

Otro año de pocas castañas y elevados precios

No es cosa del cambio climático, aunque la escasez de lluvias, esa pertinaz sequía, suponga un inconveniente sobrevenido, como también los robos, al severo golpe que representó el devastador incendio que asoló la Isla el pasado verano.

El caso es que hasta un 75% de los **castañeros** de las medianías de **Tenerife**, diseminados en unas 1.374 hectáreas por el **Valle de Güímar**, **Valle de La Orotava** y la comarca de **Acentejo** -aproximadamente 25.000 ejemplares- quedaron seriamente dañados por el fuego.

Desde el **Cabildo de Tenerife** reconocen que la recuperación de este tradicional **agrosistema** afectado por las voraces llamas supone una tarea muy compleja que va a exigir para su **restauración** una inversión cifrada en algo más de 1,5 millones de euros, incidiendo además en que se hace preciso conocer la identidad de los propietarios de al menos unas 15.000 fincas.



Esto, unido a las escasas precipitaciones -sobre todo en la

zona sureste, de donde salen las primeras **castañas** que llegan al mercado-, así como los robos que denuncian **los agricultores**, una práctica tristemente habitual por estas fechas y acentuada por quienes al verlas en el suelo creen que están abandonadas y se las llevan a casa, ignorando que es su método de recolección, dibujan un escenario de escasez y, por tanto, de elevados precios.

A fecha de este domingo, 17 de noviembre, Mercatenerife marcaba entre 5,20 y 5,50 euros el kilo de castaña local y a 4,60 la no local, entendida como la de fuera de la Isla.

Lo cierto es que aquel incendio dejó herido de muerte al histórico ejemplar de las **Siete Pernadas**, ubicado en **Aguamansa** (cumbres de La Orotava), equiparable al **Drago milenario de Icod** y [catalogado](#) como uno de los árboles históricos y monumentales de **Canarias**, de 500 años de antigüedad, con sus once metros de altura y trece de perímetro.



Este icono natural, ubicado a 900 metros de altitud en una finca privada de la familia Arroyo, ya quedó dañado años atrás a consecuencia de los temporales de viento que **desgajaron** varias de sus ramas gigantes, las pernadas que le dan nombre.

Bajo su amplia copa se organizaban **comidas** y **meriendas familiares** y cuentan antiguos cronistas que en sus ramas fueron ahorcados algunos reos. También citan las leyendas que en los llanos donde creció este árbol hubo un **bailadero o baladero**, lugar donde acudían **los guanches** en época de sequía a danzar y hacer balar sus **cabras**, un rito de petición a los

dioses para que enviaran lluvias.



Castaño de los Jardines de los Marqueses de la Candia (La Orotava)

Esta pérdida se une a la del **castaño de los Jardines de los Marqueses de la Candia** (La Orotava), que remontaba sus orígenes a la época de la conquista y era uno de los pocos ejemplares de esta especie que se mantuvo en pie hasta que una tormenta acabó por derribarlo en 1953.

Desde tiempos de la Conquista

Fueron los primeros conquistadores quienes introdujeron **el cultivo de la castaña**. El aprovechamiento de este **fruto** ha tenido históricamente varias vertientes. De un lado, **el castaño** es una madera dura y duradera, características que la convierten en una excelente opción para la fabricación de muebles.

Además, **la castaña paliaba** las necesidades de **alimentación** de la población campesina y como producto anterior a **la papa** mató muchas hambrunas. Mientras hubo una **economía agraria** de subsistencia, **las castañas** complementaron **las dietas** de las clases populares entre los meses de octubre a diciembre y, además, representaron una ayuda para las economías familiares.



De su intercambio se obtenían **alimentos** como **cebollas, ajos, pescado salado y fresco, cestas y cestos** y otros productos artesanos, a través de un trueque que obligaba a las mujeres a realizar largos desplazamientos, cargadas de **castañas** a la ida y con otros productos a la vuelta. Con la venta de **castañas** conseguían dinero con el que pagar necesidades para la casa, ropa para los niños, los libros del curso o los regalos de Reyes o bien para cubrir algún otro gasto.

También del **castaño** se extraen varas de madera para la elaboración de recipientes artesanales, cuya demanda cobró gran importancia durante el desarrollo poblacional y urbano, antes de la década de los setenta. La cestería con varas de **castaño** ha sido un oficio con gran arraigo y estos aprovechamientos convirtieron a este **árbol** es una especie integrada en la **cultura popular** de las zonas altas y

medianías.

El recetario

En **Tenerife los castaños** se sitúan entre los 800 y 1100 metros, una zona óptima para su cultivo, en un área de transición entre las franjas de **viñas** y **papas** (de hecho, su **cultivo** esta asociado a **las papas** de color) y el monte propiamente dicho. De entre la veintena de variedades locales destacan la **Arafera, Castagrande, Corujera, Culochico, De Pata, De Sala, Del Haya, Donosa, Grande, Mansa, Matancera, Mollar, Mulata, Negro, Pico Claro, Picuda, Piñera, Polegre, Redonda y Temprana.**



REDONDA



MULATA



PICUDA



CULOCHICO



POLEGRE

Castañas

DE TENERIFE



CASTAGRANDE



ARAFERA



ccbat

CENTRO DE CONSERVACIÓN
DE LA BIODIVERSIDAD AGRÍCOLA
DE TENERIFE



ÁREA DE AGUAS Y AGRICULTURA
SERVICIO DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

En **Tenerife** las **castañas** se consumen **asadas**, como aperitivo, tanto en los hogares como en los populares puestos repartidos por las plazas y avenidas, reconocibles por su inconfundible olor y localizables por el rastro de humo blanco que desprenden, claro indicativo de que estamos en **otoño**. Pero

también se utilizan para elaborar **mermeladas, mieles, dulces, confitadas** -conocidas como marron glacé, su nombre en francés- o para acompañar deliciosas **recetas tradicionales**.

Sus posibilidades **gastronómicas** son múltiples y **comerlas tostadas, cocinadas** o en **potaje** sigue siendo habitual. El recetario está **cuajado de platos** reconocibles donde es protagonista: el **conejo frito** en **salmorejo** con **castañas** y **batata**, como parte de un **guiso de cabra**, con **pescados** como **cherne** y **bacalao** o confitada junto los **quesos**.









Es muy popular acompañar **las castañas** con los **vinos** nuevos y de hecho siempre ha sido un **fruto seco** presente en muchas fiestas y celebraciones. Se consumía con ocasión del **Día de Todos los Santos** y son imprescindibles en la **víspera de San Andrés**, fecha en la que se abren **las bodegas**; en Pascua se comían **castañas** como una **golosina festiva** o se regalaban a los niños junto a una **naranja** u otra **fruta**, mientras en Carnavales se aprovechaban las últimas que aún quedaban, secas y ahumadas.