

LA ABEJA NEGRA, UN TESORO GENÉTICO

La negra, cuentan los apicultores de la isla, es muy trabajadora, más tranquila y limpia. Se refieren a la abeja endémica del archipiélago, la abeja negra canaria, un tesoro genético para muchos investigadores. Hace miles de años estaba emparentada con la abeja negra africana pero aquí, en las islas evolucionó de manera separada. Aquí logró un nivel excelente de adaptación al medio. Ahora pica poco y es fácil trabajar con ella.

La Abeja Negra Canaria está presente en toda la isla, aunque la importación de razas foráneas ha ocasionado un cierto grado de hibridación. Investigadores de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria trabajan con los apicultores en un Plan de Recuperación de la especie gracias a la puesta en marcha de acciones de reproducción y cría de abejas reinas y la fecundación artificial.

EN EQUILIBRIO CON LA NATURALEZA

La miel requiere variedad de flores, abejas sanas y un buen manejo de las colmenas. De eso habla con entusiasmo un apicultor veterano, Pepe Florido. Lleva recolectando miel en Telde toda su vida. Lo sabe y lo explica con entusiasmo: A mí me enseñó Juanito, en Gáldar, cuando era un niño y desde entonces he cosechado cientos de picaduras. La naturaleza ha perdido fundamento y las abejas te lo dicen. Son como un termómetro. De ellas depende la polinización, por eso hay que cuidarlas.

No le falta razón. Según estudios de la FAO la abeja melífera, la de miel, es el principal insecto polinizador que existe en la naturaleza. Y en el contexto actual de deterioro ambiental los beneficios de la apicultura pueden resultar cruciales. Mientras haya abejas sanas, la polinización de cultivos y especies vegetales silvestres está garantizada.

Ahora hay que renovar muchas reinas para evitar enfermedades y el despoblamiento. La gente se tiene que mentalizar que hay que cuidar lo único valioso que tenemos, la naturaleza. El campo no sería el mismo, se perderían muchas hortalizas y frutas.

DE LA COLMENA SE APROVECHA TODO
Acompañar a un apicultor un día de extracción de las colmenas es una experiencia sorprendente. Ellos prefieren aprovechar las horas de más calor porque están más tranquilas o salen a trabajar y es como si se olvidaran de ti.

A pesar del sol hay que protegerse con un mono encima de la ropa, eso sí, blanco o amarillo, para que no destaque; guantes de cuero y una careta o capirote para cuidar de las posibles picaduras la cabeza y la cara. Una caja con cuadros limpios para sustituir y un ahumador para provocar el humo que las atonta mientras se trabaja.

Es una tarea que requiere oficio y experiencia. En otoño se limpian y reparan las colmenas de madera; en primavera, las abejas trabajan aprovechando la época de mayor floración del año y en verano se extrae el alimento, se procesa y separa, se filtra y se deja cristalizar antes de su envasado.

Los panales suelen estar apartados del camino, en medio de laderas y barrancos. Cuando se alcanza la colmena los apicultores avisan dando unos ligeros golpes a las cajas, que se abren dejando libres a estas polinizadoras. La mayoría se encuentran con el olor del humo esparcido, humo de hierbas quemadas, pita, verol, hierbas aromáticas que rebajan las ganas de atacar. Si el panel está completo y no hay huevos, se puede cambiar el cuadro.

Los cuadros se llevan al lugar donde se procesa. Del panal se aprovecha casi todo y de la abeja hasta el aguijón y su veneno, gracias a novedosas terapias como la apiterapia. Además de la miel, los apicultores aprovechan la jalea real, el polen, el propóleo, la cera, y fermentada ésta se convierte en el conocido vino de abeja, el hidromiel. Todos estos productos se pueden encontrar en la isla preparados para su venta o utilizados como ingrediente especialmente en repostería, después de un proceso completamente artesanal.

El procesado del trabajo de las abejas comienza con la tarea de pelar los cuadros. El apicultor muestra aquí una gran destreza. Cuchillo en mano separa la primera capa, los opérculos que más tarde se utilizarán para hacer cera. La miel aparece y casi se escurre, espesa. El olor casi empalaga. Se mezcla lo dulce con el aroma de la cera.

El siguiente paso es pasarla a un extractor donde el producto pasa un ligero centrifugado para luego colarla a fin de eliminar cualquier impureza. A partir de ahí sólo el tiempo dirá cuando la miel está preparada. Puede pasar entre 15 días a más de un año.

GRAN CANARIA LOS SABORES

DE UNA ISLA



La excelencia del
Café de Agaete

El camino de la sal

Aceite del país
el oro del Sureste

El Gofio:
sabroso, nutritivo y con arraigo



GRAN CANARIA LOS SABORES

DE UNA ISLA



SUMARIO

03. Frutas y hortalizas frescas todo el año

04. Mercados: cercanía entre el cultivo y el consumidor

06. Las bondades de la uva

09. Las exquisiteces de la mar

11. El camino de la sal

13. La agricultura ecológica recupera la cultura campesina de mirar el suelo

16. El gofio: sabroso, nutritivo y con arraigo

17. El dulce paisaje de la almendra en Gran Canaria

19. La excelencia del café de Agaete

20. La sidra se atreve en Gran Canaria

21. Aceite del país el oro del sureste

22. Productos cárnicos

23. Miel de Gran Canaria. El mundo de la abeja negra

EDITORIAL

UNA DESPENSA DE CALIDAD

En los últimos tiempos se ha incrementado a nivel internacional la preocupación social por la calidad de lo que comemos, aunque paradójicamente ésta conviva con la presencia de hambrunas que afectan a casi mil millones de seres humanos.

Determinadas crisis, como la de las 'vacas locas', han alertado sobre las formas de producción de alimentos que en busca de la máxima rentabilidad en el menor tiempo posible rompen con los procesos naturales y terminan poniendo en peligro la salud las personas.

También han hecho que sectores importantes de población vuelvan su mirada hacia los productos de cercanías, los del país, esas producciones que sabemos de dónde vienen y que nos dan un elevado grado de garantía, de seguridad alimentaria.

Las producciones del mundo rural de Gran Canaria suponen para el consumidor seguridad y calidad.

Presentan una significativa variedad: desde las frutas y verduras a los aceites, pasando por los quesos, las carnes, el café o la repostería tradicional.

Además, es difícil encontrar un lugar de la Isla en el que no encontremos un elemento distintivo, con sabor propio.

Ponerlos en valor supone contribuir a que la actividad agrícola y ganadera recupere espacio en el conjunto de nuestra economía e incremente su peso en el Producto Interior Bruto (PIB) y en el empleo.

Asimismo, permite que los hombres y mujeres del campo continúen con su impagable tarea de protección del medio, de mantenimiento del paisaje, de cuidado de nuestras tradiciones.

Tenemos, en definitiva, el lujo de disponer en nuestra isla de una despensa de enorme calidad, que debemos seguir potenciando en el camino de una mayor soberanía alimentaria, conscientes de que significan una contribución determinante en la mejora de lo que comemos, de nuestra salud y de nuestro bienestar.

Esta publicación recoge una pequeña, pero significativa parte de lo que Gran Canaria nos ofrece, de lo que la Isla aporta con relación a productos alimentarios variados y de enorme calidad.

Se trata de una muestra que constituye, al mismo tiempo, un homenaje a todo el trabajo que se viene desarrollando en el sector para superarse día a día y hacer que las producciones de Gran Canaria sean cada vez más demandadas por los ciudadanos y ciudadanas.

FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS TODO EL AÑO

La variedad de microclimas y hábitats de Gran Canaria ha favorecido a lo largo de los siglos el desarrollo de una actividad agraria muy diversa y valiosa desde el punto de vista de su singularidad y potencial genético. Después de décadas de abandono de muchas tierras, que han acabado convertidas en terrenos baldíos, tras la llegada de la industria turística y los monocultivos de exportación, plátano y tomate, los agricultores grancanarios están empezando a recuperar tierras y con ello, el paisaje agrario. Esta regeneración es todavía lenta y ha estado animada, en parte, por la actual situación económica de crisis, o bien, porque ha aumentado tanto la demanda interior como los puntos de venta. Existen también otros fenómenos como la llamada agricultura de fin de semana o, a tiempo parcial, que ha acercado al campo a nuevos campesinos.

En cualquier caso, la agricultura tradicional de la isla presenta serias amenazas, como la falta de relevo generacional, la escasa especialización o los altos costes de producción entre otros. Frente a ello, beneficios como el mantenimiento del paisaje, la ordenación del territorio o el poblamiento de zonas rurales se suman al aumento de la producción de frutas y hortalizas del país que gracias a los nuevos métodos de certificación ofertan alimentos diferenciados, más sanos y seguros.

PRODUCCIÓN AGRÍCOLA:

CULTIVOS HERBÁCEOS: Cereales, leguminosas, tubérculos, hortalizas, cultivos industriales

CULTIVOS LEÑOSOS: Cítricos, frutales, tropicales, viñedos, olivar, café, viveros.

La papa es el tubérculo con mayor presencia. Es además uno de los alimentos más importantes de la dieta de los canarios desde el S. XVIII. En Gran Canaria se producen más de una decena de variedades entre las que destacan, Valor, Merlín, Picasso, Galáctica, Spunta o Cara, entre otras. Fue en 1958 con la llegada del Servicio de Extensión Agraria a municipios como Teror cuando llegaron las primeras variedades comerciales como King Eduard, Up to date o la Rosada. Aunque en las últimas décadas ha perdido superficie cultivada, se produce con mayor tecnología y productividad.

El cultivo de cereales es poco relevante, debido a la pérdida de funcionalidad y a la escasa rentabilidad de los mismos por la fuerte competencia que soportan de productos de importación. En la actividad agrícola grancanaria destaca el millo, utilizado sobre todo como alimento para el ganado y como materia prima en la elaboración de gofio. En cualquier caso, este cereal ha jugado un papel fundamental en la vida de los habitantes de la isla sobre todo en época de escasez como reserva alimentaria. Gran Canaria se sitúa además como una reserva natural de diferentes genotipos de millo que ha

Una actividad agraria muy diversa y valiosa desde el punto de vista de su singularidad y potencial genético

sido cultivado siempre de manera familiar. Desde mediados del siglo pasado se ha producido una introducción de variedades híbridas por su mayor rendimiento industrial en molinería.

Los mercados grancanarios ofrecen hortalizas y frutas frescas de todo tipo a lo largo del año. Desde el cultivo de cítricos, como las populares naranjas de Agaete o de Telde, a mandarinas y limones. Frutas como manzanas, peras, nísperos, albaricoques, ciruelas, guayabos, kakis, melocotones, granados, melones, fresas, sandías y nectarinas hasta las tradicionales higueras que tanta importancia han tenido históricamente en la isla. Árboles como el almendro, el castaño o el olivo y el nogal también se extienden en el paisaje rural del interior dando lugar a tradiciones gastronómicas y de usos campesinos ligados a ellos. Pero también destacan en la isla los tropicales que se cultivan en los fondos de los barrancos de sotavento: mangas, aguacates, papayas, piña tropical, carambola... El café también mantiene su cultivo en Agaete y en los últimos años se han industrializado cultivos tradicionales como la caña, las hierbas aromáticas y medicinales y el aloe vera destinado a la industria de la cosmética.

