



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

MARTES, 8 DE MAYO DE 2018

CANARIAS AHORA

LA FERIA ECOLÓGICA DE GRAN CANARIA REUNIRÁ 130 EXPOSITORES EN ARUCAS

La Granja del Cabildo acoge 35 charlas y 25 talleres los días 12 y 13 de mayo



130 empresas del sector de la agricultura, ganadería y alimentación ecológica, además de las energías renovables, el reciclaje y la moda sostenible, promocionarán el próximo fin de semana sus productos en la Feria Ecológica y de Sostenibilidad del Cabildo 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

Gran Canaria para mostrar el enorme abanico de opciones que existen para llevar una vida sana y más respetable con el medio ambiente, explicó el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

La nueva cita en la Granja del Cabildo en Arucas regresa el 12 y 13 de mayo con más empresas y con el doble de días en esta segunda edición tras el éxito de la primera, cuando ya participaron 90 entidades en un único día en el que pasaron por la Granja más de 10.000 personas, cifra que la Institución espera superar en esta ocasión. Hidalgo destacó que el objetivo es entrar en el circuito de ferias ecológicas en España y convertirla en referente en el Archipiélago, en consonancia con la hoja de ruta de la Institución insular de hacer de Gran Canaria una ecoisla y de fomentar el consumo de los productos locales.

Gran Canaria Ecológica tendrá una zona de restauración con puestos que ofrecerán menús ecológicos, veganos y vegetarianos. Por ese motivo, en la presentación de la Feria hubo una muestra de las exquisiteces que podrán encontrar los asistentes, como las que elabora el cocinero Baptiste Zuretti. Entre ellas, chips de col rizada deshidratada o montaditos con pan sin gluten, de trigo sarraceno o de arroz acompañados de mermelada de tamarindos y dátiles, queso de anacardo y brotes de alfalfa, o los más dulces con sabor a tarta de limón y de queso. Todo ello



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

acompañado de leche de amapolas y rosas o té ayurvédico purificante.

También un espacio donde estarán instaladas las empresas que cuentan ya con certificación ecológica por parte del Gobierno regional de varios sectores: alimentación, limpieza o cosmética, además de otro punto destinado al reciclaje para aprender a realizar compostaje y con artículos confeccionados con productos reciclados. La Feria contará con un espacio para mostrar la oferta que hay en el mercado de movilidad sostenible, entre ellos vehículos eléctricos, híbridos y de gas licuado, explicó el coordinador del evento, Marcos Robaina, junto a Yamnia Calle y Cristina Arencibia, colaboradoras externas en la organización.

Las instalaciones de la Granja tendrán una zona infantil y otra senior para que tanto los pequeños como los mayores tengan actividades a su medida a lo largo de las dos jornadas.

Charlas, talleres, pasarela de moda y conciertos

Durante el fin de semana habrá un total de 35 charlas que abarcan desde la construcción sostenible, pasando por la economía del bien común hasta explicaciones para entender la factura de la luz. También habrá 25 talleres con prácticas como el yoga, biodanza, zumba y de lactancia materna.



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

Como novedad, este año la Feria acoge una pasarela de moda sostenible el sábado y el domingo a las 13 horas para mostrar las nuevas tendencias en la confección de prendas respetables con el medio ambiente, pero también en el sector de la peluquería y la cosmética. También habrá por primera vez un torneo de ajedrez de la modalidad rápida blitz.

La iniciativa reservará un espacio para la música. El sábado a las 12 horas habrá un concierto para los sentidos a cargo de Daniel Negrín y a las 16.30 actuarán el grupo Fijo Discontinuo. El domingo por la mañana habrá sesiones de eco jazz y cerrará la Feria la actuación de Última Parada.

También tiene especial relevancia este año fomentar el concepto de plástico cero o al menos reducirlo a la mínima expresión, por ese motivo habrá bolsas de papel reciclado y agua en tetra brik.

Con el objetivo de fomentar los desplazamientos en guagua, la Consejería de Transporte del Cabildo de Gran Canaria ha colaborado con un bono que permitirá ir y volver a la Granja por dos euros desde la capital, Guía, Moya, Gáldar y Agaete. El sábado la feria estará abierta de 9.30 a 19 y el domingo de 9.30 a 17 horas. La entrada es gratuita.



