



AGROECOLOGÍA EN LA LAGUNA

**Explotaciones agropecuarias
en transición**





AGROECOLOGÍA EN LA LAGUNA

Explotaciones agropecuarias
en transición



Agroecología en La Laguna
Explotaciones agropecuarias en transición

Edita

© Excmo. Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna
Concejalía de Sector Primario

Produce

TARO by LeCanarien goup
www.proyectotaro.com

Coordinación y documentación

Yurena de la Cruz Bethencourt

Textos

Zebensui López Trujillo

Fotografías

Guillermo Pozuelo Gil

Explotaciones con certificado ecológico:

Pedro Hernández Cairós (Finca Las Alcaravaneras),
Biotech Tricopharming, Nazaret Pérez Carlos, María García
e Ildelfonso Acosta (Finca La Vizcaína), Daniel Mayato,
Juan Mayato y Esther Pérez Peña (LaBuena Bread & Beer
Foundation), Raúl Viera Hernández (Finca Las Cancelas).



Agradecimientos

Alfonso Salas Santiago

Depósito legal: TF 543-2024

Todos los derechos reservados.





ÍNDICE

ROSARIO HERNÁNDEZ ÁLVAREZ
GRANJA ROSALISE | 10

PEDRO JUAN HERNÁNDEZ CAIRÓS
HELECHOS DE CUERO | 16

JULIO RODRÍGUEZ RAMOS
FINCA AGROMILÁN | 22

BIOTECH TRICOPHARMING | 28

QUESERÍA EL HOMICIÁN
SANTIAGO FERNÁNDEZ RAMOS | 34

NAZARET PÉREZ CARLOS | 40

MIGUEL RODRÍGUEZ GONZÁLEZ | 46

MARÍA GARCÍA
ILDEFONSO ACOSTA
FINCA LA VIZCAÍNA | 52

JOSÉ LUIS GARCÍA BENÍTEZ | 58

LABUENA BREAD & BEER FOUNDATION
DANIEL MAYATO - **JUAN** MAYATO
ESTHER PÉREZ PEÑA | 64

QUESERÍA 5SENTI2
SALVADOR BETANCORT PÉREZ | 70

RAÚL VIERA HERNÁNDEZ
FINCA LAS CANCELAS | 76

BODEGA 500 ESCALONES | 82



La entrada del siglo XXI ha coincidido con la evidente manifestación de una serie de cambios en los sistemas agrarios y naturales, que afectan a la globalidad de nuestro planeta y que obligan a la humanidad a plantearse muchos de los procedimientos para la obtención de recursos naturales y alimentos. Algunos de estos cambios fueron anunciados por visionarios de diferentes países desde mediados del siglo pasado, cuando aún no podían imaginarse sus consecuencias y los países desarrollados vivían inmersos en un delirio inconsciente que no aventuraban riesgos.

Entre las estrategias alternativas que emergen en el ámbito internacional para la agricultura y que ofrece una transición hacia modos de producción de alimentos ambientalmente sanos y socialmente justos, surge la agroecología, una ciencia que representa una visión y una práctica transformadora de los paisajes agrícolas y de los sistemas alimentarios locales. Estos cambios pueden ser potenciados o inhibidos por múltiples elementos de poder y gobernabilidad, que generan prácticas establecidas y normativas para mantener los sistemas existentes y preservar el orden establecido.

La capacidad del sector agrícola para contrarrestar esta tendencia está sustentada por hombres y mujeres que eligen, por diferentes razones, esta vía alternativa que bebe de fuentes tradicionales, preserva biodiversidad y valores culturales, conserva el suelo, gestiona el agua y cultiva el paisaje, desafiando los inevitables cambios ambientales como única estrategia de resiliencia capaz de garantizar el futuro.

Descubrir y visibilizar a estos agricultores y agricultoras que usan los fundamentos agroecológicos y comprender su forma de manejar la tierra, las semillas, los animales, el agua... es el camino más efectivo para acelerar el desarrollo de agrosistemas productivos, sostenibles y resilientes.

Dra. María del Carmen Jaizme-Vega
Directora Científica
Instituto Canario de Investigaciones Agrarias ICIA



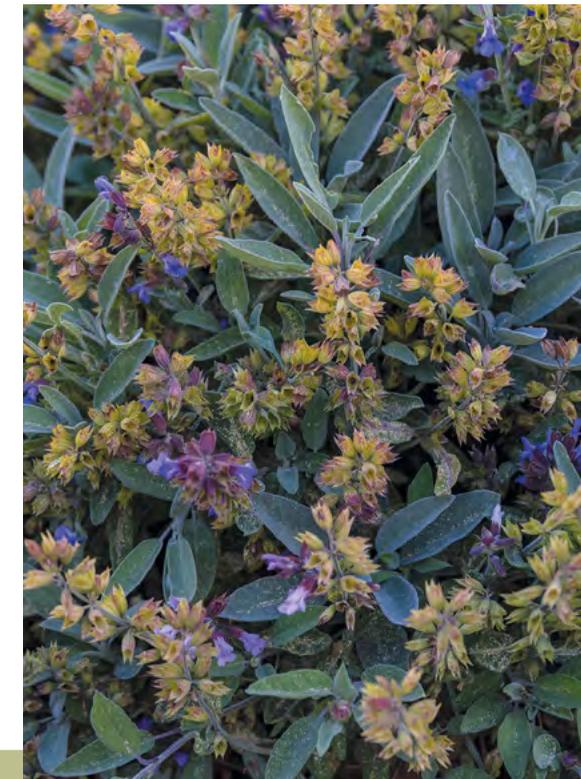


ROSARIO HERNÁNDEZ ÁLVAREZ GRANJA ROSALISE

Rosario Hernández Álvarez es una ganadera de La Laguna, que ha forjado su camino en el mundo agropecuario con determinación y un profundo compromiso con la ecología. Nació en 1980 en Las Gavias y, desde pequeña, estuvo inmersa en las labores del campo, gracias a su familia, que siempre ha estado vinculada a la agricultura y la ganadería. Su bisabuelo, D. Gregorio, además de su trabajo en el molino de D. Cirilo, también se dedicaba a la ganadería, la viña y sembraba papas y verduras para la casa. Esta herencia fue transmitida a su abuelo y éste a su padre, quien se dedicó al vacuno de leche y al cultivo de forraje, labrando la tierra en ocasiones con una yunta de vacas. Hernández creció rodeada de estas actividades, y su padre nunca le impuso limitaciones por ser mujer, permitiéndole participar en todos los trabajos de la finca. Esta formación integral la preparó para los desafíos que enfrentaría más adelante.

Cuando su padre enfermó, tuvo que encargarse de la cuadra familiar mientras él estaba hospitalizado. Esta experiencia reforzó su amor por las vacas y la vida en el campo, hasta tal punto que, a pesar de la exigencia física y emocional, nunca dejó de cuidar la granja. En 2018, tras la muerte de su padre, decidió continuar con la tradición familiar, pero con un enfoque renovado. Inició una profunda reforma en la cuadra, mejorando la infraestructura y la tecnología para garantizar un entorno más saludable para los animales y el medio ambiente. En 2021, después de superar obstáculos como la pandemia, Rosario y su marido Ulises lograron poner en marcha la Granja Rosalise, un proyecto basado en los principios de la agroecología.

**"ES APRENDER A
CONVIVIR CON EL
ENTORNO, NO A LUCHAR
CON ÉL. MUCHAS VECES
PERJUDICAMOS CON
NUESTRA INTERVENCIÓN
MÁS QUE BENEFICIAMOS"**



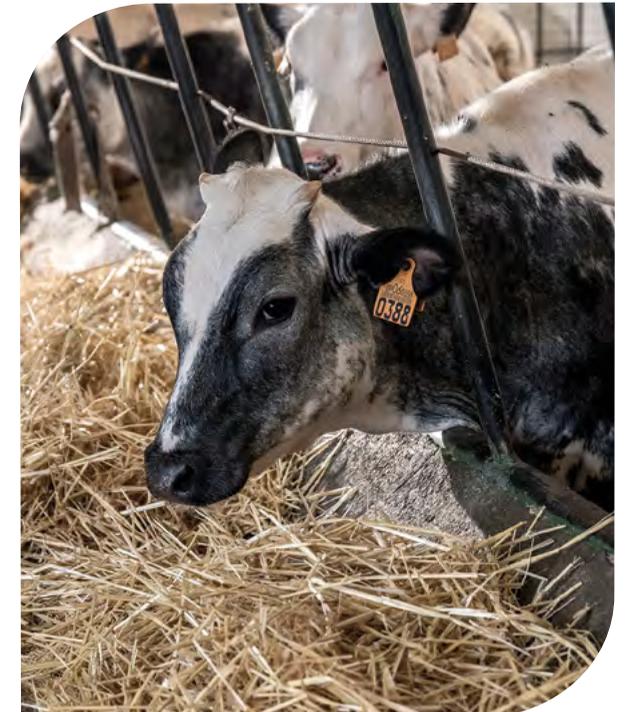


**“ESTOY
CONVENCIDA
QUE EL ÚNICO
FUTURO POSIBLE
ES POR EL
CAMINO DE LA
AGROECOLOGÍA”**

Ambos han implementado mejoras como el uso de placas fotovoltaicas, ventilación adecuada y cal en el suelo para controlar las plagas. Además, ha participado en cursos de agricultura regenerativa, aprendiendo a elaborar productos naturales como el cultivo de *Lactobacillus*, que reduce los olores y controla las plagas de manera efectiva. Gracias a estos esfuerzos, la granja ha logrado un ambiente sin olores ni moscas. El proyecto de Rosario y Ulises no se limita a la producción de carne de vacuno, ya que también cultivan su propio forraje para evitar la dependencia de insumos externos, promoviendo la economía circular.



