

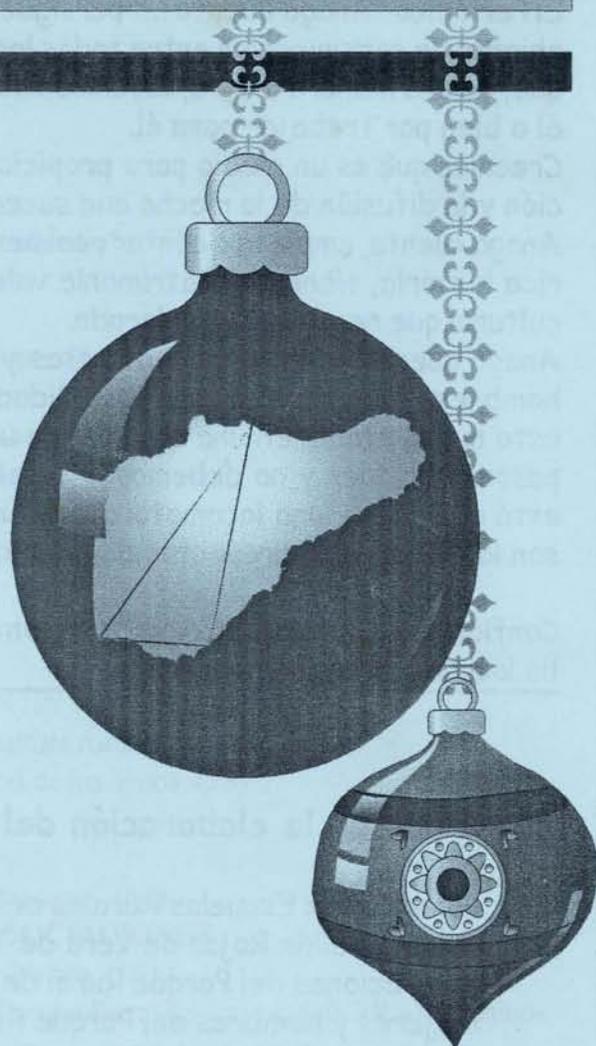
Anaga Cuenta...

EDITORIAL

Estas navidades marcan el fin del siglo y del milenio, lo que, desde nuestro rincón de Anaga nos lleva a mejorar la colaboración en el trabajo de mucha gente. Sentimos una especial satisfacción por la continuidad de todas las escuelas e incluso por la ampliación del CER al incorporarse Taganana. Pero igualmente nos preocupa el acceso a las nuevas tecnologías de la comunicación, el despoblamiento y el abandono de nuestra particular cultura rural.

Es inconcebible la idea de progreso adaptado y calidad de vida en la zona sin el eje de acción que supone la escuela y todas las posibilidades que ella genera.

¡¡MUCHAS FELICIDADES A TODOS!!



ANAGA CUENTA...

...LOS TRABAJOS DE SUS ESCUELAS

1. - ¡COMO APRENDEMOS! (Estudios, entrevistas, investigaciones)
9. - ¡QUÉ BIEN LO PASAMOS! (Visitas, excursiones, viajes y celebraciones)
- OBRAS DE NUESTROS PEQUEÑOS GRANDES ARTISTAS
16. + Cómo pintan
24. + Cómo escriben
29. - PASATIEMPOS
32. ...LOS TRABAJOS Y COMUNICACIONES DE SU GENTE
33. ...SU HISTORIA Y TRADICIONES

39. ...SUS FIESTAS Y EVENTOS SOCIALES

41. ...LAS RUTAS POR SUS SENDEROS
46. ...SUS PRODUCTOS LOCALES Y GASTRONOMÍA
49. ...NOTICIAS Y ANUNCIOS
56. ...LOS PROYECTOS QUE SE DESARROLLAN EN SU TERRITORIO
66. ...NOTICIAS Y DECLARACIONES DE SUS ASOCIACIONES
74. ...NOTICIAS DE SU OFICINA DE GESTIÓN
82. ...NOTICIAS DE LA AGENCIA DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DEL GABINETE DE DESARROLLO RURAL

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

COLABORAN:



Un punto de encuentro

El Periódico "Anaga Cuenta..." persigue 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.

Confiamos en que este Periódico se convierta en un instrumento útil para el desarrollo local del Parque Rural de Anaga.

Participan en la elaboración del Periódico "Anaga Cuenta...":

Colectivo de Escuelas Rurales del Parque Rural de Anaga
 Colegio Julián Rojas de Vera de Taganana
 Asociaciones del Parque Rural de Anaga
 Mujeres y hombres del Parque Rural
 Oficina de Gestión del Parque Rural
 Agencia de Extensión Agraria de La Laguna
 Gabinete de Desarrollo Rural del Área Metropolitana
 Otras personas y colectivos que desarrollan proyectos o actuaciones en el Parque Rural

Colabora:

Área de Educación Ambiental del Cabildo Insular de Tenerife

Edita:

Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga. Cabildo Insular de Tenerife

ANAGA CUENTA... n° 8

Pág.

- 1 ...LOS TRABAJOS DE SUS ESCUELAS
- 32. ...LOS TRABAJOS Y COMUNICACIONES DE SU GENTE
 - Refranero (32)
- 33. ...SU HISTORIA Y TRADICIONES
 - El Grano (33)
 - Personajes de Anaga. Todo un pescador: "Ambrosio". (35)
 - Historias de antes. (37)
- 39. ...SUS FIESTAS Y EVENTOS SOCIALES
 - ¡Romería en Chinamada! En honor a San Ramón Nonato (39)
- 41. ...LAS RUTAS POR SUS SENDEROS
 - Pico del Inglés-Catalanes-Casas de La Cumbre. (41)
 - Guía de los árboles del monte verde. Introducción. (43)
- 46. ...SUS PRODUCTOS LOCALES Y GASTRONOMÍA
 - Escaldón. (46)
 - Recetas de castañas. (47)
 - Tollos. (48)
- 49. ...NOTICIAS Y ANUNCIOS
- 56. ...LOS PROYECTOS QUE SE DESARROLLAN EN SU TERRITORIO
 - Proyecto educativo europeo sobre nuestra cultura rural europea. (56)
 - Tradición en el "arrastre de las tablas" de Icod de los Vinos. (58)
 - Montañas de Anaga. (60)
 - Educación de Adultos. (63)
 - El manejo de las cabras y los baifos durante el parto. (64)
- 66. ...NOTICIAS Y DECLARACIONES DE SUS ASOCIACIONES
 - Asociación de Vecinos Nube Gris de Roque Negro. (66)
 - Federación de Asociaciones de Vecinos del Parque Rural de Anaga (FAVPRA): Caminos de pena. (71)
 - A.A.V.V. de La Laguna. Todos juntos. (72)
 - A.A.V.V. de Las Carboneras. Las obras en Las Carboneras. (73)
- 74. ...NOTICIAS DE SU OFICINA DE GESTIÓN
 - Curso de conservas de Almáciga. (74)
 - Actuaciones desarrolladas durante el año 2000 en el P.R. de Anaga. (75)
 - Participación pública en el Programa de Actuación de Infraestructuras Agrarias y Ganaderas del P.R. de Anaga. (78)
 - Convenio Agencia Canaria de Empleo-Cabildo Insular de Tenerife, año 2000. (80)
- 82. ...NOTICIAS DE LA AGENCIA DE EXTENSIÓN AGRARIA Y DEL GABINETE DE DESARROLLO RURAL
 - Estudio sobre las variedades de castañas de Tenerife. (82)
 - Mujeres queseras (83)

TALLER FOTOGRÁFICO

Dibujar con la luz natural en *el patio de mi colegio*

En él realizamos una experiencia muy divertida el miércoles 22 de noviembre, gracias a la colaboración del *Museo de la Fotografía del Cabildo de Tenerife*.

Nunca habíamos jugado con la luz, porque las fotos la revelaban otras personas y pensábamos que era muy difícil.

¿Qué necesitamos sólo?

- Un líquido fijador, otro revelador y agua.
- Papel fotográfico que está imprimado con sales de plata.
- Jabón, tendedero, pinzas, guantes y delantales (por seguridad e higiene)

Todo empezó con la explicación *Jaime* el monitor, quien nos habló de cómo se hacen las fotos con las máquinas y sus lentes. Después hizo unas fotos con el sistema que se autorevela en poco tiempo: *Marcos* y *Samuel* se salvaron porque se llevaron su foto-retrato.

¿En qué consistía la magia del taller?

1º El papel que sacábamos de una bolsa negra comenzaba a oscurecer sólo con la luz.

2º Al calcar en él plantillas de hojas secas, siluetas de estrellas o cualquier otra cosa empapada en líquido revelador se quedaba impreso.

3º Al sumergirlo en el líquido fijador se detenía el proceso de revelado.

4º Al dejarlo en agua un ratito y tenderlo a secar ya nos quedaba para siempre.

Nos gustó tanto este experimento que no tardaremos en repetirlo y en explicárselo a las demás escuelas de Anaga para que también lo hagan.

“Ya suenan los panderos” (Villancico)

Estribillo

*Ya suenan los panderos y las pandoras,
porque viene llegando la Navidad,
vamos a cantarle al Rey de los Cielos
que ha nacido ya. (Bis)*



*1ª De La Palma rapaduras
al niño le llevaré
y vino de Fuencaliente
“pa” que lo beba José.*

Estribillo

*2ª De El Hierro dos quesadillas,
de La Gomera un tambor
y “pa” adornar el pesebre
retamas del Teide en Flor.*



Estribillo

*3ª Un buen queso majorero,
de Lanzarote un volcán
y mazapán de Tejeda
más no le puedo llevar.*

Estribillo

(Benito Cabrera)

En 6ª estamos estudiando el tema de la reproducción y por ese motivo he preparado esta entrevista que he realizado a la maestra triny

Entrevista a Triny

- ¿Te gustó estar embarazada? Sí, porque fue un embarazo querido y buscado.
- ¿Cuánto estuviste embarazada? Una semana menos de lo previsto por el médico porque se rompió la bolsa.
- ¿Cuánto tiempo estuviste dilatando? Al colocarme la oxitocina dilaté 5 ó 6 h.
- ¿Soltaste mucha placenta? No tengo ni idea, ni me fije.
- ¿Conservas el cordón umbilical? Noo, íes una cochinal!
- ¿Diste leche materna? Estuve dando leche 6 meses.
- ¿En qué momento supiste que era niña o niño? A los dos meses porque me hice la amniocentesis. Para saber se tenía deficiencias.
- ¿Quisieras tener otro niño? No, tomo medidas para no quedarme embarazada.
- ¿Cuánto pesó al nacer? 3 kilos 200 gramos.
- ¿Estában desarrollados todos sus sentidos al nacer? Le hicieron la prueba y se vio que estaba bien.
- ¿Lloraba mucho al nacer? No.

Macarena I Pérez negrín
Colegio Manuel Borguñó



La historia de Chamorga

Las cañas de los barrancos servían para hacer cañizos y para los tomates los cuales llevaban también una vara del monte. La caña y la mimbre servían para hacer cestas de carga, la cesta de lavar que sirve para llevar la ropa, el cesto de mano y la ~~pedrera~~ que se hace de mimbre. Cuando no había carretera tenían que ir a Roque Bermejo a coger el barco para ir a Santa Cruz.

Antes el vino se iba a buscar caminando a las Palmas, al Basquillo y a Benizo por los senderos.

La leña de ruma eran unas cargas que se usaban en sustitución del carbón y eran vendidas a Fuerteventura las cuales se llevaban a Roque Bermejo que eran recogidas en las goletas.

Sergio Marrero Pérez
6º Primaria Chamorga

ENTREVISTA

Don Moisés González es el padre de los alumnos Christian y Natalia. Es un gran colaborador del Colegio, antes, incluso, de que sus hijos comenzaran su escolaridad.

Pregunta.: ¿ En qué trabaja?

Respuesta.: En la limpieza urbana.

P : Cuéntenos, por favor, en que consiste su trabajo.

R : En recoger todo lo que la gente tira.

P : ¿Qué horario tiene?

R : De 21 a 3.

P : Usted siempre trae a sus hijos al Colegio y los recoge. ¿Cuándo duerme?

R : De 4 a 8:30.

P : ¿Es usted un hombre de hoy y hace las tareas de la casa? ¿Cuáles?

R : Si, de todo lo que me pongan.

P : Estamos enterados de que sabe hacer de todo: mecánico, carpintero, albañil, Electricista... porque ha hecho de todo eso en nuestro Colegio. ¿Cómo aprendió?

R : Por mañas.

P : ¿Qué opina del cierre de los Colegios de Anaga?

R : Muy mal.

P : Por último, ¿quiere añadir algo?

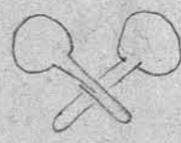
R: Que no cierren los Colegios de Anaga, y no porque tenga a los míos.

SAMUEL SUÁREZ SIGUT.
6º DE PRIMARIA.
COLEGIO DE LA CUMBRE.

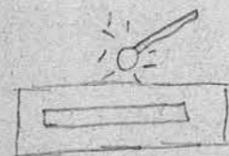
INSTRUMENTOS MUSICALES.



CHACARA



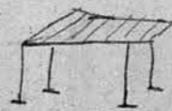
MARACAS



CAJA CHINA



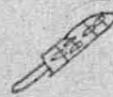
CLAVES



XILÓFONO



TRIÁNGULO



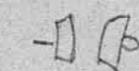
SONAJA



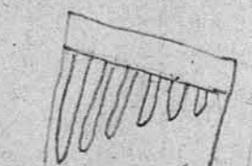
CASCABEL



PLATILLOS



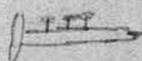
CROTALOS



CAMPANÓLOGO



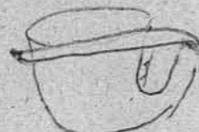
FLAUTA



TROMPETA



SAXOFÓN



TUBA



CLARINETE



CAJA



BOMBO



PANDERETA



PANDERO

SAMUEL SUÁREZ SIGUT.
6º DE PRIARIA
COLEGIO DE LA CUMBRE.

VISITA A CARBONERAS

Ayer : 27 de noviembre fuimos a Carboneras en guagua para escuchar una charla sobre el Patrimonio histórico de la laguna. Mari, así se llamaba la señorita que nos contó muchas cosas sobre nuestro pasado, sobre la conquista de la isla de Tenerife y también habló mucho del conquistador, El Adelantado Fernández de Lugo. Nos enseñó la historia de los edificios más antiguos y de lo importante que era restaurarlos

Después jugamos con nuestro antiguo maestro Tomás al juego pass the pass. Yo me gane un bolígrafo
Elena un libro de pokemon
Cristo un teletubies
Zeben una libreta.
Después nos fuimos en la guagua de las 2:00.

¿Qué nos preguntará mañana la profe sobre lo comentado?



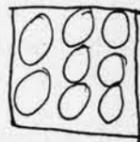
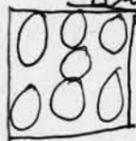
¡Qué temporal cuando llegamos, casi nos volamos!

Macarena, 6º
Taborno

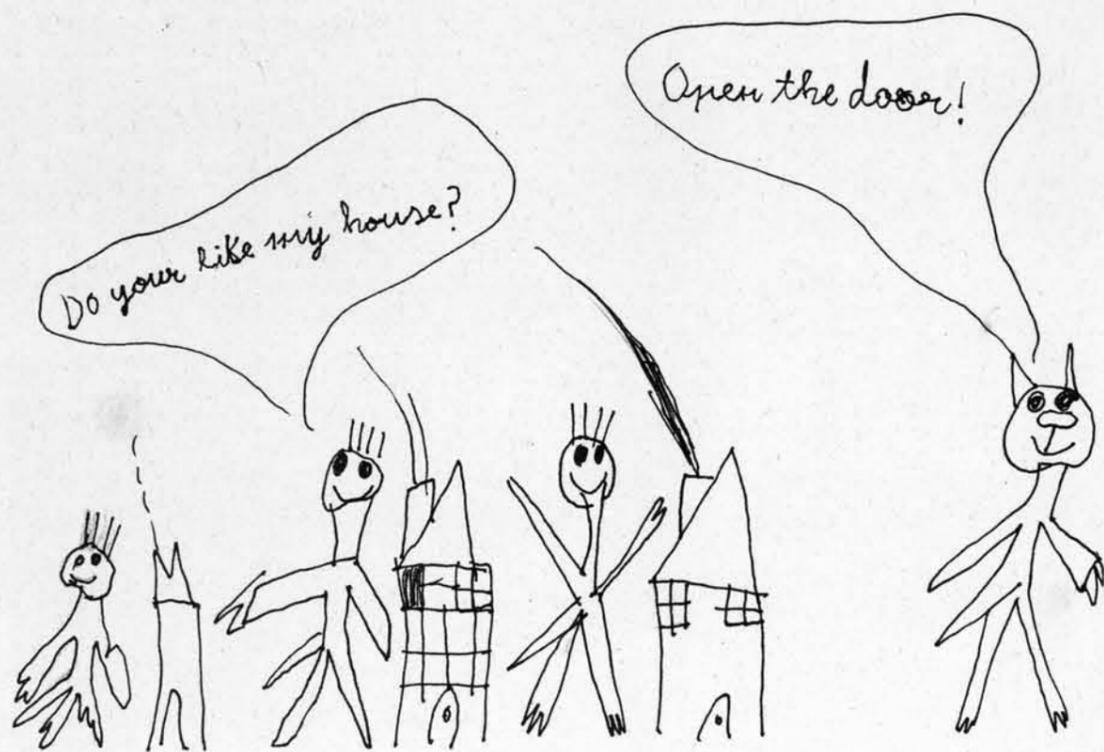


Obra de Teatro en
el Centro Cultural.
La obra que más me gustó fue
la de los tres cerditos (The Three Little Pigs)
Lo pasamos muy bien con todos
los niños de los colegios de Anaga

Edgar 7 años Taganana



Tenerife Travellers

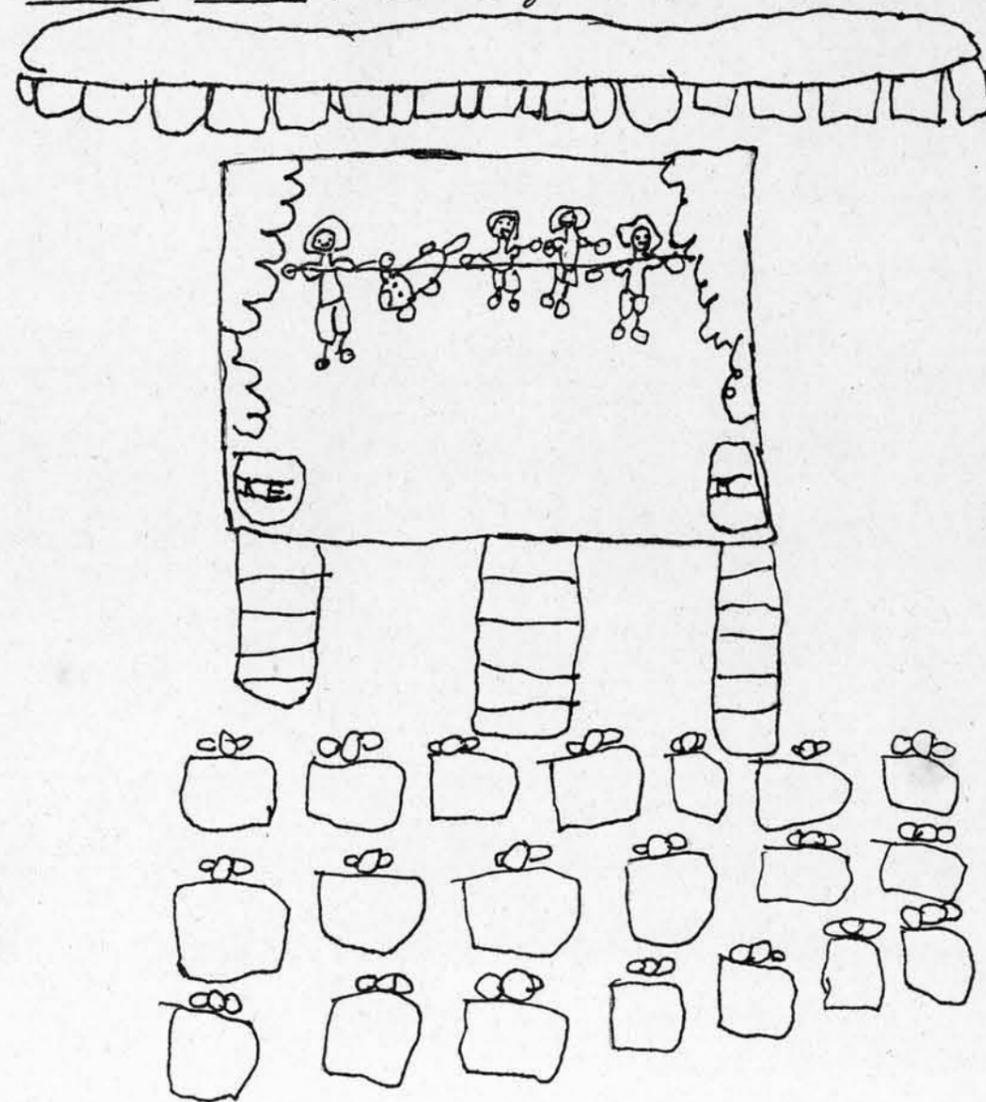


Ruymán 7 años Taganana

Los Titeres

Fuimos con los niños de Almáciga
y vimos una obra de Titeres, que
trataba de los perros abandonados
¡No abandonen a los perros!

