

Mundo Rural de Tenerife



Agosto 2008
Nº2



Días de siega

PRODUCTOS

Los trigos de Tenerife
El gofio... de todos los días

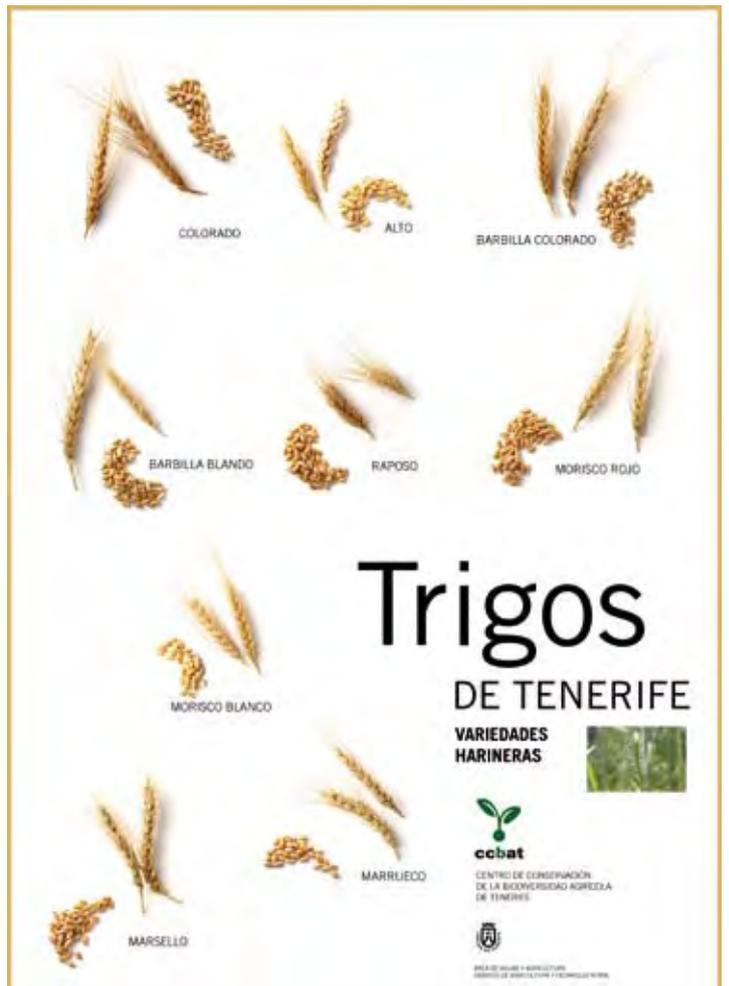
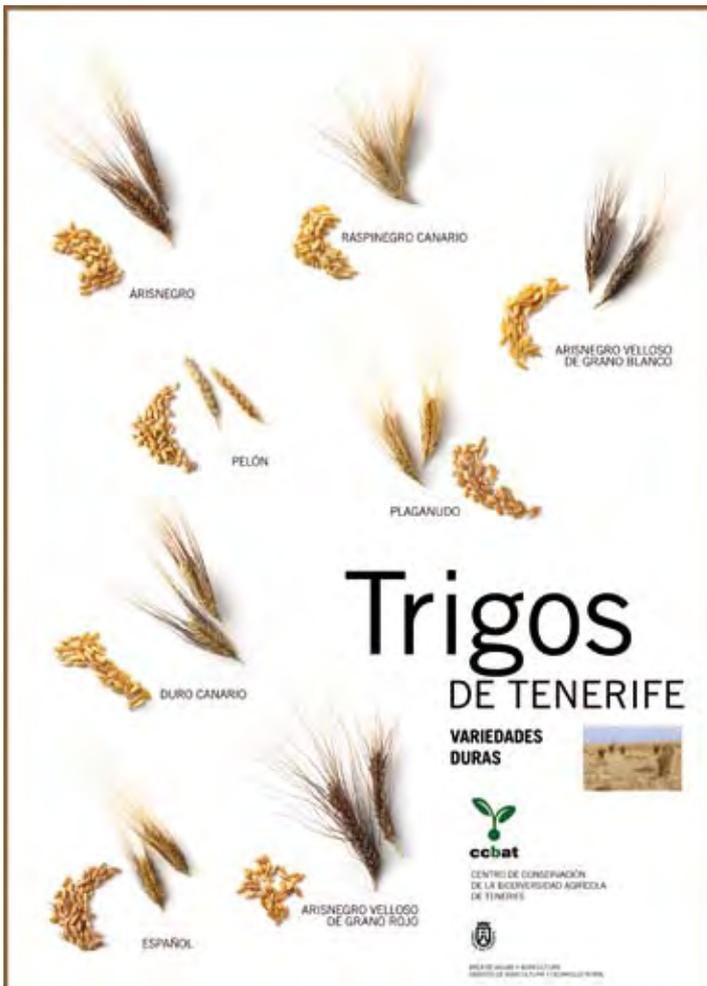


CENTRO DE CONSERVACIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
DE TENERIFE



La colección del ccbat

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



Un aniversario para reflexionar

En este año se cumple el cincuentenario de la apertura de la primera Agencia de Extensión Agraria en Canarias, hecho que se produjo en Güímar en julio de 1.958. En el acto institucional conmemorativo celebrado el 27 de junio pasado en dicha ciudad, algunos profesionales que durante las décadas de los sesenta a los ochenta pertenecieron a dicho Servicio nos recordaron sus objetivos fundacionales y los métodos de trabajo que empleaban, lo que puso de manifiesto, una vez más, su concordancia, mutatis mutandis, con el trabajo que realizan los actuales promotores del desarrollo rural.

No es de extrañar por lo tanto, que entre los actos conmemorativos de dicho aniversario, el Cabildo de Tenerife incluyera una Jornada sobre el futuro de la iniciativa Leader en Canarias a la luz del nuevo Programa de Desarrollo Rural. Como sabemos, la metodología Leader apoya las iniciativas de los promotores del medio rural a través de los Grupos de Acción Local. En ambos casos se trata de movilizar los recursos endógenos, en especial su capital humano, actuando “desde abajo hacia arriba”. A lo largo de la Jornada, los representantes de las Asociaciones de Desarrollo Rural de todas las islas, con la excepción de Lanzarote, y de su Federación Regional, analizaron el desarrollo de la Iniciativa Leader plus, ya finalizado, y reflexionaron sobre la corrección en el futuro de las ineficiencias que fueron identificadas. La conclusión fue que es mucho lo que se puede hacer al respecto en los próximos años, desde la Administración y desde las propias Asociaciones.

La experiencia pone de manifiesto que la Administración debe mejorar y facilitar los procedimientos y la coordinación entre las Asociaciones. Pero también que no debe olvidar que una parte muy importante del medio rural europeo sufre de un grave despoblamiento y abandono y por ello los objetivos generales de la Estrategia Europea de Desarrollo Rural y del Marco Nacional, sus ejes y medidas, están enfocados, de forma significativa, a afrontar estos problemas. La situación canaria, como tantas veces, es diferente. Uno de nuestros mayores problemas es la presión urbanística sobre el suelo rústico, hasta el punto de que una parte significativa de nuestras zonas rurales, si exceptuamos los espacios naturales protegidos, constituyen un continuo periurbano. Esta especificidad no aparece suficientemente recogida en el Programa de Desarrollo Rural de Canarias y de ahí la importancia de verificar la sostenibilidad de las actuaciones de los Programas Comarcales que habrán de presentar los Grupos de Acción Local, de forma que no contribuyan a urbanizar, aun más, nuestros espacios rurales.

Por su parte, las Asociaciones, especialmente en algunas islas, deben mejorar su estructura mediante una mayor y más activa participación de los promotores rurales, que en última instancia son los actores del desarrollo, de forma que estos alcancen un mayor peso en la definición y priorización de las actuaciones, a costa de las instituciones públicas. De lo contrario se acabarán consolidando como una especie de administración paralela que gestiona y reparte las ayudas a los proyectos de acuerdo a la normativa establecida y ésta es una parte de su función, pero no la más necesaria.



Nº2
Agosto 2008

6 PRODUCTOS Los trigos de Tenerife

Historia y evolución del trigo, cuyo cultivo ha sido uno de los principales motores de subsistencia en las islas. En 2005, comenzó el programa de recuperación de las variedades locales.

El gofio...de todos los días

El gofio es uno de los alimentos más representativos de la tradición gastronómica de Canarias, sin embargo encuentra obstáculos aunque no insalvables para situarse entre las preferencias de los consumidores.

14 El atractivo del mundo rural en la creación de experiencias para el consumidor

Dirk Godenau, profesor de la Universidad de La Laguna, sugiere una apertura del mundo rural a los consumidores, a través de experiencias que mejoren la viabilidad de la actividad en las zonas rurales.

16 TRADICIONES Los Pajales: simbiosis entre Agricultura y Patrimonio

Los pajales, denominados también pajales, constituyen un patrimonio arquitectónico de gran valor del Valle de La Orotava. En su recuperación trabaja la Asociación Pinolere. Proyecto Cultural.

Mundo Rural de Tenerife

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

Diseña: Frank Castro.

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

Imprime: Producciones Gráficas S.L.

Depósito legal: TF-838/2008

18 ENTREVISTA

Manuel J. Lorenzo Perera

El director del Aula de Etnografía de la Universidad de La Laguna da su impresión sobre la situación de las zonas rurales y explica el por qué de su interés por la cultura tradicional, la etnografía y el mundo rural en general.

22 EXPERIENCIAS

La vida en el campo con ojos de niños

Escolares de La Palma han podido manifestar la idea que tienen del mundo rural, a través de la singular iniciativa de la Asociación para el Desarrollo Rural, ADER, La Palma, un Concurso Fotográfico y Exposición de los trabajos.

24 PERSONAJES DEL MUNDO RURAL

D. Pedro González Martín: historia viva de Teno Alto

Conocer a este vecino de Buenavista del Norte lleva consigo aprender algo más de la historia de este municipio. Este hombre, que dedicó su vida a la agricultura y ganadería, se ocupa de mantener viva las tradiciones de Teno.

27 CULTESA produce semilla certificada de papas antiguas de Tenerife.

La experiencia tecnológica y empresarial de CULTESA, entidad que lleva a cabo un programa de recuperación de las variedades de papas antiguas, a través de la producción de semilla.

29 ACTUALIDAD

“Memorias de la carretera vieja”, exposición itinerante

Premios Tenerife Rural, entrega de galardones en su 1ª edición

II Muestra de Desarrollo Rural, **Ruralia 2008**, en Gran Canaria

32 RUTAS

Camino Real de Agache y Fasnia

El recorrido del viejo Camino Real es una muestra continua del importante patrimonio natural, geológico y geomorfológico de las medianías de esta comarca del sur de Tenerife.



34 DISFRUTANDO DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

Un acompañante histórico: el gofio

El periodista Manuel Iglesias, Premio Nacional de Gastronomía 1997, nos traslada sus impresiones sobre uno de los alimentos más antiguos del hombre y que tanta tradición tiene en las Islas Canarias.

A FUEGO LENTO / Ángel Rodríguez

Es el propietario y jefe de cocina del restaurante El Archete, ubicado en el municipio de Candelaria.

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.



Los trigos de Tenerife

EL CULTIVO DEL TRIGO HA SIDO UNO DE LOS PRINCIPALES MOTORES DE SUBSISTENCIA EN LAS ISLAS, ASOCIADO A UNA ENORME RIQUEZA CULTURAL Y PATRIMONIAL. EN ESTE REPORTAJE HACEMOS UN REPASO A LA HISTORIA DE ESTE PRODUCTO, DESDE SU APARICIÓN, EN EL PERÍODO PREHISPÁNICO, HASTA NUESTROS DÍAS. IGUALMENTE QUEREMOS HACER HINCAPIÉ EN EL PROGRAMA DE RECUPERACIÓN DE LAS VARIEDADES LOCALES, INICIADO EN EL AÑO 2005 POR EL CENTRO DE CONSERVACIÓN DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA DE TENERIFE.

DESIRÉ AFONSO MORALES.
Centro de Conservación de la
Biodiversidad Agrícola de Tenerife
(CCBAT)

EL TRIGO SE CONOCE EN LAS ISLAS DESDE LA ÉPOCA ABORIGEN, apareciendo junto con otros cereales como la cebada y alternando su cultivo con leguminosas como las habas y guisantes. Así, en Tenerife se sabe del consumo de trigo en *frangollo* y el aprovechamiento del *afrecho* para encurtir pieles.

Aún no se conoce si estas variedades cultivadas por la población aborigen se conservaron posteriormente, siendo lo más probable que los nuevos pobladores trajesen sus propias semillas o incluso ambas hayan podido coexistir a lo largo de los siglos.

Tras la Conquista, el trigo se va a seguir cultivando, aunque su importancia aumenta con respecto al periodo prehispánico. Del tueste y molienda de sus granos se obtenía el gofio,

alimento que cobró una gran relevancia hasta llegar a la actualidad. Se consumían también los granos enteros en los caldos de trigo. El aprovechamiento de la paja para los animales ha sido uno de los usos más importantes, siendo actualmente, su principal utilidad en algunos agrosistemas.

El trigo se ha utilizado como moneda de cambio para la obtención de otros productos mediante el trueque e incluso en compras, préstamos o contratación de servicios de artesanos. Al igual que en otros cultivos como la papa o la viña, el trigo ha tenido un marcado carácter social: grupos de vecinos y familiares se reunían para las labores de siega y trilla. Los hombres iban delante segando con ayuda de las hoces, detrás las mujeres recogían la paja y formaban

los *mollos*. Todo ello acompañado de versos y cantares que hacían la jornada más amena. Muchas de estas tareas que antaño se hacían manualmente se llevan a cabo hoy en día de forma mecanizada.

EL TRIGO COMO COMPONENTE DE LOS AGROSISTEMAS

En épocas pasadas podíamos encontrar trigo desde la costa hasta la cumbre, pero hoy en día se encuentra relegado a determinadas zonas de tradición cerealista. Así son importantes la zona de Los Rodeos, que incluye los municipios de La Laguna y El Rosario. Más al norte destacan la zona de Icod Alto, en Los Realejos, San José de Los Llanos, en El Tanque, y El Palmar en Buenavista del Norte. En el Sur de la Isla, a pesar de la tradición histórica del cultivo, actualmente son pocos los agricultores que aún lo conservan. A pesar de ello, aún podemos encontrarnos trigo cultivado en los altos de Fasnía, Arico, Adeje o Vilaflor.

El trigo ha jugado un papel fundamental en el mantenimiento de los principales agrosistemas de la isla en los que se ha combinado de forma equilibrada el cereal, las leguminosas y el ganado. En Los Rodeos e Icod Alto, la rotación trigo – chochos ha contribuido al uso sostenible

de la tierra. Del trigo se obtiene el grano para elaborar el gofio y la paja para los animales; de los chochos, la cama de ganado, el grano para la alimentación y el abono verde que aporta el nitrógeno ayudando a mantener la fertilidad del terreno. También la rotación con papas, millo y otros cereales como cebada, centeno o avena forman parte del policultivo de secano típico del norte de la Isla.

El intercambio de semillas es una práctica frecuente que los agricultores han mantenido y que ha permitido conservar el vigor de las semillas. Los agricultores saben además qué tierras son las más adecuadas para producir el cereal: tierras de barro y tierra en polvo difieren en cuanto a producción y calidad de las semillas.

VARIEDADES LOCALES DE TRIGO: UN EJEMPLO DE ADAPTACIÓN

El doble aprovechamiento que el trigo tiene en la isla, tanto para grano como para paja, ha posibilitado que los agricultores prefieran las variedades locales de porte alto y buena producción de grano, frente a las variedades más modernas. Estas últimas, si bien pueden producir más grano, al ser de porte bajo producen muy poca paja para los animales si las comparamos





¿Un cultivo olvidado?