Mirando hacia el futuro, planea diversificar las actividades de la granja y hacerla visitable para promover el turismo rural, alineado con la sostenibilidad. Está convencida de que el único camino viable es hacia la agroecología, y trabaja para integrar la ganadería y la agricultura con el entorno natural. Un ejemplo de esto es la instalación de un refugio para murciélagos en colaboración con el Cabildo de Tenerife, un proyecto que busca restaurar el equilibrio ecológico en la zona. En suma, Rosario Hernández Álvarez es un ejemplo de resiliencia y dedicación, una mujer que ha tomado las riendas de su legado familiar y lo ha transformado en un proyecto innovador y sostenible.





PEDRO JUAN HERNÁNDEZ CAIRÓS **HELECHOS** DE CUERO

Pedro Juan Hernández Cairós nació en 1966 en Santa Cruz de Tenerife. De larga tradición familiar en el sector primario, tomó el relevo de su padre en la gestión de Helechos de Cuero (Finca Las Alcaravaneras), propiedad de su bisabuela. Con los años, la propiedad fue creciendo con la incorporación de nuevos terrenos anexos, que conforman hoy unas cinco hectáreas de cultivos, dedicadas principalmente al plátano y a los helechos de cuero. El plátano había sido desde siempre el cultivo primordial de la finca, incorporándose más tarde otros cultivos ornamentales como las rosas y los helechos de cuero, como principales novedades introducidas por Hernández. Aunque el cambio más importante acometido por nuestro protagonista fue la reconversión de la explotación de convencional a agroecológica, dando un giro profundo a la forma de gestionar sus terrenos de cultivo y su relación con el entorno natural.

Con más de cuarenta años al frente de la explotación, además de Helechos de Cuero (Finca Las Alcaravaneras) dirige una finca de aguacates ubicada en Tegueste, otra en Bajamar y han diversificado su actividad con la gestión de Casa Justa, una Casa Rural donde se ofrecen además de un alojamiento en un lugar privilegiado y tranquilo, la posibilidad de conocer de primera mano las labores agroecológicas que desarrolla la propiedad. Sin embargo, hasta hace apenas cuatro años la finca era de producción agrícola convencional, por lo que ha vivido un profundo proceso de reconversión hacia la agroecología, que ha obligado a Hernández y a su equipo a acometer un intenso proceso de reciclado formativo, de renovación tecnológica y de modos de trabajo.

“LOS FITOSANITARIOS SON UN VENENO QUE SE FILTRA EN EL FRUTO Y QUE LUEGO ACABAMOS CONSUMIENDO”





**“LA CALIDAD
DEL PLÁTANO EN
ECOLÓGICO ES
EXTRAORDINARIA”**

Hernández, consciente de la necesidad de mejorar sus conocimientos sobre el modelo agroecológico que pretendía implantar en sus cultivos, se ha formado intensamente en los mejores centros de formación y con algunos de los profesionales más importantes del sector, realizando numerosos cursos en España, Israel, Holanda, entre otros. Esos conocimientos adquiridos se han ido progresivamente incorporando al funcionamiento de la explotación, consiguiendo con éxito la reconversión desde la agricultura convencional a la agroecológica. El resultado ha sido espectacular, ya que los fitosanitarios y los abonos químicos, tan dañinos para el terreno y las personas, han sido sustituidos por completo por un suelo equilibrado y saludable y por una interacción beneficiosa con la biodiversidad de la zona.



Los resultados de la reconversión de la finca son una mejora sustancial de los productos obtenidos, una mayor demanda de los productos y sus márgenes, una reducción del consumo de agua y la eliminación de los costes derivados de los fitosanitarios, lo que compensa el aumento de las necesidades en mano de obra. Helechos de Cuero (Finca Las Alcaravaneras) es un claro ejemplo de cómo un cultivo tan vinculado a la agricultura convencional como el plátano puede reconvertirse en agroecológico, beneficiándose de las ventajas de este tipo de explotaciones respetuosas con el medio natural y la salud de las personas. Una apuesta decidida realizada por Hernández que puede servir de inspiración para otros muchos agricultores que comienzan a sensibilizarse y a ver en este modelo de cultivo responsable una alternativa real a la agricultura convencional.



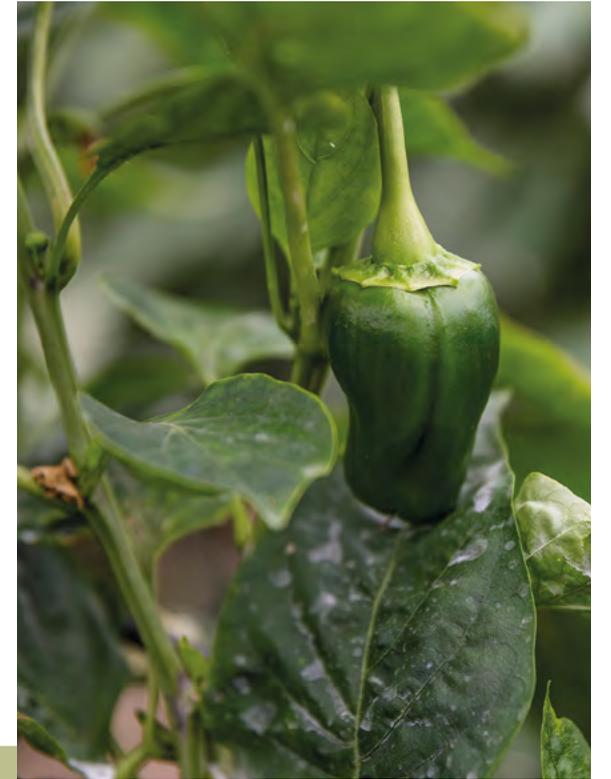


JULIO RODRÍGUEZ RAMOS **FINCA** AGROMILÁN

Julio Rodríguez Ramos, nacido en Milán (La Laguna), tiene una historia de vida profundamente ligada a la agricultura. Desde pequeño, estuvo relacionado con las labores agrícolas en la finca de su padre, un hombre que dividía su tiempo entre la agricultura y la pesca. Sin embargo, su destino profesional tomó otro rumbo cuando estudió electricidad de automóvil con la intención de montar un taller junto a su hermano. Aunque este proyecto nunca se materializó, los hermanos se involucraron en el sector de la construcción hasta que la crisis económica los llevó a reconsiderar su camino. Fue en ese momento cuando Julio decidió retomar la finca familiar. Con esfuerzo y determinación, se hizo cargo de la finca, construyendo invernaderos para relanzar la producción agrícola. Esta tarea no la realizó solo, sino que contó con la colaboración de su esposa Nieves, su hermano y su hijo, formando un equipo familiar comprometido con la recuperación de la finca.

La Finca AgroMilán, con unos 7000 metros cuadrados de invernaderos, se especializa en el cultivo de tomates, pimientos y calabacines. Aunque Julio comenzó utilizando métodos de cultivo convencionales, pronto se enfrentó a un desafío que lo llevaría a explorar la agroecología: la alta conductividad del agua, que estaba dañando el suelo debido al exceso de sales. Este problema lo llevó a replantearse el uso de productos químicos en su finca y a optar por prácticas agrícolas más sostenibles. En un proceso de ensayo y error, fue introduciendo prácticas agroecológicas en la finca. Descubrió que, al eliminar los químicos, el suelo comenzaba a regenerarse, favoreciendo la aparición de lombrices y mejorando la salud de los cultivos. Una de las estrategias que emplea es la creación de reservorios para depredadores naturales, reduciendo así la necesidad de utilizar insecticidas.

