

Mundo Rural de Tenerife



Diciembre 2009 / Nº6
Publicación trimestral



El Castaño, de la artesanía tradicional a la riqueza gastronómica

¿Ruralismo sin ruralidad?

Terminologías, usos y realidad actual.

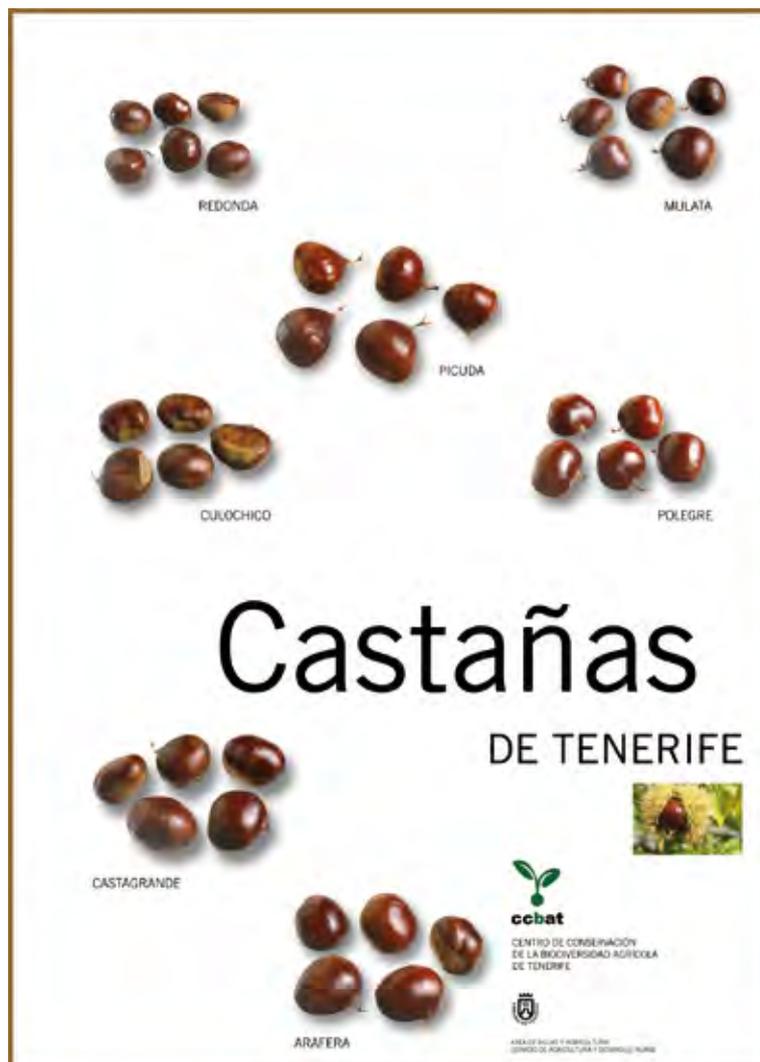


CENTRO DE CONSERVACIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
DE TENERIFE



La colección del ccbat

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



La liberalización de los mercados agroalimentarios ¿hasta dónde?

Durante el año 2009 los mercados internacionales de productos agroalimentarios han experimentado graves movimientos desestabilizadores. Así, junto con algunas disminuciones de los precios al consumo, los observatorios de precios han detectado drásticas reducciones de los precios percibidos por los productores, generando unos elevados márgenes para la distribución hasta ahora desconocidos. Como consecuencia se estima que la renta de los agricultores descenderá este año entre un 5 y un 10%, a pesar de haberse producido un abaratamiento de los medios de producción. El descontento de los agricultores es patente como ha quedado manifiesto en la reciente manifestación de Madrid.

Se trata de una crisis sin precedentes que los expertos califican de estructural, originada en una falta de regulación mundial y europea. El Presidente Sarkozy, en un discurso pronunciado el pasado mes de octubre, reconoció que “la seguridad alimentaria y la alimentación dependen de una nueva gobernanza mundial que no puede limitarse a liberalizar el mercado. Para poner fin a la inestabilidad de los precios hay que establecer herramientas de regulación verdaderas”.

Europa no debería permitir que se ponga en peligro su seguridad alimentaria por la actuación de grupos especuladores. Es necesario definir una nueva preferencia comunitaria, que sin vueltas a un pasado tal vez excesivamente proteccionista, arbitre las medidas suficientes que permitan el mantenimiento de la actividad productiva. La tendencia a “consentir” que sean los Estados los que establezcan ayudas nacionales para compensar a sus agricultores, está abriendo una peligrosa vía a la “renacionalización” de la política agraria.

El plátano y el tomate de Canarias acaban de sufrir las consecuencias de ese espíritu liberalizador y desregulador de los mercados. Por otra parte, nuestra agricultura de mercado interior sabe muy bien lo que supone competir con precios internacionales artificialmente bajos. Por eso somos conscientes de la importancia de una política europea que aplique en las islas medidas específicas y diferenciadas. Estos objetivos habrán de concretarse en la definición de la nueva Política Agrícola del año 2013. Mientras tanto, deseémosnos que 2010 nos sea más próspero.



Nº6
Diciembre 2009

6 PRODUCTOS **El castaño en Tenerife**

El cultivo de los castañeros fue introducido en Tenerife por los conquistadores castellanos. a partir de entonces, su fruto se integró, no sólo como alimento básico, especialmente en tiempos de escasez, sino también en las tradiciones más festivas. Son más de 20 variedades diferentes las que se cultivan en Tenerife.

10 Usos tradicionales del castaño

La castaña era parte esencial de las comidas de algunas fiestas, que se caracterizaban por una gran participación de la comunidad.

13 TRADICIONES **Los castañeros del Valle de La Orotava y su importancia en la cestería tradicional**

De entre los variados aprovechamientos del castaño destaca la realización artesanal de cestería con varas de castaño. Se trata de un oficio con arraigo y en peligro de desaparición.

16 ¿Ruralismo sin ruralidad? **Terminologías, usos y realidad actual**

Una reflexión a cargo de la socióloga Carmen Ascanio Sánchez.

Mundo Rural de Tenerife

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

Diseña: Frank Castro.

Fotografías: Archivo Cabildo Insular de Tenerife, Restaurante Casa Lala, Asociación Cultural Pinolere, Francisco Roda García, Carmen Ascanio Sánchez, Ayuntamiento de Güímar.

Imprime: Litografía Romero

Depósito legal: TF-838/2008

18 ENTREVISTA
JAIME IZQUIERDO VALLINA
Desde el Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino analiza las actuales relaciones entre el campo y la ciudad.

22 EXPERIENCIAS
En marcha nuevos proyectos de la Federación Canaria de Desarrollo Rural

24 PERSONAJES DEL MUNDO RURAL
D. Norberto Luis Perdigón, cestero de La Orotava

27 ACTUALIDAD
Taller de empleo Agroabona ecológica: agricultura ecológica en Granadilla

Mujeres a pie de campo

8º Encuentro de Agentes de Empleo

Microindustria Hortofrutícola en Tegeste

32 RUTAS
Güímar y la Ruta del Agua

34 DISFRUTANDO DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA
La castaña, rescatada de un innmercido olvido

35 A FUEGO LENTO / Casa Lala



- 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.

Fe de erratas: En la entrevista publicada en el número 5 de esta revista (página 20), figuraba que el responsable técnico de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG) en Tenerife es D. Manuel Redondo Zaera, debiéndose hacer constar además que el Secretario Insular de la organización es actualmente D. Miguel López.



El Castaño en Tenerife

EL CULTIVO DE LOS CASTAÑEROS FUE INTRODUCIDO EN TENERIFE POR LOS CONQUISTADORES CASTELLANOS. A PARTIR DE ENTONCES, SU FRUTO SE INTEGRÓ, NO SÓLO COMO ALIMENTO BÁSICO, ESPECIALMENTE EN TIEMPOS DE ESCASEZ, SINO TAMBIÉN EN LAS TRADICIONES MÁS FESTIVAS. SON MÁS DE 20 VARIETADES DIFERENTES LAS QUE SE CULTIVAN EN TENERIFE. REDONDA, CULOCHICO, CASTAGRANDE, PICUDA, MANSA O ARAFERAS SON ALGUNAS DE ELLAS.

DOMINGO RÍOS MESA

Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife. Cabildo de Tenerife

BREVE RESEÑA HISTÓRICA

En el año 2000 un equipo integrado por técnicos del Cabildo de Tenerife y de la Universidad de Santiago de Compostela, iniciamos el estudio de las variedades de castaño en la Isla de Tenerife, determinando inicialmente que la especie debió ser introducida en las Islas como cultivo, repitiendo los modelos de la Península Ibérica, con el doble objetivo de producir fruto y madera.

En Canarias, las evidencias existentes hablan de la posibilidad de que el castaño se introdujera primero en las islas de El Hierro y La Gomera, luego en Gran Canaria y La Palma y finalmente en Tenerife, siguiendo el orden de colonización y conquista. Así en las Datas de Tenerife del siglo XVI se recogen algunas citas al castaño, entre las que destacamos la concesión

de tierra otorgada al bachiller Diego de Funes por el Adelantado D. Alonso Fernández de Lugo el 18 de diciembre de 1517 para plantación de viña, morales y castaños.

Como ejemplares históricos en Tenerife, están el Castaño de Las Siete Pernadas en Aguamansa y el del Marqués de La Candia en la Orotava. El primero aún existe, aunque recientemente se ha producido la caída de parte del mismo. Se trata de un ejemplar de diámetro considerable que puede tener unos 500 años. D. Leoncio Rodríguez en su libro “Los Árboles Históricos y Tradicionales de Canarias” dice de este árbol:

“También de antiquísimo origen, mide más de doce metros de circunferencia, y a poca altura del tronco parten siete grandes gajos, todos de considerable grueso, de los que proviene



Castaño de LAS SIETE PERNADAS (Aguamansa). Fotografía cedida por Tomás Méndez. Fotógrafo Francisco Roda García.

el nombre de Las Siete Pernadas, que hoy han quedado reducidas a cinco, pues dos han sido destruidas por los vientos. Entre ellas había instalada en otros tiempos una mesa para cinco personas, a la que se subía por unos escalones de piedra, y en el cual acostumbraban a merendar los turistas”

Es probable que este antiguo castaño coincida con uno de aquellos que fueron mandados a plantar por el Adelantado en las primeras décadas del siglo XVI en La Orotava.

El castaño del Marqués de La Candia se ubicaba también en La Orotava, y en sus últimos años de existencia era un ejemplar cuyo tronco estaba hueco en gran parte y, al igual que el del castaño de Las Siete Pernadas, tenía un tamaño considerable, con un perímetro superior a 10 m. Una descripción de este castaño es del médico catalán Mariano Nougues Secall, que lo visitó a mediados del siglo XIX, y que fue recogida en el año 2003 por Tomas Méndez como sigue:

“Medido a raíz de tierra da 18 varas y dos tercios de circunferencia. Lo particular es que en el tronco central cayó una castaña, que ha producido un tronco vertical o nuevo castaño, que extiende por la parte superior la verdura. En los cinco brazos que tiene el castaño se ha

Numerosos viajeros y naturalistas de renombrado prestigio citaron al castaño en sus visitas a las Islas Canarias a lo largo de los siglos XVIII y XIX, como Francis Coleman Mag-Gregor, Verneau, Humboldt, Florence Du Cane, Glas, Von Fritsch, Sabino Berthelot, etc.

producido el mismo fenómeno, de suerte que el castaño viejo sirve de cuna y asiento a otros nuevos que lo visten”

Numerosos viajeros y naturalistas de renombrado prestigio citaron al castaño en sus visitas a las Islas Canarias a lo largo de los siglos XVIII y XIX, como Francis Coleman Mag-Gregor, Verneau, Humboldt, Florence Du Cane, Glas, Von Fritsch, Sabino Berthelot, etc.

