

Mundo Rural de Tenerife



Mayo 2008
Nº1



Tesoro enterrado

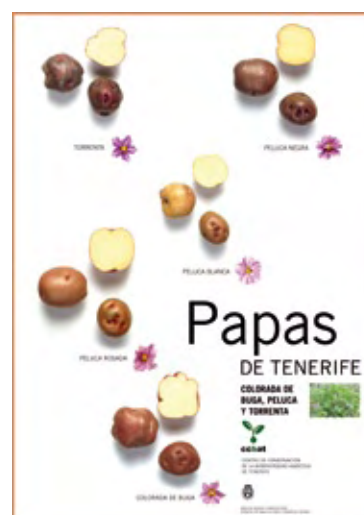
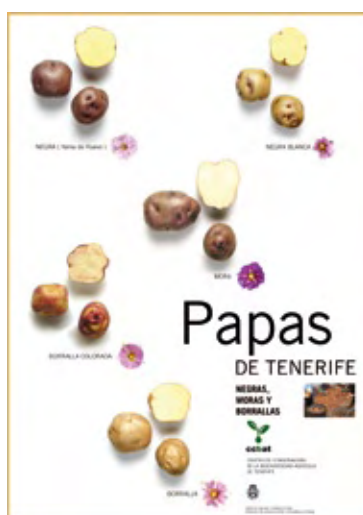
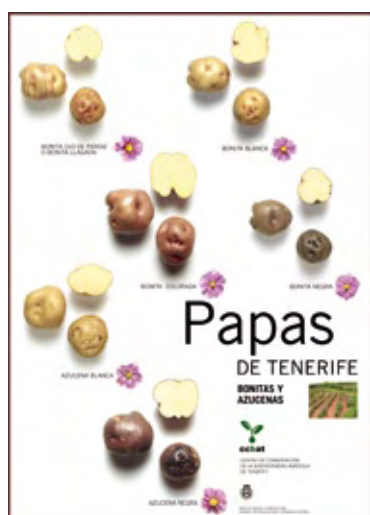
PRODUCTOS

El linaje de las papas antiguas de Tenerife
¿Qué pasa con las papas bonitas?



La colección del ccbat

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



Tejiendo redes

En este año 2008 iniciamos, en Canarias, la aplicación de las medidas previstas en la nueva estrategia europea para el desarrollo rural sostenible, que se financiará con el Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural para el período 2007-2013 y que se concretará, para nuestro Archipiélago, en el Plan de Desarrollo Rural elaborado por la Comunidad Autónoma. Por otra parte, es previsible que durante el presente año se inicie el perfeccionamiento de la Ley para el Desarrollo Rural Sostenible, aprobada por las Cortes Generales al final de la pasada legislatura.

Dispondremos, por lo tanto, de nuevos apoyos jurídicos y financieros para impulsar y orientar adecuadamente el desarrollo sostenible de nuestras zonas rurales, objetivo que, en la actual coyuntura socioeconómica de Canarias, viene siendo calificado como estratégico por la práctica totalidad de los expertos en la materia. Desde el año 1991, en que se inició la puesta en marcha de la Iniciativa Comunitaria LEADER I, mucho hemos trabajado en el desarrollo rural de las islas y mucho es lo que las administraciones, instituciones, entidades, emprendedores y profesionales hemos aprendido de los éxitos y los fracasos de las acciones emprendidas. Esta experiencia ha de servir para que en esta nueva etapa seamos capaces de consolidar, en nuestras islas, una estrategia de desarrollo que aún es muy débil. Para ello, nadie duda de la importancia de apoyar a los emprendedores, a los grupos de acción local y a los profesionales que ejecutan y promocionan las actuaciones de desarrollo endógeno, verdaderas transformadoras de la calidad de vida en nuestras zonas rurales.

Por ello, el objetivo de esta revista es contribuir a hacer visible el mundo rural de Tenerife, mostrando, al conjunto de la sociedad, los valores que atesora en sus múltiples aspectos: económicos, sociales, culturales, etnográficos, ambientales.... así como a los actores y promotores de su desarrollo, del pasado y del presente. Pero también queremos contribuir a que circule la información y el conocimiento, a que se conozcan los diversos planteamientos y enfoques, que se propicie el intercambio de experiencias y se publiquen las nuevas ofertas de servicios que se generen. En resumen, contribuir a tejer redes que soporten e impulsen nuestro desarrollo rural.

El propósito es que sea una revista cuatrimestral, gratuita, variada en sus contenidos y amena de leer; con artículos cortos de carácter divulgativo, pero técnicamente rigurosos y escritos por profesionales acreditados, abierta a las opiniones y colaboraciones. Este número cero se ha elaborado a modo de ensayo. A partir de aquí, si contamos con su colaboración tal vez lo consigamos. Esperamos sus comentarios en mundorural@tenerife.es.



Nº1
Mayo 2008

4

PRODUCTOS

2008 año internacional de la papa

La 16ª reunión de la Asamblea General de la ONU, celebrada en diciembre de 2005, aprobó la propuesta de Perú de declarar el 2008 “Año Internacional de la Papa”.

El linaje de las papas antiguas de Tenerife

Historia y evolución de las papas antiguas de Tenerife, desde su llegada a las islas, en la segunda mitad del siglo XVI, hasta nuestros días.

¿Qué pasa con las papas bonitas? Diagnóstico participativo con los agricultores

Un equipo técnico realiza un estudio exhaustivo de la papa bonita, para diagnosticar su situación y proponer actuaciones que garanticen su supervivencia.

12

El mundo rural en la encrucijada: reflexiones desde la acción técnica

El Dr. Vicente Manuel Zapata muestra una visión reflexiva ante la situación actual del mundo rural y su evolución de cara al futuro.

Mundo Rural de Tenerife

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

Diseña: Frank Castro.

Coordinadora de redacción: Salomé Lledó Adán

Fotografías: Archivo Cabildo Insular de Tenerife, Marcos Brito, Germán Sosa, Emmanuel Rodríguez, Clara Pérez.

Imprime: Producciones Gráficas.

Depósito legal:

S U M A R I O S

16 **TRADICIÓN**

La mecida: de la leche a la manteca

El proceso de elaboración para convertir la leche de cabra en manteca era, antaño, todo un acontecimiento social que reunía, durante la noche de ‘mecida’, a varios cabreros.

18 **ENTREVISTA**

Yuri Millares

El director de la revista “Pellagofio” describe su trayectoria profesional al frente de una publicación que ha permitido conocer mejor el mundo rural del Archipiélago.

20 **50 Aniversario de Extensión Agraria en Canarias: la historia de nuestra agricultura**

Se cumplen 50 años de la creación del Servicio de Extensión Agraria en Canarias. El Cabildo de Tenerife organiza diferentes actos para conmemorar esta efeméride, junto al Ayuntamiento de Güímar.

22 **PERSONAJES DEL MUNDO RURAL**

Testimonio oral: doña María Gorrín Lorenzo

Un entrañable relato que muestra el perfil de una de las caladoras más renombradas de Santiago del Teide. Toda una vida relacionada con las labores del campo.

25 **EXPERIENCIAS**

El café de Agaete, un modelo de valorización de la producción local

En el municipio gran canario de Agaete se está llevando a cabo un plan estratégico, orientado a fomentar la recuperación del cultivo del café en la localidad.

28 **ACTUALIDAD**

La Marca de Garantía **Tenerife Rural** para productos agroalimentarios.

La Pitaya, ¿un nuevo fruto para diversificar nuestras producciones?

Premios a los conservadores de la identidad rural.

Aprendiendo sobre **agrodiversidad**



32 **RUTAS**

Cauce Sur, un proyecto que apuesta por el patrimonio rural

Una de sus iniciativas es la elaboración de pequeñas rutas, diseñadas para disfrutar paseando, del entorno rural más meridional de la Isla.

34 **DISFRUTANDO DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA**

Referencia indiscutida de la cocina canaria

A FUEGO LENTO / Antonio Aguiar

(La Florida, La Orotava, 1956)
es el restaurador responsable de Casa Lala,
en el Puerto de la Cruz.

36 **LIBROS**

Reseña de libros relacionados con el mundo rural.

37 **ZONA WEB**

Direcciones de páginas webs con contenido de interés sobre el sector agrario.

38 **AGENDA**

Relación de eventos a celebrar, próximamente, en el Archipiélago.



El linaje de las papas antiguas de Tenerife

LA PAPA FUE INTRODUCIDA EN CANARIAS DURANTE LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XVI, Y ESTA REFERENCIA ES LA PRIMERA QUE SE TIENE, ACERCA DE QUE LA PAPA SE CULTIVARA FUERA DE SU LUGAR DE ORIGEN, AMÉRICA. LAS PRIMERAS PAPAS, Y OTRAS INTRODUCIDAS EN LOS SIGLOS POSTERIORES, FUERON QUEDÁNDOSE EN CANARIAS, DONDE LAS CONDICIONES CLIMÁTICAS Y LA UBICACIÓN GEOGRÁFICA PERMITIERON SU ADAPTACIÓN. LOS AGRICULTORES DE LA ÉPOCA, MEDIANTE PROCESOS DE SELECCIÓN, TAMBIÉN FAVORECIERON QUE, UNOS TIPOS DE PAPA PERDURASEN Y OTROS SE PERDIERAN.

DOMINGO RÍOS MESA.
Centro de Conservación de la
Biodiversidad Agrícola de Tenerife

LA MAYORÍA DE PAPAS QUE SE HAN CONSERVADO SON DE ORIGEN ANDINO, pero otras, posiblemente, proceden de otras zonas de Sudamérica. También se conservan otras variedades, llegadas a lo largo del siglo XX, cuya semilla ya no se produce pero que los agricultores conservan porque aprecian sus características.

Todas ellas están ligadas a diferentes agrosistemas de producción, diferenciándose las variedades y técnicas de cultivo en función de las comarcas productoras.

En la actualidad, en Tenerife hay un gran número de variedades que podríamos considerar muy antiguas, como las conocidas como

papas bonitas (coloradas, blancas, llagadas, ojo de perdiz y negras), negras o negras yema de huevo, azucenas (blancas y negras), torrenta o terrenta, borralla o melonera, colorada de бага, mora, pelucas y palmeras, además de otras, que si bien han quedado para autoconsumo de los agricultores, por su escaso interés comercial, no dejan de tener un gran valor patrimonial, por lo que deben conservarse. Todas ellas están ligadas a diferentes agrosistemas de producción, diferenciándose las variedades y técnicas de cultivo en función de las comarcas productoras y de las diferentes fechas de plantación. Así por ejemplo, las papas borrallas o meloneras se asocian a los

Parques Rurales de Teno y Anaga, las coloradas de бага y terrentas a la franja que va desde la Esperaza hasta el Valle de la Orotava, las azucenas a todo el norte de la Isla, teniendo especial renombre las del Palmar en Buenavista. Esto no quiere decir que no se planten en otras zonas de la Isla pero sí que existe una cierta tradición que vincula las zonas de cultivo con las variedades de papas. Son por lo tanto un bien patrimonial de todos los canarios, y en especial de los agricultores que las han conservado hasta la actualidad. Ahora es responsabilidad nuestra, y de generaciones futuras, conservarlas, favoreciendo su consumo.

Todas las papas están ligadas a diferentes agrosistemas de producción, diferenciándose las variedades y técnicas de cultivo en función de las comarcas productoras.

La semilla de estas papas antiguas las producen los propios agricultores, estableciendo procesos de intercambio de semillas entre diferentes zonas de la Isla, o incluso entre diferentes tipos de suelo y condiciones climáticas en una misma comarca, con el fin de mejorar la productividad de las mismas. Hoy en día, de las papas antiguas o tradicionales de Tenerife se plantan unas 900 o 1000 hectáreas, aunque estas cifras han sufrido variaciones en los últimos años, debido a la competencia por el suelo o el abandono de la actividad agrícola, pero, sobre todo, tras la aparición de la polilla guatemalteca.

ÁRBOL GENEALÓGICO

Aparte de los trabajos de investigación que se han realizado con anterioridad y que han permitido avanzar en el conocimiento previo de estas variedades tradicionales, en el CCBAT se han realizado estudios de caracterización morfológica, agronómica, nutricional y molecular, en colaboración con otros centros de investigación, regionales, nacionales e internacionales. Estas investigaciones han permitido determinar la originalidad de las papas antiguas de Tenerife. En los estudios moleculares realizados nuestras papas de origen andino están claramente emparentadas con las papas de los Andes, pero mantienen unas características especiales. Lo que nos permite afirmar, en una primera aproxima-



2008 AÑO INTERNACIONAL DE LA PAPA

En la Conferencia de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) celebrada en noviembre de 2005, se aprobó a propuesta de Perú una resolución para dirigir la atención mundial a la importancia de la papa como medio para dar seguridad alimentaria y reducir la pobreza. La 16ª reunión de la Asamblea General de la ONU de diciembre de 2005 aprobó dicha propuesta y declaró el año 2008 Año Internacional de la Papa.

El objetivo del Año Internacional de la Papa es crear conciencia de la importancia de la papa como alimento en los países en desarrollo, y promover la investigación y el desarrollo de los sistemas de producción de la papa, a fin de contribuir al cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio, de las Naciones Unidas. A su vez, se establecen otros objetivos como son resaltar la importancia de este cultivo como producto alimentario, haciendo énfasis en sus atributos biológicos y nutritivos, y promover de esta manera su producción, elaboración, consumo y comercialización. Para ello la FAO hace énfasis en los siguientes desafíos y oportunidades:

- Seguridad alimentaria: mayor acceso a alimentos inocuos y sanos.
- Reducir la pobreza.
- Aprovechamiento sostenible de la biodiversidad.
- Intensificación sostenible de los sistemas agrarios productores de papas.





ción, que aún manteniendo sus orígenes andinos, las papas han evolucionado en Canarias, ya sea por la selección hecha por los campesinos o por la más que probable multiplicación sexual, efectuada en el pasado y que consiste en plantar las semillas que tienen los frutos de las plantas y no las propias papas, tradicionalmente conocidos en Tenerife como “bagas”. Esto explicaría parte de su originalidad, tal como ya escribía D. José de Viera y Clavijo a finales del siglo XVIII, en su “Diccionario de Historia Natural de Las Islas Canarias”.

