



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, 13 DE NOVIEMBRE DE 2019

EL DÍA.ES

EL CABILDO DE EL HIERRO CEDE 14 PARCELAS DE LA FINCA LOS PALMEROS

Los beneficiarios han firmado los contratos de arrendamiento con el objetivo de potenciar el sector primario

El Cabildo de El Hierro ha cedido por cinco años 14 parcelas de la finca Los Palmeros de su propiedad situada en el municipio de La Frontera. Así lo recoge el acta del sorteo celebrado el pasado día 6. Los beneficiarios han firmado los contratos de arrendamiento con el objetivo de potenciar el sector primario en la Isla. Las 14 parcelas cedidas estarán dedicadas a la explotación de piña tropical, sumándose así a las 130 hectáreas que hay en la Isla.

El consejero del Medio Rural y Marino y Recursos Hidráulicos, David Cabrera, afirmó que con esta adjudicación se incentiva la producción de un cultivo "muy importante para la economía de la Isla, que cada vez tiene una mayor producción".

ELABORADO EN CANARIAS

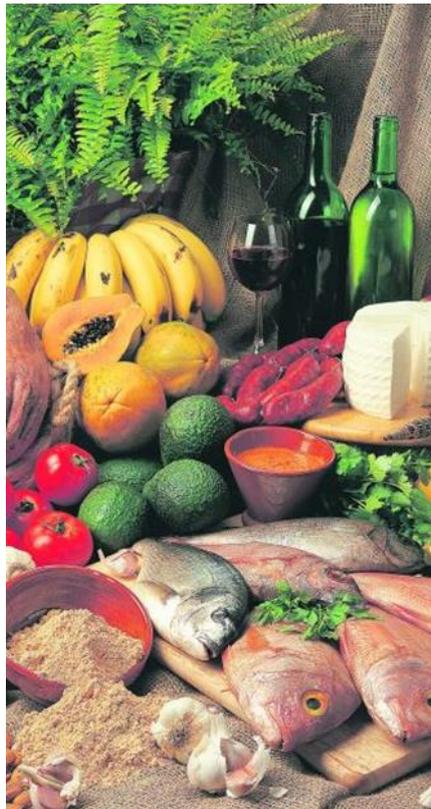
El consumo de productos de las Islas activa la economía y proporciona artículos de gran calidad a los hogares

Cuando se elige un producto elaborado en Canarias, se crea un retorno económico general que es beneficioso para toda la sociedad. La industria canaria invierte continuamente en la mejora de sus procesos productivos, creando empleo estable, mejor cualificado y remunerado. Por lo tanto, resulta justo que el consumidor canario tenga en cuenta los beneficios económicos que aportan a la Comunidad Autónoma comprar artículos made in Canarias además de la apuesta que los empresarios realizan con su iniciativa. Por si esto fuera poco, este sector de productos elaborados en las Islas generan empleo estable, del cual más del 85% es de carácter fijo, más cualificado y mejor remunerado que el del resto de sectores económicos.



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 Canarias se elaboran, prácticamente, todos los productos que el consumidor demanda. Existen industrias distribuidas por toda la geografía regional, lo que permite estar cerca del consumidor y conocer sus gustos y necesidades.



Además, al estar más cerca del mercado, estos productos son más frescos y la huella de carbono que generan en su transporte hasta el consumidor es menor que la que produce los productos importados.

Normativa y calidad

En cuestión sanitaria y de control, las industrias canarias elaboran sus productos cumpliendo con la normativa comunitaria y aplicando los estándares más exigentes de calidad y seguridad alimentaria y disponen de certificaciones reconocidas como son las ISO, la IFS y la BRC, entre otras. Y todo porque la industria canaria está comprometida con Canarias: Una economía con un tejido industrial fuerte y desarrollado, es una economía competitiva e innovadora.

