

www.aidergc.com

Gran  isla
Canaria • rural

#04
Revista gratuita
Otoño 2023



Proyectos con nombre propio
MEDIDA 19 LEADER

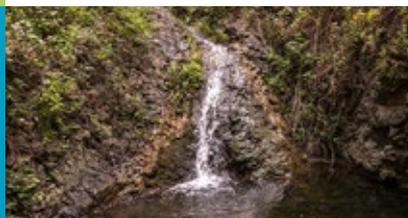
Sumario

5/41



Medida 19 Leader.
Proyectos con nombre
propio

Hacia una nueva
cultura del agua



44

45



Apicultura:
de afición a profesión

La Ruta del Vino
de Gran Canaria
impulsa el enoturismo



46

48



Fermentos propios,
un nuevo valor para el queso
artesano de Gran Canaria

Gran Canaria
Renovable Rural:
por una isla sostenible



49

50



El Fondo Verde Forestal,
una fórmula para devolverle
al bosque lo que nos da

Patrimonio
gastronómico y etnográfico
de la comarca norte



51

52



Gran Canaria construye
su sueño rural

SUEÑOS CUMPLIDOS

Acompañamiento en 72 proyectos en el medio rural, apoyo a 49 planes empresariales, tramitación de 28 proyectos presentados por la administración pública y puesta en marcha de 4 promovidos por AIDER Gran Canaria. En total 2.974.889,42 euros de subvención aprobada. Estos son algunos de los datos de la ejecución de la Medida 19 Leader desarrollada entre 2019 y 2023 con el objetivo de mejorar el entorno económico, social y medioambiental del medio rural de Gran Canaria.

Y detrás de estos números están las personas, hombres y mujeres que en el ámbito privado y en el público han puesto esfuerzo, ilusión, conocimientos y medios para transformar lo que en su día fueron ideas, anhelos y sueños en realidad, y las instituciones y entidades comprometidas con el desarrollo rural. Desde AIDER Gran Canaria trabajamos codo con codo con cada una de estas personas, entidades e instituciones públicas y privadas para cumplir con el compromiso adquirido hace 27 años, que se renueva a diario y con cada convocatoria de la iniciativa comunitaria Leader.

Ahora, mientras se acaban de ejecutar estos proyectos, la asociación se prepara para promover y coordinar los que se concretarán a partir del proceso participativo desarrollado en el último año para definir la nueva Estrategia de Desarrollo Local Participativa para el próximo período (EDLP 2023 – 2027). Nuevas iniciativas para mejorar la innovación, el emprendimiento y el desarrollo empresarial, para apoyar la transición ecológica y digital, para dar más y mejores servicios a la población, para poner en valor el patrimonio rural, así como para desarrollar actividades de cooperación.

El propósito: seguir contribuyendo a construir y cumplir sueños para vivir una vida mejor en el medio rural de Gran Canaria.



#04
Revista gratuita
Otoño 2023

Edita:
Asociación Insular de Desarrollo Rural
de Gran Canaria (AIDER Gran Canaria)

Coordinación general y textos:
Charo Cardenal (con voz propia)

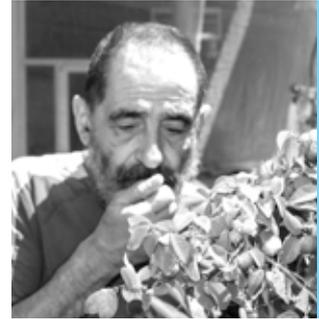
Fotografías:
Frank Hernández (Caja de Colores)

Diseño y maquetación:
Pilar del Sol (Idafe Estudio)

ISBN 978-84-09-18396-8
Depósito Legal GC 43-2020

Impresión: Gráficas Lumaid

“



Proyectos con nombre propio hechos realidad
MEDIDA 19 LEADER



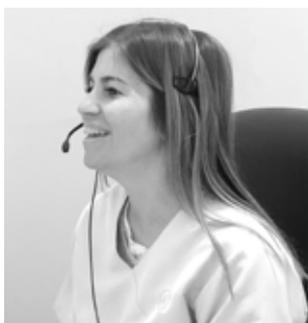


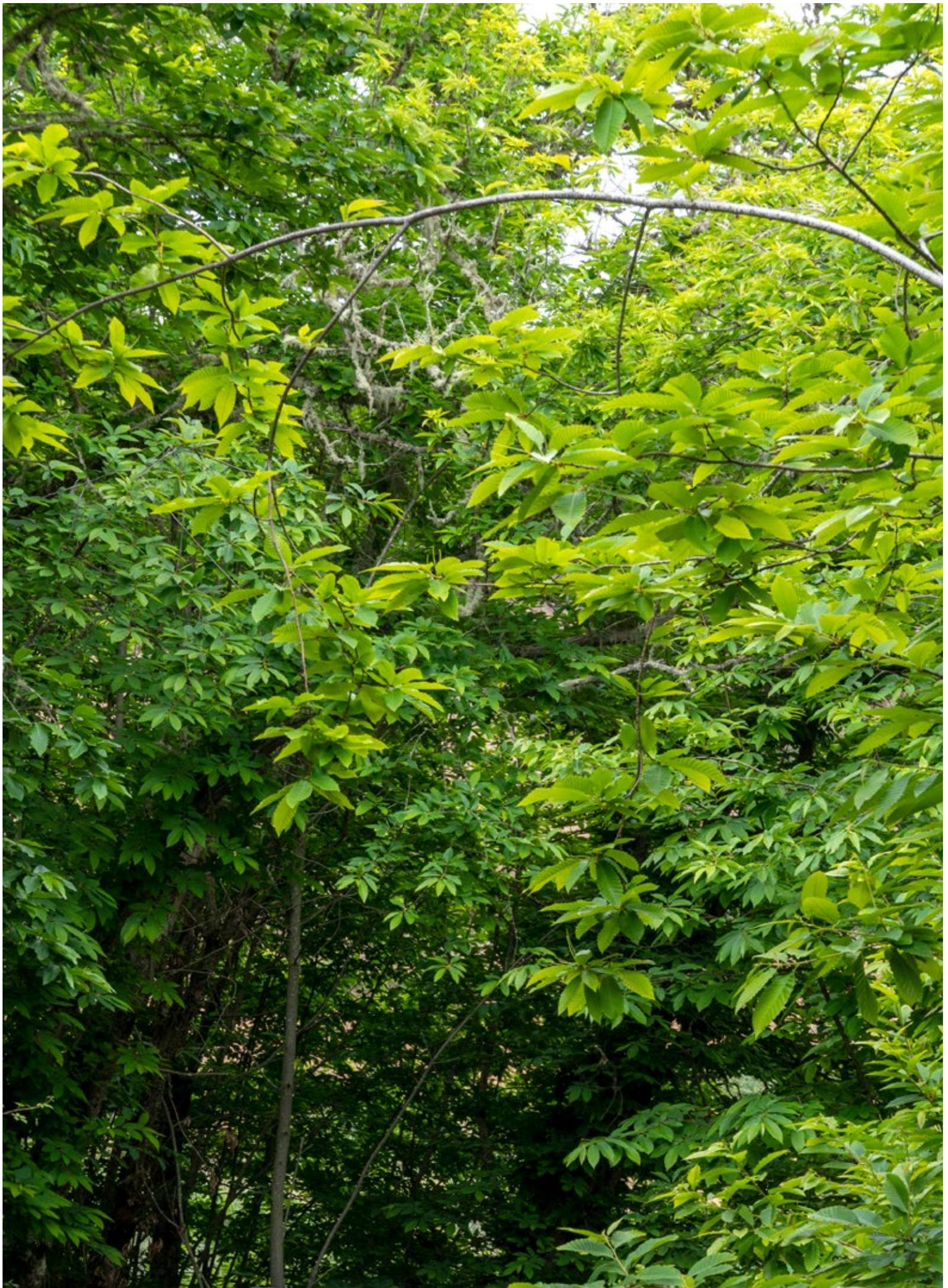
Anabel Calderín, Miriam Rodríguez, Alejandro Rodríguez, Saúl Medina, Miqueas Sánchez, Neus Santiago, Agata Szyplińska, Pepe Franco, Carmen Hernández, Tomás Van de Walle, Antonio López, Yanira Fumero, Armando Travieso, Ángel Domínguez y Ángela Pérez, Belén Rodríguez, Cristina del Río, Inmaculada Cebrián, Juan Francisco Cárdenes, Magüi Carratalá, Teodoro Rosales, Catalina Ordóñez, Serafina Suárez, Catalina Cabrera, Verónica Rodríguez, Jorge Velázquez.

Estos son los nombres propios —a los que habría que añadir en muchos casos los de sus familias— que están detrás de los proyectos subvencionados por la Medida 19 Leader en Gran Canaria. Mujeres, hombres; jóvenes, de mediana edad, mayores; con mucha experiencia o ninguna, que han impulsado iniciativas para dar continuidad a

su empresa, para abrir su primer negocio o ampliar uno existente, para mejorar, para innovar e incluso para emprender una vida nueva. En cada proyecto, cada persona y cada historia hay grandes dosis de coraje, de creatividad, de esfuerzo y de ilusión.

Junto con las actuaciones llevadas a cabo por entidades públicas y privadas, han contribuido a cumplir con el objetivo planteado cuando se puso en marcha la Medida 19 Leader: favorecer una vida mejor en el medio rural de Gran Canaria reforzando los recursos y las potencialidades del territorio, desarrollando capacidades en instituciones, empresas y personas y contribuyendo a la generación de empleo, a la igualdad de género, a la mejora de infraestructuras y servicios y al respeto al medioambiente.







Un día en la granja

La Jaira de Ana es una granja escuela que, además de producir y vender leche de cabra para hacer queso, ofrece actividades de ocio y tiempo libre basadas en las tradiciones agropecuarias. El 3 de marzo de 2020 recibió la primera visita de un colegio, y quince días más tarde tuvo que cerrar durante cuatro meses por la pandemia de la COVID-19. Este abrupto comienzo no desanimó a Anabel Calderín, una joven trabajadora social, nieta de pastor, que ya es toda una empresaria y que ha logrado hacer realidad, «gracias al trabajo en equipo», este proyecto familiar.

Su madre fue quien dio los primeros pasos administrativos, su padre se ha encargado de hacer toda la infraestructura y Anabel es la propietaria de la empresa y quien ha ejecutado la idea inicial de sus padres, a la que ha puesto su impronta con el objetivo de que sea una «granja profesional totalmente diferente», en la que priman las razas autóctonas y la apuesta por la sostenibilidad y las energías renovables. Completan el

equipo las cinco personas que trabajan en la granja.

«Comenzó como una explotación de cabras con actividades complementarias —explica Anabel—. Con la primera subvención Leader pudimos adecuar el espacio y comprar equipamiento». Con las instalaciones ya preparadas para las visitas, «desde el minuto uno la gente se interesó: vienen a celebrar cumpleaños y otros eventos, organizamos visitas escolares y también estamos empezando con el turismo». La experiencia incluye un recorrido por todas las instalaciones en el que pueden disfrutar del contacto con la naturaleza y los animales, así como participar en talleres y actividades.

Unas actividades a las que se suma un proyecto social dirigido a mujeres víctimas de violencia de género y sus hijos e hijas. De esta manera, Anabel Calderín tiende puentes entre el trabajo social, que todavía ejerce, y su pasión por los animales y la naturaleza, que ahora ha transformado en profesión. —



La Jaira de Ana propone experiencias de contacto con los animales y la naturaleza para colegios, colectivos y familias

Miniquesería

«Los quesitos de Anabel» es el siguiente paso de este proyecto, para el que recibió una segunda subvención: en vez de vender la leche a una quesería, la empresaria empezará a final de año a elaborar y vender en la granja su propio producto. La visita a La Jaira de Ana ofrecerá la posibilidad de ver todo el proceso, desde el ordeño de la cabra hasta la elaboración del queso, e incluso participar en él. «Los quesos se venderán aquí, así evitamos la comercialización y disminuye la huella de carbono». Serán dos variedades: un queso semiduro y otro «de autora», un producto del que Anabel se guarda, de momento, los detalles.



Vacaciones en casas cueva del siglo XXI



En El Caidero «empezó todo». La vivienda de los bisabuelos de Miriam Rodríguez, donde vivían con sus once hijos, fue la primera casa cueva destinada a turismo rural en Gran Canaria. Fue el lugar en el que José Antonio Rodríguez se aventuró en 1997 a poner en marcha su idea de que una vivienda horadada en la montaña ubicada en un lugar apartado podía ser un alojamiento atractivo para quienes visitaban la isla. Y como dice su hija, «le salió bien». Tanto, que hoy en día Artenatur, la empresa familiar liderada por Miriam, gestiona cinco casas



Artenatur ha logrado consolidar un producto que brinda toda una experiencia para los sentidos



cueva —tres de ellas propias— y cuatro alojamientos más en el corazón de Gran Canaria.

La visión de José Antonio en una época en la que el foco del turismo estaba puesto en Maspalomas, y el espíritu emprendedor de una joven Miriam, que desde que acabó la carrera apostó por hacer del *hobby* de su padre una profesión, han hecho posible que las casas cueva sean hoy un producto turístico consolidado, que acogen visitantes durante todo el año.

Hacer de su estancia una experiencia única para los sentidos es su propuesta, y para ello ofrece lugares en los que descansar al abrigo de los gruesos muros de una cueva, con todas las comodidades del siglo XXI.

En la temporada de invierno, las casas cueva alojan a turistas «de cualquier parte del mundo —señala Miriam—, suelen quedarse unas cinco noches. Antes estaban más tiempo, ahora creo que aprovechan para quedarse en varios sitios de la isla». En verano, casi todo el turismo es local, sobre todo de fin de semana.

Muchas personas se enamoran de la experiencia, del silencio, de las vistas, de Artenara, y repiten. —

Mejoras en El Caidero, Las Margaritas y El Mimo

Para Miriam Rodríguez, este proyecto fue viable en sus inicios gracias al apoyo de AIDER Gran Canaria y su apuesta por el desarrollo del turismo rural, y a las subvenciones Leader. Estas fueron imprescindibles para rehabilitar la primera casa cueva y siguen, hasta hoy, contribuyendo a la mejora de la oferta.

