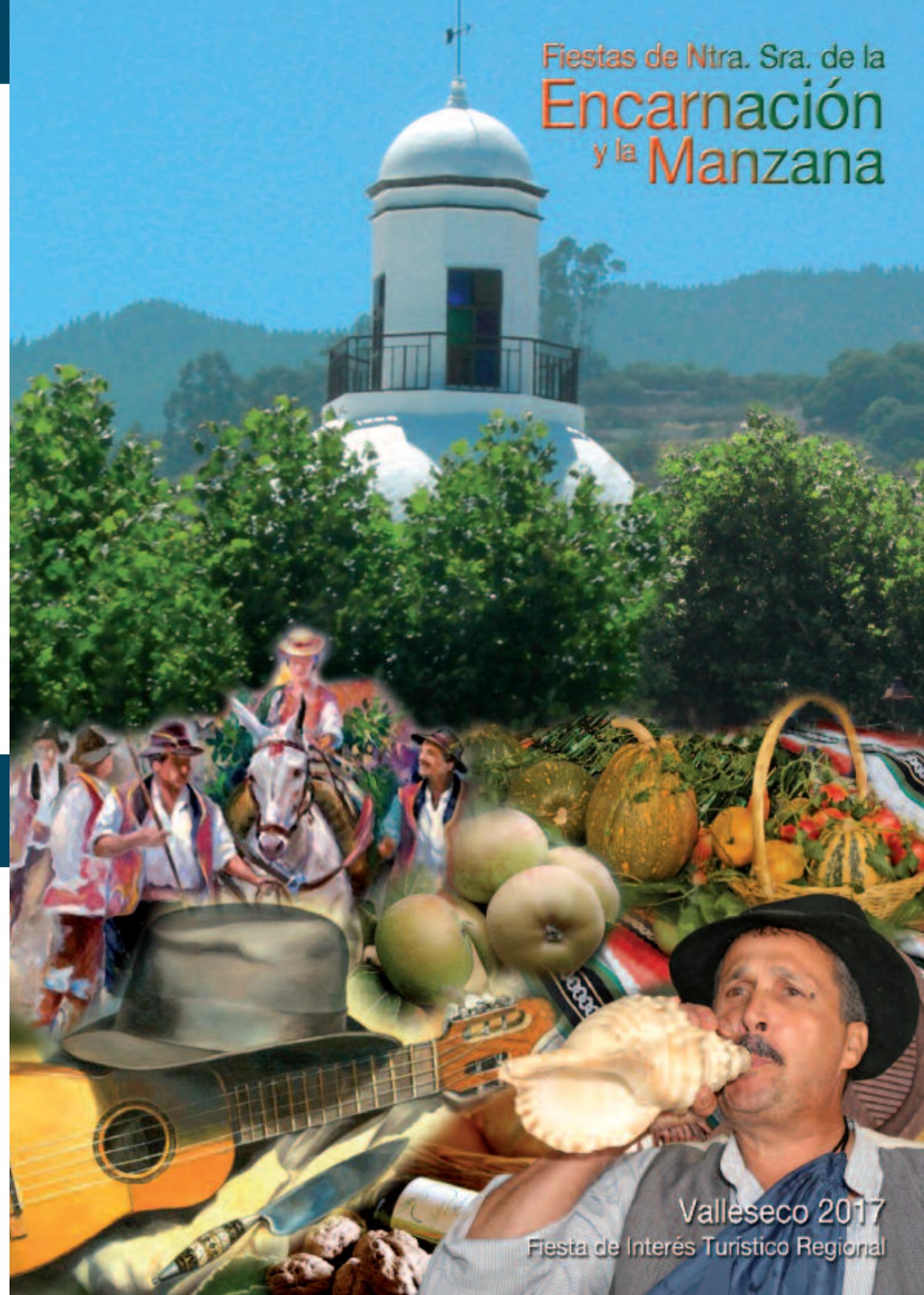




Las Palmas  
(Gran Canaria)

Canary women

# Fiestas de Ntra. Sra. de la Encarnación y la Manzana



Antigua tarjeta postal. «Estampa canaria. Costumbrismo, vestimenta, artesanía...»  
 Autor: Carl Norman. 1893.  
 Colección: Vicente Rodríguez Suárez.

**Organiza:**



Iltre. Ayuntamiento de Valleseco



Portada: Composición de Vicente Rodríguez Suárez. Nuestro agradecimiento a don Manuel Ponce Herrera por darnos todas las facilidades para obtener desde su azotea esta visión de la cúpula. Las fotos de los diferentes actos y de los fondos de página que aparecen en este programa han sido realizadas por don Óscar Sánchez Rivero.  
 Colaboradores: Nicolás Sánchez Grimón (Cronista de Valleseco), Diego Navarro Santana y Miguel González Pérez.  
 Agradecimiento a don Vicente Rodríguez Suárez por su colaboración desinteresada en la elaboración de este Programa.

**Colaboran:**



Gobierno de Canarias

Valleseco 2017  
 Fiesta de Interés Turístico Regional



“ *Barranco de la Virgen. Estrechamente vinculado a la Virgen del Pino, de ahí su nombre, por las concesiones otorgadas por Carlos III en el siglo XVIII para el mantenimiento de la iglesia, su ministerio y culto.* ”

Fiestas en Honor a Ntra. Sra. de la Encarnación y de la Manzana



ILTRE. AYUNTAMIENTO DE VALLESECO

## Saluda del Alcalde

La historia de Valleseco no se escribe ajena a lo sucedido en el contexto mundial (guerras, dictaduras, repúblicas, transiciones...), con sus correspondientes episodios y consecuencias.

En esta última década la gran protagonista ha sido una de las mayores crisis económicas de la historia, que ha ocasionado que muchos ayuntamientos se hayan visto obligados a dejar de prestar numerosos servicios. En nuestro caso, hemos sido capaces no sólo de mantener nuestros servicios, sino que, incluso, los hayamos mejorado: servicio de agua, bajar nuestro endeudamiento, mantener nuestras arcas saneadas e implantar nuevos servicios y dotaciones públicas (plaza de Valsendero, Caserón, Zumacal y Madrelagua...) y, además, colaborar con las entidades vecinales, culturales, deportivas y sociales.

Otro hecho incuestionable dentro de este periodo es el desplome de la población en el mundo rural, junto a la caída de la natalidad. No en vano, en los últimos cinco años, en Canarias hemos perdido en torno a 16.000 alumnos en las etapas de infantil y primaria; incluso está en riesgo el mantenimiento de nuestro sistema de pensiones.

Esta es la asignatura pendiente a la que tendremos que buscarle solución, entre todas las Administraciones públicas. En los diferentes foros donde se debate sobre el futuro del mundo rural y las políticas para mantener y atraer población, se habla de la necesidad de equipar los servicios de nuestros pueblos con los de la ciudad; pero, sobre todo, de la necesidad de contar con servicios que presten atención a la población dependiente (mayores y menores). No obstante, los que hemos elegido un pueblo como lugar de residencia para nuestras familias sabemos

que existen motivos intangibles mucho más importantes, como pueden ser los valores, tradiciones, costumbres, el contacto con la naturaleza..., que hacen de los pueblos un lugar único para vivir. Siguiendo esta teoría nuestro municipio está preparado, y si a ello le sumamos las mejoras de las comunicaciones con Las Palmas de Gran Canaria, será cuestión de tiempo, que se rompa esta tendencia negativa.

