



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

## DOMINGO 30 DE OCTUBRE DE 2016

### LA PROVINCIA:

## LA MIEL DE EL ALCANAL DE AGÜIMES SE ALZA CON LA MEJOR DE GRAN CANARIA

La miel producida en la explotación El Alcanal de Agüimes, dirigida por Javier Granicci, ha sido elegida como la Mejor de Gran Canaria en el XI Concurso Oficial de Miel organizado por el Cabildo grancanario, al que concurrieron 97 muestras de 68 productores de la Isla.

El jurado del certamen destacó la alta calidad de los productos presentados, ejemplos de las delicias apícolas que ofrecen el campo grancanario y sus productos, caracterizados por proceder de múltiples flores, lo que aporta gran sabor, mucha dulzura y textura clara, destacó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo. El concurso, cuyas deliberaciones se celebraron en la Granja del Cabildo, constó de dos modalidades: profesional y aficionado, que a su vez han estado conformados por tres tipos de miel - clara, ámbar y oscura-, complementados con menciones especiales a algunas de las muestras.

En la modalidad de apicultor profesional, entre las mieles claras, al ganador Javier Granicci de Agüimes lo secundó José González, de Ingenio. En la modalidad de mieles oscuras el jurado otorgó un único premio, a Julio Sánchez, de Arguineguín, mientras Juan Félix Díaz, de Gáldar, obtuvo el primer premio por su miel ámbar, seguido por Julio Sánchez, de Agüimes, y José Díaz, de La Aldea, además de dos reconocimientos otorgados por el jurado a la producción de Manuel Valido, en Telde, y a la de Luis Pérez, en Agüimes. La explotación Paso Firme, del galdense Narciso Vega, obtuvo el primer premio de miel clara. El máximo galardón en el tipo de miel oscura



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

recayó en la explotación de Miguel Rosales de Telde. En cuanto a las mieles ámbar, el primer premio fue para Fernando Barrera, de Santa Lucía. Los premios serán entregados en San Mateo el próximo sábado.

## DIARIO DE AVISOS:

## JUAN CAPOTE ASESORA EN CHINA A LA MAYOR GRANJA CAPRINA DEL MUNDO

Por David Sanz



Juan Capote tuvo una cálida acogida en China.

Juan Capote es una de las máximas autoridades del mundo en la investigación caprina. El veterinario palmero, investigador del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) y hasta hace un mes presidente de la *International Goat Association* (IGA), organización dedicada al estudio del ganado caprino, acaba de regresar de un intenso viaje a China, donde, entre otras cosas, ha asesorado a la mayor granja de cabras del mundo.

En Kunming, capital de la provincia de Yunnan, se encuentra esta explotación caprina, que en breve contará con 100.000 cabras. Una cifra solo posible en el país más poblado del mundo, que en 2015 alcanzó la cifra de



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

1.373.490.000 habitantes. El investigador palmero puso como ejemplo para dimensionar la realidad de China en este ámbito, el hecho de que solo una de las industrias lácteas de este país produce en un día la misma leche que Canarias en todo el año.

El Gobierno de Canarias tiene censadas en el Archipiélago 219.115 cabras. Por tanto, la mitad de la cabaña caprina de las Islas cabría en la granja de Kunming. En España, según el Ministerio de Agricultura, existen 2.704.229, y en China algo más de 188 millones de cabras (datos de la FAO), que suponen el 18% de la población mundial de este animal.

Capote, tras el cuarto viaje que realiza a la República Popular en dos años, en los que ha impartido cursos y conferencias, además de realizar labores de asesoramiento técnico, señala que con esta labor exportan conocimiento a un país “en el que hay que estar”. Fundamentalmente, las labores de asesoramiento tienen que ver con la mejora genética de la raza y el manejo de la cabra.

La leche en China está considerada como un producto medicinal y la de cabra, en particular, está en estos momentos en pleno auge de consumo, hasta el punto que aspiran a que acapare el 70% del mercado frente a la de vacuno. “Muchos niños, de familias de clase media, se destetan con leche en polvo de cabra”, explicó Capote, quien subrayó que en estos momentos es “una gran industria”.

