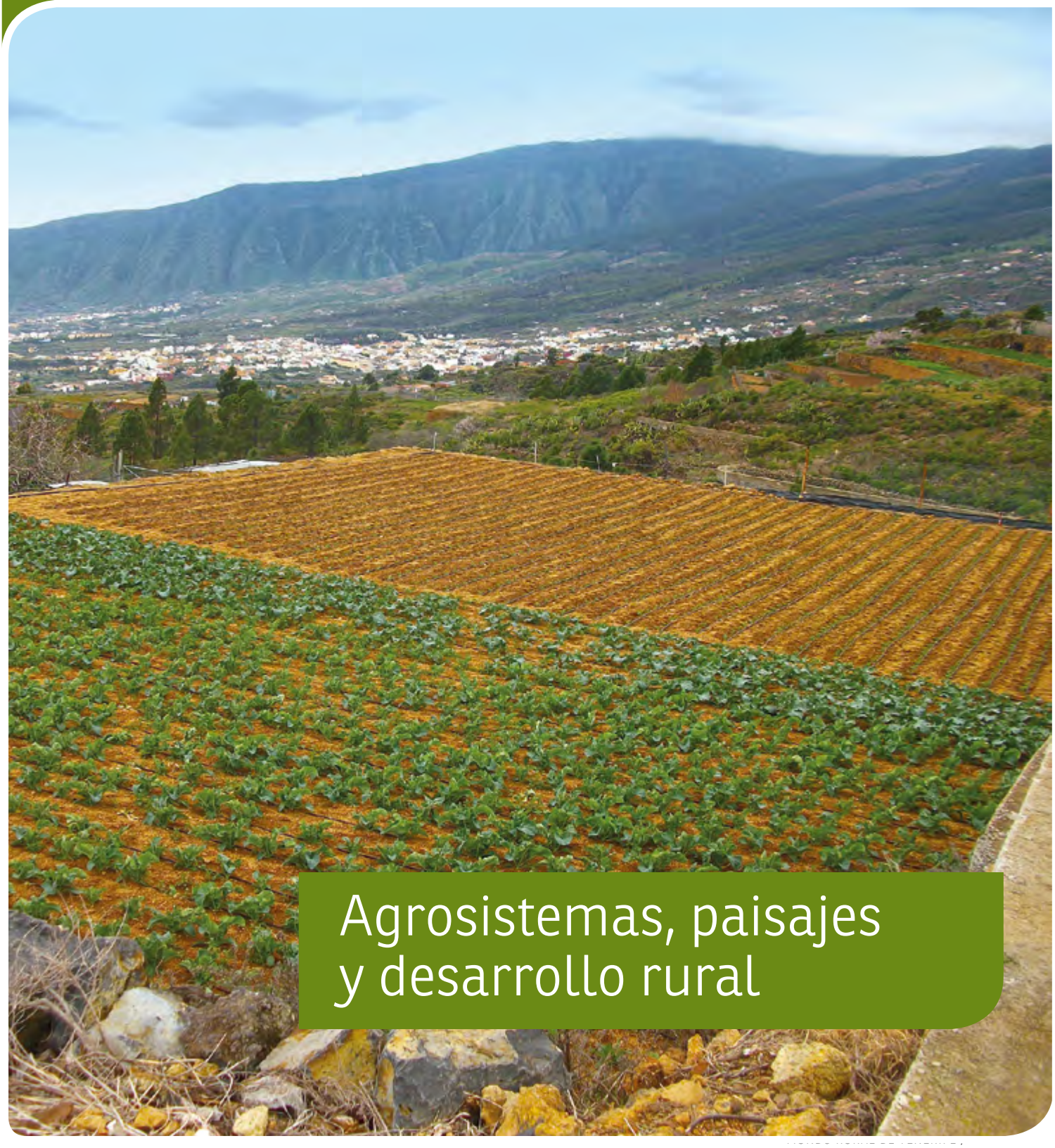
Mundo Rural de Tenerife

Diciembre 2013 / Nº 13
Publicación trimestral



Agrosistemas, paisajes y desarrollo rural

Enlazar lo agrario y lo rural

En este número abordamos la necesaria vinculación entre la actividad agraria y el desarrollo rural que permita compatibilizar los objetivos que se contemplan desde la creación del FEADER (Fondo Europeo de Agricultura y Desarrollo Rural) en el marco de la actual reforma de la PAC, y que se dirigen a fomentar la competitividad de la actividad agraria, garantizar la gestión sostenible de los recursos naturales y lograr un desarrollo territorial equilibrado de las economías y comunidades rurales que genere y mantenga empleo.

En los primeros meses de 2014, el estado español deberá definir cuestiones de gran calado relativas a la aplicación de la PAC, como son la definición del sujeto susceptible de percibir ayudas ("agricultor activo"), entre otros. En cada comunidad autónoma se abrirá un periodo de participación pública, en los que se podrán hacer alegaciones a los sucesivos borradores de cada programa de Desarrollo Rural para el periodo 2014-2020, cuyos fondos, comprenden, entre otras, ayudas de interés para la primera instalación en la actividad agraria, transferencia de conocimientos, servicios de asesoría, esquemas de calidad, desarrollo comercial, remodelación y servicios públicos de entornos rurales, diversificación económica de explotaciones agrarias y jóvenes, ayudas agroambientales, apoyo a la creación de agrupaciones de productores, agricultura ecológica…

Al hilo de estas orientaciones, en este número invitamos a nuestros lectores a un variado recorrido por interesantes experiencias y reflexiones que nos hablan de la relevancia de la sostenibilidad de la actividad agraria y del manejo de los agrosistemas, vitales por su multifuncionalidad, su biodiversidad y por el mantenimiento de los servicios ambientales y/ o externalidades que generan. A ello sumamos las aportaciones de varios profesionales que desde diferentes ámbitos, como es el caso de la agroecología, el activismo social, la universidad o incluso el arte, incorporan novedosas formas de participación, imprescindibles a nuestro entender, en los procesos de desarrollo rural. Desde Mundo Rural de Tenerife, nuestro agradecimiento a todos ellos y nuestros mejores deseos para todos en este año que comienza.

Dedicamos este número a la memoria de Don Modesto Vera Conde, agricultor de Tenerife por su espíritu de colaboración en el mantenimiento y desarrollo de la actividad agrícola en Tenerife.

SERVICIO TÉCNICO DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL

nº13 Diciembre 2013

Mundo Rural
de Tenerife

Sumario

6 Los agrosistemas y el paisaje de la papa en Tenerife

Debido a las especiales condiciones orográficas y edafoclimáticas de Tenerife, en la Isla existen numerosos agrosistemas que están asociados a cultivo de diferentes variedades de papa.

9 Agricultura y paisaje

El actual suelo agrícola en la isla de Tenerife lo tenemos gracias a la transformación del territorio que realizaron nuestros bisabuelos y abuelos.

12 Agroturismo

Cuando hablamos de turismo en las islas Canarias visualizamos mayoritariamente la oferta que se centra en el producto sol y playa, no obstante existen otras opciones de hacer turismo, como aquellas que se vinculan con el turismo experiencial, cultural, deportivo o activo.

15 *ENTREVISTA*

Esther Vivas. ¿Quién decide lo que comemos?

Millones de personas en el mundo no tienen qué comer, otros comen demasiado y mal. La obesidad y el hambre dos caras de una misma moneda, un sistema alimentario que no funciona y que condena a millones de personas a la malnutrición. Vivimos, en un mundo de obesos y famélicos.

Mundo Rural
de Tenerife

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

Diseña: Frank Castro. Estudio de Diseño

Imprime:

Depósito legal: TF-838/2008

A fuego lento 35
Libros 36
WEB 37
Agenda 38

18 *TRADICIONES*

La actividad pinochera en La Orotava y Los Realejos

La actividad pinochera es un aprovechamiento forestal muy vinculado a la actividad agrícola y ganadera que consiste en la recogida de las hojas secas de las coníferas para su uso público o particular.

21 *RUTAS*

Camino "Circular Villa de Arico - El Río"

24 *EXPERIENCIAS*

Nuevas formas organizativas para conectar producción y consumo en el mercado.

La producción de alimentos ecológicos en España no para de crecer, a pesar de la crisis.

28 *PERSONAJES DEL MUNDO RURAL*

Alexander Rodríguez López. Premio Agrojoven 2013.

Alexander López Rodríguez es un joven ganadero de Buenavista del Norte que combina la tradición ganadera local con la actividad turística en el Parque Rural de Teno.

30 *ACTUALIDAD*

Primavera Silenciosa.

Nace el Observatorio para la Soberanía Alimentaria en Canarias.

34 *DISFRUTANDO DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA*

Las arvejas en Canarias

Actualmente el cultivo de arvejas se ha mantenido de forma residual, aunque en islas como Lanzarote y Fuerteventura, es frecuente aún encontrar cultivos de arvejas en gavias y arenados.

Los agrosistemas de la papa en Tenerife

DOMINGO RÍOS MESA.
Cabildo de Tenerife

Debido a las especiales condiciones orográficas y edafoclimáticas de Tenerife, en la Isla existen numerosos agrosistemas que están asociados a cultivo de diferentes variedades de papa. Así, las papas blancas son cultivadas en todas las comarcas, mientras que las papas de color o bonitas se limitan a zonas más específicas debido a sus características agroecológicas. Simplificando podríamos dividir en los siguientes agrosistemas:

Cotas medias y altas de Granadilla, San Miguel, Aríco, Fasnia y zonas más aisladas del resto de municipios del sur. Se trata fundamentalmente de papas blancas como son la Cara, Red Cara, Valor, etc., aunque en algunas zonas se cultivan papas de color, dominando la Negra y las Palmeras.

El cultivo se realiza en jable, que es transportado desde otras zonas a parcelas como si se tratara de grandes macetas. Los marcos de plantación son muy variables, siendo más estrechos en la zona de Abona y más amplios en Fasnia y el Escobonal. Se trata de un cultivo de regadío, con fechas tempranas de plantación, y que según las zonas pueden realizarse entre finales de noviembre y enero. También está la papa agostera por la fecha de siembra en que se realiza, similar a la de Vilaflor. Hoy en día la mayor parte de estos cultivos se encuentran mecanizados.

Vilaflor: es por excelencia la zona de cultivo más alta de la isla, y probablemente de España, ya que los cultivos llegan a los 1600 msnm. El cultivo es muy parecido al de la zona baja, salvo por varios factores. En primer lugar las fechas de siembra son tardías, habitualmente entre el 15 de julio y el 15 de agosto. En segundo lugar se usa semilla de papas comerciales de segunda multiplicación, es decir, los agricultores no compran la semilla sino que la deben obtener en la cosecha temprana en cotas bajas o antiguamente en la zona norte de la Isla. En tercer lugar, las técnicas de cultivo son algo diferenciadas de las del resto del sur, fundamentalmente por utilizar uno de los marcos de plantación más estrechos de las Islas. Su cosecha, dependiendo del año, se produce entre diciembre y enero, compitiendo con las papas de importación en el mercado, teniendo el valor añadido de un producto fresco de reciente cosecha y de una calidad inconfundible. En Vilaflor numerosos agricultores nos han comentado la existencia en el pasado del cultivo de papas antiguas, de las que hoy sólo se cultiva la variedad Negra.

Anaga: Se trata de una de las zonas de la Isla con mayor biodiversidad agrícola. Aquí las papas se plantan en marzo o incluso más tardías, dependiendo de la variedad y localización del cultivo. Son típicas variedades como las Moras, Borrallas y Palmeras, además de ciertas variedades comerciales. Su cultivo se realiza en pequeñas parcelas en terrenos muy escarpados, de forma artesanal y tradicional.

Área norte periurbana de Santa Cruz-La Laguna: es una zona muy amplia, con multitud de mini agrosistemas. La zona entre la Esperanza y el Sauzal es una importante reserva de variedades antiguas, siendo probablemente en donde mayor cantidad de variedades encontramos, desde la Negra Yema de Huevo, pasando por las Bonitas, Azucenas, Terrentas, Coloradas de baga, etc.. Esto es debido a tener una agroecología de secano intermedia, que permite el cultivo de casi todas las variedades. También se cultivan variedades tradicionales comerciales, como la Up to date, King Edward, Kerr´s Pink, etc... Las técnicas de cultivos son muy tradicionales, aunque ya se están empezando a mecanizar las primeras explotaciones.

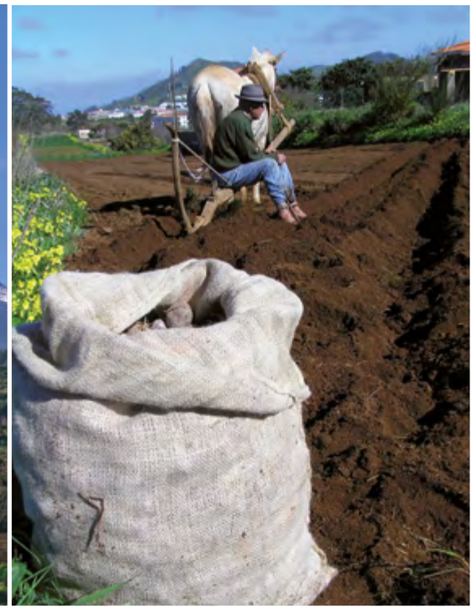
Desde el norte del Sauzal a Santa Úrsula: El cultivo en esta comarca se realiza sobre todo asociado al cultivo del castaño en secano. Así se plantan papas de similares características a las de La Esperanza y Tacoronte, pero con la particularidad de que las parcelas se encuentran rodeadas de castañeros, por lo que el manejo del cultivo se hace teniendo en cuenta la sombra que producen los árboles, de forma que las variedades empleadas en las zonas mas sombrías son distintas que en las soleadas. La fecha de plantación varía entre enero y febrero. Lo que llama la atención de esta zona es el hermoso paisaje que generan los castañeros en asociación con las papas y otros cultivos de huerta como el millo, las coles y leguminosas.

En Vilaflor numerosos agricultores nos han comentado la existencia en el pasado del cultivo de papas antiguas, de las que hoy sólo se cultiva la variedad Negra.

El Valle de la Orotava: El valle de la Orotava podría dividirse en:

- La ladera este del Valle, con Mamio, Pinolere y Aguamansa, conforman en cierta manera un paisaje muy similar al de Tacoronte-Acentejo, donde se cultivan multitud de variedades antiguas, pero principalmente Bonitas, Coloradas de Baga, Pelucas, Azucenas, y otras comerciales, todas ellas asociadas al cultivo de castañeros. Este paisaje agrícola es de enorme interés ambiental, y es uno de los sistemas agrarios más bellos de Tenerife. El cultivo es mayoritariamente de secano.

- La zona Central, donde se ubican las grandes superficies productoras de papa del entorno de Benijos, Palo Blanco y Las Llanadas. Quizás sea, junto con la de Icod el Alto, la zona cuantitativamente más importante en la producción de papas comerciales y antiguas. Las principales variedades antiguas que se cultivan son las Bonitas, siguiéndole las Azucenas, Pelucas, Coloradas y



Venezolanas. En esta zona los agricultores viven principalmente del cultivo de la papa, conviviendo variedades tradicionales con grandes extensiones de papas comerciales, fundamentalmente Cara y Red Cara, aunque en los últimos años han aparecido variedades nuevas como la Druid, Valor, Slaney, Rooster, etc.

