gastroguía

GRAN CANARIA

SABORES DE VALSEQUILLO

VOLCANIC Xperience

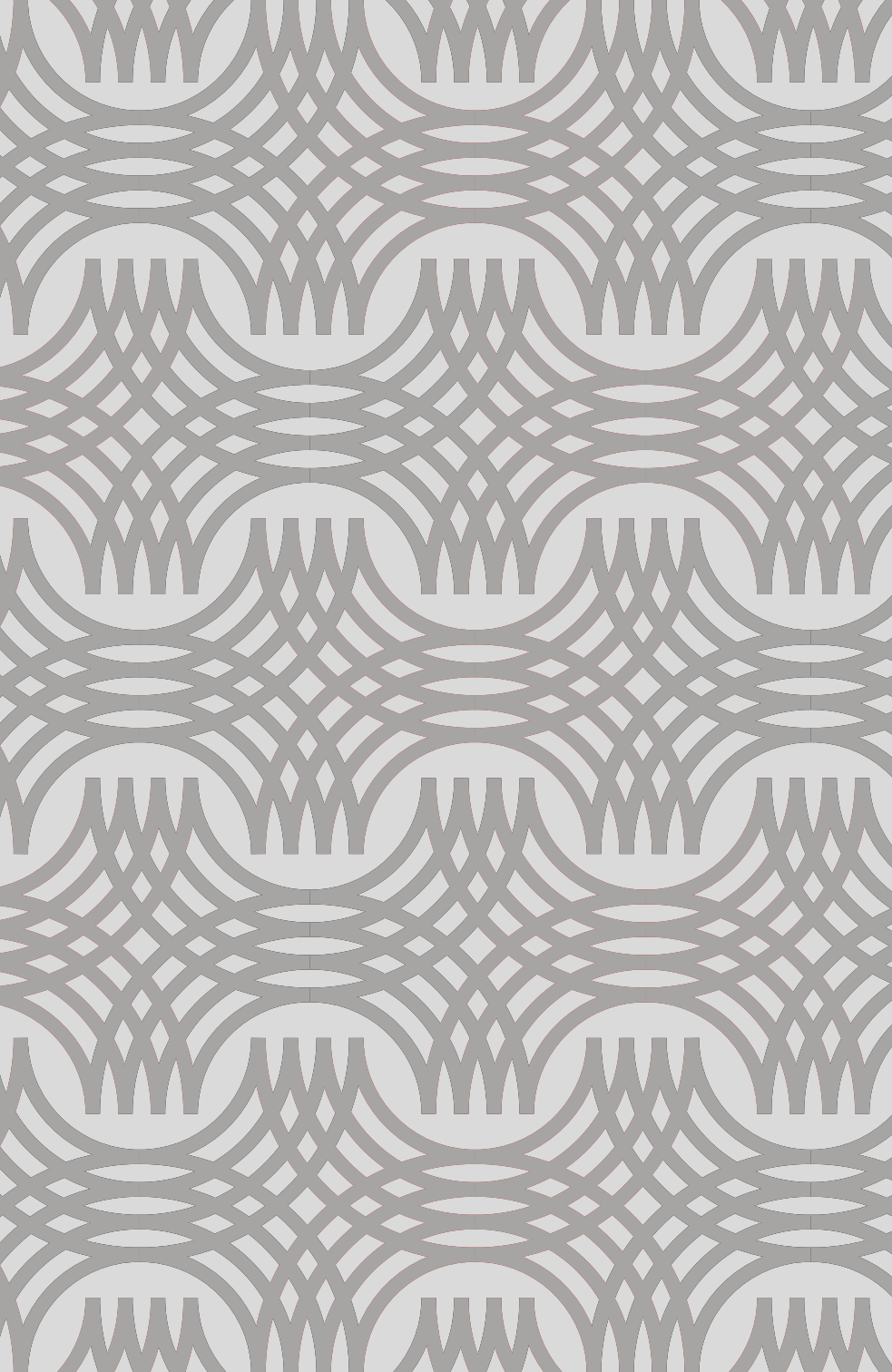
CANARY LOCAL PRODUCT

Canarias avanza con Europa

Gobierno de Canarias

UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de Desarrollo Regional



PRESENTACIÓN

Canarias cuenta con innumerables espacios naturales y agrarios de alto valor paisajístico y patrimonial, muchos de los cuales están protegidos por diferentes normativas. La preservación de estos territorios singulares, así como de los modos de vida de las personas que los habitan y cuidan de ellos, depende en gran medida de la puesta en marcha de proyectos que valoricen este patrimonio natural, cultural y humano.

Los productos locales se erigen actualmente como un recurso estratégico para preservar estos paisajes culturales y para revertir el despoblamiento de las áreas rurales, garantizando así el vínculo de las personas con su territorio. La huerta canaria, así como la ganadería, la pesca o la artesanía, proporcionan activos de extraordinario valor que, en el marco de los nuevos modelos de gobernanza, son imprescindibles para alcanzar la soberanía alimentaria, la lucha contra el cambio climático y el desarrollo sostenible, tareas globales que se resumen en los Objetivos de Desarrollo Sostenible de Naciones Unidas para el año 2030. En este contexto, cada una de las Islas Canarias cuenta con un enorme potencial para la puesta en marcha de acciones que valoricen el producto local, los recetarios tradicionales y los espacios vinculados al sector primario.

La presente colección de **Gastroguías** es una propuesta enmarcada en esta serie de objetivos, ofreciendo diversos itinerarios autoguiados para cada una de las Islas Canarias. Permitirá descubrir esos entornos y paisajes agrarios, teniendo como hilo conductor los productos locales más importantes que se pueden encontrar en el recorrido. Transitando principalmente por senderos homologados, los itinerarios han sido concebidos en beneficio de las comunidades que cultivan nuestros alimentos y reproducen recetas ancestrales con métodos tradicionales. Se trata, en definitiva, de un recurso dirigido tanto al visitante foráneo, interesado por la gastronomía de nuestro entorno agrario; como a cualquier residente que desee conocer en profundidad los secretos de su propia tierra.

SABORES DE VALSEQUILLO

VALSEQUILLO ES CONSECUENCIA DE UNAS CONDICIONES NATURALES EXTRAORDINARIAS QUE HAN PERMITIDO EL FLORECIMIENTO DE UNA ENORME DIVERSIDAD DE PRODUCTOS LOCALES, FRUTO DEL ESFUERZO CONTINUADO DE SUS GENTES.

La indisoluble unión entre la población y la tierra ha dado lugar al florecimiento del sector primario, donde la ganadería, la apicultura y la agricultura ofrecen hoy maravillas gastronómicas que aguardan ser descubiertas.

Situado en las medianías del este de la isla, Valsequillo de Gran Canaria está arropado por los municipios de la Vega de San Mateo y la Villa de Santa Brígida en el norte, Telde por el este, e Ingenio y Agüimes en sus cotas más altas. Su posición entre los 400 y los 1.800 metros de altitud, las temperaturas suaves, las precipitaciones ocasionales y la creación del mar de nubes gracias a los vientos Alisios, han favorecido la generación de un entorno muy rico en biodiversidad.

Sus característicos bosques de cumbres, húmedos y de matorral, albergan especies muy diversas que se distribuyen a lo largo de un paisaje heredero de su pasado volcánico. Una actividad geológica que generó monumentos naturales como el barranco de San Miguel, los roques de Tenteniguada o la Caldera de los Marteles, desde donde parte nuestra ruta.

Estas características han facilitado, indudablemente, la prosperidad agrícola de los parajes de Valsequillo. La fertilidad de las tierras, la abundancia del agua o su buen clima han dispuesto las condiciones necesarias para la prosperidad de su sector primario y para el surgimiento de una tradición culinaria espectacular. Productos como el queso, la fresa, la almendra, la miel o las frutas tropicales, sin olvidar el vino o el aceite, conviven con recetas antiquísimas que se nutren de siglos de conocimientos heredados, siendo aún reproducidas en los hogares y restaurantes locales.