La leche de cabra es un producto caro en China y cuesta “el doble que aquí”, pese a que es de inferior calidad a, por ejemplo, la leche que da la cabra de raza palmera. “Tiene menos proteínas y grasa”, explicó Juan Capote. De ahí la importancia de las labores de asesoramiento en materia genética para mejorar la calidad de la producción.



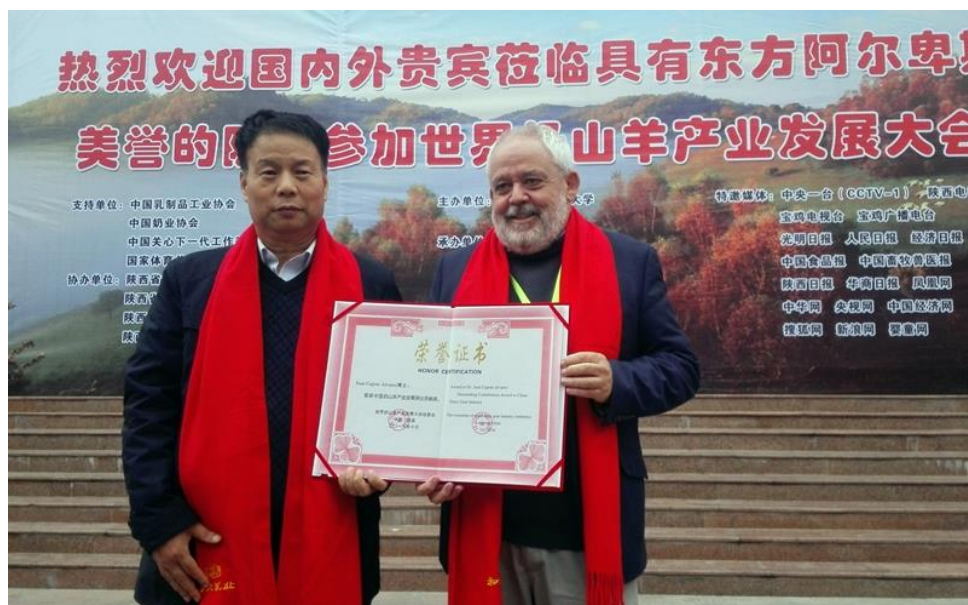
Juan Capote, con dos familias de la granja china.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La granja de Kunming, que pertenece a un complejo industrial lácteo chino, tiene entre sus peculiaridades que vende todos sus productos (leche en polvo, yogur y quesos) exclusivamente a través de internet. La granja da empleo de forma directa a unas 400 familias. Está dividida en forma de módulos y en cada uno de ellos viven dos familias en unos apartamentos integrados en las naves.

Un terreno donde los chinos están todavía dando los primeros pasos es en la elaboración de quesos. Juan Capote explica que tienen una producción pequeña de este derivado lácteo, que también pretenden impulsar. En este terreno Canarias tiene también mucho conocimiento que exportar. De hecho, su intención es que el próximo año, en un nuevo viaje a China, le acompañe la directora científica del ICIA, la también palmera Maruchi Fresno Baquero, que “es actualmente la mayor especialistas en queso de cabra del mundo”.



El veterinario palmero recibe un reconocimiento en China. Además de las labores de asesoramiento técnico, Juan Capote participó en la Conferencia Mundial sobre la Industria de la Cabra Lechera, celebrado en Longxian, con 1.200 participantes, donde impartió una conferencia y recibió un reconocimiento por su aportación en este terreno.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

## LOS BANCALES DEL MUNDO TIENEN UNA CITA EN LA GOMERA

*Por David Sanz*

Una de las características que más poderosamente llama la atención a quien observa el particular paisaje de La Gomera, son sin duda los bancales que trepan por los riscos haciendo frente a la ley de la gravedad. Estas construcciones son prueba de la capacidad del ser humano para transformar un territorio agreste y ponerlo a su disposición. En este caso, las terrazas están directamente relacionadas con la agricultura y además se integran de forma indisoluble en gran parte de la geografía gomera. Estas seguramente habrán sido algunas de las razones por las que la Isla ha sido elegida como sede central del próximo congreso mundial sobre territorios aterrizados que tendrá lugar en 2018.