En Canarias se obtienen gran cantidad y variedad de productos de calidad, una riqueza debida en parte a las singularidades de la



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

geografía del Archipiélago y al buen hacer que durante siglos ha caracterizado el trabajo de nuestros agricultores y ganaderos.

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria vela por el mantenimiento y recuperación de los productos tradicionales de alta calidad, asegurando al consumidor las máximas garantías. Todo ello se realiza amparando estos productos, a nivel europeo, bajo figuras de calidad como las Denominaciones de Origen Protegidas, las Indicaciones Geográficas Protegidas, las Especialidades Tradicionales Garantizadas y otros instrumentos.

Desde el Instituto se fomenta, asimismo, el conocimiento y valorización de estos productos, a través de estudios y campañas de promoción que nos han permitido prestigiar a los productos canarios fuera de nuestras fronteras.

En Canarias, a pesar de que hasta hace unas décadas era una sociedad fundamentalmente agraria, en la actualidad el peso de la agricultura es escaso aunque algunos de sus productos son muy afamados.

La agricultura canaria solo cubre la décima parte de las necesidades alimenticias de la región. Los cultivos tradicionales de secano se han convertido, en la práctica, en una agricultura a tiempo parcial, para agricultores que tienen ingresos en otros sectores.

El secano prácticamente ha desaparecido a favor del regadío, (u otros usos del suelo). Esto permite el autoconsumo y un pequeño abastecimiento interior, pero no alcanza para las necesidades de la región. El plátano es el producto estrella de la agricultura canaria, tanto por su calidad como por su difusión. El regadío ha permitido disminuir la superficie de cultivo manteniendo, e incluso aumentando, la producción; pero en la actualidad este es el principal factor que limita la expansión del plátano, ya que los recursos acuíferos son limitados. Se cultiva en explotaciones de tamaño medio y grande.

EL PLACER QUE LLEGA DEL EXTREMO MÁS ALEJADO

La isla de El Hierro es la mayor productora de piña tropical de toda España. Es un recurso económico para esta parte del Archipiélago

El Hierro es la isla donde el cultivo de la piña tropical tiene más importancia con unas 130 hectáreas destinadas a la producción de alrededor de 1,3 millones de kilos cada año.



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



Es un recurso económico importante para la Isla que se está encontrando con dificultades para su comercialización debido a su falta de homogeneidad en el tamaño, y su sabor, menos azucarado.

Asimismo, se ha detectado la necesidad de regenerar los ejemplares para cultivo, sobre todo de las parcelas con baja productividad. Con este fin se realizan desde hace años cuatro acciones diferenciadas.

De 130 hectáreas dedicadas al cultivo de la piña tropical en la isla de El Hierro, más de 80 son reguladas por la cooperativa Frontera. La variedad Roja Española predomina sobre el resto, y es la que mejor se adapta a las condiciones naturales del Golfo de Frontera. Se caracteriza por tener un sabor peculiar entre dulce y ácido. La producción que se gestiona es de alrededor de 900.000 kilos por año. Además, se encuentran en producción otras variedades como la MD2 y la Andina. Y es que la producción de piña tropical en El Hierro continúa siendo la más destacada en cuando a hectáreas en producción de toda Canarias con 130 hectáreas de cultivo.

Dentro de los productores, SAT Frutas de El Hierro es el mayor productor de piña tropical de España y, junto a sus empresas asociadas, aporta el 50% de toda la producción en el Valle de El Golfo.

La producción de piña tropical en El Hierro va bien porque está todo vendido y hay más demanda de tierras para poner en explotación. 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

objetivo actual del Gobierno es avanzar en el Plan de Regeneración de este cultivo, cuyo proyecto ya está redactado y se espera que pronto comience la construcción de un Centro de Investigación y Desarrollo de la Piña Tropical en Canarias.