SUPERFICIE DE CULTIVO Y DISTRIBUCIÓN ALTITUDINAL

En el año 2008, Hernández y colaboradores, publican un estudio de la situación del cultivo del castaño durante los años 2006 y 2007 en los 31 municipios de la isla de Tenerife. Encontraron castaños en 28 de los mismos y en forma de masas de cultivo en 23. En este trabajo se determinó la existencia de una superficie total para



En Canarias, las evidencias existentes hablan de la posibilidad de que el castaño se introdujera primero en las islas de El Hierro y La Gomera, luego en Gran Canaria y La Palma y finalmente en Tenerife, siguiendo el orden de colonización y conquista.

Tenerife de 1374 ha, estando la mayor superficie en el municipio de La Orotova con 280 ha.

Este cultivo se ha venido desarrollando desde los 400 msnm, aumentando su superficie a medida que ascendemos en altitud hasta llegar a los 1000 msnm, donde las 647 ha que se localizan entre estas cotas, conforman el 47 % de la superficie total. Por encima de 1,000 m, vuelve a disminuir la presencia del castaño de manera progresiva, hasta los 1800 msnm donde desaparece de manera definitiva en el municipio sureño de Granadilla. Tanto en las vertientes sur y norte, la existencia de castañeros por debajo de los 400 msnm es un hecho aislado, dándose tan solo de manera puntual en el municipio de La Laguna.

El castaño se distribuye en el sur de la isla a mayores altitudes que en la vertiente norte ya que los requerimientos pluviométricos y de humedad necesarios no se dan a las mismas altitu-

des. En la vertiente norte la acción de los alisios favorece la aparición de formaciones vegetales naturales muy importantes como el “monteverde” que requiere elevadas condiciones pluviométricas y de humedad, que son también óptimas para el desarrollo de este cultivo. En cambio la vertiente sur, salvo en casos puntuales no se beneficia del efecto del alisio, y presenta condiciones climatológicas y pluviométricas más duras que la vertiente norte, lo que explica que el cultivo del castaño se haya desarrollado principalmente a mayores altitudes.

De forma general, en Tenerife se pueden distinguir tres franjas. Una primera de menor altitud, donde los castaños se encuentran a menor densidad, más dispersos y asociados con cultivo de huerta y árboles frutales. Una segunda franja, donde la densidad impide la penetración de la luz, y por tanto el cultivo de otras especies asociadas, y por último la franja más alta, donde se encuentra el castaño asociado principalmente al fayal-brezal, y en algunos casos con el monte de pinar. En muchas zonas el castaño se ha naturalizado, es decir, ha empezado a formar parte de un bosque espeso, donde el fayal-brezal y la laurisilva se están regenerando y no se pueden considerar, en este caso, como árboles cultivados.



ASPECTOS AGRONÓMICOS

TÉCNICAS DE CULTIVO

Según el trabajo publicado en el 2008 por Pereira-Lorenzo y colaboradores, en Tenerife los injertos de la zona Norte son muy similares a los de la Península Ibérica, formados básicamente por un patrón franco injertado a 0,5 m con dos púas. Más sorprendentes son los injertos localizados en los suelos volcánicos de la cara Sur donde los castaños injertados adquieren una forma arbustiva, con grandes ramas colgando al nivel del suelo. El estado sanitario, en general, es muy bueno, no habiéndose detectado hasta el momento las grandes enfermedades que afectan al castaño en la España peninsular.

En Tenerife el castaño se encuentra en general en suelos ácidos, que podrían ubicarse en la mayoría de los casos dentro de los andisoles y alfisoles, que son suelos de una alta fertilidad. En esta Isla, cuando la orografía y el marco de plantación lo permiten, se cultivan papas, centeno, maíz, etc., asociados al castaño.

Los marcos de plantación son muy variados, aunque es posible hablar de tres agrosistemas:

- Uno, donde los árboles se encuentran a una densidad muy alta, y el aprovechamiento era únicamente para la obtención del fruto, y decimos era, pues son las extensiones que se encuentran con un mayor grado de abandono.
- Un segundo donde la distancia entre los árboles es mucho mayor, permitiendo el cultivo de otras especies hortícolas entre los árboles.
- Un tercer sistema de plantación donde los árboles sólo forman parte de los bordes de las huertas que son normalmente cultivadas por papas, maíz, coles, altramuces, etc.

La poda de mantenimiento la realizan sólo aquellos agricultores que poseen huertas donde el castaño forma parte de los bordes. En cuanto a la poda se ve limitada a la

limpieza de las ramas secas y chupones, no existiendo técnicas muy precisas. Es por lo tanto una poda muy rudimentaria. Existe la excepción de los castaños del municipio de Arafo, donde los suelos están cubiertos de lapilli volcánico, manejándose el castaño de forma muy singular, pues el injerto es muy próximo al suelo, con una poda de formación que hace que los brazos estén muy próximos al suelo, para facilitar su recolección y la protección contra el viento.

MATERIAL VEGETAL.

En Tenerife se han localizado 39 accesiones correspondientes a 21 variedades, después de realizar los correspondientes estudios moleculares y morfológicos. La variedad más común en esta isla es 'Mulato', con siete accesiones localizadas. De las variedades encontradas en Tenerife sólo 'Redondo' y 'Temprano' coinciden con denominaciones de cultivares de la Península. Se cultiva 'Redondo' en Galicia y 'Temprana' en Andalucía y Extremadura.



Usos tradicionales del castaño

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

EN TENERIFE, EL CASTAÑO HA SIDO UTILIZADO PARA MÚLTIPLES DESTINOS, entre los que destacamos:

- Los frutos de más tamaño se han destinado al consumo en fresco, tanto para comer en el entorno familiar, como para cambiar o para vender. Los frutos más pequeños se utilizaban para la alimentación del ganado.
- La madera, que procuraban cortarla en menegunte, se usaba para hacer casas, muebles, lagares, duelas para barricas de vino y fondos de barcos. En general, para su aprovechamiento maderero se preferían los castañeros no injertados, machos o ladrones, debido a que eran más rectos y presentaban menos nudos. También se utilizaba para la elaboración de contenedores que servían para las medidas de peso y superficie de siembra como las cuartillas, almudes y medios almudes. Así mismo se fabricaban instrumentos de laboreo como

los trillos, “belgos” para aventar el cereal y palitas para palear el grano. Otro uso fue la fabricación de los antiguos cestos destinados a la exportación de tomates

- Los chupones servían para hacer cestas de mano, más grandes para el transporte de piedras y las conocidas raposas que servían para ser cargadas por las bestias. Los chupones también servían para elaborar las horquetas, especie de palo terminado en v que permitía levantar la viña en el parral tradicional.
- Las hojas secas se han usado como cama para el ganado y las verdes para la comida del mismo.

La castaña era parte esencial de la comidas de algunas fiestas, que se caracterizaban por una gran participación de la comunidad, debido a las pocas ocasiones en las que podían divertirse. Entre estas fiestas destacaban: la de Todos los Santos, en la que se tostaban las castañas

que se obtenían más temprano y se tomaban con el recién hecho aguapié, la de San Andrés, donde las castañas se comían junto con el vino nuevo y la apertura de las bodegas, y los niños seguían la tradición de “correr lo cacharros” por las calles de los pueblos, las fiestas de la Pascua, donde la castaña se trataba como un símbolo de Navidad como los turroneos o las almendras, y en algunos pueblos se regalaba un cestito con castañas a los niños, y durante los Carnavales, donde en algunas localidades del Norte de la Isla se comían castañas secas con vinote y rebanadas. También por las fiestas de San Antonio, era habitual en la comarca de Acentejo realizar rosarios de castañas que se les ponían a los animales.

También servía como acompañante de platos de carne con salsas especiales, e incluso a guisos de pescado salado o sardinas asadas aliñadas con aceite y vinagre o con mojo de pimienta, aportando a estos platos un toque de dulzor.

En Tenerife se produce miel monofloral de castaño y en otros tiempos los corchos o colmenas a veces se construían con su madera

El consumo en crudo es y era escaso, sólo realizándose cuando estaban muy tiernas. La alternativa era la cocción, que se hacía bien asadas o guisadas para consumirlas tal cual, o como componente de una receta. Para guisarlas, en algunos lugares se hacía directamente, realizando un corte en la piel externa, o se les extraía previamente de su cáscara y se cocían alrededor de media hora en abundante agua, en ocasiones con unos granos de anís estrellado o unas ramas de vainilla o unas ramas de canela, si eran para postres .

También servía como acompañante de platos de carne con salsas especiales, e incluso a guisos de pescado salado o sardinas asadas aliñadas con aceite y vinagre o con mojo de pimienta, aportando a estos platos un toque de dulzor. O se aplastaba hasta formar un puré, que también podía ser acompañante de asados, o servir de relleno para piezas al horno, combinando con frutos secos como los piñones y almendras molidas, hierbas y especias, e incluso higadillos y otros menudillos previamente fritos y molidos,





que proporcionaban un singular sabor a la mezcla. También era un acompañante de los platos de carnes de caza. En algunas ocasiones se usaban para elaborar las famosas morcillas dulces canarias.

Las castañas se consumían también en potajes, que recibían el nombre de caldo de castañas, o se cocinaban junto con las papas o las batatas. A los caldos le daba consistencia y un gran valor nutritivo. El potaje o caldo era un plato especialmente bien acogido en los días fríos de invierno.

En los postres, las castañas hervidas con vainilla o/y con canela una vez peladas y sin piel, se mezclaban con almíbar. Se podían comer así directamente o utilizarlas molidas, como relleno, como por ejemplo, de las truchas de repostería. Una de las recetas antiguas para este relleno, además de azúcar incluye leche y yemas batidas, que eran mezcladas con las cas-

tañas ya cocidas y molidas y llevado todo a un fuego muy bajo y lento, unos minutos, sin que alcance a hervir. La sabiduría popular, que en las épocas pasadas en las que se carecía de los métodos de conservación moderna, usaba todo tipo de recursos para prolongar la utilidad gastronómica de los productos de temporada, llevaba a manejar las castañas como ingredientes también de las compotas. Según el experto en gastronomía canaria Manuel Iglesias, se guisaban en abundante agua, limpiándolas bien para que no quedará ni rastro de la piel exterior e interior, con abundante azúcar, anís, canela, hierba huerto o menta y un vaso de licor de frutas como la naranja, o incluso de simple aguardiente. Se cocía hasta que la fruta estaba tierna y se había formado un espeso almíbar, procediendo luego a guardarla, cubiertas las castañas de su jugo de cocción, en frascos bien cerrados que se conservaban en lugares secos y adecuados.



Los castañeros del Valle de La Orotava y su importancia en la cestería tradicional

DE ENTRE LOS VARIADOS APROVECHAMIENTOS DEL CASTAÑO DESTACA LA REALIZACIÓN ARTESANAL DE CESTERÍA CON VARAS DE CASTAÑO. SE TRATA DE UN OFICIO CON ARRAIGO Y EN PELIGRO DE DESAPARICIÓN.

**YAIZA GONZÁLEZ
HERNÁNDEZ**

Técnica de la Asociación Cultural
Pinolere

EL CASTAÑO O CASTAÑERO, PERTENECE A LA FAMILIA DE LAS FAGÁCEAS Y AL GÉNERO CASTANEA. En Canarias y en la Península está representado por la especie *Castanea sativa* mill. El área original del castaño es difícil de concretar debido a la antigüedad de su cultivo, este se ha extendido de forma espontánea en el área del mediterráneo, habiendo sido cultivado ampliamente en Europa central y occidental. En España donde más abunda es en la sierra de la parte occidental, pero la mancha más importante y extensa es la correspondiente a la región cantábrica, desde Galicia hasta Navarra.

Con el descubrimiento del Nuevo Mundo se produce un intercambio pasivo y activo de espe-

cies vegetales de gran importancia, entre ellos el castaño, que se utilizó en la fabricación de los contenedores para minerales, semillas, polvo y grano.

