



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LUNES, 16 DE ABRIL DE 2018

LA PROVINCIA

GRAN CANARIA LLEVA SUS SABORES AL SALÓN INTERNACIONAL DE BARCELONA ALIMENTARIA

Diez empresas de vinos, quesos, mojo, gofio, cervezas artesanales y helados acuden al evento de la mano del Cabildo



Los sabores de Gran Canaria han irrumpido en el Salón Internacional de Barcelona Alimentaria 2018 con elogios a su intensidad y a su originalidad. Diez



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

empresas de vinos, quesos, mojo, gofio, cervezas artesanales y helados.

Según se informa en un comunicado, el Cabildo de Gran Canaria organizó una acción comercial bajo el paraguas de la marca Gran Canaria Me Gusta en la que aunó a una decena de empresas con capacidad para afrontar el reto de comercializar productos a nivel nacional e internacional, además de una selección de selectas exquisiteces con menor producción para conquistar el paladar de los profesionales de este encuentro, el más importante de Europa junto al de Colonia.

Sorprende, por ejemplo, que Gran Canaria produzca el único café de Europa, un secreto que comienza a ser desvelado a nivel nacional gracias a acciones como esta, que suponen un salto en la política de soberanía alimentaria iniciada por el Cabildo, única Institución isleña presente en este encuentro que sirve para realizar contactos, pero también para mantener encuentros con el sector, explicó el presidente, Antonio Morales, quien inauguró el espacio grancanario e intercambió impresiones con la ministra de Sanidad, Dolors Montserrat, a su llegada a la Fira de Barcelona para la inauguración de Alimentaria.

Acompañado por la consejera de Industria y Comercio, Minerva Alonso, y el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, el presidente mantuvo encuentros a su vez con el sector del



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

queso y del vino para avanzar en el diseño de estrategias conjuntas, como organizar un gran evento de promoción internacional e impulsar la denominación de origen de Quesos de Gran Canaria.

Un trabajo conjunto que el sector no solo agradece, sino que aseguran que les ilusiona.

Tras despedirse de dos profesionales que no pudieron evitar un "sí señor" al probar los quesos de Gran Canaria y no dejarse atrás el catálogo, Aarón Hernández, de Quesos Bolaños explica que lo más destacado de las primeras horas del encuentro es que los productos "están sorprendiendo mucho a los visitantes por la diferencia que hay con los que hay en sus lugares y comentan que hay mucha variedad para una isla tan pequeña, se muestran muy interesados por la diferenciación que hay".

"Mucha gente ha cogido catálogo y nos ha preguntado", pero más allá incluso, "lo veo como una unión de empresas y valoro muy positivo que nos hayan dado la oportunidad", apuntó en referencia a la misión organizada para presentar un conjunto de productos que en definitiva representan a Gran Canaria, y dada la calidad de los productos, auguró que el resultado "puede ser muy interesante".

Esta "es una feria espectacular, se congregan las más importantes empresas, hemos querido venir de la mano del sector y también con la colaboración de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

la Cámara de Comercio, hay una amplia variedad de productos que nos distinguen, por lo tanto hemos traído diversidad y calidad para hacer llegar al mundo agroalimentario los valores de Gran Canaria y abrir las puertas de la comercialización, tenemos productos únicos en Europa y en el mundo".

Única en el mundo es la cerveza Jaira elaborada con agua de mar de nubes, formada sobre el Atlántico y empujada por los alisios, como único en el mundo es el queso de flor, de hecho acaba de conocerse que dos de los quesos grancanarios presentes en Barcelona han quedado finalistas en el Salón Gourmet de Madrid, Lomo Gallego y Bolaños, que están acompañados por los de Valsequillo.

Los mojos y mermeladas de Dismepe, Gofio La Piña, y las Bodegas de Tunte, Agala, Frontón de Oro y Las Tirajanas completan el grupo de empresas con representación directa, mientras que el café de Agaete y gofios artesanales, como el de Molino de Fuego, que cuenta con una variedad de millos única, que van desde muy rojizos a casi negro y los mezcla con maestría para obtener un producto exquisito, forman parte del Rincón Gourmet.

