



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

MIÉRCOLES, 22 DE MAYO DE 2019

EL DÍA.ES

LA GASTRONOMÍA ISLEÑA ESPERA A 15.000 PERSONAS PARA DEGUSTAR SU EXCELENCIA

Una selección de los mejores quesos, mieles, postres, cervezas artesanales y maridajes de aceites, vinos y frutas tropicales, entre otros, forman parte de la oferta de Gastrocanarias 2019



Una selección de los mejores quesos, mieles, postres, cervezas artesanales y maridajes de aceites, vinos y frutas tropicales, entre otros, forman parte de la oferta de Gastrocanarias 2019, donde participan 215 puestos con El Hierro como isla invitada y una expectativa de 15.000 visitantes.

El Salón Gastronómico de Canarias ha abierto este martes sus puertas en el Recinto Ferial de Santa Cruz de Tenerife en su sexta edición, en la que ha alcanzado el mayor número de puestos de su historia repartidos en 12.000 metros cuadrados, en los que además se celebrarán demostraciones de cocina y campeonatos de cocineros.

El evento se celebrará hasta el jueves y fue inusual el acto de "apertura, que no inauguración", dijo José Carlos Marrero, director de Interideas -coorganizador del salón junto a la Institución Ferial de Tenerife- puesto que al coincidir con la campaña electoral no hubo intervenciones de los representantes políticos.



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

Marrero subrayó que Gastrocanarias se ha convertido en un punto de encuentro de la gastronomía regional y prueba de ello, dijo, es que ya cuenta con la participación de los siete cabildos y de doce ayuntamientos del archipiélago.

Y en concreto el puesto de El Hierro, la isla invitada, "va a ser todo un espectáculo", dijo Marrero, quien recordó que además se celebrarán campeonatos de cocineros, de corte de jamón, bocadillos de autor, pasteleros y pizza, del que se elegirá al representante canario para el certamen internacional.

También habrá campeonatos de coctelería clásica y acrobática, gin-tonics y cerveza y entre las actividades organizadas por el Cabildo de Tenerife se incluyen diez talleres sobre productos locales, vinos de la isla, demostraciones culinarias y un concurso de catadores de caldos insulares.

Además habrá actividades sobre la cebolla de Guayonje, judías locales, el arte de cocinar el cochino negro, la magia de las papas antiguas, los aguacates e incluso, el trigo barbilla.

También el Gobierno de Canarias se ha implicado en el salón gastronómico con dos espacios, uno coordinador por Gestión del Medio Rural de Canarias de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, que hará charlas, catas y degustaciones, y un segundo de la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes centrado en el aula de formación de Hecansa.

En este último alumnos, docentes y expertos hablarán de coctelería, harina de plátano, aceites canarios, vinos de las islas, mieles, frutas tropicales y un maridaje de cervezas artesanas y quesos canarios.

Entre los productos participantes se encuentra la firma de repostería Nivarina, cuya representante Ángela Delgado explicó a EFE que se trata de una línea novedosa elaborada con harina de plátano verde o que por algún motivo no es aprovechable para su comercialización.

Tras un proceso de deshidratación se obtiene la harina y con ella se confeccionan todo tipo de dulces tradicionales, como galletas de tipo gomero y merengues, y novedosos como de jengibre, chocolate y "brownies", con la peculiaridad de que es una gama para intolerantes ya que el plátano carece de gluten.



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 trata de una harina menos energética que el trigo y "es pura fibra", además de aportar magnesio y potasio, indicó Delgado.

Otra de las actividades inaugurales de Gastrocanarias consistió en una cata de aceites de Gran Canaria a cargo de Carmen Brito, del Servicio de Extensión Agraria y Desarrollo del Cabildo de dicha isla, quien subrayó que en general son aceites afrutados que recuerdan a la tomatera, las hierbas y las almendras verdes.

Son muy aromáticos y de sabor limpio, producidos con aceitunas en buen estado de madurez y Brito explicó que en Gran Canaria hay once almazaras en funcionamiento, que se van a incrementar en 2019 y que el año pasado tuvieron una gran producción, pues se superaron los 400.000 kilos de aceituna.

Otro producto artesanal canario que ya se distribuye a la Península es la cerveza palmera "Blue Monkey", cuyo director de comercialización, Rubén Campo, indicó que se elabora con tres maltas y tres lúpulos y sobre todo, dijo, con agua de La Palma de primera calidad y que le da "un sabor diferente".

Se trata de una cerveza "Lager Premium" de baja fermentación y olor a malta con aromas frutales con recuerdos cítricos, indicó Campo, quien precisó que en breve comercializarán otra variedad.

Como representante de la isla invitada, El Hierro, la demostración de cocina del día inaugural correrá a cargo de Arabisen Quintero, quien subrayó que el auge de la gastronomía herreña ha venido del trabajo conjunto entre el sector primario y el de la restauración.

