



**FIESTA
DEL
ALMENDRO
EN
FLOR
2020**

PUNTAGORDA

*31 de enero
1 y 2 de febrero*

ALMENDRO 2020

Antes de terminar el año, ya comenzamos con los preparativos de nuestra fiesta del almendro, es la fiesta más temprana de nuestra isla, iniciando el período de un nuevo año con nuevos objetivos y proyectos.

Nosotros los Puntagorderos y Puntagorderas, celebramos esta fiesta en honor a la naturaleza, no nos cansamos de decirlo, y le dedicamos todos los años a un municipio hermano de nuestra isla, este año será con nuestro pueblo hermano de Tzacorte. Hermanados desde hace varios años con el municipio de Tejeda por rendir también homenaje al almendro, el cual cobra gran significado tanto en el paisaje, desarrollo y evolución de este municipio.

Una seña de identidad que compartimos con miles de personas que nos visitan para disfrutar de nuestra almendra, vino, festivales, bailes, poesía, ambiente de ventorrillos, etc; y sobre todo por esa transformación que se produce en nuestro paisaje de colorido y gran belleza con los almendreros en flor. Una semana en que acogemos a todos y a todas las que nos visitan a través de numerosas actividades vinculadas a los productos locales, nos sentimos orgullosos de que quieran compartir esta festividad tan importante para nosotros además de poderse las brindar con la cordialidad y hospitalidad de todo nuestro pueblo.

La almendra es nuestro principal producto, con el cual hemos sido conocidos a nivel internacional, que está impreso en nuestro escudo heráldico, marcando nuestros cuatro barrios, independientemente de la mala situación por la que está pasando principalmente por la escasez de lluvias y este cambio climático, sigue estando dentro de todos los Puntagorderos y Puntagorderas como, algo principal, que fue el sustento de nuestros antepasados, que con gran precariedad lograron trabajar esas laderas, donde en cualquier mínimo espacio era primordial plantar un almendrero, ese es nuestro paisaje, y el valor que tiene no se puede cuantificar, ya que traspasa muchas generaciones.

Seguiremos aportando dentro de nuestras posibilidades todo lo que esté en nuestra mano, para que, nuestras futuras generaciones puedan seguir manteniendo en sentimiento a este árbol, y a este paisaje que les brindamos para el disfrute de todos y todas, agradecer la visita a Puntagorda a nuestra fiesta y esperando que disfrutéis de ella y compartir un gran fin de semana cargado de actividades.

En nombre de toda la corporación y de todo nuestro pueblo, muchas gracias por vuestra presencia y el esfuerzo de venir a compartir con nosotros este paisaje de nuestra Isla.



Vicente Rodríguez Lorenzo
Alcalde de Puntagorda

Almendrero

*Almendrero, no, almendrero,
que así es como te nombra
la voz del campo nuestro.*

*Almendrero de la tierra,
como brazos cañotos
desarbolando vientos;
los mismos que se vuelen
aroma de tu flor...
y de su vientre.*

*Almendrero y almendras, parto
final que sabe de balayos
angarillas y espuertas.
Calos, sudor, veredas y
canteros.
Inclémencia desnuda de
niños o de abuelas.*

*Almendrerros en flor
látido aéreo del cuerpo
de las Islas. Venas en
las carnes de erial.
Sed de siglos en la tierra,
donde el agua de pierde,*

*Almendrerros palmeros y su sufrida
almendra; como las manos
que hacen los almendrados
ofrenda artesanal de una
andadura cálida,
con vino y agasajo.*

*Almendrero duro y noble
-recto y pleno- lanza
al aire en cada pétalo,
un mensaje de paz y convivencia...
Un soplo de esperanza,
uniendo y enlazando
ideas y creencias;
abiertas, desiguales,
hermanas y diversas.*

Manuel Glez. Plata Bejeque
Poeta

Viernes 24 de Enero

17:00h.

En la casa de la cultura.

Jornada sobre la historia, cultura y medioambiente, en torno al cultivo del almendro.

Sábado 25 de Enero

12:00h.

Refugio de Tinizara-Cruz de La Traviesa.

VIÑATHLON “VINO JARRO RACE”

Carrera temática “vino entre almendros en flor” con paradas de control con degustación de caldos y tapas en las distintas bodegas participantes , El Pencón, El castaño, Inolvidable, El Carretilla, El Reventón, Las Viñitas, Ilusión Reventón, Hermanos Pérez Candelario, Katja y Thomas.

Inscripciones en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local.

Más información en www.puntagorda.es Teléfono de contacto 922493077 ext3

Entrega de premios a las 18:30 en la Cruz de la Traviesa.