En estos últimos años, afortunadamente, ha habido un aumento considerable de personas que han elegido Valleseco como lugar habitual de residencia.

Dentro de nuestras costumbres y tradiciones se encuentran nuestras Fiestas de la Encarnación y la Manzana, que origina que se convierta nuestro pueblo en punto de encuentro de propios y extraños.

Y, ya para terminar, a modo de conclusión, quiero agradecer el trabajo a todas las personas que hacen posible que se mantengan estos festejos; pero, muy especialmente, el grado de implicación de los diferentes barrios en mantener esta tradición religiosa y popular, cargada de actos tan significativos como **la romería-ofrenda** o **la feria de ganado**...

En nombre de la Corporación municipal que presido y en el mío propio, deseo a todos que pasen unas muy felices Fiestas 2017.

¡Viva Valleseco y sus Gentes!  
¡Viva la Virgen de la Encarnación!

Dámaso Alexis Arencibia Lantigua  
Alcalde-Presidente

Fiestas en Honor a Ntra. Sra. de la Encarnación y de la Manzana



## Saluda del Párroco

«María, por su parte, guardaba todas estas cosas, y las meditaba en su corazón» [Lc 2,19]



Queridos hermanos/as:

Nos disponemos a comenzar una nueva etapa pastoral cogidos de la mano de nuestra Madre la Virgen de la Encarnación. Ella que fue la primera misionera que anunció la alegría de la Buena Noticia cuando “deprisa se puso en camino para visitar a su prima Isabel”.

Aunque ya no me encuentre entre ustedes como párroco me ha tocado redactar el saluda de estas fiestas, hasta que el siguiente hermano sacerdote D. Venerando vuelva a esta conocida comunidad parroquial y tome posesión de ella.

Aprovecho para de corazón agradecerle a todos ustedes la acogida, la compañía, su oración y el aprendizaje que he recibido de todos. Como bien saben llegué a esta parroquia siendo un sacerdote “recién salido del horno”. El día de mi ordenación sacerdotal me configuraron sacerdote, pero entre ustedes me he ido haciendo sacerdote y pastor. Sigo dejándome hacer ahora en una nueva etapa, la nueva misión que me encomienda la Madre Iglesia en la isla de Lanzarote en el municipio de Tegüise. Me encuentro ilusionado con esta misión.

Mis dos primeros años de sacerdote nunca los podré olvidar como los niños que comienzan a dar los primeros pasos; en este pueblo he comenzado a saber caminar como sacerdote. Esta parroquia será siempre mi primer amor y mi primera madre. El primer amor porque he vivido y he sentido la grandeza del Amor de Dios, la fuerza de su Gracia y la caricia de su Misericordia. Mi primera madre porque en ella he sentido el calor de la fe, la alegría del encuentro en cada acontecimiento en cada uno de ustedes, la acogida y la compañía de la comunidad cristiana, en ella he intentado servir al Señor, hacer presente el Reino de Dios. Con este versículo del Evangelio de san Mateo quiero tener el corazón como la Virgen Santísima, ella guarda todo aquello que ha recibido de Dios y medita en su corazón. María tiene un corazón grande, limpio y libre para Dios y llenándose de Él medita. Hace memoria, recuerda agradecida lo grande que Dios ha estado con ella. Sería bueno que nos preguntáramos ¿y yo qué guardo en mi corazón?

Yo, al igual que nuestra Madre, guardo estos dos años de sacerdote en el que he vivido con todos ustedes. Guardo en mi corazón nombres, situaciones, aconteci-

**Procesión de la Virgen. Año 1947-2017 (70 años).  
Colección: Vicente Rodríguez Suárez.**

mientos. Así suelo también rezar con nombres y situaciones cada día. Medito como María el paso de Dios por mi vida durante estos dos años, medito lo que he aprendido de esta parroquia.

María, la Virgen es maestra de oración. Cuando medita en su corazón se pone en sintonía con Dios, vive su vida de cada día en presencia de Dios, todo lo entrega por Él. Nuestra Madre de la Encarnación dejó instalar al Verbo de Dios en sus entrañas. Cada día Jesús nos habla en el Evangelio ¿tenemos oídos para escuchar? ¿Disponemos el corazón para que su Palabra entre como entró en la Virgen? Podemos caer en la tentación de lo que Jesús nos dice en el Evangelio lo remitamos a los otros. Pero realmente nos lo está diciendo a cada uno, a nuestras situaciones, a nuestras realidades interiores más cerradas y más ciegas.

Me uno a esta alegría para celebrar estas fiestas en honor a nuestra Madre de la Encarnación. Antes de terminar reitero las gracias, también pidiendo perdón y pidiéndoles que recen por mí. Yo no les olvidaré. Todos ustedes forman parte de la familia que Dios nos entrega a los sacerdotes. Les llevo en este pequeño corazón sacerdotal.

Le doy la bienvenida a mi hermano sacerdote D. Venerando, que él siga ahora la misión de acompañar y cuidar esta comunidad parroquial.

Deseo que la Virgen, nuestra Madre de la Encarnación, les envuelva en el manto de su silencio, les comunique la grandeza de su Fe, la altura de su Esperanza y la profundidad de su Amor. Que María madre tierna nos acompañe por los caminos de la vida.

¡¡Felices fiestas de la Virgen!!

Que Dios les bendiga.

Un abrazo.

Nicanor Bermúdez Páez. Pbro.



## Actos Religiosos

### Triduo en honor a Ntra. Sra. de la Encarnación

#### Miércoles 27 de septiembre

18:30 h. Rezo del Santo Rosario.

19:00 h. Eucaristía por las intenciones de los barrios de Monagas, Carpinteras, Caserón, Troyanas, Sobradillo, La Laguna y Zumacal.

#### Jueves 28 de septiembre

18:30 h. Rezo del Santo Rosario.

19:00 h. Eucaristía por las intenciones de los barrios de Madrelagua, Cuevecillas, El Lomo y Lanzarote.

#### Viernes 29 de septiembre

18:30 h. Rezo del Santo Rosario.

19:00 h. Eucaristía por las intenciones de los barrios de Valsendero, Barranco de la Virgen, Barranquillo, Recinto y Zamora.

#### Sábado 30 de septiembre

17:00 h. Eucaristía en Valsendero.

18:30 h. Eucaristía en Valleseco. A continuación Romería Ofrenda.

#### Domingo 1 de octubre

08:30 h. Eucaristía.

12:00 h. Solemne Eucaristía en Honor a la Virgen de la Encarnación.

19:00 h. Eucaristía.



## Devoción a la Virgen de la Encarnación y celebración de su festividad en Valleseco

Fotografía: Pilar Guerra.

Como mencionábamos en el artículo de la fiesta del pasado año, en 1846 se constituyó la parroquia de San Vicente Ferrer, siendo ya Valleseco un municipio independiente de Teror.

Al santo, al que ya le tenían especial devoción los vecinos incluso antes de la separación del municipio vecino y de la creación de la parroquia, se unió la devoción a la virgen bajo la advocación de Ntra. Sra. de la Encarnación, a la que se nombraría co-patrona del municipio.