El trigo ha pasado de ser uno de los principales cultivos de subsistencia de la isla a encontrarse confinado en determinadas zonas productoras. Si bien ha sido tradicionalmente el cereal más cultivado, en 2002 el trigo pasa al tercer lugar, después del millo y la avena. En 2005, de 537 has cultivadas de cereales de grano, 123 has eran de trigo. El descenso en el consumo de gofio y la elaboración del mismo con trigo importado ha provocado una disminución importante en la superficie cultivada. En muchos casos el manejo orientado a una producción exclusivamente ganadera ha traído como consecuencia la pérdida de la calidad de la semilla, con una importante mezcla de centeno en algunas zonas. La sustitución del trigo por la avena al ser de más fácil manejo también es otro factor a tener en cuenta. Muchas veces la orografía de las parcelas no ha permitido una mecanización adecuada que ofrezca al agricultor una mejora tecnológica en sus fincas, siendo necesaria la adquisición de maquinaria adaptada a nuestras condiciones particulares.



con nuestros cultivares.

Ha existido una gran diversidad de variedades locales de trigo, tanto de trigos duros como harineros. Muchas se han ido perdiendo, sobre todo en los trigos duros, conservándose las variedades harineras, adaptadas y con un buen equilibrio entre producción de grano y paja. Así, cultivares como el *raspinegro*, *duro canario*, *arಿಸnegro* o *pelón* se encuentran prácticamente desaparecidos.

En el sur de la isla podíamos encontrar el trigo *blanco*, poco productivo pero de muy buena calidad o el trigo *pelón*, sin plagana. Pero sin duda el más importante fue el trigo *morisco*, apreciado tanto por su calidad como por su resistencia al viento y a la sequía.

En el norte se cultivaba el trigo *marsello*, variedad predominante en municipios como Tegueste. Otras variedades son el trigo *di alto*, *colorado* o *jallado* en la zona de Los Rodeos hasta Tacoronte. El trigo *marrueco* es apreciado en el suroeste de la isla y los agricultores recuerdan el trigo *raposo* cultivado en las tierras de Icod Alto. De entre todas las variedades es el trigo *barbilla* o *barbillo* el que mejor se ha mantenido hasta hoy, por su gran rusticidad y por ser capaz de producir tanto grano como paja de buena calidad. En la actualidad, los cultivares de trigo duro prácticamente han desaparecido quedando algunas variedades como el *plaganudo* o *español* en Los Rodeos.

EL TRIGO: UN CULTIVO TRADICIONAL CON MUCHAS POSIBILIDADES

Algunas variedades han desaparecido y otras presentan un alto riesgo de erosión genética. Por ello, el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife inició en 2005 un programa de recuperación de las variedades locales. Se han podido rescatar cultivares tanto de trigo duro como trigo harinero, prácticamente desaparecidos en la actualidad. La caracterización o descripción morfológica de las variedades ha corroborado la existencia de una gran diversidad, con poblaciones heterogéneas que en muchos casos conforman en su conjunto una misma denominación. Éste es el caso del trigo *barbilla* o el *marrueco*, donde podemos encontrar espigas tanto coloradas como blancas pero que en su conjunto tienen una única denominación y que puede ser motivo también de su rusticidad y adaptación.

En colaboración con el Proyecto Interreg III-B: Germobanco Agrícola de la Macaronesia se ha llevado a cabo la caracterización agrónoma que permitirá conocer las variedades más productivas y que mejor se adapten a nuestras condiciones. El análisis molecular que se ha llevado a cabo ha contribuido a la identificación de sinonimias y homonimias así como a establecer las relaciones de filogenia con trigos procedentes de otras regiones geográficas.

El estudio de calidad del grano que se está realizando junto con la Universidad de La Laguna permitirá identificar las variedades más aptas para la elaboración de productos derivados, como pueden ser harinas o pastas, además de los usos tradicionales.

La conservación de los cultivares por parte de los agricultores es otra de las líneas que se vienen desarrollando. Se ha multiplicado y repartido semilla local saneada, recuperando así la variedad y fomentando la producción local de la misma.

El agricultor ha cultivado el trigo tradicionalmente sin aplicar productos fitosanitarios o herbicidas, las rotaciones han mantenido la fertilidad del terreno y el producto obtenido está muy próximo a ser ecológico. Por tanto, el trigo podría tener en la agricultura ecológica un nicho donde desarrollarse y conseguir productos ecológicos y de calidad.

El cultivo del trigo ha sido uno de los principales motores de la agricultura de subsistencia en las islas, asociado a una enorme riqueza cultural y patrimonial. Los estudios hasta ahora realizados han demostrado además la gran diversidad y singularidad de muchas de nuestras variedades tradicionales. El conocimiento de las mismas es el primer paso para una adecuada conservación y valoración de nuestra biodiversidad agrícola.



El gofio... de todos los días

FUE LA BASE DE LA ALIMENTACIÓN Y ELEMENTO CENTRAL EN TORNO AL QUE GIRARON EL RESTO DE LOS PRODUCTOS EN EL ESPACIO ALIMENTARIO O EN LA MESA. HOY EN DÍA, SIGUE SIENDO UNO DE LOS ALIMENTOS MÁS REPRESENTATIVOS Y JUNTO A LAS PAPAS ARRUGADAS Y EL MOJO FORMAN EL TRIÁNGULO SOBRE EL QUE SE SUSTENTA LA CULTURA Y TRADICIÓN GASTRONÓMICA DE CANARIAS; CON UNA SALVEDAD IMPORTANTE, MIENTRAS QUE LAS PAPAS Y LOS MOJOS FORMAN UN BINOMIO BASTANTE APRECIADO INCLUSO POR AQUELLOS PALADARES MÁS EXIGENTES, EL GOFIO DEBIDO A SU TEXTURA POLVORIENTA, GENERA MÁS AVERSIONES QUE APETENCIAS.



ALBERTO GARCÍA QUESADA
(Museo de Historia y Antropología de
Tenerife. MHAT)

LOS CAMBIOS EN LOS HÁBITOS ALIMENTARIOS han provocado que su demanda y consumo corresponda más a una cuestión de “memoria colectiva”, que a una necesidad y apetito por él. Paradójicamente, si bien es cierto que el consumo local desciende y como consecuencia de ello y de otros factores, cierran un número importante de molinos en las islas, no es menos cierto que a la par y como producto del proceso de globalización y del ingenio de algunos de estos empresarios molineros, éstos han extendido su influencia e incrementado su producción en nuevos mercados y creado nuevos consumidores foráneos. En la actualidad, el consumo del gofio ha dejado de ser patrimonio de consumidores locales y rurales para serlo de otros más globales y urbanos, pasando de ser un elemento esencial en la alimentación diaria en el ámbito doméstico

a un consumo más esporádico y prácticamente fuera de casa, con excepción de los momentos festivos.

Con la aparición de estos nuevos consumidores urbanos, se crean en cierta medida unas nuevas relaciones entre el campo y la ciudad, de modo que el “consumo de gofio” en los establecimientos de restauración, evoca de alguna forma la vinculación con la tierra, con “lo nuestro”.

EN LA VARIEDAD ESTÁ EL GUSTO

En la actualidad, existe una gran diversidad de tipos de gofio que se ha incrementado tanto como la capacidad de los molinos de producirlos. Y es que, aunque los ingredientes sean más o menos los mismos en la mayoría de los molinos, en su elaboración influyen múltiples factores: el grado de tueste que se le dé al grano, la cantidad

de sal que se añade, la separación de las muelas en el momento de la molturación, la fórmula de proporción de granos (cereales o legumbres), entre otros. La combinación de cualquiera de estos elementos es lo que hace que cada molino sea en sí un laboratorio con sus propias “fórmulas magistrales”. Algunas de ellas pertenecen al patrimonio familiar y otras son producto del ingenio del molinero o molinera.

De esta manera, cada molino proporciona al gofio características diferentes según sea la presencia mayor o menor de unos u otros elementos que intervienen en las mezclas y las exigencias de la clientela: un color más o menos tostado, un sabor más o menos equilibrado, así como una textura agradable al paladar. Ello es debido a que, aunque los molinos son pequeñas o medianas industrias, la elaboración del gofio sigue siendo una actividad artesanal.

DIVERSOS TIPOS DE GOFIOS

El gofio tradicional, de trigo –especialmente en Tenerife y La Palma–, y el de millo más propio de Gran Canaria y las islas orientales. En menor proporción se produce el de cebada. La mayor parte de los molinos distinguen millo, como cereal de producción local y el maíz como cereal de importación, igualmente ocurre con el gofio de trigo del país, frente al gofio de trigo de importación. Esta apreciación en el tipo de cereal –local o de importación –, atiende más a valores sentimentales y a imaginarios de calidad que se le atribuyen (como orgánico, biológico, sin tratamiento químico, ni aditivos...). Se da la circunstancia, de que los molinos que producen gofio de grano local, suelen tener una mejor consideración social.

Los gofios de mezcla contienen dos o más componentes. Éstos son aleatorios en cada mo-

PRODUCTOS CON LOS QUE SE HA ELABORADO GOFIO A LO LARGO DE LA HISTORIA

CEREALES Y GRANOS ANTES DE LA COLONIZACIÓN	PRODUCTOS UTILIZADOS SIN ESPECIFICAR FECHA	GRANOS USADOS A PARTIR DE LA COLONIZACIÓN	CEREALES INCORPORADOS EN ÉPOCAS RECIENTES	NOMBRE CIENTÍFICO
Cebada				<i>Hordeum vulgare</i>
Trigo				<i>Triticum aestivum</i>
Chícharo				<i>Lathirus aestivum</i>
Habas				<i>Vicia faba</i>
	Semillas de cosco o hierba de vidrio			<i>Mesembryantemum nodiflorum</i>
	Semillas de cofe-cofe o barrilla			<i>Mesembryantemum crystallinum</i>
	Yoyas (fruto del mocán)			<i>Visnea mocanera</i>
	Creses (fruto de la faya)			<i>Myrica faya Ait.</i>
	Semillas de Tebete o Mormohaya			<i>Patellifolia patellaris</i>
	Semillas de Patilla			<i>Aizoon canariensis</i>
	Semillas de Chameje o cenizo			<i>Chenopodium spp.</i>
	Semilla de pelotera o botonera			<i>Nauplius stenophyllus</i>
	Semillas de corneta			<i>Scorpiurus subvillosa</i>
	Semillas de balango			<i>Bromus rubens</i>
	Cebadilla			<i>Brachypodium sylvaticum</i>
	Raíz de camellera			<i>Heliotropium ramosissimum</i>
	Alpiste			<i>Phalaris coerulescens spp.</i>
	Raíz de acelga			<i>Beta vulgaris</i>
	Semillas de amagante			<i>Cistus symphitifolius spp.</i>
	Raíces de helecho			<i>Pteridium aquilinum</i>
	Lentejas			<i>Lens culinaris</i>
	Semillas de lino o linaza			<i>Linum usitatissimum</i>
	Semillas de níspero			<i>Erobotrya japónica</i>
	Plátanos verdes			<i>Musa Acuminata Colla</i>
	Altramuces			<i>Lupinus albus.</i>
	Raíces de Taragontía			<i>Dracunculus canariensis</i>
		Maíz		<i>Zea Mays</i>
		Avena		<i>Avena Sativa</i>
		Centeno		<i>Secale cereale</i>
		Garbanzos		<i>Cicer arietinum</i>
			Mijo	<i>Panicum miliaceum</i>
			Arroz	<i>Oryzia sativa</i>
			Sorgo	<i>Sorghum bicolor</i>
			Soja	<i>Glycine soja.</i>



Maquinaria utilizada para la producción de gofio en un molino tradicional.

lino. En Tenerife se producen gofios de hasta ocho elementos, la proporción de cada mezcla la establece el molinero y por lo general no se especifica en el envase, sino que se conserva como “la fórmula secreta de cada molino”.

Los que se denominan “gofios especiales”, aquellos que a juicio de algunos especialistas y debido a su proceso de elaboración, se considera que tienen menos calorías y son aptos para consumidores con tensión alta y/o propensos al exceso de peso. En este caso, el grano se torrefacta dos o tres veces y no se le añade sal. Este tipo de gofio, aunque se produce desde hace bastante tiempo, ha tenido una mayor incidencia en una franja de consumidores, debido entre otras razones a las prescripciones médicas, a las nuevas pautas dietéticas y estéticas que caracterizan los hábitos alimentarios actuales.

En los últimos tiempos se han incorporado nuevos cereales y leguminosas que eran prácticamente desconocidos en el gusto del gofio en las islas. Nos referimos al sorgo, el arroz, el mijo, la soja y las semillas de linaza.

CULTURA MATERIAL ASOCIADA AL GOFIO

Una parte importante de los enseres del ajuar doméstico y de los aperos en las Islas giraban en torno al tratamiento de los cereales y, como consecuencia, del gofio su producción y consumo. Algunos de éstos, por sus dimen-

siones y peso permanecían en el interior de la vivienda rural y en algunos casos de la vivienda urbana. En ocasiones, por la importancia que tenía el gofio en la dieta diaria, algunos de estos objetos poseían la condición de ser de “uso social” compartido entre varias familias, tal es el caso de los molinos y de los tostadores; y otros formaban parte del equipaje individual de trashumancia en el caso de los cabreros, o de los enseres para llevar al campo.

Los “molinos de mano” por su naturaleza lítica, se conservan una gran cantidad de ellos en colecciones privadas y en los museos públicos; y son de una enorme variedad, material, tamaños y formas.... Son tal vez, el objeto de la cultura material asociado al gofio que ha sido más estudiado e investigado en diversas áreas de conocimiento: arqueología, historia de la tecnología, etnografía, arqueología industrial...y aparecen reflejados en innumerables publicaciones.

Los “tostadores”. Se trata de un tipo de recipiente de la alfarería popular, de forma circular y muy plano, con un diámetro en ocasiones



superior a los 50 cm y una altura que puede oscilar entre los cinco y siete centímetros y que presenta, en un lado del borde, un recorte semicircular muy amplio para el vertido, y en el borde contrario, un pronunciamiento de forma triangular o cónica. Para tostar, se colocaba sobre tres piedras o “teniques” que era donde se hacía el fuego del hogar. El “tostador” se acompañaba de un instrumento que se denomina de formas diferentes según sea la localidad o la isla de la que se trate pero con el mismo significado: el “remijiquero” o “remejadero”, se trata de un palo o caña larga al que se le añade un envoltorio de telas en uno de los extremos, que se denomina “muñeca”, y sirve para revolver el grano mientras éste se torrefacta.

El “zurrón”, era la bolsa de piel curtida y gamuzada de cabrito que los pastores utilizaban como recipiente y servía tanto para amasar el gofio mediante un ligero vaivén sobre uno de los muslos de la piernas, como recipiente para recoger la leche del ordeño de las cabras. El amasado dentro del zurrón puede ser con cual-

quier sustancia líquida, untuosa, gofio o sólidos como queso, carne y frutos secos, la masa una vez que queda compacta en el interior de éste, se va pasando el zurrón de mano en mano de tal forma que cada comensal extrae de él una porción de masa, a la que le da forma apretándola en el puño.

La “lata del gofio” es el recipiente de latón u hojalata en el que se guarda o guardaba el gofio. Pero también se denominaba por tal, a la jofaina en la que se amasaba éste y se ponía en el centro de la mesa, y de la que se iba sirviendo cada comensal.

