

PROYECTO DE VALORIZACIÓN DE LOS CASTAÑEROS DE LA OROTAVA

En el Valle de La Orotava existe una importante masa de castañeros (*Castanea sativa*) que sirvió de recurso imprescindible antes de la llegada del turismo. El aprovechamiento de esta especie arbórea tuvo una doble vertiente en el Valle. Por un lado, la obtención de castañas que paliaba la necesidad de alimentación de la población campesina y por otro, y con un carácter más distintivo, la extracción de varas de madera destinadas a la elaboración de recipientes artesanales, cuya demanda cobra gran importancia durante el desarrollo poblacional y urbano, antes de la década de los setenta. La realización de la cestería con varas de castaño ha sido un oficio con gran arraigo. Estos aprovechamientos convirtieron al árbol es una especie integrada en la cultura popular de las zonas altas y medianías de La Orotava, donde se registra una masa importante de castañeros, que determina y caracteriza al singular paisaje del municipio. Esta especie de hoja caduca, se extiende desde las faldas de la Ladera de Santa Úrsula al este, hasta el límite oeste de La Orotava, hallándose dispersa en zonas de cultivo, laderas de barrancos o concentrada formando agrupaciones de gran interés.

De La Orotava son precisamente dos ejemplares históricos en Tenerife como son el Castaño de Las Siete Pernadas, aún en una finca en Aguamansa y el desaparecido del Marqués de La Candía.

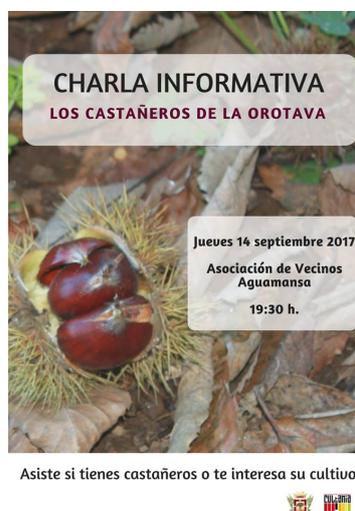


Foto 1. Castaño de las Siete Pernadas. Aguamansa.

Foto 2. Detalle de las dimensiones del tronco del árbol.

Durante los últimos dos años, la Concejalía de Agricultura y Ganadería ha llevado a cabo, a través de la empresa Cultania: Gestión Integral de la Cultura y el Patrimonio Histórico, un extenso proyecto con el fin de conservar y valorizar este frutal, mediante la difusión y divulgación de adecuadas prácticas de cultivo y recolección de la castaña, para su comercialización y uso agroindustrial, además del reconocimiento de la labor imprescindible de las personas que custodian la especie y su entorno. Todo ello fundamentado en que, a pesar de la vinculación histórica del municipio con este frutal, estudios realizados y publicados, revelan el alarmante estado de conservación y abandono, en el que se encuentran los ejemplares, además de la difusión y divulgación de adecuadas prácticas de cultivo y recolección de la castaña

El trabajo de campo inicial consistió en el rastreo del territorio municipal para contactar con propietarios y arrendatarios de parcelas con ejemplares cultivados. Este rastreo permitió tener un contacto directo con este sector de la población de ámbito rural y determinar un diagnóstico de la situación actual del cultivo y sus necesidades. Durante esta primera fase se realizaron acciones relacionadas con la difusión y divulgación de las correctas prácticas de cultivo y recolección del fruto.

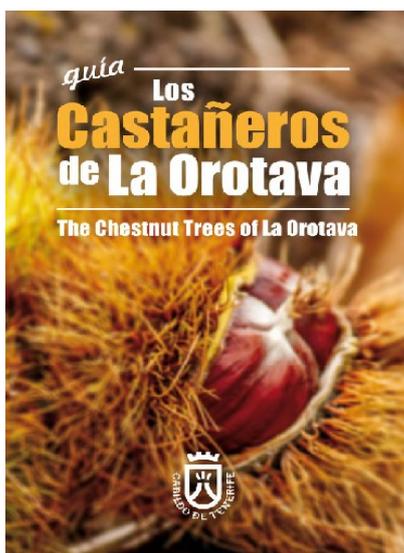


El posterior trabajo de gabinete consistió en la sistematización de la información, la elaboración de una base de datos y la realización de aquellos soportes necesarios para la difusión de la información. Asimismo, se elaboró una memoria final con los resultados obtenidos tras la ejecución del estudio y la evaluación del mismo. De esta valoración salieron propuestas para futuras acciones que permitan conservar y visibilizar el frutal en su contexto cultural y potenciarlo en el ámbito económico.

Paralelamente, desde la Concejalía se han ido impulsando otras novedosas iniciativas como talleres gastronómicos en octubre y noviembre, fecha en la que más se consume la castaña, con el objetivo de potenciarlo como recurso económico, cultural, gastronómico y turístico.