-La parte media baja del Valle, entre los 300 y 500 msnm y la ladera oeste destaca en el municipio de Los Realejos la zona de Tigaiga, con plantaciones tempranas principalmente de papas comerciales en regadío.

Desde Icod el Alto a la Guancha: El Teide de forma majestuosa preside en esta comarca agrícola los cultivos de papas en rotación con cereales y granos, fundamentalmente chochos o altramuces. Es una de las zonas por excelencia de las papas antiguas, tanto por antigüedad en el cultivo, como por la calidad de las papas aquí cultivadas. Las variedades principales son las Bonitas, Azucenas, Coloradas, Venezolanas, y ocasionalmente otras como la Del Riñón o la De María. Tradicionalmente las zonas altas han sido productoras de semilla para el resto de las comarcas paperas de la isla, a ellas iban los agricultores de otras comarcas a comprar la semilla. También se cultivan variedades comerciales similares a las del valle de La Orotava. Es un paisaje que recuerda en cierta manera a las zonas productoras andinas. Las plantaciones son generalmente de enero a febrero, y en ocasiones se realizan plantaciones tardías después del verano.

Desde Icod de los Vinos hasta El Tanque: Aquí nos encontramos pequeñas zonas productoras como Las Abiertas, La Vega, San José de los Llanos, La Juncia, El Tanque, etc. Se trata de núcleos bien delimitados en los que se plantan papas en pequeñas parcelas según sistemas de cultivo casi artesanales, donde se mezclan las mismas variedades antiguas que en la zona anterior con las variedades de origen sudamericano de introducción más reciente, fundamentalmente venezolano, que han traído los emigrantes retornados. En esta zona varían mucho la forma de cultivo y las fechas de plantación, pues abarca numerosas altitudes, con muchos nichos agroecológicos. También tiene cierta importancia la parte del municipio de Santiago del Teide dedicado al cultivo de papas.

Teno y Masca: Abunda el cultivo de las Pelucas de todos los colores y por supuesto la Melonera. En El Palmar son famosas sus Azucenas Negras, de las que los agricultores dicen son las mejores de la Isla.

Otras zonas dispersas: Existen numerosos reductos aislados donde se cultivan papas en Tenerife, y que sería muy difícil de enumerar sin olvidar alguno. Pero casi podríamos decir que cada municipio tinerfeño tiene su tradición papera. Valga como ejemplo la importancia de municipios como Tegueste y el barrio de Tejina en la producción de papas de diversas variedades comerciales y de las Montañeras (Borrallas), que son traídas de las montañas de Anaga cada cierto tiempo debido a la degeneración que sufre la semilla en las cotas bajas.

Agricultura y paisaje

JORGE J. MÁRQUEZ RODRÍGUEZ
Cabildo de Tenerife

El actual suelo agrícola en la isla de Tenerife lo tenemos gracias a la transformación del territorio que realizaron nuestros bisabuelos y abuelos, porque no les quedó más remedio que obtener alimentos para subsistir. Construyeron bancales delimitados por muros de contención o taludes en las medianías de la isla para poder cultivar. Con ello, ampliaron la superficie de cultivo, y de paso evitaron la pérdida de suelo y mejoraron la infiltración de agua de lluvia, fundamental para la recarga del acuífero. En las zonas costeras, donde casi no había tierra de cultivo, realizaron sorribas, construyendo primero las huertas para luego aportar tierra fértil de otras partes de la isla, principalmente de las medianías, constituyendo lo que es actualmente la mayoría de plantaciones de plátanos.

Estas intervenciones ayudaron a preservar hasta nuestros días el suelo y agua, dos elementos estratégicos para la supervivencia de una isla como Tenerife. Además nos dejaron miles de hectáreas de cultivo, de las que depende la capacidad de producción local de alimentos y donde los agricultores actuales obtienen una rentabilidad económica. Otro aspecto positivo de esta transformación territorial, fue la creación de paisajes, los cuales nos diferencian y nos hacen únicos con respecto a otras zonas productoras del mundo, siendo muy valorados tanto por el turismo como por la población local.

Esas transformaciones a las que tantas cosas debemos, ¿hubieran estado permitidas hoy?.

Actualmente es impensable hacer lo que ellos hicieron, debido principalmente a las trabas medioambientales y territoriales que nos pone la legislación aplicable. Un nivel de exigencia ambiental como el que actualmente tenemos hubiera hecho imposible el desarrollo agrícola de Tenerife. ¿Por qué no se puede volver a cultivar un bancal de Los Campeches que haya sido colonizado por vegetación natural?. La mayoría de las tierras que quedan en suelo rústico a nivel de costa, las mejores para una gran variedad de cultivos, están catalogadas como malpaíses y llanos por el Plan Insular de Ordenación del Territorio (PIOT), en las cuales no se puede realizar ninguna actividad agrícola. ¿No sería coherente dejar algunas de estas tierras como agrícolas para tenerlas como posibles ampliaciones de las fincas actuales o poner en cultivo plantaciones nuevas?. La mayoría de las limitaciones y/o prohibiciones que ponen los Planes Generales de Ordenación de los muni-

cipios (PGO) a la actividad agraria en suelo rústico de protección agraria no son coherentes con los objetivos agrícolas de un suelo que se supone reservado para la agricultura. ¿Por qué limitar la altura de los cortavientos?, ¿qué agricultor se gastaría más dinero de lo necesario en proteger su cultivo levantando cortavientos de mayor altura?, o ¿por qué obligar a que los estanques se localicen cerca de los caminos de entrada a las fincas, sin tener en cuenta las cotas para regar? La ubicación debería ser la óptima desde el punto de vista funcional.

Todas las infraestructuras y elementos que conforman una explotación agraria están para algo y responden a una función concreta y necesaria. Colaboran en evitar el peor escenario posible: el abandono agrícola.

Los ejemplos de falta de visión agraria son numerosos. No podemos exigir que los vallados se retranqueen varios metros de todos los linderos, porque perdemos mucha superficie productiva; no podemos impedir edificaciones agrícolas sólo por que no sepamos impedir edificaciones no agrícolas; no podemos regular la altura de muros con el nivel de detalle de un parque urbano.

Cuando un agricultor quiere transformar una parte del territorio, lo más probable es que haga algo que con el tiempo apreciemos y queramos conservar. Así ha sido siempre en líneas generales. No faltan casos controvertidos, como puede ser el de los invernaderos.

La utilización de invernaderos es fundamental para determinados cultivos, especialmente el tomate, el 98% se realiza bajo estas estructuras, que posibilitan la modificación de uno o varios parámetros climáticos a favor de las necesidades del cultivo. Algunos de los efectos que brinda esta protección se traducen en una reducción de inputs en la actividad agrícola. La reducción del viento permite un menor consumo hídrico, recurso estratégico y escaso en la isla, mientras que el aislamiento frente a plagas y vectores de enfermedades supone una forma de control fitosanitario sin productos. Los invernaderos forman parte de una agricultura intensiva tecnificada, y como tal, están contemplados entre los usos propios del suelo agrícola intensivo. Algunos PGO obligan a ocultarlos con plantaciones de árboles a su alrededor, con el gasto de suelo y agua que conllevan. ¿Por qué tenemos que esconderlos?, ¿no generan empleo y riqueza en las zonas donde se instalan?.

El Plan Territorial Especial de Ordenación del Paisaje (PTEOP) no detecta problemas creados por las transformaciones agrícolas, sino por la urbanización descontrolada y por el abandono.

Sabemos que no todos los paisajes agrarios son bonitos y que el efecto paisajístico de los invernaderos no es muy deseado, pero nos permiten reducir costes y que los cultivos sean rentables y competitivos. Todas las infraestructuras y elementos que conforman una explotación agraria están para algo y responden a una función concreta y necesaria. Colaboran en evitar el peor escenario posible: el abandono agrícola. De hecho, el Plan Territorial Especial de Ordenación del Paisaje (PTEOP) no detecta problemas creados por las transformaciones agrícolas, sino por la urbanización descontrolada y por el abandono.

El art. 32.1 de La Ley de Ordenación del Territorio (LOT), establece que la ordenación urbanística que definen los planes generales debe de hacerse en un marco de la utilización racional de los recursos naturales. Por otro lado, la Unión Europea a través de la PAC, regula anualmente ayudas, encaminadas muchas de ellas a mejorar el autoabastecimiento de las regiones, sobre todo las ultraperiféricas como Canarias. En el nuevo periodo de financiación (2014-2020) ha establecido como uno de sus principios básicos "fomentar la gestión sostenible de los recursos naturales y un desarrollo territorial equilibrado". ¿Es equilibrado tener el 50% de uno de nuestros recursos más preciados como es la tierra, abandonado?.

Mucha parte del suelo abandonado en la isla de Tenerife es debido a la especulación de sus propietarios, esperando a que el PGO de su municipio le recalifique a urbano lo que se construyó para cultivar. Estas tierras pueden estar así años y años, sin vender, ni arrendar, ni cultivar, esperando que el PGO le convierta en "maná" su ya de por sí, fructífera tierra.

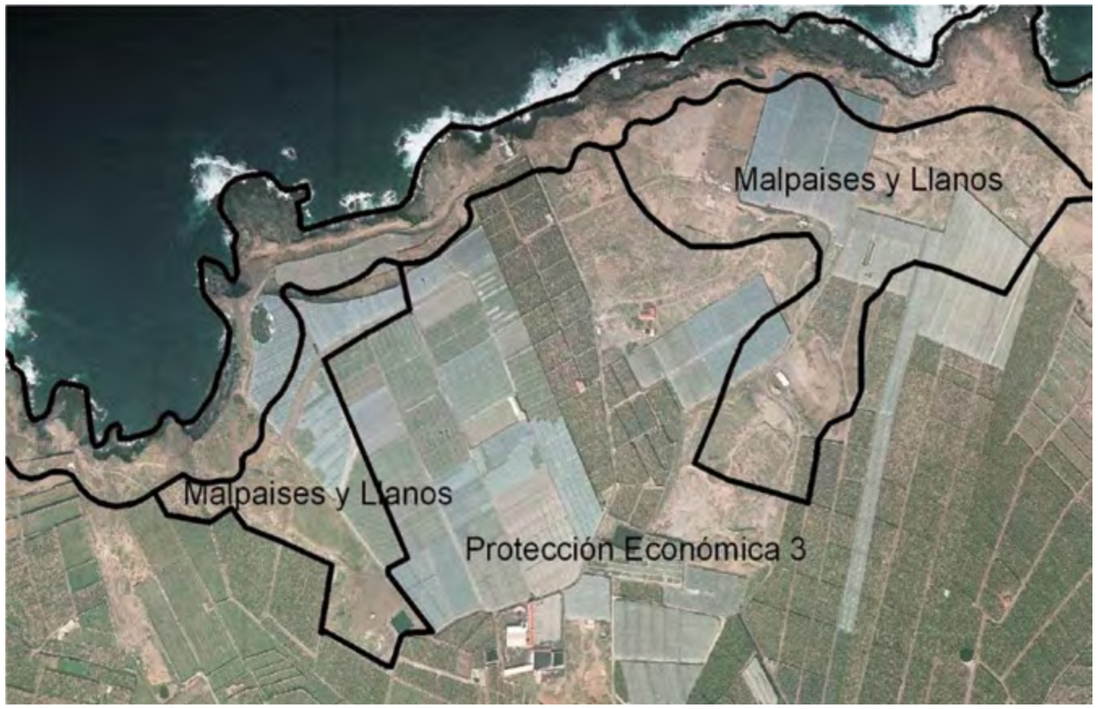
Junto a la manifiesta insostenibilidad de los procesos de explosión urbana de las últimas décadas, las transformaciones agrícolas han aumentado la sostenibilidad del conjunto de actividades en la isla, donde los residuos urbanos son valorizados a través de la actividad agraria como el agua regenerada, el compost, o la reducción del CO^2 del transporte de alimentos a las islas, al producir más, menos alimentos importamos.

Cuando éramos una sociedad de subsistencia, nuestro futuro dependía de la sostenibilidad, era elemental no superar la capacidad de acogida del medio. Hoy somos una sociedad opulenta, hemos añadido a la sostenibilidad funciones no productivas y consideraciones estéticas. Son importantes, sin duda, pero ¿más que la capacidad de producir alimentos?.

Hace poco Tenerife fue visitado por el comisario de Agricultura y Desarrollo Rural de la Comisión Europea, Dacian Ciolos, realizando la siguiente declaración "he podido observar que se le da mucha importancia a la agricultura en Canarias, aunque económicamente no

tenga mucho peso. Pero, a pesar de ello, no logro imaginarme al Archipiélago sólo como islas turísticas, sin agricultura".

La ordenación de la actividad no debe perder de vista que las transformaciones de carácter agrícola están en la parte positiva del equilibrio territorial de la isla.



Agroturismo, una forma de Turismo Activo.

Apuntes para un desarrollo jurídico en Canarias.

MARÍA JOSÉ GUTIÉRREZ
Licenciada en Derecho

ADRIÁN GARCÍA PERDIGÓN
Licenciado en Sociología

En la actualidad el medio rural de la isla de Tenerife pasa por tiempos difíciles, pero ello no deja de abrir una nueva oportunidad para integrar visiones e iniciativas. Dado que al menos en el corto plazo, parece que seguirá siendo el turismo lo que mantenga la economía insular, se vuelve necesario vincular al sector primario con este, para así generar sinergias entre visitantes/consumidores y productores/transformadores.

Cuando hablamos de turismo en las islas Canarias visualizamos mayoritariamente la oferta que se centra en el producto sol y playa, no obstante existen otras opciones de hacer turismo, como aquellas que se vinculan con el turismo experiencial, cultural, deportivo o activo.

Utilizar el concepto turismo activo hace referencia a una actitud, en la que la responsabilidad del visitante se conforma como rasgo distintivo. Su disposición a *disfrutar de sensaciones nuevas que contar* (Michael Hall. Bilbao 2012) le hacen curiosear activamente en un territorio. Con esta curiosidad que nos invade cuando llegamos a un nuevo lugar y pretendemos conocerlo, es con la que traemos sobre estas líneas el concepto de agroturismo como una forma activa de hacer turismo o turismo activo.

La legislación que establece el marco de desarrollo de la actividad turística en general en el archipiélago, es la Ley 7/1995 de 6 de abril, de Ordenación del Turismo de Canarias[1]. En el caso que nos ocupa, entendemos que esta Ley no presta especial atención a la realidad del mundo rural[2], donde también se desarrollan actividades turísticas, o potencialmente podrían desarrollarse.

El visitante podría encontrarse en una alojamiento de turismo rural, sin tener posibilidades de entender el entorno (en el que se incluyen explotaciones agrarias), o muchas veces siquiera de disfrutar de un plato de comida de lo que se cultiva a su alrededor, principalmente porque la actividad agraria no es contemplada como un requisito básico e indispensable para entender el turismo en el medio rural, o porque la actividad agraria no ha visto al turismo como un posible diversificador de rentas de la agricultura.

