

Mundo Rural de Tenerife



Septiembre 2009 / Nº5
Publicación trimestral



Apicultura en Tenerife, riqueza agraria y paisajística

Evolución reciente de la agricultura en Tenerife:
el abandono agrario

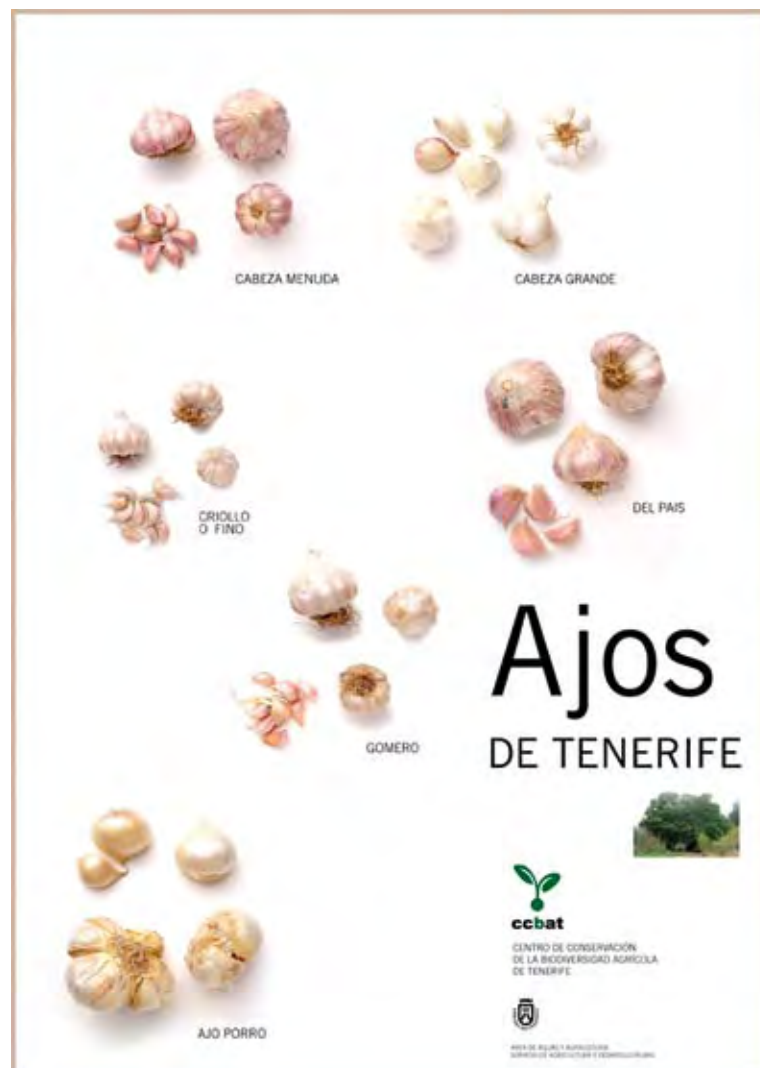


CENTRO DE CONSERVACIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
DE TENERIFE



La colección del ccbat

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



La competitividad de las explotaciones agrarias de las medianías altas de Tenerife

El presente número de MUNDO RURAL DE TENERIFE incluye dos artículos que, desde las ópticas sociodemográfica y territorial, abordan el abandono agrario que se viene produciendo en la isla. Pero ese abandono de la actividad agraria, patente para cualquiera que recorra la isla, es también el reflejo de un abandono conceptual del campo, entendido como un espacio geográfico complejo, diferente de la ciudad. Como un espacio cultural, foco de vinculación emocional y como espacio para la actividad económica. La respuesta a esta pérdida no puede ser la resignación, ni la nostalgia, ni incrementar la superficie de los espacios naturales protegidos, con su visión reduccionista de la complejidad sociocultural que albergan, sino una reacción que nos lleve a rehabilitar a medio plazo los vínculos socioculturales que se perdieron y se continúan perdiendo, cuando se entiende lo campesino como sinónimo de atraso y que la modernidad supone negar las raíces rurales.

El mapa de cultivos de 2007 pone de manifiesto que una parte importante del abandono de la actividad agraria se produce en las medianías altas, especialmente las del sur y suroeste de la isla. A pesar de ello, la agricultura continúa siendo el pilar fundamental de la actividad económica en estas áreas. Una agricultura tradicional, que se desarrolló acumulando conocimientos que permitieron la subsistencia con un aprovechamiento sostenible del territorio y cuya crisis los está borrando de nuestra memoria colectiva. Una actividad agraria que incluso permitió la prosperidad de muchos pueblos que contaban con explotaciones con un cultivo más intensivo de productos que fueron competitivos en otras condiciones de los mercados, como es el caso de la papa,

¿Es una crisis irreversible?. No necesariamente. Es evidente que el modelo a aplicar no debe pretender perpetuar estas explotaciones tradicionales, a modo de parque temático, pero posiblemente tampoco sea viable la puesta en marcha de una agricultura intensiva y competitiva capaz de suministrar alimentos a un mercado globalizado. Desde el punto de vista del desarrollo rural, la tipología de explotaciones agrarias más adecuada sería aquella que se inserte en el modelo territorial de la comarca y suministre alimentos, productos o servicios singulares, contribuyendo a un manejo adecuado del paisaje, la biodiversidad y el patrimonio rural. Es la que se viene denominando agricultura territorial, porque está basada en la cultura del territorio. Estas serán las explotaciones agrarias verdaderamente competitivas en estos espacios, cuyo fomento debe ser un objetivo de las políticas públicas de desarrollo rural.

La importancia del sector turístico en Tenerife, con visitantes que desean disfrutar de otros valores de la isla, además del sol y la playa, constituye una excelente oportunidad de mercado, con demandas de muy diversas características, para estas explotaciones agrarias territoriales.



Nº 5
Septiembre 2009

6 PRODUCTOS **El sector apícola en Tenerife**

El importante desarrollo que ha sufrido la apicultura durante los diez últimos años ha duplicado el censo dedicado a esta actividad, pasando de ser una actividad individualista a un sector que se asocia cada vez más.

9 TRADICIONES **La apicultura tradicional: sus valores culturales y didácticos**

La importancia de esta actividad trasciende de lo meramente económico, destacando otros valores como los históricos, zoológicos o botánicos.

14 MIELES DE TENERIFE

Tenerife produce gran diversidad de mieles que ofrecen un amplio abanico de colores y sabores. Recogemos en estas páginas una pequeña selección de las mieles monoflorales.

17 EL ABANDONO AGRARIO EN TENERIFE

Este fenómeno es motivo de reflexión para los autores Dirk Godenau y Santiago J. Suárez Sosa.

19 EVOLUCIÓN RECIENTE DE LA AGRICULTURA EN TENERIFE, PÉRDIDAS Y GANANCIAS

Un análisis detallado para comprender la evolución del suelo agrario de la isla.

Mundo Rural
de Tenerife

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

Diseña: Frank Castro.

Fotografías: Archivo Cabildo Insular de Tenerife, Casa de la Miel, Manuel Lorenzo Perera, Fundación Tenerife Rural, Restaurante La Gañanía

Imprime: Litografía Romero

Depósito legal: TF-838/2008

20 ENTREVISTA

Manuel Redondo Zaera

Economista y responsable de COAG, nos da su opinión sobre los temas de mayor actualidad que afectan a la agricultura y al desarrollo rural de Canarias.

24 EXPERIENCIAS

Apuesta por un modelo de Desarrollo Comarcal Igualitario en la Zona Media de Navarra

Se está realizando en Navarra un interesante plan para revitalizar el desarrollo integral de la comarca bajo el denominador común del uso racional de la naturaleza y sensibilización en materia de igualdad de oportunidades.

26 PERSONAJES DEL MUNDO RURAL

D. Onésimo Benítez Bacallado, Premio Tenerife Rural 2008

Referente en el cultivo de las papas autóctonas y colaborador en numerosas experiencias investigadoras.

28 ACTUALIDAD

Programas de Cualificación Profesional Inicial en Agricultura, una experiencia piloto

30 Entregados los premios Tenerife Rural 2008

32 RUTAS

El Chinyero, un pretexto para la dinamización económica

34 DISFRUTANDO DE LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

Mieles legendarias

35 A FUEGO LENTO / La Gañanía



36 LIBROS

Reseña de libros relacionados con el mundo rural.

37 ZONA WEB

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

38 AGENDA

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



El sector apícola en Tenerife

ESTA IMPORTANTE ACTIVIDAD, DE CARÁCTER TRADICIONAL Y GRAN ARRAIGO FAMILIAR, HA IDO DANDO PASO A UN SECTOR CADA VEZ MÁS ASOCIADO Y CUYO PRINCIPAL POTENCIAL ES SU RIQUEZA EN FLORA AUTÓCTONA, QUE DA LUGAR A MIELES CLARAMENTE DIFERENCIADAS Y CON GRAN PERSONALIDAD.

ZOA HERNÁNDEZ GARCÍA
Casa de la Miel. Cabildo de Tenerife

LA APICULTURA EN CANARIAS ES UNA ACTIVIDAD TRADICIONAL con un importante arraigo familiar, normalmente paralela a la profesión principal, considerándola como una afición más que como una profesión aún cuando parte de los ingresos familiares provienen de ella.

En Tenerife el sector apícola ha sufrido un importante desarrollo durante los diez últimos años, duplicándose los censos y pasando de ser un sector individualista a un sector que se asocia cada vez más, para realizar actuaciones que la pequeña dimensión de las explotaciones dificulta realizar de forma individual.

El censo de las explotaciones apícolas en Tenerife, según anuario estadístico de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias, a marzo de 2007, es de 12.355 colmenas que corresponden a 593 explotaciones. Esto supone el 48,73 % del total

de colmenas y el 58,60 % de las explotaciones en Canarias, no llegando al 1% de las colmenas censadas en toda España.

Su principal potencial es su riqueza en flora autóctona que da lugar a mieles claramente diferenciadas y con una gran personalidad. Existen zonas que a un kilómetro de distancia producen mieles diferentes en todos sus parámetros; la orografía y los diferentes pisos de floración hacen posible que en un asentamiento se produzca miel de costa en primavera y luego miel de castaño en verano. Pero esa misma orografía del terreno no permite grandes asentamientos de colmenas, teniendo las explotaciones un elevado número de asentamientos que permiten obtener producciones con volúmenes reducidos.

El tipo de explotación media tanto por su dimensión como por la gestión de la misma, es familiar, estando el número de colmenas entre



10-40, con una edad media del apicultor de 59 años. En estas explotaciones la apicultura supone un complemento a la renta. Existen otras explotaciones, concretamente 11, con un número de colmenas superior a 50 que empiezan a tener cierta importancia en la economía familiar, además de presentar necesidades de apertura de mercados para poder vender su producto (más de 750 kilos de miel) en canales distintos al del comercio directo y la venta a granel. En cuanto a las explotaciones profesionales, consideradas como tales aquellas que cuentan con más de 150 colmenas, existen muy pocas en la isla (4).

La orientación productiva de las explotaciones es principalmente la producción de miel, obteniéndose una media durante los últimos años en 12-15 kilos por colmena y año, estando estos valores dentro de la media nacional. No se obtienen producciones de polen, jalea real, propóleos o veneno o cuando lo hacen, son poco representativos y no cuantificados. La producción de cera se destina al autoconsumo y en menor proporción para otros usos como puede ser la fabricación de velas (la producción de cera es 180 gr. por colmena).

Tradicionalmente en Canarias los apicultores han explotado en sus colmenas abejas locales, que ellos denominan abejas negras o abejas negras canarias, por diferencia en el color con otras abejas venidas de fuera de las islas, tanto de América, como del continente. La abeja negra canaria es una raza muy adaptada al medio, clima y floraciones de las islas, rústica y resistente, con un buen comportamiento higiénico

y buena producción de miel. Su reposición es natural con fecundación libre, contribuyendo al mantenimiento de la biodiversidad del ecosistema canario. Sin embargo, es una raza muy enjambradora y su agresividad va en aumento debido a las hibridaciones que tiene con otras razas presentes en las islas.

Pero en la apicultura, al igual que en otras ganaderías, se han introducido razas seleccionadas con el objeto de mejorar los rendimientos productivos y disminuir los problemas con el entorno humano y con otras actividades pro-



APITEN: LA ASOCIACIÓN DE LA MAYORÍA DE LOS APICULTORES DE TENERIFE

La Asociación de Apicultores de Tenerife (APITEN) aglutina desde el año 1999 a los apicultores de la isla de Tenerife, trabajando con el objetivo de promover el desarrollo integral de la apicultura, de transmitir a la sociedad las ventajas de la abeja como polinizadora, de velar por la calidad de los productos apícolas e informar a los consumidores sobre sus características, así como apoyar la comercialización de la miel. En la actualidad cuenta con aproximadamente 500 socios propietarios de alrededor de 11.000 colmenas. Problemas como el asentamiento de las colmenas, el envejecimiento del sector, la comercialización a través de nuevos canales, la competencia externa y la existencia de fraudes dificultan la existencia de este subsector de vital importancia tanto por su papel social así como de conservador de la riqueza vegetal, agraria y paisajística de la isla.



La trashumancia consiste en el traslado de las colmenas a los lugares donde la floración posibilita un mayor acopio de néctar y/o polen. Los apicultores van trasladando las colmenas intentando facilitar el pecoreo de las abejas y por tanto la obtención de miel

ductivas y de ocio, lo cual origina la agresividad. La introducción de otras razas foráneas debido a las características reproductivas de las abejas, produce a medio plazo el deterioro de las abejas introducidas y de la abeja local.

Hay que destacar que en Tenerife se realiza la trashumancia de las colmenas desde tiempos inmemorables. La trashumancia consiste en el traslado de las colmenas a los lugares donde la floración posibilita un mayor acopio de néctar y/o polen. Debido a la singularidad de la isla, las primeras floraciones ocurren a nivel de la costa para ir luego produciéndose en las medianías y acabar en las cumbres. Es por ello, que los apicultores van trasladando las colmenas intentando facilitar el pecoreo de las abejas y por tanto la obtención de miel.

