

# Anaga Cuenta...

## EDITORIAL

El Colectivo de Escuelas Rurales de Anaga, saluda y da la bienvenida a la nueva publicación "ANAGA CUENTA...". Se trata de un periódico más completo, ya que cuenta con la participación de toda la comunidad: asociaciones de madres y padres, Colegio de Taganana, asociaciones de vecinos/as, colectivos que desarrollan proyectos en el Parque, etc. En su primera aparición, este periódico ha contado con la colaboración de la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga y del Área de Educación Ambiental, ambas pertenecientes al Cabildo Insular de Tenerife.

Es nuestro deseo que ANAGA CUENTA..., sirva de canal de comunicación e información entre los habitantes de este "bello rincón" de nuestra Isla. Para próximos números, puedes entregar tus noticias e información en cualquiera de las escuelas del Parque.

¡Anímate y participa!

Colectivo de Escuelas Rurales de Anaga: Afur, La Cumbre, Las Carboneras, Taborno, Roque Negro, Chamorgay y Almáciga.



### ANAGA CUENTA...

- ...LOS TRABAJOS DE SUS ESCUELAS
- 1. - ¡COMO APRENDEMOS! (Estudios, entrevistas, investigaciones)
- 4. - ¡QUÉ BIEN LO PASAMOS! (Visitas, excursiones, viajes y celebraciones)
- OBRAS DE NUESTROS PEQUEÑOS GRANDES ARTISTAS
- 17. + Cómo pintan
- 20. + Cómo escriben
- 28. - NOS GUSTARÍA...
- 30. - PASATIEMPOS
- 37. ...LOS TRABAJOS Y COMUNICACIONES DE SU GENTE
- 38. ...SU HISTORIA Y TRADICIONES
- 45. ...SUS FIESTAS Y EVENTOS SOCIALES
- 46. ...SUS PRODUCTOS LOCALES Y GASTRONOMÍA
- 50. ...NOTICIAS Y ANUNCIOS
- 55. ...LOS PROYECTOS QUE SE DESARROLLAN EN SU TERRITORIO
- 61. ...NOTICIAS Y DECLARACIONES DE SUS ASOCIACIONES
- 66. ...NOTICIAS DE SU OFICINA DE GESTIÓN
- 69. ...NOTICIAS DE LA AGENCIA DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DEL GABINETE DE DESARROLLO RURAL

COLABORAN:



## El Caserío de Afur

Para los que me han estado nunca en Afur, les puedo contar que es un sitio muy bonito y tranquilo. Es un caserío situado en un barranco del macizo de Anaga y se llega a él por la carretera que baja de Roque Negro.

Las casas son pequeñas, blancas y están alejadas unas de otras. Hay grupitos de casas en Hinchirés, La Mexeta, Las Hondaras, La Cumbrecilla, La Parrilla, Lomo Centeno y en el Frontón.

En la escuela hicimos un estudio de la población de Afur y salieron los siguientes resultados:

Hombres	68	Mayores de 60 años	25
Mujeres	55	De 21 a 59	73
POBLACIÓN TOTAL	123	Menores de 20 años	25

La gente trabaja sus huertitos, siembran papas, calabazas, acelgas... y también hay viñas y hacen vino. Algunos tienen cabras y hacen quesos.

El barranco es muy bonito y tiene muchos charcos, en algunos de ellos hasta te puedes

bañar y en otros puedes encontrar anguilas. Hay muchas

cañas, cola de caballo, torongil

verros. Al final está la playa

del Tamadiste, para llegar a

ella hay que ir caminando más

de una hora. Otro lugar muy

bonito de Afur es El Salinas.

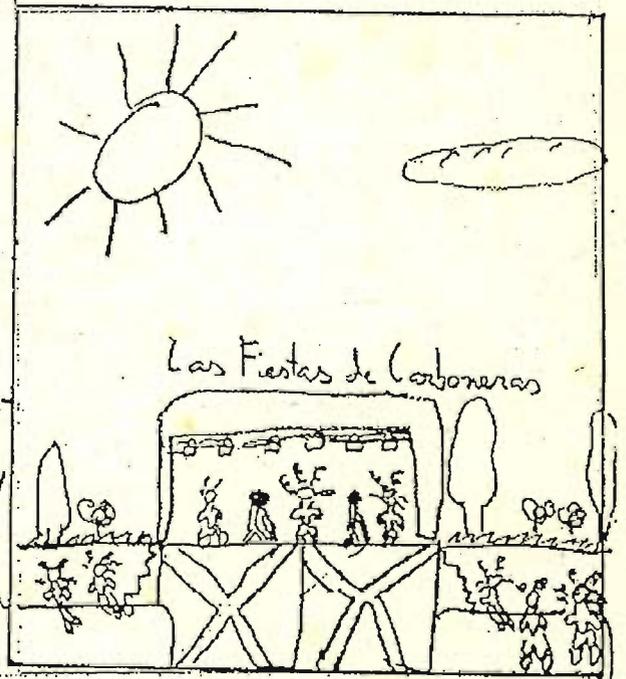


Eduardo 8 años

## ENTREVISTA AL PRESIDENTE DE LA COMISIÓN DE FIESTAS DE LAS CARBONERAS

Buenos días Cirilo, queremos HACER una Encuesta Para Nuestro Periódico escolar. Bueno, en primer lugar, queremos, preguntarte si ¿Es la primera vez que estás de Presidente? No, llevo muchos años, aproximadamente 15 años.

¿Lleva muchas Horas de Trabajo el organizar Las Fiestas? Sí, hay que dedicarle mucho tiempo. ¿Cuales son las Principales Tareas que debe realizar el Presidente? Contratar las orquestas, organizar lo del tráfico, colaboración con la policía y muchas otras cosas.



¿Tienes Apoyo Del Pueblo en General que Te Ayudan en la organización de las Fiestas? Sí ¿Quiénes Forman la Comisión? Presidente, secretario, y tesorero. Presidente: Cirilo. Secretario: Cristóbal. Tesorero: Manolo y

¿Qué Actos Van A organizar este Año? Verbena, Festival adulto, festival infantil, juegos autóctonos. ¿Qué orquestas van a Actuar este Año? Columbia show, Tentación y la Olimpia. Por último, ¿Tienes algo que Decir al Pueblo de Carboneras? que trabajen más, sobre todo los jóvenes.

JOSED.

La calera

La calera es maravillosa,  
se enciende una vez al día.  
Las caleras son maravillosas.  
Algunas caleras le vale el  
cuerno con platos porque  
se van a abejas de  
el punto de abejas

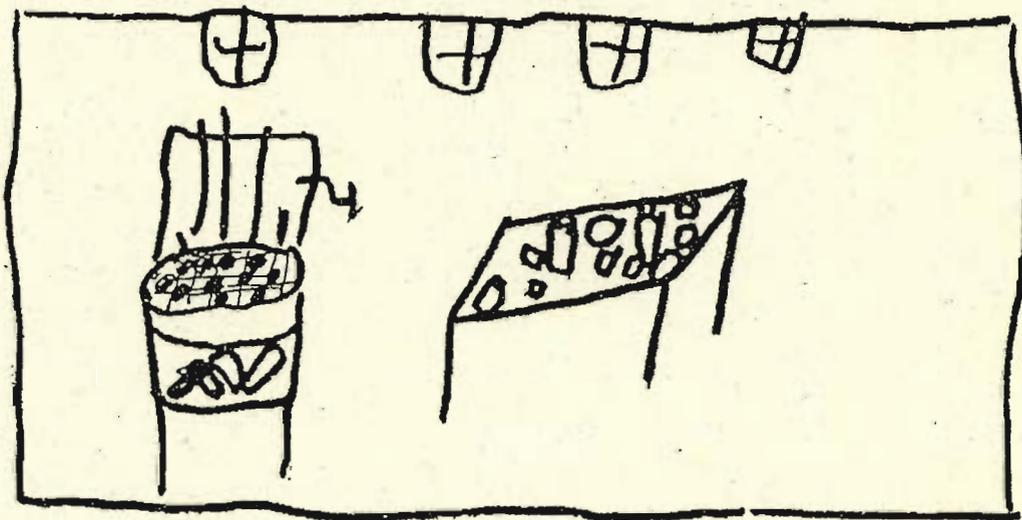
JOSED D.

4º  
Almálica



DÍA DE LAS CASTAÑAS  
13 de noviembre

Chamorra

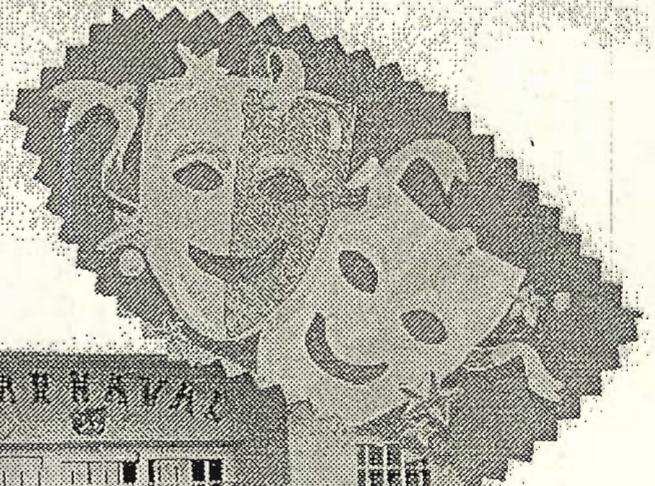


El 13 de noviembre celebramos el día de las Castañas.  
Este día lo pasamos chachi riñele.

Comimos muchas castañas, papas fritas, bebimos  
Coca Cola y fanta de naranja y chocolate etc.  
Jugamos a la pelota, leímos cada uno su cuento y  
después empezamos a comer y yo me comí 16  
castañas y después vimos la película del Cerdito  
valiente y estuvimos una hora viendo la película.  
Jugamos al fútbol y después recogimos todo y nos  
fuimos a nuestras cosas con la barriguita llena y  
contenta.

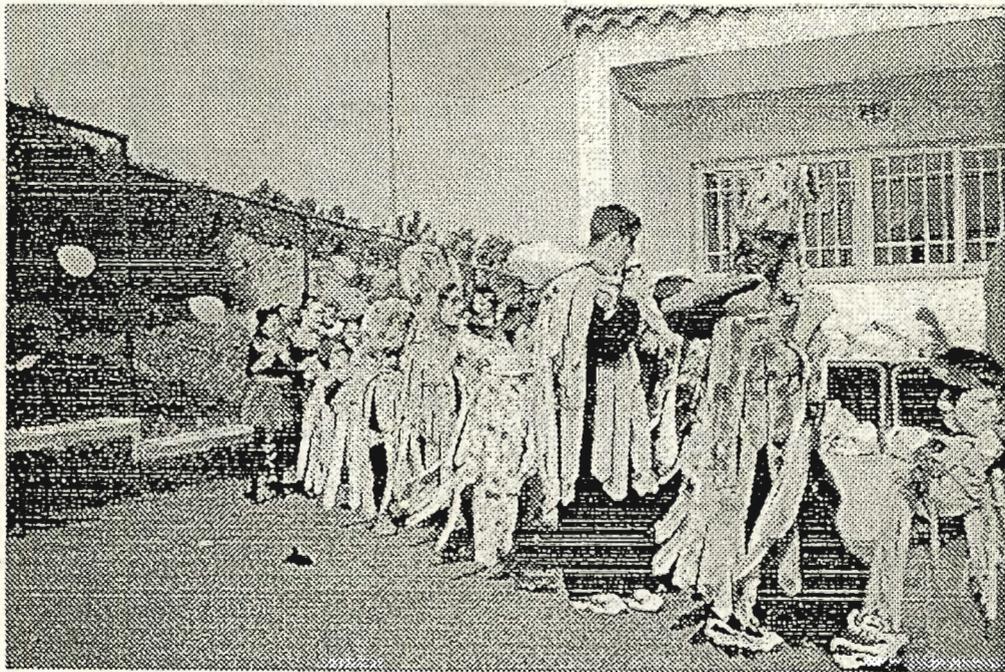
Sergio - tercero de primaria. C.P. Ricardo H. O. D. G. 20

CARNAVAL  
EN  
LA CUMBRE

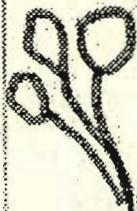


EL MAESTRO DE LAS CARBONERAS DE ENCARGO DE LA MÚSICA.

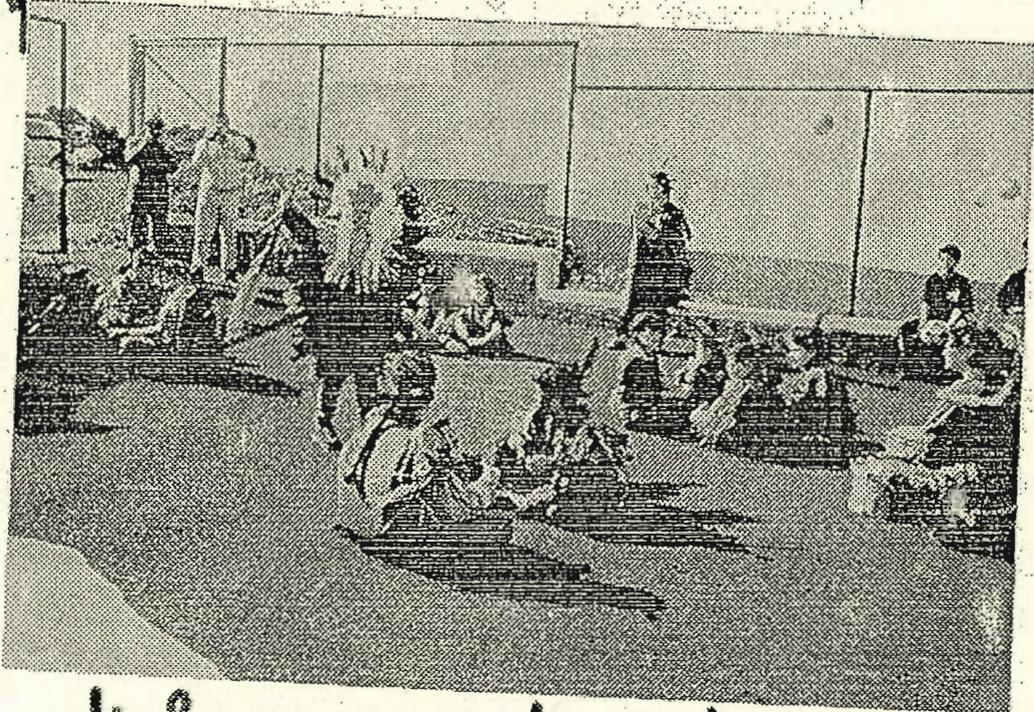
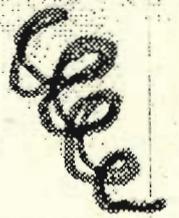
Los alumnos de La Cumbre.



AL FINAL HUBO DESFILE DE TODOS.



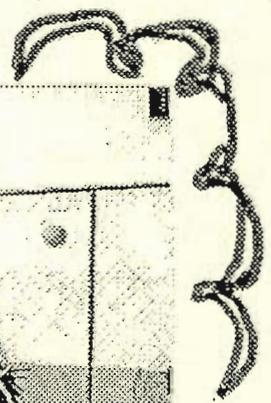
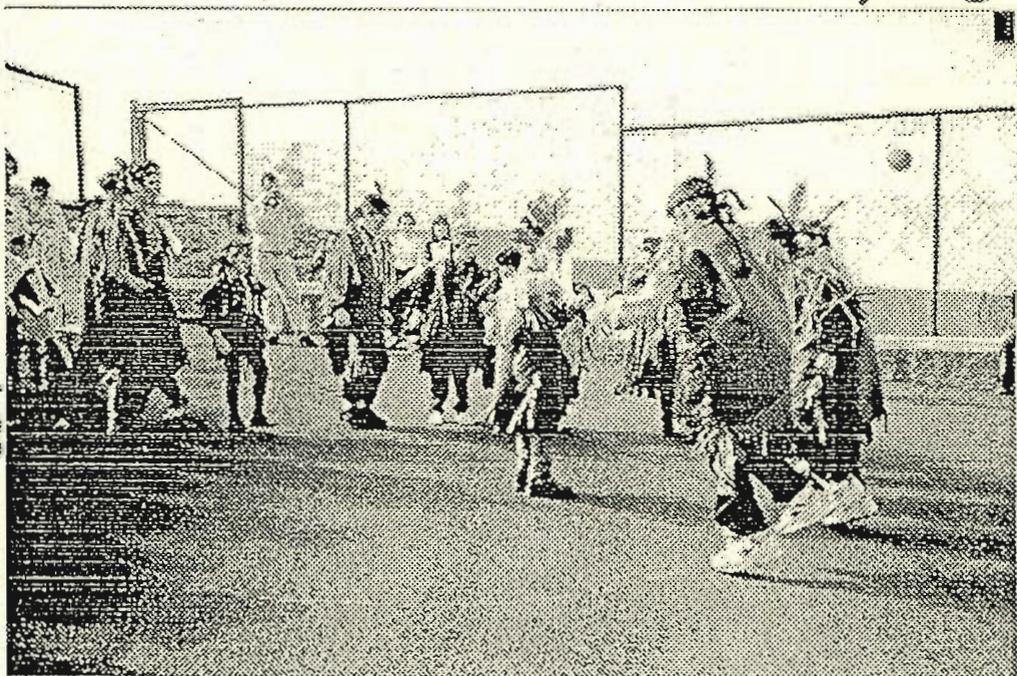
En Carnaval, nos

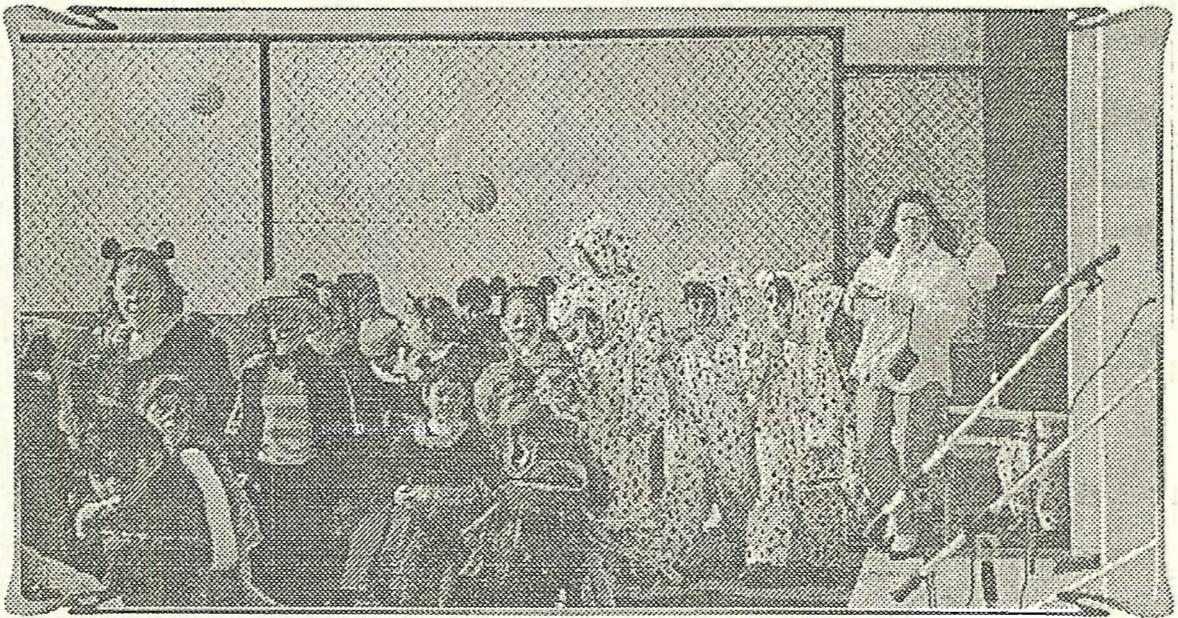


disfranzamos de indios.



Fue muy divertido.