Las hortalizas destacan también por su variedad. Berros, lechugas, pepinos, habichuelas, espinacas, zanahorias, berenjenas, tomates asurcados, coliflor, coles, puerros, cebollas, calabacín, remolacha etc. llenan los mercados de productos del país a pesar de su producción modesta.

MERCADOS

CERCANIA ENTRE CULTIVO Y CONSUMIDOR

Desde los mercadillos tradicionales hasta los más recientes Mercados del Agricultor, la existencia de este tipo de establecimientos acerca lo mejor y más variado de lo extraído de la tierra a un consumidor cada vez más preocupado por su alimentación.

Los mercados juegan un papel fundamental en muchos aspectos, permitiendo la regeneración de 250 hectáreas de cultivo en Gran Canaria y adecuándose a los nuevos tiempos con su introducción en nuevas formas de consumo. Gran Canaria cuenta con unas 9.000 hectáreas de cultivo, cifra sensiblemente disminuida ante las 35.000 de hace apenas 40 años. Con todo, el pulmón verde que estas plantaciones suponen para la Isla y su entorno medioambiental tiene un valor indiscutible.

En cuanto a la alimentación, con grandes tasas de enfermedades como la obesidad, la FAO (organismo de la ONU responsable en agricultura y alimentación) recomienda un 50% de autoabastecimiento, por razones estratégicas, sanitarias y económicas, mientras que en Canarias el objetivo es siquiera acercarse al 25%. Los productos cuando llegan a las tiendas han viajado una media de 5.000 kilómetros, con el desgaste consiguiente, mientras tenemos alimentos cultivados a muy poca distancia.

MERCADOS DEL AGRICULTOR

Pueden extraerse múltiples ventajas de la existencia de los Mercados del Agricultor, iniciativa que bajo el paraguas del Cabildo de Gran Canaria fue puesta en marcha en el año 2008, y que permite como nota más relevante, entre otras muchas cosas, el acercamiento entre más de 150 productores y los 2.500 consumidores que cada siete días los visitan, con todo lo que eso comporta.

Pocos lugares parecen tan adecuados para completar un carro de la compra apetitoso, saludable y económico.

Los Mercados del Agricultor que tienen lugar en la actualidad en la isla de Gran Canaria pueden encontrarse en Arucas, Vecindario, Artenara y Maspalomas (alternándose dos y dos cada fin de semana, uno el sábado y otro el domingo) y a los que se une el Mercado Agrícola Municipal de San Lorenzo (todos los domingos). No sólo cubren las necesidades básicas de los consumidores, sino que permiten eliminar intermediarios y reportar un beneficio directo a las personas que trabajan la tierra.

Detrás del producto y la actividad económica que genera, siempre hay una persona, y estos mercados le permiten enriquecerse con muchos matices al escuchar y entender las demandas de los ciudadanos. El agricultor se siente orgulloso de su labor transmitiendo los valores y la cultura de lo que hace. Por su parte, los consumidores establecen una relación de confianza con quien les vende el alimento.

Pocos lugares parecen tan adecuados para completar un carro de la compra apetitoso, saludable y económico

Pescados, carnes, quesos, vinos, una gran variedad de frutas y hortalizas, verduras de nueva producción (endivias, brócoli, etcétera), dulces y en general todo tipo de productos, también ecológicos, pueden adquirirse en estas plazas que tienen por bandera una alta calidad, normalmente con un inconfundible sello artesano, y unos precios muy ventajosos en comparación con otro tipo de superficies comerciales.

MERCADILLOS TRADICIONALES

Dos grandes diferencias distinguen a los mercadillos tradicionales de los del Agricultor: no sólo tiene cabida en ellos la alimentación y no sólo los productores venden directamente.

Otros muchos artículos, como artesanía flores, plantas, ropa, bisutería, menaje, etcétera, pueden encontrarse en estos mercados que tanto arraigo poseen en Gran Canaria. Aunque ninguno como el de Teror, que desde mediados del siglo XIX se desarrolla en los alrededores de la Basílica que cobija a la patrona, la Virgen del Pino. Surgió como un mercado puramente agrícola, aunque ha ido incorporando distintas mercancías que hacen de él un lugar entrañable a la vez que práctico, donde pueden encontrarse verduras, dulces y especialidades de toda la isla, y por supuesto todo el chorizo de Teror que se quiera, para untarlo en un buen pan del campo. Se celebra en la mañana de los domingos.

Otro municipio de Gran Canaria que celebra su mercado, cubierto, con gran tradición es San Mateo, los sábados y las mañanas de los domingos y donde más de 40 puestos ofertan las excelencias agrícolas "del país". Santa Brígida, con el mismo horario, centra más sus 35 emplazamientos en alimentación y artesanía.

Guía, que construye en la actualidad un nuevo recinto en Cuatro Caminos, deja para los martes y domingos su mercado, que con interrupciones lleva abierto más de un cuarto de siglo. Precisamente la venta en él, de forma principal y entre otros lugares, del queso típico del noroeste, da lugar al nombre de la Denominación de Origen Quesos de Flor de Guía y Quesos de Guía.

Gáldar elige los jueves hasta las 14.00 horas, en la plaza del municipio, para colocar alrededor de 30 puestos y posibilitar la compra tanto de productos alimenticios como de otra índole. O Valsequillo, que desde 1992 utiliza su centro polideportivo para que sus 40 comerciantes acerquen lo cosechado a los consumidores.

PRINCIPIO DE SOBERANÍA ALIMENTARIA

"La soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos, comunidades y países a definir sus propias políticas agrícolas, pesqueras, alimentarias y de tierra, que sean ecológica, social, económica y culturalmente apropiadas a sus circunstancias únicas. Esto incluye el verdadero derecho a la alimentación y a producir los alimentos, lo que significa que todos los pueblos tienen el derecho a una alimentación sana, nutritiva y culturalmente apropiada, y a la capacidad para mantenerse a sí mismos y a sus sociedades."

Foro Mundial por la Seguridad Alimentaria (Cumbre Mundial de la Alimentación. Roma 2002)

PRODUCTORES

Teresa Gallego. Plantas medicinales: "Soy de Guía y vendo más de 200 hierbas diferentes, aparte de plantas en vivo y en seco. Por lo especial del producto, no es el sitio donde más vendo, pero agradezco la ayuda que brindan estos mercados".

Benito Hernández. Papas y hortalizas: "Lo que ofrezco mayoritariamente son papas de San Mateo. Vendo una media de 600 kilos en cada mercado. La gente agradece los productos del país y nosotros cobrar en el momento".

Mari Carmen Casimiro. Mojos, mermeladas y miel y derivados: "Esta es una empresa familiar de Valsequillo que sólo vende en ferias y mercadillos, así que es muy importante para nosotros una iniciativa como los Mercados del Agricultor, donde tenemos el dinero sobre la marcha. Nuestro mejor horario es el mediodía, cuando ya se ha comprado el producto de primera necesidad".

José Antonio Quesada. Productos ecológicos: "Soy de Arucas, pero en el puesto hay productos de varios agricultores ecológicos de todas las partes de la isla. Estos mercados son una gran ventana de promoción, más aún cuando Canarias está a la cola en el consumo ecológico".

CONSUMIDORES

Mapi Araña: "Aprovecho que vivo cerca y vengo a comprar pan y verduras, que me permiten llevarme mayor cantidad porque me duran más. Los precios son asequibles".

Esperanza González: "Soy de Arucas y acudo a los Mercados del Agricultor desde su apertura. Los jueves y los viernes no compro en el supermercado para el sábado aprovechar aquí los precios y llenar el carro de fruta fresca, pescado, queso, aceitunas, pan..."

Gonzalo Déniz: "En mi opinión la calidad ofertada es alta. Compro de todo, y lo más que agradezco son las explicaciones de los puesteros".

Rita Santana: "Vivo en Fuerteventura pero soy grancanaria y cada vez que regreso no dudo en acudir a estos mercados. Me parecen limpios, ordenados, sus productos son frescos, con buenos precios y el trato directo con los agricultores me parece genial. Mi familia y yo nos vamos con dos carros llenos".

Uno de los productos elaborados en Gran Canaria cuya calidad cuenta con el beneplácito de los expertos es el vino. Caldos jóvenes de diferentes tipos, sean rosados, dulces, blancos o tintos, pueden saborearse, pese a una producción no demasiado elevada y a que su elevado potencial para la comercialización aún está por desarrollar.

La peculiaridad de la tierra, con suelos volcánicos, y los diferentes microclimas que permiten que la misma variedad de la vid dé diferente mosto según donde crezca, distingue a la viticultura canaria. A esto se suma el hecho de que las cepas de nuestra isla fueran introducidas antes del periodo en que los viñedos en Europa, allá por el siglo XIX, fueran arrasados por la filoxera, un insecto mortal para las raíces del cultivo.

“Nuestros vinos son muy apreciados en otras latitudes”, subraya Antonio Zerpa, gerente de la Federación de Asociaciones de Viticultores y Bodegueros de Gran Canaria (Vinigran).

Esta entidad trata de impulsar el conocimiento de los vinos del país, informando y difundiendo los beneficios del vino como alimento dentro de la dieta mediterránea, además de destacar los aspectos históricos, tradicionales y culturales. Vinigran, creada en 2004, hace cursos de cata, conferencias, coloquios, y defiende en todos los ámbitos los intereses de sus asociados.

En la sede física de Vinigran, La Casa del Vino, (Santa Brígida) se encuentran también las oficinas del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria, que vela por la calidad del producto. La DO Vinos de Gran Canaria tiene inscritas a 52 bodegas, y desde comienzos de 2006 engloba las dos DO que cohabitaban con anterioridad, la “Gran Canaria” y la “Monte Lentiscal”, conservando los caldos producidos en esta última una identificación diferencial dentro de la DO, debido a sus peculiaridades.

LAS BONDADES DE LA UVA

INICIATIVAS DE FUTURO

Antonio Zerpa mira al futuro con optimismo. El número de hectáreas de vid que actualmente se cultivan en la isla ronda las 250 y la producción, después de varios proyectos llevados a término, “comienza a repuntar, alcanzando en el último ejercicio los 450.000 kilos de uva, dejando atrás unas últimas cosechas con cifras a la baja debido a la olas de calor y especialmente al incendio que asoló Gran Canaria en 2007”.

Todavía lejos de los casi 700.000 kilos de la vendimia de 2006, ese guarismo aspira a superarse en los próximos años.

Además, Vinigran trabaja en una Carta de Vinos de Gran Canaria, inexistente hasta ahora y que “sin duda dinamizará el mercado y aumentará las opciones de los caldos de estar presentes en un sector fundamental, el de la restauración y la hostelería”, apunta Zerpa.

TURISMO ENOLÓGICO

Pero al mundo vitivinícola es inherente la cultura, así que uno de los grandes retos del futuro no es otro que el turismo enológico. “En esto nos queda mucho camino por recorrer en Gran Canaria”, adelanta Antonio Zerpa, que se lamenta de la falta de financiación, tanto pública, como privada para un asunto que considera de capital importancia.

