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, 15 DE OCTUBRE DE 2019

CANARIAS7

CONCURSO OFICIAL PARA ELEGIR EL MEJOR GOFIO

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca ha organizado una nueva edición del Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2019, certamen que busca elegir a la mejor de estas producciones del archipiélago, según ha informado el Gobierno de Canarias

En este sentido, la muestra, desarrollada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y cuya final está prevista para el día 18 de octubre en Fuerteventura, dio la semana pasada el pistoletazo de salida a su fase previa en la Escuela de Capacitación de Tacoronte (Tenerife) con 60 muestras de gofio.

Entre estas muestras había de trigo (14), millo (19), de mezcla (8), y 19 de otras variedades correspondientes a 10 molinos de Tenerife, Gran Canaria, Fuerteventura, El Hierro y La Gomera.

Por su parte, durante el evento, los 22 catadores asistentes en esta fase previa del concurso pudieron valorar las muestras, de las que las

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

mejor puntuadas pasarán a la final que determinará el mejor gofio de las islas.

Los premios se otorgarán en función del número total de muestras presentadas y del número de muestras de cada categoría, con los diferentes reconocimientos clasificados en 'Gran Medalla de Oro', 'Medalla de Oro', y 'Medalla de Plata'.

En cuanto a las distinciones, se organizan de la siguiente manera: 'Mejor Gofio de Canarias'; 'Mejor Gofio Ecológico de Canarias'; 'Mejor Gofio de Grano Local de Canarias'; y 'Mejor Imagen y Presentación'.

Revalorizar el alimento tradicional

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, destacó "la importancia de un concurso de esta envergadura para revalorizar nuestro alimento tradicional y sus grandes beneficios nutricionales para el consumo, además de su proyección dentro de la gastronomía canaria".

Mientras, el director del ICCA, Juan Manuel Plata, valoró la "participación en un concurso que se consolida como referencia regional", así como "la promoción de un alimento fundamental e histórico dentro de la dieta canaria".

CANARIAS NOTICIAS

SESENTA GOFIOS ASPIRAN A SER EL MEJOR DE CANARIAS

Comienza el Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2019

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha organizado una nueva edición del Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2019, un certamen que busca elegir a la mejor de estas producciones del Archipiélago. La muestra, desarrollada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y cuya final está previsto para el día 18 de octubre en Fuerteventura, dio el viernes (día 11) el pistoletazo de salida a su fase previa en la Escuela de Capacitación de Tacoronte con 60 muestras de gofio de trigo (14), millo (19), de mezcla (8), y 19 de otras variedades correspondientes a 10 molinos de Tenerife, Gran Canaria, Fuerteventura, El Hierro y La Gomera.

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

Durante el evento, los 22 catadores asistentes en esta fase previa del concurso pudieron valorar las muestras, de las que las mejor puntuadas pasarán a la final que determinará el mejor gofio de las Islas. Los premios se otorgarán en función del número total de muestras presentadas y del número de muestras de cada categoría, con los diferentes reconocimientos clasificados en 'Gran Medalla de Oro', 'Medalla de Oro', y 'Medalla de Plata'.

En cuanto a las distinciones, se organizan de la siguiente manera: 'Mejor Gofio de Canarias'; 'Mejor Gofio Ecológico de Canarias';'Mejor Gofio de Grano Local de Canarias'; y 'Mejor Imagen y Presentación'.

El concurso forma parte de la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada y pretende además promover la producción, consumo y comercialización del gofio de Canarias, que cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), que supone su protección internacional y le aporta un valor añadido en el Archipiélago.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, destacó "la importancia de un concurso de esta envergadura para revalorizar nuestro alimento tradicional y sus grandes beneficios nutricionales para el consumo, además de su proyección dentro de la gastronomía 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

Por su parte, el director del ICCA, Juan Manuel Plata, valoró la "participación en un concurso que se consolida como referencia regional", así como "la promoción de un alimento fundamental e histórico dentro de la dieta canaria".