Carnaval en La Cumbre



Visita al Teatro Guimerá de todas las escuelas

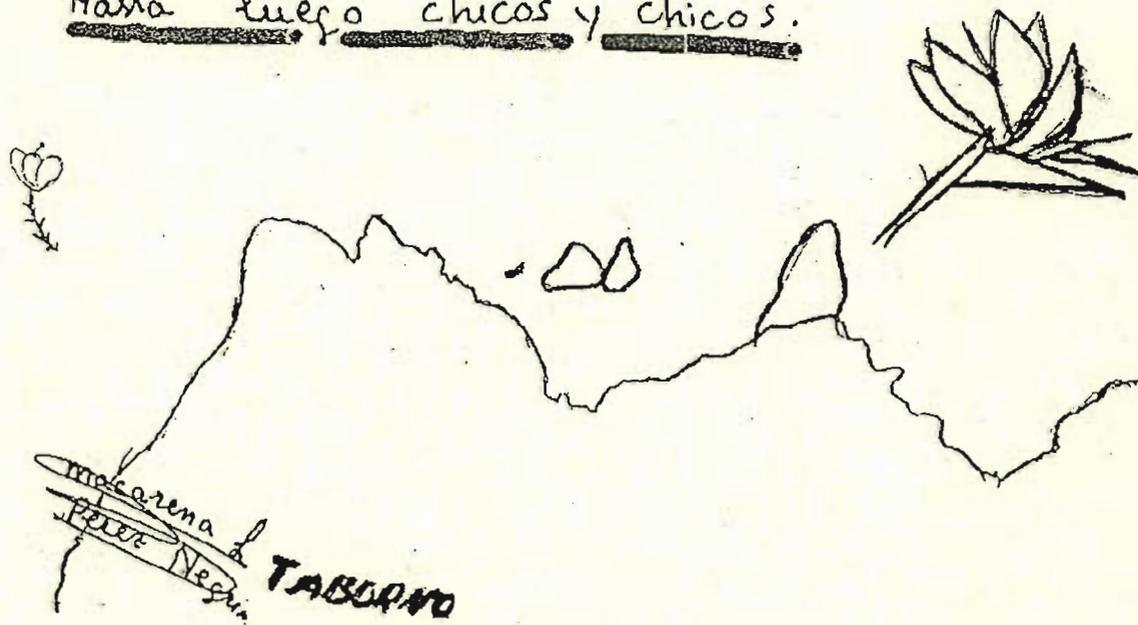
Un día de Abril unos niños y niñas de Machado y Araya, vinieron a la escuela de Taberno, de acampada.

Tres niños de la escuela se quedaron a dormir, una niña se llamaban Yurena, la otra Macarena había un chiquillo que se llamaba Alberto.

Por la noche casi a las 7:00 entró Alberto dentro de la habitación y vio a dos niñas de las que vinieron por la mañana una niña que si quiero decir quien es, es una niña de Taberno se llama Yurena se bañó un fisco porque el agua estaba helada.

Hicimos dos excursiones una a Chinamada y otra a Afur y lo pasamos muy Bien.

Hasta luego chicos y chicas.





Vista al Museo de la Naturaleza y el Hombre.

Los alumnos de 5º, 6º, 1º y 2º de Eso fuimos el día 28 de Abril al museo de la Naturaleza y el Hombre, que se encuentra en Santa Cruz.

Allí visitamos una sala, donde había aves diseadas. Nos explicaron qué eran las egagrópilas. Las aves rapaces tragan a sus presas enteras, y regurgitan lo que no puede digerir: los huesos, pelos, plumas y escamas... en una especie de pelotita llamada egagrópila. Luego nos entregaron algunas y las pesamos, las medimos y después las metimos en un recipiente con agua para que se fuesen deshaciendo. Seguidamente separamos los huesos de lo demás.

Al siguiente día, cuando vinimos a la escuela, lavamos los huesos con agua oxigenada, luego los clasificamos y los pegamos en una cartulina señalando la clase de huesos que son.

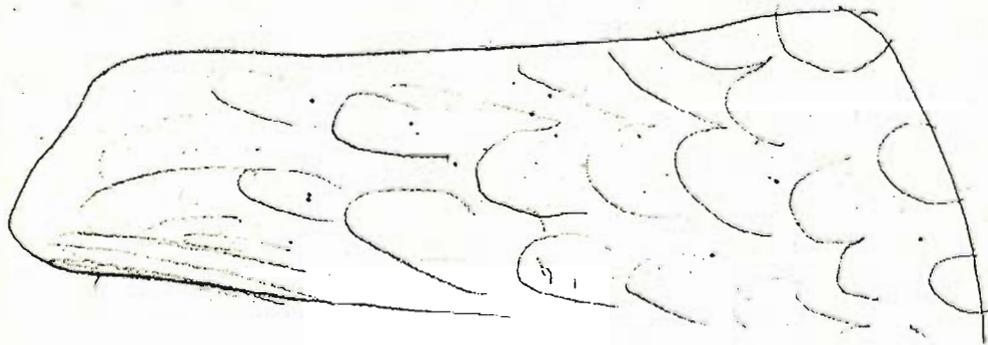
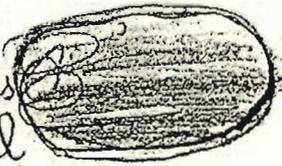
Ahora somos capaces de reconocer egagrópilas, cuando vamos por el campo.

Ya hemos encontrado varias egagrópilas aquí en Taganana.

Estefanía



Nos Bañamos  
en las piscinas  
Y fuimos al  
Cine. Natalia (TABORNO)



fui a la exposición  
de los perros y me

gané dos copas



Bondano...

zeben.

(TABORNO)



Mañana vamos a  
desayunar  
chocolate con fru-  
tos en la escuela  
Cristo (Taborno)

## Viaje a la Gomera

La A.P.A. "Casas de Afar" organizó un viaje a la isla de la Gomera. Fuimos el 18 de abril los alumnos de la escuela de Afar con sus padres, hermanas, la maestra, Javier, Lita y Carmen Julia. Salimos a las 6 de la mañana y regresamos a las 11 de la noche.

El barco era grande, tenía muchas cosas para entretenerse y ver amers el mar. Visitamos Herrigua, Agulo, Las Arenas, el parque Nacional de Garajonay, el Cedro. Se parece a Anaga.

El guía, que se llamaba Jairo, nos contó la leyenda de Sara y Ajonay. En la quaque Jairo iba contando chistes y por eso le dieron un premio.

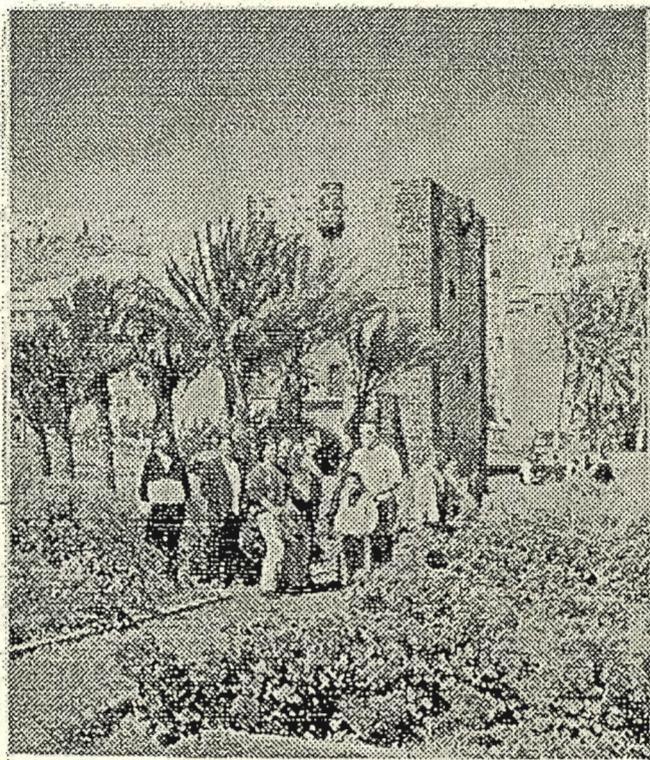
En el Centro de visitantes nos pusieron un video de la Gomera, En las Arenas Almorzamos: Pancho, chuletas o pollo, papas con majero, agua o refrescos y leche asada.

Dimos un paseo por San Sebastián, compramos algunos recuerdos y vimos la Torre del Conde que podéis observar en la foto de la derecha.

Al regreso, fuimos al Méjano. Jugamos en la playa y allí mismo comimos: queso, papas, ambrosias...

Lo pasamos muy bien.

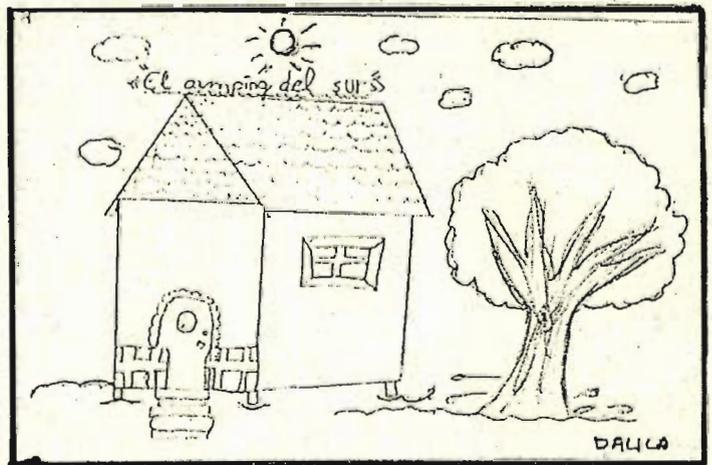
Nos gustaría repetir.



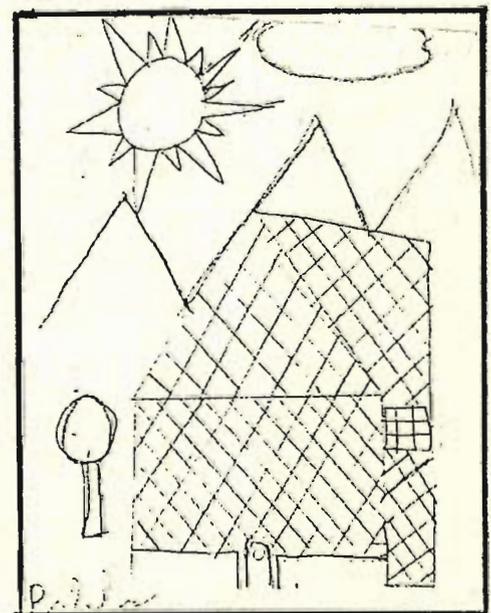
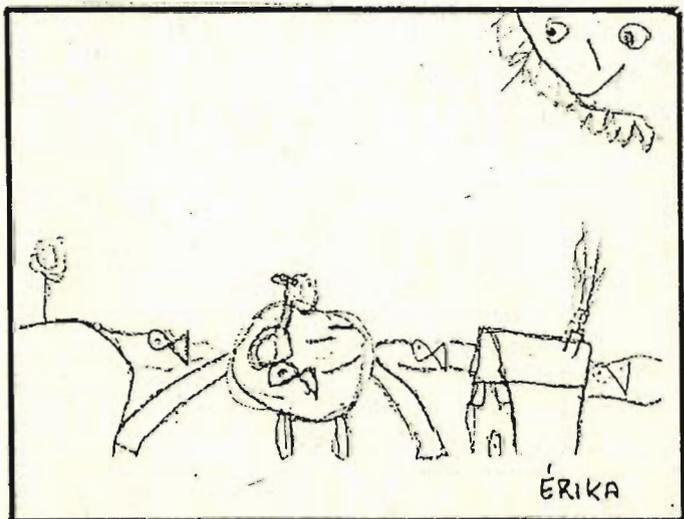
Carmen

## "EL CAMPING DEL SUR"

El otro día fuimos al camping del sur. Los colegios de: Chamorga, Roque Negro, Afuz, y las Carboneras. Nos quedamos en unas cabañas de madera en cada una había 4 camas. Todo el día estuvimos jugando en el polideportivo o bañandonos en las piscinas. Lo pasamos muy bien. Comimos en el comedor del camping y la comida estaba buenisima.



### DIBUJOS DE CARBONERAS





## Encuentro de medio ambiente en Roque Negro

El 20 de Mayo todos los colegios de Anaga nos reunimos en el colegio de Roque Negro. Vinieron en guagua: Carboneras, Taborno, Las Casas de la Cumbre, Chamorga, Tagamana y Alsaciga. Este encuentro de todos los colegios fue organizado por los chicos del Medio Ambiente. Formamos 4 grupos de edades parecidas jugamos y tambien hicimos murales. Los pequeños hicieron dibujos, otro grupo con cajas de desechos hicieron un mural en carton con consejos sobre como cuidar el monte. Lo adornaron con hojas secas y quedo bonito. Y por ultimo los mayores hicimos un mural grande con nuestro paisaje. Los trabajos estan expuestos en el colegio de Roque Negro. Despues en el Recreo comimos y jugamos un partido de futbol lo pasamos muy bien.

Física 11

Natalia

## Celebración del Día de Canarias en el Colegio de Taganana

El 29 de Mayo de 1998, hemos celebrado el día de Canarias en el Centro Cultural del Pueblo con las actuaciones de Educación Infantil que representó "la nube Gaudula"; También las Pequeñas cantaron "¿Adivina, adivina lo que es?"

Los alumnos de 6º, 1º y 2º de la ESO actuaron con bailes típicos Canarios ("Vivoherreño") Luego bajamos al Colegio y mientras los mayores se entretenían en la exposición mirando lo que nosotros habíamos hecho:

- 1º Entrevistas (1º de la ESO)
- 2º Dibujos del Teide (6º)
- 3º Carteles de Madeira (dos profesores)
- 4º Trabajo de César Manrique (2º de la ESO)
- 5º Fotos antiguas (Todos)
- 6º Trajes típicos (Todos)
- 7º Banderas (dos profesores)
- 8º Recetas (Educ. Infantil)
- 9º Trabajos Sobre Taganana (2º de la ESO)
- 10º Bancas de Madera (Tecnología 2º de la ESO)..

Nosotros comíamos platos típicos cocinados por las madres de los alumnos:

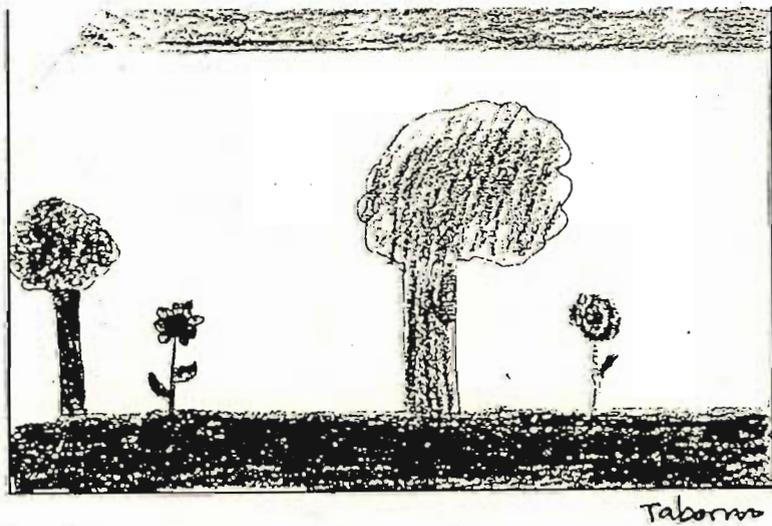
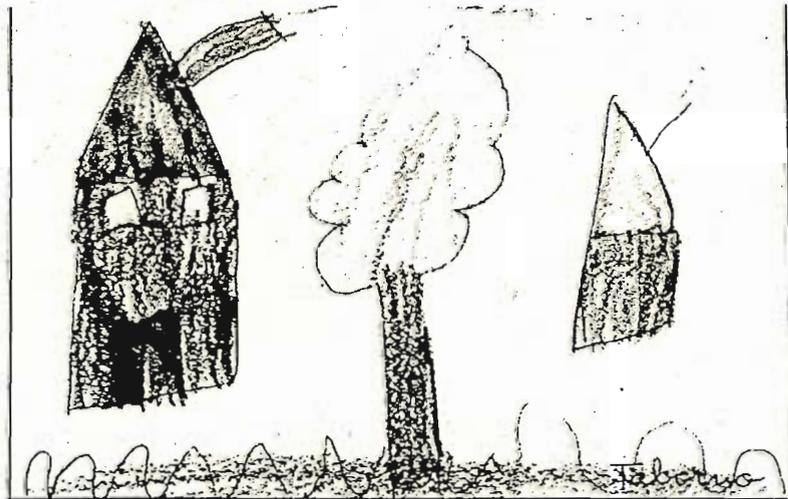
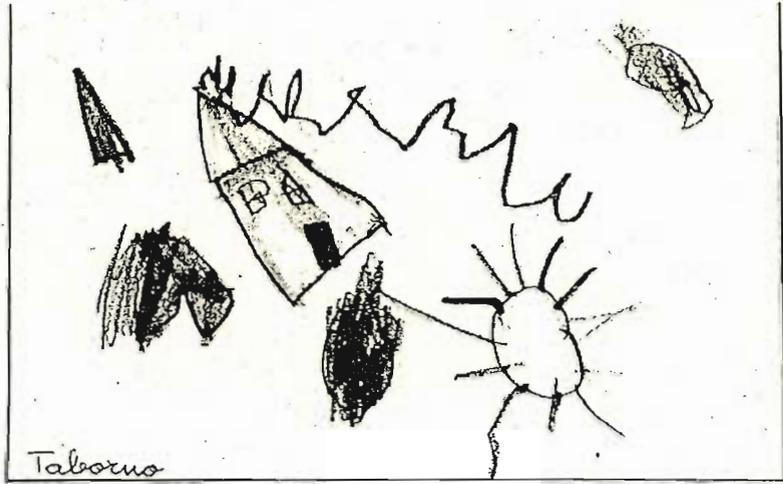
Papas con Papas, Papas arrugadas y Pescado Salado, Mojo Picón, Queso blanco, Bizcochón de Gofio, Frangollo, Pan dulce de Taganana, rosquetes...

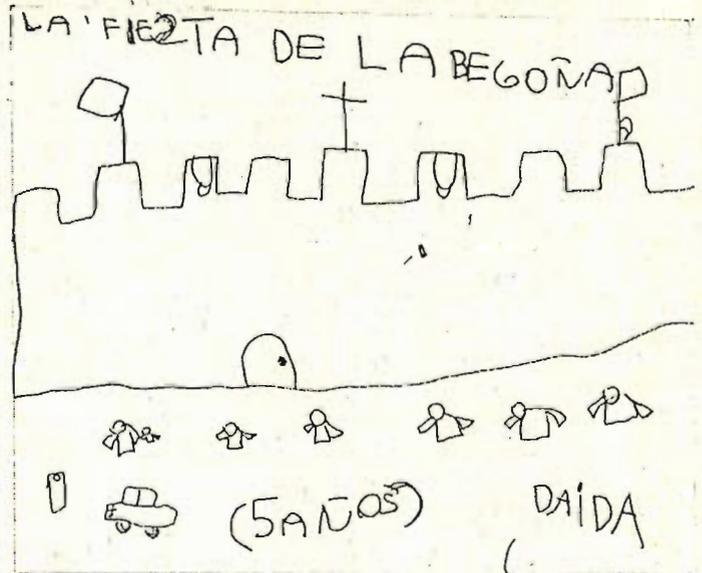
¡Estaba todo riquísimo!

tuimos como invitados a unos chicos Franceses que están con sus profesores en el Roque, junto a mi casa

catayán 3º Cido de P.

