gastroguía

TENERIFE

ANAGA, TESOROS BAJO TIERRA

VOLCANIC Xperience

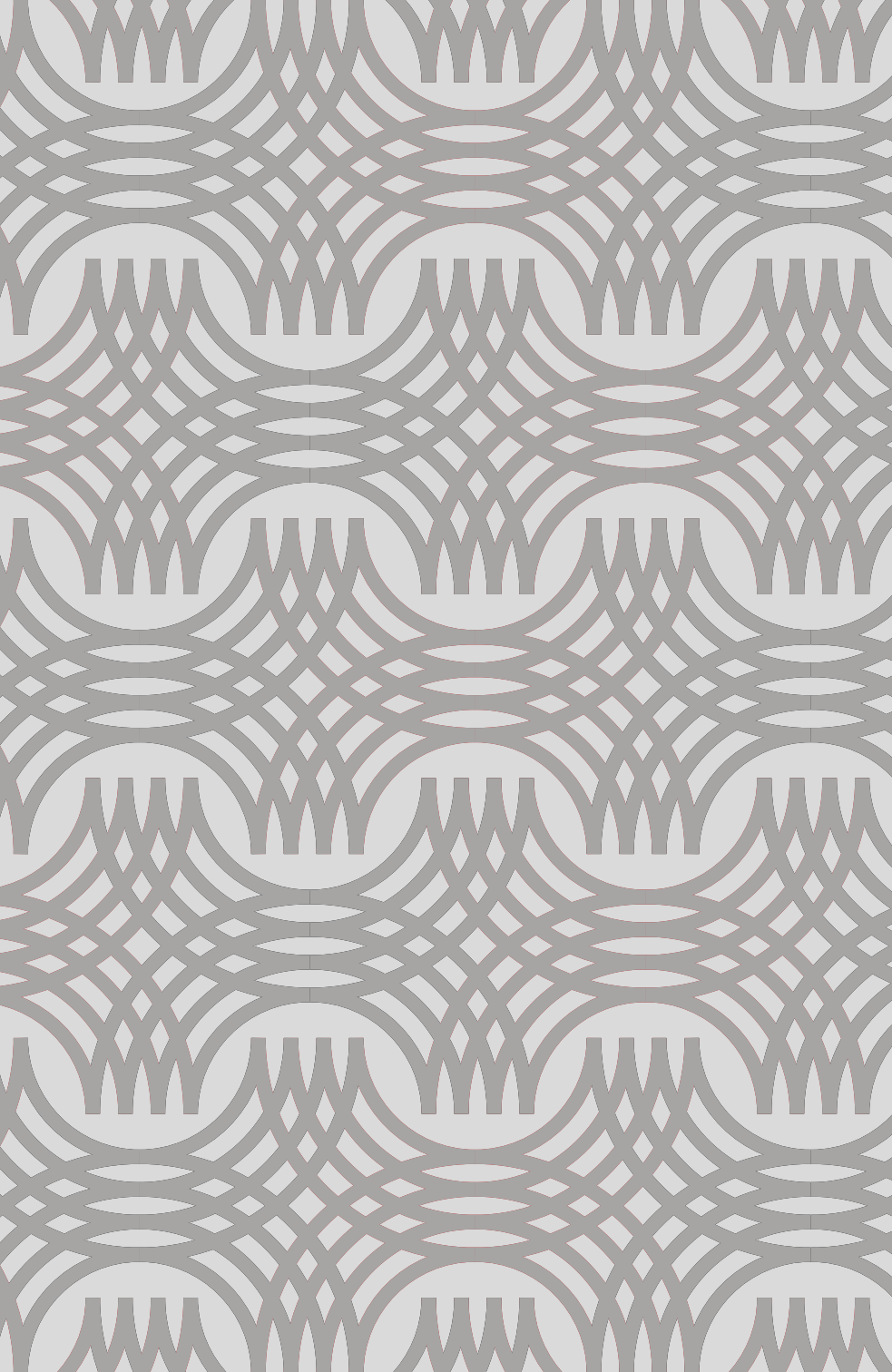
CANARY LOCAL PRODUCT

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.

ANAGA, TESOROS BAJO TIERRA

REGADO POR LAS NUBES DE LOS VIENTOS ALISIOS, ANAGA ESCONDE ENTRE SUS BOSQUES DE LAURISILVA DELICIOSOS TESOROS GASTRONÓMICOS QUE SON FRUTO DEL ESFUERZO Y DEL TESÓN DE SUS GENTES.

El Parque Rural de Anaga es un territorio protegido donde coexisten actividades agrícolas, ganaderas y pesqueras con zonas de interés natural y ecológico en las que se promueve el desarrollo sostenible de las poblaciones locales.

La extraordinaria riqueza natural presente en el macizo de Anaga ha sido la causa de su declaración como Reserva de la Biosfera por la Unesco. Situado en la vertiente nordeste de la isla, en nuestro recorrido podremos sentir el palpitar de un lugar surgido hace casi nueve millones de años desde el fondo oceánico, un proceso continuado por diferentes fases eruptivas y erosivas que han modelado el territorio durante siglos.

El bosque de laurisilva es el principal protagonista del macizo de Anaga. Conforma un escenario espectacular salpicado por pequeños caseríos que reflejan la ocupación humana, la cual ha ido transformando progresivamente este paisaje, desde los tiempos de los primeros pobladores de la isla. Este discurrir histórico ha dado lugar a enclaves con personalidad propia que luchan por conservar sus valores y tradiciones.

Desde los primeros pasos de esta ruta, sumergidos en plena laurisilva, apreciaremos una biodiversidad que no solo se refleja en su flora y su fauna, sino también en aquella que es cultivada. Esta agricultura, muy valorada por la población local y por los restauradores, se plasma en una gastronomía que tiene en los tubérculos su ingrediente estrella: papa, batata y ñame. Frutales, verduras y hortalizas complementan el paisaje agrario así como la dieta de los habitantes de Anaga, tal y como ha sido durante generaciones.

