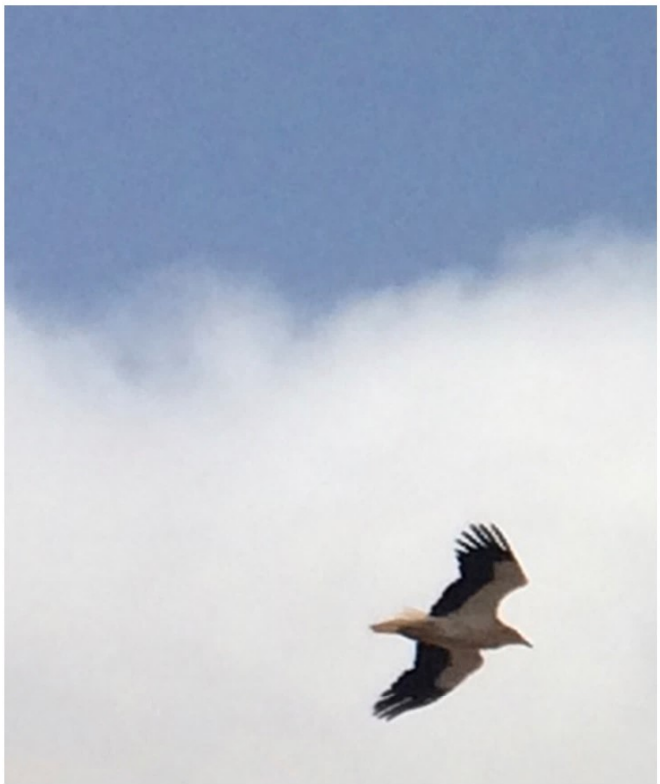


AGROECOLOGÍA

Lentejas

En estos días compartí un rato con Antonio María Perdomo, un agricultor de Teseguite que pertenece a la SAT El Jable, en su arenado de la Vega de San José. Aquel momento de tertulia y observación de su pequeña peonada arrancando lentejas me trasladó a mi infancia. Y es que lanzarote tiene un pasado inseparable con los granos, con los cereales sí pero tambien con las legumbres. Recuerdo esos campos de polvillo en las laderas de La Montañeta, cerca de Güime, arrancando lentejas, llevándolas luego hasta la era familiar. Días de trilla, donde del burro se pasó al Land-Rover, pero con las horquetas y las palas siempre presentes. Se buscaba el viento para aventar y luego en torno a una gran mesa se sentaban grandes y chicos a escoger, separar la arena de la lenteja, como queriendo contar los miles de granos. Momentos entrañables que formaron parte de nuestra vida y hoy solo vagan en la mente como un recuerdo fugaz. Pero conversar con un romántico de las leguminosas como Antonio María me alegra el alma, arenados plantados con las primeras lluvias y donde solo queda observar, quitar alguna mala hierba hasta que estén para arrancar. Sabor del secano y ecológico; paisaje, tradición y presente. Debemos poner en valor nuestros productos de calidad. Comprar lentejas en Lanzarote y de Lanzarote.

FAUNA

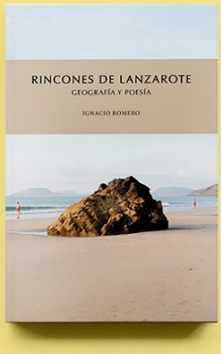
El Guirre

Estas semanas hemos vuelto a ver en nuestros cielos a los guirres, nuestro alimoche común, un ave de gran dimensión con una envergadura próxima al metro y medio. Su silueta aérea, su coloración crema y negra, su planeos giratorios a gran altura la hacen inconfundible. Esta ave carroñera fue muy abundante en el pasado, alimentándose de restos de la enorme red ganadera doméstica que había en nuestros pueblos y ciudades. A medida que nos fuimos conviertiendo en urbanitas, eliminando ganados y animales de nuestras gallenías, el guirre fue también en retroceso. Además, aparecieron los plagicidas, sobre todo a mitad del siglo XX, coincidiendo con las grandes plagas de langostas. Se mataban insectos y otros animales pero también al resto de la cadena alimentaria y el guirre fue envenenado hasta llegar al borde de la extinción. De hecho, se extinguió en todas las islas Canarias, excepto de Lanzarote y Fuerteventura. Actualmente debemos proteger al máximo esta subespecie única, endémica de nuestro archipélago cuyo nombre científico es *Neophron percnopterus majorensis*. Ahora que está nidificando, respetemos su espacio.

Programa mensual de senderos interpretados *en www.senderismolanzarote.com.*

Imprescindible reserva previa para asistir

Presentación del nuevo libro de
IGNACIO ROMERO
RINCONES DE LANZAROTE. GEOGRAFÍA Y POESÍA



J **15** ABRIL - Teatro Municipal - San Bartolomé
Presentación: 20:00h.
Reserva de plaza en www.ecoentradas.com

V **23** ABRIL - Sala el Aljibe - Haría
Presentación: 19:00h.
Imprescindible reserva de plaza. Ayuntamiento de Haría.