PAPAS NEGRAS, UN TESORO

Pero, además, parece que, en el pasado, se han producido ciertos híbridos entre nuestras papas, ya que papas como las Borrallas, Coloradas o Negras presentan características que, probablemente sean únicas en el mundo. Estas últimas, las Negras pueden considerarse un tesoro, ya que, tienen un número de cromosomas distinto del resto de papas que tenemos en la Isla y, comparándolas con papas de los Andes, de la misma especie, no presentan una relación de parentesco que sea tan clara.

De los trabajos realizados, también parece deducirse que llegaron papas de la otra zona

sudamericana donde tradicionalmente se han cultivado papas más adaptadas a las condiciones europeas, en concreto del archipiélago de Chiloe, en el sur de Chile situado entre los paralelos 41º y 43º de latitud sur. Este podría ser el caso de la papa Mora, cuyas primeras citas históricas encontradas datan de la segunda mitad del siglo XVIII, en la comarca de Anaga. Datos que parecen confirmar un estudio reciente realizado por científicos de la Universidad de Wisconsin. Estos científicos, mediante el estudio del ADN de las muestras de papa que se conservan en los más importantes herbarios europeos, han concluido que, las variedades procedentes de los Andes y de Chiloe convivieron en Europa con anterioridad y posterioridad a la hambruna irlandesa de mitad del siglo XIX. Por este motivo, la importancia de Canarias y de las variedades antiguas de papa que existen aquí, es decisiva en el estudio de la introducción e historia de la papa en Europa, pues como ya se ha dicho, Canarias fue el lugar donde primero llegó este tubérculo, procedente de América, y probablemente también, donde primero se cultivó.

Por todo ello, nuestra labor prioritaria, en los próximos años, es garantizar que los agricultores conserven el cultivo de la papa, que es



la mejor forma de mantener toda la variabilidad genética, la biodiversidad, que encierran, pero también los usos y costumbres tradicionales asociados al mismo. Para ello, debemos favorecer su producción, su consumo y sobre todo su conocimiento entre los propios canarios. En cuanto a la producción, la labor se está orientando hacia la obtención de una semilla de mayor calidad para ser cultivada, ya sea rescatando los métodos tradicionales de selección de la semilla en el campo, a través de las Agencias de Extensión Agraria y Desarrollo Rural, o mediante el uso de las papas saneadas por cultivo in vitro por la empresa Cultivos y Tecnología de Tenerife (CULTESA).

Las excepcionales características organolépticas de estas papas permiten abordar su exportación con total garantía de éxito lo que asegura una potencial demanda que permitiría una expansión significativa de la superficie de cultivo. Por ello, los mayores esfuerzos, en los próximos años, deben destinarse a la valorización de este producto, con acciones que vayan orientadas, especialmente, al sector distribuidor y al propio consumidor. Un objetivo al que, contribuirá, significativamente, la futura Denominación de Origen.

Un banco de papas

El Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola del Cabildo Insular de Tenerife (CCBAT) mantiene, en cámara frigorífica a 4 °C y con un 85% de humedad relativa, una colección en dos réplicas de más de 130 variedades de papas, que anualmente son plantadas, y de las que se escogen los mejores pies para su conservación durante el siguiente año. De este modo se tiene garantizada su conservación y, sobre todo, se evita la pérdida de aquellas variedades que se encuentran en riesgo de extinción, o como se conoce técnicamente en riesgo de erosión genética. Además, una copia de la colección se conserva como cultivo “in vitro” en las instalaciones de CULTESA.

¿QUÉ PASA CON LAS “PAPAS BONITAS”?



Diagnóstico participativo con los agricultores

EN EL AÑO 2005 LA AGENCIA NORTE DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DESARROLLO RURAL EMPEZÓ A DETECTAR, UN CIERTO RETROCESO EN EL CULTIVO DE “PAPAS BONITAS” EN EL VALLE DE LA OROTAVA, Y CON ELLO EL CONSECUENTE RIESGO DE PÉRDIDA DE LOS SABERES ASOCIADOS A LAS MISMAS, EN ASPECTOS QUE TIENEN QUE VER CON LAS SEMILLAS, EL CULTIVO Y SU COMERCIALIZACIÓN.

ADRIÁN GARCÍA PERDIGÓN
EVA MARÍA GLEZ. BARRERA
GUACIMARA MEDINA ALONSO
FÁTIMA CUBAS HERNÁNDEZ

Cabildo de Tenerife

EN UN INTENTO POR DIAGNOSTICAR la situación actual de las “papas bonitas”, un equipo técnico multidisciplinar, apoyado en metodologías de Diagnóstico Rural Participativo (DRP), trabaja desde 2007 para descifrar los problemas que pueden estar sufriendo estas variedades, sus fases y lugares concretos de cultivo, así como sus usos tradicionales y sus potencialidades en el mercado. Todo ello, con el propósito de valorizar y defender este tipo de papa, desde una óptica participativa, reflexiva y consensuada con todas las partes implicadas: agricultores, técnicos, comerciantes, restauradores y consumidores.

El diagnóstico se centró en la zona norte y de medianías de Tenerife, concretamente en

los municipios de La Orotava, Los Realejos y El Tanque, ya que, los tres municipios cuentan con importantes zonas de cultivo de papas bonitas, destacando Benijos, Icod El Alto y San José de los Llanos, como importantes centros de transacciones económicas en torno al subsector de las papas, tanto en el pasado como en la actualidad.

El estudio consistió en la realización de tres dinámicas de grupo con agricultores y una con técnicos especialistas, quienes, a partir de una matriz positiva-negativa, valoraron la situación actual de las semillas, el cultivo y la comercialización del producto. También se llevaron a cabo dos perfiles históricos⁽¹⁾ con informantes clave, y finalmente, se elaboraron encuestas entre con-

sumidores y pequeños comerciantes, que sirvieron para completar el estudio sobre la situación real que atraviesan las papas bonitas. El estudio aportó una gran cantidad de información cuyas conclusiones y posteriores propuestas de trabajo serían las siguientes:

Se ha detectado una degeneración de las semillas de papas antiguas, debido entre otras cosas, a la disminución en el intercambio entre terrenos y a la deficiente selección de las mismas. A esto hay que unir, la falta de agricultores que se dediquen a su producción y comercialización. A pesar de ello, los participantes ven en Icod el Alto una zona potencialmente productora de semillas, ya que en el barrio existe relevo generacional.

POLILLA GUATEMALTECA

Con respecto al cultivo se destaca la necesidad de realizar prácticas de rotación para mejorar la producción de papas bonitas. Una práctica hoy día en desuso, que los participantes afirman que reduciría la incidencia de la polilla guatemalteca. Esta plaga está afectando de manera negativa al cultivo, además de que, el abuso de productos fitosanitarios para intentar acabar con ella, ha llevado también a un deterioro de los terrenos. Estos hechos, son compartidos por los diferentes participantes del diagnóstico.

Se señala igualmente, que las papas bonitas son productos exclusivos y muy valoradas por los agricultores, que no deben estar ligadas a las dinámicas de otras variedades. A lo que, la mesa técnica apuntaba que se debe apreciar el trabajo de conservación y mejora realizado por los agricultores del subsector.

Uno de los escollos más importantes radica, al parecer, en la comercialización. La carencia de canales de venta establecidos, la no existencia de precios de venta fijos, unido a la falta de promoción del producto, hacen que el mercado de la papa antigua tenga un ámbito meramente local.

Otro de los aspectos interesantes que se extrae del diagnóstico estaría relacionado con el desconocimiento generalizado que tiene el consumidor sobre las diferentes variedades de papas antiguas, y la falta de clasificación una



vez que se encuentran en los puestos de venta.

Actualmente, el diagnóstico ha pasado de la fase de análisis a la elaboración conjunta de propuestas de solución. Durante este año, la Agencia Norte de Extensión Agraria y Desarrollo Rural se ha propuesto el objetivo de elaborar dichas propuestas e implementarlas, con la finalidad de que este preciado producto no se pierda.

Grupo de trabajo con agricultores.

Futuro incierto

Las conclusiones del diagnóstico revelan una degeneración de las semillas de papas antiguas, así como la escasez de agricultores dedicados a producir y comercializar estos tubérculos. Además, la falta de promoción del producto y otros problemas como las plagas, ponen de manifiesto que el futuro de las papas bonitas pende de un hilo.

[1] El perfil histórico es una técnica asociada a la investigación, acción participativa (IAP) que busca conocer la evolución histórica de un fenómeno socialmente reconocido en boca de algunos de sus protagonistas, y de este modo trazar un cronograma de eventos en torno al hecho de estudio.

“En general en estas zonas [rurales] hay que trabajar mucho para acercar —no sólo física sino también socialmente— los servicios a la población. Los recursos profesionales y técnicos existentes tienen que ser aquí más flexibles y adaptarse más a las condiciones de vida de la población. Los tiempos aquí cambian mucho, fundamentalmente en función de las estaciones y del tipo de producción agrícola de la zona. Los equipos comunitarios que trabajan allí tendrán que organizar su trabajo en función de los ritmos reales de la población y no de los tiempos burocráticos”.

Desarrollo local y comunitario en el ámbito rural: reflexiones compartidas... Marco Marchioni y Vicente Zapata, Fuerteventura-Tenerife, abril de 2004.

El mundo rural en la encrucijada: reflexiones desde la acción técnica

DR. VICENTE MANUEL ZAPATA HERNÁNDEZ
Geógrafo, Profesor Titular de Geografía Humana de la
Universidad de La Laguna

LA MAYOR PARTE DE LOS DIAGNÓSTICOS que se vienen realizando acerca de la evolución reciente y situación actual del mundo rural son bastante pesimistas, puesto que, habitualmente, resaltan su creciente decaimiento y subordinación a la dinámica del mundo urbano, al mismo tiempo que enuncian una serie de circunstancias y procesos que cuestionan la viabilidad social y económica de nuestros pueblos. Esa instantánea se obtiene casi siempre desde fuera, enfatizando a menudo los obstáculos al desarrollo antes que los puntos fuertes y oportunidades que aún es posible reconocer en los espacios del interior. Convenientemente identificados y optimizados suponen su principal aval para salir adelante a partir del planteamiento de nuevas estrategias integrales y más complejas.

Entre esas sombras que se apuntan desde una perspectiva general, podemos citar la deficiente comunicación con respecto a los centros de decisión y en el interior del propio espacio rural, lo que refuerza, en muchos casos, el sentimiento propio de aislamiento; el deterioro de la calidad de vida por la



El abandono de las actividades tradicionales por escasamente competitivas y rentables, provoca la obsolescencia de la infraestructura agraria y la pérdida de buena parte del patrimonio rural, tangible e intangible.

carencia de servicios y equipamientos colectivos adaptados a las nuevas necesidades de sus habitantes; la pérdida de los efectivos más jóvenes y dinámicos por emigración, con el consiguiente envejecimiento de la población rural y su inmediata repercusión en la ausencia de iniciativas y en el desinterés económico y social; el abandono de las actividades tradicionales por escasamente competitivas y rentables, circunstancia que pro-

voca la obsolescencia de la infraestructura agraria y la pérdida de buena parte del patrimonio rural, tangible e intangible, siendo éste uno de los problemas más acuciantes, por ser irremediable su adiós definitivo en bastantes ocasiones. Y todo ello tiene repercusiones visibles en el paisaje rural; también en la imagen y pulso humano, que ofrece evidentes muestras de resignación cada vez en más lugares.

Ya se ha dicho, es la visión más pesimista del mundo rural. Pero no constituye una imagen fija, afortunadamente, como hemos podido comprobar en muchos sitios. Y es que, pese a la compleja problemática que padecen, las comunidades rurales se resisten a desaparecer perdiendo su memoria e identidad. Buscan entonces modernas fórmulas para salir adelante, situación que provoca transformaciones más o menos sustanciales en la fisonomía y dinámica de los pueblos; casi siempre son cambios necesarios y justificables, aunque no entendidos por los que desaprovechan que las posibilidades de mejora pasan a menudo por la introducción de modificaciones en los identificadores tradicionales que caracterizan los espacios rurales. Aparecen así algunas luces, relacionadas con la creciente multifuncionalidad de los territorios rurales y adquiere cada vez más importancia la perspectiva del desarrollo rural.

Indagando en su teoría encontramos el siguiente paradigma: para afrontar situaciones complejas es necesario adoptar soluciones estratégicas, que vayan más allá de la mera resolución de las dificultades episódicas que afectan a nuestros pueblos. En este sentido, conviene ahondar en la idea de fortalecer - o conformar, si no existe aún - organizaciones locales para el desarrollo compartido, considerando el espacio coherente más apropiado en cada situación: el pueblo o la comarca, el pueblo en la comarca, la comarca fruto de la interacción de los pueblos que la conforman. Hay que elegir lo mejor en cada caso, seguros de que la actualidad requerirá de nuevas decisiones que se ajusten mejor a las oportunidades existentes, dado que el mundo rural cada vez aparece más integrado en un contexto de cambio permanente.

El territorio constituye así uno de los principales factores de desarrollo del mundo rural en la situación actual, puesto que atesora múltiples elementos que podemos considerar parte de su potencial endógeno, imprescindible para concretar iniciativas que dinami-

Hay que elegir lo mejor en cada caso, seguros de que la actualidad requerirá de nuevas decisiones que se ajusten mejor a las oportunidades existentes, dado que el mundo rural cada vez aparece más integrado en un contexto de cambio permanente.

cen las comunidades rurales a partir de la valorización de sus propios recursos. Es importante determinar la originalidad de cada área, que viene dada por la interacción entre sus identificadores naturales y los procesos de ocupación y explotación por parte de la colectividad. Por tanto, y a diferencia de lo que ocurre en muchos espacios urbanos, los habitantes del medio rural han logrado conservar, en buena medida, su territorio, uno de los valores fundamentales sobre los que afirmar futuros

propios, lo que puede basarse tanto en la optimización del conocimiento acumulado como en la transferencia de tecnologías externas que propicien el desarrollo de la innovación.