MEDIO CENTENAR DE EXPOSITORES DEL SECTOR AGRÍCOLA Y GANADERO MUESTRAN SUS PRODUCTOS Y SERVICIOS EN LA PRIMERA EDICIÓN DE EXPOAGRO

El Cabildo de Gran Canaria celebra este evento del 17 al 19 de octubre

Medio centenar de expositores del sector agrícola y ganadero mostrarán sus productos y servicios en la primera edición de ExpoAgro Canarias, una feria regional promovida por el Cabildo de Gran Canaria con el objetivo de poner en contacto la oferta y la demanda, facilitar nuevas oportunidades de negocios y mostrar en un solo recinto todas las novedades tecnológicas para el mundo rural.

El evento tendrá lugar del 17 al 19 de octubre en Infecar, y los dos primeros días estará destinado en exclusiva a los profesionales, con entrada gratuita previa inscripción, mientras que el sábado podrá ser visitado por el público en general por 3,5 euros, detalló el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.

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

Hidalgo explicó que esta feria está enmarcada en el proyecto Cultívate, una iniciativa impulsada por la Consejería de Soberanía Alimentaria y la Sociedad la Sociedad de Promoción Económica de Gran Canaria (SPEGC) que tiene como objetivo fomentar el emprendimiento y la innovación en el ámbito rural y costero de Gran Canaria.

Y para conocer las novedades y los productos innovadores, ExpoAgro Canarias tendrá en 5.500 metros cuadrados un área de exposición comercial, zona de presentaciones y también de reuniones de negocio. Además, en el Centro Demostrador TIC de Innovación Turística (CDTIC) habrá conferencias técnicas en las que se disertará sobre las tendencias en tecnología Smart aplicada al sector primario y sobre la transformación digital en la agricultura y la ganadería.

Infecar reunirá durante tres días a agricultores, ganaderos, entidades públicas y empresas tecnológicas vinculadas al sector primario, además de productos como maquinaria y utillaje, de riego y depósitos, invernaderos, fertilizantes, semillas y plantas, abonos, productos fitosanitarios. A ellos se suman propuestas en energía renovable, vehículos especializados, entre muchos otros productos y servicios, destacó el director de Infecar, Manuel Mora.

En definitiva, los interesados podrán conocer en un único lugar los principales avances tecnológicos que modernizan el trabajo en el campo sin la necesidad de desplazarse a ferias en la Península o en el continente europeo, como las de Italia y Alemania, detalló el presidente de Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG-Canarias), Rafael Hernández, quien es además el presidente del comité organizador de ExpoAgro.

Además, en el marco de esta feria, que contará con la presencia de agricultores y ganaderos de todas las Islas y una expedición de Cabo Verde, el Cabildo firmará un convenio de colaboración con La Rural, el predio ferial de Buenos Aires, un recinto que ha acogido ya 133 ediciones de la feria agrícola y ganadera más importante de Argentina.

Programa de charlas y presentaciones

El jueves y viernes tendrá lugar un amplio programa de charlas y presentaciones de productos de los expositores que puede consultarse íntegramente en la web https://expoagrocanarias.es/.

Entre las ponencias, la ingeniera agrícola del Cabildo, Nayra Oliva, hablará sobre la prevención de incendios en la agricultura, mientras

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 la coordinadora de la Escuela de Ganadería y Pastoreo de Gran Canaria, Tara Niño, dará más detalles de esta iniciativa de la Institución insular para formar a nuevas generaciones de pastores, y el vicepresidente de la Sociedad Rural Argentina, Carlos Vaquer, disertará sobre la realidad actual del campo argentino. Además, el viernes habrá una mesa redonda para debatir sobre la agricultura y la ganadería local en un contexto global.

El sábado, los profesionales realizarán una visita técnica a la Sociedad Cooperativa Agrícola de La aldea (Coagrisan), y los niños podrán disfrutar en Infecar de talleres infantiles de 11 a 15 horas, además de una actuación de Cancionero Isleño a las 12.30 horas.