La elección tuvo lugar entre el pasado 6 al 15 de octubre en Italia, en el transcurso del tercer congreso mundial de esta temática que llevaba por título "Choosing The Future" (Elegiendo el futuro). La Gomera fue escogida después de una fuerte pugna con otros dos enclaves que presentaban ofertas muy interesantes como eran Japón y Marruecos.

La Isla de esta manera, junto en el resto de Canarias y La Macaronesia y por medio de concepto "isla-bancal", fue finalmente escogida para este importante cónclave, en el que participarán una treintena de países de todo el mundo. Estos congresos son patrocinados por las instituciones, el Consejo de Europa, la entidad Icomos y en el caso de La Gomera por su Cabildo.

De hecho, el titular de la institución insular, Casimiro Curbelo Curbelo, indica que "el esfuerzo de nuestros antepasados ha dado lugar a la construcción de verdaderos monumentos naturales y claros ejemplos son los bancales en pendientes tan pronunciadas como los construidos en Guadá en Valle Gran Rey, y Lepe en Agulo. Todos ellos han sido labrados en las laderas para retener la tierra y cultivar los productos destinados a la alimentación".

Para el presidente del Cabildo, "es llamativo que frente al gran esfuerzo que conllevan la mayoría de los casos son mucho mayores las paredes que la superficie dedicada al cultivo". Las construcciones tienen una gran importancia cultural paisajística, ambiental, agrícola y turística, resalta.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Recuerda Curbelo que al emigrar la población del campo en busca de vivienda, empleo y estudios, en el medio rural tan sólo permanecieron personas mayores. El resultado es que se abandonó el campo y por lo tanto a estos rincones de cultivos tan arraigados al paisaje gomero. El abandono hace que se vayan cayendo a causa de los fenómenos meteorológicos, dejando huellas en el paisaje. “En ellos se ceba la erosión y aguas de lluvias y también se pierde un gran valor patrimonial y cultural que requiere de intervención pública para reconstruirlos de cara al turismo y sector servicios”, indica.

“Es decir, hay que crear la cultura de que las administraciones públicas deben recuperar estos elementos y darle el mismo tratamiento que a unos monumentos de manera que puedan así resultar atractivos para el turismo y la dinamización de economía y del sector servicios”. Por todo ello, el también diputado regional sentencia que “hay razones suficientes para que el cuarto congreso de paisajes aterrizados se celebre en La Gomera y asumamos esta realidad. No somos menos importantes que China, Perú e Italia donde se ha creado en los congresos anteriores, esta conciencia de la que nosotros ahora precisamos”.

La representación de La Gomera en Italia estuvo integrada por el equipo de arquitectos Palerm y Tabares de Nava, con una amplia trayectoria en la realización de obras como el Barranco de Santos y la remodelación del Parque García Sanabria en Santa Cruz así como en la redacción de planes generales. Juan Palerm indica que desde un principio consideraron que La Gomera tenía todas las papeletas para poder ser la próxima sede de este congreso y así lo defendieron en Italia. Por ello, no perdieron la oportunidad de dar a conocer las características de los bancales de La Gomera, lo que sin duda debió de convencer a los asistentes. Y ello fue así hasta el punto de que finalmente optaron por la Isla Colombina en vez de por Japón o Marruecos. En el caso de La Gomera se daba el valor añadido de que representaban a toda una región como es la Macaronesia y, por supuesto, se daba una extraordinaria proliferación de paisaje aterrizado. Una forma de dominar la naturaleza que es bastante común en muchos lugares del mundo.

Lo que ocurre es que cada punto presenta sus propias características y en el caso de La Gomera se valoraron especialmente algunas particularidades como, por ejemplo, las diferencias entre las construidas en el sur o en el norte de la Isla o las de secano o las de regadío como ocurre en Hermigua. El



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

próximo será el cuarto congreso después de los realizados en China, Perú e Italia. Este último, según Palerm, sirvió para reflexionar sobre la conservación de estos elementos que han caído en desuso, según los habitantes se han ido también desvinculando de la agricultura.