Es necesario primero fortalecer “lo de dentro”, la comunidad concebida como el principal recurso del mundo rural: mantener, enriquecer y proyectar el capital humano. Prioridad entonces para la integración de esfuerzos, la conformación de grupos de acción, el impulso del trabajo compartido, en-



procesos de desarrollo.

Para poder poner en valor ese factor de desarrollo es necesario combinar “lo de dentro” con “lo de fuera”, un juego dinámico que implica aprovechar las múltiples oportunidades que trae la nueva realidad, pensando que, por diminuto que sea cada pueblo se inserta en un contexto mayor, y éste a su vez en otro, y otro hasta alcanzar una perspectiva general. Tenemos entonces que mover nuestras piezas en un tablero que se ensancha y es más exigente con el paso del tiempo; hay que prepararse para ello mejorando las capacidades

tendiendo que concentrar la energía dispersa requiere a menudo un cambio de mentalidad, tanto en el plano individual como en el colectivo. Llamada a la movilización, previa reflexión para redefinir las estructuras y los métodos para activar y canalizar la participación de los ciudadanos, en la línea de generar renovadas ilusiones y proyectos comunes, que se construyen desde el conocimiento de la realidad, la identificación de los problemas esenciales y el acento en la promoción de los elementos endógenos.

La potencialidad del encuentro de



Los actores del mundo rural tienen que ser conscientes de la importancia de los proyectos y sus facilitadores en el marco del proceso compartido de desarrollo, así como de la relevancia de impulsar tanto pequeñas como grandes actuaciones.

la población y la realización de proyectos colectivos no debe olvidar la necesaria perspectiva intergeneracional en el mundo rural, planteamiento que redundará en una mayor cohesión social y mejor aprovechamiento de los recursos humanos. Niños, jóvenes, adultos y mayores deben compartir momentos y espacios; y esas oportunidades también deben aprovecharse para abordar la caracterización del proyecto de vida común en el territorio. Algo similar debe ocurrir en el caso de que convivan diferentes comunidades en el mismo lugar, por efecto de la movilidad geográfica de la población: su progresiva confluencia e interacción seguro que contribuirá a reafirmar el proceso de desarrollo. Y es que, la revitalización humana —y socioeconómica, por tanto— de muchas áreas está llegando desde el exterior.

Los actores del mundo rural tienen que ser conscientes de la importancia de los proyectos y sus facilitadores en el marco del proceso compartido de desarrollo, así como de la relevancia de impulsar tanto pequeñas como grandes actuaciones. Cabe considerar entonces, conjuntamente, el valor de lo social, la trascendencia de la cultura, el protago-



nismo del territorio, la fuerza de la economía y las posibilidades de las instituciones, en la definición de iniciativas insertadas en la estrategia de desarrollo general. Su adecuada integración, no siempre sencilla, constituye uno de los secretos del progreso de territorios y comunidades en situaciones complejas.

Para armonizar todas esas dimensiones existen herramientas, viejas y nuevas, puesto que, con bastante certeza, los problemas del mundo rural no derivan de la inexistencia de métodos

de trabajo con que afrontarlos. Entre las últimas se encuentra la agenda 21 local, como instrumento que promueve la participación de la comunidad en la definición de modelos de desarrollo que integren los distintos aspectos de la realidad ya citados: el territorio, la economía, la sociedad, la cultura y las instituciones, bajo criterios de sostenibilidad enfatizando la concurrencia de los ciudadanos. Su aplicación constituye una inmejorable oportunidad para impulsar el proyecto territorial compartido, en clave de proceso, si se sabe adaptar a las particularidades locales. Ahí entra en juego, a menudo, “lo de fuera”.

Y es que, en ciertos casos, la comunidad rural necesita estímulos exógenos positivos, energía procedente del exterior, que incida en la revitali-

zación social y económica, así como en la estimulación institucional, considerando sus necesidades y aspiraciones. Es preciso identificar pues los aliados estratégicos del mundo rural en cada oportunidad, “los cómplices” que pueden contribuir a reforzar y enriquecer el proceso, recursos humanos y financieros que sea capaz de canalizar, coherentes con su visión de futuro, sobre todo aquellos que coadyuven a mejorar las condiciones de vida de la comunidad dinamizando su potencial endógeno.



AYUDAS A LA AGRICULTURA

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias convoca las ayudas para el sector agrario. Pueden tramitarse en las Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural.

RECUPERACIÓN DE TERRENOS

Una iniciativa conjunta de la Oficina de Extensión Agraria de La Orotava y el Ayuntamiento de los Realejos ha impulsado la recuperación de terrenos abandonados y afectados por el incendio del verano pasado en la zona de Los Campeches, en Los Realejos. Muchas de estas parcelas se han puesto, nuevamente, en cultivo de papa bonita y cereales.

ACERCANDO LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS

Las Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural organizan cursos de iniciación a la informática y de acceso a las nuevas tecnologías en las áreas rurales. Los interesados pueden inscribirse en las oficinas.

DESARROLLO RURAL EN EL VALLE DE LA OROTAVA

El Cabildo suscribirá próximamente un convenio con la Asociación Cultural Pinolere para promover el desarrollo rural en el Valle de la Orotava. Los temas a trabajar serán la recuperación del cultivo del centeno para usar la paja en los pajares, la organización de una "ruta de los Pajares", el desarrollo de un proyecto educativo sobre cultivos de cereales, la caracterización del viñedo en cordón y el reconocimiento de la labor de los pastores trashumantes del Valle.



¿Qué es el Club Tenerife Rural?

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

Para más información visita: www.clubteneriferural.org

La mecida: de la leche a la manteca

LA CABRA, EN NUESTRAS BANDAS DEL SUR DE TENERIFE, HA SIDO ALGO MÁS QUE UN MERO ÚTIL ECONÓMICO O ALIMENTICIO, HA SIDO SOBRE TODO UN VÍNCULO ESTABLE Y DURADERO EN SU AUSTERO ENTRAMADO SOCIAL. UN ANIMAL DEL QUE SE APROVECHA CASI TODO, LA CARNE, LA LECHE, EL CEBO, LA PIEL Y HASTA SU ESTIÉRCOL.



MARCOS BRITO
Llanoazur Ediciones

DE LA LECHE, ADEMÁS DE SU DESTINO PARA USO INMEDIATO

o para su transformación en queso, también se obtiene la mantequilla, y de ella la manteca de ganado; proceso al que se denomina mecida de la leche. Para realizar este mágico proceso, el paso de la leche a la manteca de ganado, qué mejor que seguir los pasos que han efectuado dos cabreros de larga tradición: Salvador González Alayón (Arona, 1919), y José Trujillo González (Vilaflor, 1927).

El mejor momento son los meses de verano, sobre todo junio y julio, período en el que las cabras dan menor cantidad de leche, con mayor aporte de grasa por los pastos que con-

sumen. Leche que, antaño se iba guardando en garrafrones, o como hacía el padre de Salvador González Alayón, en “cacharros de mormontina de dieciocho litros, durante varios días, la leche agria que ya ve, que se pone sea cinco días, seis, siete, hasta once días, después se mece pa’ sacar la mantequilla. Porque anteriormente los patronos les gustaba que meciera, no pa’ la manteca ganao sino pa’ ellos llevar la mantequilla”.

El primer día se colocan, en el garrafón, 2 ó 3 litros de leche y luego se le va añadiendo, cada día, otros tantos, hasta el prefijado para la mecida. Cuando se vertía la leche en el zurrón de mecer, de machorra, se le añadía un poco de agua, lo que facilitaba la separación de la grasa; se infla el zurrón, para que se produzca un mejor movimiento del líquido, y se prepara para mecer, de noche y a la fresca. Se cuelga el zurrón, imprimiéndole pequeños movimientos secos, con ritmo y paciencia, con lo cual, y después de más de una hora, se obtiene la mantequilla y la leche mecida o espesa, a la que se le atribuye remedios estomacales.

MANTEQUILLA O MANTECA

Sea para lograr la mantequilla o la manteca, una vez finalizado el proceso de la mecida, se extrae la mantequilla y se deslecha, se coloca en agua limpia y se le extrae todo resto de leche, cambiándole el agua hasta que resulte clara. Si era para consumir como mantequilla se le añadía un poco de sal y ya estaba lista, pero si se quería obtener la manteca de ganado había que guisarla a fuego lento, removiendo continuamente y quitando las borras que se forman en la superficie, las cuales se reservaban para ser utilizadas en distintas aplicaciones con los animales.

La mecida de la leche se solía realizar de

noche y en aquellos días que pudiesen reunirse varios cabreros, varios amigos. En estas tareas también participaban las mujeres. No sólo era una optimización de los recursos disponibles, sino que era un acto social, donde proliferaba la ayuda mutua. Cuando Salvador era un niño mecían todos los cabreros de la zona, la primera que recuerda de su padre, fue en Guaza, Arona, en 1923. *“Meció con un zurrón de mi tío Juan González, fuera en agosto o fuera en setiembre fue la primera mecida, después ya siguió meciendo todos los años. Mi tío Antonio García que estaba en Charco Redondo, estaba Pancho Machanga, que era González, mi tío Juan González, mi tío Pepe, José Sierra, que estaba de cabrero en el Llano de Guaza. Y más entodavía, porque la cosa no fuera los que mecían sino los que venían, y mi tío Antonio con la guitarra tocando, y bailando allí”*.

De la misma manera se expresa José Trujillo. *“Entonces cuando un cabrero mecía se juntaban montones, y cuando se acababa de sacar la manteca ya no había leche, la leche agria se la comían esa noche, había gente que iba legísimo por eso. Cuando la hacía allí en El Salguero,*

Si era para consumir como mantequilla se le añadía un poco de sal y ya estaba lista, pero si se quería obtener la manteca de ganado había que guisarla a fuego lento.

entonces había en el pueblo de Vilaflor muchos hombres mayores que le gustaba eso, que habían tenido cabras y otras que no la habían tenido y se reunían a conversar y a estar allí, aquello era una fiesta por aquel entonces”. También la realizó en La Tarraza y en la Casa del Conde a partir de la década de los sesenta, cuando ya se estableció definitivamente en Granadilla de Abona. *“Y vino Salvador, Modesto, Tonero, Félix, qué se yo todos los que vinieron a mecer aquí una noche, esa noche aquí pues se pasaba un rato alegre aquí, ya no hago manteca”*. José Trujillo hace referencia a cuatro cabreros, a los hermanos Antonio Tonero y Félix Rancel, que cuidaban sus manadas en la Cañada Verde, Arona, y en La Caldera, Adeje; a Carlos Martín Modesto, que estaba en La Arenita, Arona; y a Salvador González, que las tenía entre Los Bebederos, Arona, y El Monte, San Miguel de Abona.

Cada cabrero posee sus maneras para efec-

tuar este proceso, los padres de los cabreros citados solían utilizar zurrónes de machorras de mayor capacidad que los que han utilizado Salvador o José. En un buen zurrón tendrían cabida unos 36 litros de leche más 4 ó 5 de agua. En la actualidad suelen utilizarlo con menor capacidad, unos 16 litros de leche más unos 4 de agua, para lo que se emplea algo más de una hora y se obtienen cinco medias cuartas o seis de manteca ganado.

UN REMEDIO CASERO

La manteca de ganado se obtenía, en la mayoría de los casos, para uso de la casa. Además, era una ayuda que se sumaba a la necesitada economía familiar.



Salvador recuerda que, a comienzos de los años cincuenta era frecuente venderla por cucharadas, *“más bien que no había botes como hay ahora, sino botellas de esas negras, y tenía que calentarlas al baño maría para después ir despa-chando. La que compraba, pues por cuchara, una cucharada de eso, una peseta. Los últimos años, doña Ofelia, aquí en la Cañada, la estaba vendien-do a mil doscientas, me parece que era en aquel entonces, un botito de media cuarta”*. Manteca de ganado que no faltaba en ninguna casa, que gozaba de infinitas aplicaciones en la medicina tradicional: ardor de estómago, para aliviar catarros -extendida sobre el pecho o tomada con miel-, o para todo tipo de golpes, tanto de per-sonas como de animales.

Salvador González Alayón.
Cañada Verde. Arona, 1991
José Trujillo González. Casa
del Conde. Granadilla de
Abona, 2004.



Yuri Millares. Editor y director de la revista “Pellagofio”. Esta revista, continuación de la revista Ruta Archipiélago, ha marcado un antes y un después en la valorización del mundo rural de Canarias.

“Mi objetivo siempre ha sido dar a conocer el mundo rural de Canarias; promoverlo y apoyarlo”

J. SUAREZ PADRÓN
Cabildo de Tenerife

¿Cuál es su trayectoria profesional hasta llegar a interesarse por el mundo rural?

Mi vocación siempre fue el periodismo escrito y con ese fin estudié las carreras de Ciencias Políticas y Sociología, a donde llegué huyendo de una masificada facultad de Periodismo de Madrid. Después de once años en la capital española me marché a Praga. Allí estuve en agencias de prensa y como profesor lector de idioma español en la Escuela Superior de Economía de su universidad. Así pasaron otros dos años muy intensos, hasta que me doy cuenta de lo lejos que me he ido y de las ganas que tenía de volver a mi tierra. Fue entonces cuando, ya de regreso y tras pedir trabajo en el periódico La Provincia, me veo recorriendo los pasillos del Cabildo de Gran Canaria en busca de información, pero me pareció más apasionante conocer la vida y el trabajo de artesanos, pastores, y agricultores de la isla, investigar sobre el patrimonio y la arqueología, redescubrir el paisaje y la naturaleza. Y la isla se me hizo pequeña: amplié mi campo de acción a todo el archipiélago.

¿Es cuando surge la revista Ruta Archipiélago?

Todavía no. Antes estuve recorriendo todas las islas, alternando semanas en unas y en otras. Me adentré en el mundo de las bodegas y la viticultura, descubrí una gastronomía variada y sabrosa. Comencé a publicar simultáneamente

en periódicos de varias islas. Hasta que los compromisos con esos periódicos los sustituí por la idea de una publicación propia, en colaboración con un diseñador que también quería trabajar en una revista independiente.

¿Qué filosofía, valores, objetivos perseguía esa idea de revista?