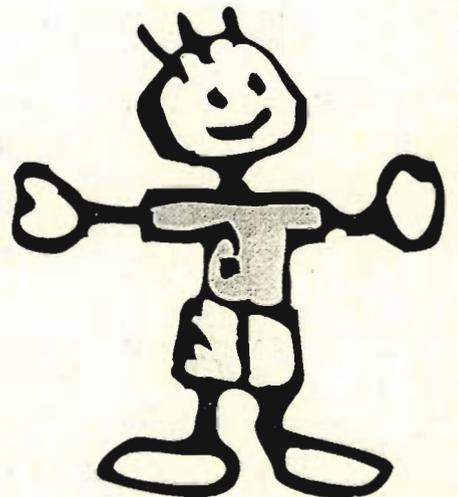






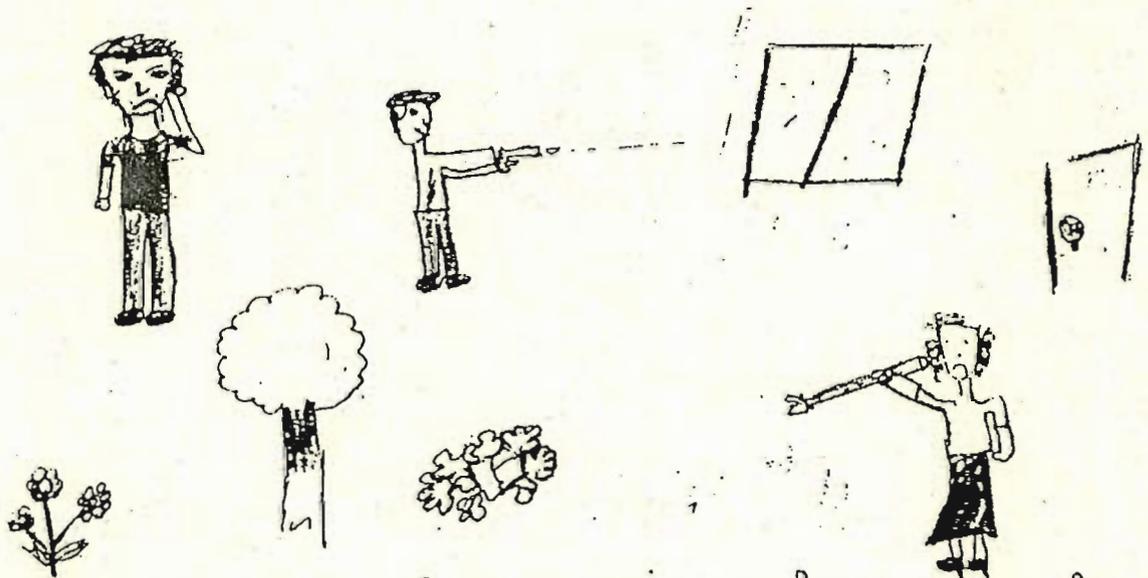
LUIS (6 AÑOS)

Me llamo Patricia,  
 tengo 5 años, vivo en  
 La Cumbre nació el  
 día dieciocho de  
 diciembre de 1972.



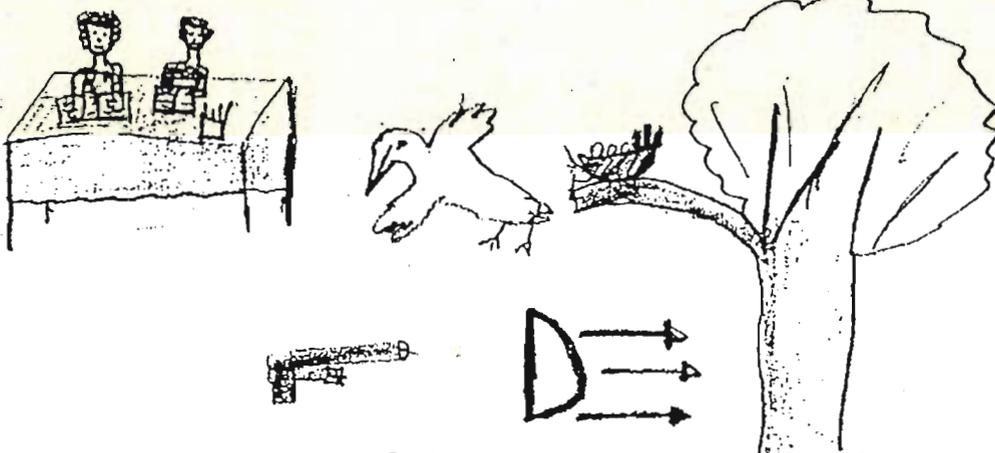
Primer premio del concurso de cuentos infantiles, otorgado por la Oficina Insular de Consumo y Promoción de Calidad del Cabildo Insular de Tenerife, en el grupo de 10 a 12 años.

Érase una vez un niño que se llamaba Juan y tenía muchas juguetes, se quedaba jugando con ellos, pero a veces se aburría y temprano quería ir al colegio. Sus padres pensaron que podían hacer, después de unos minutos, la madre tuvo una idea que era quitarle todos los juguetes bélicos y comprarle otros más didácticos y así lo hicieron.



Al principio Juan no los quería porque le parecían aburridos pero después se fue acostumbrando a jugar con ellos, y le gustaban, Juan decidió ir al colegio porque quería aprender mucho y él era el más listo de toda la clase. Un día en el recreo conoció a un niño que era nuevo en su clase y se llamaba Rubén, se hicieron muy buenos amigos, jugaban al fútbol, a baloncesto, al escondite y a la cogida.

Un día Rubén invitó a Juan a su casa para merendar y estudiar, cuando fueron al cuarto de Rubén Juan vio que el cuarto lo tenía lleno de juguetes bélicos iguales a los que él antes. Juan no quería jugar con las pistolas pero Rubén lo convenció, a Rubén se le derrió el tiro y le rompió el cristal de una ventana a la vecina, la vecina salió corriendo detrás de ellos y cuando se cansó de correr llamó a sus padres y les dijo que le pagaran el cristal. Los padres de Rubén se enfadaron mucho y lo castigaron dos semanas sin salir y sin televisión y le quitaron los juguetes bélicos.

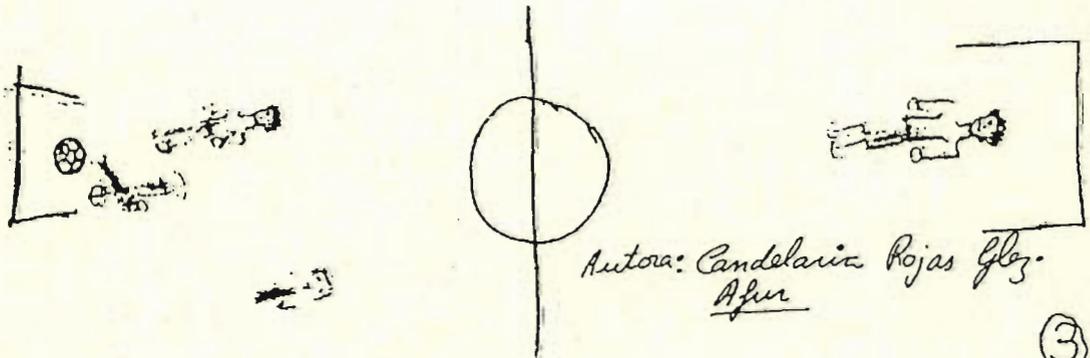


Juan enseñó a Rubén sus juegos didácticos y se acostumbró a jugar con ellos, pero con su dinero compró unos juguetes de pilas. Las pilas las tiraba a los nidos de los pájaros y los espantaban. Después de unos días ya no habían pájaros por allí, y ya no cantaban por la mañana, Juan le dijo a Rubén que no pusiera pilas en los nidos de los pájaros y así volverían y Rubén lo hizo y desde entonces guardaba las pilas en un bote de plástico porque contaminan mucho.

En la escuela Juan y Rubén le decían a los otros niños que era mejor que no usaran esos juguetes belicos, todos los niños se burlaban de ellos, hasta que un día un niño llevó una pistola con flechas y le metió una flecha en un ojo a otro niño, los maestros salieron corriendo para ver lo que había pasado, llamaron a los padres del niño y fueron a la escuela, luego tuvieron que llevarlo al médico porque el ojo le dolía mucho y lo mandaron al hospital.

Los otros se asustaron tanto que también dejaron los juguetes belicos y no se burlaron más de Rubén ni de Juan y se hicieron muy amigos de ellos. Después de unos días el otro niño llegó del hospital y perdonó al niño que le había dado en el ojo.

Cuando llegaron las vacaciones de Navidad, estaban todos muy contentos iban a jugar a fútbol en los patios y también jugaban al dominó de números, a palabras cruzadas, al parchís, a las damas... etc. Por Reyes se regalaban cosas como muñecos, balines, gatos sujos y cosas hechas por ellos (cajitas), (pulseras), (portagatos)... y colorín colorado esta historia se ha acabado.



## MI VALLE DE TAGANANA"

## A TAGANANA

El vino de malvasía  
en Taganana no hay otro igual  
con las papitas berrallas  
las batatas del Cardenal.

Quien no se manda unos tragos  
aunque no tenga las ganas  
de este vinito dorado  
vinito de Taganana.

Los duraznos de los Rogues  
las moras del Tabacal  
para hacer un buen vino  
que te puede hasta curar

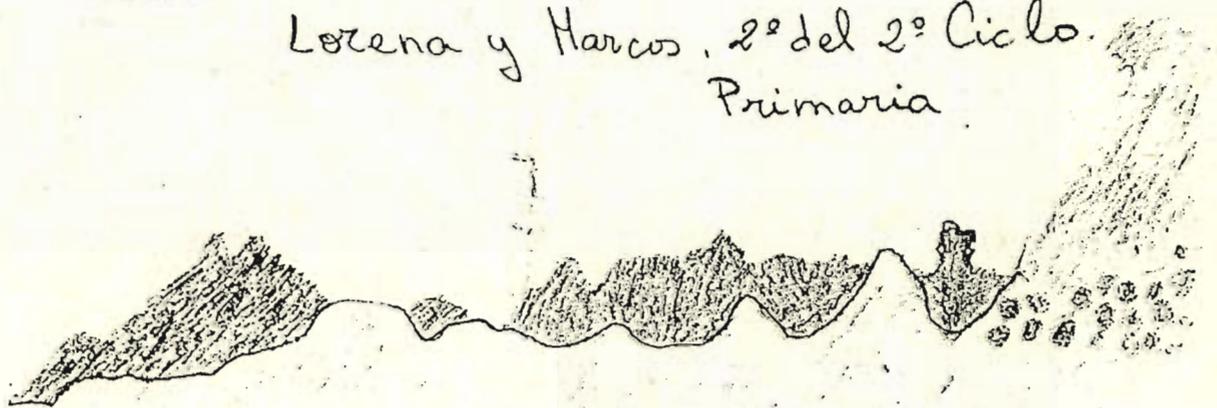


Unas viejitas saladas  
y pescadas en Tachero  
con unas papas guisadas  
pa' que te chupes los dedos.

De las bonitas mujeres  
siempre haz tenido la fama  
y los paisajes que tienes  
mi valle de Tagarana.

Nuestra Virgen de las Nieves  
patrona de este lugar  
con tu manto nos protege  
desde el fondo del monte hasta el  
mar.

Lozena y Marcos, 2º del 2º Ciclo.  
Primaria



Cantans a la maturalera

No ves el viento y la brisa  
jugando con tu sonrisa  
y un pájaro trinador  
al pie de la reina luisa

Porque me hayas olvidado  
no tengo pena maldita,  
que la mancha de una mora  
con otra verde se quita

¿Qué le llevaré yo a mi suegra  
que en este campo no hay nada,  
hojas de calabacero y cardos una manada.

Felipe Carlos

Teganena

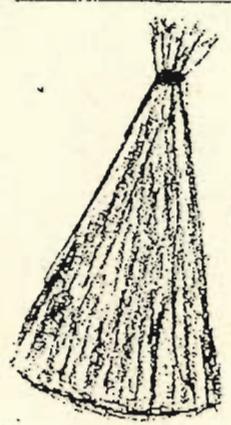
♡ YA VIENE EL VERANO ♡

Ya viene el verano.  
 ¡La ha dicho el sol!  
 El verano con sol.  
 ¡La ha dicho un girasol!  
 Sin nubes y con sol  
 ¡La ha dicho una flor.  
 De sol, calor y esplendor  
 ¡La ha dicho mi corazón!

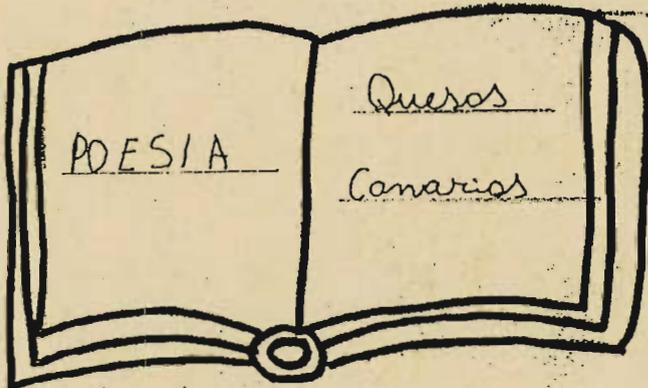


Esta es la isla bonita  
 cuya caldera es hermosa  
 pues sus paisajes están  
 tan lindos como las rosas.

Dicen que los palmeros  
 están bien alimentados  
 se comen las rapaduras  
 y también los almendracos.



En la Palma hay muchos sitios  
 que vale la pena visitar  
 como el puerto de Tazacorte  
 o la playa de Bajamar. Taganana



— todos los quesos canarios  
son más buenos que el jamón.

Cualquiera comida canaria,  
con queso es mucho mejor.

tenemos queso tiernito  
delicioso y redondito.

Quesos de todas las islas  
para comer y comer.

Queso de cabra y de oveja,  
queso de vaca también.

Quesito ahumado palmero,  
para quitarse el sombrero.

Queso de Fuerteventura,  
si lo comes gloria pura.

Y queso de La Gomera,  
con sabor a primavera.

Del hierro las quesadillas,  
que saben a maravilla.

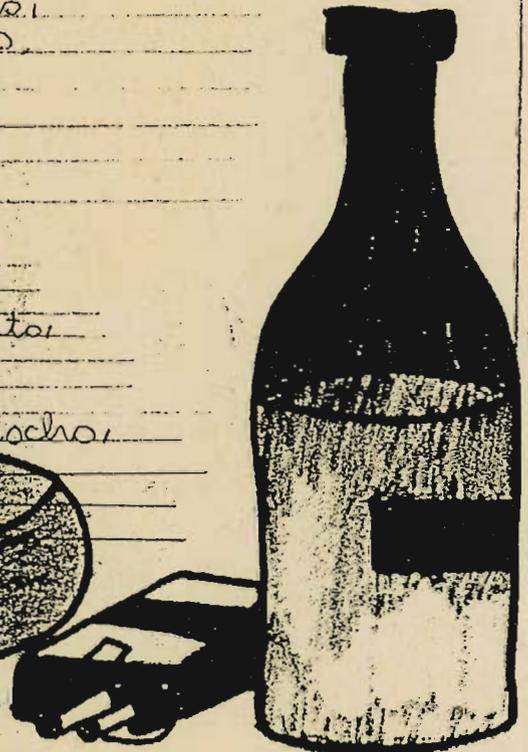
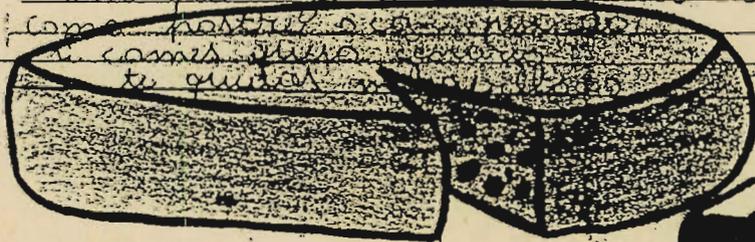
Queso rico y salrosote,  
el queso de Lanzarote.

De Gran Canaria el quesito,  
es salroso y da apetito.

De Tenerife el buen queso  
que te sabe como un beso.

Con patage o con queso,  
come pasties o con queso.

Si comes queso tiernito,  
te quitará el sombrero.



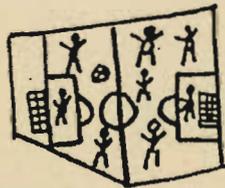
SONIA 4º  
Almáchar

"El Trapecio de Chamorga"

Los alumnos de Chamorga estamos muy contentos porque en este curso lo hemos pasado muy bien, hemos aprendido mucho, hemos hecho muchas excursiones y hemos conocido a otros compañeros de otras escuelas de Anaga.

Pero a pesar de todo hay algo que nos entristece y nos da mucha pena:

"No tenemos una cancha deportiva que valga la pena, donde podamos jugar y divertirnos como lo hacen los otros niños y niñas que viven en otros sitios de Santa Cruz. Por eso nos vemos obligados a jugar en la cancha del colegio que está torcida porque es más estrecha por un lado que por el otro, con forma de trapecio... y que sepan, los trapecios están en los círculos."



dos alumnos de Chamorga

ENCUESTA A LOS NIÑOS/AS DE CARBONERAS.

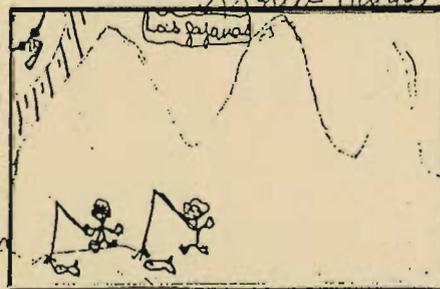
Ante la pregunta ¿Qué te gustaría que hubiera en Carboneras? Han respondido lo siguiente:  
Una cancha de fútbol.

Jonay 8 años

que el colegio tuviera un patio.

Jessica 11 años

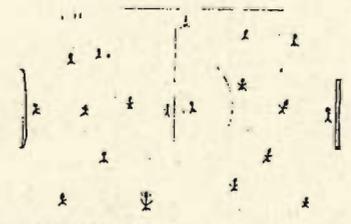
Me gustaría que hubiera columpios para poder jugar.



Estivaliz 5 años  
una pista a la playa para poder bajar a pescar y bañarse.

Bruno 10 años

Queremos una Cancha deportiva



- Noticias de Carboneras -



¡Seguimos sin cancha!

Hasta cuando estaremos en Carboneras sin disponer de una pequeña cancha deportiva en la que podamos jugar sin molestar y sin romper los jardines de la plaza?

¡No tenemos nada!

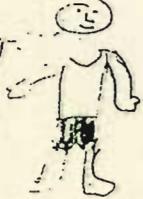


Preguntamos al presidente de la asociación de vecinos.



¿Cómo va la compra del Terreno para la realización de la cancha deportiva? Se está haciendo los traspases para reclasificar el suelo de rustico a urbano para poder hacer obras.

¡No tenemos nada!



Los niños y niñas de Carboneras llevamos muchos años sin poder jugar a ningún deporte.

Esperamos que el Ayuntamiento y los organismos oficiales se den cuenta que nosotros también tenemos derecho a disponer de un pequeño polideportivo.

Queremos una Cancha deportiva



¡No tenemos Colmillos!



