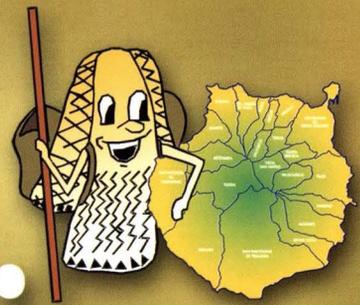
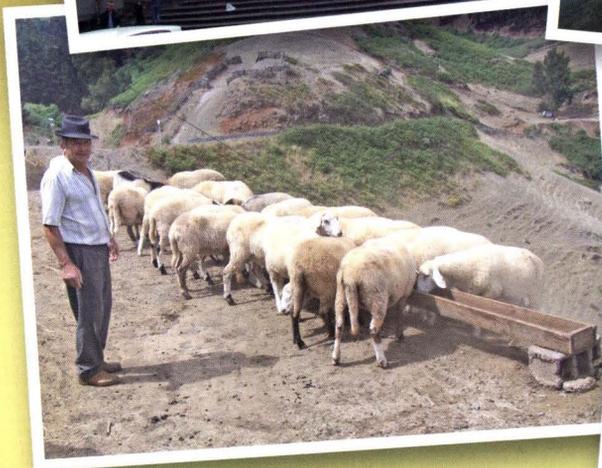


Conoce Gran. Canaria



UNIDAD DIDÁCTICA • EDUCACIÓN SECUNDARIA

Elisa Torres Santana y Josefina Domínguez Mujica



STA. M^a DE GUÍA

La ruta del pastor



Conoce Gran Canaria

Gran Canaria



Gran Canaria
Educa

PUBLICACIÓN

Autores textos

Elisa Torres Santana
Josefina Domínguez Mujica

**Redacción, elaboración,
fotografías y diseño gráfico**

Francisco Aguiar Díaz
Carlos González Herrero
Yasmina Olivares Betancor
María Dolores Padrón Artiles

Asesoramiento didáctico

María Rosa Halaby Ascaso
Amparo Morente Castañeda

Maquetación e impresión

Linca, S. L.
Lepanto, 45
Telf.: 928 26 99 06 - 928 27 07 14
35010 Las Palmas de Gran Canaria
lincacanarias@terra.es

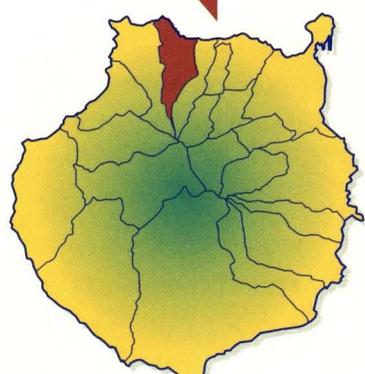
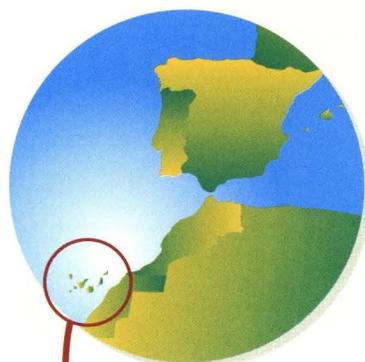
**ISBN - (o. c.)
ISBN - (C 3-5)**

84-8103-435-5
84-8103-441-X

Depósito legal

G.C.-94-2006

©Cabildo de Gran Canaria, 1ª edición 2006
© De los autores para sus textos



¿Dónde estamos y a dónde vamos?

Nos encontramos en el Archipiélago Canario, formado por siete islas.

Canarias conforma una de las 17 comunidades autónomas del Estado Español. Está dividida en dos provincias: Las Palmas (Gran Canaria, Fuerteventura y Lanzarote) y Santa Cruz de Tenerife (Tenerife, La Gomera, La Palma y El Hierro).

Gran Canaria tiene 21 municipios y su capital es Las Palmas de Gran Canaria.

"La ruta del pastor" se enmarca en el municipio de **Santa María de Guía**. En el mapa de Gran Canaria observarás que está situado al Noroeste. Si imaginamos la isla como un gran queso, veremos que este municipio se parece bastante a una porción o "quesito".

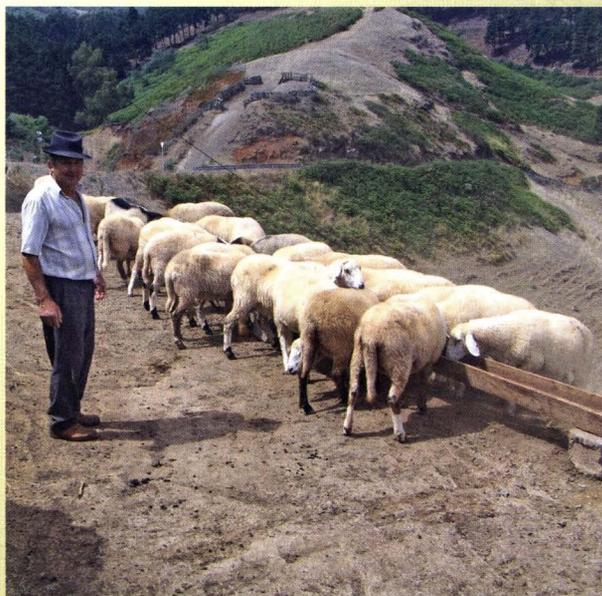
Santa María de Guía es un claro ejemplo de municipio "de costa a cumbre". El relieve es muy variado, con lomos alargados, conos volcánicos y barrancos bastante profundos.

