



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, 2 DE ABRIL DE 2019

EL DÍA.ES

EL SECTOR PRIMARIO ISLEÑO SE INCLINA POR APLAZAR LA GRAN TRACTORADA

Tras publicarse el decreto para transferir los fondos del agua, los convocantes debatían ayer si mantener la movilización o 'congelarla' en caso de no resolverse otros incumplimientos



Las organizaciones agrarias anuncian hoy si mantienen las manifestaciones convocadas este viernes para protestar por el retraso en la transferencia de los 8 millones de euros destinados a paliar el sobrecoste del agua de riego en Canarias. Aunque en el sector existen discrepancias sobre la conveniencia de cancelar la movilización, la postura mayoritaria la formaban ayer quienes se inclinaban por aplazarla -pero no suspenderla-, ante la reciente publicación del real decreto que regula las subvenciones.

Así, la opción de congelar la gran tractorada -convocada por Asaga, la Comunidad de Regantes del Nordeste de Gran Canaria, Iniciativa por el Agua y COAG Canarias, entre otros colectivos, caso de Palca- 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

presentaba como la más probable, según las fuentes consultadas por este periódico. Otras, aunque admitían que el aplazamiento parecía ayer la alternativa más previsible, se inclinaban por mantener la convocatoria.

El real decreto publicado el pasado sábado en el Boletín Oficial del Estado (BOE) contiene buena parte de los aspectos que reclamaba el sector en las alegaciones presentadas al texto, entre ellos el pago anticipado de las ayudas. Sin embargo, entre las organizaciones predomina el recelo: el dinero todavía no se ha transferido y, si la plasmación de los fondos en el Régimen Económico y Fiscal de Canarias (REF) y los presupuestos generales del Estado de 2018 no ha garantizado hasta el momento el pago, el que ahora hayan quedado recogidos en un real decreto tampoco invita a los agricultores a confiar en que vayan a abonarse.

El sector sostiene, además, que hay motivos para la protesta más allá del agua de riego. Así, Canarias exige el pago del Posei adicional y su dotación hasta los 23 millones -en el fallido proyecto presupuestario del Gobierno de Pedro Sánchez se quedaba en 15-, los recursos para el seguro agrario y el abono de la totalidad de las ayudas al transporte.

La persistencia de estos incumplimientos es el factor que explica que, en caso de tomar finalmente la decisión de no celebrar la tractorada, los agricultores canarios se guarden una carta en la manga y se reserven la posibilidad de llevar a cabo las manifestaciones en otra fecha.

También el Gobierno regional, a través de la Consejería de Agricultura, ha insistido en la necesidad de cumplir con el "REF agrario", definido el pasado sábado por el titular del departamento, Narvay Quintero, como "un logro histórico que consolida una serie de derechos, fundamentales para que el sector continúe su línea ascendente de los últimos años".

Además de reclamar la materialización de estos compromisos -y la firma del convenio de obras hidráulicas-, Quintero animó al Estado a tramitar la transferencia de los 8 millones de euros correspondientes a 2019, una partida que, pese a no estar incluida en el proyecto presupuestario de este ejercicio, cree vigente tras la prórroga de las cuentas del año pasado.



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

Las claves

Discrepancias. En el seno de las organizaciones agrarias existían ayer diferencias sobre la conveniencia de aplazar la manifestación, aunque esta opción se presentaba como la más probable.

Sin garantías. Parte del sector recela de que el real decreto garantice el pago de los 8 millones cuando su inclusión en el REF y los presupuestos generales del Estado no lo ha hecho.

REF agrario. Recuerdan los agricultores, igualmente, que se mantienen varios incumplimientos con el REF agrario, caso del Posei adicional, el transporte y los seguros agrarios.

Real decreto. El decreto publicado el sábado recoge el pago anticipado de las subvenciones, como reclamaba el sector.

LA PROVINCIA

EL QUESO DE LAS DIEZ ESTRELLAS

El primer Foro Internacional arranca en el Alfredo Kraus con la participación de los mejores especialistas | El certamen logra reunir a medio millar de profesionales

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -

"TRABAJAR CON QUESOS ES ALGO ATREVIDO PORQUE EL PASTOR YA TE LO OFRECE TERMINADO"

"Vamos a presentar un nexo culinario entre Toledo y Gran Canaria a través de la figura de Benito Pérez Galdós", explica

- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -

DIARIO DE AVISOS

MÁS DE 35 QUESERÍAS DE TODAS LAS ISLAS SE DAN CITA EN PINOLERE (LA OROTAVA) EL FIN DE SEMANA

La IX Feria del Queso de Canarias ofrece catas de quesos, talleres dirigidos especialmente a los más pequeños, como el de ordeño



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

tradicional de cabras, catas comentadas y la presentación de tres libros



Más de 35 queserías de todas las Islas, con quesos premiados a nivel mundial, se reúnen este fin de semana, los días 6 y 7 de abril, en la XI Feria del Queso de Canarias que se celebra en el Parque Etnográfico de Pínlere, por lo que una vez más La Orotava se convertirá en la capital de este tradicional producto.

El cartel y el programa se presentaron ayer en el restaurante Sabor Canario. El acto estuvo presidido por el consejero de Agricultura y Ganadería, Narvay Quintero; el presidente del Cabildo, Carlos Alonso; el alcalde, Francisco Linares y el presidente de la Asociación Cultural de Pínlere, Leoncio Luis. Este año, la feria hará un homenaje y reconocimiento especial a los quesos y queserías artesanales de Tenerife.

