

saborreagaete

## **RUTAS CON SABOR**

*Visita a  
recursos  
agrarios  
y degustación  
de productos  
locales*



**28, 29 y 30  
septiembre  
2018**

# saboreagaete

## RUTAS CON SABOR

**Visita a  
recursos  
agrarios  
y degustación  
de productos  
locales**

**28, 29 y 30  
septiembre  
2018**

### PROGRAMA

9:30  
Acogida  
y recepción  
del grupo.

9:30-10:00  
Proyección  
Documental  
Explicativa.  
Salón Complejo  
Deportivo Fuente Santa.

10:00  
Transporte y  
Visita Guiada a  
Recursos Agrarios

13:15  
Degustación  
y Catas de  
Productos Locales.

14:30  
ALMUERZO  
con oferta de  
Menú concertado  
en restaurantes locales,  
con abono directo del  
participante.

16:30  
Transporte  
y Visita Guiada  
a recursos del  
Sector Primario.

20:00  
Clausura.

**RUTA 1  
Frutos  
Tropicales  
y Cítricos**

**RUTA 2  
Café,  
Frutos  
Tropicales  
y Vino**

**RUTA 3  
Mar y  
Montaña**

**RUTA 4  
Queserías  
Artesanales  
y Olivar**

### INTRODUCCIÓN

Desde la ejecución del Programa de Valorización del Café de Agaete, en aras de favorecer un conocimiento y dinamismo mayor a los recursos agrarios actuales, se formula esta propuesta para fomentar un programa de visitas de promoción y divulgación del medio rural local.

El contenido del presente programa de rutas/visitas guiadas e interpretadas, también estaría conformado por el conocimiento y divulgación, de aquellos otros cultivos que se dan en la zona, preferentemente tropicales (mango, papaya, guayaba, aguacate), y resto de cultivos cítricos. Otro de los recursos agrarios de interés, son las queserías artesanales, así como los dedicados a la elaboración de vino, plantas medicinales, olivos, brotes vegetales, etc.

Propiciando un mejor conocimiento del medio rural, entendido como elemento activador de la oferta turística que facilite el desarrollo y la sostenibilidad económica local, contribuyendo a potenciar las actividades agropecuarias y otras artesanales incluida las de pesca, así como las características medioambientales y socioculturales del medio rural isleño.

### OBJETIVOS

Proporcionar a los participantes los principios elementales de las técnicas utilizadas en el análisis sensorial, mediante la programación de catas y degustaciones a pie de recurso, de los productos locales, acompañados de sus protagonistas y titulares de explotaciones.

### DESTINATARIOS-AS

Personas interesadas en conocer de cerca los recursos del sector primario y los valores culturales de los productos locales, junto a sus titulares, verdaderos protagonistas, y a otros profesionales del sector, para profundizar en el análisis sensorial con catas y degustaciones.

Medios de comunicación, agencias y operadores turísticos interesados en conocer los recursos agrarios y los valores culturales de los productos locales.

### CONDICIONES GENERALES

Incluye: Transporte, visita guiada, degustación café, queso, vino y otros productos locales.

Máximo de 50 participantes en turnos de 25.

Actividad totalmente gratuita.  
Aforo limitado por orden de inscripción.

Se recomienda ir provisto de calzado apropiado para caminar, y prendas de ropa cómoda, así como algún elemento de abrigo para posibles cambios de tiempo.

La entidad organizadora se reserva el derecho a suspender o modificar los horarios en función de las condiciones meteorológicas, así como el programa y orden en función de las reservas recibidas.

## RUTA 1

### Frutos Tropicales y Cítricos

Las condiciones climáticas del municipio, y su heterogeneidad geográfica, hacen que en el mismo se cultiven una gran variedad de especies tropicales.

La buena climatización de especies a las condiciones locales, ha dado fama a algunos de ellos, siendo bastante significativa la superficie dedicada al cultivo del naranjo, correspondiendo a la variedad Washington Navel, aunque existen otras variedades más tardías como es el caso de Valencia Late y Navel Late.

Con esta ruta conoceremos las particularidades de la reconversión de un paisaje agrario que hasta los años setenta del pasado siglo, estuvo caracterizado por el cultivo del plátano y tomate, y que progresivamente fueron sustituidos por naranjos y frutos tropicales ( mangos, papayos, cafetos, guayabos, aguacates...), mezclándose con el resto de la vegetación natural, donde sobresalen las palmeras canarias.

#### Hotel Rural y Finca Las Longueras

Situado en el Valle de Agaete a un kilómetro y medio del casco, tiene 26 plazas hoteleras en la antigua casona de estilo colonial inglés del siglo XIX, que solía utilizar la dueña del establecimiento, familia Manrique de Lara, como lugar de descanso.