Testar el mercado y la percepción del producto es también muy importante en este encuentro, en el que también se trata de conquistar paladares que busquen disfrutar estos productos cuando viajen a Gran Canaria.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Y qué decir de los vinos, sus sabores de tierra volcánica maridados con el queso perfecto por Manuel López, técnico que se ha trasladado a Barcelona de la mano del Cabildo para deleitar con su maestría combinando sabores, un vino de moscatel con un queso marcado por la trashumancia, o uno de tintilla con uno de media flor, mientras disfruta del deleite que causa la combinación en los visitantes.

El aceite no se queda atrás y también forma parte del Rincón Gourmet de productos selectos, junto a la sal de Tenefé o la Miel de Molinito, que acaba de obtener el premio a la mejor miel de España y Portugal. Los premios de los vinos presentes en Alimentaria también se acumulan. Y para los amantes de lo más dulces, ha habido helados artesanales con sabor a merienda canaria, ese sabor de plátano y galleta que nunca faltaba, de gofio, de mago, o de plátano o dejó de encantar a los visitantes.

"Con nuestra presencia en Barcelona hemos conseguido que por primera vez Gran Canaria pueda ser probada por más de 70 países, hemos dado a conocer a Gran Canaria y sus sabores, estamos muy ilusionados y ya pensamos en el siguiente paso", concluyó la consejera Minerva Alonso tras el trasiego de profesionales, elogios y explicaciones de los productos grancanarios ofrecidas por el equipo conformado por las



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

empresas, la Cámara de Comercio y el Cabildo de Gran Canaria.

APROBADA LEGALIZACIÓN DE UNA EXPLOTACIÓN GANADERA EN TUINEJE

El Consejo de Gobierno de Canarias ha aprobado este lunes la legalización de una explotación ganadera en el municipio de Tuineje, en la isla de Fuerteventura, ha informado la portavoz del Ejecutivo, Rosa Dávila.

Desde enero de 2018, son 14 los expedientes de este tipo aprobados, ya que es una de las líneas de trabajo de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas para dar estabilidad al sector y que se beneficia de la aprobación de la Ley del Suelo, que permite agilizarlos.

La legalización progresiva de las explotaciones ganaderas anteriores a 1999 que quedaron al margen de la Ley con los sucesivos cambios normativos ha sido una de las líneas de trabajo principales de la Dirección General de Ganadería, en coordinación con otros departamentos autonómicos, como la Dirección General de Protección de la Naturaleza y la Dirección General de Ordenación del Territorio.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

DIARIO DE AVISOS

EL CONSUMO DE PLÁTANO DE CANARIAS SUBIÓ UN 7,5% EN 2017

Los datos ofrecido por Plátano de Canarias la sitúan como la fruta líder en los hogares españoles



El consumo de plátano de Canarias subió en 2017 hasta en un 7,5%, lo que lo sitúa como la fruta líder en los hogares españoles, ha informado hoy Plátano de Canarias.

La preocupación por la salud es creciente entre la población española a la hora de elegir su dieta, sin



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

embargo, la caída en el consumo de frutas en España se repitió el año pasado.

Según datos del Ministerio y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, el consumo per cápita de frutas cayó hasta un 2,1% en el 2017, ha precisado Plátano de Canarias en un comunicado.

Para Plátano de Canarias, la tendencia de la fruta en general es preocupante, por lo que en su nueva campaña nacional promueve unos hábitos más saludables, empezando por una buena alimentación. Domingo Martín, presidente de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN), ha destacado que como sector destacado por el consumo de plátanos en más de 16 millones de hogares en toda España, tienen la responsabilidad de liderar un movimiento de promoción de la buena alimentación y los hábitos saludables.

La Organización Mundial de la Salud recomienda una ingesta aproximada de 400 gramos al día de frutas y verduras como parte de una dieta equilibrada y como método de prevención de problemas cardiovasculares y cánceres, y problemas de peso como la obesidad, ha recordado.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

CANARIAS AHORA

AGUA DE NIEBLA O QUESO DE VACA AUTÓCTONA: ASÍ ES EL PRODUCTO DE GRAN CANARIA EN ALIMENTARIA

La isla se presenta en la feria de Barcelona, donde los sabores grancanarios no están dejando indiferente a nadie.



