acuerdo a las necesidades de las comunidades locales otorgando prioridad a la producción y el consumo locales domésticos” que fue desarrollado principalmente para contrarrestar el discurso oficial en las negociaciones comerciales globales que pretendían que una mayor tecnologización de la agricultura y la liberalización del comercio agrario reducirían el hambre en el mundo.

El énfasis en el quién, el cómo y el dónde se producen los alimentos, priorizando al productor local y permitiendo a la sociedad beneficiarse de las externalidades positivas que generan las actividades agrarias como elementos clave de la soberanía alimentaria pueden enlazar perfectamente con el enfoque territorial del desarrollo rural por el que apostamos actualmente, en que el papel multifuncional de la actividad y los espacios agrarios adquieren una relevancia fundamental.

En esta línea, y con el fin de mantener en cultivo los cultivos tradicionales para evitar la pérdida de biodiversidad, y siendo conscientes de que la variabilidad que representan los cultivos locales son claves para la sostenibilidad de los agroecosistemas un grupo de agricultores y técnicos canarios de agricultura ecológica han puesto en marcha la Red Canaria de Semillas a la que nuestra sección de Actualidad hace referencia.

Relevante nos parece asimismo el papel de movimientos actualmente en auge como el caso de Slow Food, cuya filosofía, basada en la defensa del placer gastronómico y en la búsqueda de ritmos vitales lentos, parte de consideraciones sobre el valor de la alimentación para llegar al reconocimiento de las identidades, con el objeto de revalorizar la historia de cada grupo social en una red de intercambios recíprocos. Y es que, al considerar el valor de un alimento, ya se trate de una variedad de fruta o de un plato típico, no se puede prescindir de la relación de éste con la historia, la cultura material y el ambiente en el que se originó. Por eso Slow Food defiende la necesidad de mantener, en la producción agrícola y ganadera, un equilibrio de respeto y de intercambio con el ecosistema circundante. Éste es el motivo de que Slow Food haya sido definido como un movimiento de eco-gastrónomos.

Por último, y destacando también por su carácter novedoso, queremos hacer mención a la iniciativa recientemente desarrollada en El Tablero, (Tenerife) que bajo la denominación “I Festival Rural de Creación Las Eras de El Tablero” ha sido merecedora del Primer Premio de Paisaje del Cabildo de Tenerife 2010 en la modalidad de Asociaciones. Un foro abierto de debate sobre problemas y posibles estrategias de desarrollo, centrado en el paisaje, con múltiple representación social y transversalidad científico técnico, que permitió al paisaje de un espacio de tradición agraria convertirse en escenario de acciones creativas y artísticas.



Nº9

Diciembre 2010

4 **La soberanía alimentaria**

Observando las realidades del mundo rural de nuestro planeta.

8 **Autoabastecimiento y soberanía alimentaria en Canarias**

El concepto Soberanía alimentaria fue acuñado por primera vez por la organización mundial de agricultores y ganaderos VIA Campesina, de la que forma parte en Canarias la organización agraria COAG.

12 **ENTREVISTA** **MARIANO GÓMEZ FERNÁNDEZ**

Es presidente SLOW FOOD ESPAÑA, nos habla de la filosofía de SLOW FOOD, que se basa en la defensa del placer gastronómico y en la búsqueda de ritmos vitales más lentos y meditados.

16 **TRADICIONES** **Ganado bovino en el Sur de Tenerife**

El Ganado bovino ha sido un elemento de gran importancia en el acontecer y desarrollo histórico de la zona Sur de Tenerife.

18 **PERSONAJES DEL MUNDO RURAL** **Don Juan Tejera Martín,**

Una vida dedicada al arte de la pesca.
Premio Tenerife Rural 2007.

Mundo Rural de Tenerife

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

Diseño: Frank Castro, Estudio de Diseño.
frankcastro@ono.com

Fotografías: Juan Ramón Álvarez Pérez, Plan de Gastronomía de Tenerife, SlowFood España, Aider Tenerife, Marcos Brito, Felipe Reyes, Michel M., Fundación Tenerife Rural, Cabildo de Tenerife, Ayuntamiento de Candelaria, Antonio Perdomo Molina, José Luis Escribano, *Colectivo Arguayo*, U. Ahlers.

Imprime: Producciones Gráficas.

Depósito legal: TF-838/2008

20 EXPERIENCIAS

Emprender en el medio rural

Agroeco Canarias nace en el año 2004 de la mano de su actual propietario, quien desde finales de los años 90 desarrolla la idea de crear una explotación agroecológica dedicada a cierto tipo de verduras que por aquel entonces ya eran demandadas por el sector de la restauración y cuya oferta era prácticamente nula.

23 RUTAS

Red de senderos locales de Candelaria: ruta por “La Mesa”

El municipio de Candelaria cuenta desde el año 2007 con una Red de Senderos Locales homologados por el Cabildo Insular de Tenerife, constituida por siete senderos con unas condiciones óptimas de seguridad, limpieza y señalización. Se propone la ruta por uno de los más populares, el sendero de La Mesa.

26 ACTUALIDAD

Comienza la Tablerización

Primer Foro de Agroecología y Biodiversidad de Canarias

Una experiencia de conservación de variedades locales: la Red Canaria de Semillas

32 DISFRUTANDO DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

La manzana reineta, un capital gastronómico de Tenerife

Ofrece nuevas posibilidades de uso en la cocina, más allá de las jaleas y postres.



33 A FUEGO LENTO / Casa del Vino

Ensalada de langostinos asados sobre tañín de manzana reineta y rúcula. *Receta galardonada con la medalla de oro en el certamen sobre la Manzana Reineta en la I Muestra Gastronómica de El Sauzal.*

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 soberanía alimentaria

SI LOS MOVIMIENTOS SOCIALES HAN SIDO CUESTIONADOS POR LA FALTA DE PROPUESTAS, EL MUNDO RURAL, DESDE ABAJO, HA CONSTRUIDO UNA ALTERNATIVA GLOBAL PARA HACER FRENTE A LA CRISIS GLOBAL. VÍA CAMPESINA, PLATAFORMA DE MÁS DE 130 ORGANIZACIONES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE MÁS DE 60 PAÍSES, DEFIENDE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA FUNDAMENTADA EN EL DERECHO DE LAS COMUNIDADES LOCALES, REGIONALES Y NACIONALES, A PRODUCIR SUS PROPIOS ALIMENTOS Y A TRAZAR LAS POLÍTICAS ADECUADAS PARA CONSEGUIRLO.

GUSTAVO DUCH GUILLOT

Coordinador de la revista SOBERANÍA ALIMENTARIA, BIODIVERSIDAD Y CULTURAS

OBSERVANDO LAS REALIDADES DEL MUNDO RURAL DE NUESTRO PLANETA se puede llegar a una conclusión repetida y válida: parece que no existe espacio ni futuro para las pequeñas unidades familiares campesinas que -paradójicamente- alimentan directamente a más de la mitad del mundo.

Mayoritariamente las políticas globales y las políticas locales han definido e imponen, bajo los paradigmas neoliberales, un modelo de agricultura basado en modelos intensivistas capaces de producir grandes cantidades de alimentos con muy pocas manos participando en su siembra, cultivo, crianza, producción, etc., orientados hacia los mercados internacionales,

hacia la exportación, donde la riqueza generada no revierte en el campesinado. El fenómeno de la aniquilación del campo, sabemos que no es nuevo y que en momentos históricos de desarrollo industrial pudo ser absorbido. Pero esta situación no es la que se da actualmente en los países empobrecidos del sur con la mayoría de la población viviendo en el campo. Cuando lleguen a las ciudades sólo les esperan los bolsones de pobreza.

Frente a estas posturas casi dogmáticas tenemos desde hace más de 10 años una propuesta alternativa, que enfoca la lucha contra la pobreza a partir de la defensa de la agricultura familiar a pequeña escala, que se recono-

ce bajo la bandera de la soberanía alimentaria. Soberanía en tanto que defiende el derecho de los pueblos a poder definir sus directrices agrarias centradas en la defensa y promoción del sistema productivo nacional (como decía una mujer dominicana, “mientras un pueblo pasa hambre no tiene lógica alguna exportar nada”). Y alimentaria porque promueve una producción agraria basada en modelos agroecológicos que se demuestra, no sólo son los únicos compatibles con el futuro de un planeta en crisis ambiental, sino también los más saludables, los más eficientes en cuanto a producción de alimentos, y en los que la riqueza se distribuye con verdadera justicia.

Las políticas agrarias, forestales y pesqueras deberán enfocar muy lejos del actual modelo de apoyo a las agroindustrias, para defender y promover la pequeña producción campesina familiar y asegurar el control local de los procesos de transformación, distribución y comercialización de los alimentos

Para acercarnos a este nuevo paradigma hay que romper las reglas del juego que funcionan en la actualidad bajo una lógica mercantil, que sólo son generadoras de desigualdades, y abordar la temática desde el reconocimiento de un sistema de derechos humanos y un conjunto de políticas activas. Frente a la privatización de los bienes fundamentales para la producción de alimentos ha de prevalecer el derecho al acceso a la tierra, al agua y a las semillas que harán posible otro derecho humano fundamental -mejor dicho vital- el derecho a la alimentación. Hoy la tierra sigue distribuida en grandes latifundios que acaparan las mejores áreas cultivables arrinconando a los pequeños campesinos a las laderas, a los secarrales; el agua de riego es cada día un bien más escaso pero no se renuncia a usos ociosos de la misma; y la distribución de las semillas, elemento básico de toda la cadena alimentaria, está concentrada en cinco monstruos empresariales.

ACTUAL MODELO DE APOYO

Las políticas agrarias, forestales y pesqueras deberán enfocar muy lejos del actual modelo de apoyo a las agroindustrias, para defender



y promover la pequeña producción campesina familiar y asegurar el control local de los procesos de transformación, distribución y comercialización de los alimentos para que salga reforzadas las redes del mercado local y de temporada. Si no es así, seguirán repitiéndose crímenes tan graves como la presencia en mercados de países del sur de muchos alimentos importados, que por su economía de escala y las subvenciones que reciben, se sitúan a unos precios muy ventajosos frente a los locales, dejando a campesinas y campesinos sin oportunidades para comercializar sus productos. O la cada vez más presente fuerza de las grandes cadenas de supermercados. También éstas con su política de internacionalización y concentración se han hecho comunes en todos los países del mundo.

Para los consumidores los mismos supermercados con las mismas marcas, como en casa. Para los productores agrícolas significa que disminuyen sus opciones de venta y las hace muy difíciles. Las grandes superficies tienen unas exigencias de volumen, regularidad, homogeneidad de los productos, y otras que de nuevo dejan fuera a las pequeñas explotaciones campesinas. Sin ellas el mundo no tiene porvenir.

LA LUCHA

Compuesto por miles de animalitos microscópicos, sincronizados y unidos en una sola vida, el coral marino, toma forma de largos arrecifes consistentes como una roca. En cualquier lugar del mundo, en los más fértiles y en los más inhóspitos, vive uno de los más de 200 millones de pequeños campesinos y campesinas que in-

tegran la organización mundial La Vía Campesina. Cada uno de ellos ha sembrado sus propias raíces que en el mundo subterráneo se han buscado y se han entrelazado, formando un tejido global, que les conecta y les alimenta fuertes como el coral marino, en una lucha compartida por la conservación de su forma de vida.

Con el convencimiento que el mundo no puede sobrevivir sin campesinas y campesinos que nos alimenten, la Vía Campesina, plataforma de más de 130 organizaciones de pequeños productores rurales y trabajadores agrícolas en más de 60 países, define su lucha por la Sobe-

Las comunidades campesinas y los territorios indígenas son las primeras víctimas de la destrucción ambiental, de la contaminación del agua y de las consecuencias que ya depara el cambio climático

La experiencia de Malawi

Malawi es un país africano de 12 millones de personas de las cuales la mayoría vive de la agricultura y en las zonas rurales. Sus cultivos básicos históricamente estaban orientados hacia la exportación, café, té, algodón y también en el cultivo del maíz. A finales de los 90, el maíz, alimento básico, siguiendo los consejos del FMI dejó de ser apoyado gubernamentalmente (los campesinos no tenían ayuda para comprar fertilizantes, ni existía protección en frontera) para fomentar, decían, de esa manera su adquisición en otros países donde se vendía más barato. Con esas medidas su cultivo fue bajando progresivamente hasta producciones totalmente insuficientes para la población siendo corresponsables de hambrunas como la del 2005. Un país agrícola había sido despojado de su soberanía alimentaria. Sus familias campesinas había perdido la capacidad de producir su propio alimento, su fuente de ingresos y consecuentemente la capacidad de comprar otros alimentos, por baratos que fueran. A partir de esa situación el país decidió no acatar más las reglas de las instituciones financieras internacionales y a medida que han defendido su propia agricultura y a sus agricultores y agricultoras, han conseguido superar las graves situaciones de hambruna. El presidente de Malawi, dijo: "mientras sea presidente, no quiero ir a mendigar comida a otras capitales". De cosechas de maíz en el 2002 de poco más de medio millón de toneladas del grano, se pasó a la cifra de 3,4 millones de toneladas en el año 2007, para recuperar su soberanía alimentaria. Los datos del 2010 son también esperanzadores: la media nutritiva de su población ha pasado del consumo diario de 608 kilocalorías por día a 2000.



ranía Alimentaria con tres directrices: combatir, resistir y construir.

En primer lugar centrarán sus esfuerzos en combatir a las empresas transnacionales que reconocen como enemigo común. Son las mismas marcas y el mismo capital (Cargill, Nestlé, Monsanto o Wall-Mart) las que están ejerciendo el control sobre los recursos naturales (la tierra, el agua, la biodiversidad, las semillas), copando la producción y el comercio agrícola, limitando las posibilidades de la agricultura o pesca a pequeña escala (como los grandes negocios madereros, los monocultivos de árboles para fabricar papel, la expansión de la soja o la pesca industrial), o bien rentabilizando la explotación de manos campesinas que posibilita negocios como la salmonicultura de exportación y otras maquilas de la alimentación.