17:00h.

En el Mercadillo del Agricultor.

Elaboración y degustación de dulces hechos con almendras a cargo de la Asociación de Mayores de San Mauro Abad.

Actuación de la agrupación parranda “LA ERA”.

Domingo 26 de Enero

12:00h.

En el Mercadillo del Agricultor.

XVII Concurso de Cascada de Almendras.

Martes 28 de Enero

18:00h.

En La Comunidad 4 Caminos.

Taller de Vinos del nuevo y viejo mundo. A cargo de Patricia Perdomo técnica superior en vitivinicultura y especialista en gestión enoturística y análisis sensorial de vino.

Inscripciones en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local.

Teléfono de contacto 922493077 ext3

Jueves 30 de Enero

19:00h.

En La Comunidad 4 Caminos.

V Concurso de catadores por pareja. A cargo de Asociación el Almud.

A continuación entrega de Premios de V concurso de catadores por pareja.

Inscripciones en la Agencia de Empleo y Desarrollo Local.

Teléfono de contacto 922493077 ext3

Viernes 31 de Enero

17:00h.

En La Comunidad 4 Caminos.

IX Concurso de vinos Almendro en Flor.

20:00h.

Entrega de Premios del IX Concurso de vinos.

21:30h.

En la calle Cuatro Caminos.

Concierto del grupo La Chalana.

Sábado 1 de Febrero

15:00h.

En el Mercadillo del Agricultor.

Tarde del turista con punto de información sobre el municipio y Baile con la parranda LA LAJA.

20:00h.

En la Casa de la Cultura.

IV Festival Internacional de Versadores Almendro en Flor 2020 con la participación del grupo palmero “Punto y Clave” y artistas invitados.

22:00h.

En la calle Cuatro Caminos.

Verbena con la orquestas Tropicana, Combo Dominicano y Rico Son.

Domingo 2 de Febrero

12:00h.

En el antiguo local supermercado El Pinar.

Exposición sobre las variedades de la almendra y exposición de artesanía del municipio de Villa y Puerto de Tazacorte.

En la cancha anexa al “Albergue Puntagorda”.

Animación infantil con juegos e hinchables y pintacaras a cargo de la Asociación Tabayzú.

En la calle Cuatro Caminos.

Verbena con la orquestas Tropicana, Combo Dominicano y Dúo Palma.

En la Comunidad Cuatro Caminos. **Baile con Walter y Rico Son.**

12:30h.

En el polideportivo El Pinar.

Festival tradicional con la actuación de la agrupación Las En-cantadoras de Gran Canaria.

Durante la mañana se repartirán Almendras saladas y vino del país.

Cada año la fiesta del Almendro está dedicada a un municipio de la Isla de La Palma. En esta cuarenta y tres edición la localidad invitada es la Ciudad de Tazacorte, representada por su Ilustre Ayuntamiento.



LA ALMENDRA EN LA MEDICINA POPULAR DE PUNTAGORDA [HORACIO CONCEPCIÓN GARCÍA]

Los almendreros en Puntagorda se esbozan en una composición pictórica que realza el paisaje con sus manchas blancas y rosadas, que festonean las veredas y los caminos, luciendo sus mejores galas para recibir al visitante en el municipio para su celebración tradicional: la Fiesta del Almendro, momento en el que se exalta la naturaleza de este árbol unido a la existencia de los puntagorderos y puntagorderas. Para mezclar en su paleta, el afortunado pintor que se acerque a Puntagorda en estos días, dispone de un extenso lienzo azul celeste, que apaciblemente puede ir fundiendo con su pincel hasta combinar con el verde animoso de los pinares. La agraciada policromía, de forma lánguida, comienza a aclararse con tonalidades amarillas, estimulando el verde su paso a la tierra rojiza del almagre, colores que se comprenden en peregrina simbiosis, realizada con las máculas ocre de los labrantíos, salpicadas de amapolas, jaramagos y relinchones, que se componen a modo de un pródigo óleo.

El almendro o almendrero (*Prunus amygdalus* var. *dulcis* o var. *amara*) es un símbolo sugestivo del paisaje en Puntagorda cuyas flores anteceden a una fresca y anhelada primavera. Así, está presente en la memoria histórica de los vecinos y vecinas, desde la utilización de su madera como materia prima para la obtención de carbón (de muy alto rendimiento) hasta su fruto, ingrediente indispensable de la alimentación y la repostería artesanal palmera: piñas de almendras, almendrados, sopas de miel, alférez, bienmesabes, quesos de almendra, Príncipe Alberto, etc., además de por el uso medicinal de la almendra y de su aceite.

