

La hoja del Municipio de Haría



El paratriatleta hariano Lionel Morales en Río 2016.



Agrupación Folclórica Malpaís de la Corona.

Haría felicita a Lionel Morales y a la Agrupación Malpaís de la Corona por sus galardones

Los Jameos del Agua acogieron el acto de entrega de los premios 'Isla de Lanzarote' y 'Distinguidos del Turismo 2016'

El alcalde de Haría, Marci Acuña, en su nombre y en el de toda la Corporación municipal, desea trasladar su más sincera felicitación al deportista del municipio Lionel Morales, galardonado por el Cabildo de Lanzarote con el premio 'Distinguidos del Turismo 2016', en la categoría de Personalidad, al entender la primera Institución que se ha convertido en un "auténtico embajador de la Isla fuera de nuestras fronteras, que lleva el nombre de Lanzarote a lo más alto del pódium deportivo a nivel internacional".

Cabe recordar que el reconocido triatleta finalizó en séptima posición en la prueba de paratriatlón de los 'Juegos Paralímpicos de Río 2016', consiguiendo así un meritorio diploma paralímpico, culminando una temporada llena de éxitos en la que se proclamó campeón de España y del Mundo de Duatlón

y cuarto clasificado en el Campeonato de Europa de Paratriatlón.

Igualmente, Acuña expresa su orgullo y satisfacción por la mención especial otorgada en la gala a la Agrupación Folclórica Malpaís de la Corona, de la que destacan "su labor de contribución al fomento de la cultura de Lanzarote, de nuestras tradiciones y expresiones culturales conejeras en el exterior; estrechando además la unión entre dos significativos ámbitos para la isla, como son Turismo y Cultura".

El primer edil resalta este reconocimiento, propuesto por el propio Ayuntamiento de Haría, a una asociación que "funciona además como una verdadera universidad popular del folklore, pues lleva a cabo además trabajos de investigación relacionados con las tradiciones musicales y la vestimenta típica de Lanzarote".

Comienzan a impartirse las actividades de pintura y folclore

Las Concejalías de Cultura, Educación y Patrimonio, coordinadas por José Pérez Dorta, y la de Igualdad, por María Auxiliadora Fernández, ponen en marcha las actividades formativas de pintura y folclore que comenzarán a impartirse en el municipio a partir del mes de octubre, con un coste de 10 euros mensuales cada una de ellas.

Las personas interesadas en participar en alguno de los talleres deberán ser mayores de 18 años, excepto las que se inscriban en la Escuela Municipal de Folclore, que podrán hacerlo a partir de los 7 años. Para formalizar la matrícula correspondiente deberán dirigirse al Departamento de Cultura, llamando al 928 835 009 o al 928 835 300, de lunes a viernes, en horario de 08:00 a 14:00 horas, o directamente en el lugar donde se desarrolle la actividad.

Escuela Municipal de Folclore

Se impartirán clases de guitarra, timple, laúd y bandurria, tanto de nivel básico como avanzado, los lunes, de 17:00 a 21:00 horas, y los jueves, de 16:00 a 21:00 horas, en el Centro Sociocultural La Tegala de Haría, a partir del lunes, 10 de octubre.

Taller de Pintura

Se impartirán clases de pintura los martes y jueves, de 16:30 a 19:00 horas, en el Taller de Artesanía de Haría, a partir del martes, 4 de octubre.

El Taller de Manualidades está previsto que dé comienzo durante el mes de noviembre.

Concurso de pintura dirigido a los escolares del municipio

El Ayuntamiento de Haría, la Asociación de Amigos del Vino y el Queso de Lanzarote y la Fundación José Clavijo y Fajardo organizan, con motivo de la 'VIII Semana Cultural de Haría, un concurso de pintura dirigido a los alumnos de los centros de educación infantil y pri-

maria del municipio.

Los trabajos deberán presentarse, antes de 14 de octubre, en cada centro educativo. El tema principal del concurso girará en torno a las salinas y la sal. Le corresponderá a cada centro elegir el mejor trabajo presentado por sus alumnos aten-

diendo a los criterios establecidos. El alumno ganador recibirá como premio un lote de material escolar.

Todos los trabajos que se presenten al concurso formarán parte de la exposición que se realizará del 24 al 29 de octubre, en el Centro Sociocultural La Tegala de Haría.