El porvenir del enoturismo en la isla pasa por La Rueca, la Ruta Enoturística de Gran Canaria. “Estamos intensificando las gestiones con touroperadores, además de buscar apoyos económicos para el desarrollo de la imagen corporativa, porque ya hay más de 10 bodegas interesadas en poner en marcha La Rueca”. Ahora, la OICET, Oficina de Información y Coordinación Enoturísticas, dependiente de Vinigran y emplazada en la satauteña Casa del Vino, concierta las visitas a las distintas bodegas. Por un precio de 25 euros cabe la opción de acudir tanto a La Casa del Vino como a una bodega, y realizar una cata junto al propio bodeguero y un guía especializado.

“Necesitamos mejorar las infraestructuras de las bodegas para recibir a los visitantes, además de formar guías, no sólo en idiomas, sino en cultura vitivinícola”, explica el directivo.

“Tenemos la mayor zona de producción de la isla, el Monte Lentiscal, a sólo 20 kilómetros de un punto portuario con una afluencia enorme de cruceristas, sin contar con el número de turistas que nos llegan cada año. Esto hay que aprovecharlo”.

El enoturismo permite en algunos países que las bodegas tengan una venta directa del 20% del total. Eso sin contar la importancia para el vitivinicultor, que puede ver reconocido su esfuerzo y que comercia sin intermediarios, además de obtener la inmediatez del beneficio económico.



LA CASA DEL VINO

El municipio de Santa Brígida acoge La Casa del Vino. Es un edificio restaurado cedido a Vinigran por el Cabildo de Gran Canaria, en realidad un caserón maravilloso que puede contemplarse en todo su esplendor desde el mirador de San José.

La práctica totalidad de los caldos que se comercializan en la isla se encuentran presentes en su tienda, que igualmente ofrece al visitante una selección de productos del país, tales como quesos, dulces o café de Agaete. Junto a este rincón que haría las delicias del paladar más selecto, La Casa del Vino se compone de una atractiva terraza, un amplio y cuidado jardín y varias salas para la exposición de utensilios vinícolas.

A esa función museística se une un espacio donde el que tenga a bien conocer el recinto cuenta con la posibilidad de realizar una siempre atractiva cata de vinos de la tierra. Para completar las alternativas, los bajos del inmueble son ocupados por un restaurante, ahora en remodelación, con capacidad nada menos que para 80 comensales.

Además de acoger las oficinas de la Federación de Asociaciones de Viticultores y Bodegueros de Gran Canaria y del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria, La Casa del Vino no deja de ser un auténtico regalo para los sentidos, todos, a aquel que tome la buena decisión de acercarse hasta ella.

REPORTAJE BODEGUERO TRADICIONAL – BODEGUERO MODERNO

DEL SABOR DE LA EXPERIENCIA A LA MODERNIDAD MÁS ATRACTIVA

En un sector como el vinícola, en continua expansión, caben desde la tradición más sabia hasta la modernidad más vanguardista. Son ejemplo de ello, entre los bodegueros grancanarios, Santiago Robaina Víctor Lugo Jorge y Pedro Ramírez.

Santiago Robaina, de 73 años, tiene su bodega en Los Hoyos, todavía en el municipio de Las Palmas de Gran Canaria, con el nombre de Plaza Perdida. Marcelo, como lo conoce casi todo el mundo, lleva una vida entera entre uvas y vinos, aunque no tanto tiempo como un lagar bicentenario que adorna la entrada de su enorme finca, cuidada por él y un único operario, “menos en la vendimia que viene otras 20 ó 30 personas”. Además de tres hectáreas de vid, muestra con cariño las nuevas máquinas que la tecnología y el progreso han traído, y a las que el bodeguero se ha adaptado sin mayores problemas.

Marcelo habla con orgullo de su despalilladora-estrujadora, de su máquina de embotellado y de su laboratorio; de los 15.000 litros anuales de vino que hace, o de los cinco meses que guarda el caldo en barricas antes de envasarlo.

Esta bodega, inscrita a la DO Vinos de Gran Canaria y con el distintivo también de la subzona Monte Lentiscal, es la experiencia al servicio del paladar, y vende sus caldos, tintos y blancos, principalmente en sus propias instalaciones, que guardan fotografías de múltiples e ilustres visitantes como, hace muy pocos años, el ex presidente español Felipe González.

Sin estar muy seguro de que se produzca un relevo generacional numeroso, Marcelo sigue impartiendo magisterio entre las parras.

SAVIA NUEVA

También dentro de la DO Vinos de Gran Canaria están los elaborados en la finca La Laja, en el increíble paisaje del Valle de Agaete. Allí, Víctor Lugo Jorge, a la sazón presidente de la Asociación para el Fomento y Desarrollo Agropecuario del municipio de Agaete, hace en la bodega Los Berrazales, junto a su padre Inocencio, distintos tipos de vino que suman unas 20.000 botellas anuales, cifra que esperan llevar pronto hasta justo el doble.

Sólo un lustro la transcurrido desde los primeros vinos de esta bodega, lo que no ha sido obstáculo para conseguir, con su especialidad, los blancos, premios que nunca dejan de dar empuje.

Siempre con un respeto reverencial a los más expertos y con los oídos muy abiertos, Víctor, de 35 años, rebosa fuerza, actividad, nuevas ideas. Licenciado en Marketing y con un Master en materia vitivinícola -aunque en su finca pueden encontrarse numerosísimos cultivos- el ansia por estar al día, por crecer en todos los sentidos, preside el día a día de este integrante de la nueva generación de bodegueros.

Defensor a ultranza de los buenos productos grancanarios, Víctor Lugo vive su labor al 100%: paga los servicios de un enólogo “con el que se va a una clase cada vez que visita la bodega”, relata. “Te explica, pero desde la pasión, te enseña

a la vez que te hace vivirlo como lo vive él”. Ese experto le ha permitido aumentar las variedades de vino. También distingue a Los Berrazales su vendimia nocturna, para que la fruta no acuse el paso de la noche al calor del día durante la recogida.

La modernidad y la preparación se dejan ver igualmente en el empeño de Lugo en el turismo enológico, aun todavía sin explotar del todo. “Nuestra prioridad es que el visitante se sienta cómodo, que se le trate con cercanía, con personalización”, asegura en un paseo en el que él mismo hace de cicerón desplegando sus amplios conocimientos, ensanchados en sus diferentes viajes profesionales a conferencias o jornadas. Los diferentes cultivos, entre ellos el café y su cata, u otra de vinos, adornan el inolvidable paseo por La Laja, de 12 hectáreas.

Además de la calidad de sus caldos, el embotellado diferencia enormemente a Los Berrazales. Algunas de sus botellas cuentan con una etiqueta que enseñan un paisaje del Valle pintado por el artista grancanario Pepe Dámaso. Otras con distintivos de un diseño muy atractivo para que “botella (con cuerpo de mujer), etiqueta y vino sean un solo producto que encierre gastronomía, paisaje y cultura”.

ALLENDE LOS MARES

Frontón de Oro es la marca con que comercializa sus caldos la empresa SAT Camaretas (Sociedad Agraria de Transformación), radicada en San Mateo. Junto a un hermano, Pedro Ramírez se encarga de un negocio familiar que saca al mercado unas 60.000 botellas anuales, que salen, desde 1996, de sus 10 hectáreas de vid.

Sus vinos tintos, rosados y blancos forman parte de la DO Vinos de Gran Canaria desde el año 2000 en adelante, provenientes de una fábrica con capacidad para 100.000 litros y donde también etiquetan y envasan su producto.

“Nos preocupa mucho controlar los puntos de venta”, cuenta Pedro, “y por eso poseemos nuestra propia cadena de distribución. Así aprendemos mucho de las necesidades y preferencias de nuestros consumidores”. Pero no es la única prioridad de SAT Camaretas, que también atiende al medioambiente y especialmente a la difusión, tanto interior como exterior, de sus vinos.

Además de en diferentes islas de nuestro archipiélago, donde concentra la mayor parte de su producción, Frontón de Oro está presente en Madrid, Orlando, San Francisco, Nueva York o Los Ángeles. “En Estados Unidos tienen gran variedad de caldos, por lo que buscan lo diferente. Nuestro malvasía, por ejemplo, les llama mucho la atención”, asegura Pedro Ramírez, que ha logrado doblar sus cifras de venta en esas ciudades y que ya ha enviado muestras a países como Rusia o China, poseedores de grandes mercados potenciales.

“Tenemos claro nuestro deseo de que Canarias siga siendo siempre la preferencia, y lo combinamos con que en EEUU estamos en restaurantes o establecimientos muy selectos. Allí nuestro vino es un producto muy diferenciado”, concluye.

Santiago Robaina, Víctor Lugo y Pedro Ramírez encarnan a la perfección la sabiduría del paso del tiempo entre vides y la fuerza y la preparación que ponen el negocio en el siglo XXI. Entre otras muchas, una cosa les une por encima de todo: el amor al vino y el gusto por la calidad en el resultado de su tremendo esfuerzo.

EN GRAN CANARIA EXISTEN MÁS DE 150 EMBARCACIONES REPARTIDAS EN SEIS ASOCIACIONES QUE DESARROLLAN LA PESCA ARTESANAL

Fuertes medidas legales velan por la calidad del producto capturado y por evitar la sobreexplotación del litoral y los fondos marinos

El creciente deseo de los consumidores de mantener una dieta sana y equilibrada, en la que el pescado y sus ácidos grasos Omega-3 resultan imprescindibles, pasa por ser en la actualidad la mayor salvaguarda de la actividad pesquera artesanal.

Sin embargo la situación de crisis internacional que atraviesa el sector, la sobreexplotación, los elevados precios del combustible y la falta de relevo generacional entre otros, han ido menguando una actividad que fue motor de la economía en muchas zonas litorales.

Lapescaartesanal representa mucho más: permite la continuidad de tradiciones, manifestaciones folclóricas asociadas desde hace mucho a las labores propias de este oficio y ofrece una gastronomía singular, aspectos muy valorados no sólo por los consumidores locales, sino también por los turistas.

La innovación, la calidad y el respeto al medio ambiente, junto con la diversificación del ramo, la mejora de la estructura empresarial y, especialmente, la promoción de los productos pesqueros, son las apuestas para afianzamiento del sector pesquero artesanal.

COFRADÍAS

En la isla de Gran Canaria existen en la actualidad seis agrupaciones de pescadores: Cooperativa de pescadores de San Cristóbal (44 barcos), Cooperativa de pescadores de Melenara (16 barcos), Cofradía de pescadores del Castillo del Romeral (18 barcos), Cofradía de pescadores de Arguineguín (52 barcos), Mogán (23 barcos) y Cofradía de pescadores de Agaete (24 barcos).

Esta flota se caracteriza por la diversidad de especies que capturan y su bajo impacto ambiental, por su carácter artesanal, por su escaso equipamiento, por la gran presencia de trabajadores autónomos y empresas familiares, además de por sus básicas formas de comercialización.

Se entiende por pesca artesanal la que se lleva a cabo con métodos tradicionales y de poco desarrollo tecnológico, en aguas del litoral a no más de 12 milla de la costa y que se dedica principalmente al autoconsumo.