Los desplazamientos que se realizaban antiguamente y de los que se tiene mayor constancia, eran principalmente a Las Cañadas del Teide e inmediaciones, para aprovechar la floración del lugar, y en la zona de Anaga, porque

proporcionaba suficiente alimento a las abejas en los meses de verano. Con el paso del tiempo y debido a una mayor profesionalización de la apicultura, que busca la obtención de mieles monoflorales o monoespecíficas con unas características organolépticas, físico-químicas y melisopalinológicas especiales, más apreciadas por los consumidores, se ha incrementado el número de desplazamientos. De esta forma, en Tenerife se llevan a cabo varias trashumancias. La primera se realiza durante el mes de marzo a colmenares altos de la zona sur de la isla, a nivel de Fasnía y Arico para la obtención de las mieles de tajinaste (*Echium virescens*). Pero sin duda la que más destaca es la realizada al Parque Nacional del Teide en busca de la retama del Teide (*Spartocytisus supranubius*). Esta trashumancia se inicia sobre el mes de mayo permaneciendo las colmenas hasta el mes de agosto si la floración lo permite. Posteriormente a esta, dentro aún del Parque Nacional del Teide pero orientada hacia la zona sur, se produce la floración de la malpica (*Achyranthes aspera*.) También tiene mucho arraigo la realizada a las medianías de la zona norte de Tenerife desde el municipio de El Rosario hasta La Orotava, en busca del castaño (*Castanea sativa*). Esta trashumancia se realiza durante los meses de junio y julio siendo unas de las últimas mieladas obtenidas.

“Las adoraba, iba por la calle y iba haciendo el zumbido dellas (...). Un corcho era como si fuera un tesoro. Todos los días iba a buscarme, ya al final la familia lo peleaba, murió a los 96 años, hasta los 95 tuvo corchos. Él iba por la tarde, iba conmigo, era por verlas”. Texto oral referido al viejo colmenero don José Trujillo Barrios (“José Pataqueso”), vecino de Las Canteras (Los Silos).

La apicultura tradicional: sus valores culturales y didácticos

MANUEL J. LORENZO PERERA
Director del Aula de Etnografía de la
Universidad de La Laguna.

DOCE AÑOS DESPUÉS DE LA CONQUISTA DE TENERIFE, concretamente en 1508, los Acuerdos del Cabildo hacen alusión, no sólo a las abejas salvajes, sino también a colmenares y a colmenas. Estas últimas debían ser iguales a las colmenas fijistas o corchos, cuyo uso fue bastante general en la Isla hasta mediados del siglo pasado. Y es también, por su carácter señaladamente oculto, el tema que nos ha interesado, es decir, de qué modo lo interpretó y lo supo aprovechar el viejo colmenero, que es como se ha denominado aquí en las Islas a los apicultores. Para llevar a cabo las correspondientes tareas de investigación y estudio, debido a la escasez de fuentes escritas, se ha recurrido a la oralidad cultural, habiendo recogido información de colmeneros de los distintos municipios.

La mayor parte de ellos se iniciaron, a muy

corta edad, en el ámbito familiar. Fue una ocupación complementaria y doméstica (casi todas las familias poseían dos, tres o cuatro corchos), orientada a proporcionar la cera y la miel que se necesitaba para el propio gasto.

El asiento o colmenar, con debidas condiciones protectoras, es el lugar donde, colocados en forma vertical, se disponen los corchos, resguardándolos el propio colmenero contra agentes tales como el viento, la lluvia, las altas temperaturas...

La clave para una buena cosecha de miel radica en ubicar los corchos en parajes donde la flor esté garantizada. Hay plantas sin virtud y otras con virtud o gracia: chameje, sonaja, poleo, retama... En las plantas las abejas recogen el néctar y el polen, términos que eran desconocidos por los colmeneros; al néctar, que portan



en el buche, le dicen meloja o miel; y al polen, que cargan en las patas, barro o cera; hay plantas propicias para proporcionar néctar: tabaiba salvaje, pitera...; otras para polen: tabaiba dulce, cordón, verode...; y otras para ambas cosas: eucalipto, barrilla, acebiño, brezo...

El objetivo de la trashumancia, principalmente hacia las cumbres y Cañadas del Teide, no era otro que el de garantizar y ampliar la cosecha de miel. No todos los colmeneros la llevaban a cabo. Se emprendía a partir del 3 de mayo, día de la Cruz, hasta que empezaba a llover y arreciaba el frío. Las llevaban a la retama o al poleo, zona ubicada en cotas más bajas. Los corchos, a través de caminos primitivos y ancestrales, se portaban "a lomo" (los hombres al hombro y las mujeres a la cabeza), en carro, sobre bestias equinas o en camellos. Cada cierto tiempo se les daba vuelta, surgiendo, a partir de los años cuarenta del pasado siglo, la figura del cuidador, personaje que vivía en el propio colmenar, cobrando un tanto por cada una de las colmenas que vigilaba.



Las antiguas colmenas o corchos eran elaboradas a partir de un fragmento de tronco de árbol (en torno al metro de largo), "juradas" y mejoradas mediante el empleo de arcaizantes herramientas, entre las que se encuentran la cavadera y la cuchilla encurviada. En cada corcho se diferencian tres partes claras: el témpano o tapa, el cuerpo propiamente dicho y la entrada o puerta de las abejas, conocida como biquera o piquera. Se han obtenido de diferentes especies arbóreas: almendrero, palmera, drago, pino ca-

nario, acebiño... En el interior del corcho, para que las abejas sujeten o amarren los panales, se disponen cruces o viros, casi siempre cinco, hechas, según los lugares y posibilidades, con varillas finas de cardo Cristo, leña blanca, brezo...

Esa forma de apicultura -fijista o de panales fijos- constituyó un mundo casi cerrado. El hábitat de una sociedad eminentemente práctica en la que cualquiera de sus miembros que no haga falta o esté enfermo, se elimina: "ahí no existe compasión de nada". La abeja que pobló los corchos fue la abeja negra o autóctona de Canarias, caracterizada por su relativa mansedumbre, en retroceso debido a la reciente introducción (posterior a los años cincuenta del pasado siglo) de especies foráneas, entre ellas la amarilla, transmisora de enfermedades entre las que destaca la varroa. En el corcho habitan tres clases de individuos: la reina o maestra (única hembra

Las antiguas colmenas o corchos eran elaboradas a partir de un fragmento de tronco de árbol (en torno al metro de largo), "juradas" y mejoradas mediante el empleo de arcaizantes herramientas, entre las que se encuentran la cavadera y la cuchilla encurviada.

fecunda), las abejas u obreras con cometidos especializados y los machos o zánganos quienes, además de fecundar a la reina, dan calor a las crías y a la colmena, siendo aniquilados en su mayoría, cuando se acaba la flor, por las propias abejas. El origen de la colmena lo establece el enjambre o parte del ganado que abandona la colmena madre, conducido por la reina vieja, en marzo o abril, cuando se encuentra más poblada y hay abundante flor. A veces salen dos y hasta tres enjambres, más pequeños que el principal o de cabeza, denominados, mediante el empleo de términos de reconocida filiación ganadera: jabardo y jabardillos.

El valor mitológico y simbólico del mundo de las abejas se acrecienta cuando escuchamos relatos concernientes al oreo; al hecho, plenamente compartido, de que las abejas predicen el tiempo; la creencia en el luto (lazo negro que se le ponía a la colmena cuando fallecía el dueño o algún allegado, para evitar que aquélla pereciera); o contemplar al colmenero de noche, tras su

fallecimiento, merodeando el ámbito del asiento donde se alzaban sus corchos. Estrategias estas últimas -la del luto y la aparición- encaminadas a lograr que prosiguieran los mismos cuidados y atenciones, porque, de no ser así, las colmenas acabarían perdiéndose.

Ahora bien, las abejas son más que simples productoras de miel y cera. Desde antiguo, en las Islas, su picadura, poniéndolas sobre el miembro dañado, se ha utilizado contra el reuma o la artrosis. Y en los invernaderos son agentes fundamentales en lo concerniente a la polinización inducida.

Del corcho, los viejos colmeneros obtenían tres productos: miel virgen y, sobre todo, miel y cera. Todo comenzaba con la castración, ayudados por la castredera, vestidos con ropas viejas, capillo artesanal, guantes de zurrónes de piel de baifo y humo de tabaiba para controlar a las abejas. Se castraba una vez al año, hasta la mitad del corcho o lugar donde se encuentra la llamada cruz del medio; algunos años, más fastos, se llegó a castrar dos y hasta tres veces.

Reconocidas son las posibilidades de la miel y la cera, en apartados tales como la gastronomía, medicina popular, veterinaria, confección de velas, presencia en determinadas artesanías (ebanistería, carpintería, zapatería, elaboración de exvotos para promesas)...

El mundo de las abejas también aparece recogido en diversas expresiones folklóricas: coplas, cantares de Candelaria, décimas, romances, juegos, canciones para los niños, apodos, topónimos, expresiones, anécdotas, dichos, refranes, adivinanzas, cantos de trabajo: llamando a las abejas... El objetivo de estos últimos era ayudar a conseguir que el enjambre entrara más fácilmente en el interior del corcho; tal práctica aparece recogida ya en textos medievales de los siglos X y XI; sobre dichos cantos, en Canarias, hemos recogido un notable número de variantes.

Es conveniente plantearnos lo siguiente: ¿Corchos y cajas o cajas únicamente? Hemos escuchado decir que es distinta, y hasta mejor, la miel de corcho que la de caja, como lo es también el vino o el queso artesanal. Entendemos que en un mercado tan amplio y diverso como el que tenemos, deben ofertarse ambos productos, ajustando los precios al trabajo que se desarrolla. Pero también cuenta, y mucho, el valor cultural: la apicultura de los corchos constituye una tradición milenaria que vale la pena

subvencionar y mantener a ultranza, lo mismo que a la abeja negra, o propia de Canarias, una de las tantas joyas zoológicas que tenemos en las Islas.

Aparte de los valores que brevemente hemos reseñado: históricos, folklóricos, botánicos, zoológicos..., hay otros, también de notorio interés: lingüísticos (el rico vocabulario de los colmeneros) y los propiamente didácticos. Sus posibilidades pedagógicas son impresionantes. En diversos lugares de Europa -el continente que cuando interesa se menciona como referencia de avance y progreso- existen museos (de "pequeños apicultores") destinados a los escolares.



En su ámbito se les recuerda, como decía Einstein, que sin las abejas -que tanto contribuyen a la polinización de las plantas- la especie humana no sobreviviría. El asombro es enorme ante todo un cúmulo de estrategias y de saberes totalmente desconocidos, como también acaece en Canarias. Disfrutan apreciando el valor de la miel y de qué modo, artesanalmente, aprende a hacer velas. Y a entender mejor valores para la vida, tan propios en el proceder de las abejas: la laboriosidad, la constancia, el servicio a la comunidad o el desvelo por mantener limpia, curiosa y en armonía su superpoblada casa o casita: la colmena. Valores de nuestra tierra que, como tantos otros, no hemos sabido ni querido aprovechar.

Las Mieles de Tenerife

EL SECTOR DE LA APICULTURA Y LA MIEL DESTACAN NO SOLO POR SUS PRODUCCIONES Y POR EL VALOR CULTURAL QUE LA ACTIVIDAD ATESORA, SINO POR EL PAPEL SOCIAL FUNDAMENTAL QUE LAS ABEJAS DE LOS APICULTORES TENERFEÑOS DESEMPEÑAN EN EL PROCESO DE LA POLINIZACIÓN DE ESPECIES CULTIVADAS Y SILVESTRES. LA CONTRAETIQUETA MIEL DE TENERIFE CONSTITUYE UNA GARANTÍA DE QUE EL PRODUCTO ENVASADO HA SUPERADO UN CONTROL DE CALIDAD ANALÍTICO Y SENSORIAL MUY ESTRICTO.



**ANTONIO BENTABOL
MANZANARES**
Casa de La Miel. Cabildo de Tenerife

TENERIFE ES LA PRINCIPAL ISLA PRODUCTORA DE MIEL DEL ARCHIPIÉLAGO, contando con el mayor número de apicultores y colmenas, estimándose en la actualidad una producción media de unos 170.000 kg de miel por año.

La producción de miel, y por tanto la apicultura de Tenerife no es algo reciente, sino que representa una actividad de gran tradición, como lo demuestran las referencias históricas existentes sobre el tema.

La presencia de abejas y el conocimiento y consumo de miel por los aborígenes del archipiélago es algo discutido, pero considerado como muy probable. Pero de lo que sí existen evidencias es de la obtención de miel y cera desde el primer momento de la colonización, debido a la abundancia de abejas o enjambres silvestres, como acredita el hecho de existir un ecotipo local de abeja, formada en miles de años de evolución

así como la temprana presencia de acuerdos municipales con relación a abejas silvestres.

La miel de Tenerife en el pasado era un “remedio” más que un alimento, es decir, su empleo con fines curativos de gran cantidad de dolencias tenía tanta importancia que la relación miel-medicina se mantiene en nuestros días en Tenerife. El peso de estos usos en la tradición popular explican como el sector apícola, y la miel producida por él ha sobrevivido con el paso de los siglos en Tenerife, tierra donde su principal uso tradicional que ha sido el mantenedor de la apicultura en casi toda Europa, -como edulcorante- no era indispensable, al ser Canarias una zona donde el cultivo de la caña de azúcar tomó gran relevancia.

El vínculo entre Tenerife y el sector de las mieles está presente en las tradiciones y folclore que constituyen el acervo cultural de la isla, for-

ma parte de gran número de recetas tradicionales, entre las que cabe destacar el gofio amasado con miel y almendras, y está también presente en nombres de lugares y accidentes geográficos, ej. Roque de las Abejeras (Arona), La Hoya de las Colmenas (El Frailete, Teno Alto. Buenavista del Norte), Las Colmenas (Benijo. Santa Cruz de Tenerife), etc.

El sector de la apicultura no sufrió prácticamente modificaciones en toda su historia, hasta que a finales del siglo XX, alrededor de los años 80, se produce en Canarias y Tenerife la modernización del sector, con la sustitución paulatina de las colmenas antiguas o “corchos” por colmenas de alzas o movilizadas, que conjuntamente con apoyos institucionales y la aparición del asociacionismo en el sector, han producido un impulso de la actividad del sector y por tanto de la miel de Tenerife.

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

Pero el sector de la apicultura y la miel es destacable, no solo por sus producciones y el valor cultural que la actividad atesora, sino por el papel social fundamental que las abejas de los apicultores tinerfeños desempeñan en el proceso de la polinización de especias cultivadas y silvestres.

Es difícil tratar el tema las Mieles de Tenerife sin hablar de La Casa de la Miel de Tenerife, que como es conocido es una iniciativa del Cabildo de Tenerife.

La Casa de la Miel comenzó su andadura el 10 de febrero de 1996, para dar apoyo y ayudar al desarrollo del sector apícola de la isla de Tenerife. Es un proyecto en contacto con el sector, y que a través de formación, infraestructura y servicios intenta satisfacer las necesidades de los apicultores de la isla.