Desde agua de niebla -embotellada o usada para elaborar cerveza artesanal-, hasta queso de vaca autóctona o el típico gofio -una harina gruesa de maíz, trigo o cebada tostados-, los productos ofrecidos por el Cabildo de Gran Canaria en la Feria Alimentaria de Barcelona no dejan a nadie indiferente.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El visitante encontrará en el expositor del Cabildo grancanario productos premiados y reconocidos tanto nacional como internacionalmente, pero también otros más desconocidos, de edición limitada y hechos de forma totalmente artesanal.

Así, descubrirá sal de escamas y sal de flor, consideradas gourmet, que "no tienen absolutamente nada que envidiar a las de otros sitios" y que proceden de salinas con varios siglos de antigüedad, según ha explicado uno de los representantes del Cabildo presente en el salón.

Sorprende sin duda el agua de niebla: "De edición limitada, es fina, rica, muy agradable y muy suave. Procede de uno de los cielos más limpios del planeta: es un agua súper pura", relata.

Esta se puede encontrar embotellada, pero también la utiliza el productor de cervezas artesanales Jaira, que obtiene con este método productos de sabor muy suave, sabroso y complejo, pues el agua de niebla "hace resaltar las características de las materias primas y disfrutar de un leve dulzor residual", explica uno de sus comerciales.

Por otra parte, en la feria se presenta el tradicional gofio canario de la mano de Gofio La Piña -"nada más que cereales tostados previamente y molidos después", cuenta su representante-, soluble e instantáneo, que se puede disolver en leche, por



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

ejemplo, y se puede utilizar también para espesar o para ciertos tipos de platos salados.

El catálogo de quesos también se muestra extenso y en él se puede disfrutar de género ampliamente premiado: Quesos Bolaños, los Lomo Gallego y Valsequillo. "En los concursos insulares el nivel de competencia es bestial", destaca el representante del Cabildo en su exposición, subrayando el nivel de los quesos de la isla.

Pero también hay otros más desconocidos, que ni siquiera se han presentado en concursos y que sin embargo son de exquisito sabor, y entre los que resalta el de vaca autóctona de Gran Canaria.

Los vinos son otros de los protagonistas de la exposición. Entre la gama presentada se encuentran los de Bodega La Tirajana, Agala, Frontón de Oro y los de Bodegas Tunte: tanto su Berode -premio Baco de Oro de los años 2016 y 2017- como el Oro Blanco de Tirajana -ganador del Bacchus de Oro 2018 y medalla de Oro en el Concurso Internacional de Lyon (Francia)-.

Y aún hay más: mojos y mermelada -de Mojos y Mermeladas Dismepe Canarias-, aceite, miel, café -el único producido en Europa- y helados artesanales, de la mano de Helamore, son otros de los artículos presentes en este completo stand.

Pero uno de los atractivos de los artículos expuestos por el Cabildo es que, además de destacar por su "modelo de calidad", su elaboración está hecha de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

forma que "permite un desarrollo global de los sectores", haciendo que haya un claro retorno para la población de la isla.

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, ha indicado que el objetivo de la institución es "generar atractivos para el sector primario" de la isla, "buscar sinergias público-privadas y crear canales de comercialización" para, así, "avanzar hacia la soberanía alimentaria".

"Esta es probablemente la primera o segunda feria de alimentación de Europa y una de las más importantes del mundo", ha destacado Morales, que ha dicho que espera "muchísimo" de este evento, en el que el cabildo participa para "animar al sector y apoyarlo".

"Nuestra propuesta es buscar y generar atractivo para el sector primario", ha explicado Morales, que ha añadido que por ello la institución ha optado por montar este stand por primera vez en Alimentaria. Morales ha remarcado que ha sido un "paso importante" decidir participar en la feria con la marca Gran Canaria Me Gusta, ya que "es un escaparate excepcional, un lugar de encuentro".