TÉCNICAS

La Ley de Pesca de Canarias permite las siguientes técnicas:

1. Artes de cerco: están constituidas por una red rectangular sustentada por flotadores y mantenida verticalmente por pesos, con la que se rodea o cerca a las especies. (Chinchorro, red salemera o traíña)

2. Artes de enmalle: están armadas de tal manera que capturan las especies marinas al quedar éstas atrapadas en las mallas de los paños de red que las forman. Sólo se pueden usar de forma excepcional en algunas zonas determinadas legalmente. (Trasmallo, cazonal)

3. Artes de trampa: artes de fondo que están construidas de diversos materiales en formas geométricas, tipo cestos o jaulas, que se recubren de red. (Únicamente se permiten los siguientes tipos de artes de trampa: la nasa para peces y el tambor para morenas)

LAS EXQUISITECES DE LA MAR

4. Aparejo de anzuelo: sistemas de pesca compuestos básicamente por sedales y anzuelos. Los sedales pueden ser de fibra, sintéticos o metálicos. (Líneas de mano, líneas o cordel; urricán o corrica; puyón, potera, palangre)

5. Redes izadas: formadas por un aro metálico circular, rígido o flexible, respectivamente, que soporta una red o entramado metálico en forma de bolsa o saco. (Pandorga o guelder)

6. Utensilios de pesca: se autoriza el uso de la Vara para Peto, utensilio formado por una vara de madera, de un máximo de cuatro metros de largo, en cuyo extremo se instala una punta en forma de anzuelo de gran tamaño o en forma de arpón corto de una o varias puntas, que van sujetas a una liña o cordel.

Ese mismo texto legal prohíbe expresamente:

a) Cualquier forma de pesca de arrastre, incluida la modalidad que se practica sin embarcación, cobrando o jalando desde la orilla, con la excepción del chinchorro, sin que la red toque el suelo, para obtener carnada.

b) El cierre de bahías, ensenadas y caletones, así como el apaleo de las aguas y cualquier otra actividad que se realice desde la superficie del agua o por debajo de la misma, que tenga por objeto espantar o atraer la pesca con la finalidad de que ésta se conduzca hacia un determinado lugar.

c) La utilización de explosivos, así como de sustancias tóxicas, paralizantes, narcóticas, venenosas y corrosivas.

d) La pesca con artes de enmalle, con excepción de las zonas geográficas establecidas previamente.

ESPECIES CAPTURADAS

Ascoargraca, (Asociación Comercializadora de la Pesca Artesanal de Gran Canaria), de reciente creación, es una entidad formada por todas las cofradías y cooperativas de pescadores de la isla.

Sólo a los pescadores profesionales se les permite vender sus capturas, teniéndolo que hacer en las lonjas pesqueras autorizadas, normalmente situadas en las cofradías y cooperativas de pescadores, donde se acredita documentalmente el precio y el cumplimiento de las normativas sanitarias y pesqueras. Todo producto pesquero sin esa documentación es ilegal.

Los peces pelágicos, aquellos que viven en superficie, aglutinan tanto a sardinas, caballas y longorones como a diversas especies de túnidos (atunes, bonitos, melvas), y son de lejos los más recogidos por los pescadores artesanales grancanarios. Les siguen los demersales, que habitan pegados al fondo y son conocidos como pescado blanco (rascacios, meros, rapés, salmonetes), y en mucha menor medida los moluscos (almejas, calamares, pulpos) y los crustáceos (cangrejos, langostinos, gambas).

LA 'NOTA DE PRIMERA VENTA' Y LA INFORMACIÓN AL CONSUMIDOR

El personal cualificado de las lonjas pesqueras autorizadas comprueba la procedencia legal de los productos y se asegura de que cumple con la normativa vigente en cuanto a especies comercializables y tallas mínimas de captura, por lo que en caso afirmativo documenta esa legalidad mediante una nota de primera venta.

Esta nota de primera venta, que acompaña al producto pesquero hasta su última venta al consumidor, recoge los datos de: fecha y lugar de captura, buque, nombre del armador, kilogramos y especies desembarcadas, y nombre del comprador.

De esta manera se asegura la legalidad del pescado que consumimos y los desembarcos para poder hacer una gestión sostenible de nuestros recursos pesqueros.

Por su parte, el consumidor con esta nota puede acceder a la información sobre el producto pesquero que adquiere, presentes en las etiquetas. Así, en el pescado fresco el comprador puede consultar, además del precio, el nombre común y el científico del pez en cuestión, la fecha y la zona de captura, el peso y el calibre (tamaño), el modo de obtención (extracción o acuicultura) y el tratamiento (si se presenta con o sin cabeza, con o sin tripas, en rodajas, en filetes...). En productos con más riesgos digestivos, como por ejemplo el marisco vivo, se añade en la etiqueta las condiciones especiales de conservación.

EL CAMINO DE LA SAL

En el mundo de la sal el tiempo tiene otra dimensión. Las salinas constituyen un entorno diferente, su luz atrae por el colorido del agua, que cambia de manera casi caprichosa mientras el sol y el viento hacen su trabajo: evaporar el agua y dejar la sal. Son piscinas de poca profundidad que se extienden en algunas zonas de la costa salpicándolas de vida. Y es que estos espacios, manejados a lo largo de siglos por la mano del hombre, se han convertido en parajes naturales de gran importancia para la avifauna marina.

Las Islas tienen una larga y amplia tradición salinera. Por eso, las historias personales se acumulan en los tajos con el oficio de los salineros y salineras que desde siempre lo han realizado con ganas y de manera artesanal.

En la costa de Arinaga, Gran Canaria, Manolo Viera sigue trabajando en la salina. Su edad, más de 75 años, no le ha restado ilusión ni ganas por un trabajo del que es consciente, no le da para vivir. Repasa sus manos, agrietadas y morenas, curtidas con el sol y el agua y recuerda que siempre ha vivido en la salina. Mi abuelo era salinero y también lo fueron mis padres.

Acercarse a una salina ofrece una fotografía singular. Desde fuera los tajos, donde reposa el agua, parecen una trama geométrica que recuerda a los bancales agrícolas o una finca perfectamente ordenada. Se agrupan uno junto al otro, formando pasillos, los balaches, donde el salinero amontona la sal recogida para que termine de secarse al sol. "Mira qué blanca y cómo brilla, parecen dunas blancas", repite Manuel, orgulloso del resultado.

El proceso de producción en una salina comienza en el cocedero donde se introduce el agua del mar que reposa antes de pasar a los tajos, lugar donde cristaliza la sal. El agua va cuajando y cambia de color y la sal se vuelve caprichosa en formas y se expresa de forma fractal. Cuando el tiempo y el sol avisan que la sal está preparada en el fondo, el salinero con mucha maestría se dispone entonces a barrer el tajo con el robadillo o ruedo. Después, con la pala a la carretilla y de allí al almacén.

"Yo soy nacida del mar, el mismo sol me tuesta, y en el palacio del Rey, sin mí no se hace fiesta", una adivinanza que a nuestro salinero de Arinaga le gusta repetir mientras con una sonrisa cuenta como el médico le ha prohibido tomar sal por problemas de tensión. Pero, si trabajo en la salina, la sal me entra por los poros, se ríe.

Manuel, como el resto de salineros de la Isla son libros vivos, ejemplos de la tradición oral más cercana. Cuenta que la salina es un termómetro y que cuando habla te dice que el tiempo está cambiando; recuerda como el Tío Pepe cargaba los camiones de sal para las factorías de La Isleta y te habla de los arrieros que llegaban con bestias y repartían la sal en Ingenio, Agüimes o Tunte.

El proceso de producción en una salina comienza en el cocedero donde se introduce el agua del mar que reposa antes de pasar a los tajos, lugar donde cristaliza la sal

A pie del tajo con el robadillo te explica cómo tienes que picar el fondo con cuidado para que la sal no se mezcle con el barro y te enseña un tipo de sal diferente, la que tiene forma de escamas, sal de nata o flor de sal, que se origina en las salinas en los primeros momentos de concentración. Parecen cristales finos que flotan en la superficie y que es utilizada por los grandes restauradores y la alta cocina. Es muy cara pero da mucho trabajo, insiste.

UNA HISTORIA LLENA DE SAL

Los aborígenes de Gran Canaria obtenían la sal que se producía en los charcos entre las rocas, aunque no hay datos que demuestren si conocían, o no, el proceso para mecanizar la extracción. Los cocederos naturales pasaron a ser propiedad señorial tras la conquista y en 1525 se otorga por parte de la Corona el monopolio de la sal. A principios del XVII se incorporan las salinas a la Real Hacienda y en el S XVIII se produce el despegue de la producción de sal en Gran Canaria por su valor económico y estratégico

En las Islas Canarias llegaron a concentrarse más de medio centenar de salinas, sobre todo a partir del S.XVIII. Los nuevos tiempos, la tecnología, la globalización, el cambio de modelo económico, en definitiva provocó un declive del sector que en la actualidad se pretende recuperar con nuevas líneas de explotación y comercialización y adaptando las salinas como lugares de interés histórico, ambiental y etnográfico.

Lo cierto es que la explotación de las salinas ha estado muy vinculada a la historia del Archipiélago a pesar del progresivo deterioro del sector, que lo ha llevado a una situación marginal en la actualidad. En Gran Canaria la producción de la sal tuvo su momento álgido con el desarrollo de la pesca de berbería y el florecimiento de la industria de salazones.

En Gran Canaria se pueden distinguir dos tipos de salinas:

Salinas sobre barro: instalaciones y dependencias preparadas para producir sal a partir de agua del mar. Está formada por tomaderos y cocederos ubicados sobre sustrato de barro. Su producción es manufacturera y es mayor que la obtenida sobre roca.

Salinas sobre roca: zona del litoral de sustrato rocoso que se habilita para mediante charcos donde dejar evaporar el agua y obtener así la sal marina.

Los ingenios salineros en Gran Canaria se concentraron en el sureste de la isla y en la costa de Bañaderos, en el norte. De las decenas de instalaciones solo quedan 5 que no han sido destruidas. Algunas están consideradas como Bien de Interés Cultural; en otros casos, se han iniciado los expedientes.

SALINAS DEL BUFADERO.

Se encuentran en la costa de Bañaderos, en Arucas. Se construyeron en el S.XVII siguiendo el modelo de salina sobre roca y constituye el único de este tipo que permanece en las Islas. Formaba parte de un conjunto de 6 salinas de las que no se conserva más que algunos vestigios. Su trazado sigue el de la plataforma de lava del lugar.

SALINAS DE BOCACANGREJO Y DE LA FLORIDA

Se construyeron en el S.XIX en pleno auge salinero del sureste de Gran Canaria. Se encuentran en la playa de Vargas en el municipio de Agüimes. Su tipología responde al modelo de salina de barro. Se encuentra en el frente de una

finca agrícola y bordeando un tramo de costa relativamente poco alterado

SALINAS DE ARINAGA

En el polígono industrial de Arinaga, Agüimes, junto al puerto, estas salinas del tipo de barro se construyeron hacia 1820. Se encuentran en buen estado de conservación. Están además en una de las zonas más productivas de Canarias desde el punto de vista marino.

