



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, 9 DE OCTUBRE DE 2018**

## **CANARIAS AHORA**

### **UN BLANCO DE LA BODEGA TINERFEÑA VIÑA ENGRACIA, EL PRIMERO EN COMERCIALIZARSE EN CANARIAS DE LA COSECHA DE 2018**

Pertenece a la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias y está elaborado al 100% con uva listán blanco; se trata de una marca radicada en el municipio de Icod de los Vinos



La bodega Viña Engracia, que dirige Balduino Socas y Javier Delgado, lanzó al mercado en septiembre pasado la primera botella de vino perteneciente a la cosecha de 2018 en Canarias (y seguramente de España). Se trata del Viña Engracia Blanco Afrutado 2018, perteneciente a la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias- Canary Wine y elaborado al 100% con uva listán blanco.

La bodega, situada en el municipio tinerfeño de Icod de los Vinos, celebra este año su 25 aniversario y por ello incrementará su catálogo con la referencia Viña Engracia Rosado Afrutado 2018, 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

muy pronto estará disponible en el canal Horeca (hostelería y restauración).

Viña Engracia, cuyo nombre se debe al de una tía abuela que fue de las primeras propietarias de los viñedos de la bodega, completa su familia de vinos con tinto tradicional, tinto barrica, blanco barrica, blanco seco, blanco semidulce, blanco afrutado y rosado.

### **MÁS DE 200 QUESEROS MEJORAN SU FORMACIÓN GRACIAS A LOS CURSOS DEL CABILDO DE TENERIFE**

Las actividades están organizadas por el Servicio Técnico de Ganadería y Pesca, y se plantean para potenciar la calidad y el rendimiento de este producto tradicional en la isla y en toda Canarias



El Cabildo de Tenerife y el sector queso insular aplican la innovación para crear nuevos productos que atraigan a los consumidores. Así, más de 200 queseros artesanos han participado este año en alguna de las formaciones organizadas por la Corporación insular, a través del Servicio Técnico de Ganadería y Pesca, para mejorar la calidad y el rendimiento de este producto tradicional.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, resalta las excelentes cualidades del queso tinerfeño, "que lo han convertido en uno de los productos más



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

emblemáticos de la gastronomía isleña y al que se reconoce tanto dentro como fuera de las islas".

En este sentido, Morales destaca que el Cabildo lleva 14 años organizando periódicamente actividades de este tipo para los queseros, "ya que la formación resulta clave para continuar elaborando un producto de calidad".

Estas actividades están relacionadas con el mantenimiento de sistemas de autocontrol sanitario, análisis de laboratorio para verificar la calidad del producto y asesoramiento técnico en las diferentes facetas de la empresa. "Especial atención merece la formación destinada a implantar la innovación en esta actividad para crear nuevos productos acordes con las preferencias de los consumidores", indica Jesús Morales.

La formación dirigida a los queseros tradicionales comenzó este año con la organización de un curso teórico sobre la normativa que afecta a las queserías, prácticas correctas en la elaboración de quesos, requesón, yogures y cremas, el estudio de nuevas recetas, etiquetado y la mejora de la imagen y presentación de los productos.

Las clases prácticas, realizadas en colaboración con la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte, dependiente del Gobierno de Canarias, han contribuido a reforzar el conocimiento sobre los quesos madurados y frescos tradicionales de Tenerife y otros productos de gran demanda por parte de los consumidores, como quesos de pasta blanda o yogures.

Además, se han dado las pautas necesarias para aplicar la innovación al sector con el fin de que las queserías puedan ofrecer servicio extras al consumidor al experimentar con nuevos ingredientes o con nuevos productos, como la crema de queso, mantequilla o queso tipo rulo, entre otros.