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

TRIBUNA ABIERTA **CON PASO FIRME**

Canarias es un territorio insular, fragmentado, separado del continente al que pertenece administrativamente por varios miles de kilómetros. Todos esos factores confieren a su desarrollo unas características teñidas de extrema sensibilidad. Esta sensibilidad se proyecta sobre cualquier ámbito económico y social, y más aún en los tres ámbitos de autonomía, los que, a mi juicio, debemos tratar de aumentar: hídrico, energético y alimentario.



Hace unos días presentábamos los datos recientes de un estudio de la Universidad de La Laguna y técnicos del Gobierno de Canarias del que se desprende 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

entre un 20 y un 35 por ciento de los alimentos que se comercializan en Canarias son de origen local, porcentaje que varía según se tenga en cuenta el grado de participación de ese producto local en su elaboración. Es una cifra que no podemos calificar de buena o mala, tan solo un punto de partida sobre el que conocer de manera más científica en qué punto estamos y, lo que es más importante, diseñar políticas junto a los productores sobre hacia dónde queremos ir, basadas en datos objetivos.

Por primera vez tenemos cifras fiables sobre la comercialización de productos alimentarios en las Islas, desde tres medidas diferentes: volumen, valor comercial y contenido energético. Este informe, disponible en la página web de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, ha sido posible gracias al trabajo del equipo del Departamento de Economía Aplicada de la ULL y a los técnicos del Ejecutivo autonómico que han recopilado los datos necesarios, todos ellos procedentes de fuentes oficiales y públicas.

Se trata de un estudio que implementa una metodología que servirá de base para el futuro y sumar más datos al análisis sobre abastecimiento en las Islas. De su lectura cabe destacar algunos datos. Dos tercios del volumen total del mercado regional son alimentos transformados y el tercio restante corresponde a productos sin transformar, entre los que los productos



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

vegetales suponen más de la mitad (54%). En el caso de los productos ganaderos, es un 18%, y de los pesqueros en su totalidad, un 22,1% (más de un 70% en pescado fresco).

Consolidemos esta herramienta para consolidar políticas que fortalezcan el tejido productivo alimentario de las Islas, y en el caso que a este equipo interesa, que desarrollen la capacidad del sector primario de las Islas mediante el progresivo aumento en el consumo de productos de origen local porque genera economía en las Islas, paisaje, conserva una tradición agraria, ganadera y pesquera que hemos heredado de nuestros ancestros y es más respetuoso con el medio ambiente (menor huella de carbono y menos uso de productos fitosanitarios).

Convenzámonos de que una apuesta por el producto local es una apuesta por nuestra economía y por nuestros paisajes, es dar soporte a un esfuerzo por modernizar, aplicar tecnología y criterios de calidad que los empresarios y empresarias de las Islas están realizando desde hace tiempo y que ya da sus frutos.



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 NOTICIAS

NARVAY QUINTERO DESTACA QUE “LA CALIDAD ES EL VALOR QUE PERMITE AL PRODUCTO CANARIO COMPETIR EN EL EXTERIOR”

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias inauguró en Madrid el stand de Canarias en el Salón de Gourmets 2018



El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha destacado esta mañana durante la inauguración del stand de Canarias en la trigésimo segunda edición del Salón de Gourmets que “la calidad diferenciada es el



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

valor que permite al producto local de las Islas competir en el exterior”. El Gobierno de Canarias participa hasta el jueves junto a los 7 cabildos insulares y más de 180 empresas canarias en esta cita de la alimentación y la gastronomía, que tiene como objetivo mejorar la comercialización y conocimiento que existe de la oferta canaria, tanto a nivel nacional como internacional.

Esta iniciativa se enmarca dentro de las acciones que la Consejerías de Economía, Industria, Comercio y Conocimiento, a través de la empresa pública Proexca, y de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, mediante el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y GMR Canarias, desarrollan para promocionar e incentivar las ventas en el exterior de los productos canarios, a través de un stand de 260 metros cuadrados.

Quintero, que ha estado acompañado por los viceconsejeros del Sector Primario y Turismo, Abel Morales y Cristóbal de La Rosa, ha agradecido a los cabildos su presencia por primera vez en esta feria y a las más de 180 empresas que están presentes en Madrid lo que demuestra a su juicio que “productores, cabildos y el Gobierno tenemos claro que la promoción de nuestros productos de calidad diferenciada nos permitirá ser competitivos, además de representar nuestra historia, cultura y tradición gastronómica”.