«Se recogía mucha almendra porque se vivía de eso, pero no se comía. Había que tener cuidado con cascarla y partirla, porque había que vender las pipas enteras. Después los pequeños, iban a rebuscar entre las cáscaras, para ver qué encontraban para comérselo. Dieciocho almendras ya se vendían, dieciocho almendras eran un pan. Se vendían las almendras, ya cascadas, a casa de Los Marantes y de Los Venteros, que tenían las tres ventas, que había aquí en Puntagorda».

La esperanza de vida al nacer en los siglos XVI y XVII se situaba entre los veinte y los treinta años, y sólo escasamente el diez por ciento de la población superaba los sesenta. Todos los problemas de salud se resolvían a base de remedios caseros, ya que hasta mediados del siglo XX, el escaso número de médicos existentes en la Isla, la falta de recursos económicos necesarios para abonar las consultas y la prácticamente total ausencia de facultativos en Puntagorda, hacían que la mayoría de la población no recibiera la atención médica adecuada, por lo que debía recurrir a curanderos y a las numerosas hierbas medicinales existentes en sus campos para el tratamiento de sus dolencias. Los cuidados de la embarazada y la asistencia al parto eran quehacer reservado a las comadres, parteras o madrinas. Así, en una población agrícola de auto-subsistencia sin médicos, se consideraba la mortalidad como un parámetro natural e ineludible en muchos casos.

Desde el siglo XVI en Puntagorda, las enfermedades mágico-simbólicas eran objeto de «santiguados, bendiciones o exorcismos», mientras que las enfermedades físico-empíricas eran tratadas por los curanderos. Así, rezados para el mal de ojo, insolación, las inguas, y plegarias a san Amaro para: dolores de cabeza, calambres, ciática, gota, migraña, resfriados, reumatismo, cojera, ronquera, etc. Asimismo, la población puntagordera recurrió a diversas advocaciones para lograr sanar sus padecimientos; de este modo, a San Lázaro y a San Roque se le pide que no lleguen enfermedades contagiosas; a San Ramón acuden las mujeres embarazadas; a Santa María de la Cabeza, quienes sufren dolor de cabeza; a San Blas, quienes tienen tos; a Santa Lucía, los que padecen enfermedades oculares; a San Sebastián, los enfermos de pulmonía y, por último, a San Antonio contra la fiebre y la sarna.

En 1831, el cónsul británico en Tenerife, Francis Coleman Mac-Gregor, publica su libro *Las Islas Canarias según su Estado Actual y con Especial Referencia a la Topografía, Industria, Comercio y Costumbres*, y nos deja las siguientes impresiones sobre el estado de la asistencia sanitaria en los campos palmeros:

«Privados de toda asistencia médica, en caso de enfermedades no tienen otra opción que la de confiarse a curanderos ignorantes que sólo agravan la dolencia y pronto envían a sus pacientes al otro mundo. A pesar de todos estos inconvenientes, en general los palmeros disfrutaban de una bienaventurada salud y poseen bastante fortaleza e inteligencia para sobrellevar las dificultades concernientes a su modo de vida. No es extraño que en un clima tan benigno, y respirando un aire tan puro, la gente alcance una edad entre los 90 y los 100 años, y que las enfermedades que podrían ser peligrosas para la existencia sean escasas».

Entre los métodos para la detección de enfermedades y la prevención de la salud, que utilizaban los curanderos en Puntagorda, se recitaba el tener en cuenta «las seis cosas no naturales»: aire, comida y bebida, sueño y vigilia, movimiento y quietud, y las pasiones del ánimo. De todos estos factores se consideraba lo más dañino el aire porque: «ninguno hay que con tanta velocidad, con tanta fuerza y violencia descomponga y desbarate el cuerpo del hombre, como es el aire». También se creía que determinadas sustancias o elementos que estaban en el medioambiente eran perjudiciales para la salud. Así, del agua se decía que era: «un elemento húmedo y pasible, de corrupción y pasibilidad»; de la tierra: «un elemento opaco y sombrío y tiene oscuridad»; del fuego: «que es mal activo, porque el calor siempre consume y gasta, y así tiene necesidad el hombre de continuo mantenimiento»; del aire: «que nos da poca firmeza, porque por momentos nos muda en mil varias disposiciones y alteraciones».