Además, si vienes en la época adecuada, podrás conocer fiestas como la Suelta del Perro Maldito o la dedicada a la floración de los almendreros. Al mismo tiempo, en tu recorrido, encontrarás ejemplos singulares de arquitectura tradicional canaria y un patrimonio histórico-artístico de gran valor, presente de manera especial en las parroquias de San Miguel Arcángel y de San Juan Bautista.

Productos locales

VALSEQUILLO, COMO PARTE DE LAS MEDIANÍAS DE GRAN CANARIA, POSEE TIERRAS AGRADECIDAS, DONDE AGRICULTORES Y GANADEROS TRABAJAN SIN DESCANSO PARA SACAR LO MEJOR DE ELLAS.

En el recorrido que te proponemos encontrarás grandes hileras de frutales como almendreros o guinderos, viñedos, fresas, frutas tropicales, olivos, extensos campos de hortalizas y verduras así como otros productos de la tierra que han logrado instalarse con éxito en las cocinas de Canarias.

QUESOS

El ganado caprino, bovino y ovino es la base para la creación de quesos frescos, curados y semicurados en diferentes partes del municipio. Más de una decena de queserías se mantienen activas bajo la denominación de Quesos Artesanos de Gran Canaria. Los quesos Flor de Valsequillo han sido recientemente premiados en los *World Cheese Awards*, destacando sus curados y semicurados de cabra por su textura y cremosidad. Los encontraremos en gran parte de las tiendas locales, formando parte de la carta de numerosos restaurantes. Es habitual que sean servidos en tabla con membrillo o frutos secos.

Eventos como la Feria Regional del Vino, del Queso y de la Miel se celebran anualmente como punto de encuentro entre queseros y consumidores. Tras una década de andadura, esta feria también se ha convertido en un atractivo turístico. El pabellón municipal acoge decenas de puestos donde poder degustar los quesos y donde los productores les contarán orgullosos el proceso de elaboración de cada uno de ellos.

MIEL

Dada su importancia, el Ayuntamiento de Valsequillo ha facilitado una sala de extracción y envasado de miel ubicada en el barrio de Los Llanetes: la Casa de la Miel. Los apicultores del lugar venden su producción tanto fuera como dentro del término municipal y algunas colmenas, como la de la Finca El Capote, han sido premiadas en varias ocasiones en el Concurso de Mieles de Gran Canaria. La Asociación de Apicultores de Gran Canaria censó en el año 2018 más de 1.400 colmenas.

Podemos adquirir diferentes variedades: jalea real, propóleo y polen en comercios como Apícola Canaria, supermercados y pequeñas tiendas locales y en el

Mercado del Agricultor. Aunque la fabricación de miel se ha visto afectada por los incendios que tuvieron lugar en 2019, ya que la pérdida de flores afecta directamente a las abejas, los apicultores siguen trabajando para sacar adelante este oro dulce.

VINO

Los vinos de Valsequillo cuentan con la distinción de Denominación de Origen de Gran Canaria. Cuatro bodegas presentan vinos excepcionales, en los que destacan uvas como el Listán Blanco, Listán Negro, Baboso, Malvasía Blanca y Tinta, y Tintilla. Fuera de la ruta, recomendamos visitar la Bodega El Troncón y las Bodegas Mogarén en el término de Las Vegas.

Ambas comparten las variedades de tinto, blanco y dulce. Pertenecen, además, a la selección de los Mejores Vinos de Gran Canaria. Aunque la forma ideal de catarlos es en el propio lugar de origen, no es complicado encontrar estos vinos en supermercados y tiendas especializadas fuera del municipio. La calidad y sus años de experiencia les hacen ser cada vez más reconocidos en el mercado regional.

FRESAS

La reina de las frutas de Valsequillo es protagonista de una feria anual que se celebra entre los meses de abril y mayo, donde los productores muestran este manjar de intenso sabor y aroma inconfundibles. Catas, premios o concursos de mermeladas y postres son los eventos idóneos para conocer sus peculiaridades. En temporada, es casi imposible no encontrarlas en cualquier parte la isla, tanto en supermercados como a través de los productores que se ubican a pie de carretera en la GC-41.

Se ponen a la venta el mismo día que se cosechan, conservando la frescura que le dan las condiciones perfectas del entorno: noches frescas, días cálidos y en una altitud que oscila entre los 500-800 metros. Este cultivo prospera especialmente entre las zonas de Tecén y Tenteniguada.

ALMENDRA

Los almendreros en flor son un espectáculo de la naturaleza. Los primeros meses del año Valsequillo combina el verdor de su abundante vegetación con los blancos y rosados de las flores, lo cual es motivo de celebración. La fiesta se celebra principalmente en los barrios de La Barrera, Tenteniguada, Las Vegas y el conjunto histórico de Valsequillo. Folclore, artesanía y gastronomía se unen en este festejo popular donde, como apunte etnográfico, podemos ver y practicar la partida de la almendra para luego comerla en su estado natural, apreciando todo su sabor. En torno a esta floración se puede disfrutar de una ruta que discurre entre la Era de Mota y Tenteniguada.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Aunque no mucha gente es conocedora de ello, en Gran Canaria tenemos excelentes producciones de Aceite de Oliva Virgen Extra. Se trata de un sector emergente que cuenta en Valsequillo con la representación de Viña Cantera, finca y guachinche que elabora su propio aceite de manera artesanal. Recogen las aceitunas de sus 150 olivos, se lavan para molerlas y pasan por un proceso de batido, tras el cual se obtiene el jugo de la aceituna. Una vez filtrado, se envasan unos 500 litros de aceite cada año, recuperando así antiguas prácticas agronómicas que están ampliando las miras del sector primario canario.

MERMELADA

En un lugar de cultivo intensivo de frutas, estas no pueden desaprovecharse. Una manera tradicional de conservarlas es mediante la elaboración de mermelada. Hay tantas variedades como frutos, lo que permite que varíen cada temporada. Agua, fruta y azúcar crean de manera sencilla el mejor acompañamiento para nuestros quesos, panes y desayunos. Las encontraremos en comercios locales como Valsabor, Dismepe o en Viña Cantera, pudiendo catarlas allí o en nuestro hogar. Tunos indios, fresas, higos, guayaba, tomate o naranja canaria son sabores que te sorprenderán.

LA HISTORIA DE UN PUEBLO PUEDE CONTARSE DESDE SUS FOGONES Y RECETARIOS TRADICIONALES, TRANSMITIDOS DE GENERACIÓN EN GENERACIÓN. UNA COCINA QUE SE BENEFICIA DEL SUDOR DEL AGRICULTOR, PERO TAMBIÉN DE LO QUE LA NATURALEZA OFRECE.

El recetario tradicional de Valsequillo abarca desde los chuchangos o caracoles hasta cochinos y cabras, pasando por los jaramagos y las almendras, en sus formas dulce o salada. Como muestra de la riqueza de la región, te contamos algunos secretos de la mesa valsequillera, reconocida como ingrediente destacado del patrimonio inmaterial de Canarias.

POTAJE DE JARAMAGOS

Ingredientes
Ajo, cebolla, aceite, sal, judías, jaramagos, batata amarilla, calabaza, papas y carne de cochino.

Elaboración
Daremos sabor al aceite friendo unos dientes de ajo. Vertemos agua en el caldero, añadimos judías, sal y los jaramagos. Dejamos guisar, añadiendo el resto de ingredientes. Una vez cocinado, estará listo para servir. Podemos acompañar el plato con unas cucharadas de gofio.

Dónde comer
Restaurante La Culata II (por encargo), receta de María Teresa Peñate.

GARBANZADA DE VALSEQUILLO

Ingredientes
Garbanzos, cebolla, pimiento, tomillo, laurel, ajo, vino blanco, carne de cerdo, chorizo, panceta, morcilla, tomate frito, pimentón y sal.

Elaboración
Hacemos un sofrito en un caldero amplio con el pimiento, la cebolla, el tomillo y el laurel. Añadiremos ajo y vino blanco cuando comience a dorarse. Incorporamos carne de cerdo troceada, chorizo y morcilla. Cuando comience a hervir, añadimos agua caliente, tomate frito, los garbanzos y el pimentón.

