

La hoja del Municipio de Haría

Publicación de ámbito local

EDICIÓN Nº 358

AÑO VII

EJEMPLAR GRATUITO

DEL 2 AL 8 DE NOVIEMBRE DE 2007

EL CEIP "LA GARITA" DE ARRIETA ESTRENA COMEDOR ESCOLAR

Desde hace varios años, el Ayuntamiento de Haría ha intentado poner en marcha el comedor escolar del CEIP La Garita de Arrieta. Finalmente, después de tanto tiempo, este servicio ha entrado en funcionamiento durante este curso escolar. El comedor cuenta con ochenta plazas, de las que setenta ya han sido ocupadas en las dos semanas que lleva funcionando.

"Este comedor ha supuesto una gran satisfacción para el Ayuntamiento de Haría, y

para todos los padres de alumnos que necesitan este servicio", ha afirmado el concejal de Educación, Jacobo Betancort.

Este servicio está gestionado por una empresa de catering que no sólo cubre la alimentación sino también los cuidadores que trabajan en el comedor. En la actualidad quedan diez plazas libres, por lo que los padres interesados pueden ponerse en contacto con el colegio en el teléfono 928 84 80 21.



PROYECTO "RESCATE DEL CULTIVO DE LA COCHINILLA

IV SEMINARIO "SOBRE EL PROCESADO Y UTILIZACIÓN DE LOS DERIVADOS DE LA COCHINILLA"

El viernes 2 de noviembre se presenta en el Casino Club Náutico de Arrecife, a las 20 horas, el IV Seminario "Sobre el Procesado y Utilización de los Derivados de la Cochinilla", que tendrá lugar del 5 al 9 de noviembre en el Colegio de Mala. Durante la presentación, se expondrá una serie de trajes tintados con cochinilla. Además, y como adelanto de lo que será este Seminario, se impartirán dos conferencias, una de carácter pedagógico, a cargo del Coordinador del Proyecto Atlántida, Florencio Luengo, y otra dirigida por el director del Seminario, César Corpas Rodríguez.

Para conocer un poco más este proyecto, hemos hablado con su promotora, Sebastiana Perera Brito.



El proyecto "Rescate del Cultivo de la Cochinilla" lleva varios años en funcionamiento, ¿hacia dónde se dirigen ahora?, ¿cuál es el objetivo principal?

Este pequeño bichito tiene múltiples propiedades y beneficios y queremos difundir que todos podemos aprovechar esta materia prima en diversas dimensiones. La cochinilla tiene múltiples aplicaciones: para el teñido de tejidos como la seda y la lana, para elaborar pintura de labios, cosméticos, para la medicina o la alimentación. Quiero destacar que el objetivo es que todos empecemos a querer nuestra tierra, porque tenemos una materia prima muy beneficiosa, que en este caso es la cochinilla.

En ese caso, también es importante revitalizar algunas zonas rurales de la Isla, así como la economía tradicional.

Claro. Principalmente, hay tres ejes: recuperar el medio ambiente, mostrar nuestra identidad a quienes nos visitan y recuperar la economía de Mala y Guatiza: buscar la viabilidad comercial y la rentabilidad económica. Hasta el año 83, Mala y Guatiza tuvieron un gran auge económico con la cochinilla. Ahora, como la cochinilla no tiene salida, buscamos transformarla desde nuestra tierra y ofrecer el producto elaborado.

Algo que va en la línea del discurso de sostenibilidad...

Sí, va en la línea del desarrollo sostenible, que es lo

que nosotros pretendemos. Además, estamos avanzando en la investigación.

La próxima semana comienza el IV Seminario sobre el Cultivo de la Cochinilla. ¿A quién va dirigido?

Va destinado a todos los públicos, desde amas de casa hasta ingenieros, maestros..., es decir, a todo el que desee aprender. En este seminario tenemos novedades como la talla en madera, para que la gente aprenda a hacer las placas para diseñar los grabados.

Pero supongo que será importante incidir en las nuevas generaciones, para que conozcan las posibilidades de la cochinilla.

Nosotros empezamos con este proyecto en el colegio de Mala hace cuatro años. Ayudados por el Ayuntamiento de Haría, los niños desarrollaron una plantación que aún está cargada de cochinilla. Los niños aprendieron a hacer las herramientas, y nuestro objetivo era inculcar a las nuevas generaciones lo importante que es conservar el medio ambiente aprovechando la materia prima que tenemos a nuestro alrededor, y buscarle el valor añadido.

¿Qué nos puedes adelantar sobre este seminario?

Va a ser un seminario más práctico que teórico. Va a ser impartido por el director general, César Corpas, el grabador Alberto Martínez, y un tallista. Tendrán lugar diferentes talleres en los que sobre todo se tratarán los derivados de la cochinilla. Una de las novedades que tenemos es el tinte de cabellos. Además, la primera experiencia la voy a hacer yo (risas). Quedan colores



preciosos. Pretendemos poner en marcha todo esto para que nuestra tierra salga adelante, y que los campos de Mala y Guatiza vuelvan a florecer como antaño, pero con otra dimensión, estamos en el siglo XXI y pretendemos buscar el valor añadido.