El desconocimiento de las causas de determinadas enfermedades o de las «calenturas estacionales», llevaba a pensar a la población que el origen de estas estaba determinado por el producto de las emanaciones pútridas de las aguas, del aire y de sustancias orgánicas condicionadas por los cambios de tiempo atmosférico, especialmente por las lluvias y las altas temperaturas. Se ponían, por este motivo, productos aromáticos en ventanas y habitaciones. Las recomendaciones generales para la conservación de la salud eran: «una cuidada vigilancia de las estaciones del año, sus ventajas y peligros, conservar el calor natural». Sobre el sueño y la vigilia, se afirmaba que todo exceso era perjudicial, porque dormir demasiado: «mortifica el calor natural y entorpece las fuerzas del alma, y la demasiada vigilia es también causa de enfermedades. Es conveniente que duerman más los de temperamento frío y seco, así como los viejos».

La almendra se rodea del pericarpio que se desprende al madurar, en su interior queda el endocarpio marrón, duro, que encierra la semilla comestible. Entre las más de 50 variedades contabilizadas en el campo palmero caben destacar: viteria, castañera, perdoma, dura, de la boda, mollar, de Julián, carmona, bodeguera, blanca, redonda, peluda, coja, gacha, colorada, verduga, caboca, cotia, etc. Las partes de la almendra empleadas en la medicina popular, de las que se presuponen conseguir determinadas propiedades e indicaciones terapéuticas, derivadas de la experiencia del uso tradicional son: la cáscara externa de la almendra dulce o amarga (pericarpio y mesocarpio), la cáscara interna dura (endocarpio), y la semilla comestible.

El aceite de almendras dulces se utilizaba internamente como laxante y en aplicación tópica para tratar trastornos inflamatorios de la piel, quemaduras superficiales, y en cataplasma para los dolores reumáticos (macerado en flores de caléndula). Además, para bajar la tensión alta; como protección para el hígado; en masajes para las enfermedades del estómago. Las cáscaras en decocción se utilizaban como alivio pectoral en las toses y catarros. Una gota de aceite tibio, hervido con manzanilla, aliviaba los oídos inflamados o servía para ablandar los tapones de cerumen: «el aceite se calentaba hasta hervir, se apagaba y se le añadía la manzanilla, se colaba, se exprimía y se echaba una gotita de ese aceite en el oído».

La leche de almendras dulces era apropiada para sustituir a la leche de vaca cuando existía intolerancia o no se conseguía por la escasez del número de reses. También era utilizada en casos de diarreas de los niños, durante el embarazo y la lactancia, y como sudorífico para bajar las fiebres. Asimismo, para mejorar los estados de ánimo, ayuntar la melancolía y la depresión se recomendaba comer almendras dulces, así como para ayudar a conservar la vista.

Las almendras amargas eran utilizadas como anti-diabetes (una almendra al día) y el consumo de su aceite era indicado en el tratamiento de la «culebrilla» (herpes), aunque se han descrito intoxicaciones por la ingesta de almendras amargas y pueden causar en personas predispuestas reacciones alérgicas graves, por lo que únicamente se recomendaba consumir una sola cucharadita de las de café al día. En caso de los catarros respiratorios se mezclaba una taza de agua de poleo, más el zumo de un limón, más una cucharadita de aceite de almendras amargas, más una cucharada de miel. Para la viruela: «aceite de almendras amargas en mucha copia de cocimiento de cebada y grama o malvas». En el tratamiento de las lombrices se consumía el aceite reciente sacado del fuego.

El proceso de elaboración de aceite es un trabajo muy laborioso. Las almendras ya peladas se muelen y amasan, y después se tuestan al fuego. Una vez finalizado esta tarea, se envuelve la masa en un paño de lino que posteriormente se coloca en la tralla o burra, instrumento tradicional de madera para la función del prensado; se culmina con la recogida y filtrado del aceite quedando ya listo para su uso. El residuo de la masa, una vez prensada y extraído el aceite, se llama repiso, y el de las almendras amargas era muy tóxico, por lo que se aprovechaba como matarratas.

Asimismo, existe en la medicina popular de Puntagorda una copiosa alacena de recetas de agua y tratamientos empíricos para todo tipo de enfermedades. Para la gripe infusiones de: malva, borraja, salvia, poleo, violeta, y el agua de almirones. Se hacían las tisanas de plantas antes de acostarse y se le añadía al agua, un poquito de enjundia de gallina para expectorar. Para el catarro infusiones de: hierba clin, borraja, tomillo, flor de cerrillo y el cogollo del pino. También para el catarro, se ponían higos pasados dentro del agua hirviendo y siempre que fuera en números nones. Para el catarro y la tos: agüita de canela verde en rama y amor seco. Para la garganta: leche de cabra haciendo gárgaras. Para los calmar nervios, sustos y disgustos: ruda, toronjil y sidrera. Para los gases: hinojo y amor seco. Para el estómago: manzanilla y pasote. Para el dolor de estómago se utilizaban tres aceites fundamentales: de almendras, de oliva y de ricino, que se podían batir con clara de huevo. Para el riñón: rompepiedras, rabo de asno y barba de millo. Para cicatrizar heridas: la tederá. Para los ojos: llantén y manzanilla. Para la vejiga: la bolsa del pastor.

