



# Editorial

Tiene en sus manos el tercer número de la revista 'Gente Rural', editada por ADER La Palma. En esta publicación le mostramos la labor de nuestra asociación y la de los protagonistas, que gracias a su trabajo y dedicación hacen posible la continuidad del desarrollo rural en La Palma.

En portada de este nuevo número puede encontrar un reportaje sobre el compost creado en La Palma. La experiencia de compostaje gestionada por ADER La Palma para la Cooperativa "La Prosperidad", en el municipio de Tijarafe, es una realidad que funciona como modelo exportable a otras comarcas. Este y otros puntos de compostaje ya puestos en marcha en la Isla ofrecen múltiples beneficios para el medioambiente, el ahorro económico y la transformación de residuos.

También le contamos la labor de los programas PFAE, que llegan a su fase final habiendo realizado hasta ahora diferentes actividades, nos hacemos eco de los Premios Mujer Rural 2018, donde dos mujeres palmeras han resultado distinguidas por su labor y logros en el medio rural, descubrimos el quehacer turístico de "Nuevo Rumbo Historia Viva", nos acercamos a la apicultura en La Palma de la mano de "Mieles Tagoja", visitamos "Quesos Jimagua" donde el empuje de la juventud hace posible la continuidad de una granja familiar, celebramos los 50 años de "Postres Luly" y nos metemos entre los entresijos de la restauración patrimonio-documental de la mano de Verónica Ojeda y Manuel Cubero, técnicos del Cabildo de La Palma. Cierra el tercer número de nuestra revista el artículo de opinión de Luis Vicente Martín, resaltando la importancia de conservar las tradiciones y costumbres de la Isla de La Palma con la implantación de medios modernos y con firme garantía de rentabilidad.

Además, en el interior de nuestra revista puede encontrar una infografía tamaño póster en la que recopilamos las 10 cosas que debe saber sobre el queso palmero. Aprovechamos para agradecerle su confianza y le invitamos a enviarnos sugerencias e iniciativas de interés a través del correo electrónico [comunicacion@aderlapalma.org](mailto:comunicacion@aderlapalma.org)

## Asociación para el Desarrollo Rural de la Isla de La Palma

---

Título original: **Gente Rural** © ADER La Palma 2018  
Redacción y coordinación: **Equipo Técnico de ADER La Palma**  
Diseño y Maquetación: **Isabel Nemesio González**  
Fotos: **Vanesa Arrocha San Juan**  
Depósito legal: **TF 324 - 2018**



### DENOMINACIÓN

Asociación para el Desarrollo Rural de la Isla de La Palma. ADER La Palma.

Grupo de Acción Local, constituido por entidades del sector público, sector privado y organizaciones sin ánimo de lucro.



### FECHA DE CONSTITUCIÓN

25 de septiembre de 1991

### FORMA JURÍDICA

Asociación sin ánimo de lucro.

### DIRECCIÓN 1

ADER LA PALMA  
C/ Trasera Doctor Morera Bravo.  
38730 Villa de Mazo  
TEL: 92242 82 52 / 922 42 84 65  
FAX: 922 42 84 76  
E-MAIL: [ader@aderlapalma.org](mailto:ader@aderlapalma.org)

### DIRECCIÓN 2

MUSEO DEL PURO PALMERO  
Y FIESTA DE LAS CRUCES  
Plaza Los Álamos s/n  
38730 Breña Alta  
TEL: 922 43 70 12

### DIRECCIÓN 3

CASA VERDE, BELLIDO nº5  
38780 Tijarafe  
TEL: 922 49 02 02

### SITIO WEB

[www.aderlapalma.org](http://www.aderlapalma.org)

# Sumario



4

PFAE VILLA DE MAZO:  
'CULTURA EN VIVO'



8

DÍA MUNDIAL  
DEL TURISMO



10

BREVES ADER LA PALMA



16

10 COSAS QUE DEBE SABER  
SOBRE EL QUESO PALMERO



20

UNA HISTORIA  
POR DESCUBRIR



24

QUESOS JIMAGUA



28

GUARDIANES DE  
LA HISTORIA



31

ADER LA PALMA,  
ASÍ TRABAJAMOS



6

UN ABONO CREADO  
EN LA PALMA



9

RETRASO EN LA APLICACIÓN  
DE LOS FONDOS LEADER



14

RECONOCIMIENTO A  
LAS MUJERES RURALES



19

TERRITORIOS INSULARES  
INTELIGENTES



22

MIELES TAGOJA



26

POSTRES LULY



30

OPINIÓN:  
LUIS VICENTE MARTÍN



# Villa de Mazo 'Cultura en vivo'

Quince jóvenes participan en un programa formativo para la promoción turística del municipio



## EN ALTERNANCIA CON EL EMPLEO

En 'Gente Rural' conocemos los detalles del PFAE de Villa de Mazo, formación teórico - práctica, promovida por ADER La Palma que posibilita la inserción laboral de la juventud en el sector turístico.



## CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

Los quince alumnos/trabajadores, de 18 a 29 años, obtendrán el certificado de *Promoción Turística Local e Información al Visitante*, tras superar las acciones formativas y servicios de interés social propios de la especialidad.

La creación y puesta en marcha de diferentes productos turísticos y la prestación de distintos servicios de información dirigidos a promocionar los recursos de Villa de Mazo, conforman los objetivos de esta formación que ha permitido la contratación de quince jóvenes de la comarca, así como de los profesionales que integran el equipo directivo y docente. *"El alumnado se beneficia de un contrato de formación de once meses"*, destaca el presidente de ADER La Palma, Luis Vicente Martín.

Con una duración de 1.600 horas, el PFAE 'Villa de Mazo, Cultura en Vivo' está financiado por el Servicio Público de Empleo Estatal y el Servicio Canario de Empleo, el Ministerio de Trabajo, Migraciones y Seguridad Social y el Fondo Social Europeo, desarrollándose además con el apoyo del propio Ayuntamiento. *"Es muy importante contar con jóvenes formados que tengan conocimientos de los recursos locales y que refuercen la apuesta del municipio por un turismo cultural, que acerque al visitante nuestro importante patrimonio. Les animo a que aprovechen al máximo esta experiencia que reúne múltiples posibilidades a nivel laboral"*, sostiene el alcalde José María Pestana.

El Casco Histórico, la Casa Roja, el Parque Arqueológico de Belmaco, la Escuela de Artesanía o el Mercadillo,



## GUÍAS DEL PATRIMONIO CULTURAL

El equipo gestionó la instalación de puntos de información turística y el desarrollo de diferentes acciones promocionales.

son algunos de los atractivos de este municipio artesano por excelencia, que los jóvenes han dinamizado hasta ahora a través de visitas y rutas turísticas.

*“Estamos muy contentos con la evolución del proyecto, con la labor del equipo docente y con la variedad de contenidos que nos están enseñando, además de los múltiples servicios que hemos ido desarrollando durante estos meses”, asegura el alumnado que durante la parte práctica de esta formación ha colaborado en la promoción turística de diferentes actividades y fiestas tradicionales del municipio.*

La difusión del amplio patrimonio natural, cultural e histórico de Villa de Mazo, así como su singular arqueología, artesanía y recursos agroganaderos, centrarán el impulso de las nuevas acciones. *“Prestaremos especial atención a la dinamización del mercadillo municipal y a la puesta en valor de los productos locales, a través de catas, degustaciones y visitas turísticas a fincas y queserías, donde poder mostrar al visitante el proceso de elaboración”, señala el profesorado que también apuesta por la creación de nuevos productos turísticos vinculados a la micología, al deporte en la naturaleza y al astroturismo.*



#### ALGUNOS DE LOS SERVICIOS Y ACTIVIDADES REALIZADAS HAN SIDO:

- Diseño de carteles, folletos, mapas y tótem para el Corpus Christi de Villa de Mazo.
- Realización de visitas guiadas, atención en el Punto de Información y promoción del Corpus Christi de Villa de Mazo.
- Atención en el puesto de Información de la Escuela de Artesanía de La Palma.
- Dinamización del Mercadillo de Villa de Mazo mediante la organización de actividades.
- Diseño ruta circular en el Casco Histórico de Villa de Mazo.
- Diseño de la ruta guiada en La Salemera con atención en el Punto de Información en las Fiestas del Carmen en la Playa de La Salemera.
- Promoción de la Ruta Teatralizada de los años 50.
- Promoción y organización del Día del Turismo.

## VILLA DE MAZO ESBOZA EL FUTURO IMPLICANDO A SUS JÓVENES



*“Es un honor que el programa se desarrolle en el municipio y que refuerce su promoción turística”.*



*“Contamos con un grupo fabuloso, que tiene muchas ganas de llevar a la práctica lo que están aprendiendo”.*



*“Es una gran oportunidad para formarnos y especializarnos en un sector muy importante para la Isla”.*



*“Ya hemos gestionado algunas actividades y la respuesta de la gente ha sido muy buena”.*



*“El PFAE ha contribuido a dinamizar nuestro municipio acercando la vida y las costumbres de nuestra gente a quienes nos visitan”.*



*“Les brindamos un programa muy completo donde cursan idiomas y todo está enfocado a la práctica”.*



# Un abono creado en La Palma

*El compostaje se afianza como el modelo más viable para la gestión de los residuos del plátano en la Isla*



## UNA APUESTA FACTIBLE

Visitamos la Planta de Compostaje 'La Prosperidad' en Tijarafe para conocer in situ el resultado del 'Programa Piloto de Aprovechamiento de Residuos Orgánicos para la Fertilización de Explotaciones Agrícolas' gestionado por ADER La Palma.