La primera imagen de la virgen de la Encarnación vino a esta parroquia procedente de Teror, donde se veneraba bajo la advocación de Ntra. Sra. del Rosario. Era una imagen pequeña de talla entera, con corona de plata. Años más tarde fue sustituida por la actual, que es una imagen de vestir y que al principio utilizó la corona de la primitiva imagen.

A partir de 1859 se institucionalizan las fiestas en honor a ambas imágenes, cuando el Ayuntamiento en un acuerdo tomado en el pleno del 25 de mayo de 1858 se dirige al Obispo para solicitar “que se solemnizen las fiestas del Santo los días lunes, martes y miércoles de Pentecostés y de la Encarnación el primer domingo de octu-

bre”, siendo la solicitud respondida por el señor obispo el 7 de diciembre de ese año.

Paralelamente, en el pleno de fecha 6 de agosto de ese mismo año de 1858, el Ayuntamiento acuerda “solicitar de la Autoridad correspondiente la declaración de pueblo feriado”. Y que se autorice “una Feria el domingo, lunes y martes de Pentecostés y otra en la dominica primera de octubre, ambas anuales, con libertad de ventas”.

Con fecha 26 de agosto se recibe un oficio del Subgobernador de la Provincia autorizando las dos Ferias que el Ayuntamiento había solicitado. Y entonces se acuerda: “Pedir al Vicario Capítular autorización para celebrar la función del Santo Patrono en la primera Feria y la de la Virgen de la Encarnación en la segunda”.

Así, el primer domingo de octubre de cada año, siguiendo una tradición centenaria, se celebra en Valleseco la fiesta en honor de la co-patrona del municipio, Nuestra Señora de la Encarnación. Pasados los años, a la fiesta religiosa se unió la dedicada a la manzana, uno de los principales frutos recolectados por los agricultores del municipio y que comenzó a desarrollarse en el año 1974, con la tradicional romería-ofrenda.

Nicolás Sánchez Grimón  
Cronista de Valleseco

## Tenemos Madre [Papa Francisco]

El pueblo cristiano ante el Misterio de la Encarnación suele cantar alborozado. Los cielos y la tierra, en ti se encontrarán. María –dulce abrazo– que el hombre y Dios se dan.

Valleseco en este mes de octubre, va eclipsado el primer centenario de los acontecimientos de Fátima, expectante ante la tensión universal que no cesa.

Las peticiones de la Virgen María de hace un siglo, siguen vigentes. Desde el magisterio de la Iglesia, San Juan Pablo II, declaró que los acontecimientos de Fátima nos hacen dependientes a su llamada.

Benedicto XVI fue más contundente cuando escribió: “Las tragedias anunciadas en Fátima no han terminado en el fin de las ideologías, porque las crisis no se han solucionado. Son hoy tan serias como antes, PORQUE ES ANTE TODO UNA CRISIS DE FE, que significa CRISIS MORAL Y SOCIAL”.

Lo que nos dijo Cristo sobre la transcendencia humana, lo resume la liturgia del prefacio de difuntos, señalando que con la muerte corporal, –la vida se cambia. No se destruye–. Es sólo el camino. No es el final.

Leyendo a Jorge Manrique, nos recuerda poéticamente ante la muerte de su padre: “Este mundo es el camino para el otro. Que es morada sin pesar. Mas cumple tener buen tino para andar esta jornada sin errar”.

Lo que estamos celebrando es la Encarnación de Cristo a través de la Virgen María. La que San Bernardo invoca como **Omnipotencia Suplicante**, que vino también a

suplicar a la especie humana. “Que no ofendan más a Dios, que ya está muy ofendido”.

Pío XII denunciaba que se estaba perdiendo la conciencia del mal. Recordando la necesidad de conversión formal frente a las corrientes y rutinas engañosas de su tiempo, denunciaba también poéticamente Concha Espina desde la distancia: “No quiero engarces prometedores con el mezquino polvo sediento. Donde el gusano vive en las flores y la veleta gira en el viento. Ninguna gracia de la rivera, Donde se miente lo que se jura... Es más benigna la mar señera. Es más piadosa la noche oscura”.

También la Iglesia en los –improperios– del Viernes Santo que son sentidas quejas que el Salvador dirige al pueblo ante el peligro de perderse el futuro eterno. –Pueblo mío– ¿Qué te he contristado?

Respóndeme...

Te planté como viña preciosa y me has salido amarga... ¿Qué debí hacer por ti que no hiciste?

Terminamos con unos poéticos sentimientos de un abad benedictino a su paso por estas tierras. Son un canto a la Virgen María: “Yo te vi entre barrancos peregrino en un mundo de verdes plataneras. Gloria de las eternas primaveras. Y ante las olas brújula y camino.

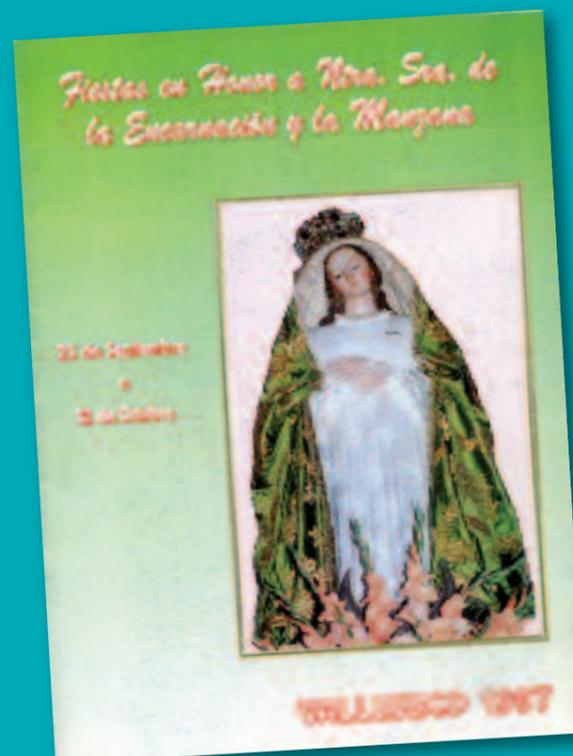
Al regresar hacia la mar bravía, tu faz negra de sol me sonreía... y una voz me llegaba desde el monte. Sigue tu ruta hacia el confín incierto. YO LLEVARÉ TU NAVECILLA AL PUERTO. Y SIEMPRE HABRÁ UNA ESTRELLA EN TU HORIZONTE. Así es María”.

Diego Navarro

## Programa de las Fiestas de 1982 (35 años)



## Programa de las Fiestas de 1997 (20 años)



## Ante la Fiesta de la Encarnación y la Manzana

¡Oh, fiestas de mi pueblo! ¡Las fiestas compatronales!

¡Como llena mi alma de una dulce emoción el recuerdo bendito de aquellas patriarcales y sencillas costumbres de mi veneración!

Pepe Cañadulce por las calles del pueblo salía y anunciaba las fiestas en el amanecer, y sus galas mejores el pueblo vestía, y fugaban las penas y reinaba el placer.