**“TENGO AQUÍ LOS
DEPREDADORES
NATURALES EN
EQUILIBRIO Y ESO LA
PLANTA LO AGRADECE”**



**“AL QUITAR
LOS QUÍMICOS
SE MEJORA EL
SUELO, POR
LO QUE LOS
CULTIVOS VAN
A MEJOR”**



Este enfoque le ha permitido controlar plagas como la tuta del tomate y la mosca blanca de manera natural, favoreciendo un entorno agrícola más equilibrado y saludable. Uno de los mayores desafíos a los que Julio se ha enfrentado en su transición hacia la agroecología ha sido la presencia de *Gonocephalum rusticum*, un escarabajo que causó estragos en sus plantaciones de tomate. Tras perder más de 2000 plantas, Julio optó por métodos de control biológico, utilizando gallinas para reducir la población del escarabajo y evitar el uso de insecticidas. Esta experiencia reforzó su compromiso con la agricultura ecológica, convencido de que es la mejor manera de mantener un suelo saludable y de producir alimentos más seguros para los consumidores.



En su búsqueda por mejorar continuamente las prácticas en la finca, Julio ha implementado diversas técnicas para revitalizar el suelo, como la rotación de cultivos, la aplicación de compost y yeso agrícola, y la incorporación de bacillus, un tratamiento biológico que le permite mantener el equilibrio natural en sus cultivos. Su enfoque está en dejar que los depredadores naturales controlen las plagas, reduciendo la necesidad de tratamientos químicos y promoviendo un ambiente más sostenible en la finca. La Finca AgroMilán no solo es un ejemplo de cómo se puede recuperar una finca familiar, sino también de cómo la agricultura puede evolucionar hacia prácticas más responsables y respetuosas con el medio ambiente. La historia de Julio Rodríguez Ramos es una inspiradora muestra de resiliencia y adaptación en el mundo agrícola.





BIOTECH TRICOPHARMING

Fundada en Tenerife, es el resultado de un spin-off de la empresa Sequentia Biotech tras la aprobación de un proyecto de financiación NEOTEC, el cual dio inicio al Departamento de Agricultura Biofarmacéutica y la base para la creación de la compañía. Además, cuenta con un Centro de Producción y el Departamento de I+D en la Finca El Pico, en Tenerife, en la medida que la isla proporciona condiciones idóneas para el cultivo de determinadas especies vegetales de interés.

Biotech Tricopharming Research es una empresa líder en biotecnología que se dedica a optimizar la producción de moléculas medicinales y aromáticas en los tricomas de las plantas. Utilizando tecnologías avanzadas, la empresa proporciona soluciones para mejorar los cultivos comerciales de diversas plantas mediante biotecnología sostenible.

Entre sus servicios destacan los bioestimulantes personalizados, proyectos de I+D y consultoría científica. Su enfoque en la agricultura, la nutracéutica y la salud animal permite abordar retos específicos en diferentes segmentos de mercado, ofreciendo productos mejorados y nuevos derivados con alto potencial terapéutico y de valor agregado.

Tricopharming ofrece soluciones innovadoras como Artennua®, TricoStimulant™ y CropOmize, cada una diseñada para mejorar diferentes aspectos de los cultivos. Artennua® es la versión optimizada y estandariza del cultivo Artemisia annua a través del uso de la tecnología TricoStimulant™. TricoStimulant™ se centra en la mejora del rendimiento de plantas medicinales a través de un bioestimulante específico desarrollado y patentado por la empresa. CropOmize por su parte, es un servicio que se ofrece a otras empresas, que incluye análisis de microbioma de suelo o análisis de expresión de genes para validar y optimizar sus productos.

**"LE DAMOS UN
IMPULSO A LA PLANTA
MEDIANTE EL USO DE LA
BIOTECNOLOGÍA Y LA
BIOINFORMÁTICA"**





**“ESTUDIAMOS
EL SUELO Y
BUSCAMOS LA
MEJOR FORMA
DE MEJORAR
LOS CULTIVOS”**

La empresa se destaca en la realización de proyectos de I+D personalizados, dirigidos a empresas y centros de investigación que buscan mejorar la producción y el potencial terapéutico de diversas especies vegetales. Gracias a su amplia experiencia en biotecnología, Tricopharming desarrolla soluciones a medida que optimizan los procesos fisiológicos de las plantas, incrementando su productividad y valor medicinal. Además, ofrecen servicios de consultoría científica especializada, ayudando a otras organizaciones a implementar tecnologías avanzadas y sostenibles en sus prácticas agrícolas.



Así mismo, y gracias a la secuenciación del metagenoma y al análisis bioinformático, Tricopharming es capaz de evaluar la diversidad, abundancia y funciones de los microorganismos presentes en el suelo. El objetivo es proporcionar un informe detallado de la biología microbiana del terreno y su interacción con las raíces del cultivo, que, a su vez, tiene un impacto directo en el ciclo de asimilación de nutrientes y en la salud de las especies vegetales. Además, esta tecnología para el análisis del microbioma del suelo se ofrece como un servicio totalmente integrado de acompañamiento y soporte en todas sus etapas.



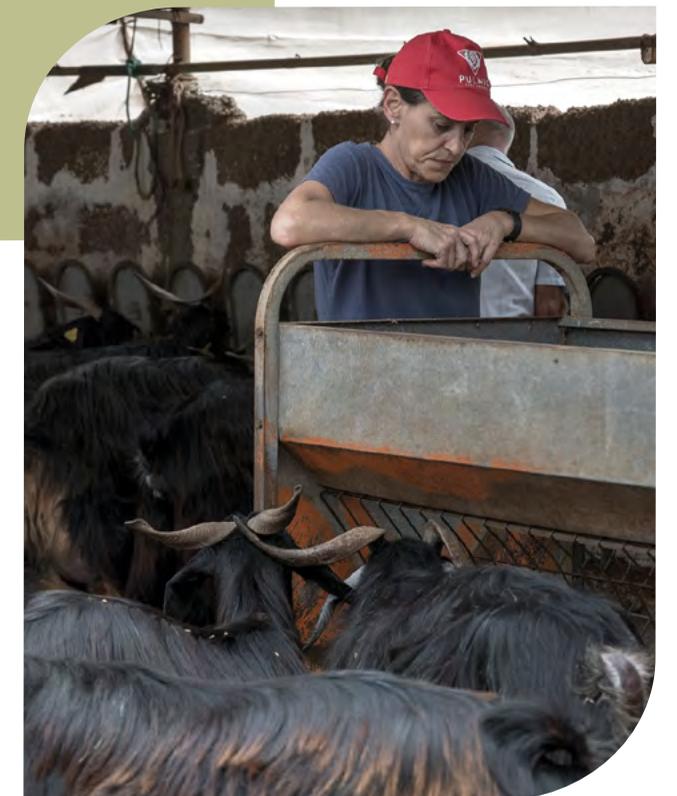
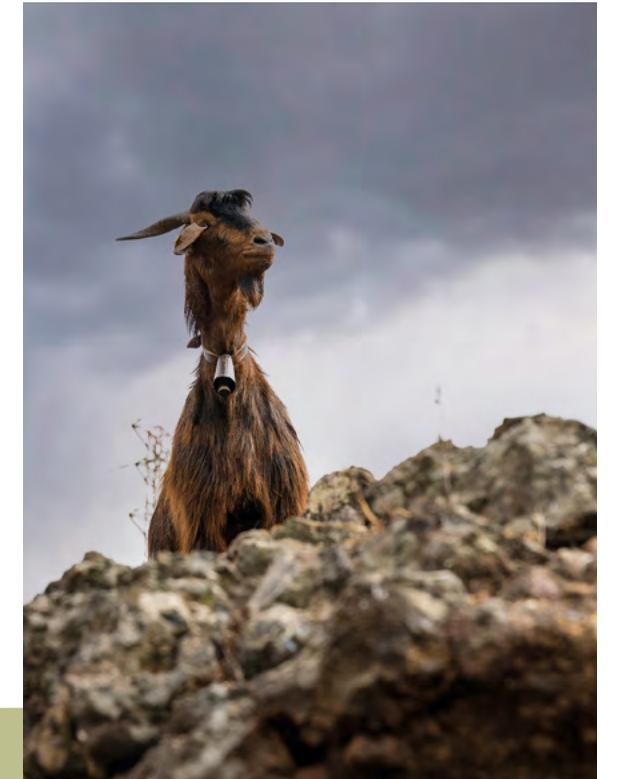


QUESERÍA EL HOMICIÁN SANTIAGO FERNÁNDEZ RAMOS

La Quesería El Homicián es una joya artesanal ubicada en El Homicián, en la parte alta de la Punta del Hidalgo. Fundada por Santiago Fernández Ramos y sus hermanos en 2019, esta quesería mantiene viva la tradición ganadera y quesera de la zona, ofreciendo quesos frescos y madurados de alta calidad que se consumen casi íntegramente entre Las Canteras, Tegueste y la Punta del Hidalgo, por lo que es un producto de proximidad. Desde sus inicios, la quesería se ha destacado por la producción de quesos elaborados con leche de cabra de su propio rebaño, siguiendo métodos tradicionales que garantizan un producto auténtico y de sabor inigualable. Los Fernández Ramos han implementado técnicas heredadas y perfeccionadas a lo largo de los años, lo que les ha permitido obtener quesos de gran reconocimiento en el mercado local.