El servicio de Recaudación se traslada a los diferentes pueblos del municipio

El personal del servicio de Recaudación del Ayuntamiento de Haría se trasladará a los diferentes pueblos del municipio para facilitar a los vecinos el pago de los recibos del impuesto de Bienes Inmuebles de Naturaleza Urbana; Bienes Inmuebles de Naturaleza Rústica; impuesto sobre Actividades Económicas; impuesto municipal sobre Circulación de Vehículos de Tracción Mecánica y Tasa por Recogida de Basura correspondientes al ejercicio 2016.

PUEBLOS	DÍA	HORARIO	LUGAR
Punta Mujeres	10\10\16	De 09:00 a 09:45h.	C.S. El Marinero
Arrieta	10\10\16	De 10:15 a 11:00 h.	C.S. La Garita
Tabayesco	10\10\16	De 11:15 a 11:45 h.	C.S. Tabayesco
Mala	10\10\16	De 12:00 a 12:30 h.	Sociedad Renacimiento
Órzola	11\10\16	De 09:00 a 09:45 h.	C.S. Caletón
Ye	11\10\16	De 10:15 a 11:00 h.	C.S. El Tefío
Guinate	11\10\16	De 11:15 a 11:45 h.	C.S. Guinate
Máguez	11\10\16	De 12:00 a 12:30 h.	Centro Democrático



Taller de madera.

Finaliza la primera fase del taller de talla en madera

El taller de talla en madera, organizado por la Concejalía de Educación, Cultura y Patrimonio, que dirige José Pérez Dorta, y que está siendo impartido por el maestro artesano Ramón Alfonso, culminó el pasado viernes la primera fase formación con un total de doce alumnos.

A lo largo de estos meses los alumnos asistentes al taller han podido aprender los conceptos básicos de la talla, como así lo demuestran los trabajos realizados. A partir del 10 de noviembre y hasta el mes de mayo se impartirá la segunda fase del taller que culminará con una exposición de los trabajos realizados.

Para el concejal responsable, José Pérez Dorta, "ha sido un acierto recuperar esta propuesta formativa que llevaba más de una década sin llevarse a cabo; una iniciativa destinada a la preparación de profesionales capaces de trasladar a la madera en bajo, medio o alto relieve las formas más variadas".



Reunión de la Comisión de Cultura y Deportes de la FECAM.

Convenio de colaboración para el fomento de actividades de interés general en los municipios

La Federación Canaria de Municipios (FECAM) y la Asociación Canaria de Universidades Populares (ACUP) firmaron recientemente un convenio para facilitar y promover el acceso a la información, la cultura y la educación de los ciudadanos.

A través de este convenio, la FECAM se compromete a difundir y fomentar entre todos los ayuntamientos de Canarias la creación de universidades populares.

Por su parte, la ACUP, a la que están asociadas 23 universidades populares de Canarias, se encargará de llevar a cabo las propuestas formativas, así como los trámites necesarios para que los vecinos se puedan matricular en las actividades organizadas en cada municipio.

TIRADA
SEMANAL
2.000
ejemplares

La hoja
del Municipio
de Haría

Depósito Legal: 638/99

Haría acoge el IV Foro de Agroecología y Biodiversidad de Canarias

El municipio de Haría acogerá del 13 al 16 de octubre el IV Foro de Agroecología y Biodiversidad en Canarias, que se celebra cada dos años en el Archipiélago, con el objetivo de promover la producción ecológica de las islas y potenciar su consumo.

A través de ello se busca un espacio de encuentro entre los distintos colectivos y personas intere-

sadas en promover un desarrollo local ecológico en Canarias, con el fin de facilitar contactos, compartir experiencias, dar a conocer productos, proyectos y nuevas propuestas en este ámbito.

El Foro comprende distintos eventos, entre los que se encuentran la IV Feria de Agroecología, la IV Feria de Biodiversidad Agrícola de Canarias, el II Encuentro de

Ecocomedores de Canarias y el IV Encuentro de Operadores Ecológicos.

La asistencia a los diferentes actos organizados es libre y gratuita, salvo aquellos destinados específicamente a profesionales. La inscripción puede llevarse a cabo en la web del ICCA: http://www.gobcan.es/agricultura/icca/promocion/Cursos_Jornadas/Jornada31.html.

