



Mundo Rural de Tenerife

Diciembre 2018 / Nº 17



Nuevos caminos
para el medio rural

60 Años Extensión Agraria

1958-2018



Extensión Agraria, estrategia para el desarrollo rural

Se cumplen 60 años de Extensión Agraria en Canarias y desde Mundo Rural de Tenerife nos detenemos para, en primer lugar mostrar nuestro reconocimiento y agradecimiento a los hombres y mujeres de Tenerife que han hecho posible uno de los pilares básicos del trabajo de Extensión Agraria como es la transferencia tecnológica en el sector. Su imprescindible colaboración como “laboratorios” para la experimentación agraria ha permitido a lo largo del tiempo poder desarrollar, mejorar y dar a conocer nuevas variedades agrícolas, sistemas de cultivo, control de plagas y enfermedades, entre otros aspectos.

También queremos aportar nuestra contribución para facilitar la comprensión de los nuevos retos a los que nos enfrentamos, aprovechando lo aprendido a lo largo de la amplia trayectoria y el saber hacer que aporta el modelo extensionista. Este servicio se configura como un instrumento indispensable para el desarrollo rural, al ser puente entre la Administración, el personal técnico, la investigación y la estructura social rural, pero que ha de ser abordado desde enfoques multidisciplinares que incorporen la puesta en valor de la actividad agraria bajo una óptica territorial, de participación, con perspectiva de género, que contemple la salud ligada a la alimentación, la conservación de la biodiversidad, los vínculos entre la comunidad educativa y el medio rural, entre otras cuestiones.

Siendo conscientes de que partimos de un medio rural desagrarizado y condicionado, en un sentido amplio, por el modelo urbano vigente, desde la perspectiva económica y especialmente cultural; sin embargo los actuales retos que plantea el cambio global en curso han de resituarse a la agricultura (sostenible) y al medio rural como elementos clave en el futuro de nuestra sociedad. Por ello destacamos las interesantes aportaciones de diferentes profesionales que colaboran en la presente edición de esta publicación y que nos permiten analizar, entre otras cuestiones el papel de las nuevas tecnologías en la transferencia de tecnología agraria, como es el caso de la irrupción de manera pionera del portal Agrocabildo impulsado desde el Cabildo de Tenerife, o algunas claves e iniciativas para abordar la transición agroalimentaria desde planteamientos agroecológicos, entendidos éstos como enfoques más integradores que la agricultura ecológica en sentido estricto. A ello se une la actualidad y el conocimiento de experiencias que desde el ámbito local apuestan por la puesta en valor y el desarrollo del medio rural, y que esperamos sigan siendo de interés para nuestros lectores.



SERVICIO TÉCNICO DE AGRICULTURA
Y DESARROLLO RURAL



n°17

Diciembre 2018

Sumario

6

El reto de la transferencia de tecnología agraria en la era de las redes sociales

Con el paso del tiempo los agricultores y los métodos de transferencia de tecnología han cambiado. El Cabildo de Tenerife ha ido adaptándose a los modelos cambiantes.

10

Extensión Agraria. De la Revolución Verde a la Agroecología

El Servicio de Extensión Agraria se instaura en Canarias en los años 50 con la filosofía de "modernizar" la agricultura. Los retos actuales tienen que ver con la construcción de modelos agroalimentarios sustentables desde el desarrollo rural.

14

Por una transición agroalimentaria

Transición, el paso de una organización social, económica y cultural industrial a otra posindustrial

19

PERSONAJES DEL MUNDO RURAL Premios Tenerife Rural 2018

La Fundación Tenerife Rural ha querido dar un paso en el necesario reconocimiento del papel que las mujeres han desempeñado en el medio rural tinerfeño en la reciente edición de los Premios.

20

TRADICIONES

Foguera. Elaboración de carbón vegetal en Vilaflor

Carbón de pino o de retama, de escobón o de codeso en ocasiones, obtenidos en la mayoría de la veces, en la clandestinidad de la noche, sobre todo el de retama, que tantas y tantas penurias fue mitigando en épocas de privaciones.

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



22

RUTAS

Los Batanes. Siguiendo el curso del lino, los ñames y el Barranco del Río

Los aborígenes canarios encontraron en el Barranco del Río, en Anaga, un espacio apropiado para vivir, gracias a las tierras fértiles bañadas por el alisio y a la despensa verde de la laurisilva, una zona donde el agua se descuelga por el barranco en forma de cientos de nacientes.

26

EXPERIENCIAS

La revitalización de los núcleos rurales: el "Enfoque Leader"

La experiencia Leader significó la puesta en marcha de un procedimiento innovador y pionero, que supuso un giro en la gestión de subvenciones, implicando al territorio, haciéndolo gestor y dinamizador de ayudas públicas orientadas a favorecer su propio desarrollo.

30

ACTUALIDAD

La titularidad compartida de las explotaciones agrarias

Esta opción, otorga a matrimonios, parejas de hecho o personas con una relación análoga, gestionar de manera conjunta una explotación agraria, compartiendo no sólo el trabajo en la explotación, sino también la gestión, los derechos, las cuotas y las subvenciones.

32

EXPERIENCIAS

Tacoronte Ecológico. Más que vender productos ecológicos de proximidad

El municipio de Tacoronte tiene una fuerte raigambre agraria, lo que motiva que el Ayuntamiento haya tomado en las últimas décadas múltiples iniciativas para el desarrollo del sector agrario, algunas pioneras en Canarias.

36

DISFRUTANDO DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

El cochino negro canario

Cada vez más los productos procedentes de estos animales hacen acto de presencia en los distintos eventos culinarios que se celebran en las islas, siendo además parte de la oferta gastronómica de numerosos restauradores.

A fuego lento.....	39
Publicaciones.....	40
WEB.....	41
Agenda	42



El reto de la transferencia de tecnología agraria en la era de las redes sociales

La transferencia de tecnología ha consatituido uno de los pilares básicos de los Servicios de Extensión Agraria desde sus inicios en España, en los años 50 del pasado siglo.

CARMEN CALZADILLA HERNÁNDEZ
Cabildo de Tenerife

Durante años esta transferencia se realizó por métodos clásicos de extensión, que incluían la formación agraria, las visitas a explotaciones, la realización de ensayos en parcelas experimentales, y la divulgación de los resultados a través de material escrito, generalmente en forma de hojas divulgadoras, pequeñas publicaciones redactadas de un modo sencillo que facilitaba la comprensión de una población rural poco formada.

Con el paso del tiempo los agricultores han cambiado y los métodos de transferencia de tecnología también, y el Cabildo de Tenerife ha ido adaptándose a los modelos cambiantes para seguir haciendo extensión. Estos cambios han sido visibles en los diferentes formatos que ha

ido adoptando Agrocabildo, la plataforma creada hace 19 años por el Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife

El primer formato de Agrocabildo fue una página web, www.agrocabildo.org que comenzó a publicarse en 1999. Desde sus inicios la página se concibió como un compendio de todo el conocimiento técnico de los agentes de extensión agraria, y de la organización, albergando múltiples publicaciones resultado de la experiencia de los agentes o de los ensayos llevados a cabo en las fincas colaboradoras. La página cumple una función de divulgación de conocimiento, pero también de sistema de información sobre los servicios ofrecidos por Extensión Agraria, como son la formación, los datos meteorológicos (basados en una amplísima red de estaciones meteorológicas dispersas por las zonas agrarias de la isla), las

recomendaciones de riego en platanera y los avisos fitosanitarios, que pretenden informar sobre el riesgo real de aparición de enfermedades en cultivos de medianía, para reducir el uso indiscriminado de pesticidas.

A partir de la página web se idearon otros sistemas para difundir el conocimiento, que ha ido variando con el tiempo. Comenzó con una línea de teléfono 900, en las que se grababa semanalmente diversos mensajes. Este sistema fue sustituido por el envío de SMS gratuitos en 2003, y posteriormente por envío de correos electrónicos, ambos mediante suscripción.

Paralelamente durante años se envió a la prensa escrita una página semanal de información, que fue sustituido por un boletín digital semanal enviado por correo electrónico a las personas suscritas a partir del 2010.

Después de la página web el formato de difusión más longevo es Agrocabildo semanal, un audiovisual de 3 a 6 minutos de duración, que se ha emitido gratuitamente en televisiones locales, con una versión para la radio, ininterrumpidamente desde el año 2000. Este videoboletín también se publica actualmente en las cuentas de Youtube y Facebook de Agrocabildo, en la página web, así como en las pantallas de los Centros de Servicios al Ciudadano y en otras cuentas en redes sociales de otros servicios del Cabildo Insular.

Y así estábamos cuando las redes sociales irrumpieron en nuestras vidas para quedarse. Las redes sociales Youtube, Facebook y Twitter han revolucionado nuestra manera de comunicarnos desde el año 2012, y el número de seguidores no han parado de crecer desde entonces.

Comparativa de datos de los distintos formatos de Agrocabildo 2010 - 2017

FORMATO	2010	2017
Visitas a la web	101.868	159.069
Agromensajes SMS + correo electrónico	4.177	5.476
Boletín digital (newsletter) por correo electrónico	1.563	1.958
Facebook (seguidores)*	-	6.569
Twitter (seguidores)*	-	4.131
Youtube (suscriptores)*	-	2.905

*Inicio en 2012

Estos datos, que se han tomado todos el mismo día a efectos de poder compararlos, son distintos en el momento de escribir este artículo, a 15 de noviembre de 2018: los datos de las redes han aumentado de nuevo,

con 7.519 seguidores en Facebook, 4.257 en Twitter y 4.061 en Youtube

Si sumáramos los usuarios de la web, las personas suscritas a Agromensajes y al boletín ("medios tradicionales"), y los seguidores de redes sociales, con datos de 2017, podríamos considerar que estamos llegando a 43.928 personas.

CANAL	USUARIOS
Web	22.889
Medios tradicionales (Agromensajes y boletín)	7.434
Redes sociales	13.605
Total	43.928

Obviamente las redes sociales son una herramienta poderosa, pero quedan dudas sobre el efecto real sobre el trabajo de extensión. La pregunta es ¿A cuántas personas estamos llegando en temas de interés, como son los avisos de riego o los avisos fitosanitarios, qué alcance real tenemos?

Tratando de responder a estas preguntas hemos recopilado meticulosamente el número de personas que acceden a los avisos fitosanitarios en cultivos de papa y de viña y a los avisos de riego en platanera. Se ha considerado:

- Personas que han entrado específicamente a las secciones de avisos fitosanitarios y de riego en la página web.
- Personas que han recibido mensajes SMS o por correo electrónico
- Vistas en Facebook
- Impresiones en Twitter

En las redes sociales solo hemos considerado los usuarios que ven la publicación directa del aviso. No hemos contado:

- El alcance de las publicaciones cada vez que se comparten.
- Las personas que ven el video Agrocabildo Semanal
- Las personas que ven el boletín digital

No tenemos datos sobre el número de personas que ven Agrocabildo Semanal en las emisoras de TV locales, o lo escuchan en la radio. Por otra parte, es posible que las mismas personas accedan a los avisos por más de un canal.

Teniendo en cuenta todo esto, podemos estimar que los avisos fitosanitarios y de riego llegan cada semana a las personas reflejadas en los siguientes cuadros resumen, como mínimo.



AVISOS FITOSANITARIOS VIÑA

Canal de comunicación	Media de personas
Página web	294
SMS	1.246
Correo electrónico	773
Boletín digital (descontando redes sociales)	1.965
Facebook	1.547
Twitter	542
Youtube	50 (el video cambia cada semana)
TOTAL	6.417 personas



AVISOS FITOSANITARIOS PAPA

Canal de comunicación	Media de personas
Página web	110
SMS	940
Correo electrónico	910
Boletín digital (descontando redes sociales)	1.965
Facebook	1.451
Twitter	508
Youtube	50 (el video cambia cada semana)
TOTAL	5.934 personas



AVISOS DE RIEGO DE PLATANERA

Canal de comunicación	Media de personas
Página web	187
SMS	332
Correo electrónico	438
Boletín digital	1.965
Youtube	50 (el video cambia cada semana)
TOTAL	2.972 personas

¿Son estos buenos datos? A falta de un registro de explotaciones agrarias por cultivo, hemos consultado de datos de superficie, del Mapa de Cultivos de 2017.

Superficie de cultivo:	Hectáreas	Ratio personas que ven los avisos/superficie:
Papa de Tenerife	2.358,80 has.	2,5 personas/ha
Viña de Tenerife	3.194 has	2,0 personas/ha
Platanera de Tenerife	3.925 has	0,75 personas/ha

CONCLUSIONES

- De todos los medios usados por Agrocabildo algunos se han quedado obsoletos: los SMS, Agromensajes por correo electrónico y Boletín digital por correo electrónico.
- La página web sigue aumentando el número de visitas y es un portal de referencia en Canarias.
- No tenemos datos de audiencia del video semanal. Las emisoras locales a las que se envía habitualmente tienen muy poca relevancia. Se publica también en la pantalla de las oficinas del CSC y en la cabecera de la página web. La difusión semanal en Facebook llega a una media de 1.500 personas. Según la propia red "es popular entre hombres de 33 a 44 años". Esta difusión en la red justifica por sí sola seguir emitiendo el video.
- Las redes sociales se han convertido en un medio potente de extensión: permiten la interacción a tiempo real con los usuarios, que piden información sobre aspectos concretos y aportan datos interesantes. A menudo ganamos usuarios en las Agencias de Extensión Agraria y Desarrollo Rural a partir de una consulta en las redes sociales. También ganamos asistentes a actividades formativas. Dado el perfil de usuarios de las redes, los nuevos clientes son más jóvenes que los clásicos, y en algunos casos también más profesionales.
- Las redes sociales permiten llegar a un gran número de personas, pero de orígenes diversos y que pueden no tener vinculación con la agricultura, aunque si muestran interés. En Facebook el 74 % de nuestros seguidores son de Tenerife. En Twitter solo un 33 %.
- Youtube se ha convertido en un "canal internacional". Nuestro uso principal es de repositorio de contenidos, que difundimos a través de la web y otras redes y utilizamos como material formativo de apoyo. Pero también se convierte en un interesante foro de participación. Como ejemplo tenemos los videos de deshiado de platanera y manejo de floración del mango, que han generado conversaciones entre agricultores y técnicos de Sudamérica, además de muchas consultas que contestamos advirtiendo siempre de que hablamos de las condiciones de Canarias.
- Hay cierta pérdida de usuarios tradicionales y se difumina el concepto de comarca como unidad de actuación de cada Agencia de Extensión Agraria y Desarrollo Rural. A menudo los asistentes a una actividad formativa provienen de cualquier parte de la isla e incluso de otras islas. Este efecto podría resultar negativo, pero también es una oportunidad para Extensión Agraria en Tenerife en su conjunto: en una sociedad con acceso inmediato a la información y sin problemas de movilidad no tiene por qué ser un inconveniente desplazarse.

