

Mundo Rural de Tenerife

Diciembre 2014 / Nº 14



Frutales, la riqueza
de las medianías



CENTRO DE CONSERVACIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
DE TENERIFE



La colección del ccbat

Conservar las semillas vivas es conservar los cultivos, la cultura gastronómica, los paisajes agrícolas, las costumbres y las tradiciones.



Mundo Rural
de Tenerife

La conservación de la diversidad agraria

“Lo que el hombre no puede hacer, ni con las más avanzadas tecnologías, es crear genes después de que se hayan perdido”

J.T. Esquinas-Alcázar

La AGRODIVERSIDAD la constituyen todos los recursos biológicos para la agricultura y la alimentación. Se calcula que la humanidad ha utilizado a lo largo de los siglos cerca de 10.000 especies vegetales; sin embargo, en la actualidad, la mayor parte de la humanidad se alimenta con sólo 150 especies cultivadas. Gran parte de esta **erosión genética** se ha producido durante el último siglo, con el uso de las semillas mejoradas. Cuatro generaciones han sido suficientes para destruir el trabajo de cuatrocientas. La Agrodiversidad significa muchas cosas: multiplicidad de cultivos, diversificación de mercados, alimentación variada y saludable, cultura gastronómica, protección del paisaje rural, respuesta a los cambios climáticos, cultura e identidad...

Las medianías de Tenerife constituyen un auténtico reservorio de riqueza conformada por numerosas variedades locales, que son parte de nuestro patrimonio agrícola y fuente de genes para mejorar los cultivos ahora y en el futuro. No podemos olvidar que son los agricultores y ganaderos los que con su esfuerzo y dedicación han hecho posible que este tesoro haya llegado hasta nuestros días. Pero también es responsabilidad de todos que este legado no se pierda; podemos ser parte activa en su conservación simplemente disfrutando de ellas en nuestra mesa. No estaría mal recordarlo la próxima vez que hagamos la compra

Invitamos a nuestros lectores a conocer un poco más la riqueza que albergan nuestras medianías, esta vez de la mano de los frutales. Nuestro agradecimiento a todos los colaboradores y especialmente a nuestros agricultores y agricultoras, los verdaderos guardianes de la agrodiversidad.



SERVICIO TÉCNICO DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



nº14

Diciembre 2014

Mundo Rural
de Tenerife

Sumario

La fruticultura templada en Tenerife

La mayoría de los frutales templados (manzanos, perales, durazneros, ciruelos, etc.) fueron introducidos en las Islas hace varios siglos, configurando un paisaje característico de las medianías.

Las peras de Tegueste, siglos de tradición frutícola

Tegueste acumula una riqueza en variedades tradicionales muy alta, lo cual ha sido fruto de un pasado agrario que cada vez es desgraciadamente menos perceptible.

El durazno Ramblero: una variedad con personalidad propia

Se inician a partir del año 2004 las primeras prospecciones y recolecciones de distintas especies y variedades de frutales de hueso, poniéndose en marcha durante los años 2010 y 2011 el primer estudio de prospección, recolección y caracterización morfológica de los cultivares locales de duraznos.

ENTREVISTA

Antonio Bentabol Manzanares. La valorización de los productos agroalimentarios locales

Desde la preocupación de los consumidores a la garantía de supervivencia de un producto determinado en un mercado globalizado, los distintivos de calidad se han vuelto particularmente importantes para la comercialización de productos alimentarios.



TRADICIONES

El suroeste de Tenerife, una comarca tildada de almendros

Los municipios de Santiago del Teide, Guía de Isora, Adeje y Vilaflor, tienen sus medianías altas teñidas de almendros, repartidos irregularmente sobre sus campos pero señalando una cultura agrícola común.

RUTAS

Conociendo la manzana reineta a través de una ruta de senderismo por Acentejo

PERSONAJES DEL MUNDO RURAL

Doña Sotera Ramos Ramos y D. Cirilo Rodríguez Felipe

Premio Tenerife Rural 2013 a la Conservación de la Biodiversidad Agraria y al Mantenimiento de las Prácticas Agrarias Tradicionales

ACTUALIDAD

Las Mieles de Tenerife

Tenerife es la principal productora de miel del Archipiélago Canario, contando con más de la mitad del total de la actividad apícola de Canarias, con una producción media anual de alrededor de 170.000 kg de miel por año.

Programa de Ecocomedores Escolares de Canarias

DISFRUTANDO DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

La tradición de los licores artesanales

En un sentido poético, los licores están próximos a la magia o a la alquimia. Durante mucho tiempo se consideraron bebidas secretas que podían alterar el ánimo, dar placer y alegría, e incluso estimular la imaginación...

Mundo Rural
de Tenerife

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

Diseña: Frank Castro Estudio de Diseño

Imprime: Gráficas Ansay

Depósito legal: TF-838/2008



La fruticultura templada en Tenerife

MARÍA ENCARNACIÓN VELÁZQUEZ BARRERA
Ingeniera agrónoma. Cabildo de Tenerife

La mayoría de los frutales templados (manzanos, perales, durazneros, ciruelos, etc.) fueron introducidos en las Islas hace varios siglos. Hasta la década de los sesenta, todavía la economía y sociedad de Tenerife (y de Canarias en general) estuvo vinculada al sector agrario. Sin embargo, en las últimas décadas la situación de este sector ha empeorado, produciéndose el abandono de muchas fincas, algo que también ha afectado a la producción y cantidad de frutales de la Isla en las zonas tradicionales de cultivo.

Como su nombre indica, son adecuados para climas templados, presentando un comportamiento algo diferente en climas subtropicales como el nuestro (brotación irregular, alargamiento del periodo de floración, desfase entre variedades, etc.).

La distribución habitual de los frutales templados en Tenerife varía mucho dependiendo de la especie y variedad aunque, a grandes rasgos, en la franja altitudinal comprendida entre los 700 y 1.000 msnm se encuentran las mayores concentraciones de frutales, coincidiendo con las zonas más adecuadas para su cultivo.

Existen pocas plantaciones regulares, siendo frecuente el cultivo simultáneo de diversas especies frutales en pequeñas huertas, como parte de la agricultura de subsistencia que ha caracterizado a las Islas, y/o para la comercialización de la producción en mercadillos, fruterías, etc. La existencia de frutales diseminados por las huertas de cultivo, -en muchas ocasiones, un único frutal-, es muy habitual en las zonas de medianía de los municipios del norte y sur de Tenerife.

A pesar de contar con numerosos microclimas y condiciones de cultivo que permitirían la producción de gran variedad de especies y cultivares frutales en distintas épocas del año, lo cierto es que la superficie dedicada a ello y el nivel de autoabastecimiento son muy bajos.

En cuanto a la superficie, según el Mapa de Cultivos realizado por el Cabildo Insular de Tenerife en 2007/2008, la dedicada a frutales templados en la Isla es de 403,2 ha. A pesar de suponer una pequeña superficie, generan un número de consultas técnicas en las Oficinas de Extensión Agraria de la Isla similar a la papa. En general, en la Isla este subsector de frutales templados tiene un grado de profesionalización muy bajo, siendo ésta una de sus principales debilidades.

El conseguir un cierto grado de autoabastecimiento

Frutales	Distribución altitudinal más frecuente	Zonas tradicionales de relevancia	Método de cultivo más frecuente
Manzanos	A partir de los 700 msnm (salvo nuevas variedades de muy bajos requerimientos de frío).	Altos de El Sauzal, Tacoronte Valle de La Orotava.	Formación en vaso. Últimos años también en espaldera.
Perales	A partir de los 400 msnm	Tegueste. Buenavista.	Formas libres.
Ciruelos	A partir de los 400 msnm.	A lo largo de toda la geografía insular.	Formación en vaso.
Durazneros	Tradicional o tipo Florida: desde el nivel del mar. Comerciales: a partir de 400 msnm.	San Juan de la Rambla, La Guancha, Los Realejos.	Formación en vaso.
Almendros	A partir de los 700 msnm.	Santiago del Teide, Guía de Isora, Vilaflor, Granadilla, Arafo.	Formas libres.
Higueras	Todas las altitudes.	A lo largo de toda la geografía insular.	Formas libres.
Castañeros	A partir de los 400 msnm.	Comarca de Acentejo Valle de La Orotava Arafo.	Formas libres.

en el mayor número de productos posible es algo que cobra especial importancia en un territorio insular como el nuestro. La gran distancia existente con el principal abastecedor de alimentos (más de 1.000 km), nos convierte en vulnerables a los problemas que pudieran ocasionarse, por ejemplo, en los medios de transporte.

Una de las líneas en las que se debería inspirar el proyecto de Fruticultura del Cabildo Insular de Tenerife, es en aumentar -aunque sea en un pequeño porcentaje- el bajo grado de autoabastecimiento en fruta templada (manzanas, peras, ciruelas, duraznos, etc.). Éste es un objetivo complejo. Uno de los medios para desarrollarlo es el incremento de la superficie cultivada de frutales destinada a la producción local, bien sea de autoconsumo o para su comercialización. Pero es evidente que éste no puede ser el único medio, debiendo hacerse hincapié en muchos otros aspectos como la mejora de las vías de comercialización en un entorno caracterizado por el minifundismo, la mejora de técnicas de cultivo que repercutan en una mayor productividad y la producción de fruta a precios razonables por kg. producido, el mantenimiento y renovación periódica de las plantaciones ya existentes, etc.

Varios son los problemas del cultivo de frutales templados en Tenerife, y que hay que tener en cuenta a la hora de hacer un diagnóstico de su estado:

Una gran parte de las explotaciones tiene una extensión reducida, siendo frecuentemente discontinuas en el territorio, bien sea por la accidentada geografía o por la



propiedad de las mismas. Esto hace aumentar los costes de las producciones, lo que es una limitación importante para los agricultores locales, encontrándose éstos en una complicada situación para competir con los productos importados, producidos con un menor coste.

El desconocimiento del comportamiento de los frutales templados en nuestro clima es otro de los problemas. La fruticultura templada es un subsector muy pequeño de la agricultura en la Isla, y aunque estos cultivos existen en ella desde hace siglos y han constituido una fuente de alimentos y soporte econó-

mico de familias, no se han destinado los medios humanos, técnicos y/o económicos para el estudio de su comportamiento. Así, se desconocen muchos factores fundamentales para mejorar las producciones y rentabilidades de los cultivos frutales, como las variedades comerciales o locales más adaptadas a cada zona, los sistemas de cultivo más adecuados para cada frutal, y un largo etcétera.

Otra característica de la producción de frutales templados en Tenerife es la poca profesionalidad. La mayoría de las explotaciones son de agricultores a tiempo parcial, suponiéndoles un aporte de dinero o de alimento extra pero sin constituir la principal fuente de ingresos. Como consecuencia de ello, en muchas ocasiones los frutales no reciben las labores de cultivo adecuadas (riego, abonado, poda, aclareo, recolección en punto de maduración correcto, manejo de plagas y enfermedades, etc.), viéndose reducidas las producciones, la calidad de la fruta y los ingresos recibidos.

Uno de los principales problemas con que se encuentran los agricultores es la comercialización de la fruta, cuando la producción no es sólo para el autoconsumo. Muchos de ellos coinciden en que el precio que se recibe por la fruta no cubre los gastos de cultivo, por lo que en ocasiones no se recoge la producción (siendo un posible foco de plagas y enfermedades para los terrenos colindantes), se va perdiendo el interés por el cultivo frutícola y, poco a poco, se abandona la actividad.