El proceso de elaboración comienza con la recolección de la leche fresca de cabra, ésta leche cruda se mezcla con cuajo para iniciar la coagulación. Este proceso es crucial para el desarrollo de la textura y el sabor del queso. Posteriormente, la cuajada se corta, se deja reposar y es moldeada y prensada manualmente. Este método artesanal asegura que cada pieza de queso conserve las características únicas de la leche y el entorno en el que se produce. Los quesos frescos de El Homicián son conocidos por su suavidad y cremosidad, mientras que los madurados presentan un sabor más intenso y complejo, resultado del cuidado proceso de afinado que puede durar varios meses.

**"ESTOY VIVIENDO
DE LO QUE ME HA
GUSTADO TODA
LA VIDA"**





**“LAS CABRAS
SE SUELTAN
POR LA
MAÑANA Y
POR LA TARDE
REGRESAN
SOLAS”**

Además de la producción de queso, la quesería El Homicián ha sido un ejemplo de sostenibilidad y respeto por el medio ambiente. Los Fernández Ramos han implementado prácticas de manejo sostenible en su explotación ganadera, asegurando el bienestar de los animales y la conservación del entorno natural. Esta filosofía de trabajo se refleja en la calidad de sus productos y en el reconocimiento que han recibido a lo largo de los años. La quesería ha participado en numerosas ferias y concursos locales, obteniendo premios y distinciones que avalan la excelencia de sus productos. Estos reconocimientos no solo son un testimonio del esfuerzo y la dedicación, sino también una muestra del potencial de la producción quesera artesanal en Tenerife.



El compromiso de El Homicián con la tradición y la calidad ha hecho que sus productos sean muy valorados tanto por consumidores locales como por visitantes. La quesería ha logrado establecerse como un referente en la producción artesanal de quesos, contribuyendo a la preservación de la cultura gastronómica lagunera y ofreciendo un producto auténtico y de alta calidad. En conclusión, la quesería El Homicián representa una combinación perfecta de tradición, calidad y sostenibilidad. La dedicación de los hermanos Fernández Ramos y su respeto por los métodos artesanales han permitido que esta pequeña quesería se convierta en un símbolo de la excelencia quesera en Tenerife. Con un futuro prometedor, El Homicián continúa su labor, asegurando que cada pieza de queso cuente una historia de tradición y pasión por el buen hacer.





NAZARET PÉREZ CARLOS

Nazaret Pérez Carlos nació en 1987 en Tacoronte, en el seno de una familia con una larga tradición agrícola. Desde joven, mostró un interés profundo por la tierra y los procesos agrícolas, y aunque sus comienzos laborales no estuvieron vinculados con el campo, finalmente decidió darle un cambio de rumbo a su vida y acabó dedicándose a su verdadera pasión. Su finca, ubicada en Jover, Tejina, está dedicada principalmente al cultivo de hortalizas y frutas, utilizando exclusivamente técnicas agroecológicas en su producción. Esto la ha llevado a buscar equilibrar la producción agrícola con la conservación del medio ambiente. Entre estas técnicas se encuentran la rotación de cultivos, el uso de abonos orgánicos y la integración de sistemas agroforestales. Estas prácticas no solo ayudan a mantener la salud del suelo, sino que también aumentan la resistencia de los cultivos a plagas y otras enfermedades.

Casi toda su producción se vende de forma directa a través de su punto de venta en el Mercado del Agricultor de Tegueste, buscando así proporcionar alimentos frescos, saludables y de proximidad. Además, trabaja directamente con los ecocomedores, proporcionando frutas y hortalizas con total garantía de seguridad para los más pequeños. Esta labor entra dentro de su filosofía de contribuir a concienciar desde etapas tempranas de la importancia de cuidar los cultivos, evitando el uso de fitosanitarios y abonos químicos, que alteran el suelo y generan alimentos con componentes dañinos para la salud de las personas. En esta misma línea, lleva a cabo talleres con niños sobre reforestación y agroecología, con el fin de reforzar en ellos una mirada responsable de nuestros campos.

**"QUERÍA QUE MI HIJA
CRECIERA CON LOS
VALORES CON LOS
QUE YO ME CRIÉ"**



**“ESTA
PROFESIÓN
SE PUEDE
DEFINIR CON
UNA PALABRA:
LIBERTAD”**



Nazaret Pérez Carlos ha dedicado gran parte de su labor a la educación y capacitación de nuevos agricultores. Ha organizado numerosos talleres y cursos sobre técnicas agrícolas sostenibles, compostaje, economía de riego y el uso de nuevas tecnologías en la agricultura. A través de estos programas, ha capacitado a muchos agricultores, ayudándolos a adoptar prácticas más responsables y eficientes. Nazaret también colabora con entidades como la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG-Canarias), desarrollando formaciones que integran la sostenibilidad y la innovación tecnológica en la capacitación de los futuros profesionales del sector agrícola.



Uno de los principales problemas con los que cuenta el sector actualmente es la escasez de agua. De ahí que Nazaret haya centrado gran parte de sus esfuerzos en implementar sistemas de riego inteligentes. Estos sistemas permiten un uso más eficiente del agua, reduciendo el desperdicio y mejorando la productividad de los cultivos. En suma, la trayectoria de Nazaret Pérez Carlos es un testimonio de cómo la pasión por la tierra y el compromiso con el medio ambiente pueden llevar a innovaciones significativas en la agricultura. Su labor no solo ha mejorado la productividad y sostenibilidad de su finca, sino que también ha contribuido a la capacitación de la nueva generación de agricultores vinculados a la agroecología.





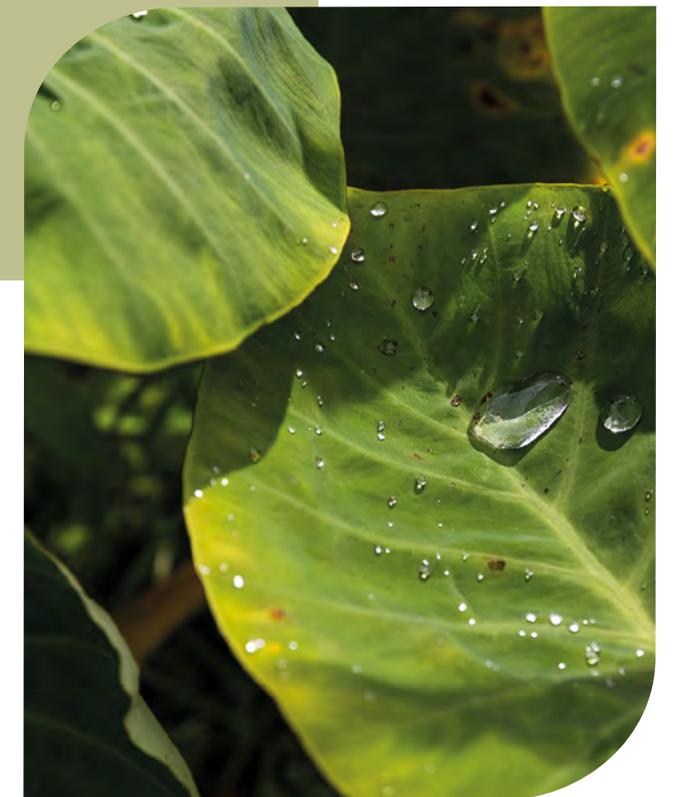
El proceso de cultivo y cosecha de los ñames es laborioso. Los ñames se cosechan en Navidad y requieren tres años para madurar. Para asegurarse de tener una cosecha anual, Miguel rota el cultivo entre sus tres fincas: la finca de Los Riscos, la de Bernabé y la de Hilaria. La cosecha comienza con la excavación de los ñames en el barro, seguida de un meticuloso proceso de limpieza, que incluye raspar y quitar las raíces, y lavarlos con una máquina de alta presión. Después de la limpieza, los ñames se secan durante 3-4 días antes de ser preparados para la cocción. Miguel sigue un método tradicional de cocción que requiere un gran esfuerzo físico y una gran cantidad de leña. El día antes, llena bidones de agua y los pone a hervir con fuego intenso, luego baja la intensidad del fuego y mantiene el proceso de cocción durante todo el día, ajustando el fuego y añadiendo agua según sea necesario.