El gerente de la citada asociación cultural, Jesús García, junto al presidente Leoncio Luis, presentaron el programa de actos, destacando que se trata de un evento para toda la familia. Así, entre otras actividades, se contará con catas de quesos y talleres dirigidos especialmente a los más pequeños, como el de ordeño tradicional de cabras, catas comentadas para los mayores, totalmente gratuitas,



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 la de quesos de trashumancia de Canarias o la sensorial que entremezcla con mieles.

Asimismo, se presentarán tres libros: Gran Canaria. Pastores de volcanes y alisos, de Javier Gil y Rafael C. Gómez, que se complementa con una exposición de fotografía; La cabra de costa de Fuerteventura. Una aproximación desde la etnografía, de Allende Gutiérrez y Edgar Freivalds, y un avance de El arca de la Atlántida, de Yuri Millares.

Durante todo el fin de semana se podrán degustar que sos frescos, curados, semicurados, de gofio, de pimentón, y de untar, entre otras variedades, que también se podrán maridar con vinos de la denominación de origen del Valle de La Orotava y al mismo tiempo, los asistentes podrán disfrutar otros productos locales, ya que se contará con la participación del Mercadillo del Agricultor que ofrecerá diversos productos de la tierra.

Los días de la feria también habrá una muestra de razas autóctonas canarias con diferentes animales: siete razas de perros, entre ellas el Presa Canario y el Lobito Herreño; gallinas; cabras; ovejas; cochinos negros; burros; camellos; abejas; pájaros.... Asimismo, se celebrará el cuarto reencuentro del Lobito herreño, y el segundo encuentro del perro pastor Garafiano.

Una actividad paralela es el Concurso Insular de Quesos de Tenerife, que cumple su séptima edición y que pretende promocionar este producto artesano. El certamen se celebrará el jueves en el Hotel Botánico del Puerto de la Cruz. El sábado se realizará en Pinolere una cata comentada de los quesos participantes y los galardonados se darán a conocer el domingo.

CANARIAS 7

JOAN ROCA ELEVA EL QUESO A «SACRILEGIO»

El mejor chef del mundo en dos ocasiones dio una clase magistral en el Foro Internacional del Queso de Gran Canaria. Los de la isla, dijo, son «extraordinarios». Acuden 10 estrellas Michelin

El chef Joan Roca mostró ayer cómo los quesos de la isla se pueden incorporar a recetas de alta cocina sin recurrir a la fórmula más sencilla de servirlos al natural, pero también reconoció que «son 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

buenos» que al cocinarlos siente que «comete sacrilegio» durante la primera sesión del Foro Internacional del Queso de Gran Canaria.

Degustaciones, catas, debates y cocina en directo, además de clases magistrales a cargo de algunos de los mejores cocineros del país, como Roca -dos veces elegido mejor del mundo- o Paco Torreblanca -único español designado mejor pastelero de Europa-, forman parte de las jornadas que acaban hoy en el Auditorio Alfredo Kraus.



Los quesos de Gran Canaria son «un producto extraordinario, particularmente bueno, interesante y diferente, distinto a los que hay en otras regiones» del país, defendió el responsable del Celler de Can Roca en la inauguración del foro.

«La diversidad, la calidad de los pastos y las diferentes razas de cabras y otros ganados» ofrecen a los grancanarios la oportunidad de «tener quesos extraordinarios y muy especiales», destacó Roca, quien hizo hincapié en «la posibilidad de elaborar quesos con leche cruda».

«No cocinar el queso es una forma fácil y muy agradable de comerlo desde el punto de vista sávido. Son tan buenos que cuando los cocinas lo haces sabiendo que cometes un cierto sacrilegio», señaló antes de ofrecer una demostración en la que cocinó queso con gofio y en sopa de cebolla, además de mojo y papas rellenas. Sin embargo,



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

también remarcó que «cuando tienes que cocinar con queso, es mejor que éste sea bueno».

Los cocineros canarios Braulio Simancas y Borja Marrero, el director del restaurante madrileño Santceloni, de dos estrellas Michelin, Abel Valverde, y Paco García, dueño del restaurante El Lago, y Eduardo Camiña, sumiller del Mugaritz, con una y dos estrellas Michelin, respectivamente, también participaron en la sesión de ayer.

Hoy, en la segunda jornada, habrá charlas de reconocidos cocineros y expertos queseros de las islas y demostraciones de los chefs Iván Cerdeño y Marcos Morán, se hablará de las posibilidades de negocio del queso de Gran Canaria y se entregarán los premios del concurso de tartas de queso.

El presidente del Cabildo, Antonio Morales, mantuvo que los quesos de la isla son «una riqueza que crece callada en las medianías para asombrar a quienes los encuentran en una mesa, en una barra o en una fiesta».

JOAN ROCA, UN ENAMORADO DE LOS QUESOS DE GRAN CANARIA

El chef Joan Roca ha mostrado este lunes cómo los quesos de Gran Canaria se pueden incorporar a recetas de alta cocina sin recurrir a la fórmula más sencilla de servirlos al natural, pero también ha reconocido que "son tan buenos" que al cocinarlos siente que "come sacrilegio"

Degustaciones, catas, debates y cocina en directo, además de clases magistrales a cargo de algunos de los mejores cocineros del país, como el propio Roca -dos veces elegido mejor del mundo- o Paco Torreblanca -único español designado mejor pastelero de Europa-, tendrán lugar este lunes y martes en el Auditorio Alfredo Kraus con motivo del primer Foro Internacional del Queso de Gran Canaria.