### CRUCIGRAMA

Este curso visitamos el Museo del ----- A

La fiesta del carnaval la celebramos en la  
----- B

Estuvimos todos/as en el teatro ----- C  
vimos la flauta ----- D

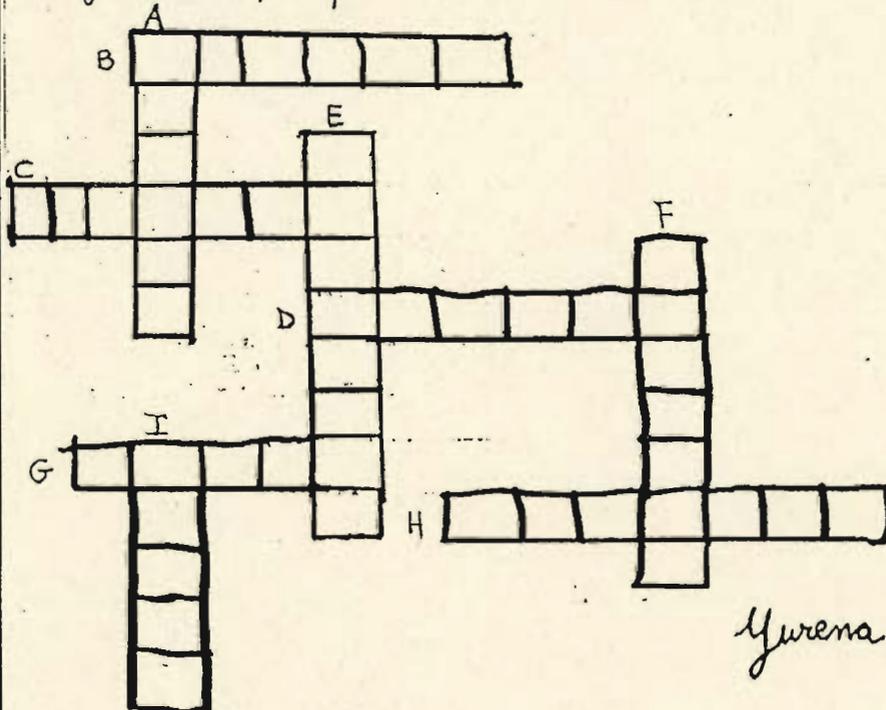
Este año nos disfrizamos en Taborno de ----- E

Los Maestros/as viajaron a ----- F

A Taborno vinieron unos niños y niñas de acampada  
de Machado y de un barrio de Candelaria ----- G

Hemos desayunado dos veces en el colegio de Taborno  
chocolate con ----- H

Anaga es un parque ----- I



Yvrena (TABORNO)

# ADIVINANZAS

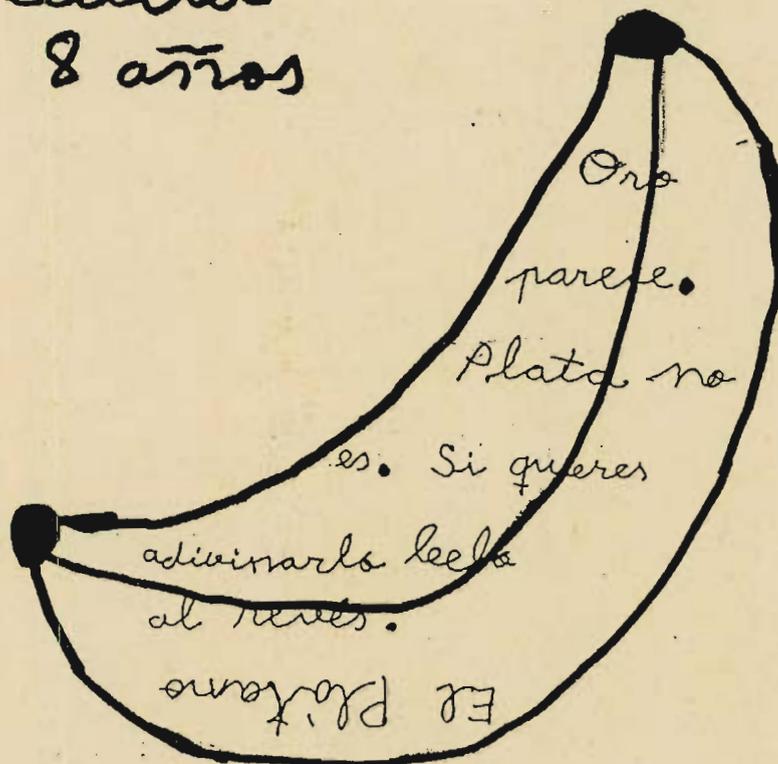
El que la hace, la hace cantando

El que lo compra lo compra llorando y  
el que lo usa lo ve ¿qué es?

¿Qué lleva tu madre por delante,  
que tú llevas por detrás?

ALBERTO (TABORNO) ¿qué es?

Cecilia  
8 años

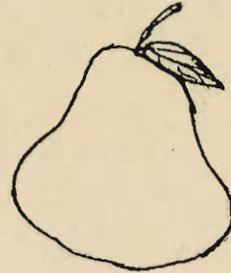


A divinizanzas.

1 Pica por fuera,  
sabe por dentro,  
nace de pencas  
y es alimento.

5 Patas largas  
pico largo  
y hago mi casa  
en el campanario

2 Blanca por dentro  
verde por fuera  
si lo quieres saber  
espera.



3 Largas orejas tengo,  
un rabo muy cortito,  
siempre escapo saltando  
bien ligerito.

4 No soy pájaro y vuelo,  
no tengo plumas ni patas  
pero sí cola y alas.

Victoria 4º  
Almaiciga

4 Una cometa.

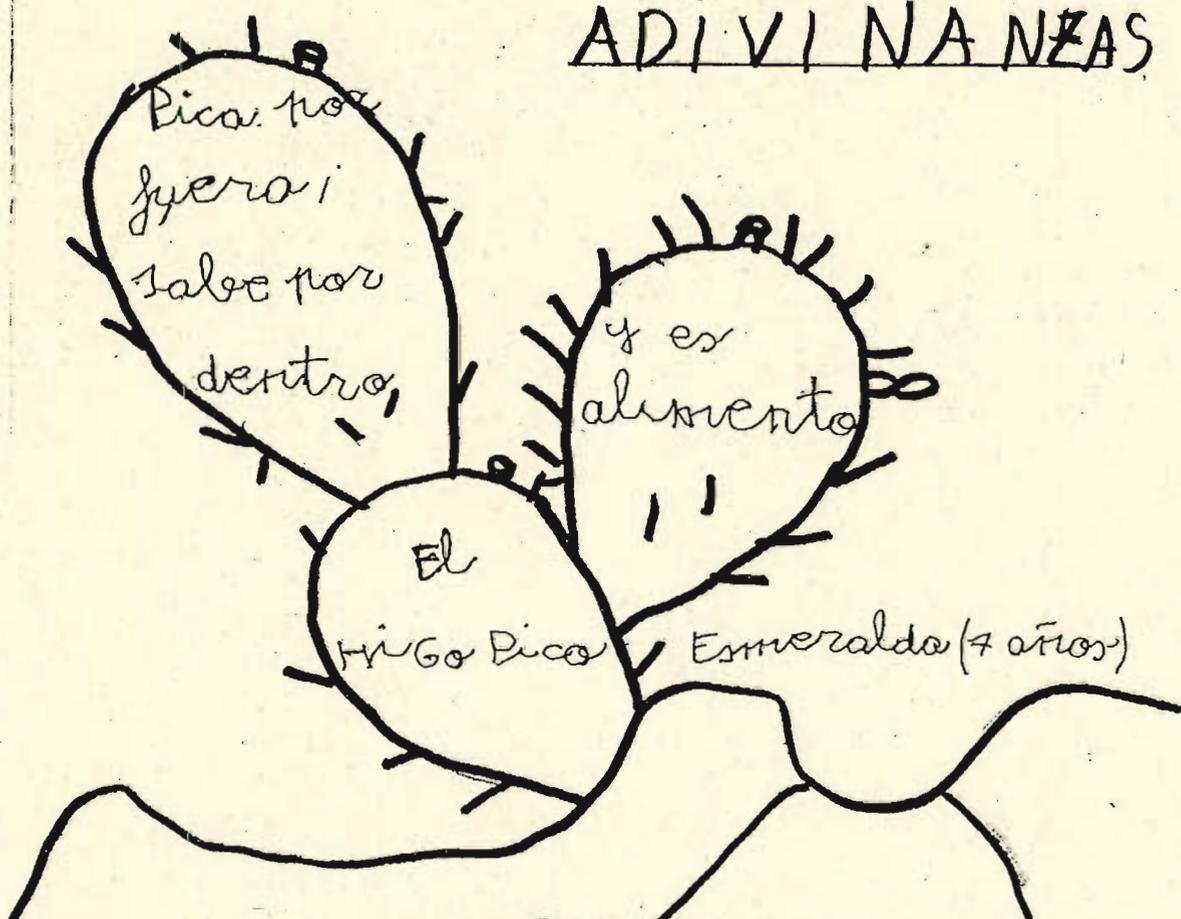
3 Un conejo.

2 La jirafa.

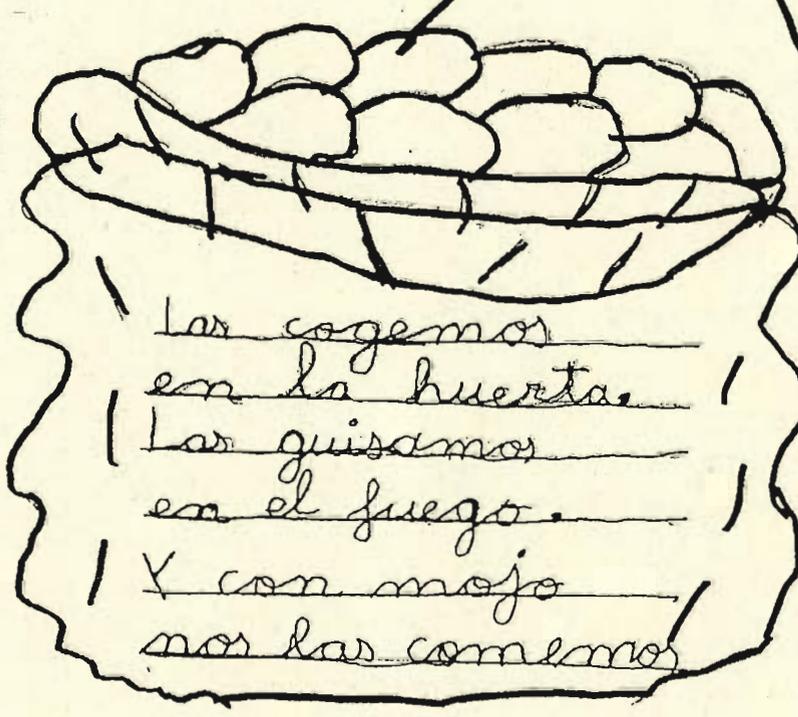
1 El ringo ruso.

5 La ciguatera

# ADIVINANZAS



Daniel  
(8 Años)



Las cogemos  
en la huerta.  
Las guisamos  
en el fuego.  
Y con mojo  
nos las comemos.

Adivinanza

Con "V" empieza mi nombre'

suele ir con la corriente

dicen de mi - por costumbre -

que donde voy

va la gente, Ana ~~Alecia~~

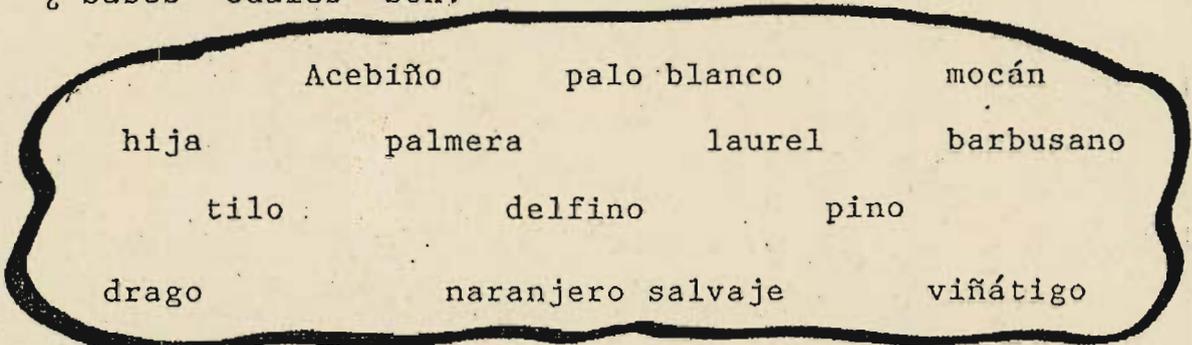
viente

Sopa de letras

Encuentra los nombres de los maestros de Anaga

J	A	L	U	Z	M	A	C	F	T
A	I	E	L	P	A	M	A	A	L
V	L	N	M	N	H	P	N	T	P
I	U	I	N	M	O	A	D	I	A
E	J	N	P	L	L	R	E	M	C
R	N	P	E	P	R	O	O	A	O
Y	E	Y	V	X	N	O	L	V	T
X	M	A	R	G	A	O	A	B	B
Z	R	L	I	T	A	Y	Z	O	P
Z	A	R	V	N	M	N	U	U	T
M	A	R	I	A	J	O	S	E	T

Entre las siguientes palabras se encuentran los nombres de 3 árboles que no pertenecen al BOSQUE DE LAURISILVA.  
¿ Sabes cuáles son?

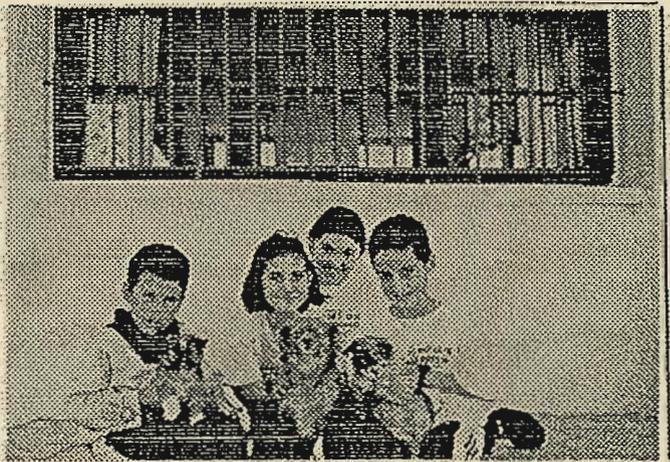


Solución:

( Josué, 8 años. Afur )

~~Palmera, Hija y Drago.~~

¡Hola!  
Estamos todos:  
Candi, Yaiza,  
Josué y Eduardo.  
Los perros son:  
Currita y sus  
dos hijos



Localiza en la SOPA DE LETRAS los siguientes nombres de pueblos y barrios de ANAGA donde hay escuelas:

- ALMÁCIGA
- TAGANANA
- CHAMORGA
- LA CUMBRE
- ROQUE NEGRO
- AFUR
- TABORNO
- CARBONERAS

T	Z	C	H	Q	H	U	G	L	O	L	W
A	L	M	A	C	I	G	A	T	Ñ	A	R
G	C	H	Y	W	T	P	O	F	Z	C	U
A	M	A	T	U	T	O	R	Q	T	U	T
N	C	H	A	M	O	R	G	A	W	M	P
A	W	T	B	E	H	Z	E	Y	C	B	C
N	E	Ñ	O	R	U	T	N	W	T	R	J
A	S	D	R	M	T	L	E	W	T	E	I
Y	R	P	N	S	I	L	U	X	W	T	Ñ
W	U	X	O	T	M	P	Q	N	Ñ	Y	L
X	F	R	U	T	E	M	O	W	X	V	L
C	A	R	B	O	N	E	R	A	S	W	A

( Yaiza, 10 años. Afur )

BARRIOS QUE PERTENECEN AL COLECTIVO DE ESCUELAS RURALES DE ANAGA.

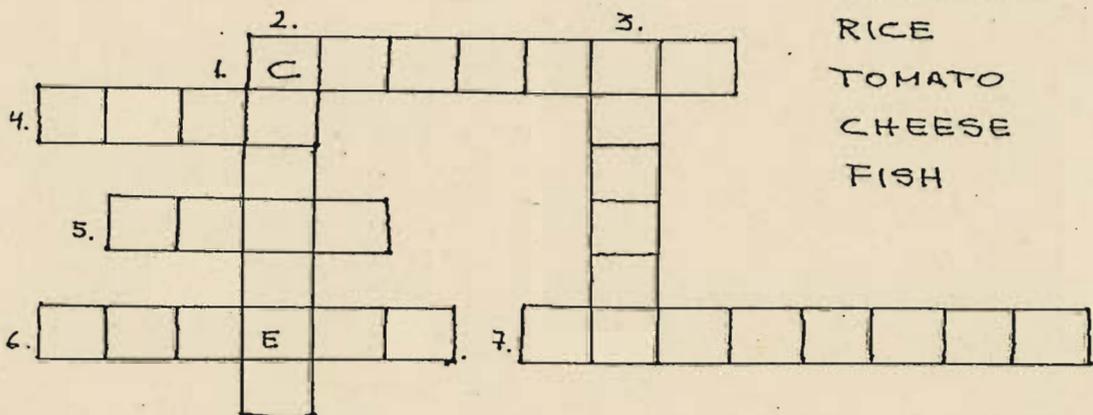
L	A	C	U	S	P	I	R	O	R	U	O
C	L	I	Q	U	C	H	U	L	A	S	R
H	X	F	U	R	A	N	F	A	C	O	G
A	B	O	A	G	R	O	A	U	T	P	E
M	T	I	G	O	B	E	R	T	A	R	N
O	C	H	I	S	O	C	I	A	B	I	E
R	G	A	C	I	N	P	A	M	O	O	U
G	T	R	A	P	E	O	U	S	R	S	Q
A	F	U	M	A	R	C	A	S	N	I	O
G	A	X	L	A	A	H	O	I	O	N	R
O	S	B	A	L	S	A	L	O	S	U	T



LA CUMBRE

MAKE SOME SOUP!

- POTATOES
- CHICKEN
- CARROTS
- RICE
- TOMATO
- CHEESE
- FISH



(COLEGIO DE LA CUMBRE).

**EMIGRANTE**

Soy emigrante canario  
que a Cuba me marché  
¡cuántas lágrimas derramé  
cuando a mi tierra dejé ! ,  
no he podido volver  
y con pena las añoro .

¡ Cuando podré yo volver  
a mi isla chicharrera !  
y ver a mi Virgen morena  
que mi alma tanto anhela .

Es nuestra Virgen bonita,  
es nuestra Virgen Morena,  
la Patrona de Canarias  
la que me calma mis penas .

**LAS SIETE ISLAS**

Canarias son siete islas,  
rodeadas por el mar,  
rodeadas de volcanes ,  
inmenso monte floral .

Tiene un espléndido clima  
para todos disfrutar.  
Por eso el que viene a ellas  
nunca las podrá olvidar .

Por eso Canarias, mi vida .  
Canarias será mi hogar .  
Por todo la llevo dentro  
y nunca te podré olvidar .

**YO SOY CANARIA**

Dicen que yo soy canaria  
por mi manera de hablar .  
Pues para mi no es deshonra  
ser canaria a mi me honra  
y en el alma lo sé llevar .  
Ser canaria es un orgullo  
canaria y nada más.

Domi. Taganana.

Madre de una alumna de primaria  
Tatiana 7 años.

## LOS LAGARES TALLADOS EN TOSCA DE TAGANANA

*Juan Jesús Romero Prieto  
N. Trinidad Delgado Díaz  
Manuel González Cabrera*

### INTRODUCCIÓN

A través del paisaje se hace una lectura del territorio que nos permite analizar las relaciones del ser humano y el medio.

De este modo el paisaje rural es el resultado de una serie de prácticas que el hombre ha desarrollado sobre el medio en que vive con objeto de obtener un espacio para la producción y el hábitat.

La estrategia tradicional de utilización del medio y sus recursos se gesta a lo largo de sucesivas generaciones, perfeccionándose durante siglos y dando lugar a un aprovechamiento vertical y múltiple, para lograr una capacidad de autoabastecimiento en la comunidad sin apenas tener que recurrir a productos del exterior.

Esta búsqueda de autosuficiencia se basa en la diversidad ecológica, biológica y cultural, que podemos encontrar en el marco geográfico objeto de estudio: el Valle de Taganana.

Las actividades productivas generales han ido variando a lo largo de la historia, si bien muchas se han mantenido desde antaño hasta la época actual. El aprovechamiento de los diversos ecosistemas se practicó y, en menor medida, se practica, con el objetivo de asegurar una base alimenticia. En el pueblo de Taganana el vino fue un factor determinante en su economía y este hecho se manifiesta de diferentes maneras: en el espacio, la toponimia, el folklore musical, la artesanía, la propia idiosincrasia del taganenero... Es por eso que el inventario de los lagares tallados en tosca de Taganana, es un buen indicador de la importancia que tuvo y tiene el vino en esta comarca; las repercusiones que éste tiene en el medio, su distribución, y la inteligencia que el campesino ha demostrado para su óptima producción, guiado por una tradición que no niega el tanteo innovador.

Este estudio se ha basado en el trabajo de campo y la consulta de fuentes escritas y orales, siendo las últimas de gran importancia. En Canarias, y más concretamente en las áreas rurales, la cultura oral siempre ha sido muy rica, porque se aprendía de forma directa observando y ejerciendo, generación tras generación; la tradición oral tiene muy en cuenta el valor de la palabra, mereciendo ésta el mayor respeto.

El conocimiento se obtenía por el contraste de experiencias, siendo el seno de la familia el principal medio transmisor. Esto generaba una cultura muy dinámica, integrando y articulando muchos elementos en el territorio. Esta cultura tradicional posee numerosas manifestaciones de carácter festivo ligadas al trabajo: se aprovechaba cualquier momento de faena para hacer una fiesta (la vendimia, la pisa...). Por las razones expuestas, sin las fuentes orales, este estudio no hubiera sido posible.

### El Contexto Histórico de la Economía de Taganana.

Tras la conquista de la isla en 1496, las actividades ganaderas, agrícolas y recolectoras de los aborígenes se transformaban en un cultivo intensivo de caña de azúcar, (en 1506 comienza la construcción de un ingenio azucarero), pero a finales de S.XVI la producción de azúcar empieza a decaer, y nuestra agricultura de exportación poco a poco se fue orientando hacia la viña.