Ante estos inconvenientes, una opción para intentar

dar salida a la fruta producida en la Isla podría ser diferenciar la producción local de alguna manera, bien sea mediante la utilización de variedades locales que den un valor añadido a la producción, y/o con una estrategia de valorización de la fruta producida en la Isla (dirigida tanto a comerciantes como a consumidores). Además, también se hace necesario aumentar las productividades de la mayoría de las explotaciones locales, adquiriendo los conocimientos necesarios para ello (mediante ensayos de variedades y técnicas de cultivo en distintas zonas frutícola de la Isla, por ejemplo), y posteriormente formando a técnicos y agricultores para la aplicación de los resultados en campo, siendo esto un objetivo a medio-largo plazo. Pero también se precisa una mejor exploración de los posibles mercados, y sería deseable una mayor profesionalización del subsector.

Otras de las dificultades de la fruticultura en la Isla son la disponibilidad de árboles en los viveros (en muchos hay pocas variedades, en ocasiones obsoletas, y a un alto precio comparado con otras zonas), así como el aumento de la edad media de los agricultores.

Además, la existencia de determinadas plagas y enfermedades que se desarrollan muy favorablemente en nuestro clima son un verdadero problema en determinadas frutas, como es el caso de la mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*), cuyo control se ha estudiado en los últimos años dentro del marco del Proyecto Europeo CABMEDMAC, del que el Cabildo Insular de Tenerife ha sido socio.



La pera Monte fue empleada como patrón para injertar otras variedades.

Las peras de Tegueste, siglos de tradición frutícola

■ ANTONIO C. PERDOMO MOLINA

Agente de Extensión Agraria. Cabildo de Tenerife

Tegueste es un municipio de reducida extensión superficial, para ser exactos con sus 25 Km² se sitúa en el lugar 72 entre los 87 municipios canarios, sin embargo, es sorprendente que a pesar de sus modestas dimensiones acumula una riqueza en variedades tradicionales muy alta, lo cual ha sido fruto de un pasado agrario que cada vez es desgraciadamente menos perceptible.

Entre todas las especies cultivadas en la comarca, donde destacaba el tradicional binomio de papas y viña, los frutales en general y los perales en especial, fueron una pieza clave por su alta capacidad para adaptarse, mediante el juego varietal, a diversas condiciones de suelo, altitud, orientación... y por la alta estima que el agricultor teguestero tenía por esta fruta. Como nos dicen los agricultores y agricultoras de más edad, las peras "evitaron mucha hambre". Disponiendo de variedades diferentes y situándolas a cotas diferentes, podían obtener fruta fresca desde junio (como la variedad Romera

y San Juanera) hasta diciembre (como sucedía con la Pera Del Año). Tegueste surtía de fruta fresca al próximo mercado de La Laguna y de Santa Cruz, y son muchos los recuerdos sobre las bestias cargadas de fruta subiendo a La Laguna.

Por si fuera poco, además de contar con perales que maduran en diferentes meses, se desarrollaron diversas técnicas de conservación que facilitaban el consumo de esta preciada fruta fuera de su época de producción. En Tegueste, al igual que en el resto del territorio canario, las peras fueron consumidas también en pucheros, como orejones secos, en potajes, en almíbar...esto amplió aún más la biodiversidad de peras cultivadas,

puesto que existieron peras cuyo destino era ser guisadas, peras que hoy en día nos parecen muy ásperas o astringentes, muy granuladas o insípidas (como las de Higa), pero que tenían claramente la función de poder ser guisadas sin deshacerse en la cocción; otros perales producen frutas pequeñas y duras (como la de Monte o la Chinche), tanto que sólo nos explicamos por qué se cultivaban teniendo estas características





La mejor manera de mantener algo vivo es poniéndolo en valor, es decir, que quien lo cultive obtenga algún beneficio de atenderlo, de no ser así el destino es el abandono y la desaparición.

tan malas cuando nos indican que eran las preferidas para ser usadas como patrones y luego injertadas por su rusticidad.

Sembrados acompañando a las viñas, o en los bordes de las parcelas para sostener taludes y laderas, los perales estuvieron presentes en la mayoría de las huertas de cultivo. Hoy todavía podemos ver sus envejecidos troncos superviviendo a duras penas a los achaques del paso de los años y de los ataques de plagas y enfermedades.

Poner en valor las peras de Tegueste

Ciertamente aunque la biodiversidad que estuvo presente en el agrosistema fue muy elevada, hoy en día está sometida a un profundo proceso de erosión genética, es decir, de pérdida irreversible de las variedades ocasionada por el progresivo abandono de los cultivos tradicionales al cual se ha visto sometida en las últimas décadas el conjunto de Tenerife, proceso que ha sido más marcado en las proximidades del Área Metropolitana. Ante la desaparición del campesinado que guardaba los conocimientos sobre los cultivares y de la "cultura" asociada a los mismos por el inexorable paso

del tiempo, rescatar las variedades y los conocimientos asociados se vuelve cada día más urgente.

En este aspecto, no hay mejor manera de mantener algo vivo que poniéndolo en valor, es decir, que quien lo cultive obtenga algún beneficio de atenderlo, de no ser así el destino es el abandono y la desaparición. Para ello, sin duda alguna, lo primero es conocerlo, y en este sentido ya se hicieron los primeros trabajos de prospección en 2007, mediante un convenio entre el Ayuntamiento de Tegueste y el proyecto europeo Germobanco Agrícola de la Macaronesia. Fruto de aquellos primeros trabajos sabemos que en la comarca se manejaron más de 45 nombres vernaculares de perales (algunos de los cuales se recogieron en el póster de las peras de Tegueste que se elaboró al finalizar el proyecto). Contamos así mismo con una colección de los principales perales plantados en la Finca Zamorano del Ayuntamiento de Tegueste, y en la Finca de las Haciendas en Araya de Candelaria, atendida por el Centro de Conservación de la Biodiversidad Cultivada de Tenerife (CCBAT) del Cabildo Insular de Tenerife. Es decir, tenemos gran parte del material vegetal originario, rescatado y conservado, y aunque falta alguna pera de especial renombre como la Cermeña o Sermeña, que era ya citada por Viera y Clavijo, de la cual no se encontraron ejemplares, disponemos de planta madre donde obtener púas para injertar una gran parte de ellas. Igualmente se han caracterizado de manera preliminar 23 de las principales variedades, es decir sabemos algo de sus características, pero nos queda mucho por hacer.

En este empeño de revalorizar al peral como el frutal "estrella" debemos saber más sobre las características agronómicas y especialmente sobre las características organolépticas, es decir de sabor y aromas de los frutos, para definir cuales son las variedades de mayor calidad y mejor valoración por los consumidores, con el objeto de centrar la promoción del producto en las variedades mejor consideradas. En este sentido, este año, el Cabildo de Tenerife y el Ayuntamiento de Tegueste, en colaboración con un alumno que desarrolla su trabajo fin de grado para la Universidad de La Laguna, acaban de realizar la primera cata de peras, resultando como las mejores valoradas las peras Sausa, Canaria y Bodega.

En este empeño de revalorizar al peral como el frutal "estrella" debemos saber más sobre el sabor y aromas de los frutos, para definir cuales son las variedades de mayor calidad y mejor valoración.

Sin duda alguna, sólo implicando a los agricultores en el proyecto, se podrá lograr la recuperación del cultivo. Igualmente es ineludible el control del mayor problema fitosanitario observado: el "bichado" de la fruta, ocasionado por los intensos ataques de mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*) y el agusanado (*Carpocapsa*), que son las responsables de la pérdida de casi toda la cosecha.

Por último, aunque la mayor demanda de fruta vendrá del consumo en fresco, no debemos olvidar las tra-



Poster realizado por el Ayuntamiento de Tegueste y Germobanco Agrícola de la Macaronesia en 2007 sobre las variedades de peras de Tegueste.

diciones de transformación, especialmente en productos tan singulares como pueden ser los orejones de peras, ya que se trata de una práctica bastante peculiar, por lo que su puesta en el mercado puede resultar atractiva para los consumidores ávidos de novedades culinarias.



Pera Calabazate ya citada por Viera y Clavijo y conservada en Tegueste.

El durazno Ramblero: una variedad con personalidad propia



TOMÁS SUÁREZ ENCINOSO | Agente de Extensión Agraria
Cabildo de Tenerife

El Centro de la Conservación de la Biodiversidad de Tenerife (Cabildo Insular Tenerife) inicia a partir del año 2004 las primeras prospecciones y recolecciones de distintas especies y variedades de frutales de hueso (*Prunus* spp.), poniéndose en marcha durante los años 2010 y 2011 el primer estudio de prospección, recolección y caracterización morfológica de los cultivares locales de duraznos confinados en los municipios de Los Realejos, San Juan de Rambla y La Guancha. Su objetivo principal es conocer y distinguir la personalidad de su patrimonio genético y la zona productora de la variedad poblacional de durazno Ramblero, así como garantizar la exquisitez y procedencia del mismo, que a lo largo de los años 70 y 80 alcanzó un reconocido prestigio generando una importante actividad económica y social en la zona.

En la alta calidad de este fruto influyen, además de las propias características de este durazno (calibre, aroma, azúcar, etc), unas técnicas artesanales de cultivo y las condiciones edafoclimáticas de los lugares de emplazamiento de las parcelas de cultivo.

Situación actual

La plantaciones del durazno Ramblero se encuentran conservadas principalmente a lo largo de los municipios de San Juan de Rambla, la Guancha y la parte noroeste de Los Realejos.



Según las fuentes orales consultadas, la expansión de este cultivo, a partir de árboles locales, se inició en los años 50 y 60 del siglo pasado, con un incremento máximo de superficie en las décadas de los años 70 y 80. Durante estas décadas predominó la variedad de durazno Ramblero también nombrada como variedad "del país" u "oriunda de las Islas Canarias", y se introdujeron variedades con bajas necesidades en horas de frío, conocidas por variedades "tipo Florida".

El cultivo se extiende desde la franja costera hasta los 650 metros de altitud. La orografía de sus localizaciones, lo costoso y artesanal de su cultivo, así como los cambios socioeconómicos de la zona y la mayor oferta de productos alimentarios similares procedentes del exterior, han motivado una reducción importante de la superficie, estimándose actualmente en unas 15 ha., de las cuales la mayor parte se concentran en los municipios de San Juan de la Rambla y La Guancha. En su mayoría las explotaciones agrícolas son de tipo familiar con menos de 2000m² cuadrados por explotación, en regadío y asociado a otros cultivos leñosos y de huerta.

Origen y variedad

Dentro de la especie *Prunus pérsica* el durazno Ramblero conforma una variedad general de población, ya que su origen proviene de una serie de árboles autóctonos de tiempo ya muy lejano. En un principio se multiplicaba por semilla, observándose poblaciones con características de planta y fruto muy similares a las de sus progenitores. Esta baja variabilidad encontrada en la zona prospectada se debe a la gran homogeneidad del durazno, debido entre otras razones a su carácter poliembriónico y la utilización en su multiplicación del embrión no sexual, que suele producir el brote más vigoroso. Posteriormente, en algunas plantaciones de la zona se ha injertado con material procedente de árboles que al parecer reúnan buenas condiciones. Como patrón es conveniente elegir aquellas semillas procedentes de las plantas más vigorosas (árboles conocidos por burros), que producen fruta de hueso



pequeño y darán después los árboles más robustos.

Todo ello, incluyendo posiblemente algún tipo de mutación, ha dado a lo largo de los años a una variedad poblacional formada por muchos individuos con carácter genético propio, y nos lleva a considerar la importancia en estas zonas en incidir no solo en las mejoras de las labores culturales de cultivo, sino proceder a la selección y conservación de éste material genético, mediante técnicas de multiplicación en vivero para su posterior plantación.