## MÚLTIPLES BENEFICIOS

Sus soluciones a nivel medioambiental, el importante ahorro económico o la transformación de los propios residuos en abono bioestabilizado que mejora la productividad de las fincas, convierten el compostaje en la alternativa más provechosa para el sector.

La gestión de residuos de las industrias agroalimentarias en la Isla plantea un reto de sostenibilidad que puede solventarse gracias a las numerosas ventajas del compostaje aerobio, según las conclusiones que se extraen de la experiencia piloto gestionada por la Asociación para el Desarrollo Rural de La Palma para la Consejería de Agricultura del Cabildo Insular en la costa de Tijarafe. *"Ponemos a disposición de todos los agentes de la Isla que operan con residuos procedentes del sector primario, un modelo de gestión viable desde el punto de vista técnico, operativo y económico"*, asegura el gerente de ADER La Palma, Francisco Miguel Domínguez.

El programa, que ha contado con la colaboración de la Cooperativa Agrícola 'La Prosperidad', finaliza tras tres años de estudio y experimentación que han permitido al equipo optimizar el proceso y dar con las claves que certifican su viabilidad. *"Se demuestra que una gestión de los residuos a través del compostaje beneficia al propio productor local, por las excelentes soluciones que este modelo ofrece a nivel medioambiental, pero también por el bajo coste económico que supone"*, destaca Domínguez, quien profundiza además en otra de las bazas a tener en cuenta: el abonado.

*"De esta forma, el agricultor adquiere soberanía con respecto a los insumos que necesita en su explotación, ya que se reduce la dependencia del exterior gracias a un proceso que le brinda*



## UN COMPOST CON LAS MEJORES PROPIEDADES

El compost está elaborado a partir de los restos de vegetales procedentes del empaquetado de plátano, de la poda de jardines y limpieza de montes y pinillo.

*un abono estable y de calidad que repercute en la productividad de su finca. Si el abono es local ya tienes una ventaja, pero si además se obtiene de sus propios residuos el beneficio es enorme”, recalca.*

La puesta en el mercado de la producción de plátanos incluye la recolección de las piñas de las fincas, su transporte a los empaquetados y su procesado, labores que generan una serie de subproductos no aprovechables. Lo mismo sucede con otros sectores como el vitivinícola, el frutícola o incluso, con servicios municipales como la limpieza de jardines y montes, que ahora disponen de una alternativa viable para la gestión de sus propios residuos.



#### **IDEAL PARA LA AGRICULTURA ECOLÓGICA**

El compost, rico en nitrógeno y potasio, aporta gran cantidad de materia orgánica, que ayuda a mejorar la fertilidad del suelo y su estructura, lo que se traduce en una mejor aireación y aprovechamiento del agua.

*“El proceso es sencillo, seguro y nos brinda la oportunidad de tener a gran escala un producto que es necesario incluso para el desarrollo de modelos de agricultura como el ecológico, que no puede crecer en la Isla si depende del exterior para su aporte más básico. Esta apuesta por el compostaje se traduce en un agricultor más autosuficiente y con mayor autonomía”, explica el gerente de ADER La Palma.*

El compost es un producto estable y de olor agradable con multitud de propiedades beneficiosas para el cultivo del mismo plátano, pero también del aguacate u otros frutales. Incorpora de inmediato nutrientes al suelo que la planta necesita, previene el daño de enfermedades y aumenta la vida en el suelo, ya que estimula la actividad biológica. Al aprovechar los recursos locales, otra de sus características más destacadas es su bajo precio.

*“Si contrastamos los costes del proceso en proporción con los excelentes beneficios que se obtienen, el ahorro para el productor es muy significativo. El*

*factor más importante de este programa es que ya hemos determinado los parámetros que influyen en la correcta transformación de los residuos en un producto bioestabilizado, sabemos que maquinaria hay que usar, cuando hay que usarla, qué tipo de componentes hay que añadirle al plátano y cuando hay que añadirsele, y sabemos como es el proceso para que no se dilate más de nueve o diez semanas”, destaca Domínguez.*

La información obtenida se pone a disposición de todas las organización del sector. *“Es fácil de aplicar y de adaptar a cualquier zona de la Isla, lo que hay que tener es voluntad de hacerlo. Con los datos sobre la mesa, ahora corresponde a una decisión estratégica de cada empresa” sostiene.*



#### **UN MODELO EXPORTABLE A OTRAS COMARCAS**

Los datos recogidos avalan la necesidad de proyectar en la Isla una red de plantas de compostaje. El modelo podría adaptarse a condiciones climáticas y residuos diferentes, en base a las particularidades y demandas de cada zona.

*“Evidentemente habría que racionalizar ese tipo de instalaciones por comarcas. Lo que no se puede tener es una planta por cada operador, no resultaría viable, ni tampoco una única planta insular por una sencilla razón de transporte: sería más caro que cualquier gestión posterior del propio residuo. Cualquier planta de gestión para su destino en fincas debe estar cerca de las fincas o cerca de donde se genere el residuo, para que uno de los dos transportes se ahorre”, apunta Domínguez.*

Son algunas de las claves y parámetros de viabilidad que se extraen de un programa piloto que ofrece a la industria agroalimentaria el acercamiento a una gestión viable y sostenible de los residuos, así como a una tecnología que permite la transformación de residuos en un recurso con valor añadido.

# El Día Mundial del Turismo se celebró en Villa de Mazo

El sábado 29 de septiembre se celebró en Villa de Mazo el Día Mundial del Turismo, una propuesta que durante toda la mañana reunió a diferentes conocedores del sector turístico y rural en La Palma, además de población local y turistas interesados en compartir una jornada diferente organizada por los alumnos del Programa de Formación en Alternancia con el Empleo de Garantía Juvenil (PFAE) 'Villa de Mazo, Cultura en Vivo' y el Ayuntamiento de Villa de Mazo.

El encuentro comenzó con las charlas *Promoción integral del territorio y la producción local bajo un modelo de trabajo colaborativo*, a cargo de Juan Antonio Jorge Peraza, geógrafo y agente de desarrollo rural en Tenerife, y *Posibilidades de proyectos de cooperación entre productores locales y el sector turístico* a cargo de Luis Hernández Cabrera, coordinador de proyectos de ADER La Palma, en la que se expusieron las ventajas de poner en marcha proyectos colaborativos para acercar los productos locales al sector turístico, aprovechando las oportunidades de financiación del Programa LEADER, que gestiona ADER La Palma.

En la Escuela Insular de Artesanía se llevó a cabo una demostración de bordado por Irene Cabrera García, torneado de madera y carpintería tradicional por Felipe Ernesto Hernández Vera y alfarería, por Pedro Antonio Calderón Rodríguez, artesano por excelencia de la Isla. Todos ellos mostraron algunas de las técnicas empleadas y el acabado de sus productos.

Posteriormente, y como cada sábado, en una ruta guiada por el casco histórico los participantes pudieron conocer algunos de los lugares más relevantes del municipio, empezando por el Mercadillo de Villa de Mazo, la Escuela Insular de Artesanía, la Casa Parroquial, el Templo de San Blas, la calle Cabaiguán, la Casa Roja (Casa Leopoldo Pérez Díaz), Calle Maximiliano Pérez Díaz, Calle Myriam Cabrera, la Sociedad La Unión, Ayuntamiento de Villa de Mazo y la Casa de Alonso Pérez Díaz, para finalizar en el lugar del comienzo.

La celebración continuó en el Mercadillo del Agricultor con la degustación de diferentes tapas

elaboradas con productos locales por Óscar Luis González Negrín, profesor de cocina y pastelería en el IES Virgen de Las Nieves, acompañadas de cerveza artesanal de la Cervecería Gara. En los alrededores del Mercadillo la jornada estuvo amenizada por las actuaciones en directo de la Agrupación Folklórica Alfaguara y el alumnado de la Escuela de Música de Villa de Mazo.

De esta iniciativa Javier Galdón, director del PFAE 'Villa de Mazo, Cultura en Vivo', destaca la apuesta por el turismo *"como alternativa viable al desarrollo de la Isla de La Palma desde la sostenibilidad y el respeto al medio ambiente y buscando las sinergias entre el sector primario y el sector turístico"*, aunque es consciente del *"largo camino que queda por recorrer y del margen de mejora que existe"*.

Para los alumnos trabajadores encargados de la organización la valoración del evento resultó muy positiva porque *"se pudo mostrar el patrimonio etnográfico y cultural de Mazo"* y además tuvieron la oportunidad de organizar y participar en una jornada que reunió alrededor de 400 personas.