Otra cuestión que nos hemos planteado es quiénes son nuestros usuarios, y su vinculación con el sector agrario. Si analizamos cada uno de los canales de comunicación obtenemos estos datos:

CANAL	ORIGEN*	EDAD Y SEXO	Vinculación con el sector
Web	42 % de Tenerife 7 % otras islas 20,5 % península 15% desconocido 10% extranjero	27,5%: 18 a 24 años 33,5%: 25 a 34 años 15,5%: 35 a 44 años 12,5% 45 a 54 años 11% mayores 55 años 54,15 % hombres 45,85 % mujeres	No se puede saber
Medios tradicionales (Agromensajes y boletín digital)	Tenerife y un pequeño % de otras islas	Estimamos que mayores de 50 años	Alta, por ser un servicio de suscripción voluntario
Video Agrocabildo Semanal	Emisoras locales de Tenerife. En Facebook se ve desde otros lugares	No se puede saber, salvo en Facebook (media 1.500 visualiz / semana)	No se puede saber
Facebook	73,9 % Tenerife 6,2 % otras islas 2,6 % península 3,5 % Latinoamérica	23%: 25 a 34 años 33%: 35 a 44 años 23%: 45 a 54 años 54% hombres 45 % mujeres	No se puede saber
Twitter	91 % España, de los cuales 33% Tenerife 4 % Las Palmas	Sin datos de edad 68 % hombres 32 % mujeres	En Twitter nos siguen muchas instituciones y organizaciones profesionales que difunden el mensaje
Youtube	12 % España 10 % Méjico 6,8 % Perú 6,6 % Estados Unidos 5 % Colombia	Sin datos de edad 84 % hombres 16 % mujeres	Alta, por el tipo de interacciones, pero la mayoría no son de Canarias

*No suma 100 %. Solo se han reflejado los datos más significativos.

Además permite aprovechar mejor la especialización de los agentes en cultivos o técnicas concretas para agricultores de toda la isla, más allá de su comarca.

- Alcance de los avisos de riego y fitosanitarios. Ante la imposibilidad de conocer el número de explotaciones agrarias existentes se puede usar como indicador los ratios Nº de personas que reciben aviso / superficie de cultivo. Así los ratios obtenidos son:

- Avisos fitosanitarios viña: **2,0 personas/ha**
- Avisos fitosanitarios papa: **2,5 personas/ha**
- Riego plátano: **0,75 personas/ha**

A la vista de estos datos deo abierta la pregunta ¿Estamos llegando a suficientes personas del medio rural? Que cada cual saque sus propias conclusiones.

Más  >

<http://www.agrocabildo.org/>





Extensión Agraria. De la Revolución Verde a la Agroecología

El Servicio de Extensión Agraria se instaura en Canarias en los años 50 del pasado siglo, con la filosofía de "modernizar" la agricultura, con el propósito de introducir el paquete tecnológico de la Revolución Verde

■ **FÁTIMA CUBAS HERNÁNDEZ**
Cabildo de Tenerife

Tecnología agraria, semillas híbridas, mecanización, fertilizantes, pesticidas etc. Unas propuestas que provocaron un salto cualitativo en la agricultura, ya que su objetivo era el incremento de la productividad agraria para elevar el nivel de vida en el medio rural, sin tener en cuenta los conocimientos del campesinado.

Posteriormente, en los años 60 y 70, se amplía la transferencia de tecnología con aspectos sociales, poniendo en marcha lo que se llamó Desarrollo Comunitario, concebido como un proceso en el que se de-

En la actualidad el Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de Tenerife se estructura en doce Agencias distribuidas por todo el territorio insular

tectaban problemas y necesidades en el mundo rural, articulando posibles soluciones a las mismas. Se produce una mayor integración en las comunidades rurales, promoviendo cambios técnicos y socioeconómicos y el Servicio de Extensión Agraria se ocupó de cuestiones de desarrollo rural, no estrictamente de carácter agrario, es decir también de la faceta social en el medio rural (Sánchez Puerta, 1996).

LAS COMPETENCIAS SE TRANSFIEREN

A finales de los años 70 y hasta los años 90, las competencias en Extensión Agraria se transfieren a las Comunidades Autónomas, como consecuencia de la nueva forma de organización territorial del Estado. A partir de este momento cada Comunidad determinará los principios de acción en su territorio especializando a sus agentes. A partir de 1992, se produce la reforma de la Política Agraria de la Comunidad Económica Europea y el papel del agente se modifica, dejando de trabajar a la demanda de las personas que ejercen la actividad agraria para



Extensión Agraria es un instrumento indispensable para el Desarrollo Rural. Se trata de un puente entre administradores, técnicos e investigadores y la estructura social rural.

pasar a hacerlo a las políticas orientadas hacia la modernización de las estructuras agrarias.

A partir de los años 90, las competencias en Extensión Agraria pasan a formar parte de los Cabildos Insulares y será cada uno de éstos el que determine qué funciones tienen las Agencias, guiándose siempre por la Política Agraria Europea, contemplando no solamente las necesidades del sector agrario sino también el desarrollo socioeconómico del medio rural, así en La Isla de Tenerife pasan a ser Agencias de Extensión Agraria y Desarrollo Rural.

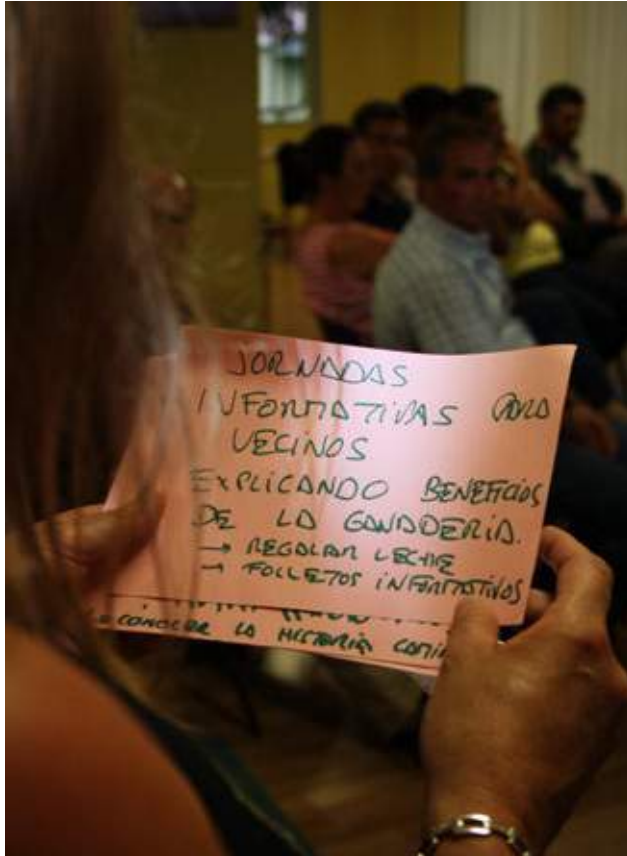
En la actualidad el Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo Rural de Tenerife se estructura en doce Agencias distribuidas por todo el territorio insular y su trabajo se desarrolla en base a un Programa Insular Anual, en el que se establecen objetivos y se recogen las acciones y actividades que se llevarán a cabo, a partir de un análisis de situación elaborado por los propios agentes.

Extensión Agraria es un instrumento indispensable para el Desarrollo Rural. Se trata de un puente entre administradores, técnicos e investigadores y la estructura social rural.

El desarrollo del sistema agroalimentario ha cambiado enormemente desde aquellos primeros años y



lo que en un origen fue la necesidad de “modernizar” el campo con el paquete tecnológico de la Revolución Verde, hoy está muy cuestionada por los efectos que ha producido sobre el medio ambiente y la salud de las personas. Además, el actual Sistema Agroalimentario Industrial y global no tiene en cuenta la sostenibilidad del Planeta, provocando graves efectos sobre el medio ambiente: deforestación, contaminación con pesticidas, pérdida de biodiversidad, derroche de agua y energía... Esto tiene repercusiones también sobre las personas,



Se hace necesario desarrollar nuevas metodologías para construir modelos agroalimentarios sustentables desde el desarrollo rural.

en su salud, en las condiciones de vida, en el abandono de la actividad agraria, en la generación de desigualdades sociales y de género, en el aumento de la pobreza, etc.

Canarias no está exenta de estos problemas derivados del actual Sistema Agroalimentario, a lo que hay que añadir los elevadísimos niveles de dependen-

Bibliografía

- SÁNCHEZ DE PUERTA, F. (1996): Extensión Agraria y Desarrollo Rural. Sobre la evolución de las teorías y praxis extensionistas. MAPA. Madrid.
- SEVILLA GUZMAN, E. (2006): De la Sociología Rural a la Agroecología, Barcelona, Icaria
- GLIESSMAN, S., (2002): "Agroecología. Procesos ecológicos en agricultura sostenible" Turrialba, C.R.: CATIE:319-329.
- CUELLAR PADILLA, M.C. (2008). Hacia un sistema participativo de garantía para la Producción ecológica en Andalucía. Tesis Doctoral, Universidad de Córdoba.
- LÓPEZ GARCÍA, D. (2012). Hacia un modelo europeo de Extensión Rural Agroecológica. Praxis participativas para la Transición Agroecológica. Un estudio de caso en Morata de Tajuña, Madrid. PhD Thesis, Universidad Internacional de Andalucía. España.

cia del exterior en cuanto a importación de productos agrarios, provocando la pérdida de la agricultura familiar tradicional y generando una gran inestabilidad para las personas que viven de la agricultura y la ganadería.

Esta situación se viene denunciando hace varias décadas desde el ámbito de los movimientos ambientalistas. Y es en la década de los ochenta cuando surge la Agroecología como paradigma científico y como respuesta teórica a la crisis ecológica y social que la modernización e industrialización alimentaria genera en las zonas rurales (Sevilla, 2006). Esta propuesta provee conocimientos y métodos para desarrollar una agricultura que por un lado sea ambientalmente adecuada y por otro viable en términos productivos, sociales y económicos, desde una visión de sustentabilidad (Gliessman, 2002).

El Servicio de Extensión Agraria en la actualidad debe considerar esta propuesta para establecer nuevos ejes de trabajo basándose en el manejo sustentable de los recursos naturales, las formas sociales de manejo de los recursos naturales y la transformación de la realidad en las comunidades locales a partir de procesos participativos y tomas de decisiones colectivas, partiendo de la necesidad de implantación de un sistema agrícola y ganadero sustentable y de la importancia del conocimiento local, desde una posición horizontal con respecto a las personas del medio rural.

Una Extensión Agraria multidisciplinar, que incorpore la puesta en valor de la actividad agraria, la perspectiva de género, la salud ligada a la alimentación, que genere vínculos entre comunidad educativa y el entorno rural, etc.

Se hace necesario desarrollar nuevas metodologías para construir modelos agroalimentarios sustentables desde el desarrollo rural. Tal como indica Sánchez Puerta, la realidad de la estructura social y física del medio rural es diversa por su naturaleza y dicha diversidad deberá ser siempre tenida en cuenta a la hora de intervenir con cualquiera de las acciones de Extensión Agraria, reconocer la comunidad rural como contexto en el que se desarrolla el trabajo de los agricultores y agricultoras y actuando en la comunidad para influir en el desarrollo.

Crear procesos de investigación participativos que permitan conocer y llevar a cabo acciones que respeten las identidades culturales locales en la construcción y aplicación de nuevos conocimientos, fomentando la autonomía y la autoorganización (Cuellar, 2009) Procesos en los que exista representación de los diversos segmentos de la población rural y realidades locales.

X Encuentro Mujeres Rurales de Tenerife 2018

Con motivo del Día Internacional de las Mujeres Rurales, y en el marco Plan anual de trabajo de Extensión Agraria y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife, que recoge, entre sus actuaciones el desarrollo de actividades de capacitación y de visibilización del papel que las mujeres vienen desarrollando en el sector agrario y que históricamente ha permanecido invisibilizado, tuvo lugar en el municipio de los Silos el pasado mes de octubre el X Encuentro de Mujeres Rurales de Tenerife, en el que participaron alrededor de setenta mujeres vinculadas a la actividad agrícola y ganadera de la isla

En la organización del citado Encuentro participaron además el Área de Políticas de Igualdad del Ayuntamiento de Los Silos, la Asociación del Mercadillo del Agricultor de Los Silos, el Mercado Buenavista, la Red de Agricultores/as Eco Isla Baja y el Marco Estratégico de Actuaciones en Políticas de Igualdad de Género del Cabildo Insular Tenerife Violeta

La temática del Encuentro giró en torno al papel de las mujeres en el ámbito de la agroecología y especialmente lo relacionado con los denominados canales cortos de comercialización de las producciones agroalimentarias locales.

Se desarrolló un panel de experiencias de diversas agricultoras y ganaderas, contando con la participación de Caterina Leone del Mercadillo del Agricultor de Los Silos; Manuela Aristizábal Bastidas, gana-



dera de Teror en Gran Canaria; Elisa Blanco Gestal, agricultora de la Red Agricultoras Eco Isla Baja – Mercado del Agricultor y Artesano de Buenavista; Tomasa Correa González y Teresa Marrero, agricultoras del punto de venta colectivo productores del sureste (Güímar) y, Dolores Rodríguez Martín, de la Asociación Alborinco de Telde en Gran Canaria. El debate estuvo moderado por Fátima Cubas Hernández, Agente de Extensión Agraria del Cabildo de Tenerife. En este panel quedaron patentes la diversidad de trayectorias profesionales de sus protagonistas así como el importante papel que las mujeres están teniendo en la construcción de un modelo agroecológico, que dignifique la vida de las personas y sostenga el planeta.

También se contó con la proyección del audiovisual "Miradas", elaborado por el Programa de Formación

en Alternancia con el Empleo PFAE Los Silos Cultural y que constituye un testimonio de las mujeres agricultoras y artesanas del Mercadillo de los Silos, así como la presentación del videoarte "Semillas de vida" a cargo del colectivo Revolotearte.

Finalmente se contó con la participación de las productoras y empresarias locales con la degustación de productos ecológicos y de temporada, Tatiana León León (EcoPanadería La Recovita de Los Silos) y Grisel Palenzuela Martín y Yadira Palenzuela Martín (Restaurante La Piñata de Teno Alto en Buenavista del Norte).



Por una transición agroalimentaria en Canarias

*In memoriam de Pedro Molina,
amigo, pensador y mago*

JAIME IZQUIERDO

coordinador Consejo Asesor de la Asociación Española de Municipios y escritor

INTRODUCCIÓN, ANTECEDENTES Y CONTEXTO HISTÓRICO

Al calor de la idea de transición -en este caso referida al paso de una organización social, económica y cultural industrial a otra posindustrial- surgen numerosas ideas y propuestas. Incluso uno de los ministerios del gobierno se llama de "transición". La transición se entiende, en el sentido que aquí interesa, como la "acción y efecto de pasar de un modo de ser o estar a otro distinto". Por tanto el proceso de transición debe defi-



nir el estado actual de aquello que se quiere cambiar, plantearse los objetivos que se quieren conseguir para establecerse en el nuevo lugar o paradigma y, sobre todo, diseñar y secuenciar estratégica y tácticamente los pasos a seguir para pasar del estado A al estado B.