Las comunidades campesinas y los territorios indígenas son las primeras víctimas de la destrucción ambiental, de la contaminación del agua y de las consecuencias que ya depara el cambio climático, por eso, en segundo lugar plantean la defensa -la resistencia en sus territorios- de su modelo de agricultura campesina. Una agricultura a pequeña escala, en equilibrio con el medio ambiente, capaz de producir la cantidad de alimentos que el mundo necesita, asegurando también su calidad y su adecuación

al patrón cultural. Con una alimentación campesina, de cercanía y de temporada –como dice la Vía Campesina- se enfría el planeta.

Si los movimientos sociales han sido cuestionados por la falta de propuestas, el mundo rural (desde el sur, desde abajo) ha construido una alternativa global perfectamente desarrollada -para hacer frente a la crisis global- la soberanía alimentaria, fundamentada en el derecho de las comunidades locales, regionales y nacionales a producir sus propios alimentos y a trazar las políticas adecuadas para conseguirlo. Para ello son necesarias políticas que permitan recuperar el control de los recursos naturales por parte de las propias comunidades locales; presupuestos para el desarrollo de la agricultura nacional y agroecológica; estrategias para repoblar el campo, favoreciendo la formación e investigación en modelos productivos con base agroecológica; y legislaciones que reconozcan el derecho a la soberanía alimentaria y promuevan la salida de la agricultura de los organismos internacionales, como la OMC, y de los tratados de libre comercio, así como el desarrollo de políticas públicas que detengan el poder corporativo que prácticamente monopoliza los sectores de la alimentación, en sus fases productivas, de transformación y de distribución.





Autoabastecimiento y soberanía alimentaria en Canarias

LA PÉRDIDA DE IMPORTANCIA DEL SECTOR AGRARIO HA TENIDO CONSECUENCIAS SOBRE EL MODELO ALIMENTARIO DE CANARIAS, CON UNA TENDENCIA CLARA HACIA UNA MAYOR DEPENDENCIA EXTERIOR. EN LOS ÚLTIMOS 20 AÑOS, PRÁCTICAMENTE PARA TODOS LOS ALIMENTOS, HA CAÍDO LA CUOTA DE PRODUCCIÓN LOCAL. EL CAMBIO DEL MODELO AGROALIMENTARIO HACIA EL OBJETIVO DE REDUCIR LA DEPENDENCIA ALIMENTARIA IMPLICA ADEMÁS RECONOCER QUE, JUNTO A LA LABOR DE PRODUCIR ALIMENTOS, LOS AGRICULTORES Y GANADEROS APORTAN OTRAS MUCHAS COSAS A LA SOCIEDAD.

MANOLO REDONDO
COAG TENERIFE

VAMOS A COMENZAR ESTE ARTÍCULO DEFINIENDO EL TÉRMINO SOBERANÍA ALIMENTARIA que, si bien se utiliza habitualmente como sinónimo de grado de autoabastecimiento o de seguridad alimentaria, va más allá que estos otros, suponiendo realmente una propuesta sobre cuál debe ser la relación entre aquellos que producen alimentos en un territorio determinado, con su entorno y con el conjunto de habitantes de ese ámbito territorial.

El concepto Soberanía alimentaria fue acuñado por primera vez por la organización mundial de agricultores y ganaderos VIA Campesina, de la que forma parte en Canarias la organi-

zación agraria COAG. Corría el año 1996, y el organismo de Naciones Unidas competente en agricultura y alimentación, la FAO, celebraba en Roma la Cumbre sobre la alimentación. En aquel entonces, los debates se desarrollaban en torno a las posibles medidas a aplicar para garantizar el acceso a alimentos por parte de la población del conjunto del planeta. El objetivo principal era el de promover la seguridad alimentaria, acudiendo para ello a programas de ayuda alimentaria y de exportación de producciones excedentarias, como el cereal europeo o la soja estadounidense. Sin embargo, el desarrollo de estos programas tenía como efecto perverso el

que, a largo plazo, generaban una fuerte dependencia del exterior para algo tan básico como es la alimentación, además de incidir muy negativamente sobre el sector primario local, incapaz de poder competir con una ayuda alimentaria entregada gratuitamente a la población.

Atendiendo a esta circunstancia, desde VIA Campesina se puso en valor la cuestión de que, para garantizar la alimentación de las poblaciones a largo plazo, era vital impulsar modelos y políticas agroalimentarias en los que se tuviese en cuenta el quién, el cómo y el dónde se producen los alimentos, con propuestas que priorizasen al productor local, que no creasen dependencia exterior y que permitiesen a las

Desde VIA Campesina se puso en valor la cuestión de que, para garantizar la alimentación de las poblaciones a largo plazo, era vital impulsar modelos y políticas agroalimentarias en los que se tuviese en cuenta el quien, el cómo y el donde se producen los alimentos

sociedades beneficiarse de todas las externalidades positivas que generan las actividades agrarias en sus territorios. De esta manera surgió el término Soberanía Alimentaria, que haría suyo la FAO en el Foro de Roma de 2002, y cuya definición final se concretó como “el derecho de los pueblos a definir sus políticas sobre producción, distribución y consumo de los alimentos en su territorio, de cara a garantizar un volumen de alimentos sanos y suficientes para abastecer a toda la población”. El grado de autoabastecimiento, por lo tanto, reflejaría en qué medida se han puesto en marcha los postulados de la soberanía alimentaria en un territorio determinado.

Ahora cabe preguntarse si Canarias posee un modelo de alimentación sustentando en la soberanía alimentaria, y en la no dependencia del exterior para abastecer de alimentos a los que aquí residen. Para responder a esta pregunta, comenzaremos por mostrar algunos datos que nos ayuden a comprender cuál es la actual situación del Archipiélago en relación a su modelo alimentario.

Si se analiza la evolución del sector agrario en las Islas en los últimos años, la conclusión principal es que ha ido disminuyendo su peso



de manera continuada. Si en 1985 esta actividad generaba el 5% del total del PIB del Archipiélago, en 2008 supuso únicamente el 1,13%. Esta caída ha tenido también reflejo en el empleo, pasando de ser una actividad que ocupaba al 11,5% de los trabajadores de Canarias en 1985, a dar empleo a sólo el 3,1 % dos décadas después.

La pérdida de importancia del sector agrario ha tenido consecuencias sobre el modelo alimentario de Canarias, con una tendencia clara hacia depender cada vez más del exterior. En los últimos veinte años, prácticamente para todos los alimentos ha caído la cuota de producción local. Dentro de las producciones vegetales, destaca la reducción de 65% en el grado de autoabastecimiento del cereal, y del 15% en cereales y legumbres. Incluso para productos de referencia en las Islas como la papa, la produc-



Para cambiar el modelo agroalimentario de Canarias es obligatorio orientar el conjunto de leyes y programas hacia el objetivo de reducir la dependencia alimentaria, limitando las subvenciones y beneficios fiscales únicamente para aquellos alimentos importados que complementen a la producción local

ción importada supera ya la producción local, como muestran los datos para 2008 en los que el 51% de lo consumido provino de países como Reino Unido o Israel.

Las producciones animales presentan el mismo panorama desolador en cuanto a dependencia alimentaria, con reducciones del grado de autoabastecimiento entre 1990 y 2008 del 28% en leche y del 15% en carne. Cabe reseñar que, por ejemplo, el 89% de la carne de vacuno es de importación, procediendo más del 50% de Uruguay y Brasil, país este último que ha sido puesto en tela de juicio en relación a las medidas de seguridad e higiene alimentaria aplicadas en sus explotaciones. En el caso del pollo, se im-

porta más del 75%, principalmente de Brasil.

En la configuración de este modelo de alimentación dependiente han jugado un papel principal las decisiones adoptadas por las distintas administraciones, configurándose un marco normativo que, de manera evidente, prioriza el abastecimiento en el exterior. Instrumentos como el Régimen Específico de Abastecimiento (REA), que fomenta la importación de productos agrícolas y ganaderos con niveles de apoyo superiores a los recibidos por el productor local, y el recorte presupuestario para este sector por parte de las diferentes administraciones, han condicionado el nivel de autoabastecimiento. Sirva como muestra la reducción de un 45% del presupuesto regional para el sector agrario en los últimos tres años, periodo en el cual se han mantenido los apoyos a la importación.

MODELOS DE COMERCIALIZACIÓN

Por lo tanto, para cambiar el modelo agroalimentario de Canarias es obligatorio orientar el conjunto de leyes y programas hacia el objetivo de reducir la dependencia alimentaria, limitando las subvenciones y beneficios fiscales únicamente para aquellos alimentos importados que complementen a la producción local, y priorizando modelos agrarios de producción en las Islas acordes con este objetivo. Ello implica, por ejemplo, promover modelos de comercialización de ciclo corto que acercan a productores y consumidores (tanto espacialmente como en la cadena alimentaria) y la adopción de enfoques que prioricen los mercados locales. Parte de este impulso por los modelos de cercanía pasa por recuperar y proteger la biodiversidad y las variedades propias, y por sensibilizar a los consumidores de las Islas sobre el rico patrimonio alimentario que poseemos.

Además, se hace indispensable favorecer el acceso de los agricultores y ganaderos a todo aquello que necesitan para desarrollar su actividad. Iniciativas como el banco de tierras, que pretende poner en marcha el Cabildo de Tenerife, la priorización de los agricultores en el diseño de las políticas de aguas y la apuesta por las diferentes energías renovables como vía para complementar la renta de los productores, son



medidas que van en la dirección adecuada.

La apuesta por la no-dependencia del exterior y la aplicación de los principios de la soberanía alimentaria, deben también tener reflejo en el modo de producción de nuestra agricultura y nuestra ganadería. Desde la organización agraria COAG-Canarias hace más de cinco años que estamos llevando a cabo un programa, denominado “Agricultura es mucho más”, en el que, en colaboración con administraciones como el Ayuntamiento de La Laguna o entidades como AIDER Tenerife, se está avanzando en la reorientación del manejo en las explotaciones hacia sistemas que utilicen insumos locales y recuperen la interrelación entre agricultura y ganadería, lo cual puede contribuir de manera muy positiva al desarrollo de una actividad no-dependiente, y aún más integrada con el medioambiente y el entorno en el que se localizan nuestras explotaciones.

Y es que apostar por la soberanía alimentaria implica reconocer que, junto a la labor de producir alimentos, agricultores y ganaderos



La soberanía alimentaria implica reconocer que, junto a la labor de producir alimentos, agricultores y ganaderos aportan otras muchas cosas a la sociedad, contribuyendo a articular y organizar el territorio de cada comarca de una manera equilibrada.

aportan otras muchas cosas a la sociedad de la forman parte, contribuyendo a articular y organizar el territorio de cada comarca de una manera equilibrada, manteniendo paisajes que multiplican el valor y la diversidad de esta tierra (cuyo beneficio económico rentabiliza el resto de la sociedad), impulsando actividades económicas complementarias, y dando muestras de que, por su influencia en la arquitectura, la gastronomía o la literatura, no es posible entender las raíces y la identidad del isleño sin acudir a esta noble actividad.



Mariano Gómez Fernández
 Presidente SLOW FOOD ESPAÑA

“Contra la locura universal de la fast life, se hace necesario defender el tranquilo placer material”

JOSÉ ZOILO HERNÁNDEZ
 AIDER Tenerife

EL MOVIMIENTO SLOW FOOD SURGE EN ITALIA EN EL AÑO 1986 de la mano de Carlo Petrini, tras las quejas de un grupo de personas por el cierre de una tienda de ultramarinos de toda la vida en la Plaza España, en la ciudad de Bra. Artistas, cocineros y ciudadanos comenzaron a reivindicar la importancia de una buena alimentación. En 1989 se convirtió en una organización internacional sin ánimo de lucro. Actualmente agrupa más de 850 “Convivia” con más de 100.000 asociados por todo el mundo.

Con motivo de la celebración en Tenerife del primer Foro de Agroecología y Biodiversidad de Canarias, hemos tenido la oportunidad de conocer un poco más de cerca el movimiento SLOW FOOD de la mano de su presidente en España, Mariano Gómez Fernández.

La filosofía de SLOW FOOD se basa en la defensa del placer gastronómico y en la búsqueda de ritmos vitales más lentos y meditados: Alimento BUENO de sabor, producido de manera LIMPIA, sin perjudicar el medio ambiente y JUSTO, pues los productores deben ser recompensados de manera justa por su trabajo. Por ello, se da especial importancia al placer vinculado al alimento y a la educación del gusto. Atendiendo a su principio de calidad, Slow Food defiende la cocina local, las producciones tradicionales, las especies vegetales y animales autóctonos.

¿Y por qué el símbolo del caracol?

El símbolo de caracol define perfectamente la filosofía del movimiento: se mueve despacio y degusta con calma su paso por la vida.

¿Cómo se organiza Slow Food?

Slow Food es una asociación internacional que ha creado estructuras múltiples para realizar sus proyectos. Los “convivia” son la base de la asociación internacional, dirigidos por un Comité Ejecutivo Internacional, elegido cada cuatro años en el Congreso Internacional de Slow Food. Además del Presidente y Vicepresidentes, existe un Comité de Presidencia y un Consejo Internacional con representantes de los países que cuenten con más de 500 socios. Las direcciones nacionales coordinan eventos y proyectos de Slow Food con mejor conocimiento de los socios y necesidades de cada país.

¿Qué es un Convivium?