En primer lugar dar a conocer el mundo rural de Canarias, porque veía que había muchas cosas que estaban desapareciendo: tradiciones, oficios, cultivos. Pero no como el arqueólogo que investiga las huellas del pasado, sino para promover y apoyar su supervivencia como una necesidad social y cultural, en definitiva, para valorizar sus productos y defender el paisaje que mantienen.

¿Qué objetivos se han visto cumplidos? ¿Qué dificultades ha encontrado?

Tras varios años editando mes a mes la revista (desde diciembre de 2003, aunque con paréntesis veraniegos), hemos generado un gran interés por los temas que abordamos. Son infinitos los lectores que no sólo nos siguen, sino que nos coleccionan, que nos leen con enorme impaciencia... y que se interesan por toda la información que se refiere, precisamente, a productos singulares y de calidad que incluso desconocían:

recibimos llamadas de lectores sorprendidos porque en Gran Canaria hubiera aceite de oliva virgen extra de aceitunas cultivadas en la isla, o porque en Tenerife existiera esa gama tan variada de mieles monoflorales (“¿Pero hay miel de aguacate? ¿Dónde la puedo conseguir?”, me preguntaban). El problema que siempre ha estado sobre la revista como una espada de





Yuri Millares se dispone a iniciar el ascenso a la montaña del Cardón (al fondo) por el sendero del Tanquito, lugar de romería en mayo en Fuerteventura.

Damocles es su financiación: es una publicación gratuita, con difusión masiva encartada en periódicos, y eso cuesta un dinero que, más allá de palabras de apoyo, no llega lo suficiente de instituciones y empresas.

La revista cambió su nombre por el de Pellagofio, ¿cuál fue la razón? ¿Se mantienen los objetivos?

Sí. Los objetivos se mantienen, se refuerzan y se profundizan si cabe; todo dentro de una reestructuración de la revista que visualmente se manifiesta en un cambio de nombre para hacerlo más comunicativo e impactante, que a todos los canarios identifica, con el que lectores de otros orígenes también simpatizan. Y con una mejora del diseño con la participación de un nuevo director de Arte, que nos ha permitido presentar páginas más atractivas, más limpias, más agradables con un estilo moderno y claro.

¿Qué personajes interesantes ha presentado en la revista?

Del mundo rural, bastantes. Hombres y mujeres decididos a llevar una vida de mucho esfuerzo en la agricultura, la ganadería o la pesca. Así de repente, se me ocurre citar al herreño Juan González, quizás el último artesano que fabrica albardas para burros: su oficio se pierde y no hay relevo. En La Palma he visitado varias veces a una repostera que hace los riquísimos almendrados palmeros, Quiteria Rodríguez, que los hornea con leña en una tahona detrás de su casa. Y no todo es gente mayor, también en La Palma recuerdo a un joven herrero, Manolo Villalba que, después de investigar por su cuenta, descubrió y rescató el cuchillo palmero que llamó “tipo Marín Capote”. En Tenerife, en fin, al cabrero Nino Fernández y los collares entachados que fabricaba para sus cabras.

¿Qué retos trae el futuro?

Muchos lectores me preguntan “¿pero hay tantos te-

mas que publicar, no teme que se acaben?”. Al contrario, aún queda mucho por contar... si conseguimos perras para seguir pagando la imprenta. Ese es el gran reto: que instituciones y empresas que desean un futuro para el mundo rural, piensen que una revista divulgativa como Pellagofio es necesaria y casi diría imprescindible, para que colaboren insertando publicidad, que es como pagamos nuestras facturas para aparecer cada primer jueves de mes con La Opinión de Tenerife y La Provincia.

La revista también se presenta en formato digital

En efecto, en el sitio web www.pellagofio.com aparece simultáneamente cada nueva revista que se edita en formato papel. Y junto a la revista tenemos libros y un álbum fotográfico en Internet.

¿Ha pensado en otros medios: televisión, radio?

¡Con la revista tengo bastante!

¿Cuál es su opinión sobre la situación de las zonas rurales de Canarias y, en especial, de Tenerife?

La mayoría de la población de Canarias vive en zonas urbanas, pero nuestra calidad de vida depende de que existan el campo y el paisaje. Por múltiples razones. Si no hay quien quiera trabajar el campo, se morirá, y con él perderemos sus productos y su paisaje. En Tenerife hay iniciativas interesantes: existe la marca “Miel de Tenerife” que garantiza al productor un vía de distribución y al consumidor una garantía de calidad y origen; en Tacoronte se ha puesto en marcha un plan de recuperación de fincas de viñedos abandonadas mediante su arrendamiento a los propietarios, en condiciones ventajosas. Todas las iniciativas son pocas, pero el camino pasa por dar a los productores apoyo técnico, buenos precios y salida a sus productos como lo que son: algo único, exquisito, fresco y de la mejor calidad.

50 Aniversario de Extensión Agraria en Canarias: la historia de nuestra agricultura

EL SERVICIO DE EXTENSIÓN AGRARIA SE CREÓ COMO ORGANISMO AUTÓNOMO, DEPENDIENTE DEL MINISTERIO DE AGRICULTURA, EN EL AÑO 1955; SIGUIENDO EL MODELO NORTEAMERICANO DE 'EXTENSIONISMO', CON EL OBJETIVO DE MEJORAR LA PRODUCTIVIDAD DEL CAMPO ESPAÑOL Y EL NIVEL DE VIDA DE LOS AGRICULTORES.

GERARDO ARMAS
Cabildo Insular de Tenerife

EN LOS AÑOS CINCUENTA, LAS SEDES DE LOS SERVICIOS OFICIALES AGRARIOS estaban situados en las capitales de provincia, por lo que, conociendo las dificultades de desplazamiento existentes en aquel entonces, se puede comprender fácilmente la escasa tecnificación de la explotación agraria. A esto debe sumarse el escaso nivel cultural y técnico del agricultor, para el que el asesoramiento no estaba entre sus preocupaciones más inmediatas.

Este panorama estaba estrechamente relacionado con la escasez o la ausencia de las infraestructuras más básicas del medio rural, tales como vías de comunicación para el tráfico rodado, red de agua potable y red de energía eléctrica. Las redes para agua de riego, las entidades asociativas y los canales de comercialización eran consideradas infraestructuras "a nivel europeo". Esta situación estaba agravada en Canarias por la escasa o nula presencia activa de las Hermandades Sindicales de Labradores y Ganaderos o las

Cámaras Agrarias, cuyo papel en terreno peninsular fue a veces muy importante.

En esa realidad del agro español, y canario en particular, se creó el Servicio de Extensión Agraria y se instaló, en Güímar, la primera Agencia de Extensión Agraria en Canarias; concretamente inició sus actividades en el mes de julio de 1958, como la agencia número 45 de cuantas existían en toda España.

El primer Agente de Extensión Agraria destinado en Güímar fue D. Antonio Fernández Cuevas. Su actuación tuvo un rápido reconocimiento entre los agricultores, quienes lo recordaban años más tarde. Glosando ese reconocimiento, el Ayuntamiento de Güímar le concedió la medalla de bronce de la ciudad, en septiembre de 2001.

El impacto producido entre los agricultores se debió a los amplios conocimientos técnicos de los Agentes de Extensión Agraria destinados a dicha dependencia y al método de trabajo aplicado. Era insólito que un técnico de un servicio oficial, además de residir en el pueblo, fuese a buscar a los agricultores a su finca o a su casa, interesándose por los problemas técnicos de sus explotaciones; y que sus compañeras, las Agentes de Economía Doméstica, asesoraran sobre los problemas de su familia, tanto domésticos como sanitarios, así como por los problemas en la educación de sus hijos, haciéndose ganar su confianza y la necesidad de sus servicios. Eso era el método "extensionista".

Las Agencias trabajaban sobre cuatro pilares de actuación fundamentales, que le permitían afrontar la solución de los problemas que aquejaban al medio rural.

EXPLOTACIONES. Se abordaban los proble-



mas técnicos de la explotación agraria, en principio, con una problemática tan básica como la de tener que recomendar y convencer al agricultor de la utilidad del abonado, de la sanidad vegetal o de las normas más básicas en la elaboración de vinos. Posteriormente, ya se pudieron abordar temas más especializados y novedosos como la introducción de cultivos bajo plástico, el riego localizado o el cambio de los cultivos tradicionales a otros para exportación.

DESARROLLO COMUNITARIO. La precaria situación de la infraestructura rural y la reducida disponibilidad económica de los ayuntamientos recomendaron acudir a la movilización vecinal para la apertura y pavimentación de pistas de acceso, instalación de redes de agua potable o electrificación de los núcleos rurales, mediante obras comunitarias ejecutadas con la mano de obra de los interesados y la dotación económica del Ministerio de Agricultura y los ayuntamientos.

Al cumplirse los 50 años de la actuación de Extensión Agraria en Canarias, el Cabildo de Tenerife, se dispone a celebrar diversos actos conmemorativos en colaboración con el Ayuntamiento de Güímar.

La dotación de un presupuesto del Ministerio de Agricultura para subvencionar las Obras de Acción Comunitaria, promovidas por las Agencias de Extensión Agraria, comenzó en el año 1969. En Tenerife destacó la actividad desarrollada en la Agencia de Icod de los Vinos, que en los dos primeros años (1969 y 1970) promovió 29 obras, continuando en orden creciente. Sólo en 1973 se realizaron 90 actuaciones.

JUVENTUDES. La Ley de Educación de 1955 solo contemplaba la escolarización obligatoria hasta los diez años. Además, las condiciones socioeconómicas de entonces empujaban a la familia agraria a buscar trabajo a sus hijos desde una corta edad, para que contribuyeran, con un salario, a la economía familiar; o bien, aportaran su trabajo a la explotación, por lo que, los niños se veían fuertemente vinculados a la actividad agrícola; necesitando completar su formación técnica y humana, que era afrontada por los Planteles de Extensión Agraria

FAMILIA-HOGAR. Los conocimientos del ama de casa sobre puericultura, higiene, alimentación, costura, etc., eran, con frecuencia, muy



escasos. Esta problemática era afrontada por las Agentes de Economía Doméstica, especialmente preparadas para asesorar en esos terrenos.

Las actuales Agencias de Extensión Agraria y Desarrollo Rural, del Cabildo de Tenerife, continuadoras de este trabajo, abordan básicamente los mismos objetivos pero adaptados a los nuevos tiempos e incorporando modernas herramientas y procedimientos.

ACTOS CONMEMORATIVOS. Al cumplirse los 50 años de la actuación de Extensión Agraria en Canarias, el Cabildo Insular de Tenerife se dispone a celebrar diversos actos conmemorativos, en colaboración con el Ayuntamiento de Güímar. La sede del acto institucional será la ciudad de Güímar, donde se descubrirá una placa en el edificio donde se ubicó la primera agencia de Extensión Agraria de Canarias. En la Casa de la Cultura se instalará, entre el 27 de junio y el 6 de julio, la exposición “Los Cambios en el Mundo Rural Canario”, en la que se reflejan las transformaciones producidas desde la situación inicial hasta la actualidad.

Testimonio oral: doña María Gorrín Lorenzo

DOÑA MARÍA GORRÍN LORENZO NACIÓ EN ARGUAYO (SANTIAGO DEL TEIDE) EL 14 DE AGOSTO DE 1914. SU INFANCIA TRANSCURRIÓ EN DICHO BARRIO, JUNTO A SUS PADRES DOMINGO GORRÍN, DE NACIONALIDAD CUBANA, Y MARÍA LORENZO, ARGUAYERA. MARÍA PALOMA, QUE ASÍ ES COMO SE LA CONOCE EN SU PUEBLO, TUVO NUEVE HERMANOS Y UNA HERMANA, LA CUAL MURIÓ MUY JOVEN DEJANDO DOS NIÑAS PEQUEÑAS A LAS QUE CRIÓ ELLA CON TAN SÓLO DOCE AÑOS.



Doña María leyendo algunos de sus versos.

NURIA GONZÁLEZ SANTOS
Cabildo de Tenerife

A LOS NUEVE AÑOS MARÍA PALOMA COMENZÓ A TRABAJAR ayudando a su padre en las labores del campo, recuerda “yo iba a arar, a sembrar con mi padre, cuando él se cansaba, se echaba debajo un escobón, porque él ya estaba viejito, cogía yo el arado y me ponía a arar, cogía un sachó y pasaba el terreno y segaba y sembraba”. También ayudaba a su padre amasando barro para fabricar teja, “Yo iba a amasar barro cuando mi padre hacía teja y me metía dentro de la pila, no la pila sino hacían como un cerco y lo llenaban de tierra y después ahí se iba echando

“La vida de antes era muy dura, había mucha miseria y habían penas”, nos dice, pero pronto se alegra cuando le preguntamos por sus juegos infantiles y nos cuenta como se jugaba a “los civiles”, “al escondite” y a la “gallina ciega”.

agua y se iba haciendo y había una horma pa' hacer la teja y a veces le quitaba la horma a mi padre y mi padre iba pa' tender y le decía esta la tiendo yo. Y leña bajé también bastante, de codeso pa' calentar el horno. La leña se sacaba de los volcanes y la tierra se sacaba de los pedacitos que teníamos allí en La Hoya”. Doña María también trabajó recogiendo cochinilla, que se solía recoger en los días próximos a las fiestas, así con el dinero que sacaban se compraban las telas para hacerse los

vestidos que lucirían esos días. “Que entonces se compraba un metro de tela con un real, de las telas buenas buenas”.

Doña María no pudo ir a la escuela, pero aprendió a leer y escribir, con una caligrafía admirable, casi se podría decir que aprendió sola, no obstante, algo sí le enseñó D. José María, vecino de Arguayo, a quien llamaban el viejo José María, y que enseñó a María a hacer las letras del abecedario “Yo no tuve maestro ni nada, no tuve tiempo de ir a la escuela porque tenía que trabajar. Tenía un hermano en Cuba y él escribía y entonces cuando miraba y veía lo que ellas estaban leyendo a mí me quedaba en la imaginación, cogía las cartas y las ponía sobre una mesa, cogía los pizarrines que había antes y me ponía con aquello a escribir. Únicamente me enseñó José María, yo me echaba a correr y me iba pa' casa del viejo José María, y mi madre me iba a buscar y José María le decía a mi madre: tú no le peleas a María, tú déjala venir, que María es muy inteligente y María lo que quiere es aprender, pero ya era viejito y al poco tiempo murió”.

