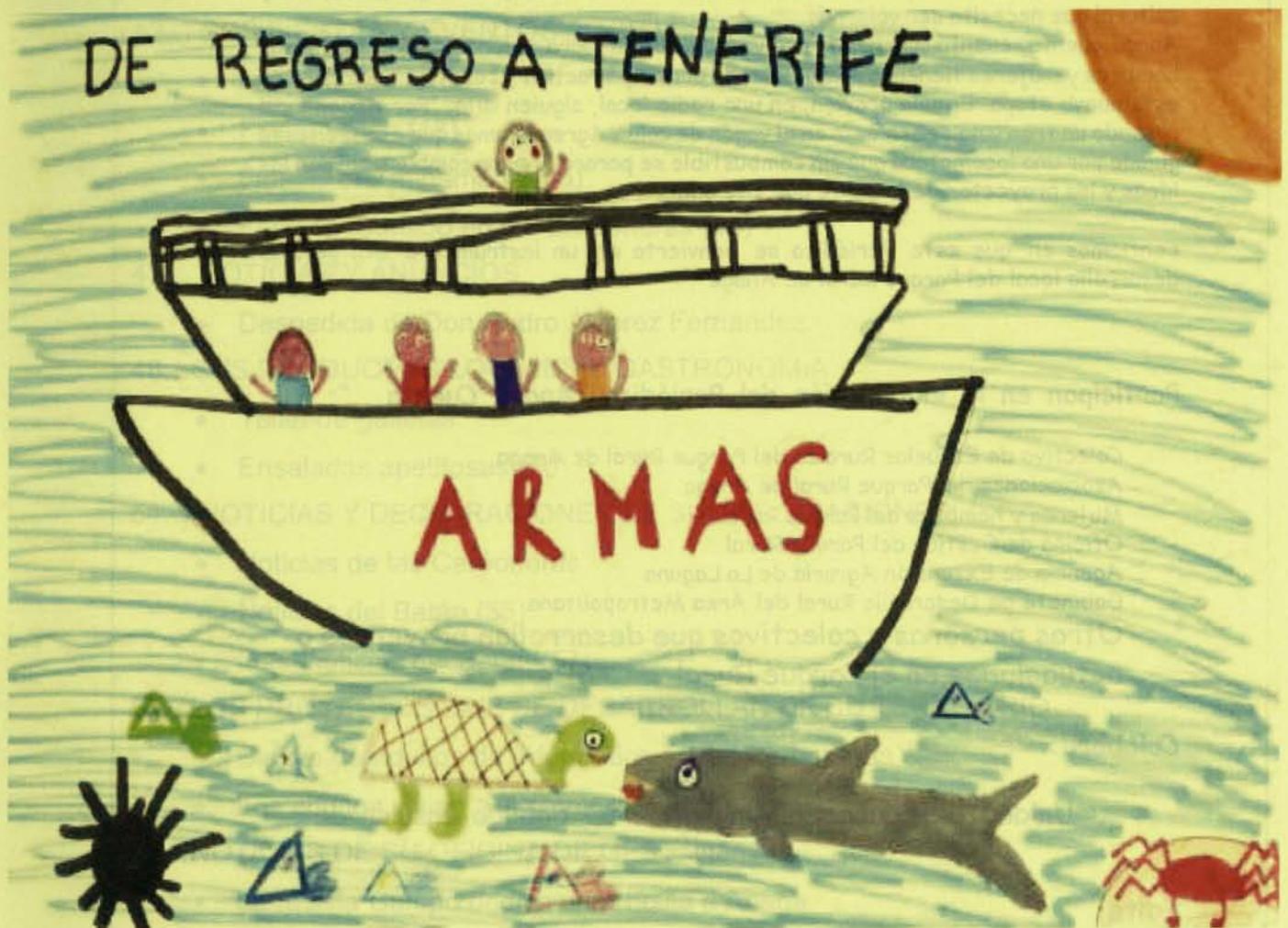


Anaga Cuenta...



ANAGA CUENTA...

...LOS TRABAJOS DE SUS ESCUELAS

2. -¡COMO APRENDEMOS!

(Estudios, entrevistas,
investigaciones)

19 -¡QUE BIEN LO PASAMOS! (Visitas,
excursiones, viajes y celebraciones)

31. ¡CÓMO PINTAN!

33. ¡CÓMO ESCRIBEN

36. NOS GUSTARÍA

El resto del Sumario, en página 1

Colectivo de Escuelas Rurales de Anaga:
Las Carboneras, Roque Negro,
Chamorga, Almáciga, Taganana e
Igueste de San Andrés

COLABORAN:



Oficina de Gestión del
Parque Rural de Anaga



Plan Insular de Educación Ambiental

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

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:

Unidad de Educación Ambiental del Cabildo Insular de Tenerife

Edita:

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

Imprime: **FOTOCOPIAS CAMPUS**

Domingo Pérez Batista

C/Delgado Barreto, 32 y C/Heraclio Sánchez 60

38204 La Laguna-Tenerife

TFno: 922 260 657 - 922 255 129

fotocopiascampus@gmail.com

Distribuye: **Fotocopias Campus**

Depósito Legal: TF. 2190/2010

Prohibida la reproducción total o parcial sin permiso del autor

Pág.

2...LOS TRABAJOS DE SUS ESCUELAS

41...OTRAS ESCUELAS

- El CEIP las Mercedes ha hecho el LOGO Esperanza del Valle

42... SUS FIESTAS Y EVENTOS SOCIALES

- Fiesta en Taborno
- Fiesta Batán (43)
- Fiestas en Chinamada (45)
- Feria de Ganado en las Carboneras (46)

47... NOTICIAS Y ANUNCIOS

- Despedida de Don Pedro Álvarez Fernández

48...SUS PRODUCTOS LOCALES Y GASTRONOMIA

- Taller de galletas
- Ensaladas apetitosas (50)

54... NOTICIAS Y DECLARACIONES DE SUS ASOCIACIONES

- Noticias de las Carboneras
- Noticias del Batán (55)
- Más noticias del Batán (57)

58...LOS PROYECTOS QUE SE DESARROLLAN EN SU TERRITORIO

- Clases de adultos de Informática en las Carboneras
- Los adultos viajan a la Gomera (59)

62...NOTICIAS DE SU OFICINA DE GESTIÓN

- La revista Campo dedica un artículo a Anaga
- La oficina presenta Empleaverde para Anaga (67)

JUGANDO Y APRENDIENDO

Estas son algunas de las actividades y experiencias que hemos tenido en el colegio de Chamorga, en este curso que se acaba.



Ainhoa aprende a tocar la flauta. Alba nos enseña su nuevo cachorro.



Ainhoa riega la parte del huerto de la que es responsable.



Sembramos lechas, remolachas, Zanahorias.....



Los recreos muy imaginativos en sus juegos.



Llega la primavera, y Ainhoa Le gusta coger ramos de Trevinas.



Cogiendo cañas en el barranco para hacer manualidades.



Enlalta piezas con los que se hace collares. Nos disfrazamos.



sendero

El colegio de Chamorga realizó con el Parque Rural de Anaga el día 27 de abril, una actividad creada por las alumnas. La actividad consistió en proponer un sendero por parte de las ellas y guiarlo. Se decidió hacer el propuesto por Valeria: La Era.



Llegada al Lomo de Las Bodegas. Empezando el sendero.



Vista de Las Bodegas desde el sendero. Primera para de descanso.

Valeria nos iba comentando y poniendo al corriente, a lo largo del sendero, qué huertos eran de su padre, cuál de su abuela, lo que cultivaban.....

En la zona llamada el Lomo La Cruz, culminaba nuestro recorrido. Allí merendamos y echamos a volar las cometas que habíamos elaborado en clase.



Distintos momentos del sendero



Elsa llevando a Ainhoa

Israel y su bicácaro

Ainhoa con sus tres añitos, caminó sin protestar, pero la profe de gimnasia, decidió llevarla algunos ratitos en la espalda.

Israel trabajador del Centro de Visitantes del Parque Rural y con mucha experiencia en guiar los senderos de este lugar, nunca había probado el bicácaro, fruto de la canarina canariensis, con nosotros tuvo esa experiencia.



Merendando



Llegada a la Cruz



Y llegó el momento de volar las cometas que habíamos elaborado en clase.



Alba con su cometa, la que cogió más altura.



Elsa iniciando el vuelo de la cometa de Valeria. Vistas del Lomo de Las Bodegas desde La Cruz.

Empezamos a descender, y en la Plaza de Las Bodegas, hicimos una actividad de papiroflexia, ranitas y mariposas, que Israel había traído.

La abuela de Valeria, nos invitó a café, chokolatinas y galletas que muy amablemente, nos trajo a la plaza.



Haciendo las ranas y las mariposas.

Colegio de Chamorga.

TALLER DE RECICLAJE

Hemos hecho un espantapájaros, con latas de aceite y de refrescos.



Colegio de Chamorga. Cada alumna hizo su espantapájaros para sus huertos.

LOS GUSANOS DE SEDA DE LAS CARBONERAS



Hace unos días Paco nos trajo gusanos de seda. Al principio eran muy chiquititos pero poco a poco han crecido. Se pasan todo el día comiendo hojas de moral que conseguimos por la zona. Dentro de muy poco empezarán a hacer los capullos de seda.

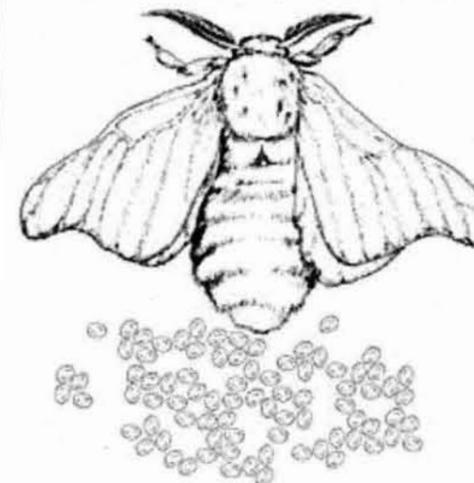
Los gusanos de seda, como cualquier otra oruga, pasan por cuatro fases básicas de desarrollo: Huevo, larva, crisálida o pupa y adulto.

Huevos

Los huevos tienen entre 1 y 1,5 milímetros de largo. Su cáscara es una membrana de materia quitinosa, que va desde el amarillo claro al gris pizarra y finalmente a un tono violáceo o verdoso. Los huevos sin fertilizar se distinguen inmediatamente por mantener la coloración amarillenta. La incubación dura alrededor de quince días, aunque en climas fríos la eclosión no se produce hasta haber pasado el



invierno. Al cabo de éste, las orugas salen del mismo, normalmente lo hacen en primavera pero siempre dependiendo de la temperatura ambiental. Este mecanismo les permite madurar al mismo tiempo que las hojas de morera y poder alimentarse cuando las hojas se encuentren en su momento óptimo.



Larvas

La oruga de seda es considerada el animal que más come del reino animal con respecto a su tamaño y tiempo de vida, esto es debido a que durante su letargo en el capullo y

etapa adulta no se alimenta y además tiene que dejar las reservas suficientes a su prole para que sobreviva en el huevo.

Al momento de la eclosión, las larvas miden unos tres milímetros de largo y son de color gris. Ya desde el primer momento cuentan en el undécimo anillo del cuerpo con una *trompa de seda* o hilera, que utilizan apenas nacidas para suspenderse y alejarse de los restos del huevo.

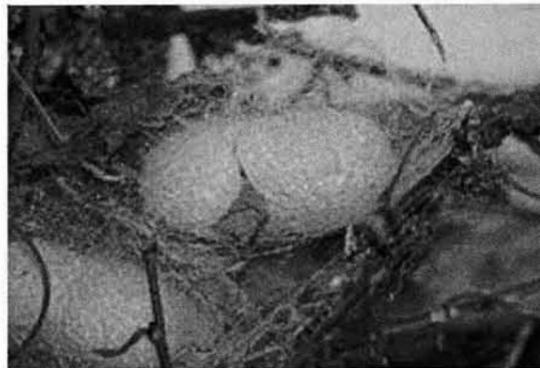
Atraviesan cinco fases de muda en el curso de los 30 ó 35 días que durará la fase de larva y mudarán dos veces más dentro del capullo. Cuando van a efectuar este proceso permanecen inmóviles con la cabeza levantada y apoyados sólo en las patas traseras (situación llamada sueño de muda), mudarán primero la corteza cefálica (que a medida que va encogiéndose permite saber la proximidad del momento de la muda) de la que surgirá una cabeza de color claro y de tamaño notablemente mayor a la anterior y después la piel externa y una pequeña parte de la piel interna (anal). Tras mudar, el color de la oruga aparecerá "sucio" y su piel arrugada y algo húmeda que se secará y alisará transcurridas unas horas.