Con este apoyo económico ha podido afrontar distintas actuaciones en El Caidero, Las Margaritas y El Mimo, desde la construcción de las piscinas, con el objetivo de desestacionalizar la oferta y poder «vivir de esto», a las realizadas con la última convocatoria: la accesibilidad del baño en el caso de El Caidero —«algo que nos habían pedido personas que venían en silla de ruedas»—, y la instalación de una planta fotovoltaica en Las Margaritas y El Mimo con el objetivo de reducir costes, ahorrar energía y disminuir el impacto medioambiental.



Ganar estabilidad e independencia, ser sus propios jefes y trabajar en el mismo lugar donde viven. Estos fueron los motivos que llevaron a Alejandro Rodríguez y Saúl Medina a emprender y a abrir, en el año 2001, el bar La Majada. Con la conciencia de que son muy jóvenes y unos aprendices en la hostelería, y con el deseo de mejorar el servicio que ofrecen, trabajan duro cada día para sacar adelante un negocio que ya les ha dado todo lo que les movió a dar este paso.

La Majada es, junto con la cafetería de la gasolinera, el único lugar donde puedes tomarte un café antes de las doce de la mañana en el pueblo de Artenara. Es un local moderno, cálido y con solera: la que da haber sido primero tienda de aceite y vinagre —la del abuelo de Alejandro, Isidro Rodríguez, comerciante y el primero en tener un camión— y después bar; el último, el bar Díaz, estuvo abierto durante veinte años.

«El local llevaba unos siete años cerrado. Yo tenía trabajo, pero estaba cansado, era algo monótono. Quería otra cosa», explica Alejandro. Y tenía claro que quería seguir viviendo en Artenara, a donde se había mudado para trabajar como guía en el Centro de Interpretación de Risco Caído. El joven había hecho el recorrido inverso al de la mayoría de las personas: toda su familia es de Artenara, pero él nació y vivió en Las Palmas. Cuando se asentó en la tierra familiar, se dio cuenta de que es un lugar donde se puede quedar «toda la vida».

Su amigo Saúl, que vive desde siempre en Artenara, también quería trabajar en su pueblo. Así que juntaron fuer-



Dos amigos, un pueblo y un bar para el encuentro



La Majada es un proyecto joven que ofrece un espacio de restauración para la gente del pueblo y el turismo

zas, ilusión y ahorros, que sumados a la subvención Leader que pidieron para ponerlo en marcha (para maquinaria, instalaciones, equipamiento), se materializaron en este espacio de restauración y encuentro para la gente del pueblo y el turismo.

Comida tradicional

Aunque fue concebido como bar cafetería para dar cobertura en esas horas de la mañana en las que apenas había oferta, tiene vocación de restaurante. En la actualidad trabajan en él cinco personas; ofrecen, además de desayunos, comida de cuchara, platos tradicionales, quesos de la zona... Y siempre están

pensando en ideas nuevas para mejorar y atraer al público. «Somos jóvenes, le ponemos ganas, tenemos buenos precios y un buen ambiente». Así resume Alejandro el espíritu de La Majada. —





Más de un siglo vendiendo pan y víveres en la Cumbre



Ha pasado más de un siglo desde que José Romero Martín se instalara, proveniente de Agaete y recién casado, en Artenara y montara su primera tiendita de aceite y vinagre. La sangre de comerciante que llevaba en sus venas ha llegado hasta su bisnieto Miqueas Sánchez, gerente desde 2013 de los dos negocios de la familia: la panadería Abraham Romero y el supermercado Udaco. En ellos se combina la tradición, como la elaboración del pan de papas; la atención personalizada, que incluye el reparto a domicilio de pan y otros víveres; y la innovación, con actuaciones como la incorporación, con la ayuda de una subvención Leader, de la energía fotovoltaica.

De lunes a viernes prima la tranquilidad tanto en Artenara como en el supermercado, solo interrumpida por turistas que llegan atraídos por el silencio y la belleza de este paraje. Cuando hay movimiento es el fin de semana y también en época de fiestas, sobre todo en agosto. En ese mes retornan los hijos y los nietos para pasar las vacaciones, aunque cada vez se quedan menos tiempo, «antes se estaban un mes y ahora apenas una semana», explica Miqueas.



La panadería Abraham Romero y el supermercado Udaco aún tradición e innovación

«Esto es un pueblo pequeño, vive poca gente», concluye. A lo que hay que sumar la lejanía, el envejecimiento de la población y que hay muchos barrios diseminados. De ahí la necesidad de abrir todos los días y de seguir manteniendo servicios como el reparto de pan, que llega a diario a los barrios más cercanos y una vez a la semana a los puntos más alejados del casco, Acusa y Lugarejo.

Relevo generacional

Algunos de los productos que venden tienen nombre y apellido, de modo que

a veces, si una persona del pueblo fallece, dejan de pedirlo al proveedor, porque era la única que lo consumía. Con este ejemplo tan gráfico explica Miqueas la realidad de la despoblación.

Precisamente para favorecer el relevo generacional y contribuir a que su pueblo se mantenga vivo, Miqueas decidió, con 30 años, volver y asumir la gestión de los dos negocios que sus tíos Alicia y Abraham continuaron llevando mucho más allá de la edad de jubilación. Ellos habían seguido la estela de sus padres, que a su vez siguieron la de los suyos...

El bisnieto de José Romero trabaja con la mirada siempre puesta en mantener la clientela y seguir dando un servicio esencial, y desde el respeto y el cuidado por aquello que su familia construyó con tanto esfuerzo; y apuesta por la innovación, con proyectos como la instalación de la energía fotovoltaica para ahorrar en la factura de la luz —calcula que un cuarenta por ciento—, mejorar la competitividad y contribuir a la reducción de la emisión de CO₂ en un lugar donde es de vital importancia el cuidado del medioambiente. —

Un «mar y montaña» que sabe a cielo



La Biocrepería RiscoCaido elabora un menú con productos de su propia huerta

«Las cosas hechas en las alturas saben a cielo», dicen Neus Santiago y Sergio Houghton. Y del mar llegaron, después de una larga travesía, para asentarse en el pago de mayor altitud de Gran Canaria. Aquí, en la tierra de Sergio, encontraron el mejor lugar donde poner en marcha un nuevo proyecto vital en el que se aúnan la gastronomía, la agricultura y la salud. El resultado: la BioCrepería RiscoCaido, una granja y un huerto donde cultivan «con mucho amor» todo lo que llega al plato.

El restaurante, abierto en 2018 y que ha recibido una subvención Leader para modernizarlo y mejorar el espacio, ofrece un menú vegetariano y vegano cuya base es un crep en el que cabe de todo: los platos varían en función de la recolección del día, lo que hace que siempre sean distintos, originales y muy trabajados.

Neus pone aquí toda su pasión por la cocina —donde, asegura, se le pasan todos los males— y también su saber: antes de emprender su nueva vida en el velero Rosmarinus, llevaba en Barcelona el huerto de una escuela pública, era chef de la cocina del comedor y además impartía talleres sobre cocina y alimentación saludable. Sergio, por su parte, ejercía de ingeniero agrícola en una empresa de jardinería.

Todo este conocimiento y experiencia, unidos a la creatividad y a su compromiso con un modelo de vida sostenible y responsable, se traducen en una comida basada en productos ecológicos que van de la huerta a la mesa, hecha para «cuidar la salud de las personas y de la Tierra». —



Proyecto pedagógico y educativo

El proyecto de Neus y Sergio va más allá de la cocina y el restaurante: con el objetivo de ayudar en la «asignatura pendiente» de la alimentación saludable, ofrecen talleres, charlas formativas y cursos para brindar herramientas a adultos que se interesen por mejorar la salud de las personas a través de la comida.

ARTENARA

Tres son las actuaciones llevadas a cabo desde el Ayuntamiento de Artenara con el apoyo de la Medida 19 Leader para mejorar los servicios a la población e impulsar la renovación y el desarrollo: la ampliación del Museo Etnográfico Casas Cueva, la mejora de la eficiencia energética del polideportivo municipal y el acondicionamiento del Camino del Toril.



Ampliación del Museo Etnográfico Casas Cueva

Este museo está conformado por tres viviendas dotadas en su interior del mobiliario típico de la zona y de su época. El proyecto de ampliación tiene como propósito crear, en la finca adyacente, un nuevo espacio de interés para las personas que se acerquen a conocer cómo era la vida doméstica en estas casas.



Mejora de la eficiencia energética del polideportivo municipal

El polideportivo municipal de Artenara luce en su techo proyectores de tecnología led instalados con un doble objetivo: mejorar la iluminación de este espacio y reducir el consumo energético.



El Camino del Toril, más cómodo de transitar

La Ermita de la Cueva es un reclamo turístico de gran importancia para el municipio. De ahí la necesidad de que el Camino del Toril esté bien acondicionado tanto para vehículos como para visitantes, que ahora pueden transitar con comodidad desde el cruce del Toril hasta lo alto del barrio de La Cueva y también desde el cruce hasta el Mirador de Los Poetas.

San José de Caideros y Fagagesto son los dos barrios donde el Ayuntamiento de Gáldar ha desarrollado iniciativas subvencionadas con la Medida 19 Leader. Unas inversiones que han contribuido a mejorar servicios e infraestructuras y a crear otras nuevas destinadas tanto a la población como a quienes visitan estos pagos de medianías.



Impulso al turismo en el pueblo de la lana

Dinamizar las medianías de Gáldar e impulsar su desarrollo turístico es el objetivo de las actuaciones promovidas en Caideros. Para ello se ha dado una nueva vida a la antigua unidad escolar, que cerró sus puertas en 2019 cuando el comedor se trasladó al nuevo edificio, gracias al proyecto para prestar servicios complementarios turísticos en la zona, con una oficina de información y una sala polivalente destinada a fomentar la convivencia ciudadana. Estas instalaciones servirán de apoyo al albergue de peregrinos del Camino de Santiago, ahora en construcción.

Otro de los puntos de interés turístico es la Casa de La Lana, cuyo entorno ha experimentado una importante mejora: el propio centro de interpretación, donde se instaló una cubierta protectora en el patio; los baños públicos, remodelados y con uno para personas con movilidad reducida; la plaza, dotada con mobiliario biosaludable; y el camino que lleva al cementerio, que ahora es más cómodo y accesible.



Acondicionamiento del Camino La Fuente

Con el acondicionamiento del Camino La Fuente de Fagagesto, que estaba parcialmente hundido, el Ayuntamiento ha dado respuesta a una antigua demanda ciudadana en este espacio de los Altos de Gáldar. Los trabajos consistieron en la ejecución de muros de sostenimiento en el margen izquierdo de la calle, de forma que se evita la deformación y la pérdida de superficie plana que se produce por el paso de vehículos pesados, y en la repavimentación de la vía.



Comida vegana, lista para comer, en la puerta de tu casa

Cestas de comida vegana, elaborada a partir de los productos de su finca y lista para comer, que entregan en la puerta de tu casa. Este es el producto que ofrece Eco Rico, un negocio impulsado por Agata Szyplińska para aportar su grano de arena a la difusión del veganismo. Esta psicóloga polaca llegó a Gran Canaria en 2015, y en mayo de 2022 puso en marcha una empresa que distribuye comida preparada por toda la isla.

Agata y Piotr compraron la finca La Fuente, ubicada en los Altos de Guía, con el propósito de hacer realidad sus sueños compartidos. En cuanto empezaron a trabajar la tierra se dieron cuenta de que daba muy buen producto. «Brócolis, remolachas, kale... Las verduras eran muy grandes y muy buenas, así que pensamos qué podíamos hacer, y como soy vegana y activista del animalismo, me pareció que era un proyecto acorde con mis valores», explica Agata.



La cesta de Eco Rico contiene platos elaborados con verduras de su propia finca

Vegetariana desde los veinte años y vegana desde hace cuatro, ha estado muy implicada en la defensa de los animales, e incluso estuvo ligada a un grupo que trabajó en el borrador de la Ley de Bienestar Animal recientemente aprobada. Después de participar en algunas acciones «un poco bruscas», se dio cuenta de que necesitaba encauzar esa necesidad de hacer algo, de aportar algo, de una manera más eficaz y práctica, y así llegó hasta los Altos de Guía.



Cocinera experta

Desde el principio tuvo claro que quería ofrecer comida «de alta calidad». Para ello cuenta con dos grandes valores: las verduras están cultivadas en su propia tierra, sin pesticidas ni transgénicos; y para elaborar los platos contrató a una cocinera experta, que trabajaba en uno de los mejores restaurantes veganos de Polonia. Ella es la responsable del menú semanal.

¿Qué podemos encontrar en la cesta?: un total de veinte productos diferentes que incluyen comidas elaboradas para calentar en el horno, sopas, cremas, pasteles salados, tarros de salud, salsas, verdura fresca, pan, queques, postres, aceite de oliva infundado e incluso agua alcalina. Platos pensados para cubrir todos los días de la semana que hacen la vida más fácil a las personas que no tienen tiempo para cocinar.

La puesta en marcha de Eco Rico ha supuesto una inversión importante, sobre todo en la cocina industrial, para la que Agata ha contado con una subvención Leader destinada a la adquisición de maquinaria. «A veces pienso que somos un poco locos por atrevernos, pero no me arrepiento. La satisfacción me la da la clientela, que está encantada, y tenemos muy buenas reseñas», dice con orgullo. —

Hacer más atractiva la zona rural, mejorar la vida de sus habitantes y dinamizar la actividad económica y social son los objetivos de las actuaciones desarrolladas por el Ayuntamiento de Santa María de Guía con apoyo de subvenciones Leader, que se han concretado en el portal web Guía Rural, en el alumbrado de caminos aislados con energía fotovoltaica y en equipamiento para las dos aulas de la naturaleza del municipio.