“Convivium” es una palabra latina que significa “fiesta, diversión, banquete”, y Slow Food aplica este término a sus capítulos locales. Los convivia son la expresión local de la filosofía Slow Food y más de 850 en todo el mundo constituyen el centro neurálgico del movimiento. Esos convivia establecen relaciones con los productores, emprenden campañas para proteger alimentos tradicionales, organizan catas y seminarios, estimulan a los cocineros a utilizar alimentos locales, designan productores para participar en eventos internacionales, trabajan por llevar la educación del gusto a

La filosofía de SLOW FOOD se basa en la defensa del placer gastronómico y en la búsqueda de ritmos vitales más lentos y meditados: Alimento BUENO de sabor, producido de manera LIMPIA, sin perjudicar el medio ambiente y JUSTO, los productores deben ser recompensados de manera justa por su trabajo

las escuelas y cultivan el aprecio por el placer y la calidad de la vida cotidiana.

¿Qué son los Baluartes y las Arcas del Gusto?

Los Baluartes son proyectos a pequeña escala dedicados a asesorar a grupos de productores artesanales y facilitar la presencia en el mercado de diversos alimentos tradicionales. Las estrategias de los Baluartes varían según el proyecto y el producto. Abarcan desde agrupar a los productores, coordinar la promoción y establecer directrices de autenticidad hasta la inversión directa en instalaciones. Son ejemplos concretos de un modelo de agricultura basado en la calidad, en la recuperación de los sabores tradicionales. En España hay 9 reconocidos.

El Arca del Gusto apunta volver a descubrir, catalogar, describir y publicar sabores olvidados. Es un recipiente metafórico de productos gastronómicos de calidad que se encuentran amenazados por la estandarización industrial, los excesivamente rigurosos reglamentos sanitarios, las grandes cadenas de distribución y el deterioro ambiental. En España hay 78 reconocidos.

Para acercar esta filosofía a los consumidores, los cocineros de la Red Terra Madre España colaboran con Slow Food, en la medida en que asumen que no se puede separar el placer de la responsabilidad con los productores, sin los cuales no existiría una cocina de éxito. Para ello divulgan los productos del Arca del Gusto y Baluartes de Slow Food y

desarrollan un programa de Restaurantes Km 0. Para que un plato sea considerado “kilómetro 0” un 40 % de los ingredientes han de ser locales, incluyendo el ingrediente principal. Esto implica que el restaurante los compre directamente al productor, y éste los haya producido a menos de 100 kilómetros. Además, los ingredientes han de pertenecer al Arca del Gusto o ser Baluartes, o bien un 60 % de los ingredientes han de ser lo más cercanos posible. Los que no lo sean, han de tener certificación ecológica. En las cartas deberá haber 5 productos del Arca del Gusto, próximos al restaurante (o que pertenezcan al Arca del Gusto, en general)

¿De dónde proviene la financiación Slow Food?

La Asociación Internacional obtiene la mayoría de sus fondos de las cuotas de los asociados. Las contribuciones del “Salone del Gusto” y otros eventos internacionales suponen otra fuente de recursos. La venta de artículos y de libros contribuyen a la financiación de Slow Food.

Las siete asociaciones Nacionales Slow Food reciben una parte de las cuotas de asociados y obtiene fondos adicionales de otras fuentes, incluyendo donantes y asociaciones. También existen la “Slow Food Editore” y “Slow Food promozione”, encargada de organizar los grandes eventos de Slow Food, de vender espacios publicitarios en sus publicaciones y de captar donantes que comulguen con la filosofía Slow Food. Éstas reinvierten en las asociaciones todos los ingresos.





¿Quién puede ser miembro de Slow Food?

Slow Food es una asociación de base, abierta a todos. La pluralidad de sus asociados constituye uno de sus principales potenciales. Cualquiera puede ser asociado de Slow Food contactando con el responsable del convivium local o a través de internet en www.slowfood.com. La condición de asociado tiene vigencia de un año y es renovable.

Los asociados forman parte de una comunidad internacional exterior y variada y al mismo tiempo de una comunidad local más reducida, el convivium. Los asociados tienen la posibilidad de unirse a los comités del convivium o de organizar uno nuevo.

Los asociados pueden asumir un papel activo determinando el carácter de su convivium y emprendiendo eventos, o simplemente participar en las actividades de su interés a nivel local, nacional e internacional.

Los beneficios de la condición de asociado incluyen la revista cultural slow, boletines nacionales, descuentos en los artículos de Slow food y el derecho a participar en todos los eventos organizados por Slow Food.

¿Cuál es la postura de Slow Food ante los organismos genéticamente modificados?

Aunque no se opone a la investigación en universidades y entidades públicas, Slow Food se manifiesta contrario a la plantación comercial de cultivos genéticamente modificados: se puede llegar a crear una amenaza para nuestra biodiversidad natural y agrícola. Otro problema sería la tendencia a elegir los

campos donde cultivar estas cosechas, impidiendo el control de los campesinos. Además cuando el polen de los campos genéticamente modificados se dispersa polinizando campos convencionales los campesinos están empleando trabajo y capital en cultivar cosechas que ellos no plantaron.

Slow Food cree que todos los productos que contienen ingredientes manipulados genéticamente deben estar obligados a un etiquetado que permita a los consumidores elegir consciente y responsablemente.

En situaciones de crisis mundial como la actual, ¿qué papel cree que juegan movimientos como Slow Food?

Es importante siempre que los pequeños productores que cultivan sus productos tradicionales, autóctonos respetando la estacionalidad, puedan ser reconocidos y valorados por lo que atesoran, un patrimonio que tenemos que saber apreciar y valorar, todos. Es en épocas de crisis cuando tenemos que replantearnos muchas cosas y entre ellas está el recuperar la compra de los productos tradicionales. Apoyar a los cocineros sensibles que saben incorporar en sus cartas este tipo de alimentos. Y compran directamente a los agricultores, ganaderos, pescadores, panaderos,...

Finalmente, ¿cuál ha sido su impresión acerca de las potencialidades de las producciones agrarias de nuestra isla?

Mi impresión es que es un claro ejemplo de lo que se puede hacer con el apoyo desde Slow Food. La Isla tiene un montón de minifundios, productos locales, exclusivos, singulares de una biodiversidad única con unos agricultores que han sabido mantener el legado de sus mayores y que a su vez lo ofrecen a sus descendientes. Es fundamental que se organice un grupo de Slow Food en Tenerife para que alrededor de ellos, productores, cocineros, consumidores y gente con ganas de disfrutar de la buena gastronomía ayuden a evitar la pérdida de patrimonio y disfruten consumiendo esos alimentos buenos, limpios, justos y únicos.



www.slowfood.es

I PREMIO DE PAISAJE ISLA DE TENERIFE 2010

El Área de Paisaje y Medio Urbano del Cabildo de Tenerife ha resuelto la convocatoria del I Premio de Paisaje Isla de Tenerife 2010, cuya finalidad es la de recompensar e incentivar las actuaciones destinadas a la conservación y mejora del paisaje de Tenerife realizadas por diferentes agentes sociales de la Isla. El primer premio ha recaído en Las Chafiras SA y el segundo premio en Bodegas Monje en la categoría de “Mejora de la integración paisajística en instalaciones empresariales”. Los demás galardonados han sido la Asociación Familiar de Vecinos El Tablero en “Buenas prácticas ciudadanas en materia de paisaje”; y Darío López Luis en la categoría de “Sensibilización de la población juvenil respecto a la protección del Paisaje insular” a través de cortometrajes. Además el Hotel Tiguaiga ha recibido la mención especial del jurado en la categoría de “Mejora de la integración paisajística en instalaciones empresariales”.

El I Premio Paisaje Isla de Tenerife 2010 tiene una dotación total de 8.000 euros y ha contado con el apoyo y colaboración de la Red Europea de Entes Locales y Regionales para la Aplicación del Convenio Europeo del Paisaje (Recep-Enelc).

PREMIOS TENERIFE RURAL 4ª EDICIÓN

Hasta el 30 de diciembre está abierto el plazo para la presentación de candidaturas a los Premios convocados por la Fundación Tenerife Rural con el fin de reconocer la trayectoria de personas o entidades destacadas por su aportación a la conservación de la biodiversidad agraria, de las prácticas agrarias de valor ambiental, del patrimonio y las tradiciones así como las iniciativas empresariales innovadoras para el desarrollo sostenible del medio rural de Tenerife



ccbat

CENTRO DE CONSERVACIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
DE TENERIFE



Una iniciativa para conservar
la biodiversidad agrícola de la isla
a través de la recuperación y
caracterización de las variedades
y cultivares locales.



Ganado bovino en el Sur de Tenerife

EL GANADO BOVINO HA SIDO UN ELEMENTO DE GRAN IMPORTANCIA EN EL ACONTECER Y DESARROLLO HISTÓRICO DE LA ZONA SUR DE TENERIFE. SE LE HA PODIDO CONTEMPLAR EN ROTURACIONES, EN ARRASTRE, EN TRANSPORTE O EN LABORES DE TRILLA. DE ÉL SE HA APROVECHADO SU CARNE, SU LECHE, SUS CUEROS Y HASTA SU APRECIADO ESTIÉRCOL. EN DEFINITIVA, HA FORMADO PARTE DEL FABULOSO ESFUERZO DE LAS PERSONAS QUE CON SU TESÓN HAN POBLANDO ESTA ZONA DE LA ISLA.

MARCOS BRITO
Llanoazur Ediciones

LA GANADERÍA MENOR, CABRAS, OVEJAS Y CERDOS, CONSTITUÍA UN SUSTENTO BÁSICO para los guanches del Sur de la Isla de Tenerife. El ganado bovino se introdujo con los nuevos colonizadores, sobre lo cual se encuentran referencias en los Acuerdos del Cabildo de Tenerife, reflejados en la edición de Elías Serra Rafols. En el acuerdo del 11 de julio de 1503 se ordena que las vacas de La Laguna, de los vecinos estantes en esta isla las saquen a Tegueste, y las otras que las saquen a Adexe e Abona. En este sentido es también lo dispuesto en enero de 1504, pero se especifica que dichas vacas non pasen del término de Abona porque Adexe queda para los ganados menudos de los vecinos.



Trilla en Casitas Viejas, Santiago del Teide.

Como expone Pedro Miguel Martínez Galindo en *La vid y el vino en Tenerife* en la primera mitad del siglo XVI, las tierras de Abona y Adeje no fueron puestas en explotación en los primeros años de su colonización debido a su escasa calidad. Las tierras del Barranco de Chasna pasan por varias manos antes de comprarlas, en 1525, Juan Martín o Martínez de Padilla, quien inicia su explotación, además de adquirir otras

propiedades en la comarca. Al casarse su hija, Juana de Padilla, con Pedro Soler, le permite a éste acceder a esta propiedad, y con ellas obtuvo, además, unas 78 reses vacunas y bueyes para sus yuntas.

Las referencias documentales, en las que se reflejan el número del ganado bovino, se jalanan a lo largo de los siglos. Su principal uso fue como animal de trabajo, en las roturaciones y en el arrastre de piedras, maderas o cualquier otro material. Sin desechar su capacidad lechera, de crianza, e incluso festiva, al utilizarse para corridas de toros, como indica Pascual Madoz, en su Diccionario geográfico estadístico histórico de España y sus posesiones de ultramar, sobre los festejos en Santiago del Teide, con datos para mediados del siglo XIX. Se celebra una feria el día de San Pedro Apóstol, con corrida de toros y fuegos artificiales. Asimismo, en el siglo XIX, se encuentran documentadas en los festejos celebrados en Arona y hasta inicios del siglo XX en Guía de Isora.

En algunos padrones de población de los siglos XVIII y XIX, en los cuales se contabiliza el ganado existente, se encuentran múltiples referencias al ganado bovino en el Sur de Tenerife, y en numerosas ocasiones se asientan como yuntas de vacas. Como ejemplo de la importancia que tuvieron estos animales en el trabajo de la tierra, al registrar las yuntas de vacas, o de bueyes, se aprecia en el Estado general de la población de Adeje con expresión de la fuerza y útiles de transporte, realizado por el Ayuntamiento de Adeje en el año de 1859, en cuyo apartado, Yuntas de vacuno, se anota la existencia de 87 yuntas.

En las estadísticas agrícolas realizadas por los Municipios sureños, en el año de 1878, a solicitud del Gobernador Civil de la Provincia de

Canarias, se registra el número de cabezas de ganado vacuno. Para Adeje se anotan 166 cabezas, casi todas designadas al trabajo ya que se especifica que se cuenta, contabilizadas en el total citado, con 80 yuntas de vacuno. En Arico, 32, 16 yuntas. Arona, 18, sin detallar el número de yuntas. Guía de Isora, 20, 10 yuntas. San Miguel, 2 cabezas de ganado vacuno. Santiago del Teide, 19, 9 yuntas. Como comparativa con los demás animales citemos la estadística de Granadilla: 50 cabezas de ganado vacuno, que forman 25 yuntas; con 60 de ganado caballar, con 25 yuntas; 250 de ganado asnal, con 100 yuntas; y 300 de ganado mular, con 120 yuntas.

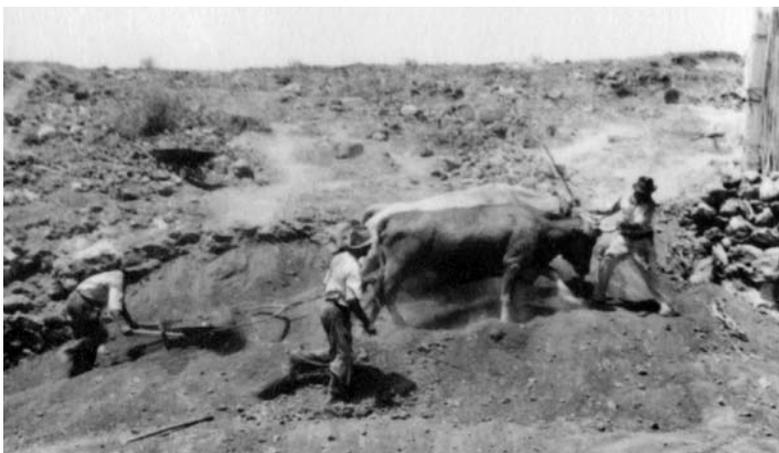
La memoria de aquellas personas que obtuvieron de la tierra, la escuela, enriquece y le aporta calor a estas estadísticas. A esa escuela apegada a la agricultura y a la ganadería, en la que apenas había tiempo para el aprendizaje, es a la que asistió Pedro Bethencourt Domínguez (Vilaflor, 1914), en la que asimiló las labores de arado. *“Cuando yo tenía doce años, entonces mi padre al no haber más varones me enseñó tres días, y yo tenía que arar, un muchacho chico. Había una yunta de vacas y una la llamaba Florina, y otra Manzana. Yo cogía, levantaba el yugo así, llamaba primero por Florida, después por Manzana, venían. Pero no podía con el arado, pa virar en la punta me echaba la mancera aquí [en el hombro] pa dar la vuelta”*. Pedro Bethencourt también comercializó pieles de cabra y de vaca, que vendía en el Mercado Nuestra Señora de África de Santa Cruz de Tenerife.