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

Los visitantes a esta cita, dedicada a los productos de alimentación gourmet, podrán encontrar en el espacio de Canarias vinos, quesos, mojos, mermeladas, gofios, papas, aceites, mieles, especias, cervezas, etcétera. Además de la muestra de productos de las Islas, durante esos días se realizan degustaciones y catas comentadas dirigidas a mostrar estas producciones estrella de la gastronomía canaria y sus posibilidades culinarias. En total serán más de medio centenar de actividades las que se desarrollarán en este espacio durante los cuatro días que dura la feria.

Chef Viajero

El stand ha sido escenario además de la presentación del último tráiler de la serie documental “El Chef Viajero”, producida por el Gobierno de Canarias y en el que cocineros de reconocido prestigio y populares en toda España se convierten en prescriptores de opinión respecto a los productos locales. Este último avance de la serie incluye imágenes de los capítulos más recientes grabados hace escasas semanas en El Hierro y La Palma, y que han tenido como protagonistas a Ángel León, el ‘chef del mar’, y Albert Adriá, respectivamente. Se han sumado así al elenco de grandes cocineros que ya han pasado por los ‘fogones’ de esta serie como Erlantz Gorostiza, Pepe Rodríguez, Martín Berasategui, Paolo Casagrande, Diego Guerrero, Susi Díaz y Paco Pérez, además de cocineros de las Islas como Carlos Gamonal (padre e hijo), Fabián Mora, Braulio Simancas,



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

Javier Darias, Joaquín Espejo Germán Blanco y Luis León, entre otros.

Quintero ha presentado este tráiler acompañado por Erlantz Gorostiza, chef que ha participado en la producción del rodaje, Cristóbal de La Rosa y la presidenta de ASAGA, Ángela Delgado, en representación de los productores. Quintero ha manifestado que esta serie permite conocer “como nunca se había podido ver antes” el producto local desde una óptica de alta cocina y agradeció a todo el equipo de producción que haya hecho posible este rodaje. Por su parte, De la Rosa, destacó que el turismo gastronómico es una prioridad para la marca Islas Canarias y explicó que “Canarias cuenta con una plataforma específica en su plan de marketing, denominada ‘Además se come bien’, que traducida en 8 idiomas, tiene el objetivo de promover la oferta culinaria y el producto local como atributo destacado integrado en la oferta turística”.



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 24 HORAS

TENERIFE EXHIBE EN EL SALÓN DE GOURMETS DE MADRID LA CALIDAD DE SUS VINOS Y PRODUCTOS LOCALES

La feria, una de las más importantes del sector, tiene lugar desde hoy [lunes 7] hasta el próximo jueves [día 10]



Tenerife exhibe la calidad de sus vinos y productos locales en el 32 Salón de Gourmets, que se inaugura hoy [lunes 7] en Madrid y se prolongará hasta el próximo jueves [día 10]. La Isla acude a este salón, una de las mayores ferias mundiales de las 'delicatesen' alimentarias, de la mano del Gobierno de Canarias para mostrar sus productos más exquisitos en esta importante cita gastronómica.



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 vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, destaca la oportunidad que supone acudir a esta feria "porque se trata de un gran escaparate para promocionar nuestros productos locales y, al mismo tiempo, mostrar los valores que hacen de la cocina tinerfeña algo tan original gracias precisamente a la calidad de estos productos y a la creatividad de nuestros profesionales, que están llevando la gastronomía de la Isla a cotas tan altas como nunca se habían visto antes".

Tenerife estará representada en la feria con los vinos de una veintena de bodegas de cuatro consejos reguladores y productos como la miel con Denominación de Origen Protegida (DOP), los mojos, las frutas subtropicales como la papaya o la piña, el aguacate y otros productos 'gourmet'. Además, la Isla cobrará especial relevancia gracias a diferentes charlas y catas comentadas que tendrán como protagonistas a los vinos de Tenerife, las mieles y los mojos.

La Isla acude bajo el paraguas de la marca Tenerife Gastro Experience, que encarna los valores que se asocian a las nuevas tendencias en el turismo, como son el respeto a la cultura y tradición, la vida saludable, la autenticidad, la sostenibilidad o las experiencias que aporta.