Gusto Morín 7 años Taganana



Bibiana de la Rosa Martín 7 años
Taganana

“Plantamos árboles”

El jueves 23 de noviembre, fuimos con Charo en el coche y plantamos un árbol. En el Taller de Empleo, vimos las herramientas de los trabajadores y las plantas. Dos periodistas escribieron la noticia en la opinión el día 24 de Noviembre de 2000. Sara de Roque Negro.

La Opinión DE TENERIFE
Viernes, 24 de noviembre de 2000

Tenerife Santa Cruz

3

Cerca de 60 niños de los barrios de Anaga se acercaron ayer a la finca municipal de Los Catalanes -conocida como la Degollada de las Hijas-, donde plantaron más de medio centenar de ejemplares de faya, palo blanco, sanguino y laurel en una jornada, organizada por la Unidad de Montes, destinada a enseñar a los pequeños la importancia de la conservación del medio.

Repobladores por un día

Sesenta niños de Anaga trasladaron las aulas al monte y plantaron otros tantos árboles en la zona de los Catalanes

C.G. MAFFIOTE / IDEAPRESS
Santa Cruz de Tenerife

Estos niños privilegiados -por su contacto permanente con el medio y la naturaleza, lo que les permite una formación mucho más enriquecedora que las de los pequeños que viven en entornos urbanos-, demostraron ayer que con las azadas no hay quien les gane y, con la ayuda de los veinte integrantes del Taller de Empleo de la Unidad de Montes del Ayuntamiento capitalino, evidenciaron que fuera de las aulas se convierten en verdaderos maestros.

El Día del Arbol, que tendrá su continuidad el próximo domingo, cuando unos 400 scouts se acerquen en excursión para plantar más de 400 árboles en la misma zona, fue un rotundo éxito.

Los integrantes del Taller de Empleo -una iniciativa que está a punto de culminar después de un año de funcionamiento- tutelaron la repoblación enseñando a los más pequeños cómo y dónde realizar las plantaciones y los niños demostraron su entusiasmo al poder demostrar sobre el terreno todos sus conocimientos.

Conchi, la maestra de los niños de Chamorga, explicaba ayer que sus alumnos no sólo conocen perfectamente el medio sino que, además, son los tutores del huerto del colegio donde demuestran su sabiduría ofreciendo a los mayores remedios caseros en los que los ingredientes proceden del monte.

Sara, de siete años, Víctor de cuatro, ambos de Roque Negro, expresaban tímidamente que lo de plantar árboles "está muy bien y queremos volver a hacerlo", mientras que Natalia, de Las Carboneras, y Macarena, de Taborno, de 11 y 12 años respectivamente, explicaban más resueltamente



Varios de los alumnos de los colegios de Anaga.



Uno de los niños con el diploma que le entregaron por el Día del árbol.

Una iniciativa que debe seguir

C.G.M.
El Taller de Empleo que ha puesto en marcha la Unidad de Montes del Ayuntamiento de Santa Cruz cumplirá el próximo mes su primer año de vida. Los 20 hombres y mujeres de Anaga, de entre 35 y 56 años, que durante estos doce meses han recibido formación sobre desbroce, tratamientos selvícolas, mantenimiento, repoblación forestal o prevención y extinción de incendios, entre otros muchos, se enfrentan ahora a un futuro incierto.

Iniciativas como la puesta en marcha por el Ayuntamiento, y que parece que tendrán continuidad en el futuro, permiten abrir una puerta de esperanza a quienes, en principio, están condenados al trabajo esporádico.

El deseo de los integrantes del taller es conseguir trabajo estable en Anaga porque "con nuestras familias viviendo aquí, es muy difícil cambiar de residencia". El transporte también es un grave problema porque "la primera guagua que sale de aquí lo hace a las seis de la mañana y tardamos más de una hora y media en llegar a Santa Cruz", ya que primero deben hacer escala en la estación de guaguas de La Laguna, y allí esperar al transporte para llegar a la capital.

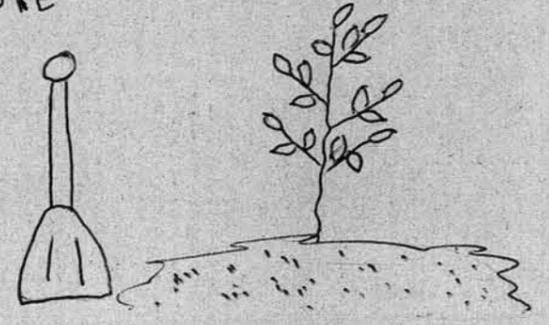
Por eso, es vital que los puestos de trabajo sean en el entorno de Anaga, ya que, como dicen ellos mismos, "si nos vamos a trabajar fuera, el primer día seguro que nos despiden por llegar tarde".

¡¡¡ QUE CREZCA EL MONTE !!!

Ayer por la mañana fui al Taller de Empleo. Nos dieron una charla sobre lo que íbamos a hacer. Después fui a plantar un árbol para que crezca un monte grande. Yo planté un haya. Mis compañeros plantaron: Palo blanco y laurel. Nos ayudaron chicos y chicas alumnos de Escuela Taller.

Nos sentamos y nos dieron un diploma a cada uno. Nos lo pasamos bastante bien y espero que crezcan muchos árboles. Pienso ir pronto a ver mi árbol.

PATRICIA SUÁREZ SIGUT
3º de PRIMARIA
COLEGIO LA CUMBRE



DÍA DEL ÁRBOL



Escuelas Rurales de Anaga

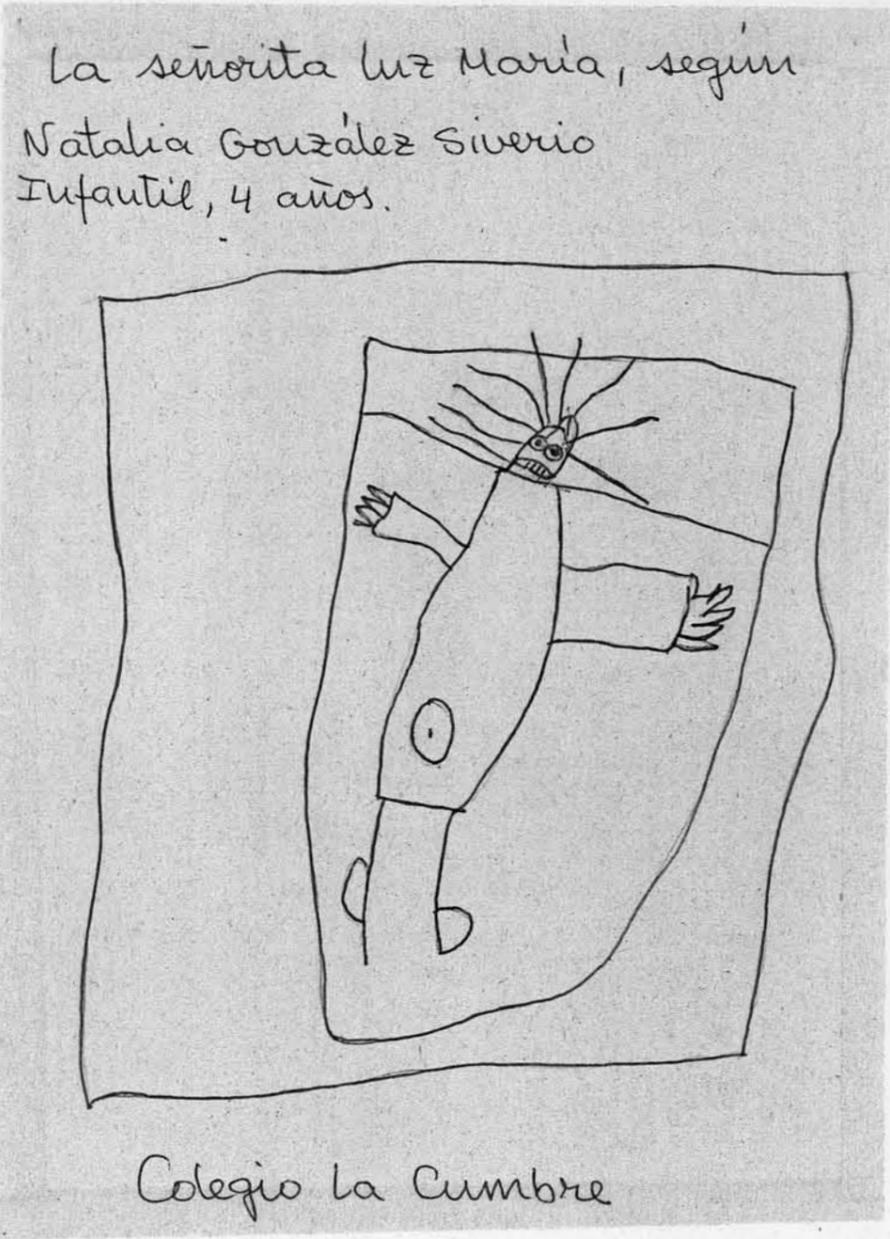
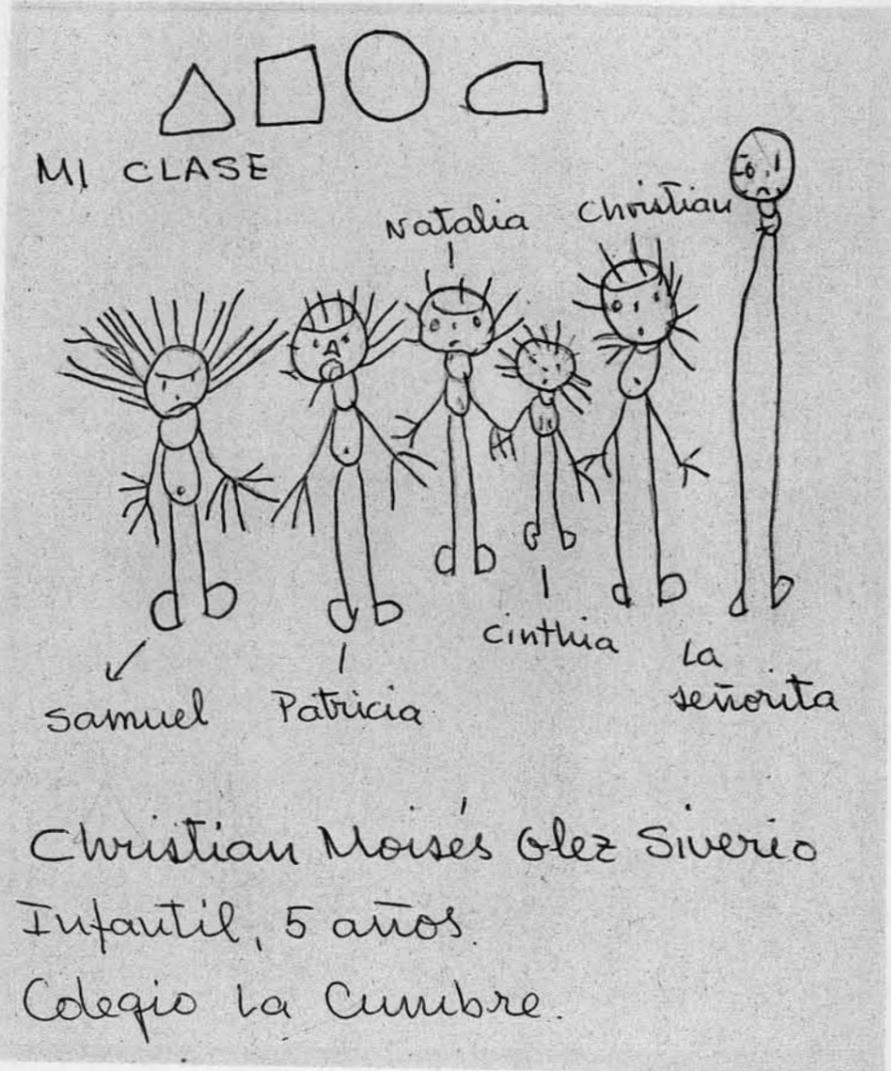


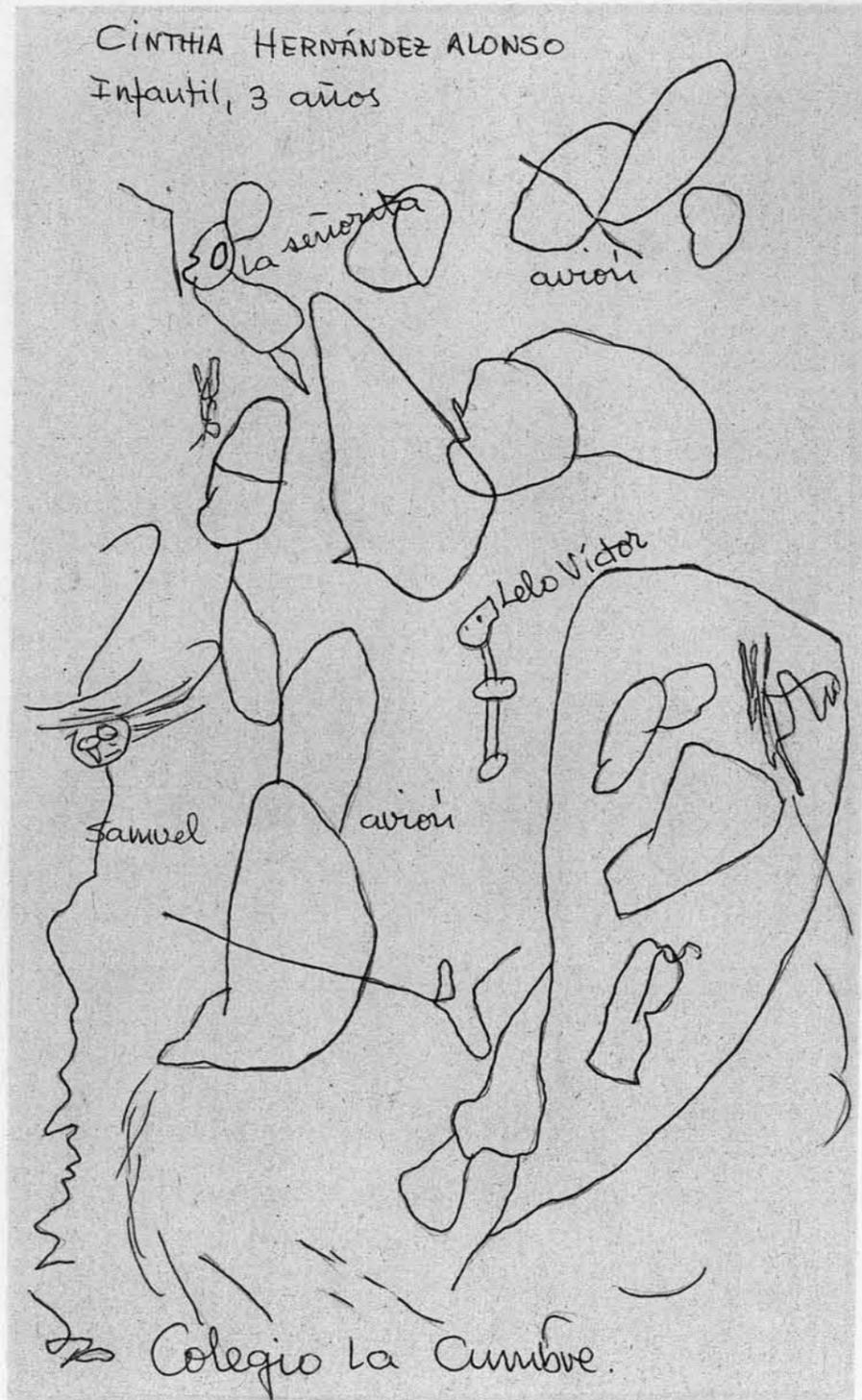
Alumnos del C.P. Ricardo Hodgson-Chamorga, en la repoblación forestal



La repoblación forestal de especies autóctonas, que llevaron a cabo estos alumnos fueron:

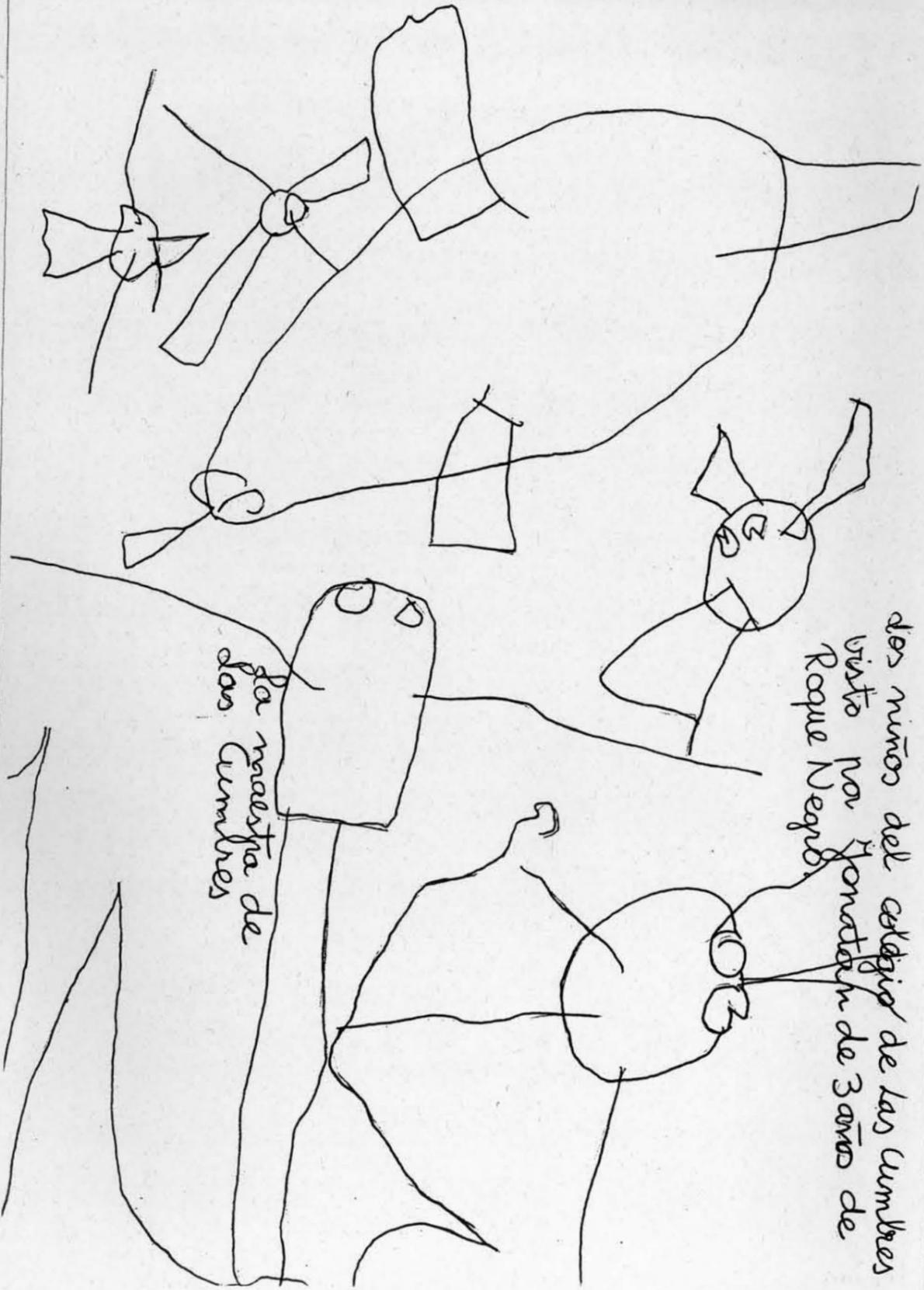
- Palo blanco
- Laurel
- Sanguino





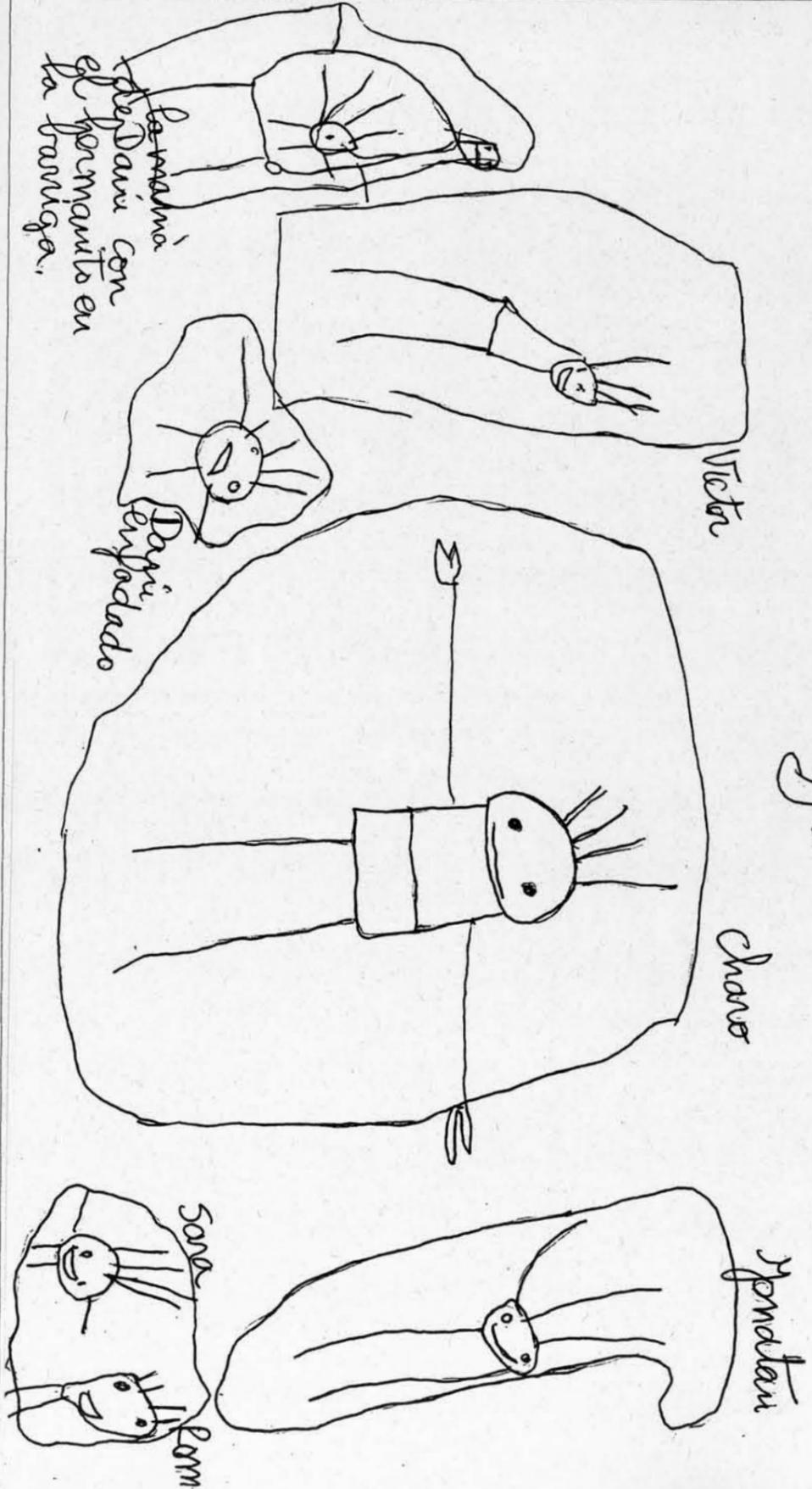
Educación Infantil de Taborno





La maestra de las Cumbres

dos niños del colegio de las Cumbres visito por Jonathan de 3 años de Roque Negro.



la mamá preparó con el papamito en la familia.

Victor

Darwin empacado

Chavez

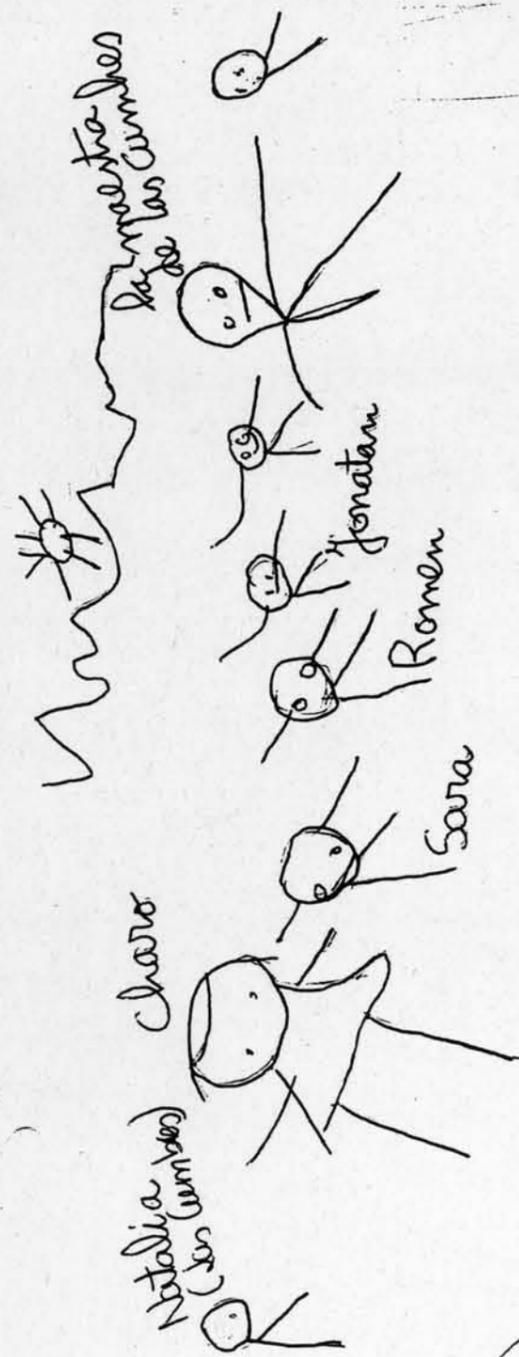
plum

Jonathan

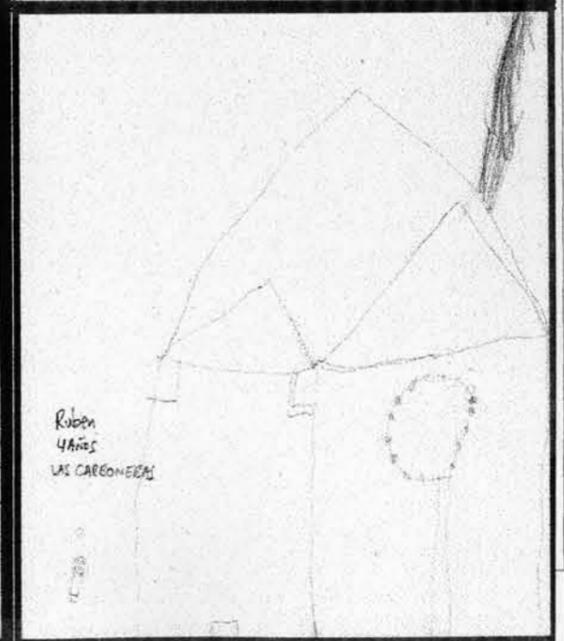
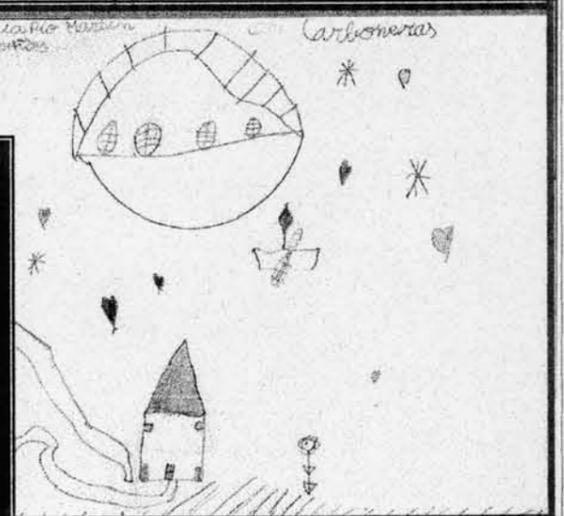
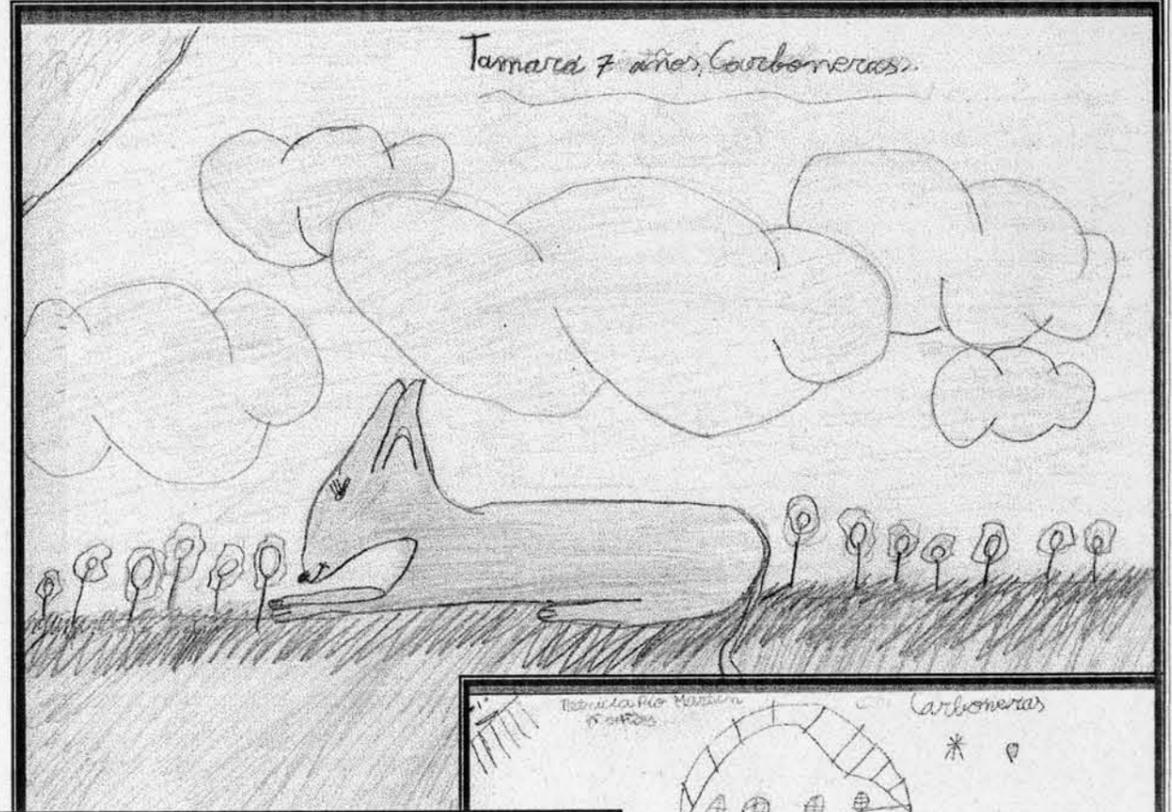
Sora

Rom

Daniel y yo) Roque Negro es de noche y cada un está en su casa.



Victor (4 años)
Roque Negro



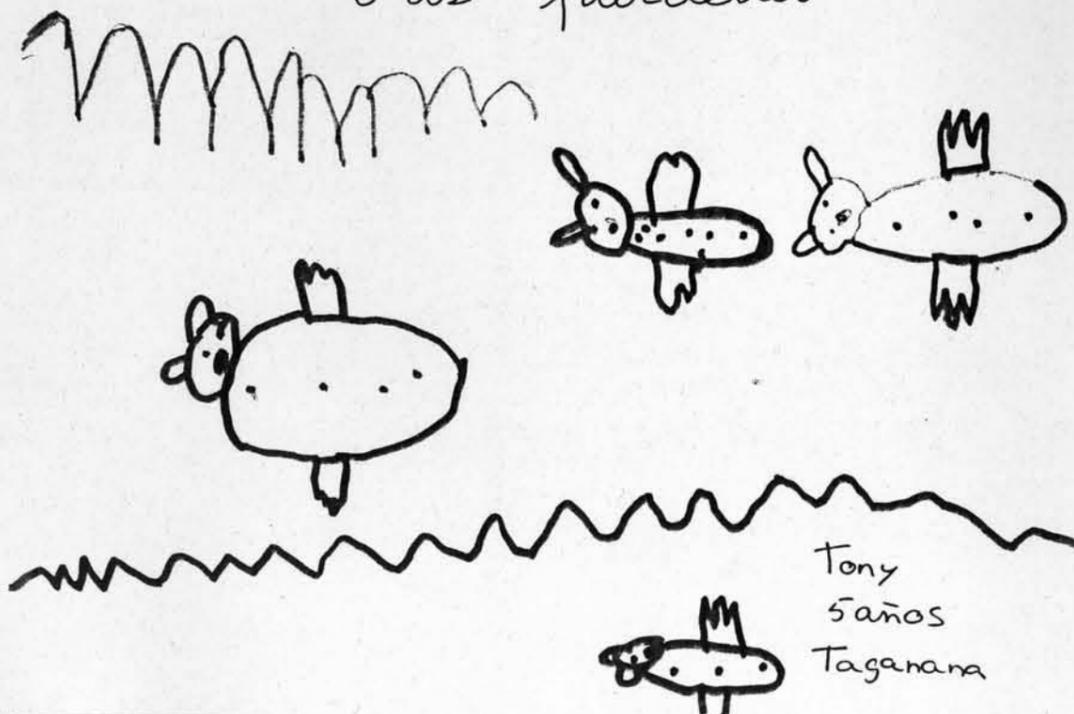
La pardela

Este año vinieron unos chicos al colegio a hablarnos de las pardelas. Nos explicaron que teníamos que cuidarlas porque hay cada vez menos. Cuando nos encontremos una tenemos que llamar a un mayor para que la coga, la meta en una caja con unos agujeritos para que respire y no darle ni de comer ni de beber.