Antes de aterrizar en Canarias, y en su peculiaridad insular, voy a hacer unas consideraciones generales. España es un país de industrialización por igual tardía que explosiva: lo hicimos tarde, en relación a países de nuestro entorno, pero muy rápido. El primer efecto de la industrialización polarizada de mediados del siglo XX -en Canarias deberíamos hablar de una industria turística y por tanto de economía terciaria- fue el vaciamiento de los pueblos y la llegada en aluvión de los campesinos a las ciudades y los nuevos empleos industriales¹. Casi en paralelo se produjo la industrialización del campo a través de políticas denominadas de modernización que paulatinamente fueron provocando una concentración e intensificación de la producción agraria cada vez en menos manos. Por último, y mucho más recientemente, a las zonas abandonadas por los campesinos, y que no fueron de interés para la intensificación agraria, en la península principalmente áreas marginales y de montaña -en las islas las medianías y las cumbres-, les aplicamos a partir de las dos últimas décadas del pasado siglo una políti-



¹ De forma coloquial suelo decir que con el turismo industrial los magos canarios pasaron de "medianeros a camareros".

ca de "protección de espacios naturales", aunque, como es sabido, al menos en la península no eran tales sino esencialmente territorios de naturaleza campesina que habían entrado en abandono. Estos tres procesos: crecimiento de las ciudades y el empleo industrial, la intensificación industrial del campo y el abandono de las aldeas de las áreas más distales dibujan, a grandes rasgos, nuestra estructura territorial, ciertamente descoyuntada, y en la que el despoblamiento y el abandono de tierras agropecuarias asoma como el síntoma de una grave enfermedad territorial.

Este diagnóstico sintético nos predispone hacia dos comentarios: en primer lugar, no tuvimos en su momento visión para predecir lo que pasaría si se despoblaba el campo -algo que, por cierto, advirtió Pompidou en un discurso en 1971 y por eso en Francia actuaron en consecuencia-, y en segundo lugar, y relacionado con la anterior, no propusimos medidas de reequilibrio territorial para evitarlo, incentivando determinadas inversiones generadoras de empleo en el medio rural o implementando para las pequeñas agriculturas campesinas, o de país, una política diferenciadora que les permitiera sortear la competencia de la industria agraria intensiva. En las islas habría que añadir la introducción a partir de 1992 de un elemento singular: el Régimen Específico de Abastecimiento (REA) de Canarias que a la vez que garantiza a los consumidores un precio asequible de los productos de alimentación, a través de la industria de distribución, puede contribuir a inhibir las iniciativas de producción agroalimentaria local. En ese sentido el REA actúa como un arma de doble filo.

No valen lamentos, pero conviene recordar, los errores y las consecuencias del pensamiento único urbano industrial, el desprecio hacia las pequeñas culturas campesinas locales y la obsesión por el desarrollo concentrado. Es preciso pasar página y atreverse a pensar de otra manera. Vivimos inmersos en un nuevo tiempo, inevitablemente posindustrial y ello debe predisponernos a alentar reformas y promover iniciativas de transición hacia nuevos modelos desconcentrados de gestión territorial, más atractivos y agroecológicos, y orientados hacia una nueva relación entre el campo y la ciudad.

Alrededor de la ciudad hay tres cinturones rurales más o menos evidentes: el inmediato o periurbano, en el que numerosas ciudades de todo el mundo están promoviendo estrategias de agricultura de proximidad y agroalimentarias; el rural intensificado que debe corregir déficits ambientales y económicos diversos y, por último, el medio rural más naturalizado, y más abandonado -en el caso de Canarias corresponde con las medianías que son el hábitat genuino de los magos, la franja de frontera entre la costa y la cumbre y donde encontramos la agricultura más genuinamente insular, ese destilado que sintetiza las agriculturas de casi todo el mundo- en donde debemos alentar la prestación de servicios agroecológicos para gestionar la biodiversidad doméstica y silvestre, fomentar la agricultura local y evitar riesgos ambientales como las plagas o los incendios.

En estos tres escenarios rurales es preciso intervenir con una política local y concertada, pensada para cada uno de ellos, que corrija desequilibrios, invierta en servicios e infraestructuras y apueste por la innovación y que,



sobre todo, establezca una relación más fraternal entre el campo y la ciudad, entre los productores con rostro humano y los consumidores responsables.

UNA APROXIMACIÓN AL CASO CANARIO: BASES PARA UN NUEVO PARADIGMA AGROALIMENTARIO QUE MIRE PARA DENTRO

Poniendo la venda antes de la herida, pidiendo disculpas por la intromisión y el desenfoco que pueda suponer mi perspectiva externa -soy peninsular- me atrevo a proponer algunas ideas sobre la necesidad de abordar la transición hacia un nuevo modelo agroalimentario en las islas.

De la misma manera que ya pensamos abiertamente en términos de transición de las energías fósiles a las renovables y algunas islas están caminando en esa dirección, también deberíamos pensar en la transición del sistema agroalimentario industrial y pensar en un nuevo sistema más multifuncional con múltiples conexiones con la cultura gastronómica, la salud pública, la conservación del patrimonio agrario, la conservación de la biodiversidad, la prevención de riesgos como los incendios y la identidad isleña. Un sistema que piense más en el abasto interior y no tanto en la agricultura de exportación.

Vivimos tiempos de ausencia y necesitamos cambiar el paradigma y activar modelos locales de agricultura vernácula, de agropastoreo y de silvopastoreo que nos ayuden a gestionar el paisaje.

La agricultura es una actividad transformadora del territorio, tanto por activa como por pasiva. El exceso de actividad agraria o ganadera de hace un siglo, que afectó gravemente a los bosques originales hasta las cumbres, fue en su momento tan grave como lo es ahora la ausencia y el abandono de las tierras agrarias y el pastoreo que ya practicaban los aborígenes. Vivimos tiempos de ausencia y necesitamos cambiar de paradigma: necesitamos activar modelos locales de agricultura vernácula, de agropastoreo y de silvopastoreo que nos ayuden a gestionar el paisaje.

En mi opinión, los objetivos de una nueva política agroalimentaria posindustrial que fomente el consumo interior en las islas serían:

1. La seguridad alimentaria, entendida tanto en términos de soberanía o menor dependencia del abastecimiento exterior como en términos de calidad alimentaria entendiendo la calidad de forma más integral:



menor impacto en el medio ambiente y mayor aprovechamiento de los recursos locales, amén de la propia calidad intrínseca del alimento.

- 2. La conservación de la biodiversidad.** La biodiversidad no son solo las especies silvestres, es también el conjunto de semillas, prácticas, paisajes, cultivos y hábitats creados por las comunidades campesinas.
- 3. La seguridad ambiental y la disminución de riesgos.** La nueva generación de incendios, los de la interfase urbano-forestal amenaza la seguridad de pueblos y ciudades isleñas. Debemos abrir el paisaje en mosaico para aumentar la seguridad.
- 4. La construcción de un paisaje agroecológico más diverso y la defensa de los distintos "Sistemas Agroalimentarios Locales (SIALs).** Aumentar la complejidad del sistema agroecológico de las islas, y practicar la "agricultura territorial" generará también nuevas oportunidades de empleo.
- 5. La defensa de la identidad isleña.** La identidad, expresada en este caso a través del sistema agroalimentario insular, es un activo que nos ayuda a situarnos en el mundo y también anima la nueva economía insular.
- 6. La vinculación de los isleños con su cultura gastronómica.** Las nuevas formas de alimentación y la dependencia de la alimentación globalizada hacen que perdamos el vínculo con la alimentación local. Es preciso revertir esa situación.

Para alcanzar estos objetivos sería preciso trabajar en distintas políticas de distinto rango territorial -Gobierno de Canarias, gobierno insular, gobierno municipal- y diseñar e implementar PLANES AGROALIMENTARIOS LOCALES secuenciando y concertando, además de las políticas agropecuarias y forestales, las siguientes políticas sectoriales:

- 1. Ordenación del territorio.** La defensa de los suelos de mayor interés agronómico es casi una cuestión de supervivencia en estos tiempos de difusión urbana.
- 2. Urbanismo.** La función de producir alimento en el medio rural periurbano, olvidada en las últimas décadas, es una función a recuperar y a dignificar en los planes de urbanismo con reservas de suelo específicas para estas actividades vinculadas a la alimentación de la ciudad.
- 3. Medio Ambiente.** Las políticas ambientales deben aplicarse más activamente en la gestión holística del medio.
- 4. Biodiversidad.** La conservación y fomento de las variedades, razas agrarias y paisajes agrarios campesinos de alto valor debe formar parte de una estrategia de biodiversidad junto a las especies silvestres.
- 5. Educación.** Desde la escuela a la edad adulta es preciso cuidar la educación agroalimentaria, como productores y como consumidores, de los canarios.
- 6. Formación.** La formación agraria reglada o informal debe contribuir a la capacitación profesional, o como aficionados, de los agricultores posindustriales: comprometidos con los recursos locales y la conservación integral del medio ambiente.
- 7. Salud pública e integración social.** Fomentando el manejo de huertas como actividad física y, a partir de ahí, producir una alimentación de mayor calidad. El problema de la obesidad es también una patología derivada en gran medida del sistema agroalimentario impuesto por la organización industrial. Por lo demás, algunas patologías psicosociales pueden utilizar la práctica agraria como terapia.
- 8. Abasto.** La política estratégica de abasto es también una política municipal que hemos descuidado en las últimas décadas. La alimentación de una ciudad no es algo que se pueda dejar solo al criterio del mercado global, las empresas de distribución y las grandes superficies.
- 9. Comercio.** El pequeño comercio es un aliado natural de una política agroalimentaria local y de proximidad.
- 10. Turismo.** El turismo es la gran industria de las islas y debería ser aliado, como gran consumidor, de la agroalimentación local. Si el paisaje es uno de los principales atractivos de la isla, el turismo debe comprometerse con su conservación, paradójica y metafóricamente, "comiéndolo".

Por último señalar que son numerosas las "iniciativas de transición" experimentales que en el ámbito de la nueva agricultura posindustrial se llevan a cabo por entidades y asociaciones ciudadanas. Desde los gobiernos haríamos bien en observarlas, entenderlas y apoyarlas pues en muchas de ellas está el germen de lo que pudiera ser el futuro agroalimentario de las islas.



Premios 
Tenerife Rural 2018

Doña Juana María Cabrera Lorenzo, doña Iluminada Rojas Siverio y doña Severina Siverio Rojas

La Fundación Tenerife Rural ha querido dar un paso en el necesario reconocimiento del papel que las mujeres han desempeñado en el medio rural tinerfeño en la reciente edición de los Premios Tenerife Rural.

ESTEFANÍA DASWANI BORGES
Cabildo de Tenerife

Actualmente podemos afirmar que el trabajo realizado por las mujeres en el medio rural sigue sin ser reconocido. De un lado, las actividades productivas desarrolladas por mujeres se encuentran invisibilizadas. Ello se debe, en parte a la falta de identidad profesional por su consideración como “ayuda familiar” y a la diversificación de tareas que las agricultoras y ganaderas realizan, muchas de ellas simultáneas en el tiempo y difíciles de cuantificar. Además, el mantenimiento y la sostenibilidad de la vida en ámbitos rurales no depende exclusivamente de la producción agropecuaria ni de la participación en espacios públicos formalmente organizados. Existe un arduo trabajo de actividades no agrícolas, relacionadas con labores reproductivas y de cuidados que están ligadas con la actividad productiva y que generalmente desarrollan las mujeres, sin el suficiente reconocimiento social y económico ni la corresponsabilidad necesaria en la asunción de dichas tareas. Ello contribuye al mantenimiento de desigualdades que siguen limitando la vida de las mujeres rurales

La Fundación Tenerife Rural ha querido dar un paso en el necesario reconocimiento del papel que las mujeres han desempeñado en el medio rural tinerfeño en la reciente edición de los Premios Tenerife Rural.

Juana María Cabrera Lorenzo representa la tradición de la actividad caprina reconocida y valorada en la zona alta del Valle de la Orotava, por su vínculo y dedicación profesional a la actividad ganadera representativa de Tenerife en la que ha ido adquiriendo todo un acervo cultural relacionado con el ganado caprino como medio de subsistencia y que ha sabido transmitir a las generaciones más jóvenes.

Desde su niñez, Juana María aprende diversas tareas domésticas y todas aquellas labores relacionadas con el pastoreo del ganado. Con el objetivo de generar más ingresos en la unidad familiar su madre, Doña Otilia, establece una pequeña tienda de productos básicos conocida como la “venta de Otilia”. A los trece años de edad, Juana Marta debe abandonar la escuela para ayudar en la venta y compaginar con las tareas del campo y del ganado. En la década de los ochenta, Juana María trabaja durante varios meses como “pinochera” en los conocidos remates del monte



Iluminada Rojas Siverio y Severina Siverio Rojas.



Juana María Cabrera Lorenzo.

del Valle de La Orotava. Con apenas veinte años, pasa varias temporadas en la franja de pinar recogiendo “pinocho” para volver a casa y continuar con las labores habituales que demandaba el ganado de sus padres. Durante años trabajó intensamente para conseguir un buen rebaño de cabras, producir leche cruda y elaborar queso fresco como lo aprendió de su familia.. Actualmente, la quesería de “Antonio y Juana” es un negocio familiar que se ha perpetuado (su

hija y su hijo están incorporados a la actividad) gracias a la tradición heredada entre generaciones y que se construye gracias a la sabiduría y el apoyo familiar.

Iluminada Rojas Siverio nace en Roque Negro (Anaga) hace 74 años. Es la más pequeña de cinco hermanos. No acude a la escuela porque no había en Roque Negro y desde los 8 años se pone a ayudar a su familia: cuidaba vacas y cabras, atendía las tierras y los quehaceres del hogar. También hacía carbón que su madre vendía en La Laguna para traer gofio y comida para la casa. Con los años bajaba a los lavaderos a lavar la ropa y subía el agua de la galería en un barril o bidón de 16 litros a la cabeza con un ruedo para abastecer a su familia. También bajaba las vacas a la galería para darles agua en los abrevaderos. De pequeña, para contribuir la economía familiar, ayudaba a bajar la carga de la venta del case-río (Venta de Juani) a la cabeza desde La Degollada y "le daban un duro por trayecto".

Ya de mayor empieza a ir al colegio a clases de alfabetización de adultos y con muchas ganas y esfuerzo aprende a leer y a escribir. Este aprendizaje le lleva a leer en la parroquia de Roque Negro. Se siente muy orgullosa de ello, y junto con dos vecinas más, es la encargada del mantenimiento de la parroquia. Hoy en día continúa yendo al colegio para no desaprovechar la oportunidad que no tuvo en su niñez. Siempre atenta y servicial. También contribuye en los encuentros intergeneracionales que se realizan en el case-río con los escolares para dar a conocer su experiencia de vida, cuando las mujeres bajaban a los lavaderos y a la galería.