Dónde comer
Cafetín Tifariti, receta de Ángel Nuez.

COCHINO FRITO

Ingredientes
Carne de cerdo fresca, aceite, sal, ajo y orégano.

Elaboración
Troceamos la carne de cerdo. En un almirez preparamos el majado con aceite, ajo y orégano. Impregnamos la carne y dejamos macerar para que absorba los sabores. Freímos hasta que la carne adquiera un tono dorado.

Dónde comer
Bar Rinconcito, receta de Mercedes González.

CARNE DE CABRA

Ingredientes
Carne de cabra fresca, pimiento, cebolla, laurel, tomillo, pimienta, vino tinto, vino blanco y sal.

Elaboración
La preparación de este plato comienza con la cocción de la carne de cabra en agua, añadiendo sal al gusto. Se prepara un sofrito con pimientos rojo y verde, cebolla, laurel y tomillo. Una vez sancochada la carne, se vuelca el sofrito y se mezcla. Durante la cocción, se añade un vaso de vino tinto y otro de vino blanco hasta conseguir la textura de un sabroso estofado.

Dónde comer
Bar Rinconcito, receta de Mercedes González.

MERMELADA DE FRESA

Ingredientes
1 kg fresas, ½ kg de azúcar y zumo de limón.

Elaboración
Ponemos las fresas troceadas en un caldero, añadimos el azúcar y cocemos durante 30-60 minutos sin dejar de remover. Añadiremos zumo de limón como conservante natural (receta de Pedro Suárez).

LA ALMENDRA EN LA COCINA POPULAR

Son muchos los usos de este preciado fruto seco y en cada hogar tienen su modo de prepararlo. Acontecimientos como la «Variá de la Almendra» en el barrio de Era de Mota, son el mejor escaparate para conocer y degustar la almendra en todas sus formas.

Entre sus usos culinarios, destaca la horchata de almendras (una bebida fría hecha con leche, canela, limón y almendras trituradas), el mojo de almendras, perfecto para acompañar panes y quesos; las almendras garrapiñadas, la sopa y la tortilla de almendras.

SOPA DE ALMENDRAS

Ingredientes
300 g de almendras, una tacita de aceite, una cebolla pequeña, tres dientes de ajo, dos tomates, 1/2 kg de papas, tomillo, laurel, pimienta negra molida, tres litros de agua caliente, sal, azafrán y clavo.

Elaboración
Hervimos y pelamos las almendras para triturarlas en un almirez. Haremos una fritura con la cebolla, el ajo y los tomates pelados sin semillas, dando sabor con laurel, tomillo y pimienta. Añadimos las papas peladas y troceadas junto con las almendras molidas. Hervir a fuego medio. Damos el toque de azafrán, dejamos reposar y estará lista.

TORTILLA DE ALMENDRAS

Ingredientes
250 g de almendras, 1 kg de calabaza, 400 g de harina, un vaso de leche, 5 huevos y 250 g de azúcar.

Elaboración
Moler las almendras peladas, cocer y triturar la calabaza. Añadir los huevos, la leche, el azúcar y la harina, removiendo hasta conseguir una masa espesa. Verteremos cucharadas de esta masa en aceite caliente para formar nuestras tortillas. Cuando hayan cuajado, volteamos y retiraremos cuando estén doradas. Podemos servirlas con azúcar espolvoreada o con miel (receta de la AA.VV. de Era de Mota).

Descriptor del itinerario

Nuestro itinerario transcurre por el sendero SL-1, desde la Caldera de los Marteles hasta el casco histórico de Valsequillo, donde el tajinaste azul -en su recorrido hasta Tenteniguada- es protagonista.

El camino da comienzo por una pista forestal, donde encontraremos el característico ambiente húmedo de las cumbres. El primer tramo urbano transita por el barrio del Rincón, continuando por la zona de Tenteniguada hasta llegar al cauce del barranco. Desde aquí arribaremos, a través del Puente de San Miguel y el Cuartel del Colmenar, al casco histórico de Valsequillo, punto final de nuestra travesía.

CONSEJOS PARA DISFRUTAR DEL ITINERARIO

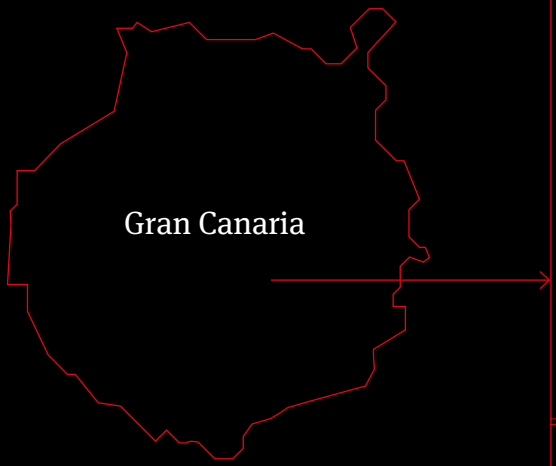
- Encontrarás diversas fincas, en las que podrás hablar con sus productores. Algunas cuentan con su propio guachinche en los que podrás probar su excelente comida casera y comprar algunos de sus productos.

- No dejes de visitar las queserías, bodegas y locales diversos en los que disfrutar de la gastronomía local. También pásate por el Mercado del agricultor.

- Si durante el mes de enero Valsequillo celebra su *mes de la almendra*, la primavera es la estación estrella para realizar la Ruta del Tajinaste Azul. El espectáculo floral y las temperaturas agradables harán inolvidable la experiencia. En verano destacan los deliciosos frutos, como las guindas a comienzos de julio. A partir de octubre, almendras, castañas o manzanas nos acompañarán en el trayecto.

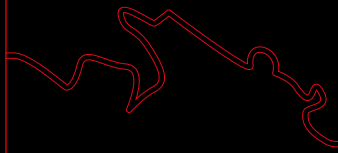
- Para alojarte, cuentas con opciones muy diversas, como casas cueva en La Ladera, hogares tradicionales canarios como El Palmito o El Colmenar y chalets con piscina como La Llave, Villa Elena o La Veleta. Si buscamos entornos con historia, el conjunto de casas rurales de la Finca Don Emilio o la Casa Rural El Pedregal son dos elecciones estupendas.

SABORES DE VALSEQUILLO



PARADAS

1. Caldera de los Marteles
2. Base del Roque Grande
3. Fin del sendero
4. El Rincón de Tenteniguada
5. Tenteniguada
6. Plaza de San Juan
7. Palmeral de Tenteniguada
8. Cauce del barranco
9. Puente de San Miguel y Cuartel del Colmenar
10. Casco de Valsequillo



