



R2 Degollada de Becerra - Cueva Grande



CARACTERIZACIÓN GENERAL. Este área se encuentra expuesta a la influencia de los vientos alisios, que aportan a toda la zona humedad casi constante. Al discurrir el camino de cumbre a medianías altas, se percibe un escalonamiento vertical tanto en la vegetación como en las condiciones climáticas.

De forma general, tienen lugar en la zona, y sobre todo en el invierno, abundantes precipitaciones, incluso con nieves ocasionales, que suelen ir acompañadas de vientos moderados. El resto del año, salvo en los meses de verano, la temperatura suele ser fresca, descendiendo habitualmente durante la noche.

La vegetación se adapta a las diferencias climáticas, escalonándose también. En la zona más alta domina el pinar canario, que aquí existe gracias a las repoblaciones -caso del pinar de los Llanos de Ana López, actualmente acondicionado como lugar de ocio y recreo-. Las repoblaciones fueron efectuadas a mediados del pasado siglo, pues hasta hace escasos 40 años éste era un lugar frecuentado por el ganado que habitualmente pastaba en sus laderas. El pinar cuenta con un sotobosque conformado especialmente por retamas, codesos y otras especies típicas del montebajo asociado a este ecosistema, que también alberga especies del género *Hypericum* y helechos, plantas que constituyen bioindicadores de las excelentes condiciones de humedad de la zona.

A medida que descendemos en altitud y que nos acercamos al entorno de Cueva

Grande, el paisaje vegetal cambia. El pinar casi desaparece, dando paso a ejemplares de otra vegetación de porte arbustivo y sub-arbustivo. Adquieren entonces mayor importancia los codesos, las retamas, los tajinastes y algunos escobones.

A partir del tramo medio de la ruta, el paisaje denota la intensa actividad humana, encontrándonos en él pastos de diente (hierbas para el consumo en fresco de los animales), antiguos muros de piedra seca y terrazas ya en desuso. En Cueva Grande, aún se ven baños de ovejas que, a medida que agotan los pastos, son trasladados hacia otras áreas en las que pueden continuar alimentándose (trashumancia).

En el pago de Cueva Grande pervive la actividad agraria, aunque con menor intensidad que en el pasado. La agricultura complementa la renta de la unidad familiar. La ganadería, que hoy en día es meramente testimonial, sigue produciendo exquisitos quesos de cabra y de oveja. En cuanto a la población, ésta permanece más o menos estable, y se caracteriza por su carácter acogedor y por hallarse impregnada de un "conocimiento popular" que ha pervivido gracias a la tradición oral.





Descripción del camino

Desde el mirador de la Degollada Becerra, ascendemos por un camino de tierra algo difuso (dirección S) para, a continuación, llaneando y entre pinos, acercarnos a una casa que se localiza a la izquierda de nuestra marcha. Al pasar por esta vivienda, observamos el camino empedrado que desde esta zona de la cumbre baja hasta el barrio de La Culata. Continuamos hasta la carretera asfaltada, por la que seguimos caminando a lo largo de unos 700 metros. Una segunda entrada a nuestra izquierda, muestra una pista de tierra en donde podemos ver un abrevadero.

Proseguimos por esta pista (en dirección NE), una vez abandonada la carretera asfaltada, dejando bifurcaciones a izquierda y a derecha, así como entradas a fincas particulares, algunas de las cuales se encuentran valladas. Unos cinco minutos después, pasamos junto a un estanque, situado a la derecha del camino. Retamas, codesos, castaños y manzanos dominan ahora el paisaje vegetal que nos rodea.

La pista nos conduce hasta una cochinería, desde donde debemos girar a la izquierda. Pasamos junto a un eucalipto y dos álamos. Caminamos hacia un pozo cubierto con un tejado a dos aguas, enfrente del cual divisamos dos columnas de bloques que cierran con una cadena el paso. Se inicia aquí el sendero por un estrecho barranquillo que circundan a la derecha del camino un muro de piedra y una valla.

