

R7 San Mateo - Valsequillo



CARACTERIZACIÓN GENERAL. Abarca esta ruta los municipios de la Vega de San Mateo y Valsequillo. A lo largo del recorrido, se pueden apreciar cambios notables en el paisaje. Este itinerario presenta dos vertientes diferenciadas de medianías en Gran Canaria: la de barlovento y la de transición a sotavento.

A medida que nos adentramos en la zona de sotavento de la isla de Gran Canaria, el clima se vuelve más árido, al igual que ocurre según descendemos hacia la costa. Esto explica que las precipitaciones sean inferiores en las cuencas de Tenteniguada y de Valsequillo que las que se registran en la Vega de San Mateo. Las temperaturas, en general, son también algo más cálidas en la cuenca de Valsequillo que en la cuenca del Guiniguada.

La geología de la zona es similar en ambos términos municipales. En la parte alta están presentes el aglomerado y las coladas del ciclo Roque Nublo y Pre-Roque Nublo. En las zonas bajas, predominan materiales lávicos de las series basálticas II y III de Fuster.

Las zonas de medianías han sido territorio de monteverde, presentando tanto laurisilva como fayal-brezal, mientras que en las zonas de cumbres se localizan el pinar y el retamar-codesar. Por último, en los espacios más próximos a la costa, predomina el bosque termófilo (acebuches, lentiscos y almárgos). Todos estos pisos de vegetación se han visto muy alterados por la acción antrópica.

Destacan como aprovechamientos humanos del territorio, las actividades agrícolas y ganaderas, tanto en la Vega de San Mateo, como ya tuvimos ocasión de comprobar (ver rutas 4 y 5), como en Valsequillo y en El Helechal. En este último municipio -Valsequillo-

existen abundantes explotaciones de ganado caprino, con elevada producción de queso industrial. Hay, también, importantes cultivos capitalizados, como sucede en el caso de las fresas, y otros de circulación en el mercado interno como ocurre con hortalizas y verduras, entre otros. El Helechal, es zona de cultivos al aire libre, de flores para cortar (claveles, liliium, siemprevivas, etc.) y de hortalizas de hojas, como lechugas y acelgas.

La producción de almendras, al igual que ocurre en el municipio de Tejeda, es aquí notable. Por ello, se celebra también, en Valsequillo, la fiesta del Almendro en Flor en el mes de enero. Este árbol aporta un colorido y una singularidad muy destacada a este espacio.

El hábitat ha crecido de forma importante en toda la cabecera y en las zonas medias de este municipio, destacando sobre todo las tipologías constructivas de chalets y dúplex adosados, dedicadas a primera y a segunda residencia.

El trayecto que une los cascos de los dos municipios se conserva en muy buen estado, lo cual permite que ambos estén bien comunicados, tanto por transporte público como privado.

El sendero es más sencillo de realizar en sentido Vega de San Mateo-Valsequillo, pues la mayor parte de las pendientes son de descenso, lo cual facilita la marcha.



Descripción del camino

Tramo 1

San Mateo - El Montañón

Este camino comienza en el pueblo de la Vega de San Mateo, en el barrio de La Higuera, justo enfrente del edificio que actualmente comparten los Servicios Sociales del ayuntamiento veguero y la Mancomunidad de Municipios de Medianías de Gran Canaria. Por la calle de El Cantillo avanzamos hacia el interior del barrio, pasando primero junto a un torreón de la luz y a varias casas. Al encontrar una primera bifurcación, tomamos a la izquierda, llegando hasta un puente que debemos cruzar. Ante un nuevo cruce, ascendemos por la derecha.

Seguimos por la vía principal, desestimando cualquier intersección que encontremos. Después de 15 ó 20 minutos, nos situamos en el final de la calle y en el inicio de un sendero. Éste nos conduce hacia la carretera de asfalto que nos lleva, a su vez, al Lomo del Montañón, dirección E 90°.

Desde este lugar, se aprecian unas vistas magníficas del pueblo y de la vega agrícola del municipio que dejamos atrás, la Vega de San Mateo. Observamos gran cantidad de retamas, escobones, tabaibas, zarzas y tederas, casi todas ellas especies interesantes para el forraje del ganado.