Doña María se pone algo triste cuando recuerda los momentos difíciles de su vida, “la vida de antes era muy dura, había mucha miseria y habían penas”, nos dice, pero pronto se alegra cuando le preguntamos por sus juegos infantiles y nos cuenta como se jugaba a “los civiles”,

“al escondite” y a la “gallina ciega”. “A los civiles era, allí donde había un zonal, nos pegábamos a correr a ver quién se cogía unos por otros, el que cargaba con él se quedaba, y se quedaba pa’ volver a correr”.

Pero a doña María desde pequeña lo que más le gustaba era bailar y cantar. Los domingos y días festivos se iba de parranda por las calles con su hermano Ismael y después a los bailes que se celebraban en todas las “venta” del pueblo “Los domingos por la tarde se hacían las parrandas y luego se decía bueno ahora vamos a bailar. A mí me reinó mi hermano Ismael, yo iba con él a los bailes”. Doña María era una excelente bailadora y todos querían bailar con ella, nos recuerda que le decían que bailaba tan bien y tan liviana que parecía que lo hacía descalza. “Todos querían bailar conmigo y yo no, yo salía y bailaba con quién me daba la gana. Yo era siempre de las primeras que sacaban a bailar, me ponía a bailar y me decían pero si tú estas descalza, tu no tienes zapatos, cuantas veces Paulino el de Las Manchas me lo decía: Paloma de los diablos tú no te pones zapatos pa’ bailar; y yo le decía: no yo me los quito”

María Paloma se casó, a los veinte años con D. José Martín, vecino del pago de Arguayo, “se puede decir que lo conocí en mi casa”, cuando le preguntamos si era buen mozo, nos dice “era feo que espanta, pero era bueno, siempre estaba trabajando. Yo me casé un domingo y el lunes fue a pagar carbón pa’ montaña vieja, teníamos una carbonera, trajo cinco duros”. Tuvieron cuatro hijos, tres chicos y una chica.

Después de casada doña María continuó trabajando en la agricultura, ayudando a su marido “teníamos sembrado centeno, lentejas, cebada, papas, en Los Baldíos y también en un pedacito que teníamos en el norte, pues todo eso pasaba por las manos mías”. También vendió pescado, iba a buscarlo a Alcalá y después recorría andando los pueblos de Santiago del Teide y la zona del Valle del Palmar, la Montañeta, etc. para venderlo “Yo cogía una cesta de higos picos y me iba pa’l Puerto Santiago y traía pescado pa’ vender”. “Yo hice toda clase de trabajo, araba, sembraba, cogí cochinilla, cargué pescado”.

Posteriormente, trabajó como panadera en la panadería familiar de sus suegros, “yo sabía un poquito, porque mi tía Teodora hacía rosquetes y hacía pan y todo eso y yo era una goledora, a mí no me gustaba sino ir a allí donde estuvieran tra-

bajando, porque cosa que yo veía trabajando, cosa que yo lo he aprendido. Teníamos la panadería aquí en un hornito de leña que tenía mi suegra, de esos de leña antigua y allí empezamos a trabajar, teníamos a uno de Guía, Ramón, que a la madre le decían Doña Teresa, de Chío, que venía a enseñarnos. A los 3 días de tener a mi Evangelista fui y

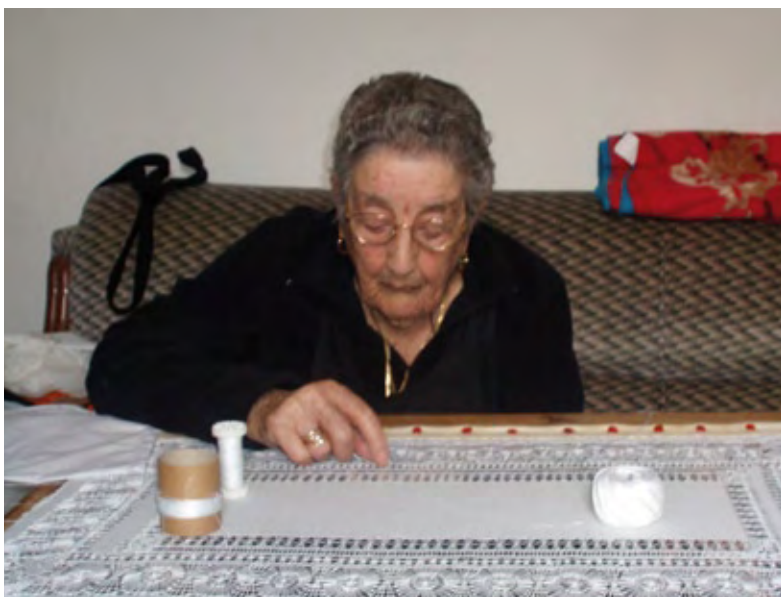
María Paloma se casó, a los veinte años con D. José Martín, vecino del pago de Arguayo, “se puede decir que lo conocí en mi casa”, cuando le preguntamos si era buen mozo, nos dice “era feo que espanta, pero era bueno, siempre estaba trabajando.

me puse a trabajar con él y llamó a mi marido y le dijo ven paca que ésta es la panadera, y me quedé haciendo pan y trabajando en la panadería”. Recordando los difíciles años de la posguerra nos dice, “recuerdo cuando el pan racionado a medio pan por ración, lo despachábamos por la ventana, porque no podíamos abrir la puerta, la cocina tenía un postigo y por la ventana garrábamos y lo despachábamos”.

Doña María nos cuenta una simpática anécdota en relación con los remiendos que había que hacerle antes a la ropa para no quedarse desnudos, pues había poco dinero para presumir de ropa nueva. Ella tenía una máquina de coser y se daba muy buena “maña” con ella “yo cogía pedacitos de tela de pantalones que habían rotos, los cortaba y cogía la máquina y juntaba esos pedacitos de tela (...). Una vez le arreglé unos pantalones a mi marido, que cuando se los puso, mi hermano Antonio, que era muy chistoso, le dice: que guapo viene mi cuñado hoy, pareces el mapa de España”.

Una vez le arreglé unos pantalones a mi marido, que cuando se los puso, mi hermano Antonio, que era muy chistoso, le dice: que guapo viene mi cuñado hoy, pareces el mapa de España”.

Por otra parte, doña María es una de las caladoras más destacadas del municipio de Santiago del Teide, durante muchos años dio clases de calados en Arguayo, llegando a tener hasta veintidós alumnas. Aún hoy, a sus 94 años, es habitual verla en su sillón frente a su bastidor de madera, calando delantales, paños, centros de mesa, etc. “A mí siempre me ha gustado calar,



Doña María calando un paño, calado tipo “margarita”

cuando chiquita, yo me iba a las casas de calados y veía haciendo los calados y así aprendí yo”. Doña María hacía calados por encargo “calar una colcha te valía cinco pesetas” y también los solía vender a los comerciantes “indios”, que tenían casas de calados en el sur de la isla “iba uno a venderlos donde había casas de calados y había ropa también y traía uno la ropa y traía calados pa’ pagar”.

Doña María nos enseña algunos calados que guarda en cajitas de cartón, ella aprovecha cualquier trocito de tela para calar, hilo, muselina e incluso tergal, tela ésta casi imposible de calar, nos dice que algunos calados los hace sacando la hebra sin pensar en el bastidor *“este está hecho pero sin pensarlo ni nada, yo cojo, lo marco y después lo saco así”*. Uno de sus hijos, que no acompaña en la visita, nos comenta que Doña María se pasa la mayor parte del día calando y a las once de la noche tiene que decirle que se acueste porque si no ella continúa, nos dice que un paño lo hace en dos días.

También doña María ha sido siempre muy aficionada a inventar y cantar versos, especialmente los denominados *“cantares de búscate la vida”*. Doña María hoy en día aún mantiene esta afición y nos enseña su libreta en la que sigue escribiendo ingeniosos versos, algunos de ellos bastante “picones”, que nos lee con mucha simpatía. Nos dice que por las noches a veces sueña que está en una parranda cantando, y es que a sus 94 años sigue conservando un admirable espíritu alegre que entenece y contagia a quienes la conocen.

Doña María se pasa la mayor parte del día calando y a las once de la noche tiene que decirle que se acueste porque si no ella continúa. Nos dice que un paño lo hace en dos días.

Fragmento de la poesía compuesta por doña María Gorrín Lorenzo, con ocasión de la inauguración del horno alfarero “Cha-Quiteria”, en Arguayo (Santiago del Teide), el 1 de diciembre de 1984.

Estamos inaugurando hoy
el horno de Cha-Quiteria
una alfarera muy vieja
da pena de que muriera.

Hay varios recuerdos de ella
que los recordamos hoy
para su triste familia
es una gran emoción
el recordar este día
su triste separación.

Las que vendían la loza
no tienen buenos recuerdos
que se viraron de patas
por esos riscos de adentro.

Del llano se sacó el barro
de los volcanes la arena
de las Manchas el almagre
y con penas y trabajos
el agua de las laderas.

Hace poco que intentamos
la nueva generación rescatar
con nuestras manos
esta humilde tradición.

(...)

(extracto tomado de la Revista Chinyero, nº 1)



El Café de Agaete, un modelo de valorización de la producción local

EN EL MUNICIPIO GRAN CANARIO DE AGAETE SE ESTÁ LLEVANDO A CABO UN PLAN DE TRABAJO ESTRATÉGICO, DENOMINADO “PROGRAMA DE VALORIZACIÓN DEL CAFÉ DE AGAETE”, QUE ESTÁ ORIENTADO A FOMENTAR LA RECUPERACIÓN DEL CULTIVO DEL CAFÉ EN LA LOCALIDAD, CON EL OBJETIVO DE CONSEGUIR SU DENOMINACIÓN DE ORIGEN, LO QUE LE CONVERTIRÁ EN UN PRODUCTO CON GARANTÍA DE CALIDAD PARA EL CONSUMIDOR.

GERMÁN SOSA PERDOMO
Coordinador Técnico de Desarrollo
Local, Empleo, Formación y Turismo
Ilustre Ayuntamiento de Agaete.

EL PROGRAMA DE VALORIZACIÓN DEL CAFÉ DE AGAETE se puso en marcha por iniciativa de la Asociación para el Fomento y Desarrollo Agropecuario del Municipio de Agaete “Agroagaete”, y se está ejecutando con la colaboración de la Asociación Insular de Desarrollo Rural de Gran Canaria (AIDER), Ayuntamiento de Agaete, a través de la Agencia de Desarrollo Local del Municipio y su Departamento de Agricultura y Ganadería, y el Cabildo de Gran Canaria, a través de su Agencia de Extensión Agraria de la Comarca Norte, ubicada en Gáldar.

Esta iniciativa está concebida en un ámbito de actuación local, y surge desde el convencimiento de que el progreso del medio rural se

puede alcanzar teniendo presente al sector agrícola como eje de actividad económica, y como sector estratégico para diversificar el tejido social rural. Por ello, todas las acciones y estrategias de trabajo van orientadas a favorecer la recuperación del cultivo del café, por parte de los productores locales, como complemento a otros cultivos de frutos tropicales existentes; al objeto de propiciar un sistema productivo, bajo premisas de comercialización colectiva, en aras de conseguir, en un futuro no muy lejano, su Denominación de Origen o Marca de Garantía, que premie el esfuerzo cualitativo y la dedicación de nuestros productores, y por otro lado, proporcione a los consumidores garantías de calidad.



Entre las numerosas actuaciones desarrolladas destacan las siguientes:

ACCIONES DE DINAMIZACIÓN CON LOS PRODUCTORES LOCALES

Han sido numerosos los encuentros sectoriales y charlas de dinamización, llevados a cabo con la totalidad de cincuenta y dos agricultores participantes en el programa. En esta fase ha sido de vital importancia la edición y distribución de un folleto informativo de los objetivos del programa y de las acciones de trabajo a desarrollar, fomentando la participación e intercambios de experiencias sobre los aspectos de cultivo, producción, transformación y comercialización.

ANÁLISIS DE LA PRODUCCIÓN LOCAL

Se ha realizado un estudio detallado de la situación de las actuales explotaciones, en torno a un total de treinta y cinco, más otra treintena de agricultores participantes en el programa, incluyendo un censo detallado de explotaciones y una valoración de la situación de las mismas. Como resultado se ha obtenido un mapa cartográfico de cada explotación, valoración técnica de cultivos, infraestructura, necesidades de inversión, mejoras en la productividad y rendimiento, etc.

CAPACITACIÓN TÉCNICA

En función de las necesidades de los participantes en el programa, se han realizado tareas de ampliación de la capacitación técnica en el

cultivo, la transformación y la comercialización, agrupando a los productores en una convocatoria anual en formato de Jornadas Técnicas de Valorización del Café de Agaete. Su tercera edición supuso la participación de más de ochenta personas. Por otro lado, también se pretende la cualificación de técnicos agropecuarios y otros agentes sociales participantes, entre ellos el sector de hostelería y restauración.

DESARROLLO DE UN SEMILLERO COLECTIVO

Se ha puesto en marcha un semillero colectivo, previa selección de materia prima, con el asesoramiento de un vivero especializado, para la producción de un total de 8.000 plantas, que se han distribuido, con un coste bonificado para los participantes, en base al apoyo del Cabildo de Gran Canaria. La Agencia de Extensión Agraria está ofreciendo información y asesoramiento en lo que respecta a sus cuidados y crecimiento.

Con ello, entendemos que en un plazo medio de cuatro años, y atendiendo a la capacidad específica de producción de las citadas plantas, que alcanzarán su grado máximo de producción a partir del quinto año, podremos conseguir un rendimiento de unos cuatro mil kilogramos de café verde, entendido éste sin cascarilla, seleccionado y listo para su proceso de tostado.

ELABORACIÓN Y PUBLICACIÓN DEL MANUAL DE CULTIVO

Se pretende mostrar a los productores lo-

cales, cada una de las variedades y técnicas de cultivo de cada uno de los países productores de esta planta aromática, así como su proceso de transformación y beneficiado.

IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE CONTROL DE CALIDAD

El equipo técnico de gestión del proyecto ha preparado una serie de materiales tendentes a implantar y asegurar un Manual de Calidad y otro de Procedimiento, en el que se recojan todas las buenas prácticas y mejoras a introducir en cada una de las etapas de producción, hasta la degustación por los consumidores finales.

CAMPAÑA DE COMUNICACIÓN PERMANENTE Y PROMOCIÓN DE LA CULTURA DEL CAFÉ

En este apartado han adquirido especial importancia las comunicaciones públicas a través de los medios de comunicación social, informaciones estas que han ayudado, sorprendentemente, a propiciar un estado de opinión favorable entre la población local.

Actualmente se está desarrollando y ejecutando, en su fase casi final, un Estudio de Viabilidad Económica integral de la iniciativa. Sus resultados podrían facilitar la toma de decisiones relacionadas con el modelo de desarrollo más adecuado para garantizar su viabilidad económica. Dentro del mismo, se ha planteado el estudio de los parámetros de rentabilidad agrícola para una Finca Modelo.

Por otra parte, se cuenta con la puesta en funcionamiento de tres iniciativas que comple-



menten a la primera y que, a grandes rasgos, consisten en:

La puesta en servicio de un Centro de Interpretación, Transformación y Degustación del Café de Agaete que, entre sus espacios, tendrá adosada una explotación de más de tres mil plantas de café, junto a otros árboles y frutos tropicales de la zona. Además, contará con un Centro de Transformación que actuará como aglutinador de la conversión de toda la cosecha de los productores locales, agrupados en formato de cooperativa agrícola, bajo una marca colectiva, y en la que se intenta negociar su gestión y funcionamiento con las entidades públicas.

Así como la creación de la Ruta Turística del Café Agaete, en torno a las plantaciones locales, e igualmente, la creación de una Red de Establecimientos de Restauración y promoción de la Cultura del Café de Agaete, de identidad coherente con la iniciativa, y una red de distribuidores de venta de productos especializados.

La marca “Café de Agaete”

El objetivo es otorgar registro y protección jurídica, mediante la concesión de patente, marca, nombre comercial y signo distintivo, al citado producto. En este sentido, se ha desarrollado el logo, la imagen y el manual de aplicaciones del Café de Agaete, haciendo especial hincapié en su aplicación al futuro envase de 250 gramos, así como a una gran gama de productos de marketing, entre ellos: la taza, la cuchara, las etiquetas de plantas, las camisetas, la bolsa de azúcar, etc.



La Marca de Garantía Tenerife Rural para productos agroalimentarios

ANTONIO BENTABOL MANZANARES.
Cabildo de Tenerife

El pasado mes de marzo fue inscrita definitivamente en el Registro de la Oficina Española de Patentes y Marcas, la Marca Nacional de Garantía Tenerife RURAL, para productos agroalimentarios, de la que es titular el Cabildo de Tenerife.

Las marcas de garantía, conforme a la Ley 17/2001 de Marcas, son un signo utilizado por distintos operadores bajo el control y utilización de su titular que certifica que los productos o servicios a los que se aplica cumplen unos requisitos comunes, en especial en lo que concierne a su calidad, origen o modo de elaboración, que se recogen en un reglamento de uso. Ejemplos de marcas de garantía son Calidad Certificada de Andalucía, RC de la Rioja, Pera Conferencia del Bierzo, etc., que surgen como herramienta para destacar la calidad.

Con la marca Tenerife Rural se pretende fomentar las producciones tradicionales locales de calidad, como estrategia fundamental para asegurar la continuidad y mantenimiento de la actividad agraria de las medianías, en un mercado cada vez más globalizado, dando, a su vez, respuesta a un consumidor que cada día, en mayor medida, apoya sus decisiones de compra en la calidad e información sobre las características específicas de los productos alimenticios y sus métodos de producción.

Así pues, la marca de garantía Tenerife Rural para productos agroalimentarios, que se integra en el

conjunto de acciones del Cabildo de Tenerife para la valorización de productos agrarios, en defensa de la biodiversidad agrícola y ganadera de la isla y como soporte para el desarrollo de sus áreas rurales, permitirá a los productores o transformadores del campo tinerfeño dar a conocer la calidad diferenciada de sus productos típicos y ofrecer a los consumidores la garantía de las características específicas tradicionales, avaladas mediante los controles oportunos.

El funcionamiento de la marca de garantía Tenerife Rural se recoge en el Reglamento aprobado por el Pleno del Cabildo de Tenerife, en el que se establecen las condiciones de uso, autorización y gestión de la misma. A este reglamento general se irán sumando, para regular de manera específica cada producto, las Especificaciones Técnicas de Producto.

Podrán ampararse bajo la marca de garantía Tenerife Rural aquellos productos agrarios y alimentarios originarios de Tenerife con caracteres tradicionales y diferenciales propios, como mieles, castañas, gofio tradicional, papas antiguas, quesos, etc., que por su naturaleza o peculia-

ridades ofrezcan unas características específicas de calidad, que permitan distinguirlos de otros productos pertenecientes a la misma categoría.

Aquellos operadores a los que se conceda el uso de la marca de garantía Tenerife Rural, la reproducirán en cada unidad de producto como marca accesoria a su propia marca comercial, como signo o aval de calidad y vínculo con el campo de Tenerife.

En la actualidad, -una vez aprobado el reglamento y la inscripción a nivel nacional de la marca de garantía-, estamos en fase de implantación de la misma, con lo que paulatinamente se irán sumando productos y operadores. Actualmente está aprobada la ETP de la Miel de Tenerife, en breve lo estarán la del Queso de Granja de Tenerife y la de las Papas Antiguas de Tenerife; posteriormente las del gofio tradicional y algunas frutas y hortalizas. Esperamos que en este año tengan presencia en el mercado productos con este distintivo de calidad.



Contraetiqueta identificativa de la marca de garantía aplicada a la Miel de Tenerife.





POLILLA DE LA PAPA

Las Oficinas de Extensión Agraria y Desarrollo Rural del sur de la isla están realizando una campaña de prevención de la entrada de la polilla de la papa, visitando a todos los productores de papas, para enseñarles a identificar la plaga y explicarles las medidas que deben tomar para evitar su proliferación.

SEGUROS COMBINADOS

Desde principios de abril hasta finales de junio se pueden contratar los seguros combinados de la papa, las hortalizas y la planta ornamental.

NUEVOS RETOS

Las Jornadas de Papaya celebradas en Tejina, en marzo, han puesto de manifiesto los nuevos retos a los que se enfrentan los productores: la unidad del sector, la exportación, la normalización y la búsqueda de variedades más adaptadas a nuestras condiciones.

TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS

El Cabildo lleva a cabo en Benijos, La Orotava, un ensayo para comprobar la eficacia de distintos tratamientos fitosanitarios con el fin de controlar la plaga de la polilla de la papa.

CONSERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA

Se ha suscrito un convenio de colaboración entre el Cabildo Insular de Tenerife y la Asociación Red Canaria de Semilla, para la conservación "insitu" de la biodiversidad agrícola de Tenerife y la caracterización de las variedades locales de mutuo interés.

La Pitaya, ¿un nuevo fruto para diversificar nuestras producciones?

CLEMENTE MÉNDEZ HERNÁNDEZ
Cabildo de Tenerife

La pitaya es un cactus trepador originario de Centroamérica. Originalmente crece apoyándose en los árboles, y como cactus que es, está preparado para consumir poca agua. De hecho, el exceso de agua puede dañar a la planta. Presenta floración nocturna, con flores grandes y hermosas que fructifican dando lugar a unas bayas grandes, muy dulces y de aromas muy agradables. Existen frutos de piel roja o amarilla, con pulpa blanca o roja.

Se cultiva principalmente en Colombia, Israel y Vietnam donde se suelen usar parrales o espalderas de distinto tipo para dar soporte a la plantas. Sus frutos son muy apreciados por la población, exportándose a USA, Japón y la UE.

Esta fruta es rica en fibra, calcio, fósforo y vitamina C. La pitaya también contiene captina, un tónico para el corazón. Se trata de una fruta muy especial en cuanto a cualidades medicinales con un amplio espectro de aplicaciones, pero el beneficio más conocido de esta fruta es su contenido en aceites naturales, en la pulpa y semillas, que mejoran el funcionamiento del tracto intestinal.



El Servicio de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife viene ensayando en Arico, a 200 metros de altitud, desde el año 2006, el comportamiento de diversas variedades rojas y amarillas. Hasta la fecha las variedades amarillas presentan buen comportamiento, con producción en invierno. Las rojas tienen un desarrollo más rápido que las amarillas y la producción en verano-otoño, pero necesitan ser polinizadas manualmente si se desea obtener frutos de calidad.

Estos resultados parecen prometedores, por lo que desde el pasado año se estudia el comportamiento del cultivo en otras zonas y altitudes.



Premios a los conservadores de la identidad rural

JORGE DE MIGUEL GARCÍA
Fundación Tenerife Rural

La Fundación Tenerife Rural convocó en el año 2007 los “Premios Tenerife Rural a la Conservación de la Biodiversidad, el Patrimonio y las Tradiciones vinculadas a la Actividad Agraria”, para reconocer la trayectoria de aquellas personas y entidades que destacasen por su aportación a la conservación de la diversidad agrícola y ganadera, al mantenimiento de las prácticas agrarias tradicionales de alto valor ambiental, y por su labor en la recuperación y conservación del patrimonio rural vinculado a la actividad agraria y en el rescate y difusión de nuestras tradiciones.

El premio tiene tres modalidades:

- **Premio Tenerife Rural** a la Conservación de la Biodiversidad Agraria y al Mantenimiento de Prácticas Agrarias Tradicionales.
- **Premio Tenerife Rural** a la Conservación del Patrimonio Agrario y de las Tradiciones Rurales.
- **Premio Tenerife Rural** a la Labor de Investigación y Difusión de los Valores del Mundo Rural de Tenerife.

Según consta en las bases de esta primera convocatoria, los candidatos a los Premios Tenerife Rural podían ser personas físicas o jurídicas, así como sus asociaciones, propuestas por corporaciones locales, universidades y centros



de investigación, organizaciones empresariales y profesionales y otras entidades públicas y privadas vinculadas e interesadas en el objeto de los premios.

Una vez finalizado el plazo de admisión de candidaturas, el número de personas físicas e instituciones presentadas cumplieron con creces con las expectativas generadas, alcanzándose la cifra de 31 candidatos; una cantidad nada desdeñable para ser la primera convocatoria de estos Premios.

A partir de ese momento el Presidente de la Fundación Tenerife Rural designó a los miembros del Comité Técnico, que presidido por el Gerente de la Fundación Tenerife Rural y compuesto por técnicos de reconocido prestigio en los aspectos a evaluar, es el encargado de elaborar un informe de las candidaturas.

En estos momentos están a punto de finalizarse dichos informes, cuya elaboración está suponiendo, a sus miembros, una gran dificultad, dada la calidad de todas las candidaturas presentadas. En base a ello, un jurado nombrado al efecto por el Patronato de la Fundación Tenerife Rural concederá los Premios Tenerife Rural 2007.



Para el desarrollo de las actividades escolares se ha editado un material didáctico para el alumnado, y con orientaciones para el profesorado, denominado “El Tesoro de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife”, que se encuentra a disposición de los centros interesados. Para los alumnos de Primaria, el “Pirata Papa Negra” será el encargado de descubrir y guiarnos en la búsqueda y defensa de este magnífico tesoro.

A pie de campo

CONTROL DE MOSCA DE LA FRUTA

El Cabildo y la Consejería de Agricultura organizan una campaña de control de mosca de la fruta. La zona de aplicación, este año, es el valle de La Orotava, Arico, Fasnia y Abona. Los mosqueros pueden solicitarse hasta el 30 de junio en las Oficinas de Extensión Agraria.

SISTEMA DE REDES DE RIEGO

La visita a La Palma con un grupo de agricultores de El Rincón, organizada por la Oficina de Extensión Agraria de la Orotava, para conocer varias comunidades de regantes autogestionadas, ha despertado un gran interés por desarrollar un sistema de redes de riego en dicha comarca.

AYUDA AGROAMBIENTAL

Más de 500 agricultores se han acogido a la ayuda de tipo agroambiental que ha convocado el Cabildo de Tenerife, con el objeto de conservar variedades locales de cultivos en peligro de extinción y favorecer la rotación de cultivos.

CONVENIO

Próximamente se firmará un convenio entre el Cabildo y la Consejería de Educación, Cultura y Deportes para el desarrollo, en el próximo curso escolar, de un Programa de Cualificación Profesional Inicial de Actividades Auxiliares de Agricultura, a desarrollar en Arico y San Juan de la Rambla.

PIOT

El Cabildo ha iniciado los estudios preliminares para la elaboración del Plan Territorial Especial de Agricultura.

Aprendiendo sobre agrodiversidad

ESTEFANÍA DASWANI BORGES
Cabildo de Tenerife

En el marco del Programa Piloto de Educación Ambiental que desarrolla el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, y que está financiado por la iniciativa comunitaria Leader Plus, se está desarrollando un programa educativo con centros de primaria y secundaria de la comarca de Acentejo. Este programa pretende contribuir a difundir la riqueza de la diversidad agraria de Tenerife, a reforzar y dignificar el papel del agricultor como guardián de esta diversidad, a reivindicar el consumo de productos locales evitando así la erosión ge-

nética y a concienciar a las nuevas generaciones en la conservación y la valorización del patrimonio (tangible e intangible) que encierra el medio rural. El programa educativo comprende, entre sus actividades, la realización de un conjunto de talleres didácticos que se desarrollarán en la Finca La Baranda (El Sauzal), donde próximamente se celebrará un espacio expositivo abierto al público en general, en el que, bajo la idea de “Tenerife, isla de agrodiversidad”, se pretende acercar tanto al público local como al que nos visita, el conocimiento de esta rica agrodiversidad como un requisito indispensable para su valorización y conservación.



Suscripción gratuita

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

www.agrocabildo.com

Cauce Sur, un proyecto que apuesta por el patrimonio rural

EL PROYECTO CAUCE SUR PRETENDE CONTRIBUIR A LA VALORIZACIÓN Y EL DESARROLLO DE LA VERTIENTE MERIDIONAL DE TENERIFE MEDIANTE UN CONJUNTO DE INICIATIVAS QUE PROMOCIONEN LA RIQUEZA NATURAL, PAISAJÍSTICA, HISTÓRICA, CULTURAL Y ETNOGRÁFICA DE LAS MEDIANÍAS SUREÑAS.