## **EL APURÓN**

### **PERESTELO ESPERA QUE SE PUEDAN APROBAR EN BREVE LAS SUBVENCIONES PARA ACTIVAR CINCO POZOS DE AGUA EN LA ISLA**

El vicepresidente afirma que las reservas actuales son buenas en los embalses públicos y que con "solidaridad" ha regado todo el mundo





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



Una de las medidas novedosas que contemplaba el Consejo Insular de Aguas para el presente ejercicio era la creación de una aplicación presupuestaria dotada con 400.000 euros mediante la cual suscribiría convenios con titulares de pozos para su puesta en funcionamiento. Sin embargo, la prometida medida aún no se ha hecho efectiva y el vicepresidente del Cabildo y consejero de Aguas del Cabildo, José Luis Pestelo, confía ahora en que breve se puedan aprobar las subvenciones para la activación de cinco pozos de agua de la Isla Bonita con destino a la agricultura.

“Nosotros teníamos una partida presupuestaria de 400.000 euros prevista para este fin. Por criterio que defendieron los propios titulares de aprovechamientos y la intervención del Cabildo, se decidió que en lugar de hacer una convocatoria de libre concurrencia y un convenio se hablara de subvención”, indicó Perestelo. Este cambio suponía hacer una modificación presupuestaria, que “no se ha materializado en el expediente” y por eso, señaló, “hay que convocar una nueva reunión del Consejo de Gobierno y de la Junta General de Aguas para el 16 de octubre, para determinar las cuantías



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

presupuestarias, comunicar a los interesados que la pueden ejecutar y que van a tener una subvención para activar esos pozos”.

Los cinco pozos que van a ser activados, estaban abiertos, están testados y funcionan, ha explicado el consejero, que espera que se tome el acuerdo el 16 de octubre, y que partir de ahí los pozos pueden empezar a trabajar, de hecho dijo que algunos ya lo están haciendo, teniendo la certeza de que van a recibir la subvención.

### Reservas de agua

Preguntado por el estado en que se encuentran las reservas de agua de la isla, el vicepresidente del Cabildo indicó que están “muy bien, si tenemos en cuenta que estamos en el mes de octubre”. La media de llenado de los embalses públicos ronda en estos momentos de año el 47%.

Teniendo en cuenta este nivel de reservas, llegó a afirmar el responsable de Aguas que “no sería más malo que estuviéramos un poquito peor” porque “fundamentalmente se supone que entramos en tiempo donde puede llover y donde es bueno tener nuestra capacidad de embalses preparada para recibir el agua de la lluvia”.

En todo caso, recordó que los últimos años han sido secos, que “nos han dado problemas” y “tenemos que ir ponderando una razonable cantidad de agua en los embalses para que se pueda seguir regando con normalidad”.

Hasta ahora aseguró Perestelo que no ha habido ninguna tensión importante y “yo espero seguir manteniendo este nivel de acuerdo y de funcionamiento correcto y que la gente pueda regar”. Con solaridad, añadió, ha regado todo el mundo, “las comunidades de regantes están funcionando correctamente y haciendo el esfuerzo solidario los unos con los otros como interlocutores del Consejo”.

## **EL CABILDO ORGANIZA UN TALLER DE INTRODUCCIÓN AL CONOCIMIENTO DE LOS ACEITES DE OLIVA**

El Cabildo de La Palma, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, organiza un taller de introducción al conocimiento de los aceites de oliva. La formación, que tendrá carácter teórico y práctico, se desarrollará los días 25 y 26 de octubre en horario de 17:00 a 20:00 horas en el auditorio de la Casa de la Cultura Braulio Martín de El Paso, con la colaboración del Ayuntamiento 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

localidad y del Aula de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna (ULL)

El Cabildo de La Palma, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, organiza un taller de introducción al conocimiento de los aceites de oliva. La formación, que tendrá carácter teórico y práctico, se desarrollará los días 25 y 26 de octubre en horario de 17:00 a 20:00 horas en el auditorio de la Casa de la Cultura Braulio Martín de El Paso, con la colaboración del Ayuntamiento de la localidad y del Aula de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la Universidad de La Laguna (ULL).



El consejero del área, José Basilio Pérez, destaca el carácter inédito en La Palma de este tipo de curso. “Esta formación se enmarca en el objetivo global del Cabildo Insular de dar a conocer las posibilidades de otros cultivos alternativos en nuestra isla, tal y como hicimos en su momento con el aguacate o el café”, señala.