Ahora hay que poner sobre la mesa la posibilidad de recuperarlos o de darles otra visión, por ejemplo, enfocarlos hacia el turismo. “Hablamos de uno de los trabajos más importantes hechos por la mano del hombre, de auténticos monumentos surgidos del esfuerzo, del control de la naturaleza y de la necesidad de sobrevivir”, señala Palerm. Sin embargo, para el arquitecto la finalidad turística “es una salida difícil pero también supone una alternativa en la que se puede trabajar. Porque en realidad lo que se está planteando es que en vez de recurrir a soluciones rápidas y fáciles, debemos acudir a la reflexión como instrumento principal”, dice el arquitecto. El consejero insular de Desarrollo del Territorio, Sostenibilidad, Turismo, Industria y Comercio, Alfredo Herrera Castilla, sostiene que el uso turístico de los bancales y su progresiva recuperación está fuera de duda y es una alternativa factible de llevar a cabo.

La técnico Carla Vargas participó en el certamen celebrado en Italia, como coordinadora designada por el Cabildo. Indica que de este encuentro extrajo una experiencia que califica de “muy fructífera”, en cuanto le sirvió para estudiar, reflexionar y debatir sobre el presente y futuro de las terrazas. “Hay que tener en cuenta que tuvimos la oportunidad de compartir, entender y ver las diferentes tipologías de bancales que hay repartidos a lo largo del mundo”, dijo.

Para ello se llevaron a cabo diversos talleres, estudios, reuniones y visitas a lo largo de una decena de localidades repartidas por toda Italia. Finalmente, se suscribieron unas conclusiones y un manifiesto en cuya redacción participaron expertos de una treintena de países. Una de las principales características es que en el caso de La Gomera hasta el 40% de su superficie está ocupada por bancales, lo que da una idea de su origen: la necesidad de unos agricultores de dominar un territorio en el que no podía cultivar y por lo tanto de autoabastecerse y sobrevivir.

Por lo datos de los que se dispone los más antiguos fueron construidos en el siglo XV y empezaron a ser abandonados hace alrededor de cincuenta años, coincidiendo con la emigración y la decadencia de la agricultura. En la



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

actualidad su conservación se ha convertido en un problema medioambiental por el progresivo deterioro. Su uso como recurso turístico es “muy teórico”, según indica, Vargas. El Congreso, tuvo como sedes principales de las sesiones plenarias a Venecia y Padua.

Curbelo indica que “realizar este encuentro Internacional en las Islas Canarias, con la Gomera como sede principal, es un reto pero sin duda proporcionará un fuerte impulso en los esfuerzos nacionales para proteger y dar valor a los paisajes en terrazas en condiciones extremas y de identidad singular”. Además, supone una oportunidad impagable de proporcionar a los participantes de otros continentes una visión en profundidad del patrimonio de los paisajes aterrazados insulares de todo el mundo, de la Macaronesia, de Canarias y en particular al Isla de La Gomera.

Las relaciones con las condiciones turísticas ofrecen nuevos puntos de inflexión para el futuro de estos territorios. A través de la Convención Europea del Paisaje, firmada en Florencia en el año 2000, al que España se adhirió más tarde en 2008 y el Cabildo Insular de la Gomera en 2010, las islas Canarias tienen un papel de gran importancia en el pensamiento europeo y las acciones relacionadas con la protección y valoración de los paisajes en general. Entre ellos, están incluidos los aterrazados, que son un orgullo para un gran número de personas de muchos países del mundo. Las condiciones estratégicas y territoriales de las islas pueden ofrecer una nueva dimensión cultural y social de estos territorios.

En el caso de La Gomera, los paredones y bancales se han tomado como elementos que definen y caracterizan los paisajes agrícolas de Isla. Estos presentan un alto valor agrario y paisajístico, pero también ecológico, económico y patrimonial. Desde el punto de vista agrario y paisajístico “La impronta humana en la orografía gomera, cincelada a base de paredones y bancales, salpicados por formaciones de monteverde, sabinas y palmeras, determina paisajes de elevada singularidad visual”, indica un estudio elaborado por la Asociación Insular para el Desarrollo Rural (AIDER).

Los valores ecológicos de los paredones y bancales son especialmente significativos en materia de regulación hídrica, incidiendo en los procesos de escorrentía superficial, infiltración del agua, recarga de los acuíferos y erosión del suelo. El escalonamiento de la ladera contribuye a atenuar los problemas





**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

de erosión hídrica, asociados a la escasa cubierta vegetal y orgánica de los suelos situados en pendientes moderadas o fuertes.