La yunta de vacas, cual ideal para tirar del arado romano en el acondicionamiento de huertas o en la puesta en cultivo, se asienta en el recuerdo de Casimiro Díaz Hernández (Vilaflor, 1923). *“La vaca ara muy finita, la tierra va quedando muy bonita y el camello donde vira las puntas las apisona toda. Si hay muchos trabones, hay tierra que tiene muchos morritos debajo, muchos trabones, el camello no sirve porque se lo lleva, traque, traque, traque, y no aumenta nada. La vaca sí, cuando llegó y trabó agacha la cabeza y entonces toda la tierra que iba en el arado quedó sobre el risco, apenas usted le mueva el arado sigue. Y la bestia es igual repela pallá, lo mejor pa arar, pa nosotros, la vaca”*.

En las décadas de los años sesenta y setenta del siglo XX ha descendido el número de reses dedicadas a las labores del campo y ha aumentado la cifra de vacas lecheras. Sobresale el año de 1974, cuando en Arona se contabilizan 573

animales de ganado bovino, o en Granadilla y Adeje, en cuyos lugares sobrepasan largamente las trescientas. A partir de estos años va decreciendo su número, hasta llegar al año de 1990, cuya cifra se encuentran entre las 2 de San Miguel de Abona y las 89 de Guía de Isora.

Ganado bovino que ha tenido su importancia en el acontecer de este Sur. Al que se ha podido contemplar en roturaciones, en arrastre, en transporte o en labores de trilla. Del que se ha aprovechado su carne, su leche, sus cueros y hasta su apreciado estiércol. Que ha dejado su



huella en diversos topónimos: Punta la Ternera, El Becerro, Charco de las Vacas o Barranco de la Pasada de los Bueyes. Pero sobre manera ha formado parte del esfuerzo de las personas que han ido poblando este Sur, de esas que conocen perfectamente el sudor del esfuerzo, el que moldea la tierra, entre la que brotaba el trigo o la papa, de esas personas que crecieron aprendiendo la vida junto al ordeño y al arado de Abona.

Yuntas de vacas en Las Chafiras, San Miguel de Abona.

Preparación del terreno en Agua Dulce, Guía de Isora.

PREMIO TENERIFE RURAL 2007

D. JUAN TEJERA MARTÍN, “JUAN CHARRASQUIADO”, CON UNA VIDA DEDICADA AL ARTE DE LA PESCA, CONOCE TODOS LOS SECRETOS QUE SE ESCONDEN EN EL MAR, SUS CORRIENTES, LAS DISTINTAS ESPECIES, LOS SEBALES, LAS PLATAFORMAS DEL FONDO..., POR ELLO FUE GALARDONADO CON EL PREMIO TENERIFE RURAL 2007. SU TESTIMONIO ORAL HA SERVIDO PARA LA RECUPERACIÓN DE LAS PRÁCTICAS TRADICIONALES DE LA PESCA. SU PRINCIPAL CAPTURA, LOS TÚNIDOS, AUNQUE “EL PESCADOR TIENE QUE VIVIR DE TODO”

D. Juan Tejera Martín, una vida dedicada al arte de la pesca

CARMEN PILAR MARTÍN
Cabildo de Tenerife

HOMBRE DE MAR POR EXCELENCIA, don Juan Tejera Martín, más conocido como “Juan Charrasquiado” por su afición a las canciones mexicanas, es un pescador nato ya jubilado, pero que ha quedado irremediamente enganchado a las redes marinas.

Con su dilatada experiencia ha logrado ser un referente de la pesca tradicional de subsistencia en la zona costera del municipio de Santiago del Teide, de donde es originario. Sus testimonios orales han servido para la recuperación de costumbres y usos de la época relacionados con las prácticas tradicionales de la pesca. Asimismo, posee un gran conocimiento de las especies marinas que habitan en nuestros mares, especialmente de aquellas con un aprovechamiento pesquero. Es por ello que fue propuesto por el Ilustre Ayuntamiento de la Villa Histórica de Santiago del Teide para la candidatura a los Premios Tenerife Rural 2007 y por lo que fue galardonado.

A finales de los años treinta, los habitantes de Puerto de Santiago contaban con muy pocos



recursos y el trabajo en la mar era la opción más idónea, así, de la mano de su padre, Francisco Tejera Jiménez, gran profesional de la pesca, Juan ya con ocho años zarpaba rumbo a La Palma, llegando a capturar entre setenta y ochenta abades vivos, pues no podían traerlos muertos a Tenerife, “ya que se echaban a perder”. El barco de su padre, de unos seis metros de eslora, siempre estaba atracado en la Punta de Teno.

De su padre heredó no sólo el arte de la pesca, sino todo lo que esta dura profesión lleva implícito, lo que le hizo desarrollar un sexto sentido, simplemente por supervivencia, su padre “miraba las nubes y decía que ese día no se pescaba nada, se iba a dormir y a media noche se levantaba e iba a pescar, mientras los demás pensaban que el tiempo estaba malo”.

Como D. Juan dice, “la pesca es un arte” y él es todo un maestro de este arte como lo ha demostrado con mucho esmero cada día de su vida, con los sinsabores propios de estos oficios que lo mantenían alejado de su familia durante largas temporadas, pero con la satisfacción de poder seguir adelante y ser todo un ejemplo para los suyos. Si retrocediera en el tiempo, volvería a dedicarse a lo mismo.

Ha pescado de todo, barrilotes, rabil, tunas, mero, candil, cabrilla, fulas, morenas, ca-

El ave pardelo enseña mucho. Por la dirección de los pardelos se sabe dónde está el pescado. Esa ave un día antes sabe ya dónde está el pescado.

zones, galludos, albacoras, tiburones azules, pero principalmente patudos (el mayor de los túnidos), como él mismo comenta, *“el pescador tiene que vivir de todo”* y para ello, *“hay que entender los fondos”*. El patudo, que puede llegar a pesar los 500 Kg., *“es de carne negra y se utiliza para mojama, a los japoneses les gusta mucho, lo cogían y los japoneses venían, lo desangraban, metiéndole un punzón y lo mandaban para Japón”*.

De su vasta trayectoria cuenta con verdadera ilusión las técnicas que ha aprendido, entre muchas de ellas destaca el método utilizado para la captura del atún, él lo llama la chinga, *“sirve para chingar el agua con una paleta de madera con el fin de que el pez se quede adormecido y luego los pescadores poder actuar”*. Actualmente este método se lleva a cabo con una bomba utilizada desde el barco a través de mangueras. Como ésta, muchas otras técnicas han mejorado y tomado nuevos nombres. Puede, por tanto, presumir de hablar de todo tipo de artes de pesca.

Antes pescaba con alambre, aunque el nylon *“es más sordo”*. Con posterioridad comenzó a utilizar el nylon, pescaba con cinco o seis líneas. *“Una liña son veinticinco brazas y sesenta brazas son cien metros... Con las liñas se coge pescado de profundidad. Con la merluza, que es de fondos afangados, se necesitan dieciocho liñas”*.

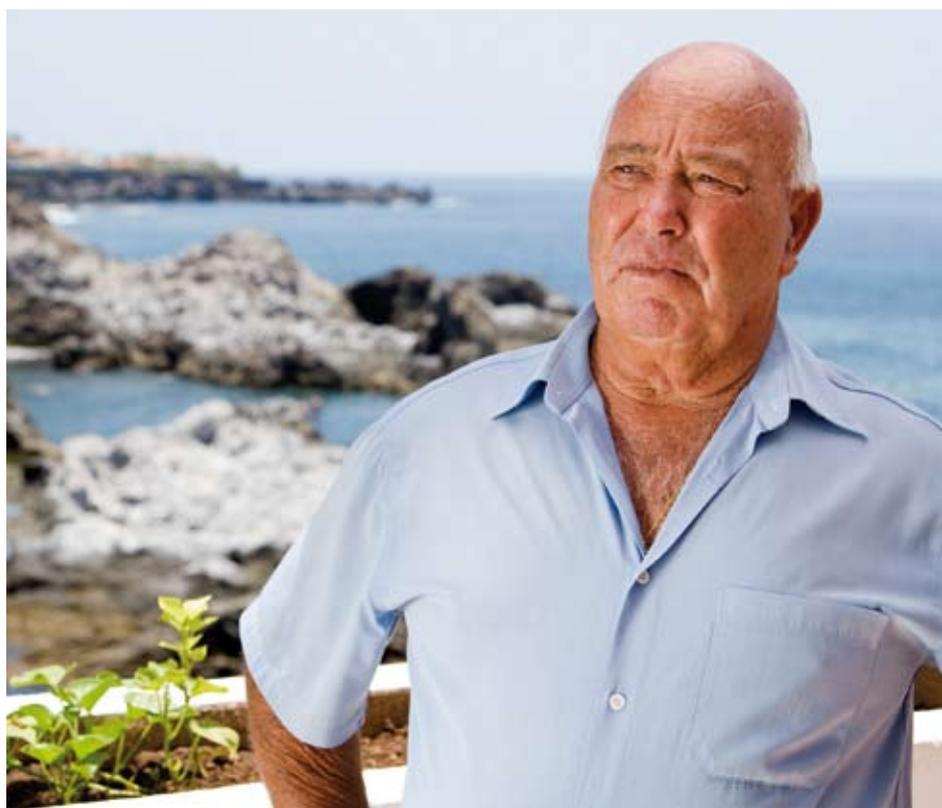
A lo largo de todos estos años ha hecho acopio de un alto conocimiento del medio marino, sus corrientes, las distintas especies que habitan en nuestros mares, los sebadales, las plataformas del fondo, etc., así como otros aspectos asociados a los vientos o las aves marinas. Su intuición va por delante, *“el ave pardelo enseña mucho. Por la dirección de los pardelos se sabe dónde está el pescado. Esa ave un día antes sabe ya dónde está el pescado”*.

Ya en los años sesenta, tenía el “San Pedro”, que medía diez metros de eslora. En esa época se independizó, pero coincidió con una etapa en la que no daban créditos ni permisos de pesca, por lo que con gran dificultad lograba subsistir.

Posteriormente adquirió la “Santa Elena” que conservó hasta 1985 y a la que le puso el primer motor Fiat que vino aquí, de 260 caballos. A partir de esa fecha estuvo de patrón de pesca en el “Nuevo Rey del Mar”.

Los últimos diez años antes de jubilarse,

El método utilizado para la captura del atún, él lo llama la chinga, “sirve para chingar el agua con una paleta de madera con el fin de que el pez se quede adormecido y luego los pescadores poder actuar.”



los pasó con el “Teide II”, que medía diecisiete metros y medio. Durante los veranos lo tenía fondeado en la playa, terminó vendiéndolo en La Graciosa.

Una gran dosis de experiencia y paciencia han sido pues los ingredientes básicos para que D. Juan se haya convertido en un buen pescador y cómo no en un buen hombre, que curtido por tantas horas al sol y con el inconfundible olor a mar como único perfume, ha sido siempre querido y respetado en Puerto Santiago, pueblo por el que siente auténtica devoción al igual que por la Virgen del Carmen, patrona de las gentes de mar, a quien ha embarcado durante más de veinticinco años en las fiestas patronales.

No concibe la vida sin el mar, por lo que aún continúa su trayectoria...



Emprender en el medio rural: Agroeco Canarias

AGROECO CANARIAS NACE EN EL AÑO 2004 DE LA MANO DE SU ACTUAL GERENTE-PROPIETARIO ALFONSO ORTEGA SANTAELLA, QUIEN DESDE FINALES DE LOS AÑOS 90 DESARROLLA LA IDEA DE CREAR UNA EXPLOTACIÓN AGRO-ECOLÓGICA DEDICADA A CIERTO TIPO DE VERDURAS QUE POR AQUEL ENTONCES YA ERAN DEMANDADAS POR EL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN Y CUYA OFERTA ERA PRÁCTICAMENTE NULA.

ALFONSO ORTEGA ESTUDIA INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA EN LA LAGUNA, con la clara idea de dedicarse a la producción hortícola con métodos ecológicos poco conocidos en estas latitudes. Tras una breve experiencia en el sector en Tenerife, decide irse a Alemania a especializarse profesionalmente en agricultura ecológica. Tras unos 6 años de estancia allí, en el año 1999 arrienda unos parcelas en Tacoronte y comienza esta andadura como productor de verdura ecológica bajo el nombre comercial de "Finca Tagoro", con gran éxito desde los comienzos, pues su producción es totalmente vendida. La clave de tal éxito fue que entendió que había un gran hueco de mercado no sólo en oferta de productos ecológicos sino en aque-

los productos llamados exóticos que venían demandando determinados restaurantes, hoteles alternativos, así como la comunidad alemana, productos cuyo cultivo conocía muy bien tras su experiencia en Alemania. Ya en el año 2004 decide transformar su actividad empresarial y pasa a constituirse como sociedad limitada unipersonal, como consecuencia de la ampliación de su actividad, siendo esta no sólo la producción sino también la distribución de productos frescos y transformados ecológicos con un radio de acción regional.