Dentro de sus actividades destaca el servicio de contraste de calidad y origen, por el que desde 1997 las mieles procesadas en la Casa de la miel llevan el respaldo de la marca de calidad “Miel de Tenerife”. Para ello se someten a un proceso de evaluación del cumplimiento de una especificación técnica de producto, que establece exigencias más elevadas que la

norma de calidad en vigor. Este distintivo “Miel de Tenerife” y los trabajos de estudios y caracterización de las mieles insulares realizados, han contribuido de manera directa al conocimiento de la realidad y calidad de las Mieles de Tenerife. En la actualidad la Casa de la Miel está actuando como entidad de control de la marca de garantía Tenerife Rural para las mieles de Tenerife.

Esta experiencia en la calidad certificada de la miel, ha hecho que los apicultores de Tenerife, a través de su asociación -APITÉN- estén promoviendo la creación de una Denominación de origen protegida para la Miel de Tenerife, para así capitalizar el esfuerzo realizado en casi quince años con la certificación de calidad de las mieles de Tenerife. En ese sentido han sido varios los contactos mantenidos por los apicultores con el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias, así como con responsables de otras Administraciones involucradas, transmitiendo los responsables del sector que será una realidad en un espacio temporal no muy largo.

En la actualidad existen en Tenerife veinte envasadores de miel autorizados. Cuatro envasadores están ya incluidos en la Marca de garantía de Miel de Tenerife. Dentro de este esquema de calidad -Marca de Garantía Tenerife Rural para Miel de Tenerife- están surgiendo nuevas marcas de miel como Mieles Guajara, Oromiel, Valle de Güímar, Castillo de San Miguel, Mieles Acentejo, Panal Canario, El Tajaraste, etc. que se unen a las preexistentes el Productor y Finca Natural.



Garantía de calidad

La contraetiqueta Miel de Tenerife, cuya imagen gráfica representa la apicultura en el Teide, constituye una garantía de que el producto envasado ha sido producido en la Isla y ha sido tratado con medios y procedimientos adecuados, así como que mantiene intactas las características y propiedades originales que las flores y las abejas de Tenerife le confirieron, superando las exigencias de un control de calidad analítico y sensorial muy estricto. Esta información es en muchas ocasiones de gran interés para el consumidor de miel, y en la actualidad está disponible a través de Internet para los consumidores de Miel de Tenerife.

LAS MIELES DE TENERIFE

En Tenerife se producen una gran diversidad de mieles que ofrecen un amplio abanico de colores y sabores que van desde las tonalidades muy claras y sabores poco intensos de la miel de tajinaste, al color oscuro y sabor fuerte de la miel de monte o de castaño, pasando por toda una gama de ámbares y dorados imaginables. Podemos encontrar mieles multiflorales que tradicionalmente se han diferenciado en mieles de costa, de monte y las mieles de cumbre, según su zona de producción. Así como por su época de producción en mieles de primavera y verano. Igualmente se producen una gran diversidad de mieles monoflorales en las que se evidencia el mayor grado de personalidad y contraste.



MIELES MONOFLORALES

MIEL DE CASTAÑO

Es una miel de gran personalidad, generalmente fluida. Tiene un color muy oscuro, y presenta un aroma y sabor muy intensos y característicos, con toques de madera, y un sabor recio donde destacan marcadas notas amargas que le dotan de singularidad. Es una miel de verano, momento en que florecen los castaños situados en los altos de la vertiente Norte de la isla, Arafo y Candelaria. Idónea para combinar con carnes.

MIEL DE ÁGAVE O PITERA

Miel poco conocida, es de una gran intensidad aromática, que no deja indiferente. Sus aromas son de tipo animal, muy persistentes. Se produce en las zonas de matorral termófilo, en verano y suele cristalizar pronto. Presenta un color ámbar medio a medio-oscuro.

MIEL DE HINOJO

Miel de verano, de varias zonas de la isla, pero destaca la zona norte. Presenta un color muy oscuro casi negro, baja tendencia a cristalizar, y características organolépticas de tipo aromático muy intenso que recuerda al regaliz.

MIEL DE AGUACATE

Miel producida en la vertiente norte de la isla, y en la costa sur, alrededor del Valle de Güímar, donde se ubican las mayores plantaciones de aguacate de Tenerife. Es una miel de primavera, que presenta un color ámbar muy oscuro, de lenta cristalización y aroma característico marcado por notas caramelizadas y de fruta madura, y ligero sabor salado. Ha sido tradicionalmente empleada para amasarla con gofio.



MIEL DE TAJINASTE

Es obtenida por las abejas de las diferentes especies de Tajinaste existentes en la isla de Tenerife la más frecuente es la procedente de los altos de Arico y Arafo en los meses de primavera. Normalmente se presenta cristalizada con un color muy claro, blanco a beige claro. Su consistencia es cremosa, y presenta sabor suave y aroma floral ligero con matices aromáticos-balsámicos agradables. Apreciada como edulcorante.

MIEL DE POLEO

Es una miel peculiar que se produce en la zona de Guía de Isora y Santiago del Teide. Destaca por sus potentes características aromáticas de tipo químico, muy persistentes. Se produce a finales de primavera verano, y presenta un color ámbar y tendencia media a la cristalización.

MIEL DE TEDERA

Se produce en la zona norte, en primavera. Es una miel de color muy claro, con tono amarillo, media tendencia a cristalizar, dependiendo de la flora acompañante, y su aroma delicado, de tipo cálido y afrutado, recuerda al coco. Es ideal para consumir directamente con pan y lácteos.

MIEL DE BREZAL

Es la miel producida en las zonas en que el matorral de brezos y laurisilva se combinan con tomillo y oréganos en el arranque de la corona forestal. Es una miel de sabor intenso, escasa en producción que presenta un color marrón con tonos pardos típicos de los brezos, cristaliza pronto, tiene aromas resinosos que en ocasiones recuerdan a tierra mojada y astringencia evidente.

Existen otras mieles monoflorales en Tenerife como son las mieles de corazoncillo, Malpica, escobón, e incluso en los últimos tiempos se ha encontrado la presencia de mieles de mielato.



MIEL DE RETAMA DEL TEIDE

Se produce en primavera-verano en el Parque Nacional de las Cañadas del Teide, sobre los 1.500 metros de altura, hábitat único en el mundo de esta planta endémica de Tenerife. Su obtención se remonta al comienzo de la historia conocida de la isla y forma parte fundamental de la tradición del sector. Es una miel de color ámbar muy claro con tonalidades doradas ligeras y cristalización muy tardía, que presenta un aroma floral delicado con toques vegetales, que la hacen adecuada para cualquier uso.



MIEL DE RELINCHÓN

Al igual que la de barrilla es una miel menos conocida, pero cada día más apreciada por sus peculiares características. La miel de relinchón destaca por su color amarillo intenso y textura cristalizada. Su aroma es afrutado y vivo con notas vegetales. Es una miel de primavera que se produce en las zonas de baldío del norte de la isla. Adecuada para acompañar quesos, postres e infusiones, o para comer untada en pan.



MIEL DE BARRILLA

Es una miel muy especial, que se produce en las zonas de costa del sur de la isla. Destaca por su textura cristalizada muy cremosa, color claro y un sabor muy característico, de tipo cálido lácteo que recuerda al toffee. Es ideal para consumir directamente con pan y para endulzar infusiones.

El progresivo abandono de la actividad agraria constituye un fenómeno que ha acompañado al desarrollo económico y social de la sociedad tinerfeña durante las últimas décadas. Aunque el factor tierra es un bien apreciado, dada su escasez en una isla densamente poblada y ávida de suelo para destinarlo a otras actividades, en el caso de la agricultura esta apreciación del suelo contribuye a encarecer la producción agraria y forma parte de una estructura de costes poco favorable. Altos costes de producción que se enfrentan al exiguo crecimiento de los precios percibidos por los agricultores, por lo que se ve mermada la viabilidad económica de esta actividad.

El abandono agrario en Tenerife

LA DESAGRARIZACIÓN, fenómeno habitual en las sociedades denominadas “desarrolladas”, se manifiesta en el caso de Tenerife en el cambio sectorial hacia actividades de servicios, la creciente urbanización que atrae a población del ámbito rural, el envejecimiento de la población agraria, el elevado peso de la agricultura a tiempo parcial, la transformación de las bases económicas de las zonas rurales desde el predominio agrario hacia otros sectores, la transformación de las estrategias de las familias rurales hacia la diversificación de los ingresos, la valoración del suelo como propiedad más que como recurso productivo, así como la desvinculación de los hijos del saber-hacer tradicional de los menesteres del campo.

Consecuencia del complejo entresijo formado por todo lo anterior es el abandono agrario, es decir, la salida de suelo agrario de la producción. Si las políticas agrarias y rurales tienen entre sus objetivos frenar este proceso, conviene dotarlas de conocimiento sobre el proceso que lleva a los agricultores a tomar esta decisión de abandono, con el fin de identificar las circunstancias y los estímulos que podrían incrementar el atractivo del trabajo en la agricultura. Es en este contexto donde la Encuesta Rural de Tenerife adquiere especial interés.

UNA HERRAMIENTA CONVENIENTE: LA ENCUESTA RURAL

La Encuesta Rural, realizada por el Cabildo de Tenerife y cuyos resultados corresponden al año 2007, permite un



acercamiento socioeconómico a la realidad rural de la isla de Tenerife; en ella se recoge y analiza la información proporcionada por los encuestados que son una muestra significativa de los verdaderos protagonistas del medio rural isleño. El cuestionario utilizado, además de incluir variables estrictamente económicas, se combina con otras que determinan, en última instancia, un acercamiento al fenómeno del abandono agrario que está teniendo lugar. Las características de las explotaciones agrarias abandonadas, las condiciones de vida de la familia rural y el perfil socioeconómico de los encuestados constituyen los tres ejes fundamentales del contenido de la encuesta. Para llevar a cabo la misma, se tomaron las 31.080 parcelas abandonadas existentes en la isla; siendo el tamaño final de la

muestra de 489 parcelas abandonadas. Los encuestadores realizaron entrevistas directas a pie de finca, y únicamente se valoraron los datos procedentes de aquellos abandonos ocurridos a partir de 1990. Es importante destacar que la “encuesta rural” únicamente analiza aquello que está catalogado como parcela agraria, y en ningún momento, se centra en la transición de las parcelas hacia suelo urbanizado.

Centrándonos en los datos que proporciona dicha encuesta rural, se observa lo siguiente:

Con respecto a la estructura sociodemográfica de las familias rurales que abandonaron la actividad agraria, el 52% de la muestra son varones y el 48% mujeres. La estructura del hogar se caracteriza por una clara composición

de familiares de primer grado, destacando la pareja y el grupo de la pareja con hijos. Mayoritariamente la relación del encuestado con la explotación agraria se remonta a varias generaciones anteriores. El grueso de la muestra tiene una edad superior a los cincuenta años, y más de la mitad de la muestra son jubilados; además un porcentaje considerable de la misma se encuadra dentro de la categoría "sus labores". El resto de categorías profesionales no llega a los dos dígitos de representación. En la muestra destacan aquellos encuestados que no trabajan y tienen su lugar de residencia y de ubicación de su parcela agraria en la misma entidad poblacional.

La relación de los encuestados con la explotación agraria abandonada indica que la gestión de la explotación ha sido mayoritariamente llevada a cabo por una persona física, siendo irrelevante cualquier otra forma de gestión (sociedad mercantil, comunidad de bienes, etc.). También es conveniente destacar que la familia es quien principalmente explotaba la parcela cuando estaba en producción. En las últimas orientaciones productivas de las parcelas sobresale el cultivo de la papa y, a mayor distancia, la viña, así como el grupo de cereales, leguminosas y hortalizas.

Las principales razones del abandono se centran en la edad avanzada y falta de ayuda, la falta de rentabilidad del cultivo y la falta de tiempo. Es interesante destacar que la falta de subvenciones, financiación y conocimientos técnicos es irrelevante en la determinación del abandono. El porcentaje de los ingresos familiares procedentes de la actividad agraria cuando se explotaba la finca no es relevante para mantener la misma; en la mayor parte de los encuestados, dicho ingreso no representa ni la cuarta parte de los ingresos totales de la unidad familiar. En cuanto a la valoración que tienen los encuestados sobre las infraestructuras y servicios en el medio rural, consideran ampliamente que son las adecuadas; sin embargo, centran su preocupación en las necesidades de asfaltado de carreteras y vías, así como, en alcantarillado y descentralización de servicios administrativos y comerciales.

Con respecto a los planes de futuro de la explotación, predomina el interés del propietario por mantener la gestión de la finca, aunque no esté en producción. Así mismo, también destaca la fuerte resistencia a vender la propiedad. En el supuesto de que se optara por que alguien explotase la finca, siempre se prefiere que fuera por familiares o amigos, siendo escasa la opción de proceder a los arrendamientos. El interés por volver a la actividad agraria es mayoritariamente nulo. Con carácter general, a mayor edad menor interés en volver a trabajar la tierra. En el caso del grupo de los más jóvenes existe división de opinión a un 50% en este aspecto.



IMPLICACIONES PARA LAS POLÍTICAS AGRARIAS

Los resultados de la Encuesta Rural confirman que el abandono agrario en Tenerife no sólo se explica por razones de estricta viabilidad económica de las explotaciones, ya que inciden muchos otros factores que condicionan la viabilidad social. Un elevado porcentaje de las explotaciones son familiares, con titulares de edad avanzada, una estructura de ingresos y de ocupaciones cada vez más independiente de la agricultura, y con un relevo generacional limitado por la movilidad residencial y formativa de los jóvenes. En este sentido, las políticas rurales se enfrentan a un reto de difícil superación. Aparte de las medidas desti-

nadas a mejorar la viabilidad económica de las explotaciones familiares, otros estímulos deben completar los apoyos en la más amplia dimensión de la viabilidad social.

Entre los frentes de acción prometedores se encuentra la puesta en valor del mundo rural, con el fin de apoyar una diversificación económica en el campo que no se desarrolla al margen de las actividades agrarias sino que busque la creación y comercialización de las sinergias entre la agricultura, la transformación de sus productos y el desarrollo de servicios rurales. La formación de los jóvenes rurales para estas actividades, el fomento de la educación rural en la

enseñanza obligatoria, las acciones en el ámbito urbano para facilitar la comercialización de la oferta rural y el énfasis en el compromiso paisajístico y ecológico de la agricultura son ejemplos de esta puesta en valor. Otro de los frentes que se deben atender son aquellas medidas que reduzcan la probabilidad de egreso de la actividad agraria de forma más directa. Ejemplos son el apoyo a los seguros de cultivo que reduzcan la volatilidad de los ingresos, facilitar el acceso a redes de riego, incentivos fiscales para aquellos agricultores que mantengan su actividad agraria más allá de la edad de jubilación y la simplificación y agilización de las ayudas públicas disponibles para la agricultura de corte familiar.