SALINAS DE TENEFÉ

Se encuentran en la costa de Pozo Izquierdo en Santa Lucía de Tirajana, junto a las instalaciones del Instituto Tecnológico de Canarias. Estas salinas también responden al tipo de barro que fueron construidas a finales del S.XVIII. Están declaradas como Bien de Interés Cultural en la categoría de sitio etnológico el 26 de abril de 2005.

MARCA REGISTRADA SAL DE CANARIAS

Las salinas tienen futuro. Y no sólo por su indudable valor paisajístico, medioambiental y cultural. Se trata de paisajes emblemáticos que albergan mucha biodiversidad y que pueden ser gestionados como recursos culturales, educativos y turísticos; pero también suponen un buen ejemplo de la gestión sostenible de los recursos naturales.

La sal canaria es muy apreciada en círculos gastronómicos fuera del Archipiélago y, a pesar de las barreras comerciales a nivel mundial, puede ponerse en valor como consumo local. De momento, el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), del Gobierno de Canarias, ha inscrito la marca colectiva "Sal Marina de Canarias" en el registro nacional de patentes y marcas, trámite que representa el primer paso para avanzar hacia la solicitud de la Denominación de Origen Protegida (DOP) de este producto.

El objetivo de esta acción es establecer las condiciones de uso de esta marca con el fin de garantizar el origen de la sal procedente de salinas marinas del Archipiélago, así como su promoción en el mercado nacional e internacional, evitando referencias geográficas falsas.

El gobierno tiene previsto ceder el uso de la marca registrada a la asociación de productores de las salinas tradicionales de las Islas "para que puedan identificar su producto con esta denominación hasta que se obtenga la protección administrativa europea".

La obtención de la DOP permitiría que sólo la producción isleña obtenida bajo los controles y certificación requeridos pueda comercializarse aludiendo al Archipiélago, evitando así la competencia desleal. Esto supondría además que la marca pase a tener reconocimiento comunitario y por tanto pueda beneficiarse de la protección y acciones que tiene prevista la normativa europea para alimentos de calidad diferenciada.

El paisaje rural de Gran Canaria está lleno de referencias que hablan de una historia ligada a la cultura campesina. Nadie ha sabido domesticar la tierra en hábitats tan complicados como los hombres y las mujeres del campo de la isla. De hecho hasta hace algunas décadas la economía insular se sustentaba en gran medida en estructuras sociales agrarias. Sin embargo, el desarrollo de los cultivos intensivos de exportación, sobre todo en las zonas de litoral, unido a una gran presión urbanística y el desarrollo de la industria turística a gran escala, han dejado un territorio rural que se muestra tremendamente frágil frente al abandono de la actividad agrícola tradicional y suelos degradados por el abuso de abonos químicos.

Lograr revitalizar la agricultura tradicional bajo el paraguas de la sostenibilidad y mejorar la calidad de vida de los agricultores es sin duda uno de los retos que tenemos que afrontar entre productores y consumidores. En este marco, la producción de alimentos agrícolas con técnicas ecológicas, aquellas que están basadas en los modelos campesinos tradicionales, se está consolidando como una opción real a los problemas de desequilibrios ocasionados por las prácticas intensivas. Asentada sobre las bases del uso racional de los recursos, los productores ecológicos logran favorecer un desarrollo agrario en equilibrio con el medio natural, garantizar la salud y, potenciar las relaciones de confianza entre los agricultores y los consumidores.

Se trata de una agricultura de pequeños propietarios, a escala reducida y muy diversificada. Y es que, una finca ecológica no entiende de monocultivos. Junto a las lechugas crecen calabacines, remolacha, colinabos, melones, sandías, fresas, guisantes. Una explosión de vida perfectamente equilibrada.

Igual que nuestros abuelos, los agricultores ecológicos miman el suelo. Recuperan las formas de cultivar de antaño: evitan los monocultivos para que la tierra no

se sature y aprovechan la materia orgánica para abonarla, sin productos químicos. Ahora sabemos más pero las técnicas son las mismas, dice Luis, mientras quita malas hierbas en su finca donde se mezclan las lechugas con remolacha, millo, brécol e incluso colinabos. Hay que rotar los cultivos para alimentar a la tierra.

MANTENER LA BIODIVERSIDAD

Estos agricultores son auténticos guardianes de la tierra. Con su trabajo, evitan que se siga produciendo pérdida de biodiversidad y ayudan a mantener la fertilidad del suelo. El uso de material orgánico, las rotaciones de cultivos, abonos verdes y setos genera un mayor ahorro de agua, una mejor nutrición del suelo, eliminan problemas derivados de los residuos y permiten el control orgánico de las plagas.

Y es que, en la naturaleza, todo tiene su papel, nada sobra. Por eso, las fincas ecológicas están llenas de fauna auxiliar, pequeños insectos y arácnidos, claves para mantener a raya las plagas. Y aunque resulten molestos su actuación es determinante en el control y regulación natural de los cultivos. Además de los polinizadores, cumplen un papel fundamental algunas moscas, larvas, libélulas, mariquitas...

Los agricultores ecológicos recuperan las formas de cultivar de antaño: evitan los monocultivos para que la tierra no se sature y aprovechan la materia orgánica para abonarla



LA AGRICULTURA
ECOLÓGICA
RECUPERA LA CULTURA CAMPESINA DE
MIMAR EL SUELO

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), del Gobierno de Canarias, ha inscrito la marca colectiva "Sal Marina de Canarias" en el registro nacional de patentes y marcas



La agricultura ecológica recupera la confianza entre productor y consumidor

Una de las consecuencias derivadas de la producción orgánica es la recuperación de las semillas locales, consideradas como un auténtico tesoro heredado. Y no es para menos, ya que se trata de las variedades que con el paso del tiempo, se han adaptado mejor a las condiciones ambientales de cada rincón de la isla.

Por eso, en las fincas ecológicas se potencia el cultivo de granos y plantas locales que ellas mismos producen. Con la máxima de que para conservar, para garantizar el mantenimiento de la diversidad genética en los sistemas agrarios hay que mantener esas semillas en cultivo, la agricultura ecológica se sitúa como una de las soluciones a poner en marcha.

En este contexto, hay que recordar la especial situación de la biodiversidad agraria en las islas que a lo largo de la historia se ha consolidado desde el punto de vista fitogenético, no sólo por su cantidad sino también por su calidad. Sin embargo, gran parte de esa riqueza está en serio peligro de desaparición a consecuencia de la globalización en el mercado mundial de semillas.

PRODUCCIÓN ANIMAL - VEGETAL

Las formas de agricultura intensiva han dejado de lado la unión que siempre ha existido entre producción vegetal y animal. Y, es que, la producción de alimentos procedentes de animales además de garantizar el bienestar animal, desempeña una función importante en la protección ordenada del campo, la fertilidad del suelo y el reciclaje de nutrientes.

En Gran Canaria existen granjas de huevos ecológicos repartidas por toda la isla. Las gallinas en una granja ecológica están siempre sueltas. Pican sin parar al aire libre, lechugas, coles, millo, trigo... entre árboles frutales se les ve gordas y sanas. Son huevos que llenan la sartén al freírlos y tienen el color amarillo anaranjado de los huevos de verdad. Las puestas, además, se realizan respetando los ciclos naturales de las gallinas.

NUEVAS FORMAS DE CONSUMO

La agricultura ecológica recupera la confianza entre productor y consumidor. Gracias al contacto entre ambos, el comprador conoce de primera mano el origen de los alimentos y se crea un modelo de consumo responsable.

Hoy día, se pueden conseguir productos biológicos comprando directamente a los agricultores con certificación ecológica en tiendas especializadas, mercados y mercadillos o a través de Internet. Las nuevas tecnologías han irrumpido, sin ninguna duda, en el mercado ecológico y ha facilitado de manera considerable esa relación de fidelidad.

Los grupos organizados, en los que participan productores y consumidores, aprovechan cualquier posibilidad. Los pedidos se hacen por correo electrónico o a través de páginas web que ofertan cajas de verduras semanales, el llamado sistema de cesta fija.

Una de las posibilidades que funciona como un reloj es la siguiente: un día a la semana se envía por mail o se cuelga en la web un listado con los productos recolectados; los clientes hacen los pedidos y los recogen el día y en el punto de venta acordado.

Además, existe en la isla una red de tiendas especializadas en productos ecológicos que ofertan hortalizas y frutas frescas, de temporada y productos elaborados como queso, pan, gofio, leche, huevos o yogur. Pero también se pueden conseguir productos como vino o aceite certificado producidos en la isla.

CÓMO RECONOCEMOS UN ALIMENTO ECOLÓGICO

La agricultura y ganadería ecológica están reguladas por ley, según normativa comunitaria (CE 2092/91). Por eso, todos los productos que se venden con esta denominación deben estar avalados por un sello oficial que en Canarias otorga el Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Canarias, CRAE. Este órgano se encarga de certificar los productos alimenticios de origen agrario obtenidos en las islas o cuya última manipulación la realice una industria ecológica con sede en Canarias. Es el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, mediante la Ley 1/2005, del 22 abril, el que asume el control y la certificación de la calidad de las producciones ecológicas, así como la promoción, el fomento y la protección de las mismas.

y es un modelo de consumo responsable

Se trata de una normativa muy estricta la que controla la producción, etiquetaje y sistema de control de estos productos. La etiqueta ecológica supone para el consumidor garantía de seguridad alimentaria y calidad ambiental durante el proceso de producción, transformación y venta. El etiquetado es muy claro: con la mención "Agricultura Ecológica-Sistema de control CE" y el logotipo de la autoridad u organismo responsable que haya controlado la última manipulación antes de su venta al consumidor final.

El Reglamento protege las indicaciones "ecológico, biológico y orgánico" o sus prefijos en uso (como bio, eco, etc.) o diminutivos, solos o combinados, que sugieran al comprador que el producto, sus ingredientes o las materias primas utilizadas, se han obtenido de acuerdo con las normas de producción de la agricultura ecológica.

LA AGRICULTURA ECOLÓGICA EN GRAN CANARIA

En Gran Canaria hay censados 134 operadores ecológicos, según datos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria del Gobierno de Canarias. Los últimos datos, de 2008, hablan de 152,29 hectáreas cultivadas; 600 gallinas ponedoras y 20 industrias certificadas. Almazaras para producir aceite, bodegas de vino y embotelladoras, conservas de fruta, zumos, pan, pastas, confitería o preparados alimenticios, son algunos de los productos elaborados que están certificados como ecológicos y que se producen o envasan en la isla.

En la superficie de hectáreas cultivadas destacan las que se destinan a hortalizas y frutales, cítricos, subtropicales, frutos secos y plantas aromáticas y medicinales. También se cultiva en la isla plátanos ecológicos, cereales, vid y olivos, e incluso pasto, forraje y barbecho.

En cuanto a los puntos de comercialización están repartidos por toda la isla en tiendas, mercados y mercadillos con el correspondiente sello del CRAE que les avala como lugares de venta de producción ecológica.