Te invitamos a descubrir un entorno lleno de vida, único en el planeta, caminando por los antiguos senderos que sirvieron de conexión con La Laguna y que han sido transitados por sus gentes durante años. Aquí te aguarda un sorprendente patrimonio medioambiental, agrícola y humano que te ofrecerá un itinerario inolvidable.

Productos locales

LOS PEQUEÑOS CASERÍOS Y SUS CERCANAS HUERTAS DE CULTIVO SALPICARÁN EL PAISAJE DURANTE NUESTRO RECORRIDO, INVITANDO A ADENTRARTE EN LOS TESOROS QUE ANAGA ESCONDE BAJO TUS PIES.

Entre los diversos productos de la huerta de Anaga son tres los que destacan en nuestro itinerario y que solo podrás ver durante su fase de cultivo. Se trata de tres tubérculos muy apreciados en la gastronomía canaria: las papas antiguas, las batatas y el ñame.

PAPAS ANTIGUAS: LA PAPA BORRALLA

En Anaga, debido a sus especiales condiciones climáticas y orográficas, podemos encontrar algunas de las veintinueve variedades de papas antiguas de Canarias que perviven como cultivo tradicional gracias al esfuerzo de sus habitantes. Protegidas bajo una denominación de origen, destaca la papa Borralla, siendo la más emblemática y mejor adaptada a este entorno.

BATATAS

La batata es un tubérculo muy popular y apreciado en todas las zonas del ámbito de Anaga. Se conocen más de cincuenta variedades locales diferentes, de las cuales al menos veinte se cultivan en el Parque Rural: Rajadilla, Azafranada, Corrigüela, Yema de Huevo, Tostonera, Picadilla, Colorada, Majorera, Cubana, Canaria... son algunas de las cultivadas en Las Carboneras, El Río y Chinamada.

ÑAME

Este producto está ligado a los manantiales de agua que se dan de forma natural en la zona. De tamaño más grande que una papa o batata y con sabor más dulce, sigue estando presente en la mesas de los hogares de Anaga pese a la laboriosidad que implica su producción. El ñame necesita al menos dos años para ser recolectado y una meticulosa preparación para poder ser consumido.

LA COMIDA NOS EVOCA SENTIMIENTOS RELACIONADOS CON LUGARES Y PERSONAS. EL RECETARIO DE NUESTRAS ABUELAS SON ESA PUERTA ABIERTA A LAS EMOCIONES.

Descubrir la gastronomía de Anaga te embarcará en un viaje a los orígenes, al mimo por la cocina, al trabajo del campo, acercando la belleza de su paisaje a cada elaboración. Te indicamos a continuación algunas de las recetas que son atesoradas celosamente por sus habitantes.

BATATA COCINADA O FRITA

Elaboración
La batata puedes cocinarla con piel y un poco de sal para acompañar platos de carne o pescado. También puedes pelarla, cortarla en láminas y servirla como batatas fritas.

TRUCHAS DE BATATA

Ingredientes
Obleas para empanadillas grandes, 1,3 kg de batata, 100 g de almendra en grano, 100 g de pasas sultanas, 100 g de azúcar, ralladura de un limón, 1 copita de licor de anís y aceite para freír.

Elaboración
Lavamos la batata, la troceamos y la ponemos a hervir. Cuando esté lista, escurrimos el agua, dejándola templar. Tras pelarla y escacharla bien la unimos al resto de ingredientes, dejando reposar. A continuación, cogemos cada oblea, depositando en el centro una cucharada grande del relleno. Mojamos los bordes y doblamos la oblea, apretando con un tenedor todo el borde para sellarlo. Finalmente, procedemos a freírlas en aceite bien caliente. Puedes espolvorear azúcar para hacerlas aún más dulces.

POTAJE DE ÑAME, BATATA Y PAPA

Ingredientes:
Batata, ñame guisado (opcional), papas (cuatro o cinco), berros (un manojo), judías blancas, cebolla, tomate pelado, pimiento verde, calabaza, costillas de cerdo, piñas de millo, zanahoria, habichuelas, ajos, aceite, azafrán y sal.

Elaboración
En primer lugar, si las costillas son saladas, las ponemos en agua la noche anterior, cambiándola varias veces. Si son sin sal, no hace falta. También el día anterior ponemos en remojo un puñado de judías blancas.

En un caldero con agua introducimos las judías blancas, con las costillas y las piñas (las partimos), poniendo todos estos ingredientes al fuego. Dejamos que se hagan un rato, añadimos los berros (previamente lavados y cortados, cuanto menor tamaño mejor), las papas, las batatas, el ñame, la calabaza, la cebolla, el tomate, el pimiento verde, las habichuelas, la zanahoria, los ajos majados, un poco de azafrán y aceite. Lo dejamos al fuego hasta que se guise, dejando reposar un ratito. Las verduras que se le añaden a un potaje siempre están en función de la temporada, por lo que pueden ser sustituidas por otras y añadidas en cantidades variables.

ÑAME GUISADO

Ingredientes
Ñames, agua, sal y leña.

Elaboración
Estamos ante una elaboración muy compleja que requiere de un espacio adecuado y cuya reproducción se encuentra en peligro de desaparición.

Una vez recolectados los ñames se raspan con un cuchillo para limpiarlos. Los dejamos reposar de ocho a diez días. Procederemos después a lavarlos con agua y a cepillarlos dejándolos secar durante dos días. Se introducen los ñames en grandes calderos con agua abundante y sal y se depositan sobre un fuego de leña durante unas quince horas. Durante las primeras cinco o seis horas el ñame soltará una sustancia viscosa que debe ser eliminada, por lo que se irá añadiendo agua para facilitar este proceso.