Texto y archivo: Vicente Rodríguez Suárez

Fiestas en Honor a Ntra. Sra. de la Encarnación y de la Manzana

## El grano de Indias

Cuando los soldados de Cortés pidieron forrajes para sus caballos, dábanles los indios puntas de las plantas que hoy llamamos maíz, diciendo: Mahi, señor (toma, señor); por lo que los españoles vinieron a llamar maíz a la planta.

[Manuel Alvar: *Diario del Descubrimiento*, tomo II]

El Almirante contempló, en su primer viaje, las milpas o maizales con las mazorcas cuajadas de granos, quedó sorprendido y anotó en su diario tal curiosidad botánica llamándola panizo.

[Manuel Alvar: *Diario del Descubrimiento*, tomo II]

Esta denominación tiene vigencia en la actualidad, ya que con ella es todavía conocido el maíz en algunos lugares de Castilla, Aragón y Cataluña.

El maíz fue el único cereal que conocieron y cultivaron las culturas precolombinas, gracias a su cultivo nació la agricultura en América. La forma en que se hacía la plantación la describe minuciosamente Gonzalo Fernández de Oviedo en su libro VII de su obra titulada "Del pan de los indios llamado maíz, e de cómo se siembra y se coge, y otras cosas a esto concerniente":

...y quando los quieren sembrar, talan el mote ó cañaveral (porque la tierra donde nasce solamente hierva, no es avida por fértil en estas partes, como la de los cañaverales y arboleadas), y después que se hay fecho aquella tala o roça, quémanla, y queda aquella çeniza de lo talado, dando tal temple á la tierra, como si fuera estercolada...

...E quemando han de poner en efecto el desparçir la semente, quedando la tierra rasa, pónense çinco ó seys indios (é mas é menos, segund la posibilidad del labrador), uno desviado del otro un passo, en ala puestos, y con sendos palos ó macanas en las manos, y dan un golpe en tierra con aquel palo de punta, é menéanle, porque avara algo más la tierra, y sácanle luego, y en aquel agujero que hizo, echan con la otra mano siniestra quatro o çinco granos de mahíz que saca de una taleguilla que lleva çeñida, ó colgada al cuello de través, como tahelí, é con el pié cierra luego el hoyo con los granos, porque los papagayos y otras aves no lo coman; é luego dan otro passo adelante, é hacen lo mesmo...

...Assi como el maíz va creciendo, tienen cuidado de lo desherbar, hasta que esté tan alto que el mahiz señoree la hierva; y quando está bien creciendo, es menester ponerle guarda, en lo qual los indios ocupan los muchahos,

y á este respecto los hacen estar ençima de los árboles y de andamios que les hacen de madera cañas é cubiertos, como ramadas, por el sol é el agua, é á estos andamios llaman barbacoas, é desde la barbacoa están continuamente dando voçes, oxeando los papagayos é otras aves que viene á comer los mahizales...<sup>1</sup>

El inicio de la plantación coincidía con el principio del ciclo lunar, porque creían que al ir creciendo el astro lo hacían también las plantas sembradas.

### La llegada del maíz a Canarias

Si la platanera la trajeron los portugueses desde el sudeste asiático a Madeira y desde ahí a Canarias para pasar con posterioridad a Santo Domingo. Aún no se sabe si el millo nos llegó directamente de América o si fue llevado primero a la Península y desde allí traído a Canarias.

De todas las noticias referentes a cuando pudo iniciarse su cultivo en el Archipiélago las hace José Viera y Clavijo en su *Diccionario de Historia Natural*, que dice:

Maiz: Planta gramínea, llamada ordinariamente millo en nuestras islas. Es originaria de América y uno de sus más bellos presentes. Las Canarias la empezaron a cultivar a finales del siglo XVI...

### Los campos de millo en Gran Canaria

Gran Canaria hasta bien avanzado el siglo XX era una isla de grandes contrastes. La fertilidad y la aridez de su geografía se repartían. Sus habitantes se apiñaban en las zonas productivas, en las medianías del norte, mientras que la soledad más absoluta reinaba en los parajes desérticos del sur. Hoy con el turismo el panorama es muy diferente. Estos contrastes han quedado recogidos en las páginas de los autores que han descrito las peculiaridades de la isla.

Canaria es redonda y mejor; do es fértil es fertilísima, y do estéril, esterilísima.

[Francisco López de Gómara en su *Historia General de Indias*]<sup>2</sup>



Tierra fértil, sana, de bellas aguas y agradable temperie, célebre por su dos o tres cosechas al año y sus delicados frutos (...). No necesita de las otras islas y de ella sale mucho para la de Tenerife y la América.

Casi la mitad de la isla hacia Arguineguin está despoblada, tal vez por lo árido del terreno, que en lo antiguo abrasaron los volcanes por varias partes.

[José Viera y Clavijo señalaba en su obra *Noticias de la historia general de las Islas Canarias*]<sup>3</sup>

De estas dos partes, la estéril y la productiva, insistiré sobre la segunda, ya que en ella se cosechaba exclusivamente el millo.

La isla de Gran Canaria se convirtió pronto en la primera productora de millo del Archipiélago, debido a sus expertos labradores, buenas tierras y su abundancia de agua para satisfacer las necesidades agrícolas y humanas. Con estos elementos tan favorables contaba el labrador canario a la hora de sembrar las semillas que se transformarían en preciosas piñas de millo. Pero antes tenía que trabajar la tierra con el arado y la azada, sin dejar a un lado el sudor de su frente. Posiblemente los indios que trajeron el millo enseñaran al agricultor isleño su cultivo.

Estas labores se pueden sintetizar en las siguientes:

#### a.- Las zonas de cultivo

El millo podía ser plantado en las tierras de costa o sembrado en las de medianías, con resultados muy desiguales. Las primeras tenían que estar bajo riego, por la escasez de lluvias, las segundas admitían el cultivo de secano dependiendo, en gran medida, de la humedad de la zona y del tipo de tierra. Si faltaban las precipitaciones se perdían las semillas y el trabajo del agricultor, apareciendo el hambre en los campesinos humildes.

#### b.- El arado

En las tierras de regadío, desde que se recolectaba un fruto, se les daba vuelta o reja. A continuación se *resfriaban* inundándolas. A los diez o doce días eran estercoladas pasándoles nuevamente el arado, dándoles *hierro* como decían los campesinos. Terminada esta labor, se araba nuevamente en sentido cruzado, para formar los surcos. Estos distaban entre sí unos cuarenta centímetros dándoles una profundidad de un palmo, contando desde el filo del camellón al centro del surco. Del *macho*, o *surco madre*, se repartía el agua a los demás mediante la apertura y cierre de unas tornas.

Las tierras de secano la solía dividir el labrador en dos mitades; una de ellas era plantada de millo y la otras de judías o mezclando ambas semillas en la misma zona. La parte que había quedado *barbechada* se plantaba el próximo año.



*Descamisada.* Autor Luis Ojeda Pérez. Año 1890-1895.

#### c.- El estercolado

Los abonos orgánicos utilizados se sacaban de las gallanías y de los retretes. En las costas se solían recoger las algas en la orilla de la playa y una vez descompuestas en los muladares se mezclaban con el estiércol. También se les daba fuego a los rastros.

