



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LUNES, 10 DE DICIEMBRE DE 2018

CANARIAS 7

GRAN CANARIA PRESUME DE VERDE

La cumbre y medianías de Gran Canaria lucen preciosas tras las últimas lluvias. El buen tiempo ha sido el principal reclamo para que miles de personas eligieran subir a lo más alto como plan para este puente. A pesar de estos alicientes, los comerciantes de la zona alertan del descenso en el número de turistas, pero también destacan la enorme afluencia de residentes



Las últimas borrascas que han empapado nuestras islas en los meses de octubre y noviembre ya están dejándose notar en las cumbres y medianías. El color verde es el principal protagonista en la isla de Gran Canaria, donde hace poco más de un año, concretamente en los últimos días de septiembre, un voraz incendio arrasaba todo lo que se encontraba a su paso en el municipio de Tejeda.

Ahora, este buen clima unido a los días de sol que acompañan este largo puente de diciembre, ha servido de perfecto reclamo para que miles de visitantes y residentes hayan elegido subir a lo más alto para disfrutar de unas imágenes únicas. Cuentan los que más



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

conocen la cumbre que este año ha llovido muchísimo, «incluso me atrevería a decir que más que el otros años donde también sufrimos algunos temporales», narra Santana, un vecino de San Mateo que pasa «más tiempo entre pinos que en mi propia casa», detalla sonriente mientras señala una colina llena de verde cerca del Pico de las Nieves.

Coincide con él Ernesto Martín, el responsable del furgón kiosco que cada día aparca en el punto más alto de la isla para ofrecer a los visitantes un chocolate, agua «o lo que quieran porque aquí hay de todo», exclama. Él tiene claro que «el agua que cayó en las últimas semanas fue muchísima, llovió bastante, más que en otros años» y eso ha ayudado, a su modo de ver, «que el campo se recupere del incendio del pasado año. Fue muy duro venir a trabajar y ver como todo lo que está a tu alrededor se encontraba calcinado, pero si te fijas, ahora está todo verde y lo único que queda por recuperarse con las ramas y troncos de los árboles, que en un par de años recuperaran todo lo perdido», vaticina.

Ernesto Martín, desde su perspectiva privilegiada en el Pico de las Nieves, no duda a la hora de afirmar que «se nota menos gente», preguntado sobre la afluencia de turistas: «El año pasado a estas alturas, aquí había muchísimo visitante porque se veía más turismo y fíjate», apuntó señalando a unos furgones que se acercaban carretera arriba, «antes estas mismas caravanas venían aquí arriba con cinco o seis coches y tres o cuatro veces por semana y ahora lo hacen con tres vehículos y con menos frecuencia. También sube mucho canario, eso sí se nota bastante, porque el de aquí está esperando al invierno y buen tiempo para disfrutar del campo y eso ayuda», comentó.
Gran Canaria presume de verde

A pesar de sus palabras, no paraba de servir productos a los que llegaban a este punto de la isla para disfrutar de un paisaje imponente: «Es que hoy hay un día espectacular y mira como se ve Tenerife, parece que está ahí al lado... Y es que como me dice siempre mi amigo Javi, la mejor vista del Teide es la que disfrutamos desde Gran Canaria», exclamaba muerto de risa Fernando Delgado, que subió a la cumbre acompañado de su familia y unos amigos y alucinaba con el paisaje. «Hoy es una pasada porque se ve toda la isla a la perfección, Tenerife de punta a punta y, si te asomas al otro lado», dijo mirando hacia la zona del Pozo de las Nieves, «se ve Fuerteventura clarita clarita... Hacía años que no veía algo igual, tres



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

islas en pleno mes de diciembre. Yo esto no lo cambio por ninguna playa», dejaba claro.

Gran Canaria presume de verde

Ya bajando por la carretera que une el Acuartelamiento Aéreo Pozo de las Nieves con la Cruz de Tejeda, se puede seguir observando cómo se está regenerando toda la zona quemada por el último incendio «que dejó todo esto pelado, pero mira, un año después nada más se está quedando todo precioso. Es que con cuatro gotas que caigan aquí arriba ya basta para que se llene todo de vida. Me encanta esta isla», reconocía Marcus, un alemán que estaba haciendo senderismo entre los pinares y que vino hace más de una década para «poner una chincheta en el mapa», explicaba, y que al final se quedó «para siempre, eso te lo aseguro, de aquí no me mueve nadie», aseguró convencido.