El durazno Ramblero es una variedad tardía, con maduración desde finales de julio a mediados de septiembre, aunque su ubicación agroclimática da juego a una maduración aún más tardía, alcanzando el mes de octubre. Al igual que el melocotón de Calanda, es un durazno de carne dura y por tanto apto para el consumo en fresco.

Características varietales

Árbol: De vigor bueno a muy bueno y porte erecto. Las ramificaciones también son fuertes. La fructificación se produce no solo en los ramos mixtos, sino también en brotaciones débiles tipo ramillete, que obliga en estos árboles a un tipo de poda de fructificación algo especial o diferente.

Flor: La época de floración es de marzo a abril. La densidad de botones florales es alta y su duración oscila entre los 15 a 20 días o más, como consecuencia de la falta de horas de frío invernal. La flor es rosácea de 5 pétalos grandes y redondeados y color rosa pálido, con polen presente, estando el estigma a la misma altura que las anteras.

Hoja: De tamaño grande, con nectarios en el peciolo de forma reniforme. La caída de las hojas es tardía.

Fruto: De tamaño grande a muy grande, siempre y cuando las condiciones de cultivo sean las adecuadas. Suele estar por

encima de los 73 mm. de calibre y entre 150 a 200 gramos de peso y clasificado con AA, AAA y AAAA (norma de comercialización de los melocotones y nectarinas (R(CE) 1861/2004)). La forma es redonda o ligeramente achatado, de coloración verde-crema a amarillo totalmente uniforme, aunque puede presentar alguna ligerísima pigmentación. Tiene una pubescencia media y la carne es muy firme, totalmente blanca a amarilla verdosa, sin pigmentación antocianica (roja), ni siquiera junto al hueso y piel adherida al mismo. El hueso es ovoide y mediano en relación al fruto, por regla general.

Índice de Maduración

Para aprovechar al máximo las excelentes cualidades gustativas y organolépticas que posee este tipo de durazno y que resulte un producto resistente a la manipulación, conservación, y transporte de cara a su llegada al consumidor en excelentes condiciones, interesa cuidar al máximo el momento idóneo de su recolección: ni demasiado pronto con una dureza excesiva

Tesoro de la biodiversidad

"Los recursos fitogenéticos constituyen un patrimonio de la humanidad de gran valor. Su pérdida es un proceso irreversible que supone una gran amenaza para la estabilidad de los ecosistemas y el desarrollo agrícola. Por ello, en el caso del durazno Ramblero, son los propios agricultores los grandes protagonistas, ya que son ellos los que han conservado este tesoro de la biodiversidad..."

y una acidez todavía alta, ni pasado el punto óptimo pues no sería posible manipularlo, amén de un sabor más insípido por la pérdida de acidez y consiguiente bajada de calidad gustativa.

Por ello y coincidiendo con los parámetros físicos-químicos y textura del fruto analizados, se indican a continuación las características idóneas en el momento de la recolección y venta.

Aspecto general: Los frutos deberán ser enteros, sanos y limpios, sin materias extrañas visibles y exentos de humedad, olor y sabor extraño. Color: el típico de este tipo de variedad, varía entre el verde crema a amarillo. Presenta ligerísimos puntos o estrías o moteados antociánicos. Quedan descartados como durazno Ramblero aquellas variedades con coloraciones naranja o morado, posiblemente originados por cruzamiento con variedades tipo "Florida" o "americanas".



Dureza: Va a depender del estado de madurez del fruto, medida en porcentaje de resistencia a la presión. En el caso del durazno Ramblero su óptimo está entre 48 a 80% (valores mínimo y máximo necesarios entre 45 y 95%).

Azúcar: Medida con refractómetro indicando los grados Brix. Este tipo de fruta posee un índice bueno por lo que no es problema alcanzar los 12 grados para garantizar un sabor agradable.

pH y Acidez: A lo largo del estudio y durante dos años se han obtenido estos índices de maduración y se dan como óptimos para la variedad durazno Ramblero un pH entre 3.9 a 4.5 y una acidez media de alrededor de 5 gramos de ácido orgánico por litro. Valores superiores a 7 como por debajo de 4 no son recomendables.

Calidad. La correlación de todos estos índices dan como resultado una fruta de inmejorable aspecto y presentación, resistente a la manipulación y con una calidad organoléptica excelente que proporciona placer al consumirlo.

Técnicas de cultivo a aplicar

El conjunto de las plantaciones de durazno Ramblero y por

lo que respecta a toda la zona de cultivo deben tener los cuidados adecuados y esmerados, reducir la gran cantidad de mano de obra y altos costes de producción. Ello hará que sea un cultivo más competitivo.

Patrones recomendados. En un principio se reutilizaba la propia semilla como individuo productivo pasando posteriormente en algunos casos a injertar la planta nacida con yemas de árboles que parecían de mejor aspecto o producción.

En una segunda fase durante las décadas de los 70 y 80 se empleó la misma especie para injertar en algunos patrones presentes de tipo franco o mollar que dan árboles más vigorosos, más precoces y de alta compatibilidad del injerto. La tendencia actual sería iniciar para las plantaciones nuevas y las existentes, una línea propagación mediante técnicas de multiplicación en vivero.

Mantenimiento del suelo. Para evitar el problema de las malas hierbas se recomienda el laboreo para mantener el suelo desnudo. Dicha práctica se ha reducido al mínimo debido principalmente a la orografía de las parcelas de cultivo, siendo lo más común las siegas no mecánicas.

Riego. En su zona no se sobrepasan los 350 litros por m² de pluviometría al año distribuidos irregularmente, por lo que es necesario el aporte de agua de forma regular.

La dosis de agua en riego localizado suele ser del orden de 4.000 a 6.800 m³ por ha.

Fertilización. Se dosificará las aportaciones de nutrientes con arreglo a la evolución del ciclo vegetativo, con un equilibrio que debe mantenerse en los elementos nutritivos para no afectar a la calidad del fruto, por lo que aportaciones de nitrógeno deberán estar bien equilibradas, especialmente con el potasio.

Defensa sanitaria. Cabe señalar que es uno de los más cuidados por el fruticultor, debido a su importancia en la obtención de producciones de calidad, pudiendo decir que las plagas de durazno están controladas, a excepción de la mosca de fruta (*Ceratitis Capitata*).

En el caso de la mosca de la fruta el problema puede ser menor aplicando un control integrado de la plaga, que incluye la colocación de mosqueros con atrayentes, aplicaciones de productos fitosanitarios en los momentos adecuados, medidas de control cultural y embolsado de la fruta.

Sistemas de formación. El sistema más utilizado hasta la fecha y tradicionalmente es el vaso de pisos, aunque es recomendable la formación conocida por sistema de eje central.

Aclareo y embolsado de frutos. Son dos operaciones fundamentales en este tipo de durazno. El aclareo del fruto es una operación indispensable si queremos obtener un producto del calibre y calidad que exige el mercado. En cuanto al embolsado, consiste en colocar una bolsa de papel parafinado para evitar los ataques de mosca de la fruta, frutos más sanos, limpios, secos, con mayor peso y calibre, etc.

ENTREVISTA

Antonio Bentabol Manzanares. Unidad de Valorización del Cabildo de Tenerife



Los distintivos de calidad se han vuelto importantes para la comercialización de los alimentos. Las instituciones promueven los sellos de calidad como motores de desarrollo rural, como es el caso de la Marca de Garantía TerneRife Rural.

La valorización de los productos agroalimentarios locales

ESTEFANÍA DASWANI BORGES
Cabildo de Tenerife

En los últimos años se han incrementado las certificaciones de calidad alimentaria (Certificaciones de calidad o Marcas de conformidad, Denominaciones de Origen y similares, Especialidades Tradicionales Garantizadas, Marcas de Garantía) siendo varios los motivos de esta proliferación. Desde la preocupación de los consumidores a la garantía de supervivencia de un producto determinado en un mercado globalizado, lo cierto es que estos distintivos de calidad se han vuelto particularmente importantes para la comercialización de productos alimentarios. Las instituciones promueven estos sellos de calidad considerando que constituyen un motor importante para el desarrollo rural y que tienen una amplia incidencia en la dinamización del entorno en el que se obtienen.

Entrevistamos a Antonio Bentabol responsable de la Unidad de Valorización del Cabildo de Tenerife, desde donde actualmente se está trabajando en la Marca de Garantía Tenerife Rural.

¿Con qué factores considera que está relacionada la demanda de producciones agroalimentarias de calidad?

En primer lugar, como es bien sabido, el concepto de calidad tiene muy diversas interpretaciones y enfoques, que si las aplicamos a productos agroalimentarios

nos hacen encontrar diversas realidades. Generalmente cuando decimos producciones agroalimentarias de calidad nos estamos refiriendo a productos con propiedades que permiten apreciarlos como mejores que los restantes de su especie, por caracteres de calibre, composición, variedad u origen.

En general a todos nos gusta "lo mejor" y buscamos en la medida que nos es posible el mejor alimento al que podemos acceder en cada momento por cuestiones de lugar y económicas. Por ello, esta demanda —que siempre existe— está condicionada por el conocimiento de los consumidores sobre las características de los productos (formación), por la presencia física de los productos en los canales de comercialización (accesibilidad), y por el presupuesto disponible de los consumidores (asequibilidad) que influye en cada decisión de compra.

¿En qué se basa la construcción de la calidad? ¿Cómo se articula la tradición con la innovación, es decir, los saberes locales asociados al patrimonio cultural de un territorio y los requerimientos técnicos ligados a la producción de alimentos de calidad?

En mi opinión la calidad no se construye, sino que sobre una realidad que existe, lo que se puede hacer es señalar o destacar, y por tanto los valores de tradición y culturales de un producto son elementos integrantes de la calidad de los mismos, y esenciales a la hora de evidenciar esta calidad a los consumidores.

Así por ejemplo en un esquema de calidad diferen-



ciada como una marca de garantía o una Denominación de Origen, lo que se hace es simplemente describir las características de un determinado producto, para poder de este modo explicar a los consumidores y al mercado en general cómo es un producto concreto. No se trata de poner nuevos requisitos a los productos, sino evidenciar los elementos que los hacen de calidad diferente al resto.

Los consumidores buscamos nuestros productos basándonos en elementos intrínsecos de los mismos (aspecto, dureza, olor, forma...), extrínsecos (marca, empaquetado, origen, precio, etc.) así como por la confianza que nos ofrezcan (salud, responsabilidad social...), etc. Y por ello éstos son los campos en la que la identificación o certificación de productos agroalimentarios se aplica.

Existen diversas figuras para acometer el proceso de diferenciación de la calidad, destacando como máximas figuras por su reconocimiento legal a nivel de toda la UE y más allá de sus fronteras, los esquemas de calidad diferenciada de la Unión Europea para productos agroalimentarios, es decir, las Denominaciones de Origen Protegidas, las Indicaciones Geográficas Protegidas y las Especialidades Tradicionales Garantizadas, y sus correspondientes fórmulas en el mundo del vino y bebidas alcohólicas. Estas figuras identifican en los mercados la calidad superior así como el origen geográfico y el carácter tradicional de los productos agroalimentarios amparados.

Además existen otras fórmulas de diferenciar la calidad basado en diferenciar los sistemas de producción,

sin tener que ser tradicionales o específicas de un lugar: producción ecológica, producción integrada, artesanía alimentaria, comercio justo, etc.

