

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

Diario de Avisos
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

PORTADA

EL PUCHERO DE LA FLORIDA UNE A TRES GENERACIONES

El barrio de Florida vive el último fin de semana de enero una cita



obligada para todas las edades en el marco de las fiestas en honor a San Antonio Abad y la Virgen de la Esperanza

La Florida vive el último fin de semana de enero una cita obligada:

la [celebración del puchero gigante](#), un plato típico de la cocina canario que en este barrio de [La Orotava](#) tiene un sabor especial.

Quizás, porque todas las verduras que se utilizan para elaborarlo son sembradas y cosechadas por sus vecinos, quienes también se encargan de la preparación del escaldón y la organización de este acto multitudinario que cada año atrae a miles de personas a este núcleo villero, políticos incluidos.

En La Florida reinaba ayer un intenso olor a leña, no solo de los fogones del puchero sino de los chiringuitos que vendían pinchos de carne asada.

La fiesta comenzó temprano. Amigos y familiares se reunían en torno a las mesas puestas en la calle, en los bares, o caminaban en uno y otro sentido para no perderse los actos previstos, desde la feria de ganado, hasta la procesión de los santos patronos y la misa. Así, mataban el tiempo hasta la hora de ir a por un plato de puchero.

En el recinto ubicado frente al campo de fútbol, que este año se estrenó para el evento, más de 50 personas pertenecientes a diferentes colectivos del barrio y de todas las edades, se involucraban en los preparativos y estaban pendientes de todos los detalles.

Entre ellas se encontraban Heriberto Hernández García, Sara Hernández González y Haridian Hernández Hernández, padre, hija y sobrina, tres generaciones unidas por el macropuchero. La pequeña Haridian ya había picado el viernes las verduras, un trabajo que realizó junto a sus compañeros de colegio. Sara se encargó de organizar la mesa de adelante, una tarea en la que se involucra desde hace más de diez años, y su padre estaba pendiente de los calderos.



La pequeña comentó que el puchero gigante que se prepara en su barrio le encanta, incluso más que el que se hace en su casa pero no sabe decir exactamente por qué. "La esencia del abuelo", le espetó su tía.

Pasadas las 13.00 horas, Nuria Hernández y Elena González esperaban sentadas que las llamaran para iniciar el reparto mientras comían pipas de girasol y se contaban confidencias. Llevan desde pequeñas yendo al puchero pero el año pasado comenzaron a participar un poco más y se animaron a repartir. "Y aunque estás todo el día y te duele en brazo", repitieron ayer la experiencia.

Entre bromas no se animaron a confesar si les servía "para ligar más o no", Beneranda Luis Perdigón, la abuela de Nuria, que estaba junto a ellas espetó: "Yo ligué siempre con el mismo y ya cumplí las bodas de oro".

La concejal Delia Escobar, natural del barrio, estuvo pendiente de todos los detalles. Desde hace 15 años se encarga de la misma tarea acompañada de la misma compañera. "Mantengo el cargo de repartidora, no me han ascendido", bromeó.

Casi el mismo tiempo lleva Esther Pacheco Hernández encargándose de hacer el majado, añadir la sal, las cantidades, y saber cuál es el momento idóneo para sacarlo del fuego. Cogió el relevo de la responsable anterior, que enfermó, y con la que trabajó siempre. Está pendiente del puchero desde el minuto cero, controla las cantidades de verduras necesarias y las que se añaden en cada momento. Así, lo primero que se pone son

las coles, seguidas de chayotas, calabazas, habichuelas, piña de millo, cebolla, garbanzos, tocino, costillas, gallinas, batatas y papas. "Una vez que se termina una camada se coloca otra exactamente igual hasta que el caldero se llena", explicó.

Cuando el puchero está en el fuego y empieza a hervir, se va probando y se añade sal si es necesario. También se encargó de hacer el majado que preparó con 25 kilos de ajos, 25 de perejil, orégano, laurel, nuez moscada y comino. Cuando el puchero está en el fuego y empieza a hervir, se va probando y se añade sal si es necesario.

Unas 50 personas dejaron el viernes los 54 calderos de gran tamaño preparados y tapados y ayer se empezaron a cocinar a fuego lento con retama seca del Parque Nacional del Teide "más temprano que nunca porque el año pasado se pusieron tarde y no se terminaron de guisar bien, pero este año están a punto".

Un poco más de tres horas y media fue el tiempo que tardaron en estar listos los 600 kilos de coles, 75 kilos de piñas, 700 de papas y 60 kilos de batata, más de 1.300 kilos de calabaza, más de 1.000 kilos de chayotas, 90 de garbanzas, 70 de habichuelas y otro tanto de zanahorias, casi 1.000 kilos de tocino y costillas, 60 kilos de puerros, 25 de ajo, 100 de cebolla, 45 de perejil, 75 de bubangos y 250 kilos de gofio.

Ella y dos personas verificaban a cada momento que todo estaba bien, dos se encargaban de probar y una tercera echaba la sal. "Hoy no pruebo más puchero. Me llevo un calderito y lo como el lunes en mi casa, me sabe mejor", confesó a este periódico Esther.

A las 14.00 horas, como habían anticipado los organizadores, el preciado



manjar estaba listo para degustarlo. Los primeros en hacerlo fueron, salvo contadas excepciones, los políticos presentes.

Mientras, había comensales que aguardaban horas en una cola bajo el sol. Los más previsores, además de gorros y gafas, se protegieron con paraguas, pero eran unos pocos entre miles.

Lo cierto es que nadie se quejó del calor. Las ganas por saborear un plato del mayor puchero que se hace en Canarias eran más fuertes.

La romería en honor a San Antonio Abad y la Virgen de la Esperanza pone hoy punto y final a las fiestas de La Florida, que además de estar declaradas de Interés Turístico de Canarias, son una seña de identidad.



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