Casa Vera de la Hoya.
San Miguel de Abona.

CAYETANO GUILLÉN MARTÍN
JOSÉ ENRIQUE COELLO DE
LA PLAZA
AURORA CALERO PÉREZ
Cabildo de Tenerife

RUTAS CAUCE SUR. El largo proceso de construcción de la Carretera General del Sur, y su llegada tardía a los municipios más meridionales de la Isla, supone que hasta un periodo histórico reciente la red de caminos y veredas que conformaban el viario previo a la carretera se encontrase en uso y, en la mayoría de los casos, en buen estado de conservación.

La vinculación que actualmente existe entre esta vía de comunicación y el Camino Real es muy estrecha, las dos infraestructuras fueron concebidas con un mismo objetivo; mejorar las comunicaciones terrestres entre los principales núcleos de población de las medianías del sur.

Una de las iniciativas del proyecto es elaborar pequeñas rutas a pie que permitan a los visitantes profundizar en el territorio de la comarca y disfrutar de su riqueza y diversidad patrimonial.

ruta de San Miguel de Abona. La ruta que se propone a continuación se desarrolla

sobre un tramo del antiguo Camino Real del Sur. Este parte desde la plaza de San Miguel de Abona y termina en el mirador de La Centinela. Con apenas 5 km de recorrido y una dificultad baja, este itinerario representa actualmente una muestra inmejorable del patrimonio etnográfico, natural y paisajístico del sur de la Isla, aglutinando en un corto recorrido algunos de los rasgos más representativos de estos espacios rurales.

La plaza de San Miguel es uno de los elementos más emblemáticos del municipio. De fácil acceso, al estar situada a escasos metros de la Carretera General del Sur, en ella se encuentra La Iglesia parroquial de San Miguel Arcángel, también conocida como “La Catedral del Sur”.

Desde aquí el camino transcurre por una calle adoquinada rodeada de viviendas tradicionales, que conforman el que fuera el primer núcleo de población del casco de San Miguel. Más adelante, en la zona conocida como la Asomada

o el Calvario, se sitúa la Casa de El Capitán, una antigua vivienda que actualmente es Centro Cultural y Museo Etnográfico del municipio.

A partir de este punto el Camino Real continúa hacia el Sur por la calle de la Cruz, donde el asfalto deja paso al empedrado original. En este sector se puede apreciar una antigua cantera de Tosca, material que por su facilidad para el labrado han sido muy apreciados para la construcción.

El camino desciende al barranco del Lomo llegando hasta el lecho del cauce, donde se puede observar una gran diversidad botánica, donde se mezclan elementos de nuestra flora autóctona con algunos cultivos asilvestrados que han marcado profundamente la historia económica del sur de la Isla y que hoy en día son parte integrante y muy representativa de nuestro paisaje; como las “pencas” y las higueras. Desde el fondo del barranco, el camino empieza su ascenso por una pequeña vereda de tierra hasta llegar a un ensanche de unos 3,5 metros, donde aparece el mejor tramo empedrado que conserva el camino a su paso por el municipio.

CASERÍO DE LA HOYA

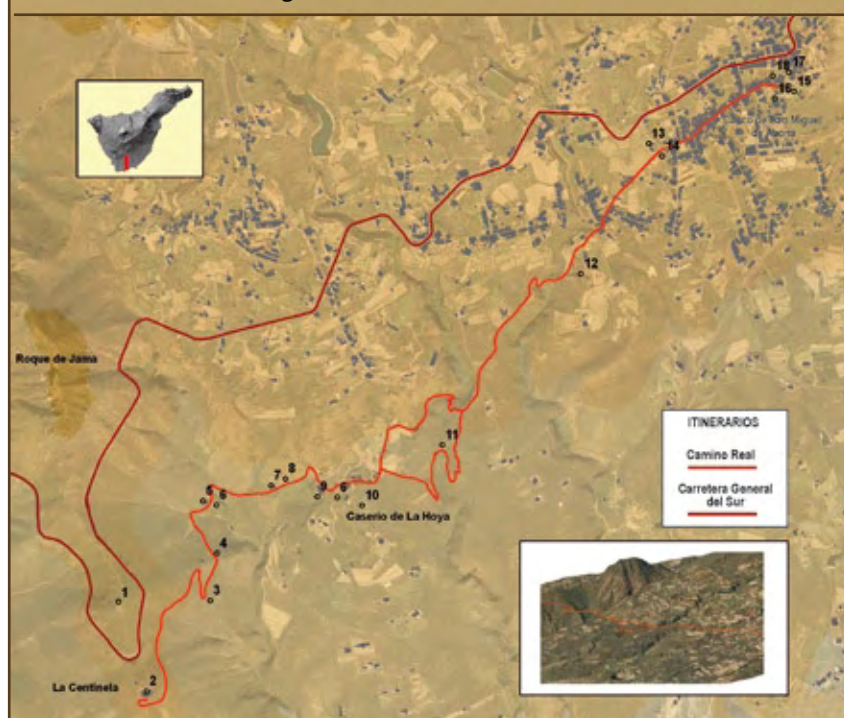
El camino continúa su recorrido hacia el barranco del Drago o de Las Mesas, donde se encuentra una bifurcación que da lugar a dos ramales del Camino Real. El tramo de mayor interés para el visitante es el que desciende por la izquierda, en dirección hacia la “Fuente de Tamaide”.

Una vez pasada la fuente, el camino continúa en dirección al caserío de La Hoya, en cuya entrada se encuentra un horno tradicional destinado a la elaboración de tejas.

El caserío de La Hoya es considerado por muchos historiadores como el primer núcleo de población del municipio de San Miguel. Su fundación se remonta como mínimo al siglo XVII, pero probablemente su origen se remonte a mucho antes.

El camino se adentra en un espacio marcadamente agrícola, un territorio totalmente ocupado por bancales, hoy en día abandonados, pero que tiempo atrás fueron creados con el afán de aumentar el terrazgo, intentando suplir los escasos frutos de las cosechas en la zona. Todas estas obras, junto con las peculiaridades de la tosca, crean en este sector y en el conjunto del Sur, un paisaje profundamente transformado, en el que se intercalan los esfuerzos humanos con las particularidades del territorio, creando

Camino Real de San Miguel de Abona



uno de los paisajes agrícolas más originales y sorprendentes del archipiélago.

A partir de aquí el camino asciende en dirección al mirador de la Centinela, donde se pueden observar señales creadas por los antiguos pobladores. Se aprecian en los márgenes del propio camino algunas “cazoletas”; pequeños huecos labrados en tosca con unos canalillos que salen desde estos recipientes y que fueron utilizados para realizar ofrendas, depositando en ellas leche y agua. También se observan antiguos grabados líbico-bereberes, creados mediante la realización de incisiones en la propia roca, dando lugar a dibujos a partir de distintas formas geométricas.

Así el camino llega al mirador de La Centinela, en el Monumento Natural de “El Roque de Jama”. Desde este mirador, se pueden observar unas magníficas vistas de los municipios de Arona y San Miguel, mostrando una diversidad de paisajes difícil de encontrar en otras zonas de la Isla. Desde aquí se observan el Pico de Guajara, el dorso de Las Cañadas y el Roque del Conde, los pinares de la Corona Forestal, los volcanes del Valle de San Lorenzo y Guargacho, la zona de cultivos tradicionales de las medianías de San Miguel, los espacios de cultivo en invernadero de Las Galletas, pequeños caseríos como La Fuente y La Hoya, y los grandes núcleos turísticos de Los Cristianos y Las Américas.

1. Roque de Jama
2. Mirador de la Centinela
3. Grabados Aborígenes
4. Cazoletas
5. Casa del Gato
6. Era
7. Cantera de Jable
8. Fuente de la Hoya
9. Caserío de la Hoya
10. Horno de Teja
11. Fuente de Tamaide
12. Cantera de Tosca
13. Casa del Capitán
14. El Calvario
15. Iglesia San Miguel
16. Casa Juan Bethencourth
17. Fuente el Grifo
18. Casas Consistoriales

Referencia indiscutida de la cocina canaria

LA PAPA ES, SIN DUDA, UNA DE LAS REFERENCIAS INDISCUTIBLES DE LA COCINA CANARIA Y EL ELEMENTO VEGETAL MÁS IMPORTANTE EN LA MISMA, YA QUE ES EL MÁS NUMEROSO EN LAS RECETAS TANTO EN POTAJES, ENSALADAS, ETC., COMO CON LOS DIFERENTES PLATOS DE PESCADOS O DE CARNES; LO MISMO DE PROTAGONISTA QUE DE ACOMPAÑANTE, HASTA EL PUNTO DE QUE SON MUCHOS LOS HOGARES CANARIOS EN LOS QUE LA PAPA APARECE EN LA MESA, TODOS LOS DÍAS. ESTA OMNIPRESENCIA CULINARIA SE DEBE NO SÓLO A LA CERCANÍA DE LA PRODUCCIÓN LOCAL, SINO TAMBIÉN A LA CONDICIÓN CUALITATIVA DE LA MISMA.

MANUEL IGLESIAS

Periodista / Premio Nacional de Gastronomía 1997

EN CANARIAS EN GENERAL Y EN TENERIFE EN PARTICULAR, SE DAN ALGUNAS DE LAS PAPAS DE MAYOR CALIDAD DEL MUNDO, y está considerada como de las mejores que se consumen en Europa, por lo cual no es extraño que sea el propio consumidor local el primero en apreciar esas cualidades y darle uso en su culinaria regional.

Las mejores variedades llegan a alcanzar, en las Islas, precios inauditos en otros lugares, pero en general son consumidas todas en el mercado local, que aprecia su valor culinario, así como su buena relación calidad-precio, en cuanto a cómo beneficia a cualquier elaboración y la engrandece.

Varias son las condiciones que le proporcionan esa distinción de calidad en el consumo, a la papa de Tenerife. La primera es su textura, que le proporciona un agradable tacto en boca al morderla; la segunda el sabor, que si bien mantiene las características de la papa que se produce en los Andes, su lugar de origen hace siglos, con el paso del tiempo y las características particulares de los terrenos de las Islas, ha tomado una personalidad propia muy agradable. La tercera, su versatilidad, que permite trabajarla como apoyo fundamental a todo tipo de platos y gran variedad de elaboraciones; tanto en su uso habitual del recetario tradicional, como en la cocina más moderna, llegando incluso hasta los postres.

Habitualmente, en el uso de la cocina canaria, las variedades de más calidad, denominadas “de color” y también “antiguas”, son principalmente utilizadas para guisar. En el recetario tradicional son varias las fórmulas posibles, desde las conocidas como “arrugadas” -cocidas en agua y abundante sal, se suele decir que sin miedo a la cantidad de esta última, porque “la papa sólo coge la que necesita”-, hasta las guisa-

das peladas sin más, a las que van acompañando pescados en las cazuelas o las que se incluyen en pucheros de carnes, con salsas de carnes en adobos, etcétera; con fórmulas incluso sorprendentes para algunos, tales como su ‘matrimonio’ con pastas en los ranchos canarios o con arroces, en el “arroz amarillo con papas” o la sopa de pescado. Y, sin duda, no por su sencillez menos exquisita, su presencia en los purés con mantequilla y/o aceite de oliva virgen crudo, placer gastronómico infantil y de adultos. Tan polifacético tubérculo no podía ser ignorado en la cocina moderna, surgida en los últimos lustros, donde se ha utilizado con menor o mayor fortuna. Han surgido así creaciones notables, tales como el uso de papa negra guisada y dejada enfriar luego hasta un punto tibio, cortada en láminas para convertirlas en singulares ‘blinis’ sobre los que se deposita caviar. Los cocineros canarios han creado nuevas recetas, tales como raviolis de papas negras rellenos de foie gras o milhojas de papas con rabos; y hasta postres, como una gelatina transparente de papa bonita con frutas, flores y hierbas, así como otras muchas fórmulas que demuestran que las buenas utilizaciones que tiene este producto no se limitan al pasado, sino que se proyectan a muchas posibilidades, en el futuro.

En estos momentos en que ha crecido el interés en todo el mundo por singularizar las cocinas regionales y nacionales, ante un proceso de globalización que se vive en todo el mundo y que es imparable en el mundo de la alimentación, ya que ha sido el sector siempre más permeable al intercambio de productos y experiencias, la gastronomía canaria tiene en sus papas y algunos otros productos como sus quesos, y elaboraciones como sus mojos, entre otros aspectos, uno de sus mejores instrumentos para realzar las señas de identidad de una cocina propia y con una personalidad distinguible, que se basa en una calidad reconocida, y difícilmente imitable, sin los productos autóctonos como esa papa que reina sobre las mesas de las Islas.

La gastronomía canaria tiene en sus papas y algunos otros productos como sus quesos y elaboraciones como sus mojos, entre otros aspectos, uno de sus mejores instrumentos para realzar las señas de identidad de una cocina propia.

A fuego lento

Antonio Aguiar (La Florida, La Orotava, 1956) es el restaurador responsable de *Casa Lala*, en el Puerto de la Cruz.

Es un experimentado profesional, en cuya trayectoria se encuentran otros afamados restaurantes como los desaparecidos: *La Fundación* en Santa Cruz o la *Casa del Millo*. Es un profesional muy involucrado en la promoción de productos locales, lo que demuestra en numerosas jornadas gastronómicas y colaboraciones. Recibió el “Premio Diario de Avisos a la mejor Cocina Canaria”, en la edición de 2006; y ha sido pionero en la Cocina de Cuaresma de Canarias, celebrando este año la XVII edición de sus afamadas jornadas.

El trabajo de Antonio Aguiar, en su *Casa Lala*, lo ha convertido en un clásico de la gastronomía canaria; en su carta además de las excelentes papas y mojos, pueden degustarse platos emblemáticos como “el conejo en salmorejo” o “el cabrito embarrado”; pero sin dejar de apostar por platos creativos, con el elemento común de los productos de la tierra.