La existencia de huertas abandonadas es una característica común a todos los ámbitos agrícolas de Tenerife que nos recuerda las dificultades por las que atraviesa el sector. Su conocimiento detallado es necesario para comprender la evolución de la actividad agrícola en la isla. Sin embargo, al mismo tiempo que se abandonan unos terrenos, se ponen en cultivo otros que no lo estaban, superando las dificultades existentes. Este aspecto debe ser incluido en el análisis para observar el escenario completo.

Evolución reciente de la agricultura en Tenerife, pérdidas y ganancias

RECIENTEMENTE HAN CONCLUIDO DOS TRABAJOS

que tratan de profundizar en el conocimiento de la agricultura de Tenerife. Por un lado, la actualización del Mapa de Cultivos en la campaña agrícola 2007/2008, que intenta localizar sobre el territorio la agricultura existente en la actualidad. Por otro lado, la Encuesta Rural de Tenerife del año 2007, que persigue un acercamiento socioeconómico a la realidad rural de la isla.

Los sucesivos Mapas de Cultivos nos dibujan una agricultura en retroceso, con una reducción de superficie agrícola cultivada del 5,1% en cuatro años, equivalente a la pérdida de aproximadamente 250 Ha de cultivo al año. Esta tendencia es negativa, pero para su interpretación no podemos olvidar que se trata de un

balance, compuesto por incorporaciones y por pérdidas, de forma que la proporción entre unas y otras nos indicará la verdadera dimensión de los cambios que se están produciendo.

Los datos indican lo siguiente: la reducción del 5,1% en este cuatrienio es el resultado de la pérdida de 3.540 Ha de cultivo y de la incorporación de 2.563 Ha que previamente no se cultivaban. Ambas cifras llaman la atención, tanto por su magnitud como por sus implicaciones. La primera indica una tasa de abandono notablemente superior a la que nos muestra la tendencia global, en cuya comprensión nos ayudará el análisis de la encuesta rural. La segunda cifra descubre un importante caudal de entrada de nuevas iniciativas, que no acaba

de encajar con una visión excesivamente negativa de la realidad actual, aspecto en el que trataremos de profundizar a continuación. Este enfoque no nos lleva a una visión más optimista de la realidad, únicamente manifiesta la necesidad de conocer en profundidad los movimientos que se producen, dada su magnitud en uno y otro sentido.

Nos centraremos en uno de los aspectos de mayor interés de estas incorporaciones: dónde se producen. Para adentrarnos en los detalles vamos a dividir el territorio de la isla en tres categorías: Agrícola Cultivado; Agrícola Abandonado (distinguiremos entre abandono reciente y abandono prolongado) y No Agrícola.

Observamos que la mayoría de las incorporaciones (54%) se produce en terrenos que estaban catalogados como abandono prolongado, lo que sugiere que este suelo viene cumpliendo una función de reserva territorial para el sector, acogiendo la mayor parte de las iniciativas que surgen. Este papel de reserva del suelo agrícola abandonado es, en cierto modo, invisible sobre el territorio: los datos indican que anualmente se incorporan a la agricultura casi 350 Ha de abandono prolongado, cifra que supone un exiguo 1,53% del total de abandono prolongado existente (23.446 Ha). Este flujo no se detecta fácilmente recorriendo sobre el terreno las zonas agrícolas de la isla, dando más bien la impresión de que se trata de excepciones a un abandono que ofrece un aspecto irreversible. Sin



embargo, 350 Ha que se incorporan cada año es una cifra notable que manifiesta la importancia de proteger esta función de reserva del suelo agrícola abandonado, porque de no continuar este flujo de incorporaciones, la evolución futura empeoraría drásticamente.

El 20% de las incorporaciones, 130 Ha anuales, se ubica en terrenos que habían sido abandonados recientemente. Proporcionalmente se producen más incorporaciones en abandonos recientes que en prolongados, sugiriendo una mayor reversibilidad del abandono cuanto menos tiempo haya transcurrido desde que se produce. Será importante conocer qué diferencias se dan entre las incorporaciones que surgen en uno y otro tipo de abandono. Algunos aspectos destacados por el análisis de la encuesta rural, tales como la importancia de que los terrenos agrícolas abandonados cambien de manos, si no en la propiedad al menos en la gestión, puede aportar información valiosa en el intento de incrementar las incorporaciones.

El restante 26% de las incorporaciones, casi 170 Ha anuales, se produce en terrenos que nunca antes habían sido cultivados. Se trata nuevamente de una cifra nada despreciable: sólo en el último cuatrienio se han detectado más de 660 Ha de estas características, y el hecho es que, comparando la ortofoto de una fecha no tan lejana como 1996 con la más actual disponible, es fácil detectar nuevas explotaciones en casi cualquier zona agrícola de la isla. De esta forma, las pérdidas de suelo agrícola por usos urbanos, turísticos o de infraestructuras, se han venido compensando parcialmente por medio de la construcción de nuevas explotaciones agrícolas. Pero esta capacidad de la superficie agrícola de ir ocupando nuevos territorios se enfrenta a un reto: se ve cada vez más condicionada por el sistema de ordenación territorial de la isla, con una multiplicidad de instrumentos y planes que incluyen zonificaciones y especifican qué usos están permitidos y cuáles prohibidos. Estos instrumentos se ven en la obligación de encajar diferentes usos



sobre un mismo ámbito territorial, definiendo la vocación final de cada porción del territorio. Como resultado, la roturación de nuevas huertas, por ejemplo, no está permitida en amplias zonas en que resulta incompatible con objetivos de protección ambiental. En muchos casos resulta evidente la necesidad de estas limitaciones, pero en ocasiones se plantea como objetivo para una determinada zona el mantenimiento de la agricultura existente, sin tener en cuenta que esto es muy difícil si al mismo tiempo no se permiten las incorporaciones.

En esta ocasión nos hemos centrado en la ubicación territorial de las incorporaciones, pero debemos concluir que es necesario analizar en profundidad toda la información que se ha venido recogiendo a lo largo de estos años, siendo conscientes del verdadero dinamismo, en ocasiones sorprendente, que demues-

tra la actividad agrícola. Su evolución es la suma de muchas individualidades, un cúmulo de fracasos y de nuevos proyectos, independientes unos de otros, que es conveniente analizar por separado. La existencia simultánea de tendencias contradictorias, unas positivas y otras negativas, hace necesario ir más allá de las cifras globales y las medias insulares. Quizá deban perder peso en el análisis factores tales como el escaso relevo generacional o el envejecimiento de la población rural, en favor de una mayor atención a las características y condiciones en que surgen las incorporaciones, el cambio de manos de explotaciones abandonadas, la ausencia de expectativas urbanísticas o el encaje de la actividad en una ordenación territorial cada vez más compleja. En cualquier caso la magnitud de los cambios detectados indica que la tarea es urgente.

Fuentes consultadas:

- Godenau, D., Suárez Sosa, S.J. y Febles Ramírez, M. (2009), *Análisis de los resultados de la Encuesta Rural de Tenerife 2007*. Documento de trabajo del Cabildo Insular de Tenerife.
- Actualización del Mapa de Cultivos de la isla de Tenerife, Campaña Agrícola 2007/2008. Área de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas. Cabildo Insular de Tenerife



Manuel Redondo Zaera
Economista y responsable de COAG
(Coordinadora de Organizaciones de
Agricultores y Ganaderos) en Tenerife.

“Es necesaria una mayor valorización de lo agrario por parte de todos”

JOSÉ MANUEL HERNÁNDEZ ABREU
Cabildo de Tenerife

MANUEL REDONDO ZAERA, ES ECONOMISTA POR LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA, estudios que completó con un Master en Gestión de Empresas (MBA) y otro en Instituciones de la Unión Europea, cursado en el Instituto de Estudios Europeos de la Universidad Libre de Bruselas (ULB). Todo ello, unido a numerosos cursos de especialización en diversos aspectos vinculados a la gestión de empresas y a la agricultura, conforma una sólida formación.

En el plano profesional, Manuel Redondo acumula una amplia experiencia en temas agrarios como consecuencia de su actividad en la Organización Profesional Agraria COAG, en la que ha prestado servicios de asistencia técnica al Director-Gerente de COAG-Bruselas sobre cuestiones comunitarias y estudios técnico-económicos de los mercados agrícolas, en la Oficina de COAG ante las Instituciones Comunitarias y posteriormente en España y Canarias, siendo actualmente responsable de la sede de Tenerife de COAG-Canarias, coordinador del servicio técnico de la entidad a nivel regional y responsable del Gabinete de Prensa. Asimismo es Coordinador provincial de las Áreas de Migraciones, Formación e Inserción Laboral.

Mundo Rural de Tenerife consideró de gran interés para sus lectores conocer los puntos de vista de Manuel Redondo sobre los temas de mayor actualidad de la agricultura y el desarrollo rural en Canarias, para lo que el entrevistado nos dio las máximas facilidades, que queremos agradecerle.

Entre los cultivos tradicionales de exportación, es el tomate, con su retroceso de los últimos años, el que está causando mayor preocupación. ¿Qué perspectiva le ve a medio plazo?

El sector del tomate es un ejemplo claro de cómo las políticas que desde las administraciones se adoptan con

respecto a un sector pueden impulsarlo o, por el contrario, pueden tener como resultado final su estancamiento. A diferencia de otros subsectores agrarios, el sector tomatero canario amparó su crecimiento en un marco regulatorio en el que no recibía ayudas públicas, y en el que la herramienta principal era la limitación en la entrada a la UE de las producciones que venían de terceros países, principalmente de Marruecos. El proceso de creciente liberalización de las importaciones de estos países, unido al daño provocado por la entrada de virus como el de la cuchara, que ha obligado a introducir variedades tolerantes, con menor rendimiento y con características similares a las del resto de zonas productoras, han colocado al sector tomatero en la situación actual. Su futuro es, en mi opinión, muy incierto, y va a depender de que, por un lado, a nuestros competidores se les exijan los mismos estándares laborales, medioambientales, y de seguridad alimentaria que al productor canario, y de que, por otro lado, seamos capaces de recuperar las señas de identidad que hacen diferente a nuestro tomate, pero en unas condiciones de productividad, a partir de la mejora de las explotaciones, que hagan rentable el seguir cultivando. Para ello será vital la colaboración con las instituciones y centros científicos de nuestra Comunidad Autónoma.

La viticultura y la papa son dos cultivos básicos de las medianías de Tenerife que conforman una parte importante del paisaje. ¿Cómo ve su situación actual?

En ambos casos, eso que se ha denominado la multifuncionalidad de la actividad agraria, y que no es otra cosa que el reconocimiento de que el sector agropecuario, además de producir alimentos, es protagonista en la ordenación del territorio, en el mantenimiento de población en las áreas rurales, en el paisaje, etc. alcanza su máximo significado. En el caso de la viticultura, en los últimos años se ha avanzado de manera importante, con el esfuerzo conjunto

del sector y de las administraciones, con resultados obvios en cuanto a la calidad del vino y la mejora en las infraestructuras. Las ayudas aprobadas en el nuevo programa POSEI para 2009 van a permitir paliar parte del diferencial de costes que mantenemos con la producción peninsular, por lo que el reto para los próximos años debe ser el de incrementar la cuota de mercado en Canarias, actualmente muy baja, con una mayor presencia en el canal HORECA. En el caso de la papa, por el contrario, los últimos años han venido marcados por una fuerte caída en la superficie cultivada, que sólo ha remitido en los últimos meses debido a la recuperación de algunas fincas por la crisis, para cultivo destinado al autoabastecimiento. Quizás, el mayor reto para los próximos años es organizar una comercialización que, a día de hoy, supone un lastre para el desarrollo de este sector.

¿Cómo ve la situación del mercado interior canario de productos agroalimentarios?

Actualmente apenas alcanzamos en el Archipiélago el 25% de grado de autoabastecimiento para productos agrícolas y ganaderos, habiéndose reducido en prácticamente todos los productos en los últimos 20 años. Ello pone de manifiesto que instrumentos como el Régimen Específico de Abastecimiento (REA), que han fomentado la importación de alimentos, han supuesto un freno al desarrollo de las producciones locales. Si como se ha comentado, tanto por las administraciones insulares como regionales, se desea que la Soberanía Alimentaria sea un eje central de sus políticas, es necesario que ello tenga reflejo en las medidas que se adoptan. En las producciones orientadas al mercado interior existen, todavía, muchas deficiencias en cuanto a la vertebración, especialmente en el ámbito comercial, que hay que ir paliando. Además, la continúa entrada de producciones incumpliendo la normativa fitosanitaria debe ser interrumpida, si deseamos que el número de plagas que afectan a nuestros cultivos no se sigan incrementando. En mi opinión, en las producciones de mercado interior recae gran parte de las bazas de este sector para el futuro, por lo que es indispensable darle un mayor protagonismo y apoyo.

A este respecto, la COAG está haciendo un notable esfuerzo por transparentar el mercado de los productos agrarios, denunciando la diferencia entre los precios percibidos por los productores agrícolas y ganaderos y los precios al consumo. ¿Se ven resultados? ¿Está la opinión

pública más sensibilizada?

Desde hace ya más de tres años COAG-Canarias viene desarrollando, conjuntamente con las organizaciones de consumidores de las Islas, un plan de acciones destinadas a sacar a la luz pública el enorme diferencial que existe entre lo que pagan los consumidores y lo que reciben los agricultores y ganaderos por sus productos. En el mes de junio, por ejemplo, los productores recibieron en el Archipiélago el 23% de lo que pagaron los consumidores, con casos tan dramáticos como el del calabacín en el que el precio se multiplicó por trece desde la finca a los lineales de los supermercados.

Por las evaluaciones que hemos ido realizando, y por su impacto en prensa, consideramos que sí están contribuyendo a informar y concienciar a los productores. Sin embargo, ahora es el momento de seguir dando pasos en esta dirección, con la puesta en marcha urgente de un Observatorio de precios regional, similar al existente en otras regiones españolas, y con la implicación de las administraciones, los productores y los consumidores, en el desarrollo de sistemas de comercialización de ciclo corto

LAS NUEVAS POLÍTICAS DE DESARROLLO RURAL Y SU APLICACIÓN EN CANARIAS

El actual programa de desarrollo rural de Canarias, el cual estará vigente hasta 2013, reproduce la mayor parte de las medidas que estaban vigentes en el periodo anterior. Quizás la cuestión más novedosa es que el Leader deja de ser una Iniciativa Comunitaria independiente, para pasar a ser eje central del programa. La aplicación de las políticas de desarrollo rural de la última década ha permitido al sector agrario modernizar sus instalaciones y adaptar sus procesos y productos a las nuevas demandas de los canarios en cuanto a la calidad y el respeto al medioambiente. Algunos de los cambios introducidos, como el de darle mayor peso al apartado medioambiental, pueden resultar muy positivos si su aplicación se realiza entendiendo que los agricultores y ganaderos deben seguir siendo parte activa y principal del desarrollo de las áreas rurales.