El desarrollo del agroturismo como actividad económica cobra en este contexto especial relevancia, dado que supone *la realización de múltiples actividades dentro de la explotación agraria con el objetivo de asegurar la viabilidad de la misma en el tiempo y la creación o mantenimiento del empleo*. Por este motivo, el agroturismo se presenta como una alternativa seria y viable para evitar el abandono de las actividades agrarias, y promocionar el conocimiento del medio por turistas activos.

No obstante, la Ley de Ordenación del Turismo de Canarias (Ley 7/1995 de 6 de abril) se configura como un marco insuficiente para las actividades complementarias turísticas, entre las que se halla el agroturismo en sus múltiples acepciones, como veremos más adelante. Por otro lado la normativa de establecimientos alojativos no entra en las singularidades de las actividades que se desarrollan en el medio rural. Lo que nos conduce a la necesidad de incorporar herramientas jurídicas que sustente el marco de legalidad y favorezcan, el reconocimiento de las singularidades del turismo que se desarrolla en el medio rural.

Otras Comunidades Autónomas han optado por un Decreto de Turismo Activo que colabore en la reconexión con el territorio, y contribuya al desarrollo endógeno del mundo rural, aunando actividades de ocio, deportivas o experienciales en un marco legal que facilite a los promotores la acción empresarial.

1/ El Decreto 142/2010 de 4 de Octubre, aprueba el Reglamento de la Actividad Turística de Alojamiento. El turismo rural en Canarias no tiene una regulación propia y es entendido como establecimientos alojativos en el medio rural.

2/ Otras legislaciones como la Aragonesa de Turismo Activo afirma que las actividades deben estar siempre supeditadas al respeto de los valores ambientales, sociales y culturales de su entorno.

Actividades turísticas complementarias

Es de destacar tras la lectura de la Ley 7/1995, de 6 de Abril, de Ordenación del Turismo de Canarias y Decreto 142/2010, de 4 de Octubre, por el que se aprueba el Reglamento de la Actividad Turística de Alojamiento y se modifica el Decreto 10/2001, de 22 de Enero, por el que se regulan los Estándares Turísticos, la ausencia de regulación de las actividades turísticas complementarias en contraposición a la rigidez y excesiva regulación de los establecimientos de alojamiento. [3]

La Ley 7/1995, las engloba bajo el concepto de "actividades turísticas complementarias", y establece para ellas unas obligaciones mínimas entre las que se incluye la contratación obligatoria de seguros de responsabilidad civil.

Nos encontramos por tanto con una normativa que trata aspectos particulares de la oferta turística, pero centrándose únicamente en los requisitos y características que han de cumplir los establecimientos alojativos.

Subrayar como rasgo característico de la legislación en materia de Turismo de la Comunidad Autónoma de Canarias, el que se trate de una normativa especialmente garantista con la calidad de los servicios turísticos que se ofrecen. Sin embargo, al no definir ni regular aspectos más profundos y que merecen también especial atención, como son las actividades complementarias a la estancia dentro del alojamiento (sea rural o urbano), facilita precisamente la quiebra de esta garantía de calidad al posibilitar que estos servicios que indudablemente se ofrecen, se desarrollen sin control ni intervención administrativa.

En este sentido, la Administración juega un papel fundamental para lograr el equilibrio entre un establecimiento alojativo y unas actividades complementarias de calidad, de las que disfruta el visitante. La Administración debería adoptar una actitud dirigida a la consecución de unas actividades turísticas complementarias, sostenibles y de calidad, aportando las herramientas necesarias para ello mediante la regulación de estas actividades.

De ahí que incidamos en la conveniencia del desarrollo por parte del Legislador, de una normativa de Turismo Activo, que contemple la amplia realidad de la oferta y la demanda turística de actividades en el territorio, supeditadas al *respeto de los valores ambientales, sociales y culturales*[4] de los espacios en los que se despliega.

3/ Entendemos que el Legislador manifiesta una preocupación por la dimensión de la planta alojativa de carácter turístico, y propone una ordenación de su crecimiento, y posteriormente con Ley 6/2009, de 6 de mayo, de medidas urgentes en materia de ordenación territorial para la dinamización sectorial y la ordenación del turismo (segunda moratoria, prorrogada hasta Mayo 2013) la paralización del avance del crecimiento de la planta alojativa.

4/ Decreto 55/2008 de 1 de Abril del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba el Reglamento de las empresas de Turismo Activo.

Segunda edición del Curso Paisajes Agrarios de Tenerife y Agroturismo. La formación como un paso inicial para el desarrollo de la actividad agroturistica.

Un caso práctico de agroturismo

Efectivamente no existe una regulación específica del agroturismo en Canarias. Sin embargo, esto no impide que *cualquier promotor* que quiera hacer actividades relacionadas con esta modalidad turística, lo pueda hacer acorde a la clasificación de actividad turística complementarias tal y como se establece en el artículo 51 de la Ley 7/1195, de 6 de abril de Ordenación del Turismo de Canarias.

Tomemos como referencia una de las modalidades de agroturismo más comunes: *Explotación Agropecuaria con oferta de participación en actividades de labores culturales agrarias.* Desarrollemos algunos aspectos a tener en cuenta:

El propietario de una explotación agraria ubicada o no en el medio rural, puede en la actualidad en Canarias desarrollar algún tipo de actividad agroturística de visita y participación en actividades cotidianas de la explotación.

Con carácter previo al inicio de la actividad deberá comunicar el inicio de esta actividad turística complementaria ante la Dirección General de Ordenación y Promoción Turística[5].

Nuestro promotor deberá atender también al cumplimiento de los requisitos del Art. 51 de la Ley 7/1995, de 6 de abril de Ordenación del Turismo de Canarias.

Art. 51. Actividades turísticas complementarias

1. En todo caso se someten a la presente Ley, en los términos del artículo 2, las empresas que con su actividad contribuyen a la oferta turística complementaria, tales como:

- Salas de fiesta, discotecas, salas de espectáculo y de baile.

5/ En cumplimiento de lo establecido en el art. 8 del Decreto 89/2010, de 22 de julio, por el que se regula la actividad de intermediación turística.

Visita a una explotación platanera, Buenavista-2013.

- Atracciones y espectáculos, actividades recreativas, de animación y demás de esparcimiento y ocio.
- Deportes, acción y aventura.
- Organización y asistencia a congresos y traducción simultánea.

2. *Son obligaciones de tales empresas:*

- El mantenimiento de la calidad de sus servicios.
- La cualificación de su personal.
- La limpieza de la zona donde actúen y no proyectar a los espacios públicos residuos, olores, ruidos y otras causas de molestia.
- Las empresas que oferten actividades deportivas, de aventura o similares que puedan comportar riesgo, deberán disponer de un seguro de responsabilidad civil que cubra los daños de los que deban responder, en la cuantía que reglamentariamente se determine.

Las que reglamentariamente se establezcan.

Con respecto a los tres primeros requisitos que se establecen en el Art. 51 comienzan a aparecer los vacíos de calidad de servicio que mencionábamos más arriba. Dichos puntos adolecen de concreción y de criterios para el cumplimiento objetivo, fácilmente evaluables, tanto por la Administración como controlables para la persona/as que ostenta la actividad.

Por ejemplo la calidad y limpieza (apartados a) y c)), al ser conceptos subjetivos, deberían concretarse en criterios medibles y evaluables en su cumplimiento[6].

En cuanto a la cualificación del personal responsable de la actividad complementaria(apartado b)), podemos encontrar personas con formación específica en materia turística, pero otras, que posean el conocimiento de las prácticas culturales agrarias, centro de la acción agroturística, donde los saberes populares son pieza clave para el mantenimiento de la identidad de los lugares. Por tanto, cuál es el criterio que establece que una persona está o no cualificada para el desempeño de esa actividad complementaria.

En otro orden, y con la finalidad de aportar aspectos más específicos que deberían tenerse en cuenta, sería la superficie en cultivo/núcleo ganadero, el carácter de profesional o no de la explotación. Si revisamos la legislación de otras Comunidades la superficie cultivada/cantidad de cabezas no sería la más idónea para Canarias por las dimensiones reducidas de las parcelas en producción/carácter familiar de las granjas. Que la actividad se desarrollase en una explotación agraria en la que al menos el 25% de la renta de su titular proviniese de esta actividad sería un dato relevante a tener en cuenta, y en el caso de explotaciones ganaderas, además, que esta tuviese Registro de Explotación Ganadera (R.E.G.A) y que estuviese de acuerdo a estándares de relacionados más con los núcleos zoológicos que recoge como posibilidad dicho registro.

En conclusión incluso entendemos que por coherencia con la definición de Turismo Activo aportada sobre estas líneas, el agroturismo se deba relacionar con la legislación en materia de agricultura ecológica en Canarias y el Registro de Operadores Ecológicos (R.O.P.E) elementos que aterrizarían los estándares de calidad de servicio y de conservación del medioambiente, ayudando a la concreción.

El agroturismo se presenta como una alternativa seria al abandono de las explotaciones agrarias, el cuál requiere de un marco jurídico en el que se vinculen dichas explotaciones con la calidad de las actividades complementarias allí donde se ofrezcan.

El desarrollo de un Decreto de Turismo Activo en Canarias que recogiese las actividades agroturísticas, promovería que nuevas iniciativas se generasen, ayudando a complementar la renta de los agricultores/as y ganaderos/as, o favoreciendo la incorporación de jóvenes a la actividad agraria con contenido agroturístico.

Este marco jurídico facilitaría la iniciativa de actividades que ponen en valor el patrimonio agrario, sirviendo a su vez de referencia para hacer una actividad turística sostenible en el medio rural.

6/M. Bonet; AAVV: "Sistemas de evaluación de calidad: El sistema de etiquetado ecológico comunitario se ha extendido a los servicios, empezando por el subsector del alojamiento turístico, el primer sector de servicios en el que se desarrollaron programas ecológicos"... "asimismo, se fomentará una amplia utilización del Sistema comunitario de gestión y auditoría medioambientales (EMAS) por parte del sector turístico, para evaluar, mejorar y realizar informes de los resultados obtenidos en materia de medio ambiente, junto con la elaboración de una serie de informes rigurosos y verificados por auditores independientes en materia de medio ambiente o desarrollo sostenible".

ENTREVISTA

Esther Vivas Esteve . Activista social e investigadora de políticas agrarias y alimentarias.

Con motivo de su visita a Tenerife para la celebración del Día Internacional de las Mujeres Rurales, tenemos la oportunidad de charlar con Esther Vivas, en relación a su ponencia "¿Quién decide lo que comemos?"

"Avanzamos hacia una agricultura sin campesinado. Si desaparece, ¿en manos de quién queda nuestra alimentación?"

ESTEFANÍA DASWANI BORGES
Cabildo de Tenerife

¿Cuál es el estado del actual modelo de producción, de distribución y consumo de alimentos?

Hoy, mientras millones de personas en el mundo no tienen qué comer, otros comen demasiado y mal. La obesidad y el hambre son dos caras de una misma moneda. La de un sistema alimentario que no funciona y que condena a millones de personas a la malnutrición. Vivimos, en definitiva, en un mundo de obesos y famélicos. Las cifras lo dejan claro: 870 millones de personas en el planeta pasan hambre, mientras 500 millones tienen problemas de obesidad, según indica el informe "El Estado Mundial de la Agricultura y la Alimentación 2013", publicado recientemente por la FAO (la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura), y que este año analiza la lacra de la malnutrición. Una problemática que no sólo afecta a los países del Sur, sino que aquí cada vez nos resulta más cercana.

El hambre severa y la obesidad son sólo la punta del iceberg. Como añade la FAO, dos mil millones de personas en el mundo padecen deficiencias de micronutrientes (hierro, vitamina A, yodo...), el 26% de los niños tienen, en consecuencia, retraso en el crecimiento y 1.400 millones viven con sobrepeso. El problema de la alimentación no consiste sólo en si podemos comer o no, sino en qué ingerimos, de qué calidad, procedencia, cómo ha sido elaborado. No se trata sólo de comer sino de comer bien.

¿Y quién sale ganando con este modelo?

La industria agroalimentaria y la gran distribución, los supermercados, son los principales beneficiarios. Alimentos kilométricos (que vienen de la otra punta del mundo), cultivados con altas dosis de pesticidas y fitosanitarios, en condiciones laborales precarias, prescindiendo del campesinado, con poco valor nutritivo... son algunos de los elementos que lo caracterizan. Un sistema que antepone los intereses particulares de la gran agroindustria a las necesidades alimentarias de las personas.

¿Y quién sale perdiendo?

Estamos corriendo el riesgo del desmantelamiento de un sector, el agrario, estratégico para nuestra economía. Algo que no es nuevo, pero que con las actuales medidas no hace sino agudizarse. Hoy, menos del 5% de la población activa en el Estado español trabaja en la agricultura, y una parte muy significativa son personas mayores. Algo que, según los estándares actuales, es símbolo de progreso y modernidad. Tal vez, tendríamos que empezar a preguntarnos con qué parámetros se definen ambos conceptos.

La agricultura campesina es una práctica en extinción. Anualmente, miles de fincas cierran sus puertas. Sobrevivir en el campo y trabajar la tierra no es tarea fácil. Y es que quienes más salen perdiendo en el actual modelo de producción, distribución y consumo de

alimentos son, precisamente, aquellos que producen la comida. La renta agraria se situaba en 2007, según la COAG, en un 65% de la renta general. Su empobrecimiento es claro. Avanzamos hacia una agricultura sin campesinos. Y, si estos desaparecen, ¿en manos de quién queda nuestra alimentación?

¿Qué relación tiene esto con la actual situación de crisis?

La crisis económica no ha hecho sino empeorar esta situación. Cada vez más personas son empujadas a comprar productos baratos y menos nutritivos, según se desprende del informe 'Generación XXL' (2012), de la compañía de investigación IPSOS. Como estos indican, en Gran Bretaña, por poner un caso, la crisis ha hecho que las ventas de carne de cordero, verduras y fruta fresca hayan disminuido considerablemente, mientras que el consumo de productos envasados, como galletas y pizzas, haya aumentado en los últimos cinco años. Una tendencia generalizable a otros países de la Unión Europea.

Millones de personas sufren hoy las consecuencias de este modelo de alimentación "fast food", que acaba con nuestra salud. Las enfermedades vinculadas a lo que comemos no han hecho sino aumentar en los últimos tiempos: diabetes, alergias, colesterol, hiperactividad infantil, etc. Y esto tiene consecuencias económicas directas. Según la FAO, la estimación global del coste económico del sobrepeso y la obesidad fue, en 2010, aproximadamente de 1,4 billones de dólares

¿Existe alguna alternativa? ¿cuáles son los elementos y las condiciones necesarias para ellas?