Con todo ello, además de recuperar este cultivo, se intenta evitar el abandono del mismo; se recuperan espacios agrícolas y mejora el paisaje rural, se favorece al sector primario en general y la economía local. Es por ello que el Ayuntamiento contactó con la Asociación de Cosecheros de Castañas de Acentejo y el Centro de Transformación de Productos Agrarios del municipio de La Matanza de Acentejo, con objeto de garantizar a los propietarios, un posible canal de comercialización del producto.

Otra de las acciones dentro del proyecto general fue la elaboración de una guía que sirviera de recurso práctico para ayudar a descubrir la importancia de esta especie en la cultura y economía canaria y, en especial en Tenerife y en el municipio de La Orotava. Así se recogió, en un formato sencillo y práctico, completa y detallada información de su historia y cómo y cuándo llegó al archipiélago, y sobre el fruto y la veintena de variedades que existen en Tenerife. También se explica cómo el castaño marca las estaciones y se dan interesantes datos de su vinculación a la cultura y costumbres canarias, sobre todo en la vertiente norteña de la isla, como a la noche de los cacharros cada 29 de noviembre y a los cesteros, que observan la luna; además de recoger la ruta circular de Pinolere, de 5km, que atraviesa varios espacios naturales protegidos como La Resbala y Corona Forestal, admirando el paisaje y contrastes que ofrecen los castañeros. Esta guía, financiada por el Cabildo de Tenerife, y editada en español e inglés podrá ser utilizada tanto por los numerosos turistas que visitan la Villa, como por escolares, como herramienta de trabajo en los centros, así como por cualquier persona interesada en este patrimonio cultural.



Descargar PDF de la Guía, en el área de descargas de la web de la Concejalía.

Otras de las acciones realizadas han sido las siguientes:

-Demostración del injerto del castaño, impulsada por la Concejalía de Agricultura y el Cabildo de Tenerife, en la que los agricultores e interesados pudieron aprender y mejorar las técnicas de injerto de este frutal.



-Charla sobre plagas y enfermedades en los castañeros, en la que los asistentes pudieron aprender un poco más, de los ataques a los que son propensos estos frutales, así como resolver algunas dudas que habían surgido en las entrevistas realizadas durante el trabajo de campo. Además, pudieron degustar alguna de las múltiples posibilidades que ofrece el fruto en gastronomía.



-Jornada de visita al Centro de Transformación, Planta de Envasado y Clasificación de Productos Agrarios y Feria de la Castaña, en el municipio de La Matanza de Acentejo, en la que los agricultores pudieron conocer el trabajo que se lleva a cabo en el centro de transformación y otras vías de comercialización de la castaña, así como disfrutar del paisaje ofrecido por los castañeros del municipio, aprovechando la celebración de la feria de la castaña.



-Jornadas de valorización de los castañeros de La Orotava, con escolares.

Dicho proyecto de valorización se ha expuesto en los centros escolares del municipio, con el fin de que los más pequeños conozcan y valoren nuestra cultura tradicional agrícola y del medio rural, tan importante en el municipio.

Los centros escolares que han querido participar en este curso 2018-2019: CEIP Infanta Elena, CEIP Santa Teresa de Jesús, CEIP Domínguez Alfonso, CEIP La Concepción, CEIP Inocencio Sosa y CEIP Aguamansa, se han comprometido a introducir los contenidos la Guía de los Castañeros de La Orotava, dentro del programa escolar de los alumnos participantes (5º y 6º de primaria), con el fin de estudiar y conocer un poco más la cultura en torno a este cultivo tan representativo de nuestro municipio.

Como finalización a este contenido, y aprovechando la festividad de San Andrés, se realizó unas jornadas participativas y didácticas donde los alumnos, (un total de 242), pudieron disfrutar de una ruta por parte del sendero PR-TF-35.3, entorno característico de los castañeros de La Orotava, donde lograron ver, in-situ, este frutal y visualizar lo aprendido durante los meses anteriores en el centro; además, realizaron un taller de cocina en el que elaboraron alguna receta cuyo producto central fue la castaña y un taller de cestería tradicional, con material reciclado, en el que aprendieron, someramente, esta tradicional forma de aprovechamiento del frutal.

Todo ello fundamentado en la necesidad de valorizar un cultivo tan representativo como olvidado y poco valorado, como es el del castaño, y surge como punto final de un largo proyecto de investigación y valorización de este cultivo, que ha tenido lugar los últimos años.

La ruta por el sendero se llevó a cabo a través de la empresa Patea Tus Montes S.L, el taller de cocina fue impartido por Lis Peña, de la empresa Sabores del Atlántico y el taller de cestería lo realizó la empresa Tic Tac Talleres.