SUPERFICIE CULTIVADA DE AGRICULTURA ECOLÓGICA (HAS) POR TIPO DE CULTIVO

GRAN CANARIA AÑO 2008 Fuente - CRAE	
Cereales incluido arroz	3,04
Hortalizas, melones y fresas	32,78
Cítricos	13,91
Frutales	26,45
Olivar	6,71
Vid	10,37
Frutos secos	29,14
Plataneras	5,72
Subtropicales	10,82
Aromáticas y medicinales	9,99
Bosque y recolección silvestre	0,15
Pasto, praderas y forrajes	2,12
Barbecho y abono verde	0,35
Otros	0,74
TOTAL	152,29

CABEZAS DE GANADO

GRAN CANARIA AÑO 2008 Fuente - CRAE	
Huevos	600

INDUSTRIAS VEGETALES

GRAN CANARIA AÑO 2009 Fuente - CRAE	
Almazara / envasadora aceite	1
Bodegas embotelladoras. Vino y cavas	1
Manipulación y envasado de productos hortofrutícolas frescos	8
Conservas, semiconservas y zumos vegetales	4
Panificación y pastas alimenticias	2
Galletas, confitería y pastelería	1
Preparados alimenticios	1

ACTIVIDADES INDUSTRIALES

GRAN CANARIA AÑO 2009 Fuente - CRAE	
Huevos	2

EL GOFIO

SABROSO, NUTRITIVO Y CON ARRAIGO

El gofio es, indudablemente, uno de los productos alimenticios más conocidos del archipiélago canario. Junto con el plátano, con el que también hace una pareja gastronómica muy común y apreciada en las islas, hablar de gofio es hablar de nuestra tierra, de nuestras costumbres y de nuestra historia.

Diferentes culturas han consumido distintas harinas, entre ellas la de los prehistóricos canarios, los guanches, que legaron su gofio de avena como germen a lo que con tanto gusto y en tanta cantidad se come hoy en Canarias, donde está presente en más de un 80% de sus hogares.

Hecho con diferentes cereales pero principalmente de trigo y millo -éste es el mayoritariamente preferido en Gran Canaria-, el gofio supuso la dieta de muchas personas en diferentes tiempos de penuria y hambruna, de manera especial en la época de la posguerra española. En la segunda mitad del pasado siglo, la producción en el archipiélago descendió desde las 70 toneladas de 1950 hasta las 8 del año 2.000, aproximadamente.

ELABORACIÓN

El proceso para hacer gofio es sencillo. En un esquema básico, después de la recepción de la materia prima y su almacenamiento, se limpia el grano antes de tostarlo, para después molerlo y empaquetarlo. No hay mucho más, si bien existen diferentes métodos y maquinarias tradicionales o modernas que varían sustancialmente el producto final, dependiendo del tueste empleado y de la cantidad de sal añadida.

La tostadora en los molinos funciona hoy a base de gasoil. En los tradicionales, además, como explica Francisco Rodríguez, molinero de Valleseco y con toda una vida entre el gofio, se mezcla el grano con arena de playa, que actúa como coadyuvante en una tostadora que es un gran canal de unos dos metros de largo, provisto con unas palas que va girando el cereal para que el tostado sea homogéneo. Luego un tamizador separa la arena y las impurezas.

En la tecnología más moderna, las tostadoras de uno o dos tambores, tienen sistemas más complejos y provistos de dos motores, uno para dar aire al quemador y otro para mover el aparato.

Tostado el millo, su molturación se hace en molinos de piedra, usualmente sacadas de canterías y que deben picarse cada cierto tiempo para que realicen su función correctamente. El método consiste en moler el grano aplastándolo entre dos grandes piedras circulares, que trabajan horizontalmente y que según su separación van ofreciendo un gofio con diferentes texturas.

En los molinos modernos, el gofio obtenido "se canaliza mediante aire a presión transportado por cañerías hasta los

Es un alimento totalmente integral, rico en minerales como el hierro, el zinc y el magnesio

depósitos conectados con la cadena de envasado", como resaltan en el molino de Buen Lugar, en el municipio de Firgas. Un envasado hecho a mano en los molinos tradicionales.

En el siglo XIX podrían encontrarse en Gran Canaria más de 120 molinos, principalmente ubicados en el cauce de los barrancos para aprovechar la fuerza del agua, aunque también existían molinos de viento. Hoy apenas quedan 10 ó 12 en funcionamiento, con una producción cercana a los dos millones de kilos al año consumida en Gran Canaria.

PRESENCIA FUERA DE NUESTRAS FRONTERAS

El gofio es un alimento que traspasa fronteras. Está muy presente en la dieta de los canarios, pero también en muchos lugares de la geografía peninsular así como en otros países, especialmente africanos. Se exportan alrededor de 30.000 kilos a Mauritania, Argelia, Ghana o Senegal, donde es utilizado en la mayoría de los casos para la alimentación infantil, y vendido en farmacias como antiguamente ocurría en las islas.

En este sentido, la Agencia Española de Cooperación Internacional para el Desarrollo encarga a Gofio La Piña más de 800.000 kilos anuales para entregar en los campamentos de Tinduf a través del Banco Mundial de Alimentos.

PRODUCTO SALUDABLE

Por razones históricas, ya que en Gran Canaria podía encontrarse mayor cantidad de agua que en otras islas y esto favorecía el cultivo de maíz, el gofio de millo en un 90% y el de trigo en un 10%, son los preferidos en nuestra isla.

Es un alimento totalmente integral, rico en minerales como el hierro, el zinc y el magnesio. Tiene fibra y poca grasa, y es recomendable para la práctica deportiva por su alto contenido en carbohidratos.

Por ésta y otras circunstancias es utilizado en la gastronomía típica canaria, siendo partícipe de multitud de platos. Entre los más conocidos están la pella de gofio (mezclado con agua, aceite y sal) para acompañar al sancocho, la rala de gofio (normalmente con leche), el escaldón (con caldo) o el frangollo, postre hecho con harina de millo (sin tostar), además de leche, limón, canela, huevos, azúcar, manteca, pasas y almendras.

EL DULCE PAISAJE DE LA ALMENDRA EN GRAN CANARIA

"... Árbol precioso que medra con toda prosperidad en todas nuestras Islas, elevándose mucho y decorando con sus flores los primeros anuncios de nuestra temprana primavera ..."
Viera y Clavijo

Diccionario de Historia natural de las Islas Canarias

La isla de Gran Canaria, y especialmente sus municipios cumbreños, desde el este hasta el oeste, no se entenderían sin la almendra y su paisaje, en el más amplio sentido del término. Desde fiestas populares hasta una exquisita repostería, pasando por estampas visuales llenas de vida y de una enorme belleza, la almendra representa toda una rica cultura que mezcla tradición, industria y respeto por el medio ambiente.

No resulta fácil manejar cifras de almendreros en Gran Canaria. A la singular orografía de nuestra tierra, salpicada de barrancos y fuertes pendientes, se suma una propagación natural que ha aumentado considerablemente el número de árboles. Los almendreros replantados en los últimos años se han unido a los silvestres (existen almendreros en El Majuelo, en el municipio de Tejeda, de más de 100 años). A pesar de ello, la recogida de almendras es menor que en la década de los 60, cuando existía una mayor cantidad de mano de obra. "Hoy cuesta encontrar cuadrillas que quieran trabajar en la recolección por las duras condiciones que requiere la almendra", explica Margarita Navarro, técnico de la Mancomunidad de Municipios de las Medianías de Gran Canaria y experta en el tema.

EL DURO TRABAJO DE LA RECOLECCIÓN

Normalmente entre agosto y septiembre, después de varear (golpear con una vara el árbol para que caigan los frutos), hay que transportar esas almendras muchas veces desde localizaciones inhóspitas, antes de descascararlas y ponerlas a secar, paso previo a partirlas para extraer la pipa (la parte comestible), fase del proceso esta última que realiza una máquina partidora (la única en uso hoy en día se encuentra en Valsequillo). Todo este cometido fue realizado tradicionalmente por las llamadas "juntas", que con el adorno de la música y el baile llevaban a efecto el duro trabajo de la recolección y la partición, una a una, de cada almendra.

PRODUCTO DIFERENCIADO

Desde el punto de vista económico, la almendra supone ingresos complementarios; resulta complicado que mantenga a un trabajador durante todo el año, pese a lo sumamente cotizada que está la almendra gran Canaria frente a la foránea.

Se trata sin duda de un fruto que cuenta con una reputación enorme fuera de nuestro archipiélago, requerido en ocasiones desde otras latitudes "en toneladas", según cuenta Margarita Navarro, peticiones imposibles de responder por la baja producción existente. "Debemos caminar hacia la calidad diferenciada, hacia la colocación de la almendra en determinados escaparates sabiendo que no es un producto de primera necesidad, sino un auténtico manjar, un alimento distinguido".

Pueden encontrarse en la Isla diferentes tipos de almendras, identificados por los propios agricultores gracias a su sabor, color, textura y facilidad a la hora de partirse: la mollar, la fallía, la moruna, datos estos siempre extraídos de la sabiduría popular, ligada íntimamente a la vida de la almendra en Gran Canaria.

UNA REPOSTERÍA DELICIOSA Y CON ARRAIGO

Reza un dicho que la almendra es como el cochino, porque de ella se aprovecha todo. Además de carbon es posible hacer con ella mojo de almendras, licor, cortinas, collares y varios artículos más. Y dulces.

Prácticamente toda la almendra grancanaria que se comercializa se ocupa en los exquisitos postres que se elaboran en diferentes dulcerías y hornos tradicionales. La gran variedad de dulces en los que la almendra está presente no defraudan ni al visitante ni a los muchos grancanarios que disfrutan del inigualable paseo hasta las medianías y del deleite con productos difíciles de rechazar.

La Dulcería Nublo, la única existente en Tejeda (municipio que alberga un Museo de las Tradiciones y una Casa de Plantas Medicinales que igualmente aportan una valiosa información acerca de la almendra), ofrece más de una veintena de productos distintos en los que la almendra es la gran protagonista. Un paseo por su interior, con un

marcado ambiente familiar (una de sus plantas fue antes su propia vivienda), supone casi un viaje a una casa de cuento. Con un horno de leña de grandes dimensiones, hasta 42 productos diferentes salen de las manos de la familia Navarro, que abrió el negocio en el año 1946. Mazapán, bienmesabe, piñones de almendra (garrapiñadas), castañas de almendra, suspiros con almendra, galletas de almendra, polvorones de almendra, mantecados de almendra, truchas de batata con almendras, tartas con almendras... Un auténtico regalo para los sentidos formados por azúcar y almendras grancanarias.

"No hay ninguna almendra como la nuestra, con una textura y un aceite muy superiores a otras", cuenta la auténtica jefa de la dulcería, Rosi Medina, que también vende sus productos en los mercados del agricultor y que junto con su marido, José Antonio Quintana Navarro, han decidido plantar algo menos de 2.000 almendros. Ellos defienden a capa y espada el cultivo y la rentabilidad de la almendra.