Ambos se han involucrado porque tenían claro que había que potenciar más la calidad que la cantidad y tras "pulir un par de flecos" pendientes, la gastronomía herreña "se conoce en toda Canarias y va entrando poco a poco en el panorama nacional".

Como ejemplo de la "versatilidad" de los productos de El Hierro, Arabisen Quintero guisará en la demostración de esta tarde una sopa de lapas y marisco con cangrejo y burgados, un taco de mero con burgados encurtidos y un puré de batata.

Además en el puesto específico de la isla el cocinero preparará para el resto de jornadas de Gastrocanarias platos elaborados con peto, un pescado presente todo el año en El Hierro y del que hará un tataki



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

con aroma de brasas, un ceviche de peto con chochos y albóndiga crujiente con mojo de quesos.

LA FRUTIGUAGUA PROMUEVE EL CONSUMO DE FRUTAS DE LA AGRICULTURA LOCAL

Se trata de una iniciativa enmarcada en el Plan de Consumo de Frutas y Hortalizas en los colegios



Un centenar de niñas y niños se subieron el pasado fin de semana a la Frutiguagua, que arrancó el sábado en El Hierro en el Mercadillo del Agricultor de Frontera y visitó el domingo el municipio de Valverde, para aprender hábitos de alimentación saludable y conocer las características y propiedades de nuestras frutas y verduras. Se trata de una iniciativa enmarcada en el Plan de Consumo de Frutas y Hortalizas en los colegios que desarrolla la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias en colaboración con las áreas de Educación y Sanidad, que este año llega a 82.957 escolares de 375 centros educativos de Canarias.

Con distintas actividades didácticas desarrolladas por animadores, los niños aprenden de forma divertida la importancia de comer frutas y verduras locales y cómo aplicar estos hábitos en su día a día. Tras este fin de semana, la Frutiguagua, que ya ha visitado Tenerife, La Palma y La Gomera, seguirá su recorrido por Gran Canaria.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

DIARIO DE AVISOS

EL PÚBLICO DE GASTROCANARIAS SE CONVIERTE EN JURADO DEL MEJOR QUESO POPULAR

Los visitantes tendrán la oportunidad de catar 25 elaboraciones que fueron bien puntuadas en Agrocanarias



El Gobierno regional está presente en la feria Gastrocanarias con un stand que coordina Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR), de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, en el que se difunde el producto local mediante charlas, catas y degustaciones. Pero, como novedad este año, también será escenario para elegir el Queso Popular de Canarias 2019, que forma parte del Concurso Regional de Quesos de Agrocanarias y cuyos premios se darán a conocer en próximas fechas.

Los asistentes a Gastrocanarias que pasen por el stand de GMR podrán degustar los quesos que obtuvieron buena puntuación en el concurso de Agrocanarias, y tendrán la opción de rellenar una ficha que servirá para elegir al mejor queso popular. En total se podrán degustar unos 25 quesos procedentes de las Islas y habrá desde tiernos hasta curados de cabra y oveja.



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

Esta cata pública se desarrollará los tres días de la feria, entre las 11.00 y las 15.00 horas, asesorada por expertos catadores que responderán a las diferentes preguntas que formulen los asistentes al acto.

Hay que decir que solamente en el día de ayer acudieron un total de 148 personas, que calificaron entre 8 y 10 puntos los quesos catados. Muchos productores se han sumado al stand de GMR para promocionar sus productos. Entre ellos ha estado Ángel González, director comercial del grupo Mataderos de Fuerteventura, que elabora el queso Maxorata, premiado en los World Cheese Awards en la categoría oro con un semicurado de Fuerteventura y el año pasado, de nuevo en la World Chesse, celebrada en Estados Unidos, donde obtuvo la calificación de mejor queso de cabra del mundo. González señaló que la empresa donde trabaja se fundó hace más de 30 años y actualmente cuenta con 6.000 cabezas de ganado caprino.

Otros productores que están presentes en esta feria son David Nuez, de la granja avícola El Taro, y David Heredia, de Productos Ganaderos de Tenerife, quienes han unido sus esfuerzos, motivo que les ha llevado a estar presentes en el stand del Gobierno de Canarias, para conseguir que la producción de huevos que se genera en las Islas tenga abierto también su camino en los restaurantes de los hoteles. Señalan que en los años 90 Canarias se autoabastecía de los huevos que se producían en las Islas, mientras que hoy estamos al 60% de consumo.

Tanto Nuez como Heredia han elaborado unos folletos, bajo el título Saber más para comer mejor, donde explican el tipo de granjas que existen, el código que aparece en la cáscara de los huevos y la etiqueta de los mismos para que el consumidor se informe y sepa lo que come.