A los 6 días experimentan una primera metamorfosis, suspendiéndose por un hilo de seda para rasgar su piel, de la que sale al cabo de unas 24 horas.

Tras cuatro de estas metamorfosis, la larva alcanza los 8 cm de longitud, y los 12 anillos en los que está estructurada son claramente visibles, el color gris del nacimiento tomará bien a blanco o amarillo claro o bien a blanco con bandas negras que separan los anillos.

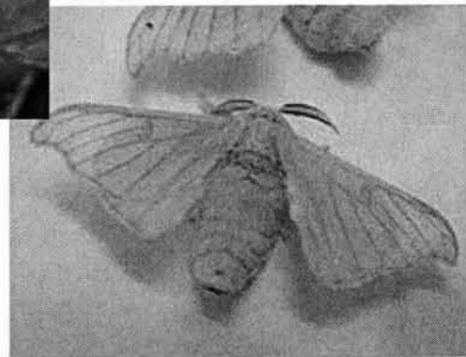
Al cabo de alrededor de un mes, la oruga busca un lugar seco y aislado, en donde fabricará el capullo para la fase de pupa, éste puede ser de color blanco, azul, rojo, verde, marrón, amarillo o incluso naranja.

Crisálida.



misma, fabrica alrededor de su cuerpo una envoltura oval formada por un único hilo de hasta 1500 metros de largo. El proceso le ocupa 2 o 3 días. El vaciamiento

La larva emplea el almidón de las hojas de morera que ha consumido, transformado en dextrina por su metabolismo, para producir el hilo de seda. El material, líquido en el interior del cuerpo, se solidifica en contacto con el aire. Girando sobre sí



completo de las glándulas de seda incita la pupación, que dura unos veinte días en condiciones normales. Al cabo de estos, una nueva mariposa emerge.

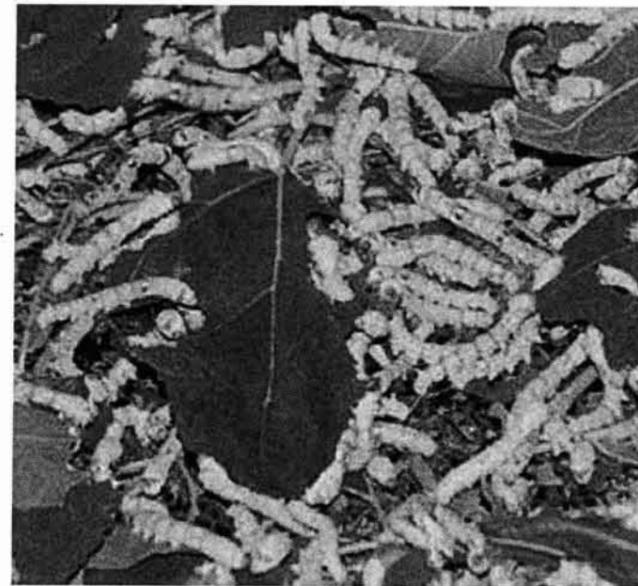
En ocasiones y por diferentes circunstancias (comida escasa o inadecuada, defectos genéticos, condiciones externas adversas...) los gusanos no logran crear su capullo y deben realizar la metamorfosis al descubierto lo cual, aunque reduce su probabilidad de supervivencia, no es un impedimento para la finalización normal de su ciclo vital.

Adulto

Al eclosionar de la crisálida la mariposa rompe el capullo con una secreción ácida que separa los hilos de seda y sale al exterior, de los 3 a 7 días que suele vivir no se alimentará, tan sólo buscará pareja para poder efectuar una puesta. Al salir y días después, las hembras expulsarán líquido interno de colores del naranja al marrón. Los machos de un tamaño ligeramente menor, abdómenes más estilizados y alas más grandes se mueven mucho más que las hembras aún así es muy raro que alguno de ellos logre alzar el vuelo. La cópula dura algunas horas en las cuales los sujetos apenas se moverán y quedarán enlazados por la punta del abdomen. En este proceso intercambian material genético. Después el macho buscará otra pareja y la hembra se dedica a la puesta, en la cual y mediante un potente adhesivo, pegará sus huevos y tiempo después morirá.

Historia

En China existe una leyenda que dice que el descubrimiento del gusano de seda fue hecho por una antigua emperatriz llamada Xi Ling-Shi. Se dice que mientras tomaba el



té bajo una morera de su jardín en el palacio real cuando algo cayó a su taza de té cuando quiso sacarlo este se deshilachó y ella como era una tejedora por excelencia lo tomó y empezó a tejer con el este secreto de la seda no fue difundido a otro país que no fuera china ya que era algo excepcional por lo tanto china guardó muy bien ese secreto hasta aproximadamente 1500 años después de su descubrimiento

El hombre ha criado gusanos de seda desde hace varios siglos para la obtención de la preciada seda, hoy día se usan también como "mascotas". Ambos usos han impedido que afloren al natural así que hoy se puede decir que casi han desaparecido en libertad.

El huerto escolar de Taganana

Este trimestre tenemos muy bonito el huerto. Hemos plantado papas, millo, calabaceras, bubangos, cebollinos y judías.

Lo regamos y crecieron mucho.

Más tarde abonamos y finalmente esperamos recoger los frutos.

Lo regamos los miércoles y los viernes.

Con la cosecha haremos una comida para todos.



Iker y Aday (Taganana)



Visita de la Policía

El martes día 24 de mayo vino la policía al colegio. Hicimos una evacuación por si acaso hubiera algún incendio. Después nos subimos en los coches, nos pusieron la sirena y lo que fue más guay es que nos pusieron el chaleco antibalas, nos dieron una señal de Stop, nos enseñaron la linterna...

Lo pasamos muy divertido ese día.

Álvaro (Taganana)



¿QUÉ HACEN LOS NIÑOS DE IGUESTE FUERA DEL COLE?

Vamos a hacer un pequeño acercamiento a algunas de las cosas que hacen los alumnos del cole de Igueste fuera del horario escolar. En este caso vamos a ver las huertas de Gabriel, Adrián, Alejandra y Anabel. Esperamos tener fotos de lo que hacen los demás niños y niñas para próximos números.



"Hola soy Gabriel. Aquí estoy cavando papas, ayudando a mi padre. En la huerta de mi padre se recogen muchas cosas: papas, papaya, mango, calabazas, (muy grandes, una vez tuvimos una 40 kg) limones, bubangos, aguacates, ajo, cebolla, piña, piña tropical, fabada, tomillo, hierbahuerto, perejil..."



"Ahí está mi madre Mercedes con la prueba..."



Este es nuestro papayero. Es muy grande y a las papayas mi madre le pone azúcar moreno y le exprime una naranja.



"Ahí estoy con mi madre pelando la fabada. Están buenísimas." Gabriel



"Hola soy Adrián. Aquí estoy, en la huerta de mis abuelos."



"Esta es mi abuela, Maiso."



"Ahí estoy jugando a las cartas con mis abuelos y mi primo."



Hay conejos, algunos conejitos son peludos, se llaman "topis"



También curieles (cobayas)



"También hay patos, gallos y gallinas..."



"Además de animales también hay cultivo, como este papayero".



Esta carita es de "Chinito".

¡¡Hasta lueeeeeeego!!!

Adrián



"Hola me llamo Alejandra. Estudio infantil de 5 años en Igueste de San Andrés. Este es mi perrito y se llama Sape."



"También tengo periquitos. Aunque no les puse nombres. Yo les llamo periquitos. Tampoco a las tortugas. A ellas les llamo hembra y macho."



Aquí estoy ayudando a mi mamá y a mis abuelos



"Aquí estoy en el patio de mi casa."



Esta plantita está creciendo igual que yo jijiji

¡Hasta pronto!

Alejandra



"¡Hola! Yo soy Anabel tengo 4 años y también estoy estudiando en el colegio de Igueste de San Andrés. Esto es en casa de mis abuelos Fidedina y Juan Pedro. ¿Te gusta el perrito? Está aprendiendo a conducir bicis blancas y rosas, jiji."



"Tenemos muchos animalitos: baifitos, perritos, gallinitas, conejitos..."



"También hacemos en casa de mis abuelos tenderetes y lo pasamos muy bien."



"Estos son mis papás"



"Aquí estoy con mis amiguitas Yesenia y Daniela. ¡Hasta pronto!"

Anabel



EL COLEGIO DE LAS CARBONERAS

VIAJA A LA GOMERA



El viernes día 27 de mayo toda la Comunidad escolar de las Carboneras viajó a la Gomera. Como todos los años el APA el Rosal y el Colegio organizan un viaje de fin de curso para ir conociendo nuestro Archipiélago Canario. Ya hemos visitado la Palma, El Hierro, Fuerteventura,

Lobos, Lanzarote, La Graciosa y este año nos tocó la Gomera.

Aprovechamos para expresar nuestro gran agradecimiento al Concejal de Zona Don Miguel Ángel por su apoyo a este viaje.

Llegamos al muelle de los Cristianos y nos subimos en el barco de la compañía Armas. El barco era grande y apenas nos dio tiempo de recorrerlo cuando ya estábamos llegando a San Sebastián. En San Sebastián nos estaba esperando la Guagua que nos llevaría de



excursión por el norte de la isla.

Después de atravesar la capital ascendimos por el barranco de la Villa rumbo a Hermigua. Por el camino pudimos observar las presas rebosando de agua. El primer descanso lo hicimos en la



playa de Hermigua donde vimos los restos del antiguo pescante, de nuevo a la guagua y pusimos rumbo a Agulo donde hicimos una pequeña parada para tomar algo. Continuamos viaje hacia el Centro de Visitantes del Parque Nacional Garajonay y luego hacia Vallermosto. La siguiente parada la hicimos en los Chorros de Epina, todos teníamos ganas

de verlos para probar el agua de los siete chorros, ya que Paco nos había contado la Leyenda.

Ya eran la una del mediodía y nos dirigimos a la Laguna Grande a almorzar. Potaje de Berros, almogrote y carne a la brasa fue nuestro almuerzo.

Después de pasar un rato jugando en la zona recreativa nos dirigimos hacia el mirador de Valle Gran Rey. Por la



tarde llegamos a los apartamentos Laurisilva de Valle Gran Rey donde nos dimos un tremendo baño en la Piscina del complejo. Cenamos y fuimos a dar

una vuelta al muelle.

El sábado y el domingo nos quedamos en Valle Gran Rey, unos pescando y otros bañándose. Por la mañana después de desayunar nos dimos una vuelta por el Charco del Conde y por un parque infantil antes de volvernos a bañar en la piscina. A la hora del almuerzo nos fuimos al



restaurante el Trasmallo del muelle donde almorzamos pescadito y sopa de mariscos. Por la tarde más baños en la piscina. Por la noche un paseo, esta vez hacia la playa donde coincidimos con una parranda que estaba actuando en Casa María.

El Domingo, más baños en la piscina y al medio día caminamos hacia la playa para almorzar en casa María una tremenda paella y un baño en la playa.

Por la noche nos dimos otro paseo por la zona.

El Lunes después de recoger los apartamentos nos concentramos en dos de ellos y freímos todos los pescados que habíamos cogido y almorzamos. La guagua nos recogió sobre las 2 de la tarde y con rumbo sur nos llevo de nuevo a la Villa a comprar algunas cositas y esperar la salida del barco que nos llevaría de regreso a los Cristianos y a nuestras casas. El próximo año



nos iremos a conocer la última isla que nos queda por ver GRAN CANARIA.



Aquí estamos todos menos la maestra Elsa que regresó el sábado



DÍA DE CANARIAS EN IGUESTE



Sobre estas líneas todo el equipo de Igueste (menos el dire que hacía la foto y Fátima, las dos Elsas que estaban itinerando en otros coles)



¡Observen el fichaje! ¡No es Messi! ¡No es Ronaldo! es...