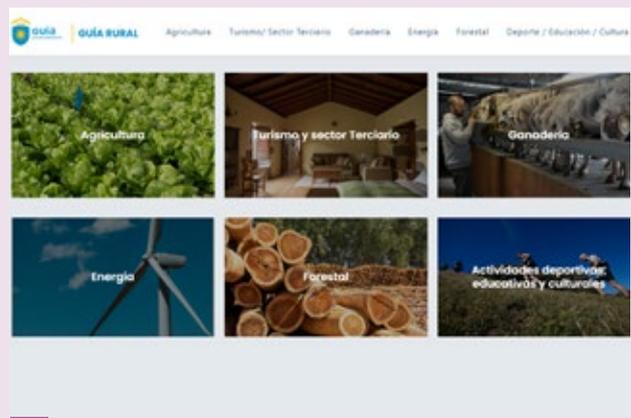
Aulas para la educación ambiental

Las antiguas escuelas unitarias de El Palmital y El Verdejo se han transformado en aulas de la naturaleza para seguir cumpliendo una labor formativa, enfocada ahora a la educación ambiental de la ciudadanía. En ellas se realizan, desde su apertura al público este año, actividades de formación, información y concienciación, así como de turismo rural, senderismo y agroturismo.



Luz en los caminos aislados

Los caminos de Lomo las Quemadas y Lomo El Pino, que carecen de una red de alumbrado público, cuentan ahora con puntos de luz que se alimentan de energía fotovoltaica. Esta es una de las acciones emprendidas por el Ayuntamiento para incrementar las infraestructuras del área rural, junto con la adquisición de carpas para su uso en eventos relacionados con la actividad forestal, los trabajos artesanos, la repostería y la actividad agrícola.



Plataforma para la iniciativa empresarial

El portal web Guía Rural (<https://guiarural.santamariadeguia.es/>) es una plataforma de apoyo a la iniciativa empresarial. En ella se ofrece a los agentes sociales y económicos información sobre las posibilidades existentes en el municipio para el desarrollo de actividades en suelo rústico, así como de las condiciones, limitaciones y opciones que permite la normativa vigente.



¡A la rica conserva de guayaba!

La guayaba es una fruta de piel delicada.

Aguanta mal los embates del viento y de las ramas. Por esa razón, Pepe Franco se ve obligado a desechar una parte de su producción, la fruta «fea», no apta para la venta. Pero a pesar de su aspecto, sigue estando igual de rica, y más la variedad que se cultiva en la finca La Saharita. Llevados por el deseo de aprovechar esta fruta y por el recuerdo del aroma de las meriendas de su infancia, Pepe y su mujer, Sara Montesdecoa, comenzarán en breve a comercializar compota, mermelada y pasta de guayaba ecológica.

«Mi hermana y mi mujer empezaron a hacer pruebas para ver cómo podíamos transformar la guayaba en compota. Son recetas simples, las de siempre —cuenta Pepe Franco—; lo que le da el punto de exquisitez al producto es la variedad que tenemos aquí, la guayaba blanca, que es muy aromática».

Se la dieron a probar a sus amigos y llegó hasta un fotógrafo alemán, quien, fascinado por el producto, les encargó un par de botes. Así empezó esta aventura, para la que han recibido una subvención Leader para la infraestructura y el equipamiento.

Una aventura no exenta de dificultades, como las derivadas de la pandemia, el



cierre del canal de Suez por el accidente del buque Ever Given, el incremento de los precios... Pese a todo, el proyecto siguió adelante, y esperan poder comenzar a comercializar en breve sus productos.

Guiño a la memoria

El objetivo es vender en los pequeños comercios y también llegar a los eco-comedores. Y hacer de la conserva La Saharita un *souvenir* o regalo, envasado en una caja de madera similar, aunque con otro formato para que tenga un segundo uso, a la de la Conchita; un guiño a la memoria en esta apuesta por devolverle a la guayaba, fea o no, el lugar que



La finca ecológica La Saharita le da una oportunidad a la fruta que se desecha por mala estética

le corresponde. Porque siempre formó parte de nuestra dieta y porque, como nos recuerda Pepe Franco, «por su aroma y por su propiedades nutricionales, se la considera la fruta reina».

Con esta iniciativa, Pepe y Sara dan un paso más en el proyecto que iniciaron en 1998 con la puesta en marcha de la finca La Saharita, donde tienen una producción ecológica de frutas tropicales y subtropicales: mangas, granadas, membrillos, papayos, caquis, pitayas... Pasaron de la agricultura tradicional a la ecológica para cumplir su deseo de ofrecer un producto sano, sin aditivos, natural, que favorezca la salud y cultivo de una forma sostenible. —

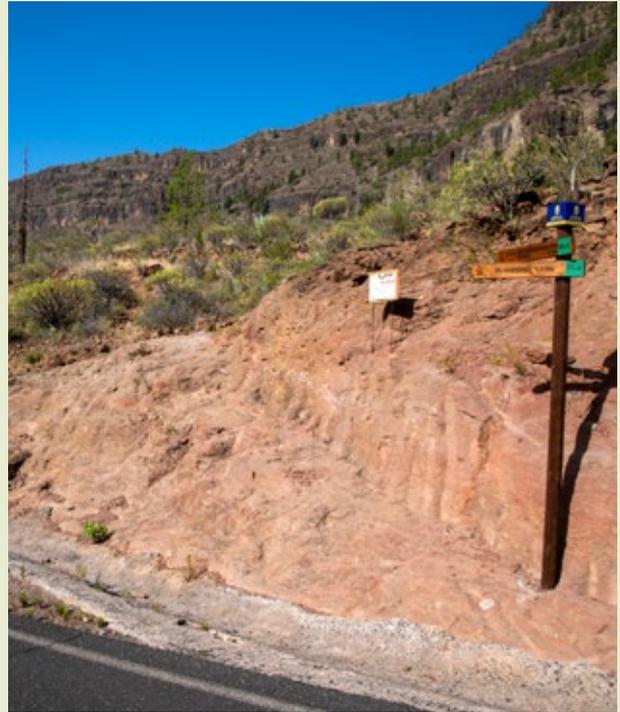


Las actuaciones llevadas a cabo por el Ayuntamiento de Mogán a través de subvenciones de la Medida 19 Leader se han centrado en tres áreas: la eficiencia energética en el alumbrado, con acciones en los barrios de La Vistilla y Soria; la implantación de la telegestión en la infraestructura hidráulica de Las Filipinas y Barranquillo Andrés y la rehabilitación del sendero La Solana.



Luminarias led para La Vistilla y Soria

La instalación de 94 luminarias led (53 en Soria y 41 en La Vistilla) tiene como objetivo mejorar la eficiencia energética, reducir el consumo y actualizar las instalaciones a la normativa en vigor en el alumbrado público de estos dos barrios de Mogán. Es una tecnología más limpia —no contiene materiales contaminantes ni tóxicos—, que consume mucho menos, de forma que se prevé una reducción de las emisiones de CO₂ de aproximadamente un 80 por ciento.



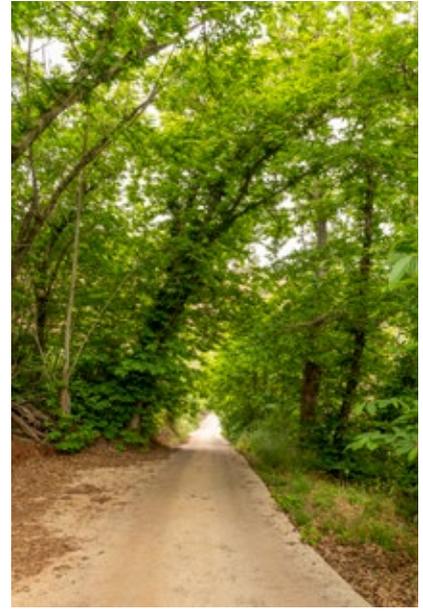
Volver a caminar por La Solana

El sendero La Solana estaba al borde de su desaparición; deteriorado por los derrumbes ocasionados por la lluvia, se hacía difícil y peligroso transitar por él para observar, por ejemplo, los últimos ejemplares del *Dracaena Tamaranae*, especie endémica de Gran Canaria y que solo se puede ver en los riscos más inaccesibles del suroeste de la isla. Con la rehabilitación y recuperación de este sendero, el Ayuntamiento quiere hacerlo más accesible y cómodo y poner en valor sus recursos naturales, culturales e históricos.

Telegestión del agua

Gracias a la implantación del sistema de telegestión en la infraestructura hidráulica de Las Filipinas y Barranquillo Andrés, en Arguineguín, es posible monitorizar en todo momento la cantidad y calidad de agua que se suministra a la población y por tanto garantizar la continuidad del servicio, la detección temprana de averías y la reducción de fugas. Ante cualquier problema, la alerta se transmite automática e inmediatamente al personal de mantenimiento y es posible actuar a distancia, por lo que se han reducido los tiempos de interrupción del suministro, así como el número de traslados de vehículos pesados a estos núcleos de población.





Eventos y celebraciones frente a un bosque de castaños



Un bosque de castaños enamoró a Carmen Hernández hasta tal punto que compró la finca donde hoy se ubica Naturacanaria. Buscaba un lugar donde poner en marcha, junto a sus hijas, Lidia y Dania, un proyecto de turismo sostenible, y lo encontró en pleno parque rural de Doramas. 29.000 metros cuadrados donde ofrece tanto alojamiento como un espacio para celebraciones y eventos.

Esta empresa familiar de mujeres —Naturacanaria Alojamientos Rurales— se ha ido cocinando a fuego lento a lo largo de once años. Primero compraron la finca y poco a poco reformaron las unidades alojativas, hasta disponer de cuatro casas rurales y una vivienda vacacional. Carmen, que fue docente, es la que se dedica cien por cien a la empresa, mientras que las hijas colaboran en algunas tareas.

«Aquí se trabaja muchas horas. Aparte, hay que hacer las labores de campo, como la poda, la limpieza de la maleza, el mantenimiento contra incendios. Y también tenemos trashumancia, los pastores van con las ovejas a una parte de la finca, cerca del bosque de castaños»,



Naturacanaria ofrece en Fontanales un servicio complementario a sus casas rurales

explica. Este trasiego, asegura, se ve compensado por la satisfacción que da tener un negocio propio que es además una apuesta vital.

Nuevas ideas

Paso a paso han ido creciendo, y en esta evolución surgió la idea de destinar un espacio a pequeños eventos como servicio complementario a la actividad de turismo rural. «A veces hacían una reserva y luego querían celebrar una fiesta familiar con abuelos, primos, tíos...», relata Carmen.

Para poder ofrecer este servicio fue necesario llevar a cabo varias actuaciones, que realizaron con apoyo de una subvención Leader. Además de la mejora del acceso, el vallado y la adquisición de equipamiento, incluyó la instalación de una planta de energía fotovoltaica. El resultado: un espacio exterior acondicionado para eventos y celebraciones que se complementa con una casa cueva.

La finca ha acogido celebraciones de todo tipo, siempre en pequeño formato y con un horario restringido, de diez de la mañana a diez de la noche: bodas, aniversarios, bautizos, cumpleaños, así como retiros de yoga, cursos, encuentros formativos de adultos, talleres ludoeducativos e incluso clases de baile.

Los resultados, al cabo de un año, son positivos. «Por suerte, las personas que vienen aquí son cuidadosas», reconoce Carmen. Y ella también vela por que la convivencia entre las distintas actividades, incluido el paso de las ovejas, sea armoniosa y así la finca pueda seguir ofreciendo una experiencia de naturaleza y silencio. —

Alojamiento sostenible y accesible



Facilitar el acceso a personas con movilidad reducida es una seña de identidad de este proyecto

integral de la vivienda y transformarla en una casa rural con dos habitaciones y un salón-cocina.

El trabajo se está realizando desde el respeto y con la premisa de conservar su estado original para mantener el valor de la casa y los aspectos característicos de la arquitectura rural.

Además de la rehabilitación, el proyecto contempla la adecuación de las zonas exteriores: el acceso a la vivienda desde la carretera por un camino de tierra —en un futuro Verónica espera que sea de gravilla—, el vallado de la parcela y la creación una zona de terraza y solarium con una pequeña piscina.

En total, unos 18.000 metros cuadrados acondicionados con criterios de sostenibilidad y accesibilidad para disfrutar de la naturaleza en plena zona rural protegida de Fontanales. —

En el Camino Lomo El Marco está situada la finca que Verónica Rodríguez adquirió en el año 2022 con la idea de poner en marcha una casa rural. Su proyecto contempla dos aspectos singulares que le dan un valor añadido: la sostenibilidad y la accesibilidad. Este último es especialmente importante para ella, «quiero que las personas con movilidad reducida puedan acceder con facilidad a la casa», explica.

Verónica, que es de Las Palmas de Gran Canaria, siempre ha sido una amante del campo, de la naturaleza, de los animales y de los espacios abiertos. Si a esto se suma que en su entorno hay personas que han desarrollado proyectos similares, no es de extrañar que, a pesar de que no tuviera un vínculo inicial con el mundo rural, le picara el gusanillo.

Rehabilitación integral

El resto lo hizo la casualidad —encontró esta finca a través de una amiga que conocía sus ganas de emprender en el campo— y la ayuda de una subvención Leader para acometer la rehabilitación



El Ayuntamiento de Moya ha promovido, con el respaldo de la Medida 19 Leader, actuaciones en la Casa la Cultura, en el polideportivo municipal, en los caminos de La Sorrueda y La Esperanza y en el recinto ferial La Fragata. Además, con este apoyo al desarrollo de la población rural ha sido posible la creación en Fontanales del Espacio GastroCultural.



Un equipamiento «cardio» moderno y eficiente

En el año 2021 se llevó a cabo la renovación de la maquinaria cardiovascular del polideportivo municipal con un equipamiento más moderno y con un menor consumo energético. De esta manera se mejoró la oferta dirigida tanto a los distintos colectivos federados como a la población que utiliza estas instalaciones para hacer ejercicio físico.



Ferias, esparcimiento y recreo en La Fragata

La Fragata es mucho más que un recinto ferial. Es un lugar para el esparcimiento y el recreo. Por eso el proyecto de mejora y acondicionamiento, además de acciones específicas para su uso para las ferias, incluye otras destinadas a que la ciudadanía pueda disfrutar, con mejores prestaciones, de este espacio para pasear, correr, encontrarse... Para una segunda etapa, prevé incluso la creación de una zona de huertos urbanos.



