



VALSEQUILLO - LAS VEGAS

TRAMO	RUMBO	DESNIVEL	LONGITUD	TIEMPO	FIRME/CAMINO	PENDIENTE	DIFICULTAD
1. Valsequillo - Barranco de San Miguel	40° NE	65	1.100	20-25'	empedrado-tierra-asfalto	15,4%-9°	⬆️
2. Barranco de San Miguel - Las Vegas	335° NO	50	800	30-35'	empedrado-asfalto-tierra	21,4%-13°	⬆️
			1.900	1 H (aprox.)			





R23

CARACTERIZACIÓN GENERAL. Este recorrido une dos vegas tradicionalmente agrícolas por una pequeña vereda que cruza el Barranco de San Miguel.

Éste es el camino más usado por los lugareños de estos dos barrios para comunicarse, ya que la carretera que conecta el casco de Valsequillo con Las Vegas no comenzaría a realizarse hasta el año 1933. Por lo tanto, si los vecinos del barrio de Las Vegas querían por aquel entonces acudir al médico, ir al mercado o casarse, tenían que descender por este angosto sendero para poder llegar al casco de Valsequillo. Asimismo, el cortejo fúnebre de los entierros tenía que cruzarlo, ya que él único cementerio se encontraba en la cabecera municipal. Una vez inaugurada la carretera que uniría las dos poblaciones a través del puente de San Miguel, el camino perdió importancia. Aún así, muchos vecinos continuaron utilizándolo, ya que por él tardaban menos tiempo en llegar de un lugar a otro; también lo recorrían para acudir al molino de Cho Vizcaíno, en el que convertían los cereales que plantaban en rico gofio o en nu-

tritivas harinas. El sendero tiene una longitud de 1.900 metros, aproximadamente, y se recorre en un tiempo medio de 55 minutos. Presenta una dificultad baja, ya que la pendiente no es muy acusada, siendo la máxima de un 21% en algunas zonas puntuales. Presenta un buen firme en la mayoría del recorrido, empedrado en muchos tramos, señal de que ha sido acondicionado por el hombre. Por lo tanto es muy importante el valor etnográfico de esta ruta, sin menospreciar el paisajístico, que guarda el encanto de la estrecha relación existente entre los campesinos de la zona y el Barranco de San Miguel. Este eje comunicador entre los dos núcleos de población discurre entre distintos materiales geológicos. Tenemos que entender que toda el área de la Caldera de Tenteniguada se caracteriza por albergar grandes deslizamientos gravitacionales del ciclo Roque Nublo, que cubrieron el terreno que hoy ocupa todo el espacio in-





terior de la caldera hasta los Llanos de Valsequillo. En el ciclo Post-Roque Nublo, estos deslizamientos fueron tapizados por lavas basanítico-nefelínicas, material sobre el cual se asientan el barrio de Las Vegas y el casco de Valsequillo.

Ambas vegas quedan surcadas por el Barranco de San Miguel, cuya geomorfología es consecuencia de sucesivos periodos de excavación fluvial. Este desmantelamiento ocurrido en las paredes del cauce nos muestra los antiguos materiales -depósitos de deslizamientos gravitacionales-. Ya en el propio cauce afloran depósitos de barranco. Predomina en toda la ruta la vege-

tación propia del piso termocanario seco, donde destaca la presencia de la tabaiba amarga (*Euphorbia obtusifolia*). Los llanos de Las Vegas y de Valsequillo representan unas de las huertas más productivas de las medianías de Gran Canaria por la calidad de sus suelos y por su geomorfología, relativamente plana.

Es ideal hacer esta travesía tras las lluvias, cuando el barranco lleva agua. Entonces, podemos remontarnos en el tiempo y darnos cuenta de las hazañas que realizaban los antiguos campesinos de la zona para cruzar el que era su único medio de comunicación: el Barranco de San Miguel.

Descripción del camino

Tramo 1

Valsequillo - Barranco de San Miguel

La ruta comienza en la Plaza de San Miguel, en el casco de Valsequillo. Una vez tomada la dirección a Telde, a unos 300 metros, nos encontramos una gasolinera y, junto a ésta, El Calvario. Esta pequeña construcción religiosa contemporánea, sustituye a la antigua de finales del siglo XIX.

En sus orígenes tenía mayores dimensiones y techo, y su finalidad era la de dar la bienvenida al pueblo. Además, funcionaba como lugar de cobijo y, sobre todo, de oración, ya que en ella se encuentra desde antaño la Virgen de Lourdes.

A continuación, seguimos por la desviación que nos encontramos justo enfrente.

Aproximadamente a 80 metros finaliza esta carretera. Tomamos la vereda que comienza, dejando un estanque redondo a nuestra izquierda. Descendemos hacia el barranco por este camino de tierra y roca consolidada con bastante vegetación, donde abundan especies como la tabaiba amarga (*Euphorbia obtusifolia*), el verode (*Kleinia nerifolia*), el baliillo (*Sonchus leptcephalus*), la lavanda (*Lavandula minutolii*) y la salvia (*Salvia canariensis*).