En cuanto a los aspectos sociales relacionados con la creación de signos de distinción alimentaria como posibles estrategias de desarrollo rural ¿las marcas de calidad pueden constituir esferas de poder de determinados productores y convertirse en mecanismos de exclusión?

Rotundamente no, estas acciones de identificación en el mercado de características y cualidades de los productos se basan siempre en ser esquemas abiertos, donde han de poder integrarse todos los operadores y productores que lo desean, y por tanto no se trata de excluir sino de a través de un marco común poder poner en valor las características de un producto, de manera que le permita competir en mejores condiciones en un mercado global y enormemente competitivo, que sí expulsa a las producciones locales, habitualmente menos voluminosas y peor introducidas en los canales de transformación y comercialización.

¿Existe peligro de banalización de la distintividad por la excesiva proliferación de marcas?

No pienso que exista banalización en estos procesos de calidad diferenciada, lo que si ocurre es que en la medida que existe una mayor oferta en el mercado de productos con calidad diferenciada, estas fórmulas van obteniendo menor efecto diferenciador o de gancho con respecto a las que inicialmente tenían; pero siendo por

otro lado quizás el único camino de subsistencia de las producciones agroalimentarias locales, que se encuentran fuertemente amenazadas por la competencia de producciones importadas de zonas de menores costos productivos.

Los consumidores, ante la creciente oferta, ¿se sienten más seguros, mejor informados o más confundidos?

Mejor informados. La existencia de distintos mecanismos de certificación de características de los productos aporta información extra sobre la naturaleza de los alimentos, su origen o/y su modo de producción, que los consumidores valoran y en los que cada día en mayor medida apoyan sus decisiones de compra. Solo hay que analizar el comportamiento de marcas líderes de distintos productos que "necesitan" informar a sus consumidores de numerosas condiciones de producción de sus alimentos, incluido sus envases.

¿Qué aspectos destacaría en la estrategia del Cabildo de Tenerife en valorización de las producciones locales?

El Cabildo de Tenerife en esta estrategia intenta ayudar a los productores agroalimentarios tinerfeños a diferenciar sus producciones en el mercado de la isla y si es posible fuera de la misma, ya que éste es enormemente excluyente para ellos por cuestiones inherentes a los mismos (costes de producción, segmentación, heterogeneidad, falta de tejido empresarial, etc.), y ajenos.

En este sentido desde el Cabildo se ha venido acompañando e impulsando a las producciones que en su momento han apostado por la calidad diferenciada (DOP) y para aquellos productos con sectores menos organizados, o menos caracterizados, se puso en marcha una Marca de garantía nacional llamada Tenerife Rural que surgió con el ánimo de introducir en los sectores que lo demandaran la filosofía de la calidad diferenciada como herramienta de desarrollo.

¿Cuál es la situación actual de la Marca de Garantía Tenerife Rural?

En la actualidad cuenta con pliegos aprobados para la miel, la carne fresca de conejo, el queso de granja, las papas blancas, el mojo, cebolla tradicional y gofio tradicional. Estos pliegos son el paso necesario para empezar a identificar en el mercado los productos locales, y el

marco en que impulsar el desarrollo y organización del sector productivo. En este sentido será el germen desde el que desarrollar otras figuras de calidad de mayor rango (DOP, IGP o ETG) si los sectores implicados así lo desean. Por otro lado la marca de garantía es un marco común en que agrupar la oferta variada de la producción de Tenerife, de manera que unos productos se puedan apoyar en otros.

No puedo evitar manifestar que los frutos cosechados con la marca de garantía en este tiempo



no son los que me gustaría como responsable, pero esta marca surgió en un marco económico no favorable, y por tanto los medios materiales y humanos invertidos hasta la fecha han sido insuficientes para lograr un impulso adecuado de la misma. En la actualidad, nos encontramos en una etapa de nuevo impulso de la marca, que tras la experiencia acumulada, se ha modificado, intentado adaptarla mejor a la realidad productiva agraria de Tenerife.

En el tiempo transcurrido todos los productos no han tenido el mismo desarrollo, pero si analizamos el caso concreto de la miel, ésta ha utilizado el modelo de marca de garantía como trampolín para alcanzar una DOP, trabajando durante varios años en la identificación y medición de la calidad, y desde una experiencia real adaptando a su realidad las condiciones que se han ido estableciendo, superando la amenaza de subsistencia, y siendo hoy día otros los problemas que ha de enfrentar este subsector.



El suroeste de Tenerife, una comarca tildada de almendros

JUAN ANTONIO JORGE PERAZA

Geógrafo. Agente de Desarrollo Rural

Los municipios de Santiago del Teide, Guía de Isora, Adeje y Vilaflor, tienen sus medianías altas teñidas de almendros, repartidos irregularmente sobre sus campos pero señalando una cultura agrícola común.

Este cultivo encontró su perfecta ubicación en el suroeste insular, un espacio marcado climatológicamente por una temperatura media de 20° C y una pluviosidad baja, centrada principalmente en los meses de otoño e invierno, en algunas ocasiones marcada por temperaturas altas en extremo y lluvias torrenciales. Este ambiente climatológico se une a una variedad de suelos donde se combinan los antiguos, como los que dan base al Macizo de Adeje, uno de los tres espacios más antiguos de la isla, o los suelos modernos de Guía de Isora y Santiago del Teide. En este municipio se establecen lavas del último volcán que erupcionó en Tenerife, el Chinyero (1909) y que forman el suelo más joven de la

isla. Esta juventud edafológica no es inconveniente para un cultivo agradecido y abnegado como el almendro, acostumbrado a la carencia hídrica y a la precariedad de suelo para germinar.

Este cultivo fue introducido en Tenerife después de la conquista castellana y se adaptó plenamente en esta comarca carente de alisios y de humedad, llegando a ser en determinada época un complemento básico para la dieta y el desarrollo económico de la población local, durante el siglo XX. Existió un periodo de exportación que llevó la almendra tinerfeña a países como Inglaterra o Estados Unidos, si bien, el desarrollo de nuevas zonas de cultivo en otros lugares y la picaresca llevó al decaimiento y la total desaparición de la almendra como cultivo de exportación. La picaresca a la que hacemos mención tiene que ver con la mezcla de almendra amarga con otras variedades, lo que perjudica enormemente el uso de la almendra, especialmente en la repostería.

Precisamente en este ámbito es donde la almendra ha marcado una impronta en el suroeste tinerfeño, en la

repostería doméstica donde, junto a otros frutales de secano, forma parte del recetario tradicional. Las tortas de almendras, los rosquetes, los dedos de santo, las pellas de gofio, son ejemplos de cómo la almendra cosechada en la isla es capaz de convencer los paladares más exquisitos y nutrir con un producto rico en proteínas y aceites. El proceso en el que se suelen desarrollar los almendros en Tenerife tiene que ver con los recursos hídricos, escasos en todo el sur de la isla, no influenciados por la humedad de los alisios y con un régimen pluviométrico desigual entre años y a lo largo de cada estación. Junto con la higuera y la penca, son los tres cultivos que forman los denominados frutales de secano, acostumbrados a la sequedad, lo que proporciona unos frutos muy concentrados, almibarados en el caso de la higuera y la penca, y como característica general,

Existió un periodo de exportación que llevó la almendra tinerfeña a países como Inglaterra o Estados Unidos, el desarrollo de nuevas zonas de cultivo en otros lugares

adaptados a largos procesos de aprovechamiento posterior. Estos procesos son los que la cultura agrícola rural de muchas zonas de Canarias ha hecho que el higo pico y el higo de leche se pueda aprovechar durante un largo periodo de tiempo, al deshidratarlo mediante métodos naturales. La desecación al sol se acompaña a veces de

hornos especialmente diseñados para este tratamiento; es un proceso que tiene que ser lento para que no se eliminen todas las propiedades organolépticas del fruto; se suele hacer en pasiles (amontonamientos de piedra ligeramente horizontales), cuevas pequeñas, cubiertas planas de casas, poyos en patios, etc. La almendra requiere para su mejor aprovechamiento además del tratamiento de soleado una vez recogida, el mantenerlas en lugares secos hasta su utilización, no majándolas (partiéndolas) hasta que se hiciera su consumo.

El abandono del mundo rural en cuanto a usos y aprovechamientos ha hecho que esos cultivos hayan decaído notablemente en las últimas décadas, arrastrados por los cambios socioeconómicos y la llegada de productos de importación a precios inferiores a los de la almendra local. Esta diferencia de precios tiene que ver sobre todo con las singularidades de la producción: en la almendra importada se trabaja con maquinaria especializada en grandes extensiones, en Tenerife la almendra se recoge manualmente de árboles aislados, muchas veces ubicados en zonas de difícil acceso y con un suelo volcánico no adaptado a la recogida del fruto. Esta recogida se hace con mantas, lonas, redes, y el vareado, los golpes con los que se cimbreo al almendro para que hagan caer el fruto, se hace con varas normalmente de follao, una especie propia de la laurisilva y últimamente también con agitadores mecánicos.

La incorporación de agitadores mecánicos, similares a los utilizados para la recogida de aceituna, han sido introducidos por una Asociación agrícola, Los Poleos, en





La Ruta del Almendro en flor, en el Municipio de Santiago del Teide, ha conseguido atraer a miles de visitantes durante el periodo de floración, a finales del mes de enero. Se puede disfrutar de tres semanas de floración, con un gran atractivo estético en el paisaje.

la que se agrupan buena parte de los cosechadores de almendras de la comarca, una asociación que nace del Proyecto de revalorización de los frutales de secano del suroeste, auspiciado por el Área de Agricultura del Cabildo de Tenerife desde aproximadamente el año 1998.

Se realizan varias actividades de revalorización de la almendra en la comarca desde hace varias décadas, comenzando con la Ruta del Almendro en flor, en el Municipio de Santiago del Teide, y que aglutina no sólo alrededor de 600 personas en el día que se realiza la Ruta, sino que ha conseguido atraer a miles de visitantes durante el periodo de floración, a finales del mes de enero. Esta fecha varía en función de cómo hayan sido las lluvias otoñales, pero normalmente se puede disfrutar de tres semanas de floración, con un gran atractivo estético en el paisaje.

También la Feria de la almendra en Guía de Isora recoge lo mejor de la repostería del sur de la isla, especialmente la relacionada con la almendra, si bien, en los últimos años se ha facilitado un poco la presencia de otros productos como la miel o el vino. Es significativa también en esta actividad la presencia de turistas y personas llegadas desde lugares muy distantes del mu-

nicipio isorano. En el Municipio de Vilaflor de Chasna se realiza desde hace seis años la recogida de la almendra con fines solidarios, una actividad que aglutina a personas de diferentes lugares de la Isla.

En líneas generales, el cultivo de la almendra tiene su futuro relativamente asegurado en cuanto a la robustez y la adaptación al medio que caracteriza al almendro. También las labores de revalorización desarrolladas por parte de las administraciones locales e insular, así como la aportación de algunas empresas y colectivos sociales, ayudan a mantener este cultivo en condiciones no muy óptimas, sin muchos visos de sostenibilidad. La razón es el paulatino abandono por parte de sus propietarios; la existencia de otros recursos laborales, la pérdida de identidad de la población local, la entrada en el sistema de globalización económica que a un ritmo acelerado se apodera de los más recónditos lugares del planeta, hacen que un cultivo tan arraigado históricamente a una comarca, se vaya abandonando a un ritmo acelerado cada año. Cada vez son menos las personas que recogen sus almendras y no existe relevo generacional en esa labor, por lo que el futuro de este agradecido y exquisito producto no tiene asegurada su pervivencia.