Ainoa nº Galdona de la Rosa

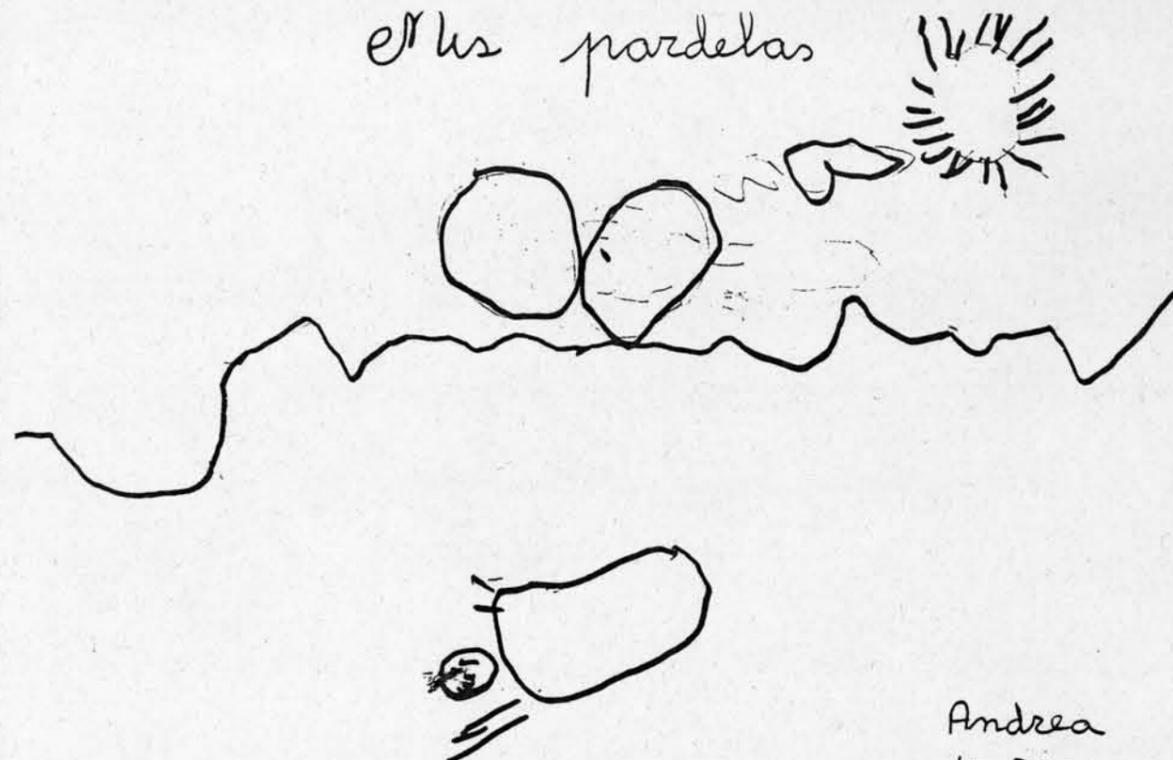
2º de Primaria Taganana

Mis pardelas



Tony
5 años
Taganana

Las pardelas



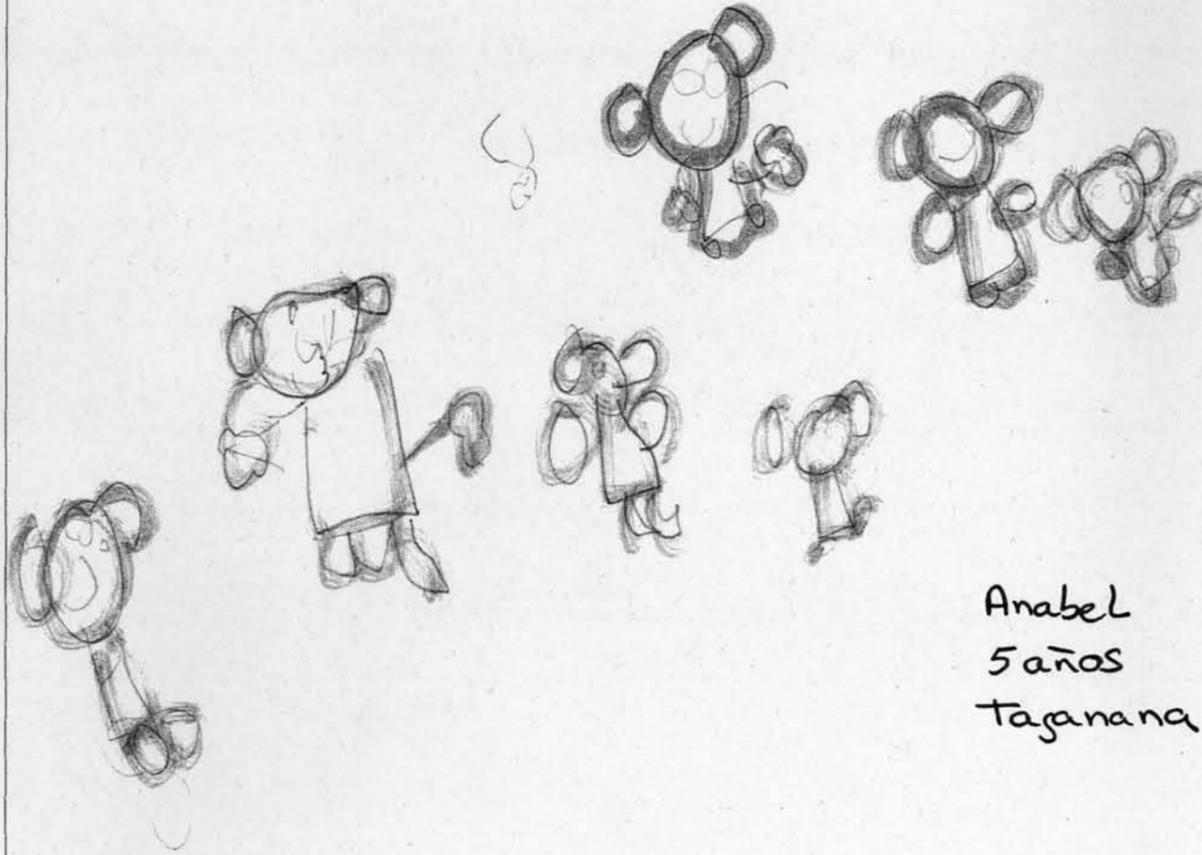
Andrea
4 años
Taganana

Tenemos nuevos alumnos

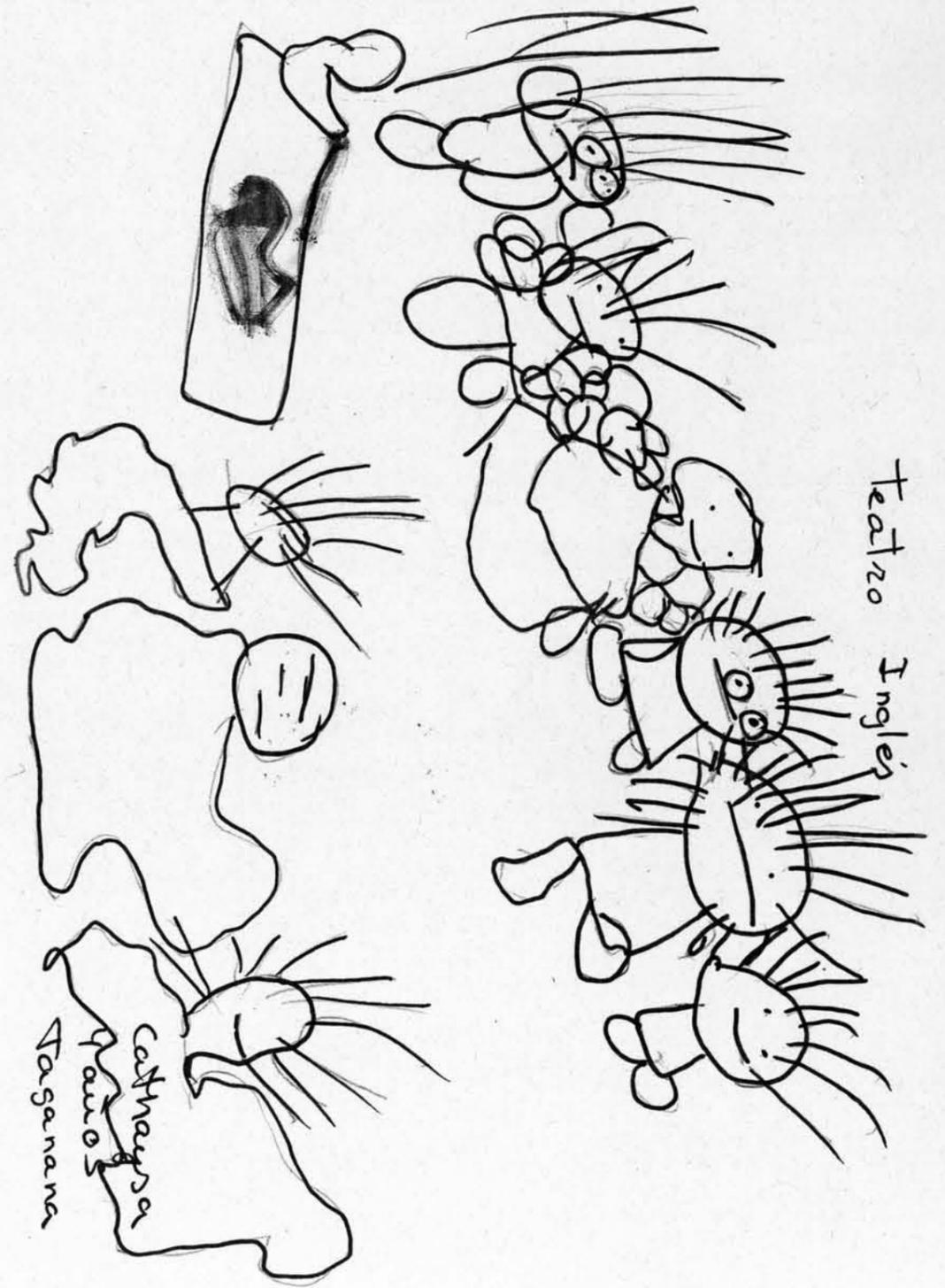


Alberto
5 años
Taganana

Los títeres



Anabel
5 años
Taganana



Teatro Inglés

Catharina
9 años
Taganana



Alba
3 años
Jaganana

SOPA DE LETRAS

BUSCA DIEZ ÁRBOLES DE LA LAURISILVA

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

Adivinanzas

Blanca como la leche, blanca como el algodón, mira hacia arriba y sabrás quienes son

Son las.....

Blancas como la leche, blandas como el algodón. Pon aquí tu cabeza ¡y a dormir como un lirón!

Son las.....

Busca dos enredaderas de la Laurisilva

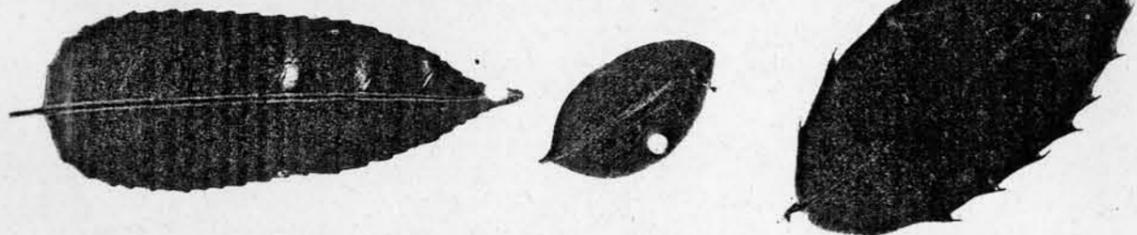
H	T	Q	R	T	I	N	O	P	Q
G	I	L	B	A	L	B	E	R	A
R	S	E	T	U	W	X	Y	Z	O
P	N	Ñ	D	D	C	T	Y	I	Ñ
N	T	H	O	R	P	Q	Ñ	T	I
O	Ñ	T	I	A	O	P	Q	W	
O	Ñ	N	I	Q	E	Z	S	S	O
Z	Q	R	N	A	O	R	O	L	L

PREGUNTAS SOBRE LA LAURISILVA

¿Di dos frutos comestibles de la Laurisilva?

¿Di un árbol que en la hoja tenga picos?

¿A que árboles de la Laurisilva pertenecen estas hojas?



¿Di cinco nombres de árboles de la Laurisilva?

*Melania Padrón Rojas
9 años Las Carboneras*

“ Lo que aprendimos de los Juegos Olímpicos ”

En Septiembre y Octubre estudiamos los Juegos Olímpicos. Que se celebraron en Sydney en Australia. El estadio estaba cerca del mar. En el colegio hicimos dibujos, fichas etc. USA llevaba 58 medallas y España 5. España consiguió 3 medallas de oro y 2 de bronce. La antorcha se enciende cada 4 años. La Infanta Cristina fue a ver a su marido. ¿ Cómo empezaron los Juegos Olímpicos? En Grecia había muchas guerras en sus pueblos y el rey estaba preocupado. Apolo el dios dijo a Ifitos que haga unos Juegos Atléticos. Los Juegos Olímpicos se celebra cada 4 años desde entonces.

Romen , Roque Negro.

Intenta buscar estos 8 juegos Olímpicos:

Saltos, Remo, Decatlón, Fútbol, Gimnasia, Natación, Vela y Ciclismo.

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

-REFRANERO-

- Antes de poner la lengua en movimiento, pon el cerebro en funcionamiento.
- Aunque te cueste trabajo nunca dejes caminos por atajos.



- De músico, poeta y loco, todos tenemos un poco.
- La mujer que es hacendosa, tiene un refrán para cada cosa.

- Donde se quita y no se pone, el montón se descompone.
- El tiempo es oro y el que lo malgasta es un bobo.



- La que no está acostumbrada a usar bragas, las costuras le hacen llagas.
- Casa sin mujer y hombre sin dinero que los consuma el fuego.



- La vergüenza es amarilla, y el que la pierde tarde la pilla.
- No bebas sin comer, no firmes sin leer.



- Por decir las verdades se pierden las amistades.
- La mujer y la sardina, cuanto más flaca más fina.

REFRANES RECOGIDOS POR VIRGILIA, LA MADRE DE SONIA DE LA ESCUELA DE TABORNO.

EL GRANO

El grano es la segunda riqueza del campesino en especial para el consumo familiar siendo la primera en ingreso metálico el vino. Esto se puede comprobar en los archivos parroquiales en los libros de Diezmo y Primicia, que se pagaba a la parroquia de Taganana, en los siglos pasados.

En los años cincuenta, que es cuando me acuerdo el trabajo del campesino empezaba arando la tierra y sembrando el trigo, la cebada, el centeno los chicharras moros, habas y lentejas. Se sembraba una vez en el mes de Marzo y duraban unos meses para recoger la cosecha mientras tanto escaldaban el terreno (quitaban las hierbas malas) terminando con la siega y la trilla en la era, la era era un círculo redondo de piedra. Trillar consistía en poner la paja con el grano en círculo, el trillo desgranaba el trigo. El trillo consistía en una madera con unas piedras especiales, con picos que eran arrastradas por las vacas poniendo los frontillos y el yugo y un palo que se enganchaba en el trillo, dando vuelta al círculo. De niño me subía en él y parecía una noria dando vuelta pero esto tenía un sentido para colaborar en la Era, porque teníamos que llevar una bacinilla para ponérsela en la vaca cuando iba a hacer sus necesidades.

En la Era se cantaba cantares y se decían cuentos.

Los utensilios que se usaban eran: el rastrillo para separar la paja, la pala para aventar el velgo. Y las medidas que se usaban era: media almlut, 1 almut, la cuartilla. Para cargar la paja, me acuerdo que se usaban sábanas de lino, que se tejían aquí en Taganana. El lino se sembraba en el Crezal y en otros sitios.

El siguiente paso era moler en los molinos, casi todas las casas tenían sus molinos y ahí trabajaban toda la familia. En los molinos también se cantaban cantares "picantes"

Mi abuela me contaba una anécdota "Había un señor retrasado que se dedicaba a moler y le pagaban su jornada pero este señor no tenía propiedades para coger el grano para el consumo personal y usaba siempre una mochila y en cada fanega cogía un poco, y lo metía en la mochila, y así ganaba su consumo más lo que él podía coger, la gente lo sabía pero se hacían los locos.

Después de moler se obtenía la harina y se amasaba en los hornos de leña donde se hacía el pan para las fiestas, las tortas negras dulces....

En los años cincuenta me acuerdo que habían una Era en el Cabezo, en el Lomo Blanco, en el Tejal y 2 en Las Fajanetas, y ya ninguna existe. En Asano habían 2 y sólo queda 1, en el Calvario hay dos, en el Lomo La Chanca 1, en Los Gómez 1, en Mazapez 3 (y quedan 2) al igual que en los Uchones que habían 3 y quedan 2.

De los hornos me acuerdo que en el Cardonal, en la Casa del Camino y en Bajo Roque tenían un horno pero ya no existen. En la Cuestilla había 2 y ya no existen. En el Lomo Blanco, en El Tejal y en la Plaza existían uno y todavía persisten. Antes, en la Chanca tenían 6 y sólo quedan 3. En la Fajaneta existe uno, en Portugal habían 6 y quedan 3, en el Lomo habían 2 que ya no existen y en Agano existían tres y queda 1. En Casa de la hacienda existe 1.

Y los hornos de Teja existen 1 en la Fajaneta y en la zona del Martilo había uno pero ya no existe.

Santiago Negrón
(Las Brisas de Anaga)
12 agosto de 2000

PERSONAJES DE ANAGA TODO UN PESCADOR "AMBROSIO"

Don Nicolás Martín Martín, más conocido con el nombre de



Ambrosio, fue el último habitante del Lomo de Chinamada, primer caserío de la zona, antes de que Las Carboneras y Chinamada existieran como pueblos.

Ambrosio murió el 24 de agosto de 1979, a los 61 años de edad.

Ambrosio nunca se casó, vivió toda la vida en el Lomo de Chinamada, primero vivió en un pajar, (*casita hecha de piedra*

y con los techos de paja) y más tarde en una casita que él mismo se construyó un poco más arriba del pajar.

Todas las personas que lo conocieron consideran que fue el "PESCADOR más grande que había en ANAGA".

Muchos días bajaba hasta la Fajana y a la Playa del Jurado y allí pescaba, cogía lapas y burgados y luego subía por las veredas llevando la pesca en una "barquita" hecha de mimbre que se la ponía en la espalda a modo de mochila. Cuentan de él que se sabía donde estaban los mejores pesqueros y conocía todas las cuevas donde estaban los pulpos y las

morenas. Pero si algún vecino bajaba con él, los mandaba al lado contrario de donde él se ponía; no quería que le descubriesen los pesqueros que él tenía.

En su Pajar siempre tenía pescado o alguna lapa o burgado que ofrecer a cualquier vecino que pasase por allí. Era raro que no tuviera algún pescado, morena o pulpo, colgado para "arearlo".

No sólo tenía pescado, sino que sabía freírlo muy bien.

Ambrosio trabajaba fuera de Anaga, estuvo muchos años trabajando para Luis Losada, como peón de Albañil. De joven tenía que ir caminando hasta la Cruz del Carmen, ya que allí es donde llegaba la carretera por aquellos entonces. Muchos días, después de llegar del trabajo bajaba para la mar a pescar.

Estuvo en la guerra de España y allí quedó medio sordo de un oído porque le estalló una bomba muy cerca. De tanto frío que pasó, se puso malo de tuberculosis, lo que motivo que lo licenciaron antes de tiempo.

Una vez en el Lomo de Chinamada se curó de la enfermedad gracias a la medicina naturista. Se bebía el zumo del "Bequequillo" y de los berros que su hermana le traía del fondo del barranco de la Angostura.

Para lo poco que había estudiado Ambrosio, las personas que lo conocieron, cuentan de él, que sabía mucho de geografía y que se pasaba largos ratos hablando de política con algún vecino de Las Carboneras.

Aunque no oía muy bien, Ambrosio era muy buen cantante, cantaba: folias, isas, y malagueñas. Para oír la música tenía que acercar el oído a la guitarra.

Ya de mayor, bajando por la vereda de las escaleras, por el Lomito de la Madera, se cayó y rodó hasta la carretera, se salvó de "milagro", le dieron más de treinta puntos en la cabeza.

*Educación de Adultos de Las Carboneras.
Taller de informática.*

HISTORIAS DE ANTES

La historia es necesaria para conocer con profundidad a un pueblo y, sobre todo para quererlo y sentirse parte de él. Hoy queremos echar la vista atrás y conversar con nuestros mayores, preguntarles y aprender de sus experiencias pasadas y sus formas de vida, de relacionarse, de comunicarse...

Nos acercamos hasta la casa de Dña. América y pasamos un "ratito" agradable hablando con ella a cerca de su infancia, de cuando era como nosotros:

1.- ¿Cómo se llama?

Mi nombre es AMÉRICA CABRERA DOMÍNGUEZ.

2.- ¿Cuántos años tiene?

Yo tengo 67 años.

3.- ¿Siempre ha vivido aquí?

Sí, mi niño, nací abajo y he vivido aquí toda la vida.

4.- ¿Jugaba usted cuando era pequeña?

¿Si yo jugaba? trabajando "mi niño", trabajando desde que tenía cinco añitos, porque yo no se lo que es jugar, ni niña ni grande ni nada.

5.- ¿En qué ocupaba su tiempo?

Cuidaba las cabritas y cuando ya fui mayorsita me fui a cargar leña al monte, "dispués" cuando era como ustedes estaba "yendo" más allá con la cesta en la cabeza con cincuenta kilos de allí a aquí y de aquí a San Andrés. Toda la vida trabajando, ni me dejaban ir a un baile porque mi padre era un hombre "de antes".

6.- ¿Tenía amigos/as?

Amigas sí tenía porque he sido muy buena siempre. Nos veíamos en los caminos cuando íbamos al Bailadero.

7.- ¿Qué piensa de los niños/as de ahora?

Que tienen que colaborar con sus padres y ayudar en lo posible y ser educados, respetar a los maestros y a sus mayores.

8.- ¿Le hubiera gustado ser niña hoy en día?

No se, porque a esta juventud de ahora yo no la entiendo. Antes sin haber nada era una feliz y estaba siempre alegre. Había días que nos acostábamos sin tener un "fisquito" de azúcar que echarnos a la boca, ni café ni nada. Estaba todo racionado, a mi madre le tocaba un litro y cuarto de aceite, vendía el litro pa', con la ganancia de aquel litro comprar la cuarta y con aquella cuarta de aceite teníamos "pal" mes entero, fregando la botella, fregando la botella siempre para que echara un "ojito".

A los niños de ahora los encuentro muy cómodos. Yo creo que esta bien jugar, porque no les deseo lo que yo pasé, pero también hay que colaborar en la casa y cumplir con los estudios.

Sin más nos despedimos de Dña. América, agradeciéndole su amabilidad y buen trato.

Esta conversación nos hizo reflexionar y nos dimos cuenta de todas las ventajas que tenemos a nuestro alrededor y que en muchas ocasiones, no aprovechamos ni valoramos. Nuestros mayores son un tesoro de nuestra comunidad; hoy nos dimos cuenta de su valor y de lo mucho que podemos aprender de ellos.

Monitor del taller "Educación para los medios de comunicación"(Leo) y su pandilla (Tatiana , Samuel, Lorena, Bibiana, Cristina, Marcos, Adrián, Iraida ,Aarón). **Taganana**

iiii ROMERÍA EN CHINAMADAiiii
EN HONOR A SAN RAMÓN NONATO



Este verano el día 20 de agosto, se celebró la Fiesta en el



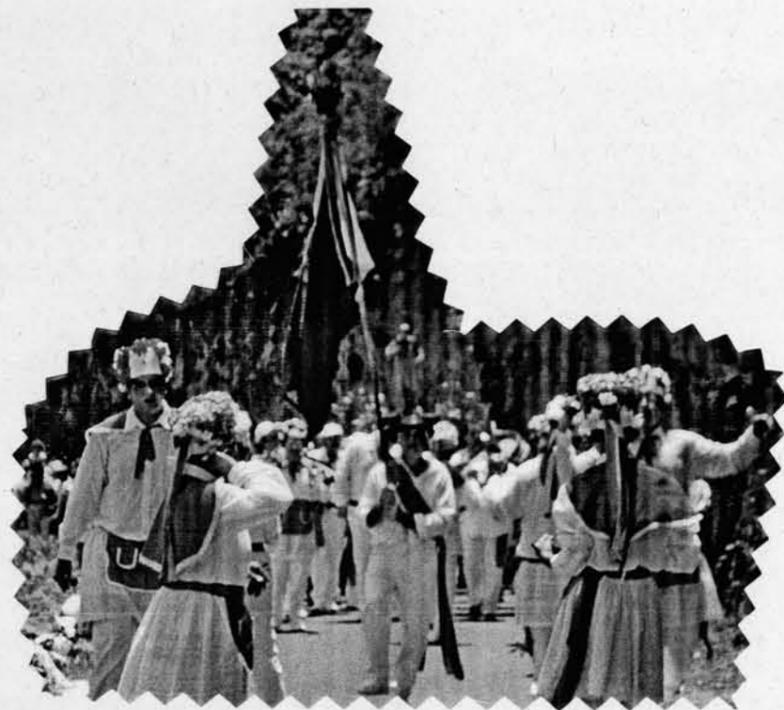
Caserío de Chinamada. Este año ha sido muy especial ya que habían pasado 5 años desde la última Romería celebrada en el año 1995. La Romería se celebra cada 5 años; la primera, se celebró en el año 1991, desde Las Carboneras a Chinamada caminábamos por la vereda que se adaptaba a la geografía del

terreno, sin olvidar la enorme subida que había al empezar las escaleras del Cuchillito.

