



MOCIÓN EN DEFENSA DE LOS MOLINOS DE GOFIO TRADICIONALES COMO GENERADORES DE EMPLEO, IDENTIDAD Y COMUNIDAD.

Alberto Rodríguez Rodríguez, concejal de Drago Verdes Canarias, en uso de las atribuciones que le confiere el Reglamento Orgánico del Ayuntamiento de San Cristóbal de La Laguna, presenta al pleno la siguiente MOCIÓN:

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

El gofio es posiblemente el alimento más representativo de nuestro archipiélago. Íntimamente ligado a nuestras raíces norteafricanas, tanto su nombre actual como la forma de prepararlo datan de nuestros antepasados indígenas, que lo elaboraban y consumían desde los tiempos anteriores a la conquista y colonización europea de las islas.

La sociedad guanche lo conocía como *ahoren* y los pueblos mahos de las actuales Lanzarote y Fuerteventura lo nombraban como gofio, que significa montón o tonga en tamazigh, y es el nombre que ha perdurado hasta nuestros días.

Tradicionalmente fue elaborado con cereal tostado de cebada o trigo y con la llegada del comercio con América, el millo y el centeno se sumaron a la amplia gama de cereales y legumbres con las que se elabora el internacionalmente conocido gofio canario.

Durante siglos este alimento ha formado parte inseparable de la dieta de las familias canarias, sirviendo durante las épocas más duras de hambrunas, como la postguerra, como sustento principal y casi único de una parte importante de la sociedad canaria, principalmente en las zonas rurales y en las clases populares.

Sería imposible que este alimento y todo el bagaje cultural que lo acompaña, hubiera llegado a nuestros días sin la encomiable labor de los molinos de gofio tradicionales.

Negocios familiares, que generación tras generación mantuvieron y mantienen viva una actividad económica, gastronómica y cultural que marca profundamente los entornos donde se desarrolla.

Actualmente en nuestro municipio perviven, con dificultades a pesar del ingente trabajo, tres molinos tradicionales familiares: en San Honorato, en Las Mercedes y en Tejina.

Negocios que generan decenas de empleos estables, que elaboran un producto sano, nutritivo, saludable para todas las edades y de proximidad y que son un ejemplo vivo de nuestra historia.

Por desgracia, hoy en día deben enfrentar varios retos que ponen en serio riesgo su supervivencia. A la inflación generalizada, sobre todo la vinculada con el coste de la energía eléctrica y la materia prima (los cereales han multiplicado su precio tras el estallido de la guerra entre Rusia y Ucrania) hay que sumarle la dificultad o imposibilidad real de colocar su producto en las grandes superficies a un precio competitivo.

A pesar de contar con una clientela fiel y reconocida, muy vinculada al territorio y generadora de comunidad, la realidad estadística comercial es que la mayoría del gofio consumido por la sociedad canaria se vende en grandes superficies que imponen condiciones draconianas, inasumibles para negocios tradicionales que, a pesar de su apuesta decidida por la investigación e innovación tecnológica, no pueden competir en costes.

Desde las instituciones públicas canarias, consideramos que es una tarea prioritaria, implementar las medidas que sean necesarias para garantizar que las próximas generaciones de canarios y canarias puedan conocer, disfrutar y proteger este legado ancestral, convertido en actividad económica, que tanta riqueza nos aporta y a la que tanto le debemos.

Ampliar un mercado potencial por explotar, dotarlo de estabilidad e impulsarlo a nivel de centros educativos, servicios públicos, actividades culturales, organizaciones sociales, etc. ayudaría enormemente a la supervivencia de los molinos de gofio tradicionales del municipio.

Con un impulso decidido y creatividad suficiente, los poderes públicos pueden, y deben, evitar que los molinos de gofio se conviertan en museos, donde su actividad de molienda, su pasión por la excelencia del gofio elaborado y su aroma que inunda barrios y pueblos, se conviertan solo en recuerdos del pasado.

Por todo ello, se proponen los siguientes:

ACUERDOS

1. Instar al Gobierno de Canarias, a través de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes, a que los comedores escolares del municipio así como las actividades vinculadas que realicen, usen de manera preferente el gofio elaborado en los molinos tradicionales del municipio.
2. Instar al Gobierno de Canarias, a través de la Consejería de Universidades, Ciencia e Innovación y Cultura, y a la Universidad de La Laguna a utilizar de manera preferente el gofio elaborado en los molinos tradicionales del municipio en sus comedores, servicios de hostelería y restauración así como en actividades vinculadas.

3. Vincular, siempre que sea posible, todas las actividades culturales, folclóricas, deportivas, festivas, vecinales, etc. del ámbito municipal, que tengan relación con la alimentación y/o la difusión cultural, con el consumo preferente del gofio elaborado en los molinos tradicionales del municipio.
4. Impulsar acuerdos con las organizaciones y entidades sociales que realizan su labor en el municipio, para que, en el marco de sus actividades de combatir la emergencia alimentaria de muchas familias, sea utilizado de manera preferente el gofio elaborado en los molinos tradicionales del municipio.
5. Instar al Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria a colaborar positivamente con los molinos tradicionales del municipio, adaptando sus exigencias a la realidad de estas explotaciones tradicionales y facilitando el desarrollo de las mismas.
6. Generar, desde el Gobierno Municipal y tal y como realizan otros ayuntamientos de las islas, actividades relacionadas con el proceso integral de elaboración del gofio, vinculando, paisaje, sector primario, trilla y molienda con el consumo y la difusión entre la población local, especialmente niñas y niños en etapa escolar y jóvenes.

En La Laguna, a 5 de julio de 2024

Alberto Rodríguez Rodríguez
Drago Verdes Canarias.