La “gaveta”. Se trata de una pieza tallada en maderas casi siempre de los bosques de la laurisilva, que adoptan formas y dimensiones variadas según las islas. Una de las formas que puede tener es la de una palangana o jofaina sin bordes curvos. Constituía uno de los elementos del ajuar de los pastores y al que se le daba diversos usos domésticos, entre otros, servía para amasar el gofio y como recipiente de líquidos de uso diverso.

Tradicición molinera en Tejina

A JESÚS HERNÁNDEZ ALONSO, SUSO, como es conocido en Tejina, el oficio de molinero le viene de atrás. Desde la época de su tatarabuelo materno existía un molino de viento en la zona de El Ramal. De allí pasó a la zona cercana a la presa que va hacia Bajamar, y se movía con agua “cuando los inviernos eran inviernos”. En Tejina, su abuelo regentó el molino y utilizaba un motor de gasoil, hasta que en 1948 llegó la electricidad al pueblo. Los motores eléctricos de entonces siguen funcionando hoy en el molino de gofio.

Este año se cumplen 15 años en los que Jesús lleva regentando el MOLINO GOFIO RAÚL (así es como se llamaba su padre) y en el que junto a él trabajan otras dos personas más.

Lo que distingue a este molino es que en él el gofio que se produce (en sus diferentes variedades –trigo, millo, trigo y millo, cinco cereales, de garbanzo...) se refina dos veces, lo que se nota mucho en el sabor. El negocio funciona a través del boca a boca y su propietario afirma que “no hay problemas con la competencia”, al referirse al otro molino que hay en Tejina, “porque cada uno mantiene su calidad, su clientela, y en general existe buena comu-



nicación”. Ciertamente es que la actual crisis alimentaria se está notando en la venta diaria del molino, además de que la edad media de los consumidores de gofio es superior a los 65 años.

Este molino está vinculado a la Asociación de Productores de Gofio de Canarias, y su propietario reconoce que hay bastante desunión entre los productores, sobre todo los molineros que envasan gofio están “muy condicionados por los precios que imponen las grandes superficies”, motivo por el cual reclama una mayor unión entre los molineros. El futuro, lo ve “un poco incierto, pero no creo que vayamos a desaparecer”, al tiempo que cree necesario “un apoyo real de las instituciones”.

La multifuncionalidad de los espacios rurales (su dimensión económica, social, ambiental y cultural) constituye una oportunidad para el desarrollo de las zonas rurales. La creación de experiencias memorables para el consumidor en el propio territorio o en torno a sus productos puede mejorar la viabilidad de las actividades en las zonas rurales, lo cual hace precisa una adecuada interrelación entre el sector turístico y el agrícola.

El atractivo del mundo rural en la creación de experiencias para el consumidor

LA UNIÓN EUROPEA ESTÁ CONVENCIDA de que el futuro de su medio rural pasa por el reconocimiento y aprovechamiento de las múltiples funciones económicas, sociales y culturales que esta parte del territorio tiene para el conjunto de la sociedad. A través del fomento del denominado Segundo Pilar de la PAC, la Unión Europea promueve para el período 2007-2013 un reforzamiento del desarrollo rural más allá del apoyo a la producción agraria, con la finalidad de fomentar la calidad de vida en las zonas rurales y apoyar la diversificación económica. La progresiva liberalización del comercio internacional de productos agrarios sitúa bajo creciente presión la vertiente proteccionista de la PAC y la viabilidad de las actividades productivas en el medio rural tendrá que someterse en el medio plazo a una mayor competencia, buscando otras fuentes de viabilidad que superen las limitaciones de un planteamiento centrado exclusivamente en la eficiencia productiva del sector agrario.

En este contexto, el medio rural de Tenerife tiene importantes oportunidades para labrarse un futuro viable. Primero, se encuentra en una localización geográfica de insularidad, dotada de alta densidad demográfica y elevado grado de urbanización, situación que convierte lo rural en un bien escaso

y cada vez más valorado por los residentes. Segundo, la diversidad natural y cultural de los espacios rurales les confiere un especial atractivo para el visitante. Con haber visto uno, no lo has visto todo. Tercero, el auge de los valores sociales relacionados con la naturaleza y el aumento del tiempo de ocio y movilidad constituyen factores que incentivan al residente urba-

La Unión Europea promueve un reforzamiento del desarrollo rural más allá del apoyo a la producción agraria, con la finalidad de fomentar la calidad de vida en las zonas rurales y apoyar la diversificación económica

no a disfrutar de un entorno diferente al habitual y que ofrece experiencias distintas. Cuarto, el medio rural y sus diversos productos tienen ventajas a la hora de satisfacer la búsqueda de nuevas experiencias, porque cuentan con larga tradición y carga emocional y simbólica, son tangibles por su vínculo con el territorio y tienen bajas barreras de entrada a la hora de hacerse partícipe, al no exigir una extensa formación previa. Quinto, Tenerife recibe millones de turistas cada año y una parte de estos visitantes tiene interés en acercarse al medio rural y busca formas de conocerlo más allá del “rancho platanero” o de “camellos en el monte”. Entre las muchas iniciativas en las que se puede

pensar para mejorar la viabilidad de la actividad que se desarrolla en las zonas rurales, se encuentran aquellas que se centran en la creación y comercialización de experiencias en el propio territorio o en torno a sus productos. Quizás el ejemplo más representativo y conocido es el “mundo del vino”, es decir, la amalgama de actividades enoturísticas, el auge de la gastronomía y del

vino en los medios de comunicación, la combinación de atractivos paisajísticos y culturales con la experiencia vitivinícola, así como la valoración del vino como elemento de búsqueda de estilos de vida y desarrollo personal (un ejemplo: la película *Un Buen Año* de Ridley Scott). La denominada *economía* de las experiencias hace énfasis en que las empresas, los sectores económicos y los territorios, pueden generar una oferta de experiencias y venderlas a los consumidores. Pine y Gilmore (*Harvard Business Review*, 1998, p. 98) definen el uso empresarial de las experiencias en los siguientes términos: “una experiencia tiene lugar cuando una empresa utiliza intencionadamente los servicios

como escenario, y los bienes como apoyo, para involucrar a consumidores individuales de una manera que genera un evento memorable. Las mercancías son fungibles, los bienes tangibles, los servicios intangibles y las experiencias memorables”.

Aplicando este planteamiento al medio rural de Tenerife, la propuesta consiste en integrar proyectos –privados, públicos y mixtos– en las iniciativas de desarrollo rural que generen experiencias rurales que tengan viabilidad empresarial y que se puedan comercializar. Es importante esta condición última; para que estas experiencias sean una contribución positiva al desarrollo rural, deben tener un precio y contar con el atractivo suficiente para que los consumidores estén dispuestos a pagar por vivir esta experiencia. Al igual que un restaurante excelente no sólo “da de comer” para respaldar el precio elevado, las experiencias creadas en el medio rural deben competir con las otras posibilidades al alcance del consumidor: puede caminar por el monte sin pagar o puede auto-generar-

Es importante crear redes territoriales que ofrezcan una oferta coherente y comunicada al público general

se sus experiencias haciendo una “chuletada” en un entorno rural.

Los autores anteriormente citados ofrecen algunas pistas para construir experiencias con viabilidad empresarial. Se debe definir y delimitar el tema de la experiencia (ejemplo “mundo del vino”). El consumidor debe ser capaz de identificar la experiencia que se ofrece (ejemplo “catar el vino en medio del viñedo que lo produce”). Se busca armonizar las impresiones con marcadores positivos que sean coherentes con el tema (ejemplo “una cata con vista al Atlántico y la brisa de los Alisios”). Las impresiones son los fragmentos del impacto de la experiencia y deben quedar remarcados. Por su contundente impacto, se deben eliminar impresiones y marcado-

res negativos (ejemplo “se me llenaron los zapatos de barro; ya podrían haber avisado”). Se deben evitar interferencias negativas que pueden distorsionar los elementos positivos. Para apoyar la creación de una experiencia memorable, ayuda la creación de una oferta de *memorabilia*, portadores y símbolos de la experiencia (ejemplo “me regalaron una botella de vino de la finca”). Por último, la experiencia debe involucrar los

Entre las muchas iniciativas en las que se puede pensar para mejorar la viabilidad de la actividad que se desarrolla en las zonas rurales, se encuentran aquéllas que se centran en la creación y comercialización de experiencias en el propio territorio o en torno a sus productos

cinco sentidos. Cuanto más completa la experiencia sensorial, más se retiene (ejemplo “ayudamos a podar”).

Estas recomendaciones tienen implicaciones organizativas para la creación de experiencias rurales. El sector agroalimentario por sí solo no podrá generar e implementar la oferta de experiencias; resulta imprescindible la

colaboración intersectorial. Se deben identificar y aprovechar las sinergias intersectoriales, las relaciones entre los *cluster* productivos. Un ejemplo es la relación entre turismo y agricultura, contando el *cluster* agroalimentario actualmente con importantes debilidades organizativas a la hora de generar ofertas atractivas para la actividad turística. La oferta debe ser visible y contar con una capacidad de respuesta adecuada y flexible. Es importante crear redes territoriales que ofrezcan una oferta coherente y comunicada al público general (un ejemplo son las “rutas del vino”). Es importante la participación activa de iniciativas privadas en el desarrollo rural y no parece procedente que el sector público ocupe nichos de

mercado que podrían dar lugar a proyectos empresariales.

En consecuencia, para que el medio rural sea capaz de aprovechar las oportunidades de la economía de las experiencias, se deben superar algunas de sus tradicionales debilidades organizativas en la creación de una oferta de los servicios que abran este territorio a su puesta en valor por parte de la sociedad. Los múltiples proyectos puestos

en marcha por la Iniciativa Comunitaria LEADER en Canarias constituyen un banco de ideas y experiencias considerable en esta materia. Los éxitos y fracasos de estos proyectos permiten apreciar cuáles son las recetas y los ingredientes que mejor combinan. Después de varios años de acumulación de proyectos innovadores de carácter exploratorio, quizás llega la hora de avanzar en la interpretación sistemática de los resultados y la puesta en red de las iniciativas de éxito.

Concluimos. Los consumidores buscan cada vez más experiencias de implicación emocional y el producto agroalimentario *per se* no es suficiente para atraer la atención. No obstante, el producto local de calidad y su entorno rural de elaboración se prestan a generar experiencias en torno al producto tangible. En la creación de experiencias rurales es importante comunicar valores emocionales y simbólicos; no se deben sobrecargar los aspectos cognitivos: no todo el mundo quiere convertirse en ingeniero agrónomo. La oferta de experiencias debe tener en cuenta la heterogeneidad de los consumidores y la evolución temporal de sus demandas: no todo el mundo busca lo mismo en el campo. Se deben crear redes, masa crítica y visibilidad territorial y social de las iniciativas.



Los Pajales: simbiosis entre Agricultura y Patrimonio

HASTA NO HACE MUCHOS AÑOS, LOS PAJARES O PAJALES SERVÍAN COMO VIVIENDA A LOS VECINOS DE PINOLERE Y DE MUCHOS DE LAS MEDIANÍAS DEL VALLE DE LA OROTAVA, QUEDANDO EN PIE HOY EN DÍA EJEMPLOS IMPORTANTES DE ESTAS EDIFICACIONES. LA ASOCIACIÓN PINOLERE, PROYECTO CULTURAL SE MARCÓ COMO PROPÓSITO RECUPERAR ESTE PATRIMONIO, CONTRIBUYENDO TAMBIÉN LOS PRODUCTORES DE CENTENO, LOS TAPADORES DE PAJARES, Y COMO NO, LOS PROPIETARIOS DE ESTA VIVIENDA TRADICIONAL.

YAIZA GONZÁLEZ HERNÁNDEZ
Técnico de la Asociación Cultural
Pinolere

EN EL VALLE DE LA OROTAVA ABUNDÓ, no hace muchas décadas, un tipo de hábitat sencillo, de escasas dimensiones, construido con los elementos obtenidos del medio rural, que sirvió de morada a la mayoría de los campesinos del mismo Valle y que aún hoy, se mantienen altivos recordando ese pasado, no tan lejano, de jerarquía y discriminación social.

Este hábitat o vivienda tradicional, introducida tras la Conquista Castellana, recibe el nombre de Pajar, aunque aquellos que fueron partícipes de esta situación de escasez y penurias denominan a éstas, sus casas, con el nombre de “Pajal”, ampliamente extendido en la actualidad y que deriva del término “paja” en

referencia a la techumbre que lo compone.

La singularidad de estas edificaciones estriba en el modelo constructivo, similar en determinados elementos a los que existen en la Península Ibérica pero de una tipología definida y diferenciadora que les confiere ese carácter de construcción rural, diseñada para ser acogedora y perdurable. Formadas por madera, piedra y paja de cereal, estas chozas tradicionales, dispersas por los campos del Valle de La Orotava, eran edificadas y restauradas por los propios campesinos, que subordinados a un régimen de medianería, se especializaron en la conservación y rehabilitación de sus viviendas, las cuales tampoco tenían en propiedad.

A finales de los años sesenta, se produce en el norte de Tenerife, el desarrollo del sector turístico y de la construcción. La creación de nuevos puestos de trabajo y la búsqueda de una mejor calidad de vida genera el abandono de las tierras y la aparición de otras viviendas, entre ellas, las casa de azotea. El resultado evidente se manifiesta principalmente por el abandono progresivo de los pajares, que pasan a utilizarse con otros fines secundarios o son eliminados por completo para construir en su lugar, una nueva vivienda.

LOS “PAJALES” EN LA MEMORIA DE UN PUEBLO

Las condiciones de extrema pobreza que caracterizaron a la sociedad campesina orotavense quedan aún en la retina de muchas personas, que recuerdan con tristeza multitud de situaciones anecdóticas de hambre y miseria. Sin embargo, si algo rememoran con nostalgia, es la vida diaria bajo los techos de paja, al calor de alguna hoguera sobre el suelo de piedra y barro, o las siegas del cereal, en los meses estivales, para

obtener el grano y la paja para los techos.

A pesar de lo frágiles que pueden resultar estas chozas, están diseñadas para ofrecer ciertas condiciones de habitabilidad y bienestar. La techumbre, formada ésta por un grosor de paja determinado, y la misma paja de cereal, recolectada de un modo peculiar, con unas características agronómicas definidas, crean una temperatura interior agradable, en un ambiente acogedor, que se opone a la temperatura que pueda hacer en el exterior del pajar.

“Eso es lo mejor que hay pá vivir...en el invierno son calientes y en el verano dan frescor...”

Donato González González,
tapador de pajares de La Orotava

Entre la gente mayor de “los altos” se percibe un sentimiento de nostalgia y recuerdo por esa vida pasada al calor de la hoguera, en un ambiente familiar, en un espacio estrecho, al cobijo de piedras, madera y paja, que poco tienen que ver, como ellos dicen, con esas casas grandes, frías, altas y vacías, en las que ahora viven, a la espera de ser visitados por algún hijo.

Recuperar el patrimonio arquitectónico popular

Con el propósito de recuperar este patrimonio arquitectónico popular, la Asociación Cultural “Pinolere. Proyecto Cultural”, que ha reivindicado su conservación desde sus inicios, realiza un primer convenio con el Cabildo Insular de Tenerife en el año 2005, a través del Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural y en colaboración con el Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT). En dicho convenio, se acuerda realizar un inventario de pajares que recoja información como el número de construcciones, estados de conservación o localizaciones de los mismos. La continuidad a este Proyecto se establece un año después, con una Campaña de Sensibilización, donde se devuelve la información obtenida a la población y se sensibiliza sobre la importancia y necesidad de conservar este patrimonio popular. En el año 2007, se establecen nuevas propuestas de acción en colaboración con el Cabildo Insular y se crean una serie de estrategias basadas en asesorar a los productores de centeno, cereal más utilizado en las

techumbres, en aumentar las superficies cultivadas del mismo, en dinamizar a los propietarios de los pajares y en organizar la participación de los tapadores de pajares, oficio de gran valor tradicional, a punto de desaparecer.