Estos productos derivados de la cochinilla, ¿son totalmente naturales?

Sí, nosotros solamente utilizamos reactivos no agresivos, como el zinc, el cobre o el ácido cítrico. Una prenda elaborada con cochinilla da mucho bienestar. Todo es natural, incluso sin darnos cuenta estamos comiendo cochinilla, porque los batidos, todos los yogures que tienen E-120 o los embutidos, la llevan. Es un producto totalmente natural y tenemos que aprovechar lo que nos brinda la naturaleza.

Hace unas semanas, viajaron hasta las Azores para presentar su proyecto. ¿Cómo fue esta experiencia?

Fuimos invitados por la Consejería de Bienestar Social del Gobierno de Canarias, y estuvimos en la isla de Punta Delgada, en una Feria Solidaria y de Innovación. Fuimos el proyecto invitado de Lanzarote, y la verdad es que causó gran impacto y fuimos uno de los stands más visitados. Ahora, los días 16, 17 y 18 de noviembre, todos los archipiélagos de la Macaronesia vienen a Canarias, a Arucas, donde también estaremos presentes con nuestro proyecto.



CURSOS DE RADIO ECCA PARA NOVIEMBRE AULA ABIERTA

Radio Ecça pone en marcha nuevos cursos para noviembre. Cursos como "Encontrar empleo", que tendrá lugar del 2 al 22 de noviembre, "La LOE", del 2 al 30 de noviembre, "Word 2003. Iniciación", que se celebrará del 2 al 28 de noviembre, y "Educación Diabetológica", del 6 de noviembre al 18 de diciembre.

Las personas interesadas en realizar cualquiera de estos cursos deberán pasarse por la oficina de Radio Ecça, en la calle Canalejas, 11 (Arrecife), en horario de lunes a viernes de 9.00 a 14.00 h, y de 17.00 a 19.00 h. Para cualquier tipo de información pueden llamar al 928 813 097 ó 902 312 212.

CAMPAMENTO PARA ADULTOS EN FUERTEVENTURA

Todas aquellas personas con edades comprendidas entre 30 y 55 años, con ganas de disfrutar y pasarlo bien, pueden inscribirse en el campamento para adultos que tendrá lugar del 16 al 18 de noviembre en el albergue de Pozo Negro, en Fuerteventura.



La concejalía de Cultura del Ayuntamiento de Haría ha puesto en marcha esta iniciativa, un fin

de semana repleto de actividades en el aire libre y excursiones en la Isla majorera. La inscripción se puede formalizar en el departamento de Cultura de lunes a viernes de 9.00 a 14.00 horas, o bien llamando a los teléfonos 928 83 50 09 ó 928 83 50 09, antes del 13 de noviembre. Las plazas son limitadas y se reservarán por riguroso orden de inscripción.

RETAZOS DE LA HISTORIA DE HARÍA

LA VEGA DE HARÍA VII (I parte)

POR RAFAEL FEO
rfeofeo@gobiernodecanarias.org

Se denomina a una extensa zona de buena tierra agrícola, situada en la zona conocida como "Los Pedacitos" cerca de Máguez, en otra época zona comunal donde los vecinos podían pastar libremente sus ganados, al igual que la otra zona del pueblo llamada "Los Llanos" (del que hablaré en otro capítulo), igual que la Isla de La Graciosa. En total, en la isla eran cincuenta, pero por circunstancias de las erupciones volcánicas y los pleitos de los hacendados de la época, les fueron poco a poco arrebatados a los pueblos.

Esta Vega es hoy en día particular, por las compras efectuadas por vecinos de Haría en los inicios de 1.800, cuando fue parcelada, sacada a subasta y vendida a los mejores amigos o familiares. Según los datos de época antigua, pasaba por la Vega el Barranco de Haría (desconozco porque popularmente se conoce a dicho cauce como de San Juan).

Las subastas por el Cabildo tenían lugar en los meses de Diciembre y Enero de cada año, época en que se recibían las mejores rentas por los ciudadanos.

En las Actas del Cabildo (nada que ver con el Cabildo actual) de Lanzarote de 1.630 nos dice: que Manuel de Acuña y Roque Rodríguez cobraron 60 reales de la renta de la Vega de Haría. Ese mismo acto Cabildicio dice: que según los informes del Capitán Francisco de BETANCORT, Alcalde del Valle de Haría, pide que se reparta cien fanegas de trigo, al precio de 18 reales entre los pobres del Municipio.

En 1.633 cobra Manuel de Acuña 120 reales de los dos años anteriores del arrendamiento de la Vega, que se paga en Agosto.

En 1.638 remata la zona el capitán Juan de Franquis, vecino de Haría, por 300 reales.

En 1.640 se adjudica a Roque Rodríguez, vecino de Haría, por 100 reales anuales, y finaliza en 1.642.