En el año 95 se mejoró el itinerario ya que había una pista y el camino, aunque de tierra, era más llano. Y éste año la 3ª Romería ha hecho el recorrido por la carretera ya asfaltada.

A la fiesta asistió mucha gente y muchas carretas.

Esta Romería partió de Las Carboneras, donde, se celebró la misa por el párroco Don Domingo. Después de esta celebración empezó la Romería, un



camino un poco largo para la mayoría, pero muy agradable en compañía de las parrandas, las rondallas, y la gente que estaba dispuesta a pasar un buen rato. Después de este largo camino, nos espera en la plaza una gran paella y varias actuaciones de diversos grupos musicales. Esta fiesta culminó con la Gran Orquesta Son-ora Olímpia, la cual acompaña al

haragán por diversos hogares cercanos al lugar tocando conocidas canciones, conocidas ya, por todos los acompañantes, y luego teniendo lugar su culminación en la plaza, para posteriormente hacer la quema de dicho haragán. Les invitamos a que no se pierdan la próxima Romería para el año 2005.

Taller de informática: Las Carboneras

PICO DEL INGLES - CATALANES - CASAS DE LA CUMBRE

José Luis Felipe Siverio
Plácido Rojas Alonso

- LOCALIZACION:

Desde el Pico del Inglés se puede contemplar una amplia panorámica de las vertientes Norte y Sur del Macizo de Anaga, parte de La Laguna y también de Santa Cruz. Allí se divisa cómo la carretera atraviesa por sus cumbres, de ahí la denominación del caserío Casas de la Cumbre situado justo en la dorsal.

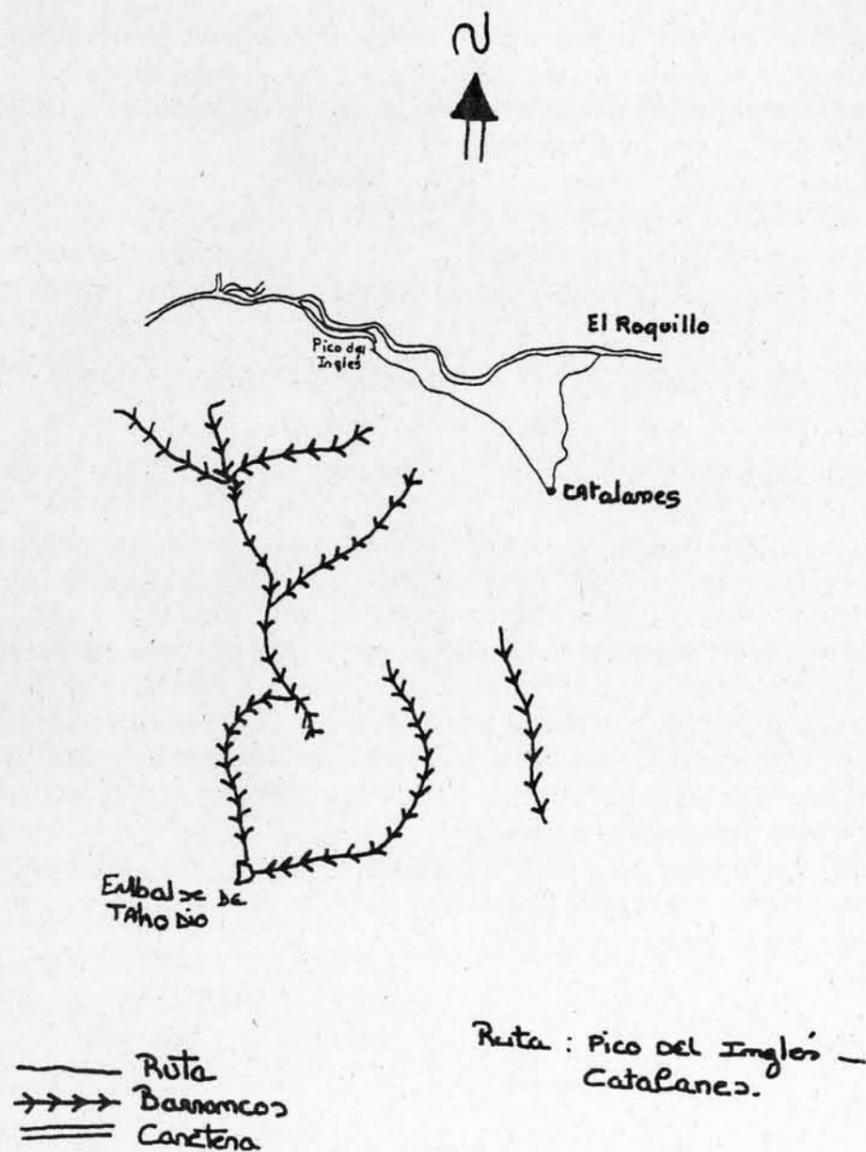
- DESCRIPCION DE LA RUTA:

Cuando se comienza a descender desde el Pico del Inglés, por un sendero en buenas condiciones, se encuentra una densa vegetación compuesta por fayas, brezos, laureles, zarzas, tederas, vejeques, y otras plantas propias de la zona, con frecuencia acompañadas por musgos, los cuales indican el elevado índice de humedad que favorece el desarrollo de este piso vegetal.

A medida que se va descendiendo, ya fuera del efecto provocado por el «mar de nubes», la vegetación se va dispersando, desapareciendo muchas de las especies anteriores para dar paso a otra menos exigente de humedad, como son las piteras y las pencas.

Un grupo de casas apiñadas y una ermita forman el pequeño caserío de Catalanes, rodeado de huertas en las que se cultivan papas, bubangueras y otros productos hortícolas, generalmente destinados al autoabastecimiento. Desde allí se comienza de nuevo el ascenso, y poco a poco las viviendas se van distanciando unas de otras, las tierras cultivadas disminuyen y crecen por doquier pencas, cardones y cardoncillos. Un poco más arriba aparecen de nuevo las huertas y unas fuentes de agua. Al seguir subiendo se observa cómo a la derecha del camino las huertas se escalonan en bancales, mientras a la izquierda se desarrolla un pequeño monte formado por brezos, tejos y fayas, llegando al lado del bar «Casa Santiago».

Durante el ascenso se pasa junto a una finca particular, para luego adentrarse en otro pequeño monte de brezos y tejos que lleva hasta la carretera vieja y continúa por el camino que retorna al punto de partida.



GUIA DE LOS ARBOLES DEL MONTEVERDE.

INTRODUCCION

La laurisilva es un bosque "subtropical" de aspecto misterioso, donde los rayos del sol tienen dificultad para llegar al suelo y donde la mayor parte del año reinan las nieblas jugando caprichosamente entre los árboles, produciendo un fenómeno llamado precipitación horizontal al captar éstos la humedad de las nubes, obteniendo tres veces más agua que cuando llueve.

Las especies de árboles del monteverde, aproximadamente unas veinte, viven en perfecta armonía, son de hoja perenne y están adaptados a la humedad reinante.

Durante el Terciario ocupaba la cuenca mediterránea desde las costas atlánticas hasta Asia Menor y fue desplazándose progresivamente hacia el sur a causa de las glaciaciones del Cuaternario, quedando restringida en la actualidad a Madeira, Azores y Canarias. En estos archipiélagos, muchas de las especies evolucionaron de forma particular, dando lugar a numerosos endemismos, plantas únicas en el mundo cuya conservación es necesaria para el mantenimiento de la biodiversidad del planeta.

Tras la conquista de las islas y hasta nuestros días la destrucción sistemática de esta riqueza forestal ha hecho que la laurisilva se refugie en enclaves reducidos en los lugares menos accesibles. Por ello estos reductos de la laurisilva se han protegido mediante su inclusión en los Parques Rurales de Anaga y Teno

Si quieres identificar algunos de ellos y conocer un poco mejor este bosque te ofrecemos la presente guía.

Identificación de los árboles.

A primera vista, cuando nos adentramos en el bosque, los árboles nos parecen todos iguales, pero si nos fijamos bien veremos que hay diferentes especies laureles, viñátigo, tilos, barbusanos, etc. Por lo tanto para conocer más profundamente un árbol, necesitamos saber cual es la especie que estamos observando.

En las clasificaciones científicas, la identificación de un árbol se hace, por lo general, en relación con el estudio de sus flores y frutos. En el campo, cuando estamos recorriendo un monte, no es frecuente que todos los árboles presenten flores o frutos, por lo cual, tenemos que recurrir a otros caracteres para poder identificarlos.

En primer lugar podemos observar su forma general, altura,

tipo de copa (redonda, alargada), etc. Posteriormente, podemos fijarnos en el tipo de corteza, su aspecto y color.

Quizá, lo más importante y lo más fácil para identificar un árbol es fijarnos con detalle en sus hojas. Hay que saber distinguir los brotes jóvenes de los viejos ya que en los primeros se nos presentan hojas de mayores tamaños, distintas formas, etc. Una vez seleccionadas las hojas representativas (de ramas bien desarrolladas, en buen estado), interesa ver su disposición en las ramas, o sea, si están opuestas o alternas. Este caso es el más frecuente.

Podemos, luego, fijarnos en la forma de la hoja (lanceoladas,

ovalada, simple, compuesta, etc. Es también, muy importante observar la presencia de agallas y de glándulas, ya que ambas pueden servir para diferenciar (sin mirar ningún otro carácter) a muchos árboles. Las glándulas y agallas hay que buscarlas en muchas hojas y no fijarse en una sola.

El árbol en flor o fruto puede ayudarnos a reconocerlo fácilmente, bien por, ser muy especiales dichas flores o frutos o bien, asociándolos a otro tipo de caracteres.

Otros datos que podemos observar en el árbol es ver si tienen flores hermafroditas o unisexuales. En las flores hermafroditas se reúnen los elementos masculinos y

femeninos, es decir, androceo y gineceo. Casi todos los árboles canarios tienen flores de este tipo.

Cuando las flores son unisexuales, es decir masculinas y otras femeninas, pueden ocurrir dos casos. Algunos árboles tienen los dos tipos en el mismo pie, es decir, que en una misma planta existen flores masculinas y otras femeninas. Entonces se dice que el árbol es monoico. Es el caso de la palmera, el pino, el almácigo y el lentisco.

Pero puede ocurrir también que las flores unisexuales no estén en la misma planta. O sea, que existen árboles con flores masculinas y otros con flores femeninas.

Son los llamados árboles dioicos. En Canarias existen tres: la faya común, la faya herreña y el laurel o loro.

En cuanto a las hojas, podemos distinguir árboles perennifolios y caducifolios. Los perennifolios conservan su follaje durante todo el año, renovando continuamente las hojas. Los caducifolios pierden todas sus hojas durante alguna época del año, que suele ser la menos favorable (otoño, invierno).

Casi todos los árboles canarios son perennifolios. Tan solo existen dos que son caducifolios: el sauce canario y el almácigo.

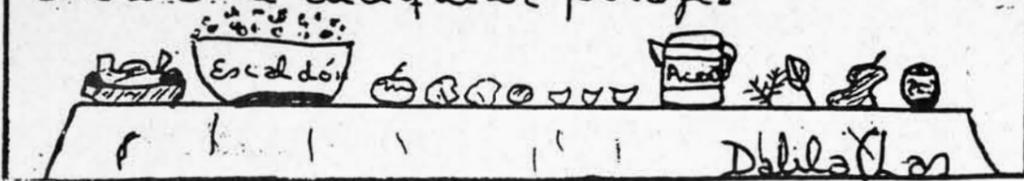


Ingredientes: Escaldón

Gofio, 500 grs de carne cochino, 1 tomate, 2 papas, 1 cebolla, 3 dientes de ajo tomillo, laurel, pimentón, aceite y sal.

Preparación:

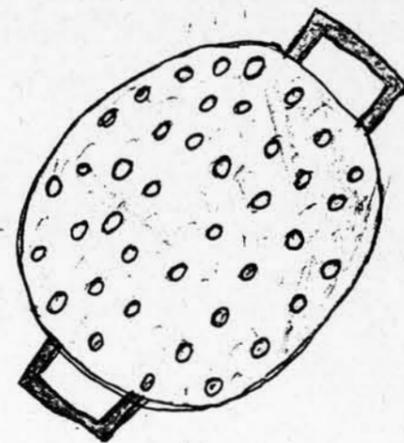
En un recipiente de agua ponemos estos ingredientes: Las papas, la carne, el tomate, y la cebolla enteros, los ajos machados con un poco de sal, tomillo, laurel, una cucharadita de pimentón y un chorrito de aceite. Lo dejamos al fuego hasta que la carne se hable y el caldito tome sabor. En un lebrillo ponemos gofio, añadimos el caldo caliente y las papas escachadas y amasamos bien; por último picamos la carne en trocitos chicos que esparcimos sobre el escaldón. Este se acompaña con un mojo verde. El escaldón también preparar con el caldo del puchero o de cualquier potaje.



Carbonezas

Receta de castañas

Se guisa las castañas se prepara en una paellera se le pone pimentón tomate hajos zanahorias se hace la fritura se le añade el agua se le pone las castaña se le pone una lata de atún una lata de berberechos ^{arroz} se echa al fuego hasta que esté tierno.



Rubén Glez 4º primaria Chamorga

Tollos

Ingredientes: 1 kilo de tollos, 1/2 kilo de cebollas, 3 hojas de laurel, una ramita de tomillo, un vaso de vino blanco, sal y pimentón al gusto, una pizca de pimienta negra, pan rallado.

Preparación.

Los tollos se dejan la noche anterior en remojo. Se ponen a hervir con el laurel durante un cuarto de hora; después se escurren.

Se hace una fritura con la cebolla, se le añade el laurel, el tomillo, pimentón vino blanco, pimienta negra. y se le añade a los tollos. Luego se le pone el pan rallado para espesar la salsa. 1/2 vaso de agua y se deja hervir a fuego lento.

Virgilia Garcia Ramos

ACTIVIDADES EXTRAESCOLARES EN LAS CARBONERAS

Este año el Ayuntamiento de La Laguna nos va a mandar dos monitores, uno de Artesanía y otro de Teatro.

También hay dos Trabajadores Sociales que hace más o menos un año que vienen. Ahora los jueves vamos a hacer coches, palas, camiones, muñecos etc, utilizando para ello madera, latas etc y se llaman Cande y David.



Los monitores de Artesanía vienen los Lunes y Miércoles y los de Teatro vienen los Martes y Jueves. Todavía no sabemos como se llaman ni cuando empezamos, pero queremos hacer una obra de Teatro para Navidades y otra para la Fiesta.



¡Esperemos que los monitores vengan pronto!

Yanira Martin Alonso
9 años Las Carboneras

Curso de informática 2000

Hace muy poquito que han comenzado las clases de informática en las Carboneras.



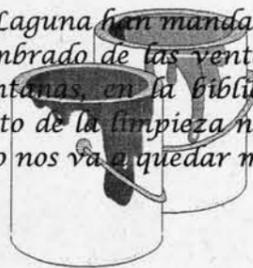
Por ahora todos ha ido bien a no ser por el mismo problema de siempre "la falta de ordenadores" aunque esto no ha supuesto una dificultad para que todos puedan trabajar, por turnos. Eso es lo que ha cambiado respecto al anterior curso que hicimos. De toda la gente que se apuntó Paco las ha separado en 2 grupos para que le resulte más fácil dar las clases, un grupo comienza de 5:30 y el otro cuando nosotros terminamos.

Intentaremos rescatar historias de gente, costumbres, tradiciones, etc... para el periódico escolar y el programa de las fiestas de nuestro pueblo.

TALLER DE INFORMÁTICA
EDUCACIÓN DE ADULTOS: LAS CARBONERAS

MEJORAS EN EL COLEGIO DE LAS CARBONERAS

El Ayuntamiento de La Laguna han mandado a unos hombres a arreglar el Colegio: nos a poner machimbrado de las ventanas para abajo, nos van a barnizar las ventanas, en la biblioteca nos van a cambiar la puerta. El cuartito de la limpieza nos lo van a arreglar. ¡ Menos mal que el colegio nos va a quedar muy bien! ¡ Va a parecer como un chalet!



Yoselin Rojas García
11 años Las Carboneras.

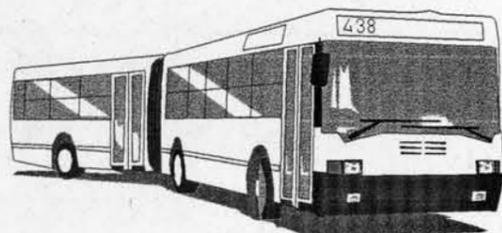


EL PERRO

Hay un perro que dejaron abandonado y se hizo amigo de nosotros y le llamamos Calcetín, además se porta bien con nosotros, le damos siempre de comer por las tardes pero como oiga un ruido se marcha cuando le llamamos Calcetín perro viene enseguida.

Xiomara Martín Miranda
8º Años
LAS CARBONERAS

EXCURSIÓN AL SUR CON MIS AMIGAS.

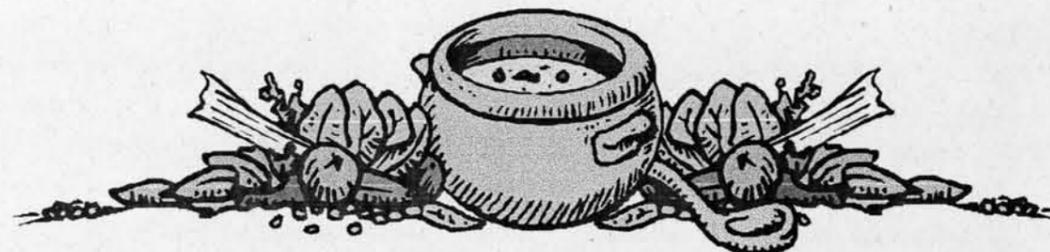


El 29 de Octubre, hubo una excursión hacia varios puntos de la isla. Asistieron las asociaciones de vecinos de la zona de Anaga, y también la gente del pueblo. Fuimos a ver a la Virgen de Candelaria después comimos en el parque de Chío y allí estuve jugando con mi hermana y con mis amigas: Yenifer, Natalia, Erica, etc. En esa excursión, nos lo pasamos muy bien. Al regreso, llegamos de noche y veníamos muy cansados.

Estibaliz 3º de primaria

Las Carboneras.

ELABORACION DE MERMELADAS EN LAS CARBONERAS.



A pesar de que el curso finalizó el 22 de junio, las asistentes a dicho curso siguen haciendo mermeladas. Las elaboradoras son: Brigida, Tata, Cruz, Sotera, Ignacia, Erena, Dolores y Pastora. Pero también asiste al curso Alexis, el cual las ayuda a la elaboración de las mermeladas y es el que trae los botes. Todos los productos utilizados en la elaboración de las mermeladas son recogidos en la zona de las Carboneras y en otros lugares. Con estas hortalizas, frutas, etc, se han hecho: mermelada de zarzamora, zumo de tomate, Cabello de Ángel, Naranja amarga, Chayotas, etc. Para poder elaborar dichas mermeladas, necesitamos como mínimo 4 horas.

Estivaliz Carlos Martín
7 años. Las Carboneras

Nuestros Árboles de la Laurisilva

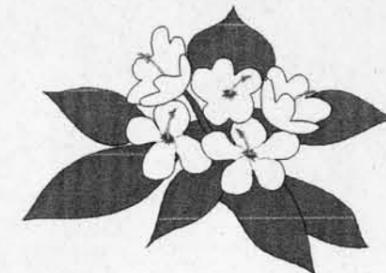


Todos los Miércoles salimos a ver las plantas. El otro día fuimos por la pista de las Hiedras a ver el Madroño tiene el palo rojo y las hojas son como lanzas y los frutos son pequeños y son naranjas.

Y también fuimos a la entrada del Batán y vimos el Palo blanco, el Follao, el Sauce, el Barbusano etc.