Los quesos de Gran Canaria son "un producto extraordinario, particularmente bueno, interesante y diferente, distinto a los que hay en otras regiones" del país, ha defendido este lunes en la inauguración del foro el responsable del Celler de Can Roca.

"La diversidad, la calidad de los pastos y las diferentes razas de cabras y de otros ganados" ofrecen a los grancanarios la oportunidad



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

de "tener quesos extraordinarios y muy especiales", ha destacado Roca, haciendo también hincapié en "la posibilidad de elaborar quesos con leche cruda".



"No cocinar el queso es una forma fácil y muy agradable de comerlo desde el punto de vista sávido. Son tan buenos que cuando los cocinas lo haces sabiendo que cometes un cierto sacrilegio", ha señalado el chef catalán, antes de ofrecer al público una demostración en la que ha cocinado queso con gofio y también en sopa de cebolla, además de mojo y papas rellenas.

Sin embargo, también ha remarcado que "cuando tienes que cocinar con queso, es mejor que éste sea bueno".

La primera jornada de este Foro Internacional del Queso cuenta también con las ponencias de los cocineros canarios Braulio Simancas y Borja Marrero y del director del restaurante madrileño de dos estrellas Michelin 'Santceloni' Abel Valverde, además de las intervenciones de Paco García, propietario del restaurante 'El Lago', y Eduardo Camiña, sumiller del 'Mugaritz', con una y dos estrellas Michelin respectivamente.

La segunda jornada, que tendrá lugar este martes, contará con la participación de reconocidos cocineros y expertos queseros de las islas, así como con las demostraciones de los chefs Iván Cerdeño y Marcos Morán.



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 mismo día el Foro hará hincapié en las posibilidades de negocio que ofrece el queso de Gran Canaria y tendrá lugar la entrega de premios.

Los quesos de Gran Canaria son "una riqueza que crece callada en las medianías de la isla para asombrar a quienes los encuentran en una mesa, en una barra o en una fiesta", ha celebrado durante la inauguración del foro el presidente del Cabildo insular, Antonio Morales, añadiendo que se trata de un producto "artesanal y sostenible de prestigio internacional".

El objetivo de estas jornadas dedicadas al estudio y a la difusión de la cocina del queso es "difundir la gastronomía vinculada a un producto tan característico de Gran Canaria, acercar la isla a productores, a distribuidores de queso y a cocineros interesados en trabajar con el producto, además de fomentar el intercambio de conocimientos con otras áreas", ha añadido.

Para Morales, Gran Canaria dispone de una gastronomía "única y pujante que aporta un valor añadido a la riqueza de la isla" y que "está pegada a una producción de cercanía, al consumo de productos locales".

El chef Roca ha destacado la "diversidad de la cocina canaria" y ha explicado que, además de venir a detallar el trabajo que sus hermanos y él llevan a cabo, su propósito en el foro es "aprender un poco más de los quesos", una tarea que ya inició el año pasado con un recorrido por todas las regiones de España "para conocer mejor nuestra gastronomía".

Asimismo, el presidente del Cabildo ha recordado los numerosos premios que están cosechando otros productos de la isla en el panorama nacional e internacional, como los vinos, la miel, el aceite y las frutas.

"El reconocimiento de nuestros productos no basta si no facilitamos su consumo y su transformación en gastronomía innovadora atractiva y de calidad", ha concluido Morales.

EL VINO SIGUE AL ALZA CON OTRA BODEGA EN FEMÉS

Un nuevo emprendedor de Yaiza se anima a entrar en el negocio vitícola y prepara la salida al mercado de una producción próxima a



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

las 40.000 botellas en la próxima cosecha, bajo el paraguas del Consejo Regulador



El sector del vino en la isla está en plena expansión y no deja de crecer. Si hace apenas unos meses se daba a conocer la inminente irrupción en el mercado de la que será en poco tiempo una de las cuatro grandes bodegas de la isla -de la mano del empresario local Domingo Cabrera, bajo el nombre de Bodegas Tierra Virgen, en pleno paisaje de La Geria-, en esta ocasión llama la atención el proyecto vitícola de otro emprendedor nato como es Fernando Reyes.

El proyecto de Reyes resulta novedoso porque por primera vez pretende lanzar una bodega en el núcleo sureño de Femés (Yaiza), tierra de buenos quesos, de fuerte tradición ganadera y agrícola, pero con una escasa vinculación con el mundo del vino. Sin embargo, su promotor, policía local de Arrecife en excedencia desde hace treinta años y que hasta ahora se había dedicado al sector del transporte; de golpe y porrazo ha optado por vender su maquinaria y apostar todo al negocio de la viticultura y producción de vino.

Aunque ya tiene alguna experiencia en la elaboración de vino, no obstante lleva años cosechando viñas y produciendo sus propios caldos de forma artesanal -aunque con una producción de apenas 2.000 litros-, su pretensión es la de entrar de en el sector, con todos los requerimientos del Consejo Regulador de la Denominación de Origen, en cuanto a etiquetado y embotellado de sus caldos, y con 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

expectativa de irrumpir en el mercado con una tirada para esta misma añada cercana a los 40.000 botellas.

En su caso, Reyes, que es un emprendedor nato, pues aparte del negocio de camiones que ahora abandona, cuenta que siempre ha estado ligado a otros proyectos, como la puesta en marcha, junto a su hermano Jorge, de la famosa Quesería de Femés, una de las industrias artesanales con mayor tradición quesera de la isla; y a la cría de cabras que a su vez surtían a esta industria quesera.