En el fondo del caldero se disponen unas ramas de brezo para que al sacar los ñames no se peguen o estropeen. Sobre el caldero se colocan unas hojas de

col o un paño limpio para evitar que se desequen o ennegrezcan.

Se deberá alimentar el fuego durante el día y hasta que caiga la noche, cuando quedará sobre las brasas. Tras el cocinado se les quita el agua y se dejan enfriar. Para su conservación puede guardarse en la nevera, consumiéndolo de diferentes formas.

El ñame guisado fue mucho tiempo el producto de la tierra más típico y esperado en las mesas de Canarias en las celebraciones de Navidad, Carnavales y Semana Santa. Se puede servir con mojo, como guarnición caliente o fría, para acompañar el pescado salado o como aperitivo. Como postre, se sirve troceado y espolvoreado con azúcar, canela o aderezado con savia de palma.

PAPAS ARRUGADAS

Ingredientes

½ kg de papas, tres puñados de sal gorda, agua. Elige una variedad de tamaño medio a pequeño. Te aconsejamos una papa antigua, como la Borralla.

Elaboración

Lavamos muy bien las papas. A continuación las colocamos sin pelar en un caldero, añadiendo agua sin llegar a cubrirlas. Ponemos al fuego y añadimos sal, tapando el caldero. Cuando hierva el agua, cocinamos a fuego medio entre veinte y treinta minutos, hasta que las papas estén en su punto.

El tiempo de cocción dependerá de la variedad de papa escogida y de su tamaño. Puedes pincharlas con un tenedor y si se abren estarán listas. Escurre el agua restante, vuelve a colocar el caldero sobre el fuego para secarlas, buscando que la sal quede pegada a la piel. Ve moviéndolo sobre el fuego durante un par de minutos, hasta que notes que la piel de la papa se arruga, adquiriendo su característico color blanco por la sal. Puedes consumirlas solas, con mojo rojo o de cilantro y para acompañar platos de carne o pescado.

Descriptor del itinerario

Proponemos un recorrido circular que transita por los senderos PR TF-10 y su variante PR TF-10.1 en sentido descendente hacia Las Carboneras, retomándolo desde Chinamada para regresar a la Cruz del Carmen.

Esta ruta del Parque Rural combina el mágico ambiente de laurisilva con el antiguo aprovechamiento forestal y las zonas de cultivo, discurriendo por los únicos senderos existentes en el pasado que usaban sus pobladores para conectar con el camino real que llegaba a La Laguna. El paisaje del campo se irá transformando cada temporada con diferentes colores y texturas debido a la alternancia de los cultivos, encontrando en sus huertas una amplia variedad de tubérculos, verduras y hortalizas junto a árboles frutales que enriquecerán nuestros sentidos durante la travesía.

CONSEJOS PARA DISFRUTAR DEL ITINERARIO

- Sumérgete en el sendero como lo hace la bruma, permite que todos tus sentidos se despierten. Los aromas, los sonidos, las texturas del monteverde, te regalarán momentos únicos durante esta ruta.

- Si en tu recorrido te encuentras con las personas del lugar, salúdalas e interésate por su día a día, seguro que tienen historias maravillosas que contarte y que enriquecerán tu visita a Anaga.

- Disfruta de este sendero en cualquier momento del año, hazlo durante la primavera o el verano si quieres ver los cultivos en todo su esplendor, pero no olvides ser respetuoso con lo ajeno.

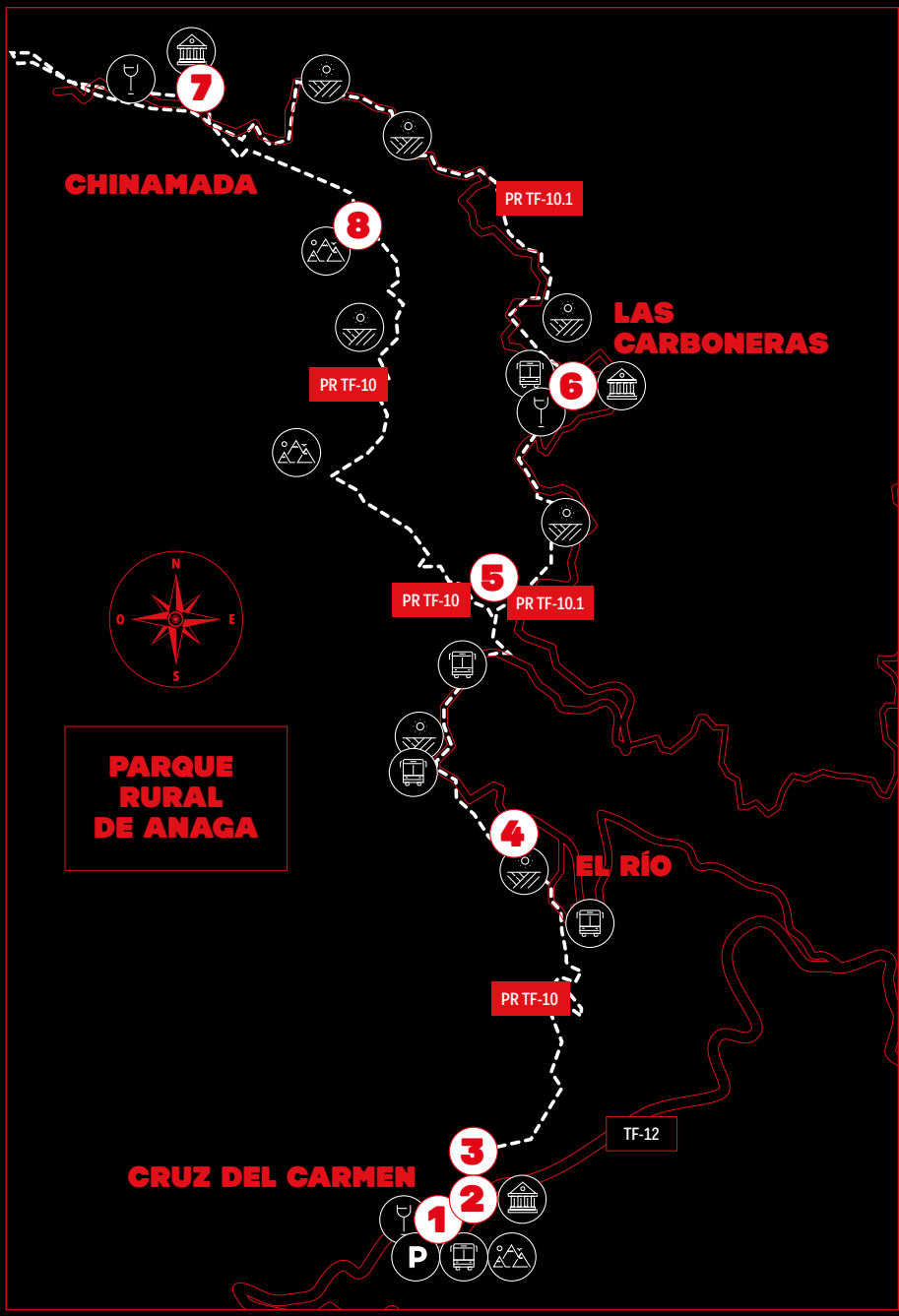
- Sé curioso, prueba los platos más tradicionales, la gastronomía de Anaga es parte de la naturaleza noble de sus habitantes.