Con Victoria y Paco fuimos Azades y vimos la Falla, el Naranjero salvaje, el geranio de monte, el Acebiño etc...

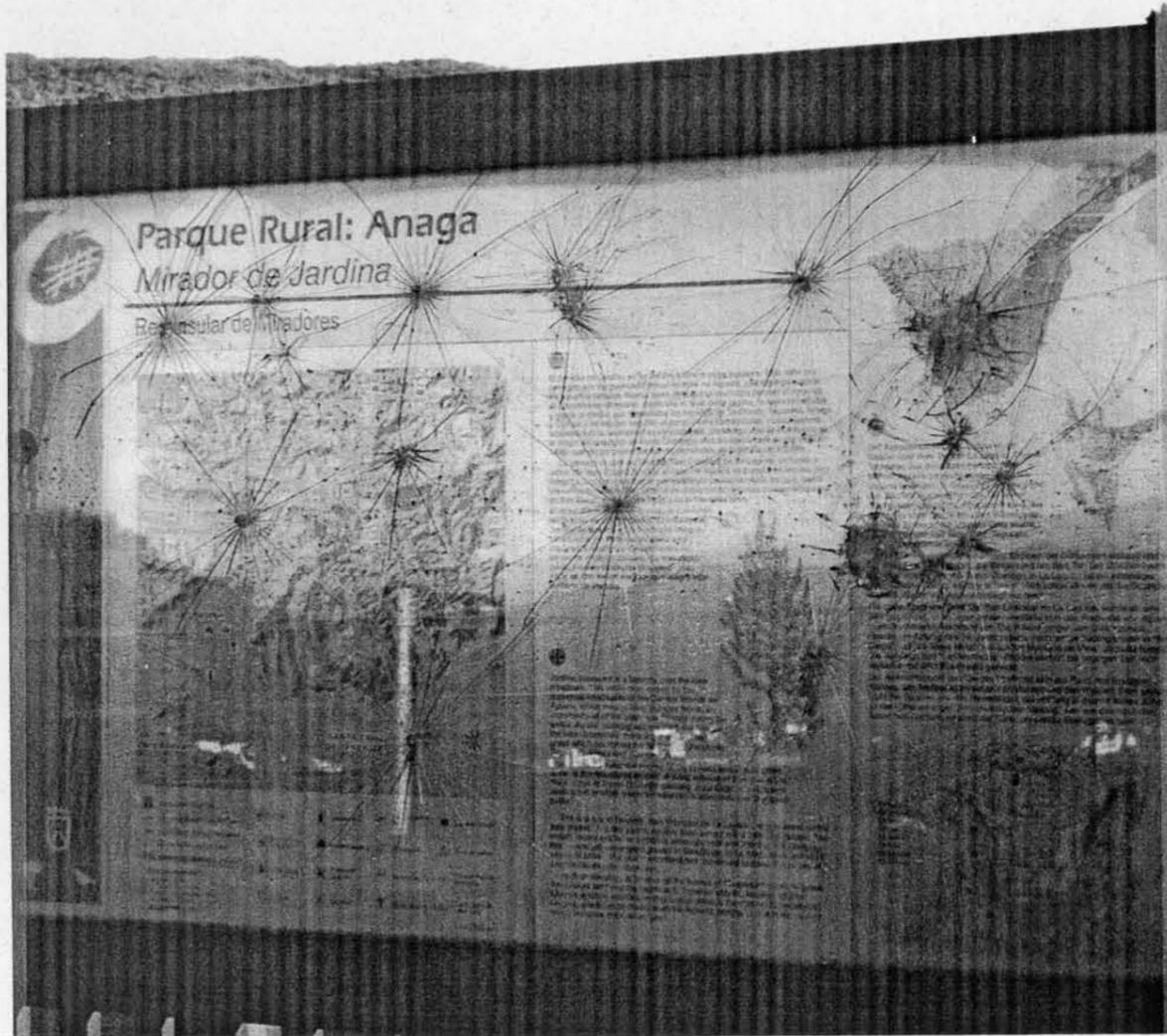
Yo creo que deberíamos salir mas. A mi me gusta mucho por que aprendo las plantas de la Laurisilva.



Natalia García Martín
11 años. Las Carboneras

¡ PELIGRO! ¡ GAMBERRADA EN EL MIRADOR DE JARDINA!

En el mirador de Jardina, que es nuevo, no tiene más de un año, los gamberros o gamberras se han entretenido un rato. En la fotografía, sacada el martes 21 de noviembre, se notan las roturas producidas por piedras o balines. Si entre todos no cuidamos lo que es de todos nos irá bastante mal. Es un cartel informativo para los de fuera y los de dentro, que tanto carecemos de conocer lo nuestro. Desde aquí denunciar a las personas que no cuidan las cosas para que todos disfrutemos. Charo, maestra de Roque Negro.



¡ SI CUIDAMOS LO NUESTRO ESTAREMOS MAS FELICES!

La escuela de Taborno a finales del siglo XX

Natalia



se fue a otro cole y le dijo a Cristo que está contenta, aunque le han dado algún puñetazo.

A principios de curso vinieron cuatro alumnos: Ulises, Maria, Santiago y Rosana, eramos 13 ¡ un montón! . Pero se fueron a otro cole.



Ahora somos
nueve en
el cole.



LA INAUGURACIÓN DEL CENTRO CULTURAL.

El centro cultural se llama Asociación de vecinos Nuestra Señora de Begoña.

El centro cultural se encuentra en Almáciga al lado de un parque bonito. Tiene tres puertas para entrar, tres baños, nueve ventanas. Por dentro tiene ocho puertas, un bar, ordenadores y un futbolín. Se inauguró el 13 de Octubre de 2000. Asistieron algunas parrandas: la de Taganana y los de aquí. También asistió el hermano del alcalde ¡fue Estupenda! Estuvo toda la gente del pueblo. Hicimos muchas cosas como ayudar a sacar la comida, comimos paella, ropa vieja, pulpo, tortilla, croquetas... ¡fue inolvidable! Estuvimos comiendo en toda la fiesta. Alguna vez que otra bailamos y jugamos en el parque. Se acabó por la mañana.

Autores: Daniel y Raquel.
(10 años. 4º y 5º de Primaria)
Colegio Dolores Alvarez.
Almáciga.



CENTRO SOCIOCULTURAL DE TAGANANA

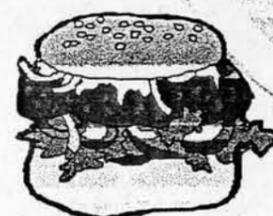
Nuestras instalaciones llevan un mes ofertando nuevos servicios a todas las personas de la zona; entre los que destacamos:



- Celebraciones de fiestas de cumpleaños.

- Proyecciones de Cine - Disney los domingos a las 4.
- El partido más importante de cada jornada a través de Canal Satélite Digital.
- Diversos juegos de mesa (pin-pon, cartas, ajedrez, dominó, damas...)

Nuestra carta se compone a diario de cocina rápida como papas locas, hamburguesas, perritos calientes, bocadillos de lomo, calamares... y durante los fines de semana algunos platos más elaborados como carne fiesta, garbanzas, arepas, pizzas, tortilla al horno...



¡¡ NO FALTES !!
ESPERAMOS!!

¡¡TE

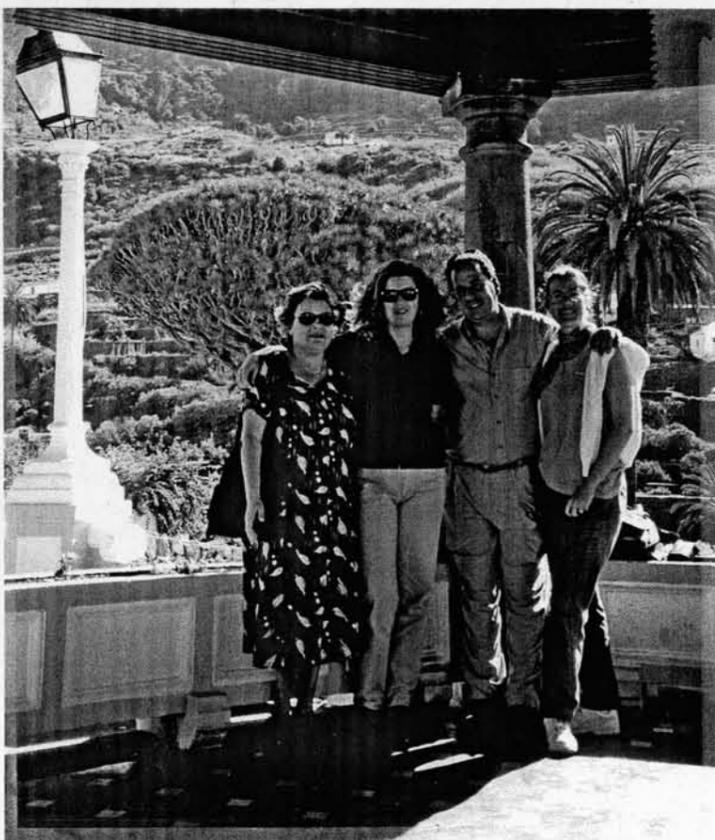


PROYECTO EDUCATIVO EUROPEO SOBRE NUESTRA CULTURA RURAL EUROPEA

La foto recoge a nuestro *equipo coordinador* del CER de Anaga (Maestra *Fátima* la de Música y *Maestro* Paco Carboneras) recorriendo la Isla con las maestras del centro asociado italiano de *Osimo* (*Cinza* y *Carla*) que nos visitaron en la última semana del pasado mes de septiembre.

Durante este primer año los centros implicados son de Grecia e Italia, así como nuestro socio local del CER *San Juan - La Guancha*. Precisamente en las páginas siguientes tenemos una muestra de su buen hacer en el rescate de tradiciones locales para compartir con las demás escuelas participantes.

La vida del Proyecto se estructura en torno a **las principales fiestas**, enriqueciéndolas con los distintos *enfoques de las culturas locales* en cuanto a canciones, tradición oral, gastronomía, etc. Esperamos una buena acogida de esta iniciativa entre todas las localidades y desde aquí animamos a la participación de las comunidades educativas de las escuelas asociadas.



DE: Colectivo de Escuelas Rurales San Juan- La Guancha.
PARA: Colectivo de Escuelas Rurales de Anaga.

Hola amigos y compañeros:

En este día tan especial del **DÍA DEL ENSEÑANTE** queremos mandarles un saludito de todos los maestros que forman el Colectivo y desearles mucho entusiasmo, energía y buen hacer en esta profesión que compartimos.

A continuación les enviamos dos hojas de información sobre la Fiesta de San Andrés que nos la ha facilitado el Ayuntamiento de Icod así como una Asociación de Vecinos. Este texto también lo hemos enviado a los compañeros de Italia y Grecia pero en Inglés.

La semana que viene grabamos la fiesta en los colegios y ya para primeros de diciembre mandaremos la "caja" con todo lo relativo a esta celebración.

También les acabamos de mandar un e-mail con una foto nuestra. La verdad es que somos mas guapos en la realidad, pero ya saben que las máquinas hacen estragos.

Un abrazo fuerte

Maria

Santo Domingo a 24 de noviembre de 2000

Coincide con la apertura de las bodegas en la víspera de San Andrés

Tradición en el "Arrastre de las Tablas" de Icod de los Vinos

En noviembre, en la víspera de San Andrés el día 29, Icod de los Vinos celebra el popular "Arrastre de las Tablas", una de las costumbres populares más arraigadas entre sus vecinos que desde hace muchos años se viene configurando en la celebración más significada de la apertura de las bodegas en el norte de nuestra isla, zona vitivinícola por excelencia. En San Andrés regar con vino nuevo unas castañas y correr las tablas trasciende de las más hondas tradiciones isleñas, y en Icod esta connaturalidad costumbrista de sus gentes se refleja con singular protagonismo.

El arrastre tiene su puesta en escena cada año en las empinadas calles de todos los barrios de la ciudad del Drago, pudiéndose ver el mayor espectáculo en la antigua calle El Plano, en el casco, por la que se deslizan las mayores y más veloces tablas conducidas por experimentados icodenses, maestros de este arte popular.

Bajo el lema "¡Disfruta con prudencia!", la Concejalía de Fiestas del Ayuntamiento edita cada año un cartel y un folleto divulgativo de este acontecimiento festivo en el que se advierte a arrastrantes y espectadores sobre aquellas medidas de seguridad que deben tenerse en cuenta para evitar riesgos de imoportunas lesiones. Un Bando de la Alcaldía advierte también sobre lo mismo y recuerda las calles que se cortan al tráfico para el arrastre: antigua C/ El Plano, C/ El Durazno (esquina C/ Calvario a esquina C/ El Sol), C/ San Agustín (desde su comienzo hasta C/ Santa Bárbara), C/ Los Reyes (hasta esquina C/ Santa Bárbara), C/ Heraclio Díaz Mesa, C/ San Antonio, C/ El Salto, C/ San Andrés y C/ Hércules. El área municipal de Fiestas instala iluminación en las calles más importantes donde se celebran los arrastres, instalándose asimismo diversos ventorrillos donde degustar las castañas y el vino nuevo.

La historia

Existen diversas teorías sobre el origen de esta tradición que algunos investigadores atribuyen a una especie de trineo denominado "corsa" que, construido en madera, fue introducido por los portugueses y servía para el transporte de productos agrícolas, madera, etc. Otra de las relaciones históricas atribuye su origen al recuerdo que se tiene de los maderos que se deslizaban por los barrancos y que servían para la construcción de casas y barcos. Lo cierto es que se trata de una popular costumbre que, lejos de perder su apogeo entre los icodenses, cada año se disfruta más con pericia y destreza, tanto entre chicos como mayores.

Arrastre de cacharros

El día 29 de noviembre, al caer el sol, se celebra en el norte de Tenerife una fiesta popular, en el que el ruido, el vino nuevo y las castañas asadas conforman sus elementos rituales.

Si bien no existe ninguna documentación oficial sobre esta tradición, es en el ámbito popular donde aparecen varias versiones.

Unas relacionan esta celebración con San Andrés; hablan de que San Andrés era cojo, llegó borracho y lleno de cacharros el último día de noviembre y no el primero como todos los santos. Cuentan que el santo cogió tan fuerte borrachera que se quedó dormido y hubo que despertarlo con el ruido de los cacharros. Dicen que San Andrés tras haber sido crucificado fue arrastrado.

Otras relacionan esta celebración con supersticiones populares, o como defensa ante catástrofes agrícolas, como plagas de langostas, etc.

La versión que cuentan con mayor beneplácito entre la gente, viene dada por una costumbre desarrollada por los bodegueros, que pervivió hasta bien entrado este siglo, una vez hecho el mosto, éste se deja fermentar y reposar varios días en un tonel, a partir de entonces se pasa a un tonel limpio. Tal limpieza se realizaba con agua salada y algunas plantas, por lo que los toneles se bajaban rodando por pendiente, desde las bodegas hasta la costa. Puesto que esta labor se realizaba el 29 de noviembre, es lógico pensar que el anuncio característico de las bodegas y la llegada del vino nuevo, fuera el ruido producido por la bajada de los toneles arrastrados por la calzada de los pueblo dedicados al cultivo de la vid.

En la víspera de San Andrés, el ruido producido por los golpes de los cacharros contra el suelo, rompe el silencio de la noche y el caos se apodera de nuestros pueblos. El olor a vino nuevo y a castañas asadas se desprende de casas y bodegas. Es la ocasión de apreciar "si tendremos un año de buenos vinos"

Por San Andrés,
el vino nuevo
viejo es.

MONTAÑAS DE ANAGA

Este es el nombre que hemos elegido las mujeres de Las Carboneras para dar a conocer los productos que estamos elaborando.

Después de haber realizado el curso de conservas (ver Anaga cuenta, junio 2000), decidimos poner en práctica lo aprendido y dedicarnos a elaborar en principio mermeladas, utilizando para ello productos propios de nuestra zona.



A partir de ahí quisimos ver qué salida tenían estos productos en el mercado ya que con la venta a particulares nos iban estupidamente. Por lo tanto decidimos realizar varias pruebas de ventas y la primera la hicimos en Chinamada aprovechando que este año había romería, los resultados fueron excelentes ¡Nos quedamos sin existencias! Luego fuimos al Mercado Municipal de La Laguna, obteniendo también muy buenos resultados.

La gente hoy en día muestra un gran interés por los productos totalmente naturales y es por eso por lo que estamos teniendo una muy buena acogida, debido a que también ofrecemos una variedad prácticamente inexistente en el mercado.



Queremos contarles también que el día 17 de Noviembre realizamos una visita a Gran Canaria, concretamente a Valsequillo para conocer a otro grupo de mujeres artesanas que se dedican a lo mismo que nosotras y así poder intercambiar ideas y conocer algo más sobre este tipo de productos. Queremos agradecer toda la ayuda que estamos obteniendo por partes de particulares y de diversos organismos, ya que sin ellos nos hubiese muy difícil el haber conseguido muchas cosas y seguir con ánimos para poder llegar a formar nuestra propia cooperativa, por lo tanto, gracias a la oficina de extensión agraria de La Laguna, al gabinete de desarrollo rural, a la oficina del Parque Rural de Anaga, al Ayuntamiento de La Laguna y a todos aquellos que de una manera u otra nos apoyan e intentan que esto no se quede aquí, sino que sigamos adelante y que ese proyecto que tenemos en mente sea toda una realidad y que ello conlleve también el resurgir de la agricultura en nuestra zona ya que poco a poco se ha ido perdiendo.

Aquí les mostramos una lista de los productos que hasta ahora hemos elaborado:

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| Mermelada de bubangos | Mermelada de chayotas |
| Mermelada de calabaza y naranja | Mermelada de plátanos |
| Mermelada de bubango curado | Mermelada de guayabos |
| Mermelada de zanahoria y naranja | Mermelada de membrillos |
| Mermelada de papaya y naranja | Mermelada de higo pío |
| Mermelada de zarzamoras | Mermelada de cabello de ángel |
| Mermelada de membrillo y manzana | |

Los interesados pueden dirigirse a los siguientes teléfonos:

922 69 02 03
922 69 01 92

Mermeladas Artesanas



Montañas de Anaga

También puede encontrar nuestros productos en "Exquisiteces Zebina" en la Calle Herradores de La Laguna a cuya propietaria también queremos

agradecer el interés que ha mostrado por nuestros productos y el apoyo promocional que nos está dando.

Firmado

Grupo Montañas de Anaga

EDUCACIÓN DE ADULTOS DE LAS CARBONERAS

Hace poco comenzaron las clases de **GRADUADO ESCOLAR**, estamos a tope somos más de 40. Los lunes y miércoles estaremos de 7:30 a 9:30 en el local Socio-cultural de Las Carboneras.



Hay alumnos de Lomo Centeno; Casas de La Cumbre, Taborno, El Frontón, Chinamada, El Rio, Cabeza de Toro, de Las Mercedes y de Las Carboneras.

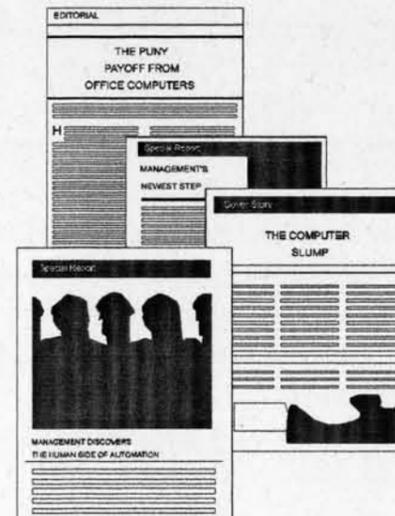
¿Aprobaremos?



intentaremos hacer el programa para las próximas fiestas.

Además intentaremos rescatar a través de las fotografías existentes como era la vida de antes en Anaga.

Han comenzado las **CLASES DE INFORMÁTICA**, como el año pasado,



EL MANEJO DE LAS CABRAS Y LOS BAIFOS DURANTE EL PARTO

Mata, J; Bermejo, L.A. y Camacho, A.

Area de Producción Animal. Departamento de Ciencias Agrarias. Universidad de La Laguna

En este pequeño artículo vamos a tratar sobre diversos aspectos que hay que tener en cuenta durante la época cercana al parto, ya que precisamente éste es uno de los momentos más delicados en la vida productiva de las cabras lecheras.