"EL CULTIVO DEL ÑAME ES DURO, HAY QUE COGERLOS EN LOS RISCOS Y BAJARLOS AL HOMBRO"

MIGUEL RODRÍGUEZ GONZÁLEZ

Miguel Rodríguez González, nacido en 1953 en El Batán, La Laguna, es un agricultor que ha dedicado su vida al cultivo de los ñames. Hijo de un padre de El Batán y una madre de Las Carboneras, Miguel siempre ha estado vinculado a la agricultura, una pasión que ha combinado con su trabajo hasta su jubilación. Lleva más de cincuenta años cultivando ñames en tres fincas familiares heredadas, ubicadas en zonas montañosas y de difícil acceso. La dedicación de Miguel al cultivo del ñame no solo preserva una tradición agrícola canaria, sino que también representa un compromiso con prácticas agrícolas sostenibles y ecológicas. Su labor es un testimonio de cómo las técnicas tradicionales y el respeto por la naturaleza pueden combinarse para producir alimentos saludables y de alta calidad sin dañar el medio ambiente.



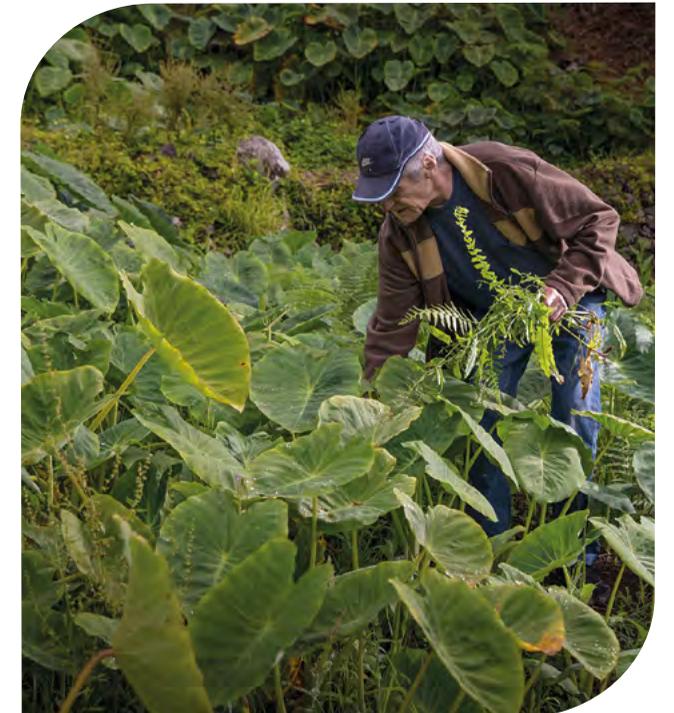
A photograph of an elderly man standing in a field of large green plants, possibly coffee. He is wearing a dark blue Nike Air cap, a blue t-shirt, and a brown and tan jacket. He is holding a small green leaf in his right hand and looking at it intently. The background is a dense field of similar plants under bright, natural light.

**“MIS FINCAS SON
ECOLÓGICAS
PORQUE JAMÁS
Y NUNCA LES HE
ECHADO NADA”**

Esta técnica asegura que los ñames se cocinen uniformemente y adquieran la textura y el sabor deseados. Miguel también utiliza métodos tradicionales para mejorar la calidad de los ñames guisados. Cubre los bidones con ceniza blanca para obtener un color rojizo en los ñames y coloca un paño tapado con una teja antigua para evitar que el humo afecte al sabor. El resultado es un ñame con un sabor y textura únicos, que Miguel considera una parte esencial de sus celebraciones navideñas. Los ñames guisados se pueden servir de varias maneras: con mojo picón, miel, azúcar, pescado salado, o como plato principal o acompañante.



Miguel no comercializa la mayoría de sus ñames, reservándolos principalmente para consumo propio y para regalar a familiares y amigos. Siguiendo un hábito muy arraigado en el ámbito rural canario, una parte de los productos se obsequiaban como forma de mantener fuertes los lazos de la comunidad. Sus fincas son completamente ecológicas, ya que nunca ha utilizado productos químicos. En lugar de herbicidas, cubre los ñames con una capa de helechos y zarzas de unos 50 cm, lo que impide el crecimiento de “malas hierbas”. El agua de riego proviene de nacientes naturales que brotan de las rocas, proporcionando un suministro constante y sin necesidad de irrigación artificial.





MARÍA GARCÍA
ILDEFONSO ACOSTA
FINCA LA VIZCAÍNA

Son los principales responsables de la Finca La Vizcaína, propiedad de la empresa familiar Altalay 7, que además de gestionar esta producción agrícola de más de cinco hectáreas, dirige el Hotel Vallemar (Puerto de la Cruz) y el Laguna Nivaria. El terreno estuvo dedicado históricamente al cultivo convencional del plátano hasta que en 2007 se reconvirtió en agroecológico y ese mismo año obtuvo el Registro de Operadores de Producción Ecológica de Canarias (ROPE). María García se sumó al proyecto en 2011 como gerente e Idelfonso Acosta en 2012 como técnico en agroecología, contribuyendo ambos a la consolidación de la reconversión del proyecto. La Finca La Vizcaína es la prueba de que la agroecología ofrece un mejor producto, más saludable y con menor impacto medioambiental.

La finca sigue dedicada principalmente a los plátanos, si bien en el proceso se han introducido infinidad de nuevos cultivos hasta llegar a una cifra de cincuenta y siete tipos de especies diferentes, entre las que destacan los frutales. Esta diversidad está posibilitada por el hecho de que todos los esfuerzos por proteger la planta se realizan desde el suelo y no utilizando productos específicos para cada tipo de cultivo. Esto genera un entorno óptimo que atrae especies beneficiosas, creando una simbiosis que mantiene el equilibrio y evita las plagas, la escasez de nutrientes y la presencia de microorganismos beneficios en el suelo. También se realiza una optimización del agua no solo a través del empleo del riego por goteo, sino también por la captación del agua de lluvias y por la calidad del estado del terreno, sus drenajes y su autoregulación. A pesar del aumento de ocupación de los cultivos en la finca el consumo de agua ha descendido de manera significativa a lo largo de los años.



“MI SUEÑO ERA LOGRAR QUE EL SUELO FUERA UN SUELO BOSCOSO”





**“LE DIGO A LA
GENTE QUE
BUSQUE UNA
SOLA PLANTA
QUE NO SEA
FELIZ EN
ESTA FINCA”**

Otra de las novedades introducidas por nuestros protagonistas fue la ganadería, actualmente compuesta por ovejas canarias (o pelibuey), burros y cochinos negros, formando parte de la Asociación de Criadores de Cochino Negro de Canarias (ACCNC). La presencia de los animales en la finca ha permitido disponer de una fuente suficiente de estiércol de calidad, que posteriormente se trata a través de distintos sistemas para conseguir añadirlo al agua con el que se riegan permanentemente todos los cultivos. Este sistema agroecológico de fertilización aporta al suelo todas las necesidades para mantener un estado saludable y sin salinización. Además, los animales se alimentan principalmente de los subproductos de las cosechas, manteniendo así un equilibrio entre agricultura y ganadería que fue siempre una constante en los cultivos tradicionales.



Bajo el principio de la economía circular y la producción de kilómetro cero, desde 2012 los dos establecimientos hoteleros vinculados al proyecto absorben la totalidad de los productos agrícolas y ganaderos que se producen en la Finca La Vizcaína. Esto permite a los usuarios de los hoteles disfrutar de productos ecológicos de alta calidad, saludables, comprometidos con el medio natural, responsables con el consumo de agua y producidos muy cerca de donde son consumidos. Este sistema, unido a que la finca está abastecida por completo por energía fotovoltaica, hacen que este proyecto sea un ejemplo no solo del compromiso de la propiedad y sus técnicos y trabajadores, sino también una muestra valiosa y palpable de cómo otra forma de hacer agricultura y de ganadería es posible.



