



redcanariadesemilla@gmail.com
pjvgil@gmail.com



Recuperación de los conocimientos etnoagronómicos y etnogastronómicos del Parque Rural de Teno

La presente publicación es el resultado de los trabajos realizados por la Red Canaria de Semillas en la Fase 01. Recuperación de Conocimientos, durante los meses de octubre y noviembre de 2021 con la financiación del Área de Gestión del Medio Natural y Seguridad del Cabildo Insular de Tenerife y la Oficina de Gestión del Parque Rural de Teno.



Fase 02. Trabajo con los emprendimientos agrícolas: facilitar el acceso a semillas, elementos de control de plagas, maquinaria y técnicas de postcosecha para granos, formación, facilitación, encuentros para intercambios de experiencias entre proyectos productivos y con consumidores del PR de Teno, para fomentar la producción y los canales cortos de comercialización de las variedades tradicionales.

Fase 03. ReValorización con Consumidores: Acciones de Promoción y puesta en valor de los productos cultivados dirigidas a consumidoras, tanto residentes dentro (población local) como fuera del Parque Rural, a puntos de venta minorista, restaurantes y hoteles cercanos. Dinamizar la realización de Contratos Directos como instrumento de la estabilidad de precios y oferta-demanda que conlleven la mejora de la calidad de las condiciones socioeconómicas del Sector Primario en el PR.

| Maneras de consumir las variedades tradicionales en el Parque Rural de Teno | |
|---|--|
| Papa | Arrugadas Turradas • Cocinadas en el terreno encima de las cenizas • Cubiertas con arena o envueltas en hojas de coles • Con mojo de azafrán y queso de cabra Potaje de papas y coles Guisadas con chícharos Fritas con manteca |
| Bubango | Potaje de bubango o guisado con papas |
| Pantana | Potaje Potaje con leche de cabra Cabello de ángel |
| Trigo | Gofio amasado y con suero de leche Potaje de trigo Tafeña |
| Azafrán | Elaboración de mojos Utilizado como condimento |
| Lenteja | Potaje Compuestas Cocinado a leña se consume como postre o entrante Cocinado y acompañado con leche de cabra Guisado y acompañado con queso, azúcar o miel |
| Ñame | Guisado en grano seco Guisado en vainas para acompañar Guisado con papas Preparados con fritura Guisados con carne |
| Chícharo | Gofio Frangollo con miel |
| Millo | Endulzados en el fondo de barrancos |
| Chochos | Secas para guisar |
| Arbejas | Tiernas en crudo En vainas tiernas guisadas |
| Cebollas | Para elaborar frituras Guisadas con papas En gajos, crudas, para acompañar el escaldón de gofio |
| Garbanzo | Potajes Guisados |
| Habas | Potajes Guisadas |

CONCLUSIONES:

- El nivel de erosión genética en el PR de Teno es ALTO
- La población que las cultiva tiene un alto grado de ENVEJECIMIENTO
- Sigue existiendo en la población local ELEVADO INTERES POR CONSUMIRLAS
- Los conocimientos etnoagronómicos y etnogastronómicos básicos AÚN PERDURAN EN LA POBLACIÓN RESIDENTE Y SON RECUPERABLES

PROPUESTAS DE ACTUACIÓN:

- Trabajar con la población local la RECUPERACIÓN DE LA MEMORIA COMUNITARIA mediante encuentros dinamizados, ampliando a temas como la ganadería y etnoveterinaria, cultivos frutales y manejo tradicional del monte, etc.
- Difusión de los conocimientos recabados mediante Fichas de Cultivo Agroecológico de las diferentes variedades tradicionales, ferias de semillas, degustaciones populares, mesa de sabios de la Tierra, showcookings, etc.
- Impulsar el ETNOGASTROTURISMO como uno de los motores que cree DEMANDA