Partiendo desde las zonas más bajas podemos apreciar tres tipos de paisajes característicos de esta parte de la isla: costa, **medianías** y cumbre. Siguiendo este orden, encontramos una vegetación caracterizada por cardones y tabaibas en la costa, laurisilva y palmerales en medianías, retamas y codesos en medianías altas y algo de pinar en la zona cumbre.

Gentilicio	Guiense
Superficie	37,72 km ²
Población	14.067 habitantes (aprox.)
Altitud máxima/mínima	1.500 m. (cercanía a la caldera de los Pinos de Gáldar) 25 m. (San Felipe)
Distancia a Las Palmas de Gran Canaria	28,50 km
Fiestas importantes	Fiesta de la Virgen, agosto. Fiesta del Queso, mayo (Montaña Alta / Casco urbano de Guía)

Nuestra ruta: "LA RUTA DEL PASTOR"

Desde la llegada de los primeros pobladores a las islas, el pastoreo de cabras y ovejas ha sido una actividad económica importante.

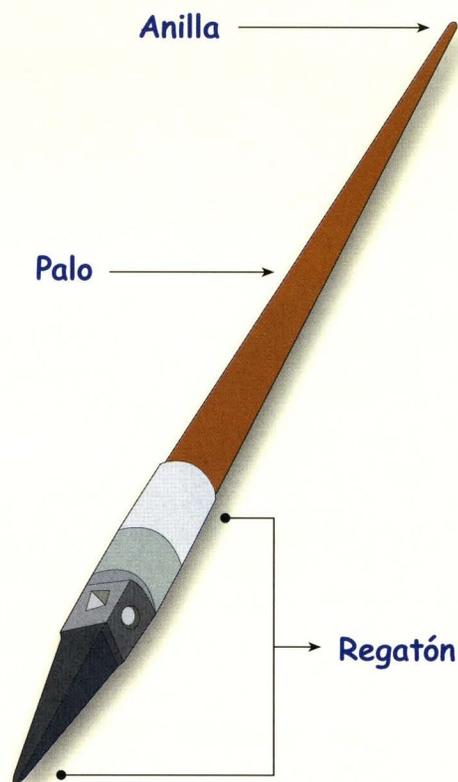


Una de las particularidades que asociamos a la vida de estos personajes, que han ido desapareciendo paulatinamente de nuestros campos, es el "salto del pastor". Esta práctica, habitual en el mundo del pastoreo, facilita el desplazamiento por terrenos accidentados, permite subir y bajar cuestas y sortear barrancos y zanjas.

Hoy en día el salto del pastor es reconocido como actividad tradicional canaria todavía ejercitada por algunos pastores durante sus traslados.

El utensilio fundamental para realizar este salto se denomina en Gran Canaria garrote. Este se divide principalmente en tres partes: el palo, el regatón y la anilla.

El garrote puede medir entre dos y cuatro metros. Los pastores suelen tener dos lanzas de diferente tamaño. La mayor la utilizan en verano, cuando suben a la cumbre, y la menor durante el invierno, en su descenso a la costa.



"Va siempre con la lanza en la mano, un gran palo de pino de cuatro metros de largo cuidadosamente pulido, uno de cuyos extremos termina en una punta de hierro provista en una argolla de cuero destinada a servir de parada a la mano, cuando se deja deslizar a lo largo de su bastón [...]. Desde que encuentre un saliente donde apoyar la punta de su lanza, se agarra sólidamente al extremo superior y salta una distancia de ocho a diez metros con la mayor facilidad".

Verneau, R.: Cinco años de estancia en las Islas Canarias, 1891

Con "La ruta del pastor" pretendemos acercarte a diversos aspectos que caracterizan la vida cotidiana de los pastores de Guía.



PRIMERA PARADA

Montaña Alta

En este lugar observaremos el paisaje y las transformaciones que ha sufrido debido a la actividad ganadera.

Posteriormente, visitaremos a una quesera del lugar que nos enseñará el proceso de elaboración del **Queso de Flor** de Guía y los utensilios que utiliza para esta producción artesanal.



SEGUNDA PARADA

Casco Histórico

Descubriremos que la plaza es el centro religioso-administrativo. En torno a ella se fueron disponiendo a lo largo de su historia las casas de las familias más destacadas. Por esta razón, la plaza ha sido núcleo económico y punto de encuentro de la sociedad guiense.

NOTAS HISTÓRICAS



Escudo del Ayuntamiento de Santa María de Guía.

Sancho de Vargas Machuca fue uno de los conquistadores de Gran Canaria. Gracias a sus hazañas, durante la lucha contra los **antiguos canarios**, y finalizada la conquista de la isla en 1483, recibió como premio tierras y aguas en la zona de la Loma de los Caballeros, en la vega de Agáldar, que dedicó al cultivo azucarero. Allí fundó una ermita dedicada a Nuestra Señora de Guía en 1509.

Alrededor de la ermita se establecieron numerosas familias. Con el paso del tiempo, este núcleo poblacional fue adquiriendo tal relevancia que en 1526 se separó finalmente de Gáldar, fundándose así la Villa de Guía de Gran Canaria.



Uno de los guenses más célebres es **José Luján Pérez (1756-1815)**, artista que destacó por sus esculturas religiosas. Podemos encontrar sus obras en numerosas iglesias de las islas. Gracias a una donación del **imaginero**, en 1836 se colocó el reloj en la torre norte de la iglesia.