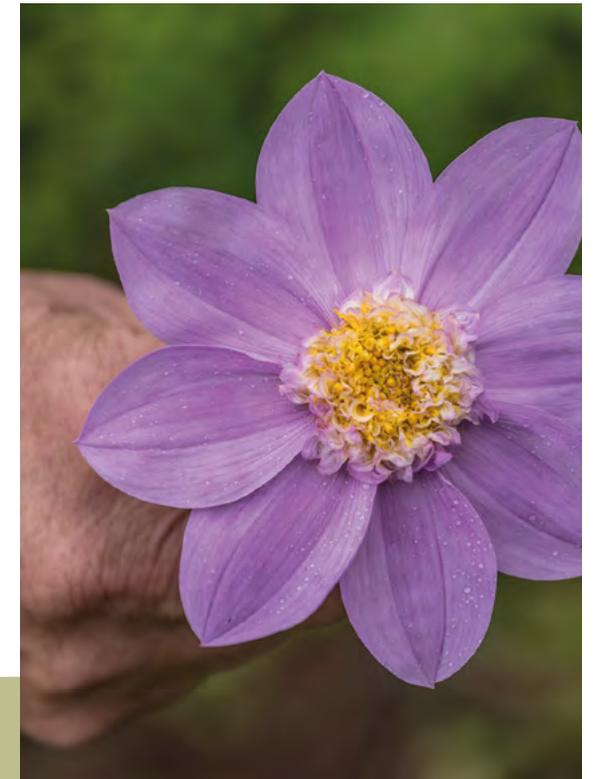


JOSÉ LUIS GARCÍA BENÍTEZ

José Luis García Benítez nació en 1961 en El Batán, en el seno de una familia profundamente arraigada en esta zona rural del macizo de Anaga. Oficial de primera en el Mercado de La Laguna, combina su actividad laboral con el cultivo ecológico de algunos de los productos más representativos históricamente de El Batán, como las batatas y las papas. Todo ello sembrado con el más absoluto respeto por el medio, sin aplicar ningún tipo de fitosanitario ni abono químico. Gracias al empleo de técnicas de cultivo tradicionales, heredadas de su padre y su abuelo, ha conseguido recuperar el equilibrio del suelo y la relación beneficiosa de las distintas especies vegetales y animales con los cultivos. Además, conserva la tradición apícola de la zona, produciendo miel de calidad a través de sus colmenas, consciente también de los beneficios de las abejas en la polinización de sus cultivos.

Jose Luis produce un sinfín de variedades de papas tradicionales, entre las que destacan las “papas borrallas”. Estas papas, con sus características únicas de sabor y textura, son el resultado de técnicas de cultivo heredadas y perfeccionadas a lo largo de generaciones. Los agricultores locales, aprovechando el clima y suelo favorable de la zona, cultivan estas variedades utilizando métodos sostenibles, combinando conocimientos tradicionales y prácticas modernas. La recolección de las papas se realiza manualmente, garantizando su calidad y preservando su valor cultural y gastronómico. La producción de estas papas no solo es vital para la economía local, sino que también contribuye a la preservación de la biodiversidad agrícola y la identidad cultural de El Batán.

“ANTIGUAMENTE, MI ABUELO Y LA GENTE DE AQUÍ, SE LLEGABAN HASTA TEJINA PARA BUSCAR LA RAMA DE LA BATATA PARA PLANTARLA AQUÍ, ASÍ CAMBIABAN LA SEMILLA”





“ESTA MIEL ES ÚNICA PORQUE SE HACE CON LAS FLORES SALVAJES DE EL BATÁN”

En cuanto al cultivo de la batata, de las que José Luis siembra hasta cinco tipos diferentes, destaca por su importancia cultural e histórica. El Batán ofrece un microclima ideal para su cultivo debido a su humedad y suelo fértil. Los agricultores preparan la tierra con arados manuales y utilizan estiércol como fertilizante natural. El proceso de siembra es manual, sembrando las plantas en surcos cuidadosamente preparados. Durante el crecimiento, se requiere una atención constante para controlar las plagas. La recolección se realiza manualmente, asegurando que las batatas lleguen en perfectas condiciones al mercado o la mesa.



A pesar de su importancia, el cultivo de las batatas en El Batán enfrenta varios desafíos. El cambio climático, la escasez de agua y la competencia con otros cultivos representan amenazas constantes. Sin embargo, los agricultores de la zona, como es el caso de José Luis García, están adoptando prácticas más sostenibles y diversificando sus cultivos para asegurar la viabilidad a largo plazo.

Enamorado de la apicultura, José Luis García también produce miel de gran calidad, al tiempo que contribuye con sus colmenas a la polinización de sus cultivos y de la rica diversidad del entorno, un ejemplo de cómo el conocimiento de las prácticas tradicionales pueden ayudar a desarrollar una agricultura sostenible, ecológica y respetuosa con el medio y con la calidad de los productos.





LABUENA BREAD & BEER FOUNDATION

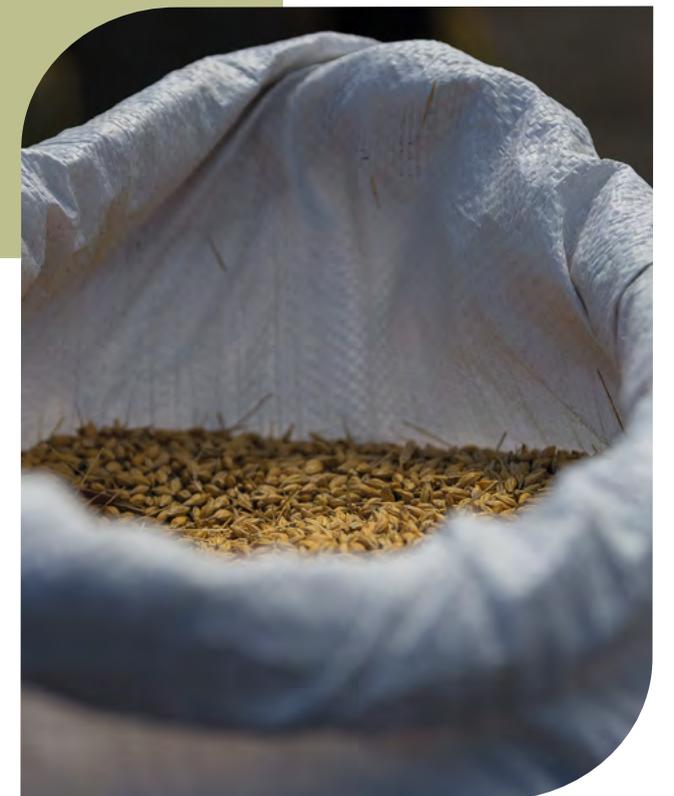
DANIEL MAYATO - JUAN MAYATO

ESTHER PÉREZ PEÑA

LaBuena Bread & Beer Foundation es una iniciativa privada EcoAgroSocial dedicada a la producción de cereales ecológicos y su transformación en productos derivados a través de redes de comercio local. Su misión es promover la cultura y los valores de respeto hacia la elaboración artesanal tradicional, así como al producto y al productor que lo hace posible. La fundación se esfuerza en desarrollar actividades vinculadas a la producción de cereales ecológicos y su posterior transformación en productos como pan y cerveza, fomentando una economía local sostenible y respetuosa con el medio ambiente. A pesar de la enorme importancia que tuvo antaño la producción cerealística en Canarias, es uno de los cultivos con mayor retroceso, por lo que iniciativas como estas son fundamentales para recuperar nuestros campos.

Desde hace más de 30 años, Juan Mayato Mesejo, un panadero de profesión, ha estado comprometido con la recuperación y conservación de variedades locales antiguas de cereales ecológicos. Con estos granos, Juan ha creado muchas de las recetas de los panes que venden en su establecimiento: Panes del Mundo. En el año 2010, Esther Pérez Peña y Daniel Mayato Mesejo, diseñador y maestro cervecero, comenzaron a elaborar cerveza en casa para consumo familiar. En 2013, fundaron la Micro Cervecería Artesana Chutney, donde producen y comercializan cervezas artesanales de manera tradicional, utilizando cereales ecológicos de su propia finca. La calidad de la cerveza que producen ha sido ampliamente valorada con premios y reconocimientos.