Energía fotovoltaica en la Casa de la Cultura

Si te asomas al tejado de la Casa de la Cultura podrás ver un paisaje de placas solares de energía fotovoltaica y, al fondo, las campanas de la iglesia. La instalación de la energía fotovoltaica en el edificio, con 10 kilowatios de potencia, ha supuesto un ahorro en la factura de la luz y una mayor eficiencia energética de las instalaciones.



Rehabilitación y señalización de caminos

Rehabilitar el acceso mediante la pavimentación, impedir el paso de los vehículos diésel 4x4 para mitigar el cambio climático e informar sobre este a la ciudadanía son los objetivos de las actuaciones llevadas a cabo por el Ayuntamiento en los caminos de La Esperanza y La Sorrueda.



Experiencia gastrocultural

La villa de Moya es eminentemente agrícola y ganadera. El Espacio GastroCultural, situado en Fontanales, es un «rinconcito» diseñado para que el sector primario agroalimentario del municipio pueda dar a conocer y poner en valor sus productos a través de actividades que van desde la venta hasta la realización de catas, degustaciones, ferias, charlas, cursos, jornadas...



A jugar al parque

Ampliar y mejorar las infraestructuras recreativas infantiles para el disfrute de las familias es el objetivo del proyecto promovido por el Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana con la ayuda de una subvención Leader. La actuación, que consiste en dotar a los parques públicos municipales de juegos infantiles convenientemente instalados y homologados, se centra en el casco de Tunte, La Laguna y Fataga.



Innovación y ahorro energético

La carpintería Gran Parada fabrica e instala muebles —armarios, comedores, cocinas, dormitorios—, puertas, ventanas y balcones en madera natural; y también realiza trabajos de restauración de techos, tejados y de mobiliario de viviendas antiguas. Con una trayectoria de cerca de treinta años en este sector, Juan Francisco Cárdenes siempre ha apostado por modernizar y mejorar su maquinaria.

Con ayuda de una subvención Leader, la carpintería ha incorporado una escopleadora y una tupí, dos máquinas destinadas específicamente a realizar uniones de diferentes tipos en piezas de difícil unión y al perfeccionamiento de las molduras y uniones. Se trata de unos equipos que, además de facilitar el trabajo, contribuyen al ahorro energético.

Con este proyecto ya son dos los impulsados por Juan Francisco Cárdenes para mejorar la Carpintería Gran Parada con apoyo de Leader. El primero recibió financiación del programa Leader + para la adquisición de maquinaria y equipamiento informático. Este segundo sigue en la línea de la innovación y la mejora, con el valor añadido de la eficiencia energética para contribuir a la reducción de la huella de carbono. —



La carpintería Gran Parada incorpora nuevo equipamiento





Una casa rural en una finca-jardín

Dos araucarias inmensas traídas en el siglo XIX de la isla de Norfolk (Australia), que dan una sombra impagable los días de calor, son testigos mudos de la historia de la finca-jardín donde está situada la Casa Rural El Madroñal. Si ellas hablaran, contarían que lo que hoy es una casita ubicada en un extremo de un magnífico jardín fue antes almacén y mucho antes un establo para ganado. Y seguro que también sabrán cómo y de dónde llegó la piedra que conforma sus paredes, esas que acogen a quienes deciden buscar descanso y una forma diferente de hacer turismo en este rincón apacible de Santa Brígida.

Tomás Van de Walle se decidió a transformar el alpendre en una casa rural después de la experiencia positiva con la vivienda vacacional que puso en marcha en 2016 en lo que antes era la casa del encargado, una figura que ya desapareció. La subvención Leader del cincuenta por ciento para la rehabilitación de este inmueble de más de 150 años fue otro de los alicientes para destinar un segundo espacio de su finca al turismo.

Se trata de un sector, el del turismo de casa vacacional y rural, que ha crecido, aunque Tomás ha constatado que des-



pués de la pandemia, contrariamente a lo que se pensaba, ha bajado la demanda, y sobre todo ha cambiado la forma de reservar, «antes lo hacían con mucha antelación, y ahora esperan al último momento».

A su finca vienen sobre todo en primavera y en invierno. Parejas, con y sin hijos, principalmente de Alemania y de Austria, que se quedan entre una semana y quince días. Muchos van a caminar por la montaña, también a la playa, y cuando están en la casa pueden pasear, sentarse en alguno de los rincones del jardín, coger naranjas... «No hay límites —explica Tomás Van de Walle—, pueden moverse por ella. Y las personas son muy respetuosas. Cuidan la casa, aceptan las reglas».

Construida en el siglo XVIII como casa de campo, la finca El Madroñal se amplió a mediados del XIX para convertirse en casa de veraneo, y precisamente para refrescarla llegaron las araucarias. Con un terreno de más de tres hectáreas, sigue siendo una finca en explotación (naranjas, aguacates y proteas), además de la vivienda de Tomás desde hace más de 40 años. Un lugar donde la vegetación y los pájaros siempre acompañan. —

Vacaciones en una casa sostenible

La Casa Rural La Longuera, situada a apenas tres kilómetros del casco urbano de Santa Lucía de Tirajana, fue adquirida por Teodoro Rosales y la que entonces era su mujer como casa de campo para el disfrute de la familia. Diez años más tarde, en 2016, decidieron dedicarla al turismo, una experiencia muy positiva que ha impulsado a Teodoro a transformar un alpendre ubicado muy cerca en lo que en breve será, con el apoyo de Leader, la Casa Rural TEVA.

Nacido en Las Palmas de Gran Canaria y con familia de Arucas, el lazo que une a Teodoro con Santa Lucía se creó precisamente en La Longuera, que primero disfrutaron como clientes. La casa, construida en 1865, fue reformada «tratando de conservar los elementos originales», como el techo de tilla de una de sus plantas. Con el objetivo de ahorrar y utilizar una energía más limpia, decidieron solicitar una subvención Leader para la instalación de la fotovoltaica, que utilizan desde el año 2021.

Alpendre tradicional

Con su segunda iniciativa de turismo rural, la Casa Rural TEVA —impulsada junto a otra socia y que cuenta con dos subvenciones Leader—, da un paso más en su apuesta por Santa Lucía y también por la protección del medioambiente. En este caso, se trata



El proyecto de la Casa Rural TEVA, situada junto a La Longuera, aplica técnicas de bioconstrucción

de la rehabilitación integral de un alpendre tradicional canario en situación de ruina con técnicas de bioconstrucción, puesto que pretende acreditarse con el certificado de construcción sostenible.

El proyecto respeta la estructura de este alpendre de cien metros cuadrados que llegó a albergar 12 vacas, aunque con criterios arquitectónicos y de distribución modernos y con materiales aptos para la bioconstrucción. Para ello, se usan barnices ecológicos, revestimiento de arcilla en algunas paredes, cal en vez de cemento... Casa TEVA tendrá también una piscina y una zona de esparcimiento. Al estar muy cerca de La Longuera, Teodoro Rosales no descarta la posibilidad de que pueda haber sinergias entre estas dos casas con vistas al palmeral. —





Una experiencia rural llamada Las Tirajanas

Hay muchas formas de disfrutar de Las Tirajanas. Pueden ser experiencias tranquilas, como mirar las estrellas desde Las Tederas, descansar en una casa rural o visitar una finca en Temisas; pueden ser culturales, como recorrer el espacio arqueológico de Las Fortalezas; gastronómicas, como degustar su aceite; y también experiencias más intensas: patearse el sendero de la Cruz del Siglo, hacer ciclismo por sus curvas y desniveles o atreverse con la escalada en La Sorrueda. Promover esta zona como destino turístico, diversificar la oferta y explorar sinergias con lo agro son los objetivos del proyecto desarrollado por la Asociación de Turismo Rural de Las Tirajanas con el apoyo de una subvención Leader.

Como resultado, se han elaborado diferentes planes a partir del trabajo con las administraciones públicas, agentes de la sociedad civil local y personas expertas de distintos ámbitos. Una colaboración que el presidente de la asociación, Carlos Romay, considera muy fructífera

y que ha dado lugar a la creación de un Observatorio de Turismo con el Ayuntamiento de Santa Lucía.

«Lo que hemos hecho es una forma de adelantar el trabajo de las administraciones públicas para que estas puedan acometer medidas o pedir financiación europea», explica. Así, se realizó un estudio para conocer el estado de los senderos de Santa Lucía y se diseñó un plan de gestión para La Sorrueda y la Cruz del Sur que la asociación ha puesto a disposición del Ayuntamiento. También se analizó la demanda de escalada y de vías ferratas, y se elaboró un plan de viabilidad para dos posibles itinerarios de vías ferratas en La Sorrueda que se presentará a los fondos Feder.

Desde la asociación se impulsó un estudio para crear una red de miradores astronómicos. Un trabajo que sentó las bases para uno más profundo por parte del Ayuntamiento que ha dado lugar al plan de instalación de miradores. Asimismo, se realizaron acciones de sensibilización, estudio y formación

sobre ciclismo recreativo y actividades de orientación, y se creó un portal web, www.tirajanaexperience.com, con información práctica sobre todas las experiencias que se pueden realizar en la zona.

Planes de formación

La formación ha sido otro de los ejes de este proyecto. «Hicimos varios planes formativos, uno en astronomía y otro en senderos, dirigidos especialmente a jóvenes, a mujeres y a quienes se dedican al sector primario. La idea es que puedan, por ejemplo, ser guías de senderos como un complemento de su actividad», una forma de crear sinergias entre el turismo y las actividades primarias.

«El trabajo no ha hecho más que empezar, pero se han sentado las primeras bases para crear más infraestructuras y para que la zona tenga más recursos», asegura Carlos Romay. «Hemos avanzado mucho, pero todavía hay mucho margen de mejora», concluye. ■

Del horno de leña a la fotovoltaica



Los primeros dulces que María Jesús Navarro hizo en San Mateo los cocinó en un horno de leña prestado, situado a varias manzanas de distancia del garaje que había alquilado para poner en marcha, endeudándose hasta las cejas, su dulcería. Hoy en día, cuarenta y cinco años más tarde, los bicácaros, bollos de almendra, toscas, almendrados, mazapanes y turrone se fabrican con las mismas recetas y el mismo mimo de entonces, pero con maquinaria eléctrica, que se alimenta, en parte, de la energía que producen los paneles solares fotovoltaicos que coronan la Dulcería San Mateo.



«La luz había que pagarla, y ella estaba empezando. La montó de cero. Tenía muchas ganas de trabajar». Así resume su hijo menor, Antonio López, actual administrador, los modestos inicios de este negocio familiar que abrió sus puertas en 1968. María Jesús había puesto una dulcería en 1946 con su hermana en su pueblo, Tejada, que cerró cuando se casó. Después de tener cinco hijos, decidió probar suerte en San Mateo, a donde llegó con sus cuatro recetas, muchas ganas y muy poco en el bolsillo. Con esfuerzo y sacrificio, y su mano para los dulces de almendra, el negocio prosperó lo suficiente como para mudarse en 1979 a la casa que ocupa actualmente.

El horno de leña dio paso primero a uno de gas —«pequeño, como los de las casas»— y más tarde, por fin, al eléctrico.



Antonio y Carmen siguen dando alegría y felicidad a su clientela con sus dulces de almendra

Poco a poco fueron comprando maquinaria, de modo que ya no tienen que ocuparse de procesos tan laboriosos como pelar las almendras. Pese a los avances técnicos, sigue siendo un oficio duro, un oficio que tanto Antonio como Carmen, los hermanos que hoy en día están al frente de la dulcería, llevan en la sangre y con el que saben que dan alegría y felicidad a su clientela. «Las penas se quedan allá afuera», dicen mientras señalan la puerta.

Autoconsumo sostenible

La primera placa solar la instaló Antonio con sus propios medios para su vivienda, «quería probar», explica. Le pareció una buena inversión, así que decidió solicitar una subvención Leader para instalar 25 paneles para la fábrica —con los que ahorra un 30 % en la factura de la luz— y para adquirir maquinaria con más capacidad productiva y menor consumo energético.

Y aunque la dulcería no es autosuficiente, puesto que tiene un alto consumo de energía que además se produce durante las horas del día, Antonio valora positivamente los resultados de esta apuesta por la eficiencia energética y el autoconsumo sostenible. —





Un hotel comprometido con el medioambiente



Las Calas implementa la energía fotovoltaica y la aerotermia

Una casona del siglo XVIII alberga el Hotel Las Calas, un establecimiento turístico con más de veinte años de historia que puede presumir de comprometido con el medioambiente. Por fin, el gasoil por el que se optó en sus inicios —«porque entonces era lo más económico para un espacio de esas características»— fue sustituido hace un año por energía fotovoltaica y aerotermia. Una actuación destinada a reducir el gasto energético y la huella de carbono, ser sostenibles e integrarse en la red de hoteles con etiqueta ecológica EU Ecolabel.

Magüi Carratalá ha dedicado mucho tiempo a poner en pie este proyecto hotelero, y siempre encuentra áreas de mejora. Restauró la casa, reconvirtió los

diferentes espacios, como el alpendre y el cuarto de aperos, en habitaciones (cada una con su personalidad), amplió el salón, luego construyó la piscina... Hace unos años instaló las primeras placas para calentar el agua, un sistema que ahora sirve de refuerzo a la nueva instalación, que ha supuesto una inversión importante y para la que ha contado con una subvención Leader.

La idea surgió a partir de la iniciativa de AIDER *Gran Canaria Renovable Rural II*, destinada a la formación y acompañamiento en la aplicación de soluciones de eficiencia energética, eficiencia hídrica y energía renovable a las entidades que, como el Hotel Rural las Calas, están asociadas a la Ruta del Vino de Gran Canaria.

En la actualidad, el hotel genera electricidad con la energía fotovoltaica y energía para el agua caliente y la calefacción con la aerotermia. Gracias a estas medidas, ya ha logrado la eficiencia energética en todos los espacios salvo en las habitaciones, puesto que, por su ubicación en el Caserío de La Lechuza, el consumo de calefacción en invierno es muy alto.