Gracias a la inquietud de algunos colectivos e instituciones por revitalizar esta parte del acervo agrícola de la isla, se plantea la unión de todas las iniciativas existentes y englobarlas bajo una misma marca que dé visibilidad al cultivo y a toda su cultura asociada, bajo la denominación de "Tierras del almendro". La defensa y revalorización de la almendra como producto gastronómico de primer orden, con la singularidad de nacer de un frutal de secano, pudiera ayudar a consolidar la necesaria proyección de Tenerife como destino gastronómico diferente, diverso y baluarte de la protección y aprovechamiento de la producción local.

Paralelamente, el desarrollo de este cultivo pudiera tener una función social ejemplar y necesaria, la de vincular de nuevo a la población al territorio. La poca necesidad de cuidados y labores culturales que necesita el almendro, por su resistencia y adaptación a situaciones climatológicas extremas, no requiere una especial atención; si acaso, la necesidad de ofrecer su fruto cada año, siendo esta labor paralela a la poda. La recogida del fruto mediante el vareo de las ramas ya tiene la función de poda.

En conclusión, se podría admitir que el almendro es un cultivo que merece la pena conservar, que es fácil de cuidar y que sus frutos siempre multiplican cuantitativa y cualitativamente, el trabajo desarrollado para su mantenimiento.

RUTAS / ACENTEJO



Conociendo la manzana Reineta a través de una ruta por Acentejo

EDUARDO PÉREZ ÁLVAREZ

Agente de Extensión Agraria. Cabildo de Tenerife
Fotografías: Juan Ramón Álvarez. Ayto El Sauzal.

Dentro de las actividades para la valorización de la manzana Reineta, organizadas por La Asociación de Productores de Manzana Reineta de Tenerife, el Ayuntamiento de El Sauzal y la Mancomunidad del Nordeste, se han incluido desde el año 2013 algunas rutas en el mes de octubre cuyo eje conductor lo constituye la actividad agrícola de la zona por donde discurre y la época de producción de su protagonista, la manzana Reineta.

La interpretación ambiental (environmental interpretation), término empleado por Freema Tiden desde 1957 en su obra "Interpreting our Heritage", consiste en dar a conocer, comprender y valorar los elementos del ambiente a través de la experiencia cercana y directa con dichos componentes, que pueden ser naturales o creados por el ser humano. La ruta que nos ocupa se interpreta con un hilo conductor, la manzana Reineta de Tenerife, pero no se trata de una simple caminata o un simple paseo entre manzanos, sino que se diseña detenidamente con un fin preestablecido, como es el de con-

siderar el disfrute y la recreación del visitante sin perder su objetivo "educativo" que pretende de forma amena e interactiva acercar al consumidor al cultivo in situ, en su propio lugar de producción.

El mercadillo de Ravelo es el punto de partida del recorrido, dirigiéndose hacia una finca de manzanos, atravesando el barrio de Ravelo, tomando el Camino el Pozo y a continuación el camino Lomo los Boyeros. En el trayecto se pueden ver multitud de huertas a la espera de ser plantadas de papas, y algunas con millo y frutales, ya sea ocupando la totalidad de las huertas o en los bordes. El manzano de la variedad Reineta ocupa la mayoría de estas tierras. Ciruelos y algunos perales también se pueden encontrar en el recorrido, pero en estas fechas la única fruta que cuelga de los árboles es la manzana. Una vez llegados a la primera finca es D. Andrés Pérez Camacho, agricultor y presidente de la Asociación de Productores de Manzana Reineta de Tenerife, quien hace un pequeño recorrido por su explotación, aprovechando para explicar las características de esta manzana, su historia en la zona y las actividades desarrolladas por la Asociación para preservar este cultivo.

El origen del cultivo

Remontándonos al origen del cultivo de manzanos en la isla de Tenerife, éste se implanta después de la conquista de las islas por los españoles, con variedades antiguas, en la comarca de Tacoronte-Acentejo. Es a principios del siglo XX cuando el cultivo entra en auge, ocupando una superficie importante en las partes altas de los municipios. El cultivo de manzano se desarrolla en las partes más altas de los municipios, donde el número de horas de frío es suficiente, normalmente a partir de los 800 msnm. La introducción de la variedad Reineta Blanca de Canadá a principios del siglo XX, corresponde a D. Antonio Fariñas, en la zona de Ravelo, en



el municipio de El Sauzal, convirtiéndose en un cultivo tradicional y de importancia en la zona, que abastece de manzanas no solo la isla de Tenerife sino también Gran Canaria. El cultivo se mantiene en auge hasta la década de los años 60 cuando se ve afectado por factores propios de las zonas rurales: la población comienza a dejar el campo para acceder a otros sectores, las mejoras de las comunicaciones y las técnicas de conservación que permiten más fácilmente la importación. Aún así el cultivo de manzanos se mantiene dado que se obtiene una fruta de calidad que es muy apreciada por los consumidores, lo que hace que llegue hasta hoy como una manzana Reineta diferenciable y de calidad. Destaca el hecho también de que es tradición ver en las fiestas del Cristo de Tacoronte agricultores que bajan a vender sus primeras manzanas, muy apreciadas por los vecinos y también por personas procedentes de otros puntos de la isla con motivo de esta celebración religiosa.

La manzana Reineta se cultiva tanto en España

como en otros muchos lugares. Aquí en la isla se adaptó bien, y su cultivo se ha mantenido por ser apreciada y diferenciada de otras reinetas procedentes de otros lugares, quizás debido a que los clones de la variedad que permanecen en cultivo son antiguos y en los lugares de cultivo se han sustituido por otros con otras características. Su nombre parece que no está emparentado con la reinas, sino más bien con las ranas, por aquello del color Reineta, del francés reinette, y rainette, de raine 'rana' (Acad., 1899).

Las explicaciones de D. Andrés sobre las características de la manzana Reineta son muy ilustrativas: es fácil de diferenciar de otras, tiene forma achatada y asimétrica; es de color verde presentando *russeting*, que es la costra marrón que la cubre en parte y que sale desde la zona del pedúnculo, y si bien en otras variedades deprecia el fruto, en este caso es un valor añadido, producido de forma natural (como sucede también en la zona de El Bierzo, en León) en determinadas condiciones ambientales de humedad y temperatura que se dan en la zona norte de Tenerife. La pulpa de la manzana es blanca y olorosa, con un sabor característico destacando su acidez.

Teniendo en cuenta que los árboles de los agricultores de la zona están envejecidos, se planteó desde la Asociación abordar una campaña de plantación de árboles, y visto que plantar árboles importados podría suponer un ligero cambio en la variedad, se adoptó la medida de plantar tomando el material de sus propias parcelas.

En el recorrido por la finca se puede ver una parte con plantación antigua, probablemente de más de 40 años, fruto de alguna campaña de plantación de frutales de la Agencia de Extensión Agraria de Tacoronte. Los visitantes pueden ver también una parte de la finca con una nueva plantación donde se combina manzana Reineta con manzanas del grupo Golden, que actúa como polinizador y en este caso dado que la finca está inscrita en el Registro de Operadores Ecológicos, tiene una buena salida comercial.

La ruta cambia totalmente de escenario y se adentra en el monte verde, que queda próximo a la finca. Allí se llega a la zona recreativa Las Calderetas y se toma el sendero que lleva a Las Lagunetas, pasando por bosques de *Pinus radiata*, objeto de repoblaciones en los años 50, hoy en talas controladas para recuperar el monte verde. El camino continúa por un sendero hasta un lugar denominado Las Crucitas.

En este punto D. Francisco Rodríguez Sosa, monitor de senderismo de la Universidad de La Laguna, comenta que llama la atención su forma circular, es decir, da la sensación de que alguien lo hizo. Presenta un árbol central, un aceño con varias ramas y con una base de

pedras bien colocadas y pintadas, apareciendo en él numerosas fotos y cruces, unas antiguas ya deterioradas y otras colocadas más recientemente. Según algunas investigaciones, muchos lugareños se referían al lugar como el "Bailadero de las Brujas", que en época de los guanches pudo ser un baladero: *"Mas cuando los temporales no acudían, y por falta de agua no había yerba para los ganados, juntaban las ovejas, e hincando una vara o lanza en el suelo, apartaban las crías de las ovejas y hacían estar las madres al derredor de la lanza, dando balidos; y con esta ceremonia entendían los naturales"*

La manzana Reineta se cultiva tanto en España como en otros muchos lugares. Aquí en la isla se adaptó bien, y su cultivo se ha mantenido por ser apreciada y diferenciada de otras reinetas.

que Dios se aplacaba y oía el balido de las ovejas y les proveía de temporales" (A. Espinosa). En este lugar parece haberse dado el rito guanche y también fue el lugar elegido por quienes creen que tiene algo de especial y mágico, y donde se reunían en determinadas fechas para celebrar bailes de marcado carácter sexual, como podían ser el baile del gorgojo o el baile del pámpano roto. Según fuentes orales, *"se suelen organizar tenderetes donde los viejos bailan de forma extraña, antes venían a bailar las brujas, ahora ya no hay. Aquí los curanderos hacen sus cosas, y algunos vienen todos los años."* Este lugar aún hoy se mantiene por personas que acuden especialmente por el día de la Cruz. *"Muchos vienen para curarse, frotando las manos con el árbol y luego pasándose la mano por el lugar de la dolencia"*, lo que podría estar relacionado con que los líquenes que crecen con el aceño del centro pueden poseer propiedades curativas.

El camino continúa atravesando el monte verde para llegar al lugar conocido por La Cruz de Fune, otro lugar mágico de estos montes. Presenta forma circular (puede que tenga esta forma por ser un cruce de caminos entre La Esperanza, Tacoronte y El Sauzal, en un punto donde la gente tenía la costumbre de sentarse a compartir un vaso de vino, una taza de café o un poco de gofio) y en su centro encontramos un centenario laurel. El nombre del sitio parece provenir de un vecino de la Esperanza conocido por Fune, que en este punto puso fin a su vida ahorcándose, por motivos sentimentales. Era costumbre popular de nuestra tierra el colocar una cruz cuando alguien moría de forma violenta en el camino y ese debe ser el motivo de que en este enclave haya una pequeña ermita que guarda algunas cruces.

Llegados a la finca de D. Francisco Fernández, conocido como Pancho, cuenta que lleva desde el año 1962 ocupándose de esta finca, donde vive solo y con ayuda de familiares en los momentos de mayor trabajo, encargándose de los cerca de 4000 manzanos que cultiva. En el almacén, el aroma intenso de las manzanas llama especialmente la atención (como curiosidad, tradicionalmente se utilizaban para perfumar la ropa en los armarios, y era el perfume de los entierros en Tacoronte y El Sauzal en los meses siguientes a la cosecha de manzanas). Las manzanas están perfectamente clasificadas por tamaños, en sus cajas y listas para la venta, directamente a particulares en la finca o a través de gangocheros llegando así al mercado de La Laguna y Nuestra Señora de África, en Santa Cruz de Tenerife.



La ruta continúa hacia su fin, en las instalaciones de la bodega donde se elabora sidra. POSMA es el nombre que recibe la sidra que se elabora y embotella, haciendo alusión a la ligera lluvia que es normal en las zonas productoras de manzano en la comarca. Aquí el técnico de la bodega, D. Luis Ravina explica cómo es el proceso de obtención de la sidra: la trituración, el prensado, desfangado, fermentación... El producto obtenido es una sidra elaborada por el método *champanoise*, donde la sidra pasa una segunda fermentación y crianza, en la misma botella que llegará al consumidor. El fin de la ruta concluye con la degustación de sidra y la posibilidad de adquirir manzanas Reinetas. Los visitantes han disfrutado de una experiencia in situ de aproximación y conocimiento del cultivo y del producto local. Un estrategia para contribuir a su puesta en valor como variedad local y como elemento integrante de la gastronomía y la cultura local.