El Salón de Gourmets es también una cita importante para establecer o reforzar contactos comerciales con representantes del subsector de la restauración 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

hostelería, y, especialmente, con los mercados y los grandes almacenes para mejorar la comercialización de los productos tinerfeños tanto en España como en Europa.

FIESTA DEL QUESO EN MONTAÑA ALTA CON MILES DE VISITANTES DE TODA GRAN CANARIA FIELES A ESTA CITA EN LAS MEDIANÍAS DE GUÍA

De extraordinario puede calificarse el éxito de la Fiesta del Queso celebrada hoy en el barrio guiense de Montaña Alta. Ni siquiera la lluvia que cayó a intervalos durante la mañana logró impedir que los miles de asistentes pudieran disfrutar un año más de esta jornada festiva en torno al Queso de Guía y a las tradiciones canarias





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

Sobre las doce del mediodía se abrieron los puestos donde poder disfrutar de las miles de degustaciones de sancocho canario, potaje de jaramagos, arroz con leche, tortillas con miel y por supuesto del Queso de Guía, todo ello elaborado y servido como siempre por los vecinos de este barrio de las medianías guienenses.

Las inclemencias del tiempo obligaron a retrasar un poco, hasta la una de la tarde, el inicio de los homenajes, reconocimientos y entrega de premios de la XX Cata Insular de Quesos 'Queso de Guía' que se celebran en el marco de esta celebración y que este año tuvieron como protagonistas al matrimonio de artesanos queseros del Cortijo del Montañón, Flora María Gil Mendoza y Domingo Moreno Moreno, al coordinador de la Fiesta del Queso de Montaña Alta, José Castellano Hernández, y a todos los premiados de la Cata celebrada el pasado domingo en el casco del municipio.

En el acto de los homenajes y la entrega de premios de este año, el alcalde, Pedro Rodríguez, estuvo acompañado por el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, el consejero de Sector Primario del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, y los concejales de Fiestas, María del Carmen Mendoza, y Desarrollo Local, José Manuel Santana.

Todos ellos destacaron la importancia de esta celebración que se enriquece cada año gracias al



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

respaldo de todos los que la viven y participan en ella como un homenaje a la cultura e identidad colectiva de los canarios, con especial reconocimiento hacia los agricultores, ganaderos y artesanos queseros como los auténticos artífices de que una parte tan importante del patrimonio cultural y etnográfico de esta tierra se preserve.

La celebración en Montaña Alta contó nuevamente con varios escenarios, la plaza, donde tienen lugar las actuaciones de los grupos folclóricos -este año a cargo de 'Facaracas' y del verseedor Yeray Rodríguez- y la calle principal del barrio donde se encuentran los puestos con las miles de degustaciones que son sin duda uno de los principales reclamos de esta jornada festiva.

Otro de los puntos de encuentro de esta celebración es la Casa del Queso de Montaña Alta que este año contó entre sus actividades con una interesante cata comentada de quesos de la mano del experto Isidoro Jiménez, un taller infantil de manualidades con lana de ovejas como elemento principal, una demostración de elaboración de queso artesanal, la degustación de leche de oveja con gofio y un Photo Call para a aquellos que quisieran llevarse un divertido recuerdo de este día como pastores ataviados con los atuendos.



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 PALMA DEMANDA MÁS INVESTIGACIÓN Y FORMACIÓN SOBRE LAS VARIEDADES DE VID LOCALES EN EL REWINE DE LA ULL

Los ponentes han incidido en la tipicidad de los vinos de Canarias, que está asociada a las variedades locales con que se trabaja



Realizar investigaciones sobre las variedades locales, teniendo en cuenta los efectos del cambio climático.

Un total de cuarenta profesionales, y amantes del vino se reunieron en la Casa de la Cultural de Santo Domingo en el municipio palmero de Garafía en el encuentro REWINE, para conocer de manos de expertos la promoción de los vinos de Canarias, a través de sus variedades.

El encuentro ha sido inaugurado por el Subdirector del Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico 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 Universidad de La Laguna, Gabriel Santos, y la Presidenta de la Asociación de Catadores "El Almud", Patricia Perdomo, acompañados por el Alcalde del Ayuntamiento de la Villa de Garafía, Yeray Rodríguez; y el Consejero del Área de Agricultura del Cabildo de La Palma, Basilio Pérez.