Invitación a vivir despacio

En los días de frío y también en los de calor, el turismo encuentra en este hotel un lugar cálido y acogedor, con una estructura de casa canaria, que sigue el movimiento *slow travel* y que se define como «comprometido con el movimiento *slow-food* y *eco-slow*». Toda una invitación a vivir despacio, a tomarse la vida con calma y disfrutar de todos los sentidos, incluido el del gusto, para el que ponen en la mesa comida elaborada con los productos de su propia huerta y de otras de la zona.

Gracias al amor de la dueña por los animales, también se puede disfrutar durante las vacaciones de las propias mascotas, que son bienvenidas a este rinconcito de San Mateo. —



Para oír mejor

Hasta hace dos años, si vivías en San Mateo y necesitabas acudir a un centro auditivo, tenías que desplazarte a otro municipio. Yanira Fumero y David Melián, que en 2011 se habían lanzado a emprender con una óptica, supieron ver esta necesidad, y finalmente en enero de 2021 pusieron en marcha dentro de las mismas instalaciones PorOír. Daban así respuesta a una demanda creciente por parte de la población.

La apertura primero de la óptica y después del centro auditivo es la salida creativa que encontró esta pareja ante la crisis del 2008 y la dificultad para encontrar un trabajo estable en el campo en el que se habían formado: David como biólogo y Yanira como publicista.



La apertura del centro auditivo ha dado respuesta a una demanda creciente en el municipio

«Somos la generación de reinventarse», concluye Yanira. Él se reconvirtió en óptico y Yanira en auxiliar de óptica y más adelante en audióloga protésica.

«Al principio todo era incertidumbre. Ya en ese momento vimos que la audiolgía era muy demandada, así que me formé como audióloga protésica mientras trabajaba aquí por las mañanas», relata Yanira. Una vez finalizada su formación, que amplió con un curso sobre audiolgía clínica para ofrecer un mejor servicio, todavía tuvieron que pasar algunos años para que este segundo proyecto empresarial se hiciera realidad. La subvención Leader que recibieron para la obra y el equipo técnico fue clave.

Al centro acude público de otros lugares, como Tejada, Teror, San Brígida e incluso Arinaga. Y, por supuesto, de San Mateo. «La gente mayor, para trasladarse a Las Palmas, depende mucho de los hijos; al tener este servicio cerca, es más sencillo. Es un complemento a la óptica. Se aúna todo, la vista y el oído».

Este sector de la población es una parte importante de su clientela, puesto que el oído «tiene memoria y es rencoroso, y te la devuelve bien», asegura Yanira Fumero. Muchas personas que en su día trabajaron en lugares con mucho ruido, como fábricas o tomateras, hoy sufren las consecuencias. «Antes la audiolgía estaba orientada a problemas de herencia genética —explica—, pero esto ha cambiado. Vienen personas con el oído muy machacado, no solo por el entorno de trabajo, también por los malos hábitos». Hay además una mayor sensibilización y cuidado del oído, «hacemos muchos tapones de agua y tapones antirruidos». —

Atención cercana y profesionalidad

Yanira Fumero hace los estudios clínicos con tiempo y dedicación, siempre en busca de un adecuado diagnóstico. «Doy mucho juego a las personas, dejo que me cuenten para poder tener el cuadro médico, porque todo está relacionado. Por eso me formé también en audiolgía clínica, para tener más herramientas, las necesito por la lejanía, por el perfil de las personas. Y en caso necesario, las derivo o las tengo en observación. Me importa ayudar realmente».



SAN MATEO



La Sala de Exposiciones La Caldereta y la Casa de la Juventud, más accesibles

Convertir la Sala de Exposiciones La Caldereta y la Casa de la Juventud en edificios accesibles es el objetivo del proyecto promovido por el Ayuntamiento de San Mateo con una subvención Leader. Para salvar las barreras físicas y adecuarse a las características y posibilidades de cada inmueble, se ha optado por una plataforma elevadora para la sala de exposiciones y por un ascensor para la Casa de la Juventud. Ambos elevadores incorporan un sistema denominado *ReGen Drive*, que aprovecha la energía generada por el movimiento y la devuelve a la red de distribución, de forma que contribuye a reducir el consumo y los costes energéticos de estos dos edificios municipales singulares.



Apuesta por el turismo rural para insuflar vida a Tejeda



platos sencillos que se podrán degustar en una mesa compartida ubicada en el exterior.

Este proyecto, que promueve la empresa Tejeda Ruralia, cuenta con una subvención Leader, un apoyo que se suma al destinado a la instalación de un sistema ecológico de aire acondicionado, calefacción y deshumidificación en Casa Serafín, la vivienda donde nació Serafina y que lleva alojando a visitantes desde 1994. La nueva climatización, que ha contribuido a hacer más cómoda la estancia con una instalación más eficiente y con menor incidencia en la huella de carbono, se alinea con el enfoque sostenible del turismo que propone Tejeda.

Cambio de modelo

El municipio cuenta en la actualidad con aproximadamente 400 plazas alojativas, algo impensable cuando Serafina Suárez comenzó su proyecto de turismo rural. «Yo iba viendo la necesidad de hospedaje. Tenemos un valor natural



«Tejeda tiene el mejor turismo del mundo.

Se preocupa mucho por el medio», asegura Serafina Suárez. Hace esta afirmación con conocimiento de causa, no en vano lleva casi treinta años dedicándose a este sector: primero abrió la Casa Rural Serafín y unos apartamentos, en el año 2007 el Hotel Fonda de la Tea y en 2015 asumió la explotación del restaurante Cueva de la Tea, del que es propietaria. Su inquietud por ampliar los servicios destinados a complementar la oferta turística del municipio la ha llevado a impulsar un nuevo negocio frente a la iglesia: una pequeña tienda para la venta de productos de proximidad.

El local está situado en los bajos de una casa construida a finales del siglo XIX. En el proyecto de reforma, explica Serafina, se han utilizado materiales nobles y se ha intentado recuperar todos los materiales, como la piedra de la fachada. Además de vender productos locales, contará con un autoservicio de



Tejeda Ruralia hace mejoras en Casa Serafín y abre un pequeño comercio



de primer orden, esta cueva, que proporciona una red de senderos impresionante, bienestar, paz, tranquilidad... Pero había muy pocos servicios. Así que empezamos a darlos».

En ese momento ya se vislumbraba la necesidad de un cambio en el modelo de explotación, puesto que había un abandono de la agricultura como medio de vida y una disminución de la población. El impulso propiciado tanto por personas emprendedoras como por el Ayuntamiento, así como el respaldo del Ministerio de Turismo, han logrado hacer esa transición hacia el sector terciario, generar nuevas economías y consolidar Tejeda como un destino ideal para quien busca descanso y senderismo.

Ese turismo, respetuoso con su entorno, que ahora llena de vida sus calles en los meses de temporada alta, «le ha dado a Tejeda la oportunidad de huir de la España vaciada». —



Un rincón para soñar

Mientras Armando Travieso viajaba por el mundo siempre tenía un momento para volver con la imaginación a la casa de su tío Níco de Rincón de Arriba, donde pasó tantos momentos felices de su infancia y adolescencia. «Cuando vivía en Australia, pensé: si algún día vuelvo me gustaría arreglarla», relata. El tío falleció, dejó la propiedad en herencia a sus sobrinos, y ahora este joven trotamundos está en pleno proceso para abrir la Casa Rural La Era del Llano.

La posibilidad de hacer su sueño realidad se precipitó con la llegada de la pandemia y el cierre de fronteras, que le pilló en una isla de Filipinas, a donde había viajado para poder renovar su estancia en Australia. De allí fue repatriado en marzo de 2020, llegó a Gran Canaria, subió a Tejeda y se quedó arreglando la casa, poniendo sobre papel su proyecto y buscando subvenciones para poder financiarlo.



La Era del Llano es una casa rural gestada desde los recuerdos en Australia

«Yo había ahorrado, porque en Australia se gana mucho dinero aunque trabajos de camarero. Pero sin la subvención de Leader no me lo hubiera planteado», asegura. Esta ha sido, para Armando, imprescindible para sacar su proyecto adelante, junto al apoyo de su familia: el de sus hermanas, Carvelia y Yaiza, que

le vendieron su parte de la casa, y el de sus padres, Armando Travieso y Carmen García.

«Mi padre, cuando le dije que dejaba el trabajo en una empresa de seguros para irme a Australia, en un primer momento no lo entendió. Él ha tenido una vida dura y veía cómo su hijo dejaba un trabajo de traje para viajar por el mundo. Pero después lo comprendió, y siempre ha estado ahí».

Como lo ha estado su madre, una mujer entusiasta que le ha servido como motor en este proceso que culminará con la apertura de la casa para turismo rural a principios de 2024. En ella se conservarán algunas maderas y piedras que estaban en la vivienda, el suelo original de madera de tea y dos baúles que su bisabuela se trajo cuando volvió de Cuba. Y también, claro, estará presente el recuerdo del tío Níco en este rincón de Tejeda. —

El Bentayga se asoma a la ventana



La belleza del entorno inunda el interior de la Casa Rural La Señorita. El Bentayga asoma desde cualquier rincón para recordarnos que estamos en un lugar único que ofrece «naturaleza, estrellas y descanso» en pleno Parque Rural del Nublo. Catalina Cabrera ha querido sacarle todo su partido tanto a la vivienda como al espacio exterior, y para ello se ha valido de su ojo de *script* —su profesión— y del amor por este sitio «en medio de la nada» donde pasó los veranos y fines de semana de su infancia y adolescencia.

Los padres de Catalina compraron y rehabilitaron en los años ochenta la casa del medianero, una vivienda situada al lado de la principal, que ya entonces se conocía como la «casa de la señorita». La señorita era Eugenia Velázquez, hija de una familia que era propietaria de una parte del barranco, «un personaje» que vivió allí, sola, durante muchos años.

En 2014, la vivienda de veraneo se transformó en la Casa Rural Catina, que lleva el nombre de su propietaria, Catalina Ordóñez. En 2018, el sobrino y heredero de «la señorita» decidió vender la casa principal, y Catalina hija, que había vuelto con su marido y sus mellizos a Gran Canaria después de muchos años en Madrid, la compró.

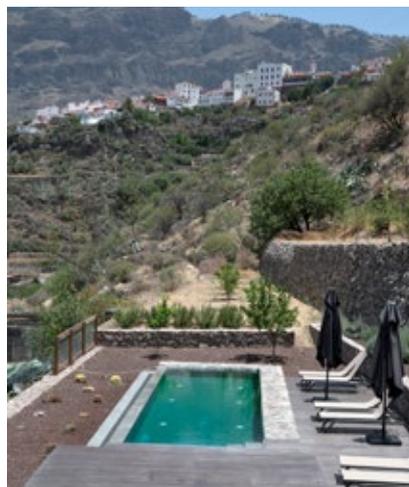


La Señorita y Casa Catina proponen naturaleza, estrellas y descanso en el Parque Rural del Nublo

«Fue el plan B que se convirtió en plan A». Porque su propósito, el de ella y el de su marido, Gonzalo —que es director

de cine—, era ir y venir para seguir trabajando en proyectos cinematográficos; pero en la práctica, poner en marcha la Casa Rural La Señorita ha sido para Catalina una forma de autoempleo.

Tanto ella como Gonzalo trabajaron en su acondicionamiento y en recuperar la parcela para cultivo, «somos albañiles, somos jardineros...», y finalmente en 2020, después del confinamiento, se convirtió en realidad este proyecto tan personal. «Me identifico mucho con el lugar —reconoce—. Después de estudiar fuera, de vivir fuera, he vuelto a Tejada. Y estoy muy contenta». —



Piscina

Tanto La Señorita como Casa Catina han recibido el apoyo de subvenciones Leader para realizar mejoras. En el caso de la primera, ha sido fundamental para poder construir la piscina, que resulta imprescindible para que reciba huéspedes durante los meses de verano. Otras mejoras han sido la tarima de la piscina, la escalera, la rampa, así como el vallado del entorno de las dos casas.



Un «balcón» sobre La Solana y El Chorrillo

Las cumbres de Gran Canaria ofrecen vistas espectaculares de la isla. Tejeda cuenta con una red municipal de miradores desde donde contemplar sus paisajes y apreciar los valores agrarios, ganaderos y geológicos del municipio. Uno de ellos es el Mirador de La Solana, construido por el Ayuntamiento, a propuesta vecinal, con fondos de la Medida 19 Leader, con los que se llevó a cabo además el acondicionamiento del entorno, que estaba muy degradado.

El resultado es un «balcón» con vistas a los barrios de La Solana y El Chorrillo, dotado con un espacio para aparcamiento y conectado con el núcleo de población a través de un camino vecinal. Como peculiaridad, en el empedrado del mirador se ha integrado la forma de una era tradicional para dar testimonio del uso agrario de la zona.







Recuperación del Camino Real del Pino

El Camino Real del Pino tiene un importante valor rural, natural y cultural, y es también un atractivo turístico. Con el objetivo de recuperar dos tramos del camino, conservar este patrimonio y divulgar sus valores, el Ayuntamiento ha impulsado dos proyectos con fondos de la Medida 19 Leader. El primero, para el tramo que parte del Puesto del Molino, y el segundo, para el que discurre entre Teror y Valleseco. Limpieza, desbroce, recuperación del pavimento antiguo, restauración parcial del empedrado, así como señalética, señalización y balizamiento son algunas de las actuaciones para poner en valor el Camino Real del Pino y contribuir a revitalizar el medio rural a través del turismo.



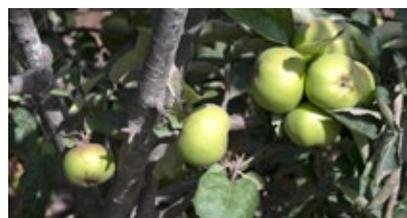
Una «idea loca» llamada sidra de Valleseco



Ángel Domínguez ha tenido algunas iniciativas «locas» en su vida: como vender con unos amigos, a principios de los años 90, los productos ecológicos que plantaban en sus fincas en el Pueblo Canario, en Las Palmas. «Recuerdo que venía la policía y salíamos corriendo, porque no teníamos permiso», relata. Al poco se le ocurrió otra: convertir las manzanas reineta que tan bien se dan en su tierra en sidra. Primero fue para consumo propio y después para su comercia-



La Bodega El Lagar se moderniza para hacer el proceso de producción más rápido y eficaz



lización. Hoy, Valleseco es un lugar de referencia para los amantes de esta bebida, y los productos de su bodega, El Lagar de Valleseco, han recibido numerosos premios.