La Vega de Haría fue el más importante patrimonio del Cabildo de Lanzarote, siempre arrendada en dinero y siempre a amigos de las autoridades del Cabildo, lo que lleva a Nicolás de CURRÁS ABREU (nacido en La Orotava y vecino de Tegui, cuyos antepasados llegaron a Tenerife, procedentes de Fuenterrabía (Guipúzcoa), procreó siete hijas, que casaron en parte con Monfort y uno de ellas vivió en Haría, cuyos nietos Rosendo y Nicolás Paz Currás, murieron en Haría y Yé respectivamente), hacendado como otros orotaveneses en la isla, cuando el negocio insular era la barrilla, se queja en 1.792 (este año logra arrendarla y la cultiva hasta 1.800) de que la mayoría de sus antecesores, deben aún las nueve pagas (se arrendaba por nueve años y se pagaba anualmente), que se les ha denunciado y no se les había podido cobrar. Además Nicolás fue en 1.832 Alcalde Real y Subdelegado de policía en Tegui.

El Inventario de Bienes de Lanzarote en manos del Cabildo de 1.719 dice: que la Vega de Haría tiene de cabida 20 fanegas, en la que se cultiva cebada. También existe otra vega en el mismo pueblo llamada de SEGUMO de 10 fanegas de superficie, situada en la desembocadura del barranco de Elvira Sánchez, para cultivar trigo, que fue propiedad de Esteban Armas.

El Mirador de Guatifay

Por:
Gregorio Barreto Viñoly



SUSPENDIDA LA FIESTA DE CONFRATERNIDAD EN LA SOCIEDAD DE MÁGUEZ

El Centro Democrático de Máguez tenía prevista la celebración de la FIESTA DEL SOCIO, como ya viene siendo tradicional desde hace muchos años, coincidiendo en el mes de Octubre de cada año, y concretamente en este año 2007 se previó la celebración para los días 26 al 28 del mes de Octubre, pero la verdad es que el pueblo y la Sociedad y toda la comunidad se vió muy conmocionada, de forma inesperada, por la muerte del socio y vecino de Máguez, DON JOSE TORRES MARTÍN, conocido familiarmente por Josenillo, suspendiéndose la fiesta y posponiéndose la celebración del resto de los actos suspendidos, para fecha próxima que se anunciará.

Este año estaba previsto el nombramiento de SOCIOS DE HONOR, como todos los años, a dos de sus socios de reconocido buen hacer a favor de la Sociedad, estando nominados para este año, DON RAFAEL HERNÁNDEZ MARTÍN, a título póstumo, fallecido el día 18 de Mayo, siendo el socio que más tiempo dedicó a la Sociedad, con desempeño de cargos directivos, durante unos veinte años continuados, falleciendo en acto de servicio, y por otra parte otra persona que ostenta el récord a nivel de desempeño de la Presidencia de la indicada Sociedad, con unos 15 años en el cargo, como es DON JUAN ACUÑA RODRÍGUEZ.

Esperemos se logre este merecido homenaje a favor de los indicados y destacados socios, en fecha lo más próxima posible.

LA COMUNIDAD DE HARÍA PIERDE AL VECINO DON JOSÉ TORRES MARTÍN

De forma muy sorpresiva circuló el día 17 de los corrientes, la noticia de que el vecino del pueblo de Máguez, DON JOSE TORRES MARTÍN, había fallecido en su propio domicilio en la noche anterior, quedando fuertemente conmocionada toda la comunidad hariana ante la pérdida tan repentina, de un hombre bueno, servicial y amigo de colaborar en todo lo que se le pidiera ayuda.

Tenía 65 años recién cumplidos y se había recién jubilado y no había cobrado aún la primera paga de la jubilación, dejando a su desconsolada esposa Doña Antonia Méndez Sicilia, y sus hijos José-Antonio y Sebastián Torres Méndez, sumidos en la más profunda tristeza.

Su vida estuvo dedicada desde niño a la agricultura, con su padre, ayudando a todos los quehaceres propios de la casa, donde eran unos diez hermanos.

Ya más tarde cogió un empleo en Arrecife, el cual desempeñó durante muchos años, donde se jubiló, pero además compatibilizaba este trabajo, con las labores agrícolas, y así tenía muchos terrenos por su cuenta, y además, por ser uno de los muy pocos agricultores muy conocedores de la agricultura, disponibles para echar una mano a alguien, en cualquier faena agrícola, como rastrillado y otros menesteres, acudía mucha gente a él, y estaba dispuesto a atender en todo lo que podía, y por todo eso era muy querido en el pueblo, como una persona buena y servicial.

Nadie ni por asomo, esperaba este fatal desenlace, pero la vida es muy cruel, y tenemos que sobrellevarla y conformarnos con las penas y sufrimientos que nos depara el devenir de los años. Reiteramos el pésame a su familia.



24 horas TAXI-HARÍA TLF 620 315 350

MERCADILLO DE HARÍA TODOS LOS SÁBADOS DE 10:00 A 14:30 HORAS EN LA PLAZA DE HARÍA
Tradición y Originalidad para tus regalos