El restaurante ocupa una antigua casa canaria, en la que las habitaciones han dado paso a los comedores para sus clientes.



CASA LALA

Camino El Durazno s/n Puerto de la Cruz
922 38 17 94



Ingredientes (para 4 personas)

1 Kg. de carne de res
1 kg. de papas
250 grs. de habichuelas
2 zanahorias
1 tomate
1 cebolla
6 dientes de ajo
1 pimiento rojo
1 vaso de vino blanco
aceite
sal y pimienta negra

Carne con papas azucena

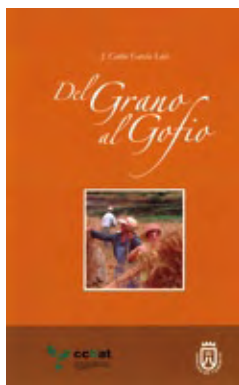
Preparación

Se corta la carne en pequeños trozos que se fríen en aceite de oliva. Una vez fritos, se ponen en un caldero cubiertos con un litro y medio de agua, y se deja hervir. Se añaden las zanahorias peladas y cortadas en rodajas.

En otro caldero se guisan las habichuelas, unos siete minutos, con caldo que se extrae del caldero de la carne, y se reservan.

Aparte se prepara una fritura. Primero se dora la cebolla y el pimiento cortados en trozos pequeños. Cuando estén hechos se incorpora el tomate pelado y sin semillas bien picado y una majada de ajo, perejil, sal gorda. Se deja cocer uno minutos y se agrega el vaso de vino blanco, dándole a todo un hervor. Se incorpora esta fritura al caldero de la carne.

Se pelan y se fríen las papas, que queden bien doraditas. Se agregan a la carne, se corrige el guiso de sal y se le da a todo un hervor de 15 minutos a fuego medio. En el último momento se le añaden las habichuelas.



DEL GRANO AL GOFIO

J. Carlos García Luis

144 páginas. 2ª Edición 2007
CCBAT. Cabildo de Tenerife

Este libro muestra las diferentes faenas que el trigo y el millo generaban hasta convertirlo en gofio. El autor recorrió la isla de Tenerife, hablando con campesinos que le fueron dando la información necesaria para elaborar un auténtico tratado sobre el cultivo tradicional de estos dos cereales. Se trata de un magnífico trabajo, que le llevó al autor largos años en la recopilación de la información obtenida, hasta completar una monografía exhaustiva sobre las labores de cultivo y la obtención del gofio de millo y trigo, según nuestros campesinos.

El libro está estructurado en capítulos cuyo título corresponde a una determinada labor agrícola, y ésta es referida al trigo o al millo, o a las dos a la vez mediante un sencillo sistema gráfico que marca el cultivo al que se refiere la labor.

Los últimos capítulos del libro son:

- Un capítulo fotográfico dedicado a la llegada de la trilladoras.
- Una síntesis del ciclo tradicional agrícola y alimentario del trigo y el millo donde en un cuadro se recogen las diferentes faenas y útiles empleados en las mismas.
- Un excelente vocabulario de útiles y auxiliares de las faenas descritas en cada capítulo.
- Y por último un glosario que ayuda y facilita la lectura de esta obra.

Del Grano al Gofio constituye un manual de las labores tradicionales en dos cereales de gran relevancia en la historia de Tenerife, que tiene un inestimable uso para estudiantes, estudiosos y técnicos, y científicos que quieran indagar y conocer un poco más sobre las actividades agrícolas de nuestros campesinos, que Juan Carlos García Luis ha conseguido describir de una forma sencilla y amena.



CAMPESINAS: EDUCACIÓN, MEMORIA E IDENTIDAD DE LAS MUJERES RURALES EN CANARIAS.

Teresa González Pérez.

257 páginas. Anroart Ediciones

La escasez de fuentes escritas acerca de la historia de las mujeres rurales en el Archipiélago Canario propicia este estudio. Al igual que en la mayoría de países, en una sociedad rural, eminentemente tradicional como la canaria, los valores patriarcales inscribían a la mujer en la esfera privada del hogar, destinándola a desempeñar las tareas propias de su género. Sin embargo, bajo la etiqueta del quehacer doméstico se ocultaba la realidad de las mujeres rurales: una mujer trabajadora a la que ni el rudo trabajo, ni la contribución socioeconómica y familiar ni las penurias y miserias diarias, le impidieron librarse del olvido público.

Esta investigación pretende arrojar luz a una etapa histórica (principios del siglo XX) en la que la mujer rural fue la protagonista anónima, y demostrar que existen rasgos vivenciales, comunes entre las mujeres de las diferentes islas del Archipiélago. Por medio de la oralidad, del testimonio directo de las actrices principales, se pretende recuperar la memoria y la voz de aquellas mujeres campesinas que vinieron de una época en la que poco se sabe de su historia real: cómo fue su vida cotidiana, qué actividades tuvieron que realizar para sobrevivir, en qué empleaban su tiempo libre, cómo eran las relaciones con el sexo opuesto, dónde se encontraban, etc.

Las aportaciones de las protagonistas son las que han permitido hacer visible el papel que han jugado y juegan las mujeres en el mundo rural del Archipiélago, un papel cargado de responsabilidades, sobre-trabajo, desdén e insatisfacción. Esta es una manera de hacer visible la vida cotidiana de un colectivo doblemente discriminado, por su condición de mujeres y por su categoría de rurales.



DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE EN LA UE. EL NUEVO FEADER 2007-2013

Carlos Arroyos

310 páginas. 2007
Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Mundi-Prensa.

El autor analiza, pormenorizadamente, la programación y financiación del Fondo Europeo Agrario de Desarrollo Rural (FEADER), remontándose a su origen en las primeras ayudas socioestructurales de la PAC, en la década de los sesenta; y siguiendo su evolución para explicar como se ha ido configurando la actual política europea de desarrollo rural sostenible, desde la Conferencia de Stresa en 1958 hasta la de Salzburgo, en el año 2003. Esta evolución la va relacionando con la de la política de precios y mercados de los productos agrícolas, pero también con la de otras políticas comunitarias como la de desarrollo regional y, en especial, con la de medio ambiente; interrelación a la que el autor presta una especial atención. De hecho, dedica su primer capítulo al desarrollo rural sostenible y al medioambiente.

En su segundo capítulo realiza una descripción detallada de las medidas específicas de desarrollo rural (forestales, recursos hídricos, biodiversidad, calidad de las producciones, comercialización, zonas de montaña, jóvenes, políticas de igualdad, formación, diversificación económica, Iniciativa Leader, formación, asociacionismo agrario, ayudas de estado y principio de mínimos, etc.) El libro finaliza con un análisis de los puntos fuertes y débiles de la nueva estrategia europea de desarrollo rural, desde un enfoque prospectivo.

Así pues, esta obra no sólo puede resultar muy útil como manual de referencia, sino que permite entender por qué la política comunitaria de desarrollo rural se ha configurado de esta manera, para el período 2007-2013, y cómo es previsible que evolucione. Esto lo hace especialmente interesante.



SELECCIÓN DE TUBÉRCULOS SEMILLA EN LAS VARIEDADES TRADICIONALES DE PAPA DE TENERIFE

Domingo Ríos Mesa
y Margarita Armas Ravelo

39 páginas. Edición 2007
CCBAT. Cabildo de Tenerife

Este libro constituye un manual para la selección de papas antiguas de Tenerife para su empleo como semillas en el siguiente cultivo, que combina las prácticas tradicionales de los agricultores para seleccionar los mejores pies con las nuevas técnicas de selección, en un texto de marcado carácter divulgativo.

El libro comienza definiendo los métodos de selección positiva y negativa, la degeneración de la papa y justificando la importancia de su práctica. A continuación se describen las diferentes formas de transmisión de los virus que atacan a la papa y más concretamente las realizadas por vectores, y la diferenciación entre una infección primaria y una infección secundaria.

En su segunda parte, el libro describe los diferentes síntomas que producen los virus, con abundante documentación gráfica donde se muestran por primera vez dichos síntomas en las variedades antiguas de Tenerife.

Por último se aborda de forma sencilla un procedimiento práctico de selección de las plantas cuyos tubérculos se dedicarán a semilla, adaptado a las condiciones de cultivo de Tenerife, técnica que en diferentes ensayos experimentales, han mostrado su utilidad, ya que se ha obtenido hasta un 50% de incremento de la cosecha.

Adosada a la contraportada del libro se inserta una "Guía rápida de selección de papas para semilla", cuyo formato es un tríptico plastificado que puede ser fácilmente utilizado en el campo.



www.agrocabildo.com



www.gobiernodecanarias.org



www.mapa.es



www.desarrolloruralsostenible.com



www.potato.org



www.papasantiguasdecanarias.org



www.cafedeagaete.es



www.casadelamiel.org



www.ccbat.es



www.teneriferural.org

CONCURSO REGIONAL DE VINOS EMBOTELLADOS DE CANARIAS ALHÓNDIGA 2008

7 y 8 de mayo. Tacoronte.

SEMANA VITIVINÍCOLA ALHÓNDIGA 2008

Del 14 al 17 de mayo. Tacoronte.
Organiza: *Fundación Alhóndiga*.

CONCURSO DE VINOS VILLA DE LA OROTAVA

29 de mayo. La Orotava.
Organiza: *Sociedad Liceo Taoro*.

EXPOSICIÓN CAUCE SUR

Del 2 de junio hasta el 28 julio. Caseta de Peón Caminero de Icerse, Candelaria
Organiza: *Servicio Técnico Agricultura y Desarrollo Rural. Cabildo Tenerife*.

IX FERIA SANTA CRUZ EMPRENDE

8 y 9 de mayo. Centro Internacional de Ferias y Congresos, Santa Cruz Tenerife
Organiza: *Sociedad de Desarrollo de Santa Cruz y Gobierno de Canarias*.

DÍA DEL GOFIO

30 de mayo. Plaza del Ayuntamiento de Güímar.
Organiza: *Ayuntamiento Güímar*.

JORNADAS CAUCE SUR

19, 20 y 21 junio. Caseta de Peón Caminero de Icerse, Candelaria.
Organiza: *Servicio Técnico Agricultura y Desarrollo Rural. Cabildo Tenerife*.

CONCURSO REGIONAL DE VINOS BLANCOS EMBOTELLADOS "MANUEL GRILLO OLIVA 2008"

9 y 10 de mayo. Los Realejos
Organiza: *Ayto. los Realejos y Consejo Regulador Denominación Origen de La Orotava*.

FERIA DE PRODUCTOS AGRARIOS DE ARICO

30 de mayo. Plaza del Porís de Abona
Organiza: *Ayuntamiento de Arico*

JORNADAS TÉCNICAS DE DESARROLLO RURAL

19 y 20 de junio. Sede central Caja 7. Santa Cruz de Tenerife.
Organiza: *Servicio Técnico Agricultura y Desarrollo Rural. Cabildo Tenerife*.

CONCURSO DE ROSAS DEL BARRIO DE FÁTIMA

2ª semana mayo. Barrio de Fátima. Güímar.
Organiza: *Asociación Vecinos de Fátima*.

FERIA DE GANADO DE SAN ISIDRO LABRADOR Y SANTA MARÍA DE LA CABEZA

31 de mayo, La Orotava.
Organiza: *Ayuntamiento de La Orotava*.

VII COLOQUIO DE DESARROLLO LOCAL

26, 27 y 28 de junio. Convento Santo Domingo. La Laguna.
Organiza: *Asociación de Geógrafos Españoles*.

FERIA COMARCAL DE GANADO Y ARTESANÍA

17 y 18 de mayo. Finca El Llano, Los Realejos.

DÍA DE LAS TRADICIONES

16 de mayo. Finca El Llano, Los Realejos
Organiza: *Ayto. Los Realejos*

XII JORNADAS DE LA PAPA DE LA MATANZA DE ACENTEJO

12 de julio, Mercado del Agricultor de la Matanza.
Organiza: *Mercado del Agricultor de la Matanza y Cabildo de Tenerife*.

CINCUNETENARIO DE EXTENSIÓN AGRARIA EN CANARIAS. EXPOSICIÓN "50 AÑOS DE EXTENSIÓN AGRARIA"

Del 27 de junio al 6 de julio. Güímar.
Organiza: *Servicio Técnico Agricultura y Desarrollo Rural. Cabildo Tenerife*.

JORNADAS TÉCNICAS DEL TOMATE

22 y 23 de mayo. Cooperativa agrícola Guía Isora, COAGISORA.
Organiza: *Cabildo de Tenerife*.

DÍA DE LAS TRADICIONES DE CHIRCHE

26 y 27 de julio, Chinche (Guía de Isora).
Organiza: *Asociación de Vecinos de Chinche y Ayuntamiento Guía de Isora*.

PRUEBAS DE ARRASTRE DE GANADO

17 de mayo. El Chorrillo
18 de mayo. Valle de Guerra
6 de julio. El Sauzal
20 de julio. Casa del Ganadero. La Laguna
26 de julio. Las Canteras. Tegueste
26 de julio. El Portezuelo. Tegueste
Organiza: *Federación de Arrastre Canario y Ayuntamientos*.

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

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

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

AVISOS
FITOSANITARIOS
EN PAPA



AVISOS
FITOSANITARIOS
EN VIÑA



RECOMENDACIONES
DE RIEGO
EN PLÁTANO



RECOMENDACIONES
DE RIEGO
EN TOMATE



ACTIVIDADES
FORMATIVAS



AYUDAS
Y SUBVENCIONES



PUBLICACIONES



OFICINAS DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DESARROLLO RURAL

• CENTRAL - S/C Tenerife

Plaza de España, 1
922 239 931
servicioagr@tenerife.es

• La Laguna

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

• Guía de Isora

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

• Valle San Lorenzo

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

• Tejina

Palermo, 2
922 546 311
agextagrtejina@tenerife.es

• Tacoronte

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

• Granadilla

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

• Arico

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

• La Orotava

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

• Icod

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

• Fasnia

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

• Güímar

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

• San José de la Rambla

922 360 721
agextagricod@tenerife.es

• El Tanque

922 136 318
agextagricod@tenerife.es

• Buenavista

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

1958 - 2008



Años
EXTENSIÓN AGRARIA
en canarias

