El aprovechamiento forestal del castaño y su uso en la cestería tradicional del Valle de La Orotava.

Alumnado del Ciclo Superior de Gestión Forestal y Medio Natural de la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte.
Dña. Yaiza González Hernández.
Ingeniera Agrónoma. Técnica de la Asociación Pinolore.
Tenerife

El aprovechamiento forestal del Castaño y su uso en la cestería tradicional del Valle de La Orotava.

Tras la conquista de los castellanos a finales del siglo XV, los bosques de la Isla de Tenerife sufrieron intensas talas produciéndose la extinción de algunos de ellos. Posteriormente, El Adelantado, Alonso Fernández de Lugo ante la conciencia de que la falta de masas arbóreas provocaría el desecamiento de los nacientes, ordenó la plantación de castaños a aquéllos que recibieron lotes de tierras en el reparto posterior a la Conquista.

Gracias a esta medida, se solucionó en parte el problema y Tenerife pasó a tener un bosque de castaños que pronto adquirió importancia dentro del paisaje vegetal isleño, tal y como posteriormente lo reflejaron en sus notas numerosos naturalistas históricos como Humboldt. Además este cultivo pasó a formar parte de la vida, costumbre y alimentación de los canarios.

Aunque la distribución habitual del castaño se sitúa entre los 500 - 1200 m, en Canarias debido a la condiciones climatológicas, especialmente condicionadas por el aporte de humedad de los vientos alisios, la distribución altitudinal varía sensiblemente. En el norte de la Isla este cultivo se localiza

entre los 400 y 1.200 m, mientras que en el sur, debido a la mayor sequedad, se encuentra desde los 600 hasta los 1.800 m.

En Tenerife, existen 1.374 hectáreas dedicadas a este cultivo, distribuidas entre 23 de los 31 municipios de la isla y un mínimo de 2.567 ejemplares aislados.

- *Vertiente norte:* la mayor parte de los cultivos de castaños se localizan en esta vertiente teniendo 1.121 hectáreas del total insular en sus municipios. Cabe destacar que el municipio con mayor proporción de castaños es La Orotava.

- *Vertiente sur:* aunque la cantidad de hectáreas sea mucho más reducida sigue teniendo una representación significativa y, además, posee uno de los castañeros mejor considerado a nivel europeo, en Arafo, por la singularidad de su porte.

Tras el *boom* turístico, y el consiguiente cambio de modelo económico, se produjo un abandono de las actividades agrícolas. Como consecuencia la mayor parte de los cultivos de castaños han sufrido un abandono progresivo en las últimas décadas. La castaña, que supuso un recurso muy importante tanto en

la dieta como en la economía del pueblo tinerfeño, perdió en este período la importancia social que tenía.

Aún así es un cultivo con un valor paisajístico importante en las medianías de la isla y con un gran potencial en el mercado, si tenemos en cuenta la gran cantidad de castañas que se importan y las magníficas cualidades de las variedades locales de castañas.

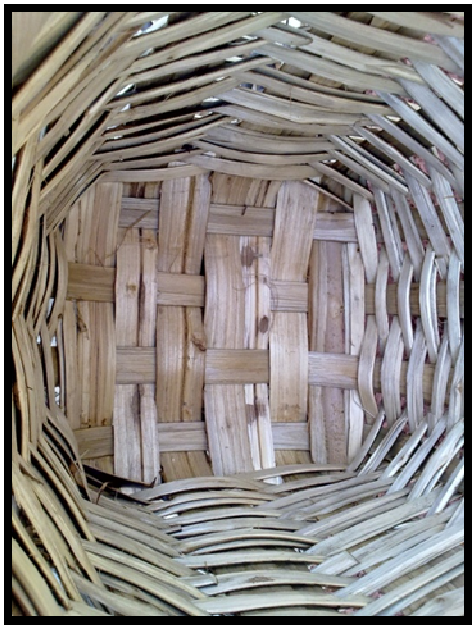
Por la importancia que los castañeros tienen en Tenerife, los alumnos de la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte del Ciclo Superior de Gestión Forestal y del Medio Natural están realizando diferentes actividades con esta especie como parte de los contenidos del módulo de aprovechamiento forestal. El proyecto, de carácter formativo y con una repercusión, social, económica y cultural, consiste en la recuperación del aprovechamiento forestal del castaño. Por ello, además del uso frutícola del castaño, se apuesta también por la conservación de "chuqueros" de castaño, destinados al uso de la cestería tradicional. Toda esta labor se lleva a cabo en colaboración con la Asociación Agroambiental Arautapala, la Asociación de Cosecheros de La Castaña de Acentejo, la Asociación Cultural Pinolere y la colaboración de las administraciones, tanto del Cabildo de Tenerife como del Ayuntamiento de La Matanza de Acentejo.