Las explotaciones están ubicadas en el término municipal de Tacoronte así como el almacén de envasados y dependencias administrativas y de mantenimiento, debido a que esta

localización ofrece unas condiciones edafológicas y climáticas idóneas y muy favorables para la práctica de las actividades agrícolas.

La instalación de esta actividad en Tacoronte ha contado con una muy buena acogida en el municipio, teniendo en cuenta que Tacoronte ha sido un lugar tradicionalmente agrícola en el que la idea de crear una empresa en este sector que incorpora “inputs” de innovación y modernidad en su concepto productivo como es la agricultura ecológica, y que, además, crea puestos de trabajo ocupados principalmente por población local, ha contribuido a la buena acogida de la iniciativa.

El ámbito de acción empresarial de Agroeco Canarias comprende el de la producción, comercialización, distribución y envasado de productos frescos ecológicos destinados al mercado de interior y regional.

OFERTAS SEMANALES

La principal forma de promoción de AgroEco Canarias se realiza mediante un esmerado y serio trabajo que intenta no fallar al cliente ni en la provisión semanal de los productos ofertados (las ofertas son semanales y se procura disponer entre producción propia junto con producción externa local, regional, nacional e internacional un promedio de 60 productos diferentes entre verduras hierbas aromáticas, frutas con aval de garantía ecológica), ni en el servicio de reparto y distribución al cliente. Sus promotores entienden que sólo así se consigue una consolidación en este sector y por supuesto la mejor promoción.

En cuanto al destino comercial de la producción, siempre de ámbito regional, se desglosa de la siguiente manera: un 30% de venta al mayor (centrales de ventas, así como cooperativas de consumo); un 20% se destina a la venta al menor (restauración, hoteles alternativos, herboristerías, colegios privados, y otros pequeños puntos de venta directa especializados); un 15% se vende a centros comerciales y cooperativas de consumo no especializados, y finalmente un 35% para venta directa en tiendas propias y puestos en mercadillos locales.

Reflexionando sobre la experiencia desarrollada hasta el momento, Alfonso Ortega valora muy positivamente la posibilidad de hacer lo que te gusta y además vivir de ello; el poder ser independiente económicamente y no dar explicaciones a nadie, marcándote tus



propias metas y luchando para conseguirlas; además de sentir que creas una actividad de la que se beneficia mucha gente ya sea económicamente o desde el punto de vista de la salud, además de poder contribuir a la conservación del medioambiente para que se puedan beneficiar de él las generaciones futuras. En el otro lado de la balanza, señala que es necesario mucho esfuerzo y sacrificio para llevar a cabo una idea de la que tú sólo eres responsable y sin embargo la pagan también los que viven con-

Garantía para el consumidor y protección para el productor

La certificación ecológica es una garantía para el consumidor de que los alimentos ecológicos, biológicos u orgánicos, realmente lo son. Es así porque se aplica un sistema de control que permite comprobar el cumplimiento de la normativa en todas las etapas de producción, preparación, transformación y distribución de los productos ecológicos, y en las sustancias que se utilicen durante el proceso (fertilizantes, fitosanitarios, etc).

Es una protección para los productores, garantizando que todos ellos, en cualquier país o territorio, dentro de la UE, estén sometidos a las mismas obligaciones, evitando situaciones de competencia desleal.

En Canarias, los controles son ejecutados por la Autoridad Competente, que es el ICCA, y a este control debe someterse todo “...operador que participe en actividades en cualquier etapa de la producción, preparación y distribución...” en producción ecológica (Reglamento (CE) nº 834/2007, art. 1.3), y consisten, esencialmente, en un control documental y un control físico, con la realización, al menos, de una visita anual a las unidades de producción, con tomas de muestras aleatorias de productos (para descartar la presencia de sustancias no permitidas).



tigo, además de la soledad de las decisiones, porque aunque pidas que te ayuden, la verdad es que *“tú sólo te puedes ayudar”*.

El apoyo de las administraciones considera que es lento pero seguro, por eso recomienda a quien se decida a emprender una actividad empresarial, que nunca una subvención puede ser el fin por el que llevemos a cabo la activi-

“Hay que ser competitivos en precios pues el envasado al contrario que en el granel se puede importar y evidentemente los costes de producción de empresas peninsulares mejor capacitadas en infraestructura productiva que nosotros nos pueden hacer daño en un plazo corto”

dad, sino que ha de ser un complemento con el que poder desarrollar nuestras ilusiones y proyectos. Además, hay que tener en cuenta que estas ayudas aparecerán cuando la actividad ya esté en curso, nunca antes. Este promotor quiere agradecer a AIDER TF el apoyo cercano que presta a todos aquellos emprendedores del medio rural por medio de las Ayudas Leader del Eje 4 del PDR de Canarias.

En cuanto al futuro más cercano, AgroEco Canarias tiene pensado ampliar su capacidad productiva para poder ampliar mercado, sobre todo en el mercado del envasado pues en tan corta experiencia de este sector (llevan sólo unos cuantos meses) se han dado cuenta que es

el que está más en alza. Se muestran conscientes de para poder subsistir en el mismo “hay que ser competitivos en precios pues el envasado al contrario que en el granel se puede importar y evidentemente los costes de producción de empresas peninsulares mejor capacitadas en infraestructura productiva que nosotros nos pueden hacer daño en un plazo corto”.

A más largo plazo, se plantean la apertura de otros mercados a nivel nacional e internacional cuya exigencia en precio-calidad es bastante más elevada que el regional pero se consideran preparados para cumplir estas expectativas. Otra nueva línea de negocio a medio plazo la plantean con el sector de la enseñanza mediante la impartición de cursos, visitas programadas de colegios a nuestra explotaciones, cocina alternativa y otras actividades de carácter divulgativo, pues cada vez un mayor número de personas están interesadas en el conocimiento de estas prácticas agroecológicas de producción.

Por último, su principal recomendación para alguien que decida emprender en el medio rural se relaciona con una buena cualificación profesional para obtener un producto en condiciones de ser vendido, entereza personal que aguante mucho sacrificio y las ideas muy claras para poder colocar en un mercado incipiente y muy escaso el buen producto que produces.

Red de senderos locales de Candelaria: ruta por “La Mesa”

EL MUNICIPIO DE CANDELARIA CUENTA DESDE EL AÑO 2007 CON UNA RED DE SENDEROS LOCALES HOMOLOGADOS POR EL CABILDO INSULAR DE TENERIFE, CONSTITUIDA POR SIETE SENDEROS CON UNAS CONDICIONES ÓPTIMAS DE SEGURIDAD, LIMPIEZA Y SEÑALIZACIÓN. SE PROPONE LA RUTA POR UNO DE LOS MÁS POPULARES, EL SENDERO DE LA MESA.

SERGIO HERNÁNDEZ
Ayuntamiento de Candelaria

CANDELARIA, COMO EL RESTO DE MUNICIPIOS DE TENERIFE, tenía una serie de caminos y veredas que lo conectaba entre sí, pero también con otros lugares de la Isla. Se trata de una auténtica red de comunicación que unía costa, medianía y cumbre para enlazar los caseríos con las zonas de cultivo y los lugares destinados al aprovechamiento de recursos naturales. La ubicación actual de los núcleos rurales no fue al azar, sino fruto de la capacidad de observación del campesino canario. Todos están cerca de agua y de tierras fértiles, esenciales para desarrollar una agricultura de subsistencia que perduró hasta hace pocas décadas.

Las medianías se convirtieron así en las zonas más pobladas, aunque el de este municipio es un caso especial, ya que el primer núcleo en surgir y crecer fue la Villa de Candelaria, en la costa. El principal motivo fue la ubicación del santuario de la Virgen de Candelaria, en la Cueva de Achbinicó (Cueva de San Blas), lo que provocó que en torno a ella se fueran instalando las primeras familias.

Con la aparición y auge del senderismo, se revalorizan estos caminos tradicionales: primero para el disfrute a pie de la naturaleza y, posteriormente, como vías para entender nuestro territorio.

Desde la Concejalía de Medio Ambiente del Ayuntamiento de Candelaria se apostó decididamente por la rehabilitación de los caminos como parte de su patrimonio rural, pero también para que se convirtiesen en senderos aptos para caminar y disfrutar del entorno natural. Se adecuaron y señalaron los senderos de Lomo El Centeno (Las Lagunetas-Barranco Hondo), Barranco de Chacorche (Igueste), Los Brezos (Araya), Barran-



co El Rincón (Cuevecitas-Araya), El Moralito (Malpaís-Cuevecitas), Samarines (Candelaria-Playa de La Viuda) y La Mesa (Igueste-Araya), siendo este último el que se rehabilitó en primer lugar por petición popular, lo que demuestra la importancia que ha tenido entre los vecinos. Existen diferentes veredas y caminos que conducen a este lugar, pero concretamente el rehabilitado era uno de los más frecuentados, tanto por los vecinos de Araya que subían por la Ladera de Chafa, como por los de Igueste lo hacían por Las Vueltas, donde ha quedado mayor huella y apego a este camino. (aquí plano de los senderos)

En la actualidad, se han recuperado otros seis caminos en el municipio: Montaña del Castillo (Barranco Hondo), Arguama, Barranco de Araca-El Brezal y Joncho (Igueste), Geba-Los Brezos (Araya) y Chivisaya (Malpaís), que van a complementar la Red existente y darán vida también al Camino Viejo de Candelaria, que pasa por diferentes tramos de estos senderos.

Descripción de la ruta por el sendero SL-TF 296 LA MESA

FICHA TÉCNICA:

Salida: Plaza de Araya o Plaza Dimas Coello (Igueste)

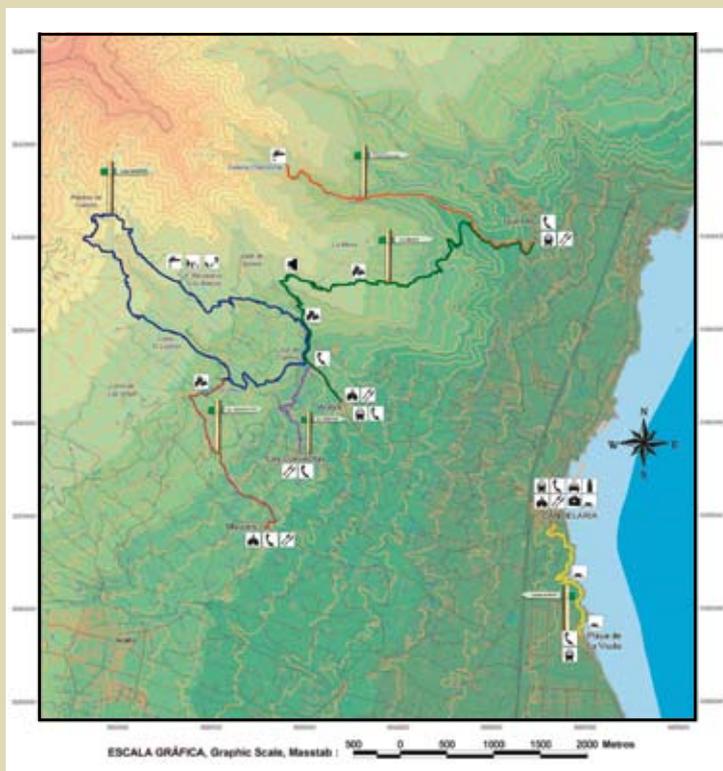
Llegada: Plaza Dimas Coello (Igueste) o Plaza de Araya

Longitud: 6,5 Km

Dificultad: Media

Interés: Botánico, faunístico y patrimonial

Recomendaciones: Ir acompañado, usar ropa cómoda y calzado adecuado, protector solar y agua. Puede utilizar el taxi compartido de Candelaria para no usar su coche e iniciar la ruta desde la Cruz del Camino, ahorrándose la fuerte pendiente inicial.



El sendero se puede hacer en ambos sentidos, iniciando en Igueste o en Araya. Se propone esta segunda opción, teniendo como punto de encuentro la Plaza de Araya.

Comenzamos la ruta ascendiendo por un tramo asfaltado hasta llegar a la Cruz del Camino, donde las señales verticales del sendero nos indican que a la derecha se va en dirección a Igueste. Siguiendo las marcas de continuidad según la normativa ERA y tras avanzar unos 50 metros, llegamos a un desvío hacia la izquierda junto al Barranco de La Florida, donde ya comienzan a aparecer tramos empedrados del firme en muy buen estado de conservación. Tras finalizar este breve ascenso, se llega a otro tramo asfaltado que hay que subir para llegar a la Finca de Las Haciendas, un inmueble propiedad del Cabildo de arquitectura tradicional canaria con lagar, cuadras, etc., donde entre otras cosas, se llevan

a cabo cultivos experimentales para las medianías. Junto a la entrada de la casa hay otro cruce de caminos, donde las señales indican que a la izquierda se va hacia Los Brezos y a la derecha a Igueste. Por aquí se comienza a ascender la Ladera de Chafa, sorteando el Canal de Araya y atravesando los canchales o bancales de Las Haciendas.

Desde El Cabezo, en lo alto de la Ladera, se puede apreciar del todo la espectacular vista junto al pinar que forma parte del Parque Natural de la Corona Forestal.

A medida que ascendemos entre cardones (*Euphorbia canariensis*), tabaibas amargas (*Euphorbia balsamifera*), balos (*Plocama pendula*), cornicales (*Periploca laevigata*), bejeques (*Aeonium arboreum*) o verodes (*Kleinia neriifolia*) y algún que otro pino cana-

rio (*Pinus canariensis*) aislado, vamos obteniendo una buena panorámica del entorno y del Valle de Güímar. Pero no es hasta llegar a la zona conocida como El Cabezo, en lo alto de la Ladera, cuando se puede apreciar del todo la espectacular vista junto al pinar que forma parte del Parque Natural de la Corona Forestal.