Novedad este año en el stand de GMR ha sido la presencia de la floristería Aloha Flor, de Valle Guerra, empresa familiar fundada hace 84 años por el padre de Cintia Marichal, quien destacó que en estos momentos comercializan dos millones de unidades de flores cortadas. Marichal manifestó que los años de bonanza en el sector han caído, pero que su empresa vende actualmente en todas las islas del Archipiélago.



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

CANARIAS AHORA

CCOO Y UGT PROTESTAN POR EL INCUMPLIMIENTO EN LA SUBIDA DEL SALARIO MÍNIMO A 900 EUROS EN EL CAMPO CANARIO

Los sindicatos ya han planteado un conflicto colectivo y además han pedido la mediación de la Consejería de Agricultura en este contencioso, con el fin de que se resuelva la situación creada, principalmente en la actividad tomatera



Trabajadores del campo canario se han concentrado este martes en la capital grancanaria para denunciar que no se les reconoce la subida del salario mínimo interprofesional (SMI) decidida por el Gobierno a principios de año, de 900 euros brutos por 14 pagas.

El secretario general de la Federación de Industria de CC OO, Juan Miguel Hernández, ha asegurado, según informo la agencia Efe, que se han sumado a esta protesta estatal para exigir que la patronal cumpla la ley los trabajadores del sector primario de las islas.

Las protestas, que previsiblemente se intensificarán coincidiendo con el inicio de la zafra en octubre, pretenden que se pague el SMI de 900 euros por mes (cifra bruta) en 14 pagas al año en el sector agrario de las islas.



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 empresas están absorbiendo la antigüedad y otros complementos para compensar la subida a que obliga el SMI, de forma que el trabajador no nota el aumento, ha asegurado el representante de CCOO.

"De esa manera, cada trabajador tiene una nómina totalmente distinta, dependiendo de la antigüedad que tenga, algo que no debería ser así", ha indicado Hernández.

Por ello, tanto UGT como CCOO han planteado un conflicto colectivo y han pedido la mediación de la Consejería de Agricultura, con el fin de que ponga fin a la situación.

Los sindicatos pretenden que la subida del salario mínimo interprofesional, que en el campo supone un aumento del 22%, se compute en el salario base y en todas las categorías profesionales, pero la patronal no está de acuerdo, según dijo Hernández.

LOS BAJOS PRECIOS Y EL CAMBIO CLIMÁTICO, PRINCIPALES AMENAZAS DE LA APICULTURA

La organización profesional agraria UPA defiende que esa actividad agraria debe estar más valorada por su "enorme valor social" en España





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 el Día Mundial de las Abejas, la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos (UPA) ha destacado la importancia de la polinización que realizan las abejas, un "proceso fundamental" para la supervivencia de los ecosistemas y del que depende entre el 70 y el 80% de la flora y la fauna.

UPA ha alertado de los efectos del cambio climático sobre esos polinizadores, pues en la actividad apícola se está dando una alta mortalidad de colmenas debido a las condiciones de temperatura y humedad (lluvias irregulares, ausentes o en exceso). "Las consecuencias del cambio climático se traducen ya en una disminución considerable de polen y miel", ha explicado el responsable apícola de UPA, Antonio Prieto, en un comunicado de prensa

Un modelo de ganadería sostenible

Desde UPA han puesto de relieve que la apicultura constituye uno de los mejores modelos de producción ganadera sostenible, ya que es una actividad respetuosa con el medio ambiente, al mismo tiempo que facilita la polinización de las plantas. Esta práctica está muy condicionada por la meteorología y se halla ligada a la trashumancia, pues las abejas necesitan de los recursos naturales a través del polen para satisfacer sus necesidades.

Los apicultores han vuelto a denunciar en España las importaciones a bajo precio que inundan el mercado nacional y bloquean la venta de miel española. "Nuestros apicultores apuestan por producir miel de calidad, pero las entradas masivas de otros países tienen paralizado nuestro producto en almacenes de toda España", ha lamentado Prieto.

UPA ha exigido políticas públicas de apoyo a la apicultura como el mejor medio para proteger a las abejas. "El valor social de nuestro trabajo es enorme, y debe ser reconocido", han concluido el representante agrario.

LA MUESTRA GASTROCANARIAS ABRE SUS PUERTAS EN EL RECINTO FERIAL TINERFEÑO HASTA EL JUEVES

El Hierro acude esta vez como isla invitada, hay presencia de todas las islas con espacios propios y la posibilidad de que el ganador del II Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza participe en el campeonato mundial de Parma



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 sexta edición del salón acogerá este año un total de 10 campeonatos: seis relacionados con la cocina y cuatro con las bebidas



El Recinto Ferial de Tenerife acoge hasta este jueves la sexta edición del Salón Gastronómico de Canarias (GastroCanarias 2019), una especializada que se ha convertido en un foco de referencia para el sector de la gastronomía y la restauración en la isla.

El inicio del Campeonato Absoluto de Cocineros de Canarias ha marcado la apertura del salón, una actividad que ha contado con la presencia del presidente del Cabildo, Carlos Alonso; el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; el alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez, y la presidenta del Cabildo de El Hierro, Belén Allende, isla invitada este año, así como varios consejeros insulares.

La presencia récord de 215 stands repartidos en 12.000 metros cuadrados convierten a esta muestra en un gran escaparate de promoción de productos agroalimentarios de Canarias, nacionales e internacionales, además de servir de espacio para el intercambio de información y conocimiento entre profesionales y aficionados a la gastronomía.

La presencia de El Hierro como isla invitada, la asistencia de las siete islas con espacios propios y la posibilidad de que el ganador del II Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza participe en 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

campeonato mundial que se celebrará en Parma son algunas de las novedades de esta sexta edición del Salón, que acogerá este año un total de 10 campeonatos: seis de cocina y cuatro de bebidas.

Así, serán el 15º Campeonato Absoluto de Cocineros de Canarias; el 8º Campeonato de Canarias Absoluto de Corte de Jamón; el 8º Campeonato de Jóvenes Cocineros de Canarias; el 6º Campeonato de Canarias de Bocadillos de Autor; el 4º Campeonato Absoluto de Pasteleros de Canarias, y el 2º Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza.

Respecto a los concursos de bebidas, se desarrollarán en el Recinto Ferial de Tenerife el 7º Campeonato de Coctelería Clásica de Canarias; el 7º Campeonato de Coctelería especialidad Gin-Tonics; el 6º Campeonato de Canarias Absoluto de Tiraje de Cerveza y el 6º Campeonato de Canarias Absoluto de Coctelería Acrobática.

Actividades del Cabildo de Tenerife

La Corporación insular ha organizado en su espacio una veintena de actividades diseñadas conjuntamente por el Área de Agricultura, Ganadería y Pesca, y Turismo de Tenerife en el marco del Plan de Gastronomía.

Se trata de 10 talleres sobre productos locales, tres sobre vinos de Tenerife y un túnel del vino con acceso solo para profesionales, además de demostraciones culinarias y el II Concurso de Catadores de Vinos de Tenerife.

Este martes, por ejemplo, se impartirá una actividad sobre la cebolla de Guayonje a cargo de la técnico especialista Catalina Tascón y el chef pablo Pastor, presidente de la Asociación de Cocineros y Reposteros de Tenerife (Acyre).

Le seguirá un taller sobre las judías locales que impartirá la técnico insular Desiré Afonso junto al cocinero Isidro Álvarez, del restaurante San Diego.

Tras un taller de vinos de la DO Valle de La Orotava, las actividades organizadas por el Cabildo continuarán con El arte de cocinar el cochino negro, con el técnico Fidel Pérez, de la Asociación del Cochino Negro, y el chef Samuel Hernández, del restaurante Char-Grupo Venture.



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 la jornada de tarde, tras la presentación de los vinos tintos del proyecto Enomac a cargo de los técnicos Francisco Calixto y María Hontoria, se impartirá un taller de sobre las mieles de Tenerife que tendrá como ponentes al director de la Casa de la Miel, Antonio Bentabol, y al cocinero Esteban Gómez.

Las actividades previstas para mañana, miércoles, comenzarán con el túnel del vino, que dará paso al taller sobre tónicos de Canarias impartido por Juan Ramón García (IslaTuna) junto a los cocineros Juan Carlos Clemente y Jesús Manuel Marrero, del restaurante El Ancla.

El trigo barbilla será el protagonista de la siguiente actividad, que contará con la participación de la técnico Desiré Afonso; la presidenta de la Asociación del Cereal de Tenerife (Acete), Nieves González, y Yaiza Martín, de la panadería artesanal Miga's.

Posteriormente, se desarrollará el taller El aceite de oliva virgen extra atlántico con la técnico insular Guacimara Medina y el chef Pablo Pastor. La jornada finalizará con un taller de vinos de la DO Abona y Valle de Güímar.

La última jornada de Gastrocanarias (jueves) se iniciará en el stand del Cabildo con el túnel del vino.

La magia de las papas antiguas de Tenerife será la charla que ofrecerá Domingo Ríos, técnico insular especialista en ese producto, que estará acompañado del chef Pedro Rodríguez Dios.

Tras una presentación de vinos de la DO Tacoronte Acentejo, el siguiente taller estará dedicado al aguacate, un producto del que hablarán Eduardo Torres (AgroRincón) junto al cocinero Josué Mendoza.

El Cabildo ha programado a continuación un taller sobre los quesos artesanales y otro sobre los vinos de Tenerife, en este caso de las DO de Abona y Valle de Güímar.

La aportación del Gobierno de Canarias

El Gobierno de Canarias también está presente en la feria GastroCanarias 2019 a través de dos espacios en los que difundirá el producto local mediante charlas, catas y degustaciones.



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 stand, que coordina Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR), empresa adscrita a la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo regional, incluye diferentes actividades durante los tres días que dura la feria, desde el martes 21 hasta el jueves 23.

El segundo de los espacios, coordinado por el citado departamento y la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes, a través de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centra su actividad en la formación, mediante la celebración de diferentes charlas sobre producto local.

El stand será escenario además de la cata popular para elegir el Queso Popular de Canarias 2019, que forma parte del concurso regional de quesos Agrocanarias. Además, acogerá actividades en las que se divulgarán productos como los quesos, vino, carnes locales, cervezas artesanas, ron miel, mojos, flores o huevos. Son 14 las empresas que cuentan con espacio propio en dicho stand, que durante estos tres días realizarán degustaciones de sus productos.

RTVC

LOS SABORES DE LAS ISLAS SE DAN CITA EN GASTROCANARIAS 2019

El Hierro es la isla invitada de esta edición que abre sus puertas en el Recinto Ferial de Tenerife

Una selección de los mejores quesos, mieles, postres, cervezas artesanales y maridajes de aceites, vinos y frutas tropicales, entre otros, forman parte de la oferta de Gastrocanarias 2019, donde participan 215 puestos con El Hierro como isla invitada y una expectativa de 15.000 visitantes.

El Salón Gastronómico de Canarias ha abierto este martes sus puertas en el Recinto Ferial de Santa Cruz de Tenerife en su sexta edición, en la que ha alcanzado el mayor número de puestos de su historia repartidos en 12.000 metros cuadrados, en los que además se celebrarán demostraciones de cocina y campeonatos de cocineros.

El evento se celebrará hasta el jueves y fue inusual el acto de "apertura, que no inauguración", dijo José Carlos Marrero, director de Interideas -coorganizador del salón junto a la Institución Ferial de Tenerife- puesto que al coincidir con la campaña electoral no hubo intervenciones de los representantes políticos.



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

Marrero subrayó que Gastrocanarias se ha convertido en un punto de encuentro de la gastronomía regional y prueba de ello, dijo, es que ya cuenta con la participación de los siete cabildos y de doce ayuntamientos del archipiélago.

Y en concreto el puesto de El Hierro, la isla invitada, "va a ser todo un espectáculo", dijo Marrero, quien recordó que además se celebrarán campeonatos de cocineros, de corte de jamón, bocadillos de autor, pasteleros y pizza, del que se elegirá al representante canario para el certamen internacional.

También habrá campeonatos de coctelería clásica y acrobática, gin-tonics y cerveza y entre las actividades organizadas por el Cabildo de Tenerife se incluyen diez talleres sobre productos locales, vinos de la isla, demostraciones culinarias y un concurso de catadores de caldos insulares.

Además habrá actividades sobre la cebolla de Guayonje, judías locales, el arte de cocinar el cochino negro, la magia de las papas antiguas, los aguacates e incluso, el trigo barbilla.

También el Gobierno de Canarias se ha implicado en el salón gastronómico con dos espacios, uno coordinador por Gestión del Medio Rural de Canarias de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, que hará charlas, catas y degustaciones, y un segundo de la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes centrado en el aula de formación de Hecansa.

En este último alumnos, docentes y expertos hablarán de coctelería, harina de plátano, aceites canarios, vinos de las islas, mieles, frutas tropicales y un maridaje de cervezas artesanas y quesos canarios.

CANARIAS NOTICIAS

EL CABILDO DE GRAN CANARIA HA ACUDIDO A GASTROCANARIAS EN TENERIFE PARA PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

El stand de Gran Canaria mostró las cualidades de los vinos, los quesos, el tomate y los mojos para aceitunas

La pitahaya de La Aldea, las fresas de Valsequillo, los postres de aceite de oliva y la carne de cordero pelibuey envuelta en hojas 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

parra han sido hoy los protagonistas de catas, degustaciones y cocina en vivo en el arranque de Gastrocanarias en Tenerife, un evento gastronómico al que ha acudido el Cabildo para promocionar los productos de la tierra.



El stand de Gran Canaria Me Gusta, un programa transversal de Industria y Comercio, Soberanía Alimentaria, Turismo y Desarrollo Económico, despliega hasta el jueves las delicias del sector agropecuario y pesquero, entre las que no faltan los vinos, los quesos, los pescados y las algas.

Y la pitahaya o fruta del dragón cultivada en La Aldea fue la estrella de la primera de las degustaciones a cargo del cocinero Imad Atti, quien la preparó con un gel de frutas tropicales y cítricos para potenciar su sabor, además de agregarle canela y pimienta negra. Se trata de una fruta poco conocida aún y que atesora innumerables propiedades nutricionales.

Los siguientes protagonistas fueron los aceites de Telde y Santa Lucía, con los que el chef Fabián Maldonado elaboró un rulo 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

caramelo y sorprendió a los asistentes con el uso de este oro líquido para postres, incluido un helado con base de sabayón y un 'crumble' en el que lo sustituyó por mantequilla y le agregó harina de almendra fresca de Valsequillo y azúcar moreno. También preparó un caviar de perlas de aceite de oliva virgen extra.

Por su parte, la carne de cordero pelibuey de Gran Canaria fue el ingrediente principal de la cocina en vivo del cocinero Imad Atti, quien cocinó esta exquisitez a baja temperatura durante 24 horas con especias, para posteriormente envolverla en hojas de parra que habían estado en salmuera dos meses. Culminó el plato cocinando esta preparación en una vaporeta japonesa de bambú y lo sirvió acompañado con arroz basmati, una reducción del jugo de cocción y una salsa de yogur, menta y limón.

Durante la primera jornada, Gran Canaria también ha hecho alarde de los vinos de Denominación de Origen, del tomate y los albaricoques de Tirajanas. Además, en su stand fue impartido un taller para aprender a hacer mojo para aceitunas y una cata de los quesos de la Isla, con un recorrido por los sabores del norte, sur y centro.

Gran Canaria Me Gusta convertirá mañana en protagonistas a las algas, los pescados de acuicultura y los de pesca artesana, además de las verduras ecológicas y la sal marina. Por otro lado, el escenario principal de Gastrocanarias acogerá dos ponencias de la Isla, una sobre algas en la cocina y otra sobre el Queso Flor trashumante.

El Cabildo también dará a conocer hasta el jueves los rones de 12 y 18 años, cervezas artesanas, ginebra y el vodka más puro del mundo elaborado en Gran Canaria, y ofrecerá degustaciones del café de Agaete.

EL APURÓN

MONTES DE OCA: "EN EL CONSEJO INSULAR DE AGUAS, SOLO ME DEBO A LOS REGANTES DE LOS LLANOS"

Ante los episodios repetitivos de sequía que durante los últimos años viene experimentando de manera especial el Valle de Aridane, que está teniendo una repercusión importante en el principal motor económico de la zona, como es el cultivo del plátano, el candidato de Coalición Canaria a la alcaldía de Los Llanos de Aridane, Francisco



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

Montes de Oca, aspira a convertirse en la voz de los miles de regantes que ven como cada vez se dispone de menos agua, es más cara y de menos calidad



Francisco Montes de Oca, reconoce la labor que el Consejo Insular de Aguas ha llevado a cabo en Los Llanos de Aridane, financiando distintos proyectos por valor de varios cientos de miles de euros, para sustituir tuberías de la red de abastecimiento que venían experimentando cuantiosas fugas. Ello ha permitido poner a disposición de varias comunidades de regantes una importante cantidad de agua. Con todo, dicho caudal resulta insuficiente para atender las necesidades de riego con cantidad y calidad de agua adecuadas a las necesidades de un cultivo muy exigente en esta materia como es el del plátano.

Montes de Oca, considera que el Consejo Insular de Aguas ha de abrir el objetivo para tener una visión insular en cuanto a las necesidades hídricas para riego de las diferentes comarcas de la isla, en las que por encima de cualquier otro aspecto, ha de primar un principio de solidaridad insular. En base a ello, considera prioritario poner sobre la mesa un planificación que permita analizar en primer lugar cuáles 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

dónde se sitúan las necesidades, en segundo lugar dónde se originan los caudales y por último establecer un plan de actuaciones con el fin de optimizar hasta la última gota de agua de riego que se capta o recoge en nuestra isla.

Ese compromiso que adquiere Francisco Montes de Oca, implica que los representantes del ayuntamiento en el Consejo Insular de Aguas han tener libertad de acción e independencia a la hora de hacer planteamientos que prioricen el interés general por encima de cualquier otro interés, por eso cualquier decisión o propuesta, antes de ser llevada al Consejo, ha de estar consensuada con los representantes de los agricultores a través de las comunidades de regantes del municipio, que como usuarios son los principales protagonistas de este asunto.

LA MARCA 'SABOREA LA PALMA' PROMOCIONA LA GASTRONOMÍA Y LOS PRODUCTOS DE LA ISLA EN GASTROCANARIAS

La marca Saborea La Palma tiene la oportunidad de darse a conocer como sello de calidad que diferencia a la gastronomía y los productos de la isla gracias a su presencia desde hoy en el encuentro Gastrocanarias, Salón Gastronómico de Canarias, que se celebra en el Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife





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 titulares de las consejerías insulares de Turismo y de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende y José Basilio Pérez, respectivamente, han asistido al acto inaugural de este encuentro de profesionales que sirve de plataforma de divulgación de todo lo relacionado directa o indirectamente con la gastronomía en el archipiélago.

Vanoostende y Pérez han coincidido en “agradecer la implicación de representantes del sector primario, agroindustrial, turístico, hostelero y gastronómico, que están mostrando un gran respaldo a las iniciativas de Saborea La Palma, conscientes de que es una marca muy potente, que va revalorizar lo nuestro, dinamizar nuestra economía y promocionar a La Palma”.

El Cabildo Insular de La Palma, a través de las referidas consejerías y con el aval de que la isla ya forma parte de Saborea España con su marca propia Saborea La Palma, tiene la oportunidad de mostrar los mejores productos de la isla y la aportación que están realizando los profesionales de la gastronomía de La Palma para promocionar a La Isla Bonita como destino gastronómico.

La Palma ha llevado a Gastrocanarias una muestra representativa de productos como mojos, chorizos, sal marina, huevos ecológicos, licores artesanales, proteas, chicharrones, aguacates, plátanos deshidratados, almendrados, ron, mermeladas de sabores, bienmesabe y quesos de La Palma con Denominación de Origen Protegida.

NOTICIAS CANARIAS

NIEVES LADY BARRETO: “LOS EJES PARA EL DESARROLLO SOCIAL Y ECONÓMICO DE LA PALMA DEBEN SER EL TURISMO Y EL SECTOR PRIMARIO”

La candidata se compromete a sacar adelante, en los primeros presupuestos que se aprueben, un Plan de Infraestructuras Públicas Turísticas consensuado con el sector

Desde el Cabildo se pondrán en marcha líneas de ayuda a las mujeres empresarias y emprendedoras

La candidata de Coalición Canaria La Palma al Cabildo de La Palma y al Parlamento de Canarias, Nieves Lady Barreto, se muestra convencida de que el futuro desarrollo socioeconómico de la Isla debe



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

asentarse en el sector turístico y el sector primario. “Debemos apostar sin complejos por una verdadera industria turística y, para ello, me comprometo a sacar adelante, con el primer presupuesto que aprobemos en el Cabildo, un Plan de Infraestructuras Públicas Turísticas basado en la naturaleza y la sostenibilidad, en todo aquello que nos confiere autenticidad y que nos hace diferentes a otros destinos. Con el consenso del sector, pondremos en marcha los proyectos de interés estratégico que tanto necesita la Isla y nos comprometemos a buscar inversores dentro y fuera de Canarias para hacer realidad estos proyectos”.



Para Nieves Lady Barreto, este Plan de Infraestructuras debe ir acompañado de mejoras en el transporte aéreo y marítimo para



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

garantizar la plena conectividad de La Palma con el resto del Archipiélago y con la Península. “Solicitaré que se establezca la obligación de servicio público que garantice la conectividad aérea diaria con Madrid y Barcelona y que se fije un precio máximo al transporte marítimo entre islas de La Palma, El Hierro y La Gomera para facilitar la movilidad y la conectividad de los residentes y contribuir al impulso del sector turístico”.

En línea con el desarrollo turístico de la Isla, Nieves Lady Barreto considera necesario invertir en la mejora de los espacios del litoral, “como ya lo ha hecho este año el Gobierno de Canarias, con algo más de dos millones de euros”.

“El Gobierno de Canarias ha invertido más dinero que nunca en la Isla, pero la falta de una gestión eficiente por parte del Cabildo no deja ver los resultados positivos, acordes con la inversión y al ritmo que los palmeros y palmeras piden. Y ello es debido, en gran medida, a la falta de un plan coherente a corto, medio y largo plazo para proyectar la Isla que queremos”, añadió.

Respecto al sector primario, la candidata recuerda que la Ley del Suelo y Espacios Naturales de Canarias y la Ley de Islas Verdes ponen en manos del sector las herramientas que necesitan para profesionalizarse, modernizar sus explotaciones, mejorar sus rendimientos y convertirse en una de las bases del crecimiento de la Isla.

“Me comprometo a dar apoyo desde el Cabildo a quienes quieran emprender en este ámbito, y aquí el papel de la mujer es fundamental. Para ellas, para las empresarias y emprendedoras, pondremos en marcha líneas de ayudas para que puedan asociar a sus explotaciones las actividades complementarias que permite la Ley del Suelo, para que puedan sacar adelante sus iniciativas y, además, conciliar la vida familiar y profesional”.

“Pondré a disposición de todas las mujeres la educación para sus hijos de 0 a 3 años, en tanto el Gobierno de España no cumpla con la obligación de financiación, para facilitar la incorporación de las mujeres con niños pequeños en el mercado laboral, como emprendedoras o como trabajadoras por cuenta ajena”, señala la candidata.



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

“Me comprometo, además, a poner en marcha una línea de apoyo dirigida a las mujeres emprendedoras y empresarias durante los 4 primeros años de su actividad.

Esta medida se complementará con la tarifa plana para autónomos ya aprobada por el gobierno de Canarias”.

Para Nieves Lady Barreto es necesario, además, crear sinergias entre turismo y sector primario con un plan de introducción en el mercado turístico de nuestros productos agrícolas y ganaderos.

“En Coalición Canaria creemos en La Palma y en su fuerza, en el talento de su gente y, por eso, queremos liderar el cambio que tanto necesita esta Isla para romper con la parálisis que ha lastrado nuestro desarrollo económico en los últimos años y me comprometo, junto a las mujeres y hombres que me acompañan, a gestionar el Cabildo al ritmo que la gente nos demanda”.

“Sueño con una isla viva que crezca y se desarrolle, en la que podamos invertir el talento de nuestros jóvenes y la experiencia de nuestros mayores; una isla en la que las mujeres lideren el cambio. Sueño con una isla en la que hay esperanza e ilusión de que las cosas pueden cambiar, y lo harán, si las palmeras y palmeros quieren, el próximo 26 de mayo”, concluye Nieves Lady Barreto.

GOBIERNO DE CANARIAS PROMOCIONA LOS PRODUCTOS LOCALES EN GASTROCANARIAS 2019

Habrán actividades en el stand institucional y charlas y jornadas en el espacio de formación que coordinan las áreas de Agricultura y Turismo

El Gobierno de Canarias está presente en la feria GastroCanarias 2019 a través de dos espacios en los que difundirá el producto local mediante charlas, catas y degustaciones. El stand, que coordina Gestión del medio Rural de Canarias (GMR) de la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo regional, incluye diferentes actividades durante los tres días que dura la feria, desde el martes 21 hasta el jueves 23. El segundo de los espacios, coordinado por el citado departamento y la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes, a través de Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa), centra su actividad en la formación, mediante la celebración de diferentes charlas sobre producto local.



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 stand será escenario además de la cata popular para elegir el Queso Popular de Canarias 2019, que forma parte del concurso regional de quesos Agrocanarias. Además, acogerá actividades en las que se divulgarán productos como los quesos, vino, carnes locales, cervezas artesanas, ronmiel, mojos, flores o huevos. Son 14 las empresas que cuentan con espacio propio en dicho stand y que durante estos tres días realizarán degustaciones de sus productos.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha destacado la necesidad de “seguir apostando por el producto de las Islas, aquel que genera economía y paisaje y que es reflejo de un trabajo de calidad por parte de los agricultores, pescadores y ganaderos de Canarias”. Quintero ha indicado que la “apuesta por modernizarse y profesionalización del sector primario del Archipiélago ha sido clave en su capacidad de aumentar su protagonismo en el sector turístico y los grandes canales de comercialización, y ferias como esta consolidan dicho posicionamiento”.

Narvay Quintero también se ha referido al hecho de que sea El Hierro la Isla invitada en esta ocasión. “Se trata”, ha indicado, “de un territorio alejado que aporta unas producciones aún más singulares si cabe a la gastronomía de las Islas, en el que sus profesionales hacen



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

un esfuerzo superior, debido a unas especiales condiciones de insularidad, para competir con los del resto de Canarias”.

El espacio que comparten ambos departamentos autonómicos se denomina ‘Aula de Formación’ de Hecansa. En este stand, el visitante podrá escuchar a alumnos, docentes y expertos hablando, por ejemplo, de coctelería, harina de plátano, aceites canarios, vinos de las Islas, mieles, frutas tropicales o un maridaje de cervezas artesanas y quesos canarios.

El viceconsejero de Turismo del Gobierno de Canarias, Cristóbal de la Rosa, indicó que esta iniciativa busca promover el uso de los alimentos canarios por parte de los futuros expertos en cocina. En este sentido, destacó la apuesta por el producto local en la Formación Profesional Dual de Hoteles Escuela de Canarias, “donde los alumnos conocen en profundidad los alimentos producidos en su entorno más cercano, lo que les permite innovar y buscar propuestas de mayor calidad, sostenibles y saludables. Todo ello favoreciendo al sector primario”.

De la Rosa destacó la proyección de los estudiantes de Hecansa, ya que casi una veintena de alumnos han sido finalistas de los principales certámenes de gastronomía nacionales utilizando producto local y la mayor parte de los titulados encuentran trabajo tras finalizar sus estudios.

La feria GastroCanarias cumple este año su sexta edición y se celebra en el Recinto Ferial de Tenerife, en una superficie de unos 15.000 metros cuadrados que reúne a 205 stands y durante su celebración se suceden talleres de cocina, clases magistrales (master-class), demostraciones de cocineros (show-cooking), presentación y degustaciones de productos, catas comentadas y otras atractivas actividades paralelas y complementarias. Están presentes las 7 islas y en esta edición la que recibe el protagonismo destacado es El Hierro.