También lleva muchos años dedicado a la agricultura, sobre todo al cultivo de papas, con cosechas cercanas a los 25.000 kilos; y a la puesta en marcha de una tienda de productos de la tierra de gran tradición en el mismo Femés. Su idea es cultivar parte de sus tierras para cultivo de viña en Femés y en La Geria y adquirir parte de la uva a otros viticultores de zonas cercanas.

CANARIAS 24 HORAS

LOS HERMANOS ROCA SE ERIGEN EN EMBAJADORES DE LOS EXCEPCIONALES QUESOS DE GRAN CANARIA

Los hermanos Roca se han erigido hoy como embajadores del excepcional queso de Gran Canaria porque es un producto "extraordinario y distinto" al de otras regiones, de modo que lo introducirán en sus platos y se ocuparán de promover sus excelencias, aseguró hoy Joan Roca en el Foro Internacional del Queso





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 quesos de Gran Canaria fueron todo un descubrimiento que realizó el año pasado este chef, mejor cocinero del mundo en 2017 y 2018, y que este año se ha trasladado a la isla no solo para ofrecer una demostración culinaria sino sobre todo para "aprender" sobre sus características, variedades y sinfín de posibilidades a través de este encuentro inaugurado por el presidente del Cabildo, Antonio Morales.

El chef del Celler de Can Roca, con tres estrellas Michelin, elaboró ante una sala abarrotada de profesionales cinco platos en los que el queso grancanario cobró el protagonismo digno de su magnífica calidad y esa "magia" que le confiere sus pastos y las razas de cabra, vaca y oveja, lo que imprime una diversidad y características que hicieron que no escatimara en elogios.

Sopa de queso Pajonales con cebolla con nueces caramelizadas al curry; Veloute de queso de Flor de Guía con millo fermentado y asado; Papa canaria con mojo rojo y queso del Cortijo de Pavón y Cabrito con salmorejo con espuma de gofio y queso madurado de cabra son las recetas con las que hizo la boca agua al público

Esta cita ha resultado ser todo un éxito de público con 380 inscripciones al foro y 110 a las jornadas técnicas paralelas, lo que refuerza la apuesta insular por el consumo local en un momento de creación de iniciativas gastronómicas atractivas que la isla debe aprovechar, también quienes elaboran los platos que degustarán los millones de turistas que visitan Gran Canaria cada año y, en definitiva, favorecer a los productores y al medio ambiente, apuntó Antonio Morales, quien recordó que el queso ha formado de la niñez de los grancanarios.

Programa del Foro

Los asistentes al foro han podido disfrutar de demostraciones y ponencias de grandes profesionales del sector. Abel Valverde, sumiller del restaurante Santceloni, con dos estrellas Michelin, y Rubén Valbuena, quesero fundador de la Granja Cantagrullas, han disertado sobre la elaboración de queso a la medida de los restaurantes y han puesto en valor la importancia de contar con esta materia prima para crear los mejores platos.

También han ofrecido sus demostraciones los sumilleres Paco García del restaurante El Lago, una estrella Michelin, que ha contado como a través del queso puede defenderse la ganadería local y contribuir a fijar la población en zonas rurales, y Eduardo Camiña, del restaurante



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

Mugaritz, dos estrellas Michelin, que ha presentado un muestrario de armonías entre diferentes quesos y bebidas.

Por su parte, los cocineros Braulio Simancas, del restaurante El Silbo Gomero en Tenerife y Borja Marrero, del Texeda en Gran Canaria, han abordado los retos del queso en la cocina canaria tomando el almogrote como modelo.

Jornadas técnicas

Paralelamente a las demostraciones culinarias, mesas redondas, coloquios y ponencias, el Foro Intencional del Queso acoge unas jornadas técnicas sobre producción del queso en Gran Canaria destinadas a ganaderos, productores y público en general, que abrió este jueves Iñigo Álvarez de Eulate, gerente de la Asociación Ruta Europea del Queso, para hablar sobre turismo e innovación entorno a esta elaboración.

También participó la experta en quesos Guillermina Sánchez-Cerezo, quien destacó que existe una nueva tendencia en el consumo del queso porque el cliente es cada vez más especialista y quiere conocer nuevos productos. La ponente alabó los matices de los quesos grancanario, que ofrece en el restaurante en el que trabaja en Madrid, La Caníbal, y destacó la particularidad del territorio, la trashumancia y la riqueza de los pastos de Gran Canaria, que hacen que le leche tenga una mayor riqueza de matices y aromas.

Estas jornadas técnicas acogieron también este lunes la ponencia del maestro quesero afinador José Luis Martín, quién explicó cómo madurar correctamente los quesos de Gran Canaria, y el taller impartido por Juan Luis Royuela, de la Quesería La Cabezuela de Madrid, en el que enseñó cómo trabajar con fermentos propios.

Este martes continuarán las demostraciones culinarias, ponencias y coloquios para ofrecer una charla sobre gestión económica en queserías artesanas y prácticas ganaderas y queseras que ayudan a preservar los microorganismos de interés de la leche cruda, además de las claves para aplicar la Guía Europea de Buenas Prácticas de Higiene y un taller de innovación, comunicación y marketing en la quesería, para lo cual toda la información está disponible en <https://forointernacionaldelqueso.com>.



