



NOTICIAS

Lunes, 13 de noviembre de 2023

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”



LA VICTORIA REIVINDICA EL VALOR PATRIMONIAL DE LA CASTAÑA

Los cocineros Richard Etherington, de Gurea, y Manu Regalado, de Truly Asia, elaboran dos tapas que deleitan al público asistente a la Feria de la Artesanía y la Castaña.

No ha sido una buena cosecha. Los efectos de la pertinaz sequía y el severo golpe que provocó en la zona de medianías el incendio que asoló la Isla el pasado mes de agosto (que se cobró la vida del histórico castaño de Las Siete Pernadas) han mermado considerablemente la producción de castañas en la comarca de Acentejo. En este sentido, la vocal de la Asociación de Desarrollo Rural



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

por la conservación de los castañeros de Tenerife (CCT), Ángela Soller, es categórica: "Este año hay muy pocas", afirma con un evidente tono de tristeza. Pese a todo, el Ayuntamiento de La Victoria insiste en reivindicar el valor patrimonial de este singular producto, y para ello ha programado durante todo el mes de noviembre un conjunto de actividades con este fruto como eje, que incluye una ruta gastronómica por establecimientos del municipio.

De hecho, a lo largo de este fin de semana se ha desarrollado en la Plaza Rodríguez Lara del municipio norteño la Feria de la Artesanía y la Castaña, que entre otras actividades contó con la participación de los cocineros Manu Regalado, del restaurante Truly Asia, en Tacoronte, y Richard Etherington, de Gurea, ubicado en El Sauzal, quienes elaboraron dos tapas con la castaña como ingrediente para deleite de los paladares del público, quienes elogiaron el sabor de ambas propuestas de manera unánime. La primera, una masa frita de won ton que encerraba una combinación de morcilla dulce canaria y de Burgos, envolviendo una castaña, y aderezada con una salsa agridulce, a base de chile, ajo y jengibre. La segunda, presentada en un pequeño vaso, contenía una carne mechada de ternera, en un jugo de castañas ahumadas, con un toque de especias marroquíes. Dos delicias.

Durante la semana, el cocinero escocés afincado en Tenerife impartió un taller en el que desplegó las posibilidades culinarias de este fruto, con platos como una pechuga rebozada con mermelada de castañas; croquetas de castañas y sardinas; un rancho canario con presencia de este producto o un arroz meloso de castañas y coles de Bruselas.

Sus posibilidades gastronómicas son infinitas, acaso tantas como la imaginación sea capaz de abarcar y comerlas tostadas, cocinadas o en potaje sigue siendo habitual. El recetario está cuajado de platos



reconocibles donde es protagonista, como el conejo frito en salmorejo con castañas y batata, como parte de un guiso de cabra, junto a pescados como cherne y bacalao o confitada, acompañando a los quesos. Es muy popular acompañar las castañas con los vinos nuevos y de hecho siempre fue un fruto seco presente en muchas fiestas y celebraciones. Se consumía con ocasión del Día de Todos los Santos, eran imprescindibles en San Andrés; en Pascuas se comían castañas como una golosina festiva o se regalaban a los niños junto a una naranja u otra fruta. En Carnavales se comían las últimas castañas secas y ahumadas que aún quedaban.

Fueron los conquistadores los que introdujeron el cultivo de la castaña, que como producto anterior a la papa, mató muchas épocas de hambruna. Mientras hubo una economía agraria de subsistencia en Acentejo, las castañas complementaron las dietas entre los meses de octubre a diciembre y, además, suponían una ayuda a la economía familiar. De su intercambio se obtenían alimentos que no se producían en aquella zona (cebollas, ajos, pescado salado y fresco, cestas y cestos y otros productos artesanos), a través de un trueque que obligaba a las mujeres a realizar largos desplazamientos, cargadas con castañas a la ida y con otros productos a la vuelta, desde los distintos municipios de Acentejo a Punta del Hidalgo, San José, al Amparo y otros lugares. De la venta de castañas conseguían dinero con el que pagar necesidades para la casa, ropa para los niños, los libros del curso o los regalos de Reyes o bien para cubrir algún otro gasto.

Del árbol se obtenía madera que se usaba en la construcción de casas, para hacer muebles, cestería, en la construcción de barcos, etc. A todo lo que daba el árbol se le sacaba rendimiento, incluso a las ramas secas que aprovechaban como leña, las hojas secas para la cama de



los animales y las frutas muy chicas como comida de los mismos. Durante las décadas de los 60 y 70 del pasado siglo se produjo una diversificación de las actividades económicas vinculadas al desarrollo del sector turístico en el Puerto de La Cruz, al desarrollo de la actividad portuaria en Santa Cruz y a la llegada del dinero enviado por los emigrantes a Venezuela. Ese cambio en Acentejo supuso el abandono de la actividad agrícola a tiempo completo y un cambio en el estilo de vida de la gente.