Con mesurado paso blando, lento,
Mides el tiempo, oh péndola canora,
el que insaciable con afán devora
tras siglo tanto el volador momento.
Tú marcas su vivir al gran talento,
Y en la cima de olvido asoladora
También rodar verás la arpa sonora
que al héroe ensalza y encadena el viento.
¿Y allí estarás también, Luján sublime?
¿Hasta de tu cincel no habrá memoria?
¿Tu patria ahogará la voz que gime
perdiendo de tu genio la alta gloria?
Guía, no llores, que virtud exime
muera el patriota, y de su don la historia.

Soneto al Reloj de Guía por
D. Graciliano Afonso (1775-1861)

Mapa de Ruta

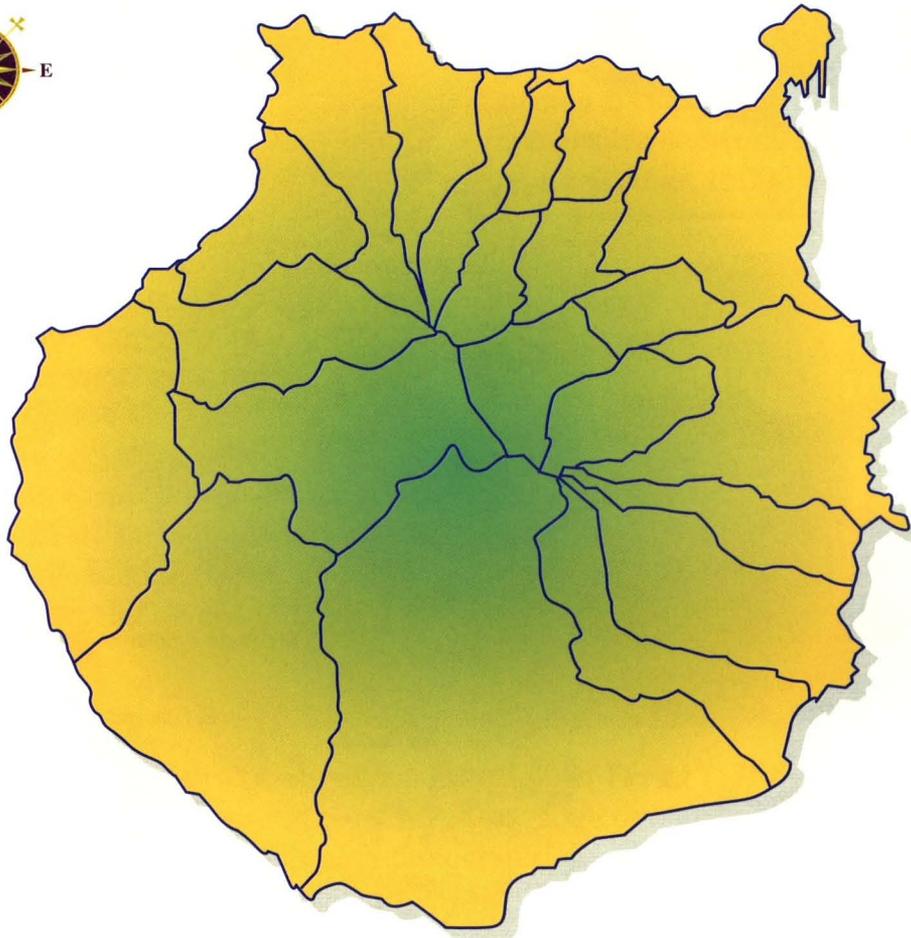
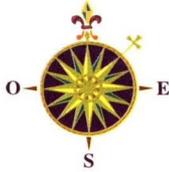
A continuación te mostramos un mapa de Santa María de Guía. En él encontrarás los **topónimos** que te guiarán en el transcurso de la ruta.
¡Ayúdate de la leyenda!, es una pista con la que podrás interpretar mejor el mapa.





En el aula

1. Antes de comenzar, sería conveniente repasar la localización de los municipios de nuestra isla. Te presentamos la división municipal de Gran Canaria y te invitamos a que coloques cada número en su lugar correspondiente.



MUNICIPIOS DE GRAN CANARIA

- | | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| 1. Agaete | 12. La Aldea de San Nicolás |
| 2. Agüimes | 13. Santa Brígida |
| 3. Artenara | 14. Santa Lucía de Tirajana |
| 4. Arucas | 15. Santa María de Guía |
| 5. Firgas | 16. Tejeda |
| 6. Gáldar | 17. Telde |
| 7. Ingenio | 18. Teror |
| 8. Las Palmas de Gran Canaria | 19. Valsequillo |
| 9. Mogán | 20. Valleseco |
| 10. Moya | 21. Vega de San Mateo |
| 11. San Bartolomé de Tirajana | |