¡¡ Estefanía !! (la hermana de Alejandra)

Parece mentira cómo pasa el tiempo.

¡Estás en tu casa mi niña!



Bailamos, comimos y bebimos y lo pasamos muy bien. La comida la pusieron las mamás. ¡Estaba todo para chuparse los dedos!

Gracias a las mamás por la organización de la comida.

El día de Canarias en Taganana

El pasado viernes, 27 de Mayo, celebramos el día de Canarias en el colegio de Taganana. Casi todos los niños vinimos con traje de magos, ¡los mas pequeños estaban preciosísimos!

Bailamos muchos temas canarios, como el Sorondongo, el Patio de mi casa, el Vals de la amanecida, Donde están las llaves...

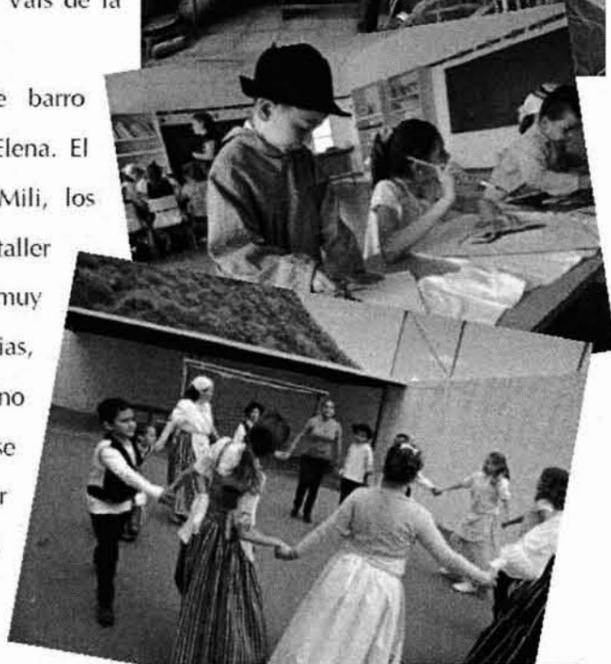
También hicimos tres talleres: De barro dirigido por Yolanda, la madre de Elena. El del gofio realizado por Andrés y Mili, los padres de Nareme e Irvne. Este taller estaba muy bonito por que era muy grande y con cosas típicas de canarias, como: zurrón del gofio, un molino guanche (muchos aprendimos como se molía el millo) etc. Y el de pintar camisetas organizado por Raquel, la madre de Nayelit e Ivette, donde podíamos elegir entre la isla de Tenerife o un lagarto.

También pusieron mucha comida típica de Canarias ¡Nos hinchamos hasta más no poder!

¡Todos nos divertimos mucho!

Ivette y Gesselle.

5º de Primaria Taganana.



DÍA DE CANARIAS

El viernes 27 de mayo el colegio de Chamorga, celebró el día de Canarias con una merienda a la hora del recreo, en la que había, productos típicos de la tierra. Papas arrugadas, que trajo Valeria y que la madre de Alba las preparó y nos las trajo calentitas a clase, mojo verde que trajo Ainhoa, refrescos y aceitunas que trajo Alba, queso blanco, etc.



Ainhoa con el traje típico.



En la comida canaria.



Después de la comida, jugaron a los juegos tradicionales.



Pusimos canciones del folklore canario.

Y recibimos también, la visita de doña Fema, nuestra vecina, personaje muy unido al colegio.



Doña Fema en clase.



Toca recoger la cosecha.



En este día de fiesta, aprovechamos para recoger algunas lechugas y zanahorias, que se llevaron para casa, fruto de su dedicación y responsabilidad en el huerto.

Colegio de Chamorga.

Pueblo Chico

El día 31 de Mayo de 2011, fuimos a Pueblo Chico. Nada más llegar desayunamos. Entramos y pasamos por una cueva que tenía raíces colgando, fuentes de agua y momias en miniatura.

Primero recorrimos la mitad del Pueblo porque fuimos a una empaquetadora de plátanos donde vimos como le quitaban la suciedad, también como les ponían las etiquetas a las cajas, cuando terminamos de verla nos dieron una libreta, un bolígrafo, dos plátanos, una pegatina y

volvimos a Pueblo Chico.

Terminamos de ver la otra mitad. A continuación, fuimos a almorzar comimos puré de verdura, pechuga de pollo con papas fritas y de postre helado con sirope de fresa. Vimos una película de cómo se hizo Pueblo Chico y cuando salimos a la maestra le dieron una bolsa con regalos.

Al día siguiente en el colegio nos repartió los regalos. Fue un día muy bonito porque aprendimos y lo pasamos muy bien. Le agradecemos al APA esta excursión tan maravillosa.

Laura, Melania y Eduardo (Taganana)



En este mes de junio padres, alumnos y la maestra M^o Jesús, del colegio de Taganana, nos hemos ido de viaje a Gran Canaria y lo hemos pasado muy bien. Aquí les hacemos un resumen de estos fantásticos días.



El sábado por la mañana fuimos a South City, un parque del oeste en el que vimos tres show, uno de indios, de mejicanos y otro de bandidos. ¡Me encantó! **Gesselle**

A mí me gusto el bufet porque te podías poner toda la comida que quisieras. **Isabel**



Las habitaciones del hotel eran grandes, muy acogedoras, tenía 4 camas, una cocina, un baño y una terraza. Si vas a un hotel... ¡no olvides poner la tarjeta para la luz! **Alvaro**



En este viaje aprendí a nadar, me gustó mucho la piscina. **Gabriela**



Viaje a Gran Canaria



El sábado por la noche en el hotel estuvimos bailando, lo pasé muy bien. **Yool**

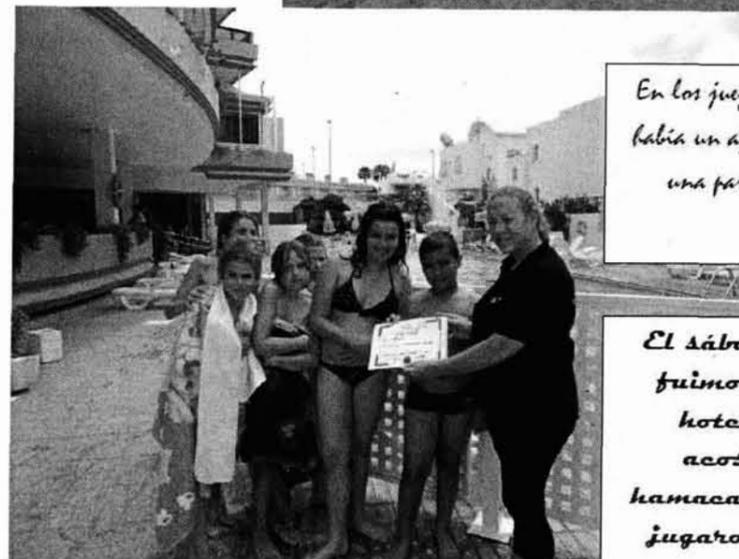
En el hotel había un billar, yo nunca había jugado y me divertí mucho. **Lucía**

Una noche salimos a la terraza del hotel a jugar al bingo. Iker, Alvaro y la maestra se ganaron una gorra y sidra. "¡ooooooooo! ¡kikiriki! y ¡te quiero Claudia!" eran las palabras que había que cantar. **Melania**

A mí me gustaron mucho las dunas, porque bajábamos deslizándonos. Además me gané un diploma en buceo. **Aday**

El último día por la mañana fuimos a caminar a las dunas, eran muy bonitas. **Eduardo**

En el hotel y en el centro comercial jugamos en los juegos recreativos, me gustó el flash track. **Laura**



En los juegos recreativos también había un ajedrez gigante. Jugamos una partida y Eduardo me ganó. **Iker**

El sábado por la noche fuimos al parque del hotel, muchos nos acostamos en las hamacas y los pequeños jugaron en el parque. **Ivette**

Juegos en el polideportivo



El día 19 de Mayo de 2011 fuimos al polideportivo, jugamos al come coco, la comba, el baloncesto....

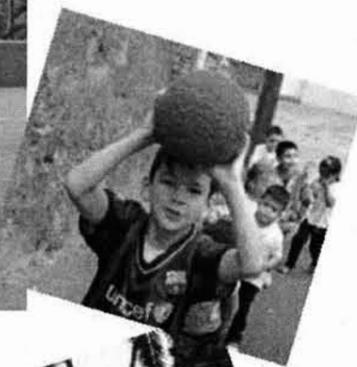
Nos fuimos a las 8:30, llegamos a las 11:00.

Los niños de infantil se fueron a las 11:30, llegaron a la 1:15.

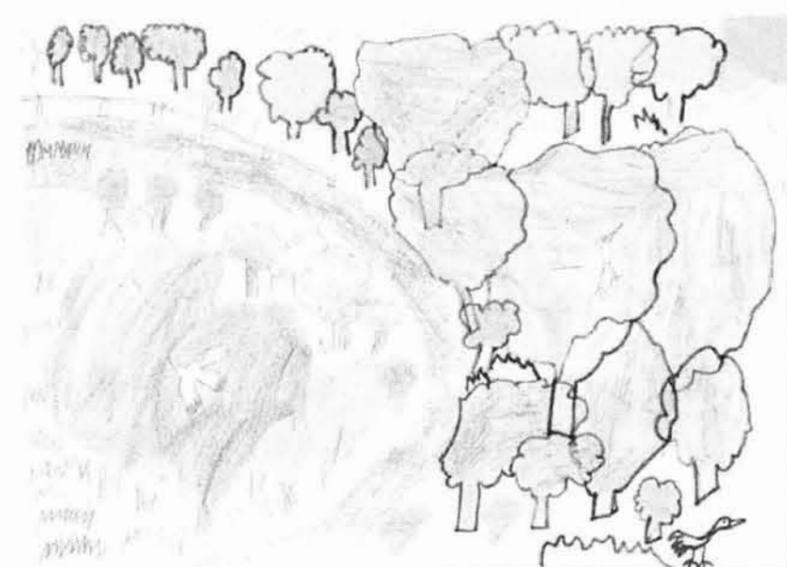
Nos lo pasamos muy bien. Se lo debemos todo a las profesoras porque nos han acompañado en este buen rato.

Gracias por todo

Lucía, Gabriela e Isabel.
(Taganana)



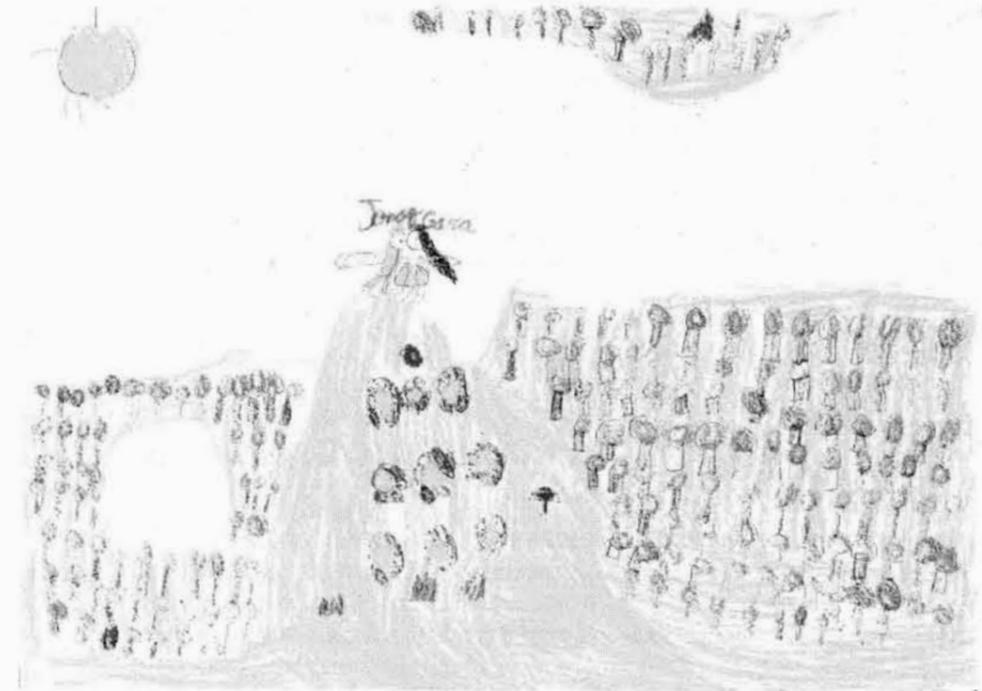
LAS CARBONERAS DIBUJA LA GOMERA





LA LEYENDA DE GARA Y JONAY

En La Gomera había una chica muy guapa que se llamaba Gara y un chico que era de la isla de Tenerife, la isla del fuego, un día se encontraron los dos y bebieron de un chorro de Epina y el agua se puso turbia y después se lo preguntaron a sus padres y les dijeron que no se podían casarse, entonces el Teide que esta en la isla de Tenerife que es un volcán, erupcionó, el fuego se comía el agua y después subieron a la altura más alta de la isla de La Gomera y como no los dejaron casarse, Jonay cogió un palo lo afiló por la dos puntas y se lo pusieron clavado en el pecho hasta que notaron que el palo los trasapaba los cuerpos se dieron su último abrazo, y murieron.