Su introducción y cultivo en Tenerife debió ser hacia la segunda mitad del siglo XVII. A partir de entonces, son numerosos los aprovechamientos de la especie como el uso de la madera como combustible, la fabricación de barricas de vino, también se empleó para la elaboración de cajas, camas, armarios, mesas, sillas, etc.

El castaño, en las islas occidentales, se sitúa en las zonas de cultivo, cercanas al monte verde. También puede aparecer en los bordes de las huertas asociados con otros cultivos como



las papas o formando agrupaciones en las medianías y en las lomas. En otros casos, aparecen en solitario en medio de los terrenos de sembradío.

LA FISIOLÓGÍA DE LA ESPECIE EN FUNCIÓN DE SU APROVECHAMIENTO

El castaño es un árbol de hoja caduca, las cuales brotan en el mes de mayo y caen con la llegada del otoño. El tronco del árbol es capaz de alcanzar alturas de 20 a 22 metros, y presentar

copas frondosas de 6 a 8 metros de diámetro. De hojas simples y alternas, con bordes aserrados y haz brillante, la especie emite unas inflorescencias en amentos ("el candelón") en cuya base crecen unas cúpulas verdes, coriáceas y espinosas, denominadas comúnmente "erizos".

Uno de los aprovechamientos más importantes en Canarias es la producción de fruta. Cada erizo puede producir entre 2 y 3 castañas, aquenios con una cicatriz de inserción en la base, poco digestivos pero con un alto contenido en proteínas. Las formas de consumo y conservación en las islas eran diversas, se secaban al sol en las azoteas, se hacían rosarios de castañas, se consumían tostadas, horneadas o guisadas.

Gracias a diversas acciones por incentivar el consumo del fruto y la conservación de la especie, en la actualidad hay un resurgir en la gastronomía, donde cada vez existe más demanda y oferta del producto interno, fundamentalmente en el norte de la isla de Tenerife.

La morfología que presenta un árbol frutal es claramente distinta a la morfología de un árbol que se aprovecha para extraer madera para hacer los cestos. En las islas de Tenerife y La Palma, la tala del tronco principal de la planta

origina la emisión de una serie de chupones dotados de gran flexibilidad, que se utilizan para elaborar recipientes tradicionales.

Esta forma del árbol, caracterizada por varios brotes o “varas” que emergen desde un tronco común, en Tenerife recibe varias denominaciones. La población las denomina “chuchos”, “choqueros” o “choqueras. Este tipo de aprovechamiento fue muy común en el Valle de La Orotava, donde ha existido desde antaño una tradición cestería de madera rajada de castaño.

Existieron zonas de producción de chupones en algunas zonas alomadas de las medianías del Valle, pero las zonas de mayor concentración se localizaron en las laderas del mismo. La ladera de Tigaiga y la ladera de Santa Úrsula, son en la actualidad zonas residuales de un aprovechamiento vecinal compuestas por chupones gordos y largos, que no fructifican por la excesiva competencia entre ellos.

Actualmente, las zonas de corte de chuchos de castaño servibles están en continua regresión. La paulatina desaparición del oficio de cestería de madera de castaño ha propiciado

La Asociación Cultural Pinolere está realizando un proyecto de investigación relacionado con las técnicas de cestería de castaño y las fases que concierne a las formas de extracción de la materia prima, hasta la construcción de los recipientes artesanales.

el abandono de la actividad en las laderas. Aún así, los trabajos de conservación y producción de algunos cesteros del Valle de La Orotava, han mantenido el oficio activo y la posibilidad de que aún se puedan llevar a cabo actuaciones para rescatar esta artesanía y algunas zonas de producción de varas.

La Asociación Cultural Pinolere, gracias al convenio establecido con el Cabildo Insular de Tenerife, está realizando un proyecto de investigación relacionado con las técnicas de cestería de castaño y las fases que concierne a las formas de extracción de la materia prima, hasta la construcción de los recipientes artesanales. El resultado será una información de cierto rigor técnico para intentar, en breve, salvar el oficio tradicional a través de un curso específico y adaptado al mismo.



La caracterización actual de lo rural parece compleja: el sector primario casi ha desaparecido y el terciario asume protagonismo; el crecimiento poblacional y la construcción hacen difícilmente identificables paisajes naturales del pasado; el perfil de los habitantes también ha cambiado. ¿Qué/quién es el objeto y sujeto de lo rural? ¿quién construye, explica y aplica en la actualidad estas terminologías y sus representaciones?

¿Ruralismo sin ruralidad? Terminologías, usos y realidad actual

ENTRE LOS INVESTIGADORES/AS QUE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS venimos indagando sobre el denominado “mundo rural”, se repiten términos relacionados con el mismo que han tenido desigual difusión y acierto. Querría plantear aquí una breve reflexión sobre dichas terminologías, de sus usos-abusos y, en especial, de los significados de formas de nominar y adjetivar. Atendiendo al título de esta misma revista, comienzo por el mismo y pasamos a otros: ¿mundo rural?, ¿ruralidad?, ¿ámbito rural? Si nos vamos a los relacionados con el género se pueden ver los de ¿mujer rural vs hombre rural?, ¿agricultor/a?, ¿labriego/a?, campesino/a, etc.

La mayor parte de estos términos tienen larga trayectoria, aunque sus usos recientes son reelaboraciones desde diversos ámbitos, en especial desde el académico (ciencias sociales) y el institucional (organismos de intervención). En todo caso la pretensión ha sido similar: dar cuenta de las complejas transformaciones en un contexto que -en el pasado reciente- parecía acotado y de fácil identificación. Efectivamente, lo rural ha sido un espacio definido por el predominio de actividades relacionadas con el sector primario y, por tanto, con un paisaje dominado por la naturaleza domesticada de la población que lo habitaba: labriegos, campesinos, pastores, etc. Asociados a los mismos se producían representaciones sobre su identidad que iban desde lo más idílico



(sosiego, inocencia, solidaridad, etc.) a connotaciones peyorativas (ignorancia, envidia, pasividad, etc.), generalmente construidas en los espacios y ámbitos contrapartes o en contraste con ellos.

No resultaría banal analizar, con mayor profundidad, lo que aquí sólo apunto: dónde viven y se representan en la actualidad las terminologías arriba descritas, sus espacios/lugares, objetos y sujetos preferidos o preferentes, así como significantes temporales. Respecto al primero, al espacio de lo rural (el mundo rural, el ámbito rural, etc.), la caracterización actual parece compleja: el sector primario casi ha desaparecido o ha sido tragado por actividades del terciario; el crecimiento poblacional y la construcción hacen difícilmente identi-

ficables paisajes naturales del pasado; y el perfil de los habitantes también ha cambiado. ¿Qué/quién es el objeto y sujeto de lo rural?, y qué decir de esos nuevos habitantes, los rur-urbanitas, que en ocasiones ocupan las zonas más dispersas y barrios, ¿quién construye, explica y aplica en la actualidad estas terminologías y sus representaciones? Si por algo destaca el espacio insular canario es por la relevancia de los procesos migratorios internos, en especial a partir de los años sesenta del siglo XX, momento clave del desarrollo turístico y urbano. Sin embargo, el despoblamiento ha predominado en las zonas altas, donde la movilidad diaria resultaba compleja. No tanto en zonas de medianías, de más fácil acceso y donde en los

años ochenta y noventa se fue desarrollado un proceso contrario: retorno de población, construcción acelerada y asentamiento de población procedente del medio urbano o de municipios aledaños, todo ello dependiendo de zonas, normas urbanísticas facilitadoras o no y, en otros, de procesos político-sociales.

Por último, solo mencionar algunos significantes temporales, del tiempo y sus usos. De hecho, algunos términos utilizados en referencia a las mujeres y/o hombres tienen diferentes connotaciones: en unos casos nos lanzan al pasado ("mujer rural", por ejemplo), mientras en otros se ubican en el presente e



inclusive en el futuro ("¿sostenible?"). ¿Qué diferencias se establecen para que las terminologías, sus significados, se muestren dispares en razón del sexo? De hecho, este uso que hacemos hoy del término de mujer rural, sin el contrapunto de hombre rural -habida cuenta de que la actividad relacionada con el primario casi ha desaparecido- resulta esclarecedor.

Con todo lo anterior, es complejo el uso de terminologías de ruralismo sin ruralidad. Desarrollo parece ser el término asociado. De hecho, el centro de atención de numerosos proyectos de desarrollo en los últimos decenios han sido elementos relacionados con

modos de vida del pasado, su recuperación, reactivación, etc., tanto a nivel de procesos productivos u oficios como de tradiciones, costumbres y fiestas. Hacer un seguimiento de éstos nos deja una impresión caótica de identidades cambiantes (hombres, mujeres, mundo rural, mundo urbano, insularidad, canariedad, tradición, modernidad,...) y de diferencias insulares. Ya he mencionado en otros escritos que no es casual que se hayan instalado conceptos como el de mujer y ruralidad (o mujer rural) en el mismo momento en que la ruralidad entraba en crisis; tampoco la profusión de discursos y políticas de identidad en zonas y municipios dónde, paradójica-

mente, los cambios eran más notables. Etapas y hechos clave han sido los años noventa y los proyectos europeos (Leader, Leader+ y siguientes), en algunos casos con más contradicciones y conflictos que negociaciones y consensos.

Habida cuenta de los procesos que se desarrollan en la actualidad, en los cuales la isla de Tenerife concentra un elevado nivel de conflictividad, dominados tanto por la disparidad de discursos y prácticas en las políticas de desarrollo como por la profusión de referencias a la identidad, quizás tengamos que replantearnos qué ruralismo y qué ruralidad pretendemos en medio de la continuidad de políticas de desarraigo, claramente aplicadas desde los grupos de poder. Envejecimiento poblacional en unas áreas, concentración en otras, especulación y construcción, desigualdades espaciales, sociales y culturales, dominio casi absoluto del terciario y patrimonialización de casi todo, menos -quizás afortunadamente- de la imaginación y la participación. Por si faltan interrogantes, pues, que a todo esto se le añada una crisis -como la actual-, el retorno del masculino terciarizado al ¿primario?, la continuidad del femenino multisectorializado, invisibilizado e informalizado y, unos pocos-muchos volviendo a cultivar tierras abandonadas,... en tiempos del ruralismo sin ruralidad.



Jaime Izquierdo Vallina

Jefe de Departamento en el Servicio Regional de Investigación y desarrollo Agroalimentario de Asturias (SERIDA), con una trayectoria profesional vinculada al medioambiente urbano y al desarrollo sostenible en el ámbito rural. Actualmente trabaja en el Gabinete Técnico de la Ministra de Medio Ambiente, rural y marino. Recientemente ha publicado el libro Asturias Región Agropolitana: las relaciones campo-ciudad en la sociedad posindustrial.

“La conservación de la naturaleza en nuestro país depende del mantenimiento de sus hábitats campesinos. No existe una naturaleza separada del campo”

JOSÉ MANUEL HERNANDEZ ABREU
Cabildo de Tenerife

SU LIBRO ASTURIAS, REGIÓN AGROPOLITANA, SE INICIA ESTABLECIENDO TRES CLASES DE MEDIO RURAL: el periurbano, donde “la ciudad y el campo se abrazan con más o menos cariño...”, el de las explotaciones intensivas, especializadas en productos comerciales para mercados de ámbito nacional o internacional y un espacio “natur rural” donde el campo y la naturaleza son interdependientes y simbióticos. Permítanos sea esta distinción entre espacios rurales el camino por el que avanzamos en la entrevista.

¿La agricultura campesina es viable a medio plazo?

Podemos plantear la cuestión al revés: lo que no es viable es dejar a su suerte, a la deriva, a los territorios de la antigua economía campesina —mayoritariamente zonas de montaña que no se intensificaron a partir de la industrialización de la agricultura— en los que el asilvestramiento, la falta de manejo y la pérdida de usos agroganaderos y silvopastorales los coloca en posición de riesgo ambiental y en los que estamos perdiendo bienes patrimoniales.