2. La trashumancia en Gran Canaria



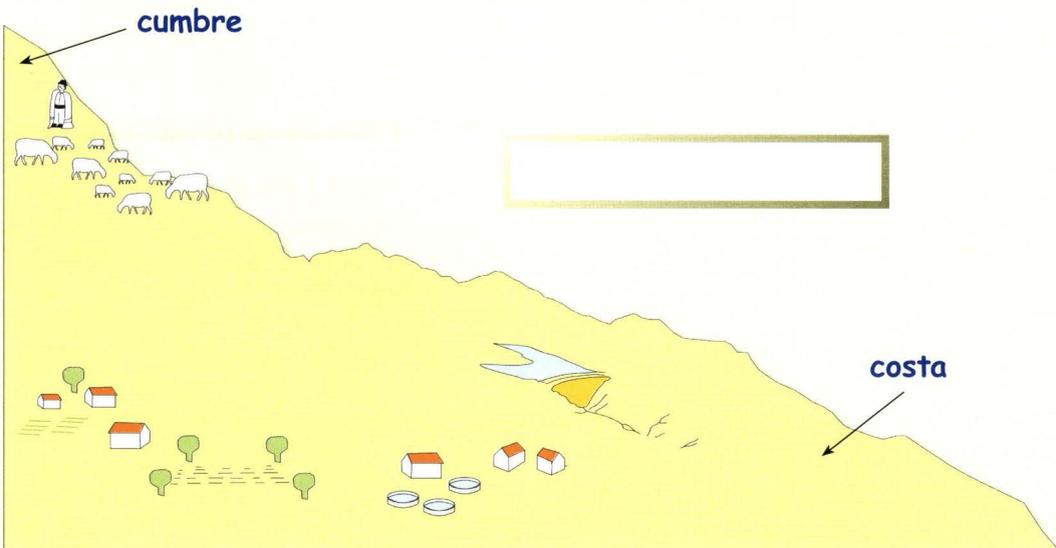
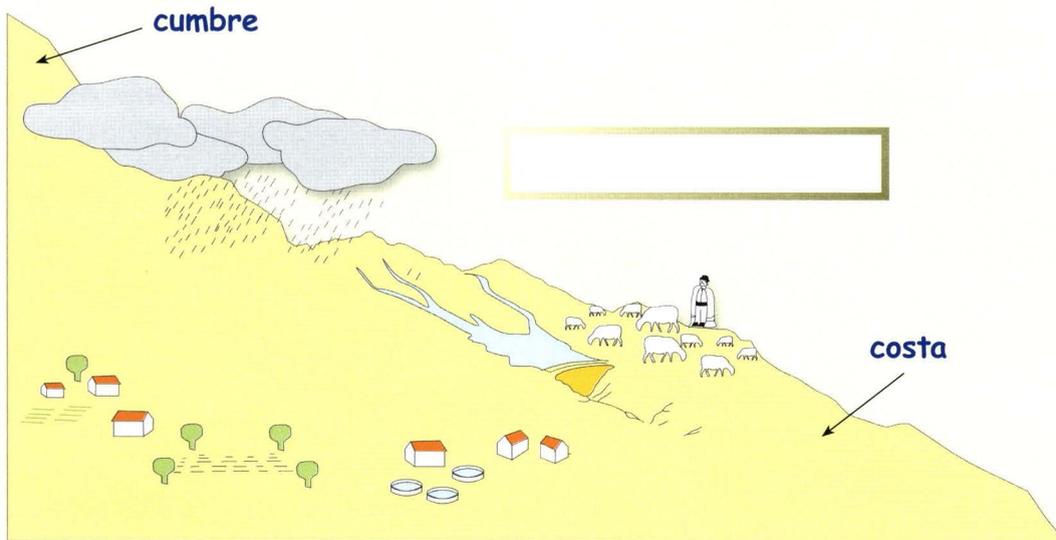
Rutas trashumantes de Gran Canaria.

Una de las actividades pastoriles que se ha venido realizando a lo largo de la Historia es la **trashumancia**. Esta consiste en el traslado a pie del ganado en busca de los mejores pastos. El rebaño permanece en las zonas más cercanas a la costa durante la estación de invierno, disfrutando de un clima templado y pastos de calidad.

Por el contrario, en el verano suben a la cumbre, donde encuentran **pastizales** crecidos durante el invierno y temperaturas más agradables.

Finalmente, los pastores descienden de nuevo con el ganado hacia las zonas bajas. Este ciclo se repite año tras año.

Tras leer detenidamente el texto, intenta descubrir a qué estación del año corresponde cada dibujo.