Pinolere, que propone y coordina este Proyecto de Desarrollo Rural, permanece en el centro de esta secuencia cíclica y cerrada, en la que los productores siembran la materia prima (el centeno), los propietarios adquieren esta producción para rehabilitar sus pajares y los tapadores cierran el ciclo devolviendo a estas chozas la función de cobijar.

Los pajares, manifestación de la idiosincrasia popular, permanecen en la actualidad en un número considerable, gracias a las entidades cooperantes, a Pinolere por defender y crear en el rescate de este emblema arquitectónico, y a un pueblo con identidad propia, que mantiene su cultura viva y que colabora cada día más en la recuperación de los “pajales” del Valle de La Orotava.





Manuel J. Lorenzo Perera.

Premio Tenerife Rural 2007 en la modalidad de Investigación y Difusión de los Valores del Mundo Rural de Tenerife. Hijo adoptivo de Buenavista del Norte.

“El futuro de la cultura tradicional canaria, con sus diferentes manifestaciones, estriba en meterla de lleno en todos los centros docentes de Canarias”

J.SUAREZ PADRÓN
Cabildo de Tenerife

¿Podría describirnos brevemente su trayectoria profesional?

Estudí la carrera de Maestro por el Plan 50 en la antigua Escuela Normal de La Laguna. Proseguí, a continuación, los estudios de Geografía e Historia en la Universidad de La Laguna, donde presenté mi Tesis de Licenciatura. Y años después, 1992, en el mismo centro docente, expuse y defendí mi Tesis Doctoral titulada “Estudio etnohistórico del pastoreo en la Isla de El Hierro”. Llevo bastantes años compaginando la docencia con la investigación en la Universidad.

¿Cómo justificaría su interés por la cultura tradicional, la Etnografía y el mundo rural en general?

A comienzos del siglo XX, más del 90 % de la población canaria era campesina y analfabeta. Ello nos ayuda a entender dos cosas: que nuestra cultura tradicional sea esencialmente oral y campesina, y que haya prevalecido más en el campo que en las grandes poblaciones. Una de las ciencias que se ocupan del estudio de la cultura tradicional es la Etnografía, disciplina encargada de describir los hechos y manifestaciones acontecidos en aquella. La cultura tradicional se localiza en cada una de las poblaciones (grandes, medianas y pequeñas), se trata del legado que hemos heredado de nuestros antepasados, la que más nos identifica y diferencia como pueblo y - además, aunque cueste creerlo - el apartado más olvidado, descuidado y marginado del panorama cultural canario. Representa, en suma, parte destacada de nuestra herencia patrimonial. Por lo que significa, todos los pueblos e individuos deben velar y luchar por ella.

Coméntenos su experiencia docente en la Universidad. ¿Cree usted que la Universidad está suficientemente interesada en

nuestras tradiciones y costumbres?

Desde hace años, a partir del Plan 1992, en la Universidad de La Laguna imparto asignaturas que tienen que ver con la cultura tradicional en sí y con uno de sus apartados más significados y vitalistas: el folklore musical. Colocar esas materias en algunas de las especialidades de la carrera de Maestro, supuso un gran esfuerzo y un arduo bregar. En un mundo – el universitario – cada vez más descomprometido con la propia realidad, la del país en que nos ubicamos. Y ello acontece no sólo en el capítulo cultural, sino también, en otros como puede ser el medio ambiental.

¿Ha participado usted en encuentros internacionales? ¿En Canarias se respetan las tradiciones más o menos que en otros territorios?

Hemos intervenido en algunos encuentros internacionales. La atención hacia la cultura tradicional por parte de las Instituciones es dispar, es decir, países donde la dedicación es superior a otros en los que, continuamente, raya el pesimismo. En el caso de Canarias se hace notar, también, la falta de relación con otros países (intercambios, reuniones, congresos...) a fin de aproximarnos a sus manifestaciones culturales tradicionales, y el intercambio de opiniones e impresiones – el conocimiento en suma – por parte de los agentes (personas, colectivos ..., casi siempre muy escasos y deficientemente apoyados) que en cada lugar las promueven.

¿En qué islas ha trabajado? ¿Por qué?

He realizado trabajos de investigación en cada una de las islas del Archipiélago. Dados a conocer a través de conferencias, asistencia a congresos, prólogos, estudios críticos, publicaciones de libros, artículos de revista, estudios etnomusicales (disco y libreto anexo), ... Con mucha probabilidad, las más tratadas han sido Tenerife y El Hierro, isla esta



última donde realicé mi Tesis Doctoral, mencionada líneas atrás, conformada por ocho volúmenes, tres de los cuales (alrededor de 2.000 páginas de extensión) corresponden al texto. Siempre, el soporte de la oralidad cultural ha sido fundamental, decisivo.

¿Cuáles han sido los principales trabajos de investigación en los que ha participado?

Varios. Por su trascendencia queremos referirnos a dos. Desde el Curso 1973-74, hasta la actualidad, nuestros alumnos de la Universidad de La Laguna, individualmente o en grupos reducidos, han realizado trabajos de investigación de campo, relacionados con las diferentes facetas de la cultura tradicional canaria. Entre los años 1994 y 1996, dirigimos la elaboración de la Carta Etnográfica de la Isla de El Hierro (I fase: Municipio de Frontera), proyecto subvencionado por la Dirección General de Patrimonio Histórico del Gobierno de Canarias. Es una lástima que no se haya realizado la de cada uno de los municipios de Canarias, por tratarse de un documento esencial que permite conocer, para con posterioridad conservar y proteger, los bienes etnográficos que existen en cada lugar.

¿Cuáles son las principales publicaciones en las que ha trabajado?

En lo que a libros se refiere, estando relacionados la gran mayoría con temas de la cultura tradicional, podemos mencionar los siguientes: El folklore de la Isla de El Hierro, Los cochineros de Icod el Alto, ¿Qué fue de los alzados guanches?, Medicina popular canaria, La cerámica popular de la isla de El Hierro, La fiesta de San Juan en el Puerto de la Cruz, Estampas etnográficas de Teno Alto, La tradición oral

en Canarias, Las fiestas de El Amparo, Matar la culebra, El queso herreño (elaboración e historia), Estampas etnográficas del noroeste de Tenerife, La anguila (estudio etnográfico, pesca y aprovechamientos en las Islas Canarias), Las coplas de años nuevos de Arure, Recuperación de costumbres y tradiciones de La Gomera, El pastoreo en El Hierro (la manada de ovejas), El folklore maldito de las Islas Canarias, Acerca de la cultura de Nicotiana glauca en Canarias, Los ranchos de pascuas de Tinajo, Los colmeneros (historia y tradición de la Apicultura en Tenerife).

¿Qué tal el trabajo como Director del Aula de Etnografía de Universidad de La Laguna?

El Aula de Etnografía de la Universidad de La Laguna se fundó el año 1995, ocupándonos desde entonces de la dirección de la misma. Adscrita a la mencionada Aula se encuentra el Grupo Folklórico de la Facultad de Educación, creado el año 1981, dirigido por nosotros desde hace diecisiete años. Se trata de la Agrupación folklórico musical más antigua de la Universidad de La Laguna, habiendo desarrollado un importante y variado cometido: publicación de cuatro estudios etnomusicales (Toques Antiguos y Festivos de Canarias I, Toques Antiguos y Festivos de Canarias II, Olor a Tierra y El folklore maldito de las Islas Canarias). Ha editado siete números de la Revista Tenique, dedicada a la cultura popular canaria, que comenzó su andadura el año 1993. El Grupo Folklórico de la Facultad de Educación ha participado, promovido y organizado gran número de eventos culturales, entre ellos el Recital Folklórico de Navidad (en 2007 se celebró el XXI) y la Muestra de Folklore Musical Canario, habiendo tenido lugar el 7 de junio de 2008 la número XXVII.

¿Qué personajes interesantes ha conocido a lo largo de su carrera profesional?

A muchos y muchas. Maestros de los libros, la Universidad y de la Tierra. Nombrarlos a todos supondría enorme extensión de páginas. Entre los Maestros/as de la Universidad recuerdo los nombres de Mercedes Machado, profesora en la antigua Escuela de Magisterio, quien abría un hueco en la Geografía e Historia del mundo, que era lo que por entonces se impartía, para aproximar a sus alumnos al conocimiento de la geografía e historia de Canarias, por entender, desde aquel entonces, que la

enseñanza de las Ciencias Sociales debe comenzar, como se entiende en la actualidad, por lo más próximo al niño. En la incipiente Facultad de Geografía e Historia, dos grandes Maestros, don Elías Serra Rafols y don Telesforo Bravo Expósito, impartían, respectivamente, Historia y Geografía de Canarias, en condición, durante años, de materias optativas.

Hemos tenido innumerables Maestros y Maestras de la otra Universidad, tan repleta de valores y sabiduría, la de la Tierra; en muchas ocasiones, personas analfabetas a quienes limitaron las circunstancias y posibilidades de su época, prácticamente inexistentes, aunque muy sobrados y expertos en considerable número de estrategias, conocimientos..., muchos de los cuales se pierden en la memoria del tiempo.

¿Qué nos puede comentar sobre la situación de la alfarería, del folklore y de la tradición oral en Canarias?

La situación nos parece muy deficiente. Lo hemos repetido en distintos foros: el futuro de la cultura tradicional canaria, con sus diferentes apartados y manifestaciones, estriba en meterla de lleno en todos los centros docentes de Canarias. Principalmente en la escuela y en los centros donde se forman los futuros maestros y maestras. La casa ha perdido su papel como trasmisora de la cultura tradicional y ese cometido debe ocuparlo la escuela. Se le debe dar la importancia que merece la cultura tradicional en los planes de estudio de la carrera de Maestro. El papel desempeñado por los medios de comunicación, principalmente la televisión, es muy pobre y elemental.

Tenemos en Canarias el folklore musical más rico y variado del Planeta (se conocen más de cien géneros folklóricos) y da pena contemplar unos programas de televisión donde raramente se va más allá de isas, folias, malagueñas y de llevar continuamente a los mismos personajes, desarraiga-



dos, de otro lado, con respecto a la auténtica realidad folklórico musical. No se sale de la chabacanería. El papel didáctico a conseguir con esos programas de televisión podría ser considerable y aportativo.

¿Cuál es su opinión sobre la situación de las zonas rurales de Canarias?

Las veo muy mal. Y voy a poner ejemplos concretos. Cuando estudié la carrera de Maestro, Plan 1950, había una asignatura titulada Agri-

cultura e Industrias Rurales que en el siguiente Plan de Estudios, 1967, quedó eliminada. El desarrollo de la hostelería y los servicios nos nubló los ojos, pensando que todos nos íbamos a hacer ricos, y el patio de la Escuela de Magisterio, que era de tierra, pensado con mucha probabilidad para las prácticas de agricultura, fue asfaltado. Hoy se enseña para que los niños y jóvenes abandonen el campo. En la Escuela Universitaria de Agrícolas, salvo la de cunicultura, se han abolido las asignaturas relacionadas con la ganadería. El panorama en toda Canarias es similar al que se observa en el Valle de El Palmar, donde vivo: en cada casa había como mínimo una vaca, pudiéndose contar hoy con los dedos de una sola mano las reses vacunas que quedan; hace 20 años el molinero de El Palmar molturaba más de 200.000 kilos de trigo, no alcanzando los 500 la producción de la última cosecha. La agricultura (fuente de vida, de sabiduría, de salud...) hay que meterla de lleno en todas las escuelas, y hacerlo no de forma arrinconada, sino distendida y ejercitada por todos.

¿Qué retos trae el futuro?

El mío individual es ser feliz, continuar trabajando, mantener mi compromiso social. A nivel global el panorama lo veo mal, fatal, el propio de una sociedad donde únicamente se piensa en el dinero y, donde cada vez más, se tiende al individualismo y la incomunicación personal. Por suerte, en las escasas zonas campesinas que nos van quedando, aún se mantienen y continúan prevaleciendo los foros tradicionales de oralidad, entre ellos las ventas, tan diferentes al ajetreo, las prisas y el sentido economicista de las grandes superficies. El futuro, como continúe así y no se ponga remedio, lo veo muy negro: demasiados vehículos y autopistas, aumento de la contaminación, retroceso acelerado del suelo agrícola, ejemplos evidentes de desprotección del medio natural...



MEDALLA DE PLATA A LA OFICINA DE EXTENSIÓN AGRARIA DE GÜÍMAR

Se han celebrado en Güímar (donde se ubicó la primera Agencia de Extensión Agraria de Canarias en el año 1958) los cincuenta años de Extensión Agraria en Canarias. Se llevó a cabo un acto institucional en el que participaron numerosos agricultores y en el que fue concedida por el Ayuntamiento de Güímar la Medalla de Plata a la Oficina de Extensión Agraria de Güímar.

“SEMBRANDO FUTURO”

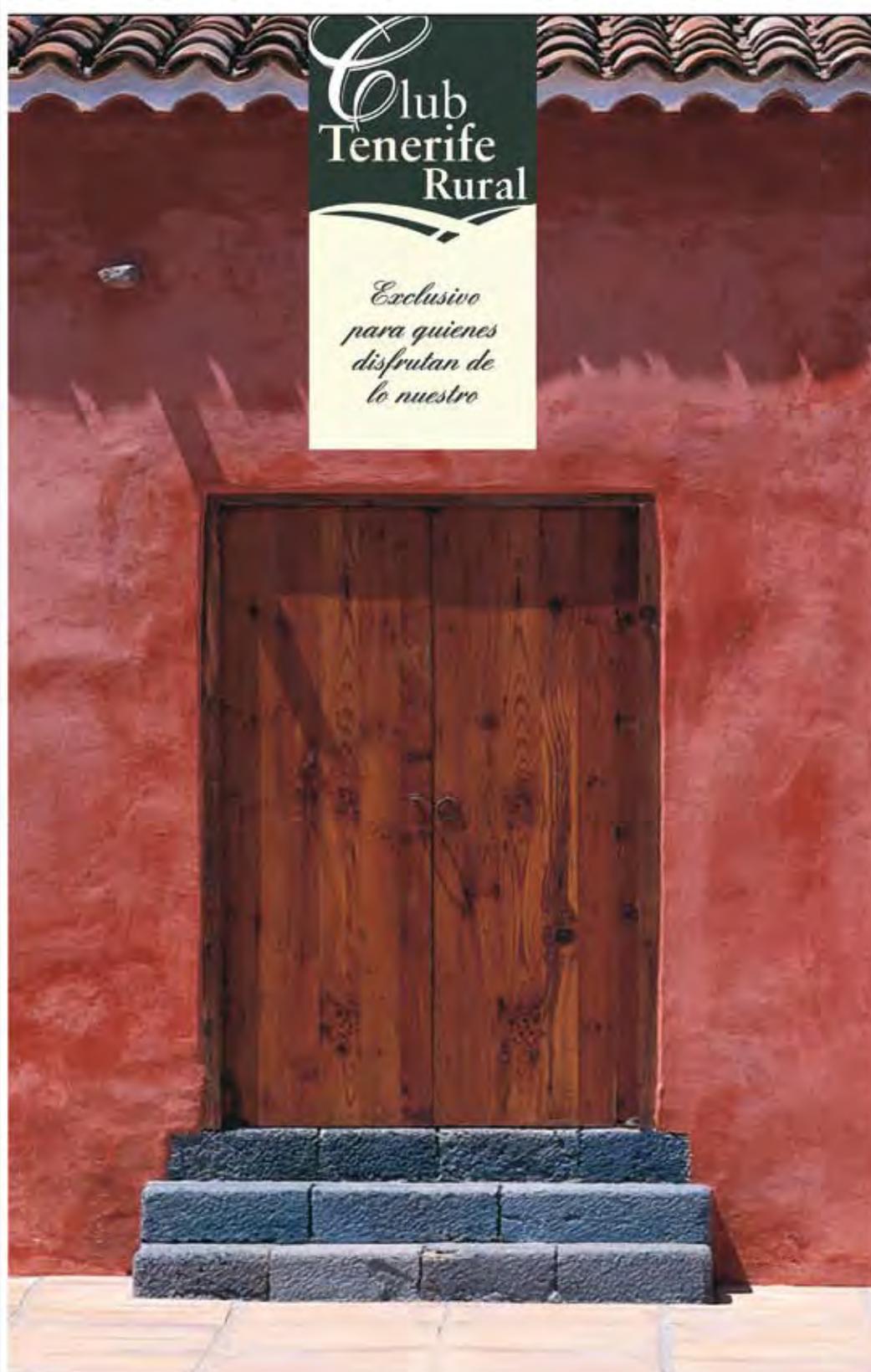
Se ha finalizado el proyecto educativo “Sembrando futuro”, promovido por la Asociación Pinolere Proyecto Cultural y el Cabildo de Tenerife, y cuyo objetivo ha consistido en acercar al alumnado del Valle de La Orotava al cultivo de los cereales.

