

Tradición ancestral

An Ancestral Tradition



En Barranco Hondo, el pastoreo ha sido una práctica habitual desde la época guanche, una herencia que sigue presente con pastores y queserías modernas que han recogido esa tradición, adaptándola al presente. Tras la conquista de Tenerife, esta zona de las medianías se llenó de cereales, como recuerdan las eras y bancales que podrás contemplar. Las familias locales también aprovechaban el fruto de las tuneras en forma de porretas (higos picos pasados), técnica que también aplicaban a otros frutos, como los higos de leche. En la actualidad, el paisaje agrario se caracteriza por pequeñas huertas familiares destinadas al autoconsumo.

In Barranco Hondo, shepherding has been a common practice since the Guanche period. This heritage is still present in its shepherds and modern cheese factories that have taken over this tradition, adapting it to the present day. After the conquest of Tenerife, this area of the midlands was filled with cereal crops, as evidenced by the plots and terrace fields that can be seen here. Local families also ate the prickly pear plant fruits, known as *higos picos*, in the form of dried prickly pears (commonly known as *porretas*). They also dried some other fruits, such as the figs known as *higos de leche* (milk figs). Nowadays, the agricultural landscape features small family vegetable gardens for self-consumption.

**Oficina de Información
Turística de Candelaria**
+34 922 032 230
visitcandelaria@candelaria.es

Visita nuestra página web:
candelaria.es

Visit our website:
candelaria.es

 Ayuntamiento de
Candelaria

 **Candelaria Viva**

 **Candelaria**

Barranco Hondo

REFUGIO DE COSTUMBRES
A SANCTUARY OF TRADITIONS



La bienvenida al Camino

Welcome to the Camino Viejo

El Camino Viejo, vía peregrina que unía antiguamente La Laguna con Candelaria, penetra en nuestro municipio por la localidad de Barranco Hondo, junto a la iglesia de San José. Desde aquí, tanto este camino ancestral como otros senderos permiten adentrarse en esta localidad de raíces agrarias y pastoriles, donde conviven viviendas tradicionales canarias con otras más modernas. Desde aquí, podrás continuar el Camino Viejo, que lleva hasta la Basílica, o introducirte en el Paisaje Protegido de Las Lagunetas.

The path known as El Camino Viejo, which is a pilgrim route that in the old days connected La Laguna with Candelaria, finds its way to our municipality through Barranco Hondo, next to the Church of San José. From this point, both this ancestral route and other trails takes us into this town of agricultural and shepherding roots, where traditional Canarian houses blend in with more modern ones. From here, we can continue along the Camino Viejo, which leads us to the Basilica, or explore the Protected Landscape of Las Lagunetas.



Leyenda / Key

- Iglesia / Church
- Centro Cultural / Cultural Centre
- Bus Ttsa / Ttsa Bus Stop
- Quesería / Cheese Shop
- Participante Club del Producto Local / Member of Club del Producto Local
- Mirador / Viewpoint
- Correos / Post Office
- Gasolinera / Petrol Station
- Farmacia / Pharmacy
- Taxi Compartido y Transporte Urbano / Shared Taxi and Candelaria City Transport
- Camino Viejo / Camino Viejo
- Carretera General del Sur TF-28 / TF-28 General Highway of the South
- Autovía TF-1 / TF-1 Motorway

Productos locales y recetas tradicionales

Local Produce
& Traditional Recipes

El producto local más destacado en Barranco Hondo es el queso de cabra, elaborado de manera artesana y tradicional. Entre los diferentes cultivos, destacan las hortalizas, las papas, la vid, los frutales templados y los subtropicales. Siguiendo las antiguas recetas, la carne de cabra y el cochino negro son protagonistas en elaboraciones como la sopa de cabra o la carne fiesta.

The most popular local product in Barranco Hondo is goat cheese, handmade in the traditional way. Among the different crops, it is worth mentioning vegetables, potatoes, grapevines and temperate and subtropical fruit trees. After ancient recipes, goat meat and black pork star in dishes such as goat soup or the meat dish known as *carne fiesta*.