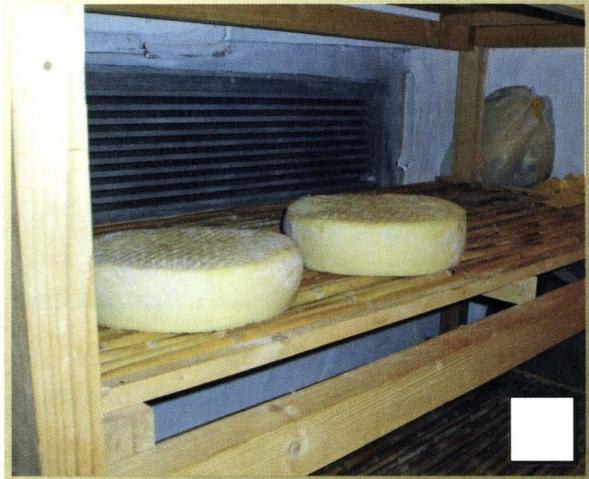
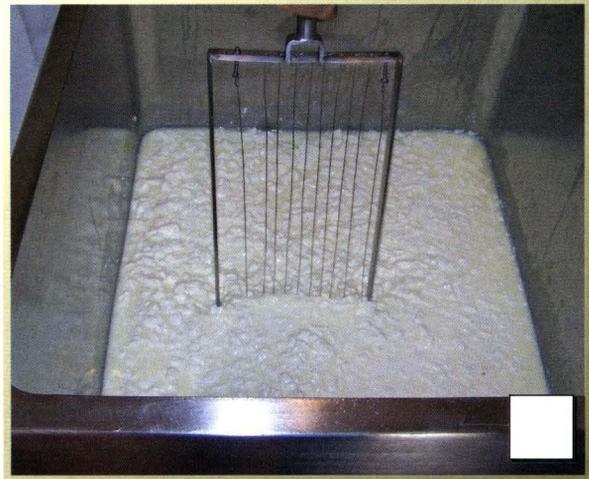
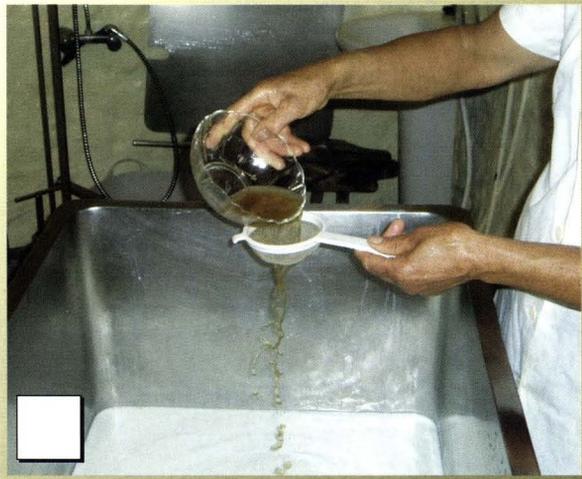
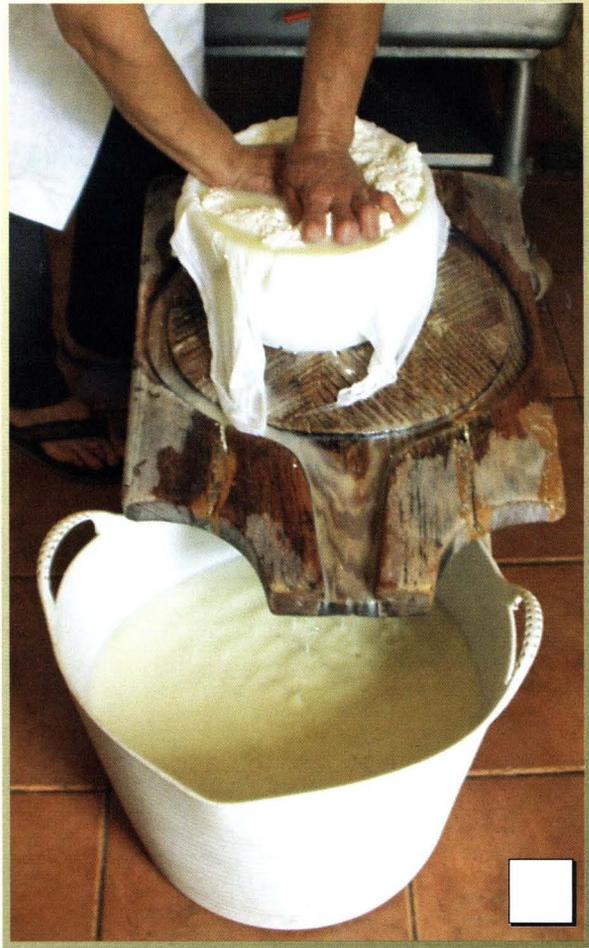
3. El Queso de Flor de Guía



El principal producto artesanal derivado de la actividad ganadera y más característico del municipio es el Queso de Flor, cuya marca genérica para la **Denominación de Origen** es Queso de Flor de Guía. Su especial proceso de elaboración lo convierte en uno de los quesos más valorados de España. Por esta razón ha recibido de la Unión Europea un sello de **Denominación de Origen Protegida**, que garantiza al consumidor que el producto ha sido elaborado en una zona geográfica determinada, con unos procedimientos específicos (utilización de **cuajo** vegetal, obtenido de la flor del cardo) y de forma artesanal durante siglos.

A continuación te presentamos los pasos de este proceso singular. Lee y relaciona cada foto con su texto correspondiente.

1. Se llama Queso de Flor porque en su elaboración se utiliza cuajo vegetal procedente de la flor del cardo. Su Denominación de Origen es Queso de Flor de Guía.
2. A la leche cruda (75% de oveja y 25% de vaca, dependiendo del quesero) y colada, se añade cuajo vegetal. En el caso de **Media Flor** se le añade también cuajo animal.
3. Al **coagular** se corta la **cuajada**, generalmente con la lira y se deja reposar para que **desuere**.
4. Posteriormente, se prensa a mano sobre las queseras y se sala a continuación (también existe la práctica de salar la leche directamente antes de cuajar).
5. El queso presenta en sus dos caras el dibujo de la quesera (en ocasiones, con el relieve de una flor en el centro). Cada ganadero-quesero aporta su propia marca.
6. Finalmente, el queso se guarda sobre **cañizos** en una cueva donde se cura.





4. El Cuchillo Canario



Si en alguna ocasión te encuentras con un pastor, pregúntale si lleva entre sus útiles un cuchillo canario. A este se le conoce popularmente como **naife**, término que tiene su origen a partir de la llegada de la colonia inglesa a Gran Canaria. Suele usarse en las tareas diarias del pastor: cortar ramas y queso, limpiar las pezuñas del ganado...

El cuchillo consta de dos partes: la hoja de acero inoxidable o hierro y la empuñadura o cabo, hecha con materias primas diversas como, por ejemplo, cuerno de vaca o carnero y diversos metales, incluso oro y plata.