A principios del S.XVIII el comercio del vino entra en crisis, y nuevos cultivos (cochinilla y plátano) tratan de suplir al vino, pero éstos mantienen cierta producción.

La comercialización de vinos taganeros se realizaba desde el puerto de Santa Cruz de Tenerife y por los embarcaderos de Tachero, Roque de Las Bodegas, Las Palmas de Anaga y El Tamadiste.

### EL CICLO ANUAL DEL VINO

El ciclo agrícola de la viña comienza en noviembre y termina en septiembre con la vendimia. Consta de varias etapas, a pesar de que con el paso del tiempo éstas se han ido modificando, en busca de un mayor rendimiento con menos trabajo de la viña; un ejemplo puede ser la sustitución en algunos lugares de la cava por el herbicida.

Es en noviembre cuando se inicia el ciclo; con la cata del vino, "allá por San Andrés"; hasta entonces el mosto se ha estado transformando en vino. Comienza en los meses de diciembre y enero la cava; se remueve la tierra para airearla y quitar las malas hierbas (conejera, cebolleta, tедера,...); también se facilita la filtración de agua de escorrentía en el suelo. En estos meses también se planta la viña en las fincas que se van a dedicar a este cultivo. Existe la creencia de que es mejor plantar la viña donde hay hinojo porque éste crece en tierra abierta y suelta. La poda y el azufrado se llevan a cabo en los meses de febrero y marzo; en el menguante de febrero se realiza la poda, que consiste en cortar los sarmientos, vara de parra del año anterior "echar- la vara pa tras" para que luego salgan con más fuerza. En marzo comienza el azufrado; se suelen dar tres manos con azufre en polvo, para evitar la caída de la ceniza (oidium).

En marzo y abril se arrenda la viña; esta labor consiste en quitar las malas hierbas que han vuelto a nacer tras las lluvias. En menguante se realiza la trasiega que supone quitar el vino de sus madres pasándolo a barricas limpias; en junio y julio se levanta la viña con horquetas de caña o de brezo cuando el racimo está granado, ya que la viña en contacto con el suelo se dice que adquirerá un grado más en el vino; esta labor se hace para evitar la "inmundicia" (ratones, lagartos...). En agosto se prepara la vendimia, que conlleva un laborioso quehacer (limpiar las barricas, el lagar, los cestos, arreglar los foles...), durante la primera quincena del mes, coincidiendo con las fiestas de la patrona del pueblo, la Virgen de Las Nieves. Es el vino uno de los principales ingredientes en la preparación de la carne de cabra, uno de los platos más típicos de estas fechas. En septiembre tiene lugar la vendimia, que se lleva a cabo en cuanto la uva ha madurado comenzando de costa a cumbre; esta faena consiste en cortar, pisar, trasladar y embasar.

### LOS LAGARES EN TOSCA.

Que en un pueblo como Taganana encontremos 46 lagares tallados directamente en piedra de tosca o fabricados con bloques de este mismo material (sin tener en cuenta los más modernos de gato, o los que utilizan las tres embotelladoras del pueblo) nos da una idea de la importancia que tuvo y tiene esta actividad económica.

La mayoría de los viejos lagares se encuentran en las afueras del pueblo, en las zonas de cultivo de la viña; el motivo por el que se encuentran lejos de las bodegas era para evitar cargar peso de más, tal como ya se ha dicho. Hay zonas como Auchones, donde podemos encontrar hasta seis lagares juntos. Esto se explica por la elevada producción de uvas de la zona y porque los propietarios de las viñas necesitan su propio lagar para no tener que esperar a que le llegue su turno ya que hay algunos que tienen más de cien herederos, podría darse el caso de que a un propietario un año no le tocara pisar.

A la tosca roja de Taganana se le dieron muchas utilidades, sus bloques se utilizaron para la construcción de casas (sobre todo para las esquinas), corrales, cuadras, bodegas, para las paredes de los canteros. Labrados sobre la misma piedra, aparte de los lagares encontramos también tanques de agua, canales de riego, cuevas-habitación, bodegas, cuadras,...

Para trabajar la tosca se utilizan los cinceles, mandurrias, martillos, escodas, cuñas, azuelas,...

### EL LAGAR

- El lagar de piedra, con husillo.

El aprovechamiento de la tosca para construir los lagares, se hace de dos maneras:

1. Tallado directo sobre la tosca roja que se encuentra in situ .
2. Construcción de bloques de tosca roja

Los primeros suelen estar situados al lado de la zona de producción de viña, con el fin de elaborar el mosto antes de su traslado a la bodega, cuando ésta se encuentra lejos; esto se debe a que el mosto pesa menos que la uva en bruto.

Los segundos están ubicados al lado de la bodega.

Las estructuras del lagar que se realizan en la tosca son: *la tina, la biquera, el lagar, la piedra, los huecos de las vírgenes y de la viga.*

*El lagar* es el recinto donde se realiza la pisa (que será explicada en otro apartado), y que a la vez da nombre a toda la estructura; en las últimas décadas algunos de estos lagares fueron revestidos con una capa de cemento, para evitar que el mosto se filtre por la roca; a la vez que servía de alivio para los sufridos pies del pisador.

Durante todo el año, menos en el momento de la pisa, el lagar cumple la función de almacén, donde se guardan horquetas, cestos, calabazas,...

Las formas que presenta el lagar (zona de pisa) son variadas, y generalmente dependen de la roca sobre la que se talla; por lo general suelen ser cuadrados. Sus dimensiones varían en función de la ubicación del lagar y de la producción de uva.

La base del lagar presenta una ligera inclinación o "corriente" hacia un orificio que va a dar a una canal, la *biquera*.

Aunque el tamaño del orificio varía, suele presentar un diámetro de unos 10cm, y la canal aproximarse a los 30 cm de largo. La *biquera*, que se talla también en la tosca, presenta una incisión a unos 10 cm de sus extremos, cuya función es la de sujetar el asa del cesto colador. Hay algunos lagares que presentan dos *biqueras*.

Cuando el mosto obstruye la *biquera* se destupe con la mano o con un palo, liberando de esta forma la salida; aunque si en algún momento de la pisa hace falta bloquear la salida, se le coloca algún obstáculo (puñado de engasos, palo...).

El mosto que sale del lagar y pasa por la *biquera* va a parar a la *tina*. Su dimensión varía en función del tamaño del lagar; su forma suele ser rectangular, su capacidad es aproximadamente de una tercera parte de aquel. La base de la *tina* presenta una corriente hacia un *hueco*, que es de donde se recoge el último mosto, con el calabazo o calabuco antiguamente, y hoy en día 0 con un cacharro de metal.

*Los huecos de las vírgenes* se sitúan en las paredes del lagar, y en ellos se insertan las maderas que sujetan la viga para que no se desplace a los lados y suba la viga. Se distinguen las delanteras y las traseras. La altura y el grosor varían en función del tamaño de la viga; su forma es la de un tablón rectangular, que presenta un refuerzo de hierro en la base, lo cual evita que se abran y se vayan hacia adelante o atrás. A mitad de las vírgenes delanteras encontramos dos agujeros, que es donde se coloca la *aguja* (vara de metal, sobre la que reposa la viga cuando no se utiliza el lagar). En la parte superior de ambos pares de vírgenes se encuentra *el sombrero*; las vírgenes se pueden unir o separar. Las maderas que se solían utilizar para hacer las vírgenes y el sombrero solían ser de palo blanco y barbusano.

*El hueco de la viga* es una perforación que se realiza en la tosca, detrás de las vírgenes traseras; depende del grosor de la viga; aunque siempre se hace más grande para permitirle movimiento.

*La viga* se encarga de mantener la piedra levantada, ejerciendo de este modo presión sobre el pie. La madera que se suele utilizar es el corazón de barbusano. Su tamaño depende del lagar, y la forma que presenta es cuadrada, aunque sus esquinas son redondeadas.

En su extremo superior presenta dos agujeros, uno horizontal de forma rectangular que es donde se inserta *la concha*, tabla de madera (palo blanco ó barbusano) donde se enrosca *el husillo* que es la pieza que atraviesa el otro agujero de la viga, que es vertical y de forma redonda. El husillo se enrosca en la concha a modo de tornillo, a la hora de usarlo debe estar engrasado con sebo de animal; casi toda la estructura del husillo tiene forma de espiral y está hecha de palo blanco.

La parte inferior del husillo presenta un agujero de forma redondeada, donde se inserta *el palo* (acebiño y afollado) que con la fuerza humana, en el sentido de las agujas del reloj, hace girar el husillo en la concha; este movimiento permite levantar la piedra del suelo.

El husillo se acopla al hueco de la parte superior de *la piedra* a través de un pasador de hierro. La piedra, hecha de basalto o de cemento, tiene una base plana y redonda y presenta una forma ovalada; su

tamaño varía en función del lagar. En algunos casos presenta, a unos 10 cm de su parte superior, un refuerzo de hierro que las rodea, para evitar que ésta se abra.

Don Fermín González: *"a la piedra se le ponía aros porque no se tenía seguridad en ella, porque de la presión se podía estallar y abrir."*

- **El lagar de burra:**

Además de los lagares de piedra, de los que ya hemos hablado, existe un segundo tipo denominados *de burra*: presentan la misma estructura con excepción de la piedra. Sobre *los lagares de burra* dice Antonio Negrín López: *"los que no tenían piedra ni husillo se prensaba echando bolos a la burra; lo de burra venía por un tablado con cuatros sogas o hierros que se colgaban de la viga; y es allí donde se ponían las piedras para prensar... a las piedras se les llamaba bolos, para el contrapeso del lagar"*.

En Taganana se recuerdan tres lagares de burra, hoy no localizables, siendo más frecuentes los de piedra.

#### Conclusión:

El vino ha generado en Taganana una cultura propia. La forma de plantar las viñas, sus variedades, cómo se lucha contra la "inmundicia", su historia marcada por el comercio de su producción (el Tríptico Flamenco de la Adoración de los Reyes, es fruto de esos intercambios), la emigración en época de crisis, el aguante ante la introducción de nuevos cultivos, como la cochinilla o los plátanos (en Taganana llegaron a funcionar hasta dos empaquetados de plátanos); la artesanía (la cestería, el cultivo de calabazos, la anea de barranco, la madera, los foles,...) todo esto y otras muchas cosas, corremos el riesgo de que se pierdan y olviden para siempre. Por mencionar sólo un ejemplo de que no se está cuidando nuestro patrimonio cultural, recordamos que el Centro de Salud de Taganana fue construido sobre un viejo lagar de tosca.

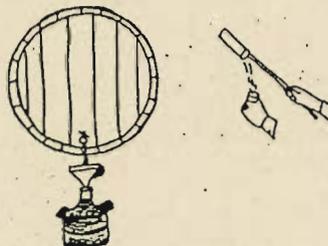
Este trabajo pretende, por un lado, poner un granito de arena en la recuperación del patrimonio histórico cultural de la gente de Anaga, y por otro, servir de pequeño homenaje a los hombres y mujeres de este tan especial territorio que con tanto esfuerzo, dedicación y destreza han sabido crear las condiciones para salir adelante a pesar de las grandes dificultades físicas de su entorno y del abandono de la Administración.

El hecho de que en Taganana encontremos 46 lagares tallados en tosca o fabricados con bloques del mismo, nos ha servido de excusa para llevar a cabo un análisis de lo que significó, y de hecho significa la cultura del vino en la zona, pero centrados en el estudio de los lagares como elemento de referencia.

## EL CICLO ANUAL DEL VINO

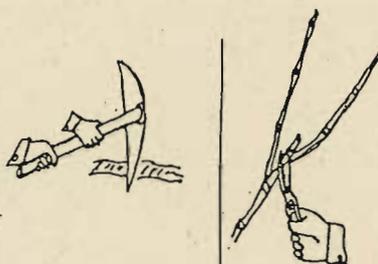
## SE ESTRENA EL VINO

Octubre  
Noviembre  
Diciembre



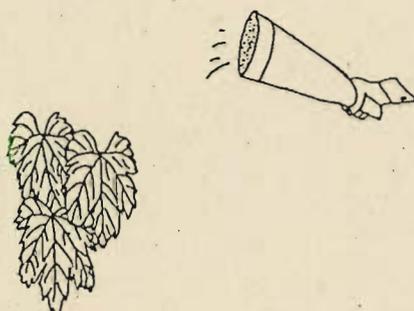
## LA CAVA Y LA PODA

Enero  
Febrero  
Marzo



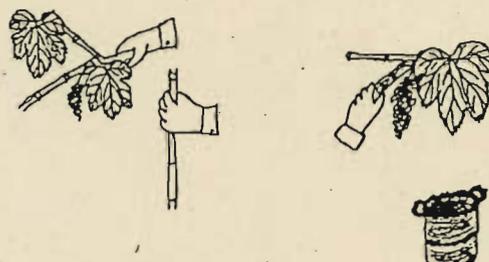
## AZUFRAR

Abril  
Mayo  
Junio



## LEVANTAR Y VENDIMIAR

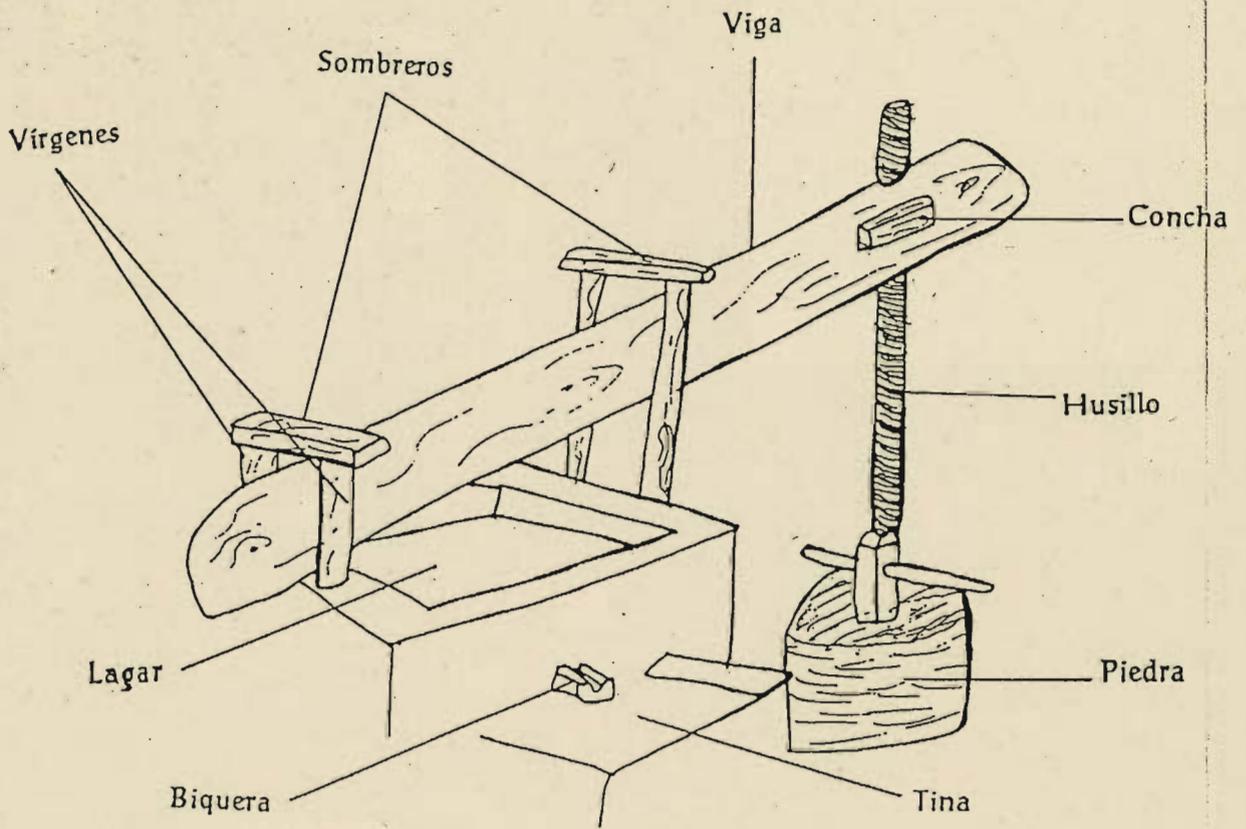
Junio  
Agosto  
Septiembre



## Bibliografía consultada

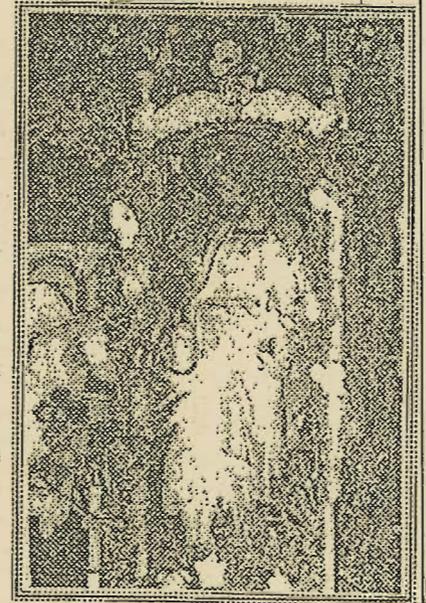
- Afonso, L. (1997): *Góngaro*, Grafcan, Islas Canarias.
- Araña, V. y Carracedo J. (1978): *Los Volcanes de Las Islas Canarias I*. Rueda, Madrid.
- Bergasa, O. y González, A. (1995): *Desarrollo y subdesarrollo de la economía canaria*, Socaem, Islas Canarias.
- Bramwell, D. Y Bramwell, Z. (1994): *Flores Silvestres de Las Islas Canarias*, Rueda, Madrid.
- Diego Cuscoy, L. (1961): *El Libro de Tenerife*, Izaña, Santa Cruz de Tenerife.
- Galván Tudela, A. (1980): *Taganana*, Aula de Cultura de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.
- García, M. (1989): *El Bosque de La Laurisilva en La Economía Guanche*, Aula de Cultura de Tenerife, Santa Cruz de Tenerife.
- Guimerá Ravina, A. (1985): *Burguesía Extranjera y Comercio Atlántico*, Socaem, Santa Cruz de Tenerife.
- Mora, M. (1995): *Los Espacios Naturales de Tenerife*, Globo, La Laguna.
- Meléndez, A. y Meléndez, J. (1985): *Geología*, Paraninfo, Madrid.
- Rodríguez, W. (1996): *Agua y Agricultura en Canarias*, C.C.P.C, La Laguna.
- Romero, C. (coordinadora) (1986): *Los Volcanes*, Alianza, Madrid.
- VVAA (1984), *Geografía Comarcal de Tenerife y Gran Canaria*, Tomo 6, Interinsular Canaria, Santa Cruz de Tenerife.

PARTES DEL LAGAR





EN  
TABORNO  
LOS VECINOS  
TIENEN  
UN  
CHIRINGUITO  
PARA SACAR  
DINERO PARA



LA FIESTA, que será los días: 6, 7, 13 y 14

De Junio

# ANIMATE

## PROGRAMA DE FIESTAS

de Taborno

### Actos Religiosos:

Sábado día 6.-

A las 21:30 h.

Función Religiosa y Procesión

Domingo día 7.-

A las 13:30 h.

Función Religiosa y Procesión con el recorrido habitual.

### Actos Populares:

Sábado día 6.-

A las 22:30 h.

Quema de Fuegos de Artificio, acto seguido les ofrecemos una verbena popular amenizada por la "Orquesta Gomera y"

Domingo día 7.-

A las 14:30 h.

Festival Folklórico con la actuación de varios grupos.

A las 18:00 h.

Verbena Popular amenizada por la "Orquesta Araguaney"

Sábado día 13.-

A las 9:00 h.

Excursión a Candelaria y varios puntos de la isla.

A las 23:00 h.

