

La Florida celebra su popular puchero

El barrio orotavense de [La Florida](#) se prepara para recibir a miles de personas el próximo **sábado 25 de enero**, con motivo de la celebración de su icónico [Puchero](#), una de las citas populares más esperadas en el **norte de Tenerife**. Este tradicional encuentro se llevará a cabo en el solar frente al campo de fútbol del barrio y forma parte de las populares fiestas en honor a **San Antonio Abad y la Virgen de La Esperanza**, declaradas de **Interés Turístico de Canarias**.

Programa de actividades

La jornada gastronómica estará precedida por la **53ª edición de la Feria de Ganado**, que incluye la procesión y bendición del ganado tras la misa matutina en el recinto. Este evento cuenta con la participación de vecinos, autoridades regionales, insulares y locales, así como visitantes de toda la isla y de otros puntos del archipiélago.

El viernes, 24 de enero, será el día de preparativos. Vecinos y colectivos del barrio trabajarán en el polideportivo del colegio **Leoncio Estévez**, donde se hará entrega de los delantales oficiales cedidos por la **Presidencia del Gobierno de Canarias**. En total, se distribuirán 15 delantales de piel resistentes a altas temperaturas para los cocineros y 30 de tela para los ayudantes, todos ellos serigrafiados con el logotipo del '**Puchero de La Florida**'.

Elaboración del Puchero





La preparación del **Puchero** es un despliegue logístico impresionante. Con más de 70 calderos de acero inoxidable y unos 4.000 kilos de ingredientes, se cocinará a fuego lento

con retama seca del **Parque Nacional del Teide** durante un mínimo de dos horas. Los ingredientes incluyen:

Verduras y hortalizas: 700 kilos de calabaza, 700 kilos de chayotas, 400 kilos de coles, 90 kilos de habichuelas, 90 kilos de zanahorias, 20 kilos de piñas, 18 sacos de papas, 50 kilos de batata y 50 kilos de puerros.

Legumbres y condimentos: 80 kilos de garbanzos, 20 kilos de ajo, 4 sacos de cebolla y 15 kilos de perejil.

Cárnicos y otros: Costillas de cochino, tocino y 250 kilos de gofio.

Los productos, en su mayoría, son cultivados por los vecinos, reforzando el carácter comunitario y sostenible de este evento. La jornada estará amenizada por los grupos **Magec** y **La Clase Aparte**.

Transporte y accesibilidad

Para facilitar el acceso y evitar problemas de tráfico, se recomienda el uso del transporte público. Este año, como novedad, se ofrece un servicio gratuito de guagua desde la avenida **Sor Soledad Cobián** hasta el recinto, operando cada media hora entre las **10.00 y las 18.00 horas**. Además, **Titsa** refuerza las líneas **345 y 373**.

Un evento que preserva la tradición

El **Ayuntamiento de La Orotava** destaca la implicación de los vecinos y colectivos locales en la organización de estas fiestas, que culminarán el **domingo 26 de enero** con la **42ª Romería** en honor a **San Antonio Abad** y la **Virgen de La Esperanza**. Estas actividades no solo celebran la gastronomía, sino también las tradiciones, valores etnográficos y el patrimonio cultural de la región.

El **Puchero de La Florida** es un símbolo de identidad y unidad

comunitaria que sigue atrayendo a personas de todas partes para disfrutar del sabor auténtico de **Canarias**.