- Te recomendamos que consultes con antelación con los restaurantes de la zona si tienes interés en alguna elaboración compleja o de temporada, como el puchero o el potaje de ñames, que suelen realizarse por encargo.

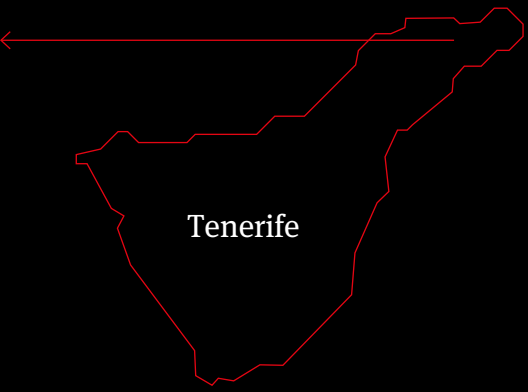
- Organiza tu visita durante las fiestas de alguno de los caseríos, esto permitirá empaparte de la esencia del lugar.

- Si lo deseas puedes alojarte en el albergue o en diferentes casas rurales o viviendas vacacionales, pudiendo realizar más de una ruta a lo largo de tu estancia.

MAPA GENERAL DEL RECORRIDO



ANAGA, TESOROS BAJO TIERRA



PARADAS

1. Una mirada al valle de Aguere
2. La ermita surgida del trueque
3. Camino de Gangocheras
4. El Río de Anaga, un río de ñames
5. Un camino de escaleras
6. Al calor de Las Carboneras
7. Un pueblo excavado en la tosca
8. Una vista hacia El Batán de Abajo

LEYENDA

- Itinerario / sendero
- TF-12 Carretera
- PR TF-10 Sendero
- Sitio de interés natural
- P Parking
- Sitio de interés cultural
- Sitio de interés agrícola
- Parada de guaguas
- Restaurante / venta

Ficha técnica

- **Localidades:**
  Anaga (Cruz del Carmen, El Río, Las Carboneras, Chinamada), La Laguna, Tenerife

- Punto de inicio:
  Cruz del Carmen

- Punto de finalización:
  Cruz del Carmen

- Duración aproximada:
  5 horas (sin paradas)

- Distancia aproximada:
  12 km

- Cota mínima/máxima:
  573-951 m

- Dificultad:
  Media

- Sentido de la ruta:
  Cruz del Carmen - Las Carboneras - Chinamada - Cruz del Carmen (circular)

- Modalidad:
  A pie

PERFIL DE LA RUTA

Cómo llegar

Por carretera, desde Las Canteras por la TF-12 hasta el km 6 hacia Cruz del Carmen. Puedes tomar varías líneas de transporte público desde el Intercambiador de La Laguna que conectan con Cruz del Carmen. Líneas: 076, 077, 274, 275.

Recomendaciones técnicas

- Sigue atentamente las indicaciones del sendero que estará señalizado con marcas blancas y amarillas de PR (pequeño recorrido). El desnivel de la ruta, la humedad del suelo y la presencia de bruma hacen recomendable el uso de bastones. Además, el sendero cruza la carretera en diversos momentos, por lo que han de extremarse las precauciones.

- Actúa con responsabilidad, infórmate previamente sobre alertas meteorológicas y sigue las instrucciones de los organismos oficiales en todo momento.

- Te recomendamos calzado adecuado para senderismo acorde con la dificultad del recorrido, una prenda de abrigo impermeable y un sombrero o gorra para protegerse del sol.

- Lleva algún tentempié junto con agua suficiente, aunque es posible la provisión de agua en alguna fuente dispersa o en los restaurantes de los caseríos. Es un lugar con escasa cobertura pero aconsejamos llevar un teléfono móvil con carga suficiente para su uso en caso de emergencia.

- 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 UNA MIRADA AL VALLE DE AGUERE

| LOCALIDAD
Cruz del Carmen
(La Laguna).

| CÓMO LLEGAR
Por la TF-12, accederemos desde La Laguna hacia Las Mercedes para llegar al mirador de la Cruz del Carmen.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Papas, batatas, ñames, gofio, queso, frutas y hortalizas. Recetas tradicionales en restaurantes cercanos.