Oscar Acosta Martin 9 años
Las Carboneras

“El viaje de la Gomera”

El día 27 de Mayo los del colegio de Las Carboneras nos fuimos de viaje a La Gomera. Todo empezó en Las Carboneras a las 6 de la mañana nos fuimos a la guagua nos recogió y nos llevó a Los Cristianos en los Cristianos nos subimos al ARMAS y en el ARMAS Paco nos enseñó todo el barco: las cubiertas, las cafeterías, la guardería y los salones para sentarnos, llegamos a La Gomera a San Sebastián nos bajamos del barco cogimos las maletas y cogimos la guagua que nos estaba esperando y fuimos por la ruta norte y llegamos a La Laguna Grande donde almorzamos. Después cogimos otra vez la guagua y nos fuimos a Valle Gran Rey a los apartamentos Laurisilva. Ahí colocamos la ropa y nos fuimos a la piscina y después nos bañamos y fuimos a cenar cuando terminamos de cenar, fuimos al muelle claro y volvimos a los apartamentos. Por la mañana nos fuimos con Paco y Elsa al charco el Conde, nos mojamos los pies y nos fuimos un rato al parque que había al lado de los apartamentos, cuando llegamos nos quitamos la ropa y nos tiramos a la piscina, después nos bañamos y nos fuimos a comer

ALBA RODRÍGUEZ ROJAS 3º Primaria Las Carboneras



a un bar que se llama “EL TRASMALLO” y nos fuimos a la playa. Después entramos en algunas tiendas y para los apartamentos a bañarnos en la piscina y luego a cenar. Por la noche nos fuimos a un bar que se llama “CASA MARÍA”. Al día siguiente desayunamos y nos fuimos a las canchas de tenis, después nos fuimos a la piscina y al medio día fuimos a CASA MARÍA a almorzar y a la playa, luego nos fuimos a los apartamentos y a la piscina y fuimos a cenar y después fuimos al muelle donde conocimos a un niño de que estaba pescando.

El día siguiente fuimos a desayunar y cuando terminamos de desayunar jugamos al ping pong y claro nos fuimos otra vez a la piscina y nos bañamos y comimos en un apartamento y fuimos a coger la guagua que nos estaba esperando y nos fuimos al puerto de SAN SEBASTIÁN, allí cogimos el armas que nos llevó a TENERIFE.

Alba Rodríguez Rojas Las Carboneras

VIAJE A LA GOMERA

Nuestro viaje comenzó en las Carboneras. Nos subimos en la guagua y nos llevó a los Cristianos donde cogimos la Naviera Armas, que nos llevó a la Gomera. Ahí nos esperaba una guagua que nos llevó a conocer un poco la isla. Después nos fuimos a Laguna Grande a almorzar y a jugar un poco. Después nos fuimos a los apartamentos donde no dimos un buen baño en la piscina. Después cenamos y fuimos un ratito a dar un paseo por el puerto.

El día siguiente nos despertamos y fuimos a desayunar. Después fuimos con Elsa y Paco al charco del Conde y un ratito al parque infantil. Mas tarde fuimos a almorzar al Trasmallo y después nos bañamos en la playa. De la playa nos fuimos a los apartamentos y nos bañamos en la piscina. Un buen rato mas tarde cenamos y fuimos al puerto donde conocimos a un niño que estaba pescando.

El día siguiente nos despertamos, bajamos a desayunar y después fuimos a la cancha de tenis que estaba en los apartamentos y jugamos todos. Mas tarde fuimos a la piscina a bañarnos hasta la hora de cenar y ver el partido Barcelona y Manchester y después dimos un paseo a casa Maria donde había una parranda.

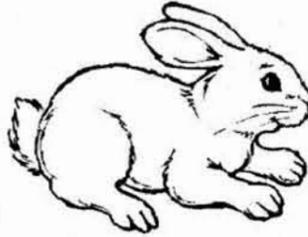
El día siguiente nos despertamos, fuimos a desayunar. Mas tarde fuimos a dar un paseo y algunos se quedaron en la piscina. Cuando íbamos a almorzar comimos pescado en los apartamentos y después esperamos la guagua. La guagua nos llevó al puerto de San Sebastián y cogimos la naviera armas y llegamos a Tenerife.

¡Que bien lo pasamos!

Aimara Ravelo Martín 11 años Las Carboneras

Mi conejita Negrita.

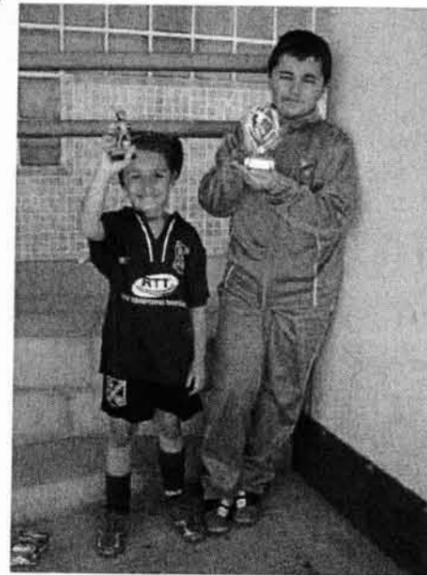
Yo tengo una coneja negra con las patas blancas. Cuando empezaron a trabajar en el huerto me dieron toda la hierba para la coneja. Iker y yo la subimos a mi casa. Hice una caseta para guardar la hierba. Ahora Negrita está grande y bonita porque ha comido mucho. Aday Moreno Barros (Taganana)



Yoel Núñez Perdomo (Taganana)

Los cachorros de Pitufa

La hija de Curra (Pitufa), tuvo tres cachorros. Uno es de color negro y los otros dos marrones. Me gustaría quedármelos todos, pero me temo que mi tío los va a regalar. Nacieron el día 30 de Mayo, día de Canarias por la tarde. Era la primera vez que tenía cachorros, y lo pasó muy mal. Pero al menos es feliz porque tiene a alguien que la acompañe.

**Entrega de premios**

Paula y Aday nos enseñan los trofeos que han ganado esta temporada jugando al fútbol. ¡Felicidades! ¡Sigamos así!

NOTICIAS CORTAS

PRIMERAS COMUNIONES

Felicidades a Rayco, Aimara y Oscar, alumnos del colegio de Las Carboneras, por su Primera Comunión celebrada el día 19 de mayo en la parroquia de Las Mercedes. El día 26 se han celebrado las Primeras Comuniones en la Parroquia de Taganana. Desde aquí queremos felicitar a todos los niños y niñas, especialmente a los alumnos y alumnas del colegio de Taganana: Lucía, Aday e Isabel y también a Samuel alumno del colegio de Almaciga.

Felicidades también para Athenea alumna del colegio de Almaciga y para Yurena antigua alumna de dicho colegio, que han recibido su Primera Comunión en Almaciga el día 5 de junio; y para Gabriel y Aythami, alumnos del colegio de Igueste de San Andrés, que han recibido su Primera Comunión el día 8 de mayo en la Parroquia de San Pedro Apóstol.

También queremos felicitar a todos los niños y niñas del colegio de Las Mercedes que han recibido su Primera Comunión este año.

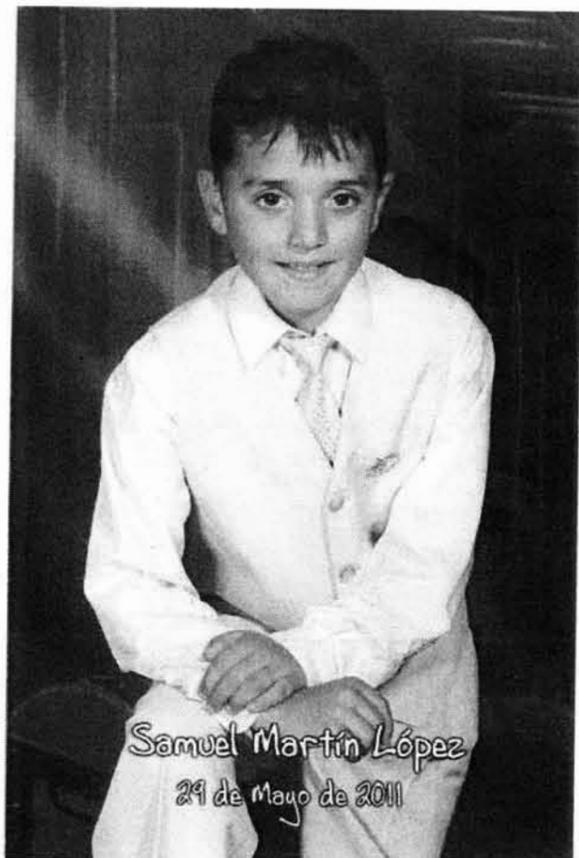


Hoy recibí por primera vez a Jesús
Gabriel Melián Domínguez
Parroquia de San Pedro
8 de Mayo de 2011
Igueste de San Andrés



Hoy recibí mi Primera Comunión
en la Parroquia de San Pedro Apóstol
8 de Mayo de 2011

Aythami Batista Jiménez
Igueste de San Andrés



Samuel Martín López
29 de Mayo de 2011



Rogeo y Amara Raedo Martín
Recuerdo de Nuestra
Primera Comunión
22 de Mayo de 2011
Las Mercedes



Recuerdo de Mi Primera
Comunión
Athenea Guinamar
Antón Rodríguez
5 de Junio de 2011



Lucía
Recuerdo de mi
Primera Comunión
29 DE MAYO DE 2011



Mi Comunión
Aday
29-05-2011



Recuerdo de
Mi Primera Comunión
Óscar Acosta Martín
Celebrada en la parroquia de Ntra. Sra. de Las Mercedes
el día 22 de mayo de 2011 en La Laguna.



ISABEL

Los Alumnos del Colegio Público Las Mercedes han hecho el LOGO de la Asociación de Empresarios VALLE de las Mercedes

La andadura es corta pero interesante. Con una idea sin precedentes, ha promovido un concurso con los alumnos del Colegio Público Las Mercedes para que hicieran el logotipo de la Asociación Empresarial, en la búsqueda de un acercamiento entre el mundo empresarial y los niños y niñas que representan a los futuros trabajadores y empresarios porque ellos son el futuro.