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

ASPROCAN LANZA SU NUEVA CAMPAÑA AUDIOVISUAL PARA POTENCIAR EL CONSUMO DE PLÁTANO PRODUCIDO EN CANARIAS

'Hoy es el día, ha llegado el momento de cuidarte y comer más sano', es el eslogan central del mensaje publicitario, que incide en la promoción de los hábitos alimentarios más saludables



Hoy es el día, ha llegado el momento de cuidarte y comer más sano. Justo esto es lo que propone la marca Plátano de Canarias en su nueva campaña nacional, que busca promover unos hábitos más saludables, empezando por la buena alimentación.

La campaña muestra este cambio de actitud con una metáfora visual exagerada: un hombre que despega del sillón para dirigirse a un mundo más saludable, aunque para lograrlo solo hace falta



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

atender a alimentos saludables que siempre han estado a su alcance, como es el plátano de Canarias.

La preocupación por la salud es creciente entre la población española a la hora de elegir su dieta. Sin embargo, la caída en el consumo de frutas en España se repitió el año pasado. Según datos del Ministerio y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, el consumo per cápita de frutas cayó hasta el 2,1% en el 2017.

El plátano ha logrado por el momento resistir a esa caída siendo una fruta líder en los hogares españoles, donde su consumo a lo largo de 2017 ha subido hasta el 7,5%, según se recoge en una nota difundida este lunes por Asprocan.

Para Plátano de Canarias, sin embargo, la tendencia de la fruta en general es preocupante, por lo que ha querido reivindicar la necesidad de cuidar la alimentación a través de productos sin cuestionamiento, como la fruta en general y el plátano de Canarias en particular.

“Como sector destacado por el consumo de nuestra fruta en más de 16 millones de hogares en toda España, tenemos la responsabilidad de liderar un movimiento de promoción de la buena alimentación y los hábitos saludables”, afirma Domingo Martín, presidente de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (Asprocan).



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

La Organización Mundial de la Salud (OMS) recomienda una ingesta aproximada de 400 gramos por día de frutas y verduras como parte de una dieta equilibrada y como método de prevención de problemas cardiovasculares y cánceres, aparte de la subida de peso o la obesidad. Según una reciente encuesta realizada entre más de 640 facultativos de toda España, los médicos consideran recomendable para la salud el consumo de entre 1 y 2 plátanos al día.

Esta línea orientada a la salud es además un área de trabajo de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátano de Canarias, que, desde 2017, viene trabajando, en colaboración con la Universidad Complutense de Madrid, a través de un proyecto de investigación de la Facultad de Medicina que analiza las propiedades del plátano de Canarias en la prevención de enfermedades inflamatorias intestinales de distinta gravedad.

*Enlace a los vídeos de la campaña:

<https://youtu.be/Bvwn9rQSyPY>

<https://youtu.be/djK3diCI0yM>



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LA CAPITAL SE CONVERTIRÁ EN UN LUGAR DE TAPAS, BODEGAS, CHEFS, VINOS Y COSECHAS

Un total de 20 establecimientos se darán cita el 21 de abril en III Encuentro Enogastronómico que se celebrará en La Alameda.



La plaza de La Alameda de Santa Cruz de La Palma acogerá este sábado, 21 de abril, en horario de 12:00 a 18:00 horas, la Feria del Vino 2018, el III Encuentro Enogastronómico de la capital, en la que participarán nueve bodegas acogidas a la Denominación de Origen de Vinos La Palma, se informa en nota de prensa. Carballo, Teneguía y Milochentaynueve de Fuencaliente, Tendal y Vega Norte de Tijarafe, Tamanca de El Paso, Vitega y



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Piedra Jurada de Garafía y Viñarda de Puntagorda pondrán el sabor del vino palmero en esta cita.

Además, en este III Encuentro Enogastronómico que se celebra en la capital de la isla, se podrán degustar deliciosas elaboraciones creadas por las empresas de restauración participantes en el evento: La Isla de Goya, Te con Té, Cinnamon Bar, El Típico, La Palma Cookery, Bar La Entrada, El Negresco, Kiosco de La Alameda y el Departamento de Hostelería del IES Virgen de Las Nieves. El Queso palmero también estará presente representado por Quesos Doña Victoria de Puntallana y por la Asociación de Criadores de La Cabra Palmera. Asimismo, la feria contará con un punto de información turística gracias a la colaboración de CIT Tedote-Asdetur.