Tras disfrutar del paisaje, próximo al mojón de piedras prosigue el sendero en descenso, entre la sombra que proporciona el pinar y escuchando el sonido del agua que circula por el Canal Río-Portezuelo. En esta zona las jaras (*Cistus symphytifolius*) y los escobones (*Chamaecytisus proliferus*) son los que acompañan al pino canario, aunque poco a poco van desapareciendo a medida que descendemos en altitud. Surge de nuevo el cardonal-tabaibal y multitud de piteras (*Agave americana*) y de pencas o tuneras (*Opuntia maxima*), especie

vegetal que, al contrario de lo que podría parecer, es originaria de México. Se introdujo en las Islas durante el siglo XIX para el cultivo de la cochinilla (*Dactylopius coccus*), que se trata de un insecto parásito que crece en sus palas y del que se obtiene un colorante natural, el carmín.

Por todo este tramo del sendero podemos encontrar diversa avifauna. Canarios (*Serinus canarius*), herrerillos (*Parus teneriffae*), currucas cabecinegras (*Sylvia melanocephala*) o perdices morunas (*Alectoris barbara*) se pueden escuchar con facilidad, pero los que más se dejan ver son los cernícalos (*Falco tinnunculus*) y los camineros (*Anthus berthelotii*). Otra tipo de fauna también es frecuente en las cercanías del sendero, como el lagarto tizón (*Gallotia galloti*), el erizo moruno (*Atelerix algirus*) o el escarabajo aceitero (*Meloe tuccius*).

Al pasar la zona conocida como El Gocho se llega a la Casa de La Mesa, ubicada a 550 m de altitud con vistas a toda la costa del Valle. Se trata de una construcción del siglo XIX que se utilizó de manera comunal por los campesinos que labraban estas tierras. Se cultivaban cereales, frutales y sobre todo viña, que fue muy importante en la zona y cuya producción de vinos fue muy conocida por su calidad, llegando incluso a ser exportados al Reino Unido.

En la Casa se situaba el gran lagar que hoy se puede ver en la Plaza Dimas Coello de Igueste, trasladado hasta este lugar por iniciativa de los vecinos en octubre de 1980, para que todo el mundo lo pudiera apreciar.

Se retoma el sendero entre canteiros por Eras de Tosca y Roque Cocina hasta llegar a Las Vueltas, donde el camino comienza un zigzagante descenso por la ladera sur del Barranco de Chacorche, con tramos empedrados



Finca de Las Haciendas.

Al pasar la zona conocida como El Gocho se llega a la Casa de La Mesa, ubicada a 550 m de altitud con vistas a toda la costa del Valle. Se trata de una construcción del siglo XIX que se utilizó de manera comunal por los campesinos



Lagar de la Casa de La Mesa.

bien conservados que servían para facilitar el paso de las bestias de carga que facilitaban las labores de los campesinos. El sendero se va acercando al cauce del Barranco, desde donde se puede apreciar la Jurada de Chafache, un llamativo arco de piedra natural que domina esta zona.

Entre los meses de febrero y abril es cuando toda esta zona luce sus mejores galas, ya que las laderas y el cauce del Barranco de Chacorche se llenan de retamas blancas en flor (*Retama rhodorhizoides*). El matorisco (*Allagopappus dichotomus*) y el guayl (*Convolvulus floridus*), arbusto endémico de Canarias, también abundan cerca del en este lugar.

A partir de aquí, el sendero continúa por el cauce pasando junto a unos corrales por las zonas de Chafache, Risco Caído y Los Revolcaderos. En el tramo final se cruza con el Camino Viejo de Candelaria, desde donde se aprecia la cueva aborigen de Añaco, en el fondo del Barranco de Afirama. Las marcas indican ahora que hacia la izquierda, se va a la Plaza Dimas Coello, en la zona de Ajoreña, final de la ruta y ubicación actual del lagar de la Casa de La Mesa.

Comienza la Tablerización

ANA BEATRIZ ALONSO
MIGUEL ÁNGEL MEJÍAS
Directores del festival

TIERRA ROJA, VOLCÁN, VIENTO, PIEDRA, PEREJIL... Nace el I Festival Rural de Creación "Las Eras de El Tablero", realizado el 1 y 2 de octubre en la localidad rural de El Tablero, en Santa Cruz de Tenerife, I Premio de Paisaje del Cabildo Insular de Tenerife 2010, en la modalidad de Asociaciones.

Su objetivo principal es lograr un encuentro intergeneracional, creando un espacio para la comunicación y así, poder transmitir los valores del campo a las nuevas generaciones, reinterpretándolos, a través de las creaciones artísticas.

El soporte organizativo corresponde a la Asociación de Vecinos de El Tablero, mientras que la idea, diseño y gestión del festival a La Pimentera [acción creativa] que, bajo la dirección de Ana Beatriz Alonso y Miguel Ángel Mejías, reúne a un colectivo de técnicos, científicos, artistas, profesionales de la gestión y vecinos de El Tablero para su realización.

El paisaje de este espacio de tradición agraria, se convirtió en el escenario de acciones creativas y artísticas.

ERA, OCRE, TRADICIONAL, SENTIMIENTO...

De las veintidós eras que tiene catalogadas El Tablero rescatamos dos, transgrediendo su uso tradicional, para aparecer como nuevos lugares para la reunión, el disfrute y la exhibición de las obras.

Los vecinos compartieron sus costumbres, la historia de sus familias y de la vida en el campo. Los artistas redescubrieron espacios que habían pasado inadvertidos durante años.

Cantero, toscal, cascajal, llanos...

Y todo esto sin dinero público, autofi-



El objetivo principal fue lograr un encuentro intergeneracional, creando un espacio para la comunicación y así, poder transmitir los valores del campo a las nuevas generaciones, reinterpretándolos, a través de las creaciones artísticas

nanciado por cada uno de los propietarios de los espacios, que los cedieron gratuitamente, los ponentes, los artistas, que donaron sus obras, los propietarios de los vehículos, que se ofrecieron como transportistas, los informadores, eléctricos, sonidistas, iluminadores, cocineros, diseñadores gráficos ...

El dinero recaudado en una cena-baile, una rifa y el bono voluntario para contribuir con el festival fue utilizado para el pago de los gastos que los voluntarios no podían realizar. El total: 1700€. El festival debía ser una acción que partiera de los ciudadanos, no impuesto por la Administración, ni con unas con-



diciones que dependieran de unos presupuestos. Organizamos su estructura en dos acciones paralelas: un seminario y un conjunto de manifestaciones artísticas. La finalidad del seminario: crear un foro abierto de debate sobre los problemas y posibles estrategias de desarrollo, centrado en el paisaje, con múltiple representación social y transversalidad científico-técnica. Veintidós expertos compartieron sus reflexiones, y propuestas con los vecinos, sobre El Tablero. Realizar esta acción en el lugar donde se pretende intervenir es fundamental. Las doce horas de trabajo, con dos descansos para tomar infusiones de hierbas de El Tablero y bizcochos hechos por diferentes vecinas, finalizaron con un manifiesto, que recoge el sentimiento popular del debate y

conclusiones técnicas. Sin embargo, la acción creativa es la que refuerza lo ideado. Ya no son palabras. Es acción ciudadana. Intervenimos en espacios abiertos, como eras, solares, o tanques y en espacios cerrados, como el Centro Cultural Tamaragua.

Los artistas propusieron conciertos, talleres de danza, de escritura creativa, performances, piezas de escultura, murales, instalaciones, coreografías, piezas teatrales, encuentros literarios, audiovisuales, álbumes de fotografías antiguas, la librería, el árbol de los apellidos de las familias, la fachada de las palabras, pasacalles, cuentacuentos, además de la colaboración de bares con “la tapa del festival”.

www.laserasdeltablero.blogspot.com

A pie de campo

CONMEMORACIÓN “EL SIGLO DE SVENTENIUS”

Para conmemorar el centenario del nacimiento de Eric R. Sventenius, del 18 al 21 de octubre pasado se celebró en la sede del Instituto de Estudios Canarios en La Laguna un curso en homenaje a este insigne botánico sueco, que en sus treinta años de estancia en Canarias recorrió los territorios insulares hasta los lugares más inaccesibles y descubrió numerosas especies nuevas de la rica flora canaria, sabiamente representada en su obra emblemática, el Jardín Botánico Viera y Clavijo de Gran Canaria. Diversos profesores, investigadores y profesionales de las plantas, que conocieron a Sventenius, hablaron de su vida y de su obra. Llama la atención su labor más desconocida en el campo relacionado con la comercialización de plantas ornamentales, al formar parte desde su creación, como asesor botánico, de la empresa viverista Orquidario Lycaste, cuyo nombre comercial se debe a un género de orquídeas tropicales americanas muy apreciadas por la madre de Sventenius. Según su actual responsable, D. Juan Fuentes Tabares, Al parecer, aún hoy se conservan en estos viveros ejemplares de aquellas primeras orquídeas cultivadas y coleccionadas por Sventenius.

Primer Foro de Agroecología y Biodiversidad de Canarias

JOSÉ ZOILO HERNÁNDEZ
AIDER Tenerife

EL PASADO MES DE SEPTIEMBRE, la Villa de Tegueste acogió el primer Foro de Agroecología y Biodiversidad de Canarias, evento que puso en valor las producciones tradicionales y ecológicas de nuestro archipiélago, reuniendo a muchas entidades tanto a nivel local como regional.

Dentro de las distintas actividades que se realizaron para este evento, AIDER TENERIFE organizó y desarrolló, las Jornadas Producciones Locales: Biodiversidad y Valorización, contando con la colaboración con distintas entidades como el instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, el Cabildo Insular de Tenerife, ASAGA Canarias ASAJA, el Proyecto Europeo Agricomac y sus socios, el Ayuntamiento de Tegueste y la Red Canaria de Semillas.

Promover este tipo de actuaciones para AIDER TF es fundamental, ya que tiene entre sus líneas principales de trabajo el aumento del valor añadido de las producciones agrícolas locales,

y dentro de las entidades que conforman nuestra asociación, se encuentran muchas que han venido desarrollando durante años una defensa activa de estas producciones locales, en especial de aquellas variedades tradicionales de nuestras medianías. AIDER TF y las distintas entidades que la componen, han pretendido mostrar la importancia estratégica que pueden representar nuestros cultivos locales como fuente de desarrollo local, ya que en nuestras huertas se cuenta con productos únicos de reconocida calidad como las papas antiguas, las legumbres de la tierra, las cebollas o los frutales que pueden representar una oportunidad real para la economía de nuestra comarca rural. Estos productos locales, así como los productos artesanales derivados de estas producciones, son elementos distintivos de la isla con gran valor tanto agrícola como etnográfico y con grandes potencialidades a nivel gastronómico.

Las Jornadas que tuvieron lugar entre los días 25 y 26 de septiembre en el Teatro Príncipe Felipe se estructuraron en



cuatro bloques, cada uno con una temática diferenciada y contando con ponentes locales, nacionales e internacionales de reconocido prestigio en su campo.

En el primer Bloque, denominado La Conservación de los Recursos Fitogenéticos, se expuso el concepto de recurso fitogenético, destacando la importancia de los Cultivares tradicionales a nivel mundial, contando para ello con la presentación de D. José Esquinas Alcázar antiguo Secretario de la Comisión para los Recursos Fitogenéticos de la FAO, que relató parte de su dilatada experiencia en este organismo internacional. Seguidamente tuvo lugar una exposición práctica de lo anteriormente descrito, donde técnicos de las distintas entidades que componen el Proyecto AGRICOMAC, como ASAGA Canarias ASAJA (Dña. Esther Morera Bello, coordinadora del Proyecto), el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (D. Manolo Caballero Ruano, Director Científico), el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola del Cabildo de Tenerife (D. Cristo Elías Medina Cabrera, técnico), el Centro de Agrodiversidad del Cabildo de La Palma (D. Abilio Monterrey Gutiérrez, adjunto al Jefe de Servicio de Agricultura) la Universidad de Madeira (D. Miguel Angelo Carvalho, Director de CEM), la Asociación de Agricultores de Madeira (D. Joao Nunes Ferreira, Presidente), la Universidad de Azores (D. David Horta Lopes, Profesor Titular) y la Cooperativa Hortofrutícola de Terceira-FRUTER (Dña. Conceição Filipe, Técnica), expusieron los trabajos de conservación de estas variedades tradicionales, que viene de-





sarrollando cada uno en su territorio desde el año 2003.

A media mañana, se continuó con el segundo bloque denominado La Valorización de los Recursos Fitogenéticos Locales. En este y complementando al anterior, se dieron a conocer acciones de valorización que se llevan a cabo en distintas zonas del territorio nacional. Para ello se contó como ponentes con D. Cayetano García Rosa, Gerente del Grupo de Desarrollo Rural Fundación Tierra integral de Bullas (Murcia), D. Patricio Carvallo Pinto, Coordinador de Proyectos del Centro de Desarrollo Rural Serranía de Ronda (Málaga) y a nivel local con Dña. Desirée Afonso Morales, técnica del Centro de Conservación de Biodiversidad de Cabildo Insular de Tenerife, que expuso las actividades llevadas a cabo en Tenerife para la valorización de las producciones locales, destacando experiencias como el castaño, las papas, el trigo y las cebollas locales. Este bloque resultó de primordial importancia, ya que la utilización de estos recursos y su vuelta a los campos de cultivo, complementa a la conservación ex situ de los mismos, haciendo buena la máxima de que aquello que se utiliza, forzosamente se conserva.

Ya en horario de tarde el mismo día 25 se desarrolló el bloque 3 titulado Entidades y Patrimonio, que comprendió

charlas de entidades tan reconocidas, como la Fundación Biodiversidad, adscrita al Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino que trabaja para preservar el patrimonio natural y la biodiversidad, dirigiendo su conservación a la generación de empleo, riqueza y bienestar en el conjunto de la sociedad, con especial atención al medio rural, y que fue representada por su Responsable de Internacional, Dña. Sonia Castañeda Rial que explicó el funcionamiento de la fundación.

También se tuvo la oportunidad de contar con el Presidente de Slowfood España, D. Mariano Gómez Fernández, que expuso las características básicas de esta iniciativa de ámbito internacional. Ésta pretende dar la debida importancia al placer vinculado al alimento, aprendiendo a disfrutar de la diversidad de las recetas y de los sabores, a reconocer la variedad de los lugares de producción y de los artificios, a respetar el ritmo de las estaciones, promoviendo unir el respeto y el estudio de la cultura etnogastronómica con el apoyo a cuantos en el mundo se ocupan de defender la biodiversidad agroalimentaria. Para ello, se compromete en la salvaguardia de los alimentos, de las materias primas, de las técnicas de cultivo y de transformación heredadas por los usos locales consolidados en el tiempo; en la defensa de la biodiversidad

de las especies cultivadas y salvajes; y en la protección de locales gastronómicos y de convivencia que, por su valor histórico, artístico o social, forman parte del patrimonio de la cultura material.

Además se contó con la presencia de D. José María Egea Fernández, catedrático de la Universidad de Murcia que expuso el concepto de “Lugar de Interés Agroecológico”, como figura para recuperar y conservar los agrosistemas tradicionales, a la vez que se aportan estrategias de gestión y uso de las variedades antiguas de cada comarca, estudio que se ha basado en experiencias conjuntas que han venido desarrollando en su región las Administraciones Locales, la Universidad y el Grupo de Desarrollo Rural de la Comarca.

Por último el domingo día 26 de septiembre, tuvo lugar el bloque dedicado a las Redes de Semillas. Éste consistió por un lado en la exposición de experiencias de la Red Canaria de Semillas, con el ensayo de Adaptación al Manejo Ecológico de Variedades Locales de lechuga por parte los técnicos de la Red Canaria de Semillas y del ICCA respectivamente, D. Carlos Garrido y Dña. Margarita Hernández. Y por otro se desarrolló una mesa redonda con la asistencia de distintas redes de semillas nacionales como el Centro Zahoz de Salamanca, Llavors d’Ací de Valencia, la Red Andaluza Cultivando Biodiversidad, la Red de Semillas de Cantabria, Triticatum, la Red de Agroecología y Ecodesarrollo de la Región de Murcia y la Asociación de Variedades Locales de Mallorca, en la que se debatió el procedimiento de intercambio de semillas dentro de cada una de las redes.

La asistencia a este evento, superó las expectativas inicialmente creadas con más de 150 personas inscritas, lo que provocó que las Jornadas que en un principio iban a desarrollarse en la Casa de Los Zamorano, se trasladaron a un marco más amplio como fue el Teatro Príncipe Felipe, para de esta manera poder acoger a la totalidad de los interesados. Así en algunos momentos se llegó a completar el aforo del Teatro Príncipe Felipe de Tegueste pudiendo albergar hasta 200 asistentes.

Una experiencia de conservación de variedades locales: la Red Canaria de Semillas

ANTONIO C. PERDOMO MOLINA
Red Canaria de Semillas

EL 2010 HA SIDO DECLARADO POR LA ONU COMO EL AÑO INTERNACIONAL DE LA BIODIVERSIDAD. Los medios de comunicación han recogido la idea de que la conservación de la biodiversidad presente en el planeta es una cuestión básica de la cual depende la supervivencia de la humanidad. La sensibilidad por la desaparición del oso panda o del tigre de Bengala ha aumentado en las últimas décadas. Es fácil sentir lástima y proponer su conservación cuando hablamos de especies lejanas y exóticas. Sin embargo, hoy en día se está produciendo otra grave pérdida de biodiversidad: la agraria. Ciertamente, hoy por hoy, la humanidad no es consciente que en esto de la pérdida de biodiversidad nos estamos jugando también la comida.

Para hablar de comida es necesario empezar por el punto de partida: la semilla; y antes de pasar a otros temas es necesario que recordemos que las semillas han sido la base de la agricultura en sus 10.000 años de existencia. Hoy en día, la mayoría de los agricultores/as han perdido la costumbre, y con ella el poder, de producir sus propias semillas, dejando esta labor en manos de las casas comerciales. A raíz de la Revolución Verde, la industria ha ido desplazando al agricultor en la labor de producir este recurso básico. Además, en los últimos años, la concentración y desaparición de las pequeñas casas de semillas locales ha sido especialmente intensa. En el año 2008 diez compañías controlaban el 67 % del mercado mundial de semillas y el 82 % del mercado de semillas se corresponde con semillas patentadas.

La desaparición galopante de las



Mesa de Maestros de la Tierra en la XI Feria Estatal de Biodiversidad en Tegueste.

variedades tradicionales ha alcanzado niveles preocupantes. Sin embargo, la creación de los primeros bancos de conservación en el mundo no respondió tanto al deseo de conservar y poner a disposición de las generaciones futuras el material genético, como al hecho de poner a disposición de los fitomejoradores los genes necesarios para su trabajo ante la cada vez más preocupante erosión genética. No olvidemos que la humanidad no ha creado genes, sólo los ha podido recombinar.

A pesar de estos precedentes, en los últimos 15 años, las políticas de conservación de los recursos fitogenéticos han empezado a considerar otras maneras de conservar el patrimonio genético de la humanidad, un camino más centrado a la utilización de los recursos y en la preocupación por devolver parte de los beneficios que se obtengan del material conservado y mejorado por las casas comerciales, a las comunidades de donde partió el material original.

En Canarias las instituciones han asumido tardíamente la tarea de conser-

var los recursos fitogenéticos, hasta no hace más de ocho años quienes estudiaban y conservaban la rica biodiversidad de Canarias eran “francotiradores” que, desde el voluntarismo y sin ayudas de ningún tipo, asumían una tarea que nos correspondía a todos. Por el camino hemos perdido una enorme cantidad de recursos que formaban parte de nuestro patrimonio.

En ese marco, el de conservar nuestra biodiversidad, desde la óptica de mantenerlos “vivos” y evolucionando, es decir, en cultivo por parte de los agricultores y agricultoras, hace ya cinco años que se ha puesto en marcha la Red Canaria de Semillas (RCS).

¿QUÉ ES UNA RED DE SEMILLA?

En primer lugar permite ofrecer una solución al sector de agricultura ecológica frente al problema de utilizar semilla de procedencia ecológica. Esta circunstancia obliga a los productores ecológicos a tener que adquirir las semillas a empresas productoras europeas, las cuales, en general, no están adaptadas

a nuestras condiciones. Las Redes de Semilla han surgido desde el sector, en todo el territorio nacional y también en Europa, para dar respuesta a este reto, recuperando una práctica usual: producir e intercambiar la propia semilla.

Para este fin los cultivares locales se convierten en una garantía. Sin lugar a dudas las variedades locales presentan una mejor adaptación, especialmente a las condiciones adversas. Además, garantizan la diversidad biológica, principio que en agricultura ecológica es imprescindible para lograr agrosistemas estables.

En segundo lugar, como ya indicamos, la mejor manera de conservar cualquier variedad tradicional es mantenerla en cultivo. Por esto en la Red no sólo están implicados agricultores/as ecológicos, sino que también participan personas que tienen sensibilidad respecto a la conservación de las variedades locales.

En esta línea la Red Canaria trabaja también fomentando el consumo y el conocimiento de los cultivares locales por parte de la población, haciendo hincapié en sus cualidades nutricionales y de sabor, de manera que rompamos el círculo siniestro de ausencia de la demanda, precios bajos, desaparición del cultivar local.

La Red funciona como si de un “banco” se tratase. Dispone de un “capital” de semilla. De este fondo la red realiza “prestamos” de semilla a quien lo desee



Inauguración de la XI Feria Estatal de Biodiversidad en Tegueste, con los representantes de la Red de Semillas “Resembrando e intercambiando”.

(agricultores tradicionales y ecológicos), a cambio de la devolución de una vez y media la cantidad prestada al final del cultivo.

La participación en charlas, coloquios, jornadas; la realización de ensayos para conocer la potencialidad productiva de las variedades locales; la organización de catas; y la organización de Ferias de Biodiversidad son, entre otras, las actividades en las cuales la Red Canaria desarrolla su labor. En este sentido, en septiembre, se organizó en Tegueste la XI Feria Estatal de la Biodiversidad Agrícola, con presencia de Redes de Semilla de una docena de comunidades autónomas.



Taller de manejo de la lana impartido por Beatriz Ballester en la XI Feria Estatal de Biodiversidad en Tegueste.



TALLER DE EMPLEO “FINCA LAS HACIENDAS”

Un total de 25 personas desempleadas se han incorporado recientemente al Taller de Empleo “Finca las Haciendas”, promovido por el Cabildo de Tenerife y financiado por el Servicio Canario de Empleo. Su objetivo principal se centra en la formación de profesionales en los campos de la recuperación y valorización del medio rural a través de dos especialidades, guía e intérprete del medio rural y rehabilitación del medio rural. La mayoría de los trabajos propuestos para este Taller de Empleo se realizarán en la finca Las Haciendas, localizada en el término municipal de Candelaria, contribuyendo a convertir este espacio en un centro de referencia comarcal de cara al mantenimiento, recuperación y puesta en valor del medio rural.

ECO-IMPLÍCATE. AGRICULTURA ECOLÓGICA EN SOCIEDAD

Mediante este proyecto se pretende establecer líneas de trabajo en conjunto con los principales agentes relacionados con la producción, elaboración y comercialización ecológica. El principal objetivo del proyecto es contribuir a que la sociedad valore y demande productos ecológicos, de alta calidad, desde el conocimiento, el compromiso y la convicción. Esta información va dirigida, principalmente a los operadores ecológicos: grandes, medianos y pequeños, que tengan ganas de promover su “buen hacer” y compartir sus experiencias con el resto de la sociedad. El plazo es hasta el 30 de diciembre de 2010.

<http://www.redruralcanarias.es>
eco-implicate@gmrcanarias.com
Tlfno: 922 100 197

La manzana reineta, un capital gastronómico de Tenerife

Ofrece nuevas posibilidades de uso en la cocina, más allá de las jaleas y postres

MANUEL IGLESIAS

Premio Nacional de Gastronomía

LA MANZANA ES UNO DE LOS PRODUCTOS QUE OFRECE MÁS POSIBILIDADES CULINARIAS DE LAS QUE HABITUALMENTE SE REALIZAN EN LAS ISLAS, donde hasta hace poco tiempo quedaba casi reducida a elaboraciones de algunos postres y compotas.

Pero esta fruta, además de sus atractivos en la repostería, tiene excelentes condiciones para ser usadas en platos principales, como acompañamiento o como uno de los ingredientes más importantes, ya que tras su elaboración culinaria enriquece especialmente los platos con carne de cerdo, aves y caza, aportando ese sabor peculiar en que la dulzura se equilibra por su toque acidulado. También es ideal para nuevos productos que se han incorporado al recetario de muchos buenos restaurantes de la Isla, como el foie-gras, así como en combinaciones con el salmón ahumado.

En las ensaladas, finamente picada o rallada, la manzana reineta combina bien con la salsa mayonesa y, a partir de ahí, las combinaciones son infinitas, desde la mezcla con mariscos como las gambas, pescados fríos desmenuzados, carnes como el pollo, el pato frío, roast beef, etcétera. Algunos las incorporan a los rellenos de pavos, pularadas y otros.

La recolección de manzanas reinetas en la isla de Tenerife se realiza especialmente en los meses del otoño, de manera más abundante en los municipios del Norte de la Isla.

Con carácter general, la manzana es una de las frutas más antiguas de la que se tiene referencia en la alimentación humana. Más allá del aspecto anecdótico de la leyenda de haber sido el 'fruto prohibido' que

había en el Paraíso, lugar del que fueron expulsados Adán y Eva por haber comido del mismo, el conocimiento científico certifica que ya desde los tiempos neolíticos era no sólo consumida de manera silvestre, sino que fue de las especies primeras en ser cultivada con medios más o menos precarios. En la región mediterránea era conocida por griegos y romanos, que las citan en sus escritos como algo frecuente, así como en Egipto, donde hay referencias de grandes cultivos en el Nilo en el siglo XII antes de Cristo.

En la mitología griega, la manzana de oro que París entrega a la diosa Venus y que provoca la enemistad entre Atenea y Hero, pasó a la historia como la conocida "manzana de la discordia".

Las variedades de manzanas pueden tener sabores distintos, que evolucionan incluso después de que la fruta sea recogida del árbol. Al ser ricas en pectina son excelentes para jaleas y mermeladas y por eso han gozado de tanto éxito en la repostería. Un puré de manzana suele poseer una consistencia espesa.

La manzana reineta de Tenerife tiene una calidad especial y distinguible al degustarla en crudo o usarla en cocina. Algunos cultivadores han llegado a elaborar sidra con ella, así como un vinagre de manzana, con usos no sólo en la alimentación, sino también externo considerando que poseía virtudes medicinales, por ejemplo para reforzar las uñas mediante baños de las manos en líquido rebajado con agua, y en la cosmética.

Los manzanos han sido árbol muy frecuente en los campos de muchas comarcas canarias y su fruto ha estado presente en el consumo diario de los hogares rurales isleños desde tiempo inmemorial. Es un capital gastronómico que se debe conservar, porque da personalidad a nuestro paisaje tradicional y satisfacción a todos los que las disfrutan.





I MUESTRA GASTRONÓMICA

El Sauzal

POR SU VERSATILIDAD GASTRONÓMICA, la manzana reineta ha protagonizado en los últimos años varios concursos gastronómicos organizados por el Cabildo de Tenerife, en los que han participado numerosos restaurantes de la Isla, con la valiosa incorporación al recetario insular de fórmulas de elaboración novedosas.

1^{er} PREMIO

CASA DEL VINO

Autopista general del Norte, km 21
(enlace de El Sauzal)
Teléfono 922 57 25 35

Una casona tradicional agrícola canaria alberga La Casa del Vino “La Baranda”, y ofrece al visitante la oportunidad de conocer de cerca el rico patrimonio vitivinícola de la Isla y una gastronomía singular en un enclave privilegiado con vistas al mar y al Teide.

2^o PREMIO

JALEA DE MENTA

Plaza San Pedro 3
El Sauzal
Teléfono 922 57 17 75

Es un lugar lleno de detalles, para crear un ambiente acogedor, armonioso, confortable, con una notable vista desde su altura sobre el mar. Destaca en la elaboración de platos tradicionales, actualizados, así como una cocina moderna de alta calidad.

3^{er} PREMIO

LA VARA

Carretera General Del Norte, 398
Tacoronte
Teléfono 922 561 411

Este restaurante ha acreditado su nombre desde hace años como lugar de buenas carnes y también de arroces, en una oferta amplia de carácter internacional y también productos de la tierra..

A fuego lento



Ingredientes

- Para el aceite de curry:
Aceite de girasol
Curry
- Para la vinagreta de nuez:
50 ml de vinagre
300 ml de aceite de nuez
- Para la salsa de coco:
nata
coco
Agar agar
- Mantequilla para engrasar el molde
- Manzanas reinetas
- Un puñado de nueces picadas
- Langostinos
- Un poco de sal
- Una masa de hojaldre
- Azúcar moreno
- Unas hojas de rúcula para adornar

Receta galardonada con la medalla de oro dentro del certamen sobre la Manzana Reineta en la I Muestra Gastronómica de El Sauzal, que correspondió al restaurante Casa del Vino.



Ensalada de langostinos asados sobre tatín de manzana reineta y rúcula

Para el tatín de manzana reineta primero es infusionar el aceite de curry. Se hierve el aceite de girasol, se retira del fuego, se le añade el curry y se deja reposar al menos media hora. Una vez reposado usaremos un molde cuadrado para el tatín. Se pone una capa de papel de aluminio y se unta con mantequilla. La manzana ya pelada se corta en rodajas lo más finas posible. Se pone una capa de manzana, se unta con el aceite de curry y se añaden dos capas iguales. Se incorpora la mitad de nueces picadas en trocitos y otras dos capas de manzana untadas. Se agrega la otra mitad de las nueces y se termina el tatín con el resto de la manzana. Se cubre con papel de aluminio y se cocina a 150º 45 minutos.

Una vez terminado desmoldaremos en una bandeja de papel sulfurizado y se prensa poniendo otro papel igual con una bandeja y peso encima, para que pierda el sobrante de aceite.

Los langostinos se deben pelar y saltear en una sartén con un poco de sal y el aceite de curry.

Para la vinagreta, 50 ml. de vinagre y 300 ml. de aceite de nuez.

Para la salsa de coco, se hierve la nata con el coco y cuando rompa a hervir se retira, se añade el agar agar y una vez frío se tritura para que quede una salsa fina.

El hojaldre lo cocinaremos en rectángulos pinchados, ya que no debe subir mucho, a 180º durante 15 minutos. Se corta el tatín en trozos rectangulares semejantes al hojaldre. Se pone el tatín en el hojaldre y se incorpora al horno con azúcar moreno encima.

Presentación.

Para emplatar se utiliza un plato redondo, se le pone la salsa de coco en el borde y encima la crema de Módena. En el centro del plato, el tatín ya terminado, los langostinos y unas hojas de rúcula aliñadas con la vinagreta de nuez.

El segundo premio y medalla de plata lo obtuvo el establecimiento Jalea de Menta con el plato: “Concha de aguacate con manzana reineta, cebolla de Guayonge, brotes de berros con vinagreta de frutos secos con cochinillo de pata asada rellena de manzana reineta”.

Y el tercero y medalla de bronce fue para el restaurante La Vara con el plato: “Solomillo ibérico con manzana reineta caramelizada y foie”.



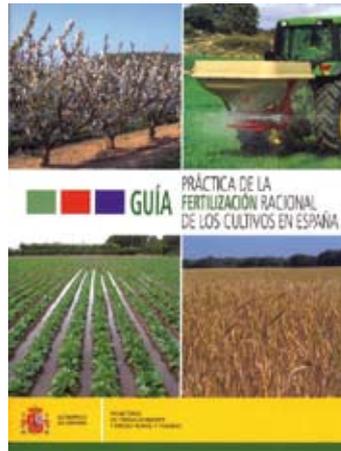
EL CASTAÑERO EN TENERIFE: ESTUDIO DE LA SITUACIÓN DEL CULTIVO MEDIANTE EL USO DE SISTEMAS DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA

José Zoilo Hernández González, Domingo Ríos Mesa y Gustavo Celorrio Dorta
Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife
 189 páginas

En esta publicación, basada en los Sistemas de Información Geográfica, se delimitan geográficamente las masas de castañeros de Tenerife y se interrelacionan las distintas variables de estudio con la finalidad de establecer patrones de recuperación de cultivos. La utilización de los SIG se ha generalizado a partir de los años noventa y se utilizan en cualquier disciplina que necesite la combinación de planos cartográficos y bases de datos. Es por lo que, gracias a esta tecnología, se nos presenta un amplio panorama de la situación actual del cultivo.

La utilización los SIG unido a un laborioso trabajo de campo y gabinete ha hecho posible que desde el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife se haya confirmado y recolectado una veintena de variedades locales de castañas en la isla de Tenerife y se abogue por proseguir las labores de prospección de las variedades locales.

Una vez abordados los apartados de introducción, metodología y organización de los resultados obtenidos, se analizan los resultados globales primero y después, los de cada municipio, donde se hace patente el cultivo o la presencia del castaño, además, se detallan la distribución altitudinal, la tipología, los cultivos asociados, la densidad, el estado del mantenimiento del cultivo, el porte de las plantas silvestres acompañantes, la superficie de castañeros englobados en Espacios Naturales y la posibilidad de recuperar el cultivo.



GUÍA PRÁCTICA DE LA FERTILIZACIÓN RACIONAL DE LOS CULTIVOS EN ESPAÑA

Pilar García-Serrano Jiménez (et al.)
Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino
 259 páginas

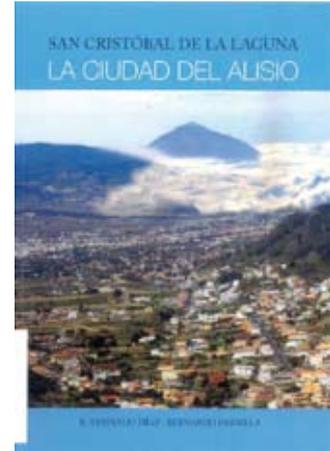
Editada por el Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino, la presente guía aborda de manera exhaustiva el papel que tiene el uso de los fertilizantes en los cultivos en España desde dos enfoques, por un lado, el suelo, los nutrientes, los fertilizantes y la fertilización y por otro, el abonado de los principales cultivos en España.

Este manual, confeccionado por numerosos expertos en la materia, será a partir de ahora de ineludible consulta para técnicos y agricultores, ya que tiene como objetivo primordial informar sobre el adecuado uso de los abonos, con el fin de rentabilizar la aplicación de fertilizantes y proteger el medio ambiente.

En la primera parte se plantean diversos estudios relacionados con el suelo, los abonos y los diferentes tipos de fertilización (nitrogenada, fosfatada, potásica y fertilización con elementos secundarios y micronutrientes), entre otros. No en vano, y como leemos al comienzo, “el agricultor con los fertilizantes mantiene llena la despensa de nutrientes, que en parte, es el suelo.”

La segunda parte del libro está dedicada al abonado de los principales cultivos en todo el territorio español, atendiendo principalmente a las necesidades nutricionales y recomendaciones de abonado. Concretamente, y en lo que a Canarias se refiere, se tratan los siguientes cultivos tropicales y subtropicales, platanera, aguacate, mango, papaya y piña tropical.

Para finalizar, se hace referencia a la legislación vigente sobre fertilizantes y fertilización.



SAN CRISTÓBAL DE LA LAGUNA, LA CIUDAD DEL ALISIO

B. Armando Díaz y Bernardo Parrilla
Excmo. Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna
 94 páginas

El alisio, elemento inherente a San Cristóbal de La Laguna, ha condicionado a lo largo de los siglos las construcciones de esta ciudad, Patrimonio de la Humanidad, y por ende, su callejero, que ha permanecido casi inalterable hasta el punto de servir como modelo para el establecimiento de algunas ciudades americanas.

Las construcciones típicas de las diferentes épocas han ido enriqueciendo a la ciudad de Los Adelantados tal cual la conocemos hoy. No en vano algunos viajeros como Leonardo Torriani se han sentido fascinados por esta población y han plasmado en sus crónicas la magnitud de los vientos, la lluvia, la humedad y la neblina que la envuelve como un halo que la hace única y le confiere una peculiar belleza atrayente a los ojos de propios y foráneos.

Este libro se nos presenta atendiendo a las diferentes aspectos que condicionaron el casco histórico de esta ciudad, a saber: el drenaje de las aguas (aspecto éste más extenso debido a su importancia), la adecuación a la trayectoria solar, la protección frente a los vientos dominantes, la posible impronta que los aborígenes habían dejado en este lugar y el diseño urbano de las ciudades romanas (Vitruvio), aunque, en palabras de los propios autores “lo realmente interesante es la combinación conjunta de todos ellos.”

Para ilustrar estos condicionantes se han escogido unas excelentes fotografías en blanco y negro, mayoritariamente de nivelaciones e inundaciones.



www.soberaniaalimentaria.info



www.laserasdeeltablero.blogspot.com



www.caucesur.com



www.agrocabildo.com



www.sanmigueldeabona.org/pub/documentos/documentos_La_Tajera_32_22eaebao.pdf



www.ecotur.es



www.cicop.com



www.palca.es



www.oemv.es/index.php



<http://blogs.udv.ull.es/bibliotecaeagrcolas/>



www.fedac.org



www.tenorural.com



www.biodinamica.es



www.ceres.org.es/home.php



www.emprendedores.es



INTERNATIONALE GRÜNE WOCHE 2011
SEMANA VERDE INTERNACIONAL 2011.
FERIA DE ALIMENTACIÓN, AGRICULTURA Y
HORTICULTURA

Fechas: del 21 al 30 de enero 2011
Lugar: Exhibition Ground Messe Berlin. Berlin-
Charlottenbourg
Organiza: Messe Berlin

**AGROEXPO 2011: FERIA DEL SECTOR
AGROGANADERO . EXTREMADURA**

Fechas: del 1 al 31 de enero
Lugar: Don Benito, Badajoz.
Organiza: FEVAL Institución Ferial de
Extremadura

**CIMAG: CERTAMEN INTERNACIONAL
DE LA MAQUINARIA DE FORRAJE**

Fecha: del 3 al 5 de febrero de 2011
Lugar: Silleda. Pontevedra
Organiza: Feira intenacional de Galicia

**FERIA GANADERA
SAN ANTONIO ABAD**

Fecha: 23 enero, 30 enero y 6 febrero
2011
Lugar: la Matanza
Organiza: Ayuntamiento de la Matanza
de Acentejo



**FERIA GANADERA
SAN ANTONIO ABAD**

Fecha: 30 enero 2011
Lugar: Güímar
Organiza: Ayuntamiento de Güímar

**COLOQUIO INTENACIONAL “ EL
PAISAJE DE LA VIDA COTIDIANA”**

Fecha: 16-18 marzo 2011
Lugar: Perpignan, Girona
Organiza: Observatori del Paisatge

**FERIA DE FRUTAS Y VERDURAS.
FRUYVER 2011. ZARAGOZA**

Fecha: 15 al 18 de febrero de 2011
Lugar: Feria de Zaragoza. Zaragoza
Organiza: feria de Zaragoza

OFICINAS DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DESARROLLO RURAL

• **CENTRAL - S/C Tenerife**

C/Alcalde Mandillo Tejera, 8
922 239 931
servicioagr@tenerife.es

• **La Laguna**

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

• **Guía de Isora**

Avda. Constitución s/n
922 853 130
agextagruaisora@tenerife.es

• **Valle San Lorenzo**

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

• **Tejina**

Palermo, 2
922 546 311
agextagrtrejina@tenerife.es

• **Tacoronte**

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

• **Granadilla**

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

• **Vilaflor**

Avda. Hermano Pedro, 22
922 709 097
agextagrvilaflor@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
agextagruimar@tenerife.es

• **San Juan de la Rambla**

Avda. 19 de Marzo, San José
922 360 721
agextagricod@tenerife.es

• **El Tanque**

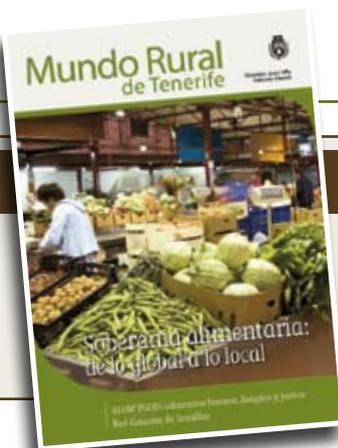
Pedro Pérez González s/n
922 136 318
agextagricod@tenerife.es

• **Buenavista**

El Horno, 1
922 129 000
agextagr Buenavista@tenerife.es



**SERVICIO TÉCNICO
DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL**



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

LA DESPENSA de Tenerife

Disfruta del auténtico sabor de Tenerife

Vinos reconocidos internacionalmente, exquisitos quesos, originales mieles, la repostería más tradicional y productos tan arraigados en la cultura tinerfeña como el gofio y las papas de color son una muestra de la variedad de los productos típicos de Tenerife, fruto de sus privilegiadas condiciones climáticas y de su singular actividad agrícola.

En nuestra web encontrará amplia información sobre los mismos y sus productores, con la posibilidad además de adquirir on-line muchos de ellos.



Portal de difusión
de tecnología **agraria**
para la información
y formación de los
habitantes del medio rural.



www.agrocabildo.org