Quando los árboles ofrecen un espectáculo de naturaleza y color, se celebran en Valsequillo y Tejeda la fiesta del Almendro en Flor, verdadero santo y seña de los municipios cumbreños

UN ÁRBOL QUE ES FUENTE DE ENERGÍA

El almendrero es muy buen patrón y, aunque no produzca, permite en los injertos que broten otras frutas con un gran sabor y resistencia. Además, es fuente de energía, pues quedan todavía algunos carboneros en la cumbre que con su madera fabrican carbón 100% vegetal, de gran calidad y duración en su combustión, con procesos verdaderamente artesanales.

PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

La Asociación de la Almendra de Gran Canaria reúne a un número aproximado de 30 socios que recolectan y trabajan habitualmente con la almendra, con unas prácticas que sitúan a muchos de ellos dentro de la agricultura ecológica. En cualquier caso, las dificultades mantienen bajos los niveles de producción, por lo que la almendra foránea (del Levante español principalmente) tiene igualmente una gran presencia en nuestra comunidad.

"Soy la sombra de un almendro,
soy volcán, salitre y lava.
Repartido en siete peñas
late el pulso de mi alma".

Primera estrofa del Himno Oficial de Canarias

Mi patria no es el mundo;
mi patria no es Europa;
mi patria es de un almendro
la dulce, fresca, inolvidable sombra.

Nicolás Estévez

EL PRECIADO ACEITE DE ALMENDRAS

Cada una de las distintas variedades de almendra puede obtenerse en su variedad de dulce o amarga. El aceite de almendra es uno de los productos más conocidos y valorados de la industria almendrera, ya que posee diferentes propiedades curativas, especialmente para el cabello, los problemas estomacales, la circulación sanguínea o la piel, siendo muy utilizada, por ejemplo, por las embarazadas en la prevención de las estrías.

El aceite se obtiene mediante la tralla, un instrumento tradicional y artesano que a modo de prensa sigue en la actualidad utilizándose para la extracción del óleo. Una proporción aproximada podría ser 100 kilos de almendras, con cáscaras, para un litro de aceite.

IMAGEN DE LA CUMBRE GRANCANARIA

En Gran Canaria podemos encontrar almendros principalmente en San Mateo, San Bartolomé de Tirajana, Artenara, Valsequillo, zonas altas de Ingenio y Agüimes y en Tejeda, auténtica referencia de la almendra en nuestra isla. En el mes febrero, cuando los árboles ofrecen un verdadero y esplendoroso espectáculo de naturaleza y color, se celebran en Valsequillo y Tejeda la fiesta del Almendro en Flor, verdadero santo y seña de los municipios cumbreños.

LA EXCELENCIA DEL CAFÉ DE AGAETE

Las primeras plantas de café arribaron a Gran Canaria en siglo XIX. El jardín botánico de La Orotava guardaba los cultivos llegados desde América, para su aclimatación antes de su traslado a los palacios ingleses, franceses o españoles, y los primeros cafetales trasladados a Agaete encontraron en el municipio del noroeste un terreno y un clima inmejorables.

El café, siempre como cultivo secundario, es plantado a las orillas de huertos y caminos por su necesidad de sombra, obtenida gracias a naranjeros, mangos, aguacates... Del cafeto, árbol originario de Etiopía, de cuatro a seis metros de altura y cuya semilla es el café, brotan plantas realmente atractivas a la vista, con el verde de sus hojas, el canelo de los nuevos brotes y el blanco de sus flores, de la familia del jazmín. "Necesita mucho cariño", explica Víctor Lugo, presidente de Agroagaete, Asociación para el Fomento y Desarrollo Agropecuario del municipio.

En el impactante entorno del Valle de Agaete existe hoy una producción cafetera rayana en los 2.000 kilos, trabajada por algo más de 50 agricultores, aunque solamente la mitad de ellos puede recoger ahora el producto, mientras la parte restante cuida cafetos de nueva plantación que darán su fruto en los próximos años. La pretensión es estabilizarse en las cuatro toneladas. La temperatura suave y uniforme a lo largo de los doce meses del año, junto a la abundancia de agua y el fecundo suelo volcánico permiten que en el Valle nazca, según los agaetenses, "el único café de toda Europa".

ESPECIE ARÁBICA, VARIEDAD TÍPICA

La especie de café producida es la Arábica, en su variedad Typica, cuyo cultivo fue perdiendo fuerza en todo el planeta, pero que ahora vuelve a ser recuperada por su enorme calidad, que ofrece diversos y atractivos aromas, como a chocolate o regaliz, regalando además una alta persistencia en boca, una de las cualidades que, como en el vino, más se valoran en una cata de café.

Porque no se persigue la cantidad, sino la calidad. La alta calidad, para ser exactos. Todo el producto que sale de Valle se comercializa de forma conjunta, bajo la marca Café de Agaete y con una presentación muy cuidada. La cadena de puntos de distribución camina igualmente por esa idea: Oficina de Turismo, Oficina de los agricultores, el establecimiento de productos canarios en el aeropuerto, clubes de gourmets y tiendas de delicatessen...

Víctor Lugo, que cultiva en su finca de La Laja más de una hectárea, lo resume: "Igual que tienes en casa una botella de vino muy especial para un momento determinado, tienes un paquete de Café de Agaete para degustarlo en una ocasión señalada. Es un regalo".

La temperatura suave y uniforme a lo largo de los doce meses del año, junto a la abundancia de agua y el fecundo suelo volcánico permiten que en el Valle nazca, según los agaetenses, "el único café de toda Europa"

RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN

Aunque en noviembre los cafetos vuelven a dar una pequeña cosecha, es en el periodo comprendido entre marzo y mayo cuando, en varias pasadas, se recogen principalmente los granos del café, que deben recolectarse cuando se encuentren en su punto exacto de maduración, es decir, cuando el grano tenga color cereza.

Luego, y aunque tradicionalmente lo recogido se secaba en las azoteas -técnica que ha decaído porque la lluvia y el rocío nocturno restan calidad al producto final-, los granos se deshumedecen en máquinas traídas de Sudamérica, por un tiempo aproximado de 10 ó 15 días.

Quitarle la piel a la baya recolectada es la siguiente fase del proceso, que algunos cafeteros prefieren hacer así, por la vía seca, y otros por la húmeda, antes del secado. Tras descascarillar el grano, únicamente queda tostarlo y molerlo. Los agricultores del Valle podrán pronto hacerlo en su municipio, pero actualmente acuden a San Isidro, Gáldar, para llevar a cabo estas tareas.

Acabado el tostado y el molido -normalmente en molinos de rodillo-, resta degustar un café que, con sólo percibir su olor o su sabor permite sensaciones del todo diferentes e inalcanzables para un café corriente.

El Café de Agaete, seguramente el único de Europa y sin lugar a dudas, un café diferenciado por su calidad y que se une al grupo de productos selectos de la tierra en Gran Canaria.

LOS AGRICULTORES DE LA ISLA MIRAN CON ENTUSIASMO LA PRODUCCIÓN Y TRANSFORMACIÓN DE ESTA FRUTA

La manzana, la reina de las frutas, la más antigua y también la más simbólica se ha atrevido a consolidarse en Gran Canaria y convertir la isla, en la cuna de la primera sidra del archipiélago. De hecho, Técnicos del Servicio de Extensión Agraria del Cabildo de Gran Canaria ya han producido en las instalaciones de la Granja Agrícola Experimental, en Arucas, las primeras sidras siguiendo el proceso de producción asturiano y con manzanas aportadas por los agricultores de distintos municipios de la isla.

La manzana puede demostrar sin duda que la fruticultura es una actividad sostenible y compatible con el desarrollo de la economía rural. Su cultivo se mira con entusiasmo ya que la producción y comercialización de sidra hecha con fruta local es una apuesta que se puede convertir en realidad en muy poco tiempo.

LA SIDRA SE ATREVE EN GRAN CANARIA

Ahora se trabaja en mejorar la producción con la idea de revalorizar el cultivo del manzano y, además de sidra, producir vinagre, mermeladas y licores. De momento, las catas realizadas hablan de una sidra joven, con una graduación de entre 8,5 y 9° de alcohol y con un sabor singular gracias al número de horas de sol que recibe el árbol y a la variedad de la manzana que se utiliza, la reineta del Canadá, más conocida como manzana del país.

Los técnicos grancanarios han visitado y seguido los consejos de unos auténticos expertos, los maestros asturianos, para desarrollar el mejor proceso de producción. Todo está estudiado, desde la selección de la fruta, el pasado y picado, hasta el prensado, el filtrado y el depósito del líquido para su fermentación, sin olvidar una fase fundamental, el trasiego, que limpia de grumos la sidra y que se realiza de dos a tres veces.

El rendimiento de las manzanas avala también que se trata de una apuesta segura. De hecho, se produce 47 litros de mosto por cada 100 kilos de manzana, y de estos, se consiguen 40 litros de sidra.

El objetivo es sacar al mercado una bebida de calidad que se acerque al consumidor con un embotellado y etiqueta que exprese el valor añadido de su origen y calidad de la fruta utilizada como materia prima.

Para ello, el Cabildo de Gran Canaria y el Ayuntamiento de Valleseco se han propuesto aunar esfuerzos y desde 2007 trabajan con los agricultores de este municipio y de otros municipios del resto de la isla como San Mateo, Moya, Teror e inclusive Las Palmas en el estudio de las variedades en fincas colaboradoras, nuevas técnicas de cultivo, realización de análisis organolépticos, cursos de injertos y podas, lombricompostaje, catas para determinar sabores, densidad, graduación, etc.

En la actualidad el censo de manzanos ronda los 22.000 ejemplares en toda la isla a lo que se le suman 7000 nuevos árboles que agricultores de Valleseco han plantado recientemente, con la ayuda del ayuntamiento de este municipio.



El objetivo es sacar al mercado una bebida de calidad que se acerque al consumidor con un embotellado y etiqueta que exprese el valor añadido de su origen

VALLESECO, UN MUNICIPIO LIGADO A LA MANZANA

Una parte importante de las manzanas que se cultivan en Gran Canaria se produce en Valleseco. Y no es de extrañar. A las campañas impulsadas por el Cabildo para potenciar su producción, se suman las características climatológicas de este pueblo que a pesar de su nombre, es húmedo y frío en invierno, hasta alcanzar los 42 días con temperaturas entre 5 a 7 ° que necesita la manzana para que crezca en las mejores condiciones.

El cultivo de este árbol llegó en 1858 a fin de acabar a fuerza de plantarlo con la erosión que se estaba produciendo. Las laderas y los terrenos baldíos acogieron el manzano y poco a poco las zonas más áridas del municipio cambiaron su imagen. El clima, la humedad y el régimen de vientos frescos alisios hicieron el resto.

Desde entonces, esta fruta es el símbolo de este pueblo de las medianías de Gran Canaria que celebra en octubre su fiesta principal, la de la manzana, coincidiendo con la campaña de su recogida. La celebración mezcla cultura, tradición y ahora también futuro. En este sentido, responsables del ayuntamiento hablan de llegar a los 22.000 árboles solo en este municipio y a los 700.000 kilos de fruta en cada campaña para su aprovechamiento para consumo fresco interior y transformación.

Y es que, ni Gran Canaria es Asturias, ni Valleseco Villaviciosa, pero salvando las distancias... se parecen.