Hasta el momento se han localizado en las Islas un total de 38 denominaciones varietales diferentes, de las que 21 se localizan en Tenerife, 17 en La Palma, 6 en Gran Canaria, 2 en el Hierro y 1 en La Gomera, apareciendo variedades con la misma denominación en las distintas islas.

En Tenerife existen dos grandes áreas de cultivo del castaño; una que se extiende desde La Orotava hasta La Esperanza, en la cara norte, la más húmeda de la Isla, y otra cerca de Arafo, en la cara sur, muy seca y expuesta al viento. El rango de altitudes en los que se cultiva el castaño se sitúa entre los 800 y los 1.100 metros sobre el nivel del mar. Se trata de una especie que se ubica en su mayor parte en las medianías de la Isla, como zona de transición entre el monte y las franjas de viña y papa aunque, en buena medida, su cultivo se asocia especialmente a los cultivos de papas de color y a las rotaciones con cereales y hortalizas.

Localización y variedades

De Sala. Típica de los municipios de Arafo, La Matanza y el Sauzal; de buen sabor es la más apreciada por los agricultores, ya que es muy fácil de pelar.

Mulatas. Muy distribuida en Tenerife, de producción temprana y frutos



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

Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

más bien pequeños y difíciles de pelar, aunque muy apreciados para consumir guisados.

Araferas. Localizadas principalmente en el Valle de la Orotava, Pinolere y Aguamansa. De gran tamaño, sabor dulce y no muy difíciles de pelar. Su recolección es complicada debido a las largas espinas del erizo.

Redonda. Se encuentra en los municipios de El Sauzal, La Matanza y La Victoria. Destaca por su tamaño menudo; su sabor es dulce y se consumen, sobre todo, tostadas.

Castagrande. Se localiza en el los municipios de El Sauzal, La Matanza y La Victoria. De las castañas de mayor tamaño es de las preferidas a la hora de guisar u hornear.

Polegre. Se cultiva en los municipios de La Victoria y Santa Úrsula es de mediano tamaño, muy apreciada por la facilidad para pelarla.

Las castañas de Tenerife forman parte del legado gastronómico y cultural de la isla. Hablamos de un cultivo asociado a otros, nada extensivo, pero muy peculiar por la forma uel carácter que le confiere a los paisajes de medianías.



EL SECTOR PRIMARIO DE CANARIAS ADVIERTE: «EUROPA NOS ASFIXIA CON TANTAS RESTRICCIONES»

- Pacto Verde, PAC y Ley de Restauración de la Naturaleza condicionan el relevo generacional en el campo
- En 10 años puede extinguirse el 30% de la actividad

<https://www.laprovincia.es/economia/2023/11/13/sector-primario-advierte-europa-asfixia-94546999.html>



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
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

GOBIERNO DE CANARIAS

Resolución de la viceconsejería del sector primario por la que se conceden las ayudas establecidas en la acción III.10 “Ayuda para la producción de miel de calidad procedente de la raza autóctona de abeja negra” del programa comunitario de apoyo a las producciones agrarias de canarias, campaña 2023.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/efc3ec1b-9c74-4442-a55e-7c1dfa66722c>

NOTIFICACIÓN RESOLUCIÓN DE AMPLIACIÓN DE LOS PLAZOS DE REALIZACIÓN Y JUSTIFICACIÓN DE LA ANUALIDAD DE 2023. CONVOCATORIA INVERSIONES PRODUCTIVAS EN ACUICULTURA.

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/e63a2c13-a54f-4064-9ddc-6f9e3c6fee4f>

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

<http://www.boplaspalmas.net/nbop2/index.php>

EXCMO. CABILDO INSULAR DE LANZAROTE

- Extracto de la convocatoria referente al incremento de crédito asignados a la Convocatoria de gastos de funcionamiento en explotaciones agrícolas (línea 1) anualidad 2023
- Extracto de la convocatoria referente al incremento de crédito asignados a la Convocatoria de gastos de funcionamiento en explotaciones ganaderas (línea 2) anualidad 2023

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Resolución de 2 de noviembre de 2023, de la Dirección General de Producciones y Mercados Agrarios, por la que se publica el Convenio con la Asociación de Ganaderos de Ovino de Raza Maellana, para el depósito y custodia de material genético de animales de razas puras, consignado en el Banco Nacional de Germoplasma Animal.

https://www.boe.es/diario_boe/txt.php?id=BOE-A-2023-22934

CABILDO DE GRAN CANARIA

Convocatoria de ayudas para minimizar las pérdidas debidas a la afectación de papa por polilla guatemalteca (tecia solanivora) y para la adopción de medidas para el control de dicha plaga en Gran Canaria 2023

<https://cabildo.grancanaria.com/servicios?articleId=646196>