Severina Siverio Rojas nace en el año 1946 en Roque Negro. El núcleo familiar se sitúa en La Morena, un pequeño enclave del case-río.

De niña iba a lavar ropa a los lavaderos de la galería del barranco y, como no había agua potable, tenía que traerla a la cabeza y en cubo desde la galería para abastecer las necesidades de su familia. Angostos caminos eran testigos del esfuerzo de una muchacha para ayudar a su familia. Lavar la ropa en los lavaderos era una actividad típica de las mujeres que se reunían alrededor de una pila de piedra. Tras torcer la ropa la extendían sobre la zarza para que el sol la secase y regresar horas más tarde a recogerla. También de niña repartía la leche desde Roque Negro a La Cumbre y desde la Cum-



Severina Siverio Rojas.

bre hasta María Jiménez por el valle. Llevaba una cacharra de cuatro litros a la cabeza acompañada por su madrina. La leche la ordeñaba de las vacas y cabras que había en su casa. También su padre tenía cochinos que mataba por Navidad, Carnaval y por las fiestas. Por otra parte, cultivaba ñames en Los Catalanes y los vendía guisados; al igual que los chochos que los desgranaba para venderlos.

Con 14 años Severina comienza a trabajar en el monte, concretamente en el cisco. El monte constituyó desde siempre un complemento básico

en la economía campesina. El cisco es la acumulación de hojas y ramas pequeñas en el monte que se utiliza como fertilizante natural. Se levantaba de madrugada para ir al cisco desde Roque Negro al Bailadero con un grupo de chiquillas y desde el Bailadero iban a la Punta de Anaga. Muchos kilómetros recorridos para cargar el cisco a la cabeza. La forma de alumbrarse por el camino era un farol y una botella de cristal con una vela colocada dentro. Severina también contribuía en las cosechas. Uno de los cultivos típicos de Anaga son las papas. Ayudaba a cavarlas y cargaba más de 50 kg a la cabeza en un trayecto de media hora.

Hoy en día acude a la escuela para adultos de Roque Negro y allí, aparte de formarse, intercambia relatos de antes con los vecinos del case-río. También contribuye activamente a los encuentros intergeneracionales con los escolares de Anaga y de toda la isla. Guía a los escolares y mayores hasta los lavaderos (que aún se conservan) y rememora su época de juventud donde los lavaderos servían de lugar de reunión donde se comentaban cotilleos y era escenario inusual para cantar, gastar bromas y reír con "los cuentos".

Severina Siverio Rojas se siente orgullosa de vivir en Roque Negro y de poder contribuir al rescate de costumbres y tradiciones.

A TODAS ELLAS,
NUESTRO AGRADECIMIENTO
Y RECONOCIMIENTO



Más  > www.teneriferural.org
facebook.com/TenerifeRural



Foguera. Elaboración de carbón vegetal en Vilaflor

■ MARCOS BRITO

El aprovechamiento de la cumbre sustentó a buena parte de la población del Municipio de Vilaflor de Chasna. Un pueblo que subsistía, como otros tantos de este Sur, entre la agricultura y la ganadería, y que en años de sequía y malas cosechas había que recurrir, aún más, a la recogida de leñas, retamas verdes para alimentar el ganado, al pastoreo o al carboneo. Carbón de pino o de retama, de escobón o de codeso en ocasiones, obtenidos en la mayoría de la veces, en la clandestinidad de la noche, sobre todo el de retama, que tantas y tantas penurias fue mitigando en épocas de privaciones.

El carbón de pino solía obtenerse de una manera más o menos regulada, tanto en las propiedades privadas como en los montes municipales. No así el obtenido de las retamas de la cumbre, el que más conflictos acarreeó, por su clandestinidad. En estas labores participaron numerosos vecinos, en muchos casos desde la infancia o juventud, como Domingo González Fumero, quien ya iba con 16 años a realizar su primera foguera, *la primer vez fui con Agustín Dorta el del Chorrillo, tendría dieciséis años y él tendría dieciocho*. Y en estas labores también se implicó con prontitud Santiago Quijada Cano, *yo pegué a trabajar muy pequeño, con mi padre, pa echar una mano con el carbón, mi padre con las cabras, y estando mi padre arriba hacíamos el carbón y yo lo traía pa bajo, con una bestia*. Su padre era el cabrero José Quijada Cano,

que solía subir con las cabras a la zona de Boca de Tauce, y en esa zona elaboraban el carbón; *lo hacía él y mi hermano Camilo, pero yo era el que lo echaba pabajo*.

Esta pronta aplicación en estas labores también consta en una denuncia de la Guardia Civil, fechada en diciembre de 1934, en la que se sancionó a José Hernández Luis, de 18 años; Adolfo Quijada Cano, de 12; Evelio Quijada Cano, de 10, y Vidal Dorta, de 17; a los que se les ocupó 7 sacos de carbón.

Los vecinos chasneros se trasladaban por el día a los Filos de la Cumbre y a Las Cañadas. Se recogía la leña de retama, aprovechándose la matas rotas o secas, para con la noche prenderles fuego y tenerla lista en la mañana siguiente, de tal modo que no fueran visto por los guardas forestales. Tal como lo recuerda Miguel Moreno Beltrán: *Íbamos de madrugada, llegábamos all arriba el día rompiendo, estábamos todo el día juntando leña y empillando la foguera y ya a las cinco o las seis de la tarde dábamos fuego y a las cinco o a las seis de la mañana ya estábamos apagando y sacando y llenándolo*.

El proceso a seguir para transformar cualquier tipo de madera en carbón es, en general, similar. La manera tradicional es comenzar limpiando el terrero, situando un palo grueso en el centro que ayude a mantener en vertical al resto, que se van apilando. Se empillan los pequeños troncos de leña para que se efectúe una mejor combustión y el pinillo o cisco con el que se cubre, y la tierra, se mantengan. A este apilamiento se le dejan

múltiples puertas, cuatro, cinco o más dependiendo de su tamaño, el resto se cubre de pinillo o cisco de retama y sobre éste de tierra.

Se dejaba un pequeño hueco en la cima del montículo, por el que se prende fuego a esta foguera con la ayuda de unas piñas y pinillo, o cisco seco, y cuando ya se aprecia que el fuego ha encendido, se tapa con esos ramajes y se cubre de tierra. Es costumbre que en Vialfor a las fogueras se le prenda fuego por la cima, pero también se podría comenzar a quemar por la base. El fuego va poco a poco descendiendo hasta las puertas que han quedado abiertas, su llegada significa que se está quemando esa zona. La misma combustión hace que cuando el fuego llegue a la puerta caiga la tierra y ahogue el proceso, retirándose las piedras y cubriendo esas zonas con más tierra.

Y los demás agujeros, respiraderos que aún queden, se van tapando cuando el humo va aclarándose, cuando pase del gris inicial, más o menos claro, a ese otro tono con ribetes de azul. En esos momentos se cubre, pero no se abandona la foguera, hay que estar vigilando día y noche para que no se produzca ningún salidero por el que entraría aire y daría lugar a la quema de la leña y no a su lenta combustión que es la que produce el carbón. Para después venderlo en los pueblos cercanos como San Miguel o Granadilla, los destinos más frecuentes. Y para obtener, como apunta Santiago Quijada Oliva, una escasa recompensa: *De nada que sea que dos días pa traer tres sacas y otro día pa venderlo, siete pesetas, siete pesetas y media los tres sacos*. Caminos de un continuo trasiego, de ida y vuelta, para el que se contaba con la ayuda de mulos, burros o camellos, como anota José Trujillo: *Todas las casas de Vilaflor tenían bestias, yo me acuerdo ver dos bestias en cada casa, donde eran dos o tres hijos, esos tenían dos bestias y todos los días a Las Cañadas y todos los días a hacer carbón, bajar leña y piñas*.



María Delgado Fumero y Agustín Fumero Martín

En todo diálogo, que se emprenda con cualquier persona chasnera, en el que se indague sobre la obtención del carbón vegetal, surge el nombre de Agustín Fumero Martín, Agustín el Murga, [Vilaflor, 1921-2005] al que se le puede considerar el último carbonero de Vilaflor. En cuyas labores comenzó en su adolescencia y se alargó hasta la década de 1990. Su vida giraba en torno a la agricultura y al aprovechamiento del monte. Al principio con la auxilio de animales de carga, como su burro *Moriquillo*, y con posterioridad con la ayuda de vehículos a motor. Y con él trabajaron los carboneros, entre otros, Domingo González Fumero, Agustín Dorta Fumero, Álvaro Melián Toledo o Pedro Aponte Martín.

Madera, piña, cisco, pinillo, tierra, y manos chasneras. Foguera. Sudor y frío, fatiga y hambre en la cumbre. Carbón de pino, de escobón o de retama. Madera y sudor en pos de sacar unos puñados de carbón, con los que poder completar la exigua economía familiar de un pueblo, de sus vecinos que se aferraban a cualquier quehacer para ir subsistiendo, como lo expresa Domingo el de Santa, Domingo González Fumero, *trabajos, pero a montones, mal comidos y de todo, aquí a poco que se acabó la guerra, aquí hubo quien se quedara sin cenar muchas veces*.



Álvaro Melián, Adalberto González, Pedro Aponte, Eduardo Cano y Antonio Álvarez. El Salguero, 2009



Domingo González Fumero, 2006



Los Batanes. Siguiendo el curso del lino, los ñames y el Barranco del Río

— JUAN ANTONIO JORGE PERAZA
para la Fundación Tenerife Rural

Para disfrutar de la Ruta de los Batanes hay que situarse mentalmente en la época anterior a la conquista de las Islas Canarias, porque comienza desde muy antiguo, cuando los guanches poblaban las crestas y laderas del macizo de Anaga. Los aborígenes canarios encontraron en el Barranco del Río un espacio apropiado para vivir, gracias a las tierras fértiles bañadas por el alisio y a la despensa verde de la laurisilva, de la que extraían raíces de helecho, frutos del mocán o el viñátigo. Pero era una zona especialmente apropiada para habitar por el agua, que se descuelga por el barranco en forma de cientos de nacientes.

La ruta de los Batanes puede hacerse de forma circular, iniciándose en el núcleo de Las Casas de Lera, que dispone de parada de guagua y restaurante, albergando la ermita advocada a la Virgen de Candelaria, siendo actualmente el núcleo principal del entorno de los Ba-

tanés, compuesto por Batán de Arriba, Batán de Abajo y Casas de Lera. Siguiendo por la carretera principal, que comunica con el resto de la isla, la TF-143 se puede acceder a la Pista de los Dragos para comenzar allí una ruta espectacular llena de naturaleza y de huellas y señales que hablan de trabajo y de enorme esfuerzo por aprovechar el terreno para generar espacio agrícola. Los bancales son el hito geográfico característico de Los Batanes, haciendo de un agreste barranco un tapiz de diferentes usos y colores con incontables muros, veredas, caminos que enlazan los numerosos trozos de uso agrícola robados al desnivel del barranco. La pista de los Dragos, casi totalmente horizontal, cruza todo el cauce del barranco del Río de un lado a otro de del mismo, inserta desde el inicio en una exuberante manifestación de laurisilva, donde se van combinando principalmente en los cauces de los pequeños afluentes del barranco principal, nateros y bancales que aprovechan el agua que discurre de forma constante generados por las nubes que esparcen su humedad al contacto con



la tierra. A mitad de camino hasta Los Dragos, las casas en donde abundan las cuevas excavadas en la toba volcánica, cuevas frecuentes en todo el entorno del barranco y que han servido para albergar animales, han sido utilizadas como granero, y en muchas ocasiones como vivienda para las personas. Este tipo de aprovechamiento es habitual en los núcleos de Los Batanes y Chinamada, donde se aprecian varias formaciones volcánicas, oleadas piroclásticas, que propician este tipo de vivienda-cueva, fáciles de horadar y a la vez resistentes. Era habitual el oficio del "cabuquero", que desarrollaba estas labores, así como las de hacer las galerías para la extracción de agua.

SUELOS FÉRTILES

La combinación de la humedad, la existencia de suelos fértiles y el agua constante ha creado un espacio ideal para la plantación de ñames, siendo, junto a la papa Borralla, el elemento agrícola más característico de este barranco. Más de cien nacientes de agua riegan constantemente las plantaciones de ñames, ávidos de una corriente de agua continua que los irrigue y a la vez con bancales lo suficientemente drenados para que no se encharque el agua, sino que siga discurriendo hacia otros espacios más bajos. Este tubérculo puede pasar alrededor de tres años bajo tierra, si bien puede ser aprovechado antes, pero es el tiempo apropiado para alcanzar su plenitud en cuanto a tamaño y condiciones de consumo. Toda una cultura ancestral se desarrolla en torno a este cultivo, puesto que lleva un mantenimiento continuo para el cuidado de la planta, teniendo que evitarse el empantanamiento de la planta, faci-



tándose el drenaje del riego y la renovación de la planta a través de algunos de sus propios plantones, etc. Finalmente, la cocción del ñame se hace de forma lenta y con largas horas de duración, preferiblemente con fuego alimentado a leña, pasando de ser un tubérculo de textura áspera y de gran dureza a adquirir la condición de un producto ya transformado con una composición mucho más suave y habiendo perdido buena parte del sabor amargo que le caracteriza.

Tradicionalmente el consumo del ñame se asocia a la época navideña, aunque no es así necesariamente, su fase productiva se amplía a buena parte del año, pero es en Navidad donde se ha utilizado como postre de forma más habitual. En los últimos años se han "redescubierto" las grandes propiedades gastronómicas del ñame, que ofrece buena predisposición para formar parte de una gran variedad de recetas y fórmulas y que ayudarían a su promoción más allá del uso tradicio-





Los bancales son el hito geográfico característico de Los Batanes, haciendo de un agreste barranco un tapiz de diferentes usos y colores con incontables muros, veredas, caminos que enlazan los numerosos trozos de uso agrícola robados al desnivel del barranco.

nal, que ha sido su consumo directo o aderezado con azúcar o miel.

En la continuidad por la Ruta de Los Batanes, la pista de los Dragos nos enlazaría con el Batán de Arriba, hacia la Hoya del Durazno, uno de los núcleos, junto con las Casas de Lera donde existe población permanente, y que ya deja ver en el ambiente la estela del lino, siendo un fondo de barranco adaptado a la plantación de dicha planta y que diera origen al topónimo del lugar. El agua contante alimentaba las huertas plantadas de lino y a la vez movían los batanes. Estos artilugios movidos por el curso del agua eran utilizados para batir el lino, desviando la fuerza motriz del agua mediante una rueda hasta las herramientas utilizadas para machacar continuamente el lino y darles las condiciones óptimas para su aprovechamiento en la industria textil. La existencia de dos batanes, el de arriba y el de abajo nos da pie a



pensar en la enorme importancia que tuvo esta industria en épocas anteriores. Actualmente la Asociación de vecinos Cuevas del Lino, que reúne a la población de los Batanes, trabaja en un proyecto participativo de recuperación etnográfica de las labores que han condicionado la existencia de este enclave del macizo de Anaga.