Con el fin de volver a darle valor a la castaña y ayudar al agricultor del norte de Tenerife para conseguir mayor rentabilidad de su producto nace la Asociación de Cosecheros de Castañas de Acentejo en 2005, sin embargo la actividad cosechera surge en 2004, contando actualmente con 55 socios, de los cuales 25 participan

activamente. Los socios traen sus castañas que pasan a ser seleccionadas y calibradas para satisfacer la demanda de las empresas contratantes, distribuyéndose en su mayoría en Gran Canaria. Aunque la visión del uso de la castaña siempre ha sido estacional, se está promoviendo la creación de nuevos subproductos como la harina de castaña (apta para celíacos), marrón glasé, mermeladas y otros postres.

El modo en el que se ha realizado la recuperación de los castañeros de Tenerife por parte de los alumnos de la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte ha sido mediante diferentes actuaciones como: limpieza de chupones, limpieza de flora competitiva y perjudicial para el cultivo del castaño como pueden ser zarzales y helechos, técnicas de poda en altura eliminando las ramas menos productivas e injertos para la renovación de los castañeros. Todas estas actuaciones se han realizado con el objetivo de eliminar los diferentes factores que estén implicados en una pérdida de productividad en los cultivos de castaño, para una mayor optimización de este recurso forestal.

Además, hemos tratado de utilizar los productos obtenidos con todas esas actuaciones: la madera con diámetro de más de 7 cm se utilizó para leña, la limpieza de helechos y malas hierbas para aportar abono vegetal a los castañeros y, aunque al principio se producían quemas de los residuos de mayor grosor, se ha conseguido en colaboración con el Cabildo de Tenerife la cesión de una astilladora con la que se aprovechan estos residuos para camas de ganado y compostaje en mayor medida.



En cuanto al uso del recurso para la cestería tradicional, la intervención de los alumnos y alumnas de la Escuela ha sido fundamental para conservar una de las zonas de corte de varas de castaño. La cestería más representativa del norte de Tenerife es la elaborada con madera rajada de castaño, labor que se realiza históricamente con los chupones de dicha especie. Estos alumnos cooperan anualmente en la conservación de la materia prima mediante labores específicas para garantizar varas en perfecto estado, desprovistas de maleza y chupones inservibles, acciones imprescindibles para los cesteros de la zona.

Entre las labores más destacadas, los alumnos retiran la maleza que compite con las varas, eliminan brotes innecesarios y hacen que el lugar donde se ubica el aprovechamiento sea más accesible. Estos tratamientos son poco habituales entre los pocos cesteros que aún quedan, siendo un ejemplo a seguir para los mismos y para futuras acciones por conservar dicho oficio.

Las varas más esbeltas y largas, con tres o cuatro años de desarrollo, son cortadas en las lunas menguantes del invierno, se remojan durante días y se rajan en tiras longitudinales de forma manual, apenas con una herramienta de corte. La Asociación Cultural Pinolere, son sede en el municipio de La Orotava, lleva años investigando y desarrollando varias estrategias para salvaguardar el oficio tradicional de cestero de castaño.

En su propósito esta entidad y La Escuela Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte cooperan para el conocimiento y acercamiento a uno de los recursos más importantes en el pasado isleño, a través de labores prácticas y tratamientos de la especie, contribuyendo así a conservar un legado ancestral y único, la cestería de vara de castaño.