

El almendro: pasado, presente y futuro.
Experiencia de recuperación de fincas.

Asociación Almendra de Gran Canaria.
D. Julián Santana Suárez. Presidente
D. José Juan López Navarro. Secretario.



*XXI Jornadas Forestales
de Gran Canaria*



Asociación

Almendra
de Gran Canaria

SINOPSIS DE PRESENTACIÓN



Dirección: C/ Malpedrosillo Nº12
CP: 35216 Valsequillo de Gran Canaria

Teléfonos De Contacto:

Presidente: 619000545

Vicepresidente: 636368076

Secretario: 606682102

Web: www.almendradegrancanaria.com

Facebook:

[Asociación Almendra de Gran Canaria.](https://www.facebook.com/AsociaciónAlmendraGranCanaria)

Twiter:

<https://twitter.com/almendragc>

Correo Electrónico:

almendragc@gmail.com

INDICE

<u>1. ANTECEDENTES Y OBJETIVOS:</u>	3
<u>2. CAMPOS DE ACCIÓN:</u>	3
<u>2.1. AGRÍCOLA, GANADERO Y APÍCOLA</u>	4
<u>2.2. MEDIOAMBIENTAL.</u>	4
<u>2.3. TURISMO.</u>	5
<u>2.4. INDUSTRIA</u>	5

1 - ANTECEDENTES Y OBJETIVOS:

Bajo la denominación de “ALMENDRA DE GRAN CANARIA”, se constituye la Asociación el 19 de septiembre de 2.006, con los fines de: promover y fomentar la cultura en general del almendro en todo el ámbito de la Isla de Gran Canaria.

El almendro en Gran Canaria es mas que un árbol frutal. se ha convertido con el paso del tiempo en un símbolo inagotable de cultura etnográfica, gastronómica, paisajística, medioambiental, turística.

Si bien en siglos pasados, la almendra constituyó una fuente de riqueza y diversificación económica, en los municipios cumbreños de Gran Canaria, principalmente en Tejeda, Valsequillo y Tunte, además de las zonas altas de Ingenio, Santa Lucía, Agüimes, Mogán y Telde, vivió su máximo esplendor en la década de los años 50, del siglo pasado, con la creación del Registro de Exportadores de Frutos Secos.

Durante esa década tuvo lugar toda una revolución al pasar de una recolección y transformación manual a un sistema industrial con la implantación de maquinaria para partir, que generó un movimiento económico basado en inversiones por compra de terrenos, creación de sociedades y adquisición de maquinaria, que hicieron de la almendra el tercer producto en exportación tras el plátano y el tomate. Se registran años de una exportación entorno a un millón de kilos, destinada casi en su totalidad a Inglaterra, quien monopolizaba el comercio de exportación de los productos canarios hacia el continente europeo y por la gran demanda que representaba en la industria pastelera y chocolatera, tanto en la propia Inglaterra como de otros países europeos que la apreciaban por su sabor característico y diferenciado de la de otros países.

A partir de los años 60, con motivo del despoblamiento de estas zonas rurales y emigración a las zonas agrícolas del tomate, turísticas y poblaciones costeras donde llamados por mejores condiciones laborales y mayor calidad de vida, se inicia un retroceso paulatino de esta actividad hasta el extremo de encontrarnos a principios de este siglo con una producción simbólica reducida a las mínimas cantidades y un deterioro en las antiguas huertas productoras y de pastoreo.

Paradójicamente a medida que desaparecía la explotación del almendro y la ganadería trashumante que la sostenía, la aparición de los electrodomésticos a combustible (gas y electricidad), que relegan la leña al olvido, fueron surgiendo otras actividades industriales, turísticas y culturales.

Lo que antes era la cultura de la almendra, ahora pasa a ser la cultura del almendro. De unas actividades propias de la explotación (recolección, descascarado, partido, elaboración de carbón, etc.), ahora se invierten los términos y pasan a ser actividades lúdicas: Fiestas del Almendro en Flor, Ruta

del Almendro en Flor, caminatas senderismo y pruebas deportivas por caminos donde prolifera el almendro, comienza la explotación de negocios de turismo rural, etc. Resumiendo: Antes la cosecha se recogía por el mes de septiembre en forma de almendra, ahora el fruto principal del almendro lo ubicamos los meses de enero y febrero donde todos los caminos pasan por las zonas almendreras dejando a su paso una activación económica de todo el sector servicios y su consiguiente negocio que para algunos lo podemos denominar que “hacen el agosto”.