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

LA 'BANANA' VUELVE A GANAR LA PARTIDA AL PLÁTANO CANARIO EN EL MERCADO PENINSULAR

Los registros de enero de 2019 dan a la fruta importada una cifra superior en 2.000 toneladas a la oferta del producto con origen en las islas; es la segunda vez, desde 1993, que entra más cantidad de 'banana' que de plátano ese mes en Península

La mayor llegada de 'banana' que de plátano en enero de este año conduce a que la cuota de mercado de la primera fruta se situé en una horquilla del 44-59%, entre 10 y 11 puntos relativos superior a la del mismo mes de 2018



Se mantiene la tónica en el mercado peninsular del plátano. El cambio de año no ha supuesto un viraje extremo, sino que parece que se consagra la tendencia dibujada en gran parte del ejercicio pasado, en el balance anual de 2018 y además en el mes de diciembre pasado: entra más banana que plátano en Península.

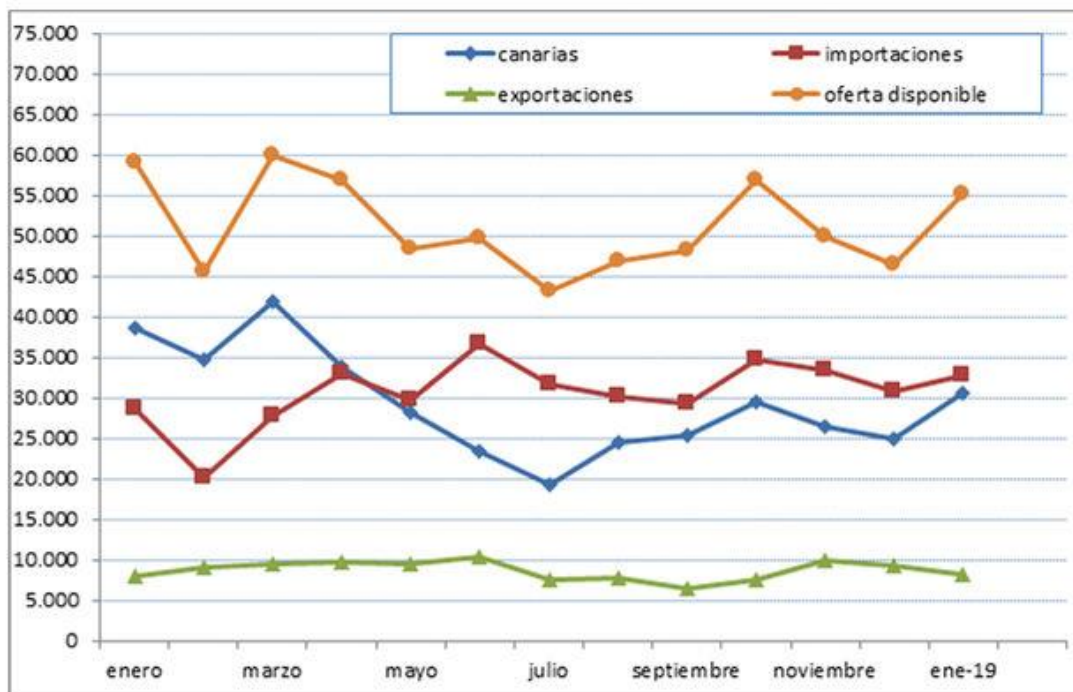
En enero de este año, los registros oficiales más recientes, la oferta de banana con origen en países terceros ha superado a la del plátano exportado desde las islas en el casi único mercado de esta última fruta: Península y Baleares.



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

En enero del año en curso, hubo hasta 2.000 toneladas más de banana en ese mercado que de plátano, y ello contribuyó a que la cuota de mercado de la fruta importada llegara a la horquilla del 44-59%, con, dependiendo en el extremo que se mire, más presencia de banana que de plátano en Península. El registro de este primer mes de 2019 empeora los niveles del mismo periodo de 2018 en entre 10 y 11 puntos porcentuales, que no parece poco.

Evolución mensual del mercado peninsular y balear en 2018 y 2019 (toneladas)



Tal y como informa el economista Juan S. Nuez en su blog Hojas Bananeras, la Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria acaba de publicar los datos relativos al comercio exterior de España para enero de 2019.

Según esa estadística, en enero pasado se enviaron desde Canarias unas 30.558 toneladas de plátano al mercado peninsular y balear español, mientras que se importaron del extranjero, la banana, unas 32.678. Como las reexportaciones se elevaron hasta 8.177 toneladas, la oferta disponible aparente se habría situado en torno a las 55.060 toneladas.

Si esas variables se comparan con las del mes de diciembre pasado, se tiene que los volúmenes llegados desde Canarias aumentaron 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

22,4% y las importaciones el 6,6%, mientras que las reexportaciones se redujeron el 10,5%; por ello, la oferta disponible aparente subió el 18,4% en enero pasado respecto al mes precedente de diciembre.

Ahora bien, si la comparación mensual se realiza con lo ocurrido en el mercado peninsular y balear de plátano y banana en enero de 2018, se puede afirmar que los consumidores han tenido a su disposición unas 4.061 toneladas menos que el año pasado, lo que supone el 6,9% de descenso. Desde el archipiélago se remitieron 8.003 toneladas menos que en el mismo mes del ejercicio anterior (-20,7%), la importación de banana se incrementó en 4.147 (+14,5%) y las reexportaciones aumentaron en 205 toneladas (+2,6%).

Con los volúmenes señalados, aprecia el economista citado, la cuota de mercado de la banana importada en enero se movió entre un mínimo del 44% y un máximo del 59%, mientras que en 2018 hacía entre el 35% y el 48%, entre 10 a 11 puntos porcentuales menos.