Saquitos de morcilla y pera; Wrap de caballa y setas; Banderilla parrillera; Milhoja de queso y miel; Mini arepas; Tostones; Mini brioche de costilla confitada con mojo y miel; Corte de ensalada de pollo con almendrados; Arepa de Reina pepiada; Patacón de carne mechada; La cabra visitando la India; Tataki de atún; Carne de cabra en salsa; Brochetas la Acera Ancha o Montaditos de pata son algunas de las elaboraciones que se podrán degustar en la III Edición del Encuentro Enogastronómico de Santa Cruz de La Palma.

Esta tercera feria de Santa Cruz de La Palma contará con la música en vivo del grupo Sincopando



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

y el dúo del vinilo y la música enlatada Grajasound. Sorteos de lotes de Vino de las bodegas acogidas a La Denominación de Origen La Palma completarán el evento.

Según el concejal Juan José Neris, “la Feria del Vino ya es un evento consolidado en el calendario Gastronómico en Santa Cruz de La Palma y consideramos fundamental el apoyo entre instituciones para defender eventos de calidad en nuestro municipio”.

Por su parte, la Asociación Casco Histórico destaca que “los actos de dinamización son importantes para la consolidación del sector comercial, por ello eventos como éste, que atraen a un gran número de personas, es esencial apoyarlos por parte de la asociación”.

Desde el Consejo Regulador se entiende el evento como “una forma de dar a conocer y poner en valor las elaboraciones de las bodegas acogidas a la Denominación de Origen, en un formato distendido y ameno”.

El evento está organizado por el Consejo Regulador de la Denominación de Vinos La Palma, el Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma y Asociación de Empresarios del Casco Histórico, con la colaboración del Cabildo Insular de La Palma, Spar La Palma, AGAP, Delegación de La Palma de la Cámara de Comercio, CIT Tedote- Asdetur, Consejo



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Regulador de la Denominación de Origen Queso Palmero, Hielos Le Palma, Agusa y Proteas de La Palma.

CANARIAS 24 HORAS

EL CABILDO DE TENERIFE MEJORA EL CAMINO RURAL DE JUAN FERNÁNDEZ PARA BENEFICIAR A 33 EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS



El Cabildo está realizando las obras de mejora del camino rural de Juan Fernández, en la zona de La Esperanza (El Rosario). El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, y el alcalde de la localidad, Escolástico Gil, visitaron recientemente la zona para supervisar los trabajos, que beneficiarán a un total de 33 explotaciones agrícolas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Morales destaca que esta actuación, que cuenta con una inversión de 123.324 euros, permitirá mejorar el acceso de los agricultores a sus fincas, "un aspecto fundamental para facilitar la actividad agraria y evitar que se produzca el abandono del campo". En el caso concreto del camino de Juan Fernández, las obras beneficiarán a 12,33 hectáreas.

El camino, que tiene una longitud de 1.300 metros aproximadamente, comienza en la carretera TF 226 (La Esperanza-Aguargarcía) a la altura del kilómetro 1,4 aproximadamente y termina en la calle El Roquillo. Se trata de una vía limítrofe entre los municipios de Tacoronte, San Cristóbal de La Laguna y El Rosario

El consejero insular recuerda que el Cabildo invertirá otros 242.000 euros en otra obra de infraestructura rural, el acondicionamiento y pavimentación del camino de Los Carriles, que discurre paralelo al barranco de Las Cuevas. "La Corporación insular destinará este año en torno a los 4,3 millones de euros en obras de infraestructura rural, fundamentalmente caminos rurales y regadíos", señala Jesús Morales.

Por su parte, el alcalde de El Rosario, Escolástico Gil, subraya la importancia para el municipio de la inclusión de este camino rural en el plan insular de mejora de la infraestructura rural de Tenerife, "que fue posible gracias al compromiso de consejero



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

insular de Agricultura, Jesús Morales, y del presidente del Cabildo, Carlos Alonso, y del que también se beneficiará posteriormente el camino Los Carriles". Gil explica que "actualmente las condiciones del camino Juan Fernández limitan en gran medida la circulación de vehículos, dificultándose aún más en condiciones climatológicas adversas".