Otra paradoja la encontramos en la industria de transformación. Hasta principios de los años 50, había gran producción almendrera pero, la transformación en dulces se limitaba a hacerse de forma casera y artesanal. A medida que va desapareciendo la producción y exportación, aumenta la transformación de aquellas recetas ancestrales (mazapán, bienmesabe, turrónes, piñones, etc.). No se perdió la cultura del dulce típico de almendra de la zona pero, sí se perdió la producción de su materia prima. Actualmente tenemos unas industrias de transformación que respetando las recetas tradicionales de antaño los elaboran con almendra de importación (Península o California). Esta industria no ha llegado a su límite y cada año amplía más su mercado, en un principio a la Isla de Gran Canaria, posteriormente a todas las islas y últimamente a la Península y Alemania.

OBJETIVO DE LA ASOCIACIÓN: Volver a recuperar la cultura del almendro y de la almendra, distinguiendo dos partes bien diferenciadas:

La primera, es la recuperación agrícola de éste árbol de forma totalmente diferente a como se explotaba en el pasado. Queremos que de aquellos terrenos marginales donde se encontraba relegado, pase a suelo llano manejable, con acceso para vehículos y maquinaria, con técnicas modernas de plantación tanto en marcos, abono, riegos, poda, etc. Queremos pasar de una explotación agrícola de supervivencia a una explotación moderna y especializada que lo haga de nuevo atractivo y rentable. Para ello en la actualidad contamos con variedades de almendros altamente logrados en los campos de la autopolinización y floración tardía, con una regularidad en la producción que lo hacen altamente rentable.

La segunda, es la de no olvidar a ese almendro que se encuentra en esas antiguas huertas que actualmente están abandonadas y olvidadas. Ese almendro agroforestal está jugando un papel muy importante en la actualidad como valor paisajístico, medioambiental y turístico. Al margen de su explotación engorrosa y escasa rentabilidad, debemos mantenerlo limpio y cuidado en todo aquel entorno donde es atractivo para viajeros, excursiones, senderistas, deportistas. Lo hacen necesario durante la floración por ser fuente generadora de economía y diversificación económica, principalmente en el sector de los servicios, restauración, turismo rural, mercadillos, etc.

También consideramos a este almendro una fuente de investigación de aquellos almendros que desde centenares de años se han adaptado a nuestro clima y suelo, creando con ello una identidad propia de la ALMENDRA DE GRAN CANARIA. Creemos con firmeza que entre esos almendros hay variedades altamente interesantes que biológicamente mediante mejora genética nos pueden llevar a encontrar un ejemplar único, rentable comercialmente y competitivo en todas sus facetas.

[2- CAMPOS DE ACCIÓN](#) ↑

2.1.- AGRÍCOLA, GANADERO Y APÍCOLA

En este sector, es el elemento ideal para estas zonas cumbreiras con escasos recursos de suelo, agua y de mecanización:

- Árbol muy resistente, que requiere poca demanda tanto en nutrientes, agua, poda y laboreo.
- No exige tierras tradicionales de cultivo y se adapta perfectamente a aquellas otras de pastos y cereal, que actualmente están inutilizadas y baldías.
- Muy resistente a plagas y enfermedades.
- Su fruto no requiere una venta inmediata como otros que son perecederos. Se puede almacenar por largo tiempo hasta encontrar condiciones favorables de mercado y precio.
- Mantiene un precio estable y sin oscilaciones importantes.
- No es incompatible con la plantación de otros frutos, tales como papas, verduras, leguminosas o cereales. Al contrario, se complementan perfectamente para un mejor aprovechamiento del suelo, nutrientes y riego.
- Una vez adulta, permite el pastoreo y aprovechamiento de los pastos sin causar daño a la plantación.
- Es un complemento perfecto para la explotación apícola tanto por la flor propia, como por la floración de primavera que prolifera en los alrededores.
- Permite la explotación adicional de la leña y madera para la elaboración de carbón vegetal, cabos de herramienta, varas y palos; así como de las diferentes cáscaras para alimento de ganado o como combustible (biomasa).
- En la actualidad se cuenta con descascaradoras de cáscara blanda y dura, varas mecánicas y mantas de recolección; así como con acceso a las fincas con vehículos o maquinaria que en el pasado no se contaba y se hacía de forma manual, con bestias o al hombro desde lugares remotos y en muchas ocasiones casi inaccesibles que fueron la principal causa de la pérdida de atractivo para dejar de explotarlo.

[Índice](#) ↑

2.2.- MEDIOAMBIENTAL.