Los riesgos de no actuar, o mejor dicho, las consecuencias derivadas de no actuar, pueden resultar más caras en términos financieros y patrimoniales que los costes derivados de afrontar un cambio de perspectiva que, en cualquier caso, requiere la construcción de un nuevo paradigma.

¿Puede convivir con políticas de conservación de la naturaleza y las de fomento de una hipotética agricultura campesina?

No sólo pueden convivir sino que, además, deben diseñarse ambas a la vez en cada escenario para hacerse complementarias.

La conservación de naturaleza en nuestro país depende del mantenimiento de los hábitats que la hacen posible. Y esos hábitats, al menos los terrestres, son campesinos. Es decir, no existe una naturaleza separada del campo. Esa separación es ficticia, burocrática. Es fruto del ordenamiento jurídico administrativo, no de la lógica histórica, cultural y territorial.

Hay cientos de ejemplos de interrelación, de simbiosis y de ayuda mutua entre actividades agropecuarias y conservación de la naturaleza : la producción de miel es fundamental para polinizar los frutales tanto domésticos como silvestres; los quebrantahuesos necesitan buenos rebaños de ovino y caprino; los osos en la Cordillera Cantábrica se comen carroñas; cuantas más carroñas haya en el monte menos daños harán los lobos; las hubaras, las avutardas o las perdices, y por extensión las aves esteparias, viven mejor cuando se cultiva cereal, etc., etc.

Eso quiere decir que necesitamos nuevas políticas locales, territorializadas, en las que construir conjuntamente unos todavía inéditos Planes de Agricultura Campesina —que por cierto en acrónimo serían PAC— y planes de conservación de hábitats y biodiversidad asociada a la agricultura campesina.

¿Campesinos o jardineros?

Ni uno ni otro: ecocultores. Es un concepto que nos hemos inventado en el ensayo Asturias, región agropolitana para situarnos ante una nueva profesión que daría sentido desde lo local a la gestión conjunta entre agricultura campesina y conservación de la biodiversidad. El jardinero opera en un parque, o en un jardín de una ciudad, pero el ecocultor lo hace en un espacio de economía campesina —puede ser un espacio protegido— y combina conocimientos de ambas materias. En ese sentido, y en un sentido de modernidad que pasa porque el ecocultor además de estar bien retribuido pueda disfrutar de tiempo libre, se diferencia del campesino preindustrial. Por otra parte, un ecocultor es más que un jardinero, porque mientras que este quita o incorpora biomasa en un parque —retira hojas o planta flores y árboles— un ecocultor, por el contrario, produce alimentos de calidad muy singulares, gestiona biomasa para transformarla en energía y gestiona el territorio para que el pastizal siga siendo pastizal, el monte monte y el bosque bosque. Es decir, vela y actúa para mantener lo que Bernáldez llamaba el canon del paisaje.

A este respecto, en su libro defiende que el abandono del campo no es sólo una cuestión demográfica sino también conceptual y política.....

Sí, es cierto. Sobre los campesinos y sus formas de organización local se proyectó un prejuicio devastador. Se les tildó de lo peor. Todavía recientemente en un concurso de preguntas y respuestas de una cadena de televisión de

ámbito nacional se definía mago como “campesino canario inculto”.

Pero esto no siempre fue así. La generación del 27 y la Institución Libre de Enseñanza tuvieron un respeto exquisito con las culturas campesinas e intentaron hacerlas evolucionar desde su propia realidad. Unamuno se refería a la cultura campesina como la “civilización rústica”. Y ahí están todavía los trabajos de Hernández Pacheco sobre la agricultura vernácula de Lanzarote, el interés de Rafael Altamira por el derecho consuetudinario, la preocupación por la educación rural desde lo rural de Giner de los Ríos, Alejandro Casona, los hermanos Alvarado, Cossio y tantos otros.

La baja oxigenación intelectual del franquismo, y la tecnocracia industrial de los años sesenta del pasado siglo XX, conspiraron de forma tan brutal contra lo campesino que aún no nos hemos repuesto para enlazar con la modernidad que dejaron apuntada, y bien orientada, los institucionistas españoles y los intelectuales de los años treinta.

¿Hasta qué punto considera viable la integración medioambiental de las explotaciones intensivas si han de competir en mercados tan globalizados como los actuales?

La idea es que todos compitan en las mismas condiciones ambientales. La agricultura intensiva tiene dificultades económicas importantes y tiene también retos ambientales. Algunos de los cuales están encauzados y otros lo deberán estar en un futuro inmediato. La seguridad alimentaria, el control sobre productos fitosanitarios, la



A Canarias primero vengo a aprender. Después, cuando ya me he hecho alguna composición de lugar sobre algún asunto, vengo a compartirlo. La diversidad canaria, y la complejidad de su diversidad, obligan a ser muy cautos con las recetas generales. Eso a veces desde la península, o mejor dicho desde el continente, no se percibe con nitidez.

reducción de residuos, el reciclaje, el cambio climático, etc. son cuestiones que afectan a la agricultura intensiva aquí y en cualquier país. Lo contrario, que unos tenga normas y otros no, es no sólo distorsionante para el mercado sino insostenible para la biosfera.

Por las características sociodemográficas de Tenerife, buena parte de nuestra agricultura se desarrolla en un territorio rural periurbano ¿Qué oportunidades ve para este tipo de agricultura?

La agricultura periurbana no es ninguna novedad en la larga historia de relación entre el campo y la ciudad. Desde sus orígenes las ciudades se fundaban en los lugares más interesantes desde el punto de vista de la producción agrícola del entorno. Tan sólo a partir de los últimos 50 años esa relación cotidiana y natural se rompe con la llegada de la perspectiva industrial, la especialización del campo y la consolidación de una tupida red de comunicaciones. De todos modos, las islas conservan una muy saludable cultura de relación entre el campo y la ciudad que hace que en las grandes capitales haya un suministro regular, formal e informal, de productos que se cultivan en el entorno. La agricultura urbana, o periurbana, necesita ese germen, muy perdido en muchas otras ciudades de la península, pero muy latente y muy patente aquí. La oportunidad de producir desde la periferia de la ciudad es evidente para recuperar biodiversidad agraria, para pro-

ducir alimentos muy saludables y para reducir la emisión de CO2, entre otras ventajas.

Ud. es un buen conocedor del territorio canario. Desde su perspectiva, ¿podría darnos algunas orientaciones para conservar el medio rural?

A Canarias primero vengo a aprender. Después, cuando ya me he hecho alguna composición de lugar sobre algún asunto, vengo a compartirlo. La diversidad canaria, y la complejidad de su diversidad, obligan a ser muy cautos con las recetas generales. Eso a veces desde la península, o mejor dicho desde el continente, no se percibe con nitidez. Se me ocurre iniciar una reflexión sobre el medio rural canario desde tres puntos de vista: primero, la conservación y buen uso del medio rural canario es responsabilidad colectiva de todos los canarios, de los que viven en la ciudad y de los que viven en los pueblos; segunda, la reflexión sobre la ruralidad canaria debe hacerse desde nuevos presupuestos porque la perspectiva industrial exclusiva ya no es válida y, tercero, cada isla, y si me apuran cada municipio, o cada entidad local, debe hacer una reflexión local sobre el papel de la agricultura en la gestión de su territorio. Esta reflexión se ha hecho con fruición, y en algunos casos de forma especulativa, para el urbanismo y la construcción, pero no para los sistemas agroecológicos locales de los que depende la alimentación y el cuidado óptimo de la tierra. Ese es un reto pendiente.



Club Tenerife Rural

*Exclusivo
para quienes
disfrutan de
lo nuestro*

¿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



Fundación Tenerife Rural



En marcha nuevos proyectos de La Federación Canaria de Desarrollo Rural

LA FEDERACIÓN CANARIA DE DESARROLLO RURAL (FEDERCAN) ESTÁ DESARROLLANDO LOS PROYECTOS “DESARROLLO EMPRENDEDOR EN MUJERES RURALES DE CANARIAS”, “JUVENTUD, EMPLEO Y RELEVO GENERACIONAL EN EL MEDIO RURAL CANARIO” Y “GENERANDO SINERGIAS A TRAVÉS DEL TRABAJO EN RED”.

**LARA IZQUIERDO Y
MANUEL AMADOR**
Federación Canaria de Desarrollo
Rural.

LA FEDERACIÓN CANARIA DE DESARROLLO RURAL, ES UNA ENTIDAD SIN ÁNIMO DE LUCRO, que está formada por las Asociaciones Insulares de Desarrollo Rural que gestionan la Iniciativa Comunitaria Leader, como instrumento de apoyo al desarrollo de las zonas rurales del Archipiélago. La Federación fue constituida el 4 de junio de 1999, y tiene como fin facilitar el intercambio de experiencias de sus asociados, otorgando así una cierta unidad a nivel de la Comunidad Canaria y establecer una red activa para los proyectos de desarrollo rural que se llevarán a cabo en las islas, tratando de favorecer un desarrollo sostenible, integral y armónico en los frágiles territorios insulares.

La Federación se ha planteado para el presente año la consecución de diferentes proyectos, entre los que se encuentran “Desarrollo

Emprendedor en mujeres rurales de Canarias”. Este proyecto se centra en la puesta en marcha de una serie de actividades de formación, que van dirigidas a reducir los obstáculos que limitan la actividad empresarial de las mujeres en las zonas rurales, como por ejemplo el Curso de formador/a de emprendedoras, el Programa de seminarios de cultura emprendedora y la organización y gestión de recursos para una formación ocupacional en el yacimiento de empleo de servicios a domicilio.

El desarrollo de las acciones que engloban este proyecto en los distintos territorios, va a suponer actuar sobre los factores que condicionan el desarrollo empresarial de las mujeres como pueden ser un entorno poco favorable al desarrollo socio-profesional de las empresarias; escasa cultura empresarial, y desconocimiento



para valorizar sus habilidades y recursos.

Por otra parte, otro de los proyectos que se están desarrollando desde la Federación es el de “Juventud, Empleo y Relevo Generacional en el medio rural de Canarias” que se centra en la puesta en marcha de una serie de medidas, comunes en todas las Islas, que van dirigidas a dinamizar la juventud rural, favoreciendo los procesos de autonomía en la solución de los déficits de oferta de empleo en las zonas rurales.

La aplicación de dichas medidas en los distintos territorios va a suponer actuar sobre los factores que condicionan la fijación de las poblaciones en las zonas rurales de Canarias, con medidas sociales, formativas y organizativas.

La aplicación de dichas medidas en los distintos territorios va a suponer actuar sobre los factores que condicionan la fijación de las poblaciones en las zonas rurales de Canarias, con medidas sociales, formativas y organizativas. Así, el contenido del proyecto se centrará en desarrollar acciones como el Curso de formador de dinamizadores, el Programa de “Talleres de dinamización sociolaboral” y el Taller de tutorización de proyectos.

Finalmente, desde la Federación durante este último trimestre del año 2009 se está llevando a cabo el Proyecto “Generando sinergias a través del trabajo en red”



WWW.REDCANARIARURAL.ORG



FERIA LA DESPENSA DE TENERIFE

En diciembre se celebró en el Centro Comercial 3 de Mayo de Santa Cruz de Tenerife la 1ª Feria de La Despensa de Tenerife. La Feria contó con la participación de los Consejos Reguladores vitivinícolas de la isla, varias queserías, reposteros y turroneiros, productores de miel, etc. Esta 1ª Feria de La Despensa es el primer paso dentro de una estrategia de promoción y fomento del consumo de productos locales puesta en marcha por el Área de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Cabildo de Tenerife.