Un necesario reconocimiento a quienes mantienen los agrosistemas tradicionales locales, como es el caso de Anaga.



Doña Sotera Ramos Ramos y D. Cirilo Rodríguez Felipe

Premio Tenerife Rural 2013 a la Conservación de la Biodiversidad Agraria y al Mantenimiento de las Prácticas Agrarias Tradicionales

ESTEFANÍA DASWANI BORGES
Cabildo de Tenerife

Doña Sotera y Don Cirilo son naturales de las Carboneras, en el macizo de Anaga y se conocieron "hace 50 años mientras cargaban arena". Constituyen un claro ejemplo de mantenimiento de la actividad agraria en el marco del agrosistema tradicional de Anaga, siendo sus fincas un claro ejemplo de aprovechamiento múltiple del territorio, con diversas producciones compartiendo el espacio y el tiempo, y adaptándose a las peculiares condiciones del medio natural del Parque Rural de Anaga. Cultivan hortalizas, especialmente papas y batatas, y frutales templados, en su mayoría de variedades locales.

"Antiguamente nos ayudábamos todos. Íbamos a la casa de uno y de otro y traíamos un viaje. Nos ayudábamos también en la trilla, a sacar los estiércoles, con las papas..."

Doña Sotera es la mayor de cuatro hermanos y aprendió las labores agrarias de sus padres y de sus abuelos: cuidar las cabras, sembrar, recoger agua, trillar. "En las épocas de zafra recuerdo a todo el mundo arando con vacas. No había tractores sino vacas. Íbamos por los caminos con los yugos y los arados a cuestas, porque no había carreteras. En el tiempo del trigo, plantábamos trigo, y en el de las papas, pues las papas"

Don Cirilo compaginó de joven sus estudios con las faenas del campo, de la mano de sus padres y también de sus vecinos, pues reconoce que "antiguamente nos ayudábamos todos. Íbamos a la casa de uno y de otro y traíamos un viaje. Nos ayudábamos también en la trilla, a sacar los estiércoles, con las papas..."

Actualmente siguen cultivando variedades locales, por ejemplo de papas, eligiendo personalmente las semillas que luego siembran. Como afirma Doña Sotera, "tenemos la borralla, que seleccionamos para semilla, y también la rosada". Y Don Cirilo comenta: "la papa melonera ha aguantado mucho más. Nada más que

Doña Sotera ha sido una de las informantes claves para quienes han querido investigar y conocer las prácticas tradicionales de los cultivos y la vida rural de Anaga

con cambiarla mucho de tierra, pues así la papa no se degenera. Lo que le pasó a lo ojo de perdiz es que siempre la misma tierra, la misma tierra, pues no sirvió"

La actividad agrícola se ve complementada con la ganadera, con un rebaño de 20 cabras. Doña Sotera elabora el queso artesanalmente en su propia quesería, para lo que dispone del correspondiente registro sanitario.

Doña Sotera además ha participado en iniciativas colectivas en su caserío, como la formación de las SAT de Mujeres Montañas de Anaga y en los actos organizados por la Red Canaria de Semillas, interviniendo en el espacio de "Maestros de la Tierra" en 2009 y 2010. Además Doña Sotera ha sido una de las informantes claves para quienes han querido investigar y conocer las prácticas tradicionales de los cultivos y la vida rural de Anaga.

Por todos estos saberes, por la necesidad de su conservación y su transmisión, y por la importancia de prestigiar unos conocimientos ligados mayoritariamente a las mujeres, principales protagonistas en la conservación de la biodiversidad y de las tradiciones

del mundo rural, la Red Canaria de Semillas propuso a Doña Sotera como candidata a los Premios Tenerife Rural 2013 en la modalidad para la conservación de la biodiversidad agraria y el mantenimiento de las prácticas agrarias tradicionales. Dicho premio le fue concedido junto a su marido en el acto que tuvo lugar en el mes de febrero de 2014 en el Cabildo Insular de Tenerife.

Premios Tenerife Rural

Convocados anualmente por la Fundación Tenerife Rural, tienen por objeto reconocer la trayectoria de aquellas personas o entidades que hayan destacado por su aportación a la conservación de la diversidad agrícola y ganadera, al mantenimiento de las prácticas agrarias tradicionales de alto valor ambiental, a la conservación del patrimonio rural vinculado a la actividad agraria y al rescate y difusión de nuestras tradiciones. Asimismo, en cada convocatoria se reconocen las iniciativas empresariales innovadoras que contribuyan al desarrollo sostenible del mundo rural de Tenerife.

Más  <http://www.teneriferural.org>
[facebook.com/TenerifeRural](https://www.facebook.com/TenerifeRural)



Las Miel de Tenerife

ANTONIO BENTABOL MANZANARES
Cabildo de Tenerife



Tenerife es la principal productora de miel del Archipiélago Canario, contando con más de la mitad del total de la actividad apícola de Canarias, con una producción media anual de alrededor de 170.000 kg de miel por año.

La producción de miel, y por tanto la apicultura de Tenerife cuenta con gran tradición. La presencia de abejas y el conocimiento y consumo de miel por los aborígenes del archipiélago es algo discutido, pero considerado como muy probable. Pero de lo que si existen evidencias es de la obtención de miel y cera desde el primer momento de la colonización, debido a la abundancia de abejas o enjambres silvestres, como acredita el hecho de existir un ecotipo local de abeja, formada en miles de años de evolución así como la temprana presencia de acuerdos municipales con relación a abejas silvestres.

La apicultura ha estado presente en Tenerife durante toda su historia y ha llegado hasta nuestros días profundamente unida al medio agrario de la isla, arrastrando consigo una tradición que se pierde en la historia conocida del archipiélago,

constituyendo parte de su patrimonio etnográfico y cultural, importante de conservar. La Miel está presente en las tradiciones y folclore de la isla, forma parte de gran número de recetas tradicionales, entre las que cabe destacar el gofio amasado con miel y almendras, y está también presente en nombres de lugares y accidentes geográficos, ej Roque de las Abejeras (Arona), La Hoya de las Colmenas (El Frailete, Teno Alto. Buenavista del Norte), Las Colmenas (Benijo. Santa Cruz de Tenerife), etc.

La apicultura que se practica en Tenerife en la actualidad es artesanal; debido a la orografía isleña los colmenares suelen ser de pequeña dimensión y de difícil acceso, lo que dota de una especial dificultad y singularidad a esta actividad, que constituye para la mayoría de los apicultores un complemento de la renta familiar.

Es difícil tratar el tema las Miel de Tenerife sin hablar de La Casa de la Miel del Cabildo de Tenerife. La Casa de la Miel que comenzó su andadura el 10 de febrero de 1996 para dar apoyo y ayudar al desarrollo del sector apícola de la isla de Tenerife, es un proyecto en contacto con el sector, y que a través de formación, infraestructura y servicios intenta satisfacer las necesidades de los apicultores de la isla. Dentro de sus actividades destaca el servicio de contraste de calidad y origen, por el que desde 1997 las mieles procesadas en la Casa de la miel llevan

el respaldo de la marca de calidad "Miel de Tenerife". Este distintivo "Miel de Tenerife" y los trabajos de estudios y caracterización de las mieles insulares realizados, han contribuido de manera directa al conocimiento de la realidad y calidad de las Miel de Tenerife.

Esta experiencia en la calidad certificada de la miel, hizo que los apicultores de Tenerife, a través de su asociación –APITÉN– promovieran la creación de una Denominación de origen protegida para la Miel de Tenerife, para así capitalizar el esfuerzo realizado en casi quince años con la certificación de calidad de las mieles de Tenerife. Así desde el pasado 10 de abril de 2012, la Miel de Tenerife goza de la protección nacional transitoria, siendo por tanto Miel de Tenerife la tercera D.O.P. existente para miel en España. Desde enero de 2014 está registrada en la UE.

Tenerife se constituye como un auténtico continente en miniatura, su orografía y abrupto relieve producen grandes variaciones climáticas, la vertiente norte expuesta a los vientos alisios que al chocar con el relieve escarpado de la isla producen el llamado "mar de nubes" y que dotan a esta zona de la isla de un ambiente húmedo y verde, y que contrasta con la vertiente sur, que no recibe directamente la humedad que traen estos vientos y es menos húmeda. Este peculiar clima de Tenerife en conjunción con

los suelos volcánicos muy variados, han desarrollado a lo largo de los siglos una flora de gran variedad y características singulares repleta de endemismos, y que se configuran en combinaciones florales inexistentes en cualquier otra parte del mundo. Estas floraciones constituyen la materia prima con la que las abejas elaboran las excelentes mieles de Tenerife y que gracias al cuidado y dedicación de los apicultores de la isla, profundos conocedores de cómo trabajan las abejas en este medio natural tan singular, permiten obtener unas mieles de gran originalidad, diversidad y contraste, que van desde las tonalidades muy claras y sabores poco intensos de la miel de tajinaste, al color oscuro y sabor fuerte de la miel de monte o de castaño, pasando por toda una gama de ámbar y dorados imaginables, hablamos por ello de "Mil colores, Miel sabores....".

Podemos encontrar mieles multiflorales que tradicionalmente se han diferenciado en mieles de costa, de monte y las mieles de cumbre, según su zona de producción, así como una gran riqueza varietal de

mieles monoflorales en las que se evidencia el mayor grado de personalidad y contraste. Concretamente la DOP Miel de Tenerife recoge 13 variedades de mieles monoflorales: Miel de Retama del Teide, Miel de Tajinaste, Miel de Aguacate, Miel de Castaño, Miel de Brezal, Miel de Relinchón, Miel de Barrilla, Miel de Hinojo, Miel de Poleo, Miel de Agave (Pitera), Miel de Malpica, Miel de Tederá así como Miel de Mielada.

La imagen gráfica de la Dop Miel de Tenerife representa la apicultura en el Teide, tan simbólica para el sector de la apicultura de la isla. La presencia de esta contraetiqueta en los envases de miel demuestra que ha superado unos estrictos controles físico-químicos, polínicos y organolépticos, y es por tanto una garantía del origen de esa miel.

A través de la web www.miel-detenerife.org, puede conocerse la historia de cada bote de Miel de Tenerife, introduciendo su nº de contraetiqueta y la fecha de consumo preferente del envase, descargar un informe de trazabilidad del producto, con los resultados de los controles de calidad efectuados.



Muy recientemente hemos creado la APP Miel de Tenerife, para Iphone y Smartphones Android, para localizar las mieles de Tenerife y conocerlas mucho mejor.

Las mieles amparadas por la DOP Miel de Tenerife son mieles frescas, que no han sufrido calentamientos intensos en su procesado, y que llegan al consumidor en plenitud de facultades, manteniendo las características y propiedades originales que las flores y las abejas de Tenerife le confirieron.

Miel de Tenerife, Mil colores, Mil sabores...



Programa de Ecocomedores Escolares de Canarias

MARGARITA HERNÁNDEZ GARCÍA

Instituto de Calidad Agroalimentaria
Gobierno de Canarias

"Lo primero que tenemos es un profundo ser humano, detrás de una mujer, detrás de un hombre. Cultivemos a ese ser humano para que sea luz para otros."