JORNADAS DE DESARROLLO RURAL EN TENERIFE

Se han celebrado las Jornadas de Desarrollo Rural en Tenerife, con la participación de los Grupos de Acción Local que gestionan la Iniciativa Comunitaria Leader en toda la Comunidad Autónoma, y en las que se trató sobre el futuro de la citada Iniciativa en Canarias para el período 2007-2013.

MAPA INSULAR DE LOS MERCADOS DEL AGRICULTOR

Se ha presentado el Plan Estratégico de la Federación Insular de Mercados del Agricultor de Tenerife, que ha comprendido la realización de un Mapa Insular de los Mercados del Agricultor de la Isla, así como un Plan de Modernización y Comercialización para los mismos.



¿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

“MOVER MONTAÑAS DESDE LA ESCUELA”



La vida en el campo con ojos de niños

LA ASOCIACIÓN PARA EL DESARROLLO RURAL DE LA ISLA DE LA PALMA, ADER LA PALMA, ORGANIZÓ DURANTE EL PASADO MES DE JUNIO LA 1ª EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA MOVER MONTAÑAS DESDE LA ESCUELA, EN LA QUE PARTICIPARON NIÑOS Y NIÑAS DE UN GRUPO DE ESCUELAS RURALES DE LA ISLA Y QUE CUENTA CON LA FINANCIACIÓN DE LA INICIATIVA COMUNITARIA LEADER PLUS.

LUIS MIGUEL HERNÁNDEZ CABRERA
ADER-La Palma

LA EXPOSICIÓN HA UTILIZADO INTERNET COMO GALERÍA Y PLATAFORMA DE PRESENTACIÓN, a través de la página www.infoisla.org/movermontanas, y cuenta con dos secciones, la Oficial, en la que participan 155 niños y niñas de entre 5 y 12 años y de 9 escuelas rurales de la isla, y la Popular, en la que pueden participar todos los niñ@s de la isla enviando directamente sus fotos.

La Exposición ha querido construir un gran mosaico de la imagen del mundo rural que tienen los niños, por eso el tema de esta primera Exposición ha sido “la vida en el campo con ojos de niñ@”, como reflejo de la sociedad de nuestra época y del cambio cultural que se está produciendo en las zonas rurales. Se ha centrado la atención en la relación de los niños con su modo de vida en las Medianías de La Palma y lo que les llama la atención a su alrededor.

Desde principios de abril, la organización repartió por las escuelas participantes cámaras digitales entre los niños, para que éstos, y contando con la colaboración de profesores y familia, dispusieran de ellas unos días para llevárselas a sus casas y retratar todo aquello que les llamaba la atención o querían que quedara reflejado en la Exposición. De todas las fotos obtenidas, los niños eligieron tres que fueron las que después se colocaron en la Página Web de la Exposición, explicando lo que han visto en cada foto y la razón por la que la eligieron.

En total, en Internet se exponen 321 fotos que han entrado en concurso para elegir aquella que se ha adaptado más con la temática de la

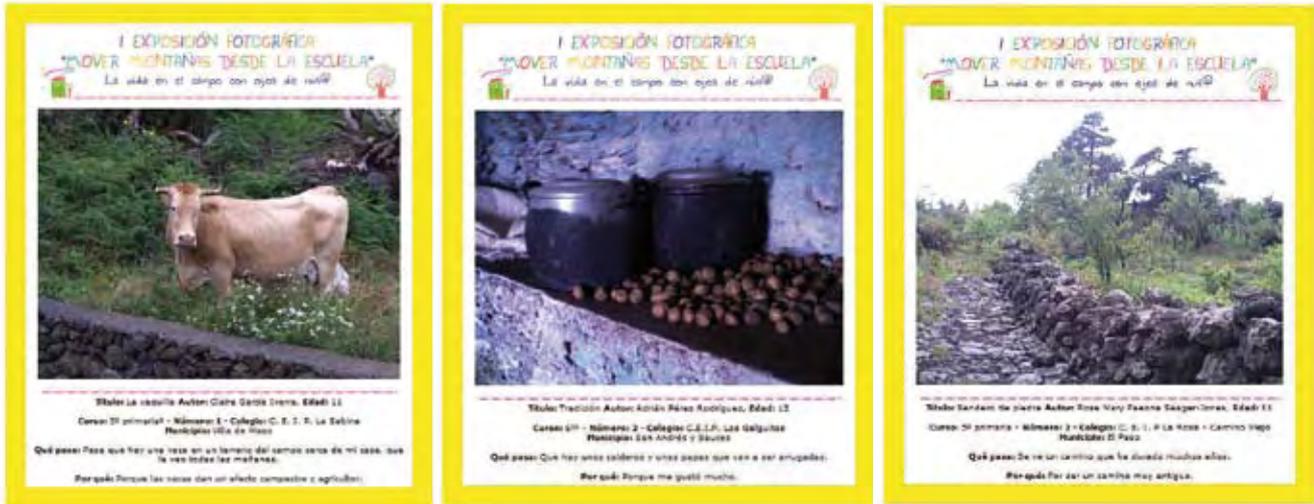
Exposición. Así, el pasado 30 de junio, se reunió en la sede de ADER LA PALMA la Junta Directiva de esta Asociación, acordando formalizar el fallo del Jurado, de cuyo resultado salió ganadora la fotografía titulada “La Vaquilla”, de Claire García, una niña de 11 años que estudia en el Colegio de Unitarias de La Sabina, de Villa de Mazo. El segundo premio se concedió a la fotografía “Tradición”, de Adrián Pérez, que estudia en el Colegio de Los Galguitos (San Andrés y Sauces). En tercer lugar se premió a la fotografía Sendero de Piedra, de Rose Mary Faeona, del Colegio La Rosa-Camino Viejo (El Paso).

Los premios son de carácter colectivo para el Colegio donde han salido elegidas las fotografías ganadoras, se materializarán en material didáctico/deportivo/lúdico para los colegios donde se han seleccionado las fotografías ganadoras y están valorados en 400, 250 y 150 euros respectivamente.

La idea de la Exposición surgió con la intención de verificar la realidad sobre la idea generalizada de que existe una pérdida de identidad de las nuevas generaciones con el medio rural y un menor contacto de los más pequeños con su entorno inmediato. El resultado ha sido bastante distinto a lo esperado, pues los niños/as han sabido plasmar en buena medida la esencia de su entorno, pues han reflejado una imagen en buena medida melancólica de las formas de vida rurales, traduciendo en imágenes lo que están acostumbrados a ver y oír de sus mayores, pero que no es su responsabilidad sino de una sociedad que no ha sido capaz de propiciar una transición equilibrada de un mundo rural tradicional a una modernidad en la que la relación ciudad-



Algunas de las fotografías realizadas por niños y niñas de La Palma para dar su visión del mundo rural.



campo queda difuminada y donde las relaciones entre ambas se entremezclan sin discontinuidad, y en la que el campo ha ido perdiendo su protagonismo a favor de una cultura más urbana y menos relacionada con el medio natural.

Este proyecto ha tenido como finalidad visualizar que progreso y modo de vida sean compatibles con el mantenimiento de los valores y la cultura rural, que el desarrollo sea posible con el entorno que nos rodea sin destruirlo.

El desarrollo del medio rural depende de que las nuevas generaciones lo encuentren atractivo, viable y, en buena medida, se sientan identificadas con él, por lo que es necesario poner en práctica experiencias que contribuyan al conocimiento y a la toma en valor del medio rural por parte de los niños y de los jóvenes, y que desarrolle sus actitudes y despierten su interés sobre la historia, costumbres y tradiciones del medio rural. Por ello es importante que los colectivos de escuelas rurales se impliquen en el conocimiento del medio, ofreciendo una formación de calidad y adaptada a la realidad local, que contribuya a valorizar las costumbres y tradiciones locales.

Al mismo tiempo, este proyecto ha tenido un efecto social de intercambio de experiencias entre generaciones ya que el estimular el aprendizaje infantil con medios propios del acervo cultural y del modo de vida del medio rural posibilitará la colaboración entre abuelos y nietos en las actividades que comprende el proyecto.

También, dentro de este proyecto, estos meses se está rodando un documental de televisión sobre las montañas de los distintos territorios participantes en el proyecto y sus protagonistas, dentro de la serie documental Mover Montañas,

conformada por 9 capítulos, y en el que La Palma participa junto con Tenerife y Gran Canaria en el capítulo de las Montañas Macaronésicas. La serie quiere reflejar no sólo los aspectos naturales y culturales de los territorios que pisa sino también cómo se ordena el futuro de estas regiones y cómo sus gentes se adaptan a los nuevos tiempos utilizando nuevas técnicas y conocimientos para mejorar su calidad de vida.

Más información del proyecto en:

www.movermontanas.org

Las tres fotografías ganadoras, incluidas en la 1ª Exposición Fotográfica Mover Montañas desde la Escuela, organizada por ADER-La Palma.



¿Qué es Mover Montañas?

Mover Montañas es un programa de cooperación a nivel nacional en el que participa ADER-La Palma, conformando un foro de 27 territorios rurales de montaña repartidos por toda España, en el que los grupos de desarrollo rural como ADER trabajan para la defensa y preservación de las zonas de montaña españolas y apuestan por el desarrollo integral de estos espacios en términos de sostenibilidad y cohesión territorial.

El Proyecto de Cooperación Interterritorial Mover Montañas nace gracias a la Iniciativa Comunitaria LEADER PLUS y tiene como objetivo primero la creación de un grupo permanente de trabajo entre grupos de desarrollo rural de montaña con el ánimo de contribuir e influir en el actual debate que a escala nacional y comunitaria se está dando sobre las montañas, así como hacer visible ante la sociedad española y las autoridades políticas la crítica situación por la que pasan las áreas de montaña.

El proyecto desarrolla un conjunto de encuentros y actividades entre los que destacan la serie documental "Mover Montañas", la edición de un conjunto de "Cuadernos para Mover Montañas", y la definición de la "Estrategia para el Desarrollo Rural Sostenible en las Zonas de Montaña".

D. Pedro González Martín: historia viva de Teno Alto

DON PEDRO GONZÁLEZ MARTÍN NACIÓ EL 19 DE OCTUBRE DE 1923 EN TENO ALTO, EN EL TÉRMINO MUNICIPAL DE BUENAVISTA DEL NORTE. ES EL CUARTO DE SEIS HERMANOS, DOS VARONES Y DOS HEMBRAS. EN 1954 SE CASÓ CON DOÑA CRISTINA, TAMBIÉN VECINA DE TENO ALTO, LUGAR DONDE HAN COMPARTIDO MÁS DE 50 AÑOS DE SU VIDA, DEDICÁNDOSE PRINCIPALMENTE A LA AGRICULTURA Y LA GANADERÍA.

NURIA GONZÁLEZ SANTOS
Cabildo de Tenerife

“El oficio mío ha sido la agricultura y la ganadería. Con siete u ocho años yo ya manejaba la yunta, mi padre me enseñó a arar, a labrar la tierra. Aquí principalmente lo que se cultivaba era trigo y papas, pero también lentejas, chícharos, garbanzos, etc., cosas resistentes al viento. De lo que se cultivaba, lo que no se consumía lo vendíamos o se cambiaba. Íbamos al sur, a Chío, a Arguayo, con la burra cargada, a cambiar trigo o quesos por higos pasados. En el sur no se cogía cosecha, sino la fruta, y entonces ya teníamos nosotros los clientes y hacíamos negocio.”

“Yo de muchacho iba a donde estaban haciendo teja mis tíos... Aquello lo veía yo como nuevo para jugar en barro y con agua y tierra. Iba yo por allí y otro muchacho, y cuando ellos almorzaban o fumaban los cigarrillos, aprovechábamos y hacíamos teja, y ahí aprendimos, con ellos.”

“Siempre teníamos ocho o diez cabras y dos vacas, lo más que tuve fueron 17 cabras y hasta 4 vacas. El queso lo hacíamos de leche de cabra mezclada con la de vaca y salían buenos quesos. Cuando las vacas parían vendíamos los becerros, a veces se dejaba una becerria hembra y se vendía después como vaca. Siempre había que tener dos vacas para trabajar, la yunta como decíamos nosotros, para labrar el terreno”.



Don Pedro proviene de una familia de maestros tejeros, que durante varias generaciones se dedicaron a la elaboración artesanal de tejas, y aunque él no se llegó a dedicar nunca profesionalmente a este oficio, sí lo aprendió desde niño con sus tíos que eran maestros profesionales en el horno de la Cueva del Asabuche, el de mayor actividad de la zona y del que salieron las tejas de la mayoría de las viviendas antiguas de Teno.

“Yo de muchacho iba a donde estaban haciendo teja mis tíos. Como niño, aquello lo veía yo como nuevo para jugar en barro y con agua y tierra. Iba yo por allí y otro muchacho, y cuando ellos almorzaban o fumaban los cigarrillos, nosotros aprovechábamos y hacíamos teja, y ahí aprendimos, con ellos.”

La actividad tejera en el horno de la Cueva del Asabuche se perdió en 1953. Don Pedro es hoy en día una de las pocas personas que conoce bien este oficio, y en los últimos años ha contribuido de manera decisiva a su rescate y difusión como exponente cultural del modo de vida tradicional en Teno.

“Eran tres maestros profesionales: uno para amasar el barro, otro para cortar la teja, y otro para tenderla. El horno lleva 2.800 tejas y eso había que hacer en cada hornada, y lo hacían los tres maestros profesionales en dos días y medio, salía

a más de 1.000 tejas por día. El que llevaba el trabajo fuerte era el que amasaba, descalzo y venga, de sol a sol. Los maestros de cortar y tender eran muy rápidos; el maestro de amasar ese tenía que ir casi una hora antes, cuando los otros llegaban tenía que tener barro para 100 tejas, si no se pegaba todo el día apurado y para que la teja saliera buena el barro tenía que estar bien amasado.”