En lo que respecta a lo resultados del Leader Plus en Tenerife, en mi opinión han sido algo decepcionantes. La gran complejidad burocrática y los problemas en la gestión han evitado que aquellos que viven en las áreas rurales, y que deben ser los protagonistas de estas medidas, se implicasen. Con la creación del nuevo Grupo de Acción Local, que sustituye a la entidad que anteriormente gestionaba este programa, esperamos que los resultados mejoren sustancialmente. Desde COAG-Canarias, cuyo secretario insular Miguel López forma parte del equipo directivo, aportaremos lo que podamos para que sea así.

“Ahora es el momento de la puesta en marcha de un Observatorio de precios regional, similar al existente en otras regiones españolas, y con la implicación de las administraciones, los productores y los consumidores, en el desarrollo de sistemas de comercialización de ciclo corto en el que los consumidores paguen menos y los productores reciban más”.

en el que los consumidores paguen menos y los productores reciban más.

Valore desde el punto de vista agrario la nueva Ley de Medidas Urgentes en materia de ordenación territorial.

La normativa aprobada en el Parlamento Autonómico el pasado mes de abril posee, desde el punto de vista agrario, dos partes bien diferenciadas, y que a nuestro entender no tendrían por qué haber sido aprobadas conjuntamente. Una primera parte del articulado va a permitir simplificar los trámites y reducir los plazos para la obtención de autorizaciones y licencias territoriales para obras en las fincas cuyas obtenciones se alargaban innecesariamente. Esto es especialmente importante para el sector ganadero, al cual se le destina un apartado específico, y cuya nueva regulación va a facilitar la legalización de un número importante de explotaciones en nuestro territorio.

Sin embargo, la nueva normativa aprobada posee igualmente una cara oscura. La discrecionalidad que se le otorga a las administraciones para situar infraestructuras de todo tipo en suelo rustico, supone una importante amenaza para la conservación del territorio agrícola y ganadero de las Islas, y un retroceso en lo que a instrumentos de protección territorial en las Islas se refiere.

Canarias por su localización, clima y tipo de cultivos, puede jugar un papel de cierta relevancia en el desarrollo de los países llamados “del sur”, como los del África Occidental. Considero que especialmente en áreas claves como la de gestión del agua o manejo de cultivos orientados a sus mercados locales, podemos realizar importantes contribuciones, siempre desde un enfoque de relación con ellos equilibrada y respetuosa.

¿Qué aspectos le parecen clave para orientar el futuro del sector agrario de Canarias?

El futuro del sector en las Islas pasa por el relevo generacional y la incorporación de jóvenes a la actividad. Y ello sólo va a ser posible si se cumplen tres requisitos: (1) Que la actividad sea rentable. Es necesario que el productor participe en mayor medida del precio final de los productos, de manera que se eviten situaciones como las que actualmente se dan para algunos productos agrícolas, en los que el precio que reciben los agricultores se sitúa

por debajo de sus costes de producción. (2) Que se reduzca la incertidumbre. El uso mayoritario de seguros agrarios, además del desarrollo de acuerdos estables en la adquisición de insumos y en la venta de los productos, pueden dar una mayor estabilidad económica a los productores. (3) Es necesario una mayor valorización de lo agrario por parte de todos. El desarrollo de esta actividad está sujeta a un cierto desprecio social, que evita que, incluso cuando, en determinados casos, pueda ser más rentable que otras, los jóvenes no entienden que sea una alternativa.

Otras cuestiones claves son la apuesta por productos y cultivos diferenciados, tanto por origen (a través de Indicaciones Geográficas o denominaciones de origen), como por el uso de métodos de producción más respetuosos con el medioambiente. Personalmente considero que la agricultura ecológica constituye una alternativa muy válida y deseable para los productores de las Islas.

Sabemos de su participación activa en proyectos de cooperación técnica internacional en materia agraria y nos gustaría, por último, que nos comentase su experiencia y nos diese su impresión respecto al papel que Canarias podría desempeñar al respecto.

Desde el punto de vista personal, la posibilidad de participar en proyectos con agricultores y técnicos de otros países, especialmente de áreas en desarrollo, es muy enriquecedora. Te permite contrastar formas de pensar y vías diferentes de abordar los problemas, aprender sobre diferentes maneras de organizarse e interrelacionarse, y contribuir a la mejora de las condiciones de vida en zonas donde la situaciones son, en ocasiones, caóticas. Por ejemplo, en el proyecto que, con el apoyo del Cabildo de Tenerife entre otras instituciones, estamos llevando a cabo con agricultores malienses, treinta de estos productores van a poder estar conviviendo en nuestras explotaciones con los agricultores canarios durante casi cinco meses, aprendiendo sobre sistemas de cultivo, sistemas de riego o sobre fertilización, para después, en su vuelta a casa, poder poner en marcha lo aprendido.

Canarias por su localización, clima y tipo de cultivos, puede jugar un papel de cierta relevancia en el desarrollo de los países llamados “del sur”, como los del África Occidental. Considero que especialmente en áreas claves como la de gestión del agua o manejo de cultivos orientados a sus mercados locales, podemos realizar importantes contribuciones, siempre desde un enfoque de relación con ellos equilibrada y respetuosa.



OFICINA DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DESARROLLO RURAL DE VILAFLORES

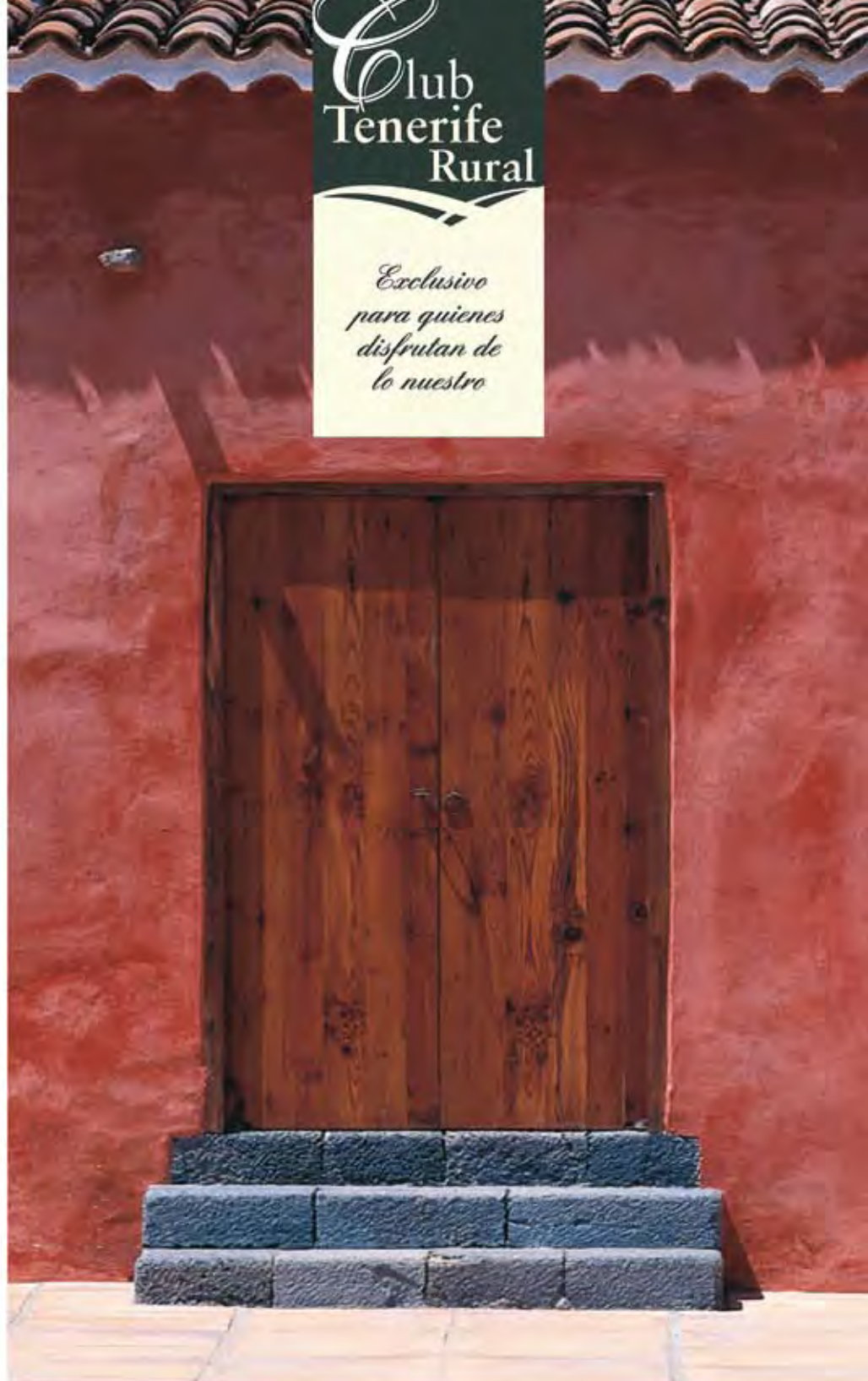
Abre una nueva Oficina de Extensión Agraria y Desarrollo Rural en Vilaflor. El Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo de Tenerife extiende sus servicios a los agricultores y empresarios rurales con apertura de una oficina auxiliar en Vilaflor. La oficina está situada en la calle Hermano Pedro nº 22, junto al Centro de Salud. Horario de atención al público: martes y los jueves de 09:00 a 13:00 horas. Teléfonos 922 709 097 o 922 709 940.

ENCUESTA RURAL DE TENERIFE

Ya se puede consultar el análisis de los resultados de la Encuesta Rural de Tenerife 2007. La encuesta fue realizada a más de 2.000 propietarios y responsables de explotaciones agrarias de Tenerife con el objeto de analizar los factores determinantes de la agricultura en Tenerife. Consulte el documento en www.agrocabildo.com

LEADER

Cerrada la primera convocatoria de Subvenciones para la financiación de proyectos en el marco del eje 4 (LEADER) del Programa de Desarrollo Rural de Canarias 2007-2013, en base al Programa Comarcal de Desarrollo Rural en la Isla de Tenerife, gestionado por la Asociación de Desarrollo Rural de la Isla de Tenerife- AIDER TF. En esta primera convocatoria se han presentado un total de 125 proyectos LEADER, y se prevé que se abra la segunda convocatoria en diciembre de este año. Para cualquier información a este respecto puede dirigirse a Aider Tenerife en el teléfono 922 534 715.



¿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

Apuesta por un modelo de Desarrollo Comarcal Igualitario en la Zona Media de Navarra



EL CONSORCIO DE DESARROLLO DE LA ZONA MEDIA DE NAVARRA (CDZM) ES UNA ENTIDAD PÚBLICA QUE NACE EN EL AÑO 1996 CON LA FINALIDAD DE IMPULSAR EL DESARROLLO INTEGRAL DE LA COMARCA A TRAVÉS DE LA PARTICIPACIÓN DE TODAS Y TODOS LOS AGENTES ECONÓMICOS Y SOCIALES. EN LA ACTUALIDAD AGRUPA A 37 MUNICIPIOS DEL CENTRO DE NAVARRA ASÍ COMO A DIFERENTES ORGANIZACIONES PÚBLICAS Y PRIVADAS.



ANA ELCANO SESMA
Grupo de Acción Local Zona Media de Navarra.

DESDE ESTA ENTIDAD SE HA HECHO UNA APUESTA MUY IMPORTANTE por un modelo de Desarrollo Comarcal Igualitario, lo que supone un modelo que promueve mejorar las condiciones de vida de hombres y mujeres a través del crecimiento económico con equidad social, del uso racional de los recursos naturales y de la protección del medio ambiente, en un marco democrático y de respeto de las necesidades de las mujeres y de los hombres.

Para ello se actúa en torno a tres ejes fundamentales:

- Conocimiento de nuestro territorio y sus posibilidades en materia de Igualdad de Oportunidades.
- Formación y Sensibilización en Igualdad de Oportunidades.
- Actuaciones específicas en materia de Igualdad de Oportunidades.

CONOCIMIENTO DEL TERRITORIO Y SUS POSIBILIDADES EN MATERIA DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

En el año 2005 se elaboró un Diagnóstico sobre la situación y posición de mujeres y hombres en la Zona Media, en el que se analizaba desde una perspectiva de género diferentes áreas como población, educación, trabajo y empleo, empoderamiento y participación política y social, cuidados para la vida e historia y cultura. En este estudio se constataba la existencia de una realidad desigual para mujeres y para hombres, de un sistema social que condiciona sus oportunidades y recursos, su estatus y sus relaciones de poder, sus expectativas, su sentido de la vida y su lugar en la Zona Media de Navarra. El diagnóstico concluía que esta situación exige generar herramientas de trabajo que reconozcan y palien los desequilibrios entre mujeres y hombres en las esferas pública, privada y doméstica y propone

para ello el diseño, elaboración y puesta en marcha de un Plan de Igualdad de Oportunidades comarcal para la Zona Media de Navarra.

El diagnóstico constataba también cómo las escasas alusiones que hace la historia de la comarca a las mujeres, son a través de mujeres dependientes, esposas de reyes, religiosas o vírgenes y que es necesario recoger y valorizar a las mujeres que son parte fundamental de la vida de los municipios rurales. Por lo que señalaba la necesidad de visibilizar a las mujeres en el medio rural, de animar a su participación, de dar a conocer modelos y referentes de mujeres que en su día rompieron, de alguna manera, con el modelo social imperante en la época o en el momento en que han vivido cada una de ellas. Por esto, otra de las líneas de trabajo ha sido la creación de referentes femeninos a través del reconocimiento de mujeres de la comarca por su aportación a la esfera económico-empresarial así como a la vida cultural de la zona.

FORMACIÓN Y SENSIBILIZACIÓN EN IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

Desde el año 2004 esta entidad ha puesto en marcha un Programa Anual de Formación y Sensibilización en Igualdad de Oportunidades dirigida al personal político, técnico y agentes sociales de la comarca, y cuyos objetivos son formar y sensibilizar en materia de Género e Igualdad de Oportunidades a las personas que participan en el desarrollo rural, así como implicar al personal técnico y político, al entorno asociativo y agentes sociales de la Zona Media en el modelo de Desarrollo Comarcal Igualitario.