**SÁBADO 29 DE SEPTIEMBRE**

## Día Mundial del Turismo

**MERCADILLO MUNICIPAL,  
VILLA DE MAZO  
DE 9:00H A 14:00H**

Programa de Formación en Alternancia con el Empleo de Garantía Juvenil "Villa de Mazo, Cultura en Vivo"

Gobierno de Canarias  
Ayuntamiento de Villa de Mazo  
Ministerio de Trabajo, Formación e Innovación Social  
Gobierno de España  
Unión Europea  
ADER La Palma  
PFAE

# *El retraso en la aplicación de los fondos europeos para el medio rural en Canarias*

Los grupos de Desarrollo Rural de Canarias y la Red Española de Desarrollo Rural mantuvieron el 19 de septiembre un encuentro en La Gomera denominado *Encuentro de Debate Estratégico sobre el futuro de la Red Canarias Rural*, en el que Secundino Caso, presidente de la Red Española de Desarrollo Rural, confirmó el gran retraso que sufre el Programa de Desarrollo Rural de Canarias en relación a la aplicación de los fondos de desarrollo local LEADER. *“Me marchó muy preocupado con la situación en la que se encuentran los grupos de acción local canarios y las graves consecuencias para el medio rural, cuestión que trasladaré al Ministerio para que se analice la situación tanto desde la Red Rural Nacional como en el Comité de Seguimiento”*, puntualizó Caso.

Eleazar Borrego Brito, presidente de la Federación Canaria de Desarrollo Rural, lamentó que desde hace años pequeñas empresas y particulares de todas las Islas toquen a su puerta buscando apoyo para proyectos tan innovadores como necesarios para que el medio rural avance, sin que puedan darles la respuesta que merecen.

El encuentro contó con una amplia representación del medio rural canario. Hasta La Gomera se desplazaron para este encuentro casi 40 representantes de todos los grupos de Desarrollo Rural de Canarias, entre ellos ADER La Palma, ADERLAN Lanzarote, GDR Maxorata de Fuerteventura, AIDER Gran Canaria, GAR Tenerife, AIDER La Gomera y GALP El Hierro, y los consejeros de Agricultura de los Cabildos de Gran Canaria, La Palma y La Gomera.

El encuentro también sirvió para analizar la senda financiera desde el comienzo de la metodología LEADER en los años noventa hasta la actualidad, quedando de manifiesto que, una vez que Europa incorpora el LEADER a los correspondientes Programas de Desarrollo Rural (PDR de Canarias), *“el declive ha sido constante y cada vez más manifiesto para el medio rural”*.



## **ENCUENTRO DE DEBATE ESTRATÉGICO SOBRE EL FUTURO DE LA RED CANARIAS RURAL**

Parte de los participantes en la jornadas de trabajo que recientemente los grupos de Desarrollo Rural de Canarias llevaron a cabo en La Gomera.

## *ADER La Palma continúa con la promoción del desarrollo rural y sostenible mediante diferentes charlas, conferencias y actividades llevadas a cabo con la participación de nuestros técnicos*

A continuación le contamos algunas de ellas.



### **ÉXITO DEL GRUPO OPERATIVO DE COOPERACIÓN EN AGROCOMPOSTAJE**

Finaliza la fase previa con un importante papel de los municipios canarios. Han participado 27 ayuntamientos y 21 agricultores ecológicos.



### **ADER LA PALMA COLABORA CON EL PUNTO DE COMPOSTAJE DE MAZO Y EN LA FORMACIÓN DE INTERESADOS EN EL AVICOMPOSTAJE**

Mediante el curso *Huertos agroecológicos, residuos y avicompostaje* organizado por el Ayuntamiento de Villa de Mazo se pretende concienciar de la problemática de los residuos domésticos y de su utilidad en pequeños huertos de producción de hortalizas para el autoconsumo. En el curso los asistentes profundizan en la utilización de restos orgánicos domésticos como alimento para las gallinas y aprenden el manejo, control y seguimiento de las avicomposteras.



### **ADER LA PALMA COLABORA CON EL PUNTO DE COMPOSTAJE EL VELACHERO**

El punto de compostaje comunitario de Santa Cruz de La Palma ha recogido en 6 meses de actividad más de 1.500 kilos de biorresiduos. Un total de 75 personas pertenecientes a 26 familias forman parte de este proyecto.



### **ADER LA PALMA FINALIZA LOS TRABAJOS DE DISEÑO Y PUESTA EN MARCHA DEL PLAN FORRAJERO**

Con este plan de actuación el Cabildo de La Palma pretende ensayar nuevas formas de cultivo para disminuir la importación forrajera y mejorar el autoabastecimiento. El plan ayudará a paliar la alimentación del ganado consiguiendo que se produzca forraje en la propia Isla y se abaraten muchos de los costes de la alimentación del ganado.



### **ADER LA PALMA PARTICIPA EN TURNATUR TENERIFE**

La Palma ha sido la Isla invitada a Turnatur: *Salón de Turismo Rural y de Naturaleza de Canarias*. Técnicos/as de diferentes empresas e instituciones de la Isla de La Palma tomaron parte en diferentes mesas de trabajo. ADER La Palma participó en la mesa de Promoción y comercialización del Turismo.



### DESBLOQUEO DEL PROGRAMA LEADER EN CANARIAS

ADER La Palma participó el pasado 4 de octubre junto a otros grupos Leader de Canarias en la reunión de seguimiento del convenio con la Dirección General de Agricultura del Gobierno de Canarias para intentar desbloquear el retraso de la puesta en marcha del programa LEADER en Canarias.



### JORNADAS INFORMATIVAS CON LA EMPRENDE ULL

A principios de septiembre se celebraron en Breña Alta y Los Llanos de Aridane dos jornadas dirigidas a emprendedores. En ellas se trató el empleo autónomo y la innovación empresarial. ADER La Palma participó con las presentaciones *LEADER como instrumentos de financiación local* y *Líneas de financiación pública para PYMES*.



### ADER LA PALMA COLABORA CON ECOTUR AZUL

Santa Cruz de La Palma acogió la Conferencia Transnacional Ecotur Azul con el objetivo de establecer estrategias de crecimiento y fomento del empleo en el sector turístico y costero. Contó con la participación de una veintena de ponentes de Francia, Cabo Verde, Portugal, España y Mauritania. Luis Hernández, técnico de ADER La Palma, moderó la mesa de *Buenas Prácticas en Turismo Costero y Marítimo*.



### DESTINOS TURÍSTICOS INTELIGENTES

El foro *Destinos turísticos inteligentes: Oportunidades para La Palma*, organizado por ADER La Palma en colaboración con el Hotel Hacienda de Abajo y Joantxo Llantada (experto en diseño y gestión de innovación turística), tuvo lugar en este emblemático establecimiento de Tazacorte con agentes turísticos públicos y privados.



### CHARLAS DE TITULARIDAD COMPARTIDA

Las charlas impartidas en Garafía, Puntallana y Villa de Mazo tuvieron como objetivo informar a las parejas que trabajan en la explotaciones agrarias sobre las ventajas que ofrece la Ley de Titularidad Compartida y las bonificaciones a las que tienen derecho en la Seguridad Social.



### TURISMO Y TRANSFORMACIÓN DIGITAL

Felipe Lorenzo, técnico de ADER La Palma, impartió para el Parque Nacional de Garajonay la charla *Marketing multicanal: estrategias de promoción y comunicación* dentro del curso *Diseño de productos ecoturísticos asociados a los valores de los parques nacionales*.



### TRUCO Y TRATO DIGITAL: MARKETING DIGITAL PARA EL TURISMO

Esta jornada, convocada por ADER La Palma y celebrada el pasado 1 de octubre en el Museo del Puro Palmero en el municipio de Breña Alta bajo el título *Truco y trato digital: claves para la captación de clientes y gestión de la reputación turística online*, ha tenido un doble objetivo: por un lado, dar a conocer algunas estrategias digitales que mejoran el marketing y la venta directa de las empresas turísticas, y por otro lado, mejorar su imagen y reputación en Internet. Dichas jornadas contaron con profesionales especializados en el sector privado (Mirai), público (Promotur) y en la innovación del turismo rural (Artenatur).



### ADER LA PALMA PARTICIPA EN EL DÍA DE LAS MUJERES RURALES EN LA COMARCA NOROESTE

ADER La Palma colaboró en el encuentro organizado por los Ayuntamientos de Tijarafe, Puntagorda y Villa de Garafía para celebrar el Día Internacional de las Mujeres Rurales el pasado 15 de octubre de 2018 en la Casa de la Cultura "José Luis Lorenzo Barreto", en Tijarafe. En esta charla participaron Ima Galguén (maestra y artista), Aida Candelario (traductora literaria) y Nieves Castro (astrofísica). La mesa fue moderada por Carmen Nieves González, Técnica de proyecto en ADER La Palma. El evento contó con la asistencia de estudiantes del CEO Tijarafe, IES Puntagorda, mayores del Centro de Día de Tijarafe y Residencia de Puntagorda, PFAE de Garafía y representantes de los ayuntamientos organizadores.



### ADER LA PALMA PARTICIPA EN LA CONFERENCIA ATLÁNTICA DE MEDIO AMBIENTE DE FUERTEVENTURA

Durante la primera semana de octubre se celebró en la Isla de Fuerteventura la 16ª Conferencia Atlántica de Medio Ambiente. Con la charla *El cielo nocturno como oportunidad de desarrollo turístico*. El modelo de la Isla de La Palma participó Luis Hernández, técnico de gestión de proyectos de ADER La Palma, invitado por el Cabildo de Fuerteventura. La Palma se ha convertido en un referente internacional en la gestión del astroturismo como producto turístico y ADER La Palma colabora desde sus inicios aportando soporte financiero y participando en la formación y la organización del grupo de empresas que desarrollan esta actividad, además de participando en la Mesas de trabajo del Consejo Sectorial de Turismo con el Cabildo Insular de La Palma.