DESCRIPCIÓN:

Antes de sumergirnos por completo en el sendero, descubre todo lo que este lugar tiene para ofrecerte. Sigue las indicaciones para llegar al mirador de Cruz del Carmen, desde el cual tendrás una maravillosa vista del Valle de Aguere y de la ciudad de La Laguna, declarada Patrimonio Mundial por la Unesco en 1999, siendo el primer ejemplo de fundación colonial no fortificada y precedente directo del urbanismo desarrollado posteriormente en América.

Fundada a finales del siglo XV, el recorrido por sus calles te transportará prácticamente a aquellos tiempos, pues conserva intacta la trama urbana regular implantada hace siglos, cuyo diseño obedeció a novedosos principios filosóficos y científicos. Desde este mirador podrás observar igualmente diferentes áreas de cultivo que rodean la ciudad y la han abastecido durante generaciones. Finalmente, al fondo del paisaje se alza el imponente Teide, el volcán más alto de España, declarado también Patrimonio Mundial en 2007.

CONTEMPLA EL VALLE DE «AGUERE», PALABRA QUE EN LENGUA ABORIGEN SIGNIFICA «LAGUNA»

Te sugerimos

· Visitar el Centro de Visitantes del Parque Rural de Anaga, espacio público que presta servicios de información, interpretación y divulgación de los recursos de este espacio natural de unas 14.500 hectáreas. Aquí podrás consultar información sobre esta u otras rutas que ofrece el Parque.

· Entrar en la Gangochera de Anaga, una tienda-cafetería en la que encontrarás un gran surtido de productos locales que llegan directamente de la mano de sus productores, bajo una filosofía de consumo km o.

· Desde primeras horas de la mañana verás actividad en el restaurante Cruz del Carmen. Ojea su carta, está llena de platos tradicionales como la carne de cabrito o el puchero canario.

NO TE PUEDES PERDER...

Conocer más acerca del Parque Rural de Anaga sobre su flora, su fauna, sus caseríos y todas las posibilidades que te brinda. Deleitarte con un dulce rosquete de batata. Sorprenderte con la variedad de productos locales que puedes encontrar en esta zona.

2 LA ERMITA SURGIDA DEL TRUEQUE

| LOCALIDAD
Cruz del Carmen
(La Laguna).

| CÓMO LLEGAR
Por la TF-12, accederemos desde San Cristóbal de La Laguna hacia Las Mercedes o desde Santa Cruz para llegar a Cruz del Carmen.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Papas, batatas, ñames, gofio, miel, queso, frutas y hortalizas.

DESCRIPCIÓN:

Piedra a piedra, leña a leña. En este mismo lugar encontrarás la Ermita de la Cruz del Carmen. Hasta el siglo XIX, se encontraba aquí una cruz dedicada a la Virgen del Carmen que protegía este lugar, un cruce de caminos para los vecinos que se dirigían hacia la ciudad para intercambiar o vender sus productos desde diferentes puntos de Anaga.

Según la tradición local, un guarda forestal de la época llegó a un trato con las personas que pasaban por allí. Les intercambiaba un «hace» de leña por cada piedra que aportaran, de esta forma se fue construyendo la primera ermita para la Cruz del Carmen. Posteriormente, en 1961 se levantó otra capilla que recibió algunas ampliaciones hasta adquirir las dimensiones actuales.

LA CRUZ DEL CARMEN CELEBRA LAS FIESTAS DE NUESTRA SEÑORA DE LA VIRGEN DEL CARMEN CADA PRIMER DOMINGO DE SEPTIEMBRE

Te sugerimos

· Es el momento y el lugar para aprovisionarte de aquello que creas oportuno para el camino. Si quieres algo que te aporte energía opta por un dulce tradicional como la tarta de calabaza de La Gangochera, unas barritas de gofio, etc.

· Revisa tu equipo en este punto y consulta el cartel informativo del PR TF-10. Si tienes alguna duda dirígete al Centro de Visitantes.

· Aprovecha para consultar la meteorología antes de entrar en el sendero.

NO TE PUEDES PERDER...

Un barraquito si el tiempo está frío para entrar en calor. Es una combinación de café, leche natural, leche condensada, un toque de canela, cáscara de limón y licor ¡pídelo con todo!

Entra a la ermita si estuviese abierta, pasa un tiempo en sus estancias. Si coincide con tu visita el primer domingo del mes de septiembre disfruta de su fiesta, desde su procesión pasando por la tradicional comida de los manteles y seguida de una animada verbena.

3 CAMINO DE GANGOCHERAS

| LOCALIDAD
Cruz del Carmen
(La Laguna).

| CÓMO LLEGAR
Cruza con precaución la carretera y dirígite hacia el margen derecho del restaurante Cruz del Carmen. El sendero comenzará junto al panel informativo del sendero PR TF-10.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Leña obtenida del aprovechamiento forestal.

DESCRIPCIÓN:

Ha llegado el momento de sumergirnos en este mágico bosque de laurisilva en busca de los tesoros que se esconden bajo tierra. Durante este primer tramo quedarás sorprendido por la magia del lugar, llegando a pensar que te encuentras en un punto al margen del espacio y el tiempo. Toma el sendero PR TF-10 en sentido descendente.

Quizá creas que has quedado atrapado en la era del terciario. La bruma, el aspecto de los árboles, el olor fresco y los sonidos de este camino harán que quedes envuelto en su húmedo paisaje lleno de árboles de raíces retorcidas, arbustos, musgos, helechos y lianas.