Como indica la organización internacional GRAIN, la producción de comida se ha multiplicado por tres desde los años 60, mientras que la población mundial tan sólo se ha duplicado desde entonces, pero los mecanismos de producción, distribución y consumo, al servicio de los intereses privados, impiden a los más pobres la obtención necesaria de alimentos.

El acceso, por parte del pequeño campesinado, a la tierra, al agua, a las semillas... no es un derecho garantizado. Los consumidores no sabemos de dónde viene aquello que comemos, no podemos escoger consumir productos libres de transgénicos. La cadena agroalimentaria se ha ido alargando progresivamente alejando, cada vez más, producción y consumo, favoreciendo la apropiación de las distintas etapas de la cadena por empresas agroindustriales, con la consiguiente pérdida de autonomía de campesinos y consumidores.

Frente a este modelo dominante, donde la búsqueda del beneficio económico se antepone a las necesidades alimentarias de las personas y al respeto al medio ambiente, surge el paradigma alternativo de la soberanía alimentaria. Una propuesta que reivindica el derecho de cada pueblo a definir sus políticas agrícolas y alimentarias, a controlar su mercado doméstico, impedir la entrada de productos excedentarios a través de mecanismos de dumping, a promover una agricultura local, diversa, campesina y sostenible, que respete el territorio, entendiendo el comercio internacional como un complemento a la producción local. La soberanía alimentaria implica devolver el control de los bienes naturales, como la tierra, el agua y las semillas, a las comunidades y luchar contra la privatización de la vida.

¿No son estas propuestas utópicas? ¿Qué estrategias se requieren?

Uno de los argumentos que utilizan los detractores de la soberanía alimentaria es que la agricultura ecológica es incapaz de alimentar al mundo. Pero contrariamente a este discurso, varios estudios demuestran que tal afirmación es falsa. Así lo constatan los resultados de una exhaustiva consulta internacional impulsada por el Banco Mundial en partenariado con la FAO, el PNUD, la UNESCO, representantes de gobiernos, instituciones privadas, científicas, sociales, etc., diseñado como un modelo de consultoría híbrida, que involucró a más de 400 científicos y expertos en alimentación y desarrollo rural durante cuatro años.

Es interesante observar como, a pesar de que el informe tenía detrás a estas instituciones, concluía que la producción agroecológica proveía de ingresos alimentarios y monetarios a los más pobres, a la vez que generaba excedentes para el mercado, siendo mejor garante de la seguridad alimentaria que la producción transgénica. El informe del IAASTD, publicado a principios del 2009, apostaba por la producción local, campesina y familiar y por la redistribución de las tierras a manos de las comunidades rurales. El informe fue rechazado por el agribusiness y archivado por el Banco Mundial, aunque 61 gobiernos lo aprobaron discretamente, a excepción de Estados Unidos, Canadá y Australia, entre otros.

Alcanzar este objetivo requiere una estrategia de ruptura con las políticas agrícolas neoliberales impuestas por la Organización Mundial del Comercio, el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional, que han erosionado la soberanía alimentaria de los pueblos a partir de sus dictados de libre comercio, planes de ajuste estructural, endeudamiento externo, etc. Frente a estas políticas, hay que generar mecanismos de intervención y de regulación que permitan estabilizar los precios, controlar las importaciones, establecer cuotas, prohibir el dumping y en momentos de sobre-producción crear reservas específicas para cuando estos alimentos escaseen. A nivel nacional, los países tienen que ser soberanos a la hora de decidir su grado de autosuficiencia productiva y priorizar la producción de comida para el consumo doméstico, sin intervencionismos externos.

Pero, reivindicar la soberanía alimentaria no implica un retorno romántico al pasado, sino que se trata de recuperar el conocimiento y las prácticas tradicionales y combinarlas con las nuevas tecnologías y los nuevos saberes. No debe consistir tampoco en un planteamiento localista, ni en una "mistificación de lo pequeño" sino en repensar el sistema alimentario mundial para favorecer formas democráticas de producción y distribución de alimentos.

¿A qué responde el auge de los grupos de consumo? ¿cómo ha sido la evolución más reciente de estos grupos en España?

Los grupos y las cooperativas de consumo plantean un modelo de agricultura cuyos objetivos se centran en acortar la distancia entre producción y consumo, en unas relaciones de confianza y solidaridad entre ambos extremos de la cadena, entre el campo y la ciudad; en apoyar una agricultura campesina y de proximidad que cuida de nuestra tierra y que defiende un mundo rural vivo con el propósito de poder vivir dignamente del campo; y en promover una agricultura ecológica y de temporada, que respete y tenga en cuenta los ciclos de la tierra. Asimismo, en las ciudades, estas experiencias permiten fortalecer el tejido local, generar conocimiento mutuo y promover iniciativas basadas en al autogestión y la autoorganización.

De hecho, la mayor parte de los grupos de consumo se encuentran en los núcleos urbanos, donde la distancia y la dificultad para contactar directamente con los productores es más grande, y, de este modo, personas de un barrio o una localidad se juntan para llevar a cabo "otro consumo". Existen, asimismo, varios modelos: aquellos en que el productor sirve semanalmente una cesta, cerrada, con frutas y verduras o aquellos en que el consumidor puede elegir qué alimentos de temporada quiere consumir de una lista de productos que ofrece el campesino o campesinos con quien trabaja. También, a nivel legal, encontramos mayoritariamente grupos dados de alta como asociación y unos pocos, de experiencias más consolidadas y con larga trayectoria, con formato de sociedad cooperativa Los primeros grupos surgieron, en el Estado español, a finales de los años 80 y principios de los 90, mayoritariamente, en Andalucía y Catalunya, aunque también encontramos algunos en Euskal Herria y el País Valencià, entre otros. Una segunda oleada se produjo en los años 2000, cuando éstas experimentaron un crecimiento muy importante allá donde ya existían y aparecieron por primera vez donde no tenían presencia. A día de hoy, estas iniciativas se han consolidado y multiplicado de manera muy significativa, en un proceso difícil de cuantificar debido a su propio carácter.

El auge de estas experiencias responde, desde mi punto de vista, a dos cuestiones centrales. Por un lado, a una creciente preocupación social acerca de qué comemos, frente a la proliferación de escándalos alimentarios, desde hace algunos años, como las vacas locas, los pollos con dioxinas, la gripe porcina, la e-coli, etc. Comer, y comer bien, importa de nuevo. Y, por otro lado, a la necesidad de muchos activistas sociales de buscar alternativas en lo cotidiano, más allá de movilizarse contra la globalización neoliberal y sus artífices. De aquí, que justo después de la emergencia del movimiento antiglobalización y antiguerra, a principios de los años 2000, una parte significativa de las personas que participaron activamente en estos espacios impulsaran o entraran a formar parte de grupos de consumo agroecológico, redes de intercambio, medios de comunicación alternativos, etc.

La actividad pinochera en La Orotava y Los Realejos

YAIZA GONZÁLEZ HERNÁNDEZ
Ingeniera Agrónoma
Técnico de la Asociación Cultural Pinolere

El pino canario (Pinus canariensis) es el árbol más abundante de las Islas Canarias. Esta conífera se caracteriza por presentar un gran sistema radicular compuesto por una raíz principal y numerosas raíces secundarias que le permiten desarrollarse en todo tipo de suelos. La corteza del tronco se hace más gruesa y laminada con los años, convirtiéndola en una especie resistente al fuego.

Las hojas de los pinos denominadas acículas, son varios filamentos finos y largos unidos por su base. Estas hojas secas adquieren un color marrón y reciben varios nombres en las Islas Canarias como "pinocho", "pinocha", "baza" (término común en la isla de El Hierro) o "pinillo" (término común en la isla de La Palma). Se encuentran formando grandes manojos en los extremos de las ramas. En el caso del pino canario, las acículas se unen de tres en tres.

La actividad pinochera es un aprovechamiento forestal muy vinculado a la actividad agrícola y ganadera que consiste en la recogida de las hojas secas de las coníferas para su uso público o particular.

Estas hojas secas tuvieron varios usos en un pasado no muy lejano. Se utilizaron para rellenar colchones, como cama de ganado para elaborar estiércol y también fueron muy útiles como elemento de protección de las manillas de plátanos, en años posteriores. Independientemente de su uso, muchos hombres y mujeres de Tenerife y otras islas del Archipiélago recolectaron las hojas secas de los pinos, actividad que aún existe aunque con connotaciones diferentes.

La actividad pinochera es un aprovechamiento forestal muy vinculado a la actividad agrícola y ganadera que consiste en la recogida de las hojas secas de las coníferas para su uso público o particular. Entre los municipios de Tenerife que históricamente destacan por este aprovechamiento, se encuentran La Orotava y Los Realejos. Los pinos más abundantes en los montes de estos municipios son el pino canario (Pinus canariensis) y el pino insigne o radiata (Pinus radiata).

A partir de la segunda mitad del Siglo XX, se inician en estos municipios numerosas repoblaciones forestales. El objetivo principal de estas repoblaciones de pino canario, radiata y otras especies como el eucalipto, fue el de abastecer a la población de productos forestales esenciales como leña y pinocho, en una época de hambre y escasez, tras la Guerra Civil Española. Estas repoblaciones permitieron dar trabajo a numerosos vecinos y vecinas de los barrios limítrofes al monte. Entre la población local aún pervive el nombre de "El Vivero", refiriéndose a la actual Casa Forestal de Aguamansa (La Orotava), lugar donde se producían las plantas de repoblación y al cual acudían a trabajar numerosas personas de la zona.

Tras la llegada del cultivo del plátano al norte de Tenerife, la actividad pinochera de gran arraigo, se revalorizó en varios puntos de la Isla. Al incrementarse la agricultura de exportación con el plátano canario y otros cultivos posteriores, aumentó la demanda de pinocho utilizado como cama del ganado vacuno estabulado, el cual producía el estiércol o abono orgánico necesario para las plantaciones. Otro de los usos que tuvo el pinocho fue el de material de embalaje. Se utilizó para proteger las manillas de plátanos de exportación. El pinocho protegía y conservaba la fruta en buen estado hasta su destino.

Por tanto, la actividad pinochera ha estado totalmente relacionada con la actividad agrícola y ganadera en el Valle de La Orotava. Durante la segunda mitad del Siglo XX, el campesinado de las zonas de medianías y altas del Valle, se dedicaron a recoger pinocho en el monte a pie o utilizando las "bestias", y recorrían grandes distancias para hacerse con una "jace" o "saco" de pinocho que trasportaban a la cabeza o a la espalda hasta un punto determinado al que denominaban "remate", lugar donde se pesaba la carga y se llenaba el vehículo de transporte. A cambio, recibían algo de dinero en función del peso del "jace", sustento que les permitía sobrevivir a diario.

Actualmente, la extracción del recurso para uso doméstico se realiza normalmente en los aprovechamientos vecinales destinados a la recolección de pinocha en los montes más cercanos a La Orotava y Los Realejos

Estas zonas de aprovechamiento estaban controladas por rematadores, personas que tenían adjudicados grandes lotes de pinocho. A partir de los años ochenta, comienza la crisis del cultivo del plátano, lo que implica una disminución en la demanda de pinocho. La crisis del sector platanero es determinante para la actividad pinochera, la cual decae progresivamente. A finales del Siglo XX, predomina una filosofía conservacionista sobre los montes de Canarias, los montes dejan de ser la fuente de recursos imprescindibles para la subsistencia de la población y pasan a tener una función más ecológica, de ocio y recreo. El sector turístico y la construcción se convierten en los motores económicos de las Islas Canarias.

Actualmente, la extracción del recurso para uso doméstico se realiza normalmente en los aprovechamientos vecinales destinados a la recolección de pinocha en los montes más cercanos a La Orotava y Los Realejos que, según el Catálogo de Montes de Utilidad Pública, son: El monte de "Mamio, Leres y Monteverde", el monte de "Ladera y Cumbre" y el monte de "Cumbres del Realejo Bajo". Las personas vinculadas a esta actividad son fundamentalmente vecinos y vecinas empadronadas en los municipios de Los Realejos y La Orotava que, de manera individual, recogen pinocho y lo transportan en sus propios vehículos.

Este tipo de aprovechamiento vecinal tiene un carácter individual y doméstico, donde la persona recolectora tiene prohibida la venta del producto. Normalmente,

los márgenes de las pistas forestales son las zonas más aprovechadas. El "pinochero/a" busca preferentemente zonas de fácil acceso, llanas, sin pendientes y que permitan una carga cómoda del vehículo. Las herramientas más extendidas para recoger pinocho son los denominados "ganchos", aperos con mango de madera y extremo con filamentos o varillas de hierro que, a modo de rastrillo, arrastra las acículas del suelo, junto con ramas, ramillas, musgo, hojas, etc.

La extracción del recurso para su distribución y comercialización se realiza en zonas destinadas a los rematos, distribuidas en diversos puntos de los montes de la Isla, que son subastadas y anualmente asignadas. Los rematantes suelen ser autónomos con transporte propio. Esta actividad tiene un carácter familiar y de uso exclusivo del remate, donde ellos mismos se encargan de recoger y llenar el camión. El pinocho que recogen los rematantes es trasportado en camiones hasta distintos puntos de la Isla. Los demandantes del recurso forestal suelen ser propietarios de pequeñas explotaciones ganaderas que utilizan el pinocho como cama de ganado y elaboran estiércol que venden o consumen en sus propios cultivos (cultivo del plátano, tomate, etc.). En otros casos, pueden ser particulares que utilizan el pinocho como un acolchado o mulching. Este uso también se da en cultivos ornamentales o en jardines.

Uno de los aspectos socioculturales más destacables está relacionado con la importancia de este aprovechamiento forestal y el cultivo de mayor arraigo en

Tras la crisis económica actual, las personas que recogen pinocho son más numerosas, tienen edades y perfiles diferentes. Es probable que esto se deba a una reactivación de la agricultura y ganadería de autoconsumo.

las zonas altas y de medianías del Valle de La Orotava: El cultivo de la papa. Este cultivo de secado necesita de un aporte de abono durante su desarrollo. Según las costumbres populares, se abona con el estiércol que obtienen de la mezcla del pinocho (y helechos u otros vegetales) con excremento animal que resulta de la cama del ganado estabulado. En muchas ocasiones, en el caso de la agricultura de autoconsumo, los vecinos y vecinas del Valle elaboran su propio estiércol con los animales domésticos. En otros casos, compran el estiércol elaborado a pequeñas explotaciones de la zona. En el momento de la siembra tradicional de la papa, es habitual observar los montones de estiércol dispersos en los márgenes de las huertas, listos para ser distribuidos en cestos de castaño, siendo ello imagen y estampa de un hábito popular e identitario.

A modo de reflexión, y según la información oral, el perfil de las personas que recogen pinocho ha variado en los últimos tiempos. Antes de la crisis económica de los últimos años, las personas que recogían pinocho tenían una edad avanzada y procedían de los barrios de las zonas altas de los municipios. Generalmente, se trataba de jubilados que se dedicaban a la agricultura de autoconsumo a tiempo parcial, con pocas cabezas de ganado caprino o caballar en sus hogares. En otros casos menos frecuentes, los vecinos y vecinas que recogían pinocho lo utilizaban como acolchado en sus cultivos.