El primer edil recuerda que esta importante vía "atraviesa una zona eminentemente agrícola, en la que abundan explotaciones frutícolas, principalmente de manzanos; cultivos de papas o millo (muy propios de La Esperanza); y en la que son habituales labores de pastoreo de la cabaña ovina y caprina de la zona. Por ello, es importante actuar para mejorar el acceso a las parcelas y explotaciones agrícolas colindantes, indispensables para el desarrollo rural del municipio", concluye.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EL GANADERO GUILLERMO GONZÁLEZ GANA EL VII CONCURSO DE MANEJO DE YUNTAS CELEBRADO EN TEGUESTE



El municipio de Tegueste se convirtió ayer domingo, una vez más, en la capital de las tradiciones y de los deportes autóctonos con la celebración del VII Concurso de Manejo de Yuntas, una prueba única en Canarias y que congregó en la Finca Cocó a cientos de personas. El ganador del VII Concurso de Manejo de Yuntas fue el joven ganadero Guillermo González, mientras que en segundo lugar quedó el ganadero Gregorio Gómez, otro joven del municipio.

Una fiesta de las tradiciones que puso de manifiesto la complicidad que existe entre los guayeros y sus yuntas y que congregó a más de 1.000 personas. Esta prueba estuvo organizada por la Asociación de Ganaderos de la Villa de Tegueste (AGUAVITE), colectivo coordinado por Patxi Melián. Los ganaderos participantes, nueve en total, tenían que



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

superar una serie pruebas como atravesar un terreno de tierra movida, una rampa con un desnivel del 45%, desplazar cada rueda de la carreta en hoyos de 50 centímetros de profundidad, girar la carreta sobre un mismo punto, hacer zig zag, lograr que la carreta avanzara hacia atrás entre dos líneas paralelas y posicionamiento del guayero a una distancia de 20 metros de su yunta y llamarla para que avanzara hasta él.

Además, como novedad este año tuvieron que superar una nueva prueba, como fue la colocación de un listón tendido en el suelo sobre el que debían subir las dos ruedas de la carreta y permanecer sobre él un total de 3 segundos.

El concejal de Deportes de Tegueste, Heliodoro Hernández Herrera, aseguró tras la prueba que el objetivo de este pionero concurso es "poder apreciar la complicidad que existe entre el guayero y su yunta en el desarrollo de las diferentes pruebas que tendrán que superar arrastrando una carreta".

"Este séptimo concurso ha reflejado a la perfección lo que muchas veces nuestros guayeros tenían que hacer cuando iban con sus yuntas por los caminos de nuestra isla. En infinidad de ocasiones se encontraban con muchas dificultades, sobre todo cuando llevaban las carretas cargadas y tenían que pasar por un terreno labrado. Pero con su maestría, junto al buen hacer de sus yuntas, podían resolver esas dificultades", destacó el edil de Deportes de la Villa.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Por su parte, el presidente de la asociación, Francisco Melián, aseguró que este certamen evoca el pasado reciente de una Isla "en la que todo el transporte y supervivencia de las familias pasaba por tener vacas, que permitían el intercambio comercial entre pueblos y donde la pericia del propietario era fundamental para que las carretas sortearan caminos deteriorados por las lluvias, en una época en la que no había carreteras y que, para sorpresa de muchos asistentes jóvenes, recuerdan perfectamente sus abuelos".

Melián señaló además que, en definitiva, "es una exhibición de pericia, en la que se aprecia la complicidad entre el guayero y su animal". El concurso "se ha ido consolidando y vienen muchísimas personas que no tienen ninguna relación con la ganadería, pero que recuerdan la labor de sus abuelos o su relación de infancia con el campo, pero también que simplemente quieren disfrutar de una jornada diferente", explicó el presidente de Aguavite.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LA OPINION DE TENERIFE

EL CABILDO MEJORA EL CAMINO RURAL DE JUAN FERNÁNDEZ Y BENEFICIA A 33 EXPLOTACIONES

El consejero de Agricultura y el alcalde visitan la zona para supervisar los trabajos



El Cabildo está realizando las obras de mejora del camino rural de Juan Fernández, en la zona de La Esperanza (El Rosario). El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, y el alcalde de la localidad, Escolástico Gil, visitaron recientemente la zona para



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

supervisar los trabajos, que beneficiarán a un total de 33 explotaciones agrícolas.