Las viviendas de los núcleos urbanos y personas adineradas de las zonas rurales disponían de pozos negros, situados debajo de los retretes y en los que se iban acumulando las deyecciones de toda la familia. Cuando éstos estaban llenos se pasaba aviso a determinados agricultores que habitualmente compraban el contenido, corriendo de su cuenta la extracción. Para saber lo que se pagaría por los excrementos se solía introducir una vara en el pozo negro y así calcular la altura. A esta vara le llamaban de forma humorística el *cacametro*.

#### d.- El plantado y siembra

La labor del plantar la realizaban las mujeres. Colocadas en el centro del surco caminaban haciendo un pequeño agujero, no muy profundo, para que el grano tuviese suficiente fuerza y germinara, con la punta del *palillo* o *muleta* en el fondo o a ambos lados del mismo terciando la semilla para aprovechar más el espacio, depositando en el agujero uno o dos granos de millo. Cuando se quería plantar judías la plantadora imaginaba un cuadrado; en tres de sus vértices se colocaban los granos de millo y en el cuarto los granos de judías, beneficiándose éstas del agua y del abono existente en el terreno.

Los agujeros debían distar un pie o palmo entre sí, porque cuando el plantado se hacía espeso sólo producía una piña, pero haciéndolo claro se podían obtener dos o tres piñas por cada planta. Para el plantado las mujeres formaban *juntas*. Comenzaban temprano para que no les diese el sol. Cada una disponía de un delantal con tres

bolsillos. El del centro, el más grande, se depositaba el millo, en los otros dos, más pequeños, iban las judías y las pipas de calabacinos que se plantaban al comienzo y al final de cada surco para que no le diese a la planta la sombra del millo. Esta tarea era amenizada con el canto de la abubilla que siempre estaba por los alrededores a la espera de que algún insecto saliese de la tierra.

Al finalizar la faena, la anfitriona invitaba a sus ayudantas a un café con leche, galletas y conserva.

A la semana cuando el millo comenzaba a *aguguiar* era atacado por la lagarta, para combatirla, se usaba un granulado denominado *verdín* que se mezclaba con *afrecho* o cenizas, ya que era muy caro, esparciéndolo por encima del millo. Con posterioridad, cuando los tallos alcanzaban una altura de medio metro, aproximadamente, de los dos granos plantados se podía cortar uno de ellos, generalmente el menos desarrollado y dejar el otro para que tuviese más fuerza. No se debería arrancar ya que en el arranque el que quedaba plantado se *sentiría*.

En los terrenos de regadío se podían obtener dos cosechas de millo, la siembra de éste se solía hacer en los meses de marzo y junio; con posterioridad, en noviembre, se plantaban las papas de invierno, proporcionando la tierra tres frutos al año, descansando unas tres semanas entre una recolección y el nuevo cultivo.

Otra técnica era el esparcir el millo por la tierra (sembrarlo) y después ararla quedando la semilla enterrada, esta faena era cosa de los hombres. El arado se realizaba con la ayuda de animales, en la actualidad se realiza de forma mecanizada. Si alguna queda en la superficie las aves, se la podían comer, para evitarlo el campesino acompañado de una *caña* iba enterrándola. Tiene la ventaja de que es más cómoda su plantación pero al quedar el grano en la superficie presenta el inconveniente de que el viento lo puede *tumbar* al suelo y no producir cosecha alguna, excepto la planta servir de forraje para el ganado.

#### e. Los riegos

En las zonas de medianías del norte de Gran Canaria (Vallesec) el millo es generalmente de secano. Sobrevive gracias a las brumas que producen los vientos alisios en los meses de mayo, junio y julio. Las gotículas de agua penetran en el interior de los tallos en el *embudo* que va desarrollando la planta en su crecimiento. Actualmente, en esta zona, el riego por surco ha desaparecido por la escasez del preciado líquido.

#### f.- Operaciones intermedias

Aproximadamente al mes, si el millo ha sido plantado a *muleta* por el surco se le *arrima* la tierra del camellón al tallo para que se fortalezca éste y no lo tire el viento.

A los dos meses del inicio el cultivo y si la planta ha tenido un desarrollo adecuado se arrancan las espigas, siempre y cuando las *barbas* asomaran en la piña y la espiga soltara el *polvillo*. Un mes después con las piñas bien formadas se hace el *decogollo*, que consiste en quitar la parte de *palote* y hojas situadas sobre la piña.

#### g.- La recolección

El momento óptimo para la recolección del fruto es cuando las camisas de la piña están lo suficientemente secas. Éstas se quitan del *palote* generalmente por la mañana o al final de la tarde cuando hay menos insolación y las pequeñas hojas de las piñas están más dóciles de quitar, es decir están más *morosas*, menos broncas.

Después se efectúa la operación de la *descamisada*, que consiste en despojar la piña de las hojas que la cubren y protegen. Para esta tarea se forman *juntas* en las eras o en los patios de las casas; en tales ocasiones los vecinos y conocidos se auxilian mutuamente. Se tocan guitarras, se cantan isas, folías y malagueñas obsequiando el anfitrión a los concurrentes con copas de ron o vino, según los sexos. Estas reuniones servían para que los jóvenes se conocieran y trataran más íntimamente; de las *juntas* solía salir algún noviazgo. Descamisada la piña se dejaba secar al sol para desgranarla posteriormente frotando una contra otra o un caroso contra una piña. Los agricultores más adinerados tenían desgranadoras, que en ocasiones prestaban a sus vecinos.

El millo que se quería conservar se dejaba adherido a las piñas. Éstas se colgaban en las vigas de los graneros volviendo las hojas hacia arriba y atándolas en manojos de 2, 3, 4 y hasta de 5 piñas, dependiendo del espacio del que se disponía. De aquí se guardaba la semilla para el próximo plantío.

Cuando se quería conservar el millo para gofio se metía éste en unos garrafones de cristal y entre el grano se introducía una cabeza de ajo para evitar que le saliera la palomilla.

#### h.- Los asalariados

Lo habitual era que cada familia atendiese su propio cultivo. Se utilizaba mucho la ayuda recíproca, *al hoy por ti y mañana por mí*. Si algún día se utilizaba alguna obrera *peona* para realizar alguna labor se le pagaba la mitad de lo que cobraba un hombre con el mismo horario.

Miguel González Pérez

1, 2, 3. José Miguel Alzola. (1984). «El millo en Gran Canaria».



Tienda de don Juan Guerra Santana. Detrás del mostrador su esposa, Panchita Ramos, y su hijo Juan Guerra Ramos. Año 1958. Fotografía cedida por su hija doña Francisca Guerra Ramos.

## Las antiguas tiendas de comestibles

La implantación en Canarias de la “Ley de Puertos Francos” de 1852 favoreció en gran medida al impulso del comercio interior de las Islas que adquirió un mayor dinamismo e hizo que el número de establecimientos comerciales se multiplicara. Este hecho fue más representativo en las zonas rurales donde proliferan esas pequeñas tiendas llamadas de “aceite y vinagre” donde se vendía casi de todo.