Tras la crisis económica actual, las personas que recogen pinocho son más numerosas, tienen edades y perfiles diferentes. Es probable que esto se deba a una reactivación de la agricultura y ganadería de autoconsumo, donde el pinocho cobra protagonismo como cama de ganado y en la elaboración del estiércol. Como aspecto de interés, ambos géneros participan de la actividad pinochera aunque, en líneas generales, existe un predominio del sexo masculino donde el hombre asume la función de rematante o persona autorizada para recoger pinocho.

En líneas generales, actividades como la recogida de leña, pinocho u horquetas ha ido desapareciendo progresivamente en comparación con décadas pasadas. Hoy en día, los beneficiarios directos de la recogida de pinocho son los escasos rematantes existentes. Por otro lado, los vecinos y vecinas que recogen pinocho y elaboran su propio estiércol reducen los costes del cultivo al no tener que adquirir dicho abono orgánico.

Uno de los aspectos positivos respecto al recurso, es la gran cantidad de pinocho que existe en nuestros montes y que puede ser recogido de forma gratuita por todo aquel vecino/a que lo solicite, favoreciendo así a la limpieza en bordes de pistas forestales, lo que contribuye a evitar posibles incendios. Además, en los últimos años, las administraciones han simplificado enormemente el procedimiento de solicitud de recogida del recurso, de forma que para el solicitante es sumamente fácil realizar los trámites y proceder a la recogida.

Para concluir y como propuesta antropológica a reflexionar sobre el tema abordado en estas líneas, cabe mencionar que los montes de las Islas Canarias conservan en sus suelos sinuosas y serpenteantes líneas hundidas en la tierra, fruto de la suma de incuantificables pasos humanos en busca del sustento del día, senderos que se abren camino entre pinos, brezos y hayas, vestigios de la historia de un pueblo marginal y subordinado, dependiente de los recursos naturales en un pasado severo. Esos caminos, transitados por multitud de hombres y mujeres que trabajaron o peregrinaron, son la huella evidente de la dependencia de la naturaleza, son el legado que la generación anterior nos brinda con topónimos, características e incluso anécdotas propias. Gracias a los pasos de estos últimos hombres y mujeres del "monte", hoy en día nuestras Islas cuentan con multitud de senderos "para patear".

Camino "Circular Villa de Arico - El Río"

BEATRIZ HERNÁNDEZ BOLAÑOS
Agente de empleo y Desarrollo local. Ayuntamiento de Arico
CAYETANO GUILLÉN MARTÍN
Geógrafo

A partir del año 2009, la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ilustre Ayuntamiento de Villa de Arico, dentro de las líneas de actuación desarrolladas para la recuperación de antiguos caminos y sendas del municipio, y su posterior rehabilitación como sendero, se plantea dar comienzo al proyecto de recuperación del Camino "Circular Villa de Arico - El Río", que conecta a través de dos tramos extendidos en torno a la conocida Carretera General del Sur, ambos núcleos de la zona de medianías de Arico.

Por un lado se encuentra el núcleo de Villa de Arico, también conocido como El Lomo de Arico, centro administrativo del territorio municipal que incluye una importante área urbana protegida como Patrimonio Histórico (Bien de Interés Cultural). En ella se pueden destacar desde los antiguos lavaderos hasta algunos pequeños edificios de construcción tradicional canaria, la Ermita del barrio de El Calvario y la gran iglesia de San Juan Bautista, alrededor de la cual se articula todo el casco principal, que ya en sí mismo merece la pena ser callejeado. El otro vértice urbano del camino, a unos 6 km de distancia, lo conforma el caserío de El Río, con su plaza e iglesia de San Bartolomé, punto de conexión con el vecino municipio de Granadilla de Abona a través del propio e impetuoso barranco del mismo nombre.

De forma general, el total del camino, de unos 12 km de distancia, nos obliga a atravesar espacios de mayor dinamismo como pueden ser estos dos núcleos urbanos y algunos barrios que quedan intercalados (El Calvario, Fuente Blanca, San Diego, Gelesa, La Cisnera, El Frontón), pero también nos lleva por zonas de mayor apertura paisajística y naturalidad, donde podemos observar la amplitud de esta vertiente meridional de la isla, desde el borde de Las Cañadas en lo más alto, hasta la línea litoral más baja. Además, nos hace visitar espacios donde podemos llegar a rozar la soledad y disfrutar de un ambiente más natural y puro, como pueden ser los interiores de barrancos o vaguadas, algunos con pequeños charcos de agua y fuentes que pueden llegar a durar casi todo el año.

Todo este conjunto se asienta sobre sustratos y estructuras volcánicas de diversa naturaleza. Así, nos

podemos encontrar desde las imponentes coladas basálticas que se van superponiendo según los distintos flujos de las antiguas corrientes lávicas, hasta los recubrimientos de jable procedentes de las acaecidas lluvias de piroclastos sálicos. Éstos últimos se intercalan entre inserciones de toba volcánica o tosca más dura, fruto de la ralentización y enfriamiento final de aquellas avalanchas de polvo volcánico o nubes ardientes que fluyeron según las irregularidades de la topografía preexistente, tras el gran episodio eruptivo sucedido en la cumbre de la isla responsable de la configuración actual de la zona de Las Cañadas.

la recuperación de este camino radica fundamentalmente en la importancia de su contenido en un gran número de elementos relacionados con el mundo del agua, como los barrancos o la búsqueda de recursos hídricos que han llevado a cabo desde antaño sus pobladores.

El clima se caracteriza, como en el resto de toda la vertiente sur de la isla, por unas condiciones térmicas suaves, escasas precipitaciones, alta insolación y vientos frecuentes y relativamente fuertes por la influencia casi constante de los alisios.

La vegetación es la propia de esta franja altitudinal. Nos podemos encontrar con los individuos del piso bioclimático basal de matorral xerófilo (tabaibas, cardones, inciensos, verodes, bejeques, etc.), que se han atrevido a subir en altura alejándose cada vez más de la influencia costera; alguna ligera presencia de especies termófilas de carácter arborescente propias del denominado piso de transición (palmeras, sabinas, etc.); y la existencia de algunos pinos, que podemos utilizar incluso de sombra, y que van siendo testigos del próximo piso basal dominado por nuestro bosque de Pino canario. Este gradiente bioclimático de vegetación se encuentra salpicado por dos particularidades: por un lado, la vegetación de barrancos, más relacionada con la existencia de mayor humedad, protección del viento y menor insolación, y por el otro, los paisajes típicos de la transformación agraria que ha sufrido sobre todo la zona de medianías: cultivos propios de la agricultura de subsistencia tradicional, árboles frutales (higueras, castaños, etc.), y antiguas parcelas o bancales abandonados donde la vegetación natural intenta recuperar su antiguo territorio (gramíneas y pequeñas especies arbustivas o de matorral).

El primer tramo del camino está situado por encima de la citada Carretera General del Sur (Camino de La Cisnera). Su trazado atraviesa varias zonas de barranco o abarrancadas, que a veces pueden llegar a tener gran entidad, como ocurre por ejemplo en el Barranco de los Abejones al borde de Villa de Arico, uno de los tramos de mayor dificultad por la obligación de salvar el salto topográfico que implica la existencia de un cauce relativamente profundo. Sin embargo conforma uno de

los puntos de mayor aislamiento y belleza paisajística y ambiental.

En su mayor parte, la recuperación de este camino radica fundamentalmente en la importancia de su contenido en un gran número de elementos relacionados con el mundo del agua, tanto en su acción como agente geológico externo esculpiendo y modelando la gran variedad de superficies del terreno y cuyo mayor testimonio son los propios barrancos; como en la búsqueda de recursos hídricos que han llevado a cabo desde antaño sus pobladores. Prestando atención a esto último, en primer lugar, en ambos extremos urbanos del mismo se localizan dos antiguos lavaderos de gran valor patrimonial y buen estado de conservación, ya que sobre ellos también se han realizado labores de restauración y mantenimiento. Destaca el situado en El Lomo, ya que recientemente se está llevando a cabo un proyecto de rescate patrimonial, promovido por la propia Agencia de Empleo y Desarrollo Local y el Área de Turismo, y cuya recuperación ha incluido incluso su puesta en funcionamiento por medio de una circulación continua de agua. En un futuro no muy lejano se pondrá al disfrute del visitante.

En el transcurso del resto de camino nos podemos encontrar con una gran variedad de estructuras relacionadas con el mundo rural (huertas, muros de piedra, bancales, enarenados de jable, cuartos de aperos, etc.)

Ya en el transcurso del resto de camino nos podemos encontrar con una gran variedad de estructuras relacionadas con el mundo rural en general (huertas, antiguos muros de piedra, bancales, enarenados de jable, cuartos de aperos, pasos de ganados, invernaderos, etc.) y de forma más particular, también con el intento que han tenido siempre los pobladores de estas tierras del sur para conseguir un flujo de agua que asegurara la subsistencia tanto de sus cultivos como de su propia cotidianeidad, como se ha citado ya anteriormente. Hablamos de pozos, fuentes, estanques, antiguos contadores, atarjeas, canales, pequeños arcos de piedra que en forma de acueducto permitían que la corriente de agua salvara determinados desniveles topográficos, presas (Barranco de El Río), etc.

El segundo tramo de camino se encuentra por debajo del trazado de la Carretera General. Conteniendo las mismas características que acabamos de mencionar para este primero, aparte de destacar la existencia del Barranco de Guasiegre, tiene además la particularidad de que se corresponde con el antiguo Camino Real del Sur que comunicaba a los núcleos más importantes de la zona de medianías. Éste en concreto, es continuación de aquel que une los llamados Tres Aricos (Arico Viejo, Arico Nuevo y Villa de Arico), que en los últimos años también se ha podido recuperar, rehabilitar y señalizar como sendero homologado gracias a la realización del Proyecto "Cauce Sur". Como restos de este antiguo Camino Real quedan algunas calzadas y empedrados, que transcurren por zonas de alto interés ambiental, histórico y patrimonial que también deben ser rescatadas y bien conservadas.

Por todo ello, con la recuperación y rehabilitación de este camino como sendero, el municipio de Villa de Arico en particular, y la isla de Tenerife en general, gana un recurso de extremada importancia ambiental, histórica, patrimonial y turística. Esto hizo que ya se incluyera dentro de un proyecto LEADER impulsado por la Asociación para el Desarrollo Rural del Sur Chasna-Isora y

realizado por la empresa GAP Rural para la Informatización y Georreferenciación de los principales caminos tradicionales de la misma comarca. Gracias a éste, ya contamos con el diagnóstico del camino y la georreferenciación de la totalidad de su trazado. Actualmente, se está impulsando otro proyecto desde la misma Asociación Comarcal para la señalización y homologación final como sendero.

De forma paralela, también se ha estado utilizando de soporte para actividades de Dinamización Local como han sido por ejemplo las Rutas Temáticas Guiadas que se han realizado en los últimos años con diferentes grupos escolares, o la conocida Ruta de la Piedra celebrada en su 6ª edición el pasado mes de noviembre y cuya afluencia fue bastante importante.

Nuevas formas organizativas para conectar producción y consumo en el mercado interior

DANIEL LÓPEZ GARCÍA
Consultor e investigador en transición agroecológica, y fruticultor ecológico.

La producción de alimentos ecológicos en España no para de crecer, a pesar de la crisis. Sin embargo, este crecimiento se ha dado en base al mercado de exportación, que absorbe una gran mayoría de los productos ecológicos. Aunque el consumo interior de alimentos ecológicos crece a un ritmo muy importante, no llega a alcanzar los 7€ per cápita. A pesar de ser el primer país productor de la UE por superficie, la media de consumo se sitúa muy por debajo de otros países como Suiza (177€/hab), Dinamarca (164€/hab) o Austria (121€/hab)1. La tendencia de fuerte crecimiento en el consumo (por encima del 8% anual en la mayoría de países de la UE) hace pensar, sin embargo, que también en España se ampliará en gran medida el consumo interior en los próximos años; al menos hasta igualar el 5,3% de la Superficie Agraria Útil que se destina a producción ecológica. Y eso es lo que estamos intentando.

En el mercado de alimentos convencionales alrededor de 2/3 partes de la comercialización se realiza a través de las grandes superficies. Para el caso de los alimentos ecológicos el reparto se invierte, estando un tercio de las ventas en manos de tiendas especializadas y otro tercio en manos de los denominados canales alternativos de comercialización (cooperativas de consumo, mercadillos, internet, etc.)2. Si atendemos a la definición de Circuito Corto de Comercialización, que se limita a un máximo de un intermediario entre producción y consumo, muy buena parte de las ventas recogidas en estos dos grupos de detallistas entrarían en la definición, con lo que este tipo de canales sería el mayoritario para los alimentos ecológicos en España.

Nuestro mercado interior se encuentra aun en un estado muy incipiente de su desarrollo, y por ello cabría pensar en una tendencia futura en la que las cuotas de mercado se igualarán con el mercado de alimentos convencionales. Sin embargo podemos observar que, excepto en los países escandinavos y el Reino Unido, en el resto de países de la UE, con estructuras de comercialización mucho más maduras, los circuitos cortos mantienen una cuota de mercado superior al 25%, que se eleva en los países del área mediterránea. Si atendemos a los Estados Unidos de América, que concentran el 44% del consumo alimentario ecológico mundial, observamos que sumando venta directa (10%) y canal especialista (ecotiendas, etc, 45%) se mantiene más de la mitad de las ventas ecológicas en establecimientos "alternativos". Y según los datos de 2011, la venta directa crecía a un ritmo (17%) similar al consumo ecológico total (18%).

El mercado interior de alimentos ecológicos es distinto al convencional.

Cabe preguntarse por qué los circuitos cortos mantienen cuotas de mercado mucho más altas para los alimentos ecológicos. El consumidor de alimentos ecológicos no es una persona con un poder adquisitivo sensiblemente superior al medio, aunque si con un nivel cultural medio-alto que le lleva a apreciar algo más que el precio de los productos. Aun así, el mercado interior de alimentos ecológicos en España es aun pequeño, no alcanzando el 1% del consumo alimentario total.

Los puntos de distribución mueven volúmenes muy reducidos y son difíciles de encontrar para un consumidor medio, a pesar de su presencia creciente en los lineales de la gran distribución. Los escasos volúmenes de ventas hacen difícil que se pueda mantener una variedad suficiente en la oferta; y los precios de venta se elevan debido principalmente al coste de un transporte desorganizado que debe abastecer a una red muy atomizada de distribuidores. El consumidor no conoce qué es el producto ecológico, y existe una gran confusión a la hora de identificarlos o diferenciarlos de otras ofertas que dicen ser "naturales".

De hecho, el consumo de alimentos ecológicos ha crecido en España de la mano del consumo asociativo (cooperativas de consumo principalmente), que lleva cerca de 30 años concienciando y creando redes de distribución para los productores y consumidores pioneros. Y se mantienen cuotas de mercado altas para los canales alternativos de distribución precisamente debido a la capacidad de autoorganización del sector. Tanto productores como consumidores implicados en los CCC muestran una fuerte vocación de crear alianzas entre ambos actores, para desarrollar redes alimentarias que les devuelvan el poder en la cadena de valor; lo que se ha denominado Soberanía Alimentaria.