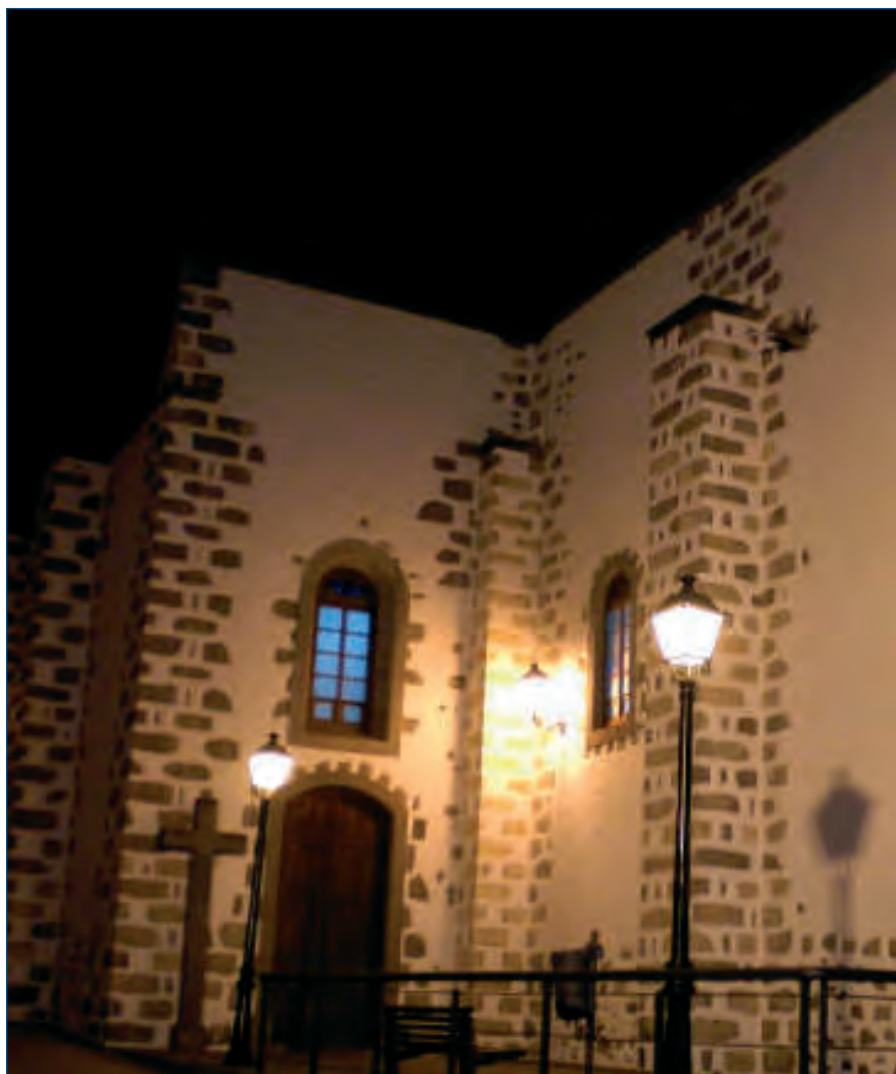
Tramo 2

El Montañón - El Helechal

Si miramos hacia adelante, observamos el valle de Valsequillo y el Barranco de San Miguel. Cruzamos a nuestra izquierda, mientras divisamos una casa aislada. Seguimos por el Lomo del Montañón y llegamos a un letrero que nos indica que estamos en El Montañón. Cogemos el camino de la derecha, que se dirige Valsequillo. Tomamos por una carretera de asfalto -podemos ver, a nuestra izquierda, la ciudad de Las Palmas de Gran Canaria al fondo y, más próximos a nosotros, la Villa de Santa Brígida y El Monte Lentiscal; mientras, a la derecha, observa-

mos el pueblo de Valsequillo, Tenteniguada y El Helechal-.

Tras pasar por una torreta de alta tensión, llegamos al conjunto de casas de la Degollada de Los Cardos. En este punto comienza una pista de grava que nos conduce hacia una antigua escuela unitaria. Unos 40 ó 50 metros más allá de ésta, nos encontramos con el sendero de las Vueltas del Helechal, por el cual descendemos. Éste comienza justo a la altura de dos balsas de agua que se hallan en el fondo del barranco, en el Llano del Helechal, y finaliza en las primeras casas de este pago, donde tomamos de nuevo por una pista de tierra.



R7



Tramo 3

El Helechal - Valsequillo

Enseguida, observamos el mirador de El Helechal, hacia el cual nos dirigimos. Para llegar hasta él, es necesario transitar por la carretera de asfalto de El Helechal hasta llegar a un disco de "prohibido estacionar". Al girar a la izquierda, vemos muy pronto un torreón de la luz. Ya estamos muy cerca de la base del cono de El Helechal. Aunque la subida no es necesaria para continuar la ruta, nos podemos acercar hasta este mirador natural, con amplias vistas de la cuenca que nace en Tenteniguada y que termina en Telde. Debemos extremar las precauciones para no pasarnos el sendero, que se retoma junto a una casa que vemos al comienzo de la subida, tras cruzar la valla de protección de los vehículos. Aparecen dos sendas juntas y debemos, entonces, escoger la de la derecha, la más próxima al poste del teléfono. Siguiendo esta vereda

pasamos por encima del campo de tiro de La Caldereta, desde donde se aprecian zonas de almagre y de arcillas de gran interés para la alfarería.