“El barro lo sacaban de allí mismo. Hay que buscar una tierra que no sea ni muy fuerte ni muy floja, porque si es tierra fuerte en lo que la teja se va secando en el secadero se estalla, y si es floja al cocerla se engoruña, se desfigura un poco, entonces hay que buscar una tierra que ni muy fuerte ni muy floja, y si va ligada mejor. Se cavaba la tierra, se cernía y se echaba en la pila. Una vez llena la pila de tierra se le echaba el agua, que la sacábamos del barranco, y se dejaba dos días para que el agua bajara al fondo. La pila llena de tierra daba para las 2.800 tejas.”

“Cuando el barro ya está bien amasado se pone sobre una laja grande que hay allí, se le pone un poquito de tierra seca debajo para que no se pegue y sobre la laja lo trabajamos. Con la gradilla (molde rectangular para cortar la teja y darle la forma alargada) se corta la teja, luego se coloca encima el guarapo (molde de madera que le da la forma curva) para darle la forma y después se le pasa el arrasador y ya está, entonces se saca y se deja secar.”

“Una vez fabricada la hornada de tejas, tenían que estar secándose un día y medio o dos días, según el tiempo que hubiera, y después se ponía toda la teja al horno. La teja se cocía con la noche, por el calor, y porque por la noche se ve mejor el fuego. Lo empezaban a cargar sobre las dos de mediodía y a las seis ya se empezaba a echar leña, y se estaba echando leña seis o siete horas. A las seis o siete horas se le daba un descanso de unos 15 o 20 minutos para que saliera el humo y ver cómo iba la teja y después se le echaba otros 20 minutos más o menos. El humo primero sale negro, después sale rojo cuando la teja va cociendo y cuando ya pasa de rojo a azul, entonces ya la teja está cocida.”

“La leña la sacábamos de la montaña que hay al lado del horno, todo el ramaje que tiene la montaña desde abajo hasta lo alto. La leña se recogía con la ayuda de la familia, ahí no se pagaba nada más que el sueldo de los tres maestros”.

“El terreno del horno es de una gente de Buenavista, entonces los dueños del terreno por el alquiler no recibían dinero sino tejas, de las 2.800

tejas que llevaba el horno había que dejar aproximadamente unas 300 para el dueño, porque tenía casas en Teno y le hacía falta teja por si se le rompía alguna teja para su casa y para las casas que tenían los medianeros.”

“Normalmente se hacían de dos a cuatro hornadas al año, aunque había años que se hacían hasta seis o siete. El que quería hacer una casa lo primero que tenía que hacer era la teja, o sea que la casa se empezaba por el tejado, porque la teja no se podía mojar y la casa que era de piedra y barro pasaba lo mismo, agosto y septiembre era el tiempo verdadero para hacer la teja y las casas igual en verano. Entonces el que quería fabricar tenía que



hacer la teja un año antes. Además siempre hacían falta tejas para reponer, porque subió el animal y rompió tejas, porque llegó un viento sur que también se las lleva.”

La noche de la hornada de las tejas los jóvenes del lugar se reunían en torno al horno y pasaban la noche con diferentes juegos como “el rabo del diablo”, “zapato al culo”, “Juanillo, Sr. padre”, “la piola”, “el abejón”. Don Pedro recuerda muy bien cada uno de ellos.

“El Juanillo, Sr. padre es una historia: el padre tenía unas bestias y Juanillo era quién debía cuidar de ellas, pero Juanillo dejaba las bestias solas y se iba a jugar con los amigos. El Sr. padre se enteró



de eso y un día fue y vio a Juanillo con los amigos y las bestias solas; entonces los amigos protegieron con un corro y el padre empezó a correr fuera del corro con el cinto atrás de Juanillo y empezaba lo que decía:

*Sr. padre: Juanillo,
Juanillo: Sr. Padre,
Sr. padre: ¿Dónde tienes las bestias?
Juanillo: en el campo
Sr. padre: ¿y quién te las guarda?
Juanillo: el gavilán
Sr. padre: ¿Por qué te viniste?
Juanillo: por el poco pan que me diste
Sr. padre: ¿y el poco que te di?
Juanillo: por agujas lo vendí
Sr. padre: ¿y dónde están las agujas?
Juanillo: a mi amante se las di
Sr. padre: ¿y dónde está tu amante?
Juanillo: aquí (y al que le tocaba se llevaba un cintazo)”*

(...)

En los últimos años, don Pedro ha enseñado el oficio a varios jóvenes de la zona y colabora

“La piñata es una tradición muy antigua, en todos los barrios tenían una piñata... A los doce años empecé yo a hacer la piñata, los que la estaban haciendo me llamaban, ven para que me ayudes a poner las cintas, y así fui aprendiendo hasta que me dejaron ya hecho cargo”.

siempre que se lo piden con los colegios y empresas de educación ambiental de la comarca, realizando actividades de muestra del oficio en el citado horno.

Don Pedro ha mantenido vivas algunas de las tradiciones más singulares de Teno, como es el Baile de la Piñata. Este popular y ancestral baile, que data de las antiguas Fiestas de Invierno, se sigue celebrando en el caserío de Teno Alto el sábado de piñata, al modo de antaño gracias a la constancia de D. Pedro, que desde hace casi 70 años se encarga de elaborar la piñata y de coordinar el baile que dura toda la noche.

La piñata, con forma de flor cerrada de la que cuelgan cientos de cintas de colores “yo calculo, para 50 parejas pongo 300 cintas”, se cuelga del techo y las parejas bailan alrededor de ella al son de una isa corrida mientras las mujeres tiran de las cintas hasta que se abre la piñata “Los hombres le dicen a las mujeres tira de la roja, tira de la azul, tira de la que a ti te guste”. La pareja ganadora debe invitar a los músicos a una copa y después el baile continúa toda la noche al son de isas, folías, malagueñas y el popular tanganillo o tajaraste de Teno.

“La piñata es una tradición muy antigua, en todos los barrios tenían una piñata, en las poblaciones no tanto. A los doce años empecé yo a hacer la piñata, los que la estaban haciendo me llamaban, ven para que me ayudes a poner las cintas, y así fui aprendiendo hasta que me dejaron ya hecho cargo”.

Don Pedro dirige actualmente el cuerpo de baile del grupo Tajaraste de Teno Alto, agrupación folklórica formada en el año 2000 por vecinos de Teno y Buenavista. Este vecino del caserío de Teno sigue siendo hoy, a sus casi 85 años, todo un activo cultural en la zona y desde esta publicación queremos reconocerle su esmerada y valiosa aportación al mantenimiento y difusión de las tradiciones rurales de Tenerife.



CULTESA produce semilla certificada de papas antiguas de Tenerife

CULTESA, CULTIVOS Y TECNOLOGÍA AGRARIA DE TENERIFE, PRODUCE SEMILLA CERTIFICADA DE NUESTRAS VARIETADES DE PAPAS ANTIGUAS. ANTERIORMENTE SÓLO SE DISPONÍA DE LAS SEMILLAS DE VARIETADES LOCALES CONSERVADAS POR LOS PROPIOS AGRICULTORES Y TRANSMITIDAS DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN. EN LA ACTUALIDAD, CULTESA PRODUCE LA SEMILLA SANEADA, Y LA MULTIPLICACIÓN SUCESIVA LA LLEVAN A CABO EMPRESAS O AGRICULTORES.

TERESA CRUZ.
Gerente de Cultesa

LA PAPA ES UNO DE LOS CULTIVOS DE MAYOR IMPORTANCIA SOCIAL EN EL ARCHIPIÉLAGO CANARIO. Los orígenes de la papa en Canarias se remonta al Siglo XVI (Hawkes & Francisco-Ortega, 1993) donde llegaron procedentes directamente de Perú, estableciéndose desde entonces una tradición profunda, tanto en su vertiente de cultivos como en lo que respecta al consumo.

Bajo el punto de vista económico, la papa figura entre los tres primeros cultivos de importancia. Esto ha llevado a CULTESA, a instancia de Excelentísimo Cabildo Insular de Tenerife, a asumir la estrategia de mantener un banco de germoplasma “in vitro” de variedades locales, sanear, multiplicar y producir semilla pre-base y base certificadas de aquellas variedades de papa de “color” con mayor interés comercial,

tal es el caso de la Negra Yema de Huevo, Bonita Ojo de Perdiz, colorada de Baga, etc... Estas variedades, *Solanum Tuberosum*, subespecie andígena, presentan una variabilidad genética que las convierten en una fuente inmejorable para la obtención de variedades, tal es el caso de la variedad comercial Negra Oro®, registrada por CULTESA. Todos estos trabajos realizados han valido para que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) nos conceda el título de “Productor Obtentor de Papa de Siembra”.

Al ser un cultivo de multiplicación vegetativa, la papa presenta con frecuencia fenómenos degenerativos, causados mayoritariamente por la acumulación de virus responsables de ciertas enfermedades que son transmisibles por pulgones, y que al cabo de pocos ciclos de cultivo dan lugar a reducciones de la productivi-

dad motivadas por una falta de vigor fisiológico (productivo). Además debemos reconocer que las enfermedades producidas por virus son sistémicas, es decir, afectan a toda la planta y por consiguiente se transmiten (acumulativamente) de un tubérculo a los descendientes. De ahí que se haga necesario si no imprescindible la utilización de semillas certificadas de absoluta garantía.



Cuando la semilla propia de un agricultor ha degenerado, puede utilizar semillas saneadas de absoluta garantía, que le permitirán incrementar notablemente su producción

Las enfermedades de carácter vírico pueden ser transmitidas de planta a planta siguiendo dos vías independientes: por contacto directo entre plantas infectadas, vía que en condiciones de campo se debe al paso de máquinas de labor; y la segunda y más importante, es que la transmisión sea por medio de vectores biológicos como los insectos, en particular áfidos (*Myzus persicae*). Por ello las estrategias de la lucha contra los pulgones son indirectamente una de las alternativas más efectivas a la hora de evitar o reducir estas enfermedades.

La influencia del nivel de infección virótica en la papa de siembra sigue un patrón casi uniforme, donde existe una reducción progresiva de la productividad a medida que aumenta el porcentaje de plantas viróticas. El grado de sa-

nidad de los tubérculos depende de dos factores: 1).- de la sanidad del material de partida, y 2).- de las infecciones que este material pueda sufrir durante las multiplicaciones sucesivas hasta su entrega al agricultor de papa de consumo.

Por todo ello, la disponibilidad de métodos de controles eficaces contra los virus (y/o pulgones) es fundamental para el óptimo aprovechamiento de la producción de semilla una vez que se le han eliminado los virus (saneado). En nuestro esquema o planteamiento técnico consideramos necesario aumentar el número de generaciones en túneles de producción (con protección de malla antipulgón) en mesas con suelos de turba o picón, o incluso sin suelo (cultivo aeropónico) para poder obtener un número mayor de tubérculos o semilla G2 garantizada.

Estos trabajos de rescate, conservación y producción de semillas certificadas se han llevado a cabo dentro del marco de un proyecto Interreg de Germobanco Agrícola de la Macaronesia. Dentro de este mismo marco, se han llevando a cabo el saneamiento de nuevas variedades locales de papas de Tenerife, que a corto plazo nos permitirá producir semillas sanas y seleccionadas que ayuden al sector a mejorar sus producciones y rentas, cumpliendo así con el principal objetivo de CULTESA.

Actualmente estamos comercializando semillas certificadas de papa de las variedades: Negra Yema de Huevo, Negra Oro®, Colorada de Baga, Bonita Ojo de Perdiz y Borralla y en breve, comercializaremos: Terrenta, Azucena Negra, Peluca Blanca y Bonita Negra.

Para llevar a cabo todas estas labores disponemos de modernas instalaciones de laboratorio (saneamiento y multiplicación in vitro) e invernaderos de producción de mini tubérculos (semillas) en Tacoronte y Aguamansa.

La multiplicación sucesiva de las categorías siguientes, la llevan a cabo empresas o agricultores privados agrupados en asociaciones de productores, cooperativas, etc. Estos empresarios tienen la tremenda responsabilidad de aumentar, de forma segura y con la mayor eficiencia posible, las semillas disponibles. Esta labor se ha iniciado en el municipio de Vilaflor y se pretende que las semillas de las siguientes generaciones de multiplicación en campo, aunque no sean certificadas, pero si de buena calidad, sean comercializadas con garantías, a los agricultores productores de consumo de las medianías del norte a través de su cooperativa.



Exposición Cauce Sur: memorias de la carretera vieja

Desde principios de 2008, desde el proyecto Cauce Sur se viene desarrollando una exposición itinerante denominada “Memorias de la Carretera Vieja”, con la que se pretende dar a conocer y poner en valor el papel fundamental que tiene la Carretera General Vieja o Carretera General del Sur para el sector meridional de la isla, además de la importancia y diversidad de los elementos patrimoniales que se localizan en los espacios de medianías en los que se inserta la carretera. Esta vía de comunicación posee una relevancia histórica indudable, actuando como auténtica columna vertebral del territorio, facilitando las comunicaciones y los intercambios entre los distintos núcleos de población de la zona. Su llegada a los distintos municipios del sur, a través de un proceso de construcción que supera el centenar de años y un sinfín de vicisitudes y anécdotas, supuso un antes y un después para estas poblaciones, marcando un punto de inflexión en el desarrollo social

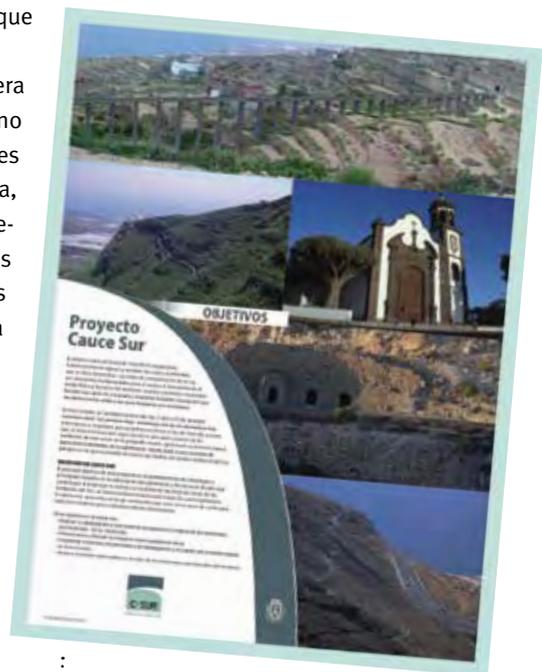


y económico de los espacios que poco a poco atravesaba.

En la actualidad, la Carretera General del Sur constituye uno de los elementos más singulares que actualmente ofrece la zona, aglutinando en su alrededor buena parte de los elementos más representativos y emblemáticos del territorio, atravesando una sucesión de paisajes en los que es posible reconocer las huellas del pasado de la comarca y la cultura de usos y aprovechamientos tradicionales de estas tierras. Esta exposición pretende reflejar estos aspectos a través de un conjunto de paneles y fotografías, antiguas y recientes, con las que se preten-

de sensibilizar a la población local y a los visitantes de la zona de la importancia de estos elementos.

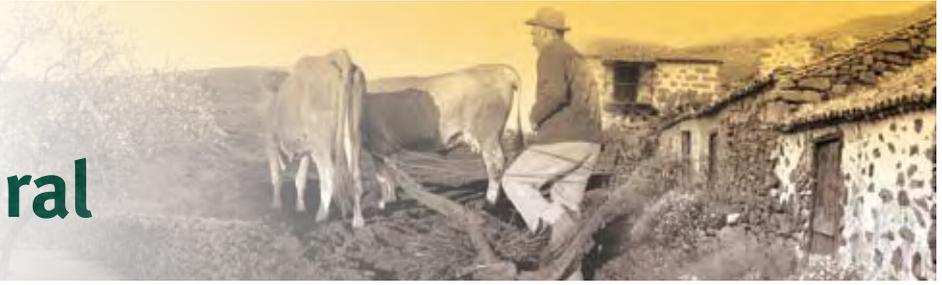
Esta exposición, que durante este mes de julio se localiza en la caseta de Peón Caminero de Icerse en Candelaria, ira rotando por todos los municipios del Sur de Tenerife,



intentando llegar a la mayoría de la población local de las medianías sureñas.