ASPECTOS RELACIONADOS CON LA ALIMENTACIÓN.

Lo primero que hay que tener claro es que los animales tienen unas capacidades limitadas. Por lo tanto no podemos pretender que una cabra nos esté dando leche, que a la vez esté preñada de cuatro meses y medio y que además esté comiendo normalmente sin presentar ningún problema, para después de parir volver a subir la producción. Porque aunque es posible que pudiera hacer todo esto, de alguna forma lo vamos a pagar, bien con alguna enfermedad en el momento o bien con que al tercer parto tengamos que quitar al animal porque ya no sirve. **La primera conclusión que debemos sacar es la conveniencia de secar a los animales durante uno o dos meses antes del parto,** de forma que consigamos los siguientes objetivos:

- Que las necesidades alimenticias de la preñez no se sumen a las de producción de leche, y así podamos bajar la ración, permitiendo que las cabras descansen, porque además en esa época los animales suelen tener menos apetito y no conviene pasarse con el concentrado, **para que no engorden y no haya problemas en el parto. Las recomendaciones son que en los dos últimos meses de gestación las cabras coman aproximadamente un 20% de concentrado y un 80% de forraje.**
- Que las ubres se repongan del desgaste de todos los meses ordeño, de manera que lleguen al parto recuperadas y en condiciones de empezar una nueva producción con garantías.

Si conseguimos estos dos objetivos la cabra va a durar más tiempo en producción y con mejores producciones, ya que estamos cuidando lo más delicado que es el aparato digestivo y la ubre.

No obstante algunas veces en esas fechas, aunque hagamos las cosas más o menos bien, **pueden aparecer problemas relacionados con el metabolismo.** Los más frecuentes son las CETOSIS, en estos casos lo que vemos es que los animales no comen ni rumian y que están echados y decaídos, además en los corrales suele haber un olor dulzón como a manzana que proviene del aliento de los animales enfermos, si el problema no es grave se puede resolver temporalmente usando Metionina Glucosada que se inyecta debajo de la piel.

ASPECTOS RELACIONADOS CON EL PARTO.

El parto es un hecho natural y en principio no tiene porqué causar problemas. No obstante **el mal manejo, la falta de atenciones y las condiciones higiénicas inadecuadas pueden provocar la muerte de muchos cabritos.**

Veamos cuales son los puntos críticos:

- Es importante que el ganadero esté pendiente del ganado para intervenir cuando sea necesario ayudando a las cabras en los partos lentos, verificando si ha eliminado las parias y manteniendo unas condiciones de higiene adecuada en los corrales, sobre todo limpiando bien los restos de las parias.
- Si los corrales tienen cama es fundamental que esté seca, si no, es mejor no tener cama ya que lo más importante es la limpieza y que no haya humedad, ni frío, ni corrientes de aire.
- Si la madre no seca ni estimula bien a las crías es importante que esto lo haga el cabrero, secándolos con paja o con un trapo limpio para que entren en calor.
- En algunas ocasiones si vemos que la cría no mama por si misma hay que ayudarlo a que lo haga u ordeñar y alimentarlo con biberón e incluso si está muy débil se debe de sondar con una manguerita fina, de forma que le suministremos el calostro de la madre. **El calostro o beletén es fundamental que lo tomen en las primeras doce horas de vida, ya que es en este periodo cuando es más rico en defensas y cuando mejor lo aprovecha el cabrito.**
- El ombligo se debe de desinfectar con yodo o con algún spray para evitarnos problemas de infecciones que pueden ser graves
- En los primeros días hay que verificar que los cabritos estén mamando normalmente y que las madres no los rechazan o que tengan las ubres muy descolgadas lo cual dificulta la lactancia, porque si es así hay que alimentarlos con biberones o ponérselos a otras cabras.

Asociación de Vecinos "NUBE GRIS"

Roque Negro

Núm. 825 Comunidad Autónoma
Núm. 13 Registro Municipal
38139 Santa Cruz de Tenerife

ATENCIÓN

Por la Orografía del terreno Anaga quedó durante muchísimos tiempo, sumida en el más absoluto de los olvidos. En lo referente a los caseríos pertenecientes al municipio de Santa Cruz, fue durante la alcaldía de don Manuel Hermoso, cuando estos barrios, empezaron a ver (nunca mejor dicho) la luz.

Se arreglaron caminos, se instalaron teléfonos y se llevo la corriente eléctrica.

La infraestructura necesaria para dotar a estos barrios de unos mínimos de comodidades para sus habitantes, van llegando a "Cuentagotas", con el consiguiente desface. A nuevas y urgentes necesidades, acumulación de proyectos por realizar.

Creo sinceramente, que estos barrios altos del macizo de Anaga, se merecen una mayor atención por parte de la administración.

Hoy cuando se "reinventa" el sentido ecológico de la vida, nadie pone en duda que los habitantes de estos caseríos, que han permanecido fieles en su entorno, no sin sacrificio, merecen disfrutar de determinados servicios, que ofrece la tecnología y la modernidad, si queremos que se mantenga: la población.

Ciudadanos que con infinidad de contratiempos, mantienen vivo un jardín de belleza incomparable, gracias a un enorme esfuerzo; sacrificios incluso domingos y festivos al cuidado y cultivo de las tierras, que de no hacerlo así, se convertirían en zarzales, ya que la mayoría ha de salir diariamente a otros lugares de la isla a cumplir con un trabajo semanal, para traer un sueldo necesario a casa. La tierra pues, se cultiva por amor POR PURO

Asociación de Vecinos "NUBE GRIS"

Roque Negro

Núm. 825 Comunidad Autónoma
Núm. 13 Registro Municipal
38139 Santa Cruz de Tenerife

AMOR; porque hoy en la era del tractor y las grandes cosechadoras la azada no es rentable.

Y siendo esto así, ¿cómo es posible que la administración no mime a estos ciudadanos, que se rompen la espalda, enviando un vergel del que toda la isla y los que nos visitan, disfrutemos?.

Anaga es un tesoro y hay que conservar la vida y frondosa; para esta isla sobrepoblada y ahogada en cemento es más que un tesoro. ES-VIDA; pero, no se la puede preservar sin sus gentes. Gentes abnegada trabajadora, que renuncia al descanso, por mimar esos llanos en una lucha constante con los elementos. Sabido es, como se espera la lluvia que empape la tierra para que dé su fruto, como temida, cuando cada año hay que repetir el esfuerzo de reponer paredes que la sostenga.

Y sabiendo todo esto ¿cómo es posible que no se arreglen las pistas inmediatamente y se amplíen las inacabadas y, se hagan las nuevas necesarias?

Los hombres son hombres; no bestias de carga subiendo por veredas intransitables a "lomos" de sus espaldas los sacos de papas, desde las profundidades de los barrancos.

Y los winches ¿cuándo? A la administración le saldrían muy económicos se tenemos en cuenta las lesiones esqueléticas que indefectiblemente se terminan padeciendo con esos esfuerzos.

Y esto, no es abogar a la misericordia; si no a la razón y a los derechos de los ciudadanos que padecen el olvido. Recientemente se ha embellecido las calles del centro de Santa Cruz y, está muy bien que se haga; todos queremos una ciudad hermosa. Pero la ciudad es la ciudad; Hay

Asociación de Vecinos "NUBE GRIS"

Roque Negro

Núm. 825 Comunidad Autónoma
Núm. 13 Registro Municipal
38139 Santa Cruz de Tenerife

muchas ciudades bellas, jamás estaremos a la altura de Londres, París, Bruselas, etc. ANAGA ES UNICA y debe ser cuidada y mimada como lo que es, UNA JOYA ÚNICA y como consecuencia es IMPRESCINDIBLE, atender a sus habitantes, quienes en ultima instancia son quienes pueden cuidarla y preservarla para generaciones futuras.

Invitaría (a quien corresponda) a hacer una visita un domingo cualquiera a Roque Negro y viera la plaza convertida en un aparcamiento intransitable, en lugar de niños jugando o vecinos descansando.... ¿ Es imposible habilitar una zona para este servicio tan necesario para el crecimiento económico del caserío?.

Y la pequeña depuradora tan largamente "cacareada"? Si los propietarios de los terrenos donde es necesario ubicarla están ciegos para ver las necesidades, la administración, ¿ no tienen herramientas para una rápida expropiación y ejecución de las obras?.

Y ¿qué decir de un local digno donde reunirse los vecinos, donde pasar consulta el médico, donde tener actividades lúdico-culturales? Cuando se toca a una puerta de la administración, te mandan a otra, y la otra al siguiente y, curiosamente en todas te cantan la misma canción; " Hay fondos para su realización; pero es competencia del otro" (Torear, los toreros).

Anaga necesita atención y sus gentes que se les escuche.

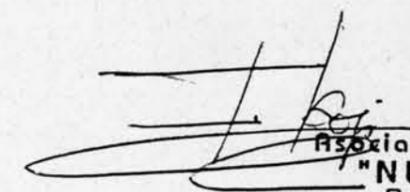
Si se quiere conservar un patrimonio que es único y que es de todos, la primera medida a tomar, es que se atienda a las personas y sus necesidades; porque las

Asociación de Vecinos "NUBE GRIS"

Roque Negro

Núm. 825 Comunidad Autónoma
Núm. 13 Registro Municipal
38139 Santa Cruz de Tenerife

personas, son el eslabón fundamental, para que ese paraíso del que disfruta el visitante lo siga siendo hoy y para el futuro. Y esto no sería posible si el vivir en el macizo, representa una carga insostenible para sus pobladores.



Asociación de Vecinos
"NUBE GRIS"
Roque Negro
Núm. 825 Comunidad Autónoma
Núm. 13 Registro Municipal
38139 SANTA CRUZ DE TENERIFE

Asociación de Vecinos
NUBE GRIS. N.º. R. 825
Roque Negro. Local Social
Santa Cruz de Tenerife.
Tfno.: 922-690135
690101

Relación de los miembros de la Junta Directiva de la Asociación de Vecinos "Nube Gris", de Roque Negro, Santa Cruz de Tenerife, elegida en la Asamblea General Extraordinaria celebrada el día 17 de junio de 2000, con expresión de nombres, apellidos, cargo que ocupa y algunos teléfonos;

Presidente: Faustino Rojas Rojas, teléfono: 922-690135
Vicepresidente 1º: Andrés Glez Espinosa, teléfono: 922- 676-012709
Vicepresidente 2º: Carmen Mora Moreno
Secretaria: Candelaria Rojas Siverio, teléfono: 922-690101
Vicesecretaria 1ª: Olga Hernández Siverio
Vicesecretaria 2ª: Úrsula Schmidt.
Tesorero: Miguel A. Cabrera Siverio
Vicetesorero: L. Agustín Rojas Siverio.
Contador: Carmelo Siverio Rojas.

VOCALES:

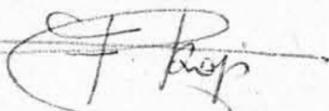
Milagros Amador León.
Rosálva Glez. Siverio
Ángeles Glez. García
Mª. Jesús Hdez. Barrera.
Teófilo Glez. Felipe.
Sabiniano Suárez Siverio
Roberto Crespo Fumero.
Luciano Rojas Rojas
Zacarias Perdomo Glez.
Florencio Siverio Jiménez
Antonio Manrique Sosa.

Roque Negro, S/C. de Tfe., a 4 de julio de 2000-07-05

Asociación de Vecinos
"NUBE GRIS"
Roque Negro

Núm. 825 Comunidad Autónoma
Núm. 13 Registro Municipal
3139 SANTA CRUZ DE TENERIFE

El Presidente.



Fdo.: Faustino Rojas Rojas

VIERNES.
27 OCTUBRE
2000



EDITORIAL LEONCIO RODRÍGUEZ, S.A.
Dirección, redacción, administración, talleres y
distribución: Avda. Buenos Aires, 71. C. Postal 38005

La  Ventana

Camino de penas

Los vecinos de Anaga piden una carretera de acceso a La Hoya que permita entrar ambulancias para trasladar a enfermos y minusválidos

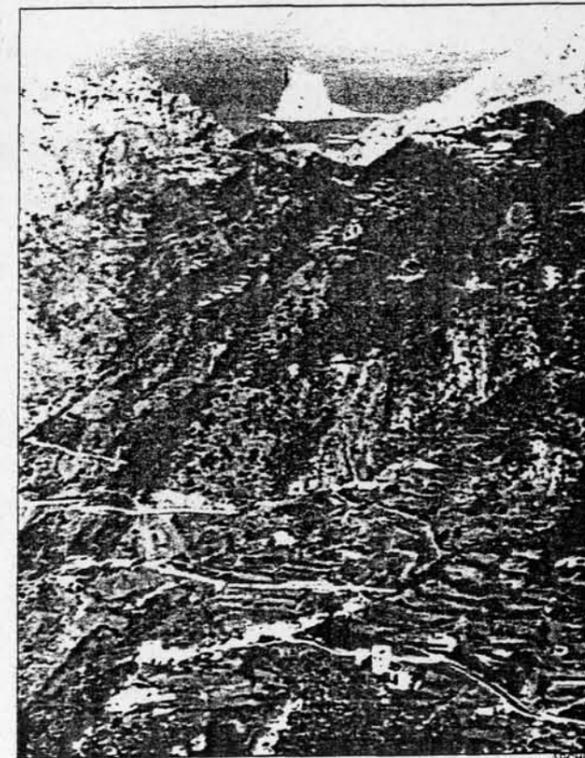
EL presidente de la Federación de Asociaciones de Vecinos del Parque Rural de Anaga (FAVPRA), Fulgencio Ramos, destacó que en La Hoya, en el núcleo poblacional de Casas de la Cumbre, existe un camino que motiva muchas penas a los vecinos del lugar, dado que no cuenta con el suficiente ancho para que pueda entrar una ambulancia para trasladar a los enfermos del lugar, muchos de los cuales son mayores y minusválidos.

Los habitantes de La Hoya tienen que dejar sus vehículos a más de 200 metros de sus hogares y acceder a los mismos por una vía muy estrecha. «Ello —dijo Fulgencio Ramos— supone sufrimiento y esfuerzo no sólo para los enfermos, sino para quienes los cargan cuesta arriba hasta llegar al vehículo que deberá trasladarlos a un centro sanitario».

El problema desaparecería, según el presidente de la Federación de Asociaciones de Vecinos del Parque Rural de Anaga, cuando se abra una carretera más ancha. «un proyecto —dijo— pequeño pero que contribuirá a una labor muy grande, sobre todo de cara al bienestar social de nuestros mayores y personas impedidas».

Fulgencio Ramos valoró el proyecto del Cabildo Insular de Tenerife de mejora del camino de Taborno a El Frontón, por entender que comunicará mejor a los vecinos e incrementará su seguridad y porque en el futuro podrá unir al Lomo de El Centeno, al permitir un acceso en óptimas condiciones a Afur y viceversa, acortando distancias entre ambos caseríos.

El citado proyecto fue aprobado recientemente por la Comisión de Gobierno del Cabildo, con una inversión de once millones de pesetas.



El Cabildo apuesta por la conservación de las vías para garantizar la seguridad

El Cabildo aprueba la mejora de la vía que va de Taborno a El Frontón

Según el consejero de Medio Ambiente de la Corporación Insular, Wladimiro Rodríguez Brito, «la adecuada conservación de las vías, se hace imprescindible para garantizar la seguridad de los usuarios. En el caso que nos ocupa, el camino presenta determinado peligro en algunos puntos, por lo que se van a llevar a cabo una serie de obras de fábrica, tendentes a eliminar riesgos a los vecinos y también a minimizar los trabajos de conser-

vación en el futuro».

La pista dispondrá de un sistema de drenaje integrado en primer lugar por cunetas de evacuación de aguas pluviales, tanto la que discurre por el firme como la procedente de los taludes de desmonte. Estas canalizaciones estarán conectadas a la arqueta, con lo que se completará el ciclo de eliminación y se evitarán daños a la propia vía producidos por la acción de la lluvia y, consecuentemente, riesgos a los conductores.

Ampliación de curvas

El proyecto también prevé la ampliación de varias curvas, con el fin de incrementar la visibilidad y facilitar el paso de los vehículos. Para ello se ha concebido la construcción de muros de mampostería hormigonada en aquellos puntos donde se hace necesario el ensanche. El relleno que contendrán esas estructuras estará integrado por materiales que favorezcan también un buen drenaje para evitar roturas posteriores por el efecto de la expansividad. Junto a ello también se incluyen otros muros de sostén en los taludes».

Fulgencio Ramos aprovechó la ocasión para decir que, aunque valoraba el proyecto del Cabildo, en Anaga aún hay carencias, como la pavimentación del camino de La Alcanta-

rilla, luz para Chinamada, agua para Casas de la Cumbre, Chamorga, Las Bodegas o Las Cumbrillas, vallas de protección para la carretera de Los Catalanes, y podar los árboles de las vías de la cumbre.

Mención aparte merece su comentario sobre el mercadillo del agricultor que se construye en la Cruz del Carmen. «Una obra muy importante, pero de nada sirve si antes no se construyen vías de acceso a los terrenos de producción para poder sacar los cultivos».

TODOS JUNTOS

El día 29 de Octubre de 2000, el Consejo de las Montañas formado por las Asociaciones de Vecinos de: Cuevas de Lino del Batán, Tenejía de las Carboneras, Aguaide de Chinamada y . Bejías de Bejías, realizaron por primera vez una Excursión de Convivencia de las cuatro asociaciones. Asistieron al Encuentro más de 200 vecinos de los Caseríos del Batán, Chinamada, Carboneras y Bejías.

Empezó la mañana con una visita a la Virgen de Candelaria para continuar hacia Guía de Isora y almorzar en la zona Recreativa de Chio. Tras el almuerzo y la actuación de las diferentes parrandas continuamos hacia el Portillo de la Orotava donde se rifó entre los asistentes una serie de objetos.

Agradecemos al excl. Ayuntamiento de la Laguna su colaboración y esperamos que en un futuro próximo se vuelva a realizar actividades de este tipo de encuentros entre los diferentes Barrios.

Domingo, 29 de octubre
Vuelta a la Isla



ORGANIZAN: Las Asociaciones de Vecinos de:
Cuevas del Lino, del Batán, Tenejía, de Las Carboneras, Aguaide, de Chinamada y Bejías, de Bejías.
COLABORA: Excmo. Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna.

ITINERARIO

Salida a las 8 de la mañana, de: Las Carboneras, Chinamada, el Batán y Bejías.
1ª parada: Plaza de Las Mercedes (8:30)
2ª parada: Cruce de Las Canteras (8:40)
3ª parada: Estación de guaguas (9:00)
4ª parada: Candelaria (9:30 a 10:15)
5ª parada: Guía de Isora (11:30 a 12:15)
6ª parada: Almuerzo en Zona Recreativa de CHIO (1 a 3:30)
7ª parada: El Portillo (5:30 a 6:15). Regreso a nuestros pueblos por La Esperanza.

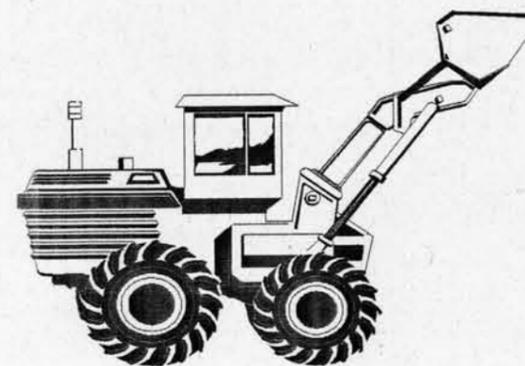
El Consejo de Las Montañas.

A.VV. TENEJÍA
LAS CARBONERAS
N.º R. Municipal 066

LAS OBRAS EN LAS CARBONERAS

Durante este año se ha venido realizando las obras de Saneamiento de Las Carboneras. Una vez finalizado las obras de la red del Alcantarillado y la canalización subterránea del alumbrado público y de la red de Unelco.

Se ha empezado la construcción de una pista de acceso, en donde se ubicará la estación de la Depuradora de Agua.



Desde este periódico queremos agradecer al Cabildo Insular de Tenerife, Aea de Medio Ambiente y al Excmo. Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna, la inversión realizada en este caserío.