La papa Borralla es una constante en el lugar junto a la viña y a las hortalizas, las legumbres, y van salpicando los numerosos bancales que van acompañando el sendero hasta el Batán de Abajo. Allí, la Cueva del lino da algo de visibilidad al enigma del lino, por ser una cueva donde se realizaban algunas de las labores de dicho elemento textil. La gran cantidad de bancales en desuso a lo largo de la ruta también esconden productos agrícolas que ya no se desarrollan en el entorno pero que ven reflejada su importancia en alguna era como la del Batán de Abajo, junto a un estoico y maravilloso ejemplar de drago junto a viviendas-cueva en un espacio impregnado de incontables veredas y "pasos" para habitar entre los bancales. Es en este núcleo del Batán de Abajo donde se encuentra una de las principales experiencias actuales de viticultura heroica de Tenerife, la Bodega Cuevas de Lino, enmarcada en la Denominación de origen Tacoronte Acentejo, en la que se elaboran vinos a través de uvas de las variedades Listán Negro y Blanco, así como Vijariego Negro y Blanco. En una hectárea de terreno fragmentado en numerosos bancales y a través de un transportín eléctrico para salvar desniveles, popularmente denominado "güinches", el milagro del vino se hace realidad en esta bodega emplazada en el fondo de un barranco pero a un considerable nivel en cuanto a la calidad de sus productos.

La subida por un sendero entre bancales y casas-cueva lleva hasta Las Casas de Lera, inicio y fin de esta propuesta de ruta tras un continuo cúmulo de magníficas posibilidades para los sentidos, con la combinación de una multitud de plantas, hitos inolvidables para la vista, la sensación del agua que siempre hace acto de presencia en este barranco del Río, una fauna formada especialmente por una innumerable variedad de invertebrados y una avifauna que ha encontrado en el lugar un espacio idílico para la vida. Y como no, sin que los hubiera mejores anfitriones, la población de la zona, apegada a sus raíces, a sus señas de identidad, en una búsqueda continua de sus orígenes y de las mejores formas de renovación de la urbanidad en el entorno, combinando el aprovechamiento apícola, agrícola y ganadero, la habitabilidad y el perfecto desarrollo del medio natural.



Reconocimiento por parte del Cabildo de Tenerife a las fincas colaboradoras en experimentación agraria

Coincidiendo con el 60 Aniversario de Extensión Agraria en Canarias, el Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural llevó a cabo recientemente un acto de reconocimiento a las fincas colaboradoras de la isla de Tenerife en el marco del Programa de Experimentación Agraria del Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural, en particular a las Fincas demostrativas y

experimentales y a la Red de Estaciones Agrometeorológicas.

El acto contó con la presencia de más de 200 agricultores cuya colaboración con el Cabildo de Tenerife ha sido imprescindible en estos últimos 25 años y cuyas fincas han constituido "laboratorios" para la experimentación agraria en la isla.

Se trata de una labor de suma importancia para el trabajo que vie-

nen desarrollando las Agencias de Extensión Agraria y que ha permitido a lo largo del tiempo poder desarrollar, mejorar y dar a conocer nuevas variedades agrícolas, sistemas de cultivo, uso de maquinaria, control de plagas y enfermedades, recomendaciones de riego, entre otros aspectos, como vía fundamental para la transferencia tecnológica en el sector.

RED DE ESTACIONES AGROMETEREOLÓGICAS AL SERVICIO DEL CAMPO

El Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural dispone de una red de 54 estaciones agrometeorológicas distribuidas por las diferentes zonas de cultivo de Tenerife y que se ubican en diversas fincas colaboradoras. Dichas estaciones recogen datos desde el año 1.998 referidos principalmente a parámetros de velocidad y dirección del viento, temperatura, humedad, precipitaciones y radiaciones.

Todos los datos registrados son tratados y validados adecuadamente para su posterior análisis y publicación, con el objetivo primordial de asesorar a los agricultores en necesidades de riego y en protección vegetal.

Esta información es accesible y se divulga a través del portal web www.agrocobaildo.org, también a través de correo electrónico y de medios de comunicación locales, dirigiéndose de manera gratuita a todas aquellas personas que requieran información relativa a recomendaciones de riego, avisos fitosanitarios, plagas y enfermedades, entre otros.





La revitalización de los núcleos rurales: el "Enfoque Leader"

■ JOSÉ ZOILO HERNÁNDEZ GONZÁLEZ

Grupo Acción Rural Tenerife

A principios de la década de los noventa del siglo pasado, veintinueve años después desde la puesta en marcha de la primera programación de lo que hoy conocemos como Política Agraria Común, se dio una vuelta de tuerca a la utilización de los fondos públicos en pro del desarrollo de las zonas rurales. Nació entonces una perspectiva complementaria a aquella visión descendente predominante hasta ese momento y orientada casi en exclusiva hacia el sector agroalimentario, capaz de entender el desarrollo del mundo rural como un proceso de revitalización equilibrado y autosostenible del territorio, basado en la utilización del potencial económico global, social, patrimonial, medioambiental y paisajístico propios, mediante la implicación de la sociedad civil que lo habita.

Semejante giro en la gestión de subvenciones supuso un antes y un después en la aplicación de las políticas públicas, como podemos apreciar en perspectiva hoy

en día, cuando es relativamente habitual descubrir la existencia de presupuestos participativos en diferentes regiones y administraciones.

El inicio de esta implicación, de esta complicidad entre las políticas públicas y la sociedad civil se fraguó en el año 1991, con la puesta en marcha de una experiencia denominada Leader (acrónimo proveniente del francés "*Liaison entre Activités de Développement de l'Economie Rural*", cuya traducción al castellano equivaldría a "*Relaciones entre Actividades de Desarrollo de la Economía Rural*"), de la que muy pocos en su momento pudieron imaginar el extenso y fructífero recorrido que ha tenido desde entonces. Esta forma de implicar al territorio, haciéndolo gestor y dinamizador de ayudas públicas orientadas a favorecer su propio desarrollo, significó la puesta en marcha de un procedimiento innovador y pionero, que aún hoy, veintisiete años después, continúa en boga y en pleno crecimiento. Sirva como ejemplo mencionar que de las 53 entidades participativas que se pusieron en marcha para la gestión de estos fondos en dicho año 1991, en la actualidad son más de 260 las que existen en el territorio nacional.

La pujanza y los exitosos resultados que ha demostrado la aplicación de este método participativo, ha possibilitado que este haya traspasado las fronteras de la Unión, transfiriéndose desde su zona de origen a otros países del este de Europa, así como a Latinoamérica, como una oportunidad de oro mediante la que sus comunidades rurales participen activamente en la autogestión de sus territorios.

Hoy en día, Leader, tras haber conformado tres Ini-





ciativas Europeas propias (Leader I, II y +), y un Eje (4) del Programa de Desarrollo Rural 2007/2013, se encuentra incluido dentro del Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014/2020, en la conocida como Medida 19 de "Apoyo para el Desarrollo Local – LEADER".

LA FIGURA DEL GRUPO DE ACCIÓN LOCAL

Ya hemos avanzado de manera fugaz que la gestión de esta metodología es llevada a cabo por entidades asociativas, pero es conveniente detenerse en este punto. Tanto en el año 1991, como en la actualidad, la esencia de este procedimiento de subvención sigue radicando en este tipo de entidades: los denominados Grupos de Acción Local. Se trata de instituciones sin ánimo de lucro mediante las que la sociedad de un territorio determinado se organiza en un conjunto equilibrado de entidades públicas y privadas, de manera que son estas las encargadas de detectar las necesidades de su territorio y decidir así las mejores soluciones para afrontarlas; siempre desde una óptica multisectorial y participativa.

Una perspectiva que, partiendo del empuje y liderazgo de estas entidades asociativas, se ha basado en la aplicación de los siguientes pilares:

- **Enfoque zonal:** la política de desarrollo propuesta se aplica en un territorio pequeño, con una idiosincrasia, una identidad y unas expectativas comunes. La mejor identificación del territorio local de actuación facilita la aplicación de medidas que satisfagan las necesidades reales, y sean capaces de poner en valor las ventajas competitivas locales.

- **Enfoque ascendente:** este enfoque implica la participación de la población en sentido amplio (tod@s: instituciones públicas y privadas representativas, grupos de intereses económicos y sociales, vecin@s, etc.) en el

diseño, elaboración y ejecución y análisis de resultados de la estrategia de desarrollo planteada.

- **Innovación en sentido amplio:** innovar en las zonas rurales supone transferir y adaptar innovaciones concebidas en otras zonas, no siempre crear de la nada, sino también modernizar conocimientos técnicos y buscar soluciones novedosas a problemas específicos del territorio.

- **Actuaciones integradas y multisectoriales:** las medidas y proyectos que integran la estrategia local conforman un todo coherente, alejado del desarrollo estrictamente sectorial, de manera que se persigue el interés global.

- **Conexión en redes:** destinada a evitar el aislamiento y crear lazos entre sectores y agentes con problemas comunes, que permita transferir las buenas prácticas detectadas, así como divulgar la innovación y aprovechar la experiencia adquirida que les permita resolver problemas, o añadir valor a los recursos locales.



GAR TENERIFE

En la isla de Tenerife, esta asociación sin ánimo de lucro que gestionará estas subvenciones públicas en el vigente período de programación europeo, es la Asociación Grupo de Acción Rural de Tenerife. Tras haberse constituido a finales del año 2015, y haber desarrollado durante 2016 una importante labor de dinamización y participación en el territorio que cristalizó en la elaboración de la Estrategia de Desarrollo Local para la comarca rural de Tenerife 2017-2020, fue a finales del pasado 2017 cuando suscribió el Convenio de Ejecución Leader con la Autoridad de Gestión del Programa, en este caso, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias.

Partiendo de la finalidad primordial de favorecer el desarrollo endógeno del territorio representado, GAR Tenerife se ha propuesto, durante los próximos años, trabajar para la consecución de los siguientes objetivos específicos: promover la creación de empleo en la comarca rural; incrementar el valor añadido de los productos agrarios y artesanales, aumentando así la renta de sus vecinos; promover un uso más eficiente de los recursos existentes; mantener el tejido social, defender, recuperar y valorizar el patrimonio rural natural, cultural, arquitectónico, etc.; y mejorar la formación genérica en desarrollo y específica en materia económica, social y agraria de sus habitantes.

Como herramientas mediante las que conseguir estas ambiciosas metas, la asociación dispondrá de un determinado abanico de líneas de ayudas provenientes del Programa de Desarrollo Rural de Canarias. Dentro de este, se ha consignado una ficha financiera para Tenerife cercana al millón y medio de euros, cuyos fondos provienen del FEADER o Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (85%), de la Comunidad Autónoma (10,5%) y de la Administración General del Estado (4,5%). En aplicación de este presupuesto, y con unos porcentajes de ayuda para proyectos de entre el 45 y el 100 % de la inversión, según

beneficiario y tipo de actuación, las líneas de subvención a convocar durante este período de programación, serán las siguientes:

* Creación y/o desarrollo de empresas dedicadas a la transformación y/o comercialización de productos agroalimentarios. Vinculada a la utilización de nuevas tecnologías, a la inclusión de elementos innovadores, a la modernización del sector y a una mayor eficiencia energética en los procesos que redunden en la valorización y mejor comercialización de los productos locales.

* Creación y/o desarrollo de empresas orientadas a dotar de servicios a los núcleos rurales. Empresas que diversifiquen la economía de estas zonas hacia otras actividades diferentes al sector primario, que permitan el establecimiento de servicios que amplíen el abanico de ofertas existentes para el mercado laboral local, y que también aumenten el atractivo de la zona de cara a sus propios habitantes y potenciales visitantes.

* Organización y ejecución de acciones formativas relacionadas con la capacitación, destinadas a reforzar el potencial humano de las personas empleadas en los sectores agrícola, alimentario y forestal, gestores de tierras y las PYMEs que operan en la comarca rural. Además, se incluyen actividades de información destinadas a valorizar y concienciar a la población acerca de la importancia del patrimonio local y el medio ambiente.

* Dotación de servicios básicos municipales, destinados a mejorar las condiciones de vida de sus habitantes de manera que actúen como elemento frente al despoblamiento de estas localidades, al equiparar sus servicios al de las zonas urbanas.

* Dotación de infraestructuras turísticas públicas para los núcleos rurales, de manera que aumenten el atractivo de estas comarcas, de su medio rural, natural, así como de su paisaje.

* Por último, y como novedad en este período, se apuesta firmemente por la resolución de problemas en redes, promoviendo la puesta en marcha de actuaciones de cooperación dentro del territorio que nos permita resolver estos problemas mediante el intercambio de experiencias entre agentes de nuestro propio territorio.

PARA PROFUNDIZAR

- Estrategia de Desarrollo Local de GAR Tenerife 2017/2020.
- Marco Nacional de Desarrollo Rural 2014/2020.
- Política agrícola común de la UE: por nuestra alimentación, nuestro campo y nuestro medio ambiente. 2014. Comisión Europea Dirección General de Comunicación.
- Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2014/2020.
- Reglamento (UE) nº 1305/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo de 17 de diciembre de 2013, relativo a la ayuda al desarrollo rural a través del Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 1698/2005 del Consejo.



Más  >

www.facebook.com/GrupodeAccionRuralTenerife/

YCODEN - DAUTE

MERCADO DEL AGRICULTOR DE LA GUANCHA

Carretera TF5 kilómetro 49, La Guancha
Horario: Sábados y domingos de 8:00 a 14:00 h.
Teléfono: 922360788
E-mail: mercadodelagricultor@laguancha.es

MERCADO DEL AGRICULTOR DE LOS SILOS

Plaza Nuestra Sra. de la Luz , 9, Los Silos
Teléfono: 922840004
Horario: Domingos de 9:00 a 14:00 h.
E-mail: mercadillo@glossilos.es

VALLE DE LA OROTAVA

MERCADILLO DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS, GANADEROS Y ARTESANOS DEL VALLE DE LA OROTAVA

C/ Educadora Lucia Mesa, s/n, Edificio Usos
Múltip, La Orotava
Teléfono: 922336804 / 681277633
Horario: Sábados de 8:00 a 13:00 h.
E-mail: mercadillo@villadelorotava.org

ACENTEJO

MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE LA MATANZA DE ACENTEJO

Ctra. General del Norte, s/n, La Matanza
de Acentejo
Teléfono: 922577120
Horario: Sábados de 9:00a 15:00h y domingos de
9:00 a 14:00 h.
E-mail: sdmmercadillo@matanceros.com

MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE TACORONTE

Ctra. General Tacoronte Tejina, km 3,5.
Barrio de San Juan, Tacoronte
Teléfono: 922563805
Horario: Sábados y domingos de 8:00 a 14:30 h.
E-mail: info@mercadillodelagricultor.com

ÁREA METROPOLITANA

MERCADILLO DEL AGRICULTOR Y ARTESANO DE LA VILLA DE TEGUESTE

C/ Asuncionista, 6 , Tegueste
Teléfono: 92231611/922542305
Horario: sábados y domingos de 8:30 a 14:00 h.
Web: www.mercadillodetegueste.es
E-mail: mercadillodetegueste@gmail.com

MERCADILLO DEL AGRICULTOR DEL SUROESTE

Teléfono: 628271761
Horario: Domingos de 8:00 a 13:00 h.
en Avenida Los Majuelos junto al Muñeco de
Nieve
E-mail: mercadosuroeste@gmail.com

VALLE DE GÜIMAR

ASOCIACIÓN DE MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE GÜIMAR

Ayuntamiento de Güímar, Agencia de Empleo y
Desarrollo Local, Güímar
Teléfono: 922526105
Horario: domingos de 8:00 a 14:00 h.
E-mail: info@mercadoguimar.com

MERCADO DEL AGRICULTOR DE ARAFO

Plaza de José Antonio, Arafo
Teléfono: 922511711/922511712
Horario: Jueves de 8:00 a 14:00 h.