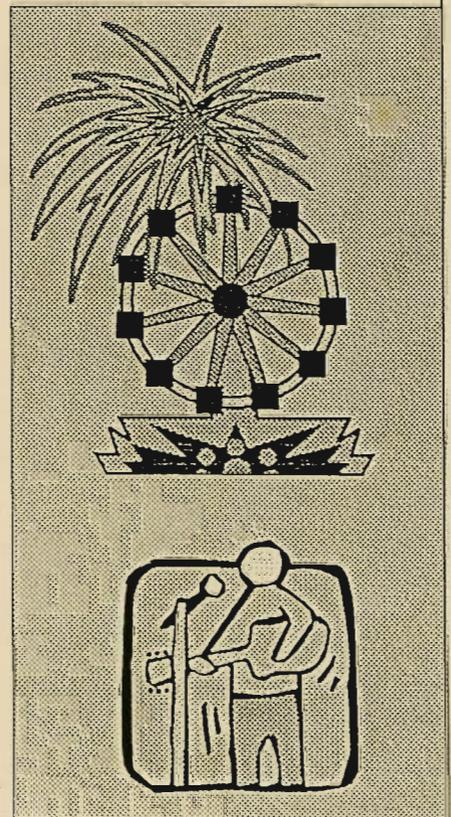
Verbena Popular amenizada por los "Sabrosos de Anaga" hasta altas horas de la madrugada.

Domingo día 14.-

A las 16:00 h.

Juegos Infantiles.

Comisión de Fiestas.



## RECETAS de nuestra Tierra



## CABRITO...A: SALMOREADO

## Ingredientes:

- Carne Cabrito
- ajos
- sal
- aceite
- vino "rosado"
- pimienta
- cebollas

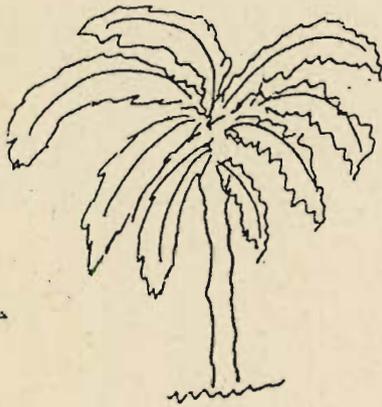
## Preparación:

- 1º Se fríe la carne de cabrito
- 2º Se pone en un recipiente.
- 3º Se fríen los ajos y cebollas
- 4º Se mezcla el ajo y la cebolla con el vino y se coloca en el recipiente.
- 5º Se le añade un poco de sal, la pimienta que cada uno quiera, un poco de agua, tomillo y laurel.
- 6º Se deja cocer en el fuego 35 min.
- 7º Cuando se cuece se saca y a comer

Nombre: Patricia  
Curso: Ed. Inf. (3 años)

TAGANANA

## Recetas de nuestra tierra.



## RANCHO... Canario

## Ingredientes:

papas, carne  
de puchero,  
chorizo, cebolla,  
tomate, pimiento,  
ajos, perejil,  
fideos, garbanzos,  
aceite, sal,

## Preparación:

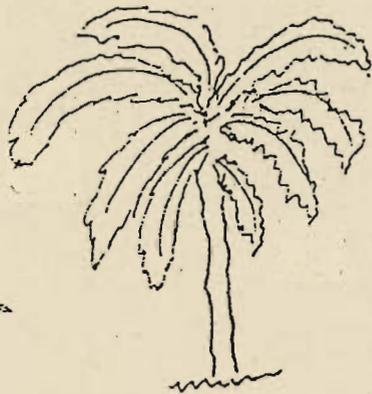
Se pone a guisar los garbanzos y la carne picada en pequeños trozos. Luego se hace una fritura con chorizo y tomate, cebolla, pimiento ajos, y cuando los garbanzos estén guisados se le pone la fritura y los papas, y los fideos al final cuando esté todo en su punto se le hace un majado de perejil, se deja hervir diez minutos más.

Nombre: Aaron

Curso: 2º curso del primer año de Primaria

TAGANANA

## Recetas de nuestra tierra.



### PASTEL...DE...QUESO..

#### Ingredientes:

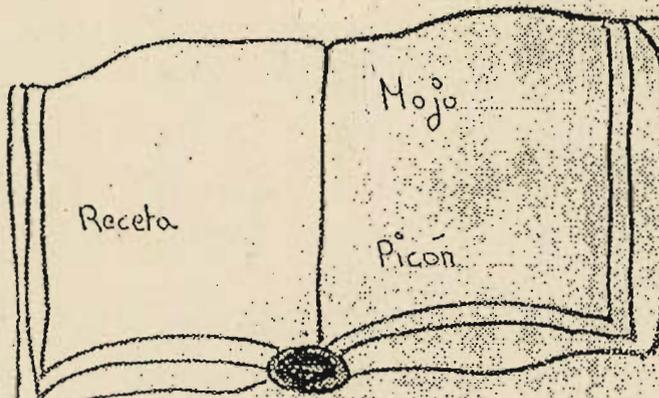
1/2 Kg. de queso blanco  
 3 huevos  
 75 s. de pasas de Corinto  
 150 s. de azúcar glasse  
 100 s. de harina

**Preparación:** Se trabaja el queso con el azúcar y poco a poco se añaden los huevos uno a uno, las pasas y la harina.

Se vierte todo en un molde engrasado y se introduce en el horno a unos 180° unos 40 minutos.

Nombre: Alejandro  
 Curso: Ed. Inf.

TAGANANA



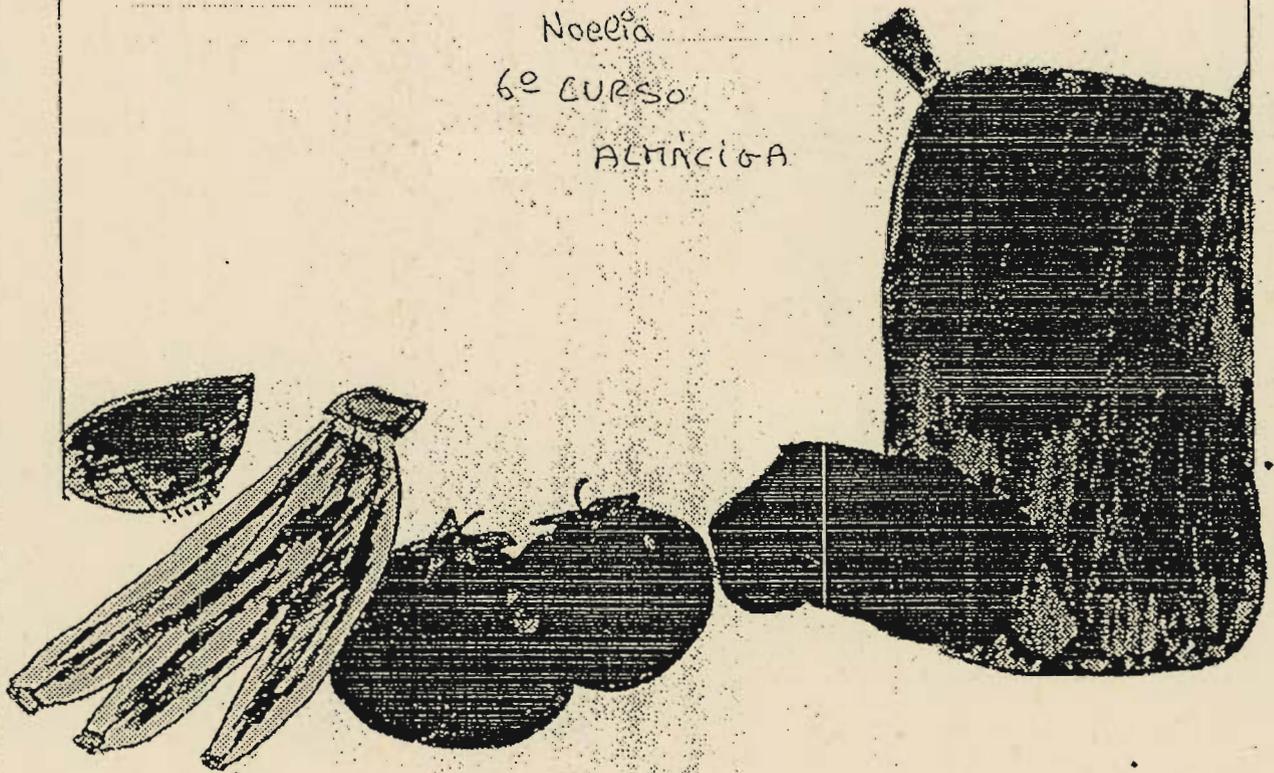
INGREDIENTES:

- 2 cabezas de ap.
- 1 vaso de vinagre
- 1 vaso de aceite
- 1 pimiento
- Un poco de tomillo
- Un poco de orégano
- Un pellizco de sal

MODO DE HACERLO:

Majar los ajos en un mortero junto con la sal, pimienta, el pimentón, el orégano y el tomillo.  
 Vierte en un vaso de cristal el majado y añade el vinagre rebajado con agua y el aceite.  
 Agítalo bien.

Noelia  
 6º CURSO  
 ALHÁNCIGA



PRÓXIMA BODA.

Candelaria y Marcos se  
casarán en la iglesia  
de La Cumbre el día  
11 de julio.

La madrina será  
la hermana del  
novio y el padrino,  
el padre de la novia.

(Milagros Siverio)

11 años 5° de primaria, LA CUMBRE.

PRIMERAS COMUNIONES

ARACEL



MILAGROS

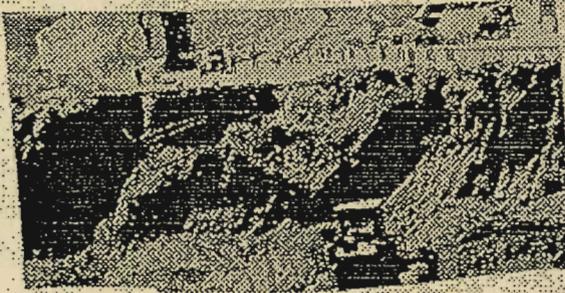
Milagros Siverio y Araceli Siverio (que cumplió  
10 años el 24 de mayo) harán su primera  
Comunión el día 13 de junio, en La Cumbre.

(José Hernández Romas)

13 años 6° de primaria, LA CUMBRE.

NOTICIAS DE LA CUMBRE (1)OBRAS

Se están haciendo obras para llevar el agua corriente a todas las casas de la cumbre.

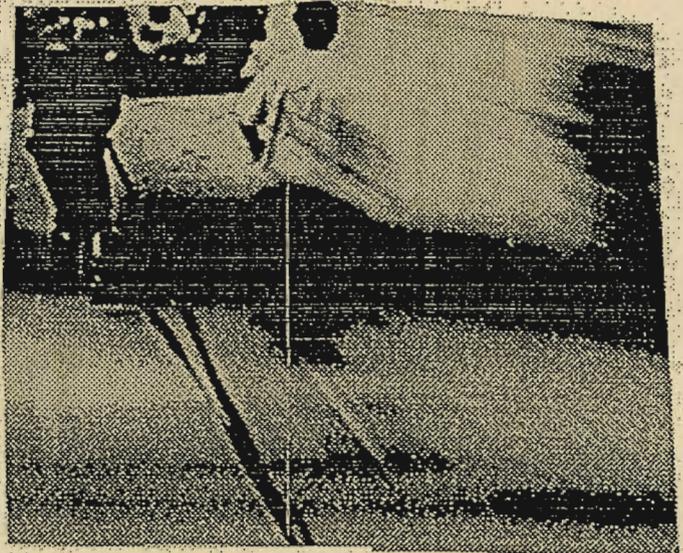


(Samuel Suárez Sigut)  
8 años, 3<sup>a</sup> primaria  
(LA CUMBRE)

PELIGRO

El día 21 de mayo se cayó un cable de la luz en la verja del colegio y salimos más temprano, por miedo a que nos diera corriente. Los empleados de Unelco vinieron enseguida y lo arreglaron.

(Anaceli Siviero)  
10 años, 4<sup>a</sup> primaria.  
(LA CUMBRE).





FUTBOL INFANTIL MASCULINO

El equipo de fútbol infantil masculino de la asociación de vecinos C.S.C. de Taganana ha quedado campeón de los juegos municipales de S/C de Tenerife. Nuestro máximo goleador fue Damián.

El equipo de Taganana dominó durante todos los partidos excepto en el primero, que de ir ganando un 2-0 perdimos por 2-3.

La semifinal fue un dominio claro para Taganana que ganó por 8-1

siete goles de Damián y uno de Chevi. La final estuvo más reñida quedando un 4-2 a favor de Taganana. El primer gol lo marcó Pedro Izq. de Taganana varios minutos después empatarla el 17 de marzo, seguidamente marcó Onán, más tarde marcaría Damián y a continuación marcaría el 17 de Marzo. Y para rematar marcó Chevi.

ALINEACION

1-Yonatan;5-Abraham;6-Onán;7-Pedro;8-Chevi;9-Sixto y el 10 Arai

Pedro Iz. y Sixto

VIAJE DE FIN DE CURSO 97/98 C.P. JULIAN ROJAS DE VERA

Somos unos chicos de 2º de la E.S.O. del Colegio de Taganana y vamos a realizar un viaje de fin de curso a Barcelona.

1er. día.-Es la llegada a Barcelona

2º día.-Haremos una excursión al Parque Nacional Aigues Tortes en el cual realizaremos pruebas de orientación.

3er. día.-Realizaremos Rafting, patinaje sobre hielo y piscina climatizada.

4º día.-Tiro con arco y paseo a caballo.

5º y 6º día.-Port Aventura.

María, Pilar y Fátima.

## NOTICIAS DE UN GATITO

Un día yo, mi hermana y mi primo  
estábamos jugando y de repente oímos  
un gatito maullar. El gatito estaba  
muy asustado lo cogimos y apareció la madre  
Dado la oímos. Se lo llevamos a Carmilla que  
es su dueña.

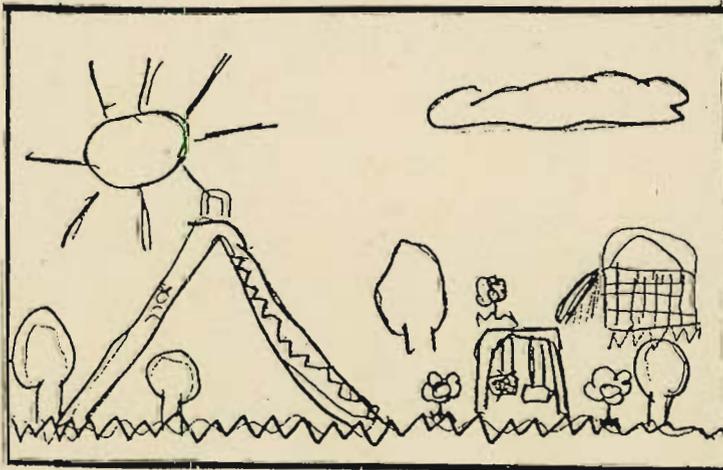
Raquel  
7 años



\*Colegio de Almáciga

## ASFALTO DE LA PISTA A CHINAMADA

Ha unos meses se ha asfaltado la pista de



chinamada ¡Ya era  
hora! ¡Y así ya puede  
venir al colegio en  
el coche de su madre  
y los vecinos no se  
van a quedar sin  
padre es a trabajar por  
no poder salir cuando  
lueve

\*Colegio Las Carboneras

**JORNADAS DE ESCUELAS RURALES**

Estas jornadas de Escuelas Rurales organizadas por los C.E.R. de Tenerife, surgen con el objetivo de aglutinar a todo el profesorado que trabaja en zonas rurales, con la finalidad de intercambiar experiencias y poder perfeccionarnos a través de los diferentes talleres que han demandado los propios docentes.

Esperando que sea punto de partida para futuras acciones de trabajo conjunto entre todos nosotros.

**La comisión organizadora.**

**ORGANIZA:**  
COLECTIVO DE ESCUELAS RURALES  
**COLABORAN:**

Elaboración de Unidades Curriculares de Educación Secundaria, Cultura y Deportes  
Escuela Rural, Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna.  
Delegación de Canarias.  
Centro Superior de Educación.  
Caja Costas.  
Líber.

**TALLERES**

**TALLER 1:** "El razonamiento lógico-matemático desde el constructivismo".  
*Antonio Martín Adrián.*

**TALLER 2:** "Creando con las manos".  
*José Roberto Martín Pérez.*

**TALLER 3:** "Técnicas de relación".  
*Magda Coca Miras.*

**TALLER 4:** "Estrategias de intervención".  
*Antonio Báez Siverio.*

**TALLER 5:** "Práctica psicomotriz educativa. Una propuesta de intervención para la escuela rural".  
*Luis Jesús Díez Rivera.*

**TALLER 6:** "Titiriteros y marionetas".  
*Grupo estable N° 021.*

**TALLER 7:** "Bola tradicional".  
*Juán Francisco Rodríguez López.*

**TALLER 8:** "Organización del aula en una Escuela Unitaria".  
*Marí Luz Hernández Bauta.*

**JORNADAS ESCUELAS RURALES**  
SEPTIEMBRE 1996  
LUGAR DE CELEBRACIÓN:  
Centro Superior de Educación, La Laguna

**DÍA 2 DE SEPTIEMBRE**

**9:00 a 9:30 horas:**  
Entrega de material.

**9:30 a 10:00 horas:**  
Presentación de las Jornadas.

**10:00 a 11:30 horas:**  
Ponencia: "Escuela Rural: Un modelo de Escuela".  
*Francésca Trujillo*

**11:30 a 12:00 horas:**  
Café.

**12:00 a 13:00 horas:**  
Talleres.

**13:00 a 14:00 horas:**  
Talleres.

**DÍA 3 DE SEPTIEMBRE**

**9:00 a 11:00 horas:**  
Ponencia: "Habilidades sociales en el aula. Programa de Competencia Social".  
*Margarita Arcas Clenca.*

**11:00 a 11:30 horas:**  
Café.

**11:30 a 12:45 horas:**  
Talleres.

**12:45 a 14:00 horas:**  
Talleres.

**DÍA 4 DE SEPTIEMBRE**

**9:00 a 10:30 horas:**  
Talleres.

**10:30 a 11:45 horas:**  
Talleres.

**11:45 a 12:00 horas:**  
Café.

**12:00 a 13:00 horas:**  
Ponencia: "La hora del cuento".  
*Grupo Estable N° 053.*

**13:00 a 13:30 horas:**  
Puesta en común de los diferentes talleres.

**13:30 a 14:00 horas:**  
Clausura y brindis de despedida.

Casa de Oficios de Servicios a la Comunidad. Módulo de Turismo Rural

El pasado año se clausuró la Casa de Oficios de Servicio de la Comunidad que el INEM junto a otras entidades crearon en la Laguna, dicha Casa de Oficios contaba con dos módulos, uno de atención a domicilio y otro de turismo rural con sede este último en Casas de la Cumbre.

Durante un año se formó profesionalmente a 15 jóvenes de Anaga, 6 meses fueron destinados a la formación teórica donde se impartieron clases sobre flora, fauna, geografía, fotografía, rutas, idiomas, etc. Los restantes meses fueron destinados a prácticas, se atendieron a miles de escolares que pertenecían a diferentes localidades de la isla, así como a instituciones públicas como la Casa Cuna, el Comedor Social de Ofra y muchas personas que a nivel individual o en grupos se interesaron por nuestra labor.

Fueron muchas las personas que junto a los jóvenes de Anaga disfrutaron de nuestros montes y playas, pero queremos que sean muchas más las que sigan divirtiéndose, por eso te sugerimos algunas rutas y unos consejos prácticos para que este verano te diviertas practicando senderismo con tus padres, amigos, etc.