Rigoberta Menchú (1959)

La elección de un alimento no es algo tan simple como cubrir una necesidad vital. Si reflexionamos sobre ello nos daremos cuenta de que detrás de cada alimento hay una o muchas historias y, por ello, cuando elegimos lo que queremos comer, estamos decidiendo sobre el modelo de producción, de distribución y de consumo de alimentos que apoyamos.

A modo de síntesis, el programa de ecocomedores escolares de Canarias pretende "generar un menú alternativo a partir de productos ecológicos de nuestro entorno, minimizando los desplazamientos y promoviendo la cultura de una alimentación responsable desde edades tempranas". El desarrollo de este programa implica un alto nivel de responsabilidad social y ambiental, vinculado a un proceso educativo estrechamente ligado al conocimiento de lo que comemos y a la promoción de una alimentación saludable.

La incorporación de alimentos ecológicos, locales y de temporada en los comedores escolares requiere de la implicación, por un lado, de la comunidad educativa, sobre quien recae la responsabilidad y las competencias en la gestión del comedor escolar, y, por otro, de las y los productores ecológicos, responsables de la obtención de estos alimentos en cuya producción no está permiti-



do el uso de fertilizantes, pesticidas, ni aditivos alimentarios de síntesis, ni organismos modificados genéticamente, que poseen una certificación de calidad y cumplen con las normas de seguridad alimentaria.

Este programa, por un lado, promueve el acercamiento de los centros educativos al sector primario, al conocimiento de los sistemas productivos que conducen a una alimentación cada vez más sana y respetuosa con el medio ambiente, a la imbricación de los centros con su entorno, abriendo las puertas de la educación al mundo que le rodea. Por otro lado, respalda al subsector agrario, ya que implica una estabilidad de la demanda y un aumento del volumen de los productos demandados. Además, favorece el desarrollo de canales cortos de comercialización (al reducir el número de intermediarios entre la producción y el consumo), y esto "facilita" que las fincas agrarias sean económicamente rentables y puedan garantizar a sus trabajadores y trabajado-

ras unas condiciones de vida dignas, justas y éticas, reconociendo el coste de su trabajo y de su producto. Paralelamente, estos canales cortos de comercialización también ofrecen unas condiciones justas para el consumidor final, porque garantiza un precio razonable, y esto se consigue trabajando con transparencia y compartiendo la información.

El programa se inició en el curso escolar 2013-2014 con un Proyecto piloto en el que fueron seleccionados siete centros educativos, uno de cada isla. La experiencia de los centros escolares y de las y los productores ecológicos participantes en el proyecto piloto ha servido de modelo para que en el curso escolar 2014-2015 se incorporen 25 centros escolares más y servirá de estímulo para la incorporación de nuevos centros escolares, productores y productoras, generando una Red de Ecocomedores Escolares de Canarias y una Red de Productores y Productoras Ecológicos vinculados al programa.



Se plantea que con la implementación del proyecto piloto 2014-2015 se consolide el comedor escolar ecológico en cada centro seleccionado, ofreciendo, a medio plazo, un menú escolar elaborado 100% con productos ecológicos frescos, locales y de temporada.

Desde el programa de ecocomedores escolares se trabaja con la comunidad escolar:

- en la **mejora del equilibrio nutricional del menú escolar**,
- en la **información y sensibilización** sobre el conocimiento de lo que comemos.

- en la interacción entre familias, profesorado, personal de cocina y productoras y productores ecológicos. Llegando a configurar **grupos de consumo** vinculados a los centros escolares y articulando así, otra forma de **canal corto de comercialización**.

Y con las y los productores ecológicos:

- Fomentando la **coordinación** y la asociación, ambas necesarias para alcanzar una buena **planificación** de producciones para abastecer la demanda de los comedores escolares, generando canales alternativos de comercialización en el **mercado local**.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha puesto en marcha esta iniciativa, coordinada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), con la colaboración de la Dirección General de Ordenación, Innovación y Promoción Educativa, de la Consejería de Educación, Universidades y Sostenibilidad.

El Programa de ecocomedores escolares de Canarias forma parte del "Plan de Actuación para el Desarrollo de la Producción Ecológica en Canarias", fruto de un proceso de diagnóstico participativo iniciado

en 2010 con la implicación de productoras y productores ecológicos y administración pública. Este Plan recoge la preocupación de los operadores ecológicos por el desarrollo e incremento de la producción ecológica y por la promoción de hábitos de consumo saludables y responsables en la población canaria.



Más  www.ecocomedoresescolaresdecarias.com

Jornada divulgativa de la mosca de la fruta en Madeira, Azores y Canarias

El pasado 3 de octubre se celebró en la Casa del Vino una jornada divulgativa de la mosca de la fruta en Madeira, Azores y Canarias. Esta plaga constituye para los frutos de cítricos y otros frutales (melocotoneros, nectarinos, guayabos, nispereros, albaricoqueros, higueras y, en menor medida, manzanos y perales) un riesgo siempre presente en la Macaronesia, donde encuentra unas condiciones favorables para su desarrollo y donde producen daños importantes en cultivos frutales. En esta jornada se divulgaron los resultados de un proyecto de cooperación (CabMedMac) entre la Universidad de Azores, la Secretaría Regional de Ambiente y de Recursos Naturales de Madeira, la Universidad de La Laguna y el Cabildo Insular de Tenerife. Este proyecto tiene como finalidad contribuir a un mayor conocimiento de la mosca de la fruta y estudiar métodos de control de bajo impacto ambiental que reduzcan la aplicación de productos fitosanitarios.

Entre los trabajos realizados y expuestos en esta jornada se encuentra el seguimiento de poblaciones y la propuesta de un modelo explicativo de distribución espacial de este insecto y su aplicación en futuros programas de control. Asimismo, se detallaron los resultados de un ensayo comparativo de diseños de trampas para la captura masiva, así como un estudio de la preferencia por los atrayentes de bajo coste económico y el testaje de trampas basadas en la técnica de atracción y muerte. Una de las técnicas que desde hace muchos años se recomienda para evitar los daños de la mosca de la fruta es el embolsado de la fruta con bolsas de papel parafinado. Esta técnica se ha evaluado en las condiciones de Tenerife y sobre variedades locales de duraznos. Otro método de control evaluado ha sido la técnica de quimioesterilización en campo consistente en la colocación de trampas con un gel fagoestimulante que esteriliza a las moscas de la fruta que lo ingieren.

La prospección y el análisis de potenciales plantas repelentes y/o limitadoras de esta plaga fue otro de los trabajos realizados dentro del marco de este proyecto.

Los resultados de estos trabajos han contribuido a un mayor conocimiento de esta plaga en la Macaronesia y a evaluar técnicas de control respetuosas con el medio ambiente que puedan servir a los agricultores para disminuir o eliminar la aplicación de productos fitosanitarios.



La tradición de los licores artesanales



ELENA MARTÍN DE ARMAS
La Vieja Licorería

En un sentido poético, los licores están próximos a la magia o a la alquimia. Durante mucho tiempo se consideraron bebidas secretas que podían alterar el ánimo, dar placer y alegría, e incluso estimular la imaginación...

Más allá de su propia definición los licores encierran en sí mismos todo un universo de sensaciones agradables al paladar, costumbres y secretos.

La Licorería es una actividad muy antigua, a la vez que muy desconocida. La tradición de elaborar licores siempre ha estado muy presente en todas las culturas. Las migraciones de los distintos pueblos siempre han llevado consigo el arte de destilar, que no es otra cosa que convertir en alcohol las fermentaciones de las distintas materias primas que contengan azúcares: cereales, caña de azúcar, vino, tubérculos, etc.

Las propiedades curativas de los licores siempre gozaron de gran predicamento; así, se cuenta por ejemplo que el primer licor digestivo de hierbas fue creado por el médico de la corte de Luis XIV para aliviar sus sufrimientos. Esta es una de las teorías. Hay otra que apunta hacia la cuestión económica como origen de todo esto. Puesto que la elaboración de licores por destilación era muy costosa, se vio que macerando frutas o flores el efecto obtenido era, además de barato, de agradable sabor.

En Canarias estuvo muy arraigada desde antiguo, al ser

una tierra de vinos y de ron. Los vinos siempre han dado un excedente que han utilizado los hogares para lo que se llama "quemar" y obtener "parra", un aguardiente áspero y duro sobre el que obtener el licor.

De esta manera pasaba del mundo masculino (elaboración de vino y parra) al mundo femenino (elaboración de licor). Las mujeres en el hogar y siguiendo recetas que se transmitían de madres a hijas, elaboraban diferentes licores utilizando las hierbas aromáticas y frutas que tenían a mano; de naranja, de nísperos, de hierbabuena, de café, etc.

Sin duda el más arraigado y de múltiples variantes es la mistela; un licor suave, sobre bases de pieles de naranja, canela y granos de café. Una verdadera exquisitez con la que se agasajaba a las visitas en casa y con la que poder aromatizar diferentes postres tradicionales.

Poco a poco se va perdiendo una hermosa tradición donde aparte del licor tenían gran importancia las licoreras en las que se envasaban, y especialmente esas pequeñas copitas de licor que formaban parte del ajuar que pasaba de madres a hijas.

Las mujeres de antaño por encima de todo conseguían en cierta manera una forma de alargar la vida de las frutas y de detener el tiempo alrededor de las personas que las visitaban; un tiempo color ámbar que por desgracia casi ha desaparecido.



La Vieja Licorería

En La Vieja Licorería nos dedicamos a la elaboración tradicional de Licores "Premium" dirigidos al sector gourmet. Nuestra empresa vende principalmente un concepto, una manera de hacer licores; en cierta manera, una forma de memoria. Siempre hemos tenido presente el lento goteo del tiempo sobre nuestros licores. El alcohol y las holandas de vino arropan durante largos meses las frutas frescas, las hierbas y las especias, en transparentes damajuanas de cristal. Nuestra intención siempre ha sido la de detener el tiempo alrededor de una copa de licor.

Elaboramos con métodos tradicionales licores que contienen sabores y aromas auténticos, fieles a los que guardamos en nuestra memoria: la hierbabuena recién cortada del huerto, una naranja pelada con las manos, el sabor de las cerezas perfectas,...

Licores Premium con identidad propia.

La materia prima empleada es orgánica y natural, principalmente de producción local (naranjas, limones, miel, plátanos, almendras amargas, hierbabuena,...), prescindiendo de cualquier tipo de aditivo artificial. Nuestros licores se venden exclusivamente en tiendas gourmet, vinotecas, tiendas especializadas, alta restauración.



Actualmente comercializamos 3 marcas:

- *La Vieja Licorería en España.*
- *The Old Liquor Store:* desde 2011 exportamos bajo esta marca a Estados Unidos, estando presentes en 17 Estados americanos.
- *LVL by La Vieja Licorería:* presentamos esta marca el año pasado en la Feria Summer Fancy Food en Nueva York.

La Vieja Licorería

C/ Montaña Garabato, 2 – 38290, El Rosario – Tenerife
Tel: 922 637 966
www.laviejalicoreria.com



Frescor Canario

Ingredientes:

- 4cl. de ron añejo
- 2cl. Licor de Jengibre
- 1cl. Licor de Naranja
- ½ Lima
- 2cl. Puré de maracuyá
- 1 Dado de jengibre natural
- Pimienta rosa
- Soda
- Flor de saúco

Preparación:

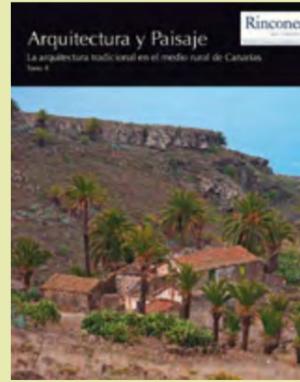
Ponemos en un vaso alto la lima, el jengibre, la pimienta y aplastamos con una maza. Añadimos hielo picado y el resto de ingredientes menos la soda, y mezclamos con una cuchara de bar. Terminamos con la soda y un toque de flor de saúco.