Esperamos de estas entidades la terminación del Saneamiento de Las Carboneras, así como de la pista y la estación de la Depuradora.

Por otro lado llevamos ya largo tiempo haciendo gestiones para la construcción de un Polideportivo en el pueblo.

Ojalá, se haga realidad para el año 2001 ya que se encuentra incluida en el plan de inversiones de dicho año.

El Presidente:
Cirilo Rodríguez Felipe.

Curso de Conservas de Almáciga

Desde el pasado 8 de septiembre se ha desarrollado en Almáciga, un curso de Conservas Vegetales de Agricultura Ecológica organizado y cofinanciado por la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga, el Gabinete de Desarrollo Rural del Área Metropolitana y la Agencia de Extensión Agraria de La Laguna.

Las clases han sido impartidas por Beatriz Ballester Morón, con una periodicidad de 4 horas a la semana.

Este **Curso de transformación de productos agrarios y elaboración de conservas**, como el anterior organizado en Las Carboneras, persigue los siguientes objetivos:

1) Contribuir a recualificar la oferta del Mercadillo, diversificándola y aportando un mayor valor añadido a los productos que en él podrán encontrarse.

- 2) Favorecer el aprovechamiento de los excedentes de producción agraria del Parque.
- 3) Responder a la demanda explícita de determinados colectivos sociales, especialmente de mujeres.
- 4) Dinamizar comunitariamente una serie de núcleos de población del Parque Rural de Anaga tanto internamente como de cara a la consolidación del proyecto Mercadillo.

A lo largo de este curso se han aprendido diversas técnicas de elaboración de conservas: Fermentado lácteo, Aceites aromatizados, Vinagres aromatizados, Mermelada de fruta sin pectina (con azúcar blanca, azúcar morena y fructosa), Mermelada de fruta sin pectina con agar-agar (con azúcar blanca), Mermelada de fruta con pectina, Conservas al natural de fruta, Extracto de fruta, Concentrado de tomate, Zumo de tomate picante, Conserva en vinagre o encurtido y Conserva en salmuera.

El pasado 14 de diciembre se clausuró este Curso, con la correspondiente entrega de diplomas. A partir de ahora las diferentes entidades organizadoras pretenden organizar algunas actividades formativas complementarias que apoyen a las iniciativas económicas que puedan resultar de ambos cursos: técnicas de marketing, atención al público, etc.



Actuaciones desarrolladas durante el año 2000 en el Parque Rural de Anaga

ACCIONES	PRESUPUESTO	ENTIDADES QUE FINANCIAN	ESTADO ACTUAL
Obras Complementarias en Depósitos reguladores de Bejía y El Río.	3.884.367	Convenio de Infraestructuras Básicas (Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga)	Finalizado
Pared del Depósito de Bejías	4.500.000	Convenio de Infraestructuras Básicas (Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga)	Finalizado
Segunda Fase de la Red de alcantarillado y depuración de aguas de Las Carboneras.	10.504.882	Convenio de Infraestructuras Básicas	Finalizado
Red de saneamiento, depuración de aguas y emisario submarino de Taganana.	15.394.066	Convenio de Infraestructuras Básicas	Adjudicado sin iniciar
Redacción del Proyecto de la Obra de Mejora de la Pista de acceso al Caserío de El Frontón	1.286.710	Convenio de Infraestructuras Básicas (Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga)	Finalizado
Obra Mejora de la Pista de acceso al Caserío de El Frontón	11.261.440	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga Unión Europea	Iniciado
Redacción del Proyecto de nueva Pista Agrícola en el Lomo de las Bodegas	1.254.000	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga. Unión Europea	Finalizado
Obra de la Pista Agrícola del Lomo de las Bodegas	15.553.506	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga. Unión Europea	Adjudicada sin iniciar
Redacción del Proyecto de la Obra de Mejora de Pista Agrícola, estanque y red de riego en Almáciga	1.463.000	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga. Unión Europea	Finalizado
Ejecución de mejora de pista agrícola, estanque y red de riego en Almáciga	10.669.937	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga. Unión Europea	Adjudicado sin iniciar
Electrificación de la Cruz del Carmen	7.253.450	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	Iniciado

ACCIONES	PRESUPUESTO	ENTIDADES QUE FINANCIAN	ESTADO ACTUAL
Electrificación de El Río y Cabeza de Toro	3.000.000	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga, Ayuntamiento de La Laguna	Finalizado
Redacción del Proyecto de Electrificación de Chinamada	1.463.000	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	Finalizado
Redacción del Proyecto y dirección de obra del Garaje de Incendios	1.552.893	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	Finalizado
Garaje para vehículos del Parque destinados, entre otras funciones, a extinción de incendios	7.883.485	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	Iniciado
Arreglo Pista del Moquinal a Pedro Alvarez	802.708	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga Unión Europea	Finalizado
Convenio de colaboración con la Universidad de La Laguna para el Estudio de la Ganadería en el Parque Rural de Anaga	4.000.000	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	Finalizado
Dirección de obras del Mercadillo de la Cruz del Carmen	3.592.170	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	Iniciado
Obras del Mercadillo de Productos Locales del Parque Rural de Anaga	60.456.684	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	Iniciado
Pago de remanentes de Obras correspondientes al año 1999	4.769.077	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga. Unión Europea	Finalizado
Redacción del Proyecto y dirección de Obras de Acondicionamiento del Sendero para personas discapacitadas	946.306	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	Finalizado
Ejecución de las Obras para acondicionamiento del sendero para personas discapacitadas	12.974.148	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	Iniciado
Acondicionamiento de accesibilidad y reforma interior del Centro de Visitantes	2.920.295	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	Finalizado

ACCIONES	PRESUPUESTO	ENTIDADES QUE FINANCIAN	ESTADO ACTUAL
Contratación de dos trabajadoras sociales para actividades de dinamización entre la población del Parque.	4.000.000	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	Finalizado
Organización del Curso de Elaboración de Conservas Vegetales en Las Carboneras	205.413	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga, Gabinete de Desarrollo Rural del Área Metropolitana, Agencia de Extensión Agraria	Finalizado
Organización del Curso de Elaboración de Conservas Vegetales en Almaciga	266.000	Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga, Gabinete de Desarrollo Rural del Área Metropolitana, Agencia de Extensión Agraria	Finalizado
TOTAL INVERSIÓN		191.857.537	

Participación Pública en el Programa de Actuación de Infraestructuras Agrícolas y Ganaderas del Parque Rural de Anaga

La Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga ha redactado un **Borrador del Programa de Actuación de Infraestructuras Agrícolas y Ganaderas**. Este Borrador es el resultado de las consultas que se hicieron, a finales de 1998, en las diferentes zonas del Parque Rural de Anaga recogiendo las necesidades que había, en ese momento, referidas a este tipo de infraestructuras. Desde entonces, la empresa Teno Ingenieros, ha estado encargada de su redacción.

Este borrador ha sido presentado en los diferentes núcleos del Parque, o en las diferentes zonas del mismo, entre los meses de septiembre y octubre de 2000. El objetivo principal de estas presentaciones ha sido recoger tanto las opiniones como las nuevas propuestas que las personas residentes en el Parque hayan querido aportar. La metodología que se ha utilizado ha sido la exposición durante varios días, en cada uno de los diferentes locales disponibles en cada una de las zonas del Parque, de las propuestas de obras que el borrador plantea para estas zonas. El primer y último día de la exposición han estado presentes dos técnicos de la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga para informar sobre el contenido de la exposición y recoger todas las propuestas que se planteen. El resto de los días, una persona de cada zona ha sido la encargada de abrir la exposición para que el público interesado pueda visitarla.

Con el material recogido la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga está elaborando el Programa de actuación definitivo de infraestructuras agrarias que se explicará en tres **reuniones que se realizarán en tres puntos del Parque**. Las propuestas que en este Programa se incluyan serán las que se realizarán a lo largo de los próximos años y quedarán dotadas presupuestariamente.

En el cuadro adjunto se informa sobre las fechas y sitios de las diferentes exposiciones. El horario de apertura ha sido de 6 a 9 de la tarde.

ZONA	LUGAR	EXPOSICIÓN	INFORMACIÓN DIRECTA	
Chamorga-Lomo de Las Bodegas-La Cumbrilla	Planta baja del colegio de Chamorga	Del 29/9 al 3/10	29/9	3/10
Taganana	Colegio de abajo	Del 29/9 al 4/10	29/9	4/10
Casas de la Cumbre-Catalanes	Centro Social	Del 29/9 al 4/10	29/9	4/10
Las Carboneras-Chinamada	Centro Social	Del 29/9 al 5/10	29/9	5/10
Roque Negro	Local al lado de la Iglesia	Del 30/9 al 5/10	30/9	5/10
Taborno	Salón del Colegio	Del 6/10 al 10/10	6/10	10/10
El Batán - Bejía		Del 6/10 al 10/10	6/10	10/10
Almáciga-Benijo-El Draguillo	Centro Social	Del 7/10 al 11/10	7/10	11/10
Iguste-Los Valles-Tahodio-Valleseco- San Andrés	Cabildo de Tenerife. Plaza de España	Del 10/10 al 11/10	10/10	11/10
Afur-La Cumbrecilla	Parte baja del Colegio de Afur	Del 17/10 al 20/10	17/10	20/10

Convenio Agencia Canaria de Empleo- Cabildo Insular de Tenerife. Año 2000

Desde el pasado mes de agosto la Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga ha Coordinado a un grupo amplio de personas contratadas por medio de un Convenio entre el Cabildo Insular de Tenerife y la Agencia Canaria de Empleo. El equipo está compuesto por un aparejador, un ingeniero técnico agrícola, dos guías de Espacios Naturales, dos capataces forestales y catorce peones forestales.

Entre otras actividades el Convenio se ha centrado en la limpieza de numerosos caminos en el Parque Rural de Anaga, como actividad complementaria a la que normalmente realizan las cuadrillas estables de Medio Ambiente. El siguiente cuadro recoge los caminos que se han limpiado hasta el momento de la edición de este número del Anaga Cuenta...:

Camino	Zona
C° Los Goros	Afur
C° Lomo de la Parrilla	Afur
C° La Parrilla	Afur
C° Inchires (fondo barranco)	Afur
C° La Hondura	Afur
C° Roque Alonso-Afur (hasta el cruce)	Afur
C° Los Acebiños (Casa Nene-Roque Alonso)	Afur
La Meseta (La Cumbrecilla - Afur)	Afur
Inchires-Casa Nene	Afur
C° Saltos Negros	Afur
C° Inchires	Afur
C° Afur - Playa de Tamadiste	Afur
Lomo Los Dragos (Pista)	El Batán-Bejía
Lomo Los Dragos (Camino)	El Batán-Bejía
Camino de Bejía (Las Peñitas)	El Batán-Bejía
Carretera de Bejía (El Peladero)	El Batán-Bejía
C° Carret. Igueste - Cruce Las Casillas	Igueste
C° Lomo los Dragos - Las Casillas	Igueste

Camino	Zona
C° Igueste S. Andrés-Semáforo	Igueste
La Erita (por carretera)	Roque Negro
La Erita alta	Roque Negro
Lomo Madroño	Roque Negro
Galería	Roque negro
Galería - Roque Negro	Roque Negro
Degollada Hijas - Porquera	Roque Negro
Degollada Hijas - Porquera (Ctra.)	Roque Negro
Degollada Hijas - Hoya La Canal	Roque Negro
Toscales - Casas Viejas	Roque Negro
Casas Viejas - La Porquera	Roque Negro
La Morena - Plaza Roque Negro	Roque Negro
Pedro Martín - Roque Alonso	Roque Negro
Lomo del Zarzal	Roque Negro
Perera - Hoya del Laurel	Roque Negro
Galería - B° Sabina	Roque Negro
Porquera - B° Casas Viejas	Roque Negro
Cruce Degollada - La Porquera	Roque Negro
Pista Lomo del Bicho	Roque Negro
Lomo del Bicho - Los Toscales	Roque Negro
C° El Frontón- Afur	Taborno
C° El Frontón-Casa Carlos	Taborno
Los Ejes (Taganana)	Taganana
Tahodio - Pista Jardina (abajo)	Tahodio
Tahodio - Pista Jardina (lomo)	Tahodio
Valle Brosque (dcha.)	Valle Brosque
Valle Brosque (izq.)	Valle Brosque

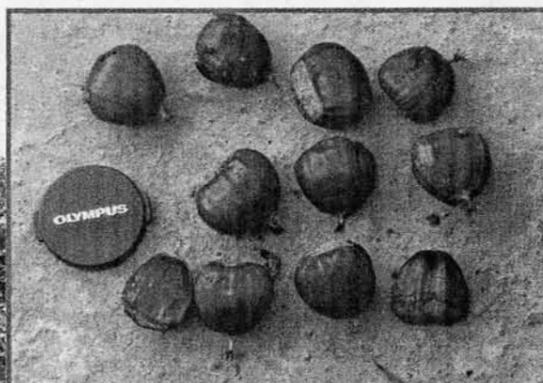
ESTUDIO SOBRE LAS VARIEDADES DE CASTAÑAS DE TENERIFE

El Servicio de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife, ha comenzado en este año 2000 un proyecto de caracterización de las variedades de castañas de Tenerife.

En una primera aproximación a las zonas altas productoras de castaña de Tenerife (Arafo, El Rosario, Acentejo, Benijos/Pinolere,...) se han detectado más de 13 nombres distintos de castañas: Matancera; Grande o de Casta Grande; Polegre; del Haya; Redonda o Donosa; Mulata; Mollar; Picudo; Pico Claro; de Sala; Arafera; de Pata o Manso.

Ha supuesto una verdadera sorpresa el comprobar la gran riqueza existente, muchas de ellas conservadas desde tiempo inmemorial por los agricultores de las medianías de Canarias. Es importantísimo que este patrimonio genético no se pierda.

Para el caso de **Anaga** se han detectado dos denominaciones: Castañas **Mollares** y Castañas (para el resto). Si usted conoce de alguna variedad existente en Anaga, no dude de ponerse en contacto con nosotros en los teléfonos de la Agencia de Extensión Agraria: 922.15.09.12 y 922.630.630.



Mujeres Queseras

Desde los Gabinetes de Desarrollo Rural de Acentejo y el Área Metropolitana en colaboración con las Agencias de Extensión Agraria de ambas comarcas, se viene trabajando desde el mes de marzo del presente año en el proyecto denominado *Mujeres Queseras del Nordeste de Tenerife* incluido dentro de una línea de trabajo que tiene como protagonista a la mujer en el medio rural.

Tradicionalmente son las mujeres las que han elaborado y continúan elaborando los quesos en las explotaciones familiares, mientras que los hombres se han encargado principalmente de la alimentación y manejo del ganado. Dado que estas miniqueserías han de enfrentarse a numerosas dificultades para mantener su supervivencia (adaptación del producto a las nuevas tendencias en los gustos de los consumidores o exigencias en el cumplimiento de la normativa aplicable en materia sanitaria y de higiene), este proyecto pretende mejorar y potenciar la producción de los quesos artesanales, elevando la calidad de los mismos y facilitando su diversificación, diferenciación, caracterización y promoción, permitiendo a su vez un incremento en la calidad de vida de las mujeres queseras como medio de garantizar el reemplazo generacional.

Si bien se comenzó trabajando con un grupo de 19 mujeres pertenecientes a catorce explotaciones, actualmente el conjunto de mujeres que integran el proyecto asciende a 12 mujeres que representan a nueve miniqueserías, en el que se han integrado también los maridos de algunas de ellas.

Este grupo de mujeres se ha ido consolidando con el paso de los meses, ello ha permitido la realización de numerosas actividades como colectivo, entre las que se cabe citar:

- La visita a varias explotaciones queseras en Valsequillo (Gran Canaria) para conocer la experiencia de un grupo de mujeres queseras que trabajan con gran éxito en un proyecto financiado por la iniciativa NOW, quienes a su vez les devolvieron la visita en el mes de septiembre.
- La realización de visitas individualizadas de intercambio a cada granja a fin de conocer las particularidades en la elaboración de cada quesera y realizar talleres de aprendizaje.
- Reuniones de coordinación y trabajo.
- Búsqueda en común de un nombre que las identifique como grupo autodenominándose *Mujeres Queseras del Nordeste de Tenerife* y edición de una imagen colectiva de cara a su promoción, en donde se incluye el diseño de una etiqueta común así como la publicación de políptico informativo y la elaboración de dos plóters.
- Realización de cursos.
- Participación en dos ferias: Feria de Artesanía y del Queso de la Matanza celebrada los días 16 y 17 de septiembre, y la Feria de la Alimentación de Tenerife (FAT 2000) celebrada entre los días 9 al 15 de octubre en el Recinto Ferial con un stand ubicado en el Salón del Gourmet, elaborando en ambos casos quesos en común.



NOTA: Recordamos a todos los colaboradores, que al enviarnos poesías, recetas, sugerencias... o cualquier inquietud que deseen comunicar, les agradeceríamos que los artículos nos los hicieran llegar en disquete, formato *Word* o *Word Perfect*, (si no habría

que fotocopiarlos y pierden calidad) y tamaño de letra 12. Si desean añadir fotos, que sean las originales en papel, procurando que tengan buena definición y contraste. Así mismo, cuando hagan trabajos a color, piensen que hay que fotocopiarlos en blanco y negro. Este material podrá entregarse en las escuelas del Parque Rural de Anaga o al personal de la Oficina de Gestión del Parque (Mayca o Rosa).

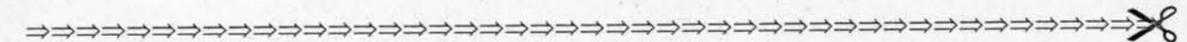
Les animamos a que participen en el próximo número; toda ayuda será bienvenida. **GRACIAS.**

TELÉFONOS QUE TE PUEDEN SER ÚTILES:

Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	922 - 23 90 70
Centro de Visitantes de la Cruz del Carmen	922 - 63 35 76
Agencia de Extensión Agraria de la Laguna	922 - 63 06 30 La Laguna
	922 - 15 09 12 Tejina
Gabinete de Desarrollo Rural de La Laguna	922 - 25 71 53
Colegio Ricardo Hodgson. Chamorga	922 - 59 92 20
Colegio Manuel Borguñó. Taborno	922 - 69 01 79
Colegio Dolores Álvarez. Almáciga	922 - 59 01 26
Colegio Cumbres de Taganana. Casas de la Cumbre	922 - 69 02 30
Colegio Sor Florentina y Agustín Cabrera. Roque Negro	922 - 69 01 11
Colegio Las Carboneras	922 - 69 00 19
Colegio Julián Rojas de Vera. Taganana	922 - 59 01 74
Cruz Roja de Santa Cruz	922 - 28 10 00
Cruz Roja de La Laguna	922 - 25 96 26
Información sobre guaguas:	
TITSA Santa Cruz	922 - 21 93 99
TITSA La Laguna	922 - 25 94 12

Si deseas recibir gratuitamente un ejemplar del Periódico "Anaga Cuenta..." rellena la siguiente ficha y envíanosla a la siguiente dirección:

OFICINA DE GESTIÓN DEL PARQUE RURAL
DE ANAGA
C/. Diego de Almagro, 1
Hogar Infantil de la Sagrada Familia
Edf. Miramar Planta 1ª
38010 S/C de Tenerife
Tfno: 922 - 23 90 72 Fax: 922 - 23 91 91



DESEO RECIBIR UN EJEMPLAR DEL PERIÓDICO "ANAGA CUENTA..."

Nombre y Apellidos: _____
 Dirección Completa: _____
 Código Postal, Localidad y Municipio: _____
 Teléfono de Contacto: _____
 Fecha: _____
 Firma: _____

LA LAGUNA
C/ Puerto Sagunto, 60. 46100 Sagunto (Valencia)

LA LAGUNA
C/ Puerto Sagunto, 60. 46100 Sagunto (Valencia)
C/ Puerto Sagunto, 60. 46100 Sagunto (Valencia)

Colaboradores:  

C/ Puerto Sagunto, 60. 46100 Sagunto (Valencia)

C/ Puerto Sagunto, 60. 46100 Sagunto (Valencia)

Colabora: **Fotocopiadora**



C/ Delgado Barreto, nº 32

922 26 06 57

C/ Heraclio Sánchez, 60

922 25 51 29