RUTAS

LAS VUELTAS DE TAGANANA

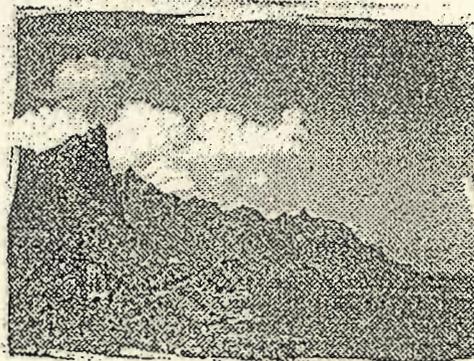
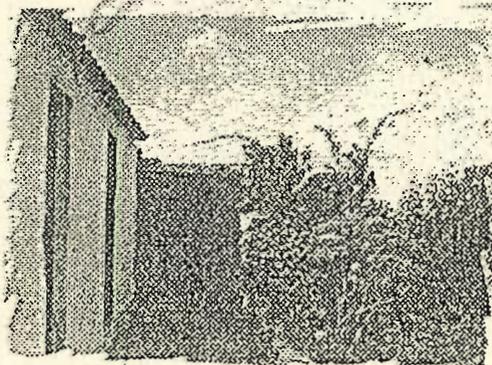
CRUZ DEL CARMEN-PUNTA DEL HIDALGO

CABEZO DEL TEJO-EL DRAGUILLO-BENIJO

CASA CARLOS-AFUR

TAGANANA-AFUR-TAMADISTE-TAGANANA

ENSILLADA-CABEZO DEL TEJO-CHAMORGA



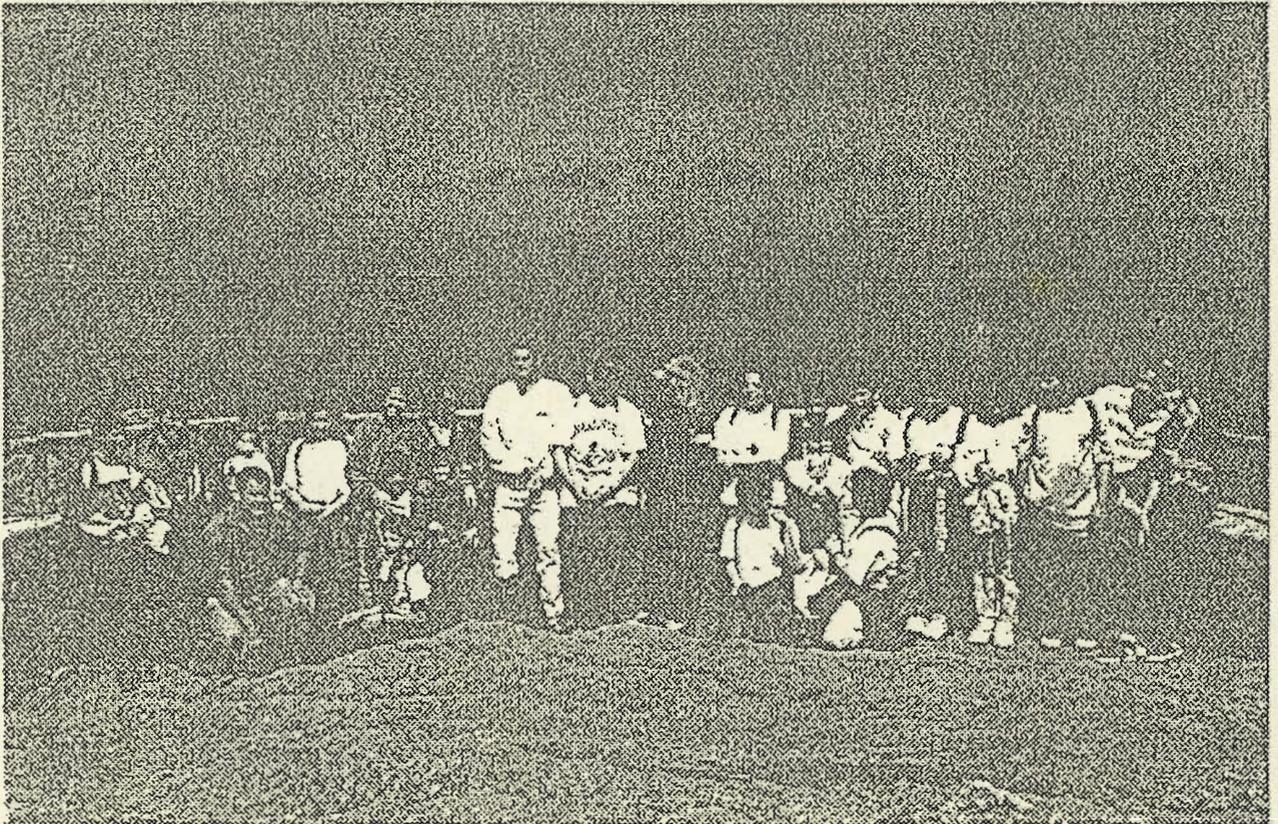
RECOMENDACIONES

## ATUENDO:

- Llevar ropa cómoda y calzado preferiblemente "domado".
- Chubasquero o cualquier otra prenda ligera contra la lluvia.
- Sombrera o gorra para el sol.
- Una mochila para el agua y la comida.

## NO TE OLVIDES QUE ...

- TODOS DEBEMOS COLABORAR PARA QUE LAS GENERACIONES FUTURAS PUEDAN DISFRUTAR DE ANAGA.
- PROCURA QUE TU VISITA PASE DESAPERSIBIDA.
- NO TIRES DESPERDICIOS.
- NO ENCIENDAS FUEGO.
- NO HAGAS RUIDO; DIFRUTA DE LOS SONIDOS NATURALES.



## EL PROYECTO DE DESARROLLO RURAL DE ANAGA. UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA - VICECONSEJERÍA DE MEDIO AMBIENTE

M<sup>a</sup> del Carmen Hernández Pérez  
M<sup>a</sup> Cristina Molina Afonso  
Luis Alberto Bermejo Asensio

En los dos últimos dos años se ha venido desarrollando un proyecto en el Parque Rural de Anaga, que ha tenido como objetivo principal la mejora de la calidad de vida de la población de Anaga.

El proyecto, realizado por la Universidad de La Laguna y financiado por la Viceconsejería de Medio Ambiente del Gobierno de Canarias, ha estado a cargo de un equipo formado por tres trabajadoras sociales, un sociólogo, un veterinario en producción animal y un maestro en prolongación de jornada para la educación de adultos. Este equipo ha estado apoyado por un grupo de unos 25

alumnos de la Escuela Universitaria de Trabajo Social, que realizan sus prácticas en Anaga en diferentes programas y caseríos.

Este proyecto nace como continuación del Programa de Desarrollo Comunitario "Las Montañas" puesto en marcha, hace 14 años, por una profesora de la Escuela de Trabajo Social de la Universidad de La Laguna (Loli Hernández), con el apoyo de alumnos en prácticas de la escuela.

Las actividades del proyecto están agrupadas en una serie de programas bien diferenciados, que son:

**Programa de Participación.** Este Programa, ha centrado sus actividades en la mejora de las actividades de las asociaciones, apoyo a la formación de nuevas asociaciones de jóvenes, agrarias, etc. Entre las actividades más destacadas tenemos:

- Apoyo a la Asociación de Agricultores y Ganaderos "Las Montañas de Anaga".
- Apoyo a la creación de una asociación de jóvenes en Roque Negro.
- Apoyo a la Asociación Juvenil de Las Carboneras.

**Programa Agrario.** Su objetivo principal es la mejora de la agricultura y ganadería en Anaga, a través de charlas, proyecto de infraestructuras, visitas, etc... Entre las actividades más destacadas están:

- Desarrollo agrario en Roque Negro, con la preparación de los proyectos de mejora de la pista de Plateros y la subvención del proyecto de mejora de riego del Barranco del Agua.
- Desarrollo Agrario en Taborno, con la preparación del proyecto de comunicaciones de las tierras del Roque de Taborno, mediante montacargas.
- Apoyo a las explotaciones de cabras, con reuniones y cursos entorno al queso y algunas visitas a explotaciones en el sur de la isla.
- Apoyo a las explotaciones de conejos, con charlas, entrega de calendarios de vacunación y campañas de vacunación.
- Reuniones de trabajo para la creación de un mercadillo de productos locales en Anaga.

**Programa de Educación de Adultos.** Todas las actividades de formación se canalizaban a través de las Aulas de Extensión de Educación de Adultos de Las Carboneras, de Roque Negro y de Almáciga/Taganana. Los cursos más importantes fueron:

- Curso sobre cría, engorde y reproducción de conejos, en Taborno y Las Carboneras.
- Taller "Manejo de explotaciones de cabras y elaboración de quesos".
- Elaboración de los materiales con los que se impartieron estos cursos.

**Programa de Información.** Por la necesidad, en Anaga, de que llegue la información a todas la población, se crearon en muchos caseríos unos Puntos de Información, donde se distribuía la información que llegaba sobre empleo, ayudas y subvenciones, curso, etc., así como se apoyaba el que todas aquellas informaciones de dentro de los caseríos, se difundiera y llegara a la mayor cantidad de personas posible.

**Programa Asistencial.** A nivel social, el apoyo a la población fue una parte muy importante del proyecto, con atención individual, familiar, cursos, charlas, gestión de ayudas y pensiones sociales, etc...

En general, el proyecto de Anaga se centró en la **formación**, la **participación** y la **información**, ya que éstos elementos eran la base de las actividades, para conseguir la mejora de la calidad de vida de la población de Anaga. La coordinación y el apoyo de la **Agencia de Extensión Agraria de La Laguna - Tejina** y la **Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga**, ha sido la base del éxito de algunas actividades,

necesarias para conseguir los objetivos de algunos programas.

Los problemas de financiación y de organización interna del grupo de trabajo no han permitido la continuación de las actividades del proyecto. Sin embargo, se han creado las condiciones para la continuación de otras actividades, encaminadas a conseguir el desarrollo de la población del Parque Rural de Anaga, que se materializan en otros proyectos.



## RECUPERACIÓN DE LOS APROVECHAMIENTOS TRADICIONALES DE AGUA EN ANAGA

\*Agencia de Extensión Agraria de La Laguna

Anaga, a pesar de sus buenas condiciones, no es una zona en la que existan muchos embalses, presas o represas. La mayor parte de las aguas se pierden directamente en el mar, o bien se infiltran en los tramos bajos de los barrancos. Únicamente podemos destacar, por su magnitud, el aprovechamiento que se hace de las aguas que discurren por el Barranco del Río en la zona agrícola de Punta del Hidalgo mediante un tomadero; así como otros ejemplos de presas localizadas en los valles de la vertiente sur del Macizo (Tahodio: 410.000 m<sup>3</sup>, Los Valles: 120.000 m<sup>3</sup> y Barranco Grande: 72.000 m<sup>3</sup>).

Frente a las grandes obras de captación de este recurso, los habitantes de Anaga han desarrollado una serie de estrategias, más o menos sofisticadas, para aprovechar el agua de los nacientes y de las escorrentías. Se han caracterizado por su bajo impacto sobre el medio y por el escaso consumo de materiales y energía, siendo de esta forma compatibles con los criterios de protección que se exigen a un espacio protegido. Este tipo de aprovechamientos ha hecho posible el mantenimiento de pequeñas bolsas de agricultura de regadío en esta zona donde lo que predomina es el seco.

Las Asociaciones de Vecinos de la parte de Anaga que pertenece a La Laguna, la Agencia de Extensión Agraria, el Parque Rural de Anaga, la Agencia de Desarrollo Local del Ayuntamiento y el Gabinete de Desarrollo Rural del Área Metropolitana, han iniciado un proyecto en el Macizo de Anaga,

consistente en el estudio, regulación y restauración de los aprovechamientos tradicionales de las aguas de escorrentía. Realizándose para ello, el inventario, reparación en caso de estar deteriorados y legalización de los mismos.

En primer lugar, se ha estado llevando a cabo un inventario de todos aquellos aprovechamientos de aguas de escorrentía para los caseríos pertenecientes al término municipal de La Laguna. Mediante salidas realizadas junto con vecinos de El Batán, Bejías y Las Carboneras se ha conseguido localizar un número importante de aprovechamientos de aguas que siguen utilizándose y que tendrán la posibilidad de ser reparados.

Durante el desarrollo de las distintas fases del proyecto, ha sido muy importante el papel que han jugado los vecinos de esta zona. No sólo han sido ellos los que han localizado los diferentes aprovechamientos inventariados, sino que también serán los que supervisen las obras de acondicionamiento de los mismos, aportando además, parte de los materiales que se necesiten.

Las obras de acondicionamiento de estas estructuras, se llevarán a cabo durante el verano, si se cuenta con una cuadrilla de trabajadores contratados por medio del Plan de Empleo Rural (PER). Se espera proseguir este proyecto en el resto de Anaga, tanto en su vertiente norte como sur. Asimismo, se facilitará a aquellas personas que quieran legalizar dichas estructuras en el Consejo Insular de Aguas los trámites necesarios para ello, quedando de este modo legalizados aquellos aprovechamientos de aguas de escorrentía, que los vecinos así decidan.

## PROYECTO DE FORMACIÓN PARA LOS JÓVENES DE ANAGA

En este mes de junio va a dar comienzo un proyecto de formación, encaminado a la capacitación de las gentes de Anaga para la explotación de los recursos y potencialidades que existen en este Parque Rural.

Como ya todos sabemos, el Turismo Rural puede ser una fuente importante de ingresos. ¡Y esto hay que aprovecharlo.

Desde la Iniciativa Comunitaria Youthstar II y en este caso a través del

proyecto Fortours, se ha financiado un proyecto para la formación de 10 jóvenes en la gestión del albergue que se pretende instalar en El Bailadero, además de todos los servicios complementarios que se pudiera ofrecer en torno al.

Este proyecto estará gestionado por la empresa SINPROMI S.L. (Sociedad Insular para la Promoción del Minusválido), dependiente del Cabildo Insular de Tenerife.

Los **requisitos** que impone Europa para acceder a esta iniciativa son:

- ✓ Tener entre 16 y 20 años.
- ✓ Haber abandonado la formación reglada.
- ✓ Ser habitante de áreas rurales y naturales.

El **equipo** que va a estar encargado de la formación es:

- ✓ Julián: psicólogo.
- ✓ Chari: psicóloga y trabajadora social.
- ✓ Cristina: trabajadora social.

La **duración** prevista de este proyecto de formación es hasta el 31 de diciembre de 1999, el cual se impartirá en el Centro Social de Casas de la Cumbre. Constará de varias fases:

- ✓ **9 meses de formación teórico/práctica**, en gestión de albergues, educación ambiental, actividades de ocio y tiempo libre, senderismo, rutas temáticas,... y todos aquellos servicios que se pudieran ofrecer.
- ✓ **3 meses de formación situacional** (prácticas).
- ✓ **Intercambios transnacionales** (a los que acudirán sólo una parte de los alumnos).
- ✓ **6 meses de prácticas en empresas.**

Se pretende que este proyecto con la incorporación laboral a la gestión de estos servicios de los 10 jóvenes de Anaga que se formarán, ya que el albergue podría estar rehabilitado en octubre de 1999.

Las personas que componemos el equipo que va a desarrollar este proyecto, pretendemos que esta formación no sólo sea para los 10 alumnos, sino que se aproveche esta oferta alojativa y

complementaria, para generar riqueza en el resto de la población.

Nuestro interés es que este proceso se convierta en el proyecto de todos. Y con esto nos referimos a que participemos no sólo los agentes sociales que tenemos algo que aportar en Anaga, sino por supuesto los auténticos protagonistas que son los habitantes del Parque.



## Asociación de Madres y Padres del colegio de La Cumbre

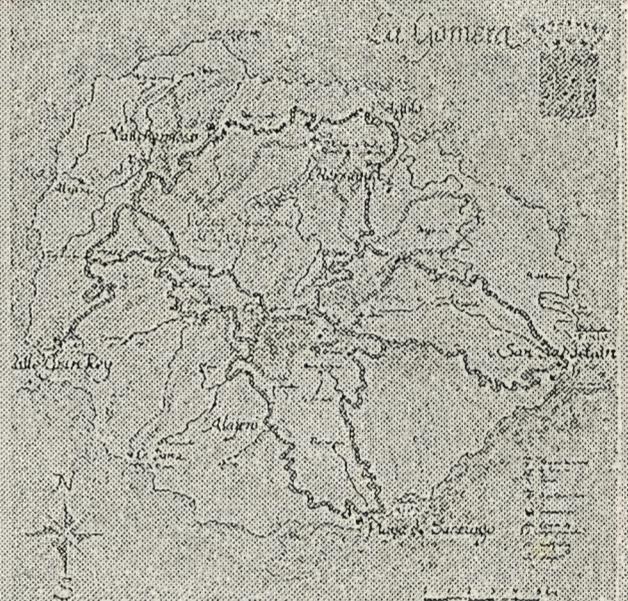
Por fin este año La Cumbre se ha decidido y hemos creado la Asociación de Padres. Esperamos que esta alegría e ilusión que sentimos se reflejen en los niños y que vean en su Colegio las mismas comodidades que en otros colegios, con mayor número de niños. Por ello lo hemos hecho.

Que también nuestros hijos puedan disfrutar con nosotros de algún viaje o excursión y que a veces, no vamos con ellos porque no tenemos dinero o porque no tenemos tiempo. Esta asociación también quiere ayudar a esos padres, y en eso me incluyo yo, a pagar esos libros que cada año cuestan más y que nos dejan a algunos con los bolsillos vacíos... Si con ello lo conseguimos nos daremos por satisfechos.

Bueno, ahora hay que esperar a que llegue ese dinero y que, todo lo anterior dicho no sea una ilusión sino una realidad.

Dulce nº Sigut Mesa  
Representante de Padres y Madres,  
del Consejo Escolar del Colegio La Cumbre.

Asociación de Madres  
y Padres del Colegio de Taborno



## NOTICIA EL APA DE TABORNO VIAJA A LA GOMERA, los

días 22,23 y 24 de Mayo.

ORGANIZA: La Confederación "Escuela Canaria" conjuntamente con la Federación "Garajonay" y la Dirección Gral. de Promoción Educativa".

PROGRAMA ESCUELA Y FAMILIA, CONVIVENCIA DE LAS APAS DE TENERIFE Y LA GOMERA, JORNADA DE ENCUENTRO Y CONVIVENCIA.

"Por este motivo y aprovechando la oportunidad que me brinda el periódico, les cuento un poco mi experiencia en la isla, puedo decir que fue fantástica.

Cenamos en el barco y nos quedamos en una residencia escolar, al día siguiente desayunamos en un restaurante y fuimos a las Jornadas, se almorzo en el colegio, (demasiada comida), a la cena nos invitó el Ayuntamiento en un restaurante.

El domingo de descanso, se hizo una salida a conocer la isla, nos acompañó la Presidenta del APA Garajonay, una chica encantadora, que sirvió de guía, nos llevaron al centro de visitantes y nos pusieron una película de la zona, preciosa.

Conocí en las Jornadas a la trabajadora social del equipo de orientación de Alajeró, y a mucha gente de todas las Apas de las dos islas, todas sensacionales.

También compartimos una de las cenas con representantes del Apa de Igueste de San Andrés y de las Mercedes, cambiando impresiones, y con muchos más, pido perdón por no nombrarlos a todos.

Darle las gracias a la Directora del centro por darme esta oportunidad de expresión y que ustedes se enteren de la salida a la isla de la Gomera, esperando que la próxima visita sea con alumnos y padres, LAS PUERTAS ESTÁN ABIERTAS PARA LOS QUE QUERAMOS PARTICIPAR.

Fdo: María Candelaria  
Secretaria del APA de Taborno

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'María Candelaria', written over a horizontal line.

ASOCIACIÓN DE VECINOS " LA CUMBRECILLA DE AFUR"

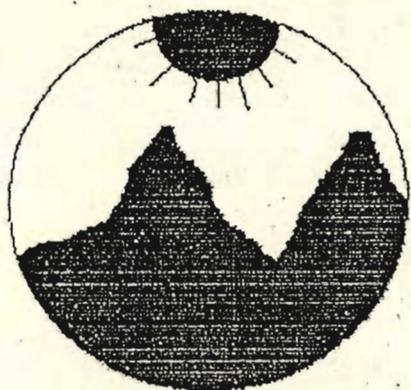
Lo primero que deseamos destacar es nuestro agradecimiento al Parque Rural de Anaga por solicitar nuestra colaboración y permitir que nuestras palabras salgan en este periódico. Hubiéramos deseado que nos avisaran directamente y con más tiempo de antelación, pues con sólo dos días nuestra aportación no puede ser muy interesante.

Aprovechando esta página, queremos solicitar desde aquí, a las personas y entidades que competa, la siguiente relación de necesidades, algunas de ellas prioritarias, que existen en Afur:

- El arreglo de caminos y veredas hacia las viviendas, algunas de ellas situadas en lugares de difícil acceso y habitadas por personas de avanzada edad.
- El alcantarillado del barrio.
- La colocación de vallas en el camino que va a la playa del Tamadiste que es muy transitado tanto por los vecinos como por personas que vienen de excursión.
- Asistencia médica semanal, pues las personas mayores tienen que trasladarse hasta Roque Negro aunque sea para tomarse la tensión. Generalmente lo hacen a pie.
- Ayudas para sacar a los vecinos de viaje a otras islas.
- Colaboración con las Fiestas del pueblo : hay pocos vecinos y resulta casi imposible y muy laborioso conseguir dinero para los grupos y orquestas.