Consta de hermosos jardines alrededor de una piscina y una finca en explotación de naranjas y frutos tropicales. Podemos apreciar el aguacate del país (antillano), especie en peligro de extinción en Canarias, tratándose de recuperar porque su fruto es bajo en grasas. Esta iniciativa aúna el sector turístico con la actividad agrícola, en perfecta consonancia con el tipo de turismo a explotar y con el segmento de mercado que demanda estos servicios.

#### DEGUSTACIÓN DE GARAPIÑONES DE AGAETE

Octavio González  
REPOSTERO DE HECANSA

#### Finca La Mareta

En medio de un entorno de frondosa vegetación, que parece un jardín tropical, y armoniosamente ubicada, esta explotación se encuentra en una superficie construida de casi trescientos metros cuadrados.

La cuidadosa conservación de la tradición arquitectónica es su marca característica, con multitud de árboles frutales, estando la mayor parte de su superficie predominada por naranjos, mango, aguacate, nectarina y café.

#### Cuadra La Asomadita

En la cuadra La Asomadita tienen muy claro su devoción por los animales en general, pero siempre ha tenido especial atracción hacia los equinos desde muy joven, confiesa Jesús Hernández, técnico superior agrario, y titular del recurso, en el que los equinos de todas las razas pueden practicar y obtener beneficios que la práctica de doma clásica o vaquera les supone, mediante un entrenamiento racional, metódico y equilibrado.

#### DEMOSTRACIÓN Y BAILE EQUINO

Jesús Hernández  
CUIDADOR Y DOMADOR DE CABALLOS

## RUTA 2

### Café, Frutos Tropicales y Vino

El objetivo fundamental de esta ruta es promover y facilitar información de primera mano para todas aquellas personas interesadas y atraídas por esta bebida aromática, propiciando una experiencia en vivo del proceso productivo y procesamiento, facilitando datos sobre la producción, cosecha, beneficiado y tueste del café de Agaete, cuyo cultivo se introdujo desde finales del siglo XIX.

Desde hace varios años se trabaja intensamente en su recuperación, convirtiéndose en el único café de España y Europa, con unas características organolépticas excelentes, de valor ecológico y ambiental.

#### Finca Huerta de Rojas

Finca en plena producción de café con más de 2.000 plantas de cafetales adultos y con unos índices de producción muy óptimos. Aquí se podrá observar el cafeto en su fase de máxima producción.

#### Finca La Laja

Principal productor de naranjas y cítricos del Valle de Agaete, perteneciente a la familia Lugo Jorge desde hace varias décadas. Posee la Bodega "Los Berrazales" con un vino ya en el mercado y con excelentes resultados. Aquí se aúnan varios factores de aprovechamiento agrícola y turístico: por un lado una importante plantación de naranjos, unidos a ésta, una nueva plantación de café y la bodega para recibir visitas turísticas organizadas para grupos amplios, en convenio con varios operadores turísticos, siendo reconocidos sus vinos con premios de primer orden, en los concursos que se organizan anualmente a nivel insular y regional.

#### CATA COMENTADA DE VINOS Y DEGUSTACIÓN CAFÉ DE AGAETE

Victor Lugo Jorge  
GERENTE BÓDEGA LOS BERRAZALES

#### Finca Los Castaños

Durante los cincuenta años de existencia de la finca, su propietario Ceferino Jiménez la ha modelado en base a cultivos predominantes en la zona, donde los cafetos crecen alrededor de mangos, papaya, aguacates, naranjas, pomelos y otros tipos de frutas tropicales. Actualmente el 80% de la finca está dedicada al cultivo de café, principalmente Arábica Típica, aunque dispone de otras variedades, que sirven de soporte para el conocimiento botánico entre variedades, así como sus diferencias físicas y sensoriales, en las actividades de su Escuela de Café, en la que está al frente su director, Antonio Márquez, Q Grader de Canarias y ATS Trainer por la SCA (Speciality Coffee Association).

#### CATA COMENTADA Y DEGUSTACIÓN CAFÉ DE AGAETE

Antonio Márquez Beotegui  
GERENTE FINCA LOS CASTAÑOS.  
CATADOR Q GRADER

## RUTA 3

### Mar y Montaña

#### Huerto Ecológico de Plantas Medicinales "Biodrago"

Las Plantas Aromáticas y, o Medicinales, en la tradición de cualquier parte del mundo han constituido el recurso más socorrido para la obtención de alimento y medicina, y quizás sean las plantas las que unen el cielo con la tierra y los seres que habitamos.

En este huerto conoceremos de su titular, Jorge Cruz, médico naturista, el resultado en un corto espacio de un conjunto de plantas aromáticas, culinarias o medicinales suficientes y variadas para cualquier necesidad, en su forma más pura, bella y sostenible.