Patrocinadores, colaboradores y horarios

Esta feria, que será bienal, está organizada por Infecar y promovida por el Cabildo de Gran Canaria con la participación de la Consejería de Soberanía Alimentaria y Sector Primario, la Sociedad de Promoción Económica de Gran Canaria (SPEGC) y el Consejo Insular de Aguas de Gran Canaria.

Además, cuenta con la colaboración de la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos de Canarias (COAG-Canarias), Cajasiete, Proexca, ITC, Asaja, el Colegio Oficial de Veterinarios de Las Palmas y de Ingenieros Técnicos Agrícolas de Las Palmas, Aider Gran Canaria, la Cámara Oficial de Comercio de Gran Canaria, Cabo Verde Trade Invest y Entrées.es. A ellos se suma la colaboración especial de La Rural, predio ferial de Buenos Aires (Argentina).

ExpoAgro Canarias estará abierta el jueves y el viernes de 10 a 19 horas para profesionales, y el sábado de 10 a 17 horas para el público en general.

EL DIGITAL DE CANARIAS

COMIENZA EL CONCURSO OFICIAL PARA ELEGIR EL MEJOR GOFIO DE CANARIAS

Vanoostende destacó "la importancia de un concurso de esta envergadura"

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 consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del gobierno de Canarias ha organizado una nueva edición del Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2019, un certamen que busca elegir a la mejor de estas producciones del archipiélago.

La muestra, desarrollada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y cuya final está previsto para el día 18 de octubre en Fuerteventura, dio el viernes (día 11) el pistoletazo de salida a su fase previa en la Escuela de Capacitación de Tacoronte con 60 muestras de gofio de trigo (14), millo (19), de mezcla (8), y 19 de otras variedades correspondientes a 10 molinos de Tenerife, Gran Canaria, Fuerteventura, El Hierro y La Gomera.

Durante el evento, los 22 catadores asistentes en esta fase previa del concurso pudieron valorar las muestras, de las que las mejor puntuadas pasarán a la final que determinará el mejor gofio de las Islas. Los premios se otorgarán en función del número total de muestras presentadas y del número de muestras de cada categoría, con los diferentes reconocimientos clasificados en ‘Gran Medalla de Oro’, ‘Medalla de Oro’, y ‘Medalla de Plata’.

En cuanto a las distinciones, se organizan de la siguiente manera: 'Mejor Gofio de Canarias'; 'Mejor Gofio Ecológico de Canarias'; 'Mejor Gofio de Grano Local de Canarias'; y 'Mejor Imagen y Presentación'.

El concurso forma parte de la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada y pretende además promover la producción, consumo y comercialización del gofio de Canarias, que cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), que supone su protección internacional y le aporta un valor añadido en el archipiélago.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, destacó "la importancia de un concurso de esta envergadura para revalorizar nuestro alimento tradicional y sus grandes beneficios nutricionales para el consumo, además de su proyección dentro de la gastronomía canaria".

Por su parte, el director del ICCA, Juan Manuel Plata, valoró la "participación en un concurso que se consolida como referencia regional", así como "la promoción de un alimento fundamental e histórico dentro de la dieta canaria".

EL APURÓN

TANAIRA RODRÍGUEZ: "EL OLIVO PUEDE CONVERTIRSE EN UNA ALTERNATIVA A MUCHOS TERRENOS ABANDONADOS"

"Hay que lanzarse y recuperar todas estas tierras que están abandonadas y el olivo puede llegar a ocuparlas", afirmó la Ingeniera agrícola especialista en este cultivo

La Ingeniera agrícola, especializada en el cultivo del olivo y elaboración de aceite y maestra en almazara, Tanaira Rodríguez Díaz, que asistió en días pasados a la inauguración de la primera almazara de la isla, la de Juan José Santos en Fuencaliente, se mostró convencida de que el cultivo del olivo se puede desarrollar bien en la isla, y puede convertirse en una alternativa a muchos terrenos abandonados, que "es algo a tener en cuenta", apostilló.

"A veces -dijo Tanaira- hay que lanzarse y recuperar todas estas tierras que están abandonadas y el olivo puede llegar a ocuparlas".