Jueves, 13 de octubre:

De 09:00h. a 14:00h.- Montaje Feria-stands
16:00h.- Inscripciones en el salón de actos del Centro Sociocultural La Tegala
De 17:00h. a 21:00h.- II Encuentro de Ecocomedores. Salón de actos del Centro Sociocultural La Tegala. Talleres de trabajo.

Viernes, 14 de octubre:

De 09:30h. a 13:30h.- II Encuentro de Ecocomedores. Salón de actos del Centro Sociocultural La Tegala, sala de exposiciones, salón Tegala y sala de tv.
De 10:00h. a 13:30h.- Montaje Feria
15:30h.- Inscripciones en el salón del Centro Sociocultural La Tegala
De 15:30h. a 20:30h.- IV Encuentro de operadores/as. Salón de actos del Centro Sociocultural La Tegala, sala de exposiciones, salón Tegala y sala de tv. Talleres de trabajo
De 16:00h. a 20:00h.- Taller cocinero/as. Ecocomedores en la Residencia Escolar.
De 16:00h. a 18:00h.- Ruta del Agua o visita a la casa Museo César Manrique.
De 18:00h. 18:30h.- Inauguración IV Foro de Agroecología y Biodiversidad en el salón de actos Centro Sociocultural La Tegala.
21:00h. Cena participantes encuentro operadores y ecocomedores. Antiguo restaurante Casa Cura.
II Premio "Reconocimiento a personas y entidades por su dedicación al desarrollo y fomento de la agricultura ecológica en Canarias".
Actuación de la A.F. Malpaís de La Corona

Sábado, 15 de octubre:

De 09:00h. a 10:00h.- Reunión Mesa de Seguimiento en la sala de exposiciones.
De 10:00h. a 12:00h.- IV Encuentro de Operadores/as en el salón de actos del Centro Sociocultu-

ral La Tegala.

De 10:00h. a 11:00h.- Taller sensorial: Diferencia entre alimentos ecológicos y convencionales. Escenario de la plaza.

De 10:00h. a 11:00h.- Taller infantil: Agüita con el plástico. Plaza de Haría.

De 11:00h. a 12:00h.- Taller: Cómo interpretar la etiqueta de los alimentos. Escenario de la plaza

De 11:00h. a 12:00h.- Taller infantil: ¿Qué hacemos con el barro? Plaza de Haría

De 12:00h. a 13:00h.- Charla: Ecoeje y Biodistrito, implementar procesos de planificación y gestión local con un enfoque territorial y agroecológico en el salón de actos del Centro Sociocultural La Tegala.

De 13:00h. a 14:30h.- Taller: Elaboración de cerveza artesanal y ecológica. Escenario de la plaza.

De 13:00h. a 14:00h.- Reunión. Redes de Semillas. Sala de exposiciones

De 16:30h. a 18:30h.- Jornadas: Sistemas Agroecológicos de Secano. Salón de actos del Centro Sociocultural La Tegala de Haría.

Sistemas agroecológicos de secano en Lanzarote: concepción Jiménez Mendoza. Universidad de Las Palmas.

Calidad de los recursos hídricos no convencionales (aguas desalinizadas y depuradas) y su influencia en los suelos: Francisco J. Díaz Peña y José Manuel Hernández Moreno. Universidad de Las Palmas.

Tratamiento de Aguas residuales con finalidades productivas. En el ámbito rural y espacios naturales mediante sistemas de tratamiento natural o de bajo coste energético: Gilberto Martel. Instituto Tecnológico de Canarias ITC.

Mesa Redonda

De 16:30h. a 17:30h.- Taller: Principios básicos de la multiplicación de semillas. Escenario de la plaza.

De 17:00h. a 18:00h.- Taller: Como en el circo. Plaza de Haría.

De 17:30h. a 18:30h.- Taller: Bombas de semillas de flores. Escenario de la plaza

De 18:00h. a 19:00h.- Taller de maridaje de vinos

y quesos ecológicos. Salón Centro Sociocultural La Tegala.

De 19:00h. a 21:00h.- Cine Fórum: En qué te de sens (en busca del sentido). Salón de actos Centro Sociocultural La Tegala.