Y es que, el que se enamora de los parajes cumbreños de Gran Canaria, lo hace para siempre y si no que se lo pregunten a Manuel Ramírez, que se fue desde el miércoles de acampada a Las Mesas y disfrutaba este fin de semana de la compañía de seis familiares. «El fin de semana ha sido impresionante, con un tiempo fabuloso y, aunque por la noche refresca, estamos disfrutando», reconocía mientras comía con el resto de compañeros de aventura.

La reapertura del Parador de Tejeda ha dado un nuevo aire también este otoño/invierno a la zona. «Se nota mucha gente aunque esperamos a más extranjeros», suspiraba uno de los vendedores de los puestos. En la misma línea se explicaba Rita González, del Asador el Almendro, un lugar privilegiado en el casco de Tejeda que, a pesar de que no paraba de ir de mesa en mesa, confesaba que «hay mucho extranjero, pero yo diría que sobre todo se ve a montón de canarios este año», sostenía ante la atenta mirada de Juanma Quintana, su compañero de faena en el restaurante.

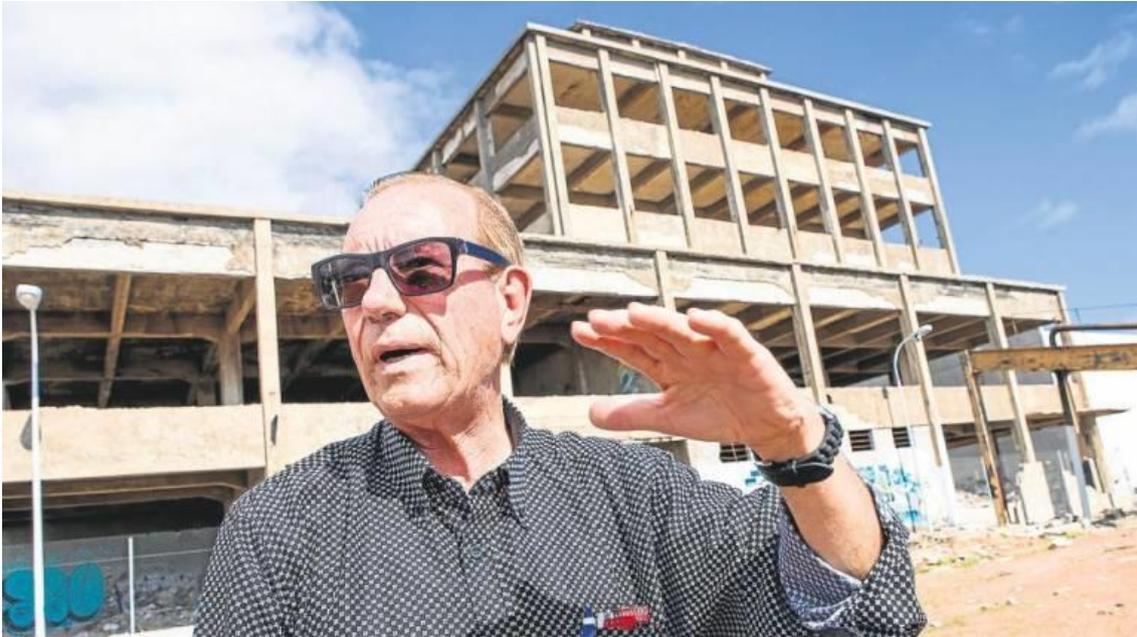
Mucho verde y excelente clima para el disfrute de todos.

«LA CINSA NUNCA DEBIÓ MONTARSE AQUÍ»

Un extrabajador de la fábrica de abono desgrana cómo contaminaba la que durante décadas fue una de las empresas más importantes de Gran Canaria. Asegura que durante años vertió al mar la ceniza de la pirita, un mineral altamente contaminante. «Con su cierre nos hicieron un favor a los trabajadores y a Canarias»



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



Juan Alemán Boissier dedicó más de 20 años de su vida a la Cinsa, la fábrica de abono que estaba en Salinetas, y salvo que le permitió aprender un oficio, hoy está en condiciones de afirmar con rotundidad, desde la perspectiva que da la jubilación, que aquella industria «nunca debió montarse en Canarias». Y enumera varias razones: porque fue un negocio especulativo, porque pagó mal a sus trabajadores y porque, lo más importante, «fue una máquina de contaminación tremenda», tanto para el medio ambiente como para la salud de sus propios empleados.