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 cultivo del olivo ya se siembra en la Isla Bonita pero sin duda tiene posibilidades de crecer mucho más a tenor de lo manifestado por esta experta. No hay que olvidar que en La Palma hay muchos terrenos sin cultivar y el olivo podría ser una oportunidad para ponerlos en producción.

"Si pensamos en lo estricto del cultivo en cuanto al clima, sería impensable que en Canarias los olivos llegaran a dar aceitunas porque no acumulan las horas de frío suficiente: tenemos un inviernos muy suaves y unos veranos que aunque con olas de calor, son relativamente suaves, cuando su origen está en la cuenca mediterránea, con inviernos fríos y veranos calientes", dijo.

Sin embargo, señaló que la situación estratégica de Canarias favorece su cultivo, "estamos teniendo buenas producciones, es verdad que este año no cuenta porque la producción ha sido muy a la baja, pero la aceituna ha estado relativamente sana; tenemos algunos problemas en algunas zonas muy localizadas con el control de la mosca del olivo, pero el rendidimiento en aceituna y la calidad del producto final está respondiendo a los estándares de calidad de un virgen extra".

Tanaira Rodríguez lleva seis años trabajando con el cultivo del olivo, tiempo en el que ha visto la evolución de las producciones y las elaboraciones y en este sentido destacó que "cada vez vamos más a la calidad, hemos dejado de pensar tanto en litros, que siempre es importante, pero estamos dándole la vuelta y buscando calidad. Al final, vamos a elaborar un producto que responde a un virgen extra pero que es un producto gourmet. Tenemos muy poquita producción y tenemos que centrarnos en sacar el de mejor calidad".

Esta especialista del olivo señaló que "es fácil cuidar bien la aceituna y entonces el aceite se hace en el olivo". "En el almazara -añadió- lo extraemos, pero es el agricultor el que en su día a día elabora el aceite". "Si el campo lo cuidamos, lo mantenemos y somos capaces de dar un respaldo técnico a los agricultores, la producción en aceite de calidad está garantizada", afirmó esta experta.

Los principales enemigos del cultivo son los ataques en floración y los ataques de moscas. "Si tenemos controlado eso, siempre con un tratamiento preventivo y con una agricultura ecológica, lo que supone un plus al producto final, podemos conseguir un aceite de calidad", manifestó Rodríguez.

BREÑA ALTA RECONOCE A UNA GANADERA, A UNA ARTESANA Y A UNA PANADERA POR EL DÍA DE LAS MUJERES RURALES

Coincidiendo con la celebración, este martes, del Día Internacional de las Mujeres Rurales, la Villa de Breña Alta ha reconocido, tal y como ya hiciera el propio Cabildo con el conjunto de toda la isla, a las mujeres de su municipio que durante años se han dedicado al mundo rural

El alcalde, Jonathan Felipe, junto a los concejales Laura García Bonilla y Raúl Ramos recibieron a las destacadas en la exposición itinerante que recorrerá la isla y que se ha iniciado en la propia Villa.

Las mujeres reconocidas este año han sido la ganadera Rosa Isabel Concepción Díaz, la panadera María Gloria Pérez Reyes y la cestera Erlinda Basilia Álvarez Rodríguez.

El alcalde ha querido recordar que "el trabajo de estas mujeres a lo largo de los años no ha hecho otra cosa que acompañar y distinguir la evolución de su papel dinamizador de las zonas rurales, cargado de esfuerzo y sacrificio en un entorno acusadamente masculinizado y con

el añadido de que han tenido que compaginar esas tareas, con las propias del hogar y la familia".

Se trata, sin lugar a dudas, de un merecido reconocimiento a estas mujeres luchadoras.

EL KIOSCO EL MOLINO GANA LA VI RUTA DEL QUESO DE GARAFÍA CON "MOLINO DE QUESO CON CEBOLLA CARAMELIZADA"

En la mañana de hoy se ha llevado a cabo la entrega de premios correspondiente a la VI Edición de la Ruta del Queso de la Villa de Garafía

La ruta ha contado con un total de nueve locales participantes, siendo el Kiosko El Molino, situado en el barrio de Las Tricias, el ganador de esta VI edición de la Ruta del Queso con su tapa "Molino de queso con cebolla caramelizada". Además obtuvo los premios de tapa más sabrosa y tapa más original.

Bar Gasam consiguió los premios de la tapa mejor presentada y la tapa más vendida, con "Cracker de queso de cabra".

En la ceremonia de entrega de premios tuvo lugar el sorteo de los diferentes premios: una ruta guiada en bicicleta eléctrica en la Villa, un

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

lote de productos del municipio, un almuerzo para dos personas en uno de los establecimientos participantes y un viaje a La Gomera.

El Consistorio consiera la ruta "todo un éxito para la Villa de Garafía y sus empresarios", con más de 600 tapas vendidas y con comensales de 13 de los 14 municipios de la isla.

Vanesa Pérez, concejala de Desarrollo, Empleo, Turismo, Juventud y Educación, destaca la importancia que tiene esta ruta en la promoción tanto del queso, uno de los productos locales más relevantes con los que cuenta el municipio, como de los establecimientos.

Además, agradece la participación tanto de los hosteleros, como de las personas que han participado, y espera una séptima edición con, incluso, mayor participación.

<u>Los establecimientos premiados han sido los siguientes:</u>
Tapa más vendida:
Bar Gasam
Kisosko El Molino

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

Bar La Garza

Tapa más sabrosa:
Kiosko El Molino
Bar La Garza
Bar Gasam

Tapa mejor presentada:
Bar Gasam
Bar La Garza
Kiosko El Molino

Tapa más original:
Kiosko El Molino
Bar La Garza
Sabores De Garafía

Mejor Tapa:
Kiosko El Molino
Bar La Garza
Bar Gasam

NOTICIAS CANARIAS

COMIENZA EL CONCURSO OFICIAL PARA ELEGIR EL MEJOR GOFIO DE CANARIAS

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha organizado una nueva edición del Concurso Oficial de Gofio Agrocanarias 2019, un certamen que busca elegir a la mejor de estas producciones del Archipiélago. La muestra, desarrollada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) y cuya final está previsto para el día 18 de octubre en Fuerteventura, dio el viernes (día 11) el pistoletazo de salida a su fase previa en la Escuela de Capacitación de Tacoronte con 60 muestras de gofio de trigo (14), millo (19), de mezcla (8), y 19 de otras variedades correspondientes a 10 molinos de Tenerife, Gran Canaria, Fuerteventura, El Hierro y La Gomera

Durante el evento, los 22 catadores asistentes en esta fase previa del concurso pudieron valorar las muestras, de las que las mejor puntuadas pasarán a la final que determinará el mejor gofio de las Islas. Los premios se otorgarán en función del número total 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

muestras presentadas y del número de muestras de cada categoría, con los diferentes reconocimientos clasificados en 'Gran Medalla de Oro', 'Medalla de Oro', y 'Medalla de Plata'.

En cuanto a las distinciones, se organizan de la siguiente manera: 'Mejor Gofio de Canarias'; 'Mejor Gofio Ecológico de Canarias';'Mejor Gofio de Grano Local de Canarias'; y 'Mejor Imagen y Presentación'.

El concurso forma parte de la política de fomento de los productos canarios de calidad diferenciada y pretende además promover la producción, consumo y comercialización del gofio de Canarias, que cuenta con el sello de calidad europeo Identificación Geográfica Protegida (IGP), que supone su protección internacional y le aporta un valor añadido en el Archipiélago.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, destacó "la importancia de un concurso de esta envergadura para revalorizar nuestro alimento tradicional y sus grandes beneficios nutricionales para el consumo, además de su proyección dentro de la gastronomía canaria".
Por su parte, el director del ICCA, Juan Manuel Plata, valoró la "participación en un concurso que se consolida como referencia regional", así como "la promoción de un alimento fundamental e histórico dentro de la dieta canaria".