Evolución del mercado peninsular y balear español en 2018 y 2019 (toneladas)

Toneladas	Enero 2019	Enero 2018	Diferencia 2019-2018	%
Envíos de Canarias	30.558,48	38.561,91	-8.003,43	-20,75%
Importaciones	32.678,07	28.530,92	+4.147,15	+14,54%
Reexportaciones	8.176,90	7.971,75	+205,15	+2,57%
Oferta disponible	55.059,66	59.121,09	-4.061,44	-6,87%
Cuota de mercado banana importada	Enero 2019	Enero 2018	Diferencia 2019-2018	
Todo lo reexportado es banana importada	44,50%	34,77%	+9,72 p.p.	
Todo lo reexportado es de origen canario	59,35%	48,26%	+11,09 p.p.	

Fuente: Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria. Elaboración propia.

Hoy en día, existen otros métodos para intentar aproximarse a la cuota de mercado de la banana importada desde Península 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

Baleares. En el momento de redactar estas líneas, solo están disponibles los datos del Panel de consumo de los hogares del Ministerio de Agricultura del Gobierno de España hasta octubre de 2018. En ese periodo, la cuota aparente de banana rondaría en torno al 30%, una cifra inferior a la obtenida por Aduanas.

Si se analizan las reexportaciones desde España, siempre hay que insistir en que se desconoce cuánto volumen es de origen canario y cuánto de banana importada, ya que la Administración de Aduanas ese dato no lo especifica. Así, en enero de 2019 salieron de España 8.177 toneladas, de las que 7.694 fueron a Portugal a un precio promedio de 63 céntimos. Si esta cantidad se compara con la de 2018, se observa que los envíos al extranjero se han incrementado el 2,6% gracias a que los que fueron a Portugal se elevaron algo más del 16%, ya que el resto de destinos han disminuido el 64%.

En cuanto a las 32.678 toneladas importadas en enero, el promedio de su precio CIF fue de 0,54 euros por kilo. Destacan por volumen los 9,5 millones de kilos de Costa Rica a 0,50; los 8,4 de Costa de Marfil a 0,64; los 5,7 de Colombia a 0,50 y los 2,5 de Francia a 0,42. Estos orígenes representaron el 80% de las importaciones.

Si los datos se comparan con enero de 2018, destaca sobremanera el incremento de las llegadas desde Ecuador (+283%), país que se convierte en el quinto principal proveedor, a escasa distancia de Francia. Otros aumentos importantes porcentualmente fueron los de Colombia, que elevó sus envíos el 86%, y Costa de Marfil, que lo hizo el 45%. En el lado negativo se hallan las importaciones desde Camerún, que se recortaron el 77%.

LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA INICIA EL PROYECTO 'FRUTIGUAGUA' EN LA CIUDAD DE LA LAGUNA

Ese medio de transporte se moverá por las islas con la intención de enseñar a los niños hábitos de alimentación saludable y que estos a su vez conozcan las características y propiedades de las frutas y hortalizas de Canarias

Más de medio millar de niñas y niños se han subido este fin de semana a la frutiguagua, que arrancó el sábado 30 de marzo en la plaza del Cristo de La Laguna para aprender hábitos de alimentación saludable y conocer las características y propiedades de las frutas y hortalizas que se cultivan en 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



Ese proyecto, enmarcado en el Plan de Consumo de Frutas y Hortalizas en los colegios, está desarrollado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, que dirige Narvay Quintero, en colaboración con las áreas de Educación y Sanidad.

Los niños han podido disfrutar de esa actividad durante el fin de semana y han aprendido la importancia de comer frutas y verduras de Canarias y cómo aplicar estos hábitos en su día a día.

Los pequeños también se han acercado a las propiedades de las frutas y hortalizas en una llamativa guagua dotada de dispositivos electrónicos, juguetes educativos y personal cualificado.

LA CONSEJERÍA CONVOCA LAS SUBVENCIONES PARA LAS ORGANIZACIONES PROFESIONALES AGRARIAS DE LAS ISLAS

Se trata de cubrir parte de los gastos de funcionamiento realizados por esas entidades a lo largo del año 2018

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha publicado en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) la convocatoria de subvenciones destinadas a asociaciones profesionales agrarias sin ánimo de lucro, que tendrán de plazo hasta el 22 de abril para presentar sus peticiones de forma telemática a través de la sede electrónica de este departamento.



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



Se ha previsto una partida de 66.507 euros para apoyar a esas organizaciones financiando sus gastos de funcionamiento y de gestión y la realización de sus actividades formativas, divulgativas y de representación.

Las asociaciones profesionales agrarias son órganos de representación de agricultores y ganaderos, entre otros profesionales del sector primario, y dan la posibilidad a estos de beneficiarse de acciones formativas y de divulgación relativas a su actividad. "Dado que estas actuaciones, que van en beneficio del conjunto del sector, generan una serie de costes, la Consejería mantiene su apoyo a estas entidades para que puedan seguir cumpliendo con su función social", indicó el consejero del área, Narvay Quintero.

Según se indica en las bases reguladoras de esta convocatoria, se establece una serie de criterios por los que el 50% de las subvenciones se distribuirá entre las asociaciones que hubieran realizado en el año anterior a la convocatoria actividades formativas, divulgativas y de representación por importe superior a 6.000 euros, y gastos corrientes de funcionamiento y gestión por importe superior a 10.000.

Además, el 20% se repartirá en función del número de socios directos de cada entidad solicitante, y otro 10%, en relación con el número de trabajadores con que cuente cada entidad.