Poco a poco, los cuchillos de labor fueron adquiriendo una decoración más rica, convirtiéndose en los actuales cuchillos canarios.

¿Sabes cómo se escribe cuchillo en inglés?

.....

Busca en tus recuerdos y desarrolla tu creatividad dibujando un cuchillo canario.





En Ruta



Ermita de San José (Montaña Alta).

PRIMERA PARADA: MONTAÑA ALTA

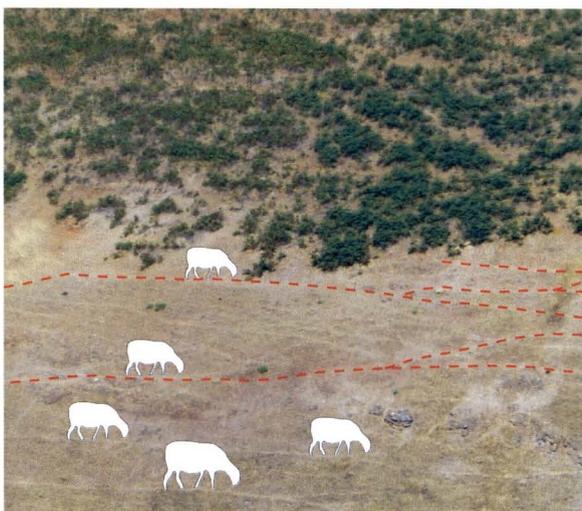
Conocida antiguamente como **Piedra de Molino**, esta zona de medianías tiene como principal actividad económica la agricultura de subsistencia y la ganadería. Uno de los acontecimientos más importantes es la **Fiesta del Queso**, que se celebra el primer domingo de mayo. Su origen lo encontramos a finales de los años setenta y tiene como objetivo promocionar sus productos.

En Montaña Alta hay fundamentalmente rebaños de ovejas y, en menor número, de vacas y cabras. Tanto las vacas como las cabras suelen estar **estabuladas** en corrales o cuevas. Sin embargo, las ovejas son conducidas por los pastores desde esta zona hacia otros lugares del municipio o hacia Tejada, Agaete y Artenara, en busca de pastos (trashumancia).



Corral (Montaña Alta).

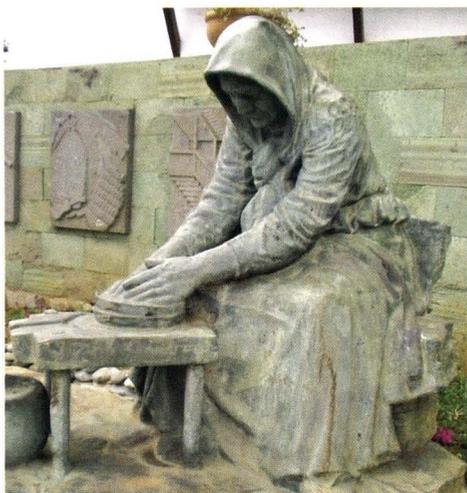
Los desplazamientos del ganado en el territorio hacen que este transforme el paisaje dejando un rastro visible. A continuación verás un ejemplo:



Las líneas discontinuas corresponden a las huellas que se conocen como "pie de vaca", aunque los animales que las producen sean las ovejas.



A. Marca en la foto los "pie de vaca" que localices.



Monumento a la Artesanía y el Folclore. Cayetano Guerra.

El Queso de Flor de Guía se integra en un sector industrial formado por pequeñas que- serías artesanales de ámbito familiar. En estos lugares se producen cantidades redu- cidas de este preciado producto, siendo cada vez menos las mujeres que se dedican a esta actividad. Actualmente, este sector se man- tiene gracias a la labor realizada por personas cuya media de edad se sitúa entre los 50 y 60 años.

Una de las peculiaridades del proceso de elaboración son los utensilios, cuyos nombres y función conocerás a lo largo de la visita.

Rellena cada etiqueta con el nombre que le corresponda:



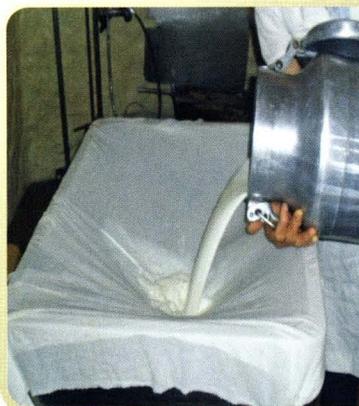
Nombre del utensilio:

.....



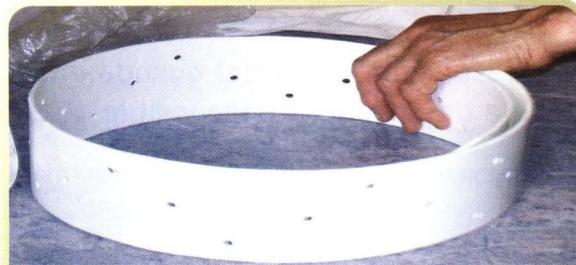
Nombre del utensilio:

.....



Nombre del utensilio:

.....



Nombre del utensilio:

.....



Nombre del utensilio:

.....



Nombre del utensilio:

.....