El presidente, Angel Miguel Expósito Hernández, nos comenta: "desde el primer momento la Dirección del Colegio y el Profesorado acogió con entusiasmo la idea. El pasado 18 de mayo miembros de la Junta y Colaboradores visitamos a los Niños en el Colegio, para explicarles lo importante de su participación y reconocerles personalmente su esfuerzo y talento, así como contestar sus interesantes preguntas"; el 23 de mayo en la Secretaría del Colegio tuvo lugar la deliberación del

Jurado compuesto por 2 profesores cualificados en la materia por parte del Colegio, Don José Herrera Rojas (profesor y pintor), Don Francisco Javier Hernández Mesa (Economista), Don Luis Carlos Bravo Arteaga (arquitecto técnico y pintor), Don Erasmo González Martín (gestor y promotor cultural), Don Miguel Ángel González Rojas (Concejal de Zona), Don Rodrigo Cornejo Baeza (creativo y director de arte de 8 PRO) y D Ángel Miguel Expósito (Empresario y Presidente de la Asociación), quienes han colaborado desinteresadamente con ilusión y buen hacer. "Los trabajos destacaron en calidad y agudo ingenio. Sin duda, dice Expósito, "lo difícil fue elegir sólo a tres, pero lo interesante del resto es que disponemos de un banco de logos para los empresarios de nuestra Asociación que lo deseen puedan tomarlos para su Empresa y por supuesto". El logo ganador, que será la imagen de nuestra Asociación, viéndose así reconocidos no sólo con el premio, sino con la difusión de su creación. Entendimos que este Concurso significaba una manera de acercarnos a los niños, a la vez que ellos se involucraran en el mundo empresarial de una forma ilusionante y competitiva donde su participación y talento fueran incentivados, aportándoles motivación y mostrándoles cuan útil son sus estudios, y animamos a otros colectivos a seguir este camino, que enriquece sin duda a todas las partes. La enhorabuena para todos los Alumnos del Colegio Público Las Mercedes.



1º ANDREA GONZÁLEZ HERNÁNDEZ (515 / 12 años)



2º KO BOTANZOSA (41 A / 9 años)



3º AINÉ GARCÍA (41 A / 10 años) MORINI

Dentro de los actos de celebración del Día de Canarias que organiza el Colegio se entregaron los premios a las ganadoras, y diploma de participación a todos los concursantes. Desde la Concejalía de zona, Don Miguel Ángel González aplaude el acontecimiento y resalta la labor de alumnos y profesores, y a los miembros del jurado y felicita a la Asociación de Empresarios por esta idea sin precedentes.



FIESTAS
EN HONOR A

San José

TABORNO

11-12-18 JUNIO 2011

ACTOS RELIGIOSOS

Sábado 11 Junio

23:00 H - Rezo del Santo Rosario

Domingo 12 Junio

14:00 H - Función religiosa y procesión con el recorrido habitual

ACTOS POPULARES

Sábado 11 Junio

23:30 H - Quema de fuegos de artificio

A continuación - Gran verbena amenizada por "KDTs"

Domingo 12 Junio

14:30 H - Gran paellada para los asistentes

15:00 H - Festival folklórico (Parranda Maivasia de Iaganana, Cuarteto Los @migos,...)

A continuación - Gran verbena amenizada por "Corazón Norteño"

Sábado 18 Junio

23:30 H - Gran verbena amenizada por "Clase Aparte"

LA COMISIÓN



FIESTA DEL BATÁN

Revista de la Asociación de Vecinos Cuevas de Lino de El Batán

(Junio de 2.011 / Núm. 17)

COMISION DE FIESTAS

La Comisión de Fiestas "Nuestra Señora de la Candelaria, El Batán 2011", quiere dar las gracias a todos los colaboradores que lo hacen de distintas maneras, por la ayuda obtenida en momentos tan complicados, presentándoles desde aquí nuestro programa para este verano y esperando que sea del agrado de todos.

ACTOS RELIGIOSOS:

Sábado 16 de Julio.-

A las 22h. Eucaristía celebrada por el párroco D. Jesús Manuel Gil Agüen, Ave María cantada por el cantautor canario Chago Melián.

A las 23h. Procesión acompañada por la banda de música.

Domingo 17 de Julio.-

A las 13h. Eucaristía, seguida de la procesión de la Patrona acompañada por la Banda de música y canto del Ave María.



ACTOS POPULARES:

Viernes 15 de Julio.-

A las 21:30h. festival de variedades, presentado por Jorge Alonso Báez y con las actuación de: la Comparsa Los Joroperos; Cuarteto Brisas de Anaga; Servando y Panchita de "En Clave de JA" y la Parranda El Batán-Cuevas de Lino.

Sábado 16 de Julio.-

A las 23h. gran exhibición de fuegos artificiales, seguida de la verbena con la Orquesta Sonora Olímpia.

Domingo 17 de Julio.-

Paellada en la plaza para todos los asistentes, a continuación verbena tarde-noche amenizada por el Grupo La Clase Aparte y Corazón Norteño.

Revista de la Asociación de Vecinos Cuevas de Lino de El Batán

(Junio de 2.011 / Núm. 17)

COMISION DE FIESTASViernes 22 de Julio.-

A las 19h. encuentro tradicional de lucha entre solteros y casados, seguidamente guiso de papas, piñas y costillas.

En el transcurso de dicha comida encuentro de parradas y para terminar verbena amenizada por el Trío Teide.

Sábado 23 de Julio.-

Actividades deportivas y fiesta de la espuma y por la noche verbena con el grupo Los Concejales y la Orquesta Sabrosos de Anaga.

Domingo 24 de Julio.-

Día para los niños, desde por la mañana castillos hinchables y diferentes actividades para los mas pequeños.

Degustación de platos típicos y por la tarde festival infantil.

Sábado 30 de Julio.-

A las 8:30h. excursión de los mayores a diferentes puntos de la isla, acompañados por la Parranda del barrio.

A las 14:30 comida de la hermandad, seguida de la entrega de trofeos y un festival de variedades.

A las 23h gran verbena fin de fiestas amenizada por el Trío Diamante, con Pepe Benavente y el Grupo Los Concejales.



Esperando que el programa sea del agrado de todos, la comisión de fiestas les da las gracias a todos, por su ayuda.

FIESTAS PATRONALES EN HONOR DE RAMON NONATO CHINAMADA 2011

**SÁBADO 20.**

A LAS 16:00 H. CASTILLOS PARA LOS NIÑOS.

A LAS 20:00 H. FESTIVAL DE VARIEDADES.

A LAS 22:30 H. RESO DEL SANTO ROSARIO Y PROCESIÓN DE LA IMAGEN DE SAN RAMÓN NONATO A LAS CASAS DE ABAJO.

A LAS 23:15 H. FUEGOS DE ARTIFICIO, OFRENDA AL SANTO.

A LAS 23:30 H. VERBENA POPULAR CON LA ORQUESTA SONORA OLIMPIA

DOMINGO DÍA 21.

A LAS 13:30 H. SANTA MISA EN LA IGLESIA DE CHINAMADA Y PROCESIÓN A LAS CASAS DE ARRIBA

A LAS 15:00 H. GRAN PAELLA PARA TODOS LOS CONCURRENTES.

A LAS 16:00H. VERBENA POPULAR CON LAS ORQUESTAS, CORAZÓN NORTEÑO Y LA CLASE APARTE.

Las Carboneras 2011 LXXXI Feria de Ganado

PROGRAMA:

Actos religiosos:

Sábado 25 de Junio:

A las 22:30 h Rezo del Santo Rosario, a continuación procesión de los patronos por el trayecto de costumbre y a su término gran exhibición de fuegos artificiales.

Domingo 26 de Junio:

A las 13:00 h Función religiosa en Honor a San Isidro Labrador y Santa María de la Cabeza. Seguidamente, bendición del ganado por el párroco Don Jesús Manuel Gil Agüín.

Actos populares:

Sábado 25 de Junio:

A las 23:00 h Exhibición de fuegos artificiales y a continuación Gran Verbena amenizada por la Orquesta "SONORA OLIMPIA"

Domingo 26 de junio:

LXXXI Feria de Ganado acompañada por diversos grupos y rondallas, a continuación gran verbena amenizada por la orquesta "LA CLASE APARTE"

Lunes 27 de junio:

Día del ganadero

Sábado 2 de Julio:

A las 9:00 h Excursión de la 3ª edad a diversos puntos de la Isla. A su regreso brindis en su honor y festival de variedades con las siguientes actuaciones: SHOW DE VARIEDADES DINAMIC; el humor y la magia de XERAX Y JANE, los cantantes IVAN Y OSCAR, etc.

A las 3:00 h Gran verbena con la orquesta "KDT"

Domingo 3 de Julio:

A las 15:00 h Diversión de Pista de coches, Minicars, Juegos, Castillos hinchables, Talleres de manualidades y nuevamente actuación con el Show infantil de VARIEKAY. A su término bridis para todos y fin de fiesta.

Días: 25,26,27 de junio- 2 y 3 de julio

DESPEDIDA DE D. PEDRO ÁLVAREZ FERNÁNDEZ

Recientemente se ha jubilado D. Pedro Álvarez Fernández, Técnico del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, quien ha desarrollado durante años, con enorme dedicación, su labor en el Parque Rural de Anaga.

Desde la oficina del parque queremos hacerle reconocimiento en esta revista, a su trayectoria y el cariño que siempre ha dedicado a Anaga. Asimismo a su constante disposición en la colaboración y coordinación entre las distintas administraciones públicas.

Un cordial saludo

De la oficina de gestión del parque rural de Anaga



TALLER DE GALLETAS

El último taller del Huerto, que hemos hecho, en el colegio de Chamorga, ha sido el de galletas, y la receta es:

Ingredientes:

700 gr. de harina, 1 paquete de mantequilla, 2 huevos, 1 taza de azúcar, copitos de chocolate o canela.

Antes de hacer la masa, se enciende el horno.

Se mezcla la mantequilla, la taza de azúcar, los huevos y la harina que se le va añadiendo poco a poco. La masa está cuando se despega fácilmente de las manos. Entonces se estira y con un molde se va cortando la masa y decorándola con los copos de chocolate. Se colocan en una bandeja de horno previamente untada de aceite. Se meten en el horno y cuando estén doradas se sacan.



Estirando la masa



Cortando con un molde las galletas



Preparando la bandeja



Galletas saliendo del horno



Comiendo las galletas.

ENSALADAS APETITOSAS

Ahora que se acerca el verano apetece saborear recetas frescas y ligeras. Aquí les presento algunas ensaladas ricas y variadas que me gusta preparar y que son un placer de degustar. No especifico la cantidad de los ingredientes pues considero que depende del gusto y de la cantidad de comensales.

ENSALADA DE POLLO

Ingredientes:

- Pollo (pechuga, muslo...según gusto)
- Manzana, piña...
- Lechuga
- Mayonesa
- Almendras peladas y tostadas



Preparación:

Para hacer esta ensalada podemos utilizar, y queda más sabrosa, pollo asado a la brasa que nos haya quedado o asar o guisar pechuga o muslo, según se prefiera.

Desmenuzar con la mano la cantidad de pollo que se desee preparar y mezclar con manzana pelada y troceada menuda, mayonesa y almendra previamente tostada y picada.

Cubrir el fondo de la bandeja donde vaya a servirse con lechuga troceada a mano y colocar, a modo de montaña, la mezcla anterior.

Para decorar, cubrir con un poco de almendra tostada.

Se puede sustituir la manzana por piña.

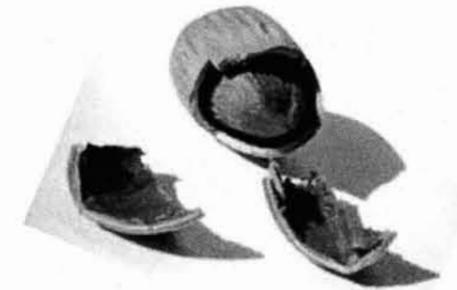
ENSALADA DE BERROS

Ingredientes:

- Berros
- Zanahoria
- Beterrada
- Tomate
- Cebolla



- Manzana
- Queso blanco
- Avellanas
- Cilantro
- Aceite
- Vinagre
- Sal
- Cilantro
- Ajo



Preparación:

Picar el tomate, la cebolla y la manzana en trocitos pequeños. Rallar la zanahoria y la beterrada, trocear las avellanas y mezclar con los ingredientes anteriores.

Colocar en la bandeja donde se vaya a servir y añadir sal a gusto.

Mezclar, batiendo con un tenedor, tres partes de aceite con una de vinagre y aliñar.

Lavar los berros y separar con la mano ramilletes de hojas con cuidado de no "moerlos" y colocar cubriendo toda la superficie anterior.

Cortar el queso en dados y colocar repartido sobre los berros.

Preparar un mojo muy suave con un poco de cilantro y ajo machacados con sal. Añadir vinagre y aceite y aliñar, sin revolver, sobre los berros y el queso.