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 CASA DEL VINO DE EL SAUZAL SE ENTREGA A LA INICIATIVA 'GALERÍA DE LOS VINOS DE TENERIFE'

La mañana de este lunes ha estado reservada exclusivamente a profesionales, en tanto que de 16.00 a 20.00 la muestra también quedó abierta al público en general



Un total de 36 bodegas participan este lunes en la tercera edición de la Galería de los vinos de Tenerife, que se celebra en la Casa del Vino de El Sauzal con el objeto de facilitar la comercialización de ese producto. En esta ocasión, la mañana estará reservada exclusivamente a profesionales, en tanto que de 16.00 a 20.00 la galería también estará abierta al público en general.

El presidente del Cabildo, Carlos Alonso, ha destacado en la apertura de la Galería la "excelente" acogida que ha tenido esta actividad en sus anteriores ediciones, "una fórmula que nos sirve para que nuestros vinos tengan más presencia en restaurantes, bares, mercados u hoteles".

Alonso, que estuvo acompañado por el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, y presidentes y representantes de los consejos reguladores y de la Asociación de Viticultores de Tenerife (Viboten), ha insistido que "nuestro vino se tiene que pagar porque es especial, de poca producción, unos factores que tienen que tener su reflejo en el precio".



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 Galería de los vinos de Tenerife tiene como objetivo conectar a los productores y bodegueros con el resto de operadores de la cadena de valor de los vinos locales utilizando para ello el modelo de galería o túnel de degustación, según ha explicado Jesús Morales. Así, de manera libre y autoguiada, el profesional accede a la cata de las referencias de vino que estime oportunas, que estarán acompañadas de la correspondiente ficha técnica.

En total se mostrarán 115 referencias de todas las denominaciones de origen de la isla. De ellas, 47 corresponden a vinos tintos, 55 a blancos y otras 13 a vinos rosados o espumosos.

RTVC

DIEZ COCINEROS CON ESTRELLAS MICHELIN PARTICIPAN EN EL FORO DEL QUESO EN GRAN CANARIA

El Auditorio Alfredo Kraus acoge charlas, coloquios y clases magistrales en las que participan expertos mundiales, reconocidos chefs y profesionales del sector



Diez cocineros estrellas Michelin participarán en Gran Canaria en el Primer Foro Internacional del Queso.



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 Auditorio Alfredo Kraus acoge entre este lunes y martes charlas, coloquios y clases magistrales en las que participarán expertos mundiales, reconocidos chefs y profesionales del sector.

CANARIAS NOTICIAS

LOS AGRICULTORES DE MOGÁN RECIBEN ASESORAMIENTO PARA COMBATIR LOS ROBOS EN LAS FINCAS

La Concejalía de Seguridad del Ayuntamiento de Mogán ha organizado un encuentro entre los agricultores del municipio y el Equipo ROCA de la Guardia Civil en Gran Canaria, que ha dado a conocer sus servicios de apoyo y vigilancia frente a los robos en el ámbito rural. Asimismo, desde la Concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Consistorio se ha ofrecido asesoramiento sobre la documentación reglada que los agricultores han de poseer como el cuaderno de campo y la inscripción en el Registro General de la Producción Agrícola (REGPEA)



En el municipio de Mogán convive el sector turístico con el primario, donde destaca la gran producción agrícola de mango o el aguacate que cuentan con tres ferias anuales impulsadas por el Ayuntamiento para su promoción y venta. Por ello, el robo en las fincas se está convirtiendo en un "problema creciente que debemos arreglar entre



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

todos”, señaló durante el encuentro mantenido en el Salón de Plenos del Consistorio la alcaldesa, Onalia Bueno, que también agradeció a la unidad ROCA su presencia “ya que normalmente abarcan la zona norte y de medianías” de la isla.

Este equipo de la Guardia Civil se creó para para solucionar los problemas en el campo mediante una vigilancia permanente, aunque explicaron no consiste solo presentar denuncias sino que abarca muchos detalles ya que recaban la información que los agricultores aportan y esta es valorada desde la central ubicada en Arucas para actuar en consecuencia. De esta forma se ayuda a detectar y prevenir irregularidades en ganado, cosechas o incluso herramientas.

Los integrantes de la unidad ROCA han informado a los agricultores moganeros de la importancia de dar aviso a este servicio, aunque sea de forma telefónica y no mediante denuncia formal, cuando se trata de pequeñas pérdidas de producción, ya que si no se toma control desde un primer momento es probable que puedan repetirse e ir en aumento.

Durante el encuentro, en el que estaban presentes el jefe de la Policía Local de Mogán, Jorge Alemán, y el coordinador de la Unidad de Seguridad y Prevención del Cuerpo, Ángel León, también se aconsejó la realización de un inventario de herramientas, de marcarlas con sellos o letras iniciales para, en caso de desaparición, poder localizar los objetos en el mercado. Las mas valiosas deben fotografiarse, guardar facturas y números de serie para facilitar su localización en caso de extravío. Sin embargo, la medida más eficaz para evitar robos es el vallado de la finca.

Documentación

Los agricultores, sobre todo aquellos que comercializan con la producción, tienen estar inscritos en el Registro General de la Producción Agrícola y estar en posesión del denominado cuaderno de campo, una herramienta que sintetiza todos los requerimientos respecto al registro de las operaciones llevadas a cabo en sus cultivos que contempla la legislación europea, nacional y autonómica.

Debido a esto, desde la Concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Mogán se ha ofrecido asesoramiento para rellenar este documento correctamente y contribuir a que los productores puedan cumplir la normativa en materia de seguridad alimentaria, aplicación de productos fitosanitarios, protección 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

aguas y suelos frente a la contaminación, bienestar animal, protección de hábitats naturales, salud pública y condicionalidad, entre otros.