**“PARA LA SIEMBRA,
COSECHA, SIEGA Y
TRILLA DE LOS CEREALES
CUENTAN CON
MAQUINARIA ANTIGUA
TRADICIONAL”**



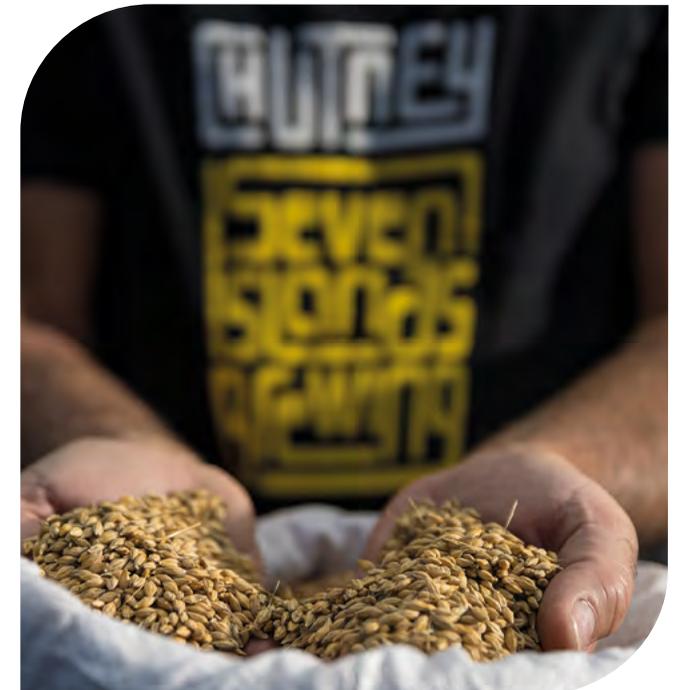


**“EN UN FUTURO
CERCANO SE
PROYECTA
INCORPORAR
EN LO POSIBLE
SISTEMAS DE
ENERGÍAS
LIMPIAS”**

En 2016, los tres socios adquirieron una finca rústica de tres hectáreas en una de las mejores zonas cerealísticas de Tenerife, certificada ecológica, donde comenzaron a producir trigo y cebada para la elaboración de sus productos derivados, pan y cerveza. La finca utiliza maquinaria antigua tradicional restaurada para la siembra, cosecha, siega y trilla de los cereales y recicla el 100% del agua para riego y la materia orgánica para compostaje. Lo que comenzó como proyectos separados de pan y cerveza, ahora está unificado en un mismo espacio agrícola y una producción tradicional de cereales ecológicos.



La continua inquietud por mejorar los llevó a participar en la creación de la Asociación para la Producción y Transformación de Cereales (APTC) en 2021, donde comparten objetivos comunes con otros agricultores de la zona. En el futuro, LaBuena Bread & Beer Foundation planea incorporar sistemas de energías limpias y alternativas a los hidrocarburos para continuar su compromiso con la sostenibilidad y la producción ecológica. En suma, Daniel, Esther y Juan son un ejemplo de responsabilidad, tenacidad y compromiso social y medioambiental.





QUESERÍA 5SENTI2 SALVADOR BETANCORT PÉREZ

La Quesería 5senti2 nació de la pasión de Salvador Betancort Pérez por la ganadería y la elaboración artesanal de quesos. Betancort, natural de Lanzarote, aunque afincado en la zona de El Rincón en La Laguna, comenzó a elaborar quesos artesanales en 2014, siguiendo la máxima por el respeto a la tradición, pero también a la innovación constante. Esto le ha permitido explorar nuevas formas de sabores y texturas, sin perder de vista las técnicas artesanales, el enfoque en la sostenibilidad y el uso de recursos locales. Betancort destaca la complejidad y el continuo aprendizaje en este oficio. De ahí que mantenga un compromiso con la innovación, la formación continua y la mejora constante de las instalaciones y el producto. 5senti2 es un ejemplo de cómo se puede conjugar a la perfección la larga tradición quesera de las Islas con las nuevas técnicas de producción, seguridad alimentaria y control de calidad.

El proceso de producción de este queso de autor comienza con la obtención de leche de alta calidad de sus propias ovejas de la raza Canarias de Lana y cabras de la raza Tinerfeña Norte, que suman unas sesenta cabezas. La quesería utiliza técnicas de cuajado y maduración controlada, permitiendo que los quesos desarrollen su sabor y aroma distintivos. Además, Betancort experimenta con diferentes ingredientes y procesos para crear quesos únicos que reflejen la riqueza del terroño canario. Betancort ha destacado en su producción de quesos ya que destaca su enfoque moderno, profesional e innovador.



**"SOY EL PASTOR,
EL ORDEÑADOR Y
EL QUESERO"**





**“EL QUESO
ENGANCHA;
ABRES UNA
PUERTA Y
DETRÁS
HAY DOS O
TRES MÁS”**

La quesería 5senti2 también juega un papel importante en la formación y el apoyo a la comunidad local. Colabora estrechamente con la Universidad de La Laguna y su Cátedra de estudios campesinos Pedro Molina Ramos, proporcionando a los estudiantes y profesionales del sector ganadero una oportunidad para aprender sobre la producción de quesos de alta calidad. A través de cursos y talleres, la quesería comparte sus conocimientos y técnicas, contribuyendo al desarrollo de la industria quesera en Canarias. Esta colaboración no solo fomenta el aprendizaje académico sino también la aplicación práctica en un entorno real.



De cara al futuro, 5senti2 tiene el objetivo de mejorar y optimizar su producción actual y seguir innovando en la elaboración de quesos artesanales. La quesería busca incorporar tecnologías sostenibles y continuar con su compromiso de calidad y tradición. Además, planea aumentar su participación en eventos y ferias internacionales para dar a conocer sus productos más allá de las Islas. El objetivo es consolidarse como un referente en el mundo de los quesos artesanales, manteniendo siempre el equilibrio entre la tradición y la modernidad. La visión de Betancort para el futuro de la quesería incluye la adopción de prácticas sostenibles y una mayor conexión con el mercado global, sin perder la esencia artesanal que les caracteriza.





RAÚL VIERA HERNÁNDEZ **FINCA** LAS CANCELAS

Raúl Viera Hernández, monitor de actividades deportivas, se topó con la agricultura cuando en 2012 heredó un trocito de terreno de cultivo de unos mil metros. Su interés entonces por la agricultura aumentó y en poco tiempo decidió arrendar una finca abandonada de unos trece mil metros cuadrados en la zona de Tejina. Desde un primer momento, y a pesar de carecer de formación específica, decidió iniciar la producción agroecológica, que aprendió progresivamente de manera autodidacta. Atraído por un tipo de agricultura sostenible y saludable, Viera dio de alta la actividad como ecológica e inició los trabajos para recuperar la explotación y adaptarla al nuevo sistema de cultivo responsable. Hoy, gracias a su tenacidad, produce frutas ecológicas como plátanos, mangos o aguacates sin utilizar ningún tipo de fitosanitario ni abono químico, gracias a haber creado un entorno equilibrado que se autorregula de la manera natural.

Uno de los pilares de la Finca Las Cancelas es su compromiso con la sostenibilidad. La finca utiliza una serie de prácticas agrícolas diseñadas para minimizar el impacto ambiental y promover la biodiversidad. Entre estas prácticas se incluyen la rotación de cultivos, el uso de compost orgánico y la implementación de sistemas de riego eficientes que conservan el agua, lo que la convierte en un ejemplo destacado de agricultura sostenible y gestión responsable de la tierra. Esto no solo ayuda a mantener la salud del suelo y las plantas, sino que también atrae a una variedad de vida silvestre, creando un entorno equilibrado y autosuficiente.

"CUANDO APARECE LA PLAGA, EN UN ENTORNO EQUILIBRADO COMO ESTE, HABITUALMENTE ACABA APARECIENDO EL DEPREDADOR QUE LA ELIMINA"





**"CUANDO
ESTÁN EN FLOR
SOLO SE OYE
EL ZUMBIDO DE
LAS ABEJAS"**

La Finca Las Cancelas es conocida por la alta calidad de sus productos. Los principales cultivos incluyen una variedad de frutas como plátanos, mangos y aguacates, pero también diversos tipos de hortalizas. Todos los productos son cultivados sin el uso de pesticidas o fertilizantes químicos, asegurando que sean totalmente ecológicos y saludables. Además, gran parte de la producción se realiza de forma directa a través de un punto de venta en el Mercadillo del Agricultor de Tegueste, donde una clientela fidelizada valora la calidad y sostenibilidad de los productos agrícolas que les ofrece Finca Las Cancelas.

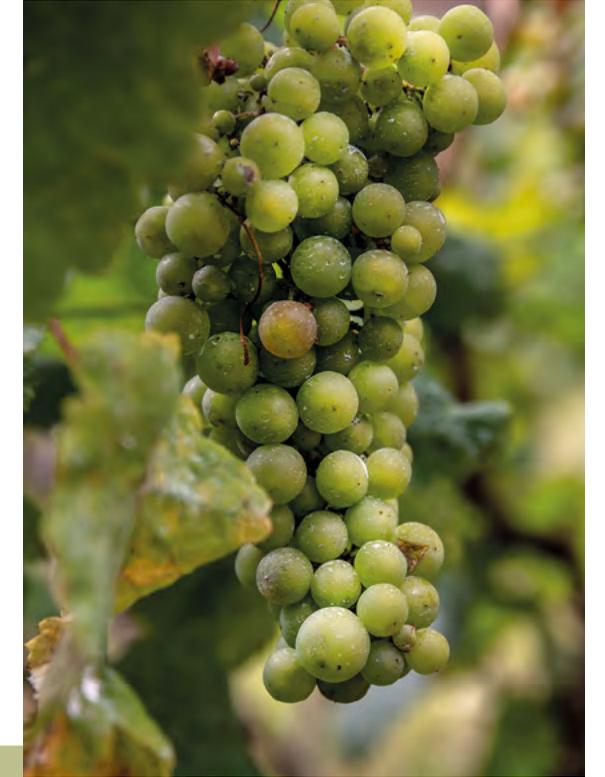


La finca también experimenta con cultivos menos comunes, buscando diversificar su producción y ofrecer productos únicos en el mercado local. Este enfoque en la diversidad no solo aumenta la resiliencia de la finca frente a las fluctuaciones del mercado y el clima, sino que también proporciona a los consumidores una gama más amplia de productos frescos y nutritivos. Con todo, la Finca Las Cancelas representa un modelo ejemplar de agricultura sostenible y compromiso con la comunidad. Su perspectiva en prácticas agrícolas responsables, innovación tecnológica y educación ha permitido a la finca prosperar y establecerse en el mercado local. Su enfoque en la sostenibilidad y la innovación ha permitido a la Finca Las Cancelas convertirse en un modelo a seguir dentro de la comunidad agrícola de Canarias.