En su desarrollo se ha contado con la intervención de la profesora e investigadora de la Universidad de Robira I Virgili, Francesca Fort Marsal; los enólogos Tomás Mesa, y Rita Marques, de bodegas El Grifo en Lanzarote, y Conceito en Douro respectivamente, que han transmitido a los asistentes sus experiencias con variedades locales.

Los ponentes han incidido en la tipicidad de los vinos de Canarias, que está asociada a las variedades locales con que se trabaja, siendo una cuestión relevante para la hora de la promoción y comercialización. Además, se ha puesto de manifiesto la importancia de combinar esfuerzos por parte de diferentes agentes, administraciones, universidad y empresarios, para realizar investigaciones sobre las variedades locales, con el fin de conocer cuales serían las que se adaptan a las condiciones de cultivo, especialmente teniendo en cuenta los efectos del cambio climático.

Unos de los momentos importantes de REWINE celebrado en Garafía, ha sido la mesa de debate en la que han participado además de los ponentes



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

anteriores, la Gerente del Consejo Regulador de Vinos de La Palma, Eva Hernández; y la Técnico Jefe de la Agencia de Extensión Agraria en San Andrés y Sauces, Alicia García, y donde se ha reclamado por los asistentes la necesidad de más formación, y asesoramiento técnico con el fin de seguir mejorando el desarrollo del sector vitivinícola de La Palma.

El acto promovido por la Universidad de La Laguna, a través de su Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico, en coordinación con la Asociación de Catadores "El Almund", y la colaboración del Ayuntamiento de Garafía, Cabildo de La Palma, la Fundación Cajamar Canarias, y la emisora de Radio Luz, finalizó con una cata guiada de vinos monovarietales, de bodegas palmeras, de Lanzarote y Douro, a cargo de la sumiller Noelia Morales.

DIARIO DE AVISOS

TENERIFE EXHIBE SUS PRODUCTOS EN EL SALÓN DE GOURMETS

La Isla acude a este salón, una de las mayores ferias mundiales de las 'delicatesen' alimentarias, para mostrar sus productos más exquisitos en esta importante cita gastronómica



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



Tenerife exhibe la calidad de sus vinos y productos locales en el 32 Salón de Gourmets, que se inauguró ayer en Madrid y se prolongará hasta el jueves. La Isla acude a este salón, una de las mayores ferias mundiales de las 'delicatesen' alimentarias, de la mano del Gobierno de Canarias para mostrar sus productos más exquisitos en esta importante cita gastronómica.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, destaca la oportunidad que supone acudir a esta feria "porque se trata de un gran escaparate para promocionar nuestros productos locales y, al mismo tiempo, mostrar los valores que hacen de la cocina tinerfeña algo tan



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

original gracias precisamente a la calidad de estos productos y a la creatividad de nuestros profesionales, que están llevando la gastronomía de la Isla a cotas tan altas como nunca se habían visto antes”.

Tenerife estará representada en la feria con los vinos de una veintena de bodegas de cuatro consejos reguladores y productos como la miel con Denominación de Origen Protegida (DOP), los mojos, las frutas subtropicales como la papaya o la piña, el aguacate y otros productos ‘gourmet’. Además, la Isla cobrará especial relevancia gracias a diferentes charlas y catas comentadas que tendrán como protagonistas a los vinos de Tenerife, las mieles y los mojos.

La Isla acude bajo el paraguas de la marca Tenerife Gastro Experience, que encarna los valores que se asocian a las nuevas tendencias en el turismo, como son el respeto a la cultura y tradición, la vida saludable, la autenticidad, la sostenibilidad o las experiencias que aporta.

El Salón de Gourmets es también una cita importante para establecer o reforzar contactos comerciales con representantes del subsector de la restauración y hostelería, y, especialmente, con los mercados y los grandes almacenes para mejorar la comercialización de los productos tinerfeños tanto en España como en Europa.