CENTRO DE VISITANTES LA CASA DEL PATIO

El pasado noviembre se inauguró en Santiago del Teide el Centro de Visitantes de la Casa del Patio, que se encuentra situado en una vivienda señorial canaria del siglo XVII. En sus dependencias se localiza la Exposición Permanente del Primer Centenario de la Erupción del Volcán Chinyero, acontecida en 1909. Además alberga también un Museo del Vino, el Rincón del Queso, destinado a la degustación y venta de este producto y un espacio para la venta de productos artesanales y, próximamente, se inaugurará un hotel rural, con una capacidad alojativa de 40 plazas.

APOYO AL CULTIVO DEL CEREAL

Dentro de las actuaciones de apoyo al mantenimiento del cultivo de cereal en las medianías altas del Norte de Tenerife, el Cabildo de Tenerife adquirirá una nueva máquina cosechadora. Según los censos efectuados, la superficie de cereal en esta zona se ha duplicado en los últimos cuatro años, reintroduciéndose la antigua práctica de rotar los cultivos de cereales y leguminosas con la papa.

D. NORBERTO LUIS NACIÓ EN LA FLORIDA (LA OROTAVA) EN EL SENO DE UNA FAMILIA DE AGRICULTORES MEDIANEROS. APRENDIÓ EL OFICIO DE LA CESTERÍA CON SU PADRE Y LLEVA MAS DE 60 AÑOS A ÉL DEDICADO, TEJIENDO TODO TIPO DE PIEZAS DE MADERA RAJADA DE CASTAÑO, MIMBRE Y CAÑA.



D. Norberto Luis Perdigón: el último artesano cestero del barrio orotavense de La Florida

NURIA GONZÁLEZ SANTOS
Cabildo de Tenerife

ESTE NUEVO NÚMERO DE LA REVISTA MUNDO RURAL DE TENERIFE ME HA LLEVADO hasta La Orotava para conocer a don Norberto Luis Perdigón, el último artesano cestero que queda en activo en el barrio de La Florida. Don Norberto lleva más de 60 años tejiendo todo tipo de piezas de cestería, principalmente de madera rajada de castaño y de mimbre y, en menor medida, de caña.

Don Norberto nació en La Florida el 6 de junio de 1931 en el seno de una familia de agricultores medianeros de la finca de la familia Méndez Ponte. Es el cuarto de ocho hermanos, 6 varones y 2 hembras, y como nos cuenta, todos desde muy pequeños, tuvieron que ponerse a trabajar, ayudando a su padre en las tareas agrí-

“Mi padre nunca llegó a hacer cestos para vender, pero en la finca se utilizaban muchos y cuando se rompían como teníamos castaños pues los hacía él. Cuando él se ponía a hacer un cesto de varas de castaño o una cesta de caña yo me pasaba los ratos mirándolo.”

colas. “Nosotros fuimos criados en la labranza, empezamos a trabajar en la finca desde que teníamos 4 o 5 años, mi padre tenía ganado en cantidad y nos mandaba a coger hierba para los animales, a sachar papas, a cavarlas, etc.” ¿Y la escuela?. “la escuela, 4 letras que aprendimos por la noche con una maestra de pago del Puerto de la Cruz, doña Mariquita, que vivía en Pino Alto. Nos alumbrábamos con velas y carburo. Yo sólo fui un par de años, porque cuando empezamos a ir ya éramos granditos, de 10 años pa’ arriba, que de camino a la escuela yo ya me entretenía con las chicas”.

Don Norberto aprendió el oficio de cestero con su padre, quien a su vez lo aprendió con su abuelo. Sus tíos también fueron cesteros. “Mi padre nunca llegó a hacer cestos para vender, pero en la finca se utilizaban muchos y cuando se rompían como teníamos castaños pues los hacía él. Cuando él se ponía a hacer un cesto de varas de castaño o una cesta de caña yo me pasaba los ratos mirándolo. Un domingo que mi padre y mi madre se fueron para la fiesta de San Antonio Abad en La Matanza, cogí unas varas de castaño e hice una canasta, la deje allí y no dije nada. Al día si-

guiente cuando mi padre la vio preguntó que quién la había hecho, le dije que yo y entonces me explicó algunas cosas de la técnica: cómo debían colocarse las asas en los cestos para agarrarlos mejor a la hora de cargarlos, cómo colocar las varas para que no se partan, porque tienen un derecho y un revés, etc. ¿Qué edad tenía usted entonces? “Unos 14 años. A partir de ese momento ya empecé a hacer cestos a la par que mi padre. Incluso cuando había que hacer piezas más pequeñas, como las garrafas de 2 litros, mi padre no tenía paciencia y me las daba a mi para que yo las terminara.”

Don Norberto se casó con Doña Catalina Hernández, vecina también de La Florida, en 1956 y tienen 3 hijos, 2 varones y 1 hembra. A lo largo de su vida, para sacar a la familia adelante, ha tenido que compaginar su oficio de cesterero con otros como la agricultura, el trabajo en las galerías de agua del Norte o la construcción, pero nunca abandonó la cestería, al contrario, después de casado se entrega cada vez más al oficio, primero trabajando en el mismo pasillo de su casa, después arrienda un pequeño local y, finalmente, cumple su sueño de tener un pequeño taller en propiedad cercano a su vivienda. En este taller nos recibió, sentado en su sillón rajando varas de castaño, y casi sin dejar de trabajar, nos contó cómo ha ido cambiando el oficio a lo largo de los años. “Yo antes trabajaba muchas piezas grandes por encargo para la agricultura, cestos de carga para la vendimia, para el estiércol, canastas, cestos de mano para sembrar papas. Yo llegué a vender en una feria hasta 300 cestos, me pegaba los 8 días de la feria trabajando sin parar, me hacía por lo menos 15 o 16 cestos cada día allí. Pero después de eso se empezó a vender poco y entonces me dio por hacer cosas en pequeño, todo eso que teníamos en grande en la finca, me dio por hacerlo en pequeño”. Don Norberto fue el primer cesterero en Tenerife que empezó a hacer trabajos en miniatura, reproduce todo tipo de útiles y herramientas del campo. En su taller nos muestra orgulloso una vitrina con una exposición de más de 80 artículos. “Yo cuando iba a las ferias llevaba esa vitrina y llevaba cosas para venderlas y como eran cosas pequeñas vendía cantidad. De eso que hay ahí en pequeño el único que llevaba algo a la feria era yo, no había ningún otro porque no sabían como se hacía. Ahora todo el mundo lo hace porque se han ido fijando



en mí, ¿Cuántos han aprendido conmigo?, porque a mí me ha gustado siempre explicar”.

A lo largo de la entrevista Don Norberto nos va descubriendo muchos de los saberes de este oficio: “La época para cortar la madera es en el menguante de enero o febrero, aunque si te ves muy apurado puedes cortar en diciembre. La madera se saca de los chupones que nacen en el tronco



del castaño y tienen que tener de entre 3 y 6 años, de 3 pa' abajo no sirven y de 6 pa' arriba tampoco porque se hacen muy gordos. Cuando se cortan, vuelven a reventar y pueden nacer 3 o 4, que a lo mejor de un solo tronco puedes cortar un hace. El material cortado puede durar varios años, yo tengo aquí material cortado de más de 4 años. Después, antes de trabajar las varas, hay que sumergirlas un tiempo en una tanquilla, si las pones enteras, tienes que dejarlas por lo menos un mes, pero si las abres se remojan en la mitad de tiempo, esto es lo mismo para el castaño que para el mimbre y la caña. Cuando ya está para trabajar se saca del agua y no se puede dejar pasar muchos días porque se estropea y no vale aunque lo vuelvas a sumergir de nuevo. Yo cuando saco un manojo, si no lo

Don Norberto ha recorrido, a lo largo de más de 30 años, toda la geografía regional acercando sus productos a numerosas ferias por todo el Archipiélago. Está propuesto para los Premios Tenerife Rural 2010.

voy a trabajar todo el mismo día, lo enrolló en un plástico y se aguanta hasta seis o siete días, pero no más”.

Don Norberto ha recorrido, a lo largo de más de 30 años, toda la geografía regional acercando sus productos a numerosas ferias por todo el Archipiélago. Trabajó también durante casi 10 años en La Casa de los Balcones, en La Orotava. Se lamenta de que ninguno de sus hijos o nietos hayan querido aprender el oficio, pero lo entiende porque ya no hay demanda dice, “hoy en día se vende

poco, con el tiempo la cestería se perderá y esto es una pena”. Pero él sigue a sus 78 años defendiendo el oficio y todos los sábados acude con su mujer a su puesto del Mercadillo de La Orotava, del que es socio fundador, para vender sus productos. Don Norberto ha recibido recientemente el Premio de Artesanía y Patrimonio Villa de La Orotava 2009 y está propuesto para los Premios Tenerife Rural 2010 en la modalidad de “Conservación del Patrimonio Agrario y las Tradiciones Rurales”.

Taller de empleo Agroabona ecológica: agricultura ecológica en Granadilla

AGROABONA ECOLÓGICA ES UN TALLER DE EMPLEO que se ha desarrollado en la finca Las Crucitas (Granadilla), con el fin de recuperar esta finca y reorientarla hacia la agricultura ecológica, y en la que además de elaborar compost, se ha procurado producir semillas propias. Veinticinco son las personas que han conformado este taller, de las cuales veinte son alumnos/as trabajadores que han obtenido la formación en horticultura ecológica, pero además también en colocación de riego, control de plagas, realización de compost, y trabajo en vivero, entre otras funciones. Se trata de una iniciativa de formación y empleo promovida por el ayuntamiento de Granadilla de Abona, a través de la Concejalía de Agricultura y Medio Am-

Veinticinco son las personas que han conformado este taller, veinte han obtenido la formación en horticultura ecológica, también en colocación de riego, control de plagas, realización de compost, y trabajo en vivero, entre otras funciones.

biente, y ha sido subvencionada por el Servicio Canario de Empleo y cofinanciada por el Fondo Social Europeo. Durante su periodo de ejecución, en el que el alumnado ha adquirido formación profesional y práctica laboral, realizando obras y servicios de utilidad pública y/o interés social, que faciliten su acceso al mercado de trabajo, el taller de empleo Agroabona Ecológica recibió la visita de diferentes centros escolares del municipio. Por suerte, cada vez son más numerosos los colegios y centros



educativos que deciden complementar la oferta pedagógica con la creación de un huerto escolar. La finalidad de estas visitas con los escolares es que de una forma amena, didáctica e incluso divertida, el alumnado se acerque y comprenda los conceptos de biodiversidad, ecosistemas y respeto por el medio ambiente, observando a pie de campo la gran variedad de cultivos distribuidos en las parcelas, así como la realización del compost. El trabajo realizado en el vivero fue una de las prácticas que más llamó la atención, motivo por el cual se incluyó una actividad de siembra. Además del interés mostrado por los centros educativos, el proyecto ha sido visitado por agricultores convencionales interesados en reconvertir sus fincas en ecológica. La producción obtenida en la finca fue donada a entidades sin ánimo de lucro de la comarca, como por ejemplo la Comunidad Terapéutica Las Crucitas, Cáritas Diocesana de Granadilla, o el Centro de día Guaidyl, centros indicados por el área



de servicios sociales e infancia, del Ayuntamiento de Granadilla de Abona. Teniendo en cuenta que uno de los objetivos fundamentales de los talleres de empleo es contribuir a la inserción laboral de sus alumnos trabajadores, ya sea por cuenta ajena o a través de iniciativas de autoempleo, desde el Ayuntamiento de Granadilla de Abona se está apoyando la idea de una nueva iniciativa empresarial en forma de cooperativa constituida por alumnos/as del taller y por agricultores de la zona.



Mujeres a pie de campo

El pasado día 16 de octubre se organizó el primer encuentro de Mujeres Rurales de Tenerife, cuyo objetivo fue generar un espacio de intercambio que permitiera visibilizar la contribución social, económica y cultural de las mujeres en el ámbito rural de Tenerife. La jornada contó con un programa de ponencias que sirvieron de marco para la reflexión sobre género y medio rural.