Entre los días 17 y 22 de agosto, esta exposición estará abierta al público en el “Edificio Histórico” del Ayuntamiento de Fasnia, y entre los días 15 de septiembre y 17 de octubre, esta misma exposición se podrá visitar en el “Convento Franciscano de San Luís”, situado en el casco de Granadilla de Abona

Premios Tenerife Rural



NURIA GONZALEZ SANTOS
Cabildo de Tenerife

El pasado mes de julio tuvo lugar en la Casa del Vino La Baranda, en El Sauzal, el acto de entrega de la 1ª edición de los “Premios Tenerife Rural a la Conservación de la Biodiversidad, el Patrimonio y las Tradiciones Rurales vinculadas a la Actividad Agraria”, otorgados por la Fundación Canaria Tenerife Rural con el apoyo del Cabildo Insular de Tenerife.

Los premios se otorgaron en tres modalidades diferentes: el “Premio Tenerife Rural a la Conservación de la Biodiversidad Agraria y Mantenimiento de Prácticas Agrarias Tradicionales”, que en esta 1ª edición se concedió ex aequo a D. Francisco Expósito Ramos, reconocido podador e injertador de Tacoronte, gran conocedor de las prácticas agrarias tradicionales y que ha contribuido a la conservación de más de 150 variedades de distintos cultivares locales; a D. José Trujillo González, agricultor y cabrero de Granadilla que atesora un alto conocimiento de las costumbres de uso y gestión tradicional del ganado caprino y de las prácticas tradicionales agrícolas, premio éste que se hizo extensivo a su esposa, Dña. Josefina Cabrera Bethencourt, por el importante papel que ésta ha desempeñado a lo largo de su vida en las labores del campo y la ganadería junto a su esposo; y a D. Juan Tejera Martín, pescador de Santiago del Teide, excelente conocedor de las especies marinas que habitan en nuestros mares y de las prácticas tradicionales relacionadas



Los premiados acompañados del presidente del Cabildo, Ricardo Melchior, y del consejero insular de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas y presidente de la Fundación Tenerife Rural, José Joaquín Bethencourt.

con la actividad pesquera. Asimismo, en esta modalidad se concedió una mención especial a la entidad ASAGA por el proyecto Germobanco Agrícola de la Macaronesia.

El “Premio Tenerife Rural a la Conservación del Patrimonio Agrario y de las Tradiciones Rurales”, se otorgó a Doña. María Gorrín Lorenzo, reconocida caladora de 94 años de Arguayo (Santiago del Teide), considerada todo un referente de la cultura tradicional de la Comarca de Isora. En esta modalidad se concedió también una mención especial a la Asociación Canaria de Arrastre, Fomento y Crianza de Ganado Basto y Nacional de Criadores de Ganado Vacuno Selecto de la Raza Basta de la Tierra Canaria.

Por último, el “Premio Tenerife Rural a la Labor de Investigación y Difusión de los Valores del Mundo

Rural de Tenerife” recayó en D. Manuel J. Lorenzo Perera, docente de la Facultad de Educación de la Universidad de La Laguna, director de la revista El Tenique y director del Aula de Etnografía de la Universidad de la Laguna que ha desarrollado una amplísima labor de investigación en el campo de la etnografía y la cultura tradicional canaria.

El acto de entrega de premios, al que asistieron todos los galardonados, contó con la presencia del presidente del Cabildo, Ricardo Melchior, y del consejero insular de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas y presidente de la Fundación Tenerife Rural, José Joaquín Bethencourt, y de más de un centenar de personas, autoridades, familiares y amigos de los homenajeados que quisieron compartir este entrañable momento con ellos.



Ruralia 2008

El cierre del Programa Comarcal LEADER+ Gran Canaria isla rural (2002-2008) ha supuesto la culminación de un periodo de trabajo que ha guiado el empeño de la Asociación Insular para el Desarrollo Rural (AIDER GRAN CANARIA) por favorecer la transformación del medio rural de Gran Canaria en un territorio competitivo, capaz de generar un desarrollo integral sostenible que garantice una adecuada preservación de la identidad y los recursos del territorio, con el fin de mejorar la calidad de vida de sus habitantes. Un objetivo de esta magnitud no se puede alcanzar sin la concurrencia de aquellas personas que habitan y trabajan, que viven, en el medio rural, por lo que ha sido y es una tarea de esta Asociación la animación, orientación, apoyo y acompañamiento a las diversas iniciativas que han surgido en estos años, amparadas por la propia dinámica del espacio y los habitantes rurales.



Por este motivo, recientemente se ha celebrado, en Gran Canaria, la II Muestra de Desarrollo Rural Ruralia 2008, que ha intentado hacer visibles los esfuerzos realizados en estos últimos años por avanzar hacia unas Medianías y Cumbres que ofrezcan mayores posibilidades de bienestar y desarrollo, tanto a sus habitantes, como al conjunto de la sociedad grancanaria, conservando y acrecentando un rico patrimonio natural y cultural.

La Muestra contó con un amplio y variado contenido de actividades. Entre ellas, la Exposición fotográfica "Miradas al Campo"; las Charlas

públicas sobre promoción y herramientas de gestión para el turismo rural, así como la experiencia del proyecto de Desarrollo Comunitario de La Aldea; el Encuentro de Turismo Rural; la Presentación de Vinos y Quesos de Gran Canaria a restauradores y medios de comunicación; las Jornadas Técnicas sobre algunas claves para el desarrollo de los territorios rurales, en las que se creó un espacio de reflexión acerca de los principales retos a que se enfrentará la sociedad rural en los próximos años, y de la consecuente necesidad de adoptar una visión estratégica que guíe la planificación a medio-largo plazo de estos espacios. Y por último, una carpa informativa ubicada en la Plaza de San Telmo, en las Palmas de Gran Canaria, que reflejó todas las actuaciones vinculadas al desarrollo rural de las medianías de Gran Canaria; el mercadillo de quesos artesanos de Gran Canaria y las catas de vinos y quesos artesanos de Gran Canaria.



PREMIOS TENERIFE RURAL

La Fundación Tenerife Rural convoca para 2008 los Premios Tenerife Rural a la conservación de la biodiversidad y el patrimonio agrario.

ESTUDIO SOBRE AGROTURISMO

Se ha realizado por parte del Cabildo de Tenerife un estudio sobre Agroturismo en esta isla, en el que se han analizado los principales sistemas de comercialización de la oferta alojativa rural en Tenerife y se ha estudiado la viabilidad de incorporar ofertas agroturísticas en el medio rural de Tenerife.

DAÑOS EN LOS CULTIVOS

La ola de calor que se produjo en Tenerife a finales de abril produjo daños de consideración en los cultivos. Especial incidencia tuvo en las papas de secano de las medianías altas del Norte de la isla, donde al fuerte descenso de la humedad relativa se añadió la presencia de viento con velocidades superiores a setenta kilómetros por hora. Todo ello, unido a un fuerte ataque de polilla guatemalteca, ha ocasionado que se haya perdido un 80% de la cosecha.



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



Camino Real de Agache y Fasnia

EL VIEJO CAMINO REAL DE FASNIA FUE DURANTE AÑOS LA VÍA PÚBLICA DE COMUNICACIÓN ENTRE LOS PUEBLOS DE LA COMARCA. ESTOS CAMINOS ERAN RELATIVAMENTE ANCHOS Y FÁCILES DE CAMINAR, EN SU MAYOR PARTE EMPEDRADOS. EN SU RECORRIDO ES FÁCIL APRECIAR LOS IMPORTANTES EXPOSITIVOS DEL PATRIMONIO NATURAL DE LA COMARCA, TANTO ELEMENTOS REPRESENTATIVOS DE LA FLORA LOCAL COMO EJEMPLOS DEL PATRIMONIO GEOLÓGICO Y GEOMORFOLÓGICO DEL SUR DE TENERIFE.

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

ESTA RUTA ATRAVIESA PARTE DE LAS MEDIANÍAS DE LA COMARCA DE AGACHE Y FASNIA A TRAVÉS DEL CAMINO REAL DEL SUR. El comienzo de este itinerario se sitúa en el núcleo de El Escobonal, a la altura de la antigua fonda, desde donde parte la calle Tambora de Abajo que desciende de forma transversa a la Carretera General hasta llegar al Camino Real.

A lo largo de esta calle se pueden apreciar buenos ejemplos de viviendas tradicionales de la zona que van desde las más humildes casas cueva, labradas a mano en la roca volcánica, a las viviendas tradicionales de un marcado carácter rural construidas con materiales de la zona. Piedra, bloques de toba blanquecina, tea del pinar local y tejas elaboradas con arcillas extraídas de los barrancos del entorno.

A aproximadamente a 300m de la Fonda de El Escobonal, la calle Tambora de abajo conecta

con el Camino Real, que continúa descendiendo por el Lomo La Tambora hasta el lecho del barranco de “La Angostura”, también conocido por los vecinos de la zona como barranco de Achacay.

Una vez superado el barranco, el camino recupera parte de sus rasgos originales. Labrado sobre la piedra de la zona y recubierto de una fina capa de jable, en este sector el camino transcurre entre bancales y tierras de cultivo, algunas hoy en día abandonadas, que hacen las veces de extraordinarios miradores del entorno del barranco. Desde estos lugares se pueden apreciar importantes exponentes del patrimonio natural de la comarca, tanto elementos representativos de la flora local, como buenos ejemplos del patrimonio geológico y geomorfológico del sur. La propia morfología del barranco y los distintos tipos de materiales que han

quedado al descubierto gracias a la erosión ya conforman por sí mismos un paisaje digno de admiración. Éste es además un hábitat privilegiado para elementos tan singulares de nuestra fauna local como el cernícalo o el tizón, además de un espacio que tradicionalmente los vecinos de la zona han sabido identificar como fuente de recursos básicos para la vida en la comarca. Agua, alimento, y en muchos casos, refugio para animales y personas, eran facilitados por el propio barranco.

El trazado del Camino Real continúa hacia el suroeste por el Lomo de La Corujera, donde el camino transcurre asfaltado hasta su cruce con la carretera TF 167 que desciende desde la Carretera General hasta el núcleo costero de El Tablado, donde conecta con la Autopista del Sur.

A partir de este cruce el camino desciende hasta las ruinas de la Ermita Vieja de San José o de San Vicente Ferrer, construida en 1755 como primer centro de culto para los vecinos de esta parte del municipio. Destruída en 1927 por los efectos de un temporal, fue abandonada para construir el templo actual de San Vicente Ferrer, localizado junto a la Carretera General.

Labrado sobre la piedra de la zona y recubierto de una fina capa de jable, en este sector el camino transcurre entre bancales y tierras de cultivo.

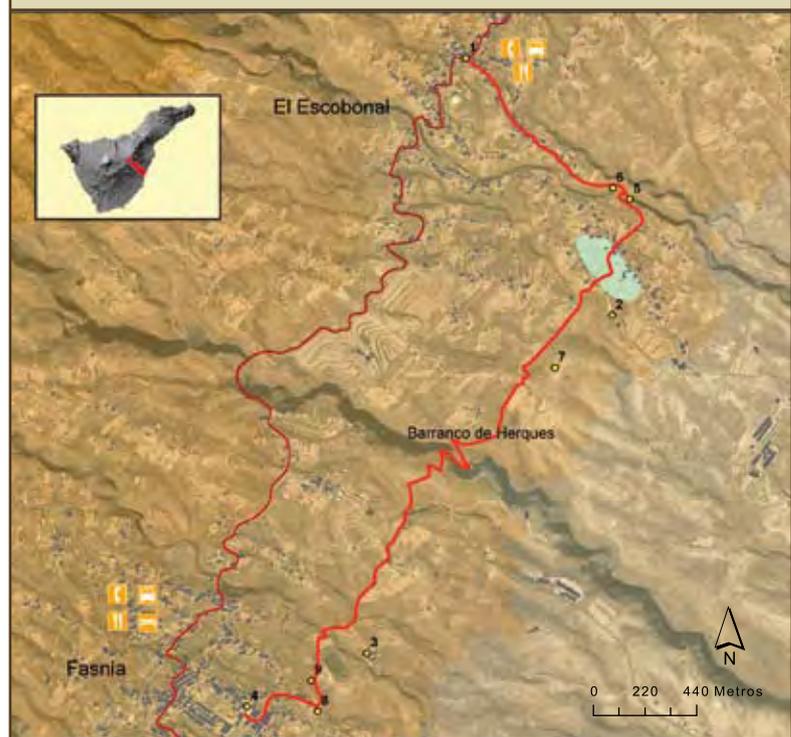
Para llegar a la ermita el camino atraviesa una hondonada natural, conocida como la Hoya de "La Coja", donde se pueden observar algunos de los cultivos de mayor tradición en la zona. Papas y viñas se entremezclan en pequeños huertos con hortalizas y frutales, generalmente destinados al consumo familiar, generando uno de los mejores ejemplos del paisaje agrícola tradicional de la zona.

A partir de la ermita de San José, el camino asciende entre huertas de jable abandonadas hasta la montaña de Beñamo, un edificio volcánico en forma de herradura abierta hacia el mar, en cuya cima sitúan algunos historiadores uno de los tagorores donde se reunían el consejo o asamblea en tiempos de los guanches.

Desde la Montaña de Beñamo deben recorrerse aproximadamente 350m por el camino hasta que este comienza a descender hacia el Barranco de Herques.

La bajada hacia el fondo del barranco de

Camino Real de Agache y Fasnía



Herques se realiza a través de un tramo perfectamente empedrado con cantos y lajas de basalto que facilitan el tránsito a través de este sector de fuertes pendientes. Declarado Monumento Natural, este barranco posee una gran belleza paisajística entre cuyos elementos destacan las paredes casi verticales que delimitan el cauce del barranco. Ésta es además una zona con importantes yacimientos arqueológicos. A mediados del s. XVIII Viera y Clavijo descubre en este lugar una de las mayores cuevas de enterramiento guanche descubiertas en las Islas; ... se acaba de descubrir un panteón excelente ... está en cerro escarpado del barranco de Herques, entre Arico y Güímar, en el país de Abona, tan llena de momias que no se contaron menos de mil".

Continuando por el camino se llega al Caserío del Camino Real, y continúa hacia Fasnía superando un pequeño barranco y dejando a un lado el campo de fútbol municipal desde donde el trazado continúa alcanza las primeras casas del casco, ubicadas en la zona conocida como El Calvario.

Desde El Calvario, el itinerario propuesto prosigue por la Carretera de los Roques, por la que se asciende durante 250 metros hasta llegar a la plaza de Fasnía al pie de la Iglesia de San Joaquín.

1. Fonda de El Escobonal
2. Ermita de San José
3. Caserío del Camino Real
4. Iglesia de San Joaquín
5. Saltadero de Achacay
6. Pozo de La Tambora
7. Montaña Beñamo
8. El Calvario
9. Acueducto

Un acompañante histórico

LO QUE LOS CANARIOS LLAMAMOS GOFIO, EL RESULTADO DE LOS GRANOS TOSTADOS Y MOLIDOS PARA SER CONVERTIDOS EN HARINA COMESTIBLE, ES UNO DE LOS ALIMENTOS MÁS ANTIGUOS DEL HOMBRE, DESDE QUE ESTE DESCUBRIÓ QUE EL GRANO PASADO PREVIAMENTE POR EL CALOR EL TIEMPO SUFICIENTE ERA MÁS DIGERIBLE Y SU MOLIENDA FACILITABA SU CONSUMO.