Morales destaca que esta actuación, que cuenta con una inversión de 123.324 euros, permitirá mejorar el acceso de los agricultores a sus fincas, "un aspecto fundamental para facilitar la actividad agraria y evitar que se produzca el abandono del campo". En el caso concreto del camino de Juan Fernández, las obras beneficiarán a 12,33 hectáreas.

El camino, que tiene una longitud de 1.300 metros aproximadamente, comienza en la carretera TF 226 (La Esperanza-Aguargarcía) a la altura del kilómetro 1,4 aproximadamente y termina en la calle El Roquillo. Se trata de una vía limítrofe entre los municipios de Tacoronte, San Cristóbal de La Laguna y El Rosario

El consejero insular recuerda que el Cabildo invertirá otros 242.000 euros en otra obra de infraestructura rural, el acondicionamiento y pavimentación del camino de Los Carriles, que discurre paralelo al barranco de Las Cuevas. "La Corporación insular destinará este año en torno a los 4,3 millones de euros en obras de infraestructura rural, fundamentalmente caminos rurales y regadíos", señala Morales.

Por su parte, el alcalde de El Rosario, Escolástico Gil, subraya la importancia para el municipio de la



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

inclusión de este camino rural en el plan insular de mejora de la infraestructura rural de Tenerife, "que fue posible gracias al compromiso de consejero insular de Agricultura, Jesús Morales, y del presidente del Cabildo, Carlos Alonso, y del que también se beneficiará posteriormente el camino Los Carriles". Gil explica que "actualmente las condiciones del camino Juan Fernández limitan en gran medida la circulación de vehículos, dificultándose aún más en condiciones climatológicas adversas".

El primer edil recuerda que esta importante vía "atraviesa una zona eminentemente agrícola, en la que abundan explotaciones frutícolas, principalmente de manzanos; cultivos de papas o millo (muy propios de La Esperanza); y en la que son habituales labores de pastoreo de la cabaña ovina y caprina de la zona. Por ello, es importante actuar para mejorar el acceso a las parcelas y explotaciones agrícolas colindantes, indispensables para el desarrollo rural del municipio", concluye.

ALBERT ADRIÀ, UN ENAMORADO MÁS DEL PLÁTANO CANARIO

El cocinero catalán protagonizó el rodaje en La Palma del último capítulo de la serie documental 'El Chef Viajero', que promociona la gastronomía del Archipiélago



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



La serie documental 'El Chef Viajero', patrocinada por el Gobierno canario, ha invitado a expertos gastronómicos de prestigio a que visiten el Archipiélago para poner en valor las maravillas de su cocina y el trabajo de agricultores y ganaderos. El último capítulo, rodado en marzo, estuvo protagonizado por el cocinero catalán Albert Adrià, quien visitó La Palma.

Adrià, que cuenta con una estrella Michelin por su restaurante barcelonés Enigma, visitó junto al equipo del programa fincas de plátano -uno de los paisajes agrarios más característicos de La Palma- y viñedo, bodegas, explotaciones ganaderas y queserías para conocer de primera mano la elaboración de vinos y quesos, así como la tradición repostera de la isla, la importancia histórica del cultivo de la caña de azúcar -actualmente empleada



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

casi prácticamente para la elaboración de ron- y la elaboración artesanal de mojos y cervezas.

Otras localizaciones que se mostrarán en el último capítulo de 'El Chef Viajero' son las Salinas de Fuencaliente, la Casa de la Seda, el Museo del Puro, el Observatorio del Roque de los Muchachos, la Granja Experimental de Garafía y el Mirador de La Cumbrecita.

Tras esta experiencia, Albert Adrià señaló que el oficio de cocinero da la posibilidad de viajar y de conocer mundo, y también de darse cuenta de lo importante que es la gastronomía para dar a conocer un país, una ciudad, una región, una isla o una cultura.

'El Chef Viajero' ha contado en anteriores capítulos con chefs de reconocido prestigio internacional que han reconocido las diferentes islas: Martín Berasategui, Pepe Rodríguez, Paolo Casagrande, Diego Guerrero, Susi Díaz, Paco Pérez, Ángel León y Erlantz Gorostiza.