Desde la carretera vemos, por debajo, un estanque de agua cubierto. Este acceso nos conduce hasta el mismo casco de Valsequillo. Pasando por la zona del Majuelo hasta llegar a la calle La Orilla, mientras descendemos, nos encontramos con un poste que nos indica que estamos en la GC-812, concretamente, en el km 0. Tras cruzar esta señal de tráfico, nos adentramos en la calle Sol, que termina en León y Castillo, vía urbana que nos conduce hasta la plaza de la iglesia de San Miguel.

Durante tres horas hemos recorrido 6 kilómetros de magníficas vistas de Valsequillo, de Tenteniguada y del Barranco de San Miguel al este, así como de San Mateo y de parte del Guinguada, al norte de la isla.



La ganadería

La ganadería es la cría de ganado, el conjunto de ganado de una explotación ganadera o a la propia explotación ganadera. Esta actividad tiene como objetivo la producción de animales para obtener carne y derivados, como la leche, los huevos, el cuero y la lana.

Hay dos tipos básicos de ganadería: la intensiva y la extensiva. La primera es resultado de la aplicación de múltiples tecnologías y de las formas de pensamiento surgidas del capitalismo, que nacen con la revolución industrial y que se aplican a esta actividad. Ésta tuvo lugar en el siglo XX y, en España, a partir de la década de 1960. Los principios de la ganadería intensiva son los de obtener el máximo beneficio en el menor tiempo posible, concentrando los medios de producción y mecanizando y racionalizando los procesos, para incrementar constantemente el rendimiento productivo. Un ejemplo de ganadería intensiva es la avicultura.

La ganadería extensiva se caracteriza, esencialmente, por formar parte de un ecosistema natural modificado por el hombre, es decir, un agroecosistema, y tienen como objetivo la utilización del territorio de una manera perdurable, es decir, sometido a los ciclos naturales. Se mantiene siempre una relación amplia con la producción vegetal del campo del que forman parte. En otras palabras, constituye una forma de desarrollo sostenible. Ejemplo de ello son las vacas alimentadas con pastos naturales.

En el pasado, la importancia de la ganadería fue mayor, pues muchos de los productos pecuarios que consumimos en la actualidad provienen del exterior, ya que el REA (Régimen Específico de Autoabastecimiento) permite la entrada en la isla de carnes y quesos a precios muy competitivos. Con todo, hay que manifestar que la calidad de nuestros productos ganaderos es en la mayor parte de las ocasiones muy superior. En efecto, son de reconocido prestigio los quesos de la isla de Gran Canaria, en general, y los de esta Mancomunidad de Medianías (Vega de San Mateo, Valsequillo, Tejeda y Villa de Santa Brígida) en particular. En Gran Canaria, hay un elevado consumo de queso autóctono por persona, lo cual permite a nuestros ganaderos la posibilidad de subsistir en el competitivo mercado de la Unión Europea.

El cuchillo canario o naife

El cuchillo canario, también conocido como naife, vocablo que viene del inglés knife, es un instrumento muy utilizado en el mundo rural grancanario, pues se emplea para desojar piñas de plátanos, cortar forraje para los animales, partir el queso, sacar punta a objetos de madera, etc. En definitiva, posee innumerables funciones.

Lo más característico de los cuchillos canarios son las empuñaduras; realmente, ésta ocupa la labor del cuchillero, pues la hoja se encarga a los latoneros o herreros.

Para realizar el cabo o empuñadura, se utiliza la técnica de la taracea, que consiste en ir incrustando entre la madera y el metal de la misma, pequeñas láminas de marfil, nácar, hueso, alpaca, níquel, cobre, aluminio, latón, oro y plata, que aportan a los cuchillos un cromatismo muy singular.

Es un trabajo exclusivo de hombres, y los cuchillos se suelen heredar de padres a hijos.

Para realizar las empuñaduras se necesitan las siguientes herramientas: limas, pulidores, martillos, sierras, afiladores, escofinas, torno de mesa, alicates, tijeras corta-lata, taladros, arco de sierra, compás y un laminador. Los motivos de la decoración de las empuñaduras más frecuentes son la cruzada, la derecha, la espinilla, el ojo de gallo, la espiga y las cruces.

(FUENTE: Murcia Suárez M. <http://www.fedac.org>)

