



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

## DOMINGO 19 DE JUNIO DE 2016

### EL DÍA:

## LA GOMERA VIVIÓ ESTE FIN DE SEMANA LA SEGUNDA SESIÓN DE CATAS DEL CAMPEONATO REGIONAL

El GOFIO, con mayúsculas, ya es el gran VENCEDOR

Al margen del resultado final que depare la suma de valoraciones de los catadores convocados, que se sabrá el 30 de junio, es finalmente la elaboración vernácula la que realmente gana en proyección y prestigio tras este certamen, de los más vistosos de los que se celebran en las Islas. La mejor elaboración saldrá de entre 40 gofios de Tenerife, 24 de Gran Canaria, 15 de La Gomera, cuatro de El Hierro, tres de La Palma y dos de Fuerteventura.



El GOFIO, con mayúsculas, ya es el gran VENCEDOR

### **Francisco Belín**

En el último estudio sobre el sector del gofio en Canarias se sitúa la producción de este alimento en 2013 en 5.682 toneladas. Más de la mitad (55%) del gofio es de millo (maíz), seguido del de trigo (19%), mezcla de ambos (14%) y mezcla de cereales (12%). Datos que justifican una convocatoria de altura, como la del Certamen Agrocanarias, que ha cerrado



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

su segunda edición solo a la espera de que se emitan los nombres de los premiados.

88 producciones de 19 molinos compitieron esta semana en el II Concurso Oficial Agrocanarias 2016 por el galardón de Mejor Gofio de Canarias. Las variantes de cereales molidos y tostados, que constituyeron parte indispensable de la dieta de los aborígenes guanches, fueron valoradas en dos sesiones, la primera en Tacoronte (Tenerife) y este viernes en San Sebastián de La Gomera.

En cuanto a los cereales empleados en las muestras que compitieron, se registraron 31 de millo, 20 de trigo, 11 de la mezcla de ambos y 26 de otras mezclas.

Además de su uso en países de Sudamérica, valga la anécdota de que el gofio se ha introducido (aunque sea en pequeña escala) en el mercado japonés, donde está bien valorado por los consumidores. Cabe recordar que este producto cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), distintivo que supone la protección del producto a nivel mundial, al tiempo que aporta un valor añadido a este producto tradicional.

La fase final del certamen tuvo lugar en La Gomera, en el Parador Nacional, que fue la isla de origen del ganador de la primera convocatoria de este concurso, y los premiados se anunciarán el 30 de junio, en el acto de entrega de galardones de todos los certámenes Agrocanarias, que el ICCA está organizando en la sede de Presidencia del Gobierno en Tenerife.

**Cuestión de método.** Los gofios participantes fueron valorados durante dos jornadas por un panel de cata compuesto por una veintena de expertos siguiendo el sistema de cata ciega, es decir, sin etiquetas que identificaran el producto, método que garantiza un análisis más objetivo.

Las muestras se juzgaron en seco en las fases visual y olfativa, y también mezclados con la misma proporción de agua -considerada un elemento neutro que no altera las propiedades del producto- en la fase gustativa.

Antes y durante las sesiones se cuidaron aspectos como la temperatura de la sala o que en la limpieza de esta no se emplearan productos que emanaran olores fuertes, ya que son factores que influyen en las características del producto e interfieren en la forma en que este se evalúa.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Al tratarse de una experiencia prácticamente novedosa, la complejidad del desarrollo residía en precisar un sistema o método homogéneo para valorar las muestras.

La cata ha consistido, en realidad, en prestar más atención que de costumbre a lo que generaciones de isleños hemos hecho automáticamente desde la niñez en desayunos, condumios, chuletadas, romerías... Apreciar, en definitiva, esa persistencia buena, cálida, tan memorizada que da en boca el trigo o el millo tostado; la cebada, las mezclas según las Islas, las leguminosas que salen de las molindas de cada terruño.

Como catador, quien firma este reportaje, puede referir a los lectores que en la mesa de trabajo hay una veintena de tarros con variedades de gofio con el mismo pesaje y perfectamente cerradas para conservar intactas todas la propiedades.

Por otro lado, un vaso de precipitados y un cuentagotas. En la fase del gusto, y en busca de la máxima "asepsia", se agregan aproximadamente 25 mililitros para crear en cada recipiente un "escaldón neutro" (masa que se obtiene al mezclar con el líquido) que permitiera advertir las principales características organolépticas. Al ladito, una manzana, siempre aliada para cambiar de registro y amortiguar el cansancio de las papilas gustativas.

La ficha: rellenar categoría (trigo), panel y código. Muy importante es el primer golpe de sensaciones porque con una veintena de muestras y la contundencia del elemento a catar, las florituras no son convenientes (ni en gofio ni en nada). Cada maestrillo tiene su librillo.