Ángela Pérez y Ángel Domínguez comenzaron con la agricultura ecológica para que la familia se alimentara de una forma sana. Siguiendo su intuición y después de formarse en la elaboración de la sidra, empezaron a repoblar su finca, situada cerca del Pico de Osorio, de manzanos. «Me decían: estás loco, ¿quién se va a beber la sidra?», recuerda.

Un producto diferente

Pero hubo más personas, como Miguel Ángel Rodríguez, además del Ayuntamiento, que confiaron en que la peculiaridad de la manzana local daría un producto apetecible para quienes consumían marcas foráneas. «Si hay buena manzana, hay buena sidra», fue su razonamiento. Acertaron de pleno. «Es una sidra diferente a la de la Península, no solo por el tipo de manzana, sino porque, al tener nosotros más horas de sol, tiene más azúcar y por tanto más graduación».

El Lagar de Valleseco fue la primera bodega de sidra ecológica de Canarias. Para ello se dotó de maquinaria, alguna fabricada por ellos mismos de forma rudimentaria, que a día de hoy se ha quedado obsoleta, por lo que están inmersos en un proceso de modernización para poder aumentar la producción, trabajar de una forma más eficaz y rápida y mejorar la calidad.

A la congeladora de cuellos y los equipos de frío, para lo que cuentan con una subvención Leader, hay que sumar nuevos bidones —que ayudarán a que la sidra no se oxide— y una nueva prensa. Con esta inversión, la familia espera «mantener la finca y el medioambiente» y seguir trabajando «con disfrute y placer» en la elaboración de esta bebida que ha viajado ya por todo el mundo. —



Objetivo: 15.000 litros de sidra espumosa

Si la industria de la sidra en Canarias es joven, también lo es una de las mujeres que la lidera. Con tan solo veinticinco años y una licenciatura de Filología Hispánica y China bajo el brazo, Belén Rodríguez tomó las riendas de la Bodega Familia Rodríguez Pérez para recoger el testigo de su padre en la puesta en valor de este producto. Ahora, cuatro años más tarde, su objetivo es pasar, «sin salirnos de una producción artesanal», de 4.000 a 15.000 litros al año de sidra espumosa, para lo que ha emprendido la modernización del proceso productivo.

El método tradicional para elaborar este tipo de sidra es largo y trabajoso, de ahí la necesidad, para poder crecer, de mecanizar los procesos más laboriosos y delicados. «Una vez embotellada, para que sea espumosa hay que volver a echarle levaduras, dejar que repose un mínimo de ocho meses, y después volver a abrir las botellas para quitar las levaduras muertas. A eso se llama degüelle», explica Belén.

Se colocan boca abajo para que la levadura llegue hasta el tapón, y todos los días se les da media vuelta. Así durante quince días, una a una, cada botella; luego se congelan a menos 27 grados para después abrirlas, que expulsen el sedimento y a continuación rellenarlas, porque siempre se pierde algo en el degüelle. «Es mucho trabajo, si lo ha-

ces a mano puedes hacer unas cuarenta botellas por hora». Con los equipos nuevos, adquiridos con el apoyo de una subvención Leader, seiscientas.

Un producto al alza

Digestiva y con poca graduación alcohólica, la sidra, sobre todo la espumosa —la más consumida—, es cada vez más demandada, principalmente por turistas, puesto que en muchos de sus países se consume de forma habitual.

Se trata, sin duda, de un producto al alza, algo que intuyó Miguel Ángel Rodríguez cuando en 2010 compró los mil manzaneros con los que inició esta actividad en la que está implicada toda la familia. Junto a Ángel Domínguez y el propio Ayuntamiento fueron los impulsores de esta industria en Valleseco, para la que han contado también, destaca Belén, con el apoyo del Cabildo para darle visibilidad.

Las Sidras Niebla, elaboradas con manzana local «cien por cien ecológica», han llegado no solo a la Península, sino a países como Rusia o Estados Unidos. Y tienen también demanda para hacer visitas a su bodega, una proyecto más complejo y costoso, puesto que está ubicada en un espacio protegido, El Prado. De momento, Belén Rodríguez está centrada sobre todo en incrementar la producción y seguir expandiendo las burbujas de Valleseco. —



La mecanización permitirá a la Bodega FRP crecer y potenciar la industria sidrera





Complementos para el sancocho, artesanales y ecológicos

Generar un circuito de aprovechamiento, ofrecer un producto kilómetro cero, crear empleo, revalorizar las medianías. Son algunos de los objetivos que se plantea la cooperativa de agricultura ecológica Biocanarias con la puesta en marcha, en el mercado de Valleseco, de una pequeña fábrica de elaboración de salsas y deshidratados a partir de fruta y verdura que hasta la fecha, por su aspecto, desechaba.

Comenzarán con dos productos, el mojo y el gofio de piña, que forman parte del recetario tradicional de Canarias y son complementos indispensables para el sancocho. Según las previsiones de Domingo Villanueva, presidente de la cooperativa, se venderán tanto en tiendas como en grandes supermercados. Para más adelante se plantean elaborar deshidratados con fruta de temporada, como la ciruela, e incluso tienen en mente un proyecto de encurtidos.

«El producto ecológico a veces es complicado de sacar por su aspecto. Si tiene una tara, no se vende. Por eso nos planteamos hacer una transformación, para llegar a un nicho de mercado», explica. El proyecto ha recibido una subvención



La cooperativa Biocanarias impulsa una fábrica para transformar las frutas y verduras con taras

Leader para la adquisición de la maquinaria que hace posible convertir la fruta y la verdura en alimentos ricos y saludables, realizados de forma artesanal y en los que prima la calidad.

Demanda de productos saludables

La fábrica está situada en un local ubicado en los bajos del Mercado Ecológico de Valleseco «EcoValles», donde Biocanarias cuenta con un puesto de venta de fruta y verdura.

La cooperativa se creó en 2014 para unir fuerzas y llevar los productos ecológicos al mayor número de personas con los costos más bajos y con la menor huella de carbono posible pa-

ra el medioambiente. Comenzó con el programa Ecomedores Escolares de Canarias (promovido por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria en colaboración con la Dirección General de Ordenación, Innovación y Calidad del Gobierno de Canarias); la actividad se fue ampliando a tiendas y supermercados hasta llegar a la hostelería.

Cada vez hay una mayor sensibilización por parte de la población en torno a la necesidad de consumir productos saludables. De ahí que el presidente de la cooperativa Biocanarias considere que hay que apostar por crecer y diversificar la oferta, «cuantos más productos, más líneas de distribución».

Sin embargo, y pese al crecimiento de la demanda y del interés de la gente joven por dedicarse a la agricultura ecológica, «no hay toda la oferta que debería haber», señala. Y es que el trabajo en la tierra es duro. Más que un trabajo, dice, es una forma de vida. Para Domingo Villanueva, que lleva más de treinta años dedicado al sector primario, cultivar y producir en ecológico «es una responsabilidad con las generaciones que vienen ahora». —



Nueva vida para el Molino Grande de Valsendero

El Molino del Llanete de Valsendero —también conocido como Molino Grande o Molino de la Huerta Grande— forma parte del rico patrimonio hidráulico del municipio de Valleseco. Construido a finales del siglo XIX para la molienda de grano (fundamentalmente para gofio), fue el primer molino de la cuenca de Valsendero movido por las aguas de la Heredad de Arucas y Fargas, que llegaban de la acequia.

Recuperar, conservar y poner en marcha esta infraestructura con fines turísticos es el objetivo del proyecto impulsado por el Ayuntamiento de Valleseco con una subvención Leader. Una actuación que prevé en un futuro ofrecer un recorrido con otros molinos en proceso de recuperación, como El Molinete, con la acequia como nexo de unión, que permitirá descubrir elementos como cantoneras, lavaderos, etc, y disfrutar además de la vegetación.



Agroturismo entre almendros



Pasar el sachó, quitar la hierba, trabajar el huerto, vivir entre almendros, tener una experiencia de contacto con la tierra. Esta es la propuesta que hace Cristina del Río con su proyecto de agroturismo en la finca Los Acebuches, que ocupa diez hectáreas de tierra ubicadas dentro de una finca mucho mayor, la que va desde El Rincón de Tenteniguada hasta El Colmenar de Valsequillo y que siempre se conoció como finca Padrón. Cristina compró esta parte a su familia con el propósito de ponerla en explotación y de convertir el antiguo alpendre en una casa vacacional. Son dos actividades complementarias que la emprendedora plantea como un modelo de negocio respetuoso con el medioambiente y que permite valorizar el patrimonio rural, etnográfico y medioambiental del pueblo de Tenteniguada.



La Finca Los Acebuches propone una experiencia de contacto con la tierra en Tenteniguada

Cristina comenzó en el año 2016 con la dura tarea de recuperar un lugar abandonado, «había un cañaveral», explica mientras recorre lo que ahora está plantado de almendros, ciruelos, limoneros, aguacateros, nispereros, ternerías, higueras... Un año más tarde obtuvo el alta para producción ecológica y en la actualidad tiene plantados 120 almendros cuyos frutos vende a los herbolarios.

El interés de Cristina —que estudió Turismo y Derecho y es funcionaria de la Comunidad Autónoma— por la agricultura le viene de la familia paterna, propietaria de varias explotaciones; y su pasión por arreglar las casas, de su abuela, autora de la rehabilitación de la casa familiar El Pinar, que durante un tiempo fue un hotel.



Sostenibilidad ambiental

«Mi ilusión era rehabilitar la casita, el antiguo alpendre donde vivía una familia que trabajaba en la finca. Pero estaba en estado de ruina y yo en ese momento no tenía dinero para hacer la obra». Así que ha ido poco a poco. Primero obtuvo la clasificación territorial para construir en suelo rústico y más adelante, gracias al asesoramiento de AIDER Gran Canaria, diseñó el proyecto de agroturismo, que ha contado con dos subvenciones Leader.

«Podría haber hecho una casa rural, pero habría tenido que tirar la parte más moderna y se habría quedado muy pequeña. Por eso opté por la vivienda vacacional». El resultado es una construcción integrada en el entorno, en la que se ha recuperado la edificación antigua y se han utilizado materiales tradicionales y locales. Se ha prestado especial atención a la eficiencia energética —que incluye el uso de la energía fotovoltaica—, la sostenibilidad ambiental y las técnicas propias de la arquitectura bioclimática. —





**Con 70 años,
Inmaculada Cebrián
potencia Los Marteles
con la manufactura
de almendras y frutas
ecológicas**

Emprender no tiene edad

Inmaculada Cebrián Martell habla con tanta energía de todos los proyectos que tiene para su finca, Los Marteles, que nadie adivinaría su edad —setenta— ni el tiempo que lleva —menos de siete años— vinculada al mundo de la agricultura. Lo suyo fue un «enamoramiento» que se inició con un huerto de once metros alquilado en Santa Brígida y que, gracias a la tierras que su familia materna tiene «de siempre» en Valsequillo, ha convertido en un nuevo negocio en su jubilación.

Ese espíritu emprendedor, esas ganas de impulsar cosas nuevas, la han acompañado toda la vida: se formó como decoradora, pero siempre se ha dedicado al mundo del comercio, primero en Valencia y luego en Las Palmas. Sin embargo, hasta que no cumplió los sesenta y largos no había visto la finca de su infancia, que su madre heredó de sus padres y donde dio largos paseos con su abuelo, como un lugar donde trabajar y desarrollar un proyecto vital.

Los Marteles es en este momento una finca ecológica en explotación, asociada a la cooperativa Biocanarias, que cuenta con almendros, higueras, ciruelos y tunos, así como con algarrobos y acebuches. En algunas temporadas también hay guisantes y ajos silvestres.

Con la nueva maquinaria adquirida con el apoyo de una subvención Leader pa-

ra la manufactura de almendra y fruta, Inmaculada ya puede hacer realidad otro de los proyectos que bullían en su cabeza: elaborar productos como el bienmesabe o las almendras tostadas.

Círculo ecológico

Estas tierras, nueve hectáreas que empiezan en la falda de la montaña y llegan cerca de la Cumbre, eran zona de trashumancia de vacas en tiempos de su abuelo. Ahora ya no hay animales, pero la empresaria tiene en mente tener

gallinas y abejas (y más adelante ovejas) «para poder completar el círculo ecológico. Los animales comen los frutos que caen de los árboles y de ellos aprovechamos el estiércol».

Durante la pandemia se formó en la Escuela de Capacitación Agraria y junto con otros dos agricultores se planteó poner colmenas. Finalmente la iniciativa no salió adelante, pero la idea, como la de cultivar setas, sigue en la mente de Inmaculada, y más pronto que tarde se hará realidad. Reconoce que el trabajo es duro —«sacas músculo con el sacho y el pico»—, que necesitará ayuda, porque ahora lo hace prácticamente sola, y que llevará tiempo. «Pero merece la pena». —







Hacia una nueva cultura del agua

Los ecosistemas de ribera presentes en los barrancos de Gran Canaria como corrientes de agua naturales cumplen múltiples funciones: transportan agua y materiales sólidos, conforman hábitats diferenciados en los que viven comunidades animales y vegetales, constituyen corredores ecológicos, proporcionan belleza a los paisajes y sirven de lugar de ocio. Proteger y regenerar estos hábitats a través de una nueva cultura del agua en la que se impliquen todas las partes es, para Ben Magec-Ecologistas en Acción, imprescindible para evitar el «colapso hídrico y ambiental».

A partir de la constatación de una pérdida de la masa forestal de la isla surgió la inquietud en esta organización por conocer qué estaba pasando, pues era evidente que «la biodiversidad que vive en los barrancos no tiene los requerimientos hídricos mínimos que necesita», explica Eugenio Reyes, coordinador del proyecto *Medidas de conservación y restauración de los hábitats de Gran Canaria, adaptación y mitigación al cambio climático*. Este fue llevado a cabo en 2019 con el apoyo de una subvención Leader.