En el descenso, observamos un pozo, en la ladera derecha, en cuya parte exterior se conservan muchos utensilios para la obtención de agua del subsuelo (polea, cubeta, etc.). Vemos el antiguo molino de Cho Vizcaíno, al que tenemos que llegar tras haber descendido hasta el cauce del barranco. A unos 60 metros desde el comienzo de la vereda de tierra, nos encontramos un cruce de caminos. Entonces, en vez de seguir de frente, nos desviamos hacia la derecha, siguiendo rumbo 210 ° S.

En algunos tramos, la colonización vegetal oculta la senda, pero no tiene pérdida, puesto que la vereda es fácilmente reconocible y el descenso serpenteante, con pendiente suave, nos lleva hasta el fondo del Barranco de San Miguel. La importancia etnográfica de esta vereda está presente en la estructura de la misma, ya que todavía se conserva en algunas zonas el empedrado que los lugareños colocaron para acondicionar el camino.

La vegetación en esta vertiente de solana del barranco es de escaso porte y aumenta en variedad a medida que nos vamos acercando al cauce. En el propio lecho del barranco encontramos un represamiento hecho con un muro de piedra. Dicha construcción fue realizada por el Cabildo de Gran Canaria en un proyecto reciente para repoblar el barranco con especies autóctonas. Estas construcciones simulan gavías que almacenan el agua en épocas de lluvias.

Seguimos una pista de tierra que encontramos a continuación del muro de piedra, rumbo 315° NE. Si tenemos suerte, podremos observar ejemplares de águila ratonera (*Buteo buteo ssp. insularum*). En este espacio se desarrollan especies vegetales como el tajinaste blanco (*Echium decaisnei*), la vinagrera (*Rumex lunaria*), la caña

(*Arundo donax*) o el incienso (*Artemisia canariensis*), entre otras. Con motivo de la erosión ejercida por el curso fluvial del Barranco de San Miguel a lo largo de los años, afloran en sus laderas antiguos materiales que conformaban toda esta zona antes de ser cubiertos por las coladas basáltico-nefelíníticas del ciclo Post-Roque Nublo, depósitos de deslizamientos gravitacionales; de ahí que podamos observar la diferente granulometría de los materiales que existen en las laderas del barranco.

Aproximadamente a 300 metros, observamos un nuevo represamiento y, pasado éste, a unos 80 metros, nos encontramos con el molino de El Laderón o de Cho Vizcaíno. Es muy interesante acercarse y observar los detalles que todavía contiene este inmueble que, aunque en mal estado de conservación, aún mantiene la elegancia y la firmeza de antaño.

Tramo 2

Barranco de San Miguel - Las Vegas

Retrocedemos aproximadamente 15 metros desde el molino y seguimos por una vereda que comienza junto a cuatro grandes rocas situadas en el mismo cauce, siguiendo rumbo 130° SE. La vegetación oculta la parte inicial del camino, aunque a medida que nos adentramos en él la vereda se visualiza sin problema.

El camino es de piedra y tierra, y los primeros 250 metros tienen lugar en Debemos obviar los atajos para no confundir su trayectoria. Continuamos con rumbo 210° SO, ascendiendo por una pendiente algo acentuada (13°). La presencia de derrubios y el resbaladizo terreno después de las lluvias, puede dificultar algo la subida. Llegando el camino ya casi a la cima de la ladera, seguimos la trayectoria que marcan los postes de madera de la luz. Desde aquí, observamos una amplia panorámica del cauce del Barranco de San Miguel, del pequeño caserío de El Colmenar y del casco de Valsequillo.

Al culminar la ladera encontramos un cruce de caminos; justo enfrente vemos un muro de piedra y, junto a éste, un sendero de suave pendiente (10°) que nos llevará al barrio de Las Vegas -rumbo 180° S-. Pasamos entre fincas normalmente cultivadas con productos propios de las zonas de medianías, como papas, maíz, habichuelas, calabacinos, zanahorias, etc.



A unos 250 metros, vemos tres pinos canarios centenarios delante de unas casas, donde se encuentra una bodega que elabora uno de los vinos de mayor calidad del municipio. A pocos metros, llegamos a la calle de Las Moranas. A escasos 150 metros en dirección oeste, accedemos a la carretera C-814, que nos conduce al barrio de Las Vegas.

Tramo opcional
Las Vegas - Los Mocanes

Si todavía el caminante continúa con ganas de seguir descubriendo nuevos rincones de este barrio rural, debe pasear por algunas de las calles del mismo y disfrutar del encanto de esta distinguida vega agrícola.

A unos 250 metros desde la salida de la calle Las Moranas y siguiendo la C-814 hacia el centro del barrio, nos desviamos hacia la izquierda y continuamos por la calle Las Suertecillas -junto a la Casa de la Cultura-. Este trayecto está salpicado de pequeños terrenos que los lugareños trabajan para obtener de ellas los mejores productos de la tierra.