A través de estos vídeos, en los que los cocineros comparten su sabiduría culinaria a partir de producciones locales, se realiza un recorrido por explotaciones de cultivos, mercados, tiendas de producto local y se destacan algunos de los paisajes más emblemáticos del archipiélago. Los episodios serán cedidos tanto a televisiones públicas como a canales especializados, para su difusión.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

RTVC

APRUEBAN LA LEGALIZACIÓN DE UNA EXPLOTACIÓN GANADERA EN TUINEJE

Desde enero de 2018, son 14 los expedientes de este tipo aprobados.

El Consejo de Gobierno de Canarias ha aprobado la legalización de una explotación ganadera en el municipio de Tuineje, Fuerteventura, ha informado la portavoz del Ejecutivo, Rosa Dávila.

Desde enero de 2018, son 14 los expedientes de este tipo aprobados, ya que es una de las líneas de trabajo de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas para dar estabilidad al sector y que se beneficia de la aprobación de la Ley del Suelo, que permite agilizarlos.

La legalización progresiva de las explotaciones ganaderas anteriores a 1999 que quedaron al margen de la Ley con los sucesivos cambios normativos ha sido una de las líneas de trabajo principales de la Dirección General de Ganadería, en coordinación con otros departamentos autonómicos, como la Dirección General de Protección de la Naturaleza y la Dirección General de Ordenación del Territorio.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EL APURON

PLÁTANO DE CANARIAS PROMOCIONA LAS CUALIDADES DE LA FRUTA PARA UNA ALIMENTACIÓN MÁS SANA

A través de su nueva campaña busca fomentar la buena alimentación en un momento en el que, a pesar de la creciente preocupación por los hábitos de vida saludable, el consumo de fruta de los hogares españoles continúa en descenso

Hoy es el día, ha llegado el momento de cuidarte y comer más sano. Esto es lo que propone Plátano de Canarias en su nueva campaña nacional, que busca promover unos hábitos más saludables, empezando por una buena alimentación.

La campaña muestra este cambio de actitud con una metáfora visual exagerada: un hombre que despega del sillón, para dirigirse a un mundo más saludable, aunque para lograrlo sólo hace falta atender a alimentos saludables que siempre han estado a su alcance, como el plátano de Canarias.

La preocupación por la salud es creciente entre la población española a la hora de elegir su dieta. Sin embargo, la caída en el consumo de frutas en nuestro país se repitió el año pasado. Según datos del Ministerio y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, el consumo per cápita de frutas cayó hasta un 2,1% en el 2017.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El plátano, ha logrado por el momento resistir a esta caída siendo una fruta líder en los hogares españoles, donde su consumo a lo largo de 2017 ha subido hasta en un 7,5%.

Para Plátano de Canarias, sin embargo, la tendencia de la fruta en general es preocupante, por lo que ha querido reivindicar la necesidad de cuidar la alimentación, a través de productos sin cuestionamiento como la fruta en general y el Plátano de Canarias en particular.

“Como sector destacado por el consumo de nuestra fruta en más de 16 millones de hogares en toda España, tenemos la responsabilidad de liderar un movimiento de promoción de la buena alimentación y los hábitos saludables” afirma Domingo Martín, presidente de la Asociación de Organizaciones de Productores de Plátanos de Canarias (ASPROCAN).

La Organización Mundial de la Salud recomienda una ingesta aproximada de 400gr al día de frutas y verduras como parte de una dieta equilibrada y como método de prevención de problemas cardiovasculares y cánceres, y problemas de peso como la obesidad. Según una reciente encuesta realizada entre más de 640 facultativos de toda España, los médicos consideran recomendable para la salud el consumo de entre 1 y 2 plátanos al día.

Esta línea orientada a la salud es además un área de trabajo de la Asociación de Organizaciones de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Productores de Plátano de Canarias que, desde 2017, viene trabajando en colaboración con la Universidad Complutense de Madrid, a través de un proyecto de investigación de la Facultad de Medicina que analiza las propiedades del Plátano de Canarias en la prevención de enfermedades inflamatorias intestinales de distinta gravedad.