Por una parte se debatió sobre la situación de desigualdad de las mujeres en las zonas rurales, analizando en concreto el caso de Gran Canaria así como la experiencia de la Comunidad Autónoma Navarra en su apuesta por un modelo de desarrollo rural igualitario. Otra de las comunicaciones versó sobre la titularidad compartida o "cotitularidad" de las explotaciones agrarias, una fórmula que permite que ambos cónyuges puedan aparecer como responsables de la misma explotación, lo que posibilita que muchas mujeres puedan beneficiarse como cotitulares de las ayudas, pagos, derechos de producción, primas, cuotas, etc... que hasta ahora corresponden sólo al titular de la explotación, que en la mayoría de los casos es el cónyuge masculino.

La jornada contó con una mesa redonda donde mujeres representantes del sector agrario hablaron en primera persona de sus vivencias como mujeres y agricultoras y como integrantes femeninas de organizaciones agrarias, donde todavía constituyen una minoría.

El encuentro finalizó con la presentación de un vídeo y la inauguración de una exposición fotográfica, realizados gracias a la colaboración de la Escuela Taller InfoGüímar WebTV, que tuvieron muy buena acogida por parte del público allí presente. El vídeo y la exposición pretenden, a través del testimonio de un grupo de agricultoras y ganaderas, servir de homenaje a todas las mujeres del campo canario, poniendo de manifiesto su importante labor que ha contando históricamente con escaso reconocimiento.

Estas acciones forman parte del trabajo que desde el Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife se viene realizando desde principios de 2008 con el objetivo de favorecer la igualdad de hombres y mujeres del medio rural. Hasta el momento este trabajo se ha centrado en la formación interna del personal técnico en perspectiva de género y en actividades dirigidas

Mujeres a pie de campo

EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA
Del 16 al 24 de octubre de 2009

ENCUENTRO DE MUJERES RURALES DE TENERIFE
16 de octubre de 2009

Antiguo Convento de Santo Domingo
San Cristóbal de La Laguna

Trabajo financiado por S.T. Educación AGRICTV

a la sensibilización. Este encuentro de mujeres rurales quiere ser el punto de partida para llevar a cabo otro tipo de acciones, como la realización de un estudio sobre la situación de las mujeres en el medio rural de Tenerife en materia de conciliación de la vida familiar, personal, social y laboral, acceso a recursos, mercado laboral, etcétera. Otro de los propósitos es generar un proyecto de intervención, más a largo plazo y con la participación de las propias mujeres y otros agentes implicados, que apoyándose en este diagnóstico, trabaje en la mejora de la calidad de vida de las mujeres rurales de la isla, a través del incentivo de la cotitularidad, facilitando el acceso a recursos (formativos, económicos) y apoyando mecanismos para la conciliación.



COMARCA AGACHE-ABONA

La Agencia de Extensión Agraria y Desarrollo Rural del Sur de Tenerife está promoviendo la elaboración de un programa de actuación para el desarrollo integral de la comarca Agache – Abona, uno de los espacios rurales más desfavorecidos de la isla.

ACTUACIONES 2010 EXTENSIÓN AGRARIA Y DESARROLLO RURAL

El Plan de Trabajo de las Agencias de Extensión Agraria y Desarrollo Rural para el año 2010 comprende la realización de más de cuarenta estudios, ensayos y demostraciones en fincas demostrativas y experimentales situadas en diferentes zonas de la isla de Tenerife, así como más de doscientas actividades formativas (charlas, cursos, visitas, demostraciones, etc). Mas información en www.agrocabildo.com.

DELIMITACIÓN ZONAS RURALES

El Gobierno de Canarias y el Ministerio de Medio Ambiente Rural y Marino han aprobado la delimitación de la Zona Rural de cada una de las islas, lo que permitirá la elaboración de los correspondientes programas de actuación, que una vez aprobados supondrán la aplicación en las islas de la Ley para el Desarrollo Sostenible del Medio Rural.

AYUDAS PLAN DESARROLLO RURAL

La Consejería de Agricultura Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, está preparando la publicación de una convocatoria única y permanente para todas las ayudas del PDR, con el fin de facilitar y simplificar en lo posible su tramitación y gestión.

8º encuentro de agentes de empleo y desarrollo local

El pasado jueves 26 de noviembre tuvo lugar en la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte el 8º Encuentro de Agentes de Empleo y Desarrollo Local bajo la temática “entre lo rural y lo urbano”. Al acto, organizado por el Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo Insular de Tenerife, asistieron más de 80 profesionales del desarrollo local de ayuntamientos e instituciones de todo el archipiélago. Este encuentro se ha consolidado a lo largo de sus ocho ediciones como un espacio de intercambio de información y experiencias innovadoras en el terreno del desarrollo local en Canarias.

Así, se contó con la participación de reconocidos expertos en Desarrollo Local y Rural como D. Jaime Izquierdo Vallina, asesor del Gabinete de la Ministra de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino y autor de diversos manuales y monográficos sobre desarrollo rural, D. Francisco Javier García Rodríguez, economista, profesor de la Universidad de Laguna y director del programa emprendimiento de la Fundación Empresa Universidad de Laguna, D. José Pedro Suárez Espino coordinador del proyecto de Desarrollo Comunitario de La Aldea de San Nicolás y D. José Zoilo, gerente del grupo de acción local Aider Tenerife, responsable de la ejecución de la financiación del eje 4 del PDR de Canarias, LEADER.

Asimismo, el encuentro se enriqueció con la exposición de diversos proyectos y experiencias de desarrollo local que se están llevando a cabo en algunas de las Agencias de Empleo y Desarrollo Local de Canarias, como el proyecto “Agrojovent”, desarrollado por el Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife con el objetivo de prestigiar la actividad agrícola entre la población más joven y fomentar el relevo generacional en el sector. Otros proyectos presentados fueron el Programa de Apoyo a la Emprendeduría “Telde emprende”, desarrollado por el Ayuntamiento grancanario de Telde, el Proyecto “Diagnósticos zonales y sectoriales de oportunidades de inversión, empleo y autoempleo de Santa Cruz de Tenerife”, realizado por la Sociedad de Desarrollo de este municipio, que se presenta como una herramienta innovadora de análisis empresarial y de oportunidades de negocio a través de los Sistemas de Información Geográfica y, por último, el Proyecto “Valorización Agroambiental de Tegueste”, que plantea una estrategia de dinamización socioeconómica del municipio apoyándose en sus recursos endógenos agroambientales.

Todas estas ponencias y experiencias de desarrollo local están disponibles en www.agrocabildo.com.



Tegeste apuesta por una microindustria en el sector primario gracias a los fondos LEADER

El Ayuntamiento de Tegeste equipará en los próximos meses un inmueble en la Finca Los Zamorano para una Microindustria de Transformación y Embalaje en fresco de productos hortofrutícolas. Esta infraestructura cuenta con una importante fuente de financiación derivada de fondos LEADER, al ser aprobado recientemente dicho proyecto por la Asociación Insular para el Desarrollo Rural de Tenerife (AIDER TF). Esta microindustria estará ubicada próxima al Mercado del Agricultor y Artesano de la Villa. Sus objetivos se centran en la formación en materia de transformación, tratamiento, embalaje e identificación de productos hortofrutícolas locales; en potenciar la conservación de la biodiversidad hortofrutícola local; la promoción

de los productos embalados y transformados; la valorización de los productos hortofrutícolas locales a través de la transformación y de la adecuada identificación y embalaje del producto al llegar al mercado; y por último, la salida comercial de los picos de producción de frutas y hortalizas mediante su selección de calidad, identificación y embalaje para su salida comercial a otros mercados. Este proyecto innovador se va a desarrollar en dos fases. La primera, llevará a cabo este equipamiento de transformación, y en la segunda, se prevé dotarlo como microplanta de identificación y embalaje que complemente el valor añadido de las producciones y facilite su incorporación a otros mercados en los que la fruta a granel no tenga salida.



EXPOSICIÓN VIRTUAL

El Ministerio de Medio Ambiente y medio Rural y Marino presenta una exposición virtual sobre el aceite de oliva, elemento protagonista de la dieta mediterránea, con la intención de incrementar su difusión en todos los ámbitos

Se puede visitar la exposición virtual en la siguiente dirección:

<http://www.mapa.es/ministerio/pags/exposiciones/aceite/www/index.html>

WWW.AGROCABILDO.COM

La plataforma de difusión de la información del mundo rural www.agrocabildo.com cumple ya 10 años desde su puesta en marcha. La continua evolución del proyecto ha supuesto numerosos cambios para potenciar las posibilidades que ofrecen las nuevas tecnologías, destacando la reciente creación de nuevos servicios que informan del mundo de la empresa y el desarrollo rural, la normativa publicada en los boletines oficiales y una conexión actualizada a las ofertas de empleo del SCE.

PROYECTOS LEADER TENERIFE

Se ha resuelto la convocatoria 1/2009 de subvenciones de proyectos del EJE 4 (LEADER) en base al programa comarcal de Desarrollo Rural de la isla de Tenerife gestionado por la Asociación AIDER. De un total de 127 solicitudes presentadas, se aprobaron 80 proyectos, estando la mayoría de ellos relacionados con los servicios a la población y con la información y formación a los agentes económicos de las zonas rurales.



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



ccbat

CENTRO DE CONSERVACIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
DE TENERIFE



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



www.ccbat.es

Güímar y la Ruta del Agua

LA RUTA DEL AGUA EN EL MUNICIPIO DE GÜÍMAR OFRECE LA POSIBILIDAD DE DESCUBRIR EL RICO PATRIMONIO NATURAL, ETNOGRÁFICO Y CULTURAL ASOCIADO A ESTE VALIOSO RECURSO A TRAVÉS DEL CAUCE DE SUS BARRANCOS Y HACIENDO UN RECORRIDO POR AQUELLOS ELEMENTOS PATRIMONIALES Y A LA INDUSTRIA DEL AGUA COMO CHORROS, LAVADEROS Y MOLINOS.