MERCADO DEL AGRICULTOR DE CANDELARIA

Concejalía de Desarrollo Rural del Ayuntamiento
de Candelaria, Candelaria
Teléfono: 922505014
Horario: Miércoles de 9:00 a 14:00 h. frente al
aparcamiento del ayuntamiento de Candelaria,
Sábados de 09:00 a 14:00 h. en
la Plaza del Centro Comercial de Punta Larga

ABONA - CHASNA

AGROMERCADO ADEJE

C/ Archajara, s/n, Polígono Industrial
Las Torres, Adeje
Teléfono: 922775200
Horario: Sábados y domingos de 8:00 a 14:00 h.
E-mail: agromercado@adeje.es

ASOCIACIÓN MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE GRANADILLA

Plaza González Mena, Granadilla de Abona
Teléfono: 922 75 99 66/922 75 99 61
Horario: Sábados y domingos de 8.00 a 14:00 h.
E-mail: adl@granadilladeabona.org

ASOCIACIÓN MERCADILLO DEL AGRICULTOR DE SAN MIGUEL DE ABONA

Pol. Industrial Las Chafiras, San Miguel de Abona
Horario: Sábados y domingos de 8:00
a 14:30 h. Miércoles de 16:00 a 20:00 h.
E-mail: aedlsmabona@terra.es

ASOCIACIÓN MERCADO DEL AGRICULTOR ARICO DE ABONA

Porís de Abona, Arico
Teléfono: 92216117
Horario: domingos de 8:00 a 13:00 h.
E-mail: agricultura_arico@hotmail.com

MERCADO DEL AGRICULTOR DE ARONA

Calle Cooperativa , 2, Valle San Lorenzo
Teléfono: 922761600
Horario: Sábados y domingos de 8:00 a 14:00 h.
E-mail: mercadoagricultorgarona.org

MERCADO DEL AGRICULTOR DE FASNIA

Carretera Los Roques 2,
(frente a Estación de Servicio Oasis), s/n, Fasnía
Horario: Miércoles de 16 a 20 horas.
Sábados y domingos de 8:00 a 14:00 h.
Web: [https://www.facebook.com/
mercadodelagricultor.defasnía/](https://www.facebook.com/mercadodelagricultor.defasnía/)

ISORA

MERCADO AGROTRADICIONAL DE GUÍA DE ISORA

Teléfono: 922850100/Ext. 3233
Horario: Lunes en Alcalá
(Frente a la Plaza del Llano) de 8:00 a 13:00 h.;
Miércoles en Playa San Juan
(Plaza de la Iglesia) de 8:00 a 13:00 h.
E-mail: desarrollorural@guiadeisora.org





La titularidad compartida de las explotaciones agrarias

La ley 35/2011 supone el reconocimiento al trabajo compartido en las explotaciones agrarias. En la actualidad, las mujeres figuran estadísticamente y con carácter general como "AYUDA FAMILIAR" en la explotación agraria, lo que dificulta la plena igualdad entre mujeres y hombres en el ámbito rural.

■ ÁGUEDA COELLO TORRES
FÁTIMA CUBAS HERNANDEZ
ESTEFANÍA DASWANI BORGES

Cabildo de Tenerife

J. DAVID HDEZ. RODRÍGUEZ
NATALIA MORALES ÁLVAREZ
LUISA TRUJILLO DÍAZ

Se trata de una figura regulada a nivel nacional mediante la Ley 35/2011 de Titularidad Compartida de las Explotaciones Agrarias.

¿QUÉ ES LA TITULARIDAD COMPARTIDA DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS?

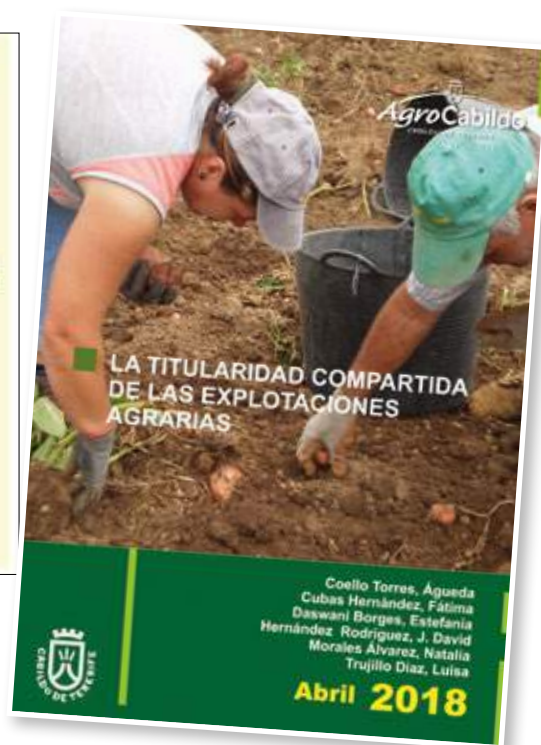
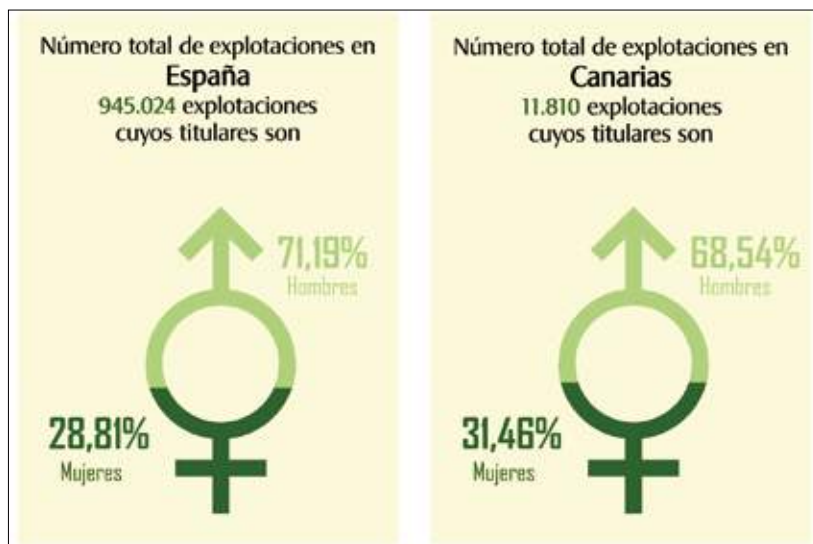
La titularidad compartida es una opción voluntaria que tienen los matrimonios, parejas de hecho o personas con una relación análoga para gestionar de manera conjunta una explotación agraria.

Con esta opción, ambos miembros realizan un acuerdo económico por el que compartirán no sólo el trabajo en la explotación, sino también la gestión, los derechos, las cuotas y las subvenciones.

La titularidad compartida de una explotación agraria no altera el régimen jurídico (la titularidad jurídica) de los bienes y derechos que la conformen, ni el régimen jurídico matrimonial, los pactos patrimoniales de las parejas de hecho o el régimen sucesorio.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE LA TITULARIDAD COMPARTIDA DE LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS?

- Porque reconoce los derechos como trabajadoras de quienes figuran como cónyuges del titular, mejorando su independencia económica y autonomía personal en situaciones de vulnerabilidad.
- Porque pone en valor la contribución del trabajo de las mujeres en las explotaciones y en la economía familiar reconociendo legalmente el trabajo que las mujeres han venido realizando.
- Porque promueve la profesionalización de las mujeres en el sector agrario y permite que las dos personas titulares gestionen y sean representantes de la explotación, favoreciendo la participación de las mujeres en las organizaciones, cooperativas y asociaciones agrarias.



- Porque reconoce los derechos laborales de ambos titulares, equiparando las condiciones de hombres y mujeres en el sector agrario.
- Porque fortalece el sector agrario y el tejido empresarial del medio rural mediante el impulso a las explotaciones agrarias familiares.

¿CUÁLES SON LOS REQUISITOS PARA ACCEDER A LA TITULARIDAD COMPARTIDA?

- Estar dado/a de alta en la Seguridad Social
- Ejercer la actividad agraria
- Residir en la misma isla en la que se ubica la explotación

¿CUÁLES SON SUS BENEFICIOS?

- Descuento de un 30% en la cuota de la Seguridad Social para el cónyuge de 50 o menos años
- Reparto al 50% tanto de los rendimientos de la explotación como de las ayudas agrarias
- Acceso a una pensión contributiva originada por la cotización a la Seguridad Social
- Preferencia en el acceso a formación y asesoramiento en agricultura.

- Consideración de explotación agraria prioritaria
- Trato preferente en el acceso a subvenciones
- Posibilidad de añadir un trabajador/a fijo más, o 273 jornales al año en caso de eventuales
- Posibilidad de derecho a compensación económica en casos de transmisión de la explotación agraria, nulidad o disolución de matrimonio o pareja de hecho

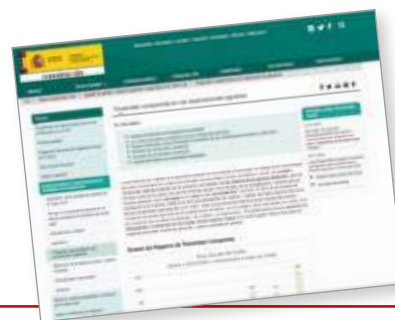
¿CÓMO SE TRAMITA LA TITULARIDAD COMPARTIDA?


Los pasos a seguir son los siguientes

1. Solicitud de NIF provisional en la Agencia Tributaria (Hacienda)
2. Inscripción en el Registro de Explotaciones Agrarias de Titularidad compartida de Canarias
3. Una vez obtenida la inscripción en el Registro de Titularidad Compartida de Canarias, en el plazo de un mes es necesario solicitar el NIF definitivo a Hacienda

¿DÓNDE PUEDO INFORMARME SOBRE LA TITULARIDAD COMPARTIDA?

- En las Agencias de Extensión Agraria y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife www.agrocabildo.org
- En el Registro de Titularidad Compartida de Canarias. Dirección General de Agricultura del Gobierno de Canarias. Teléfono 922475295
- En la página web del Ministerio de Agricultura http://www.mapama.gob.es/ca/desarrollo-rural/temas/igualdad_genero_y_des_sostenible/titularidad_compartida/



Más  http://www.mapama.gob.es/ca/desarrollo-rural/temas/igualdad_genero_y_des_sostenible/titularidad_compartida/



Fotos: Beatriz del Castillo

Tacoronte Ecológico. Más que vender productos ecológicos de proximidad



El municipio de Tacoronte tiene una fuerte raigambre agraria, lo que motiva que el Ayuntamiento haya tomado en las últimas décadas múltiples iniciativas para el desarrollo del sector agrario, algunas pioneras en Canarias.

ARSENIO GÓMEZ GONZÁLEZ
OLGA SÁNCHEZ FERNÁNDEZ
Ayuntamiento de Tacoronte

Contamos con diversos ejemplos de impulso del sector primario en Tacoronte: la puesta en funcionamiento del Mercado del Agricultor, el popular Mercadillo en 1983; las Jornadas Vitivinícolas de La Alhóndiga con su concurso regional de vinos; La Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo; La SAT Viticultores de Tenerife, con el primer objetivo de embotellar los vinos de la Comarca, luego como empresa colectiva especializada en servicios vitícolas; El Centro de Desarrollo Rural Tacoronte-Acentejo (CEDER); La Ruta del Vino Tacoronte-Acentejo, luego Ruta del Vino de Tenerife; la creación de una empresa para la recuperación de terrenos abandonados o más recientemente la iniciativa Tacoronte-Ecológico, que motiva el presente artículo. Todas las iniciativas tienen en común tener ámbito supramunicipal a pesar de haber sido impulsadas por el Ayuntamiento de Tacoronte.

Vivimos en una sociedad compleja, supuestamente avanzada y con múltiples contradicciones: Mientras se tira

cerca del 30% de los alimentos que producimos, tenemos unos altos índices de malnutrición; Importamos la mayoría de nuestros alimentos, mientras una gran superficie de terrenos permanecen abandonados; Tenemos obsesión por nuestra salud, sin embargo consumimos gran cantidad de alimentos poco saludables (con azúcar, procesados, con pesticidas...); Mientras tenemos unos altos índices de paro y pobreza, compramos en grandes superficies pertenecientes a multinacionales, con lo que el dinero no se queda en Canarias; Mientras tenemos una "cesta de la compra" cara, los precios que se pagan a los agricultores no les permite vivir dignamente. Podríamos enumerar muchas más. Como ciudadanos de una sociedad pretendidamente avanzada tenemos que tomar conciencia de que tenemos responsabilidades y por tanto es necesario que cambiemos nuestra forma de actuar.

A todo lo anterior se le une dos problemas crónicos en la agricultura de Tacoronte y municipios próximos: Alta tasa de abandono de terrenos y dificultades para comercializar por los agricultores tanto actuales como los que se quieren incorporar a la actividad agraria.

Con estos antecedentes la Concejalía de Agricultura del Ayuntamiento de Tacoronte se fijó los si-



guientes objetivos en el año 2016:

- Mejorar la soberanía alimentaria local.
- Facilitar la compra por los ciudadanos de alimentos de calidad, próximos y accesibles
- Fortalecer la economía local: Nuevos puestos de trabajo, entrada de jóvenes en la agricultura
- Recuperar terrenos abandonados y evitar el abandono de otros nuevos.
- Mejorar rentas agrarias
- Fortalecer relación productor-consumidor

Para tratar este tipo de problemas se organizan varias jornadas agrarias, entre ellas las Primeras Jornadas de Canales Cortos de Comercialización en abril del año 2017. Se contó con la colaboración del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), la Coordinadora de Agricultores y Ganaderos (COAG) y la Mancomunidad del Nordeste de Tenerife. Tratamos de conocer experiencias de éxito tanto a nivel local como en el resto de España: Venta colectiva del Sureste de Tenerife, Finca El Mato Tinto (proyecto de permacultura para la integración de colectivos con necesidades especiales), Alborinco de Gran Canaria, Nekasarea del País Vasco o Bioalái de Navarra.