### PROMOCIÓN DEL ESPÍRITU EMPRENDEDOR EN LAS ESCUELAS UNITARIAS DE LA ISLA

ADER La Palma ha presentado el proyecto *Una Empresa en mi Escuela* al colectivo de profesores y profesoras de primaria asociados al Colectivo de Escuelas Unitarias Zona Este de La Palma. Se trata de un proyecto que se desarrolla desde el curso escolar 2003-2004 con el objetivo de fomentar el espíritu emprendedor en los centros de enseñanza de primaria y secundaria de la Isla. El profesorado ha valorado positivamente el proyecto por todas las capacidades y competencias que este permite desarrollar: el trabajo en grupo, la responsabilidad, la comunicación, la iniciativa, la motivación, la creatividad y la innovación, entre otras. creatividad y la innovación, entre otras.

# SESEÖ

LA APP DE COMPRAS EN CANARIAS



**SIN ESPERAS**

Envío inmediato  
a tu domicilio



**SIN SORPRESAS**

Todos los gastos  
incluidos



**SOLO EN CANARIAS**

Apoyando al  
comercio local

[WWW.SESEOAPP.COM](http://WWW.SESEOAPP.COM)

[INFO@SESEOAPP.COM](mailto:INFO@SESEOAPP.COM)

 @SESEOAPP

 @SESEOAPP

SESEÖ

Consíguelo en el  
App Store

DISPONIBLE EN  
Google Play

Una idea de  
cajasiete

# Victoria Torres y Carolina Sánchez, dos palmeras merecedoras de la Distinción de Mujeres Rurales de Canarias 2018

Los premios dedicados a reconocer el importante papel de las mujeres en el sector primario canario, contribuir a la visibilización de su trabajo y seguir impulsando la transversalidad del enfoque de género en las políticas agrarias y pesqueras de las Islas han distinguido a las palmeras Victoria Torres Pecis, productora de vinos de Bodegas Matías i Torres, de Fuencaliente, y a Carolina Sánchez Díaz, presidenta de la Junta Rectora de la SAT Sabores de Garafía.

Narvay Quintero, consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, ha señalado que con estos galardones el Ejecutivo canario busca visibilizar, dignificar y poner en valor el trabajo de las mujeres canarias en el sector primario y en el medio rural.

Claudina Morales, directora del Instituto Canario de Igualdad, destacó el papel activo de la mujer en la historia de Canarias, *“aunque no ha tenido el reconocimiento que debiera pese a que sin su presencia no se podría entender el mundo rural, ni hoy ni en el pasado”*.



La entrega de premios y distinciones honoríficas tuvo lugar el 19 de octubre en Fuerteventura con la presencia de premiadas y autoridades. José Basilio Pérez, consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, acompañó a las premiadas durante la ceremonia.

## VICTORIA TORRES PECIS

Viticultora y bodeguera. Pertenece a la quinta generación de una familia dedicada al vino en Fuencaliente. Matías i Torres hace producciones limitadas a partir de variedades singulares y autóctonas que se comercializan en el continente europeo, asiático y americano.

## CAROLINA SÁNCHEZ DÍAZ

Impulsora de Sabores de Garafía desde 2016, una sociedad que lleva desde entonces activando el norte de la Isla. El éxito de sus productos deshidratados y su repostería artesanal elaborada en horno de leña ha conseguido que esta SAT siga creciendo día a día.

Ambas son un buen ejemplo de mujeres jóvenes, que han visto en el medio rural una oportunidad de desarrollo personal y profesional, y que trabajan cada día para ofrecer un producto de calidad.



CAROLINA SÁNCHEZ DÍAZ



VICTORIA TORRES PECIS

Con la **mejor**  
**agua**  
se obtienen los  
**plátanos**  
más exquisitos



Los plátanos de La Palma

EL SABOR DE CANARIAS

# gente rural

Boletín informativo sobre el Medio Rural de ADER LA PALMA

# 19

**COSAS QUE  
DEBES SABER  
SOBRE EL  
QUESO PALMERO**

**1**

## ELABORACIÓN ARTESANAL

El queso palmero se elabora en pequeñas queserías familiares, producido con leche cruda, obtenida exclusivamente del propio rebaño de cabra palmera, siguiendo el proceso tradicional para garantizar su calidad.

**2**

## QUESO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

La presencia de este reconocimiento europeo desde el 2002 es una garantía de autenticidad, un valor añadido que es posible gracias al entorno natural y a la implicación diaria de los productores.

**3**

## UNA RAZA DE CABRA EXCLUSIVA DE LA PALMA

La raza caprina palmera presenta singularidades genéticas y morfológicas que la diferencian del resto de las islas. En la actualidad su censo supera los ocho mil ejemplares.

**4**

## SECTOR EN CONSTANTE CRECIMIENTO

La Denominación de Origen cuenta en la actualidad con 35 ganaderías y 33 queserías inscritas, siendo Puntagorda, Garafía y Puntallana los municipios que más producen.

**5**

## VARIEDADES SEGÚN MADURACIÓN Y TAMAÑO

Se comercializa tanto fresco como madurado. Si el queso artesano pesa entre 8 y 15 kg y las cabras son pastoreadas se le denomina queso de manada.

**6**

## EL AHUMADO A BANDAS

Esta práctica artesanal distingue al queso palmero y perfecciona su aroma. El humo se obtiene a partir de la quema de los siguientes materiales: pinillo, madera blanca de pino, tunera y cáscara de almendra.

**7**

## LA CLAVE DEL ÉXITO, LA ALIMENTACIÓN DEL GANADO

Los animales aprovechan la alimentación natural de la zona: tagasaste, tедера, brezos, fayas, cornicales... dieta que se complementa con millo y mezcla de semillas.

**8**

## UN TOTAL DE 250 MIL KILOS ANUALES

Es el resultado de la producción de quesos en la Isla en el año 2017. Para ello han sido necesarios 1.500.000 litros de leche de cabra de raza palmera.

**9**

## PRECIADO SUSTENTO

La historia del Queso Palmero se remonta a la introducción de las cabras prehispánicas por los aborígenes, aunque es tras la conquista cuando se deja constancia escrita de la importancia del sector.

**10**

## DEL ORDEÑO A LA MESA

Un proceso complejo que comienza con la alimentación y el cuidado de la cabra. Le sigue el ordeño, cuajado con cuajo natural de cabrito, el corte, prensado a mano y posterior salado en seco con sal marina, ahumado y maduración.



CONSEJO REGULADOR D.O. QUESO PALMERO  
Calle Europa 6. 38710 Breña Alta, La Palma. Canarias  
Tel.: 922 417 060 · quesopalmero@quesopalmero.es

[www.quesopalmero.es](http://www.quesopalmero.es)

Edita: ADER La Palma y Consejo Regulador D.O. Queso Palmero





Islas Inteligentes

# CONGRESO TERRITORIOS INSULARES INTELIGENTES

“RUMBO A UNA ISLA EFICIENTE”

- Tercera Edición -

11 y 12 de diciembre de 2018 en la isla de La Palma

[www.islasinteligentes.com](http://www.islasinteligentes.com)



ECAN

FONDO DE  
DESARROLLO  
DE CANARIAS





## *Congreso Territorios Insulares Inteligentes “Rumbo a una Isla eficiente”*

El Cabildo Insular de La Palma organiza el Tercer Congreso de Territorios Insulares Inteligentes, que tendrá lugar los días 11 y 12 de diciembre de 2018 en el Teatro Circo de Marte de Santa Cruz de La Palma.

Se trata de una buena oportunidad para contactar con los proyectos insulares que actualmente se están desarrollando en nuestro entorno. En el congreso los asistentes podrán conocer de primera mano las soluciones tecnológicas y hacer networking con asistentes, representantes públicos y responsables de proyectos.

El potencial de las Islas Inteligentes se basa en su propia limitación geográfica. Como territorios claramente delimitados y altamente dependientes del exterior están obligadas a ser eficientes puesto que la insularidad implica la dependencia energética de los combustibles

fósiles y un alto coste en el transporte. Esto limita la diversificación económica y el acceso a los mercados. Con el uso de tecnologías de vanguardia, complementadas por un marco regulatorio y financiero, las Islas pueden revertir esta tendencia, abordar los desafíos a los que se enfrentan y aprovechar su potencial de desarrollo sostenible. En ello juegan un papel fundamental las TIC (Tecnologías de la Información y la Comunicación) ya que proponen soluciones a problemas reales, lo que permite mejorar considerablemente la calidad de vida de sus habitantes y visitantes.

Se estima una asistencia de 400 participantes, 30 ponentes y la presentación de 14 proyectos de Islas inteligentes ordenados en torno a distintas mesas sectoriales: Destinos turísticos inteligentes, Movilidad, Residuos, Aguas, Smart rural, Seguridad y Emergencias.

Este evento se enmarca dentro de la *Semana Smart* en la que el Cabildo Insular de La Palma organiza diversas actividades pre-congreso de interés general: talleres, encuentro hackathon, charlas informativas, demo-day y la Tercera Feria del vehículo eléctrico.

Más información e inscripciones en [www.islasinteligentes.com](http://www.islasinteligentes.com)



# Una historia por descubrir

## 'Nuevo Rumbo Historia Viva' acerca al visitante la riqueza patrimonial y cultural de La Palma



### AUGE DEL TURISMO CULTURAL

En 'Gente Rural' acompañamos al equipo de 'Nuevo Rumbo Historia Viva' durante una de las visitas guiadas que la empresa palmera realiza para cruceristas al conjunto histórico y espacios culturales de S/C de La Palma.