ENSALADA DE MELÓN

Ingredientes:

- Melón maduro
- Aguacate
- Gambas o langostinos guisados
- Palitos de cangrejo
- Nueces
- Mayonesa
- Curri



Preparación:

Trocear el melón en daditos y mezclar con las gambas o langostinos cocidos, los palitos de cangrejo y las nueces picadas.

Mezclar la mayonesa con una cucharadita de curri o más, según el gusto, y añadir al melón y demás ingredientes.

Trocear los aguacates en dados y añadir a los ingredientes anteriores revolviendo con cuidado para que no se deshagan.

Adornar por encima con nueces picadas.

Las cantidades dependen del gusto.

Nota: procurar elegir un melón dulce, si no, puede añadirse una latita pequeña de macedonia de frutas.

ENSALADA MULTICOLOR

Ingredientes:

- Lechuga
- Col
- Pimiento rojo
- Zanahoria
- Manzana
- Mayonesa
- Pasas
- Hierba huerto



Preparación:

Picar todos los ingredientes, mezclar con un poco de mayonesa y por último añadir unas hojitas de hierba huerto finamente picadas (le añade un toque muy particular).

ENSALADA DE CANÓNIGOS Y QUESO DE CABRA

Ingredientes:

- Canónigos
- Rúcula
- Manzana
- Queso rulo de cabra.
- Pipas de girasol
- Pipas de calabaza
- Avellanas
- Pasas sultana o cerezas secas.
- Sal
- Aceite de oliva virgen
- Vinagre balsámico de Módena
- Miel de palma



Nota: También queda muy bien utilizando un preparado variado para ensaladas (de venta en supermercados) que incluye diversos tipos de lechugas, canónigos y rúcula.

Preparación:

En una sartén a fuego suave tostar un puñado de pipas de girasol crudas junto a otro de pipas de calabaza cuidando que no se quemem.

En la misma sartén tostar unas cuantas avellanas, por su mayor tamaño necesitan más tiempo para que queden crujientes. Trocearlas pero no mucho.

Disponer en la fuente de servir la ensalada verde abundante, añadir la manzana troceada en triangulitos, el queso rulo de cabra picado, las pasas o cerezas y los frutos secos tostados.

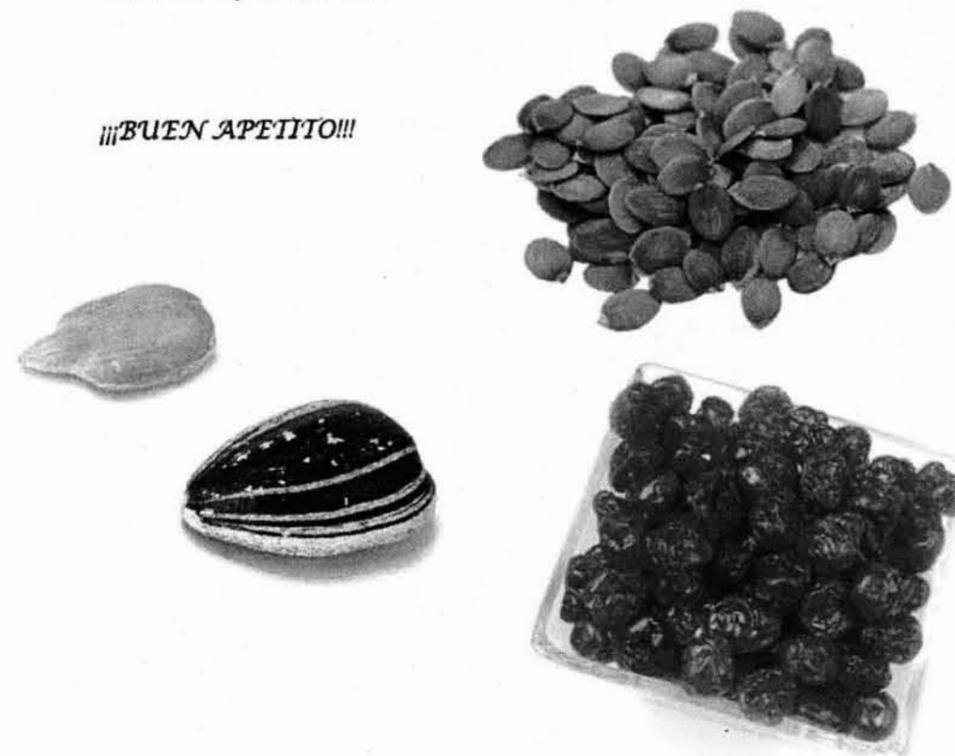
Añadir sal a gusto.

Preparar una vinagreta con tres partes de aceite, una de vinagre y unas cuantas cucharadas de miel de palma y aliñar la ensalada.



Nota: El queso de rulo se puede sustituir por queso fresco o por queso de cabra envasado al vacío en forma cilíndrica (supermercados).

!!!BUEN APETITO!!!



NOTICIAS DE LAS CARBONERAS

Hace unos días comenzaron las obras de restauración y pintado de los muros de la plaza, para



terminar pintando la fachada de la Asociación de Vecinos y el Colegio.

Desde este periódico escolar que las obras finalicen antes de la fiesta.

NOTICIAS DEL BATÁN



Ya han comenzado las obras de acceso al Lomo de la Codicia, obra largamente demandada por los vecinos de la zona ya que les va a permitir a muchos vecinos el poder subir las compras y todo lo necesario para sus casas, sin necesidad de tener que cargarlas desde la carretera.



El Domingo, día 5 de Junio se celebró la Asamblea anual de la Asociación de Vecinos Cuevas del Lino y donde se entregó a todos los vecinos asistentes la REVISTA ANUAL que esta asociación

hace todos los años y que intenta plasmar el último año de todo lo acontecido en este hermoso pueblo anaguense.

REVISTA DE LA ASOCIACION DE VECINOS CUEVAS DE LINO DE EL BATAN

05 de Junio de 2.011 - Nº. 17



¡ Nuestro pueblo, nuestra ilusión !

NOTICIAS DEL BATÁN

Revista de la Asociación de Vecinos Cuevas de Lino de El Batán

(Junio de 2.011 / Núm. 17)

OBRAS E INFRAESTRUCTURAS

En la semana pasada, han comenzado a ejecutarse las obras de la pista que dará acceso al Lomo de la Codicia.

Esta es una buena noticia que ha sido esperada durante bastante tiempo.

Por fin, estamos mas cerca del día en que podemos contar con esta infraestructura de mucha importancia para todos los vecinos de El Batán.

En la foto, podemos ver a la pala, comenzando con las excavaciones.



Por otra parte, durante la semana pasada, se comenzaron a colocar unas barandas metálicas en los bordes de los caminos de nuestro pueblo. Y se ha empezado a colocar estas barandas en los caminos que parten desde la plaza.



En la foto se ven las barandas que ya se han colocado en el tramo de camino que va desde la plaza hasta la caseta del montacargas.

Por otra parte, también se ha podido arreglar el camino de La Pasada, en la entrada de Bejía. Y dejamos constancia del buen hacer de los vecinos que han puesto la mano de obra.

Continuando con la información de las obras que se están ejecutando

en el pueblo, les comunicamos que el pasado día 28 de enero, se formó una Comisión de Trabajo que será la encargada de desarrollar el Proyecto de la Segunda Fase de la Pista de Acceso desde el Batán de Arriba hasta La Asomada.

Dicha Comisión, está formada por cinco miembros de la Junta Directiva de la Asociación y por cinco vecinos afectados por el trazado de la pista.

Clase de Adultos Informática Las Carboneras

Poco a poco vamos aprendiendo a utilizar las posibilidades del Word



María
Luisa
Martín
Martín



MIS FLORES FROALICHERAS

LOS ADULTOS VIAJAN A LA GOMERA



El Centro de educación de Adultos de Tejina Organizó también un Viaje a la Gomera.

Al viaje fuimos más de ochenta personas de todas las zonas, del Batán fuimos nueve personas y de Roque Negro más de diez.



Salimos el sábado día 28 de mayo. Después de pasar por Candelaria y el Hermano Pedro nos dirigimos al muelle de los Cristianos. Almorzamos en el barco con bocadillos, zumos y frutas. Llegamos a San Sebastián y las guaguas nos llevaron a Playa Santiago, al Hotel Tecina.



El hotel es precioso nos dieron las habitaciones y tuvimos esa tarde libre y cada uno hizo lo que quiso; unos pasearon, otros se bañaron y otros a descansar en las amplias habitaciones. Las camas parecían un estadio de fútbol, para tocar a la pareja había que alongarse. Por la noche cenamos en un Buffet que tenía de todo y después a la discoteca.

Al día siguiente después de un copioso desayuno nos fuimos de excursión al norte de la isla, visitando: Hermigua, Agulo, Vallehermoso, Centro de Visitantes en las Rosas, Mirador de Valle Gran Rey



y almorzamos en Casa de Conchita en Arure: potaje de berros, atún y carne en salsa, refrescos, vino y cervezas y de postre leche frita. Por la tarde fuimos a la laguna Grande a tomar café y luego regresamos al Hotel pasando por el aeropuerto.



Al atardecer muchos de nosotros bajamos en el ascensor del hotel y nos fuimos a dar una vuelta por Playa Santiago.



Al día siguiente estuvimos en la piscina hasta las 12 que nos fue a buscar la guagua para irnos a San Sebastián a almorzar a la Torre del Conde: rancho canario, entremeses, pescado.

También le cantamos cumpleaños feliz a Braulio (de Roque Negro) que cumplía 84 años" y no se pierde una".



Al término del almuerzo hicimos una ruta guiada por San Sebastián donde nos explicaron un poco su historia, allí nos encontramos con Paco y su grupo de las Carboneras.



Después estuvimos de compras hasta la salida del barco. Llegamos sobre las 11 de la noche cansados pero satisfechos de haberlo pasado bien y esperando al próximo año para conocer otra.

Oh!!! Qué pena que fuera tan corto, ahora solo queda esperar al próximo año.



Este artículo fue extraído de la revista Campo Canario N° 87 de ENERO a MARZO 2011. Publicación Trimestral de la Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias.

ASAGA CANARIAS - ASAJA

agrorreportaje

Anaga: reserva de variedades locales agrícolas y elaboraciones queseras

Los productos presumen de calidad por el aislamiento de las tierras, la dedicación de los productores y las prácticas adaptadas al medio



Vinculados a la tierra, los agricultores y ganaderos del Parque Rural de Anaga son un vestigio de la actividad agraria de antaño. Pese a la compleja orografía, los escasos recursos hidráulicos y las duras condiciones de trabajo, los productos agroalimentarios de este macizo gozan de una estimada calidad.

Si dejar de apreciar la belleza de un paisaje de barrancos y valles profundos con terrazas que escapa a lo cotidiano, el aislamiento, la compleja orografía y la difícil accesibilidad son las primeras impresiones que uno recoge cuando se adentra en el Parque Rural de Anaga. Un refugio de la naturaleza y del tiempo en el que los agricultores y ganaderos residentes realizan sus actividades como si de otra época se tratara. El apego a la tierra es el ancla y, al mismo tiempo, el motor de los pocos productores que quedan y que se resisten a abandonar el lugar donde siempre han estado o a cambiar de estilo de vida. Según el Diagnóstico Rural Participativo del año 2010, la mayoría (más del 50%) son jubilados que siguen viendo en la agricultura una forma de entretenimiento, el resto de trabajadores desempeñan empleos fuera del Macizo y asumen la actividad agrícola como un recurso económico complementario. Contados con la mano son los que tienen esta profesión como único modo de subsistencia.

Gracias a esa resistencia, este macizo, que abarca parcialmente los municipios de Santa Cruz de Tenerife, La Laguna y Tegueste, es todavía una reserva de variedades agrícolas locales y una pequeña, pero testimonial despensa de producciones ganaderas como la leche y elaboraciones artesanales como el queso. Mayca Coello González, directora del Parque, destaca que "la agricultura de Anaga es, en su

ASAGA Canarias - ASAJA

mayoría, una agricultura de autoconsumo, pensada para abastecer a la casa, aunque también se destina una parte a una pequeña o mediana comercialización para obtener una renta complementaria, mediante intermediarios o venta directa a clientes, nada que ver con lo que fue esta zona en el pasado, la llamada huerta de Santa Cruz que proveía de productos frescos hortícolas al municipio."