El mobiliario del que disponían era muy simple, se limitaba a las básicas estanterías, bancos de espera para el público, báscula y romana, así como el imprescindible mostrador, desde donde se atendía a la clientela, siendo éste la pieza más emblemática del comercio; además, también servía de expositor para mostrar los productos con mayor margen de ganancia, novedosos o perecederos; en definitiva, los más vendibles. Por esa época, en la que no existían los supermercados ni las grandes superficies, no venían los productos envasados, por lo que la venta se realizaba al detalle. Esto daba lugar a que el cliente trajera de casa su botella o envase y pedía lo que deseaba de la siguiente manera: *“despácheme medio kilo de aceitunas”* o *“póngame medio litro de aceite”*...

En la mayoría de los casos las mercancía venía en sacos (café, azúcar, judías, garbanzos, lentejas, harina, sal...). Se despachaba a la vista del cliente y, con la ayuda de una pala, se ponía la cantidad solicitada en un cartucho de papel, o se envolvía con trozos del mismo material que

venían para este fin, según los casos. Una vez realizada la compra se introducía todo lo adquirido en la tradicional “talega”, que no es otra cosa que un saquito confeccionado en tela blanca a menor escala que el clásico saco. Al encontramos en zona rural, en la mayoría de estos establecimientos encontrábamos a la entrada de los mismos grandes sacos de cereales destinados para la siembra, y granos para el ganado, así como piensos y otros productos asignados a la agricultura y a la ganadería.

El pago normalmente se realizaba en efectivo (duros, pesetas, reales). También, en algunos casos, existía la economía colaborativa o trueque, esto es, intercambio de una mercancía por otra. Otra modalidad de pago era el pago a cuenta o fiado, muy habitual por aquellos años



Tienda de Mariquita Quintana.

sumamente precarios derivados de la Guerra Civil española (1936-39) y, posteriormente, de la II Guerra Mundial (1939-45), donde la situación de muchas familias era prácticamente insostenible. El tendero no siempre vendía fiado, si eras persona de confianza y supuestamente con buenos avales sí lo hacía; éste apuntaba el importe a deber en su libreta, a la espera de que el cliente le pagara a fin de mes o en cuanto le fuera posible. Si el pago se retrasaba mucho o se incumplía lo pactado éste podía negarse a seguir vendiendo nuevos productos al deudor o su familia, algo que significaría una vergüenza para los mismos, sobre todo de cara a sus vecinos.

Debemos añadir que la tienda de “aceite y vinagre” era mucho más que un punto de venta. Era el lugar de encuentro con otros vecinos del barrio o del pueblo, donde se difundían las noticias, se hablaba del tiempo, se contaban historias, chismes o, simplemente, se comentaban las noticias del día... Además era muy habitual ver a los hombres reunirse en una parte del establecimiento, a modo de bar, y tomar unos pizcos de ron o de coñac, muy común por aquella época, con enyesques de queso, aceitunas o, sencillamente, con unos manises... De esta manera, mientras que en ese lado los hombres “mojaban” la garganta, las mujeres realizaban la respectiva compra. Esta separación entre hombre y mujer es otra interpretación más de la locución “aceite y vinagre”.

Haciendo honor a la verdad, con este pequeño homenaje-recordatorio a este tipo de comercio, es de justicia recordar a estos tenderos, hombres y mujeres, que sacrificaron toda su vida detrás de un mostrador atendiendo al público, sin conocer horarios, ni domingos ni festivos. Es materialmente imposible nombrarlos a todos, pero sí quisiera hacer mención al comercio que regentaba en el casco del pueblo, concretamente en la calle Perojo, don Juan Guerra Santana (Valleseco 1907-1979), que fue el más emblemático y mejor surtido del todo el término municipal, que suministraba a otras muchas tiendas del pueblo, muy especialmente al barrio de Valsendero, así como a otros municipios limítrofes como Tejeda y Artenara.

Recuerdo el trasiego diario de las mulas cargando mercancía en el solar de enfrente; más tarde se efectuaba a locomoción. Para el aprovisionamiento del negocio disponía de camión propio y chófer. También rememoro, cómo no,



Característica tienda de ese periodo. Medios los años 50.

el olor a queso, pues siempre exponía sobre el mostrador una amplia selección de los mejores de las Islas, especialmente de la Cumbre y de la isla de El Hierro; otro producto estrella que vendía a granel y abastecía a tiendas y bares era un exquisito vino dulce que conquistaba los paladares más exigentes.

Texto y archivo: Vicente Rodríguez Suárez



Arriero de la época. Década de los años 40.



Arriero con sus atuendos de faena. Foto cedida por la familia Guerra Aguiar.



Camino del mercado. Carl Norman. Año 1893.

## Etnografía canaria

En el verano de 1837 se difundió públicamente que el francés Daguerre había logrado desarrollar un procedimiento eficaz para fijar las imágenes que se forman en una cámara oscura. En ese año podemos considerar que comienza la Historia de la fotografía.

Este innovador invento, considerado en su momento como la "revolución de la imagen" no tardó en llegar a nuestras Islas, ya que a finales del mencionado año ya había arribado a Canarias. La situación geográfica de nuestros puertos en la encrucijada de tres continentes explica esta prontitud. No obstante, es a partir de 1847 cuando el descubrimiento alcanza un mayor apogeo, dándose en el mencionado año las primeras imágenes tomadas con este tipo de instrumento.

La fotografía histórica es el legado de generaciones preteritas que nos dejaron abierta una ventana por la que asomarnos a los distintos aspectos de la vida social en que vivieron nuestros ancestros, ya sea a través de la arquitectura –doméstica, civil o religiosa–, paisaje rural, agricultura, comercio, etnografía... En definitiva, recomponer, como si de un viaje al pasado se tratase, la imagen que tenía Canarias desde mediados del siglo XIX.

Con respecto a la etnografía canaria, que es el caso que nos ocupa, en nuestro Archipiélago contamos con un valiosísimo y abundante legado. Todo, gracias a un gran número de fotógrafos, tanto locales como extranjeros, que

se establecieron en las Islas hacia finales del siglo XIX y principios del XX. En este apartado debemos mencionar a Carl Norman, noruego, contratado por navieras británicas, llega a Gran Canaria el año 1893, también pasó por Tenerife, y toda su obra se corresponde con el mencionado año, dejándonos un interesantísimo documental. Charles Medrington y J. Ellerbeck, británicos; Jordao Da Luz Perestrello, portugués, de Madeira, ejerció aquí durante 9 años esta profesión y nos aportó muchísimo archivo (como dato anecdótico diremos que, a veces, tergiversaba la ubicación del lugar); Hermann Kurt y Teodoro Maisch, ambos alemanes; Luis Ojeda Pérez (considerando el mejor fotógrafo de Gran Canaria, trabajó más de 50 años), y Abelardo Auyanet, discípulo del anterior, e, igualmente, nativo; E. Fernando Baena y Joaquín González Espinosa, ambos de Tenerife.

Éstos son, entre otros, algunos de los históricos profesionales de la fotografía en Canarias, que con sus objetivos captaron todo tipo de costumbrismo, escenas campesinas y, muy particularmente, el entorno de la alfarería de La Atalaya –Santa Brígida– (cuna aborigen en esta materia); también los oficios, sobre todo los artesanos. Además figuran los vendedores, vendedoras, molineros, portuarios, lecheros, arrieros, agricultores, comerciantes... Y, cómo no, las típicas lavanderas, que nos ofrecen una estampa bucólica y sumamente pintoresca... He aquí algunos ejemplos...