ACTUACIONES ESPECÍFICAS EN MATERIA DE IGUALDAD DE OPORTUNIDADES

Desde esta entidad se apuesta por el impulso, asesoramiento y apoyo a servicios de conciliación de la vida personal, familiar y laboral en la comarca. Como ejemplo podemos citar el Proyecto Casas Amigas Zona Media, que fue promovido por el propio CDZM y que consiste en un servicio pionero en el medio rural de Navarra que ofrece atención y cuidados a niños y niñas menores de 3 años. Está gestionado por personas cualificadas y previamente formadas que trabajan en su propio domicilio – adecuadamente adaptado y equipado - garantizando una atención personalizada a un máximo de tres/cuatro niños y niñas por casa, en un ambiente familiar de seguridad y garantía, con horarios flexibles y basado en un



proyecto educativo. Con la implantación de este servicio se pretendió contribuir al bienestar de la población facilitando la conciliación y la creación de empleo digno. Además se trabaja por apoyar a iniciativas de empleo y autoempleo de mujeres en la comarca, y así se ha apoyado a comercios de proximidad y comedores escolares.

A modo de conclusión, podemos afirmar que el balance que desde el CDZM se hace de su apuesta por el Desarrollo Comarcal Igualitario es muy positivo, y así lo demuestra el hecho de que esta entidad se haya erigido en impulsora y referente de las actuaciones y políticas a favor de la igualdad de oportunidades en la Zona Media. Así pues, en esta situación de sensibilidad, conocimiento y apuesta por la igualdad de oportunidades desde todos los ámbitos, en la actualidad se está trabajando en la aplicación y cumplimiento del I Plan de Igualdad de Oportunidades entre mujeres y hombres de la Zona Media. Este Plan marca los objetivos y las actuaciones a realizar en la comarca de actuación para el periodo 2007 – 2011, propugnando la consecución de la igualdad de oportunidades en las diferentes áreas de actuación, tanto en el ámbito interno de las entidades municipales como de cara a la ciudadanía.

CONSORCIO DE DESARROLLO DE LA ZONA MEDIA
Rúa Romana, 5 - 31300 - Olite (Navarra)
Tel. (+34) 948 740 739
Fax (+34) 948 741 033
www.navarramedia.org
consorcio@navarramedia.org

DON ONÉSIMO NACIÓ EN LA ESPERANZA (EL ROSARIO) EN 1931. ALLÍ CRECIÓ LIGADO A LA TIERRA Y A LOS SABORES DEL CAMPO Y ALLÍ HA VIVIDO CASI TODA SU VIDA DEDICADO PRINCIPALMENTE A LA AGRICULTURA. SE CASÓ EN 1955 CON DOÑA NICASIA GIL HERNÁNDEZ, CONOCIDA COMO CASIANA, TAMBIÉN NATURAL DE LA ESPERANZA, QUIEN HA SIDO SU MEJOR APOYO PARA SALIR ADELANTE, “ELLA HA TRABAJADO DURO, DENTRO Y FUERA DE LA CASA”.



D. Onésimo Benítez Bacallado un sabio de nuestra tierra. Premio Tenerife Rural 2008

NURIA GONZÁLEZ SANTOS
Cabildo de Tenerife

COMO MUCHOS DE LOS NIÑOS DE LA POSGUERRA, don Onésimo tuvo que empezar a trabajar a una edad muy temprana para ayudar a su familia, *“yo estoy trabajando desde que tenía 9 años, estaba con unos vecinos acomodados que tenían animales, vacas, cabras, ovejas, y yo llevaba los animales todos los días por la mañana temprano y por la tarde a los pastos, allí donde le dicen Coronado, sobre El Ortigal. Me daban la comida y 15 pesetas al mes. Cuando llovía me daban una manta, me acuerdo de las serenadas por la mañana, los pies se me estallaban del roce de la manta y por las noches mi madrina me ponía manteca sin sal para curarme y con eso se me calmaba”*.

A lo largo de su vida, don Onésimo ha compaginado su trabajo en el campo con otros oficios, recogiendo pinocha en el monte, en las galerías de agua o en las repoblaciones de pinos, y nos lo cuenta, con el recuerdo de lo duro que

se trabajaba antes para ganar “dos perras” y la pena de que después de tanto trabajo hoy no tenga derecho a una pensión, porque nunca le dieron de alta.

“De joven, y después de casado, trabajé en el monte recogiendo pinocha, cargábamos como burros, nos pagaban a cinco céntimos el kilo, un jace de cincuenta kilos valía medio duro, imagínate lo que teníamos que juntar para ganar veinte pesetas. De muchacho, también trabajé en las galerías de agua en El Rosario y en Granadilla, estuve bastante tiempo. A mi me gustaba la galería porque se ganaba un poquito más, pero no nos dieron de alta, con el peligro que se corría. Trabajé también en las repoblaciones de pinos que se hicieron desde Tacoronte a Santa Úrsula, nos contrataba el Estado y ni siquiera ellos nos dieron de alta nunca”.

A principios de la década de los 60, ya casado y con un hijo de cinco años, don Onésimo decidió emigrar a Brasil en busca de prosperidad, animado por unos vecinos de la Esperanza que habían emigrado antes que él. Allí estuvo algo más de un año, en Sao Paulo, empleado en una fábrica de coches de la marca SIMCA. Después se fue a Uruguay, a Montevideo, donde estuvo seis años trabajando en un sanatorio regido por monjas, ocupándose de los jardines y del mantenimiento de la casa.

“De joven, y después de casado, trabajé en el monte recogiendo pinocha, cargábamos como burros, nos pagaban a cinco céntimos el kilo, un jace de cincuenta kilos valía medio duro, imagínate lo que teníamos que juntar para ganar veinte pesetas...”

“Yo en Brasil y Uruguay estuve bien, pero era duro estar separado de la familia, nos comunicábamos por carta y una monja del sanatorio me tejía jerseys para mi mujer y para mi hijo y yo se los mandaba, y también bolsitas de caramelos”.

A finales de los años 60, don Onésimo retorna a Tenerife y desde entonces ha vivido dedicado, con gran esmero y mucho esfuerzo a la agricultura de secano y, complementariamente, a la ganadería. Siente un profundo respeto por la naturaleza y el campo, y lo tiene muy claro, “la comida está en la tierra y si lo que se siembra son bloques nos quedamos sin comer”.

Don Onésimo ha desarrollado y mantiene a día de hoy un agrosistema tradicional basado en la combinación de frutales, verduras, tubérculos, cereales y ganadería.

“Nosotros plantábamos muchas arvejas, papas, millo, cebada, trigo, etc.; teníamos animalitos, cabritos, cabras, conejos, vacas, gallinas, cochinitos; ella misma los mataba y los llevaba a vender, hacía queso de las cabras y de una vaca que teníamos y lo llevaba a vender también a La Cuesta y a la Higuera (se refiere a su mujer Casiana, que nos acompaña durante toda la entrevista, descubriendo a toda una luchadora, que se ha dejado su vida en el campo a la par que su marido). Llegamos a sembrar hasta cien kilos de arvejas, recogiendo unas ocho sacas de cuarenta kilos y las vendíamos todas en el Mercadillo de Tacoronte. Antes se vendía todo lo que se producía, porque no venía nada de fuera, pero ahora es distinto, ya todo viene de fuera”.

Pero don Onésimo es, principalmente, un gran referente en el cultivo de la papa. Ha conservado durante años una gran variedad de papas de color en la zona de La Esperanza. *“Tuviémos una vez dieciocho o veinte clases distintas de papas de color, la negra blanca, la negra de año que es la bonita negra, la colorada, la llagada...”*. Ha aportado la colección inicial de papas de cultivares locales de la Red Canaria de Semillas y ha colaborado en numerosas experiencias investigadoras de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de la Universidad de la Laguna y del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife, investigando además, por su cuenta, nuevas formas de producción o propagación como son sus experiencias con semilla

Don Onésimo ha aportado la colección inicial de papas de cultivares locales de la Red Canaria de Semillas y ha colaborado en numerosas experiencias investigadoras de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agraria de la Universidad de la Laguna y del Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife



sexual de la papa Colorada de Baga o con los brotes individualizados de las mismas. Todo su conocimiento lo ha ido adquiriendo a través de la experiencia y del legado generacional familiar, el cual ha sabido transmitir también a su hijo, Miguel Benítez, dedicado también hoy a la agricultura.

Así, el pasado día 13 de julio, don Onésimo recibió el Premio Tenerife Rural 2008 a la *“Conservación de la Biodiversidad Agraria y Mantenimiento de las Prácticas Agrarias Tradicionales”*, lo que supone un merecido reconocimiento a la labor y el esfuerzo de una vida dedicada a la labor agraria.

Programas de Cualificación Profesional Inicial en Agricultura, una experiencia piloto

EL PROGRAMA DE CUALIFICACIÓN PROFESIONAL INICIAL DE OPERACIONES AUXILIARES EN AGRICULTURA Y JARDINERÍA HA VENIDO DESARROLLÁNDOSE CON CARÁCTER PILOTO A LO LARGO DEL CURSO ESCOLAR 2008-2009 EN DOS CENTROS EDUCATIVOS DE LA ISLA DE TENERIFE, EL IES ARICO Y EL IES SAN JUAN DE LA RAMBLA.

ADRIÁN GARCÍA

Cabildo Insular de Tenerife

LA IMPLANTACIÓN DE ESTE PROGRAMA EN ESTOS CENTROS, planteado como un instrumento de precualificación para jóvenes que no han finalizado su educación secundaria obligatoria, ha sido fruto de un convenio de colaboración suscrito entre el Cabildo de Tenerife, cuya estrategia de actuación persigue la profesionalización de los jóvenes de zonas rurales vinculados a la actividad agraria para favorecer el relevo generacional en el sector, y la Consejería de Educación del Gobierno de Canarias.

Con motivo de la clausura del año escolar de los mencionados Programas, hablamos con profesores, alumnos, padres, empresarios y técnicos que han participado de la experiencia y que han hecho la evaluación al respecto.



El profesorado valora los PCPI como un avance en la formación de los jóvenes canarios. Partiendo de la base que estos programas de cualificación han venido a sustituir a la fórmula de rescate de alumnado con riesgo de salir del sistema educativo, o sea aquellos que no finalizan el la enseñanza secundaria obligatoria, y que se correspondía con los Ciclos de Garantía Social, ven en los PCPI una doble oportunidad. Se dota

al joven de una formación específica y además se le abre un panorama de continuidad formativa obteniendo el título en enseñanza secundaria, "...es quizás la última oportunidad que tengan estos chicos...".

La actitud del alumnado en el caso de San Juan de la Rambla partía de una problemática básica, jóvenes inquietos y sin costumbre o hábito de estudio. Esto llevó a que se tuvieran que aplicar protocolos ad hoc para que viesan que el PCPI más que un entretenimiento tenía que ser para ellos una oportunidad, efectivamente lo fue, no solo se ha logrado que los alumnos cambien sus actitudes en general, sino que también desarrollen ciertas aptitudes tanto académicas como laborales. Aún así "es muy duro, son jóvenes sin mucha predisposición a los que hay que hacer entender que hay que trabajar unos contenidos teóricos en la clase para luego aplicarlos a la finca, nos hemos pasado meses con esta tarea el equipo de profesores y hemos optado muchas veces por dar la teoría que genera la práctica".

Por contraposición, el profesorado del PCPI de Arico hace su propia valoración "ahora el PCPI lo valoro de manera positiva, ...pero es que cuando llegué todo estaba por montar, el alumnado estaba altamente desmotivado, menos mal que contamos con apoyos y al final entre unos y otros lo pudimos sacar adelante. El problema es que nos topamos con un centro educativo de zona rural en el que nunca se habían introducido contenidos relacionados con su medio, como pudieran ser trabajos forestales, agrícolas,..."

Es opinión compartida entre todos los actores que participan de los PCPI que "las prácticas en empresas se hagan durante el curso con acciones puntuales, por ejemplo una poda de la viña, una recogida de papas... o sea que las 180 horas de prácticas se organizaran por semanas durante el curso..."

Un punto de vista importante sobre esta formación la tiene el alumnado. En general los alumnos tenían un bajo nivel de conocimiento sobre la agricultura y también sobre la jardinería, a pesar de ser común en sus familias la relación con la tierra. Su motivación hacia el PCPI era de nuevo doble, les llamaba la atención el rótulo del mismo y, siguiendo el cauce normal de la enseñanza secundaria obligatoria les costaría mucho más obtener dicho título, en cambio, el PCPI les ofrecía una fórmula a priori más amena.

Cuando reflexionábamos de manera conjunta con el alumnado sobre los conocimientos interiorizados comentaban que “a la agricultura hay que trabajarla de duro” y que es un campo muy amplio. Se quejaban de la falta de organización del PCPI, sobre todo en el primer trimestre del curso debido a los constantes cambios de profesorado en el IES Arico, “para ser el primer año nos faltó, no pudimos montar el riego hasta la última semana”. Los jóvenes parecen no tenerlo del todo claro cuando hablamos de su incorporación al mercado de trabajo en el sector primario alguno comentaba, “si no tuviera otro remedio”, pero también “si es en una explotación rentable y mecanizada pues a lo mejor”. El alumnado tiene bastante curiosidad por el segundo módulo, jardinería, pues ellos creen que está mejor pagada y es menos dura. A pesar del poco tiempo transcurrido los jóvenes sí que aseguran que el PCPI les ha ayudado a “comportarnos para futuros trabajos” y que en el Centro “nos preparan para el futuro”.

Para el alumnado las prácticas les fueron muy interesantes, en las apenas tres semanas que duraron conocieron “cómo manejar ordenadores y riegos”, “mezclar productos fitosanitarios para los cultivos”, “recoger cultivos variados”, “viésemos seguido, porque en la finca aprendes lo que estábamos viendo con los profesores”.

El sector de empresarios que acogió al alumnado de los PCPI se mostró satisfecho con los jóvenes, los valoraron como gente responsable y con predisposición al trabajo, “lo bueno hubiera sido que vieses los diferentes ciclos, pues llegaron y lo vieron todo crecido”. En el caso de Arico las cuatro empresas colaboradoras estaban relacionadas con el sector tomatero, vitivinícola, hortalizas y productos ecológicos. En el PCPI de San Juan de la Rambla la horticultura en explotaciones de cierta envergadura fue el sector que acogió al alumnado.

EL FUTURO, UN CAMINO POR RECORRER

Existen claras diferencias entre las expectativas que manifiestan los jóvenes que han participado de los PCPI, si bien en el caso de los alumnos de San Juan de la Rambla su orientación se proyecta hacia los cultivos familiares y a ir aplicando conocimientos a los terrenos familiares. En cambio, el alumnado de Arico es algo más cauto y se plantea la salida en el sector primario como una alternativa teniendo inquietudes variadas para su futuro laboral.