Abrimos el tarro y nos concentramos para las tres fases: visual, olfativa y gustativa. El gofio, en seco, presenta tonalidades con no demasiados registros. Se dan golpecitos, se observa si se apelmaza más o menos, se hacen "bolitas" o es homogéneo.

Acercar a la nariz, también en seco, es importante aunque no nos vaya a reportar demasiados contrastes y sí connotaciones más bien planas que luego despuntarán al mezclar con el agua.

Antes de agregar el líquido elemento, en proporción exacta, se moja ligeramente el dedo y se toca la muestra. Probarlo de esta manera también aporta pistas, quizá más relacionadas con recuerdos sápidos de toda la vida.



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Revolvemos, a la vez que olemos. Detectamos familiaridades, posibles defectos, tostados pasados de rosca, rebañando con la cucharita. Una, dos veces... una tercera si se nos ha escapado algo (4 decenas de veces como poco); de eso dependen los puntos. Sobre la marcha se rellena la ficha según los baremos: intensidad aromática, tostado, acidez, textura gustativa, regusto.

**Prestigio es ya participar.** Las producciones mejor puntuadas optarán a las distinciones de Mejor Gofio de Canarias -que únicamente podrá recaer en la producción de gofio con sello de Identificación Geográfica Protegida y que haya obtenido máxima puntuación-, Mejor Gofio Ecológico, Mejor Gofio de Grano Local -elaborado en su totalidad con granos procedentes del Archipiélago y que haya sumado más de 85 puntos en la cata-.

Los participantes también optarán al galardón de Mejor Imagen y Presentación, para el cual se juzgarán el envase y etiquetado de los productos.

Además de estos premios, el gofio que haya logrado la máxima puntuación -siempre que esta sea de al menos 90 puntos- será distinguido con la Gran Medalla de Oro. Las producciones que logren entre 80 y 90 puntos recibirán una Medalla de Oro y aquellas que sumen al menos 75 obtendrán una Medalla de Plata.

En un estudio realizado por el Instituto Canario de Calidad Alimentaria (ICCA) para conocer la percepción que tiene el consumidor sobre este producto, destaca su elevada presencia en los hogares canarios (83%).

Más de la mitad de los consultados (56,3%) asegura que consume gofio todos o casi todos los días y la forma más habitual de hacerlo es con leche (82,9%), y después en potaje (60,3%). Un 76,6% de los encuestados afirma ser consumidor y el 98,8% lo considera un alimento saludable del que destacan por, orden de importancia, su alto valor nutritivo, aporte energético y buen sabor.

El 71% de la producción total elaborada en Canarias se destina al mercado local (cada isla), distribuyéndose el resto (29%) prácticamente en igual porcentaje a los mercados regional e internacional. En el Archipiélago, los molinos realizan más de la mitad de sus ventas a supermercados (57%),



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

cerca una cuarta parte (24%) directamente al consumidor y el resto (19%) a tiendas tradicionales de alimentación.

El galardón de Mejor Gofio de Canarias 2015, que recayó en "Gofio Gomero", de trigo, millo y cebada, elaborado en Hermigua por Rayco Herrera -que obtuvo otros galardones-, fue recogido por el molinero de manos del director del ICCA, José Díaz-Flores; el presidente del Cabildo insular, Casimiro Curbelo, y el alcalde de San Sebastián de La Gomera, Adasat Reyes.

Quince gofios de la Isla colombina se dieron cita en el Concurso Oficial Agrocanarias 2016, con fase final en el Parador, entre las 88 producciones que participaban en esta ocasión.

Rayco Herrera, satisfecho por el reconocimiento, detalló que esto siempre supone un impulso importante en la comercialización de sus elaboraciones y del gofio en general, y resaltó el papel que constituyen estos certámenes en el reconocimiento a la calidad de los productos premiados y el trabajo diario de los productores.

## **LA PROVINCIA:**

### **LAS PEQUEÑAS BODEGAS VENCEN EN LA NOCHE DE VINOS Y PINCHOS DE GÁLDAR**

Se celebró en los alrededores de plaza de Santiago de la ciudad norteña y que confirmó la calidad de los productos de la tierra

Las pequeñas bodegas familiares de Gran Canaria se alzaron con los principales premios de la nueva edición de la Noche de Vinos y Pinchos de Gáldar, que se celebró la noche del viernes en los alrededores de plaza de Santiago de la ciudad norteña y que confirmó la calidad de los productos de la tierra.

Ambiente agradable y entre amigos el que se vivió con la Noche de Vinos y Pinchos que celebró el Ayuntamiento de Gáldar a través de su Concejalía de Desarrollo Socioeconómico y en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Gran Canaria , la Consejería de Sector Primario y



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria y Fomento de Gáldar, según informó el Ayuntamiento en una nota.