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 OPINIÓN DE TENERIFE / LA PROVINCIA

LOS PRODUCTOS CANARIOS SE HACEN MÁS 'GOURMETS'



Por primera vez las siete islas se presentan en la feria gastronómica nacional en busca de una mejor comercialización de su oferta

-SUSCRIPTOR-



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

EL GOFIO SE ABRE PASO EN ÁFRICA, ESTADOS UNIDOS Y EUROPA DEL ESTE

En Canarias están en activo 34 molinos que producen anualmente más de 4.500 toneladas de este cereal, presente en un 88 % de los hogares de las islas



El gofio es un producto esencial en la gastronomía canaria y su nombre se asocia a las islas. La obtención en 2014 de la denominación de origen protegida supuso un impulso para dar al producto el lugar que merece.

En Canarias están en activo 34 molinos que producen anualmente más de 4.500 toneladas de gofio. Con el tiempo, los molinos han dado paso a fábricas que han



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

incrementado su producción hasta alcanzar el millón de unidades anuales.

La Península Ibérica, Senegal, Mauritania, Estados Unidos y Europa del este son los mercados exteriores en los que el gofio gana adeptos. Presente en el 88% de los hogares del Archipiélago, el gofio se sigue perfeccionando acorde a los gustos de unos consumidores cada vez más exigentes.

CANARIAS EXHIBE LA RIQUEZA DE SU GASTRONOMÍA EN EL SALÓN DE GOURMETS DE MADRID

Quesos, vinos, mojos, mieles, mermeladas, papas y un largo listado de productos del Archipiélago se muestran en el pabellón de las islas, que han promocionado conjuntamente su oferta por primera vez

Este lunes ha abierto sus puertas el Salón de Gourmets de Madrid, un escaparate en el que se exhiben las novedades de la alta gastronomía a restauradores y comercializadores de todo el mundo.

Quesos, vinos, mojos, mieles, mermeladas, papas y un largo listado de productos del Archipiélago se muestran en el pabellón de Canarias.



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 primera vez, los representantes de los siete cabildos insulares y los consejos reguladores acuden juntos a esta cita. El objetivo es poner en valor los sabores de las islas para captar al consumidor.

EL APURÓN

SODEPAL PROMOCIONA LA GASTRONOMÍA DE LA PALMA EN EL SALÓN DE GOURMETS DE MADRID

La isla acude por segundo año consecutivo a una de las ferias gastronómicas más importantes de España

La gastronomía de La Palma se da a conocer desde hoy en el Salón de Gourmets de Madrid, una de las citas más importantes del sector de cuantas se celebran en España. Este mediodía, el consejero responsable 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

Sociedad para el Desarrollo de La Palma, Sodepal, Jordi Pérez Camacho, ha presentado en este foro las propuestas de la isla en materia gastronómica.



La feria, a la que La Palma acude por segundo año, celebra su 32 edición hasta el 10 de mayo con un mercado carácter internacional. Más de 1.600 expositores se reúnen en Salón de Gourmets, lo que en palabras del consejero, “resulta un escaparate muy



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

interesante para mostrar las excelencias de los productos palmeros”.

Durante los cuatro días que dura este encuentro, La Palma ofrecerá a los visitantes degustaciones, catas y muestras de algunos de los productos palmeros de referencia, como son los vinos y quesos, aunque también habrá lugar para mojos, licores, chorizos o sal marina.

Jordi Pérez Camacho destaca que esta promoción de La Palma en el Salón de Gourmets de Madrid también cuenta con la presencia y colaboración activa de los miembros de la recién creada asociación gastronómica palmera (AGAP), “cuyo papel está siendo muy importante para aunar esfuerzos en beneficio del sector gastronómico en la isla de La Palma”, apunta.

COAG

IPOD

IPOD Abril 2018. Consulta el Índice de Precios Origen-Destino de los alimentos (IPOD) del mes de abril.