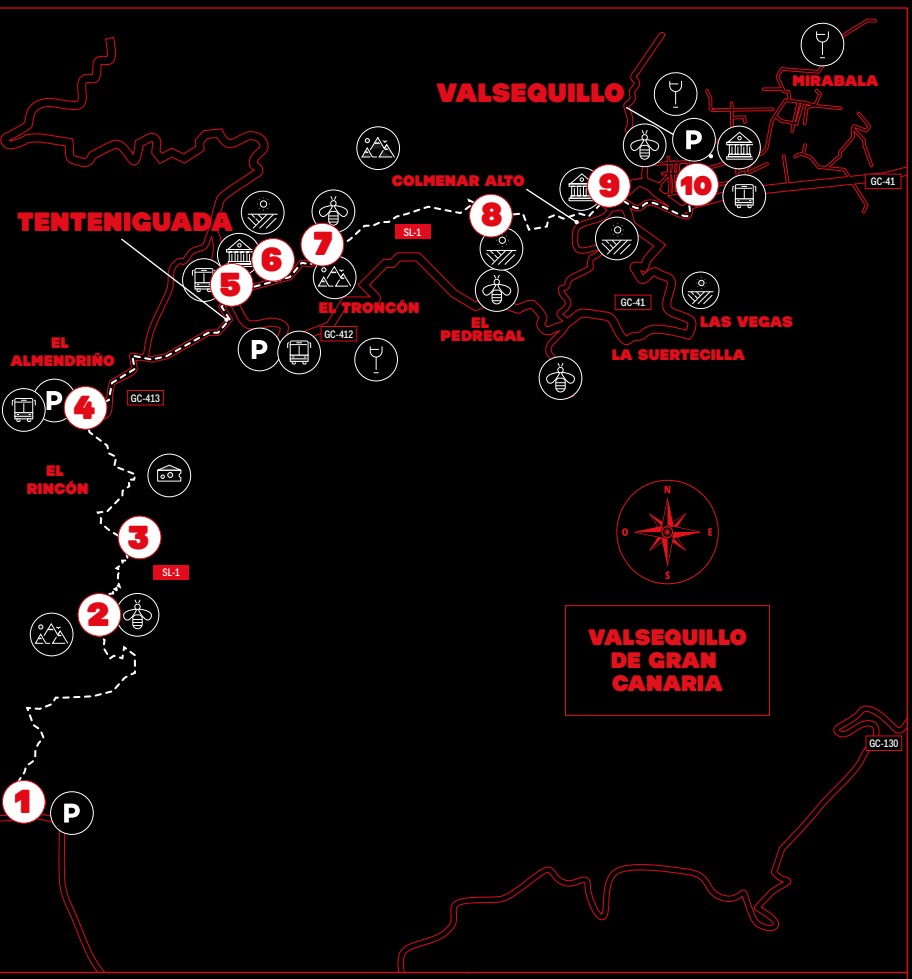
LEYENDA

•••••• Itinerario propuesto

GC-413 Carretera

SL-1 Sendero

MAPA GENERAL DEL RECORRIDO

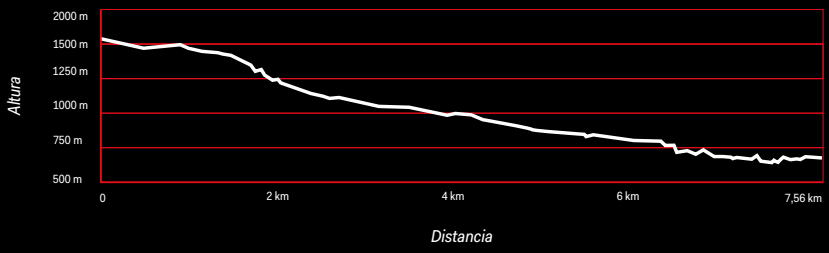


- Bodega / restaurante
- Quesería
- Parking
- Sitio de interés cultural
- Parada de guaguas
- Colmenar / miel
- Sitio de interés agrícola
- Sitio de interés natural

Ficha técnica

- **Localidades:**
  Valsequillo de Gran Canaria
- Punto de inicio:
  Caldera de los Marteles
- Punto de finalización:
  Casco Histórico de Valsequillo
- Duración aproximada:
  3 horas (sin paradas)
- Distancia aproximada:
  7,6 km
- Cota mínima/máxima:
  539-1526 m
- Dificultad:
  Baja
- Sentido de la ruta:
  SE-NO hasta Tenteniguada / O-E hasta Casco Histórico
- Modalidad:
  A pie

PERFIL DE LA RUTA



Cómo llegar

Por carretera, toma la GC-130 desde Telde, o la GC-132 desde Las Vegas de Valsequillo. Si vienes en transporte público, toma la línea 13 Telde-San Mateo, de la compañía Guaguas Global. Es posible comenzar el itinerario a pie desde Tenteniguada siguiendo la denominada Ruta 9 por el Ayuntamiento de Valsequillo y con el sentido inverso: Caldera de Los Marteles-Tenteniguada, por Los Alfaques.

Recomendaciones técnicas

- No olvides llevar agua, un tentempié, bolsa para guardar residuos, crema solar y gorra en días de calor. Infórmate previamente sobre alertas meteorológicas y sigue las instrucciones de los organismos oficiales con respecto al fuego.

- Usa ropa y calzado adecuados. Aunque los senderos están en buen estado, se trata de un territorio volcánico, por lo que debes llevar un calzado resistente y no deslizante. El uso de bastones es recomendable.

- En invierno las primeras lluvias impregnan de verde. La humedad y las pendientes pueden crear zonas resbaladizas en el camino, por lo que aumenta las precauciones ante posibles caídas.

- Sé respetuoso con el medio ambiente, con el patrimonio y con las personas. Durante el recorrido atravesarás en todo momento territorios protegidos por lo que pasa sin dejar huella.

1 CALDERA DE LOS MARTELES

| LOCALIDAD
Reserva Natural de la Caldera de los Marteles (Valsequillo de Gran Canaria).

| CÓMO LLEGAR
Por la GC-130, al comienzo del sendero SL-1 orientación SO-NE.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Queso de cabra y oveja, guindas e hinojo silvestres.

DESCRIPCIÓN

En el noroeste de Gran Canaria, donde las corrientes oceánicas y los vientos alisios juegan un papel fundamental, se presenta imponente la Caldera de los Marteles, fruto del ciclo eruptivo posterior al Roque Nublo, con acción de las aguas subterráneas durante su actividad. La caldera mide más de medio kilómetro de diámetro y unos ochenta metros de profundidad, creando un paisaje piroclástico único a quinientos metros sobre el nivel del mar.

El mirador de la Caldera de los Marteles dispone de aparcamiento, lo que facilitará el acceso. Son diversas las rutas que parten de este punto, pues, Valsequillo a través del turismo activo, ha sabido conservar el honor que se le otorgó en 2011 como capital del senderismo.

CONTEMPLA EL ESPLENDOR DE LA ACTIVIDAD VOLCÁNICA EN LA CALDERA DE LOS MARTELES

Te sugerimos

· Visitar a María Luisa Mayor y Sebastián Domínguez, de Quesos Zacarías, quienes mantienen viva la tradición con sus quesos curados y semicurados procedentes de unas setenta cabezas de cabras y ovejas.

· En el campo encontrarás hinojo, utilizado para la purga de caracoles, que aparecen en época de lluvias y son cocinados como parte de una de las recetas reconocidas como patrimonio inmaterial del municipio.

· En invierno, podrás ver los guinderos en flor, cuyos frutos se recogen en verano.

NO TE PUEDES PERDER...

La Reserva Natural Especial de Los Marteles. Protegida desde 1994 por la Ley de Espacios Naturales, es un área de 3.500 hectáreas que abarca los municipios de Valsequillo, San Mateo, San Bartolomé, Ingenio, Santa Lucía, Agüimes, Telde y Tejeda. Aquí, la recarga hídrica del acuífero favorece la supervivencia de sus endemismos de flora y fauna.

2 BASE DEL ROQUE GRANDE

| LOCALIDAD
Reserva Natural de la Caldera de los Marteles (Valsequillo de Gran Canaria).

| CÓMO LLEGAR
Base del Roque Grande, a 1.300m desde el punto de partida, siguiendo el sendero SL-1.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Jaramagos.

DESCRIPCIÓN

Este tramo del paisaje nos hará comprender la riqueza gastronómica de Valsequillo desde su génesis. Encontraremos a nuestro paso las Cuevas del Salviar, que servían para la guarda de ganado y como refugio de cazadores. El naciente de agua situado a unos ochocientos metros del inicio del sendero es prueba de vida por su creciente vegetación en esta zona de umbría.

Nos adentramos en territorio del tajinaste azul, endemismo que puede alcanzar hasta los cuatro metros de altura. Junto al cardo de Tenteniguada y la retama amarilla forman un paisaje único en primavera. El Mirador de la Era es el lugar ideal para disfrutar del espectacular panorama de esta fase del sendero, con su tradicional paso de pastores y mimbreras.

ENCONTRARÁS UN LIENZO QUE SE PINTA CADA PRIMAVERA Y QUE EL TAJINASTE TIÑE DE AZUL

Te sugerimos

· ¡Ojo alérgicos! Avistamiento de abejas: su presencia por la variada floración, indica la proximidad a colmenas de producción de miel.