Prácticamente en todas las comunidades autónomas encontramos un movimiento social de productores y consumidores que se articula en base a encuentros anuales, o en base a redes territoriales vinculadas al concepto de la Soberanía Alimentaria, y que se marcan como objetivo expandir estas redes e incluir en ellas cada vez a más población.

¿Que queremos decir con "circuitos cortos de comercialización"?

La definición de circuitos cortos de comercialización debe ir más allá del numero de intermediarios. Nos referimos también a cercanía entre producción y consumo, más allá de la cercanía física, para construir alianzas entre ambos eslabones de la cadena. Alianzas que pretenden favorecer un modelo agroalimentario de alimentos de calidad y sostenibles, que dinamiza nuestras economías rurales y pretende asegurar ingresos dignos para los productores ecológicos en nuestro medio rural. Los CCC van más allá de las certificaciones de tercera parte y los estándares globales de calidad, y se basan en la comunicación directa entre producción y consumo, el conocimiento mutuo y la transparencia.

La confianza en el sistema agroalimentario, tan maltrecha tras los escándalos alimentarios globales de las últimas décadas, se reconstruye como una vía para reconstruir modelos agroalimentarios sostenibles y equitativos. La cercanía entre producción y consumo permite que se reasigne el valor de los alimentos en nuestra sociedad, incorporando problemáticas sociales y ecológicas, así como el valor de los servicios que generan los ecosistemas ligados a la actividad agraria.

Cada vez más productores ecológicos optan por intentar que los alimentos de calidad que producen sean consumidos en su entorno territorial más cercano, ya que nuestra gente tiene derecho a consumir lo mejor de nuestra tierra.

Bajo esta definición incluimos un gran número de alternativas de circulación de los alimentos, algunos tan antiguos como la propia agricultura, y otros más innovadores. Hablamos de venta directa a pie de finca, grupos de consumo, mercadillos de productores, tiendas creadas por grupos de productores, pequeñas tiendas de cercanía que compran directamente a quien produce, consumo social ecológico (comedores escolares, hospitales, residencias geriátricas, etc.), restauración comprometida con las producciones ecológicas y locales, y otros.

Cada vez más productores ecológicos optan por intentar que los alimentos de calidad que producen sean consumidos en su entorno territorial más cercano, ya

1/ Willer & Lernaud, 2013: The World of organic agriculture. Statistics and emerging trends 2013. FiBL-IFOAM.

2/ Pro-Vocacion, 2012: Caracterización del mercado de productos ecológicos en los canales especialistas de venta. MAGRAMA.

que nuestra gente tiene derecho a consumir lo mejor de nuestra tierra. Resulta común la combinación de distintos circuitos cortos para una misma finca o agrupación de productores, ya que cada uno de ellos puede cumplir objetivos muy diversos.

El consumo social presenta una demanda constante y estable con un volumen considerable, que absorbe una parte muy importante de la producción de muchas fincas; pero exige precios más ajustados, y en el caso de los comedores escolares se paraliza en verano. Los grupos y cooperativas de consumo resultan un apoyo muy im-

portante en cuanto a fidelidad, cercanía y reconocimiento del trabajo del productor; pero a menudo demandan volúmenes muy reducidos que encarecen los portes, y también se paralizan en verano. Pero en el verano se multiplican los mercadillos y ferias de productores con la afluencia de turistas a ciertas zonas, y eso nos permite compensar el parón en otros circuitos. Además, las ferias resultan un importante escaparate del producto ecológico local, y un importante punto de encuentro e intercambio para productores que a menudo se sienten solos en sus pueblos. Los restaurantes no realizarán grandes pedidos pero permiten darle salida a una parte importante de los productos con mayor valor añadido de las fincas (carnes de cortes extra, vinos y aceites de gran calidad, etc.), y realizan una gran promoción del alimento ecológico.

¿Por que apoyar este tipo de redes de distribución?

Los CCC suponen un importante beneficio ambiental, ya que reducen embalajes, cadenas de frío y distancias de transporte para los alimentos. Este modelo de comercialización se adapta mejor a producciones más diversificadas, y por lo tanto más sostenibles en cuanto al diseño agroecológico de las fincas. Han mostrado una alta capacidad para poner en valor las variedades agrícolas y razas ganaderas tradicionales, más adaptadas a las condiciones locales de producción y valoradas por el consumidor responsable. Realizan una importante labor de promoción y visibilización de los alimentos ecológicos. Y permiten concienciar al consumo acerca de las dificultades de la producción agraria y del valor de las producciones locales y ecológicas; por medio del contacto directo con el productor y, en muchos casos, mediante la visita a las fincas.

Los CCC no están llamados a absorber la totalidad de las producciones agrarias en nuestro país, pero son -y en el futuro lo seguirán siendo- un importante apoyo para muchos pequeños productores que realizan formas de manejo que no son apreciadas en el mercado general. También para aquellos consumidores que quieren establecer una relación distinta con la comida y con quien la produce, más allá del precio de mercado. Suponen, además, una apuesta por revitalizar las economías rurales y de mantener el empleo agrario -con dignidad- en nuestros pueblos. Son una creciente fuente de revitalización para pequeñas instalaciones agroindustriales y de hostelería, y cada vez encuentra mayores sinergias con el turismo rural.

En todo caso, suponen una forma de reequilibrar las relaciones de poder en la cadena de valor alimentaria, a favor de producción y consumo, que permite encontrar soluciones a muchos de los retos sociales y ambientales del sistema agroalimentario industrial y globalizado.

Nuevas formas organizativas de la producción

La atomización y dispersión de la demanda de alimentos ecológicos ha hecho que muy pocas cooperativas y distribuidoras de alimentos convencionales hayan entrado en este mercado. Pero la concentración de la oferta sigue siendo demandada por el creciente numero de comercializadores y cooperativas de consumo. Por ello, están surgiendo nuevas estructuras de distribución adaptadas en exclusiva al mercado de alimentos ecológicos. Los acuerdos con los productores son de un mayor compromiso; y la búsqueda del cliente más exhaustiva, dándose por ejemplo distribuidoras que están centradas en abastecer a cooperativas de consumo. Los valores a transmitir respecto al producto van más allá del precio y el calibre, para hablar de otros tipos de calidad que por ejemplo muestra las caras de los agricultores y sus territorios; o hablan de transparencia ofreciendo los contactos de los productores o explicando los márgenes comerciales y gastos derivados de la actividad de distribución.

Muchos de los productores ecológicos, a menudo pioneros en sus pueblos y comarcas, también han entrado en este tipo de producción motivados por un mayor control sobre el producto de su trabajo. Por ello, también están surgiendo nuevas formas cooperativas o asociativas adaptadas al mercado interior. En ellas, la labor comercial tiene un perfil más social -busca redes de venta directa y diversos circuitos cortos de comercialización-, y el papel de los socios productores suele ser mucho más fuerte que en las tradicionales grandes cooperativas creadas en los años '60 y '70. Además, para abastecer muchos puntos de distribución con escaso volumen de demanda, estas cooperativas tratan de ofrecer una gran variedad de productos ofertados -y siempre tratando de llegar al producto listo para el consumo. Así el volumen total distribuido a cada punto de consumo se eleva, y se consigue abaratar costes.

En varios territorios encontramos experiencias de concentración de la oferta que tratan de hacer viables explotaciones diversificadas y muy pequeñas, minimizando los gastos fijos derivados de la distribución[3]. En este tipo de asociaciones, que denomino "archipiélagos de productores", cada socio tiene sus propios clientes y les vende sus productos, pero complementa la oferta con los productos de otros socios sin cargarlos con sobreprecio. Así, su oferta resulta mucho más interesante para el consumidor final, y se multiplican los espacios de comercialización de cada productor individual, sin apenas gastos fijos colectivos. Este modelo requiere de una gran implicación por parte de cada productor, pero permite una gran flexibilidad financiera; así como superar los miedos hacia estructuras grandes que requieren gran inversión y delegación. Como me explicó un pionero de la producción ecológica en Andalucía, estos productores buscan fórmulas viables "para seguir siendo pequeño". Muchos de estos productores huyen del endeudamiento vinculado a las economías de escala, que a veces resulta demasiado pesado en un mercado tan inestable.

Retos para el desarrollo de los circuitos cortos

En los últimos años se suceden los eventos vinculados con las ideas aquí expuestas. En el pasado mes de octubre se realizó en Estella-Lizarra (Navarra) el II Seminario Internacional de Circuitos Cortos de Comercialización, en el que se dieron cita más de 50 experiencias de producción y consumo, provenientes de 12 comunidades autónomas[4]. En este evento se definieron como principales retos a encarar en los próximos años los vinculados a la promoción de este tipo de iniciativas, especialmente mediante acciones de difusión que lleguen a nuevas capas sociales "menos sensibilizadas"; y también mediante la sensibilización y formación acerca de la importancia de los mercados locales y la realidad de las pequeñas producciones ecológicas que buscan abastecer el mercado interior.

Están surgiendo nuevas estructuras de distribución adaptadas en exclusiva al mercado de alimentos ecológicos. Los valores a transmitir respecto al producto van más allá del precio y el calibre.

Como en otras ocasiones, parece que el gran reto sigue siendo la organización de la producción y del consumo, cada uno por su parte y también en conjunto. La dispersión y los pequeños volúmenes, tanto en la producción como en el consumo, hacen que los costes de transporte se disparen y que la gestión logística sea muy compleja. Por eso se recomendó realizar encuentros periódicos territoriales entre producción y consumo, e impulsar las redes territoriales. También se planteó como necesario seguir experimentando fórmulas creativas de coordinación, que consigan simplificar el trabajo de gestión para producción y consumo, sin tener que delegar en un estrato intermedio de distribuidoras. La idea en común era intentar simplificar sin perder control y autonomía sobre la cadena alimentaria por parte de producción y consumo, al contrario de lo que ha ocurre en el mercado convencional.

Los circuitos cortos hoy en día mueven al menos un tercio de los alimentos ecológicos en el Estado Español, y son una gran oportunidad para las pequeñas producciones y para reducir el precio final de los alimentos ecológicos. A pesar de que aun están en un estado muy incipiente de desarrollo, suponen una gran esperanza para reequilibrar el poder en el sistema agroalimentario, y devolverle la función social de abastecer a la población de alimentos sanos y de calidad, estructurar las relaciones entre campo y ciudad, y mantener el empleo en el medio rural. Depende de nosotros y nosotras -toda la ciudadanía y la "aldeanía"- la importancia que este tipo e iniciativas tengan en el futuro.

3/ Por ejemplo: "Xarxeta de Pagesos Agroecològics" en Catalunya; "Nekasarea" en Bizkaia; "Despensa Natura" en Castilla-La Mancha; "Red ARAE" en Castilla y León; "Verdevera" en Cáceres; "Ecovalle" en Granada; etc.

4/ Se pueden consultar las conclusiones completas del Seminario en: <http://www.ecologistasenaccion.org/article26545.html>

Alexander López Rodríguez es un joven ganadero de Buenavista del Norte que combina la tradición ganadera local con la actividad turística en el Parque Rural de Teno.

Alexander López Rodríguez
Premio Agrojoven 2013

EDUARDO PÉREZ ÁLVAREZ
Cabildo de Tenerife

Mantener las tradiciones familiares y crear una empresa prometedora es posible, como lo demuestra Alexander López, que con 25 años, decide poner en marcha en Teno Alto una granja de cabras, conservando con ello una tradición muy arraigada en estos parajes del municipio de Buenavista del Norte, y dotándola de modernos equipamientos para la sala de ordeño y la pequeña quesería.

Alexander estudió capacitación agraria en Tacoronte, recorrió y conoció por centro Europa diferentes modelos de pastoreo, que le permitieron comprobar que pastorear rebaños además de una práctica tradicional, puede ser una actividad empresarial viable. Aunque sus inicios fueron en el cultivo de las flores, fue ésta una actividad que no le terminaba de ilusionar y cuya rentabilidad en su caso no fue la suficiente. Varios años de esfuerzo buscando una granja en venta o arrendamiento en Teno Alto, han visto su fruto en este año, cuando se le presenta la posibilidad de arrendar una finca con explotación ganadera y una pequeña quesería. Es el momento en el que incrementa el número de animales, realiza algunas mejoras tanto en la granja como en la quesería, que le permiten contar con unas instalaciones modernas para garantizar la calidad y seguridad alimentaria de sus quesos, preservando al mismo tiempo el legado de los pastores y la actividad pastoril de Teno.

La calidad de los quesos de Teno es otro recurso y un elemento clave en el desarrollo de la actividad empresarial de Alexander.

La calidad de los quesos de Teno es otro recurso y un elemento clave en el desarrollo de la actividad empresarial de Alexander. Quesos que se obtienen de cabras que pastan en esta meseta de Tenerife, donde las cabras son manejadas hábilmente por Alexander y su perra Oris, llevando el ganado de una zona de pasto a otra según los tiempos y la disponibilidad de pasto. A media mañana se recogen ya las cabras en los corrales, en la sala de espera más concretamente, para ser ordeñadas donde comen algo de pienso, en un rápido y cuidadoso proceso, para obtener la leche de la máxima calidad, que inmediatamente se emplea para elaborar el queso fresco diariamente. A pesar de lo duro que es el clima en Teno, con viento y lloviznas continuas en invierno, este es el día a día. "No queda de otra", es la expresión para estos numerosos días de mal tiempo.

Este joven emprendedor, ilusionado con su proyecto a pesar de las numerosas dificultades, está firmemente convencido, y así lo transmite, que los paisajes de Teno, junto con sus tradiciones, son un recurso a valorizar y a conservar. Son numerosos los visitantes que acuden diariamente a esta zona para disfrutar de este entorno y participar en la cultura y en las tradiciones locales. Alexander, consciente de ello, prepara con esmero su granja para recibir a los visitantes, y mostrar el salto del pastor, el ordeño o la elaboración de sus quesos. Esta actividad le permitirá promocionar su producto, generando ingresos adicionales a su actividad, y contribuyendo, sin duda, a la diversificación de la economía de la zona.

Alexander prepara con esmero su granja para recibir a los visitantes, y mostrar el salto del pastor, el ordeño o la elaboración de sus quesos.

El esfuerzo y la ilusión de este joven ganadero de Teno ha sido reconocido recientemente por el Cabildo de Tenerife, que le ha concedido el Primer Premio en la categoría de iniciativa empresarial del concurso de proyectos empresariales AGROJOVEN, convocados anualmente por esta entidad.