### DIFERENTES ACTIVIDADES Y SERVICIOS

Excursiones, visitas, rutas temáticas, organización de jornadas y congresos, proyectos para escolares o diseño de exposiciones, forman parte de la oferta de esta empresa que gestiona además su propio museo: Centro de Interpretación 'Junonia'.

Especializada en la gestión de servicios integrales y en el diseño de nuevos productos turísticos, la empresa palmera 'Nuevo Rumbo Historia Viva' consolida su apuesta por la divulgación de la cultura y el patrimonio tras catorce años liderando este sector en la Isla. *"En 2004 iniciamos este viaje con la idea de trasladar a La Palma actividades culturales que en ese momento se hacían con éxito en otros puntos del país y que nosotros hemos adaptado a la idiosincrasia palmera y a las necesidades específicas del destino y del turista"*, destaca Abel Tabares, uno de los socios y responsables de la entidad.

*"Centramos nuestros esfuerzos en prestar un servicio de calidad, desarrollando proyectos propios e innovando constantemente en busca de soluciones para nuestros clientes", explica Abel, mientras comprueba que todo está listo para iniciar el recorrido. "La visita guiada comienza aquí en el puerto, desde donde partimos para recorrer los lugares más emblemáticos de Santa Cruz de La Palma, como son el conjunto histórico y sus diferentes espacios culturales y religiosos. Nuestros clientes disponen de un sistema de escucha personalizado que aporta calidad y comodidad a esta actividad".*



### RECORRIDO POR LOS RINCONES MÁS EMBLEMÁTICOS

Tras el viaje en tren turístico, la visita se desarrolla por la zona centro de Santa Cruz de La Palma, *"conociendo el conjunto renacentista más importante de Canarias: la iglesia del Salvador, la fuente, la torre y la fachada del Ayuntamiento, así como otros lugares de interés como el Castillo de Santa Catalina, los populares balcones de la avenida o el Barco de la Virgen"*.

La rica y variada historia y cultura que da forma a la silueta de la ciudad, esculpiendo el carácter de su gente y el valor de sus tradiciones, está presente durante todo el trayecto. *“Nos gusta desarrollar contenidos tanto históricos como culturales, probablemente por formación profesional no nos centramos simplemente en nombrar el sitio al que vamos, sino que profundizamos en temas como la conquista, la vinculación con América o la evolución de sectores como la caña de azúcar o la cochinilla, elementos fundamentales para entender el desarrollo de La Palma”*, sostiene.

La entidad, que ha contado con el respaldo de ADER La Palma en la financiación de diferentes proyectos, transfiere esta filosofía de trabajo al resto de la oferta de actividades. *“Además de las visitas guiadas por la capital, gestionamos excursiones, caminatas y rutas temáticas en otros municipios, dirigidas a todo tipo de grupos y particulares que buscan una forma diferente de conocer la Isla, su cultura, su etnografía y naturaleza, realizando además actividades de divulgación astronómica y de observación del cielo”*, precisa Abel, aclarándonos que esta labor no sería posible sin el equipo multidisciplinar que les respalda.

*“En la actualidad somos tres socios: Javier, Chano y yo, pero contamos con personal propio, como nuestra guía Jana, y además con diferentes colaboradores que nos acompañan en cada proyecto y que comparten nuestra ilusión. Disfrutamos mucho de nuestro trabajo, siempre intentamos superarnos con cada nuevo reto y eso lo percibe el cliente”*.



#### DIFERENTES PERFILES CONFORMAN EL EQUIPO

La empresa cuenta con un equipo polivalente y especializado, donde cada integrante aporta lo mejor para seguir sumando y ofrecer el mejor resultado.

Juntos son conscientes de la realidad de un sector en auge que exige diversificar para llegar a un mayor público. *“En este sentido, nos hemos especializado en la organización de congresos y jornadas, eventos donde nuestra gestión abarca desde los pasos iniciales a la coordinación, seguimiento y la agenda social. También diseñamos exposiciones, así como señalética exterior, proyectos específicos para instituciones, actividades de divulgación para colegios e institutos, la plataforma virtual ‘Centrum La Palma’... un amplio abanico al que sumamos además la gestión de nuestro propio Centro de Interpretación”*.



#### LA VISITA CULMINA EN EL CENTRO ‘JUNONIA’

Este espacio en plena Calle Real, con el nombre dado a la Isla por los romanos en el siglo I, permite a turistas y vecinos conocer de forma amena y dinámica la cultura e historia de La Palma.

El Centro de Interpretación ‘Junonia’ es una propuesta expositiva moderna y perfectamente adaptada al entorno arquitectónico en la que está enmarcada, que *“surge para dar respuesta a una demanda que nos hacían nuestros clientes, de poder contar con un centro donde reforzar las explicaciones que les damos durante las excursiones a través de paneles interpretativos y elementos audiovisuales. La casa cuenta con dos niveles y diferentes salas que invitan a hacer un recorrido desde la época prehistórica hasta la actualidad, ideal para visitar en familia, con los amigos que visitan la Isla en fiestas como Los Indianos o La Bajada de La Virgen, y también para escolares”*, destaca.

Desde ‘Nuevo Rumbo Historia Viva’ se muestran muy contentos con la respuesta del público, lo que les motiva para seguir adelante pilotando los entresijos de un viaje en el tiempo al alcance de todos.



# Mieles Tagoja

## La apicultura en La Palma, un manjar entre las flores



### ENTRE LAS MEJORES DE CANARIAS

En 'Gente Rural' conocemos la trayectoria del apicultor Guillermo Hernández al frente de 'Mieles Tagoja', la marca artesanal palmera con mayor número de variedades florales premiadas en Canarias.



### UNA TRADICIÓN EN CRECIMIENTO

La producción de miel en el Archipiélago ha crecido un 27% en los últimos dos años. La diversidad de flores, el clima y la singularidad de la abeja negra, acentúan las bondades de este alimento tradicional otorgándole sabores y aromas únicos en el mundo.

Con más de 25 años endulzando la vida de vecinos y turistas, 'Mieles Tagoja' se ha consolidado como una de las mejores mieles de Canarias. Así lo certifica el palmarés de esta empresa familiar que en los últimos años no ha parado de cosechar éxitos. *"Todo comenzó como un hobby, la primera colmena me la regalaron. Con producción para vender empezamos en los años 90, que fue cuando registramos la marca y aumentamos el número de colmenares. En la actualidad tenemos 240 colmenas censadas distribuidas en diferentes puntos de la Isla"*, destaca el apicultor y empresario Guillermo Hernández, quién reconoce que *"atenderlas es un trabajo laborioso, pero a la vez muy gratificante"*.

Las mieles producidas en La Palma tienen como principal sello de identidad la aportación de la flora endémica. Es por ello que los panales se instalan tanto en la costa como en medianías y zonas de cumbre, para que las abejas puedan abarcar gran diversidad de flores que son las que dan lugar a variedades únicas y con apreciadas características organolépticas. *"Cada colmenar es una miel distinta, contamos con mieles multiflorales que contienen una conjugación de néctar variado y las monoflorales como la de castaño, aguacate, corazoncillo, tederá, brezo o tajinaste, algunas de ellas menos habituales ya que dependen del clima y de que la época sea buena"*, señala. Poseen múltiples propiedades medicinales y energéticas, sobre todo por la presencia de vitaminas del complejo B, hidratos de carbono, minerales, hierro y calcio.



### UN SINFÍN DE VARIEDADES DE ALTA CALIDAD

Las 'Mieles Tagoja' son 100% naturales y se producen bajo métodos artesanales y respetuosos con el medioambiente.

En La Palma, el sector de la apicultura encierra todo un mundo de tradición y arraigo popular, que cuenta con más de un centenar de productores en activo y con un público incondicional que no deja de crecer. *“La miel artesanal está muy bien valorada. Cuando yo empecé a comercializar en los supermercados era bastante más complicado por la competencia de las marcas blancas. Ya eso ha ido cambiando, la gente busca calidad y se ha dado cuenta que las mieles de aquí están entre las mejores del mundo”*, sostiene Guillermo, quién nos explica como el cliente hoy en día se decanta por una miel pura, sin aditivos y que no haya sido sometida a tratamientos desnaturalizantes.

*“El consumidor palmero quiere ver productos locales en las estanterías, porque son garantía de calidad y contribuyen además a la mejora de nuestro entorno. Las mieles de importación son mezclas de mieles de diversos países, que son calentadas para hacerlas homogéneas, perdiendo sus cualidades. Así es como logran abaratar costes y evitar la cristalización, cuando éste es un proceso natural e indicativo de excelencia. La diferencia es enorme”*, aclara.

Las variedades artesanales en la Isla mantienen intactas las características y propiedades originales que las flores le confieren. Un alimento único y singular como la raza de la abeja que lo origina: la abeja negra canaria, *“una especie autóctona de las Islas, muy resistente y productiva, pero que no es ajena a las amenazas a las que se enfrenta este insecto en todo el mundo. Si las abejas desaparecen, no hay polinización ni futuro para la humanidad”*.



### EL ARTE DE CRIAR ABEJAS

Esta actividad tradicional y trashumante requiere de muchas horas de dedicación y aprendizaje.