No en vano, Alemán accede a hablar para este periódico a raíz de una denuncia del cronista oficial de Telde, Antonio González Padrón, en la que protestaba porque 33 años después de que cerrara la Cinsa, todavía queda en el polígono industrial de Salinetas, en una ladera que da a la costa, un vertido de varias toneladas de pirita, el mineral altamente contaminante, del grupo de los sulfuros, que contiene hierro y azufre y que usaba esta industria para fabricar abono agrícola, en concreto, sulfato amónico.

«Y lo peor es que cuando llueve, ese material acaba en el mar, no me explico cómo Medio Ambiente aún no ha actuado». Es más, sabe por un submarinista que en los fondos de la playa de Silva se observan todavía grandes cantidades de ceniza, que es a lo que, según comenta, quedaba casi reducida la pirita tras pasarse horas al fuego en el inmenso horno con el que era procesada en la Cinsa. La pirita se traía de Huelva, de las minas de Río Tinto, y con este mineral



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

fabricaban ácido sulfúrico. Lo tostaban durante horas y, tras recurrir a varios procesos químicos, obtenían ese ácido, que, al mezclarlo con el nitrógeno, daba como resultado el abono agrícola. La nave Polifemo, de la que solo se conserva su estructura y que figura en el catálogo municipal de bienes arquitectónicos, era el silo donde se almacenaba el producto una vez acabado.

Estos restos de pirita y de ceniza, según cuenta Alemán, se estuvieron arrojando directamente al mar durante años, de forma impune. Es más, recuerda que al principio la vertían manualmente unos operarios en la terrera que denunció el cronista y que, por tanto, se exponían a sus efectos contaminantes sin apenas filtros. Hasta que un buen día, el comité de empresa denunció esa práctica en un organismo en la capital que velaba por la seguridad y la higiene en el trabajo y obligó a cambiar ese procedimiento. Se construyó entonces una acequia donde pasaba una corriente de agua salada que era bombeada desde el mar. La Cinsa estaba al lado de la costa. «Ya no salieron más con la vagoneta, sino que volcaban la ceniza en esa acequia, en la nave, y el agua se la llevaba hacia el mar».

Pero lo peor, asegura, eran los efectos perniciosos para los trabajadores. «Jugaron con nuestra salud». Tenían hasta centro médico donde se les hacían analíticas y hasta radiografías, «y eso era por algo». Los que más en contacto estuvieron con la pirita han padecido luego enfermedades muy serias, tanto, que familias y empleados las vinculan a la contaminación de este mineral. «Cuando la cerraron (1985), nos hicieron un favor a los trabajadores y a Canarias».

LAS ACEITUNAS DE TIRAJANA, ENTRE LOS MEJORES PRODUCTOS GOURMET DE LA ISLA

Son frutos de olivos centenarios del país de la variedad Verdial de Huevar, originarias de San Bartolomé de Tirajana, que ya se pueden ver en las estanterías de las tiendas especializadas

Compiten con las mejores del mercado. Las aceitunas de Tirajana han conseguido hacer hueco en tiendas especializadas en satisfacer el paladar exigente de personas gourmet o gastrónomos, un logro que tiene su origen en el trabajo realizado por José Felipe Santana, quien ha conseguido recuperar la historia de los olivos y la tradición en el proceso de envasado del fruto.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Se trata de aceitunas de plantas de olivos centenarias del país, de la variedad originaria Verdial de Huevar. «Las aceitunas que cosechamos en Las Tirajana, de estos olivos centenarios del país, han destacado por su color, sabor y cantidad de carnes que se despegan fácilmente del hueso», afirma.



Estas aceitunas son recolectadas manualmente, de una en una, en su estado óptimo de maduración, cuando su color es cambiante y clasificadas por tamaño, forma y calidad.

Tras la recolección y clasificación, son procesadas de inmediato para conservar su sabor mediante una fermentación natural durante un periodo superior a 6 meses. Esta fermentación se realiza en salmuera, sin alterar la piel de la aceituna ni aplicación de productos químicos ni acelerantes, donde la aceituna, que realiza una ósmosis directa, intercambia su acidez por concentración de sal de la salmuera. Dicha salmuera se realiza con la misma concentración de sal que tradicionalmente se ha desempeñado con el viejo truco de flotabilidad de un huevo (diluyendo sal en el agua y se añade periódicamente un huevo comprobando que este flote).

«Tras la fermentación o endulzado, son clasificadas nuevamente y envasadas en un mojo tradicional y específico para las aceitunas, con la misma receta de varias generaciones de mi familia, todos de San Bartolomé de Tirajana (Tunte) y Hoya de Tunte», indica.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Su envase elegante quiere destacar el gusto por lo familiar, tradicional, natural, autentico y el gusto por la delicatessen.