Domingo, 16 de octubre:

De 10:00h. a 13:00h.- Jornada: Alimentos Ecológicos: bocados de sabor, tradición, salud y sociedad. Salón de actos del Centro Sociocultural La Tegala.

Pesticidas, detergentes, plásticos y otras hormonas: Nicolás Olea Serrano. Universidad de Granada
Calidad diferenciada de los alimentos ecológicos: M.D. Raigón Jiménez. Universidad Politécnica de Valencia y Sociedad Española de de Agricultura Ecológica.

De 10:00h. a 11:00h.- Taller: Elaboración de gofio para adultos

De 10:00 a 11:00h.- Taller infantil: Elaboración de gofio para niños en la plaza de Haría.

De 10:00h. a 11:00h.- Elaboración de queso y yogurt ecológico. Escenario de la plaza de Haría.

De 10:30h. a 11:30h.- Charla: Creación de redes de semillas. Sala de exposiciones

De 11:30h. a 12:30h.- Taller infantil: Agüita con el plástico. Plaza de Haría.

De 12:00h. a 13:00h.- Charla: Ganadería ecológica y medioambiente. Sala de exposiciones

De 12:30h. a 14:00h.- Encuentro de Sabios de la Tierra. Salón del centro Sociocultural La Tegala.

Moderador: José Pérez Dorta, Concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Haría.

Intervienen: Mirta Socas Perdomo, Manuel Medina Rodríguez, José Bonilla y Domingo Concepción García.

De 12:30h. a 13:30h.- Taller infantil: Como en el circo. Plaza de Haría.

De 13:30h. a 14:30h.- Danza y debate. Ellas: cielo y Tierra. Salón de actos del Centro Sociocultural La Tegala.

Abierta la inscripción para participar en el XVII Torneo de Bola Canaria 'Abuelos Conejeros'

Los mayores del municipio interesados en participar en el XVII Torneo de Bola Canaria 'Abuelos Conejeros', organizado por el Servicio Insular de Deportes del Cabildo y los siete ayuntamientos de la Isla, deberán formalizar la inscripción correspondiente, antes del 11 de noviembre, en las dependencias del Centro de la Tercera Edad de Haría, de 09:00 a 14:00 horas.

Los capitanes y capitanas de los equipos consolidados o, en su defecto, algún miembro de los mismos, solo tendrán que rellenar la ficha de inscripción, mientras que los nuevos equipos tendrán, además, que aportar una fotocopia del DNI y una fotografía reciente de cada uno de sus componentes.

La concejala de la Tercera Edad, María Auxiliadora Fernández, anima a los mayores del municipio que aún no se han inscrito en esta actividad a que participen de la misma.

Reunión informativa para informar a los mayores sobre los viajes del IMSERSO

Los mayores del municipio interesados en inscribirse en el programa de Turismo Social del IMSERSO 2017 deberán acudir a la reunión informativa que se celebrará el miércoles, 19 de octubre, a las 17.00 horas, en el Centro Sociocultural La Tegala de Haría.

Los destinos ofertados por el IMSERSO para el 2017 son los siguientes:

DESTINO	DÍAS	FECHA SALIDA
MELILLA	4 DÍAS	15 DE ENERO
GRANADA	6 DÍAS	6 DE FEBRERO
TORRE DEL MAR	8 DÍAS	11 DE MARZO
MATALASCAÑAS	8 DÍAS	14 DE MARZO
BENALMADENA	15 DÍAS	1 DE ABRIL
TENERIFE	10 DÍAS	21 DE ABRIL

Desde la Concejalía de la Tercera Edad, coordinada por María Auxiliadora Fernández, se recuerda a los mayores del municipio que no puedan asistir a la reunión informativa que tienen la posibilidad de dirigirse al Centro de la Tercera Edad, donde se les facilitará toda la información relacionada con las condiciones e itinerarios de los viajes.

Abierta la inscripción para formar parte del equipo de voluntarios de la 'Haría Extreme'

Los Voluntarios Extreme siguen siendo un engranaje importante para que la carrera por montaña 'Haría Extreme', prevista para el 19 de noviembre, siga manteniendo el nivel de exigencia y calidad logrado en ediciones anteriores.