· Cestería de mimbre: en ferias y mercados podremos adquirir productos elaborados por los artesanos locales.

· Las bifurcaciones del camino pueden llevarnos al Barranco de los Cernícalos, procuraremos seguir nuestro sendero.

NO TE PUEDES PERDER...

Los jaramagos son producto de invierno pues crecen, tras abundantes lluvias, en pastizales y terrenos de cultivo abandonados. Difícilmente podremos comprarlos, ya que apenas existen invernaderos que se dediquen a su cultivo. La base del Roque Grande es un lugar donde crecen abundantemente.

Valsequillo tiene el honor de custodiar una receta que forma parte del patrimonio inmaterial de Canarias: el potaje de jaramagos. Lo degustaremos en la fiesta del Almendro en Flor o podremos encargarlo en restaurantes de la zona, pues hay que recolectar antes la materia prima.

3 FIN DEL SENDERO

| LOCALIDAD
Reserva Natural de la Caldera de los Marteles (Valsequillo de Gran Canaria).

| CÓMO LLEGAR
C/ Roque Grande, 6 (El Rincón de Tenteniguada). Se accede desde el sendero SL-1, partiendo de la base del Roque Grande.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Almendras, manzanas, castañas y nueces (punto de venta).

DESCRIPCIÓN

Nos acercamos al final de la Reserva Natural Especial de los Marteles. El paisaje está dominado por las terrazas de cultivo, donde la agricultura y su cercanía con el núcleo urbano del Rincón de Tenteniguada nos sumergirán en la más viva tradición. Ejemplos de arquitectura doméstica vernácula nos recuerdan el arraigo a la tierra.

A nuestro paso encontraremos en la naturaleza los mejores frutos de otoño que, además, están muy presentes en la celebración del 31 de octubre, la Noche de Finados: asar castañas, tostar almendras, partir nueces y pelar manzanas son actividades aptas para todo el que se acerque a compartir la honra a los difuntos. Así se marca el inicio de los ranchos de ánimas, una antigua manifestación musical casi extinta que dedicaba sus peculiares estrofas a los que ya no están.

LA ALMENDRA, PROTAGONISTA DE FESTEJOS Y TRADICIONES, SE ABRE A CAMINO EN LOS RINCONES DE VALSEQUILLO

Te sugerimos

· Adentrarse en las fiestas populares es el mejor modo de conocer la gastronomía local. Páginas web oficiales y redes sociales son el mejor modo de estar informado sobre sus fechas.

· Es habitual encontrar en los restaurantes del municipio el mojo de almendras para acompañar papas arrugadas y quesos.

· En las zonas de cultivos, puedes tener la fortuna de encontrar a los agricultores a tu paso y adquirir directamente sus productos.

NO TE PUEDES PERDER...

La almendra tiene sus festividades durante la recogida en octubre, con la «Variá de la Almendra» en el barrio de Era de Mota, donde podemos degustar mojo, horchata o dulces.

La Asociación de Patrimonio Cultural de Valsequillo ha recuperado una deliciosa receta de sopa de almendras, recogida por Vicente Sánchez Araña en su publicación «Cocina Canaria».

La floración de los almendreros transforma el paisaje, siendo motivo de celebración entre enero y febrero con la fiesta del Almendro en Flor.

4 EL RINCÓN DE TENTENIGUADA

| LOCALIDAD
El Rincón de Tenteniguada (Valsequillo de Gran Canaria).

| CÓMO LLEGAR
Calle El Pino y Calle Roque Grande (El Rincón de Tenteniguada), accesibles desde la GC-413.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Queso de cabra y oveja, guindas silvestres, licor casero de guinda, elaboraciones de cochino frito y carne de cabra.

DESCRIPCIÓN

En el camino que discurre por la calle Roque Grande encontramos la quesería del mismo nombre, donde se elaboran quesos semicurados con su propio ganado de cabra majorera y oveja. La empresa familiar fabrica alrededor de media tonelada de queso de este tipo anualmente, y un cuarto de queso curado. Te invitamos a adquirir sus productos en su recinto.

Estamos en el punto ideal para admirar los grandes roques que dejamos en el camino y recuperar energías, pues en el Bar Rinconcito, al lado de la plaza principal, se cocina uno de los platos considerados parte del patrimonio intangible de Valsequillo: el cochino frito, preparado de manera sencilla en un ambiente acogedor, donde podremos además probar una tierna carne de cabra.

LOS QUESOS LOCALES IRRUMPEN EN TU CAMINO, UNO DE LOS PRODUCTOS ESTRELLA DE VALSEQUILLO

Te sugerimos

· Al lado de la plaza encontraremos toda la señalética necesaria para continuar nuestro sendero, denominado Ruta 1 por el Ayuntamiento de Valsequillo.

· Se recomienda continuar por la GC-143 para evitar compartir el camino con vehículos.

· Al final de la calle El Pino encontraremos el primer servicio de transporte público de la ruta, la línea 13 de Guaguas Global con una frecuencia de tres veces al día.

· La Asociación Juvenil La Parada del Rincón celebra cada primavera el Día de las Tradiciones.

NO TE PUEDES PERDER...

La guinda es la insignia de este barrio, que celebra sus fiestas cada julio en honor a este dulce fruto. El verano es la época de recolecta y en algunos hogares aprovechan las guindas más pequeñas para hacer su licor casero macerando las frutas en ron. Una bebida casera para consumo propio, que acompaña los encuentros familiares. Antiguamente, la madera de este árbol se utilizaba para fabricar útiles de trabajo.

5 TENTENIGUADA

| LOCALIDAD
Tenteniguada (Valsequillo de Gran Canaria).

| CÓMO LLEGAR
Calle La Parada. Desde la calle El Pino hasta la GC-143, donde encontraremos unas escaleras de piedra que nos llevarán a la Calle Las Portadas. Continuaremos hasta la calle La Pelota para acceder a destino: GC-41 en la calle La Parada.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Carnes y vino. Agricultura y ganadería tradicionales.

DESCRIPCIÓN

Valsequillo escribe su historia desde época aborigen. Perteneciente al *guanartemato* (territorio gobernado por el guanarteme o jefe) de Telde, posee un importante patrimonio arqueológico integrado por diversos conjuntos de hábitats en cuevas. En herencia de ese pasado, Tenteniguada conserva su nombre, según recoge el célebre cronista Jacinto Suárez Martel, como «lugar de abundante agua». Dada la fertilidad de sus terrenos, sin duda hace honor al topónimo.

El crecimiento de esta aglomeración no ha cesado desde el siglo XVI, con la agricultura y la ganadería como base para la supervivencia de las familias. Hoy, Tenteniguada dispone de todos los servicios necesarios para locales y visitantes, incluyendo la presencia de numerosos establecimientos donde adquirir productos locales o probar sus elaboraciones caseras.

COCINA TRADICIONAL Y TRATO FAMILIAR SE DAN LA MANO EN TENTENIGUADA, CONSERVANDO LOS SABORES DE SIEMPRE

Te sugerimos

· Desde aquí puedes tomar regularmente la línea 13 de Guaguas Global en dirección a Telde. El barrio cuenta con Consultorio de Salud en la calle principal.

· Hay señalética e información para continuar nuestro sendero en la pequeña plaza de la calle La Parada.

· Existe oferta de alojamiento en la zona de fácil acceso en los principales buscadores.

NO TE PUEDES PERDER...

Destacan restaurantes donde podemos encontrar lo mejor de la gastronomía canaria, como El Puente -especializado en excelentes carnes a la brasa- y Las Cañas Grill -con carnes, paellas y sabrosos entrantes-.

No adolece de pequeños comercios como Víveres El Puente, la conocida tienda de Rafaelita, donde encontraremos productos locales como la miel, frutas de temporada y todo lo necesario para reanudar nuestro camino.