El cultivo del almendro en la franja anterior a la zona boscosa y de pinares de nuestras cumbres, representa una garantía de prevención de incendios forestales. Un terreno limpio y labrado en estas zonas, es el mejor

cortafuegos y un freno a la importante erosión de una orografía con señalada pendiente.

La elaboración de carbón vegetal teniendo como materia prima el almendro, representa un negocio que está siendo lucrativo y apreciado en el mercado con el sello de la "Asociación de Carboneros de La Cumbre de Gran Canaria". Además con este negocio están gestionando de forma sostenible lo que había desaparecido a raíz de la aparición de la electricidad y el gas butano para cocinas y hornos que utilizaban como combustible la leña en el hogar. Este cambio o transformación fue traduciéndose en una acumulación de malezas inútiles en el campo que nos han llevado a unos incendios voraces que multiplican la intensidad por el alto contenido de biomasa abandonada.

Por último, el almendro tiene su máximo estadio vegetativo desde el mes de marzo hasta el mes de septiembre, lo que supone la única especie durante el verano que se mantiene verde en estas zonas. Si no existiera el almendro y las señaladas manchas o huertas que divisamos en la época estival, la no presencia de éste representaría una imagen desoladora del paisaje y un aumento en la erosión por los rigurosos calores.

Instamos al Área de Medio ambiente para que en colaboración con nuestra Asociación realice planes de choque anuales encaminados a tres labores culturales que son fundamentales para la prevención de incendios, mantenimiento vegetativo óptimo de esta especie agro-forestal y por último evitar la erosión del suelo: La primera sería la limpieza entorno al almendro de todas aquellas malezas que compiten con su alimento y agua; la segunda, el hacer podas anuales de renovación y la tercera, hacer hoyos y pequeñas represas de tierra y piedra con el fin de retener agua de la superficie para que se filtre en el subsuelo.

[Índice](#) ↑

2.3.- TURISMO.

Ha sido esta otra actividad que a partir de la década de los años 70, del siglo pasado, despegó con fuerza con la creación de las Fiestas del Almendro en Flor, la Ruta del Almendro en Flor, la creación de hospedaje para el turismo alternativo rural, creación de caminatas por senderos y grandes eventos deportivos internacionales que utilizan estos caminos almendreros para su tránsito.

Esta actividad, en la actualidad, es la que mayor riqueza genera en la zona almendrera, por atraer a numerosos visitantes y caminantes, nativos y foráneos, que generan y activan a su paso una importante riqueza comercial, rutas gastronómicas, mercadillos, hospedajes, artesanía y en general todo tipo de negocios de turismo y servicios.

Nuestra Asociación también defiende e incentiva la conservación del almendro como paisaje en las laderas y márgenes de carreteras que representan un atractivo para los visitantes. Se hace necesario el continuar conservando este paisaje a través de incentivar a sus propietarios mediante la creación de un premio de embellecimiento paisajístico anual, que los motive para que sus almendros luzcan su mejor estampa cuando llegue el momento de su máximo atractivo. También consideramos que otra forma de incentivar el cuidado de este paisaje y motivar a sus propietarios, es el programar una venta

de almendra empaquetada en todos aquellos centros de visitantes, de interpretación, museos, etc., dependientes del Área de Turismo. En ese paquete debe figurar en varios idiomas la procedencia de una almendra de esas zonas con un alto valor ecológico y medioambiental y que una parte del dinero que se paga por ella, va destinado a aquellos que velan y protegen ese museo o espectáculo del cual disfrutamos todos.

[Índice](#) ↑

2.4.- INDUSTRIAL.

En torno a la almendra, se ha establecido una industria que demanda grandes cantidades para la elaboración de dulces, turrone, chocolates, helados. Últimamente también está siendo de interés la utilización en platos de alta cocina para elaborar salsas, sopas, carnes y el aceite de almendra como aliño o aderezamiento de ensaladas, verduras, etc. Tampoco nos debemos olvidar del aceite de almendra utilizado como base para mezclar con esencias con fines terapéuticos en masajes y talasoterapias.

Es de resaltar la industria del mazapán, bienmesabe y numerosos productos de almendra en el municipio de Tejeda, rescatados de antiguas recetas artesanas y caseras. Establecida en los años cuarenta del siglo pasado, representa una próspera actividad creadora de mano de obra e incentivo para la producción de su materia prima.

También otras industrias establecidas en nuestra Isla: chocolateras y heladeras, que demandan grandes cantidades para elaborar sus productos, sin descartar tampoco artesanales y las turroneas tradicionales que encontramos en las fiestas populares: Moyera, Candelaria, Artesanales Canarios, etc.