Después de un intenso año de trabajo profesores y técnicos del Cabildo Insular de Tenerife, barajan la articulación de pequeñas ayudas mediante un Programa de Pre-incorporación para que estos jóvenes pongan huertos familiares con los cultivos que han trabajado durante el año. La entrada del nuevo periodo escolar dará claves para saber si la emprendeduría es una de las vías, o por el contrario el alumnado debe enfocarse hacia una intensificación formativa, o por el contrario que se inserten por cuenta ajena en empresas asentadas en el sector primario.

De momento ambos PCPI tienen cubiertas sus plazas para la nueva oferta formativa en el primer ciclo, la cuál habrá que seguir con detenimiento para sortear los escollos que se han planteado durante este año de experimentación.

Nota del autor: Este artículo se ha confeccionado finalmente a partir de las entrevistas mantenidas con alumnos, empresarios, técnicos y profesores de los PCPI, agradecerles desde estas páginas su disposición hacia las mismas.

Entregados los premios Tenerife Rural 2008

ESTEFANÍA DASWANI BORGES

Cabildo de Tenerife.

Los premios Tenerife Rural reconocen la trayectoria de aquellas personas o entidades que destacan por su aportación a la conservación de la diversidad agrícola y ganadera, al mantenimiento de las prácticas agrarias tradicionales de alto valor ambiental, por su labor en la recuperación y conservación del patrimonio rural vinculado a la actividad agraria de Tenerife y al rescate y difusión de nuestras tradiciones. En la convocatoria anual para el 2008 de estos Premios se han valorado también las iniciativas empresariales de carácter innovador que contribuyen al desarrollo sostenible del mundo rural de Tenerife.

El pasado día 13 de julio tuvo lugar en el Cabildo de Tenerife la entrega de los Premios Tenerife Rural 2008 otorgados por la Fundación Tenerife Rural, en un emotivo acto que contó con la presencia de los premiados y sus familiares.

En esta segunda edición de los Premios, Don Pedro González, agricultor y cabrero jubilado de Teno Alto, que ha mantenido el oficio de elaboración artesanal de la teja y además lidera una tradición festiva muy antigua en esta zona como es el baile de piñata del carnaval, ha recibido el premio Tenerife Rural a la conservación del patrimonio agrario y de las tradiciones rurales.

Por su parte, la Asociación Cultural Pinolere de La Orotava ha recibido el premio a la mejor labor de inves-



tigación de los valores del mundo rural. Se trata de una entidad privada sin ánimo de lucro que tiene como objetivo prioritario el promover actividades encaminadas a desarrollar, conservar, fomentar y divulgar la artesanía y los oficios tradicionales como expresión viva de la cultura, la tradición, la identidad y el patrimonio de Canarias. Asimismo el jurado acordó también conceder el premio Tenerife Rural a la conservación de la biodiversidad agraria y mantenimiento de prácticas agrarias tradicionales a Don Onésimo Benítez, agricultor de La Esperanza que durante años ha mantenido una colección de papas con 20 variedades diferentes que ha sido referencia para técnicos y agricultores. El colectivo cultural Arguayo de Santiago del Teide ha recibido el premio a la promoción y difusión

de los valores del mundo rural de Tenerife. Durante casi tres décadas de existencia, este colectivo ha desarrollado diferentes acciones de recuperación, difusión y promoción del patrimonio histórico y cultural del municipio de Santiago del Teide y del resto de la Isla. Por último, el premio Tenerife Rural a la iniciativa empresarial y sostenible del medio rural fue concedido a la empresa "El Cardón Educación Ambiental" con sede en Buenavista del Norte como empresa pionera en el desarrollo de proyectos y actividades de Educación Ambiental e Interpretación del Patrimonio en la Isla de Tenerife. Nuestra más sincera felicitación a todos los participantes y premiados y nuestro agradecimiento por su importante papel como transmisores y conservadores de nuestras raíces rurales.

Se pone en marcha en Santa Cruz el nuevo **Mercado del Agricultor del Suroeste**

El pasado 1 de agosto se inauguró el Mercado del Agricultor del Suroeste, ubicado en el Parque de Santa Catalina en el barrio de La Gallega, que nace con la voluntad de dar salida a la producción agrícola de este distrito del municipio de Santa Cruz. El nuevo mercado abrirá los sábados en horario de 8 a 14 horas, y permitirá comercializar sus productos de forma directa a un grupo inicial constituido por cerca de una veintena de agricultores socios, principalmente de la localidad de El Tablero y otras zonas agrícolas cercanas. El mercado contará con diez carpas, donde los vecinos de la zona podrán adquirir frutas y hortalizas frescas y de temporada.

Esta iniciativa se materializa después de un año y medio de trabajo por parte de un grupo de agricultores de la zona que, con el apoyo del Ayuntamiento de Santa Cruz y de la Agencia de Extensión Agraria y Desarrollo Rural del área metropolitana, perteneciente al Cabildo Insular de Tenerife, han constituido la asociación del mercado. Durante este tiempo los agricultores han ido adquiriendo la formación que precisaban para organizar su producción con vistas a la venta directa al cliente, así como los carnés necesarios para cumplir con todas las normas de higiene y seguridad alimentaria vigentes. Fruto de este trabajo colectivo es tam-



bién el reglamento de régimen interno, donde se especifica que sólo se permitirá vender en el mercado productos cosechados por los propios agricultores que lo conforman.

Los clientes recibirán bolsas de tela reutilizables, con el logo del mercado. Esta fórmula de venta permite no sólo reducir la distancia que recorre el género desde la huerta hasta el consumidor final, sino también disminuir los residuos que se generan en el proceso de comercialización, lo que convierte a esta iniciativa en una opción más sostenible para adquirir productos de primera necesidad.

Para más información sobre el Mercado del Agricultor del Suroeste pueden dirigirse a: mercadosuroeste@gmail.com.



PREMIOS FYDE CAJACANARIAS

La Fundación FYDE-CajaCanarias y la Dirección General de Promoción Económica del Gobierno de Canarias convocan la décimo cuarta edición de los Premios FYDE-CajaCanarias-Consejería de Economía y Hacienda, correspondientes al año 2009, en sus tres modalidades: Emprendedores/as, Empresario/a de Éxito e Innovación Empresarial. El objetivo de estos premios es destacar y fomentar el espíritu emprendedor, empresarial e innovador de las empresas canarias. El plazo de presentación de candidaturas finaliza el 30 de octubre de 2009.

MEMORIA 2008

Se ha publicado la Memoria del Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural del Cabildo Insular de Tenerife. El documento es un resumen estadístico y descriptivo de todos los proyectos desarrollados a lo largo del año 2008. Se puede consultar en www.agrocabildo.com

PREMIOS TENERIFE RURAL 2009

Ya se ha abierto la convocatoria de los premios Tenerife Rural 2009 con un plazo de presentación de candidaturas hasta el 30 de diciembre de 2009 en las 5 modalidades: "Conservación de la biodiversidad agraria y mantenimiento de Prácticas agrarias tradicionales"; "Conservación del patrimonio agrario y de las tradiciones rurales"; "Iniciativa empresarial innovadora y sostenible del medio rural"; "Labor de investigación de los valores del mundo rural de Tenerife"; "Labor de promoción y difusión de los valores del mundo rural de Tenerife". Más información en los teléfonos 922 531 013 o al correo electrónico info@teneriferural.org



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

El Chinyero, un pretexto para la dinamización económica

LA RUTA DEL CHINYERO SITUADA EN LA FUTURA RED DE SENDEROS DEL MUNICIPIO DE EL TANQUE, SE ENMARCA EN UN PROYECTO DE DINAMIZACIÓN ECONÓMICA DEL MUNICIPIO, EN LA QUE ADEMÁS DE CONTEMPLAR UNA NATURALEZA DE ESPECTACULAR BELLEZA, PRETENDE CONECTAR LAS ACTIVIDADES EMPRESARIALES DEL MUNICIPIO.

ADRIÁN GARCÍA
EVA GONZÁLEZ
Cabildo Insular de Tenerife

RECIENTEMENTE SE HA CONCLUIDO EL TRABAJO TÉCNICO DE LA FUTURA RED DE SENDEROS del municipio de El Tanque. Mediante la coordinación de la Agencia de Desarrollo Local del ayuntamiento municipal y el tesón de la empresa GAP Rural S.L. se ha dado con una red de caminos coherentemente interconectada, que permitirá al caminante disfrutar de la naturaleza, el ocio y el turismo rural en un municipio de altura.

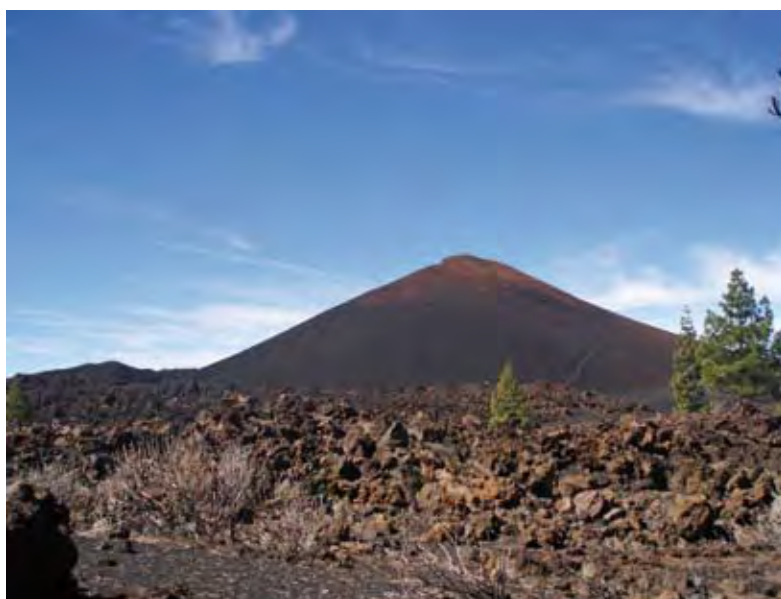
Paralelamente a ello y con la financiación del Servicio Canario de Empleo, se impulsa desde la administración local un proyecto de Escuela Taller denominado Regeneración y promoción de espacios sostenibles que desde el pasado mes de enero, trabaja para el conocimiento y la dinamización de las actividades en la naturaleza. Estructurada en tres módulos albañilería, trabajos forestales y guías intérpretes del medio natural, se forma en diferentes ámbitos a 29 jóvenes de

edades comprendidas entre los 16-24 años con residencia habitual en El Tanque y los municipios aledaños.

El módulo de albañilería trabaja en la construcción de un futuro inmueble que albergará diferentes usos, de los que se espera uno sea una empresa de actividades de ocio. Los trabajadores forestales se esfuerzan en la limpieza de caminos y senderos rurales, tarea que facilitará la homologación de la futura red de senderos de corto recorrido, según las directivas europeas y el Decreto Legislativo del Gobierno de Canarias 11/2005 de 15 de febrero.

Finalmente el módulo de guías intérpretes avanza en el conocimiento local sobre las rutas del municipio. Toponimias, usos y costumbres, atractivos socioculturales, aspectos patrimoniales, flora y fauna, forman parte de su trabajo diario. Son precisamente estos alumnos y futuros trabajadores los encargados de difundir mediante rutas guiadas los atractivos naturales de El Tanque. Un ejemplo han sido las dos salidas organizadas por el ayuntamiento municipal en colaboración con el Servicio Técnico de Agricultura y Desarrollo Rural, con motivo de los actos planificados para la celebración del Centenario de la Erupción del Chinyero.

La ruta del Chinyero se enmarca en un proyecto de dinamización económica del municipio de El Tanque, que pretende conectar actividades empresariales con la promoción de la naturaleza mediante la futura red de senderos homologados, vinculándolo a las iniciativas de turismo rural que puedan surgir de dicho contexto. Parte de este trabajo de promoción económica se está llevando a cabo con la visita a los alojamientos rurales más próximos al municipio, así como con otras acciones que están suponiendo un impulso para el pequeño comercio de El Tanque.



ALOJAMIENTOS RURALES DE LA ISLA BAJA



HOTEL RURAL CASERÍO LOS PARTIDOS

El Tanque

Enclavado en la Reserva Natural Especial Chinyero, este antiguo caserío de estilo canario del siglo XVII totalmente restaurado constituye toda una joya. La situación del hotel es inmejorable; una finca de 90,000 m² en un valle sin vecinos a la vista, muy silencioso y con espectaculares vistas del Pico del Teide y de las coladas volcánicas de Pico de Cabras.

La instalación cuenta con 12 habitaciones conectadas por varias callejuelas, que confluyen en un patio común con barbacoa. Además el hotel posee restaurante, bar, sala de lectura, sala de televisión, acceso a Internet y servicio de lavandería. Este complejo es ideal para alojar a grupos de mediano tamaño, así como para todos aquellos que busquen un contacto con la naturaleza y un remanso de tranquilidad.

Contacto

Tfno.: 922 693 090

E-mail: info@caserio-lospartidos.com

Web: www.caserio-lospartidos.com



CASA RURAL MONTE DEL AGUA

Erjos - Los Silos

Ubicada en el barrio de Erjos y muy próxima al reducto de laurisilva del Monte del Agua y del Parque Rural de Teno, hallamos este complejo de turismo rural inaugurado en el año 2008. Compuesto por tres casas independientes dotadas de baños, cocina y dos habitaciones por estancia, ofrece unas modernas instalaciones en las que el tiempo se ralentiza, invitando al visitante al descanso, el senderismo y la naturaleza.

Regentada por el joven empresario Ismael Doble Abreu la casa rural brinda al visitante rutas tanto a pie como en bicicleta. La estancia para familias y grupos está especialmente recomendada, aunque si lo que busca el visitante es intimidad y tranquilidad en cualquiera de los tres hospedajes lo puede hallar.

Contacto

Tfno.: 922 136 151

E-mail: info@casamontedelagua.com

Web: www.casamontedelagua.com



HOTEL RURAL FINCA LA HACIENDA

Tierra del Trigo - Los Silos

Ubicado en el barrio de Tierra del Trigo esta inmensa finca nos permite alojarnos a medio camino de la playa así como de la red de senderos de El Tanque y del Parque Rural de Teno. Compuesto por nueve apartamentos totalmente equipados con cocina, baño, televisión y dormitorios para dos o cuatro personas, ofrece al visitante confortabilidad en un apacible entorno. Sus cuadras de caballos y su pequeña granja, unido a su inmensa trilla no dejarán indiferentes a grandes y pequeños.

La familia Cubas ha trabajado para que cada detalle de nuestra estancia esté minuciosamente cuidado y que nuestro descanso esté garantizado. Su restaurante es otra de las ofertas del hotel que harán más completa nuestra visita.