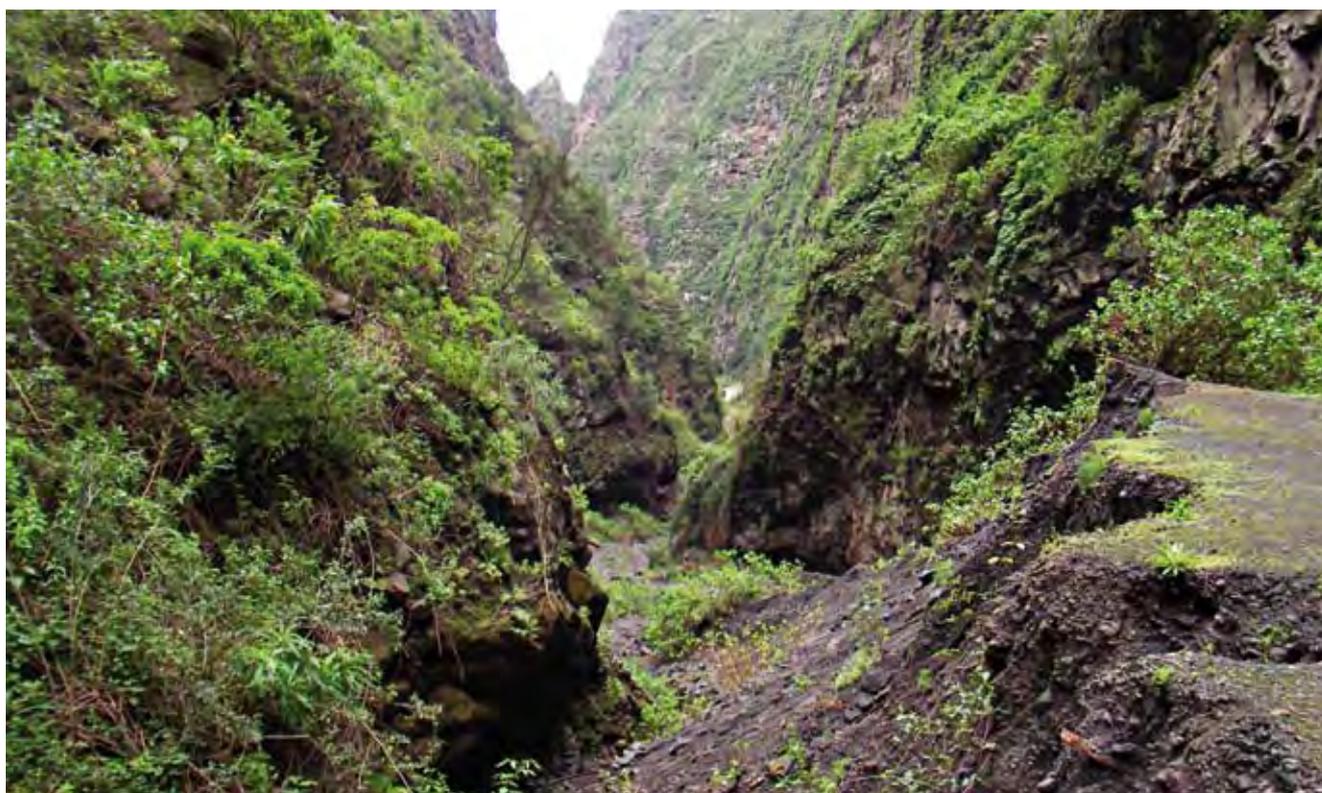
JAVIER SOSA
Ayuntamiento de Güímar

DESDE EL AYUNTAMIENTO DE GÜÍMAR SE ESTÁ LLEVANDO A CABO EL PROGRAMA ANUAL DE RUTAS GUIADAS GRATUITAS “Güímar, Déjate Cautivar”. En 2009 se realizaron un gran número de rutas que dan a conocer el rico patrimonio cultural y de naturaleza del municipio y abarcan zonas de litoral, de medianías y de cumbre. Las rutas están adaptadas al público en general, pensadas para realizar una actividad en familia, iniciarse en el pateo, conocer otras personas con las mismas inquietudes culturales y, por supuesto, conocer tanto los bienes de interés cultural de Güímar como su historia y anécdotas más relevantes desde la conquista hasta hoy en día. Suelen ser los sábados a las 9.00 h., desde la Plaza del Ayuntamiento del casco de Güímar

y tienen una duración de entre 3,5 y 4 horas, todas con distintos grados de dificultad, sobre el que se informa en el momento de la inscripción.

Así, estas rutas han sido realizadas tanto por personas individuales como por grupos familiares, de amigos o de vecinos. Además, a las asociaciones culturales, de vecinos, grupos de escolares, de la tercera edad, u otros ayuntamientos de la isla que han solicitado una ruta específica para ellos, se les ha ofrecido un acto de bienvenida al municipio y han disfrutado de una ruta adaptada a sus demandas.

Por la riqueza en infraestructuras hidráulicas en Güímar, se han realizado dos rutas temáticas sobre el agua:



RUTA DEL AGUA BARRANCO DE BADAJOZ:

Además de los misterios y leyendas por las que es conocido este barranco, atesora unas infraestructuras hidráulicas tanto subterráneas como superficiales dignas de ver. Hablamos de los pozos y galerías, siendo la galería de Izaña de 1912 la que inició el camino de captación y alumbramiento de aguas en la zona. En el sendero por el que se desarrolla la caminata, podemos observar las partes de la galería: escombrera, raíles, bocamina, cuartos de máquinas, algún motor, tuberías de extracción e inyección de aire, atarjeas de evacuación del agua alumbrada, cables para explosionar dinamita, tanquillas de distribución... También nombramos la 1ª central hidroeléctrica de Tenerife, situada en San Juan o Güímar de Arriba declarada bien de interés cultural, su funcionamiento, cuándo y por qué empezó, etc. Y por supuesto hablamos de vegetación, de extracción de áridos, de bodegas asociadas a la DO Valle de Güímar, de la historia aborigen y terminamos en San Juan o Güímar de Arriba, núcleo fundacional de Güímar que cuenta con un rico patrimonio cultural: la primera ermita de Güímar, Casa El Paseo y el Calvario con el cristo negro. En el aspecto de educación medioambiental hacemos especial hincapié en el cuidado por la naturaleza, en los peligros inherentes a las infraestructuras hidráulicas y en la concienciación sobre el consumo responsable del agua, haciendo referencia a la fuerte disminución que se ha producido en la cantidad de agua alumbrada desde 1970 hasta hoy en día.

RUTA DEL AGUA CHACAICA-LA HOYA:

Esta ruta se fundamenta en las formas de transporte y en los usos del agua por el hombre una vez alumbrada ésta. Se visita una de las casonas más antiguas de Güímar, hoy alojamiento rural y restaurante (Finca La Raya), donde la restauración del edificio es comparable al servicio tanto en hospitalidad como en la calidad del restaurante: magnífica. El molino de la Menora, el más antiguo de Güímar declarado bien de interés cultural, al igual que el conjunto de los Molinos y Chorros y Lavaderos de Chacaica. (nombre aborigen que tiene relación con el agua). En la ruta hablamos también de las antiguas fuentes repartidas por el municipio. Asociada a la ruta tenemos los bienes cul-



turales patrimoniales como la capilla de San Pedro Arriba, hoy en restauración. La antigua Residencia Stritter, hoy colegio Santo Domingo y el hotel Buen Retiro, claros ejemplos del turismo de finales del siglo XIX en Güímar. La casa donde vivió y nació el obispo de los pobres D. Domingo Pérez Cáceres, un güímarero ilustre y muy querido. Para finalizar con visita opcional al Parque Etnográfico Pirámides de Güímar. Para el año 2010, la Concejalía de Turismo tiene previsto realizar estas rutas, incrementando la oferta con otras rutas temáticas. Información e inscripción a través de la Concejalía de Turismo del Ayuntamiento de Güímar.

MÁS INFORMACIÓN

Teléfono **922 514 820**; fax **922 513 569**; correo electrónico: **turismo.guimar@cabtfe.es** Y en la página web del Ayuntamiento **www.guimar.es**



La castaña, rescatada de un inmerecido olvido

MANUEL IGLESIAS

Premio Nacional de Gastronomía

AUNQUE HOY ESTÁ CASI DESAPARECIDA DE LOS RECETARIOS CANARIOS Y SE HA PERDIDO MUCHO DE SU IMPORTANCIA HISTÓRICA EN LA MEMORIA POPULAR, LA CASTAÑA JUGÓ UN PAPEL PROTAGONISTA EN LA ALIMENTACIÓN DE LOS HABITANTES DE LAS ISLAS, tanto que

fue uno de los ingredientes principales de su dieta, hasta que la papa -llegada tempranamente a Canarias, pero cuya auténtica difusión generalizada fue más tardía- la sustituyó casi por completo, gracias a su facilidad de cultivo. De la importancia de la castaña como alimento de las personas y de los animales da cuenta la numerosa presencia de castaños por los parajes de las Islas -aunque gran parte desapareció en las últimas décadas, debido a la indiferencia y el abandono de costumbres seculares-, que indica una fuerte presencia de su fruto en la vida diaria de los canarios. De hecho, el Archipiélago se considera que fue en el pasado el límite occidental del cultivo del castaño europeo. Su última frontera. El medio rural canario, en el que se movieron los habitantes de las Islas durante siglos, buscaba generar los productos necesarios en su entorno inmediato y así las huertas proporcionaban las verduras y se criaban los animales -básicamente el cochino, gallinas, conejos y cabras para la leche- para obtener las grasas y proteínas. Y en ese entorno se plantaban casi siempre los castaños, como una de las piezas lógicas del entramado de subsistencia. Su generoso fruto proporcionaba alimento a los animales y también contribuía a la nutrición de las personas, con elaboraciones que en general se caracterizaban bien por su simplicidad o por ser acompañante de otros productos, especialmente de carnes salseadas. Las castañas, aunque de bajo contenido graso, son de un alto valor alimenticio, con un elevado contenido en glúcidos. El consumo en crudo era y es escaso, sólo cuando estaban muy tiernas, ya que el fruto puede ser muy duro. Su alternativa es la cocción, que se hacía bien asadas, o guisadas para consumirlas tal cual, o como componente de una receta. El exceso de producción de secaba, dando lugar a la castaña 'pilonga', que permitía una reserva alimentaria para los tiempos en que no se daban las cosechas. Para guisarlas, en algunos lugares se hacía directamente, realizando un corte en la piel externa, o se las extraía previamente de su cáscara y se cocían alrededor de media hora en abundante agua, en ocasiones con unos granos de anís estrellado -o unas vainas de vainilla o ramas de canela, si eran para postres-. El

producto, o bien se comía así, simplemente, o acompañando platos de carnes con salsas especiadas, e incluso a guisos de pescado salado, a los que aportaba un toque de dulzor que servía de contrapunto. O se aplastaba hasta formar un puré, que también podía ser acompañante de asados, o servir de relleno para piezas al horno, combinado con frutos secos como los piñones y almendras molidas, hierbas y especias e, incluso, con higadillos y otros menudillos previamente fritos y molidos, que proporcionaban un singular sabor a esta mezcla. Era también un acompañamiento a platos de carnes de caza u otras piezas de pronunciado sabor donde siempre resultaba -y resulta- un elemento de gran valor gastronómico, que complementa y realza los platos. En el caso de los postres, las castañas hervidas con vainilla y/o canela, desprovistas de su piel, se mezclaban con almíbar. Se podían comer así directamente o utilizarlas, molidas, como relleno, por ejemplo, de las truchas de repostería.

Una de las recetas antiguas para este relleno pastelero, además del azúcar incluye leche y yemas batidas, que eran mezcladas con las castañas ya cocidas y molidas y llevado todo a un fuego muy bajo y lento, unos minutos, sin que alcance a hervir. La sabiduría popular, que en las épocas en que se carecían de los medios de conservación moderno usaba todo tipo de recursos para prolongar la utilidad gastronómica de los productos de temporada, llevaba, claro está, a manejar las castañas como ingrediente también de compotas.

Se guisaban en agua las castañas, sin rastro de piel exterior o interior, muy limpias, con abundante azúcar, anís, canela, un atado de hojas de hierba huerto o menta -que todo ello era luego cuidadosamente retirado- y un vaso de algún licor de frutas como la naranja o, incluso, de simple aguardiente. Se cocía hasta que la fruta estaba tierna y se había formado un espeso almíbar, procediendo luego a guardarla, cubiertas las castañas de su jugo de cocción, en frascos bien cerrados que se conservaban en lugares secos y adecuados. Actualmente, el Cabildo de Tenerife realiza una destacada labor para evitar que los castañeros desaparezcan del paisaje insular lo mismo que su fruto de la cocina canaria que los albergó durante tanto tiempo. De esa manera, las generaciones modernas están descubriendo a la castaña de las Islas como un elemento interesante, de gran versatilidad y al que se le pueden aplicar no sólo las recetas tradicionales rescatadas, sino también otras surgidas de las técnicas modernas. Elaborada con interés y sabiduría, la castaña vuelve así a las mesas de los canarios, rescatada de un inmerecido olvido.

A fuego lento

En 1981 comenzó su ya larga andadura en Arico viejo el restaurante Casa Lala. Allí Candelaria, o como todos la llaman cariñosamente *Lala* empezó a deleitar nuestros paladares con recetas tradicionales y, con algunas de creación propia, que hoy en día se han convertido en indispensables para todo amante de la buena gastronomía. Desde el principio, los sabores de sus platos tienen mucho que ver con los productos de la medianía de Arico, que Lala combina con mano firme y sabia, y que pueden, por no decir deben, ser regados con los caldos blancos y tintos de cosecha propia, que son todo un jarabe para el ánimo. Este buen hacer no ha pasado desapercibido siendo merecedor de premios tales como el Gánigo, otorgado a este restaurante por el CIT en 1996. Con todo esto, no es raro ver aparecer por aquellos lares gentes de todos los recovecos de la isla e incluso de fuera, en busca de exquisiteces como las “castañas con pescado salado”, sus famosos “pucheros” o sus postres caseros, por citar algunos de los manjares que allí se dispensan generosamente.