El almendrero es un árbol que puede alcanzar los diez metros de altura, de tallo marrón a grisáceo, arrugado o estriado en los ejemplares maduros. La floración del almendrero es signo de renacimiento de la naturaleza, sus flores, cuantiosísimas, brotan antes que las hojas, solitarias o en grupos de dos a cuatro, de cinco pétalos de tonos variables de blanco a rosado. El almendrero dulce luce flores de menor tamaño y rosadas, mientras que el amargo da flores algo más grandes y blancas, y florece más tarde. Las hojas son lanceoladas, y pueden ser estrechas o alargadas, de color verde claro. Las sólidas y poderosas columnas del almendrero rematadas por nudosos capiteles, la recia arquería de sus ramas y la geométrica celosía de su enlazada cúpula floral, son elementos que componen la singular arquitectura de estas catedrales vivas que nos ofrecen su festejado fruto. Entre las variedades de sus frutos podemos destacar:

Almendra blanca. Es una variedad fácil de vear y que no es añera (se aplica a las plantas veceras, es decir, aquellas que en un año producen gran cantidad de frutos y en otro año pocos o ninguno). Son dulces y de buen sabor. La forma de la almendra es redonda y su cáscara fina y blanda, mientras que la cáscara exterior es fácil de separar.

Almendra caboca. Es muy apreciada para su consumo en fresco por ser muy dulce, aunque su cáscara exterior es difícil de separar. Es una variedad muy rústica y adaptable que produce bien en diferentes zonas. El árbol no se avejenta con facilidad. Es una variedad no añera y que resiste bien el viento sin desprender las almendras.

Almendra castañera. Almendra de cáscara fina, que es muy apreciada por su dulce sabor. Se trata de una variedad muy adaptable que produce bien en zonas diferentes y de manera regular todos los años. El árbol no se avejenta con facilidad.

Almendra dura. Variedad de cáscara rojiza y vistosa, algunos agricultores manifiestan que no es tan dulce como las variedades castañera, verduga, caboca o blanca. Es una variedad que resiste bien el viento, aptitud esta que hace a su vez que sea difícil de varear.

Almendra mollar. Bajo esta denominación, los agricultores reconocen un grupo de variedades con la característica común de que su cáscara es tan fina, que se puede partir incluso con la mano. Esta facilidad de pelado y por lo general su buen sabor, hacen que estas variedades sean muy apreciadas para su consumo en fresco. Sin embargo, debido a la mayor delgadez y fragilidad de la cáscara, estas variedades son más vulnerables a plagas y enfermedades durante su almacenamiento.

Almendra perdoma. Es una variedad no añera y que se adapta muy bien a zonas diferentes. Se trata de una almendra dulce y apreciada, de cáscara muy fina y fácil de partir.

Almendra verduga. Almendra grande y de gran rendimiento, entre 20 y 22 kilos de almendra limpia por fanega cultivada, y sin descascar hasta 66 kilos. Las restantes variedades no suelen superar los 16-18 kilos de almendra limpia por fanega cultivada. Variedad muy adaptable y poco añera, las almendras se desprenden con facilidad del árbol, por lo que hace que sea fácil varear. Los agricultores manifiestan que se trata de una variedad que se agarra a los patrones (o porta-injerto vegetal, que se usa para injertar sobre él una yema o púa de otra planta) y pega bien (en relación a un injerto se aplica cuando este se ha realizado con éxito). Además, presenta una elevada compatibilidad con el almendro amargo.

La Fiesta del Almendro despierta determinadas consideraciones emocionales, poéticas o espirituales que nos inspiran los almendreros, más allá de las gratificaciones primarias (frutos, sombra, refugio, etc.). El rito de la celebración de la Fiesta del Almendro es una acción que transcribe las bellas formas de los almendros y la melodiosa sombra que nos brinda su arqueado ramaje, tan agradables a la vista como la forma y el color de las flores que los adornan en su sazón. En nuestros días, nos vemos obligados a considerar su viabilidad económica, su beneficiosa acción sobre la conservación del medioambiente y las posibilidades reales de la continuación de este símbolo en los campos de Puntagorda.

Horacio Concepción García

[*Sociedad de Estudios Genealógicos
y Heráldicos de Canarias*]





Ayuntamiento
de Puntagorda



CANARIAS **crea** CANARIAS



www.puntagorda.es