Después de las jornadas se promovieron varias reuniones con un colectivo de agricultores de Tacoronte y municipios próximos para tratar de poner en marcha una iniciativa de carácter colectivo. Después de varias reuniones se optó por poner un puesto colectivo de venta en el Mercado Municipal de Tacoronte. Se hace una planificación previa, cada agricultor lleva el producto al que se compromete de tal forma que los agricultores no compiten entre sí. La venta se hace de forma colectiva, con una caja única. Cada semana atienden el puesto tres personas, que se rotan. Los precios se fijan de común acuerdo, de tal forma que sean rentables para el agricultor y competitivos para el consumidor. Se fija un precio justo o ético, el cual permanece casi invariable a lo largo del año. Para vender en el puesto,

la explotación tiene que estar inscrita en los registros de agricultura ecológica (ROPE).

Al tiempo que se iniciaba la actividad en un espacio cedido por el Ayuntamiento, el colectivo se organizó como Asociación (Asociación de Agricultores y Ganaderos Tacoronte Ecológico), elaboró estatutos, reglamento de funcionamiento, etc.


Como se ha dicho, todos los agricultores venden lo de todos, se hacen dos planificaciones de cultivo al año, una de octubre a marzo y otra de abril a septiembre. Esta forma de actuar permite la especialización de cada productor en uno o varios cultivos, facilitando la gestión de la explotación.

El puesto de venta se instala todos los martes de 15:30 a 20 horas. En el caso de día festivo se atrasa al miércoles. En Navidad, día 24, y Fin de Año, día 31, se abrirá de 11 a 16 horas.

Se ha conseguido consolidar una actividad, han entrado personas jóvenes que se están incorporando al sector agrario. No es desdeñable la dinamización comercial y animación que ha producido esta iniciativa en el Mercado Municipal. En un futuro próximo se pretende ampliar a nuevos agricultores, también ampliar los días de venta.

En definitiva se pretende incorporar a nuevos agricultores, que recuperen terrenos, que a su vez permita a más personas disponer de una alimentación sana, ecológica, local y de calidad a un precio justo.

Este tipo de iniciativas u otras similares tendrán éxito siempre que se consiga aglutinar voluntades de forma colectiva, tengan un mínimo de apoyo institucional, el grupo lo integren personas comprometidas (hay que hacer frente a dificultades) y se vaya consiguiendo la complicidad y concienciación de los consumidores y la población en general

Más  Facebook: Asociación de agricultores y ganaderos Tacoronte ecológico

Capacitación agraria: la apuesta por la profesionalización del sector

La Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte comienza su andadura allá por el año 1965, con el objetivo de formar al sector primario y llevar la tecnología y el buen hacer al campo canario.



Foto: Cris Gar

■ **ÁNGEL RUIZ FERNÁNDEZ**
Escuela de capacitación agraria de Tacoronte

En la actualidad nuestros objetivos siguen siendo los mismos dignificar estas profesiones agrarias, darles el valor económico y social que les corresponden y formar profesionales capaces de desarrollar y emprender nuevos proyectos.

Con este fin la Consejería de Agricultura, Ganadería Pesca y Aguas, a la que pertenecen las tres Escuelas de Capacitación Agraria de Canarias, Tacoronte en Tenerife, Los Llanos en La Palma y Arucas en Gran Canaria las ha dotado de unas infraestructuras

que les permiten afrontar los nuevos retos tecnológicos y profesionales del sector.

Nos avalan premios de formación profesional a varios alumnos y alumnas, visitas de Universidades nacionales y extranjeras, Jornadas de emprendeduría, formación en prácticas de empresas en países europeos y sobre todo las empresas, que contratan a nuestros profesionales al término de sus prácticas, muchas de ellas creadas por profesionales titulados en nuestra Escuela

Formación

Centrándonos en La Escuela de Tacoronte, en la actualidad imparte formación reglada abarcando dos familias profesionales, la Agraria con los Ciclos de Grado Medio de Producción Agropecuaria, Aprovechamiento y Conservación del Medio Natural y el de Jardinería y Floristería. Los Ciclos de Grado Superior de Gestión Forestal y del Medio Natural y el de Paisajismo y Medio Rural y la Familia de Industrias Agrarias con el Ciclo Superior de Vitivinicultura.

También se imparte formación no reglada, formación Ocupacional, destinada a formar a quienes deseen formarse o perfeccionarse en el ámbito agrario, con este fin se realizan

numerosos cursos de distinta temática y corta duración.

Con objeto de llegar a todos los rincones de Canarias, se ofrece la Residencia de Estudiantes, que permiten al alumnado distante de la Escuela o de otras Islas tener acceso a la formación. En particular la Residencia de la Escuela de Tacoronte está dotada de Wifi, un pequeño gimnasio, un Office y sala de televisión, las habitaciones son dobles y dotadas de aseos y lugar de estudio, con servicio de limpieza de habitaciones y lavado de ropa.

En el Comedor del Centro, donde se cocina en gran parte con los productos obtenidos por el alumnado en el desarrollo de sus prácticas, se sirve a los internos el desayuno, almuerzo y cena y al alumnado no interno desayuno a media mañana y el almuerzo. El coste de todos los Servicios que se ofertan están ampliamente subvencionados por la Consejería de Agricultura.

La infraestructura de la que está dotada el Centro compete a todos los Ciclos, con una finca con una superficie aproximada de 13 Has (130.000 m²) que engloba zonas dedicadas a viña, frutales de hueso y pepita (melocotones, manzanos, etc), Cítricos



Foto: Cris Gar



(naranjas, mandarinos, limones, limas), Tropicales y subtropicales (mangos, aguacates, chirimoyas) y cultivos en invernaderos y al aire libre de Hortícolas, Flores y planta forestal.

Otro objetivo que perseguimos es la defensa del medio ambiente por lo que se sigue, dentro de lo posible, la norma de utilizar al mínimo productos fitosanitarios no biológicos, y lucha biológica con insectos, que el alumnado aprende a reproducir en el insectario del Centro, nuestros cultivos se abonan gracias a una planta de compostaje y una pequeña zona dedicada a la producción de humus de lombriz en la que se procesan los estiércoles procedentes de las cuerdas e instalaciones de cría de conejos, ovino tanto de lana como de piel (ovejas pelibuey) y de caprino canario Tenerife Norte sometido este último a un proyecto de mejora genética y control lechero.

En la Bodega y en el laboratorio enológico de la Escuela aprenden a analizar y corregir los mostos, hacen vinos, licores, espumosos, etc y en la quesería quesos tiernos, maduros, de flor, mantequilla, yogurt, etc. productos que son consumidos en el

comedor del Centro.

Podemos disfrutar de la Floristería del Centro en donde se realizan ramos y adornos florales con motivos como primavera, arreglos con motivos otoñales o más alegres como Halloween, Navidades, etc.

En la zona alta de la finca nos acompaña el ruido de las motosierras es la zona de prácticas de Forestales, tala de árboles, tirolina, trabajos en altura de poda etc y observaremos en los jardines del Centro distintos elementos decorativos y funcionales que nos permitirán sentarnos en los momentos de descanso o estudiar en las mesas que han diseñado y construido en sus prácticas el alumnado.

Completamos nuestro periplo por el Centro con los objetivos sociales y educación medioambiental nuestro alumnado en el desarrollo de sus prácticas atienden a las visitas de alumnado de otros Centros enseñándoles algunas técnicas de plantación, de ordeño, plantas y especies canarias permitiéndoles acercarse al sector primario y enseñándoles el cuidado de nuestros montes.

Y como en un programa de televisión los excedentes de nuestros cultivos son donados a ONGs .



Más  <http://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/edublogs/ifpatacoronte/acerca-de-3/>

El cochino negro canario

MIGUEL ÁNGEL REGALADO EXPÓSITO
RAFAEL GONZÁLEZ MARTÍN
Cabildo de Tenerife

El cochino negro canario está de moda. Cada vez más los productos procedentes de estos animales hacen acto de presencia en los distintos eventos culinarios que se celebran en las islas, siendo además parte de la oferta gastronómica de numerosos restauradores. El reciente auge de esta raza porcina autóctona canaria es consecuencia del esfuerzo de algunos ganaderos que, con el apoyo de las administraciones públicas, han apostado por la recuperación de estos animales, que en décadas pasadas estuvieron cerca de su desaparición, por la inclusión en las granjas de razas porcinas híbridas selectas de cerdo blanco mucho más productivas y rentables.

El ganado porcino formaba parte de la vida de los antiguos pobladores de las Islas Canarias como así atestiguan los primeros cronistas llegados desde el siglo XIV y más recientemente como corroboran distintos estudios arqueológicos realizados en distintos yacimientos de las islas.

Los cochinos habrían sido traídos por los primeros pobladores de las islas que habrían ido arribando en distintas oleadas procedentes del norte del continente africano. Por lo que los animales presentes en las islas procederían originariamente de las razas porcinas existentes en el continente, por lo que tienen una importancia genética indudable, habida cuenta que tras la extensión del Islam, con la consecuente prohibición de consumir cerdo, propició la desaparición de las razas porcinas norteafricanas.

Tras la conquista de las islas en el siglo XV, Canarias se convirtió en la última escala para los barcos que viajaban hacia

El reciente auge de esta raza porcina autóctona canaria es consecuencia del esfuerzo de algunos ganaderos que, con el apoyo de las administraciones públicas, han apostado por la recuperación de estos animales, que en décadas pasadas estuvieron cerca de su desaparición



las Indias. El archipiélago se convirtió así en lugar de aprovisionamiento de los navíos y donde se hacía acopio de animales vivos para llevar al nuevo continente. De esta forma, animales de razas domésticas existentes en aquellos momentos en las islas fueron llevadas hasta el nuevo mundo, siendo precursoras de algunas de las actuales razas criollas americanas.

La raza porcina negra canaria procedería de los animales existentes en las islas en el momento de la conquista, si bien habrían recibido influencias de razas porcinas europeas, principalmente de razas de la península ibérica y de Inglaterra. El cochino negro canario es un animal que está muy bien adaptado a las condiciones ambientales de las islas y a los sistemas de cría estabulado en pequeñas cochiqueras denominadas goros. Ha sido un animal muy vinculado al medio rural isleño y era frecuente su cría y/o cebado de uno o varios de estos animales en las casas para el autoconsumo. El cochino se convertía de esta forma en el reci-





clador natural de la familia, aprovechando todos los restos y subproductos de la casa, que conformaba la base de su dieta.

Oficialmente esta raza fue reconocida a nivel estatal mediante su incursión en los anexos del Real Decreto 1682/1997, de 7 de noviembre, por el que se actualiza el Catálogo Oficial de Razas de Ganado de España, catalogando al Cerdo Negro Canario con la categoría de Protección Especial, habida cuenta su reducido número de efectivos.

Aunque la raza sigue manteniendo la condición de en peligro de extinción por su censo, se ha producido un importante incremento del número de animales reproductores, pasando de apenas 36 ejemplares en el año 1982 a más de 700 en el año 2018. La isla de Tenerife cuenta actualmente con 19 explotaciones que tienen reproductoras de esta raza, ascendiendo el censo de reproductores de la isla a un total de 319 individuos inscritos en el Libro Genealógico.



En general el modelo de explotación de las granjas de cochino negro canario se basa en sistemas semi intensivos, en granjas de pequeño tamaño, donde los animales cuentan con corrales provistos de una zona cubierta y de una zona de patio. La alimentación se realiza a base de piensos, si bien

en muchos casos es complementada con restos de cosechas, frutas, etc. La prolificidad de esta raza alcanza en torno a 15 lechones destetados por cerda y año, lo cual queda muy por debajo de las granjas de cerdo blanco que pueden llegar a duplicar esa cifra. Además son animales con un índice de crecimiento menor, lo que representa que tardan un mayor tiempo en crecer.

La carne y productos de cochino negro canario son muy apreciadas por el consumidor local, habida cuenta que el sistema de explotación, la alimentación, el menor índice de crecimiento y la genética de estos animales le confieren un sabor diferenciado a los productos obtenidos de cerdo blanco.

El Cabildo Insular de Tenerife puso en marcha hace dos décadas un programa de recuperación de esta raza en colaboración con los ganaderos de la isla, donde se ha ido trabajando en ir incrementando el número de efectivos, basándose en mantener aquellos animales que fenotípicamente se ajustan al estándar racial, depurando los caracteres indeseables que aparecían en la población existente, programando además los cruzamientos para mantener en unos niveles bajos la tasa de endogamia entre los animales.

Conjuntamente se ha venido trabajando en la labor de promoción y difusión de los productos obtenidos de estos animales, con la participación en ferias de promoción, realización de distintas acciones publicitarias o mediante la colaboración con el Plan de Gastronomía de Tenerife, proyecto encaminado a la promoción de productos locales ante los profesionales del sector hostelero y restauradores de la isla.

El trabajo realizado durante estos años ha servido para revertir la crítica situación en que se encontraba esta raza treinta años atrás, si bien se debe continuar trabajando para garantizar su continuidad, entendiéndose que la responsabilidad de tal tarea debe contar necesariamente con el apoyo de los consumidores, que al fin al cabo son los que demandando los productos de cochino negro canario fomentarán el mantenimiento de estos animales.

Un producto en auge

El cochino negro canario está considerado un producto gourmet, con un valor añadido para compensar el mayor coste del lento crecimiento de este animal, al ser este el motivo principal por el que los ganaderos abandonaron la cría y engorde del mismo, ya que no rentabilizaba el esfuerzo y la inversión.

Esta carne tiene un magnífico infiltrado de grasas, dándole un cierto parangón con el cerdo ibérico, lo que le da su mayor jugosidad y un mayor rojizo a la carne, propio del ejercicio que realiza el animal en las granjas de terrenos abiertos y de la alimentación basada en cereales, mayoritariamente millo propio de la isla, así como los plátanos maduros y bagazo de cerveza. Al final esta alimentación es lo que determina los matices en el sabor de la carne.

Tradicionalmente la pata asada canaria ha sido un producto muy sugerente o recurrido en estas fechas festi-

MOISÉS TRUJILLO

Cortador profesional y Gerente de Gastrotercaro



vas, nuestra idea es llevarla más allá y convertirla en un producto gourmet competitivo y demostrando que puede estar a la altura del jamón ibérico.

Llevamos años ofreciendo nuestro producto en diferentes tipos de eventos siguiendo el mismo procedimiento de corte que se utiliza en el corte de un jamón ibérico, teniendo una gran aceptación y sorprendiendo al comensal.