El alcalde de la ciudad, Teodoro Sosa, junto al concejal Agustín Martín, la gerente del Consejo, Vanessa Santana y la presidenta de Fomento Gáldar, Rita Ramos, fueron los encargados de hacer entrega de los premios a los ganadores mientras que el público asistente pudo disfrutar de una cálida noche en la que se ofreció por módicos precios una degustación de los mejores vinos de Gran Canaria y una selección de pinchos del sector de la restauración de Gáldar.

El concurso de Joyas Enológicas de esta Noche de Vinos y Pinchos ha demostrado el gran poder de las pequeñas bodegas por la calidad de sus elaboraciones que pudieron comprobarse en este concurso.

## Premiados

En Tinto Joven, el primer premio fue para La Higuera Mayor; el segundo para Señorío de Agüimes y el tercero para Eidan. En Tinto Barrica, Viña Amable se alzó con el primer premio; Lava con el segundo y el tercero fue para La Higuera Mayor. En Blancos Secos, Losoyos alcanzó la primera posición, mientras que Los Berrazales semiseco obtuvo un meritorio segundo puesto y Señorío de Agüimes la tercera. En Semidulce, dulce y licoroso; Eidan se llevó el primer premio y Los Berrazales el segundo.

En cuanto al concurso de pinchos, La Pantana con *Comételo todo Caperucita* convenció al jurado, que le otorgó el primer premio, y el pincho *Trigueros con jamón Ibérico y Queso Flor* de la Tasca de Juan Pablo se llevó el segundo. La música complementó la noche con Habana Son y A Compás.

## EL BUEN TIEMPO Y LAS MEJORAS TÉCNICAS LLEVAN AL PLÁTANO A UN MÁXIMO HISTÓRICO

La producción canaria supera en el primer cuatrimestre del año las 150.000 toneladas - Asprocan sondea el abordaje de nuevos mercados en Europa

### Julio Gutiérrez

Un turista huele una piña de plátano en una finca de Gran Canaria.





Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Los productores canarios de plátano colocaron en el mercado 154.796 toneladas entre enero y abril. La...

## SE AGOTA EL MELOCOTÓN MAJORERO

Antonio Sánchez Santana ha recogido mil kilos de esta exquisita fruta en su finca Laderas del Viso - El agricultor elabora con una fórmula secreta familiar su cotizado vino de mora

Itziar Fernández

El agricultor Antonio Sánchez enseña a su hijo Aythami, en su finca Laderas del Viso, la uva de sus parras plantadas en espaldera.



La finca Laderas del Viso de La Asomada de Antonio Sánchez Santana ha recibido numerosas felicitaciones por sus caldos y fruta sabrosa. Con la llegada del verano sus exquisitos melocotones y albaricoques son muy demandados en el mercado insular. Con una producción limitada su fruta ha enomorado al consumidor majorero. "En un tiempo en el que la agricultura no se valora, ni se apoya apenas en Fuerteventura he demostrado que con esfuerzo y dedicación se pueden elaborar grandes vinos, y recoger las mejores moras, ciruelas, higos, naranjas, limones, granadas y olivas" afirma el majorero.

Antonio Sánchez Santana (Antigua, 1950) presume de cultivar los mejores albaricoques y melocotones de...

## TUINEJE INICIA LA INSTALACIÓN DE CARPAS PARA LAS FERIAS DEL GANADO DE AGOSTO

Las estructuras de hierro se han instalado en los lugares destinados a la celebración de estos eventos que tradicionalmente acogen a un gran número de visitantes

Itziar Fernández



Las Palmas de Gran Canaria: C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El Ayuntamiento de Tuineje quiere agradecer al Ayuntamiento de Antigua su colaboración con la cesión de dos carpas para las ferias de ganado que se celebrarán el próximo agosto en las localidades de Tiscamanita y Tesejerague.

Durante los últimos días, las estructuras de hierro se han instalado en los lugares destinados a la celebración de estos eventos que tradicionalmente acogen a un gran número de visitantes, y que responden a la petición de las dos comisiones de fiestas a la Concejalía de Obras.

"Desde el Ayuntamiento de Tuineje agradecemos a la concejalía de Obras que dirige Matías Peña, su buena predisposición y colaboración para que podamos celebrar estos eventos", manifestó el Concejal de Obras del Ayuntamiento de Tuineje, Dámaso Pérez.

Las dos carpas quedarán instaladas y a medida que se acerque el mes de agosto se terminarán de preparar para que puedan albergar las exitosas ferias de ganado de verano. Con esta medida se consigue hacer la instalación contando con el mayor número de trabajadores posible, antes de las vacaciones de este cuerpo.