ACEITE DEL PAÍS EL ORO DEL SURESTE



Se caracteriza por sus intensos aromas de tomatara fresca y matices de plátano verde y kiwi

El cultivo del olivo ha vestido el sureste de Gran Canaria desde hace siglos. Este árbol llegó poco después de La Conquista y, en laderas y barrancos, logró una adaptación sorprendente. Por eso, muchos de ellos son centenarios y desde siempre han sido parte del paisaje de los habitantes de Agüimes, Santa Lucía y San Bartolomé de Tirajana.

Aunque la actividad olivarera cayó hace décadas en el abandono, muchos propietarios de olivos, con el apoyo de las instituciones, se han fijado en el potencial que tiene producir aceite y el olivar empieza a recuperarse, junto con la aparición de almazaras de nueva tecnología.

El olivo es un árbol que requiere poca mano de obra, aguanta bien las épocas de sequía y se lleva muy bien con el resto de especies arbóreas. Nos está ayudando a dinamizar el sector y reverdecer esta zona de las medianías, dice convencido uno de los productores del sureste, Leo Marrero. Sin embargo, añade, todavía no se le presta la atención necesaria, ya que sólo se recolecta un 20% de las aceitunas de los olivos censados. Es una actividad con futuro y desarrollo sostenible.

El aceite de Gran Canaria, el zumo de la aceituna verdial del país, se caracteriza por sus intensos aromas que recuerdan una huerta, con olor de tomatara fresca y matices de plátano verde y kiwi, equilibrado en picor y amargor. Un aceite con personalidad e identidad. Las características del terreno y el microclima entre 600 y 1000 metros de altitud, le aportan unas cualidades que lo diferencian y lo hacen competitivo frente a los de otras regiones productoras. Otras variedades que se han introducido y que también se adaptan muy bien a nuestro entorno son la Picual, la Arbequina y la Hojiblanca, de las que también se obtienen muy buenos aceites.

CARACTERIZACIÓN DE LA ACEITUNA DEL PAÍS

Nombre: Verdial de Huevo.
Sinonimias: "Del país", "Verdial de Gran Canaria".

Origen: Huelva, Sevilla (España) y Alentejo (Portugal).

Difusión: Islas Canarias.

Destino: Doble aptitud. Mesa y aceite de oliva.

LA RECOLECCIÓN Y PRODUCCIÓN

La aceituna en Gran Canaria no se varea como en otras regiones de la Península Ibérica. Los agricultores se suben al árbol y con mucho cuidado la recogen una a una, rama a rama. Por eso, le llaman "ordeño". Hay que tratarla como si fuera una ciruela madura para que no altere su calidad.

Luego se lleva a la almazara donde se recepciona, se mortura y se bate la pasta, y la centrifugadora separa el aceite de los restos, llamado orujo, que más tarde puede servir para otras utilidades como compost o pastillas para barbacoas. Antes de envasarlo, el aceite se decanta en los depósitos y pasa un último filtrado.

COMO SE HACE UNA CATA DE ACEITE

PREPARACIÓN: Se sirve el aceite en vasos opacos y tapados, ya que su color no es un elemento importante en el análisis.

TEMPERATURA.: La cata se realiza a una temperatura de unos 28°. Se mantiene el vaso entre las manos para que el calor corporal potencie la volatilidad de los compuestos aromáticos.

FASE OLFATIVA: Se mueve el vaso tapado con movimientos circulares para impregnar sus paredes, se destapa y se introduce la nariz. Se percibe un aroma a aceituna más o menos intenso, junto a otros como manzana o hierba.

FASE GUSTATIVA: Se introduce una pequeña cantidad en la boca, se pasea por el paladar y la lengua y se aspira fuertemente a intervalos cortos de tiempo para hacer pasar el aire a través del aceite.

Otras variedades se han introducido en nuestro entorno: la Picual, la Arbequina y la Hojiblanca, de las que se obtienen buenos aceites

PRODUCTOS CÁRNICOS

La ganadería se hace imprescindible para garantizar el principio de soberanía alimentaria

La ganadería destinada a la alimentación humana se caracteriza en Gran Canaria por su escasa presencia en el mercado local frente a las carnes de importación refrigeradas, exceptuando la carne de pollo del país.

El consumo de carne del país representa una proporción mínima de la que se comercializa en la isla, apenas el 2% del total. Sin embargo, su mantenimiento se hace imprescindible para la conservación de ecosistemas que, de otra manera, acabarían degradándose y para garantizar el principio de soberanía alimentaria

En el caso de la ganadería ovina y caprina su explotación se destina sobre todo a la obtención de leche para su venta o para su transformación en queso artesano; y las explotaciones de conejos y cerdos, tienen como destino el mercado interno pero se trata, en cualquier caso, de granjas pequeñas.

Un caso aparte es la explotación intensiva de pollos criados en la isla cuya producción como alimento llega a autoabastecer el consumo insular de esta carne fresca. De hecho, la producción avícola de carne de pollo es el sector con mayor nivel de industrialización e intensificación del conjunto de la ganadería.

En el sector ganadero existen algunas razas autóctonas, que gozan de una protección especial por parte del Gobierno de Canarias, ya que algunas de ellas, como la vaca canaria, la oveja de pelo o el cochino negro se encuentran en peligro de extinción. En cualquier caso, su cría no tiene prácticamente presencia en el sector cárnico

EL COCHINO NEGRO CANARIO

En la memoria histórica de la sociedad de Gran Canaria siempre ha estado presente el consumo de cochino negro. Este animal, muy vinculado a la economía doméstica rural, ayudó en época de penuria a muchas familias a subsistir ya que de él se aprovechaba todo y lo alimentaban con los restos orgánicos, restos vegetales y otros productos como el suero de quesería. Hoy día, su carne empieza a ser muy apreciada por su sabor, gusto y calidad y se puede adquirir en algunas carnicerías, restaurantes y supermercados de la isla.

Sin embargo, el número de ejemplares reflejan una situación poco idónea, aunque en los últimos años gracias al trabajo conjunto entre administraciones y los propios criadores se está experimentando un incremento que permite apostar por el mantenimiento de la especie. El censo en la actualidad es de unos 200 ejemplares reproductores adultos, en unas 40 explotaciones, y se estima que en Gran Canaria se críen más de un millar de animales incluyendo los lechones.

El cochino negro está considerado como la única raza porcina del archipiélago canario

Rafael Riera es el presidente de la Asociación de Criadores del Cochino Negro. Lleva años criando estos animales en San Mateo y está convencido de su viabilidad. De hecho, los productores quieren conseguir una marca de calidad para su carne que garantice que llega al mercado después de superar estrictos controles de calidad, trazabilidad e higiene.

La Asociación de Criadores y el Cabildo de Gran Canaria tienen previsto iniciar un estudio que ayude a tipificar productiva y genéticamente la raza a fin de establecer parámetros científicos que ayuden a mejorarla.

El cochino negro, está considerada como la única raza porcina del archipiélago canario, descrita en 1982. Los historiadores avalan la presencia del ganado porcino en las Islas Canarias desde la época prehistórica, procedente de razas criadas en el norte de África.

Se trata de un animal singular en el que destaca a primera vista su piel de color muy oscuro con profundas arrugas, pelos o cerdas gruesas y orejas grandes triangulares caídas hacia el hocico. Tiene un comportamiento poco temperamental y se caracteriza por su crecimiento y engorde algo lento lo que permite que sus fibras musculares tengan mayor infiltración de grasas y por ello su carne resulte de exquisito sabor.

EMBUTIDOS: CHORIZO DE TEROR Y MORCILLAS

Si hay un municipio señero en Gran Canaria en cuanto a la producción de embutidos, éste es Teror. Su chorizo rojo, compuesto de carne de cerdo picada, tocino, pimentón dulce, sal, vino y especias naturales, es sin duda un producto con enorme arraigo entre los grancanarios, pudiendo encontrarse muy fácilmente en cadenas de distribución, en tiendas minoristas o carnicerías, estando presente también en todo el archipiélago.

Aunque desde hace décadas las máquinas forman parte del sencillo proceso de elaboración, éste sigue teniendo carácter artesanal: la carne se pica muy pequeña y, tras añadirse los restantes ingredientes, se amasa antes de embutirla en ristras.

Junto al chorizo rojo de Teror puede encontrarse normalmente el llamado chorizo blanco (sin pimentón y con nuez moscada) y el rosado (igual pero con colorante), además de otro manjar muy demandado, la morcilla dulce, hecha con bizcocho, azúcar, sal, anís, canela, especias, sangre de cerdo, cebolla, manteca y frutos secos. Se embute en tripa natural para que pueda cocinarse.

Los chorizos parrilleros, la chistorra canaria o la sobrasada completan el panel de estas especialidades. La producción, entre las tres empresas que en la Villa Mariana se dedican a la realización y venta de estos embutidos, alcanza una cifra aproximada de 60.000 kilos mensuales.

MIEL DE GRAN CANARIA EL MUNDO DE LA ABEJA NEGRA

La riqueza botánica de la isla de Gran Canaria es excepcional. De hecho, desde los primeros estudios y observaciones realizados por los grandes naturalistas europeos durante el siglo XVIII, hasta hoy día, la flora no ha dejado de sorprender por su fortaleza y el número de endemismos que existen en la isla. Precisamente, la variedad de la flora y la existencia de una especie de abeja tan singular como la negra canaria, una potente polinizadora del medio, hace de los diferentes tipos de miel que se producen y comercializan una de las referencias de nuestro patrimonio natural y cultural.

Desde la multifloral, mezcla de aromas y néctares a la única monofloral reconocida en la isla, la de barrilla, casi blanca y de aspecto cremoso o las que presentan una proporción alta de una especie como la de eucalipto, la miel se sigue produciendo de manera artesanal, desde la preparación de las colmenas, hasta su recolección, la extracción, filtrado y envasado.

Los aborígenes de Tamarán, aunque no eran grandes apicultores, sí que se servían de la miel y sus propiedades. El propio antropólogo y doctor en medicina, Gregorio Chil y Naranjo, fundador de la Sociedad Científica Museo Canario, hacía una clara referencia a ello en sus Estudios Climatológicos y Patológicos de las Islas Canarias.

...en los troncos huecos de los árboles y en las quebradas de los riscos depositaban sus panales los numerosos enjambres de abejas que les regalaban con exquisita miel, y aprovechaban la cera para alumbrarse de ella, haciendo una especie de velas, la falta de las cuales sustituían con rajadas de tea.

Los huecos en los árboles han sido sustituidos por colmenas que ocupan riscos y laderas. La apicultura que se ha practicado desde hace siglos en la isla, desde la llegada de los conquistadores, ha vivido diferentes procesos y se ha transformado con las necesidades del hombre y del medio. En los últimos años, incluso, con el peligro de hibridación de la abeja autóctona o la llegada de enfermedades como la varroa.

Sin embargo, la evolución del sector apícola se ha ido adaptando y se ha visto impulsado notablemente. En Gran Canaria las cifras estimadas hablan por sí solas. Se ha pasado de unos 13.100 kilos en la década de los 80 del siglo pasado, a una producción de 120.000 kilos, en 7.000 colmenas que manejan los 200 apicultores censados.

