



# Memorias de Teno

## DE LA TIERRA A LOS CALDEROS

### Recuperación de los conocimientos Etnoagronómicos y Etnogastronómicos del Parque Rural de Teno (Tenerife)



FASE 00

#### Multiplicación

Reproducción y acciones de divulgación de las variedades tradicionales Parque Rural de Teno



2018

Red Canaria de Semillas Ayuntamiento de Buenavista del Norte

FASE 01

#### Recuperación de los conocimientos

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



2021

Red Canaria de Semillas Parque Rural de Teno

FASE 02

#### Fomento de la producción

Trabajo con agricultoras y agricultores para fomentar la producción de las variedades tradicionales de Teno



2023-25

Fases pendientes de ejecutar

FASE 03

#### Re-valorización

Acciones de divulgación con personas consumidoras y puntos de venta



2023-25

Devolución Encuentro en El Palmar



2022

Red Canaria de Semillas Parque Rural de Teno Ayuntamiento de Buenavista del Norte

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 para la "Recuperación de los conocimientos etnoagronómicos y etnogastronómicos del Parque Rural de Teno" en colaboración con el Área de Gestión del Medio Natural y Seguridad del Cabildo Insular de Tenerife y la Oficina de Gestión del Parque Rural de Teno.

El proyecto "Memorias de Teno, de la tierra a los calderos" se plantea en tres fases de ejecución dando continuidad a la Fase 01 de Recuperación de conocimientos, que finaliza con la presente

publicación (Devolución a la población local). Las futuras fases a desarrollar serían las siguientes:

**Fase 02. Trabajo con los emprendimientos agrícolas:** donde se facilitará el acceso a semillas, elementos para el control de plagas, maquinaria y técnicas para la postcosecha de los granos, formación, etc. a los y las agricultoras del Parque Rural para fomentar la producción y comercialización de las variedades tradicionales

**Fase 03. Re-valorización con personas consumidoras:** con la realización de acciones de promoción y puesta en valor de los productos cultivados dirigidas a consumidores, tanto residentes dentro (población local) como fuera del Parque Rural, y a puntos de venta y restaurantes.

### Conclusiones

A pesar de las limitaciones temporales para el desarrollo del proyecto, se han podido extraer las siguientes conclusiones:

- Como cabría esperar el nivel de erosión genética es alto en el territorio del Parque Rural de Teno.
- A pesar de haberse dejado de cultivar un gran número de variedades tradicionales, sigue existiendo un interés elevado entre la población local, por conservarlas, aunque al estar en manos de una población envejecida el riesgo de pérdida es muy alto.
- Los conocimientos tradicionales de manejo del agrosistema (rotaciones, asociaciones, intercambios...) aún perduran en la memoria de la población local y son recuperables.
- Las variedades locales siguen aún presentes en la alimentación de la población local, especialmente en lo relacionado con momentos de celebraciones en comunidad, ayudando a recuperar la idiosincrasia de los lugares.

A partir de los trabajos realizados creemos necesario lo siguiente:

- Impulsar el consumo de las variedades tradicionales en los hogares de las familias del Parque rural y en la restauración local y cercana. Impulsando degustaciones populares, shows-cookings, actividades de etnogastronomía y acercando a productores y consumidores.
- Devolver a la ciudadanía la información recabada en forma de publicaciones, ferias y acciones de divulgación.

• Profundizar en la recogida de conocimientos relacionados con el manejo de los diferentes agroecosistemas del PR de Teno, que por la limitación temporal no han podido abordarse en el marco del presente trabajo, temas como las rotaciones y asociaciones de cultivos, intercambios de semillas y cosechas, cultivo y consumo de frutales, etnoveterinaria, manejos tradicionales del monte, etc.

• Facilitar el acceso a la población local a las semillas que tradicionalmente se han sembrado

• Aprovechar estos conocimientos para fomentar los métodos de producción de alimentos lo más sostenibles posible. En las prácticas tradicionales encontraremos claves aplicables a la agricultura que se puede desarrollar hoy en día en el territorio que alberga el PR de Teno

### Maneras de consumir las variedades tradicionales en el Parque Rural de Teno

	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
<b>Papa</b>	
<b>Batata</b>	Arrugadas o guisadas Elaboración de truchas
<b>Azafrán</b>	Elaboración de mojos Utilizado como condimento
<b>Lenteja</b>	Potaje Compuestas
<b>Ñame</b>	Cocinado a leña se consume como postre o entrante Cocinado y acompañado con leche de cabra Guisado y acompañado con queso, azúcar o miel
<b>Chícharo</b>	Guisado en grano seco Guisado en vainas para acompañar Guisado con papas Preparados con fritura Guisados con carne
<b>Millo</b>	Gofio Frangollo con miel
<b>Chochos</b>	Endulzados en el fondo de barrancos
<b>Arbejas</b>	Secas para guisar Tiernas en crudo En vainas tiernas guisadas
<b>Cebollas</b>	Para elaborar frituras Guisadas con papas En gajos, crudas, para acompañar el escaldón de gofio
<b>Garbanzo</b>	Potajes Guisados
<b>Habas</b>	Potajes Guisados

### ÍNDICE

**Presentación 11**  
Recopilación de los conocimientos asociados tradicionales 17  
Personas entrevistadas 19

**Resultados 23**

**Las memorias de Teno, con las manos en 25**  
Rotaciones de Cultivos 25  
Conocimiento tradicional en el manejo del Mojo 26

**Fichas de Cultivos 27**  
El cultivo de la Papa 29  
Los cultivos de Cereales 41  
Los cultivos de Legumbres 47  
Otros Cultivos 57

**Las memorias de Teno, la ilusión en los calderos 72**  
Maneras de consumir las variedades tradicionales del Parque Rural de Teno 72

**Conclusiones 75**