6 PLAZA DE SAN JUAN

| LOCALIDAD
Tenteniguada (Valsequillo de Gran Canaria).

| CÓMO LLEGAR
Calle San Juan, en el pueblo de Tenteniguada, accesible desde la GC-41.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Queso de Valsequillo, papas arrugadas con queso y mojo picón, entre otras recetas tradicionales.

DESCRIPCIÓN

Nos encontramos en un emplazamiento ideal para el disfrute de la arquitectura tradicional y punto de interpretación de la historia del núcleo de Tenteniguada. Arribando a su epicentro, la Plaza de San Juan, tendremos también una oportunidad para admirar las formaciones montañosas que hemos recorrido paradas atrás, al mismo tiempo que nos tomamos un merecido descanso.

Este es solo el comienzo del descenso por una zona colmada de fincas y plantaciones, lo que ha dado lugar al origen de pequeños negocios como el Bar Ca´-Fermín, donde nos servirán una sabrosa ración de papas arrugadas de su propia finca, acompañadas con mojo y el conocido queso tierno de Valsequillo.

UN LUGAR IDEAL PARA EL REPOSO Y LA CONTEMPLACIÓN TRAS UNA BUENA COMIDA

Te sugerimos

· No te pierdas la Noche de Brujas en la víspera de San Juan, cuando el teatro sale a la calle.

· Fiestas del Almendro: ventorrillos de artesanía y gastronomía local para disfrutar de lo auténtico.

NO TE PUEDES PERDER...

Los cimientos de la Iglesia de San Juan Bautista datan de 1916, iniciadas las obras el día 18 de agosto por Pedro Suárez López, junto al maestro de mampostería Juan Sánchez Báez y Miguel Monzón Suárez. La bendición del templo se produjo el 23 de junio de 1917, en la víspera de San Juan Bautista, coincidiendo con su antigua pertenencia a la Parroquia de San Juan Bautista de Telde.

7 PALMERAL DE TENTENIGUADA

| LOCALIDAD
Tenteniguada (Valsequillo de Gran Canaria).

| CÓMO LLEGAR
La mejor panorámica la tendrás desde la calle Suerte del Pino, accesible desde la GC-41.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Miel, verduras, frutas, palmeral y cultivos tradicionales.

DESCRIPCIÓN

El palmeral de Tenteniguada, a unos trescientos metros de la plaza, nos recuerda que nos encontramos en zona de bosque termófilo, donde existen diversos endemismos que acompañan a la palmera canaria (*Phoenix canariensis*). Es uno de los puntos verdes más importantes del municipio, ya que su frondosidad apunta la presencia de aguas que son aprovechadas en los cultivos de la zona, donde encontraremos numerosas fincas.

Frente a este espacio natural encontramos la finca de don Pedro Suárez, agricultor que surte a restaurantes cercanos. Judías, cebollas, fresas y calabazas de gran tamaño son ingredientes con los que elabora recetas locales, como su mermelada de fresa. Será toda una experiencia si lo encontramos en medio de sus labores y nos habla de los productos que crecen en sus tierras.

LA MIEL, EL ORO DULCE DE VALSEQUILLO, CONSTITUYE HOY UNA DE SUS SEÑAS DE IDENTIDAD

Te sugerimos

· La compra directa a agricultores de la zona para obtener los mejores productos.

· El palmeral se encuentra en el Barranco de Tenteniguada, al margen derecho de la calzada, sin señalizar.

· ¡Ojo! En las fincas puede haber ganado y mascotas sueltas.

NO TE PUEDES PERDER...

Las primeras colmenas aparecerán en este camino, como las de Casimiro y Peñate, que cuentan con la distinción de Gran Canaria Calidad. Casi una decena de apicultores se benefician de la gran variedad de flora del municipio para obtener su producto, por lo que se trata de una miel multifloral procedente de diversos néctares. De estas mieles de medianías es responsable la abeja negra canaria y podemos adquirirlas en pequeños establecimientos en todo Valsequillo.

8 CAUCE DEL BARRANCO DE SAN MIGUEL

| LOCALIDAD
Tenteniguada (Valsequillo de Gran Canaria).

| CÓMO LLEGAR
Desde la plaza Llanos de San Juan de Tenteniguada, prosiguiendo por el Camino Real de Las Casillas.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Cultivos diversos, vid, millo, naranjas, etc.

DESCRIPCIÓN

Antes de la existencia de la carretera que comunica Tenteniguada con Valsequillo y Telde, este Camino Real era utilizado para el desplazamiento de la población, el transporte de víveres y la trashumancia del ganado. Por esta razón, hoy podemos ver partes del empedrado que facilitaba el tránsito colocado por sus antiguos caminantes.

Es notable el cambio en la vegetación y el aspecto del Barranco de Tenteniguada con respecto a la primera etapa del camino. Ahora encontraremos eucaliptos, acebuches y tabaibas, junto con zonas de cañaveral que siguen siendo empleados para la elaboración de cestería. Por otro lado, este tramo del sendero nos permitirá apreciar dos caseríos tradicionales: el del Lindón, al comienzo del Camino Real de las Casillas; y el Cuartel del Colmenar a nuestra llegada al Puente de San Miguel. Ambos fueron construidos íntegramente con materiales extraídos de su entorno.

UN PAISAJE CULTURAL EN EL QUE EL BARRANCO Y LAS TERRAZAS SON LAS PROTAGONISTAS

Te sugerimos

Recorrer parte del camino, frecuentado por los primeros habitantes de la isla, y que conserva su antiguo empedrado. Presta atención porque presenta algunos desniveles importantes.

Permanecer atento a la presencia de pastores, ya que actualmente continúa la práctica de la trashumancia en este paraje, por lo que podremos coincidir con el paso del ganado.

Asistir a la carrera nocturna «La Noche Mágica», que pasa por este camino en las fiestas en honor a San Miguel Arcángel, que se celebran cada septiembre.

NO TE PUEDES PERDER...

La formación del barranco de Tenteniguada está arropada por terrazas de cultivo que se extienden por las zonas de El Pedregal y Los Santiagos, visibles desde esta parte de la ruta. Viñas, millo, zanahorias, calabacines, coles, acelgas y habichuelas enriquecen la huerta de Valsequillo. Los cítricos se ven favorecidos por el clima cálido y la humedad, produciendo suculentas naranjas que destacan por su tamaño y dulzor. Podemos encontrarlas en el Mercado Municipal y a pie de carretera servidas por los propios agricultores.

9 PUENTE DE SAN MIGUEL Y CUARTEL DEL COLMENAR

| LOCALIDAD
Valsequillo (Valsequillo de Gran Canaria).

| CÓMO LLEGAR
Puente de San Miguel, junto a la GC-41.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Punto de interés etnográfico e histórico.

DESCRIPCIÓN

El puente de San Miguel fue levantado en 1935, momento en que se construyó un tramo de la carretera GC-41, que une el Casco Histórico de Valsequillo con el barrio de Tenteniguada.

La importancia de la fuerza hidráulica en esta localidad queda patente en uno de sus numerosos molinos, presente en este camino junto al mismo puente. El Molino de El Colmenar, también conocido como de los Pérez, servía como lavandero y era utilizado para moler grano. Es el más antiguo de Valsequillo y se conoce su existencia desde 1758. En 1824, pasó a ser propiedad de los ascendientes de Benito Pérez Galdós y conserva su maquinaria original.

DESCUBRE UNA HISTORIA DE CINCO SIGLOS: EL CUARTEL DEL COLMENAR

Te sugerimos

· Puedes acercarte al Molino de los Pérez desde el barranco, pero no podrás acceder a su interior. Desde el vallado podrás ver los restos de maquinaria originales.

· El mecanismo del molino se adivina por la presencia de un pozo donde caía el agua.

· El cuartel es una propiedad privada por lo que no podemos visitar su interior, pero desde el Mirador de la Calle Sol, en el casco histórico, podemos apreciar su característica forma de "U".

· Podemos pernoctar en la Casa Rural el Colmenar, a unos pocos metros del histórico conjunto.
El camino ascendente del Cuartel del Colmenar nos llevará a la GC-41, rumbo a nuestra última parada.