S **24** ABRIL - Teatro municipal - Teguise
Ruta por casco histórico: 19:00h.
Presentación: 20:00h.
Imprescindible reserva de plaza. Biblioteca Teguise Tlf: 928 845834

M **12** MAYO - Teatro Municipal - Tías
Presentación: 18:00h.

Un libro donde descubrir la magia de los rincones de la isla sus curiosidades, senderos... Descritos con una íntima prosa poética.

— www.edicionesremotas.com

EDITORIAL

Certificado ecológico

— En esta época de cuidado y producción agraria surge el debate sobre la certificación ecológica de nuestra finca y de nuestros productos. Partiendo de que queremos salud personal, la del agricultor y salud medioambietal, manteniendo la biodiversidad. Debemos aplicar tratamientos ecológicos para combatir las plagas y enfermedades de nuestros cultivos, dejando en muchos de los casos que la naturaleza busque su equilibrio. Pero la propia agricultura es una domesticación del medio natural donde buscamos una productividad no natural. Toma especial relevancia una acción preventiva con mucha observación y un tratamiento tempranero. Pero si lo único que deseamos es no aplicar pesticidas tóxicos ¿para que certificarnos? Tal vez sea una forma de comprobar en un mercado de compra y venta las condiciones mínimas del manejo agrícola. Aquella familia que planta su finca para autocosumo y decide practicar una agricultura ecológica para comer sano y tener salud corporal en los tratamientos fitosanitarios no es necesario que se certifiquen, pero aquellos que vayan a comercializar sí, ya que es la única manera que tiene un comprador de verificar las prácticas ecológicas. Darse de alta como Operador Ecológico es sencillo y gratuito, a través de la página: *https://www.gobiernodecanarias.org/agp/icca/servicios/rope/* . Se realiza *online* y debemos tener actualizado el cuaderno de campo, asesorarnos bien de qué productos podemos aplicar y cuáles no. Buen abono (compost o estiércol) buena planificación, rotaciones y variabilidad de cultivos, tal y como hacían nuestros abuelos, con sentido común y mimando el suelo.

PROPUESTA DE SENDERISMO

Las caleras de Chimida

Partimos desde el casco histórico de Teguise dirección noroeste para ir callejeando en busca de la salida hacia la Montaña Chimida o Chimia.Tanto la calle Iballa como la calle Guincho nos llevan al camino de tierra que es el camino viejo que llega a la Caleta de Famara. En unos pocos metros y antes de empezar a descender observamos a la derecha unas estructuras troncocónicas de piedra, son hornos de cal.Damos un paseo por esta parte sur de la montaña Chimia para ver estas estructuras que son restos de un pasado de la industria de producción de cal que se realizaba horneando la piedra de esta montaña, el caliche, rica en carbonato cálcico para producir cal, tan necesaria en el pasado como mortero o desinfectante.

Distancia: 2 km
Duración: 30 minutos
Didicultad: baja

Depósito legal: GC154-2020

Senderismo Lanzarote
Ignacio Romero Perera
Luise Guttenberger

690053282
629333143
senderismolanzarote@gmail.com

PROPUESTA DE SENDERISMO

Juan Bello

Desde el Centro Cívico *Cuatro Esquinas* de Masdache salimos dirección norte por la calle Juan Bello, que luego se convierte en camino de tierra. Llegamos a la carretera de El Peñón LZ58, avanzamos 800 metros por ella, dejando la cueva de las Palomas o de los Naturalistas a la izquierda. Giramos a la derecha por un camino que transita sobre el lajial, caminamos dirección sur para aproximarnos a la Montaña Juan Bello. Dejamos las coladas volcánicas y continuamos por un camino de arena negra entre viñedos. Llegamos a un cruce, tomamos a la izquierda, al noreste para seguir circundando la montaña. Avanzamos un kilómetro más entre viñedos de la variedad Diego. Giramos hacia el sur, seguimos por caminos de arena negra y comenzamos una ligera ascensión. Pasamos una casita que tiene un cartel que dice *Bodega de Santiago y Rosa* y a unos 50m. nos desviamos a la derecha. Avanzamos por un camino de menor tránsito, con arena mucho más suelta hasta llegar al pueblo de Masdache. Girando a la izquierda en el asfalto, volveremos al lugar de partida.

Distancia: 5 km
Duración: 2 horas
Tipode sendero: Circular
Dificultad: baja

Perdidos

Andamos sin un rumbo conocido
dando erráticos tumbos
buscando el camino perdido
añorando o no el esplendor vivido.
¿Pero qué hay de cierto en la vida?
Si no vemos el oxígeno o el dióxido
si no vemos lo dulce o lo amargo
si no vemos lo bueno o lo tóxico.
La mente es un continuo debate
donde lo único palpable
son los pies y las manos
no importa ver o no el combate
si sientes el abrazo o el pinchazo.
Busco el horizonte abierto
busco el camino de la real metáfora
rebusco entre un ruido incierto
hallo en mi interior deseos de ánfora.

— Ignacio Romero