Pérez también destaca que, según el mapa de cultivos de la isla de 2017, en La Palma habría 10,72 hectáreas dedicadas al olivo. “Si bien estamos hablando de un cultivo que aún no tiene una presencia destacada en nuestra isla, sí que es cierto que hay un interés creciente por su implantación en el archipiélago y que está teniendo respuesta entre las administraciones, que incluso subvencionan la actividad relacionada con el olivo y su fruto”, apunta.

La especialista en eleotecnia del Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico de la ULL, Tanaira Rodríguez, será la encargada de impartir el taller, en el que se informará especialmente a los olivicultores palmeros y a las personas interesadas en la cultura del aceite sobre los conceptos y labores relacionados con el olivo desde su implantación hasta la recolección postcosecha. Además, introducirá a los asistentes en la cata de aceite de oliva virgen a través del análisis sensorial.

José Basilio Pérez invita a todas las personas interesadas a registrarse y participar en este taller teórico-práctico, en el que ya se





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

pueden realizar las inscripciones a través de la web [www.gestionenoturistica.com](http://www.gestionenoturistica.com).

## **LA OPINIÓN DE TENERIFE**

### **LAS ALTAS TEMPERATURAS ARRUIAN LA CALIDAD DE LOS PRODUCTOS DEL CAMPO ISLEÑO**

El calor adelanta las cosechas que salen al mercado con peores cualidades

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -

### **EL CABILDO Y EL SECTOR QUESERO APLICAN LA INNOVACIÓN PARA CREAR NUEVOS PRODUCTOS**

La Corporación insular ofrece formación a más de 200 queseros artesanales para mejorar la calidad y el rendimiento de este producto tradicional



El Cabildo y el sector quesero aplican la innovación para crear nuevos productos que atraigan a los consumidores. Así, más de 200 queseros artesanos han participado este año en alguna de las formaciones



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

organizadas por la Corporación Insular, a través del Servicio Técnico de Ganadería y Pesca, para mejorar la calidad y el rendimiento de este producto tradicional.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, resalta las excelentes cualidades del queso tinerfeño, "que lo han convertido en uno de los productos más emblemáticos de la gastronomía isleña al que se reconoce tanto dentro como fuera de las islas".

En este sentido, Morales destaca que el Cabildo lleva 14 años organizando periódicamente actividades de este tipo para los queseros "ya que la formación resulta clave para continuar elaborando un producto de calidad".

Estas actividades están relacionadas con el mantenimiento de sistemas de autocontrol sanitario, análisis de laboratorio para verificar la calidad del producto y asesoramiento técnico en las diferentes facetas de la empresa. "Especial atención merece la formación destinada a implementar la innovación en esta actividad para crear nuevos productos acordes con las preferencias de los consumidores", indica Jesús Morales.

La formación dirigida a los queseros tradicionales comenzó este año con la organización de un curso teórico sobre la normativa que afecta a las queserías, prácticas correctas en la elaboración de quesos, requesón, yogures y cremas, el estudio de nuevas recetas, etiquetado y mejora de la imagen y presentación de los productos.

Las clases prácticas, realizadas en colaboración con la Escuela de Capacitación Agraria de Tacoronte del Gobierno de Canarias, han contribuido a reforzar el conocimiento sobre los quesos madurados y frescos tradicionales de Tenerife y otros productos de gran demanda por parte de los consumidores como quesos de pasta blanda o yogures. Además, se han dado las pautas necesarias para aplicar la innovación al sector con el fin de que las queserías puedan ofrecer servicio extra al consumidor al experimentar con nuevos ingredientes o con nuevos productos como la crema de queso, mantequilla o queso tipo rulo, entre otros.

El Cabildo asesora técnicamente a las queserías artesanales desde el año 2004. Esta labor ha propiciado que estas empresas estén hoy completamente adaptadas y produciendo unos quesos de calidad





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

contrastada. Por este trabajo, precisamente, la Corporación insular fue premiada en 2007 por el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca y Alimentación en reconocimiento a su contribución al desarrollo de las queserías artesanales como elemento dinamizador del sector caprino insular.