NO TE PUEDES PERDER...

El Cuartel del Colmenar, construido en 1530 para uso militar, acogió a la caballería y sirvió como residencia para tropas y mandos hasta comienzos del siglo XX. Restaurado en la década de los ochenta de la centuria pasada, fue declarado Bien de Interés Cultural en el año 2003 en la categoría de monumento por su interés histórico, etnográfico y buen estado de conservación. Es un conjunto de dos alturas que cuenta con patio de armas. Aquí nació Sebastián Pérez Macías, padre de Benito e Ignacio Pérez Galdós.

10 CASCO DE VALSEQUILLO

| LOCALIDAD
Valsequillo (Valsequillo de Gran Canaria).

| CÓMO LLEGAR
Plaza de San Miguel, accesible desde la GC-41.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Fresas, Aceite de Oliva Virgen Extra, vinos con Denominación de Origen, quesos, mieles, frutas, verduras, recetas tradicionales, etc.

DESCRIPCIÓN

Relacionada con la Conquista de Gran Canaria, y parroquia ligada a Telde hasta 1802, el templo de San Miguel Arcángel se construyó a principios del siglo XX, desarrollándose en torno suyo el centro neurálgico del municipio.

En negocios locales, como la Frutería Caran, podemos encontrar productos ecológicos y elaboraciones propias de Valsequillo, como quesos y mieles. Por su parte, el agricultor Antonio Peñate cultiva en sus tierras papas, cebollas, tunos y un inusual ingrediente de las medianías de la isla, el tomate, que podremos degustar en los deliciosos bocadillos del Bar Donato.

Sabores tradicionales del Patrimonio Cultural Inmaterial, como el de la premiada garbanzada de Angelito Nuez en el Cafetín Tifariti, no deben obviarse. Tampoco la cocina moderna de la Tasquita El Escondite, con sus exquisitos postres de frutas que cambian con cada estación.

VALSEQUILLO OFRECE UN COLOFÓN PERFECTO PARA DESPERTAR TUS SENTIDOS

Te sugerimos

·En la víspera de San Miguel se celebra la Suelta del Perro maldito, en la que la juventud del municipio representa esta leyenda con un espectáculo callejero a media noche.

· Visitar la finca ecológica La Palma, al lado del guachinche Viña Cantera, famosa por su producción de fresas Sabrina.

· Acudir cada domingo al Mercado Agrícola Municipal, que abre sus puertas para la venta de productos cultivados en Valsequillo.

· Probar los vinos de la Bodega Mayor y Monzón, en Los Juagarzos, que también elabora tintos con Denominación de Origen.

NO TE PUEDES PERDER...

El guachinche Viña Cantera, a veinte minutos a pie del casco, nos devuelve al entorno que nos envolvió durante la Ruta del Tajinaste. De sus doce mil parras se elaboran cuatro variedades de vino y 150 olivos producen 500 litros de aceite virgen extra artesanal. Árboles frutales, verduras y legumbres son la base para cocinar todos platos de este establecimiento familiar.

Elaboraciones que destacan por su originalidad son el pan de berros y el pan de tuno indio; mermeladas artesanales de tomate, higos, fresa o guayaba y helados de elaboración propia con frutas de temporada.

Dónde comer y beber

BAR RINCONCITO

El Pino, 4, El Rincón | Tel.: 928 570 014 |

Horario: de lunes a viernes, de 11:00 a 15:00 y de 18:00 a 23:00 h; domingos, de 10:00 a 23:00 h. Cierra: martes.

En la tranquilidad del barrio de El Rincón, se elaboran sopas, potajes, carnes de cochino, cabra, baifo y guisos totalmente caseros.

RESTAURANTE EL PUENTE

La Parada, 5, Tenteniguada | 928 570 415 |

Horario: viernes, de 20:00 a 23:30 h; sábado, de 11:00 a 23:30 h y domingo de 11:00 a 16:30 h. Cierra: de lunes a jueves.

Carnes de primera calidad con un servicio excelente. Postres caseros y uso de productos de la huerta local. Fácil acceso con aparcamiento cercano.

LAS CAÑAS GRILL

La Parada, 8, Tenteniguada | 928 571 292 |

Horario: lunes y martes, de 11:00 a 23:00 h; de jueves a domingo, de 10:00-00:00 h. Cierra: miércoles.

Cocina tradicional con productos locales, carnes o platos de cuchara son servidos en un ambiente acogedor.

BAR CA´FERMÍN

San Juan, 4, Tenteniguada | 619 569 662 |

Horario: de lunes a jueves, de 12:00 a 16:00 h; de viernes a domingo, de 11:30 a 23:00 h. Cierra: martes.

Lugar ideal para una comida informal y distendida, donde el propietario elabora sus platos a partir de las cosechas de su finca.

CAFETERÍA EL PILAR

León y Castillo, 4, Valsequillo | 928 5711 94 |

Horario: de lunes a viernes, de 6:00 a 18:00 h; sábado, de 6:00 a 15:00 h. Cierra: domingo.

Frente al Ayuntamiento de Valsequillo, este establecimiento es perfecto para desayunos o meriendas con dulces frescos y café.

PICOTEO SAN MIGUEL

Isla de La Gomera, 7, Valsequillo | 928 705 213 – 628 769 813 |

Horario: de martes a domingo, de 18:30 a 23:30 h. Cierra: lunes.

Famoso por sus hamburguesas de pollo y vacuno, ideal para disfrutar del ambiente juvenil frente a la Plaza Tifariti.

BAR CAFETERÍA BEÑESMÉN

Isla de La Gomera, 11, Valsequillo | 928 571 260 |

Horario: de miércoles a lunes, de 11:00 a 14:00 h y de 18:00 a 00:00 h. Cierra: martes.

Este clásico del pueblo ha alimentado a generaciones con sus hamburguesas caseras de estilo americano.

RESTAURANTE ASADOR HIJOS DE ORTEGA

Plaza de San Miguel, 3, Valsequillo | 928 705 043 |

Horario: de jueves a sábado, de 10:00 a 17:00 y de 19:00 a 24:00 h; domingos, de 10:00 a 17:00 h. Cierra: de lunes a miércoles.

Con inmejorables vistas a la Iglesia de San Miguel, son especialistas en asados de lechón, lechazo, cabritos y gastronomía tradicional.

CAFETÍN TIFARITI

Plaza de Tifariti, s/n, Valsequillo | 928 705 196 |

Horario: de lunes a domingo, de 7:00-00:00 h.

En el corazón de la Plaza de Tifariti podemos degustar sus premiadas tapas y platos elaborados con productos locales.

BAR ASADERO TITO

Plaza de San Miguel, 4, Valsequillo | 928 570 222 |

Horario: de lunes a viernes, de 7:30 a 14:00 y de 19:00 a 23:00 h; sábado y domingo, de 7:30 a 16:00 h.

En la mismísima Plaza de San Miguel, son especialistas en pollos asados. Su terraza es ideal para disfrutar del pueblo.

TASQUITA EL ESCONDITE

Avda. Juan Carlos I, 9, Valsequillo | 928 705 436 |

Horario: martes y miércoles, de 8:30 a 16:00 h; jueves y viernes de 8:30 a 16:00 h y de 20:30 a 00:00 h; sábado de 13:00 a 16:00 y de 20:30 a 00:00 h. Cierra: lunes y domingo.

Moderno, apacible y con un servicio excelente, ofrece platos caseros originales de calidad. Hay opciones para vegetarianos y celiacos.

RESTAURANTE LA CORDERITA

Avda. Juan Carlos I, 15, Valsequillo | 928 705 661 |

Horario: lunes y de miércoles a viernes, de 9:30 a 00:00 h, sábado y domingo, de 12:00 a 00:00 h. Cierra: martes.

Amplias opciones de menú con pizzas, parrilladas, tapas y bocadillos. Local amplio ideal para grandes grupos.