Papas, bubangos, calabazas, ñames, coles, millo o batata son algunos de los cultivos que todavía perviven en esta formación montañosa. También cuentan los pepinos, pimientos, viña, frutales como los perales y tropicales tipo mango, aguacate o papaya. Para Naira Oliva, asistente técnica del Parque, "la conservación de la biodiversidad agrícola es importante. El abrupto relieve ha proporcionado una gran heterogeneidad de ambientes en un espacio reducido, cualidad que sus habitantes han sabido explotar y que resulta en el manejo de una enorme diversidad de cultivos, variedades y prácticas agrícolas".

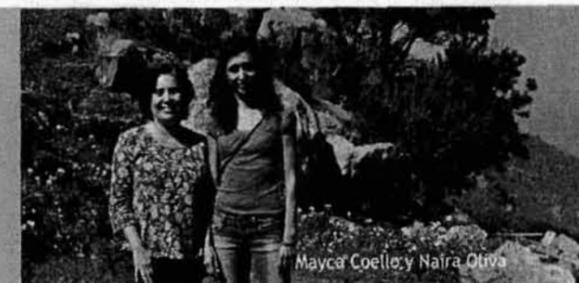
La calidad es la marca de diferenciación de estos productos agrarios. El entorno, las variedades agrícolas utilizadas, el *sequero*, la mayor dedicación y cuidado que invierten los agricultores en sus producciones y las prácticas agrarias adaptadas al territorio, le confieren unas características singulares. "La población de Anaga valora muy bien sus productos, y en muchos casos, como ocurre con las papas borrallas o los ñames, son productos conocidos y demandados fuera del Macizo" puntualiza Oliva. No hay que olvidar que la construcción en pendiente de las terrazas de cultivo, junto al pequeño tamaño de las parcelas y su disposición escalonada dificulta la mecanización lo que obliga a un trabajo humano extra endureciendo la actividad agrícola aún más.



Serafín Suárez, agricultor

Espinas, españolas, pardas negras o amarillas, dureras, sanjuaneras o monjas son algunas de las variedades que ha conservado Serafín en su finca, situada en lo más alto del caserío de Taganana, entre un paisaje de apariencia primitiva con inmensas rocas basálticas y laderas escarpadas que se pierden en el mar. "Muchos de esos perales ya no producen, otros se han ido perdiendo y los más viejos que quedan y que están completamente pelados están así debido a una plaga de cigarrones que llegó a las islas hace muchos

El reducido tamaño de las terrazas, las carencias de agua y la compleja accesibilidad dificultan la actividad agraria



Mayca Coello y Naira Oliva

La suma de todos estos obstáculos convergen en un hecho real: el abandono de la agricultura por parte de los más jóvenes y la huida hacia las ciudades vecinas en busca de actividades profesionales de otra índole. La población que queda en Anaga está envejecida y el reemplazo generacional es casi inexistente. Los pocos jóvenes que deciden continuar con alguna actividad agraria dentro de este paisaje, aunque sea a tiempo parcial, son casos excepcionales.

Los agricultores mayores que deciden quedarse y continuar con esta actividad de forma tradicional se sienten fuertemente atrapados por esta forma de vida. Y es que el vínculo con la tierra y la sensación de libertad que permite trabajar al aire libre, sin los dictámenes de un jefe y sin horarios establecidos, en una zona apartada de la mecánica y el estruendo de las ciudades son suficientes razones. Si no que se lo pregunten a Serafín Suárez, un agricultor de 76 años que, primero como medianero y luego como propietario, ha vivido 30 años dedicado a esta actividad y ahora está retirado. Para él la agricultura ha sido su vida y, en estos momentos, su "entretenimiento". Solo produce para autoabastecerse. "Me levanto todos los días pensando que tengo que subir hasta la finca y eso me motiva. Yo no soy de los que se queda quieto en un sillón, viendo la tele, por eso cuando llueve y no puedo venir, me entra tristeza. Trabajar en la agricultura es un aliciente para mi vida".

años y los devoró. Desde entonces, dejaron de producir".

La asistente técnica del Parque explica que "la ubicación de estos frutales no es casual. La conformación de estos agrosistemas se ha ido perfeccionando durante siglos y están adaptados específicamente al medio en el que se han desarrollado, por lo que sería interesante su estudio, no ya en términos de rentabilidad, sino desde un punto de vista técnico ya que puede realizar aportaciones valiosas a la agronomía y al desarrollo de sistemas agrícolas sostenibles como la agricultura ecológica. De momento, lo que se ha hecho es la prospección y recolección de este material vegetal para comenzar con su caracterización. Conocerlas es el primer paso para poder valorarlas".

Además de perales a los que apenas dedica cuidados pues han estado de siempre en sus tierras, Serafín también cultiva papas, batatas, algunas coles, habas y viñas de dos variedades: listán negro y listán blanco, "el resto de las variedades de viña no se dan muy bien en esta zona", afirma. Su escasa producción de vino, al igual que la del resto de la comarca, se destina prácticamente al autoconsumo. La cosecha vitivinícola de Anaga siempre ha contado con cierto prestigio local, aunque no trasciende a los mercados extracomarcales. Destaca por su carácter "fuerte", resultado de una mezcla de uvas blancas y tintas. Muy popular también es el conocido vino de mora.

agrorreportaje

EL APROVECHAMIENTO DEL AGUA

La disponibilidad de agua es otro de los obstáculos al desarrollo de la agricultura de Anaga. En las zonas altas, los agricultores hacen captaciones de agua de bruma para riegos de apoyo, y si la parcela está próxima a un cauce



de barranco, se puede aprovechar la escorrentía. Para su mejor aprovechamiento, en algunos casos, los agricultores han levantado pequeños estanques o ejecutado pequeñas redes con las que trasladar el agua de escorrentía hasta las parcelas. En otras zonas, se sigue manteniendo el sistema de dulas para el reparto proporcional del agua, dependiendo del terreno que se vaya a regar. En cualquier caso, las redes existentes son construcciones más o menos sencillas de pequeña envergadura.

Coello señala que "todavía faltan muchas obras hidráulicas y redes de riego por ejecutar que no se han llevado a cabo, a veces porque la Administración no cuenta con los recursos suficientes para hacerlo y otras porque no hay un consenso entre los agricultores interesados sobre dónde ubicar el depósito y cómo repartir el agua de riego. Somos conscientes de que ésta es una de las principales demandas de la zona y, en este sentido, queda todavía mucho trabajo por hacer".

A la carencia de recursos hídricos, se suma la compleja accesibilidad. Teniendo en cuenta que muchas de las terrazas se encuentran bien en los fondos de los valles, o bien en las partes más altas donde únicamente se puede acceder a pie y, que para trasladar la cosecha, un saco de semillas o de abono, se tiene que hacer a hombro, uno se puede hacer una idea del esfuerzo que supone realizar una actividad en la que las condiciones de trabajo son tan duras en plena era de la comodidad.

Para facilitar el acceso hasta las huertas y salvar este inconveniente, la oficina del Parque Rural de Anaga ha mejorado las pistas agrícolas y ha puesto en marcha numerosos montacargas agrícolas. Estos "ascensores" suspendidos en el aire elevan y trasladan el peso (cosecha, abono) desde el borde del valle hasta su parcela y viceversa. "Se trata de una alternativa a las pistas tradicionales que desde que se ha instalado ha hecho cambiar la mentalidad de los agricultores

La puesta en marcha de un montacargas ha facilitado y rentabilizado el trabajo agrícola

al tener un escaso impacto medioambiental, que contribuye a facilitar y rentabilizar el trabajo de los agricultores y resulta de interés social" comenta Coello.

En los pueblos de los valles del Sur de Anaga ya existían pequeños montacargas, contruidos de forma artesanal, que han servido de base para que la Administración se decidiera a su puesta en funcionamiento. Coello señala que "desde que haya varios agricultores y ganaderos interesados, se firma un contrato para su ejecución porque la idea es beneficiar a un colectivo y no a un solo individuo. La oficina del Parque se encarga de dejar funcionando el montacargas a cambio de que los vecinos se ocupen de poner el motor y del mantenimiento de la instalación. La propuesta ha tenido buena aceptación y si no se han construido más es por falta de dinero, aunque también existen algunas iniciativas particulares".

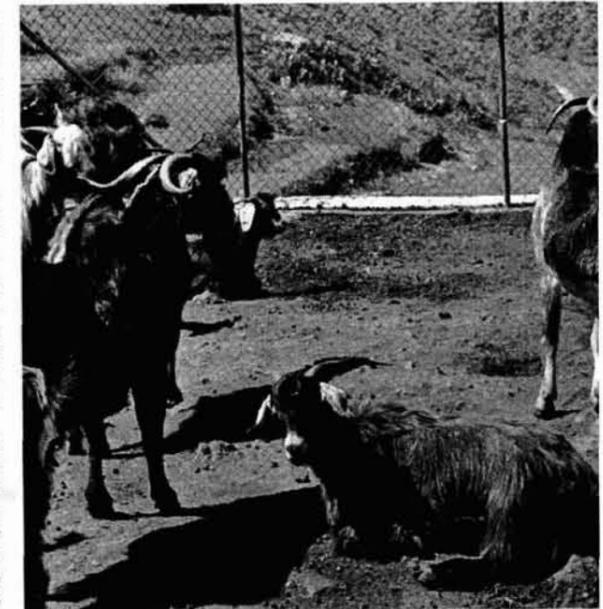
EXPLORACIONES GANADERAS

En ganadería, desde que en 1995 el Cabildo Insular de Tenerife, tomara el mando de la gestión del Parque Rural de Anaga, "todavía existían explotaciones ganaderas medianas con ocho o diez cabezas de ganado caprino e, incluso mayores, con más de cincuenta cabezas para la producción de leche y queso fresco. Se trataba de explotaciones extensivas

de pastoreo que aprovechaban los recursos del medio. Sin embargo, con el paso del tiempo la desaparición de los pastores y la comodidad de llevar una granja estabulada ha propiciado un cambio en las características del queso, aunque no existe una caracterización organoléptica de la leche", resalta Coello. En la actualidad, el número de explotaciones se ha reducido bastante, pero todavía queda alguna que otra con un número considerable de cabras.

Tomasa González es uno de los escasos ejemplos de ganadera y quesera, en el núcleo de Benijo. Recuerda como desde que tenía seis años, ya dedicaba su tiempo a realizar faenas para ayudar a su madre con el ganado. Al cumplir los 13 dejó la escuela y se puso a cuidar vacas. Ahora se lamenta por no haber podido estudiar más. De la producción de queso viven ella y el resto de su familia, su marido y sus tres hijos, actualmente en paro. El año pasado sólo disponía de 36 cabras, que le daban alrededor de 50 litros de leche al día. Este año, ya cuenta con 80 cabezas y espera duplicar su producción quesera.

Elabora, de manera artesanal, unos 12 kilos de queso fresco al día, pero tiene que reunir al menos 20 kilos para que le compense acudir a comercializarlo directamente en las charcuterías de la capital tinerfeña donde se lo pagan a unos 7,50 euros el kilo. No es suficiente, pero Tomasa no se queja porque dice que "el queso se vende bien y los clientes lo compran por su sabor que es más suave". El verdadero secreto está en la alimentación de su ganado a base de pasto de las montañas de Taganana complementado con pienso y bagazo. La suelta de las cabras se hace dos veces al día y "eso también ayuda a que la leche sea de mejor". Con el estiércol que obtiene de sus cabras abona unas pocas tierras donde cultiva papas y batatas, aunque realmente su idea es "poder venderlo para sacarle algo de rentabilidad", pero el acceso hasta la granja complica su venta.



Ahora, su principal preocupación es el arreglo del sendero que va desde su casa, donde tiene la miniquesería hasta su explotación caprina, en las medianías de Benijo. Se tarda aproximadamente 15 minutos a pie, pues no hay otra forma de llegar. El camino ascendente es tortuoso en algunos tramos y tiene peligro de desprendimiento debido a las últimas lluvias acaecidas a principios del mes de enero de este año. "Yo nunca había visto tanta agua corriendo. La lluvia arrastró piedras enormes, bloqueó el camino y excavó parte de la tierra que sostiene el sendero con lo que hay peligro de que yo, mi marido o cualquiera de mis hijos caigamos al barranco. Me da miedo, sobre todo, cuando bajo cargada con la leche del día porque no hay donde agarrarse y puedo tropezar y caerme".