A unos 900 metros, encontramos una palmera en una pequeña rotonda y debemos desviarnos por la calle de Las Haciendas, rumbo SO. Tras 300 metros en ascenso con pendiente suave, observamos a nuestra izquierda la finca privada de La Hacienda de Los Mocanes. Aquí finaliza este tramo, por lo que debemos volver al centro del barrio



de Las Vegas por el mismo camino que hemos seguido. Es ideal hacer este recorrido entre enero y marzo, ya que en la zona hay muchos almendros en flor. De igual manera, en primavera, las laderas de Los Mocanes se llenan de colorido con la floración de la retama amarilla (*Teline microphylla*) y blanca (*Retama monosperma*), esta última con flores de agradable olor.



La recolección de la almendra

En el paisaje que observamos son numerosos los almendros (*Prunus dulces*), de cuya presencia se deduce el importante comercio de este fruto en tiempos pasados. La recolección de almendras seguía un proceso digno de mención. En primer lugar, los vareadores vareaban los árboles con varas para tirar las almendras al suelo y luego ser recolectadas. Estos también cataban primero el fruto, y a aquellos árboles de almendras amargas les ponían una marca para descartarlos. Al llegar a las casas, el trabajo de partir lo ejercían principalmente mujeres. Éstas partían con piedras y martillos las almendras para quitarles la cáscara y el llamado hueso, que es la parte más dura. Era tanta la cantidad, que las grandes fincas, como la de Las Haciendas o la del Jardín, contrataban a un cierto número de mujeres y jóvenes para este fin. Con el paso del tiempo, llegaron las primeras máquinas descascaradoras y partidoras. La primera partidora llegó al barrio de Las Vegas, y así al municipio, en los años 60 y pertenecía a don Jacinto Hernández -existiendo ya una en Tejeda y otra en Tirajana-. Esta máquina, que aún se conserva, hacía un tremendo ruido y partía sacos de almendras en muy poco tiempo. El fruto resultante, que es de muy buen sabor, se consumía en las viviendas, se empleaba en la elaboración de deliciosos dulces típicos o se vendía fuera del municipio. En el mes de febrero, se celebra en Valsequillo, la fiesta del Almendro en Flor.





La trilla

La trilla es una labor agrícola tradicional que consiste en separar el grano de la paja. La escasa mecanización del campo canario hacía que esta actividad fuera muy utilizada por el campesinado. Los lugareños recuerdan el momento de la trilla como uno de los más importantes del año, ya que en ella participaban, de una manera o de otra, todos los miembros de la familia y muchos vecinos.

Se llevaba a cabo un sencillo y lento proceso que, desde el primer momento hasta el último, estaba cargado de emoción, ya que el campesino esperaba con anhelo el resultado de varios meses de trabajo. El primer paso era segar los cereales (trigo, cebada, avena, centeno, etc.) que se habían plantado varios meses atrás.

Esta labor se realizaba a mano con las hoces y se iba acumulando la paja para ser trillada en las "eras". Estas eran superficies de terreno al aire libre, normalmente circulares y empedradas, que el campesino había creado para tal fin, pero no en un lugar cualquiera, sino en zonas bien ventiladas, generalmente sobre lomos o promontorios. A menudo, los terrenos o las propias eras quedaban lejos de las viviendas, por lo que muchas veces no se volvía a comer a casa, sino que había que "llevar la comida" en una cesta con la cazuela y el pan, los cubiertos y un trapo que servía primero para tapar la cesta y como mantel después; o bien se llevaban los utensilios necesarios para hacer la comida al aire libre, con un improvisado fuego de leña. Mientras las mujeres se dedicaban a esta labor, entre otras, los hombres colocaban los haces de paja sobre la era y los extendían con las horcas.

Una yunta o hilera de bestias, normalmente vacas o mulas, dando vueltas con un trote corto sobre el perímetro circular que dibujaba la era, permitía que, con el peso y el constante pisotear de éstas, se consiguiera separar la paja del grano. Muchas veces se utilizaba el "trillo", apero agrícola que se enganchaba al yugo de una yunta de bestias, consistente en un tablero grueso de madera, normalmente de castaño, al que se le incrustan numerosas piedras de función cortante. Sobre el mismo se solían colocar personas, principalmente niños, para que la presión ejercida fuera mayor. Al moverse en círculos sobre la cosecha extendida, estas piedras afiladas cortaban y desgajaban la paja, separando así la semilla, la cual no se dañaba, ya que se quedaba entre el propio trillo y el empedrado de cantos rodados de la era.

Una vez que acababa la trilla, con el esfuerzo de toda la familia y con la ayuda del viento, se separaba la paja del grano. Con la horca se lanzaban hacia arriba las espigas mezcladas con el grano: el viento llevaba la paja unos metros, pero dejaba la semilla.

Terminada la labor de aventar, se recogía el producto. Por un lado, los sacos de grano se llevaban a las casas. Una parte se guardaba para volver a sembrar y la otra se molía de forma manual con la piedra molinera o a través de los molinos de agua más cercanos para obtener harinas y gofio. Por otro lado, la paja se guardaba en los pajares o alpendres, para ser utilizada como forraje para el ganado.