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



IPOD Marzo 2018

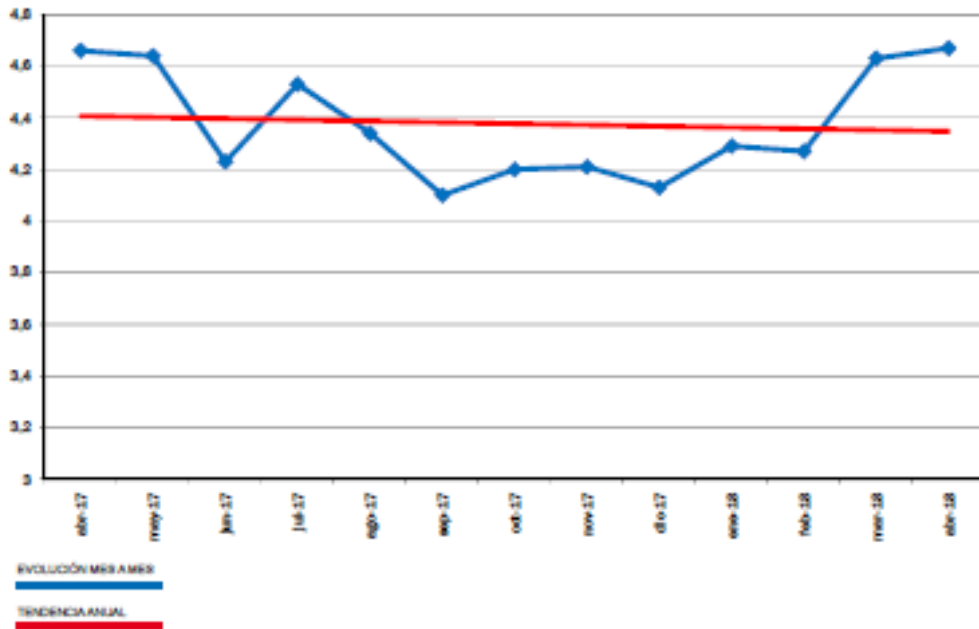
Índice de Precios en Origen y Destino de los alimentos

PRODUCTO	PRECIO ORIGEN (€/kg)	PRECIO DESTINO (€/kg)	DIFERENCIA PRECIO ORIGEN-DESTINO(1)	DIFERENCIA PORCENTUAL ORIGEN-DESTINO	IPOD
ACEITUNAS ENTAMADAS	0,93	4,65	5,00	400%	IPOD AGRÍCOLA 5,07
ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA	2,88	5,16	1,79	79%	
ACELGA	0,40	2,03	5,08	408%	
AJO	0,88	6,24	7,94	884%	
ALCACHOFA	0,42	2,17	5,17	417%	
BERENJENA	0,27	1,88	6,89	689%	
BROCOLI	0,30	2,33	7,77	677%	
CALABACIN	0,26	1,68	6,38	638%	
CEBOLLA	0,27	1,17	4,33	333%	
CHAMPIÑÓN	1,90	3,86	2,03	103%	
COLIFLOR	0,20	1,71	8,66	766%	
LECHUGA	0,14	0,88	6,88	688%	
PATATA	0,12	0,78	6,33	633%	
PEPINO	0,23	1,84	7,13	613%	
PIMIENTO ROJO	0,90	2,20	2,44	144%	
PIMIENTO VERDE	0,70	2,32	3,31	231%	
REPOLLO	0,17	1,21	7,12	612%	
TOMATES DE ENSALADA	0,48	2,11	4,40	340%	
ZANAHORIA	0,39	1,03	2,64	164%	
FRESÓN	0,88	3,60	4,09	309%	
LIMÓN	0,45	1,95	4,33	333%	
MANDARINA	0,32	1,83	5,72	472%	
MANZANA	0,53	2,16	4,08	308%	
NARANJA	0,30	1,54	5,13	413%	
PERA	0,56	1,94	3,46	246%	
PLÁTANO	0,53	2,11	3,98	298%	
TERNERA 1ª	4,09	16,02	3,92	292%	IPOD GANADERO 3,16
CORDERO	2,82	10,65	3,78	278%	
POLLO	1,18	3,03	2,57	157%	
CERDO	1,18	5,42	4,59	359%	
CONEJO	1,69	5,60	3,31	231%	
HUEVOS M	1,06	1,42	1,34	34%	
LECHE VACA	0,29	0,75	2,59	159%	
<small>* Lechuga(€/ud); Espárrago verde (€/tramo); Huevos (€/docena); Tomates (€/caja); Conejo kg/vivo; Cordero (kg/vivo de 25 kg y parcelal 1ª); Cerdo (€/kg para 20kg) y pollo €/kg vivo; Aceituna entamada; Cítricos (incluida recolección)</small>					IPOD GENERAL 4,67
<small>(1) - número de veces que se multiplica el precio de origen hasta que llega al consumidor.</small>					



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

EVOLUCIÓN INTERANUAL DEL IPOD



EVOLUCIÓN DEL IPOD TOTAL 2008 - 2018