RESTAURANTE CASA LALA

C/ la Cruz nº 14 Arico Viejo 38580

Teléfono 922768126

Horario de 6:00 a 18:00 de lunes a sábado.

Es un negocio familiar, y esto se nota en el trato amable y distendido, lo que sumado al resto de virtudes enumeradas lo convierten en un lugar de obligada visita.



Castañas con pescado salado

Ingredientes

(para cuatro personas)

- 2 kg. de castañas
- 1 kg de pecado salado (preferiblemente corvina)
- 4 dientes de ajo
- 1 pimienta roja
- Pimentón
- Aceite, vinagre y sal gorda

Preparación

Se deja el pescado desalando desde el día anterior, es importante cambiar el agua varias veces. Se tuestan las castañas y se pelan, siendo conveniente escoger castañas con buen tamaño ya que en el proceso de tostado merman y esto puede deslucir el plato.

Para la elaboración de mojo, majaremos los ajos con la sal gorda y la pimienta e iremos añadiendo pimentón, aceite y vinagre al gusto.

Se hierve el pescado previamente desalado durante unos 15 o 20 minutos, se escurre, se desmenuza y se reserva. Después en un caldero se mezcla el pescado con las castañas y el mojo y se lleva a hervor entre 3 y 5 minutos.

Presentación

Servir acompañado preferiblemente de batatas arrugadas o en su defecto papas arrugadas, y por supuesto un buen vino.



PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DEL TURISMO RURAL

Reflexiones desde la experiencia en Canarias

Federación Canaria de Desarrollo Rural
247 páginas

El notable interés por el turismo rural, por conocer su papel en las estrategias de desarrollo territorial, incluso su propia mecánica de funcionamiento y el reconocimiento de los rasgos que han caracterizado su proceso de implantación en Canarias, hacen que esta obra haya sido concebida para servir a un público amplio interesado en este sector. Su carácter divulgativo ha sido pensado para atender, principalmente, a los promotores y gestores de iniciativas de turismo rural, a las personas implicadas en las estructuras asociativas y de gestión de la actividad y también a aquellos interesados en emprender un proyecto. A su vez, las reflexiones vertidas, los casos analizados y los instrumentos mostrados hacen de esta libro una herramienta útil a los técnicos de los grupos de acción local y desarrollo rural, de las agencias de desarrollo local y a los responsables y gestores de organismos públicos y privados involucrados en labores de planificación y desarrollo turístico.



LOS CASTAÑEROS DE CANARIAS. CARACTERIZACIÓN MORFOLÓGICA Y MOLECULAR DE LAS VARIEDADES DE TENERIFE Y LA PALMA

Domingo Ríos Mesa
Antonio Javier González Díaz
Ana María Ramos Cabrera
Santiago Pereira-Lorenzo

Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife y Centro de Agrodiversidad de La Palma.

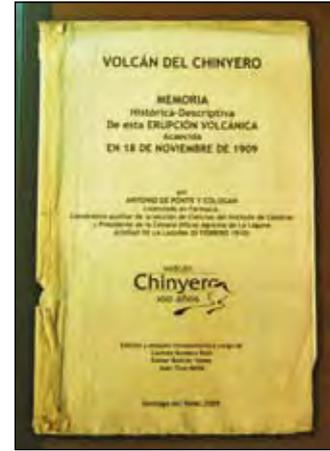
135 Páginas

La primera parte de este libro hace un recorrido por la situación del castaño en Canarias, haciendo un repaso de la historia de este cultivo en las Islas así como de los usos que ha tenido.

En Tenerife, se muestrearon 13 localidades pertenecientes a 6 términos municipales y se localizaron 39 posibles variedades que se correspondieron, tras la caracterización morfológica y molecular mediante la técnica de los microsatélites, con 21 variedades o clones. La variedad más común en esta Isla fue Mulato, con 7 árboles localizados. De las variedades encontradas en Tenerife, sólo Redondo y Temprano coinciden con denominaciones de cultivares de la península.

El estudio revela la adecuación de cada una de las variedades de castaña encontradas en las Islas para un uso diferenciado.

Este trabajo ha contado con la aportación de un gran número de agricultores de Canarias, que han conservado durante siglos las variedades de castañas de Canarias. Así mismo, durante este trabajo han participado un importante número de técnicos de todas las Islas, junto con la colaboración de representantes de algunos ayuntamientos. Algunos de los agricultores a los que se le prospectó sus castañeros ya han fallecido, pero este patrimonio cultural y genético debe ser adecuadamente conservado para las generaciones futuras.



VOLCÁN DEL CHINYERO. MEMORIA HISTÓRICA DESCRIPTIVA DE ESTA ERUPCIÓN VOLCÁNICA, ACAECIDA EN 18 NOVIEMBRE DE 1909

Carmen Romero Ruíz
Esther Beltrán Yanes
Juan Tous Meliá
Antonio de Ponte y Cologan

Ayuntamiento Santiago del Teide
121 páginas

Se trata de la reedición de la descripción más completa y detallada que se conserva de la erupción del volcán Chinyero, ocurrida en 1909, y cuyo centenario ha sido recientemente conmemorado. El autor de esta monografía, Antonio de Ponte y Cologan, fue testigo de la erupción y dejó un texto de gran riqueza informativa. Su descripción de la erupción de 1909 puede ser considerada como el texto de referencia ineludible en el estudio y conocimiento de este último episodio volcánico de Tenerife, aunque no ha tenido la divulgación ni el reconocimiento que merece. Se ha incorporado la recopilación de los mensajes enviados mediante palomas mensajeras a las autoridades civiles de la época, no incluidos por el autor, pero que ahora se reúnen en el estudio introductorio de Carmen Romero, Esther Beltrán Yanes y Juan Tous Meliá, que prologa la obra de Ponte. En contra de lo que parece deducirse del título de la obra de Antonio de Ponte y Cologan, el autor no sólo se limitó a la descripción cronológica de los principales fenómenos eruptivos -aunque éstos constituyen una pieza muy importante de su aportación-, sino que incorpora en su texto múltiples aspectos que permiten obtener una visión de los territorios volcánicos del sector noroccidental de Tenerife, de los efectos que la erupción tuvo en la vida cotidiana de la isla, y de la gestión llevada a cabo por las autoridades civiles. De ahí, la gran importancia que posee como fuente de investigación para la Geografía de Canarias.



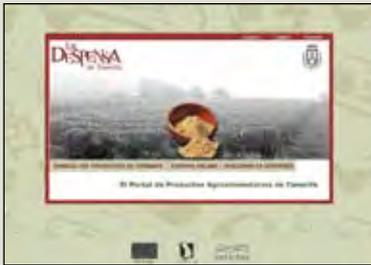
<http://www.fao.org/gender/gender-home/gender-why/por-que-el-genero/es/>



www.alimentacion.es



<http://emprendeull.ning.com/>



www.productosdetenerife.info/



www.artemur.org/



www.alimentosdelagomera.com/



www.ecomuseoitinerante.com



www.museosdetenerife.org



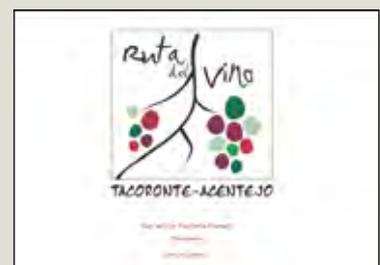
www.redr.es



www.agrocabildo.com



<http://www.coag.org/index.php?s=html&n=0d4c2d0670221c60642ce3de68966eb0>



www.rutasyvinos.com



www.pdr Canarias.org



www.tenerife.es/casa-vino/



www.gobcan.es

AGRITECO

Feria de la Tecnología Agraria del Mediterráneo
Institución Ferial Alicantina
22 al 25 de Enero, AGRITECO Feria de la Tecnología Agraria del Mediterraneo y productos y servicios para el agricultor.

AGROEXPO

Feria Internacional Del Suroeste Ibérico
Del 27 Al 30 de enero De 2010
Don Benito (Badajoz)



RUTA DEL ALMENDRO

Organiza: Ayuntamiento de Santiago del Teide.
Primer fin de semana de febrero 2010.



FIMA 2010.

36 FERIA INTERNACIONAL DE MAQUINARIA AGRÍCOLA

Organiza: Feria de Zaragoza
Del 9 al 13 de febrero de 2010.



II CONGRESO NACIONAL DE DESARROLLO RURAL. INNOVAR DESDE EL TERRITORIO

Organiza: Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.
Gobierno de Aragón.
Del 8 al 10 de febrero de 2010.

1er CONGRESO VIRTUAL IBEROAMERICANO DE PRODUCCIÓN INTEGRADA EN HORTICULTURA

Organiza : Instituto Andaluz de Investigación y Formación Agraria y Pesquera –(IFAPA) y la Sociedad Española de Producción Integrada en Horticultura Protegida (SEPIH)
Desde el 1 de Marzo hasta el 30 de Abril de 2010.
www.cvpi.es



EXPOSICIÓN ITINERANTE FOTOGRÁFICA "MUJERES A PIE DE CAMPO"

Organiza: Ayuntamiento de Güímar y Cabildo de Tenerife.
Del 22 al 31 de enero de 2010.
Fonda Medina Güímar.



CONGRESO EUROPEO DE JÓVENES AGRICULTORES

Organiza: ASAJA-SEVILLA
Comité Europeo de Jóvenes Agricultores.
Del 3 al 6 de febrero de 2010.
Sevilla.

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:



OFICINAS DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DESARROLLO RURAL

- | | | | |
|--|--|--|---|
| <p>• CENTRAL - S/C Tenerife
Plaza de España, 1
922 239 931
servicioagrotenerife.es</p> | <p>• Tejina
Palermo, 2
922 546 311
agextagrtejina@tenerife.es</p> | <p>• La Orotava
Plaza de la Constitución, 4
922 328 009
agextagrorotava@tenerife.es</p> | <p>• San Juan de la Rambla
922 360 721
agextagricod@tenerife.es</p> |
| <p>• La Laguna
Plaza del Adelantado, 11
922 257 153
agextagrlaguna@tenerife.es</p> | <p>• Tacoronte
Ctra. Tacoronte-Tejina, 15
922 573 310
agextagrtacoronte@tenerife.es</p> | <p>• Icod
Key Muñoz, 5
922 815 700
agextagricod@tenerife.es</p> | <p>• El Tanque
922 136 318
agextagricod@tenerife.es</p> |
| <p>• Guía de Isora
Avda. Constitución s/n
922 850 877
agextagrguiaisora@tenerife.es</p> | <p>• Granadilla
Plaza González Mena, 2
922 774 400
agextagrgranadilla@tenerife.es</p> | <p>• Fasnia
Carretera Los Roques, 21
922 530 058
agextagrfasnia@tenerife.es</p> | <p>• Buenavista
El Horno, 1
922 129 000
agextagrbuenavista@tenerife.es</p> |
| <p>• Valle San Lorenzo
Carretera General, 122
922 767 001
agextagrvalorenzo@tenerife.es</p> | <p>• Arico
Benitez de Lugo, 1
922 161 390
agextagrarico@tenerife.es</p> | <p>• Güímar
Plaza del Ayuntamiento, 8
922 514 500
agextagrguimar@tenerife.es</p> | |

Red de calidad /
Quality Network /
Tenerife Rural



La verdadera esencia de Tenerife



La Red de Calidad Tenerife Rural
es una iniciativa de la Fundación Tenerife Rural

www.teneriferural.org