Para el Concejal de Agricultura, Ganadería y Pesca del Ayuntamiento de Tuineje, Arturo Hernández, "esta colaboración es esencial porque nos da un respiro y facilita que las fiestas estén preparadas con antelación". Asimismo, Hernández insistió en que "desde el Ayuntamiento de Tuineje estamos colaborando, no solo con el municipio de Antigua, sino con cualquier otro que nos pida ayuda; es nuestra filosofía colaborar con otras administraciones en materias de interés social común".

Estas ferias son un éxito de público y reina un gran ambiente con la variedad de ejemplares en exposición.

## **LA OPINIÓN DE TENERIFE:**

### **MÁS DE LA MITAD DE LA SUPERFICIE AGRÍCOLA DE TENERIFE ESTÁ SIN CULTIVAR**

Un total de 24.572 hectáreas de terrenos aptos para sembrar están abandonadas



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Dalia Guerra

Más de la mitad del terreno agrícola de Tenerife no está cultivado. Esto es lo que apunta un estudio realizado por el Servicio de Planificación de Obras y Ordenación Rural de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas hecho público recientemente, que señala que 24.000 hectáreas no están siendo utilizadas por los agricultores de la Isla, lo que supone dejar la superficie equivalente a 24.000 campos de fútbol listos para sembrar en estado de abandono.

El informe también apunta que los terrenos agrícolas representan el 21% de la superficie total de la Isla, o lo que es lo mismo de cada 100 metros cuadrados solo 21 se pueden cultivar. De las 43.000 hectáreas de las que dispone Tenerife, apenas el 41% está produciendo, lo que apenas supera las 18.000 hectáreas.

Este mapa de los terrenos agrarios de la Isla forma parte del estudio La agricultura canaria a principios del siglo XXI, que aporta datos sobre el uso que se hace de estas parcelas en Canarias desde principios de este siglo. En él se diferencia dentro del sistema agrícola los terrenos cultivados, los que están sin cultivar y los pastizales, que en Tenerife apenas son 179 hectáreas en toda la Isla.

El estudio se realizó durante varios años en todas las Islas y los informes de Tenerife pertenecen a los años 2001 y 2008. En ese intervalo temporal no se producen cambios muy significativos en el abandono de cultivos, que descienden poco más de 2.000 hectáreas. Algo que corrobora lo que apuntan los autores de este informe, quienes indican que la mayor parte del terreno agrícola abandonado dejó de sembrarse hace bastantes años, sobre todo en la década de los sesenta y setenta, cuando cientos de agricultores atraídos por los sueldos y las condiciones del sector turístico dejaron atrás décadas de vida en el campo.

El informe también evidencia cuáles eran los cultivos más representativos en la Isla a principios de este siglo. El terreno dedicado a los pequeños huertos era el más extenso, ya que estas parcelas ocupan más de 6.000 metros cuadrados. El sector vitivinícola es el segundo más representado, ya que en la Isla se cultivaban en el 2008 un total de 4.560 hectáreas para producir los caldos tinerfeños. Muy de cerca le siguen las plataneras, cuyo terrenos se extendían hace ocho años por 4.054 hectáreas.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C./Miguel Sarmiento, 2 - 35004  
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634  
**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004  
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656  
**La e San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470  
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288  
**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450  
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El informe también dedica estudios pormenorizados de la evolución de dos de los cultivos con más incidencia en la Isla: la papa y el tomate. El primero de ellos pasó de ocupar 7.782 hectáreas a principios del siglo XXI en Tenerife a apenas sobrepasar las 500 siete años después, lo que supone una reducción de nueve de cada 10 hectáreas que se mantenían en producción. Los autores del informe apuntan a la introducción de la polilla que afecta a este tipo de cultivo, como el motivo más probable para que progresivamente se haya ido abandonando su producción, tal y como ha ocurrido en otras islas.

Algo similar ha ocurrido con el tomate, que en el año 2001 ocupaba 1.316 hectáreas de superficie cultivada en la Isla, mientras que en el 2008 apenas superaba las 180, debido a la profunda crisis que sufrió el sector debido a la competencia del tomate marroquí y los recortes en la ayuda al transporte, entre otros factores.

Los autores del Mapa de cultivos de Canarias, del que forma parte el tinerfeño, apuntan que este estudio evidencia la movilidad del campo, en el cambian tanto la cantidad de hectáreas cultivadas como lo que se produce en ellas.

Los autores también sentencian que un terreno agrario abandonado en la actualidad no tiene por qué mantenerse siempre de la misma manera, ya que puede ser recuperado con el tiempo si las condiciones son propicias.