*“Llego a mi casa del trabajo siempre a esta hora, después de las tres de la tarde y hasta las diez de la noche estoy atareado con las colmenas. Es una labor que lleva mucho tiempo y además es un mundo muy complejo en el que nunca se deja de aprender”*, expone.

Las colmenas de ‘Mieles Tagoja’, junto a las de sus socios, tienen capacidad para producir unos 7.000 kilos al año. *“La llegada de la varroa ha supuesto un antes y un después. Antes se sacaba 25 o 30 kilos por colmena, ahora se produce la mitad. Este ácaro, las enfermedades que están afectando a las abejas y la sequía, son las principales amenazas a las que se enfrenta el sector y que limitan la producción”*, resalta Guillermo.



### UN PROCESO CUIDADO AL DETALLE

*“Somos productores, envasamos y distribuimos nuestra propia miel, garantizando su trazabilidad”*.

A pesar de las dificultades, se trata de una actividad profesional de futuro que demanda de nuevas acciones. *“Necesitamos más apoyos para preservar la abeja local, evitar la entrada de razas foráneas y fomentar el crecimiento y el nivel del sector de la apicultura en la Isla. Contamos con un potencial muy alto que no se está aprovechando, ni siquiera se ha conseguido la ‘Denominación de Origen’ que reforzaría la singularidad del producto palmero”*.

Sabores y aromas de prestigio con gran demanda: *“Todos los años obtenemos premios y en todas las categorías nuestra miel siempre está entre la más puntuadas. La variedad de floración que tenemos aquí, en la Isla, no la encuentras en otro lugar”*, destaca.

‘Mieles Tagoja’ está presente en todos los municipios de la Isla a través de una cadena de supermercados, herbolarios, mercadillos municipales, tiendas gourmet y lugares estratégicos como puerto y aeropuerto. *“También hacemos pequeños envíos a otras Islas, pero por ahora nuestros esfuerzos se centran en mantener los clientes que ya tenemos. La Palma es la Isla donde más barata se está vendiendo la miel, si te vas a otras Islas el precio casi se duplica. Con los reconocimientos, la publicidad e internet te llaman de muchísimos lugares, incluso del extranjero. Si produjéramos el doble, igualmente se vendería”*.



## Quesos Jimagua

*José Eduardo Rodríguez Cruz asume las riendas de la granja familiar y garantiza su continuidad*



### EL EMPUJE DE LA JUVENTUD

Visitamos 'Quesos Jimagua' en Santa Cruz de La Palma, explotación familiar que encauza con éxito el relevo generacional gracias al entusiasmo y buen hacer del joven José Eduardo Rodríguez Cruz.



### EL TRIUNFO DE LO ARTESANAL

Inscrita en el Consejo Regulador de Denominación de Origen 'Queso Palmero' desde 2016, la marca apuesta por un proceso de elaboración artesanal que conquista los paladares más exigentes.

El medio rural palmero se rejuvenece para dar continuidad a tradiciones centenarias que se transfieren con sazón a futuro. Con sólo 25 años, José Eduardo Rodríguez Cruz ha logrado fortalecer el negocio familiar 'Quesos Jimagua', explotación de cabras de raza autóctona que atiende con acierto. *"Desde pequeño siempre he ayudado a mis padres con los animales, pero al cumplir la mayoría de edad fue cuando la granja se puso a mi nombre y cogí el testigo. Antes era toda de palés y poco a poco la he ido arreglando a mi gusto. En este tiempo, los clientes no han parado de crecer, y gracias a su confianza, aquí seguimos con ilusión y humildad tirando para adelante",* asegura el joven ganadero.

Con más de 200 cabezas de ganado, entre cabras adultas y de recria, nos explica que el día a día en la granja no es fácil. Sin embargo, en esta labor no está solo, pues sigue contando con el respaldo de sus progenitores Antonio Rodríguez y Clotilde Cruz. *"Ellos son la pieza clave, su ayuda es primordial. Sin su apoyo no podría tener tantos animales ni mantener el nivel de producción que tenemos actualmente. Mis hermanos igual, me ayudan muchísimo, por eso siempre digo que 'Quesos Jimagua' es una empresa familiar y nuestro secreto está en la unidad. Si no estamos unidos, mal negocio",* recalca.

A esta garantía de éxito, José Eduardo añade su pasión por mantener un oficio al que sus padres han dedicado toda su vida y que ahora, le brindan para forjar su propio futuro en el medio rural.



### ORGULLO DE FAMILIA

Tras el relevo, el reconocimiento y la gratitud es mutua. Juntos celebran que tanto esfuerzo no quede en balde.

Bajo la Denominación de Origen 'Queso Palmero', otro de los logros alcanzados en esta nueva etapa, sus apreciados quesos llegan a multitud de establecimientos y hogares que también se congratulan de la continuidad de una marca de la Isla 100% artesanal. *"Es un valor añadido a nuestro producto, que elaboramos con cariño siguiendo la tradición, y cumpliendo con unos controles de calidad que nos avalan para seguir creciendo y llegar a nuevos clientes. Estamos muy contentos con la respuesta de la gente",* destaca.

La producción va al ritmo de los pedidos. *"Salen un montón. De manada elaboramos tres al día, entre 12 o 13 kilos y luego de los pequeños, más de cuarenta quesos diarios. Actualmente los distribuimos a través de mi hermana aquí en Santa Cruz (Bar La Pradera), también en una cadena de supermercados y además, contamos con un intermediario en Tenerife. Se venden tanto frescos como semicurados".*



#### LAS CURTIDAS MANOS DE YAYA

En la elaboración del queso, le asiste la maña y sabiduría de Clotilde, maestra artesana conocida como Yaya.

*"Mi madre lleva haciendo queso desde hace más de treinta años. Empezó en casa ya que mi abuela tenía un puesto en la recova y había bastante demanda. Con el tiempo vendieron unos becerros y compraron este terreno",* recuerda José Eduardo, quien no ha dudado en conservar el mismo procedimiento de antaño, empleando en su elaboración cuajo natural de cabrito y sal marina de Fuencaliente. Tras las labores de ordeño que inicia a las seis de la mañana, deja la leche preparada y se vuelca con la alimentación del ganado.

*"Yo soy muy forrajero, no uso pienso ninguno. Me muevo por muchos puntos de la Isla para recoger pasto para los animales. Esta semana mismo estoy subiendo al Pico de la Nieve".* Mientras, su padre Antonio le ayuda con el pastoreo, el complemento ideal a la dieta. *"Es una práctica que hoy en día ya se ve muy poco. Además de traerle monte, aquí las cabras se pastorean*

*todas las tardes, llegan hasta al Santuario. Cuesta mucho trabajo y sacrificio pero gracias a eso hemos conseguido el éxito que tenemos".*

Por este motivo, en 'Quesos Jimagua' cada reconocimiento se recibe con alegría. *"Este año, en San Antonio del Monte nos llevamos el primer premio en queso semicurado. Que en una tierra de tan buenos pastos como Garafía se valore el trabajo que hacemos nosotros es muy gratificante. Hasta lloramos de la emoción, la verdad que fue un momento muy especial",* sostiene.



#### EJEMPLARES DE PURA RAZA

La entidad forma parte de la Asociación de Criadores de Cabra Palmera, otra de las apuestas de la nueva andadura.

*Sus frutos son más que visibles para un joven que en ningún momento se ha dejado amedrentar por los tópicos. "Organizándote bien es un trabajo como cualquier otro. Es gustarte y ponerle ganas. Claro que se saca tiempo para ir a dar una vuelta con la novia o divertirse con los amigos".* En relación con las aspiraciones de su generación es tajante: *"Hoy en día la juventud piensa que le van a caer las cosas del cielo, y si no te mueves, no se consigue nada. El problema es la sociedad que estamos creando, donde lo fácil es ir a pedir y salir con dos bolsas en la mano",* se queja.

*Al igual que su familia, no entiende además cómo en una Isla con tantas posibilidades para la agricultura y la ganadería, todo se trae de fuera. "Dependemos de la punta del muelle y eso es un error, cuando en La Palma se puede producir para comer, si se invirtiera más en el campo y se nos pusieran menos trabas".* Son inquietudes que comparte también con compañeros de profesión que como él esbozan el futuro del medio rural: *"Yo quiero crecer, cumplir con nuevos objetivos y seguir para delante. Aunque la granja es pequeña para una explotación mayor, ya se verá lo que va surgiendo, nunca se sabe... yo por si acaso, voy echando algo de vez en cuando para la alcancía",* sonríe.



# Postres Luly

## La empresa de repostería artesanal cumple 50 años endulzando la vida de los palmeros y visitantes



### LA TRADICIÓN DE LO AUTÉNTICO

En 'Gente Rural' nos acercamos hasta El Paso para conocer la labor de Carmen Dolores al frente de 'Postres Luly', entidad que en la actualidad dirige con éxito inspirada en el legado de su madre.



### ANIVERSARIO CON NUEVA RECETA

Con el entusiasmo de rescatar las recetas que distinguen a la repostería artesanal de la Isla, celebrará su imparable trayectoria sorprendiendo a los clientes con un nuevo postre 100% palmero y tradicional.