Este mismo estudio apunta que en la economía de autoabastecimiento, los bancales eran dedicados, y lo son aún en muchos pueblos, a tres tipos de cultivos: hortícolas en bancales de regadío, arboricultura de secano, y cereales. En las laderas de solana abancaladas, el regadío permitía diversificar los cultivos hortícolas con respecto a los campos próximos a los cauces. Aspecto que era muy interesante en un sistema socioeconómico de escasos intercambios. Los bancales resultaban también una estructura agrícola muy válida para el cultivo del cereal. “En La Gomera los elementos del patrimonio cultural y natural cohabitan en el espacio rural y constituyen nuestro patrimonio. Desde este punto de vista, las laderas abancaladas conforman paisajes muy valorados por su riqueza estética y etnográfica”, indica Aider. Como forma tradicional del paisaje gomero, se considera a los caseríos como un conjunto de gran valor histórico, etnográfico o arquitectónico, donde la plataforma generada por el propio bancal se convierte, en sí mismo, en una unidad en la que ubicar la edificación, de manera que el asentamiento poblacional se fragmenta siguiendo la fisonomía creada por el abancalamiento agrícola.

## RTVC:

### **UN HUERTO URBANO DE S/C DE LA PALMA CRECE DE FORMA INESPERADA**

El proyecto iba a tener una duración de dos meses pero el éxito de la cosecha le permitirá tener mayor continuidad.





**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Uno de los huertos urbanos de Santa Cruz de La Palma ha crecido de forma inesperada y eso que nació sin grandes pretensiones. El proyecto iba a tener una duración de dos meses pero el éxito de la cosecha le permitirá tener mayor continuidad.

Una decena de personas desempleadas y sin formación agrícola se encargan de sembrar y mantener los 2.000 metros cuadrados de un espacio abandonado de la ciudad.

Jesús Libano, Técnico ADER, asegura que el trabajo de ese grupo ha dado grandes frutos por lo que seguirán formándose.

Papas, tomates, judías, pimientos, calabacines o zanahorias son algunos de los primeros productos que ya se han obtenido del huerto.

El Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma plantea aumentar la zona de plantación con árboles frutales que permitan variar aún más el especio ya cultivado.

## **EL APURÓN:**

**" ANTONIO JAVIER GONZÁLEZ: "NO HABÍA NINGÚN VECINO DE LA PALMA QUE NO TUVIERA CABRAS"**

La Palma es una isla con una tradición quesera muy grande y así lo ha puesto de manifiesto este ingeniero técnico agrícola en el libro Cáscaras y Empleitas, en el que habla de su elaboración, de los utensilios empleados para hacerlo y de la cultura asociada a este producto, que para muchos era un "conduto"

DIGNA M.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



Antonio Javier González, ingeniero agrícola.

La Palma es una isla con una tradición quesera muy grande que viene como mínimo desde la Conquista y para que esa cultura no se pierda, Antonio Javier González Díaz, Ingeniero Agrícola, que presidió durante once años el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Queso Palmero, ha escrito un interesante libro denominado Cáscaras y empleitas, donde recoge los valiosos testimonios de 123 personas de Garafía y Puntallana que, según dijo, son los verdaderos autores de este trabajo que ha visto la luz gracias a ADER La Palma (que consiguió una subvención de fondos europeos para la impresión ) y la colaboración de algunos ayuntamientos como el de Puntallana, municipio donde se presentó recientemente.

De las personas entrevistadas, algunas, por desgracia, ya han desaparecido como Antonia de Las Lomadas, Emilia, Sabina o Triburcia. Por eso era tan importante que se hiciera un trabajo de campo como este porque se trata de “un conocimiento que está en manos de la gente mayor” y que si no se recopila se pierde para siempre cuando estas personas mueren. “A todo el que estaba relacionado con el queso lo entrevisté”, dijo el autor que explicó durante la presentación en Puntallana que el queso se hacía en todas las casas, y no solo por los cabreros. “No había ningún vecino de La Palma que no tuviera cabras”, señaló. Los profesionales, cabreros o pastores, tenían cabras y las familias tenían una o dos vacas y cabras. La realidad hoy es bien distinta.

