



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

LUNES 09 DE OCTUBRE DE 2017

DIARIO DE AVISOS:

MIGUEL ÁNGEL GÓMEZ HABLA DE LA IMPORTANCIA DEL AGUA EN LA HISTORIA DE GÜÍMAR

NORBERTO CHIJE



Miguel Ángel Gómez y la doctora Mary Cruz Jiménez, ante una de las maquetas. DA

Güímar siempre ha estado vinculada, desde su data poblacional, al agua. Primeros sus nacientes y luego sus pozos y galerías, hasta una hidráulica, convirtieron al Valle de Güímar en un auténtico vergel, lo que habría que destacar ahora, cuando la escasez de agua tiene en permanente alerta a los agricultores.

El historiador Miguel Ángel Gómez habló hace unas semanas en la Casa de la Cultura de Güímar de una obra imprescindible para recordar aquellos tiempos, concretamente los siglos XVI-XVII. Presentada por la doctora Mary Cruz Jiménez, se trata de una "obra de consulta obligada para entender la historia del agua en Tenerife", según señalan expertos.

Con más de 600 páginas a todo color, se trata de un libro en el que se reflejan aspectos fundamentales desde la perspectiva histórica, tecnológica y hasta antropológica del agua. Asimismo, profundiza en la relevancia de este



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

elemento en la orografía de las Islas, en la propia población y en la economía, abordando las muchas dificultades para obtenerla.

PANELES Y MAQUETAS

Estrategias y usos históricos del agua en Tenerife durante los siglos XVI-XVII fue explicada a los güimareros por su autor con el apoyo de una exposición didáctica de paneles y maquetas de construcciones antiguas de Güímar relacionadas con el agua.

Miguel Ángel Gómez explicó de manera sucinta el contenido del libro, todo un compendio de datos que le han servido para conseguir el grado académico de máxima jerarquía que otorga la Universidad, el título de Doctor.

Recordó Gómez que para poder llegar a comprender la importancia del agua en un espacio geográfico como el de Canarias hay que entender la orografía y también el carácter de los pobladores de manera notoria, no solo en cuanto a sortear los obstáculos a los que se enfrentaban día tras día a la hora de poner en práctica las distintas estrategias para la obtención del agua necesaria para su progreso como comunidad, sino también a la incidencia social percibida, en cuanto a la relación entre semejantes se refiere.

Miguel Ángel Gómez realizó una breve cronología para describir diversos acontecimientos de especial relevancia, como la revolución que produjo la tecnología hidráulica, exposición que desarrolló bajo una exhaustiva argumentación basada en datas de repartimiento y concesiones administrativas públicas, o la revolución producida por la aparición de las galerías en el siglo XIX, llegada de la mano de diversos inversores privados, entre otros hitos que se han de considerar.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

CANARIAS 7:

SIN NADA Y A LA ESPERA DE AYUDAS

Alfonso Álvarez en su finca, destrozada por el fuego. / Borja Suárez

Alfonso Álvarez es uno de los muchos vecinos de la cumbre grancanaria que se quedaron sin nada como consecuencia del fuego que afectó semanas atrás a los municipios de Tejeda y San Mateo. A la tristeza que supone la pérdida se suma la incertidumbre por la falta de diligencia de las autoridades para tramitar las ayudas.

Alberto Artiles
San Mateo

Alfonso no sabe por dónde empezar. El fuego declarado el 20 de septiembre en la cumbre de la isla que afectó a 2.800 hectáreas arrasó también la finca en el Alto de Siete Fuentes que levantó su padre en los sesenta y que, con mucho esfuerzo y sacrificio, pasó a su titularidad en 2012. 17.000 metros teñidos de negro donde antes brotaban unos 170 árboles frutales entre manzanos, perales, cirueleros, castaños o nogales, ahora convertidos en ceniza. Es la historia de muchos agricultores que han visto como, en cuestión de horas, perdían todas sus pertenencias, muchos de ellos su único sustento.

Una pequeña edificación, material de labranza, todo el sistema de riego, un coche, hasta un pequeño observatorio con un telescopio situado en un lugar privilegiado del centro de la isla... Ya no queda nada. «Aún estoy en estado de shock. El fuego arrasó con todo y a las pérdidas materiales también hay que sumar los años de trabajo que se han invertido en el terreno. Nunca pensé que el fuego llegara aquí, pero me equivoqué y ahora no queda nada». Su testimonio, el de Alfonso Álvarez, es el de muchos en su misma situación que ahora deben empezar de cero de nuevo. «Todo se ha perdido. Los árboles volverán a dar fruta en unos años si la lluvia acompaña, pero he



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

perdido castañeros de más de 40 años que daban unos 1.500 kilos al año y que ya no volveré a ver. Siento una gran tristeza por verlo todo así», reconoce emocionado.

Solo le reponen los árboles

Hasta el momento Alfonso apenas ha recibido ayudas de las administraciones. Le toca hacer balance de todo lo quemado e intentar demostrar la existencia de objetos y cultivos que el fuego consumió. «Solo el ayuntamiento de San Mateo repone los árboles perdidos con otros pequeños, pero nada más. El papeleo es muy lento y nosotros tenemos que volver a comenzar de cero», afirma resignado como otros muchos.

EL REY DE LA CONFITURA DE TUNOS INDIOS

Bernardo, junto a sus hijos y varias de sus mermeladas.

09/10/2017

Bernardo Zinhard llegó de Dortmund en los 80 y montó un pequeño restaurante, pero pronto descubrió que en la isla había muchos cactus y nadie hacía confitura de tuno indio, así que se lanzó a ello. Sin medios, él mismo la hacía, envasaba y vendía. Hoy posee una industria de 20 empleados, que procesa 260 toneladas de fruta.

Carlos Inza

C. de Inza / Arrecife

•
•

Para Bernardo y su familia como para la mayoría de los grandes emprendedores los comienzos fueron duros. Su hijo Philipp, uno de los propietarios de la empresa de Bernardo's Mermeladas, cuenta cómo su padre llegó en el año 83 a la isla y montó un pequeño restaurante en Mácher; y cómo se le ocurrió empezar a hacer mermeladas a pequeña escala para vender a sus clientes más habituales.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Partió de la idea de que no existía la confitura de tuno indio, al menos nadie la comercializaba, pese a que la isla estaba llena de tuneras, en fincas semiabandonadas y barrancos, cuyos frutos nadie cogía y acababan por pudrirse. Así que tomó nota y empezó a cocinar en casa.

Él y sus hijos pequeños recogían los higos picones de las tuneras de barrancos y fincas a cuyos dueños pedían autorización, mientras su padre cocinaba la confitura en una olla. En casa la envasaban, rotulaban a mano cada tarro y los cubrían con tales caseras, mientras el propio Bernardo, después de noches enteras cocinando, de madrugada viajaba a Fuerteventura para vender el producto. «Había veces que mi padre estaba tan apurado que si no le pagaban sobre la marcha, no tenía dinero ni para la gasolina de vuelta a casa», explica orgulloso Philipp.

Poco a poco las tiendas de recuerdos, algunos restaurantes y pequeños supermercados empezaron a interesarse, hasta que en el año 95 fundaron la empresa Bernardo's Mermeladas.

Desde entonces mucho han cambiado las cosas, pasando de producir en casa unos 60 kilos de confitura extra a la semana, a los más de 260.000 que producen la empresa familiar anualmente, explica Jesús Miranda, actual responsable de ventas.

Siempre fieles a la clave del éxito: producción artesanal, con fruta y productos naturales, exclusivamente de Canarias, sin conservantes, ni colorante, y siempre tratando de innovar y crear nuevos productos.