Tomasa cuenta con registro sanitario desde hace 14 años y sostiene que "ahora a los ganaderos nos controlan muchísimo. No sólo tenemos que llevar un cuaderno donde apuntamos todos los movimientos que hacemos, sino que nos hacen análisis a los animales, a los utensilios, a la leche y al queso. Creo que está bien porque de esta manera se evitan problemas de contaminación y los consumidores pueden estar tranquilos de que los quesos cumplen con la ley y son de calidad". Pertenece a la Asociación de Criadores de Cabra Tinerfeña del Norte y, recientemente, se ha asociado a la Asociación de Ganaderos de Tenerife (AGATE) lo que le permite contar, gratuitamente, con la visita de un veterinario ocho veces al año para examinar a sus animales.

Con la entrada en vigor de la nueva normativa sanitaria sobre manejo de ganado y elaboración de quesos, la Oficina del Parque Rural de Anaga junto con la Oficina de Extensión Agraria del municipio asesoró a los ganaderos sobre el diseño de los cuartos de ordeño y la elaboración de quesos para adaptarse en mejores condiciones a los nuevos requisitos de higiene.

COMERCIALIZACIÓN

La Oficina del Parque Rural de Anaga apoya el trabajo de caracterización agronómica que está realizando el Centro de Conservación de Biodiversidad Agrícola de Tenerife (CCBAT) sobre los productos agrícolas, así como una propuesta de futuro para lograr una marca que avale a los quesos de esta zona. "Habría que estudiar qué productos necesitan más



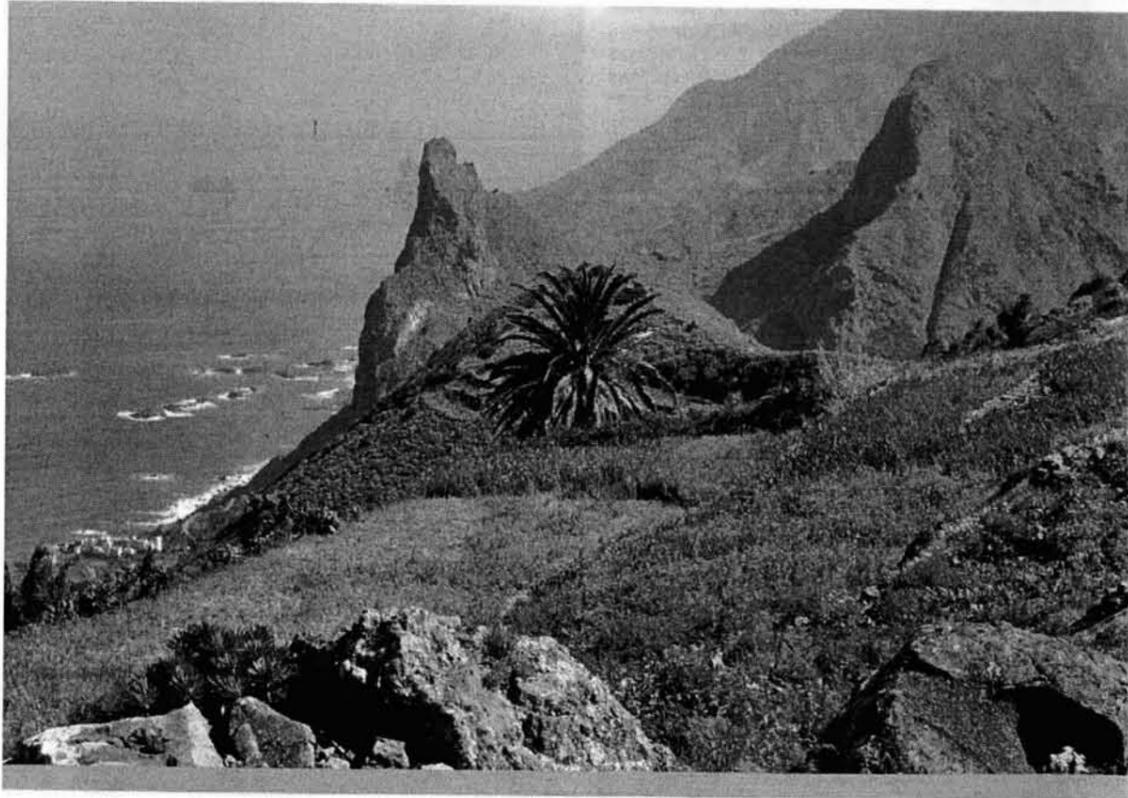
Tomasa González, quesera

apoyo para su revalorización e informar al consumidor de por qué un producto de Anaga es más caro teniendo en cuenta las dificultades de acceso y trabajo, la escasez de agua, pero sobre todo la calidad de los alimentos. Sin ese trabajo no puede haber estímulo para desarrollar la producción agraria, por eso es tan importante, pero también porque nuestra dependencia con el exterior es excesiva y tenemos que revertir el proceso y empezar a producir productos de la tierra para tener más autonomía", puntualiza Coello.

Entre las iniciativas que el Cabildo Insular de Tenerife ha llevado a cabo para intentar apoyar las producciones de esta comarca, se encuentra el Mercadillo del Agricultor de la Cruz del Carmen. Este punto de venta, que vio la luz en el año 2002, se levantó con la idea de incrementar el nivel de renta de los agricultores y ganaderos de Anaga, ofrecer productos frescos y de calidad, mejorar la producción de hortalizas y frutales y afianzar la relación entre clientes, vecinos y productores. Tras la realización del Diagnóstico Rural Participativo se comprobó que este

armonizar el desarrollo socioeconómico de las poblaciones residentes, con la conservación de elementos y ecosistemas de gran valor natural y ecológico, pero que "choca" con la realidad agrícola y ganadera de algunas zonas y acaba frustrando cualquier intento de iniciativa como levantar un invernadero, realizar un cuarto de aperos o un estanque en determinadas zonas.

En esta línea, reflexiona Mayca Coello, cuando señala la importancia de "una mayor adaptación de la normativa a la realidad del territorio para facilitar la ejecución de iniciativas agrarias, evitando así la continua pérdida de población rural y dando una oportunidad a aquellos emprendedores del sector que apuesten por actuaciones para el desarrollo económico de Anaga. En este sentido, habría también que potenciar más la diligencia y coordinación de las diferentes administraciones encargadas de la gestión y ejecución de dichas propuestas para favorecer su puesta en marcha, no sólo desde un punto de vista económico, sino técnico".



espacio de comercialización no resultaba de utilidad para los productores de la zona, por lo que en la actualidad se encuentra cerrado. Los argumentos expuestos se ceñían a razones de dificultad para acudir al Mercadillo al entender que había formas más cómodas de vender sus productos, la reducida producción orientada más al autoconsumo, la edad de los productores o la realización de la actividad agraria a tiempo parcial.

NORMATIVA DEL PARQUE

El Parque Rural de Anaga se rige por el Plan Rector de Uso y Gestión (PRUG), el primero de Canarias de estas características que se aprobó en 1996 y se revisó parcialmente en el año 2007. Un documento técnico-normativo que busca

RESERVA DE LA BIOSFERA

Ante la candidatura que el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife ha propuesto para que el Parque Rural de Anaga se convierta en Reserva Mundial de la Biosfera, y a la que el Cabildo Insular de Tenerife también se ha sumado, Coello indica que "la propuesta de delimitación de la Reserva excede los límites del Parque y contempla además la reserva marina. Entendemos que su efectividad va a depender de su gestión, de la participación de la población del Parque y del justo reparto de los recursos económicos. En La Palma, por ejemplo, esta distinción ha sido muy beneficiosa porque ha habido siempre una buena coordinación entre las instituciones palmeras, y si aquí se consigue lo mismo entonces también lo será para Anaga".

La Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga presenta un proyecto Empleaverde para el parque.



La Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga ha presentado un proyecto a la convocatoria de subvenciones del Programa Empleaverde (FSE, Fondo Social Europeo), de la Fundación Biodiversidad, dependiente del Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino del Gobierno de España.

Dicho proyecto, denominado "Empleo Verde en el Parque Rural de Anaga - Anaga se Emplea en Verde-" propone desarrollar un marco de acciones que fortalezcan las posibilidades de generación de empleo sostenible en el Parque Rural de Anaga.

El presupuesto del proyecto es de 149.812 Euros y es financiable hasta el 80% por el FSE.

El proyecto cuenta con la colaboración de otras instancias: la Agencia de Extensión Agraria de La Laguna, dependiente del Área de Agricultura del Cabildo Insular de Tenerife y de la entidad participada Turismo de Tenerife.

Las acciones propuestas se enmarcan en líneas de trabajo existentes, tales como la reconversión de la Zona de Uso General de Cruz del Carmen, (centro de visitantes, reconversión del antiguo mercadillo en una multitienda de servicios), potenciación de itinerarios turísticos de alto valor agrario (Itinerario vitivinícola de El Chorro, Taganana); itinerarios que definen nuevos productos turísticos de naturaleza para el turismo (sendero de los sentidos), etc.

Si es aprobado, se podrá dinamizar la creación de empleo por la población residente en el parque para permitirle optar a los servicios de puesta en marcha de equipamientos recientes, con inversión pública, mediante concesión administrativa y otras vías. También crea marcos de acción a través de un estudio-diagnóstico del empleo local, jornadas en las que se conocerán experiencias de buenas prácticas en espacios con características semejantes, y se impulsarán acciones dinamizadoras como el ensayo piloto de una feria-mercadillo.

También se desarrollarán dos cursos (acciones formativas mixtas), centrados uno en la temática y posibilidades de reconversión agroecológica de explotaciones agrarias, elaboración y comercialización de productos singulares y servicios agrarios; y otro, en la adaptación de la oferta turística a la sostenibilidad y a las características de la nueva demanda. Ambos tendrán un alto componente práctico, se trata de que los alumnos desarrollen proyectos que supongan iniciativas de empleo en esos campos.

El proyecto no se centra en una única temática ambiental sino en el fomento general del empleo verde, atendiendo a las sinergias entre sectores (actividad agraria, producción artesanal, turismo sostenible, servicios, etc.) buscando crear nuevos productos mixtos muy conectados con las dinámicas y posibilidades que ofrece un territorio como Anaga.

Además, el proyecto plantea la creación de otras acciones de apoyo, como un foro local de empleo, un portal web que sirva de enlace de comunicación, y un programa de conectores de empleo, que busca analizar los recursos disponibles en las distintas instancias administrativas, tratando de acercarlas a los destinatarios, así como apoyar acciones de acceso a las nuevas tecnologías de la comunicación por parte de la población local.



TELÉFONOS QUE TE PUEDEN SER ÚTILES:

Oficina de Gestión del Parque Rural de Anaga	922 - 23 90 70
Oficina de los Agentes de Medio Ambiente	922 - 63 00 00
Centro de Visitantes de la Cruz del Carmen	922 - 63 35 76
Oficina de Guardamontes de Santa Cruz	922 - 69 03 77
Agencia de Extensión Agraria y Desarrollo Rural	922 - 63 06 30 La Laguna 922 - 54 63 12 Tejina
Colegio Ricardo Hodgson. Chamorga	922 - 59 92 20
Colegio Dolores Álvarez. Almáciga	922 - 59 01 26
Colegio José Pérez Rodríguez. Igueste de San Andrés	922 - 59 90 55
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 18 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/ Las Macetas, s/n
Pabellón Insular Santiago Martín
Los Majuelos - 38108 La Laguna
Tfno: 922 - 23 90 70 Fax: 922 - 23 91 95
anagacuenta@cabtfe.es

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

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

Firma: _____

FOTOCOPIAS CAMPUS



C/ DELGADO BARRETO, 32.. 922 26 06 57
C/ HERACLIO SÁNCHEZ, 60.. 922 25 51 29

LA LAGUNA

fotocopiascampus@gmail.com

www.fotocopiascampus.es

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

Nombre y Apellidos: _____

Dirección Completa: _____

Código Postal, Localidad y Municipio: _____

Teléfono de Contacto: _____

Fecha: _____