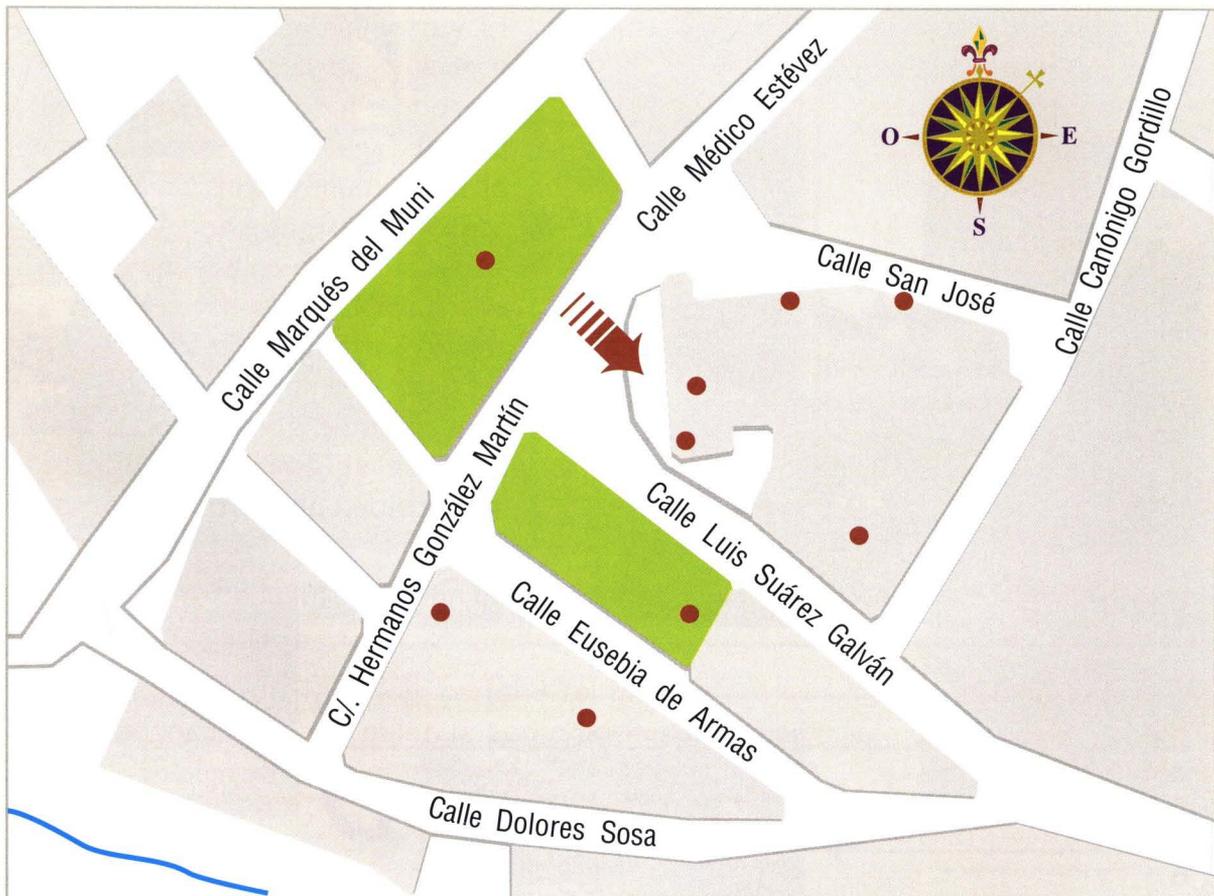


SEGUNDA PARADA: SANTA MARÍA DE GUÍA

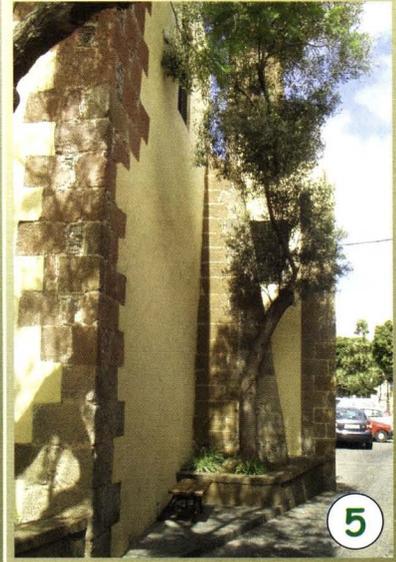
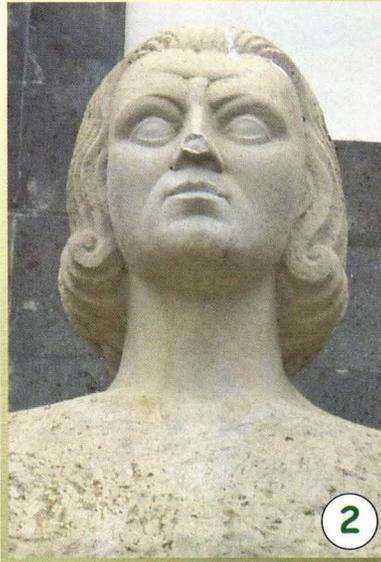
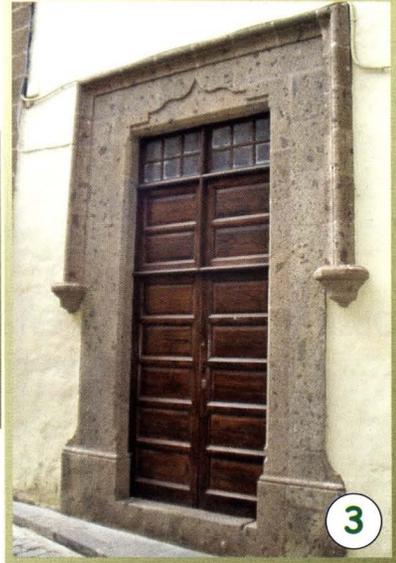
Durante siglos, las plazas han constituido el centro **cívico**-religioso donde se asentaban los principales edificios de la ciudad. Santa María de Guía se desarrolló a partir del núcleo originario que se formó en torno a su primitiva iglesia, fundada por Sancho de Vargas en 1509 bajo la advocación de Nuestra Señora de Guía. En 1871, la Villa de Guía obtiene el título de Ciudad concedido por el rey Amadeo I.