Tinglados anexos al mercado de Vegueta. Año 1892-1895.



Mercado al aire libre en Vegueta. Nanson Charles. Año 1895-1900.



Lavanderas. Barranco de Matas. Luis Ojeda Pérez. Año 1885-1890.



Escena típica canaria. Finales del siglo XIX.



Fincas de Santa Catalina. Carl Norman. Año 1893.



Madre e hijo. Jordao Da Luz Perestrello. Año 1900.



Arriero. Jordao Da Luz Perestrello. Año 1900-1905.



Familia en La Atalaya. Carl Norman. Año 1893.



Revendedoras. Jordao Da Luz Perestrello. Año 1905.



Lecheros de Gran Canaria. Año 1910-1915.



Alfareros de La Atalaya. Jordao Da Luz Perestrello. Año 1895-1900.



Molino de gofio en Gran Canaria. Año 1890.



Lagar en Gran Canaria. Año 1900-1905.



Vivienda en La Atalaya. Herrmann Kurt. Año 1900-1905.



Alfareras de La Atalaya. Luis Ojeda Pérez. Año 1892.



Acequia Árbol Bonito. Jordao Da Luz Perestrello. Año 1900-1910.



Lavandera. Jordao Da Luz Perestrello. Año 1905.



Campesino grancanario. Año 1890-1895.



Mujeres alfareras en La Atalaya. Luis Ojeda Pérez. Año 1890-1895.



Vendedoras. Al fondo la pescadería de Vegueta. Carl Norman. Año 1893.

# I Certamen de Fotografía y Video: «Valleseco sus paisajes y gentes»

Su finalidad es la promoción del uso de las redes sociales y nuevas tecnologías. Este año participarán 25 personas.



*A la caza de las estrellas.*  
Autor Alberto Castellano. Primer Premio



*Al agua pato, je je je je.*  
Autor Francisco Martín Martín



*Al golpito.* Autora Elizabeth Sánchez Moreira



*Tierras Blancas mirando hacia Madrelagua.*  
Autor Cándido Rodríguez Díaz



*Tormenta inundación.* Autor Fabián García Viera



*La fuente de la vida.*  
Autora Cristina Arencibia Herrera



*Un arco iris entre barrios.*  
Autora Cecilia Paulina Herrera Marrero



*La naturaleza envuelve Valleseco.*  
Autor José García Pérez



*Tranquilidad.* Autor Pablo Estévez Pérez



*Atardecer desde Los Picos.*  
Autor Cristhian Arencibia Arencibia



*Camino del Charquillo.* Autor Santi Ramírez



*El mejor camino para salir.*  
Autora Laura Estévez Pérez



*Cascada Valsendero.*  
Autora Carmen Rodríguez



*Los huevos de Paulina.*  
Autora Ana María Padrón Guedes



*Todo depende del punto de vista.*  
Autora María Mentado Suárez



*Valleseco.* Autor Alexis García



*El paso de los años, todo sigue igual.*  
Autor Juan Carlos Rendón Borreguero



*Flora de mi Valleseco 3.*  
Autor Saulo Javier Lantigua Rodríguez



*Fotingo azul por la carretera de Valsendero.*  
Autor Heriberto Herrera Suárez



*Mi Jardín.* Autor Jose Luís Rodríguez Pulido



*Paisajes de Calderetas.*  
Autora Teresa Hernández Nuez



*Su alisio te renueva.*  
Autora Yessica Lucía Castellano Pérez



*Un día de playa.* Autora Tomasa León Santana



*Valleseco fuente de vida.*  
Autor Yonathan Rodríguez Lantigua



*Valleseco, helechos al atardecer.*  
Autor Dailos Batista



## Fiesta de Interés Turístico Regional Actos Culturales

### Sábado 16 de septiembre

20:00 h. Inauguración de la exposición “Bandera es Femenino” en el Auditorio de Valleseco. Circuito de Artes Plásticas de la Consejería de Cultura del Cabildo de Gran Canaria.

20:30 h. Obra de teatro “La Batalla” de la compañía tinerfeña Burka Teatro en el Auditorio de Valleseco. Circuito Regional de Música y Artes Escénicas de la Consejería de Cultura del Gobierno de Canarias.

### Jornadas Informativas

X Canarias una ventana volcánica en el Atlántico  
Casa de la Cultura Teodoro Cardoso León  
Entrada gratuita

### Martes 19 de septiembre

19:00 h. Comprender los peligros volcánicos.

### Miércoles 20 de septiembre

19:00 h. Reducir el riesgo volcánico.

### Jueves 21 de septiembre

19:00 h. El fenómeno volcánico y la gestión del riesgo volcánico en Canarias.



### Viernes 22 de septiembre

20:00 h. Concierto con el grupo de música pop “Lunati-k” en el Auditorio de Valleseco. Circuito Insular de Música de la Consejería de Cultura del Cabildo de Gran Canaria.

### Sábado 23 de septiembre

12:00 h. Subida de bandera y traca anunciadora de las fiestas.

12:30 h. Genealogía “Familia Marrero Rodríguez” del Barranco de La Virgen. Charla-expositiva en el Auditorio de Valleseco a cargo de D. Vicente Marrero Sosa.

20:30 h. V Edición de los premios Manzana de Oro 2017 a la “Fundación contra la leucemia Alejandro Da Silva” en el Auditorio.

21:00 h. Concierto con el grupo Ensamble Juglar y su espectáculo “Musicando 2017” en el Auditorio.



### Domingo 24 de septiembre

Área Recreativa de La Laguna

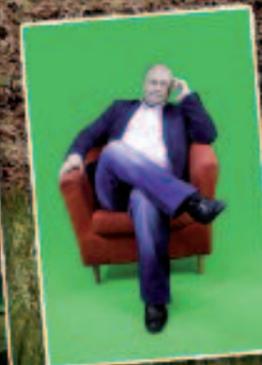
- 10:00 h. Feria de ganado.
- 10:00 h. Rocodromo y tirolina para niñ@s.
- 11:00 h. Luchada amistosa entre combinados del Club de Lucha Castro Morales.
- 11:30 h. Trilla de vacas y caballos.
- 12:00 h. Fiesta infantil con hinchables y talleres.
- 12:00 h. Evento hípico con: doma clásica, doma vaquera, carrusel, volteo, baile entre caballo y sevillana y carretas para paseo gratuito de los asistentes.

### Viernes 29 de septiembre

- 20:30 h. XIX Encuentro Folclórico Abenechara en el Auditorio de Valleseco, organizado por la AF Abenechara.
- 23:00 h. Concierto de La Manzana con el grupo "Reciclaje" en la Plaza Municipal.

### Sábado 30 de septiembre

- 18:30 h. Romería-Ofrenda en honor a la Virgen de la Encarnación.
- 21:30 h. Master Class de Zumba con Leticia Jiménez en la Plaza Municipal.
- 22:30 h. Verbena con la orquesta "Furia Joven" y "DJ Promaster" en la Plaza Municipal.
- 24:00 h. Exhibición de fuegos artificiales.