Contacto

Tfno.: 922 840 895

E-mail: info@fincalahacienda.es

Web: www.fincalahacienda.es



CASA RURAL IDA

Genovés - Garachico

De camino hacia el Tanque y a tan solo cinco minutos de Icod de los Vinos y con unas excelentes comunicaciones de transporte público, encontramos este acogedor conjunto de viviendas. Cinco pequeñas casas totalmente equipadas y decoradas con el mejor de los gustos, nos ofrecerán descanso y una situación privilegiada para el disfrute de las actividades de ocio en el mar y en los montes cercanos. Su solarium y jacuzzi completarán nuestra estancia para hacerla lo más relajada y distendida posible. Ida Saranga propietaria-gerente del complejo nos hará sentir como en casa.

Contacto

Tfno.: 922 133 297

E-mail: ida@ruralida.com

Web: www.ruralida.com

Mieles legendarias

MANUEL IGLESIAS

Premio Nacional de Gastronomía

LAS MIELES SON UNO DE LOS PRODUCTOS MÁS ANTIGUOS DE LA ALIMENTACIÓN HUMANA, al punto de que para algunos pueblos se trataba de un producto sagrado, tanto entre las culturas del África mediterránea, en las europeas y en las americanas, como la de los mayas, donde se escogía como una de las ofrendas a los dioses.

Las referencias al Paraíso como un lugar en el que corría un río de miel son frecuentes en varias regiones orientales y en los griegos creían que una de las bebidas de los dioses era el hidromiel, la mezcla de miel con agua.

Hay una cocina de la miel con miles de años de edad y era uno de los ingredientes fundamentales para el recetario árabe y también para la culinaria medieval española, donde los platos se acostumbraban a aderezar con productos dulces y con las más diversas especias. Cervantes nos cuenta que los bizcochos borrachos con miel, eran algunos de los dulces que Don Quijote saboreaba, así como los llamados pestiños.

En Canarias hay algunos platos que se elaboran utilizando mieles, especialmente en la repostería, pero también en otro tipo de cocina, como el asado de cordero con miel y ajos y una muy antigua salsa para carnes que se realizaba con el adobo hervido de las carnes, ya filtrado, ligado luego muy bien con miel, a base de batirlo por largo tiempo. En la época actual, muchos cocineros de las Islas han tomado la miel como uno de los productos con los que proporcionar originalidad a nuevas creacio-

nes. Y, por supuesto, es una sana presencia en la alimentación casera a cualquier edad.

En Tenerife tenemos el privilegio de contar con un patrimonio de exquisitas mieles, tanto de variedades singulares, como multiflorales, de costa, monte y cumbre, en las que la variedad botánica les da unas características sorprendentes, fruto de las múltiples combinaciones florales posibles.

Y para terminar, ya que citábamos antes el Quijote, señalemos que Sancho acuña el refrán en el que prueba la alta estima que le tiene al producto, cuando al hablar con su mujer sobre la ínsula que el hidalgo le daría para gobernar, señala: “No es la miel para la boca del asno”, situándola como equiparable a algo que sólo podrían apreciar debidamente personas con gusto exquisito.



A fuego lento

Hace una década, la finca **La Gañanía** fue reformada por su propietario, Martín Rodríguez de Azero, con la visión de convertirla en un lugar de encuentro social y gastronómico en donde poder disfrutar de este encantador enclave y de su clima. La incorporación, hace un par de años, del **jefe de cocina Pedro Rodríguez Dios** al equipo de la Gañanía, permitió aunar la experiencia y capacidad de organización desarrollados durante años en el sector de la restauración por María Machado y Cristina Rodríguez de Azero, con la avidez investigadora y la creatividad sin fin de Pedro, generando una de las cocinas más innovadoras y reconocidas del archipiélago.

Entre los reconocimientos alcanzados por este equipo, destaca la nominación como finalista a Restaurante Revelación en Madrid Fusión 2008, el premio a Pedro como Mejor Jefe de cocina 2007 de Canarias, o la candidatura de uno de sus postres como uno de los “mejores 10 platos del año 2008”, por la revista *Vino + Gastronomía*.

La carta de La Gañanía ofrece productos de temporada y de nuestro entorno, como las manzanas del Valle de la Orotava, las mieles de Tenerife, o las papas del norte de la isla, buscando con nuevas texturas los sabores de la cocina tradicional



RESTAURANTE LA GAÑANÍA

CAMINO DEL DURAZNO, 71

38400. Puerto de la Cruz, Tenerife

Teléfono: 922 371000 / 922 376 204

www.lagañania.com

canaria. Destacan como entrantes la “Ensalada de queso sobre guayabo y vinagreta de sésamo negro”, o las “Papas negras rellenas de costillas y millo con mojo de cilantro”. Como platos principales el “Bacalao confitado con aceite de oliva sobre batata amarilla” o la “Carrillera de cochino negro”, para finalizar con postres sutiles, sensuales, y deliciosos, que rememoran los sabores y aromas de nuestra infancia.



Carrillera de cochino lacada con miel de castaño

Ingredientes

8 carrilleras de cochino fresco
Sal
Pimienta
Aceite de oliva
8 espárragos verdes
50 ml de miel de castaño
100 ml de vino tinto del país
Sal en escamas

Elaboración

Envasar las carrilleras una vez sazonadas con un poco de aceite de oliva en una bolsa de vacío y cocinar en un baño maría a 70°C durante unas 12 horas aproximadamente, una vez finalizado el tiempo, introducir la bolsa en agua helada para parar la cocción.

Abrir la bolsa y depositar el contenido en un caldero a fuego medio con el vino tinto y la miel de castaño e ir lacando constantemente durante unos 30 min. aproximadamente.

Saltear los espárragos en una sartén con un poco de aceite a fuego vivo para que queden crocantes.

Terminación y presentación:

En un plato hondo colocar dos carrilleras por persona y sobre ellas un par de espárragos, salsear con el jugo de miel de castaño y vino tinto, espolvorear con sal en escamas.

Servir de inmediato.



GUÍA PRÁCTICA PARA EL TRABAJO TÉCNICO EN DESARROLLO RURAL

Dossiers d'Extensió Universitària nº 6

Vicerrectorado de Cultura Universitat Jaume I, 2008.

219 Páginas

La creciente complejidad del mundo rural precisa de una mirada múltiple para responder a su diversa problemática, lo que requiere ahondar en el trabajo interdisciplinar. Esta guía práctica pretende acompañar a su lector potencial -agentes de desarrollo local, técnicos de cultura y formación, trabajadores sociales- en su trabajo técnico, para lo cual se ha diseñado un itinerario basado en la fórmula de pregunta- respuesta que nace desde la experiencia de quienes han trabajado en temas de desarrollo rural y que pretende facilitar las experiencias de quienes se enfrentan a ello por vez primera. De esta manera la Guía se estructura sobre un esquema uniforme y coherente para presentar las distintas aportaciones. Así, cada contribución consta del texto principal, que intenta responder de manera sintética a la pregunta realizada. A éste se añaden, finalmente, las claves o ideas principales que contiene cada trabajo; las actividades propuestas ; la bibliografía y documentación para ampliar el conocimiento, completada con un repertorio de enlaces de Internet seleccionados

Con la finalidad de contribuir a llenar el vacío bibliográfico que existe en la materia nace esta publicación, que engloba básicamente interesantes orientaciones metodológicas que van desde las técnicas para la identificación del potencial endógeno de un territorio, para la dinamización de las personas y las comunidades locales hasta la preparación de reuniones, el establecimiento de redes de trabajo o la utilización de Internet como herramienta de desarrollo.



ASTURIAS, REGION AGROPOLITANA: LAS RELACIONES CAMPO-CIUDAD EN LA SOCIEDAD POSINDUSTRIAL

Jaime Izquierdo Vallina.

KRK Ediciones. 2008

240 páginas

¿Tiene futuro el campo asturiano? ¿Podemos aprovechar la disposición geográfica, la ubicación en medio del campo y el tamaño de nuestras ciudades como una ventaja comparativa? ¿Es posible frenar la difusión de la ciudad? ¿Tienen las aldeas y los espacios comunales un futuro distinto al abandono? ¿Es la intensificación y el monocultivo agrario y forestal la única opción en la marina? ¿Podemos cultivar desde las ciudades? Y, más aún, ¿hay alguna alternativa social, económica y ecológicamente viable al declive de la economía campesina? A estas y a otras preguntas similares trata de dar respuesta este ensayo que reivindica el papel de la actividad agraria en el desarrollo regional y advierte de la urgente necesidad de actualización y respeto que merecen los conocimientos agroecológicos de los antepasados campesinos con los que se construyó el “paraíso natural” que nos han dejado en herencia. Nuestras ciudades y villas de cabecera, y nuestras características biogeográficas, nos ofrecen las condiciones de partida para orientar el desarrollo regional desde una viable y original perspectiva agropolitana. Una perspectiva, una nueva mirada, que pretende la superación de la irrespetuosa supremacía urbana sobre el campo y de los principios de gestión espacial metropolitanos, aspirando, por el contrario, al fomento de la agricultura urbana, a la integración ambiental y territorial de la agricultura intensiva e industrial y a la rehabilitación funcional de los conocimientos agroecológicos esenciales para manejar los paisajes de los denominados “espacios naturales”.



EL CASTAÑERO EN TENERIFE. ESTUDIO DE LA SITUACIÓN DEL CULTIVO MEDIANTE LOS SISTEMAS DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA

José Zoilo Hernández González

Domingo Ríos Mesa

Gustavo Celorrio Dorta

Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de tenerife

187 páginas

Este libro aborda la situación en Tenerife de una especie como el castaño que ocupa amplias franjas del territorio insular, algunas de ellas en explotación para el aprovechamiento de la castaña o de la madera y otras asilvestrado, pero, en todo caso, con un importante impacto paisajístico.

La primera parte describe la botánica, ecología, variedades, introducción en la isla, aprovechamientos y situación del cultivo. En la segunda y, sin duda la más interesante, se analiza en profundidad la delimitación geográfica de las masas de castaños, elaborando mapas para las distintas zonas con inclusión de determinadas variables que permiten definir el estado del castaño, variedades dominantes, densidad de árboles, su estado de conservación y otras características.

Así pues, se trata de una publicación que aporta una serie de datos básicos a la hora de establecer posibles estrategias de recuperación de las masas de castaños para cada una de las zonas de la isla



www.congresoconstruccionescubiertavegetal.org



www.casadelamiel.org



www.rutasyvinos.com



www.universidadambientaldelapalma.es



www.pdrcanarias.org



www.funcatra.com



www.agrocabildo.com



www.canalagrariolapalma.es



www.ferianaturasalud.com



www.gobcan.es/agricultura/icca



www.enovitis.it/home_db.asp?idlingua=4



www.fao.org/index_es.htm



www.agroecologia.net/SEAE/



www.fademur.es



www.afammer.es

<p>CURSO FISCALIDAD BÁSICA PARA EMPRENDEDORES</p> <p>Centro Urban Los Majuelos (La Laguna) Del 28 septiembre al 1 de octubre Organiza: Cabildo de Tenerife</p>	<p>CERTAMEN WORLD CHEESE AWARDS. WORLD CHEESE EXHIBITION</p> <p>Auditorio Alfredo Kraus, Las Palmas de Gran Canaria Del 1 al 3 de octubre Organiza. Gobierno de Canarias</p>	<p>FESTIVAL SENDERISMO Y MONTAÑA LA PALMA 2009</p> <p>La Palma 2,3 y 4 de octubre Organiza: Cabildo de la Palma</p>
<p>II CONGRESO DE CONSTRUCCIONES DE CUBIERTA VEGETAL</p> <p>Pinolere, la Orotava Del 1 al 6 de octubre (día 5 en el Hierro, día 6 en la Palma) Organiza: Asociación cultural Pinolere</p>	<p>CONFERENCIA ANUAL DE DESARROLLO RURAL DE LA OCDE</p> <p>Québec City Convention Centre, Canadá Del 13 al 15 de octubre Organiza: OCDE</p>	<p>IBERFLORA, FERIA INTERNACIONAL DE PLANTA Y FLOR, TECNOLOGÍA Y BRICOJARDÍN</p> <p>Feria de Valencia Del 14 al 16 de octubre Organiza: Feria de Valencia</p>
<p>II CONGRESO ESPACIOS SOCIALES DE INNOVACIÓN</p> <p>Málaga 15 y 16 de octubre Organiza: Grupo Tragsa e Instituto de Innovación para el bienestar ciudadano</p>	<p>ENCUENTRO DE MUJERES RURALES DE TENERIFE</p> <p>Antiguo convento Santo Domingo, La Laguna 16 octubre Organiza: Cabildo de Tenerife</p>	<p>EXPOSICIÓN FOTOGRÁFICA “MUJERES A PIE DE CAMPO”</p> <p>Antiguo convento Santo Domingo, La Laguna 16 al 24 de octubre Organiza: Cabildo de Tenerife</p>
<p>CURSO SOBRE NUTRICIÓN MINERAL DEL VIÑEDO</p> <p>Tacoronte Del 19 de octubre al 7 de noviembre Organiza: CEDER Tacoronte y SAT de viticultores de Tenerife.</p>	<p>SEMANA DE LA MANZANA REINETA</p> <p>La Matanza de Acentejo Última semana de octubre Organiza: Cabildo de Tenerife y Ayuntamiento de la Matanza</p>	<p>FRUIT ATTRACTION, FERIA PROFESIONAL DEL SECTOR DE FRUTAS Y HORTALIZAS</p> <p>Ifema, Madrid Del 4 al 6 de noviembre Organiza: IFEMA y FEPEX</p>
<p>LA GRAN MAJADA</p> <p>Aripe, Guía de Isora 8 de noviembre Organiza: Cabildo de Tenerife y Ayuntamiento de Guía de Isora</p>	<p>JORNADAS SOBRE LA ALMENDRA</p> <p>Adeje 11 y 12 de noviembre Organiza: Cabildo de Tenerife</p>	<p>MES DE LA CASTAÑA</p> <p>La Matanza de Acentejo Mes de noviembre Organiza: Ayuntamiento de la Matanza y Cabildo de Tenerife</p>
<p>JORNADAS CAUCE SUR</p> <p>Casa Museo El Vino, Arona Última semana de noviembre Organiza. Cabildo de Tenerife y Ayuntamiento de Arona</p>	<p>XXV EXPOAGRO ALMERÍA</p> <p>Palacio de Exposiciones y Congresos de Roquetas de mar, almería Del 25 al 27 de noviembre Organiza: Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Almería</p>	<p>VII ENCUENTRO DE AGENTES DE EMPLEO Y DESARROLLO LOCAL DE CANARIAS</p> <p>Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte Última semana de noviembre Organiza: Cabildo de Tenerife</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

• Güímar

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

G MIEL

CRISTALIZADA



Si GRACIAS



www.casadelamiel.org