Se ordeñaba en lo que fuera, hasta en botellas con el cuello roto, y para filtrar la leche se usaban paños pero no siempre había, por lo que también se emplearon foniles de lata o coladores sobre los que, en ocasiones, se ponían gajos de pino verde o helecheras, “jelecheras” para colar la leche. “Particularmente interesante resulta el colador de jelechera o helechera. Para hacerlo se cogía un manojo de helecheras, se retorció y luego se unía por sus



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

puntas, formando una especie de círculo, para a continuación amarrar dichas puntas e ir metiendo todas las hojas hacia el interior del círculo para hacerlo tupido. Para apoyar el colador sobre el bidón se le espetaba (atravesaba) dos varitas de brezo formando una cruz y luego se apoyaban las cuatro puntas de las varitas sobre los bordes del bidón(...)

El cuajo de cabrito de ocho días era que el que se utilizaba para la coagulación del queso, porque el queso en La Palma siempre se ha hecho del cuajo del cabrito aunque también se le ha puesto cuajo de ternera, cardos, habas con suero, vejiga de cerdo con belete, y vejiga de cerdo más leche nueva, suerín y cuajo de cabrito .

Para hacer el queso se empleaban queseras o empleitas, “tabla sobre la que se coloca la pelota o bola de cuajada”, y una u otra denominación variaba según el sitio, por ejemplo desde Franceses a Puntallana se llamaba empleita, salvo en Gallegos que se le denominaba quesera. Estas tablas podían ser “lisas, tener rayas paralelas, rayas radiales desde el centro, una estrella en el centro o dibujadas. La misión principal de las rayas y dibujos de las queseras o empleitas era la de facilitar el desuerado, a la vez que embellecían el producto, al quedar marcados en el queso”.

Los moldes para modelar el queso reciben diversos nombres según la zona, empleita, aro o cáscara, y normalmente eran de metal aunque algunos testimonios hablaban del uso de empleitas o cáscaras elaboradas con ocho vegetales distintos: drago, palmera, gamonas, junco, lino, pitera, castaño o pino.

El salado del queso era siempre en seco con sal marina gruesa y en cuanto al ahumado, la práctica totalidad de los entrevistados que aparecen en el libro coinciden en indicar que todo el queso que se elaboraba para su autoconsumo se ahumaba. “Solo en determinados momentos, y para el queso destinado a la exportación, se dejaba sin ahumar el que iba a ser enviado a Gran Canaria, ya que el que iba para Tenerife y para la propia isla sí se sometía a este proceso”, indica Antonio Javier en el libro. El ahumado se realizaba en el cañizo con tunera seca, tusa de millo, paja de cebada, castaño, tagasaste, tallos de platanera, viña e higuera.

Particularmente interesante, indica el autor, resulta la forma de oreo del queso. “En muchos casos, fuera de las casas o del lugar donde se elaboraba el queso, se disponía de un poste alto, de unos 15-20 cm de diámetro y de 1,5-2m de altura aproximadamente para evitar que los perros y gatos



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

subieran, al que se le clavaba una caja o sobre el que se ponía una tabla algo más ancha que el poste para poner los quesos, que no recibía un nombre muy preciso pero que algunos llamaban secadero o cañizo”.

El queso que se hacía en las casas casi no se comía, era para vender ya que era una fuente ingresos. Otro dato curioso que comentó González Díaz es que el queso se consideraba un “conduto” y se comía con la mano izquierda porque un queso de 600-700 gramos para una familia de nueve miembros tocaba a muy poquito. Por esa era un “conduto”.

El libro, que hay que leer “picoteándolo” porque es muy denso, comentó Antonio Javier, está ilustrado con numerosas fotos y contiene un glosario de palabras propias relativas al queso. “Belete, bidón, burgaño, fonil, goro, cañizo, cuajero, dar vara o empleita” son algunas de las que se recogen en esta obra que era uno de los objetivos que se propuso González Díaz tras realizar el trabajo de fin de grado ‘Contribución al conocimiento de la cultura quesera de la isla de La Palma’, con el que pretendía también informar al Consejo Regulador de nuestra cultura quesera y proponerle algunas modificaciones a su reglamento, y que sirva de base para un futuro museo o centro de interpretación del queso palmero. El citado trabajo de fin de carrera le sirvió a Antonio Javier para la obtención en septiembre de 2012 del título de Graduado en Ingeniería Agropecuaria y del Medio Rural por la Universidad Católica de Ávila.