ESTE EXTRAORDINARIO LUGAR SE CONSERVA BAJO VARIAS FIGURAS DE PROTECCIÓN: PARQUE RURAL DE ANAGA, ZEC, ZEPA Y RESERVA DE LA BIOSFERA

Te sugerimos

· Dejarte llevar por los sentidos y conectar con la naturaleza.

· Sentir la brisa, la humedad, el aroma fresco que emana este lugar.

· Escuchar el bosque, detener tus pasos para admirar el paisaje que se presenta ante ti.

· Tratar de diferenciar las diferentes especies que componen la laurisilva.

· Distinguir los diques, fruto de antiguas emisiones fisurales que han quedado por la erosión al descubierto.

NO TE PUEDES PERDER...

El Parque Rural de Anaga es un ejemplo extraordinario de biodiversidad de flora y de fauna. Te proponemos advertir la avifauna presente en estos bosques. Quizás tengas la suerte de encontrar dos de los endemismos ligados al monteverde: la paloma turqué o la paloma rabiche; o sorprenderte con el canto de un herrerillo, un mosquitero, un petirrojo o un mirlo.

4 EL RÍO DE ANAGA, UN RÍO DE ÑAMES

| LOCALIDAD
El Río (La Laguna).

| CÓMO LLEGAR
Siguiendo el PR TF-10 y cruzando la pista de las Hiedras, continúa en dirección a Las Carboneras. Sigue descendiendo hasta cruzar un barranquillo llegando a un pequeño núcleo de casas: El Río.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Papas, batatas, calabazas, bubangos, millo y ñames.

DESCRIPCIÓN:

El paisaje ha ido cambiando según descendemos por el sendero. Tras la laurisilva, nos hemos encontrado una zona de fayal–brezal, desembocando en el primer caserío de nuestro itinerario: El Río, un pequeño núcleo de casas disperso y rodeado de huertas con diferentes cultivos, entre los que destaca la siembra de tubérculos, verduras y hortalizas.

El Río debe su nombre al manantial del que brota el agua cerca de un barranquillo. Debes mantener tus ojos bien abiertos y tus oídos afinados para escuchar el agua correr, pues aquí, muy cerca, se esconde uno de los grandes tesoros de Anaga: los manantiales de ñames.

DE ORIGEN ASIÁTICO, EL ÑAME LLEGÓ A CANARIAS POCO DESPUÉS DE LA CONQUISTA, QUIZÁ IMPORTADO POR LOS PORTUGUESES

Te sugerimos

· Mantener una sosegada conversación con las personas que encuentres realizando las labores agrícolas.

· Pensar en el esfuerzo que supone para sus habitantes seguir cultivando este territorio.

· Disfrutar del paisaje, abriendo bien los ojos para poder ver las plantaciones o manantiales de ñames. Los encontrarás en pequeñas vaguadas.

· Contempla la cueva donde los hombres de Las Carboneras tomaban un descanso después de asistir a fiestas o parrandas en otros caseríos.

NO TE PUEDES PERDER...

Tras pasar la carretera para continuar por el sendero, encontrarás una fila de casas a tu derecha. Fíjate en la última de ellas, verás un cuarto ahumado. En él se han cocinado ñames en leña durante décadas de la mano de Clemente y Tina.

5 UN CAMINO DE ESCALERAS

| LOCALIDAD
El Río y Las Carboneras (La Laguna).

| CÓMO LLEGAR
Continuaremos el sendero PR TF-10 con precaución, ya que deberemos cruzar en dos ocasiones la carretera para proseguir por el camino de Las Escaleras a través de la variante PR TF-10.1 a nuestra derecha, hasta llegar a Las Carboneras.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Papas, batatas, calabazas, bubangos, millo, etc.

DESCRIPCIÓN:

Tras pasar huertas de cultivo, naranjeros y otros frutales, continuaremos el sendero descendente pasando por un estanque de agua. En la primera mitad del siglo XX, las aguas de El Río se encauzaron para conducirlas a La Laguna y servir de abastecimiento a sus habitantes.

Debemos permanecer atentos, pues estos caminos hoy siguen en uso y es fácil sorprenderse viendo a personas que aún cargan a hombros los productos de la tierra. Cuando lleguemos al cruce, en el que nos desviaremos por la variante del sendero PR TF-10.1, disfrutaremos de las primeras vistas de El Batán a nuestra izquierda. A la derecha, dejando atrás el Roque de Las Tenerías, siguiendo en sentido descendente, nos acompañará la vista del Roque de Taborno.

EL MACIZO DE ANAGA CUENTA CON UNA POBLACIÓN DISEMINADA DE MÁS DE 2.000 HABITANTES REPARTIDOS EN UNOS VEINTE PUEBLOS Y CASERÍOS

Te sugerimos

· Ser amable e interesarte por las labores que veas realizando en el entorno.

· Preguntar a las personas qué tipos de cultivos se realizan en esta zona.

· Llevar chubasquero y tener cuidado con los resbalones, ya que es una zona con alta probabilidad de brumas y serenos.

· Permanece atento a los cultivos que se van sucediendo a tu paso, como los mencionados tubérculos, los bubangos o el millo, que se emplean fundamentalmente en potajes y otras elaboraciones.

NO TE PUEDES PERDER...

La fiesta de la papa Borralla que se celebra muy cerca de aquí, en el núcleo de Taborno, durante el mes de noviembre. Merece la pena conocer y degustar este producto en este singular evento, que congrega a gran parte de los habitantes de los territorios de Anaga.

6 AL CALOR DE LAS CARBONERAS

| LOCALIDAD
Las Carboneras
(La Laguna).

| CÓMO LLEGAR
Después de finalizar el camino de Las Escaleras, seguiremos andando por la izquierda de la carretera, dentro del núcleo rural de Las Carboneras.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Papas, batatas, calabazas, bubangos, millo, naranjos, etc.