Al llegar a un camino más ancho, a la derecha de nuestra marcha, vemos un pinar con sotobosque de helechos y gamonas, claro indicador de que es ésta la ladera de umbría; por el contrario, a la izquierda, se localiza la de solana, dominada por el retamar-codesar. Descubrimos otro abrevadero y tomamos una senda más estrecha situada junto a él que, llaneando, transcurre paralela al cauce del barranco, existiendo también aquí una valla que iremos dejando siempre a nuestra izquierda.

El camino va alejándose paulatinamente del fondo del barranco, más profundo a medida que avanzamos -se trata del Barranco del Sao-, hasta llegar a una pequeña degollada desde la cual podemos observar el núcleo de Cueva Grande a nuestra derecha.

A partir de aquí, el sendero continúa descendiendo en altitud, acompañado en tramos por un pequeño muro de piedra seca. A lo lejos, divisamos San Mateo. Una vez que hemos abandonado el pinar, sólo algunos ejemplares aislados de pinos aparecen durante este tramo. El camino sigue serpenteando a la bajada hasta llegar a la pista de entrada a una finca, donde giramos a la izquierda para, en una nueva bifurcación situada a la derecha, continuar por una pista hormigonada. Seguimos por ésta hasta ver el embalse de La Siberia, y obviando la entrada a la derecha de acceso a la presa, continuamos por la pista hasta la carretera asfaltada. De esta manera, llegamos a Cueva Grande.



El codoso (*Adenocarpus foliolosus*)

Se trata de un endemismo canario. Arbusto que puede alcanzar hasta cuatro metros de altura, frecuente en los pinares de las islas más occidentales, incluida Gran Canaria. Se localiza especialmente en las zonas más húmedas del norte insular. Es una especie muy invasiva, adaptada a duras condiciones. Presenta flores amarillas con un cáliz sin glándulas y el

pétalo estandarte es sericeo, con hojas glandulares y jóvenes vainas. Su periodo de floración va desde el final del invierno hasta la mitad del verano.

Esta especie es un claro bioindicador de la mayor o menor abundancia de ganado bovino. Se aprovecha de forma tradicional por los ganaderos insulares como forraje y cama para el ganado, originando un estiércol de primera calidad.

La elaboración artesanal de quesos



Canarias es la región de España con mayor producción de quesos artesanos, y también donde más se consume este producto; no en vano el queso ha sido, y sigue siendo, ingrediente fundamental de la dieta isleña. Muchos de los platos típicos de nuestra gastronomía se suelen acompañar de este producto, que además se pueden conseguir en sus diferentes tipologías: curado, tierno, ahumado, en flor, con gofio, con pimentón, etc.

En Canarias, la elaboración artesanal de quesos tiene su origen justo tras la conquista castellana, pues no se conoce esta

producción por parte de los antiguos aborígenes. Casi todos los hogares canarios disponían de dos o tres cabras que aportaban parte del sustento familiar diario, incluso los más pequeños aprendían a ordeñar, siendo las mujeres quienes habitualmente elaboraban los quesos.

La Asociación de Queseros Artesanos considera que un queso es artesano cuando éste está elaborado por un quesero artesano, con leche ya sea de su propia explotación o adquirida a otros ganaderos del mismo municipio o limítrofes. La leche utilizada será preferentemente cruda y se empleará en la fabricación de productos naturales y tradicionales. Actualmente, a los quesos artesanales canarios se les considera parte importante del patrimonio cultural de las islas.

Esta tradición artesanal ha tenido siempre una importancia destacada en la Vega de San Mateo, en Tejeda y en Valsequillo, lugares en los que la elaboración de quesos presenta su particular sello, no en vano, ocupan una excelente posición dentro de las marcas de quesos más consumidas en el Archipiélago, y algunos han resultado premiados numerosas veces en catas insulares, autonómicas e incluso nacionales.