Los agricultores que deseen recibir más información o asesoramiento sobre este tema pueden acudir a la Concejalía de Desarrollo Rural y Medio Ambiente situada en la calle San Antonio de Padua, 14 (Mogán casco) o llamar al 928 15 88 00 (ext. 1126).

LOS HERMANOS ROCA SE ERIGEN EN EMBAJADORES DE LOS EXCEPCIONALES QUESOS DE GRAN CANARIA

El Consejo de Gobierno autorizó en su sesión de hoy dotar de un 1.000.000 euros adicionales a la Consejería de Sanidad para financiar el gasto derivado de la actividad asistencial de los puntos de urgencias y reforzar las áreas quirúrgicas y de consultas



Los hermanos Roca se han erigido hoy como embajadores del excepcional queso de Gran Canaria porque es un producto “extraordinario y distinto” al de otras regiones, de modo que lo introducirán en sus platos y se ocuparán de promover sus excelencias, aseguró hoy Joan Roca en el Foro Internacional del Queso.



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 quesos de Gran Canaria fueron todo un descubrimiento que realizó el año pasado este chef, mejor cocinero del mundo en 2017 y 2018, y que este año se ha trasladado a la isla no solo para ofrecer una demostración culinaria sino sobre todo para “aprender” sobre sus características, variedades y sinfín de posibilidades a través de este encuentro inaugurado por el presidente del Cabildo, Antonio Morales.

El chef del Celler de Can Roca, con tres estrellas Michelin, elaboró ante una sala abarrotada de profesionales cinco platos en los que el queso grancanario cobró el protagonismo digno de su magnífica calidad y esa “magia” que le confiere sus pastos y las razas de cabra, vaca y oveja, lo que imprime una diversidad y características que hicieron que no escatimara en elogios.

Sopa de queso Pajonales con cebolla con nueces caramelizadas al curry; Veloute de queso de Flor de Guía con millo fermentado y asado; Papa canaria con mojo rojo y queso del Cortijo de Pavón y Cabrito con salmorejo con espuma de gofio y queso madurado de cabra son las recetas con las que hizo la boca agua al público

Esta cita ha resultado ser todo un éxito de público con 380 inscripciones al foro y 110 a las jornadas técnicas paralelas, lo que refuerza la apuesta insular por el consumo local en un momento de creación de iniciativas gastronómicas atractivas que la isla debe aprovechar, también quienes elaboran los platos que degustarán los millones de turistas que visitan Gran Canaria cada año y, en definitiva, favorecer a los productores y al medio ambiente, apuntó Antonio Morales, quien recordó que el queso ha formado de la niñez de los grancanarios.

Programa del Foro

Los asistentes al foro han podido disfrutar de demostraciones y ponencias de grandes profesionales del sector. Abel Valverde, sumiller del restaurante Santceloni, con dos estrellas Michelin, y Rubén Valbuena, quesero fundador de la Granja Cantagrullas, han disertado sobre la elaboración de queso a la medida de los restaurantes y han puesto en valor la importancia de contar con esta materia prima para crear los mejores platos.

También han ofrecido sus demostraciones los sumilleres Paco García del restaurante El Lago, una estrella Michelin, que ha contado como a través del queso puede defenderse la ganadería local y contribuir a fijar la población en zonas rurales, y Eduardo Camiña, del restaurante



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

Mugaritz, dos estrellas Michelin, que ha presentado un muestrario de armonías entre diferentes quesos y bebidas.

Por su parte, los cocineros Braulio Simancas, del restaurante El Silbo Gomero en Tenerife y Borja Marrero, del Texeda en Gran Canaria, han abordado los retos del queso en la cocina canaria tomando el almogrote como modelo.

Jornadas técnicas

Paralelamente a las demostraciones culinarias, mesas redondas, coloquios y ponencias, el Foro Intencional del Queso acoge unas jornadas técnicas sobre producción del queso en Gran Canaria destinadas a ganaderos, productores y público en general, que abrió este jueves Iñigo Álvarez de Eulate, gerente de la Asociación Ruta Europea del Queso, para hablar sobre turismo e innovación entorno a esta elaboración.

También participó la experta en quesos Guillermina Sánchez-Cerezo, quien destacó que existe una nueva tendencia en el consumo del queso porque el cliente es cada vez más especialista y quiere conocer nuevos productos. La ponente alabó los matices de los quesos grancanario, que ofrece en el restaurante en el que trabaja en Madrid, La Caníbal, y destacó la particularidad del territorio, la trashumancia y la riqueza de los pastos de Gran Canaria, que hacen que le leche tenga una mayor riqueza de matices y aromas.

Estas jornadas técnicas acogieron también este lunes la ponencia del maestro quesero afinador José Luis Martín, quién explicó cómo madurar correctamente los quesos de Gran Canaria, y el taller impartido por Juan Luis Royuela, de la Quesería La Cabezuela de Madrid, en el que enseñó cómo trabajar con fermentos propios.

Este martes continuarán las demostraciones culinarias, ponencias y coloquios para ofrecer una charla sobre gestión económica en queserías artesanas y prácticas ganaderas y queseras que ayudan a preservar los microorganismos de interés de la leche cruda, además de las claves para aplicar la Guía Europea de Buenas Prácticas de Higiene y un taller de innovación, comunicación y marketing en la quesería, para lo cual toda la información está disponible en <https://forointernacionaldelqueso.com>