VARIEDADES LOCALES DE TRIGO DE CANARIAS

Desirée Afonso Morales
Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife
129 páginas

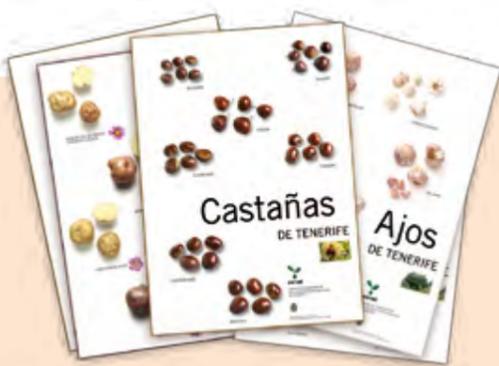
Esta publicación pretende ser una aproximación al estudio de las Variedades Locales de Trigos de Canarias. Aunque no están recogidas todas las existentes, se describe una parte representativa de las mismas. Concretamente se recogen y describen más de cuarenta caracteres morfológicos y fisiológicos en veintiuna variedades locales de trigo de Tenerife, tanto harinero como duro. Algunas son cultivadas y conservadas in situ por los agricultores isleños, sin embargo, el cultivo de otras variedades se ha abandonado desde hace tiempo y en la actualidad se conservan ex situ en bancos de germoplasma. En conjunto componen un patrimonio genético, agrícola y cultural que debería preservarse en pro de las generaciones venideras. Los trigos canarios tienen, asimismo, unas características propias, provenientes de la situación geográfica de las islas y de sus ecosistemas, con lo que el fondo genético común que poseen, se diferencia notablemente de los trigos de otras zonas. El libro está estructurado en cuatro partes que constan de una introducción, un apartado dedicado al trigo en Canarias con especial referencia a Tenerife, otro sobre la caracterización morfológica y el último dedicado a fichas varietales. Finalmente, se incluye un anejo con la media de los datos de caracterización morfológica.



ARQUITECTURA Y PAISAJE: la arquitectura tradicional en el medio rural de Canarias

RINCONES DEL ATLÁNTICO
462 páginas

Este año ha visto la luz el tan esperado segundo volumen de *Arquitectura y Paisaje*, que, con una exquisita y amplia selección de fotografías de las islas occidentales, realizadas en distintas épocas, nos muestra un completo y minucioso panorama de la evolución de nuestra singular arquitectura rural y su integración con el paisaje. Escudriñando esta esmerada publicación, merecen especial atención las imágenes de los diferentes tipos de edificaciones, tales como cobijos tradicionales, cuevas, casas de una planta, la casa sobrada (de dos o más plantas), las haciendas, quintas y casas de campo y la casa señorial, con la riqueza de sus elementos. Destacan asimismo, las construcciones anejas como pajeros, aljibes, eras, bodegas y lagares, secaderos de tabaco... Y cómo no, las industrias artesanales de antaño, entre las que predominaban los hornos de brea, tahonas, molinos de viento, molinos de agua, hornos de teja, hornos de cal, maretas y salinas. En nuestras retinas todos guardamos imágenes asociadas a diferentes estampas de la vida cotidiana, que bien podríamos ubicar en cualquier página de este libro, no en vano tal y como podemos leer, "... El exterior de la vivienda rural era el lugar en el que se desarrollaba gran parte de la actividad diaria. La vegetación estaba presente en los patios, porches y huertas alledañas con parrales, frutales y diferentes plantas aromáticas, medicinales y ornamentales en poyos, en macetas y en otros recipientes reutilizados (latas, cubos, barreños, palanganas, etc.)".



PÓSTERS DE VARIEDADES LOCALES DE TENERIFE

Reedición de los pósters de variedades locales agrícolas de Tenerife: ajos, judías, papas, trigo, cebolla, pimientos, castañas e higos.

Disponibles gratuitamente en el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (C/ Retama, nº 2. Jardín de Aclimatación de La Orotava 38400. Puerto de La Cruz) y en las Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife.



casadelamiel.org/es



laviejalicoreria.com/



ecocomedoresescolaresdec Canarias.com/



plataformarural.org/



agrolanzarote.com/



cielomarytierra.es



salinasdefuencaliente.es/



agrocabildo.org



escapadarural.com



soberaniaalimentaria.info/



caucesur.com/



teneriferural.wordpress.com/



blog.turismodetenerife.com/tag/saborea-tenerife



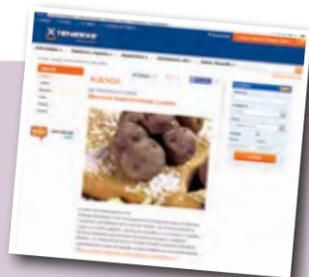
www.5aldia.com/



www.origenespana.es/

**MUESTRAS GASTRONÓMICAS LOCALES:
MUESTRA GASTRONÓMICA DE LA BATATA
Y LA CASTAÑA. ARAFO, TENERIFE.**

Del 24 de noviembre al 14 diciembre 2014
www.webtenerife.com/agenda/muestrasgastrolocales.htm



**GRUNE WOCH E 2015
BERLÍN: SEMANA
VERDE INTERNACIONAL
BERLÍN**

Berlín, Alemania.
16.01.2015 - 25.01.2015



FRUIT LOGÍSTICA 2015

Berlín. 4, 5, 6 febrero 2015
www.fruitlogistica.de/es/



**AGRARIA 2015 FERIA DE
MAQUINARIA DE VALLADOLID**

Valladolid, España.
04.02.2015 - 07.02.2015

BIOFACH

into organic

**BIOFACH 2015 NUREMBERG
ALEMANIA: FERIA AGRICULTURA
ECOLÓGICA-ORGÁNICA**

Nuremberg, Alemania.
11.02.2015 - 14.02.2015



**6º CONGRESO INTERNACIONAL
DE TURISMO RURAL**

Palacio de Congresos Baluarte de
Pamplona. 19 y 20 de Febrero de 2015
www.congresoturismorural.es



**BEER ATTRACTION 2015
RIMINI: FERIA DE CERVECERÍAS
ARTESANALES**

Rimini, Italia. 21.02.2015 - 24.02.2015



**SALÓN INTERNACIONAL DE LA
AGRICULTURA 2015 PARIS, FRANCIA**

París, Francia. 21.02.2015 - 01.03.2015



**FRUYVER 2015 ZARAGOZA:
FERIA DE FRUTAS Y
VERDURAS, ESPAÑA**

Zaragoza, España.
24.02.2015 - 27.02.2015



**TECNOVID 2015 ZARAGOZA:
SALÓN DE EQUIPOS PARA
VITICULTURA**

Zaragoza, España.
24.02.2015 - 27.02.2015



**OLEOTEC 2015 ZARAGOZA: SALÓN
DE TÉCNICAS Y EQUIPOS PARA
OLIVICULTURA**

Zaragoza, España. 24.02.2015 - 27.02.2015



**SALON DU CHOCOLAT 2015
MARSEILLA**

Marsella, Francia. 27.02.2015 - 01.03.2015



**FIMA GANADERA 2015 ZARAGOZA:
FERIA PARA LA PRODUCCIÓN ANIMAL**

Zaragoza, España.
17.03.2015 - 20.03.2015



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

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.



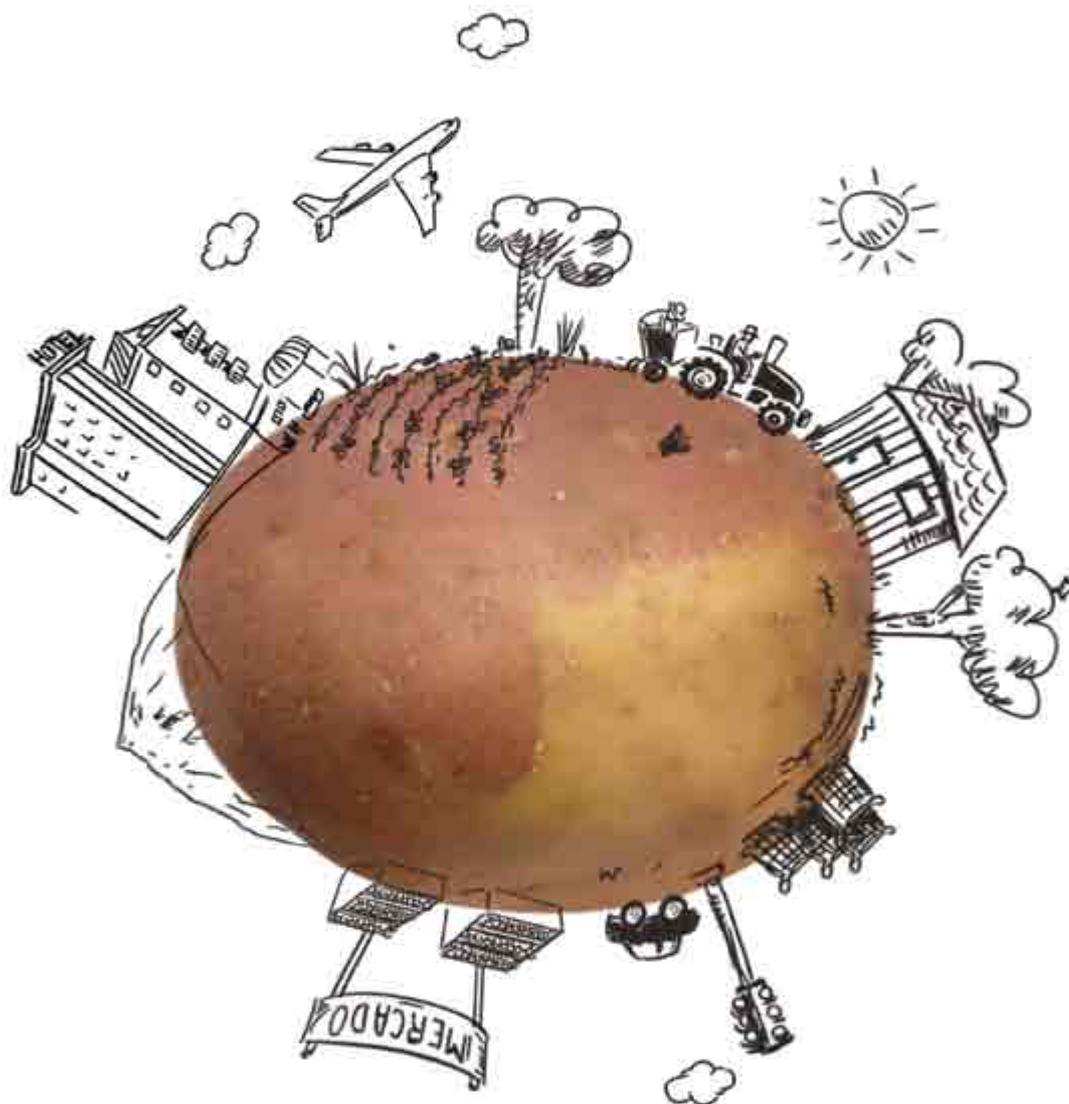
www.rutasteneriferural.com



AL CONSUMIR

PAPAS DE TENERIFE

HACES GIRAR TODO TU MUNDO.



PRODUCTOS.

*Tenerife
Rural*

Frescos Comprometidos

Con la garantía de:

