



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

SÁBADO, 13 DE ABRIL DE 2019

RTVC

600 OVEJAS EN UNA DE LAS ÚLTIMAS TRASHUMANCIAS DE GRAN CANARIA

Los ganaderos lamentan la ausencia de relevo generacional para esta tradición



Recorren los casi 60 kilómetros que separan la Presa de las Niñas y el monte de Pavón, en Gran Canaria. Son casi 600 ovejas que se encaminan a los altos de Guía, donde pastarán hasta mediados de julio.

Al mando de esta trashumancia está Pepe el de Pavón. Comienza los preparativos a las tres de la madrugada. Tras ordeñar y dejar listo al ganado, parte a las siete del cortijo de Majada, junto a la presa de las Niñas.

Se trata de una de las pocas trashumancias que a día de hoy se mantienen fijas 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

ABC CANARIAS

LA RICA CULTURA DE ACEITE DE OLIVA QUE TIENE CANARIAS

Oleoteide, elaborado por la Cooperativa Cumbres de Abona, en Arico, en el sur de Tenerife, ha sido designado como «Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Canarias» en 2019. Gran Canaria, Fuerteventura y La Palma recuperan este producto



El ingeniero militar e inventor, Agustín de Betancourt y Molina, originario del Puerto de La Cruz, admirado en Rusia, que en 1797 patentó una prensa hidráulica que introdujo en las almazaras, permitiendo traspasar el umbral artesano del aceite de oliva y poniendo el ingenio al alcance de la Corona española.

El francés Sabin Berthelot hace 200 años, en su «Antropología cultural y social de Canarias», destaca que en la antigüedad «el aceite de pescado no podía menos de ser buscado por los navegantes por las grandes ballenas que venían a encallar en las playas de Canarias». En sus diversas, variedad, por tanto, está claro que se autoabastecían antes de la Conquista y de ahí surgió un talento.

Betancourt aplicó tecnología. «Parece que puede ser útil para extraer todo género de aceites, particularmente donde los molinos que se usan hacen tan poca presión, que el orujo conserva todavía bastante aceite para arder al fuego». La historia del olivo 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

comienza hace siglos con la Conquista. Aceite de pescado, cereales o aceitunas, siempre ha estado presente en nuestra dieta.

Acebuche que empleaban los antiguos canarios

El acebuche u olivillo (*Olea europaea ssp guanchica*) es una subespecie endémica canaria que forma parte de la familia de las oleáceas, es decir, pariente silvestre del olivo que se cultiva para la producción de aceite y aceitunas, presente en la flora canaria desde remoto, del que refieren que en tiempos pasados hubo grandes bosques. Su madera era utilizada para tallar utensilios de labranza, pastoreo, armas de defensa y de caza. El fruto se utilizaba como remedio popular y comestible. Y el aceite, entendido como zumo de aceituna, quedaba reducido dado su escaso rendimiento productivo a una actividad familiar y a pequeña escala.

El aceite excelente que se hace ahora en Canarias

Pero las cosas cambian. Las autoridades canarias vienen impulsando en diversas islas su producción. Y recuperar este producto que forma sin duda parte del acervo histórico de Canarias. Así, Oleoteide Kononeiki Arbequina Picual, elaborado por la Cooperativa Cumbres de Abona, en Arico, en el sur de Tenerife, ha sido designado como Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Canarias, máximo galardón del Concurso Oficial Agrocanarias 2019, certamen que organiza anualmente el Gobierno de Canarias para promocionar y fomentar la comercialización de los mejores aceites elaborados en el archipiélago.

Emprendedores

Canario Verdial, elaborado por Rita Hernández, en Gran Canaria, aglutina las distinciones de Mejor producción ecológica y Mejor Imagen y Presentación. El Esparragal Hojiblanca, elaboración de Juan José Armas (Fuerteventura), obtiene una medalla de Oro, y Tegurey Hojiblanca Picual, de Luis Hernández (Fuerteventura), una Plata.

Los premiados han sido elegidos entre un total de 20 producciones participantes, ocho de Gran Canaria, siete de Fuerteventura y cinco de Tenerife, por una docena de catadores profesionales durante una fase de cata celebrada en esta edición en la isla de El Hierro. Todos son aceites de la campaña 2018-2019, producidos, elaborados y embotellados en el Archipiélago, que responden a marcas comerciales propias presentes en los canales comerciales y cuyas existencias en almazara en el momento de recogida de muestras era de, al menos, 100 litros.



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

El Cabildo Insular de La Palma, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, ha establecido una hoja de ruta inicial para el fomento del cultivo de olivos en la isla, al objeto de poner en valor aquellos cultivos sobre los que hay un interés real para buscar la diversificación en la isla, tal y como se está haciendo actualmente con el aguacate, el café o el almendro.

La hoja de ruta inicial pasa por conocer la realidad actual del cultivo en la isla y emprender acciones de asesoramiento y formación, para una posterior comercialización de la aceituna y/o el aceite.

El olivo constituye un cultivo interesante, debido tanto a las experiencias ya existentes en la isla con resultados más que prometedores, como a la climatología de La Palma y a la poca cantidad de agua que requiere. En definitiva, es un cultivo que puede contribuir a diversificar la oferta de productos agroalimentarios de producción local, apostando por unas aceitunas o un aceite local de calidad que no por competir en cantidad con otras regiones experimentadas.

Agenda de la Gastronomía de Canarias

12 y 13 Abril, Tijarafe: La Casa de la Cultura José Luis Lorenzo y la Plaza de Nuestra Señora de Candelaria acogen la XIV Expo Vida de Alimentación y Vida Saludable. Jornadas profesionales, zona gastro, mercadillo, música, rutas guiadas, deporte y actividades infantiles se darán cita en este municipio palmero.

13 Abril, Tegueste: Dentro de las actividades organizadas con motivo de «Abril, Mes del Vino», la Asociación Vitivinícola de Tegueste (AVITE) organiza la actividad Teguesteando con Vinos y Tapas en las que, a partir de las 20 horas, se podrá degustar las elaboraciones de las bodegas y restaurantes de la Villa acompañadas de la música cubana del grupo Manigua.

13 Abril en Fasnia y Arico: El sur de Tenerife celebra la VII Edición de Tapas y Vinos Aromas y Sabores Las Eras 2019 donde disfrutar de artesanía, productos naturales, castillos hinchables, talleres infantiles, tapas, vinos y actuaciones musicales de Jeita y Los Vándalos.

14 Abril – Garafía: La Plaza José Mata en Las Tricias es el escenario de la III Feria del Queso Lo Natural «quesería de mi sin ti ...» en 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

que se podrán disfrutar de stands con vinos, quesos y productos locales, música en directo, talleres y concursos.

14 Abril – Garafía: La Villa de Garafía celebra a partir de las 16 horas el II Concurso de Catadores de Queso por parejas.

15 y 16 Abril – Arrecife: La Cámara de Comercio de Lanzarote organiza un Curso de Enología aplicada a la insularidad en la que aprender los conceptos técnicos para la elaboración de vinos con personalidad propia, impartido por Juan Fuente Rus. Asistencia gratuita previa inscripción.

Promoción en Madrid

Canarias busca mejorar el posicionamiento de sus productos agroalimentarios en el mercado gourmet, y con tal objetivo estuvo presente en la 33 edición del Salón Gourmets que se ha celebrado esta semana en Madrid, ofreciendo múltiples oportunidades de negocio para las empresas agrarias canarias, presentes con el apoyo del Gobierno de Canarias y que ha servido para mejorar el posicionamiento de las producciones del archipiélago de calidad diferenciada en este nicho.

Canarias estuvo presente este salón con un espacio de unos 250 metros cuadrados en el que se exponen desde vinos, quesos, frutas tropicales, dulces tradicionales, mermeladas, mojos artesanales, chips de batata, sal marina, ron y cervezas artesanas, hasta vinagretas, ginebras o vermut elaborados en las Islas, entre otras producciones.

El espacio del archipiélago contó con la representación de los siete cabildos insulares y alrededor de 80 empresas de todas las Islas, el sector vitivinícola representado por los 11 Consejos Reguladores de vinos de las islas y las tres Denominaciones de Origen Protegidas de quesos.

Tegueste sabe

Como ya viene siendo tradicional, entre las actividades festivas de «Abril, mes del Vino», tuvo lugar en el Mercadillo del Agricultor de Tegueste la actividad denominada «Patio de los Vinos», un acto organizado por la Asociación Vitivinícola de Tegueste con la colaboración del Ayuntamiento de la Villa y la ayuda desinteresada de gran número de bodegas del municipio que, gracias a su generosidad,



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

permiten año tras año celebrar este acto que cuenta con un alto grado de participación y una amplia variedad de vinos que degustar.

Durante las tres horas que duró el evento, los miembros de AVITE atendieron a un numerosísimo público que tuvo la oportunidad de conocer la variedad y la calidad de los vinos que se producen en Tegueste. También disfrutaron de una degustación de tapas, por gentileza del Ayuntamiento.

Las bodegas participantes, que ofrecieron sus vinos de forma desinteresada, fueron las siguientes: La Zafra, Mederos, El Trago, El Lomo, Viña Barreto, Rual, Enzo, Marba, Laudelino, Lomo Sapiens, Llano El Pino, La Tijera, L'Ambora, La Asomada, Viña David, El Caidero, La Cueva, La Collera, La Cruz del Lagar, Jesús Cedrés, Antonio Díaz.

Vistabella

El proyecto «La Mesa Restaurante» que lleva a cabo todos los días el Colegio Dominicas Vistabella en su comedor, está diseñado para mostrar a los niños la importancia de saber comportarse adecuadamente en un momento social como es el de la comida y conseguir que adquieran una serie de valores y actitudes que facilitan la convivencia. Saber cómo comportarse en la mesa se aprende desde la infancia, y con este proyecto escolar, se pretende que los más pequeños adquieran unos hábitos que, una vez asienten, se hagan propios.

Vinos Bodega Suertes del Marqués-Soagranorte

El Gobierno de Canarias ha difundido las unidades subvencionables para mejorar la competitividad en la comercialización exterior de los vinos con denominación de origen protegida (DOP) de Canarias. Las ventas suben. Entre las 21 bodegas que marcan los litros de vinos canarios vendidos a lo largo de 2018 fuera de las islas Canarias existen 3 bodegas que despuntan su porcentaje de exportación frente al resto como son: El Grifo y Bermejós de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote y la Bodega Suertes del Marqués-Soagranorte de la Denominación de Origen Valle de La Orotava. Esta última bodega encabeza la lista de las exportaciones con 63.540,25 litros exportados; siendo la bodega que lidera las exportaciones de Canarias en los últimos 5 años.

Datos como estos deben animar al resto de bodegas que se van sumando cada año a vender sus vinos fuera del ámbito insular, donde



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

cada vez son más apreciados y demandados nuestros vinos, además de valorados por proceder de variedades autóctonas que nos diferencian y nos hacen singulares.

Helado artesanal de Canarias en Roma

La heladería artesanal italiana Fragola, ubicada en las localidades tinerfeñas de Garachico y San Andrés (Santa Cruz de Tenerife), participa en el Gelato Festival Next Generation, los días 13 y 14 abril en el Parque Villa Borghese de Roma (Italia). Esta participación viene después de alzarse con el Premio Next Generation del Gelato Festival Challenge, celebrado en la pasada edición del Salón Gastronómico de Canarias Gastrocanarias, con el helado Chinyero de gofio, nueces e higo caramelizado. Esta misma elaboración será la que presentará el maestro heladero Stefano Rosso en el prestigioso festival.

El Gelato Festival se considera el evento más prestigioso del mundo dedicado al helado italiano. Es un festival itinerante que recorre Italia, Europa, Estados Unidos y Japón en busca del mejor helado del mundo. Grandes food trucks caracterizan el Festival, entre ellos, el taller móvil más grande del mundo, el «Buontalenti». El Gelato Festival es un campeonato internacional, con rondas de clasificación que se celebran en todos los países del mundo, que premia la creatividad y la originalidad de los mejores heladeros. Numerosos eventos que cuentan con la participación de chefs reconocidos, maestros heladeros y las empresas más importantes y prestigiosas del sector.

Vinos de Lanzarote

El Consejo Regulador ha anunciado que los vinos de Lanzarote de la añada 2018 han recibido la valoración de «muy buena». Para la calificación de la añada 2018, el comité de cata, formado por 8 expertos, valoró un total de 22 vinos de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote, procedentes de diferentes bodegas de la isla. El año 2018, a pesar de ser una cosecha bastante abundante en producción, fue un año muy complicado en relación a las condiciones climatológicas. No obstante, la vendimia de 2018 fue la más abundante desde 1993, ya que se superaron los 3,9 kilos de uva.

En cuanto a las variedades, la Malvasía Volcánica ha representado el 65% del total de la producción que entró en las bodegas. Otras variedades destacadas fueron Listán blanco, Diego, Moscatel de Alejandría, Listán negra y Syrah. En Lanzarote se contó con el esfuerzo de un total de 1.826 viticultores que trabajaron más 1.854



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

hectáreas de superficie para las 15 bodegas adscritas al Consejo Regulador que sacaron al mercado más de 2.300.000 botellas durante todo el año 2018.