Hablando de Fiestas , animamos desde aquí a todas las personas que deseen a que visiten nuestro hermoso caserío durante las próximas

**FIESTAS EN HONOR DE SAN PEDRO**  
**DÍAS 4 , 5 Y 11 DE JULIO**  
**A F U R**



## *A/V la Cumbre, "Símbolo de Libertad."*

Desde esta Asociación de Vecinos, queremos hacer llegar un cordial saludo a todos los vecinos de Anaga, especialmente a aquellos que de una forma desinteresada colaboran con esta estupenda idea del periódico escolar, para que nuestros niños, los de todos, puedan tener la oportunidad de conocer toda nuestra tierra canaria, que es la suya, y a los que hacen posible su edición.

Se nos ha brindado la oportunidad de hablar sobre cualquier tema que estimáramos oportuno, con entera libertad y sin cortapisas previas; ¡Ni siquiera el del espacio!

Siguiendo nuestra habitual manera de hacer las cosas, vamos a concretarnos a dos temas; A criticar lo criticable y aplaudir lo bien hecho:

Seguimos sin poder usar el Salón Social de nuestro barrio. Al parecer nuestra Asociación no cuenta con el permiso del Ayuntamiento por mucho que digan que tenemos el mismo derecho que los demás. Todos los requisitos que nos han pedido los hemos cumplido, hemos entregado los calendarios y todos los escritos que pedían; Incluso tenemos un Informe favorable del "defensor del pueblo" en el que se dice que el Ayuntamiento vulnera la Ley. Pero ni por esas. No nos quieren dejar y punto. Pues no entramos. Ello no nos va a impedir seguir adelante y hacer lo que podamos y nos dejen. Si acaso lo sentimos por los jóvenes y niños, ya que hay miles de cosas que se pueden hacer en su beneficio. Y siempre será mejor estar asistiendo a cualquier curso o actividad que "enchufados a la caja tonta o a la barra del bar" ó tirados en la carretera expuestos a quien sabe que. En fin, ahí lo tienen. De momento a los vecinos no se les impide entrar si hay alguna actividad a la que pueden entrar, pero como Asociación de Vecinos no. Esperemos que cuando las nuevas generaciones tomen el control efectivo de esta sociedad podamos entrar en él como cualquier Asociación de Santa Cruz..., si antes no se ha derrumbado por el poco uso y la humedad.....

Pero no todo es negativo; A veces los políticos, como humanos que son (...en el fondo,) también aciertan. O no sabemos si es debido a que se va produciendo el relevo generacional del que antes hablábamos. En todo caso, o aciertan poco o todavía la "generación preférta" se resiste a soltar las riendas o el mango de la sartén.

Nos referimos a la creación del Grupo de Pronto Auxilio, con personal voluntario de Anaga. Hay que reconocer al equipo municipal el acierto y la valentía de usar el conocimiento de los lugareños para ponerlo al servicio de los profesionales

(Componentes del Área de Seguridad Ciudadana del Ayuntamiento que dirige el Teniente de Alcalde D. Basilio Franco.)

Y no es como las veces anteriores que se trató de hacer lo mismo, una mera operación de imagen de cara a los vecinos. Ahora hay personal que está siendo formado con Cursos de Formación reales (De los que sirven para encontrar empleo porque son respaldados por un Órgano Oficial.), hay previsión de dotarlos con medios, etc.

Los hombres y mujeres de Anaga que forman parte del Grupo de Pronto Auxilio deben sentirse orgullosos, puesto que están dispuestos a "trabajar voluntariamente y sin cobrar por los demás", cuando las cosas estén "feas". Eso no todo el mundo está dispuesto a hacerlo. Al mismo tiempo, Anaga y el Ayuntamiento de Santa Cruz deberían estar orgullosos de tener convecinos como estos, y procurar que no les falte nada que pueda servir de forma directa o indirecta, a fin de cuentas, para salvar del fuego el incalculable, insustituible e indefinible Patrimonio Natural y etnográfico de Anaga, y lo más valioso e insustituible: La vida humana.

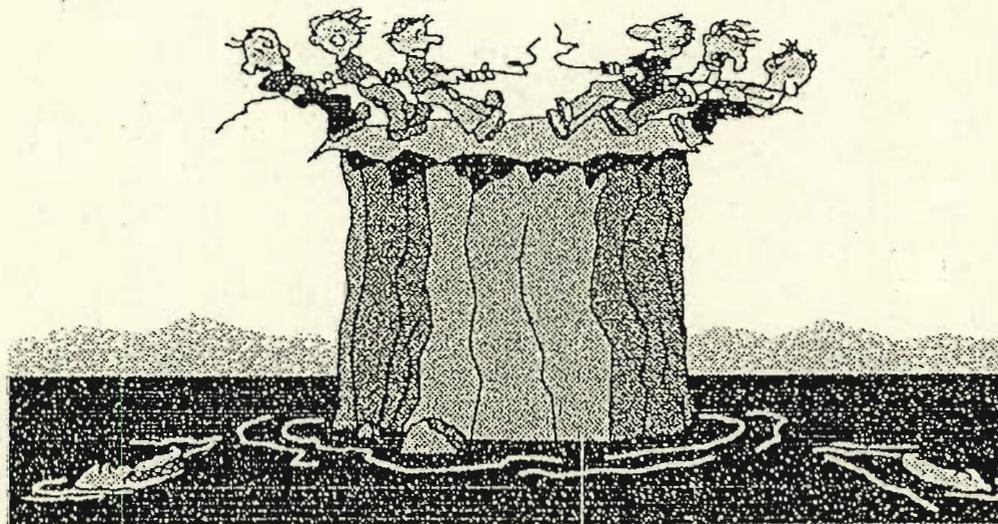
Esperemos que la iniciativa perdure y se haga más profunda, afianzándose día a día con tesón y valentía, sin que las torpes zancadillas de la envidia y el rencor nacido de la incompetencia de algún enemigo, hagan dudar a los "Directores de orquesta" de esta iniciativa puntera en canarias, con "Gente 10", que han resultado ser D. Miguel Zerolo y D. Basilio Franco, Alcalde Presidente y Tte. De Alcalde del Área de Seguridad Ciudadana del Ecomo. Ayuntamiento del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife.

A Dios lo que es de Dios,.. y al Ayuntamiento lo que corresponda (Con justicia.)

Por último aprovechar esta magnífica oportunidad, para saludar a todas las Asociaciones de Anaga, y recordarle especialmente a las afectadas por el Parque Rural de Anaga, que se *"ucerca la fecha en que se va a REVISAR el PRUG ó Plan Rector de Uso y Gestión del Parque."*

**A VER SI ESTA VEZ SOMOS CAPACES DE UNIRNOS DE VERDAD DEJANDO A UN LADO LOS RENCORES PERSONALES, LA POLITICA Y EMPEZAMOS A HACER LAS COSAS BIEN.**

**DEBEMOS HACER REALIDAD DE HACER Anaga, una sola voz.**



## Un punto de encuentro

Resulta enormemente satisfactorio para esta Oficina colaborar con las Escuelas de Anaga en un proyecto tan interesante como es la edición de un periódico. Consideramos que es un objetivo fundamental mantener un canal abierto de comunicación entre todos los puntos de Anaga, y entre todas las personas que, de una manera u otra, estamos vinculadas a este territorio, bien por residir en él o bien por trabajar para él. Creemos que es un medio para propiciar el encuentro, la participación, la información y la difusión de lo mucho que sucede cotidianamente en el Parque.

Anaga cuenta, empieza a contar realmente, porque sus hombres y mujeres tienen una rica historia, tienen un patrimonio valiosísimo en sus manos, una riqueza natural y cultural que necesita ser valorada.

Anaga cuenta, cuenta muchas cosas y debe contar para muchos proyectos, y sus hombres y mujeres tienen la posibilidad de participar activa y constructivamente en esta nueva etapa. En una ocasión, en una radio local, alguien dijo: "Por

Anaga está pasando un tren y no debemos ir en el vagón de cola". Agregaríamos que ese tren está guiado por una locomotora que sin combustible se parará, y este combustible son las ideas y los proyectos de la gente que vive aquí.



### Nueva dirección de la Oficina del Parque Rural de Anaga

El pasado mes de enero se hicieron efectivas las Delegaciones de las competencias en materia de Medio Ambiente del Gobierno de Canarias al Cabildo Insular de Tenerife. La Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga, por tanto, ha pasado a depender del Cabildo y, por este motivo, tiene una nueva dirección y número de teléfono en los que puede contactar para cualquier asunto de su interés:

Hogar Infantil Sagrada Familia  
("Casa Cuna")

C/. Diego de Almagro, 1

Edf. Miramar Planta 1ª

Tel. 922.23.90.70

Fax: 922.23.91.91

## Mercadillo de Productos Locales del Parque Rural de Anaga

Desde julio del año pasado un grupo de trabajo formado por vecinos y vecinas de Anaga, y por el personal técnico de la Oficina del Parque Rural, de la Agencia de Extensión Agraria de La Laguna, y del Proyecto GADEA, se ha reunido semanalmente para sentar las bases del futuro Mercadillo de Productos Locales del Parque Rural de Anaga. Este proyecto consiste, inicialmente, en poner en marcha una experiencia piloto que funcionará durante un año y medio, y que permitirá comprobar la capacidad del Mercadillo para dar salida a la producción agrícola, ganadera y artesana del Parque sin intermediarios, directamente del productor al consumidor.

Las reuniones que se han venido celebrando han tenido carácter público y se han hecho en el Centro Social de Casas de la Cumbre casi todos los viernes a las 8 de la tarde. Desde febrero de este año, las reuniones se vienen realizando una vez al mes, aproximadamente.

Estas reuniones han servido para elaborar un Borrador de Reglamento del Mercadillo que se presentó y discutió en reuniones convocadas en diferentes caseríos, para favorecer su conocimiento por parte de las personas de Anaga, habiéndole incorporado posteriormente las sugerencias realizadas en dichas reuniones.

Asimismo, hasta este momento, este grupo de trabajo ha elaborado un Borrador de Estatutos de la Asociación que gestionará el Mercadillo. Actualmente se está trabajando en la propuesta de diseño del local donde éste se desarrollará, y esperamos poder someterla pronto al conocimiento de las personas interesadas.

Invitamos desde aquí, a todas las

personas interesadas, a trabajar activamente para sacar adelante el Mercadillo de Anaga, bien a través de su aportación a la discusión y el logro de acuerdos en las reuniones, o bien desde el trabajo cotidiano con la tierra y sus productos. ¡Estas son las piezas fundamentales de este proyecto!



## Ganadería en el Parque Rural de Anaga: Proyecto de Miniqueserías

El Parque Rural de Anaga tiene como uno de sus principales objetivos el fomento de la cabaña ganadera y la mejora tecnológica de las prácticas agropecuarias en general, ya que la actividad ganadera constituye una fuente de recursos económicos complementarios para las personas residentes o con propiedades en el Parque, además de que por ello se mantiene tanto un paisaje peculiar como un acervo cultural.

La entrada en vigor de la nueva normativa comunitaria que obliga al cumplimiento de una serie de requisitos higiénico-técnicos en las instalaciones ganaderas, propició la puesta en marcha del proyecto de reforma de las actuales instalaciones ubicadas en el Parque Rural.

Para lograr este objetivo se organizó

un equipo de trabajo compuesto por el personal de la Oficina de Parque Rural de Anaga y de la Agencia de Extensión Agraria como impulsor del proyecto, contando además con la colaboración del grupo GADEA, y del personal técnico de otras Administraciones Públicas.

### Desarrollo del Proyecto

Inicialmente se celebraron varias reuniones en diferentes puntos del Parque, con las personas propietarias de explotaciones ganaderas, en las que se expusieron las exigencias de la Consejería de Sanidad y Consumo para la obtención del Número de Registro Sanitario, las características y condiciones del saneamiento ganadero, así como las posibles ayudas y subvenciones para la mejora de las condiciones de sus explotaciones.

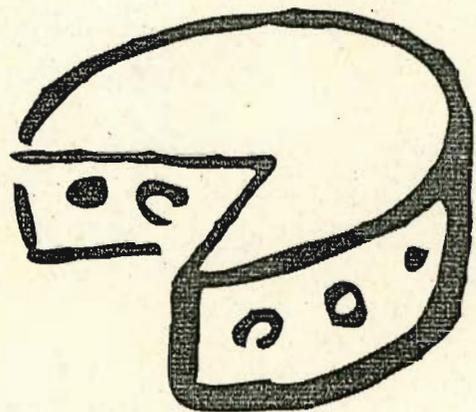
Posteriormente se visitaron todas las explotaciones de caprino, haciendo un censo de necesidades. Con este conocimiento se elaboraron, por parte del Cabildo, dos proyectos tipo, ajustables a las demandas concretas de los ganaderos y ganaderas y que constan de una sala de ordeño de 10 m<sup>2</sup>, y una sala de elaboración de quesos de 14.5 m<sup>2</sup>, dotados de agua fría y caliente, y de sistema de tratamiento y evacuación de aguas residuales. Se ha cuidado especialmente el aspecto exterior de estas obras, que debía ser similar para todas las explotaciones de manera que se dote de un estilo común a todas las instalaciones de caprino.

Desde la Oficina del Parque y la Agencia de Extensión Agraria se ha ayudado a los diferentes afectados a la tramitación ante la Dirección General de Urbanismo de las autorizaciones para poder acometer las obras; se ha gestionado en el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife la aprobación de la

exención de las tasas de las licencias de obras para estas explotaciones, y ante la Consejería de Agricultura, se tramitaron las solicitudes para la obtención de subvenciones para su realización. Finalmente, se organizaron tres cursos para la obtención del Carnet de manipulación de quesos ya que es uno de los requisitos necesarios para la obtención del Número de Registro Sanitario.

En la actualidad la mayoría de los proyectos de miniqueserías presentados han obtenido subvención de la Consejería de Agricultura, autorización de la Dirección General de Urbanismo, estando pendiente aún la Licencia Municipal para que puedan comenzarse las obras. Éstas se iniciarán una vez se haya hecho el replanteo del terreno por los técnicos municipales o de la Oficina del Parque.

**Si estuviera interesado/a en incorporarse a este proyecto no dude en contactar con la Oficina del Parque o con la Agencia de Extensión Agraria de La Laguna**



NOTA: En los próximos números de este Periódico se informará sobre otros proyectos o acciones en los que trabaja esta Oficina.

## EL CENSO DEL VIÑEDO

La Unión Europea ha ordenado a todos los Estados miembros que realicen un censo de la superficie de viñedo que tienen. **La viña que figure en ese censo será la única que tenga derecho a cobrar subvenciones, a vender su uva a las bodegas con Denominación de Origen o embotellar con el nombre de la Denominación.** Por todo ello, es especialmente importante que no quede fuera del censo ninguna parcela de viña, puesto que luego no se permitirá ampliar la superficie ya que en Europa sobra vino.

Una empresa de la Península ha estado realizando ese Censo del que hablamos, de manera que todas las parcelas que su personal técnico incluya no tendrán ningún problema.

Es bastante probable que por las características del viñedo en Anaga queden fuera muchas fincas que debiesen estar incluidas, por ello debemos estar atentos/as para reclamar que incluyan nuestras viñas si no lo estuviesen. El Censo estará abierto a información pública dentro de algunos meses y será el momento de reclamar. La Agencia de Extensión Agraria intentará disponer de una copia en ese período y en colaboración con las Asociaciones y la Oficina del Parque Rural se divulgará lo más posible el mismo.

**¡Si tiene viña, esté atento/a al período de información pública!**



**¿QUÉ ES EL NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO?**

Hay una normativa que regula las Queserías Artesanales de las islas, cuya producción, se elabora a partir de LECHE CRUDA.

El requisito fundamental para poder comercializar las producciones artesanales de queso, pasa por la obtención del Número de Registro Sanitario, que implica cumplir una serie de condiciones en las instalaciones y ajustarse a unas normas sanitarias mínimas.

Por tanto, los antiguos "sellos del queso", otorgados por los veterinarios de zona, quedan fuera de uso, exigiendo las autoridades sanitarias la obtención del Registro Sanitario, para la regularización de la actividad quesera artesanal.

**¿QUIÉN NECESITA OBTENER EL NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO?**

Los ganaderos de Canarias que se dediquen a la elaboración artesanal de queso fresco a partir de leche cruda y que la comercialicen a través de comercios de alimentación, bares, restaurantes, supermercados, tiendas especializadas, ..... , tendrán obligatoriamente que obtener el Número de Registro Sanitario, con fecha límite 1 de enero 1998.

Aquellos ganaderos pequeños cuya producción se vende directamente al consumidor final en la propia explotación, están exentos de la obtención del Número de Registro Sanitario. Aunque se venda en la explotación, si este queso va a ser revendido a establecimientos de alimentación, obligatoriamente llevará N° de REGISTRO SANITARIO.

**INFORMACIÓN TÉCNICA**

**¿QUÉ REQUISITOS SE EXIGEN PARA LA OBTENCIÓN DE NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO?**

Los requisitos son:

- Obtener de la Consejería de Agricultura un certificado que declare estar la explotación libre de brucelosis y tuberculosis.
- Tener unas condiciones estructurales básicas, como sala de ordeño, queserías, corrales adecuados para el ganado, etc. Existe un resumen de las condiciones en las Agencias de Extensión Agraria.
- Rellenar una solicitud de obtención del N° de Registro Sanitario.
- Obtener un certificado del veterinario municipal, en donde se expondrán las condiciones de las instalaciones.
- Realizar una toma de muestras de leche en la explotación, para determinar los puntos críticos. Esta recogida de muestras la realiza el propio ganadero, salvo criterio en contra de la Consejería de Sanidad.
- Una vez pasados los controles de puntos críticos, se realiza una visita de inspección veterinaria, como último trámite para la obtención del N° de Registro Sanitario.
- Cuando la Consejería de Sanidad lo ordene, el ganadero tomará muestras de leche y queso y las remitirá a esa Consejería, en donde se comprobará el buen funcionamiento de la actividad.

**¿DÓNDE DIRIGIRSE PARA LA OBTENCIÓN DEL NÚMERO DE REGISTRO SANITARIO?**

La Consejería de Sanidad es la competente para dar los N<sup>os</sup> de Registro Sanitario y, por tanto, allí deben dirigirse los solicitantes. No obstante, las Agencias de Extensión Agraria tienen los impresos necesarios, además de las guías para las construcciones o remodelaciones necesarias en la explotación. Esas Agencias le recogerán y tramitarán su solicitud, si usted lo desea.

\*Folleto del Servicio de Agricultura



**Cabildo de Tenerife**

## LEADER II

Leader II es una iniciativa comunitaria cuyo objetivo es fomentar aquellas actividades empresariales que se desarrollen en el medio rural y que, al mismo tiempo, sean compatibles con la conservación del medio ambiente y de la cultura local.

El objetivo último de esta iniciativa es asegurarse un desarrollo duradero de los espacios rurales, sin perder de vista consideraciones medioambientales, favoreciendo el mantenimiento y creación de actividades de empleo.

El programa LEADER puede ayudarte financiando hasta un 50% de los costes de tu proyecto si tienes ideas empresariales tales como: convertirte en empresario/a de turismo rural, promocionar los productos típicos que elaboras y, en general, poner en marcha cualquier idea empresarial respetuosa con el entorno y capaz de generar riqueza.

Si vives en el medio rural y estás interesado/a en este Programa, la Federación

de Desarrollo Rural de Tenerife (FEDERTE), a través de los Gabinetes de Desarrollo Rural puede ayudarte. FEDERTE gestiona y administra los fondos del LEADER II. Los Gabinetes, por su parte, entre otras

funciones, apoyan las iniciativas del medio rural, informando y asesorando sobre esta Iniciativa Comunitaria.

Existen siete Gabinetes en la Isla de Tenerife (localizados por Comarcas). El Gabinete correspondiente al Área Metropolitana, Comarca en la que se incluye el Parque Rural de Anaga, se encuentra ubicado en la siguiente dirección:

C/Nuñez de la Peña, 15-1º  
La Laguna.  
Tfno.: 922-25-71-53