Desde MUNDO RURAL DE TENERIFE nos sumamos a este reconocimiento y aportamos nuestra pequeña contribución a divulgar el valor y la relevancia de este tipo de iniciativas

Homenaje a la mujer jornalera: a propósito del poema escénico “Primavera Silenciosa”

VÍCTOR O. MARTÍN MARTÍN
Departamento de Geografía Universidad de La Laguna

A las jornaleras del campo
supervivientes provisionales
que cargan polvo de veneno en sus faldas,
polvo opaco en las flores de su tumba,
polvo traidor que causa el hueco donde caerán vencidas

Ana Torres

El poema escénico Primavera Silenciosa es un homenaje que la compañía Revolotearte tributa a la mujer jornalera del medio rural canario. Mujeres arrojadas y valientes, que trabajaron la tierra con sus propias manos, preñando de prosperidad la región, mientras inoculaban en su sangre un veneno que las estaba matando.

Primera novedad: dar la voz a las silenciadas

Que el capitalismo no es bueno para la salud es cosa todavía hoy poco conocida y reconocida; pero dejar hablar, además en una pieza performática, a “las envenenadas” relatándonos las condiciones de superexplotación a las que eran sometidas en los campos de cultivo, marca un hito, al menos, en estas Islas. Mujeres jóvenes expulsadas del sistema educativo, sin estudios, incorporadas rápidamente al mercado laboral, sin contratos escritos legales, ni derechos sindicales, sin convenios laborales, sin vacaciones, sin derechos a subsidios de paro. Mujeres que dejaron su juventud en las polvorientas tierras y bajo el sol abrasador de los sotaventos insulares… No tuvieron voz, pero ahora sí:

“No conocí los guantes, no conocí una mascarilla, no conocí lavarme las manos para sentarme a comer porque allí no se decía nada…Comíamos en unas cucañas de caña, las cañas que dejaban levantadas la dejaban abiertas y tu entrabas ahí a comer a mediodía, la pelota de gofio y un higo pasado que me preparaba mi madre, fíjate no voy a llorar, y me metía allí dentro a comérmelo y no sabía a dónde virarme porque la tierra del viento, en el sur de Las Palmas, la tierra me la comía” *(Carmela Mejías).*

Estas mujeres se sobrepusieron no solo a las durísimas condiciones de trabajo sino, además, a unos niveles de toxicidad extremos, lo que les ha granjeado serios problemas de salud (en algunos casos, definitivos) que ha condicionado sus vidas. Provocándose, así, la paradoja de ser sembradoras de vida pero que van muriendo poco a poco… No tuvieron voz, pero ahora sí:

“Era una avioneta y llevaba los grifitos sí, en las alas unos grifos. Y pasaba la avioneta con ese grifo y después volvía otra vez para arriba echándole el veneno a los tomateros… Te quedabas toda enfangada.

Sí, hasta los años setenta más o menos. Ese sistema lo quitaron…Era rentable porque con un hombre solo iba pilotando con esos barriles grandes que se echaba y lo fumigaba en media hora. Cuando pasaba la avioneta, ¡no mires para arriba!, el encargado decía ¡no miren para arriba, no levanten la cabeza!, porque claro si pasaba la avioneta y tu levantabas la cabeza imagínate lo que te cae en la cara.”*(Enedina José Cruz).*

Segunda novedad: relacionar el arte con la investigación social

Primavera Silenciosa es una nueva visión de la creación artística que comprende un documental etnográfico (investigación) y una acción performática (arte): mientras, en el vídeo-documental, las jornaleras relatan el uso y el abuso de plaguicidas extremadamente tóxicos para la salud humana, la performista dibuja los efectos violentos en su cuerpo, perfilando la trayectoria azarosa y mortífera del veneno, visualizando el quiebro que va sufriendo el cuerpo. La obra, a través de la poética del cuerpo, realiza una denuncia política contra la violencia soterrada y mutiladora que sufrían las jornaleras del campo canario… No tuvieron voz, pero ahora sí:

“Nos quedábamos vomitando y con fatigas… Yo era una de ellas y con ganas de devolver y pensábamos, como uno es media ignorante, pensábamos que era normal, pero era del mismo sulfato que nos quedábamos mal, éramos tan ignorantes, que a lo mejor veíamos un tomatito, lo limpiabas y nos lo comíamos.” *(Juana José Cruz)*

Primavera Silenciosa pretende ser la voz alta y clara de estas campesinas, la visibilización de la violencia sigilosa que acusaron y cuyas consecuencias siguen padeciendo hoy día. La obra incursiona, pues, en las condiciones infrahumanas del trabajo en los tomates y en los invernaderos… No tuvieron voz, pero ahora sí:

Ana Torres durante la representación de Primavera Silenciosa.
Fotografías:
MANUÉ REYES / LUIS NAVARRO.

“Mi hermana está malita… Ella era más gruesa que yo y está así (y coloca un dedo) delgada todo el cuerpo lo tiene negro con la sangre secándose… Está malita y otra hermana está igual, yo creo que era de eso, porque hay cuatro hermanas que estamos malas, yo un poco mejor porque me fui. Yo tuve cáncer de piel.” *(Josefa Teresa Hernández).*

Tercera novedad: más allá del arte como denuncia social

Pero siendo la crítica un valor necesario en esta obra, no es el más importante. Lo que diferencia Primavera Silenciosa de otras obras de denuncia política, lo que hace imprescindible su necesidad artística, es el coraje, la esperanza y la vitalidad que contagian un grupo de mujeres sencillas pero valientes, que ayer pelearon con sus manos lo que hoy denuncian con palabras , mujeres tan auténticas como la tierra que trabajaron… No tuvieron voz, pero ahora sí:

“Son muchos años en el mismo trabajo respirando diariamente y hay que hacer algo pero nadie da el brazo a torcer, está todo, todos callados… Al final todo el mundo se lava las manos, y yo entiendo a los trabajadores porque es el pan de sus hijos, no van a tirar piedras sobre su propio tejado… Tanta ley y tanta normativa laboral, en esas empresas no se cumple para nada.” *(Marta Pérez).*

“Porque trabajar hay que trabajar, pero eso es esclavitud.” *(Esther Estévez).*

“Es que vivíamos bajo la ignorancia. Ahora estamos más listas. Sí hemos chupado veneno, pero no han podido con nosotras… Pero no han podido con nosotras… (risas)”. *(Juana José).*

“A buena hora nunca es tarde”. (*Enedina José).*

Cuarta novedad: la integración del espectador en la obra

Otra de las novedades aportadas por Primavera Silenciosa viene dada por la recuperación del papel del espectador. Aquí el espectador se transforma en participante, pues no puede permanecer indemne a lo que por sus sentidos entra cuando contempla la representación. La opinión del público también cuenta, llega a ser parte integrante de la obra. Revolotearte indaga en el público durante y después de la representación. ¿Cómo? Con el debate a viva voz y el libro de las opiniones escritas. Dijo una espectadora:

“quedarme con la manifestación de capacidad de trabajo y GENEROSIDAD de unas mujeres que son capaces de contar su historia, a media tinta o con ingeniosos tapujos como solemos contar las cosas aquí, y reír. Reír al recordar lo vivido eso solo lo pueden hacer las señoras sabias, las mejores de la tribu.”

Así, la propia obra se enriquece con cada representación por la aportación del público. Es un propósito quizás: fundir arte y sociedad; no, mejor aún: usar el arte como herramienta al servicio de la comunidad.

Quien asista a ver Primavera Silenciosa volverá a ver a la clase trabajadora, a la mujer jornalera, a la infatigable luchadora que ríe a pesar del dolor sufrido y sufriente. Primavera Silenciosa es una invitación a ponernos en pie para recoger el testigo de estas mujeres que aunque fueron silenciadas, fertilizaron la tierra y las gentes de estas islas, porque pensaban que había soluciones, que era cuestión de tiempo. Dijo otra espectadora:

“La obra de Ana Torres acaba de hacer “justicia poética”. Los que la hemos visto tenemos que luchar por hacer “justicia social”.

Gracias por regalarnos vuestros testimonios y sacar a la luz esta injusticia. Estamos con ustedes. La pieza ha sido hermosa y tremenda.”

Rachel Carson (1962) alertó en su libro “Primavera Silenciosa” sobre el peligro del uso del DDT por su toxicidad para los seres humanos y para el medio ambiente.

“Canarias es la comunidad donde se emplea más volumen de pesticidas de todo el Estado Español. Aunque prohibido en los años setenta, estudios recientes determinan la presencia del DDT y el DDE en el 99,3 de los casos de la población canaria, siendo éstos niveles muy superiores en el sur de Gran Canaria y Tenerife, zonas de cultivos intensivos. Las mujeres presentan mayores niveles de residuos que los hombres”. *(MANUEL ZUMBADO. Unidad de Toxicología. Dpto. de Ciencias Clínicas. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria).*

Nace el Observatorio para la Soberanía Alimentaria en Canarias

FAYNA BRENES QUEVEDO.
Presidenta del Observatorio para la Soberanía Alimentaria en Canarias

Aunque de reciente creación, el Observatorio para la Soberanía Alimentaria de Canarias (OSAC), ha iniciado un ambicioso proyecto en todas las islas

Llega a Canarias la lucha por la soberanía alimentaria iniciada por la Vía Campesina a finales de los noventa. La protección de la producción propia de alimentos frente al interés especulativo de las transnacionales, la puesta en valor de los sistemas agrarios tradicionales, y el derecho del pueblo canario a decidir sobre las políticas agroalimentarias que nos afectan son algunos de los principios del Observatorio para la Soberanía Alimentaria de Canarias.

El archipiélago canario tiene una dependencia alimentaria del 99%

El contexto actual de creación de un macromercado internacional controlado por grandes empresas tiene por resultado el debilitamiento de la autonomía económica de los países. La dependencia externa alimentaria de una nación debería situarse en un 40 % máximo según la Fundación de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. El caso canario agrava si cabe, más la situación al tratarse de un archipiélago y depender de transportes marítimos y aéreos para la importación de alimentos, lo que hace que la seguridad alimentaria de las islas dependa en estos momentos de la presencia y fluctuación de precios de los combustibles fósiles.

Los agrosistemas canarios, entre los más biodiversos del planeta

"Una gavia no vale nada, ahora lo que es rentable es cultivar en invernadero". Hasta hace bien poco el reconocimiento del valor de nuestras formas tradicionales de cultivo (agrosistemas) fue muy escaso. Hoy sabemos por estudios que el conjunto del archipiélago canario es uno de los lugares del planeta con más diversidad de sistemas agrícolas tradicionales, la variedad de los paisajes, climas y suelos de las islas, junto a la adaptación cultural de los habitantes de cada lugar, ha sido el caldo de cultivo para la creación de un amplio mosaico de agrosistemas, que ahora son valorados en su justa medida, tanto por propios como por especialistas de otros lugares del mundo.

Fertilizantes, plaguicidas, herbicidas y demás familia...

Aquellos sistemas tradicionales fueron desplazados bruscamente por la entrada en Canarias del paquete tecnológico de la revolución verde. Con una agricultura que pasaba de ser en su mayoría para autoconsumo las tornas se viraron para dar paso a la agricultura de exportación, que empezó a formar parte del engranaje económico transnacional. Nitrofosca o DDT son palabras conocidas ampliamente en Canarias, recientemente se está dando a conocer la palabra Glifosato, principio activo del Roundup, herbicida con el que fumigan diariamente calles y parques de las islas, prohibido hace tiempo en muchos países por la peligrosidad del mismo. No nos son ajenas campañas contra el

cáncer de mama, Canarias tiene uno de los índices más elevados de todo el estado, y muchos estudios indican que ese abuso de fitoquímicos está detrás de que enfermedades como; parkinson, alzheimer y distintos tipos de cáncer, campen a sus anchas en esta y otras partes del mundo. Respecto a su uso, supuestamente inevitable, si queremos comer... el relator especial de la ONU, O. de Schutter, hizo unas declaraciones el 22 de Junio de 2010: "Hoy por hoy, los principales esfuerzos se centran en la inversión en tierra a gran escala – incluyendo muchos casos de acaparamiento de tierras – y en la implementación de un modelo de "Revolución Verde" que fomente la producción de alimentos a través de la mejora de las semillas, los fertilizantes químicos y maquinaria; sin embargo, se ha prestado muy poca atención a los métodos agroecológicos que han demostrado mejorar la producción de alimentos y los ingresos de los campesinos al tiempo que protegen el suelo, el agua y el clima."

Existe la necesidad de visibilizar la producción local y limpia en Canarias

Ante esta situación son muchas las personas que han decidido ejercer una agricultura y ganadería respetuosa con el medio y la salud, tanto para dedicarse profesionalmente o como complemento a la economía familiar. En Canarias existe un buen número de producciones alimentarias ecológicas certificadas, pero son muchas más las fincas que utilizan métodos limpios para sacar adelante sus cultivos. Al mismo tiempo desde la sociedad se demandan, cada vez más, alimentos saludables, aunque el consumo de productos ecológicos es minoritario, cada vez es mayor el número de personas que los compraría si fuesen fácilmente localizables y accesibles económicamente, principalmente por motivos de salud.

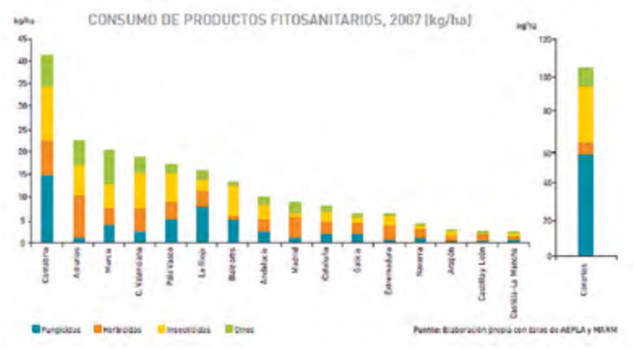
www.laarveja.org, una herramienta para acercar la producción local y ecológica a los consumidores

Para este fin el OSAC, junto con el Proyecto EVA (Espacio Virtual Agrario), vinculado al CSIC de la Universidad de La Laguna y el laboratorio informático Adroid Lab, han creado un espacio web donde centralizar la producción limpia de toda Canarias, con o sin certificado del Registro de Operadores Ecológicos (R.O.P.E), la información sobre los grupos de consumo existentes (en qué consisten, cómo funcionan y cómo podemos crear nuestro propio grupo de consumo) a la vez fomenta la conexión entre productores y

ofrece información sobre alternativas de Certificación Participativa, contribuyendo con todo esto a hacer mucho más accesible y directa la producción local limpia, repercutiendo en la alimentación y calidad de vida de la población y en la sustentabilidad, económica y ambiental del sector primario en Canarias.

La artesanía y los oficios tradicionales se unen irremediablemente a la cultura campesina

Completamos la labor de laarveja.org incluyendo un apartado dedicado a la artesanía de las islas, ya que esta es un pilar fundamental de la vida y cultura campesina que contribuye enormemente a fomentar la puesta en valor y la supervivencia de la cultura tradicional de las islas, y con ella un elenco de saberes ancestrales, antes infravalorados y ahora considerados una gran riqueza en peligro de extinción.