### Domingo 1 de octubre

- 10:00 h. Feria de artesanía y mercado de la sidra en la Plaza Municipal, con degustación de sidra de Valleseco. Exhibición sobre la realización de sidra dulce en la Plaza Municipal. Exposición de variedades de manzanas.
- 11:00 h. V Concurso al "Lote de manzanas más grande" en la Plaza Municipal. (Número máximo de manzanas por lote será de 5). Inscripción de 10:30 h. hasta las 12:00 h. el mismo día del concurso. Premios: 1º 100€ - 2º 75€ - 3º 50€.
- 12:00 h. Función religiosa y procesión en honor a la Virgen de la Encarnación.
- 14:00 h. Degustación de productos asturianos: fabada, chorizos a la sidra, sidra dulce, tarta de manzana, etc., con el acompañamiento musical del "Mariachi Alma Ranchera" y la "AF San Antonio de La Florida" (Tenerife).
- 16:00 h. Fiesta infantil con hinchables y talleres.
- 17:30 h. Gran gala artística con los jóvenes del municipio en el Auditorio de Valleseco.
- 20:00 h. Fin de fiestas con el humorista "Matías Alonso" y el grupo "La Trova" en la Plaza Municipal.

### Sábado 7 de octubre

16:00 h. XVI Torneo de petanca "La Manzana", fase previa, en los campos de petanca del Club Fuente la Rosa, organizado por el Club Fuente la Rosa.

20:00 h. Inauguración de la exposición "Obras Gráficas" del fondo de arte del Cabildo de Gran Canaria en el Auditorio de Valleseco.

20:30 h. Inauguración del proyecto multidisciplinar "ParteLuz" del autor Felipe Juan en el salón parroquial. Desde el 7 al 21 de octubre. Circuito de Artes Plásticas de la Consejería de Cultura del Cabildo de Gran Canaria.

21:00 h. Concierto de la Orquesta Filarmónica de Gran Canaria en el Auditorio de Valleseco. Precio: 3€.



### Domingo 8 de octubre

10:00 h. XVI Torneo de petanca "La Manzana", fase final, en los campos de petanca del Club Fuente La Rosa, organizado por el Club Fuente la Rosa.

### Miércoles 11 de octubre

20:30 h. II Festival de La Manzana organizado por la Parranda Buchito de Café.

### Sábado 14 de octubre

17:00 h. V Olimpiadas rurales en las calles del casco.

20:00 h. Inauguración "Exposición Estenopeicas" en la Casa de la Cultura Teodoro Cardoso León. Estará expuesta del 14 al 27 de Octubre.

Autores participantes:

- Ricardo Montesdeoca
- Inmaculada García Canto
- Ethel Bartrán Nuñez
- Carlos Alzola Jaén
- Sonia Gómez Abrisketa
- Alfonso Betancort
- Virginia Park Shin
- Alicia Guerra Medina
- Marcos Rivero Mentado
- Saro Gutiérrez Cárdenes



## Premios y Bases Feria de Ganado

<b>VACA DEL PAÍS</b> 1º 110 € 2º 90 € 3º 70 € 4º 50 € 5º 30 €	<b>TORO DEL PAÍS</b> 1º 110 € 2º 90 € 3º 70 € 4º 50 € 5º 30 €	<b>VACA EXTRANJERA</b> 1º 110 € 2º 90 € 3º 70 € 4º 50 € 5º 30 €	<b>TORO EXTRANJERO</b> 1º 110 € 2º 90 € 3º 70 € 4º 50 € 5º 30 €
<b>NOVILLA DEL PAÍS</b> 1º 100 € 2º 90 € 3º 60 € 4º 40 €	<b>NOVILLO DEL PAÍS</b> 1º 100 € 2º 90 € 3º 60 € 4º 40 €	<b>NOVILLA EXTRANJERA</b> 1º 100 € 2º 90 € 3º 60 € 4º 40 €	<b>NOVILLO EXTRANJERO</b> 1º 100 € 2º 90 € 3º 60 € 4º 40 €
<b>BECERRO DEL PAÍS</b> 1º 60 € 2º 40 € 3º 30 €	<b>BECERRA DEL PAÍS</b> 1º 60 € 2º 40 € 3º 30 €	<b>BECERRA EXTRANJERA</b> 1º 60 € 2º 40 € 3º 30 €	<b>BECERRO EXTRANJERO</b> 1º 60 € 2º 40 € 3º 30 €
<b>TERNERA DEL PAÍS</b> 1º 40 € 2º 30 € 3º 20 €	<b>TERNERO DEL PAÍS</b> 1º 40 € 2º 30 € 3º 20 €	<b>TERNERA EXTRANJERA</b> 1º 40 € 2º 30 € 3º 20 €	<b>TERNERO EXTRANJERO</b> 1º 40 € 2º 30 € 3º 20 €
<b>CABALLOS</b> 1º 60 € 2º 50 € 3º 30 €	<b>YEGUAS</b> 1º 60 € 2º 50 € 3º 30 €	<b>POTROS</b> 1º 50 € 2º 30 € 3º 20 €	<b>POTRAS</b> 1º 50 € 2º 30 € 3º 20 €
<b>BURROS</b> 1º 60 € 2º 50 € 3º 30 €	<b>BURRAS</b> 1º 60 € 2º 50 € 3º 30 €	<b>MULOS</b> 1º 60 € 2º 50 €	<b>MULAS</b> 1º 60 € 2º 50 €
<b>CABRAS</b> 1º 40 € 2º 30 € 3º 25 € 4º 20 €	<b>MACHOS</b> 1º 40 € 2º 30 € 3º 20 €	<b>MACHORRAS</b> 1º 20 € 2º 15 €	<b>MACHORRO</b> 1º 20 € 2º 15 €
<b>OVEJA</b> 1º 50 € 2º 40 € 3º 30 €	<b>CARNERO</b> 1º 50 € 2º 40 €	<b>OVEJA PELIBUEY</b> 1º 40 €	<b>CORDERO PELIBUEY</b> 1º 40 €

### Sábado 21 de octubre

**17:00 h.** Talleres infantiles en el Auditorio de Valleseco, organizado por el Circuito de Artes Plásticas de la Consejería de Cultura del Cabildo de Gran Canaria.

**18:00 h.** Teatro infantil "El gato con botas" de la compañía Espiritus de Sal en el Auditorio de Valleseco.

Circuito Insular de Artes Escénicas de la Consejería de Cultura del Cabildo de Gran Canaria.

Fiestas en Honor a Ntra. Sra. de la Encarnación y de la Manzana

1. Hora de entrada al Recinto Ferial desde las 08:30 horas de la mañana, no permitiéndose la participación del ganado al concurso a partir de las 10:00 horas.
2. El ganado que participe deberá estar perfectamente identificado y proceder de explotaciones ganaderas saneadas.
3. Los animales ocuparán los lugares que la organización les asigne dentro del recinto.
4. El servicio Veterinario podrá solicitar la retirada de animales del Recinto Ferial por razones de Higiene y Salud.
5. Las decisiones del jurado serán inapelables.
6. La hora de retirada de los animales del Recinto Ferial será indicada por parte de la organización de dicho evento para evitar aglomeraciones y otros posibles problemas que puedan surgir.

Se rifarán lotes de sacos de afrecho donados por la empresa Haricana Patrocina:



Fiestas en Honor a Ntra. Sra. de la Encarnación y de la Manzana