La producción vitivinícola sigue un enfoque meticuloso y sostenible. Los viñedos se cultivan sin pesticidas ni herbicidas químicos, utilizando prácticas de agricultura ecológica que promueven la biodiversidad y la salud del suelo. La vendimia se realiza manualmente, seleccionando cuidadosamente las mejores uvas en su punto óptimo de maduración. La bodega combina técnicas tradicionales con tecnología moderna para garantizar la máxima calidad en cada etapa del proceso. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble francés, permitiendo que cada variedad de uva exprese plenamente sus características únicas. El envejecimiento en barricas se gestiona con precisión para aportar complejidad y equilibrio a los vinos.



“LA FILOSOFÍA DE ESTA BODEGA ES LA POCA INTERVENCIÓN Y EL RESPETO A LA NATURALEZA Y A LA DIVERSIDAD”

BODEGA **500 ESCALONES**

Bodega 500 Escalones, situada en las laderas volcánicas de Cuevas de Lino (El Batán, Macizo de Anaga), nace de la visión y el esfuerzo de Félix González en 1999. Inspirados por el deseo de revitalizar la viticultura local, la familia González adquirió una finca abandonada con una antigua bodega subterránea. La finca, a la que se accede a través de un sendero empinado con aproximadamente 500 escalones, fue el origen del nombre de la bodega. La familia se propuso entonces restaurar la bodega y los viñedos, siguiendo métodos tradicionales y respetuosos con el medio ambiente. Con paciencia y dedicación, recuperaron cepas centenarias de variedades autóctonas como Listán Negro, Negramoll y Malvasía, sentando las bases para producir vinos de alta calidad con un fuerte carácter y presencia del terreno en el que se ubica. Su producción se embarca en lo que se ha venido en denominar “viticultura heroica”.



A large, clear glass bottle sits on top of a dark wooden barrel in a rustic, wood-paneled room. The room has large windows that look out onto a lush vineyard with terraced hills and stone walls. Another wooden barrel is visible in the background, and a small wooden stool is next to it. The scene is bathed in natural light from the windows.

**“CUANDO
TOMAS
ESTE VINO
TE ESTÁS
BEBIENDO
ESTE LUGAR”**

Sus vinos, adscritos a la DO Tacoronte Acentejo, han ganado reconocimiento tanto a nivel nacional como internacional por su calidad y autenticidad. Entre sus productos destacados se encuentran el tinto “Cuevas de Lino”, es un tinto robusto y elegante, monovarietal de listán negro, que ofrece notas de frutos rojos silvestres, higueras, especias y un toque mineral característico del suelo volcánico. Este vino ha sido galardonado en competiciones prestigiosas, consolidando la reputación de la bodega como un referente de la viticultura canaria.



Bodega 500 Escalones, con la dedicación en el terreno y la bodega de Agustín Pérez, Víctor M. Armas y Ana Martín, no solo se dedica a la producción de vino, sino que también promueve el enoturismo y la cultura vitivinícola local. La bodega ofrece visitas guiadas por los viñedos y la bodega subterránea, permitiendo a los visitantes conocer de cerca el proceso de elaboración del vino y la historia de la finca. Las catas de vino ofrecen una experiencia sensorial única que resalta los sabores de la zona. Además, la bodega participa activamente en iniciativas comunitarias y educativas, organizando talleres y eventos que fomentan el conocimiento y la apreciación de la viticultura. El compromiso de propietario y trabajadores con la sostenibilidad y la comunidad ha convertido a Bodega 500 Escalones en un modelo de éxito y responsabilidad social.





A lo largo de este libro, hemos recorrido juntos los paisajes, fincas y granjas del municipio de San Cristóbal de La Laguna, adentrándonos en sus saberes, sus suelos fértiles, sus prácticas agrícolas, la riqueza de su biodiversidad, nuevas formas de comercialización de manera directa, y a un movimiento social que merece este reconocimiento. Hemos explorado cómo la agroecología, más que una simple técnica agrícola, se manifiesta como una forma de vida que respeta los ciclos naturales y promueve una relación de amor entre el ser humano y su entorno.

La Laguna, es un municipio que abarca de costa a cumbre, con una historia única de tradiciones campesinas y los valiosos recursos naturales que esta tierra brinda. Con una gran diversidad de agrosistemas, como el cereal, hortalizas, cultivos tradicionales, viña, ganadería, batatas, la papa borralla, frutales, tropicales, plataneras... Se presenta como un territorio ideal para la implementación de prácticas agroecológicas, que no solo buscan mejorar la productividad agrícola, sino también conservar el medio ambiente y fortalecer las comunidades rurales, mediante la interconexión de experiencias. Este enfoque es esencial en un mundo donde la degradación de los recursos naturales pone en riesgo la seguridad alimentaria y el bienestar de las futuras generaciones.

Sin embargo, la transición hacia un modelo agroecológico no está exenta de desafíos. Requiere del esfuerzo conjunto entre sector, comunidades, instituciones y gobiernos. Es un proceso que demanda paciencia, aprendizaje continuo y adaptación, pero que a su vez ofrece recompensas profundas, por eso desde COAG-Canarias estamos muy agradecidos con el desarrollo que está fomentando el municipio, con comunidades más resilientes y un entorno más equilibrado. En el cual participamos con el Proyecto “Agricultura y medioambiente: binomio de éxito para La Laguna” para dar apoyo técnico para la transición, de un modelo convencional en muchos casos, hacia un modelo agroecológico. Observando y participando una realidad en el sector primario.

En el Municipio de La Laguna, se han dado ya pasos significativos en esta dirección. Iniciativas comunitarias, programas educativos y proyectos, han demostrado que es posible cultivar de manera sostenible, protegiendo a la vez la riqueza natural, cultural y social de su territorio. Pero el camino por recorrer es aún largo, y es fundamental seguir fomentando la colaboración entre todas las personas involucradas. Gracias a publicaciones como esta el mensaje de éxito va de finca a finca, donde podemos ver a nivel local, como se pueden lograr buenas producciones, de buenas maneras, desmintiendo *in situ* ideas preconcebidas.



Este libro es solo una pequeña contribución al vasto conocimiento y esfuerzo que se necesita para consolidar la agroecología en La Laguna. Es un recordatorio de que, aunque los retos sean grandes, las oportunidades también lo son. Nuestro entorno nos ofrece grandes recursos, y es nuestra responsabilidad cuidarlos y gestionarlos con todo el amor que esta tierra se merece.

Al cerrar estas páginas, hacemos un llamado a todos los habitantes de La Laguna y más allá: sigamos trabajando juntos por un futuro donde la agricultura, la ecología y el medio ambiente caminen de la mano, donde cada cosecha sea un testimonio del respeto por la tierra y donde las generaciones venideras puedan disfrutar de un entorno sano y próspero. Así como de su gran legado cultural y social.

En nuestro día a día de trabajo podemos observar, y comentamos siempre en campo, que en fincas convencionales, es habitual que empeoren con el transcurso del tiempo. Totalmente en el lado opuesto, se encuentran las fincas que emplean compost, estiércol, donde también se fomenta la presencia de insectos depredadores de plagas, fauna útil, se utilizan medios preventivos naturales, se prima el uso de variedades locales y sus saberes. Convirtiéndose en fincas más saludables, tanto para la persona que trabaja, como para la que lo consume, en cultivo, en el medio ambiente que nos rodea y a nivel social. Podríamos hacer la misma analogía para la ganadería.

La agroecología no es solo el camino hacia una agricultura más sostenible; es, en esencia, una visión de esperanza de cambio de modelo productivo del sector primario, para el futuro de La Laguna y las islas.

Alfonso Salas Santiago
Ingeniero Técnico Agrícola
Servicio Técnico COAG-Canarias