PAN Y PASTELERÍA LA PANERA

Benahoare, 2, Valsequillo | 928 571 845 |
www.pastelerialapanera.com

Horario: de lunes a viernes, de 6:30 a 22:00 h; sábado, domingo y festivos, de 8:00 a 21:30 h.

Pan, buen café y pastelería artesanal para desayunos y meriendas. En temporada, recomendamos los dulces elaborados con fresas de Valsequillo.

GUACHINCHE VIÑA CANTERA

La Palma, s/n, Valsequillo | 618 439 903 |
www.guachinchevinacantera.com

Horario: de martes a domingo, de 12:00 a 17:00 h. Cierra: lunes.

Comida tradicional canaria y asado-grill. De la huerta a la mesa con sus potajes del día, exquisitas parrilladas y postres 100% caseros.

DULCERÍA & HELADERÍA SAN MIGUEL

Jacinto Suárez, 7, Valsequillo | 685 812 817 |
www.dulceria-heladeria-san-miguel.eatbu.com

Horario: de lunes a domingo, de 9:30 a 13:30 h y de 17:30 a 21:20 h.

Cafés, dulces y helados en una preciosa casa histórica al lado de la Iglesia de San Miguel. Tiene wifi y zona de juegos para niños.

RESTAURANTE LA CULATA II

Las Suertecillas, 1, Las Vegas | 928 570 479 |

Horario: lunes y martes, jueves y viernes, de 12:00 a 22:30 h; sábado y domingo de 12:00 a 23:00 h. Cierra: miércoles.

Asador y casa de comidas tradicional donde podrás encargar tu potaje de jaramagos, además de disfrutar de un delicioso sancocho los domingos. Ideal para celebraciones y grupos.

Dónde comprar

VÍVERES EL PUENTE

La Parada 11, Tenteniguada | 928 705 030 |

Horario: de lunes a viernes, de 7:00 a 14:00 y de 16:30 a 21:00 h; sábado de 8:00 a 14:00 y de 17:00 a 21:00 h. Cierra: domingo.

Pequeña tienda donde encontraremos gran variedad de productos alimenticios, hortalizas y frutas locales.

FRUTERÍA CARAN

Isla de Gran Canaria, 5, Valsequillo | 928 571 178 |

Horario: de lunes a viernes, de 8:30 a 14:00 y de 17:00 a 20:00 h; sábado, de 8:30 a 14:00 h. Cierra: domingo.

Frutas y verduras frescas de cultivo ecológico, procedentes de la finca de don Antonio Peñate. Ofrece además, mieles y quesos locales.

VALSABOR

Camino Viejo, 48, Valsequillo | 928 570 134 | www.valsabor.com

Horario: de lunes a viernes, de 8:00 a 14:00 h. Cierra: sábado y domigo.

Venta de productos locales y de elaboración artesanal: mermeladas, mojos, zumos, miel y bienmesabes.

MERCADO AGRÍCOLA Y GANADERO MUNICIPAL

Calle Isla de Tenerife, s/n, Valsequillo

Horario: mañanas de domingo, de 7:00 a 14:00 h.

Productores locales se acercan al cliente en este pequeño mercado, donde encontraremos frutas, verduras, especias, quesos y mieles.

DISMEPE CANARIAS

Casa Quema, 9, La Barrera | 928 705 713 |
www.dismepecanarias.com

Horario: de lunes a viernes, de 8:00 a 20:00 h. Cierra: sábado y domingo.

Venta de productos artesanales y locales. Aceite, vinos de Valsequillo, frutos secos, mermelada, mojo, pastas y aloe vera.

Qué visitar y hacer: bodegas, queserías, fincas, etc.

OFICINA DE INFORMACIÓN TURÍSTICA Y CENTRO DE INTERPRETACIÓN

Avda. Juan Carlos I, 8 | 928 705 761 | **www.turismovalsequillo.com**

Horario: de lunes a viernes, de 10:00 a 13:00 h; sábado y domingo, de 10:00 a 14:00 h.

Toda la información acerca del municipio con un pequeño centro de interpretación para conocer su historia. El Ayuntamiento también ofrece rutas durante todo el año de las que te informarán aquí.

QUESOS ZACARÍAS

Caldera de Los Marteles-Los Bucios | 928 170 195 |

Quesería artesanal de larga tradición familiar, con curados y semicurados de venta directa.

QUESOS FLOR VALSEQUILLO

Calle Salvia, 14 | 928 705 490 | **www.quesosflorvalsequillo.com** |

Horario: de lunes a viernes, de 8:00 a 18:00 h; sábado, de 8:00 a 13:00 h. Cierra: domingo.

Sus premiados quesos de cabra y mezcla, curados, semicurados y frescos destacan por su calidad.

QUESOS ROQUE GRANDE

Calle el Roque Grande, 3 | 928 570 188 |

Horario: de lunes a viernes, de 8:00 a 17:00 h.

De larga tradición quesera, la familia Santana elabora curados y semicurados de leche cruda con intenso sabor.

FINCA EL TRONCÓN

Calle La Montaña, s/n | 928 221 013 - 686 393 95 |

Horario: de lunes a viernes, de 9:00 a 21:00 h.

Lugar ideal para pasar el día en su guachinche y catar sus vinos tintos jóvenes y de barrica, además de su licor de vino. Forma parte de la Denominación de Origen de Gran Canaria.

BODEGAS MOGARÉN

Calle Las Moranas, 2 | 607 381 093 – 600 553 268 |

Con más de tres décadas de historia, en la reconocida trayectoria de Segundo Martel destacan sus tintos de barrica. Forma parte de la Denominación de Origen de Gran Canaria.

BODEGA MAYOR Y MONZÓN

Calle Los Ortegas, 11 | 626 914 786 |

Esta bodega familiar fabrica unos 4.000 litros anuales, sus vinos están a la venta en mercadillos y ferias gastronómicas. Forma parte de la Denominación de Origen de Gran Canaria.

FINCA PEDRO SUÁREZ

Calle Suerte del Pino, 2b, | 676 780 913 |

JOSÉ NICOLÁS SANTANA MARTEL

Calle El Majuelo, subida El Helechal | 928 705 157 |

FINCA MIGUEL CRUZ MARTEL

Calle Las Casas – Calle El Pilón | 610 713 177 |

FINCA LA PALMA

Carretera La Palma | 670 811 819 - 662 121 277 |

FRESAS VALSEQUILLO

Final Calle La Palma | 627 654 540 |

FRESAS BIBI

Entrada Calle La Palma | 664 387 701 |

APÍCOLA CANARIA

Calle Salvia, 18 La Barrera | 928 571 289 |

CASIMIRO Y PEÑATE, PRODUCTOR DE MIEL

Llano de San Juan, 1 | 619 820 794 |

Unas 300 colmenas producen su miel monofloral de abeja negra.

LUIS GONZÁLEZ GALVÁN, PRODUCTOR DE MIEL

Calle Pérez Galdós, 9-3D | 654 257 958 |

ANTONIO LÓPEZ DÉNIZ, PRODUCTOR DE MIEL

Montes de Malpedrosillo | 629 550 074 |

Primer Premio de miel del Concurso de Mieles de Gran Canaria.

MIEL EL CAPOTE

Urbanización El Pedregal, 6 | 629 882 341 |

Primer y segundo premio de miel clara en el Concurso de Mieles de Gran Canaria.

Créditos

Edita:
Gestión del Medio Rural de Canarias, S.A.U.

Textos, diseño gráfico y maquetación:
Cultania. Gestión Integral de la Cultura
y el Patrimonio Histórico.

Avenida de Canarias 10, ático
38300 · La Orotava · Santa Cruz de Tenerife
922 079 830 · info@cultania.com · www.cultania.com

Fotografías:
Aldara Santana González y Aitor Marrero Navarro.
Cedida por el Ayuntamiento de Valsequillo (p.25).

Primera edición:
Febrero de 2020

Depósito Legal:
TF 29-2020

VOLCANIC
Xperience

CANARY
LOCAL
PRODUCT

Canarias
avanza
con Europa

Gobierno
de Canarias

UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de
Desarrollo Regional