Tras cinco décadas de elaboraciones artesanales, 'Postres Luly' mantiene intacto el sabor casero de los dulces de siempre. Príncipe Alberto, bienmesabe, polvito palmero o la crema de limón, conquistan a diario el paladar de residentes y turistas. *"Es como si comieras un postre en casa, auténtico como el de las abuelas. No llevan aditivos, se hacen con cariño y todos los ingredientes son de primera calidad"*, sostiene María Dolores, conocida popularmente como Luly, quien nos explica que las recetas son muy antiguas y siguen salvaguardando los secretos de una tradición que heredó de su madre.

A punto de cumplir 50 años en el mercado, el éxito de sus productos reside en la exquisita combinación de sabores y en un proceso artesanal idéntico al de sus inicios. *"Somos una pequeña empresa familiar y nuestra pasión por la repostería siempre se ha transmitido de generación en generación. Mi abuela también hacía postres que regalaba entre los allegados, pero fue mi madre quién montó la empresa en Los Llanos de Aridane, convirtiéndose en un referente dentro y fuera de la Isla"*, destaca Luly.

*"Desde que era una niña, siempre la ayudaba al salir del colegio, fue quien me enseñó a elaborar los postres y ahora todo lo que hago está inspirado en ella. Aunque por la edad ya no continúe, sigue siendo la verdadera artífice y aún hoy en día la llamo para que me de su opinión"*, sostiene sin escatimar



### LOS RICOS SABORES DE LA PALMA

Postres Luly conjuga el empeño de conservar la tradición con la innovación, a través de nuevos postres elaborados con una selección de los mejores productos locales.

en elogios. *“A mí me queda muy rico, pero como mi madre no hace nadie el bienmesabe”,* sonríe.

Como seña de identidad, la marca mantiene su apuesta por la almendra palmera, que a diferencia de la importada, destaca por su carácter cremoso. *“Está presente en casi todos los postres, emblema de la casa, como el bienmesabe, el Príncipe Alberto, que se hacen desde siempre, o la crema de limón con almendra tostada, que también gusta muchísimo”,* aclara Carmen Dolores, dándonos a probar también otras deliciosas combinaciones que llevan su sello y conforman una carta de productos muy variada.

*“Como novedad, tenemos el polvito palmero, que está siendo el boom del verano, la crema de naranja con chocolate, el tocinillo de cielo con yogurt o el ‘biscuit’ de higo, que también tienen muy buena aceptación”.*



**“LOS QUE MÁS SE VENDEN SON PRÍNCIPE ALBERTO Y BIENMESABE, HAGO MÁS DE 1.000 KG AL MES”**

Tanto el envasado como el etiquetado también se realiza a mano, interviniendo en todas las fases del proceso.

*“Nosotros nos encargamos de todo, de principio a fin. Se hace un poco duro porque son muchísimas horas, pero tiene su recompensa cuando ves la respuesta de la gente. Tengo la suerte de que me gusta lo que hago y eso se nota. Aunque por las cantidades, las batidoras son industriales, el resto se hace como en casa, todo es manual y siempre lleva más trabajo: preparar los ingredientes, las medidas, hacer las mezclas... para luego envasar y etiquetar uno a uno. Son muchos pedidos, terminamos ahora, limpiamos la cocina y dentro de un rato empezamos otra vez”.*

Así es el día a día de una entidad que no solo ha conseguido seducir al público más goloso de la Isla, también los sabores de La Palma triunfan en otros rincones del Archipiélago. *“Distribuimos en Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote, aunque la mayoría de clientes son de aquí y los tenemos de toda la vida”,* matiza.

*“Muchos particulares también se pasan por nuestro local en El Paso y los compran directamente, pero sobre todo trabajamos con hosteleros y pequeñas tiendas gourmet que optan por nuestros productos”,* apunta.



**“EN LOS MEJORES RESTAURANTES DE LA ISLA PIDEN ‘POSTRES LULY’ Y SIEMPRE LOS TIENEN”**

Disponen de envases individuales y de otros formatos de 1 y 2 litros para aquellos establecimientos que lo solicitan.

Carmen, quien se muestra agradecida por la buena acogida que siempre han recibido por parte del público. Entre sus incondicionales, hay algunos nombres muy populares. *“Los han probado muchos artistas, personajes famosos o políticos. Desde Maná, que ahora están de actualidad, al presidente del Gobierno o incluso Franco, que según me cuenta mi madre, probó su bienmesabe durante una de sus visitas a la Isla”.*



**“LA PALMA SIEMPRE HA SIDO PIONERA EN REPOSTERÍA ARTESANAL Y DEBE SEGUIR ASÍ”**

A punto de cumplirse su quincuagésimo aniversario, no dudan en seguir creando recetas que sean auténticas.

*“Cincuenta años no se cumplen todos los días y queremos celebrarlo como mejor sabemos, con un nuevo postre que sacaremos en breve y que llevará uno de los sabores más característicos de la Isla, ¡Estén atentos!”.*



# Guardianes de la Historia

*Verónica Ojeda y Manuel Cubero nos desvelan los entresijos de la restauración del patrimonio documental en La Palma*



## RESCATE DE LA MEMORIA COLECTIVA

‘Gente Rural’ visita el Centro de Conservación y Restauración de Documentos Gráficos del Cabildo Insular de La Palma para conocer con detalle su apuesta por la recuperación del acervo cultural e histórico de la Isla.



## UN PROCESO MINUCIOSO

Nos adentramos en el prestigioso trabajo liderado por los técnicos de la entidad, quienes reciben encargos desde todos los rincones del Archipiélago desde hace dos décadas.

Para conocerla, estar informados e incluso, aprender de los errores del pasado. A lo largo de la historia, el ser humano siempre ha buscado la forma de permanecer en el tiempo, custodiando su memoria y transmitiendo el conocimiento a sus descendientes. Libros, grabados, mapas, registros de bautismos o protocolos notariales, son los interesantes documentos gráficos que conforman el histórico legado que La Palma protege gracias a la reconocida labor de Verónica Ojeda y Manuel Cubero al frente del Centro de Conservación y Restauración de Documentos Gráficos de la Isla.

*“Nuestra profesión es muy similar a la medicina. Somos el último eslabón en el cuidado de la documentación, así que los pacientes nos llegan cuando ya es muy difícil leerlos o se encuentran en peligro de desaparición. El primer paso siempre es recoger datos y evaluar los daños, para poder emitir un diagnóstico y decidir el mejor tratamiento para su restauración”, sostiene Verónica, explicándonos que en el deterioro de los fondos influyen muchos factores.*

El paso del tiempo, los agentes climatológicos, las galerías creadas por los xilófagos o el apetito voraz de los pequeños roedores, constituyen las principales amenazas del papel. *“También el propio hombre, que por desconocimiento, no siempre aplica las mejores medidas conservativas. ¿Qué es lo primero que hacemos cuando se nos rompe una página o fotografía? Emplear cinta de celo, cuando es muy abrasiva y acabará oxidando el soporte. Es uno de*



## EL LEGADO SE MIDE EN SIGLOS

El Centro trabaja con variados soportes documentales entre los que se encuentra material gráfico recogido sobre papel pergamino, que en ocasiones llega encuadernado en diferentes pieles. Documentación manuscrita, libros impresos, grabados o fotografías son algunos de ellos.

nuestro enemigos con el paso del tiempo”.

“En La Palma contamos con un patrimonio documental incalculable, de ahí nuestra apuesta por su conservación. Sin la labor del Archivo Insular y de este Centro, la Isla se quedaría pelada de historia”, destaca Manuel, mientras nos muestra algunos Protocolos Notariales del S.XVI. “Recogen información muy relevante como transacciones, compras, intercambios mercantiles o registros de gran interés para los investigadores. Llegan muy deteriorados”, precisa.

Y es que cuando la enfermedad no se previene, su única cura es la restauración. Un trabajo multidisciplinar que se ayuda de diferentes ciencias para reponer de vida aquello que el tiempo dejó a su suerte. “Es un trabajo minucioso, delicado y sobre todo técnico, que requiere por igual de dosis de estudio, pericia, paciencia y conocimientos. No buscamos embellecer, ya que la propia obra es bella en sí. Nuestra labor se centra sólo en recuperarla siguiendo un proceso exhaustivo que se divide en distintas fases. El primer paso es la toma de datos y la tipificación de la misma. Anotamos en fichas todos los registros del libro, desde cómo se encuentra hasta qué daños tiene, medidas, roturas o manchas de agua. Se numeran todas las páginas para poder restablecer el orden inicial una vez desmembrado. Después de diferentes pruebas químicas para identificar el tipo de tintas y su solubilidad, así como para medir el pH del papel por si fuese necesario aportarle estabilidad, tendremos la información suficiente para emitir un diagnóstico”, concluye Verónica. De la verificación técnica de la obra dependerá el resultado final, por lo que este segundo paso es clave en la elección del tratamiento definitivo. “Éste debe ser reversible, inocuo y que no tenga fecha de caducidad, ya que son documentos manuscritos únicos que no tienen réplica”.



#### EL ARTE DE SANAR LAS HERIDAS DEL TIEMPO

Tras la toma de datos y el diagnóstico, se inicia la delicada limpieza mecánica con ayuda de algodones, brochas e incluso bisturís, para eliminar las impurezas propias de la acción antrópica y los detritus depositados por los insectos a los que tanto atrae el papel.