La pata que nosotros trabajamos, está asada en un horno de leña con unas catorce horas de cocción a baja temperatura, otra particularidad es que al sacarla del horno directamente se mete en frío durante 48 horas mínimo para que la carne se compacte y nos sea posible ejecutar el corte a cuchillo.

Festival del Cochino Negro Canario

La Asociación de Empresarios y Profesionales de la Gastronomía y el Sector Primario "Cielo Mar & Tierra", nace en el año 2013 como una respuesta al sector en Canarias que reclama un crecimiento de la gastronomía propia fundamentada en la pluralidad y la igualdad de participación; con el fin de reunir a los principales actores de la gastronomía (gastrónomos, nutricionistas, centros de formación de cocina, empresarios, cocineros, investigadores, enólogos, sector primario y periodistas) para cocinar un menú de actividades que promueva nuestra gastronomía y refuerce nuestra identidad cultural. El conjunto del colectivo de Cielo Mar & Tierra -que ya supera los 3.000 asociados- parte de una visión de Canarias como región de coexistencia de diferentes culturas que, demanda para su desarrollo el aporte, respeto y reconocimiento de todos.


El festival del Cochino Negro Canario es la pieza angular dentro de los proyectos en los que trabaja la asociación. Tiene como objetivo revalorizar la única raza porcina autóctona del sistema tradicional ganadero canario, de elevado valor alimentario y medio ambiental, cuya orientación hacia la cría ecológica, puede contribuir a un desarrollo rural competitivo y suponer un valor añadido para la economía rural.



El Festival, que ya va por su tercera edición, se desarrolló por primera vez en noviembre del 2016 en San Cristóbal de La Laguna, y ha logrado consolidarse en pocos años como la feria gastronómica más influyente de Canarias y la única en su género por la variedad de actividades socioculturales que involucra.

Dentro del Festival se celebra el Campeonato Regional de "Cortadores de Pata Canaria" Copa La Laguna / Tacoronte-Acentejo, un concurso único en su categoría que pone en valor la alta calidad del Cochino Negro Canario y tiene como finalidad reconocer la figura de los maestros cortadores de jamón como embajadores de esta raza.

Leonor Mederos
Asociación Cielo Mar & Tierra

Más  www.festivalcochinonegro.es

GastroLercaro

GastroLercaro se encuentra ubicado en un palacete del S. XVII situado en el centro histórico de La Orotava, en cuyo asador se prepara la carne procedente del cochino negro canario, de gran calidad y muy apreciada por sus clientes. Su éxito se basa en una materia prima de calidad y un excelente servicio, pudiendo disfrutar de exquisitos platos en un entorno espectacular.

CARMEN PÉREZ, Chef y propietaria del Restaurante GastroLercaro, comenzó esta aventura en junio de 2014. Con una dilatada experiencia en el sector, y ante una situación laboral adversa por las malas condiciones laborales y las dificultades de contratación derivadas de la crisis, decidió decantarse por el autoempleo, poniéndose al frente de la Tasca de la Casa Lercaro, siempre con el apoyo de su marido Moisés, que desde un principio ha trabajado como gerente del negocio. Tras seis meses de andadura se lanzan con el proyecto definitivo y se hacen con el restaurante, ampliando su oferta gastronómica y trabajando en la celebración de eventos.

En sus fogones, Carmen y su equipo preparan platos de la cocina mediterránea y canaria tradicio-

CARMEN PÉREZ

Chef y propietaria de GastroLercaro



nal, elaborados con productos locales de temporada, combinando su buen hacer con un servicio impecable, fruto del excelente ambiente de trabajo que se respira en el lugar. Son "una familia" y se considera afortunada por contar con un equipo de confianza, responsable y comprometido, que le permite afrontar nuevos retos.

GastroLercaro

Calle del Colegio 5-7 38300 La Orotava
625835100

Domingo a miércoles: de 10:00 a 20:00 horas

Jueves a sábado: de 10:00 a 23:00 horas

www.gastrolercaro.es



Arroz de Cochino Negro Canario con setas, foie y chocolate

Receta para dos personas.

Ingredientes:

Fondo de paella: Pimiento y cebolla.

200 gr. arroz redondo.

1 cucharada de comino

1 cucharada de pimentón ahumado.

1 cucharada de picada de ajo y perejil.

Colorante alimentario.

400ml de caldo de hueso de cochino negro.

Setas.

Foie.

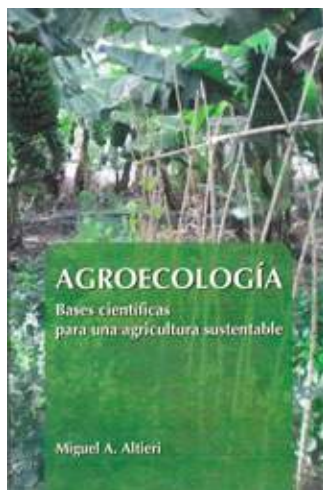
Chocolate Negro.

Preparación:

Ponemos una cazuela de arroz al fuego, donde pochamos el pimiento, la cebolla y las setas con una cucharadita de aceite de oliva virgen. Una vez pochada la verdura, añadimos la carne de cochino negro, la cocinamos junto con las verduras. Una vez la carne está hecha añadiremos la picada, el comino, el pimentón, el arroz y el colorante. Sellamos el grano de arroz durante unos dos minutos al fuego y añadimos el caldo. Dejándolo hervir durante 5 minutos, rectificamos de sal y lo introducimos en el horno durante 15 minutos a 200°C.

Una vez lo sacamos del horno, con un rallador de cocina lo cubrimos de virutas de foie y chocolate negro al gusto.

Y ya solo nos queda disfrutar de un exquisito manjar, en una forma diferente de uno de nuestros productos gourmet y más apreciados de la isla.



AGROECOLOGÍA. BASES CIENTÍFICAS PARA UNA AGRICULTURA SUSTENTABLE

Miguel A. Altieri con contribuciones de Susanna Hecht, Matt Liebman, Fred Magdoff, Richard Norgaard y Thomas O. Sikor
338 páginas

Esta publicación, editada ya por segunda vez, resulta de obligada lectura no solo a estudiantes de Agroecología, sino también a profesores, investigadores y técnicos, pues convergen en un mismo marco teórico, las diferentes perspectivas que sirven de base para la enseñanza, investigación y práctica agroecológica.

Dividida en cinco partes, hace un repaso a las bases teóricas de la agroecología, pasando por el diseño de sistemas y tecnologías alternativas, sistemas alternativos de producción, manejo ecológico de insectos y plagas, enfermedades y malezas, para dejar paso a lo que previsiblemente sería el camino hacia una agricultura sustentable.

En palabras de los autores "el desafío de la investigación de la agricultura sustentable será el de aprender a compartir innovaciones y discernimientos entre los países industriales y en los en vía de desarrollo finalizando la transferencia tecnológica en un solo sentido; desde el mundo industrial hacia el Tercer Mundo." Todo un desafío, a todas luces, necesario.



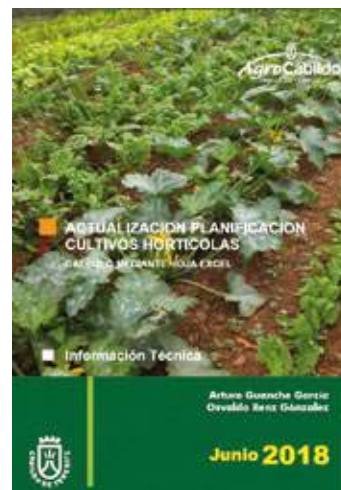
RECUERDOS Y REALIDAD DE LA MUJER TEGUESTERA

Josué Ramos Martín
(coordinación del proyecto y textos)
84 páginas

Este libro es un auténtico homenaje a las mujeres que con su esfuerzo, tenacidad y constancia, desde la más tierna infancia y a lo largo del tiempo, han contribuido con su trabajo al desarrollo del municipio teguestero, tal cual lo conocemos hoy.

Enfrascarnos en sus páginas nos permite adentrarnos en una realidad a veces poco valorada y que es de justicia reconocer. Esa niñez, en ocasiones robada por las circunstancias, se vio obligada a madurar a pasos agigantados, tal y como se desprende de la lectura de los diferentes testimonios, todo ello sin perder ningún viso de dulzura, a pesar de la dureza que suponen las faenas del campo, pero como bien dicen ellas, "era lo que había".

A través de una exquisita exposición podemos comprender el significado que para Tegueste tienen hoy día el arraigo, la tradición y el apego a la tierra, que carecerían de sentido sin el papel que han jugado las mujeres de este municipio.



ACTUALIZACIÓN PLANIFICACIÓN DE CULTIVOS HORTÍCOLAS. CÁLCULO MEDIANTE HOJA EXCEL

Arturo Guanche García y Osvaldo Renz González
Disponible online en:
http://www.agrocabildo.org/publicaciones/otra_662_hort%C3%ADcolas.pdf
36 páginas

La presente actualización pretende consolidar el uso de este método de planificación de cultivos y asimismo, ofrecer una información que se traduzca en un mejor aprovechamiento del suelo, del tiempo y una mayor obtención de ingresos con una acertada programación de la producción.

La novedad a resaltar reside en un programa que hace los cálculos directamente, limitándonos únicamente a introducir datos y considerar los resultados para tomar una decisión correcta, en definitiva, una herramienta, sencilla de usar y resolutive y que puede ser utilizada por cualquier usuario independientemente de las dimensiones de la finca o de los cultivos que haga, si bien está especialmente dirigido a pequeños agricultores/as que abastecen la horticultura local para mercadillos, comedores escolares, pequeñas tiendas, grupos de consumo...



ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural

- Asesoramiento Técnico
- Tramitación de ayudas y subvenciones
- Formación

Más Información en las Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife.



www.agrocabildo.org



www.desafiomujerrural.es



www.redruralnacional.es/leader1



<http://revistasdesarrollosostenible.redruralnacional.es/2018verano/>



<http://universidadesdelatierra.org/>



www.facebook.com/Mujeres-Rurales-de-Tenerife-639716426058204/



www.aidergc.com/



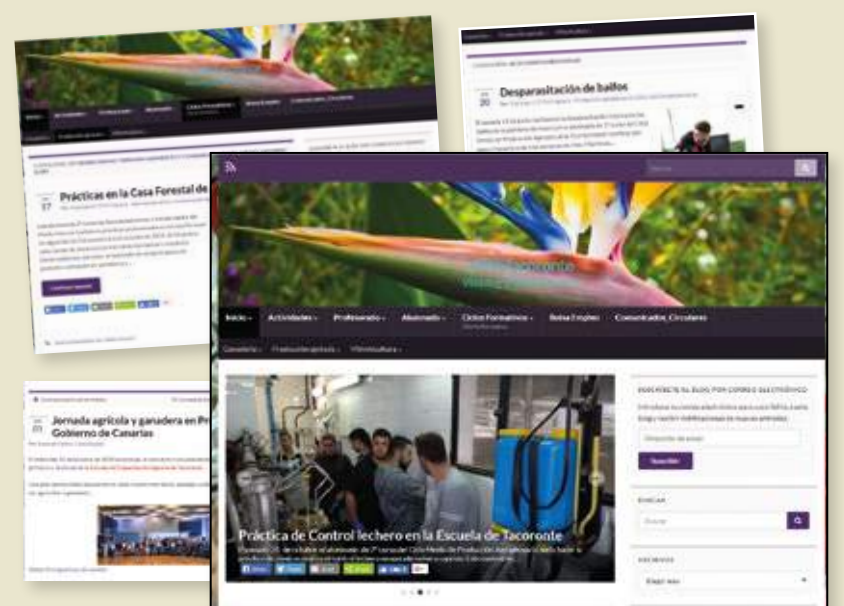
www.5aldia.org/



www.gestionenoturistica.com/



www.canariassabe.es/



www3.gobiernodecanarias.org/medusa/edublogs/ifpatacoronte/



www.facebook.com/GrupodeAccionRuralTenerife/

15º SYMPOSIUM NACIONAL DE SANIDAD VEGETAL

Lugar: SEVILLA
 Fecha: Del 23/01/2019 al 25/01/2019
 Información: www.fitosymposium.com



AGRARIA. 6ª FERIA DE MAQUINARIA.

Lugar: VALLADOLID
 Fecha: del 30/01/2019 al 02/02/2019.
www.feriavalladolid.com/agraria



SEMANA VERDE INTERNACIONAL

Lugar: BERLÍN
 Fecha: Del 18/01/2019 al 27/01/2019
 Información: www.gruenewoche.de



XANTAR, 20º SALÓN INTERNACIONAL DE TURISMO GASTRONÓMICO.

Lugar: OURENSE
 Fecha: Del 06/02/2019 al 10/02/2019.
 Información: www.xantar.org



BIOFACH 2019.

FERIA DE PRODUCTOS ORGÁNICOS
 Lugar: Nuremberg. ALEMANIA
 Fecha: Del 13/02/2019 al 16/02/2019.
www.biofach.de/en



CONFERENCIA INTERNACIONAL DE CAMBIO CLIMÁTICO 2019 "CHANGE THE CHANGE"

Lugar: San Sebastián (GUIPUZCOA)
 Fecha: Del 6/03/2019 al 8/03/2019
 Información: www.changethechange.eus/es/inicio/



TECNOVID.

SALÓN INT. DE TÉCNICAS Y EQUIPOS PARA VITICULTURA.
 Lugar: ZARAGOZA
 Fecha: Del 26/02/2019 al 01/03/2019
 Información: www.feriazaragoza.es/tecnovid-2019



OLEOTEC.

SALÓN INT. DE TÉCNICAS Y EQUIPOS PARA LA OLIVICULTURA.
 Lugar: ZARAGOZA
 Fecha: Del 26/02/2019 al 01/03/2019
www.feriazaragoza.es/oleotec-2019



ORGANIC FOOD IBERIA I FERIA INTERNACIONAL PARA PROFESIONALES DEL SECTOR ECOLÓGICO.

Lugar: MADRID
 Fecha: Del 6 al 7 junio 2019.

Información: www.organicfoodiberia.com/es

WOOE.

WORLD OLIVE OIL EXHIBITION. EL ENCUENTRO MUNDIAL DEL ACEITE DE OLIVA.
 Lugar: MADRID
 Fecha: Del 27/03/2019 al 28/03/2019.
www.oliveoil exhibition.com



Disponible en www.agrocabildo.org

Si desea un ejemplar impreso de **Mundo Rural de Tenerife**, puede encontrarlo gratuitamente en las Agencias de Extensión Agraria y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife.

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



Síguenos en:

www.agrocabildo.com



You 

flickr



Regala Tenerife

regala productos tradicionales de Tenerife:

vinos, mieles, mermeladas, mojos,
quesos, repostería...

**Regalos exquisitos y
personalizados a tu gusto**

INFORMACIÓN Y PEDIDOS:

Tel. 922 531 013

info@teneriferural.net



con la garantía de


Fundación Tenerife Rural


GOBIERNO DE LAS ISLAS
CANARIAS