Fuente: Informe MAGRAMA "Indicadores Ambientales. Cap. 2.6. Agricultura. Pág.275

Más i > ***www.laarveja.org y en facebook: laarveja***

Las arvejas en Canarias

DESIRÉE AFONSO MORALES.
Agente Especialista en Recursos Fitogenéticos.
Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT)

El guisante, o arveja como de denomina en Canarias (Pisum sativum L.) es una de las primeras plantas domesticadas por el hombre (7000 – 6000 a.C.), conjuntamente con trigos, cebadas y lentejas.

En la prehistoria canaria, las arvejas aparecen formando parte de los sistemas agrícolas en los que se combinaban las legumbres con los cereales. Tras la conquista, estos cultivos continuaron siendo la base alimentaria de los isleños, si bien con la posterior introducción de cultivos de origen americano como las papas o el millo, fueron perdiendo relevancia.

Actualmente el cultivo de arvejas se ha mantenido de forma residual, aunque en islas como Lanzarote y Fuerteventura, es frecuente aún encontrar cultivos de arvejas en gavias y arenados.

En los agrosistemas tradicionales de Canarias, la arveja tiene múltiples usos. Se consume el grano en fresco y en seco, y tanto para consumo humano como para consumo animal. Existen variedades idóneas para utilizar la planta entera como forraje. También se han utilizado ampliamente para legumar, es decir, incorporadas en las rotaciones de cultivo antes de que produzcan grano. Se aprovecha así las propiedades de esta especie como leguminosa, capaces de fijar el nitrógeno atmosférico e incorporarlo al suelo, incrementando la fertilidad y mejorando la estructura del mismo.

Las arvejas se siembran entre los meses de octubre y febrero para cosechar el grano entre mayo y julio. Para el consumo en fresco, se pueden estar cosechando las vainas unos meses antes. Sin embargo, las fechas de recolección van a depender de la variedad, pues existen variedades de ciclo corto que comienzan a producir a partir de los dos meses y otras, sobre todo forrajeras, que presentan unos ciclos de cultivo más largo.

A pesar de que las arvejas han sufrido una importante erosión genética, en Canarias aún podemos encontrar una gran diversidad. Así, existen variedades con tallos muy largos y gran desarrollo vegetativo idóneas para su uso como forraje. Estas variedades suelen de ciclo largo y, si bien predominan las variedades de flores púrpura y granos de color ocre, podemos encontrar variedades de flor blanca y granos color crema adecuadas también como forrajeras. Algunas variedades dentro de este grupo se denominan de parral, castellana, de siempre,...

Otro grupo de variedades con tallos más cortos y flores blancas son idóneos para el consumo humano. En este grupo encontramos una amplia diversidad en cuanto a forma y color del grano. Así, podemos encontrar variedades de grano verde o crema los cuales a su vez pueden ser lisos o rugosos, En este grupo encontramos variedades como la arveja lisa, de manteca, arrugada,... Encontramos también variedades de tallos cortos donde las hojas se han transformado en zarcillos. Es el caso de algunas variedades recolectadas en Tenerife o la arveja colorada de Gran canaria. Por último, en las islas más orientales predominan variedades de porte bajo y ciclos muy cortos como es el caso de la arveja 40 días o 60 días.

Este resumen se ha extraído del Trabajo "Caracterización morfológica de variedades locales de arveja (Pisum sativum L.) de Canarias" de la Ingeniera Agrónoma Naira Oliva Pérez, presentado en la Universidad de La Laguna bajo la dirección del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT).

El Calderito de la Abuela

El Calderito de la Abuela comienza su actividad en el año 2005, con el objetivo de recuperar el recetario tradicional familiar y trasladarlo a la actualidad. La arraigada tradición culinaria familiar, vinculada a la hostelería desde hace más de 70 años, comienza con la humilde venta de Doña Ceferina Martín Acosta, y continua hasta los actuales gerentes, los hermanos Mario Javier y Fabián Torres Núñez, arropados por la inestimable experiencia de su padre, el prestigioso cocinero canario Mario Torres. Sus especialidades combinan la austeridad de la cocina tradicional con la originalidad de la cocina creativa, destacando las arvejas con huevo duro, el pescado fresco, el escaldón, y los guisos y las ensaladas elaborados con productos que obtienen de su propia huerta. Este establecimiento cuenta con el Premio de Excelencia 2013 del portal Tripadvisor otorgado por los clientes, así como el Premio Vinos Villa de la Orotava para el vino de cosecha propia Terral 205 Barrica.

Dirección: Carretera provincial del norte, 130. Cuesta de la Villa. Santa Úrsula
Teléfono: 922301918-922302261
Horario: 13:00 -16:00 y 19:00-23:00 (domimgos noche cerrado y lunes todo el día cerrado)
Página web: www.elcalderitodelaabuela.net

Arvejas con huevo duro

Ingredientes (para 1 kg de arvejas)

Caldo
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla
- 1 carcasa de pollo
- 1 hueso de jamón ibérico
- 1 ramita de perejil

Fritura:
- 1 zanahoria
- 1 bol pequeño de cebolla
- 1 bol pequeño de de panceta cortada en cuadraditos
- 1 hoja d elaurel
- 3 dientes de ajo
- ½ cucharita de moka de tomillo
- 1 cuchara sopera de pimentón
- ½ vaso de vino blanco
- 40 cl. de tomate triturado Majada
- 2 dientes de ajo
- 1 cucharada sopera colmada de perjil

Elaboración:

Caldo: en un caldero ponemos agua con una cebolla, dos dientes de ajo, la carcasa de pollo, el hueso de jamón ibérico y una ramita de perejil. Se cocina durante una hora y media

Fritura: en una sartén con abundante aceite de oliva se rehoga la cebolla durante 5 minutos, se añaden el pimiento rojo, la zanahoria y la panceta (otros 5 minutos), luego el tomate triturado, tres dientes de ajo majados, el pimentón, el vaso de vino, el laurel y el tomillo durante 15 minutos

Una vez esté listo el caldo y la fritura, se mezclan, se añade sal al gusto y se cocina todo durante 20 minutos. Se añaden las arvejas y se cocinan durante otros 20 minutos. Finalmente se añaden las papas cortadas en cuadraditos y la majada. Se rectifica de sal y se cocina todo durante 10 o 15 minutos hasta que las papas estén en su punto. Se sirve y se adorna con huevo duro y abundantes coscorrones (pan frito en cuadraditos)

DEL CAMPO AL PLATO. LOS CIRCUITOS DE PRODUCCIÓN Y DISTRIBUCIÓN DE ALIMENTOS

Xavier Montagut y Esther Vivas
Icaria Editorial
175 páginas

El sistema de producción, distribución y consumo de alimentos que impera en la actualidad, no exento de innumerables consecuencias nefastas para la población y cómo no, para el planeta, se halla inmerso en una espiral en la que, por norma, priman los intereses económicos de las multinacionales por encima de cualquier necesidad alimentaria de la población, precisamente en un momento tan crítico como el actual, en el que contrariamente a lo que pueda parecer, desde las primeras páginas nos alerta de que "nunca en la historia se habían producido tantos alimentos como ahora". Esta paradoja pone de manifiesto las más que evidentes desigualdades sociales, en especial a lo concerniente a los derechos más básicos de los países de Sur, como el simple acceso a la comida, debido a su imposibilidad para pagar los precios fijados por los gigantes del sector, quienes impunemente acentúan esta brecha. Este libro, al tiempo que desenmascara, destapa y profundiza en los cimientos del sistema agroalimentario mundial a nivel general, ofrece como respuesta, diversas alternativas planteadas por varios movimientos sociales, que suponen una esperanza para la población más vulnerable, en aras de lograr un equilibrio, que le permita, además de satisfacer sus necesidades alimenticias, contribuir al desarrollo rural en los lugares más desfavorecidos. Esta publicación, estructurada en tres partes, que comienza y finaliza con un exhaustivo análisis de la situación, pone especial énfasis, en su parte central, a una serie de testimonios esgrimidos por diferentes actores, léase, activistas, campesinos e investigadores.

LUIS DIEGO CUSCOY: ESTUDIOS SOBRE PASTOREO

Juan Francisco Navarro Mederos
Miguel Ángel Clavijo Redondo
Instituto de Estudios Canarios
271 páginas

En este libro se da a conocer la labor de Luis Diego Cuscoy como etnógrafo del pastoreo, una de las mayores aportaciones al conocimiento del pastor y del pastoreo tradicionales canarios

Su interés inicial por el tema estuvo relacionado con su labor como arqueólogo, pues opinaba que los modernos pastores eran descendientes y últimos depositarios de los saberes guanches, y esperaba que sus informaciones le sirvieran para conocer a sus ancestros. Cuando publicó el libro *Los Guanches. Historia y cultura del primitivo habitante de Tenerife* (1968), anunció una segunda parte que tenía como objetivo indagar sobre las pervivencias de la cultura indígena en el pastoreo tradicional. Este proyecto nunca se concretó en una publicación y la mayor parte de los materiales incluidos en esta obra estaban destinados a ello.

El libro contiene un estudio inicial sobre la labor de Diego como etnógrafo del pastoreo, seguida de una generosa selección de sus materiales, la inmensa mayoría inéditos, que han sido agrupados en tres bloques: a) sus artículos y el cuestionario para pastores, b) la transcripción de sus encuentas a los pastores del sur, c) la transcripción de las encuestas a los pastores de Anaga

ASFIXIA EN EL SUPERMERCADO. UNA NUEVA CLASIFICACIÓN ALIMENTARIA: alimentos que ahogan el planeta, alimentos que nutren el planeta.

Realiza: GRAIN
Textos: Gustavo Duch
Edita: MUNDUBAT
68 páginas

En este ameno informe se muestra como nuestro sistema alimentario actual es responsable de entre el 44 y el 57% de las emisiones de gases con efecto invernadero, siendo la alimentación el máximo responsable de las mismas. ¿Cómo es eso? Se desglosa el itinerario en 6 etapas: deforestación y cambio de uso del suelo (15-18%), producción agrícola (11-15%), transporte (5-6%), procesamiento y empacado (8-10%), almacenamiento (2-4%) y desperdicios (3-4%). Si tenemos en cuenta que de media un alimento recorre 5000 Km antes de su consumo, está altamente procesado, etc, podemos entender estos altos porcentajes.

"Sabemos que el sistema alimentario global, con sus empresas monopólicas, es responsable de la crisis del pequeño campesinado, que en los países del Sur significa pobreza y en los países centrales el despoblamiento del mundo rural; sabemos que muchos de sus problemas afectan más a las mujeres, sabemos que los alimentos que nos ofrece han perdido calidad y valor nutritivo, además de provocar periódicamente crisis alimentarias; sabemos que contamina y agota los recursos naturales; y ahora sabemos que es el sector económico con mayor responsabilidad en el grave problema del cambio climático que puede conllevarnos grandes dificultades para muchas cuestiones, y cómo no, entre ellas producir alimentos...¿no es momento de rechazar definitivamente este sistema?"
http://www.grain.org/es/article/entries/4651-asfixia-en-el-supermercado.pdf

INFORMACIÓN SOBRE SITIOS DE INTERÉS

www.mercatenerife.es

www.ecotur.es

www.turinea.com/

http://cultivabio.org/

www.ruralmedia.eu/

www.revistamercados.com

www.agendagastronomica.com

www.origenonline.es/

http://slowfood.es/

www.ceigram.upm.es/ceigram

blog.turismodetenerife.com/tag/saborea-tenerife

www.soberaniaalimentaria.info/

www.turismososteniblelagomera.com/index.php

www.gmrcanarias.com/

www.rutasteneriferural.com/es/rutas/

CONFERENCIA ANUAL DE ONU-AGUA EN ZARAGOZA

Preparatoria del Día Mundial del Agua 2014
Fechas: 13.01.2014 – 16.01.2014
Localización: Zaragoza, España
Página web: http://www.un.org/spanish/waterforlifedecade/pdf/1st_announcement_zaragoza2014_conference_spa.pdf

ENOFUSIÓN

Fechas: 27.01.2014 – 29.01.2014
Localización: Madrid, España
Página web: http://www.enofusion.com/

MADRID FUSIÓN

Fechas: 27.01.2014 – 29.01.2014
Localización: Madrid, España
Página web: http://www.madridfusion.net/

XANTAR

Fechas: 05.02.2014 – 09.02.2014
Localización: Ourense, España
Página web: http://www.xantar.org/

FIMA ZARAGOZA

Fechas: 11.02.2014 – 15.02.2014
Localización: Zaragoza, España
Página web: http://www.feriazaragoza.es/fima_agricola.aspx

BIOFACH

Fechas: 12.02.2014 – 15.02.2014
Localización: Nuremberg, Alemania
Página web: http://www.biofach.de/

V CONGRESO INTERNACIONAL DE BANANO

Fechas: 24.02.2014 – 27.02.2014
Localización: San José, Costa Rica
Página web: http://congresointernacionaldebanano.com/

CONGRESO INTERNACIONAL DE LA CAMELIA 2014

Fechas: 04.03.2014 – 08.03.2014
Localización: Zaragoza, España
Página web: http://www.internationalcamellia.org/home,en-us

APIMELL

Fechas: 07.03.2014 – 09.03.2014
Localización: Le Mose, Italia
Página web: http://www.apimell.it/

SALÓN DE GOURMETS

Fechas: 10.03.2014 – 13.03.2014
Localización: Madrid, España
Página web: https://www.gourmets.net/salon/

ALIMENTARIA

Fechas: 24.03.2014 – 27.03.2014
Localización: Barcelona, España
Página web: http://www.alimentaria-bcn.com/

I ENCUENTRO INTERNACIONAL DE MUJERES CHEFS

Fechas: 23.03.2014 – 27.03.2014
Localización: Tenerife, España
Página web: http://www.womenchefs.es

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

"Por mi fe que habéis bebido demasiado vino canario. Es un vino maravillosamente penetrante y que perfuma la sangre antes de que se pueda decir: ¿qué es esto?"

"But, i´faith you have drunk too much canaries and that´s a marvellous searching wine, and it perfumes the blood ere one can say: What´s this?"

William Shakespeare
[HENRY IV]

Casa del Vino de Tenerife
Mucho más que la historia de un vino mítico
Far more than the history of a mythical wine

Una antigua hacienda canaria del siglo XVII es la sede de la Casa del Vino de Tenerife.
An old 17th-century Canary Island estate is the seat of the Tenerife Casa del Vino.

Casa del Vino TENERIFE
MUSEO – RESTAURANTE - VINOTECA

Casa del Vino de Tenerife
Autopista Gral. del Norte (TF-5), km. 21.
Enlace de El Sauzal - La Baranda.
✆ 922 572 535
www.casadelvinotenerife.com

Fundación Tenerife Rural
TENERIFE Isla de Vinos
Asociación de Museos del Vino de España

Rutas
Tenerife Rural
Descubre la verdadera esencia de Tenerife
Te proponemos una mirada distinta, alejada de los circuitos turísticos convencionales, con la que disfrutar de la maravillosa isla de Tenerife a través de sus tradiciones más arraigadas, el encanto de sus paisajes, su original arquitectura rural y el aprecio inmemorial por los frutos de esta bella tierra volcánica.
www.rutasteneriferural.com
CABILDO DE TENERIFE
Fundación Tenerife Rural