El eje central es el estudio realizado en dos barrancos que tienen un caudal de agua continuo, el de Tejeda-La Aldea y el de Azuaje, que ha servido para mejorar el conocimiento



Ben Magec propone medidas para proteger y regenerar los ecosistemas de ribera

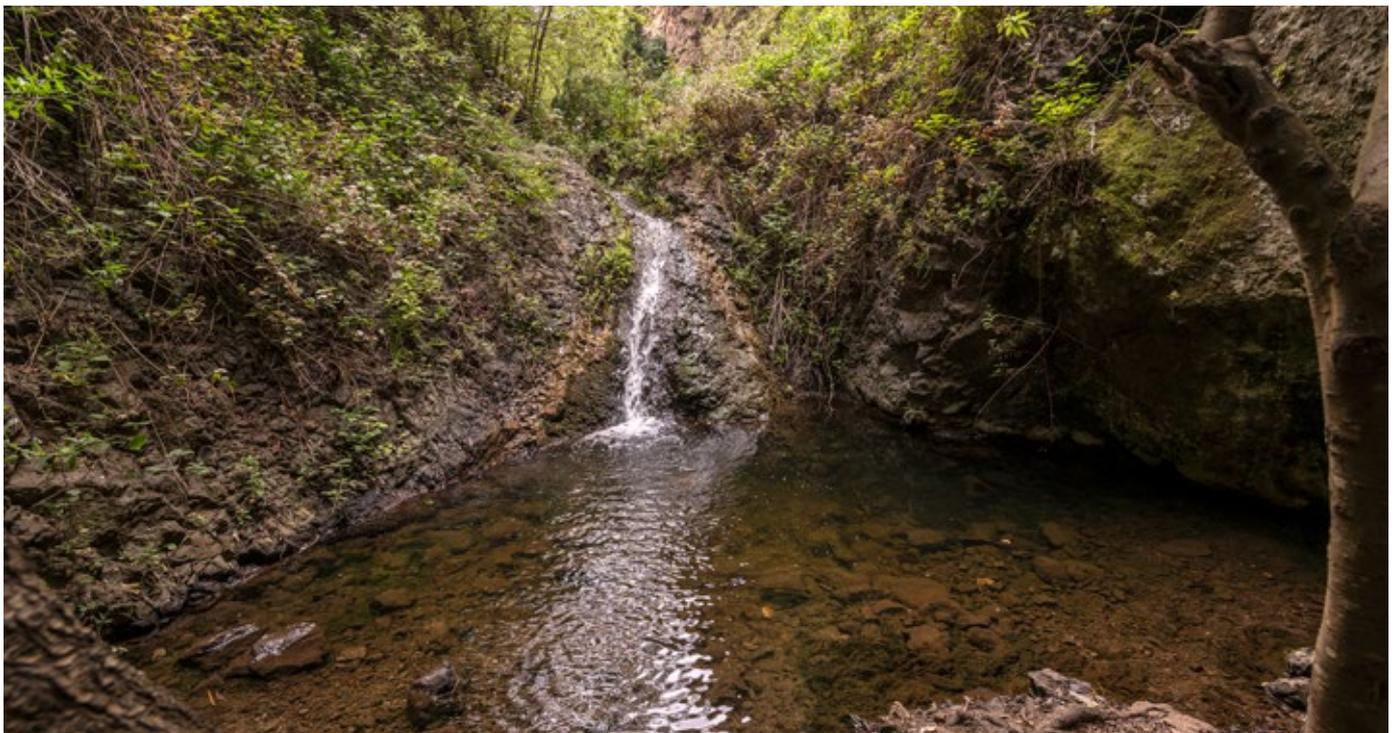
sobre el estado actual de los ecosistemas de ribera, especialmente el del Sao (*Salix canariensis*), y para sentar las bases para avanzar en una metodología de cálculo de los caudales ecológicos de los barrancos.

El dato más destacado es la constatación de una bajada importante del nivel freático y «la caída en un noventa por ciento del caudal de los manantiales superficiales en los últimos cien años», señala Eugenio Reyes. Y sin

embargo, las aguas superficiales no están reconocidas en el Plan Hidrológico. La organización ecologista aboga por incluirlas en el planeamiento, junto a medidas de restitución ecológica a partir de la cota de 500 metros de altura. «Es decir, llegar a un acuerdo: yo te doy agua depurada de la costa y tú no la sacas de la cumbre».

Manifiesto

El trabajo participativo con agentes sociales y el divulgativo con la ciudadanía completan este proyecto, cuyas propuestas están plasmadas en el Manifiesto del Agua. En él se propone un compromiso con todas las partes implicadas para impulsar políticas para un manejo sostenible del agua que garantice la conservación de los ecosistemas de nuestros barrancos.



Apicultura: de afición a profesión



La formación promovida por COAG Gran Canaria ha ayudado en la profesionalización del sector

La apicultura insular se ha mantenido durante generaciones por tradición familiar. Siempre ha sido una actividad complementaria a la agricultura; una afición, más que una profesión, con la que se obtienen unos ingresos extra. Contribuir a la profesionalización de la apicultura es el objetivo planteado por COAG Gran Canaria con el proyecto *Formando a apicultores y apicultoras*. Los resultados son notables: el 40 % de las personas que participaron se dedican en la actualidad a la apicultura y el 25 % la tienen como actividad principal.

Henry Muñoz, responsable apícola de COAG Gran Canaria y presidente de la Asociación Canaria de Apicultores, cree que el éxito de la convocatoria radica en su planteamiento: por un lado, estaba dirigida a incrementar los conocimientos y ayudar a profesionalizar a quienes ya tenían algún tipo de contacto con la apicultura; por otro, se contó con especialistas para cada área de trabajo: sanidad apícola, cría de reinas, manejo de campo...

Esta última materia fue impartida por Jacobo Montaña, un abogado venozolano emigrado en 2017 a Canarias que en solo cinco años ha pasado de no saber nada del mundo de las abejas a convertirse en profesional. Después de realizar un ciclo superior organizado por el Servicio Cana-

rio de Empleo, se unió a Saúl Lugo para acogerse al programa de ayudas para jóvenes ganaderos del Gobierno de Canarias y poner en marcha un proyecto de ganadería. «Me lancé de cabeza», cuenta Jacobo.

Para ser profesional de la apicultura debes tener un mínimo de 150 colmenas. Ellos comenzaron con dos, llegaron hasta 80, el incendio de la Cumbre arrasó con el 90 % de ellas y volvieron a empezar con un proyecto mixto de ganadería y agricultura. En este momento cuentan con 300 colmenas —la mayor parte de ellas en el terreno que compraron en Lomo El Marco, en Fontanales— y con cultivos de frutales y viñedos.

En la historia de Jacobo se conjugan los dos factores que Henry Muñoz considera imprescindibles para el sostenimiento y la expansión de la apicultura en Canarias: la profesionalización y la juventud, que garantiza el relevo generacional. «Aquí hay mucha gente que sigue manejando las colmenas al estilo de antaño, pero hace treinta años no existía la barroa, el principal ácaro que afecta a las colmenas, ni existía la sequía. Por eso hay que trabajar profesionalmente, así tengas cinco colmenas. Para que sean rentables, para que sean útiles y que a partir de ahí puedas crecer».

La Ruta del Vino de Gran Canaria impulsa el enoturismo



La Ruta del Vino de Gran Canaria es una invitación a conocer y disfrutar la isla a través de sus vinos, sus paisajes, su gastronomía y sus gentes. Con el lema *Hacemos vinos. Embotellamos paisajes*, se puso de largo en el año 2021 tras un laborioso proceso que culminó con la obtención de la certificación de la Asociación Española de Ciudades del Vino (Acevin). Hoy en día cuenta con una red de 60 establecimientos que han logrado poner a Gran Canaria en el mapa del enoturismo.

La isla es pionera en Canarias en este tipo de oferta turística. Y no es cosa de ahora, sino de hace más de cien años. Así lo atestiguan las fotos que pueden verse en distintos rincones de la Bodega San Juan, uno de lugares de «peregrinación» de un turismo inglés que a principios del siglo veinte hacía escala en Gran Canaria y buscaba saborear los caldos de nuestra uva, tan especial. Como explica la gerente de esta bodega, Cristina Millán, ya entonces se ofrecía una experiencia que incluía platos típicos, la posibilidad de comprar vino y otros productos de artesanía «a veces hasta parrandas».

Sin embargo, el interés decayó, y con él la actividad. Hasta que este proyecto —impulsado por la Federación Insular de Asociaciones del Sector Vitivinícola de Gran Canaria (VINIGRAN) con el apoyo del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Gran Canaria, la Asociación Gran Canaria Natural & Active y AIDER Gran Canaria y el respaldo del Cabildo de Gran Canaria— ha logrado crear un producto turístico de calidad, que sirve de complemento e incluso de ingreso principal a los establecimientos asociados y permite dar a conocer las singularidades vitivinícolas de la isla y mucho más: el paisaje, el territorio, el trabajo que hay detrás y sus gentes.



Proyecto de cooperación

La Ruta del Vino de Gran Canaria es un proyecto de cooperación que ha contado con dos subvenciones Leader. La primera, para su puesta en marcha; la segunda, para INTER-acciones, cuyo objetivo es la consolidación de la ruta en toda su cadena de valor a través de acciones de formación, difusión y comunicación.

«El trabajo inicial fue de mucha cooperación para que cada establecimiento pudiera concretar qué experiencia podía ofrecer —explica Álvaro González, gerente de la Ruta del Vino de Gran Canaria—. Partíamos de diferentes realidades, algunas bodegas ya hacían alguna actividad o tenían un proyecto claro, y en otras hubo que empezar de cero porque no estaban concebidas para el turismo».

En todo momento se buscó definir un producto adaptado a la singularidad de cada establecimiento y de su entorno, como una manera también de dar a conocer la diversidad de la isla y de sus vinos (más de veinte variedades autóctonas locales en un territorio de apenas 1.500 metros cuadrados).

«Yo creo que podemos estar orgullosos, cada establecimiento es protagonista de su espacio, ha hecho su propio proyecto, que le sirve de herramienta y de complemento económico. Además, esta iniciativa está contribuyendo a cambiar la percepción que hasta hace muy poco existía del vino de Gran Canaria». La celebración de la asamblea general de Acevin en marzo de este año en la isla y la renovación de la certificación han sido, para el gerente, un espaldarazo para la expansión y consolidación de la Ruta del Vino de Gran Canaria.



Una bodega que rezuma historia y pasión

La Bodega San Juan rezuma historia y pasión. La historia está reflejada en su museo y en las fotos en blanco y negro que salpican todo el itinerario que se ofrece a las visitas. La pasión la pone Cristina Millán, tataranieta del fundador, Juan Rodríguez Quegles, que ha vivido siempre rodeada de viñedos. Ella, con el apoyo de toda su familia, es la responsable del relanzamiento de esta bodega pionera del enoturismo en Canarias.

Aunque estudió ingeniería agrónoma, Cristina no pensó que le fuera a tocar tan pronto hacerse cargo de la finca, pero asegura estar feliz con el reto que asumió en 2017 —embarazada de su hija Inés— y con el resultado. «El principal cambio fue convertir el vino en ecológico para diferenciarnos del mercado», explica. De forma paralela, acondicionaron el espacio para completar la experiencia enoturística. Con una producción limitada de vino, unas 2.000 botellas al año, venden casi todo en la propia bodega en las diferentes actividades que organizan: visitas, celebraciones y eventos.



Una de las más especiales ha sido la ofrecida para la ONCE dentro del proyecto INTER-acciones. Consistió en un recorrido en el que todos los sentidos entraban en juego. Así, pudieron pisar y tocar el picón, oler las uvas, las bayas, la fruta roja... Se trataba de potenciar los olores que hay en los viñedos y en las bodegas para después apreciarlos en el vino, que se maridó con chocolate. «Fue una experiencia diferente, muy bonita y enriquecedora».

Adherirse a la Ruta del Vino de Gran Canaria ha dado a la Bodega San Juan la posibilidad de integrar su proyecto en uno más amplio, con una imagen de marca, que ofrece una red de apoyo, formación para profesionalizar el sector y más presencia de cara al turismo. «Si todos vamos juntos es mucho más fácil», concluye Cristina.

Experiencias entre viñedos

Los Lirios recibió en 2022 la mención especial de Acevin como Mejor Bodega Abierta al Turismo. Un reconocimiento a la labor de Carlota Díaz-Reixa, quien, con la ayuda de su familia, ha impulsado un proyecto en el que ha sabido mantener la esencia de esta bodega centenaria y a la vez impregnarla de su propia juventud.

Con solo veinticinco años, Carlota volvió a su tierra natal desde Barcelona con la idea de hacer eventos en la bodega familiar y de esa manera rentabilizarla. «Fuimos poco a poco, pero cuando llegó la pandemia decidimos reestructurar el negocio y abrir el bochinche en el espacio de los eventos». Revitalizaron así el famoso bochinche de Los Lirios, donde se pueden degustar sus vinos, ahora elaborados con la mínima intervención, y los platos de toda la vida que cocinaba su abuela: garbanzada, estofado...

La bodega, dedicada cien por cien al enoturismo, es uno de los establecimientos más activos de la Ruta del Vino de Gran Canaria. Cuenta con diferentes líneas: la producción de vino, con uno de los viñedos más antiguos de la isla; las visitas guiadas; las expe-



riencias, como hacer yoga o un picnic entre viñedos o adoptar una parra; el bochinche; dos alojamientos turísticos y los eventos.

Aquí es donde Carlota, que antes de dirigir la bodega organizaba eventos para una multinacional francesa, pone su sello más personal, con propuestas que han logrado conectar con público más joven. «Hacemos actividades en las que el vino es el centro, como por ejemplo “Arte y Vino”, que se celebra el primer domingo de mes».

La Ruta del Vino de Gran Canaria ha supuesto un respaldo importante a su concepto de negocio. Los beneficios, señala, van más allá de lo tangible: «hay una conexión con el resto de agentes del vino, una red, se crean sinergias, y también ayuda a profesionalizar el sector».