Los vecinos del municipio que deseen formar parte del grupo de voluntarios pueden realizar la inscripción a partir del 7 de octubre en la web www.hariaextreme.com

Bingo en el pueblo de Ye

La Comisión de Fiestas del pueblo de Ye organiza un Bingo con chocolatada el sábado, 8 de octubre, a las 18:00 horas, en el Centro Sociocultural El Tefío, con el objetivo de recaudar fondos para destinarlos a la financiación de las Fiestas de San Francisco Javier.



Balcón de Haría

Por Gregorio Barreto Viñoly ■ Cronista oficial del municipio de Haría

Del aprovechamiento de las frutas antiguamente

En la antigüedad teníamos muchas variedades de frutas y se procuraba aprovecharlas todas, porque la necesidad lo demandaba, pues la pobreza dominaba la situación y la gente se las arreglaba como podía para que fuera aprovechada al máximo y no se desperdiciara nada.

Una de las frutas que más abundaba era el higo de higuera, en sus distintas variedades de colorada, higuera gomera, higuera viganía o viganosa, higuera negra y otras, pero el mejor higo que se comía venía de la higuera brevera, que tenía un gusto especial, muy dulce pero muy sabroso, en forma de uva moscatel grande, pero de color marcadamente negro. De estas higueras breveras, por cierto, había pocas unidades y no solían hacerse corpulentas.

Pero no cabe duda de que todas las variedades de higos de higuera eran muy sabrosos y muy apetecibles, hasta el punto de que había familias cuya comida se basaba en los

higos, que los comían solos o los mezclaban con gofio en polvo o gofio amasado, pero que escapaban con los frutos que contenían sus higueras en los veranos.

Los higos eran muy respetados por las personas ajenas, que no eran dueños de las higueras, pero así y todo había muchos robos y se llegaban a presentar algunas denuncias en el Juzgado por robo de higos, aunque algunos lo toleraban.

Los meses principales de la fruta eran los de agosto y septiembre y algunos salían antes, que les llamaban tempranos, y así a veces las higueras cargaban de higos tempranos.

Había mucha necesidad en los años de 1930 a 1950 y también mucho antes, y la gente tocaba los higos para cogerlos, pero a veces, cuando no estaban en su punto, estos higos, a base de estregarlos y apretujarlos, iban cediendo y al poco ya maduraban y los toques aceleraban la maduración, y así se diferenciaban estos higos como 'higos hin-

chones' o 'higos jinchones', lo que se valoraba por el grado de maduración que tuvieran.

Los higos de higuera era la fruta más valorada y se recuerda aún cómo algunos caciques y otros llevaban como peonas a mujeres y también hombres, pero el cacique estaba al acecho y daba las instrucciones tajantes de que cuando se disponían a coger los higos se pusieran a cantar, y era como una medida de controlarlos, puesto que cantando no se pueden comer muchos higos.

Pero la uva ha sido desde siempre una de las frutas favoritas y mucha o la mayoría de ella se ha destinado a la elaboración en vino, pero una buena parte se ha utilizado como fruta, en la mesa de nuestras cocinas y comedores, como es la más selecta, la moscatel, pero también otras uvas sabrosas para nuestra mesa, como la listada en blanco y negro, y la de Diego o gruesa.

Había otros tipos o variedades de frutas y estaba uno importante que era el higo pi-

cón, que se utilizaba de varias formas, en especial, pelado y puesto en paseros, que luego se les llamaba 'higos porretas' y eran de higo colorado o blanco que eran muy sabrosos, pero tenían muchos picos y volaban y se posaban, y también tenían otro problema, que por tanta pipa tendían a trancar los intestinos y por eso había que comerlos con moderación.

Hay que considerar que nuestras frutas en general se han degradado mucho en los últimos años, ya que todas ellas están siendo atacadas por el pernicioso bicho o embichado.

Pero también teníamos otras frutas, como el duraznero en sus distintas variedades y antes no se embichaban, también el guayabo y la guayaba, que si tendían a tener bichos; también era una buena fruta la pera, en sus distintas variedades, el membrillo y la algarroba o farroga, que era muy dura y había pocas, pero algo se comía.

E J E M P L A R G R A T U I T O

Horario Registro General:
De lunes a viernes, de 8:00 a 14:00 horas,
y los sábados, de 9:00 a 13:00 horas.