DESCRIPCIÓN:

Tras descender por un precioso camino llegaremos a la carretera que va hacia el centro del caserío de Las Carboneras. A nuestra derecha, en dirección a la Plaza de San Isidro, nos encontraremos con una fuente donde aprovecharemos para refrescarnos y rellenar nuestras cantimploras.

¿Te has preguntado a qué se debe el topónimo «carboneras»? Este lugar antiguamente tenía un bosque tupido de árboles que fue utilizado por los habitantes de Anaga para buscar leña con la que obtener carbón, que era el combustible principal en épocas pasadas. Del monte se obtenían maderas para la construcción de viviendas, aperos de labranza o utensilios para el hogar. Los terrenos sobre los que ya no crecían árboles comenzaron a ser plantados de batatas, papas o millo, cultivos que permanecen hoy en día siendo alternos según la temporada.

Si vienes en junio, coincidirás con la fiesta de Las Carboneras, donde uno de sus actos más tradicionales y esperados es la bendición del ganado y la romería.

EL CULTIVO DEL MONTE SIGUE SIENDO HOY UNA ACTIVIDAD DE APROVECHAMIENTO FORESTAL

Te sugerimos

· Preguntar a las personas mayores sobre el origen del nombre del caserío.

· Acércate a la plaza de San Isidro, este lugar lo conformaron en el pasado cuatro eras: la del Hoyo (abajo), El Barrial (en medio), la de Cho Felipe y la Era de Arriba. Todas ellas nos hablan del pasado cerealista de la zona.

· Observar las huertas, en ellas encontrarás otro de los tesoros bajo tierra: la batata, existen muchas variedades y diferenciarlas es parte de la sabiduría campesina.

· Pasear por sus callejones en el entorno de la Plaza e iglesia de San Isidro. Ten en cuenta que la carretera no llegó a este lugar hasta los años setenta del pasado siglo.

NO TE PUEDES PERDER...

Entrar y degustar los platos tradicionales. Por ejemplo, el potaje de ñames en el bar Tesegre a partir de la receta de la abuela de Bea, su propietaria, así como su excelente escaldón.

En el Restaurante Valentín, podrás probar unas papas arrugadas con sus mojos. Pregunta si tienen papa Borralla y no dejes de endulzar tu paladar con sus postres estrella: los huevos moles o el *mousse* de gofio.

7 UN PUEBLO EXCAVADO EN LA TOSCA

| LOCALIDAD
Chinamada (La Laguna).

| CÓMO LLEGAR
Continuamos descendiendo por la calle El Montito, siguiendo las señales del TF PR-10. A la izquierda deberemos retomar el sendero que asciende por unas escaleras, hasta Chinamada.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Papas, batatas, calabazas, bubangos y atractivos etnográficos (casas-cueva).

DESCRIPCIÓN:

El aislamiento de este lugar, junto con su orografía, nos remiten a un paisaje casi abandonado. La mayoría de las casas están excavadas en la roca blanda, también denominada toba, y coexistieron con otras viviendas ya desparecidas hace mucho tiempo, erigidas con muros de piedra y techos de paja de trigo o centeno, conocidas como «pajales».

Estas cuevas se utilizaron como refugio del ganado o como graneros y fueron evolucionando para adaptarse a las necesidades de sus habitantes. Los cultivos de la zona estaban enfocados principalmente en los cereales. La ganadería caprina fue muy importante, aprovechando los pastos de barranquillos y laderas.

Actualmente, la papa es el cultivo principal, en alternancia con otros complementarios, como verduras y hortalizas. La papa Borralla se planta en marzo y puede ser consumida durante los meses de verano.

LA MAYORÍA DE LAS CASAS DE CHINAMADA ESTÁN EXCAVADAS EN LA ROCA APROVECHANDO LAS CARACTERÍSTICAS GEOLÓGICAS DEL ENTORNO

Te sugerimos

· Adquirir en el Centro de Visitantes la autoguía de Chinamada, que te ayudará a comprender mejor la fascinante historia de este lugar.

· Caminar por el pueblo respetando la privacidad de sus vecinos para conocer su origen y su evolución. Aunque es uno de los lugares más antiguos de Anaga, hasta 1992 no contó con una pista de tierra que accediera a él.

· Tener en cuenta la puesta de sol y calcular las horas restantes de luz durante el recorrido para emprender el regreso.

· Puedes continuar por el camino agrícola de Charco Hondo, que te conducirá hasta el mirador de Aguaide, desde el que tendrás unas fantásticas vistas de Punta del Hidalgo, si la bruma lo permite.

NO TE PUEDES PERDER...

Asistir a la fiesta que se celebra cada tercer domingo de agosto o hacerlo durante la romería que se realiza cada cinco años desde 1995. Los vecinos salen en procesión y cargan la imagen de San Ramón Nonato, desde Chinamada hasta Las Carboneras, regresando por el mismo itinerario que has venido realizando.

Tampoco te pierdas el puchero de doña Matilde, que prepara en su restaurante, excavado en la roca como muchas de las antiguas viviendas de este entorno.

8 UNA VISTA HACIA EL BATÁN DE ABAJO

| LOCALIDAD
Chinamada, Cruz del Carmen (La Laguna).

| CÓMO LLEGAR
Regresaremos sobre nuestros pasos para volver hacia la carretera que nos trajo a Chinamada y tomar a la derecha el sendero PR TF-10 dirección Cruz del Carmen en sentido ascendente.

| PRODUCTOS Y RECURSOS LOCALES
Ñames, viña y atractivos etnográficos.