Fermentos propios, un nuevo valor para el queso artesano de Gran Canaria

¿Por qué comprar en Holanda o Francia el fermento para hacer queso si podemos fabricar uno propio, que contenga las características particulares de nuestra leche? Esta pregunta llevó a AIDER Gran Canaria a poner en marcha *Quesostenibles. Fermentos propios*, un proyecto que busca añadir un nuevo valor al queso artesano de Gran Canaria al tiempo que se contribuye a generar economía circular y a conservar y mejorar nuestro patrimonio natural. Seis cepas seleccionadas tras un minucioso trabajo de recogida de muestras y ensayos en el laboratorio han dado lugar a un fermento que reúne las particularidades de nuestro queso.

Tara Niño González, veterinaria de AIDER, relata el proceso, que se inició en octubre de 2022: «El primer paso fue recoger muestras de leche, suero, cuajada, queso fresco, semicurado y curado donde se vieran representadas las especies animales (cabra, vaca y oveja), los métodos de producción (estabulación, pastoreo y trashumancia) y las regiones insulares (norte, sur, medianías y cumbres)». En total, catorce muestras que la propia Tara llevó al laboratorio ABIASA, en Pontevedra, especializado en la producción de bioingredientes para la industria alimentaria, con un reto: elaborar un fermento que representara a todos los quesos de la isla.

Hasta lograr el producto deseado, el laboratorio realiza un trabajo de aislamiento e identificación de las bacterias que

crecen. «Se desechan las bacterias que no tienen interés para el queso, así como las de crecimiento lento y las que no aportan ninguna característica organoléptica», explica. Las más representativas se multiplican, y el siguiente paso, tras varias pruebas de cata, es diseñar la fórmula para que pueda usarse para hacer queso.

Catas

Distintas queserías han elaborado con las muestras de este fermento propio un total de siete quesos frescos, siete semi y siete curados que serán catados en octubre en diferentes actividades dirigidas tanto a profesionales de la cata como al sector quesero. El objetivo: que conozcan el resultado y, en el caso de las queserías, que opten por él. «Hemos trabajado para que no suponga un cambio en su rutina —señala Tara Niño—, ni por el costo, que puede ser incluso menor, ni por la forma de uso».

La producción comercial del fermento precisará del trabajo conjunto con las dos asociaciones que aglutinan la producción quesera artesanal de Gran Canaria, Asoquegran y Proquenor. De esta manera, las queserías artesanales dispondrán de fermentos elaborados a partir de cepas autóctonas, un paso más, señala, Tara Niño, para seguir avanzando en el concepto de «queso artesano», que prima el uso del producto de cercanía.





Gran Canaria Renovable Rural. Sostenibilidad y competitividad se dan la mano

La instalación de aerotermia y energía solar, la sustitución de maquinaria, el cambio a iluminación led, el aprovechamiento de la luz natural, las medidas para favorecer el aislamiento, la reducción del consumo eléctrico y de la factura... son algunos de los resultados tangibles del proyecto *Gran Canaria Renovable Rural* impulsado por AIDER. Y luego están los intangibles: el más importante, el aumento del conocimiento por parte de las empresas y entidades del medio rural en materia de eficiencia y renovables, porque sienta las bases para que la sostenibilidad y el cuidado del medioambiente estén en su hoja de ruta.

Las dos convocatorias de esta iniciativa han logrado llegar, a través de la sensibilización, la formación y el acompañamiento en la aplicación de soluciones de eficiencia energética, eficiencia hídrica y energía renovable, a empresas y entidades de diferentes ámbitos. «En los negocios —explica Xiomara Villanueva Domínguez, técnica de AIDER Gran Canaria—, el enfoque lo pusimos en el aumento de la competitividad y el cuidado del medioambiente, mientras que en las entidades lo orientamos a la sostenibilidad y la reducción de emisiones».

Para ello, se trabajó, en primera instancia, desde la sensibilización y la formación en talleres grupales, para dar paso después al trabajo personalizado para elaborar planes energéticos desde la tutorización. La primera convocatoria, llevada a cabo en 2019, contó con más de treinta participantes y fue multisectorial. Se concretó más adelante en la puesta en marcha de actuaciones, algunas con ayudas Leader, en empresas como la Dulcería San Mateo, las casas cueva de Artenatur, las casas rurales de Naturacanaria y la Casa Rural La Longuera.

Ruta del Vino sostenible

La segunda entrega de *Gran Canaria Renovable Rural* se enfocó específicamente a las entidades asociadas a la Ruta del Vino de Gran Canaria con un objetivo claro: la implementación de prácticas sostenibles y respetuosas con el medioambiente para que puedan acreditarse como un producto turístico sostenible. Se celebró en 2022 y contó con veintidos participantes. A la formación en eficiencia energética y energías renovables se sumó la formación en eficiencia hídrica.

En los talleres aprendieron a negociar y mejorar su factura eléctrica; y también sobre autoconsumo y su viabilidad, sobre componentes y equipos de instalaciones de energías de renovables, sobre precios y posibilidades de financiación.

«A partir de la primera experiencia, reformulamos y mejoramos el proyecto porque vimos que era necesario dar más peso a las tutorías personalizadas y acompañar en la instalación de las soluciones», comenta la técnica de AIDER. Aunque cada entidad va a su ritmo, algunas ya se han puesto en marcha en bodegas como La Montaña, en alojamientos como el Hotel Rural Las Calas, y en agroindustria, en la quesería La Caldera; otras bodegas asociadas, como La Higuera Mayor, Señorío de Cabrera y Bentayga, también están avanzando en la aplicación de soluciones.

A medio plazo se espera que casi un 50 % de los establecimientos cuenten con una optimización energética e hídrica en sus instalaciones y procesos, lo que supone un importante paso para que la ruta se certifique como producto sostenible.



El Fondo Verde Forestal, una fórmula para devolverle al bosque lo que nos da

El bosque está continuamente dándonos sin pedir nada a cambio: nos da biodiversidad, fija el CO₂, protege el suelo, nos regala paisajes y zonas de esparcimiento y, sobre todo, nos da agua, agua de primera calidad. ¿Y qué le damos los seres humanos? Proteger esta «infraestructura imprescindible» del impacto del cambio climático y de los grandes incendios forestales y devolverle el valor que se merece es el objetivo del Fondo Verde Forestal, un proyecto del Cabildo de Gran Canaria con el que AIDER colabora en la gestión de ayudas para el trabajo preventivo en las fincas privadas.

«El problema del sector forestal y ambiental es que siempre se ha visto como un gasto», señala Carlos Velázquez, coordinador forestal del Servicio de Medio Ambiente del Cabildo de Gran Canaria y responsable del Fondo Verde Forestal, «sin tener en cuenta todo el beneficio que genera». Para hacernos una idea, se calcula que en Gran Canaria estos beneficios en «servicios ecosistémicos» son de 250 millones de euros al año.

Para los técnicos forestales, la única manera de que nuestros bosques no acaben destruidos es aportarles cuidado y atención, y esto pasa por una inversión importante. Para ello, en el año 2011, los colegios profesionales de montes propusieron materializar este «pago» con la figura del céntimo forestal, que suponía detraer un céntimo por cada litro de combustible que consume un coche privado.

A la espera de que esta iniciativa u otra similar se ponga en marcha, el Cabildo emprendió en 2017 su propio

proyecto, el Fondo Verde Forestal, que se asienta en tres patas: el programa marco de restauración forestal; el Proyecto Mosaico, que aprovecha el ganado para la limpieza de los barrancos; y la convocatoria de subvenciones para trabajos preventivos en fincas privadas.

Iniciativa rompedora

Esta última línea de actuación supone poner en práctica el pago por servicios ecosistémicos y es, a juicio del equipo coordinador, rompedora, puesto que «la gestión forestal y ambiental hasta el momento siempre se ha planteado desde la administración o través de empresas públicas. Sin embargo, el noventa por ciento del territorio está en manos de particulares, por lo que es imprescindible generar sector, tanto de pymes como de quienes tienen propiedades forestales».

La primera convocatoria, con un presupuesto de 300.000 euros, se realizó en 2022 y participaron doce proyectos, ejecutados por ocho empresas. La segunda, con 400.000 euros, ya está en marcha. Para optar a esta subvención, las fincas presentan un proyecto de mejoras y de prevención de incendios en el que se da, a la hora de la adjudicación, especial valor a que los trabajos los ejecuten pequeñas y medianas empresas del medio rural.

«Hacemos una labor de acompañamiento durante todo el proceso», señalan los técnicos del Cabildo. Un trabajo en equipo con el que ya se han dado los primeros pasos para generar un microtejido forestal potente y perdurable.





Patrimonio gastronómico y etnográfico de la comarca norte

Isidoro Jiménez, Isabel García, María del Carmen Pérez, Ana María Vega, Elisa Ramos, Tania Rivero, Joana Mendoza y Milagrosa Moreno nos abren en el documental *El queso relatado* una ventana a su trabajo diario. Son portavoces de siglos de tradición, de todas las personas que han logrado con su esfuerzo y su saber la supervivencia y expansión de este sector. A través de sus testimonios, la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte ha querido plasmar el importante valor patrimonial, cultural y etnográfico que hay en torno al queso.

Esta pieza audiovisual, que está disponible en YouTube es uno de los resultados del proyecto *El relato del queso* promovido por la Mancomunidad y financiado con ayuda de Leader. En ella se documenta la historia del queso con denominación de origen y de otros quesos artesanos de la zona noroeste de Gran Canaria y se muestra este producto como patrimonio gastronómico y etnográfico de la comarca, asociado además a la mujer.

El relato del queso se ha desarrollado en dos partes. La primera, con este documental, y la segunda, con actividades orientadas a profundizar en el valor nutricional y la sostenibilidad de su gestión, así como en el conocimiento del producto. Entre las acciones realizadas está el homenaje a las mujeres queseras celebrado en



La Mancomunidad pone en valor el queso e impulsa el sector agroalimentario

Tejeda en la Feria Europea del Queso 2023. Esta iniciativa ha servido además para estrechar lazos e intercambiar experiencias con personas del municipio de Casar de Cáceres (Extremadura). Su Torta del Casar comparte con nuestro queso de flor un mismo origen y una forma única de hacer este producto con cuajo vegetal.

Mejora de la competitividad

Valorar e impulsar el sector agroalimentario es uno de los objetivos de este proyecto y también del programa de mejora de la competitividad empresarial llevado a cabo en el año 2021 con una subvención Leader. Setenta y cinco personas asistieron a las diferentes actividades organizadas por la Mancomunidad del Norte: talleres de formación y sensibilización, asesoramiento personalizado dirigido a pymes y personas emprendedoras para acceder a financiación pública y un encuentro de dinamización empresarial en colaboración con entidades público-privadas de interés donde se generaron espacios de trabajo en red.

Este programa ha ayudado a aumentar la capacidad competitiva y la sostenibilidad del tejido empresarial ligado al sector agroalimentario del medio rural del norte de Gran Canaria y ha contribuido a consolidar la actividad empresarial en la comarca.



Gran Canaria construye su sueño rural

Estrategia de Desarrollo Rural Participativa 2023-2027



¿Qué podemos hacer para alcanzar el medio rural deseado? El proceso participativo desarrollado para definir la nueva estrategia rural de Gran Canaria para el periodo 2023-2027 ha tratado de recoger en distintos foros las respuestas a esta pregunta. Para ello se han escuchado las voces de los agentes clave, de las entidades y de la población rural; una información a la que se han sumado datos, estudios y planes sectoriales, así como informes de personas expertas para conocer la situación de partida y alumbrar posibles acciones que a la vez influyan en las políticas públicas. El equipo técnico de AIDER Gran Canaria ha trabajado durante más de un año para que esta nueva etapa que ahora se abre sea rica en sueños, y también en proyectos y acciones para hacerlos realidad.

Jóvenes de la Escuela de Ganadería y Pastoreo se dieron cita el 17 de agosto de 2022 para un encuentro que marcó el punto de partida de este proceso participativo para analizar los desafíos que plantea el medio rural y abordar posibles soluciones. El siguiente paso fue la organización y participación en *The Break*, un encuentro con empresarias y emprendedoras rurales de Gran Canaria y Europa facilitado por Pueblos Remotos que se desarrolló en diferentes citas entre septiembre y noviembre.

En ese mismo mes se celebraron dos sesiones de cocreación: una con las juntas directivas de los Grupos de Acción Local de Canarias y otra con las personas y entidades socias de AIDER Gran Canaria. Fueron momentos de análisis, de reflexión, y también de encuentro y confraternización.



MESAS SECTORIALES

Entre marzo y julio de 2023 se mantuvieron reuniones con las administraciones locales para conocer su visión, sus necesidades e inquietudes. En ese periodo se celebraron también encuentros con todos los sectores, organizados en cinco mesas de trabajo y de cocreación en torno al patrimonio cultural y natural, las empresas turísticas, el sector agroalimentario, los servicios a la población y calidad de vida y el tejido asociativo en el medio rural.

En ellas se trabajó con el método estructural MICMAC, que busca analizar de ma-

nera cualitativa las relaciones entre las variables que componen un sistema dentro de la sociedad rural. Se incorporaron además metodologías de cocreación o *design thinking* a partir de las variables claves para proponer acciones y priorizarlas, así como metodologías ágiles para impulsar la innovación y la creatividad.

También se recopiló información e ideas a través de cuestionarios dirigidos a la administración local, las empresas rurales, el tejido asociativo y la población en general; y a través de entrevistas a personas expertas para actualizar la información sobre la desigualdad y la exclusión en el

medio rural y para conocer su visión sobre la situación, los retos y los desafíos del patrimonio, del desarrollo local, del sector agroalimentario, del cambio climático, de la igualdad y las mujeres rurales y de la innovación empresarial y tecnológica.

Con toda esta información, AIDER Gran Canaria ha elaborado la Propuesta de Desarrollo Rural para los próximos años (EDLP 2023-2027). Una propuesta que tiene como reto dar respuesta a la pregunta inicial, ¿qué podemos hacer para alcanzar el medio rural deseado?, para seguir construyendo el sueño rural de Gran Canaria.



Cultivando ideas