Ellos son los causantes de brechas y fisuras. “Los bichos se meten en el lomo de los libros, colocan los huevos y cuando la ninfa sale crea las galerías en busca de alimento. Además, antiguamente se utilizaba un apresto con harina similar a la poleada, otra razón que explica su afán devorador”, añade.

Para la restauración definitiva, la obra se imbuje en una nueva fase: el tratamiento acuoso. Las hojas reciben un baño con agentes estabilizadores que le proporcionan equilibrio y realzan sus estructuras moleculares. “Es lo que se denomina la desedificación del papel”.



#### UN PROCESO EMPAPADO EN LA TRADICIÓN

Aunque con tecnología más avanzada, el proceso es muy similar al que se empleaba en el fabricación del papel en los antiguos molinos del S.XVI, empleando una máquina reintegradora para devolver a las hojas su sello original.

“De esta forma, limpiamos y contrarrestamos la acidez, para a continuación proceder a rellenar con pulpa de papel los agujeros y galerías. Para su elaboración utilizamos también el mismo método de la época, empleando lino y algodón que aportan resistencia y esponjosidad”. Una combinación perfecta de ciencia y artesanía, que sorprende con un nuevo guiño a la tradición y al aprovechamiento de los recursos locales. “Para dar color a la pulpa empleamos tintes naturales, como bien conocen las mujeres del Museo de La Seda de El Paso. Lo realizamos además con la cáscara de nuez que nos dan amigos de la Montaña de la Breña como Don Pérez y aprendiendo también de los conocimientos sobre el lino de la tejedora Doña Rosario. La experiencia vital de los habitantes del mundo rural aporta y suma una riqueza que no se debe perder”, recalcan.

Tras la reintegración, se procede a los últimos pasos del proceso: prensado, secado y oreado, para luego eliminar los sobrantes y perfilar los bordes. Será en este momento cuando el libro estará listo para ser vestido y encuadernado. “Aunque es una labor muy laboriosa que puede llevar hasta seis meses de trabajo, siempre resulta muy gratificante. La recompensa llega cuando ves la obra acabada y sientes que el esfuerzo ha merecido la pena. Y es que de nada nos vale tener un tesoro, si no podemos apreciarlo y legarlo a las futuras generaciones”.

# *Las tradiciones y costumbres de la Isla hay que mantenerlas en vivo*

**Luis Vicente Martín**  
Presidente de la Asociación  
Agroganadera 'El Frescal' y  
Presidente de ADER La Palma



El patrimonio se está perdiendo demasiado deprisa, tras cuatro décadas sin relevo generacional. Es fundamental seguir preservando las tradiciones agroganaderas y el patrimonio local, velando por su conservación y difusión como legado cultural de La Palma, algo que sólo es posible implicando a las nuevas generaciones y activando nuevas oportunidades ligadas al medio rural.

***Está claro que no podemos competir en cantidad con un producto importado, pero sí en calidad, más ahora cuando el consumidor reclama autenticidad y que su elaboración sea cuidadosa con el medio.***

El medio rural en La Palma ha cambiando de forma muy brusca en las últimas décadas. En la Isla había unas setecientas yuntas de ganado que labraban y hoy en día quedan cinco o seis. Lo mismo ha sucedido con el cultivo de cereales; cebada, centeno y trigo, que se cosechaba casi un millón y medio de kilos y hoy en día quedarán seis o siete mil. Y esta situación podemos trasladarla a otros sectores, que también van disminuyendo y que no se hace nada para evitarlo. Una realidad que se agrava aún más si tenemos en cuenta la progresiva pérdida de población en todos los municipios de La Palma. Afrontarlo será el principal reto, pero para ello hace falta que las administraciones tomen medidas, gestionando nuevas vías de apoyo y formación para que el medio rural resulte atractivo para los jóvenes.

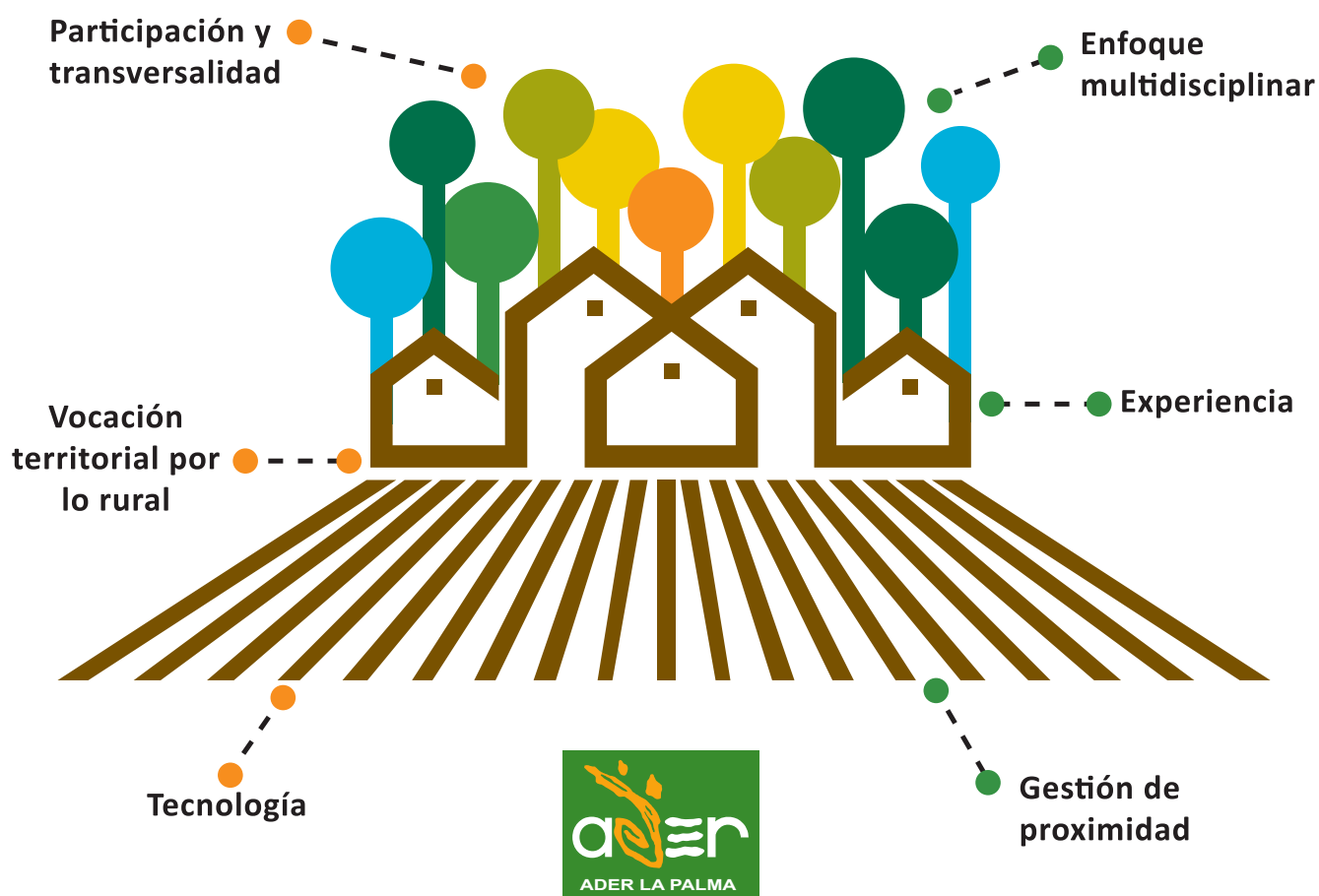
Durante años se les dijo a los jóvenes que el campo era muy sacrificado, que se dedicaran a otra cosa, y ese mensaje ha calado. Claro que es posible y que se puede vivir perfectamente de una granja de vacas con los medios modernos de hoy en día; o sembrar grano y que sea rentable, lo que pasa es que hemos perdido décadas de formación e información para que estos oficios puedan desarrollarse con mejores garantías. Recuperar ese tiempo perdido exige un esfuerzo añadido por parte de la administración que no se está dando. Existen muchas alternativas y nuevas experiencias impulsadas por la gente joven que se están realizando en otras comunidades con muy buenos resultados, donde tradición e innovación van de la mano. Las tradiciones y costumbres de la Isla hay que mantenerlas en vivo, con nuevos proyectos, más medios e inversiones que sitúen al medio rural en el lugar que merece.

# CREAMOS FUTURO EN EL MEDIO RURAL

*Conoce nuestra apuesta por la innovación y el desarrollo sostenible de la Isla*

ASÍ TRABAJAMOS

ASÍ SOMOS



## HAZTE SOCIO DE ADER LA PALMA

Diseña el futuro de tu Isla. Colabora con ADER La Palma y su estrategia de desarrollo local. Valoramos tus conocimientos y tu experiencia. Contamos contigo para seguir mejorando el medio rural de La Palma. Infórmate en [ader@aderlapalma.org](mailto:ader@aderlapalma.org)

## APOYA ESTA PUBLICACIÓN CON TU PUBLICIDAD

Haz que la publicidad de tu empresa llegue a su público objetivo. Contacta con nosotros y reserva tu espacio para el próximo número de 'Gente Rural' en: [comunicacion@aderlapalma.org](mailto:comunicacion@aderlapalma.org)



922 42 82 52

[www.aderlapalma.org](http://www.aderlapalma.org)

Calle Trasera Doctor Morera Bravo, S/N  
38730 Villa de Mazo, La Palma  
Islas Canarias. España.