Observa atentamente este plano del casco histórico de Santa María de Guía. En la siguiente página encontrarás fotos de edificios y detalles de la zona que veremos durante el recorrido.

- Escribe al lado de cada número de la tabla el nombre correspondiente.
- Coloca en cada punto el número adecuado.



Conoce Gran Canaria



1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	

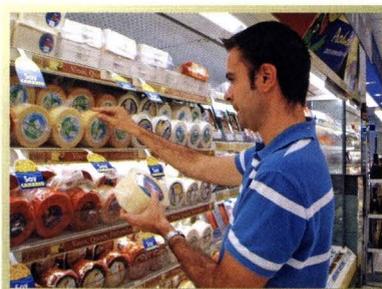
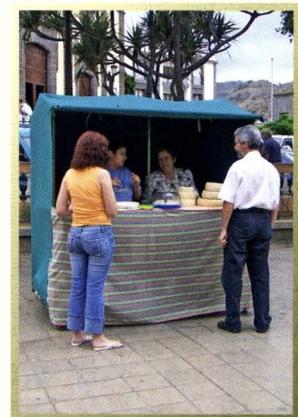
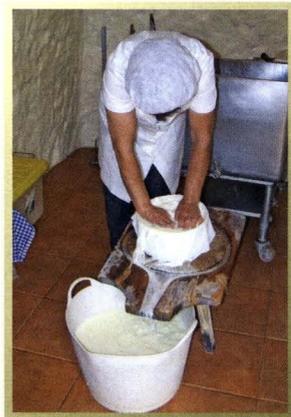
Refresca tu memoria



El Queso de flor ha sido un elemento esencial dentro de nuestra ruta. En ella hemos aprendido cómo se prepara y qué útiles son los necesarios para su proceso de elaboración. En el itinerario que sigue el queso, desde que se produce hasta que llega a tu mesa, surge una figura clave: el **intermediario**. ¿Sabrías explicar qué función tiene? Podríamos decir que es el comerciante por el que pasan las mercancías para llegar del productor al consumidor.

A continuación coloca los siguientes conceptos en la foto que corresponda. De esta manera, descubrirás los diferentes pasos del proceso de comercialización del queso.

GRAN SUPERFICIE • INTERMEDIARIO • ARTESANA • SUPERMERCADO
CONSUMIDOR • PEQUEÑO COMERCIO • MERCADILLO



Nuestro diccionario de ruta

ANDÉN: corredor o sitio destinado para andar. En Canarias se denomina al camino estrecho por el que transitan los pastores.

ANTIGUOS CANARIOS: primitivos habitantes de Canarias. También son conocidos como aborígenes canarios.

CAÑIZO: soporte de cañas unidas entre sí donde se coloca el queso para que madure.

CÍVICO: perteneciente a la ciudad y a la ciudadanía.

CUAJAR, COAGULAR O FERMENTAR: proceso por el cual la leche pasa de estado líquido a sólido.

CUAJO: sustancia de origen animal o vegetal que se utiliza para fermentar la leche en el proceso de elaboración del queso.

CURA: tiempo necesario para que un producto alimenticio alcance el punto adecuado para su consumo.

DEHESA: campo acotado, generalmente de prados y dedicado a pastos.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN: se entiende por Denominación de Origen (D. O.) el nombre de un determinado lugar, región o país que sirve para designar un producto agrícola o alimenticio.

DESUERAR: en la elaboración del queso consiste en separar el suero de la leche, es decir, el líquido que desprende la leche una vez cuajada.

EMPUÑADURA: parte por donde se cogen las armas o herramientas.

ESTABULACIÓN: guardar el ganado en establos.

IMAGINERO: artista que talla o pinta imágenes sagradas.

MARCA: señal que tiene cada quesería artesanal para identificar su producto.

MEDIANÍAS: zona intermedia de la isla comprendida entre la costa y la cumbre.

NAIFE: término de procedencia inglesa, derivado de la palabra "Knife", con el que popularmente se denomina al cuchillo canario.

PASTIZAL: terreno abundante en hierbas donde pasta el ganado.

PASTO: hierba que come el ganado en el mismo campo.

QUESO DE FLOR: queso fabricado en Moya, Gáldar y en Santa María de Guía. Se denomina así porque en su elaboración se utiliza un cuajo vegetal procedente de la flor del cardo.

QUESO DE MEDIA FLOR: variante del "Queso de Flor" en cuya elaboración se emplea tanto el cuajo animal como el vegetal.

SELLO DE CALIDAD: identificación cultural de los productos agrícolas y alimentarios. Su finalidad es proteger la autenticidad en su comercialización.

TOPÓNIMO: nombre propio de un lugar.

TRASHUMANCIA: traslado a pie del ganado y los pastores de las dehesas de verano a las de invierno y viceversa en busca de los pastos.

Sta. M^a de Guía

La ruta del pastor