#### DEGUSTACIÓN DE INFUSIONES MEDICINALES

Jorge Cruz Suárez  
MÉDICO NATURISTA

#### Redondo Guayedra

En la actualidad esta porción de Gran Canaria conserva el eco de aquellos episodios de organización indígena, que quedaron al margen de la autoridad de la corona castellana, de la que estuvo al frente Tensor Semidán (posteriormente conocido como Hernando o Fernando Guanarteme), en forma de viviendas, cuevas, especies vegetales centenarias y otros vestigios de sus usos y costumbres. Varios yacimientos arqueológicos así lo atestiguan y justifican la actual declaración de Bien de Interés Cultural que protege este espacio de singular valor histórico para Canarias.

#### CATA COMENTADA DE MIELES

Manuel López Martel  
ESPECIALISTA EN MARKETING AGROALIMENTARIO Y CALIDAD

#### Cofradía de Pescadores

Entidad asociativa sectorial, sin ánimo de lucro, representativa de intereses del sector de pesca local, que actúa como órgano de consulta y colaboración de las administraciones competentes en materia de pesca marítima, cuya gestión se desarrolla con el fin de satisfacer las necesidades e intereses de sus socios, contribuyendo al desarrollo local y la cohesión social.

Conoceremos de cerca su actividad, aperos y artes de trabajo empleados en sus capturas diarias, tipos y variedades, así como métodos de identificación y comercialización.

#### VISITA A BARCO DE PESCA ARTESANAL

Degustación Productos de Pesca Local

## RUTA 4

### Queserías Artesanales y Olivar

Existe en Gran Canaria una larga tradición en la elaboración de productos artesanales, destacando principalmente los quesos de diferentes municipios, donde dentro de la gran variedad de los mismos, y cada uno con sus peculiares características, es el queso de mezcla de diferentes especies (cabra-vaca, cabra-oveja, dándose todas las combinaciones posibles) el más representativo.

En la actualidad Agaete cuenta con tres queserías repartidas por todo el municipio, las cuales utilizan técnicas tradicionales para la elaboración del queso.

Todos sus productos son artesanales, de tipo fresco y semicurado, dedicándoles todo el tiempo y la atención que necesitan, para que podamos degustar un producto natural, siguiendo la enseñanza de sus antepasados del saber hacer en su elaboración tradicional.

En esta ruta tendremos la posibilidad de visitar varias de estas queserías con degustación de los diferentes quesos y sus texturas y sabores singulares.

#### Quesería del Rosario

Es la única explotación del municipio que utiliza leche de vaca para la elaboración de queso. Los productos que se elaboran en "Quesería Artesanal del Rosario", son de producción propia elaborados con la leche cruda de las vacas y cabras de su propia explotación. Quesos frescos, semicurados y curados son su especialidad.

#### CATA Y DEGUSTACIÓN DE QUESO

Macarena Rosario  
MAESTRA QUESERA  
PEPE CORCUERA  
INGENIERO AGRÓNOMO. CABILDO DE GRAN CANARIA  
JOSÉ MANUEL SOSA MEDINA  
INGENIERO TÉCNICO AGRÍCOLA. CABILDO DE GRAN CANARIA

#### Quesería Agaete

Situada en la zona conocida como Piletas, a tan sólo 2 kilómetros del casco, se encuentra la Quesería Artesanal Agaete, una empresa de carácter familiar, cuya producción está orientada a la elaboración de diversos tipos de quesos de su propia ganadería, sobre todo curados y semicurados de mezcla (cabra y ovejas).

#### CATA Y DEGUSTACIÓN DE QUESO

Adriana Mendoza Sosa  
DISTRIBUIDORA COMERCIAL

#### Finca de Olivos Lomo Valerón

En esta finca elaboran su propia composición orgánica, aportando las necesidades a cada tipo de fruto, especialmente a su aceituna en las variedades de Arbequina y Picual de la cual elaboran en su propia Almazara el aceite de oliva virgen extra ecológico.

#### CATA Y DEGUSTACIÓN DE ACEITE

Manuel López Martel  
ESPECIALISTA EN MARKETING AGROALIMENTARIO Y CALIDAD

saboreagaete  
RUTAS con SABOR  
Visita a recursos agrarios y degustación de productos locales



# PROGRAMA DE TURISMO CAFÉ Y RECURSOS AGROPECUARIOS, CON CATAS Y DEGUSTACIONES DE PRODUCTOS LOCALES



AYUNTAMIENTO DE  
**AGAETE**



---

## INFORMACIÓN E INSCRIPCIÓN:

Agencia de Desarrollo Local  
AYUNTAMIENTO DE AGAETE  
C/ Antonio de Armas, 1  
35480 – Agaete  
Gran Canaria

---

TELÉFONO:  
928 898002  
Ext. 9 208 / 204

---