MANUEL IGLESIAS

Periodista / Premio Nacional de Gastronomía 1997

LA PIEDRA DE MOLER APARECE EN DIVERSAS CULTURAS DEL MEDITERRÁNEO,

primero de carácter casero como utensilios de un tiempo primitivo, hasta las grandes muelas de molinos siguientes, que reciben su energía de funcionamiento primero de la tracción animal, luego hidráulica de los batanes y posteriormente eléctrica, para tratar el grano que es tostado también a través de diferentes procesos, desde la primitiva hoguera a los hornos semi industriales o industriales de nuestros días.

Hay un cambio cultural importante desde el grano molido en crudo al tostado. Los pueblos prehistóricos al principio trataban mezclas de agua con el añadido de sal que al romper el primer hervor se le añadía la harina, revolviendo fuertemente hasta lograr una especie de pasta, con cierto grado de humedad. Ésta, que es una de las primeras recetas del género humano, tuvo numerosas variantes. Entró, por ejemplo, en la mesa de los romanos como “plus”, antecede de la polenta, originalmente elaborada con la harina de trigo. De la misma familia son los puches y las gachas de los antiguos habitantes de la Península Ibérica. Pero todas ellas necesitaban del fuego en ese momento y de unos recipientes para el proceso de guisado.

Pero el paso del grano crudo al tostado es fundamental, porque éste se podía hacer en cualquier momento y en grandes cantidades para ser guardado o transportado. Una vez molido, no necesitaba agua hirviendo para proceder a la transformación química que lo hacía digerible, sino que se le podía añadir líquido a cualquier temperatura en cualquier momento que se quisiera obtener un alimento, tanto en casa como en el trabajo del campo o el pastoreo. Así, el hombre canario llevaba agua, gofio y, si quería, otros elementos de que disponía como miel, leche, etcétera, para, con el zurrón, transformarlo rápidamente en su alimento, sin necesidad de detenerse a prender fuego.

Se convirtió en uno de los alimentos más útiles para el hombre, ya que podía transportarlo individualmente o en grandes cantidades, para alimentarse, por ejemplo, en las largas navegaciones. Así probablemente llega el gofio a Canarias, al menos en lo que respecta a las elaboraciones de algunos

granos que hoy conocemos -el gofio de maíz, por ejemplo, es posterior al descubrimiento de América-, ya que los guanches sí conocían molineras de otros productos, como determinadas raíces y helechos.

Hay referencias históricas posteriores a la Conquista de cómo los habitantes de las Islas usaban este producto constantemente en su alimentación, tales como - Alonso de Espinosa “sembraban cebada y habas, que luego tostaban y molían, obteniendo el gofio, el cual era su comida ordinaria, amasándolo con agua, leche o manteca del ganado”; -Viera y Clavijo “La cebada tostada y reducida a harina era el alimento sano y sabroso que llamaban gofio o ahoren y era utilizado como el pan cotidiano” o -Abreu Galindo “Tostaban la cebada y la molían en unos molinillos de mano, obteniendo una harina que denominaban gofio”, entre otros.

En la actualidad, aunque han surgido algunos nuevos platos que le han buscado otros lugares para el gofio en la gastronomía canaria, éste ha quedado más para el desayuno o usos tradicionales y ocasionales, además de su presencia en celebraciones folclóricas. Pero contiene un gran potencial, ya que con las nuevas tendencias de la alimentación saludable, el gofio es un producto que encaja perfectamente y como diseñado para

ello. Es un alimento cien por cien integral y natural, donde las cantidades de hidratos de carbono, grasas, proteínas, vitaminas, minerales y fibra están en una proporción adecuada a las necesidades del cuerpo humano, y, además, son de una excelente calidad.

Los expertos destacan que los hidratos de carbono son, en su mayoría, polisacáridos complejos de bajo índice glucémico (de absorción lenta) y, por tanto, “buenos hidratos de carbono”, mientras que el contenido en grasas es bajo y, además, casi el 80% de ellas son grasas insaturadas (ácido oleico y linoleico), de las consideradas recomendables.

En realidad, el gofio puede y debe tener una mayor presencia en la alimentación de los canarios actuales, no sólo por la reivindicación de unas raíces históricas y culturales de siglos, sino también porque se está desaprovechando las virtudes de un alimento completo y equilibrado, lo que le confiere cualidades para una presencia más activa y frecuente en la cocina de nuestros días.

En la actualidad, el gofio ha quedado más para el desayuno o usos tradicionales y ocasionales, además de su presencia en celebraciones folclóricas.

A fuego lento

Ángel Rodríguez Machín es el propietario y jefe de cocina del restaurante El Archete. Este año se cumplen 24 años en la trayectoria profesional de este incansable propagador de los productos de las islas a través de la defensa de su cultura y su economía manifestada en su gastronomía. Con la utilización del producto local como base de la creatividad en la cocina, ha participado en numerosas Jornadas Gastronómicas (sobre las Papas Antiguas de Canarias, sobre el Atún de Canarias y sobre Maridajes con vinos canarios, por citar algunas). También ha sido merecedor de numerosos premios de gastronomía (Diario de Avisos, Premio San Andrés otorgado por primera vez a un restaurante por su trayectoria en defensa de los vinos de la tierra) y de diferentes menciones especiales en revistas gastronómicas de ámbito nacional. Además, este restaurador es miembro de la junta directiva de la Asociación de Papas Antiguas de Canarias y del comité de la Denominación de Origen Valle de Güímar.

El restaurante El Archete, sin duda, una muestra de la cocina canaria con los mejores ingredientes, ubicado en un modesto pero cuidado y atractivo local en el municipio de Candelaria.



RESTAURANTE EL ARCHETE

Calle Lomo de Aroba, 2. Candelaria.



Ingredientes (para 4 personas)

1/2 Kg. de batata blanca
200 grs. de gofio
1 tacita de leche
1 c.s. de hinojo o
de matalahúva
1 limón
Miel de monte

Tiestos de batata con gofio y miel de monte

Preparación

Arrugar las batatas (guisarlas, cubiertas de agua, con piel y sal gorda). Una vez guisadas, pelar y escachar con un tenedor. Añadir el gofio, la leche con ralladura del limón y una cuchara de matalahúva o hinojo.

Hacer tortitas con la masa y asar en una sartén caliente con un poco de manteca.

Presentación

Servir cubiertas de miel de monte.

Receta extraída del libro:
"Cocinando con mieles de Tenerife"
(Cabildo de Tenerife 2003)



LA EVOLUCIÓN HISTÓRICA DE LOS MOLINOS DE AGUA DE LA OROTAVA

Manuel Hernández González

Ediciones Pinolere

Esta publicación realiza un recorrido histórico por los emblemáticos molinos de agua de la Villa de La Orotava. A través de trece capítulos que conforman la obra, se analizan los diferentes avatares por los que han tenido que atravesar este conjunto de construcciones; joyas del patrimonio industrial hidráulico, único en Canarias.

La necesidad de aprovechar los nacientes de agua, abundantes manantiales que siglos anteriores a la conquista fueron calificados como el “Gran Río de Taoro” por su caudal, generó la necesidad de canalizar la misma para servir ésta a los ingenios azucareros y a los molinos de agua de la Villa; así como a los lavaderos y abrevaderos y la Tenería, topónimo que aún se conserva en la zona junto a la Casa Lercaro y que curtía hasta el siglo XIX las pieles.

El libro destaca las sucesivas transformaciones que estas construcciones van soportando a lo largo del devenir de los siglos. Los cubos de madera, ante la pérdida constante de agua, requieren una nueva estructura en el siglo XVIII; esta vez de argamasa, algo más costosa económicamente debido a que el Valle carece de cal para su construcción.

Los molinos de agua de La Orotava estuvieron en activo hasta 1961, fecha en que se eliminó su conducción tradicional en atarjeas de madera y dejan de tener como fuerza motriz al agua obligando a algunos molineros de esta década a transformar totalmente sus instalaciones, y a desaparecer otros.

En definitiva, la obra aborda la evolución social, cultural y urbana de un elemento central en la alimentación de los canarios como fue el del gofío con sus molinos que en el caso de la villa emplearon el agua como energía.



FOGUERA. OBTENCIÓN DE CARBÓN VEGETAL EN VILAFLOR

Marcos Brito

LLanoazur Ediciones

Madera, leña, piña, cisco, pinillo, tierra y manos chasneras. Foguera. Sudor y frío, fatiga y hambre en la cumbre. Carbón de pino, de escobón o de retama. Recursos del monte, de la cumbre, imprescindibles para el transitar de la vida de los vecinos de Vilaflor. Fuego indispensable, de carbón, de leña o de astillas de tea, para la lumbre del hogar y del fogal.

Esta publicación se inicia con unos preliminares en los que se reflejan quejas por los abusos forestales que se jalonan a lo largo de la historia. Se anotan ejemplos de los aprovechamientos vecinales que aporta datos para una mejor comprensión del desentramamiento de la vida cotidiana de los vecinos de Vilaflor, que se desarrollaba con un alto grado de autoabastecimiento. Y se finaliza con el capítulo en que se recogen expedientes de denuncias sobre la actividad del carboneo.

A esta Foguera se le da fuego con el testimonio de sus protagonistas. Una coral de voces que confluyen en una melodía común, una existencia desplegada en una naturaleza de gran belleza, pero en la que sus personajes tenían que apilar sus vivencias envueltos de incomodidades, repleta de sinsabores y de trabajos. Vecinos que comenzaron en estas faenas en la infancia, a quienes alcanzaba antes el cansancio y el frío que los años.



CENTENO, COBIJO Y GOFÍO

Yaiza González Hernández

Ediciones Pinolere

Se trata de un manual sencillo y práctico, que se acompaña de diversas fotografías y gráficos, sobre aquellos conocimientos y labores de cultivo del centeno y pretende ser un estímulo para aquellos que se aventuren a sembrar y recolectar este cereal.

El libro se compone de tres partes bien definidas: una primera parte introductoria que explica la metodología de trabajo, una segunda parte compuesta por una breve revisión bibliográfica sobre el centeno, y una última parte, más etnográfica y extensa, que describe las labores culturales destinadas a este cultivo cuando su finalidad es ser utilizado en las techumbres de los pajares o pajales del Valle de La Orotava.

La obra “Centeno, Cobijo y Gofío”, surge gracias a la iniciativa de la Asociación Cultural “Pinolere. Proyecto Cultural”, que otorga a la autora una de las tres becas ofertadas en la 1ª Convocatoria de Becas de Investigación “Pinolere 2005”.



www.tenerife.es/casa-vino/



www.agrocabildo.com



www.teneriferural.org



www.casadelamiel.org



www.mapa.es



www.gobcan.es/agricultura



www.mercatenerife.com



www.mercadosdelagricultor.com



www.slowfood.com



www.ccbat.es



www.aderlapalma.org



www.ecomuseoitinerante.com



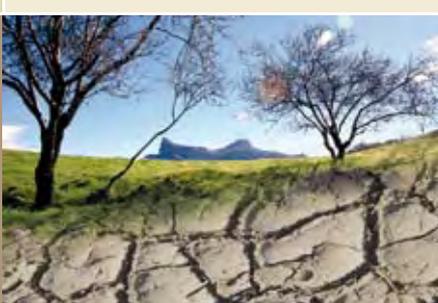
www.museosdetenerife.org



www.redr.es



www.movermontanas.org

<p>III JORNADAS SOBRE EL CEREAL</p> <p>Centro Social Icod el Alto, Los Realejos 8 de agosto Organiza: Cabildo Insular de Tenerife y Ayuntamiento de Los Realejos</p>	<p>PRUEBA DE ARRASTRE DE GANADO</p> <p>Santa Úrsula 24 de agosto Organiza: Ayuntamiento de Santa Úrsula y Federación de Arrastre</p>	<p>EXPOSICIÓN CAUCE SUR</p> <p>Convento Franciscano de San Luis, Granadilla de Abona del 19 de septiembre al 19 de octubre Organiza: Cabildo Insular de Tenerife y Ayuntamiento de Granadilla de Abona</p>
<p>PRUEBA DE ARRASTRE DE GANADO</p> <p>Garachico 9 de agosto Organiza: Ayuntamiento de Garachico y Federación de Arrastre</p>	<p>EXPOSICIÓN PREMIOS TENERIFE RURAL</p> <p>Casa del Vino La Baranda (El Sauzal) Hasta el 14 de agosto Organiza: Fundación Tenerife Rural</p>	<p>PRUEBA DE ARRASTRE DE GANADO</p> <p>Final del Cristo, La Laguna 21 de septiembre Organiza: Ayuntamiento de La Laguna y Federación de Arrastre</p>
<p>IV ENCUENTRO REGIONAL DE SEGADORES DE CANARIAS Y II SIEGA TRADICIONAL DIEGO PÉREZ</p> <p>Finca Las Cuchillas, carretera de Las Cabezadas, Icod el Alto 10 de agosto Organiza: Cabildo Insular de Tenerife y Ayuntamiento de Los Realejos</p>		<p>PRUEBA DE ARRASTRE DE GANADO</p> <p>Valle Tabares, La Laguna 28 de septiembre Organiza: Ayuntamiento de La Laguna y Federación de Arrastre</p>
<p>EXPOSICIÓN CAUCE SUR</p> <p>Edificio Histórico, sede del antiguo Ayuntamiento de Fasnia del 14 al 24 de agosto Organiza: Cabildo Insular de Tenerife y Ayuntamiento de Fasnia</p>	<p>PRUEBA DE ARRASTRE DE GANADO</p> <p>Camino Tornero, La Laguna 6 de septiembre Organiza: Ayuntamiento de La Laguna y Federación de Arrastre</p>	<p>I CONGRESO NACIONAL DE DESARROLLO RURAL SOSTENIBLE</p> <p>Zaragoza del 29 de Septiembre al 2 de Octubre Organiza: Colegio Oficial de Ingenieros Agrónomos de Aragón, Navarra y País Vasco</p>
<p>PRUEBA DE ARRASTRE DE GANADO</p> <p>Bajamar 15 de agosto Organiza: Ayuntamiento de La Laguna y Federación de Arrastre</p>	<p>PRUEBA DE ARRASTRE DE GANADO</p> <p>Benijos, La Orotava 7 de septiembre Organiza: Ayuntamiento de La Orotava y Federación de Arrastre</p>	<p>XXIII FERIA PINOLERE "HECHO CON BARRO"</p> <p>La Orotava 5, 6, 7 septiembre Organiza: Asociación Pinolere, Proyecto Cultural</p>
<p>PRUEBA DE ARRASTRE DE GANADO</p> <p>San Roque, La Laguna 17 de agosto Organiza: Ayuntamiento de La Laguna y Federación de Arrastre</p>	<p>UNIVERSIDAD AMBIENTAL DE LA PALMA. CURSO SOBRE CAMBIO CLIMÁTICO Y DESERTIFICACIÓN</p> <p>La Palma del 8 al 12 de Septiembre Organiza: FUNDESCULP (Fundación Canaria para el Desarrollo y la Cultura Ambiental de La Palma)</p>	

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

• **CENTRAL - S/C Tenerife**

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

• **La Laguna**

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

• **Guía de Isora**

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

• **Valle San Lorenzo**

Carretera General, 122
922 767 001
agextagrslorenzo@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**

Benitez 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

• **Gúímar**

Plaza del Ayuntamiento, 8
922 514 500
agextagrquimar@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