DESCRIPCIÓN:

Durante el ascenso, que nos devolverá al punto de inicio, iremos deleitándonos con el paisaje mientras nos sumergimos nuevamente en el bosque. Encontraremos un asiento que nos permitirá recuperar el aliento, para continuar por unos escalones que harán el recorrido más llevadero. Nos sorprenderá encontrarnos con restos del antiguo camino empedrado y con los diferentes colores volcánicos del paisaje. Pasaremos por el barranco del Tomadero hasta llegar a la degollada de Las Escaleras, por donde seguiremos ascendiendo.

El Batán, que divisarás desde tu posición, es tierra de ñames pero también de viticultura heroica. Las pequeñas huertas, inclinadas sobre el territorio, han subsistido gracias a la labor de los viticultores, que han mantenido esta tradición histórica durante cinco siglos, realizando todas sus labores a mano. El nombre de este lugar procede de las antiguas bataneras, unas máquinas que funcionaban con la fuerza del agua que corría por los barrancos y que permitieron crear una importante industrial textil en esta zona en épocas pasadas.

EL CULTIVO DE LA VID EN ESTA ZONA ES FRUTO DE LA VITICULTURA HEROICA, DEBIDO A LAS DIFÍCILES CONDICIONES QUE REÚNE EL TERRITORIO

Te sugerimos

· Al llegar a Cruz del Carmen, no dudes en dirigirte al restaurante Cruz del Carmen y terminar esta ruta deleitando tu paladar con un plato tradicional. Te recomendamos el puchero, pero conviene reservar con anterioridad.

· Descubrir los productos cultivados o elaborados en el Parque Rural de Anaga y llevarte de ellos un *souvenir* que traiga el recuerdo de este itinerario a tu memoria.

· Buscar como un gran tesoro sus vinos, que ensamblan variedades únicas y ancestrales. Pruébalos acompañados de queso fresco de cabra de elaboración artesanal.

NO TE PUEDES PERDER...

Pararte y admirar el caserío de El Batán, escudriñando con tu mirada el Roque de los Pinos. Hacer fotografías con y sin niebla de los diferentes paisajes que llamen tu atención.

Dónde comer, beber y comprar

LA GANGOCHERA DE ANAGA

Ctra. al Monte de las Mercedes. TF- 12 Km 22.7 | 922 264 212

Horario: todos los días, de 9:00 a 16:30 h.

Una combinación perfecta para comprar y consumir producto local. En su ventita encontrarás gran variedad de productos km 0. Sirven menú diario, ofreciendo una deliciosa repostería casera en la que destaca la tarta de calabaza y las truchas de batata.

RESTAURANTE CRUZ DEL CARMEN

Ctra. Monte de las Mercedes Km 22, TF-12 | 922 250 062 / 922 545 256

Horario: de viernes a miércoles, de 11:00–18:00 h; sábado y domingo, de 9:00–18:00 h. Cierra: jueves.

En este lugar podrás probar platos típicos de la cocina canaria como el puchero con verduras y hortalizas de producción local o el cabrito, que sirven de diciembre a febrero, dos de las muchas elaboraciones que ofrece este popular restaurante.

RESTAURANTE VALENTÍN

Ctra. Las Carboneras, 19 | 639 993 573

Horario: de sábado a martes de 10:30–18:00 h. Cierra: miércoles, jueves y viernes, excepto festivos.

Su cuidada y coqueta decoración nos llamará la atención nada más entrar. Entre sus platos no puedes perderte el potaje de verduras, el conejo o la carne de cabra servidos con papas arrugadas y batata o el queso fresco de elaboración propia. Entre sus postres, algo tan tradicional como los huevos moles o innovador como el *mousse* de gofio. Durante el verano pregunta si tienen papa Borralla y en carnaval o navidades por los ñames y la batata. Además, cuenta con una pequeña venta anexa «La Despensa», que ofrece pan, hortalizas, frutas y verduras todos los días de 9:15 a 13:00 h.

RESTAURANTE TESEGRE

C/El Montito, 1 | 636 996 721 / 699 605 875

Horario: de martes a domingo, de 11:00 a 18:00 h. Cierra: lunes.

Este lugar ofrece desde hace varias generaciones comida tradicional canaria con verduras y hortalizas de producción propia. El potaje de verduras de temporada, el escaldón de gofio, el conejo frito o la carne de cabra son los protagonistas. Pregunta si la batata, el ñame o la papa Borralla se encuentran en alguno de sus platos.

RESTAURANTE LA CUEVA

Camino Chinamada 14 A. | 922 690 076 / 622 295 188

Horario: miércoles a domingo, de 10:00 a 19:00 h. Cierra: lunes y martes, excepto festivos.

Las hortalizas y las verduras de este restaurante van de la huerta a la mesa. Los productos de la tierra, papas, batatas, calabazas, bugangos, etc. integran un puchero del que su cocinera sigue fielmente la receta tradicional. El pulpo guisado o la ropa vieja son otros de los muchos platos que encontrarás en su carta.

CENTRO DE VISITANTES DEL PARQUE RURAL DE ANAGA

Ctra. Las Mercedes, Km. 6. 38294 San Cristóbal de La Laguna | 922 633 576 | **cvisitantes@tenerife.es**

Horario: en verano (de julio a septiembre), abre todos los días de 9:30 a 15:00 h. El resto del año (de octubre a junio), abre todos los días de 9:30 a 16:00 h. Cierra: 24, 25 y 31 de diciembre, 1 y 6 de enero.

Dispone de información y de recomendaciones sobre las rutas que se pueden realizar siguiendo los numerosos senderos existentes. Podrás adquirir guías de senderos o libros de interés del Parque Rural.

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:
Ángeles Acosta

Primera edición:
Febrero de 2020

Depósito legal:
TF 28-2020

VOLCANIC
Xperience

CANARY
LOCAL
PRODUCT

Canarias
avanza
con Europa

Gobierno
de Canarias

UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de
Desarrollo Regional