Como muestra del interés que despierta esta fruta la distribución comercial de piña herreña de IV Gama comienza en 2017. En una primera fase de tres meses de duración su comercialización envasada se circunscribió al mercado local, para, posteriormente, comenzar su venta en medianas y grandes superficies de Tenerife y Gran Canaria.

LOS QUESOS ISLEÑOS ENAMORAN PALADARES EXQUISITOS

El certamen World Cheese Awards 2018 galardonó ni más ni menos que 35 quesos del Archipiélago



Reputados chefs como los hermanos Roca destacan la excelente categoría de estos productos

Los quesos de las Islas son unos auténticos desconocidos para el consumidor foráneo. No obstante, los expertos están reconociendo su valor: en 2018, el certamen World Cheese Awards galardonó ni más ni menos 35 quesos 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

Sin embargo, las Islas tienen una peculiaridad ya que la producción de quesos de nuestra región se consume casi íntegramente en el mercado canario, un detalle que honra este producto y, también, hace imposible su comercialización masiva fuera de nuestra región.

La lista es amplia en las Islas: quesos tiernos, semicurados, curados y de flor. De cabra majorera, de oveja canaria o de vaca canaria o frisona, puros o de mezcla. Con cuajo animal o con cuajo vegetal. Untados con gofio, pimentón o aceite. Hacer queso, no obstante, no es nada nuevo en Canarias. Ya han conseguido tres denominaciones de origen: La Palma, Gran Canaria y Fuerteventura.

Entre los más valorados destaca el queso de cabra, una pasta compacta, con una corteza cada vez más amarillenta a medida que se va curando. Algunos se untan con aceite o gofio y tienen sabor fuerte y ligeramente picón.

Entre los 35 quesos canarios premiados en el World Cheese Awards 2018, dos con súper oros, el Finca de Uga Bodega de oveja, de Lanzarote, y Maxorata semicurado con pimentón, de la DOP Queso Majorero, de Fuerteventura.

Los galardones obtenidos por las producciones del Archipiélago en este concurso internacional, celebrado en Bergen, Noruega, se dividen en dos súper oros, siete oros, 11 platas y 15 medallas de bronce.

El Maxorata semicurado con pimentón, de la DOP Queso Majorero, de Fuerteventura, también fue seleccionado como uno de los tres españoles de los 16 súper oro que pasaron a la gran final.

Las medallas de oro recayeron en Volcania semicurado al pimentón, El Tofio untado en gofio y Maxorata curado con pimentón de la DOP Queso Majorero (las tres, producciones del Grupo Ganaderos de Fuerteventura); y Montesdeoca de cabra curado al vino (Tenerife).

Asimismo, fueron reconocidos el Flor Valsequillo curado de cabra (Gran Canaria); Bolaños Fontanales duro (Gran Canaria) y Herreño curado de S.C.L. Ganaderos de El Hierro.

A estos premios hay que sumarles las platas, que reconocieron la calidad de Finca de Uga Alegranza y Finca de Uga untado al pimentón, ambos de Lanzarote; San Mateo curado de cabra, Caprican curado,



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

Bolaños curado de cabra y Bolaños Fagagesto duro, y Queso de Media Flor de Guía Los Altos de Moya, todos ellos de Gran Canaria.

También fueron distinguidos con la plata Alisios semicurado mezcla untada con pimentón, Maxorata curado reserva especial de la DOP Queso Majorero, y Maxorata semicurado con pimentón, los tres de Grupo Ganaderos de Fuerteventura; y Guatisea curado de Quesería Montaña Blanca, de Lanzarote.

Los bronceos fueron para Maxorata Gourmet, Maxorata curado con pimentón, El Tofio semicurado y El Tofio curado al pimentón, los cuatro de Grupo Ganaderos de Fuerteventura.

Además, entre los bronceos se encuentran Caprican semicurado con pimentón, Quesos Era del Cardón semicurado de cabra majorera, La Cueva del Paso curado de cabra majorera, Cortijo Galeote curado de oveja canaria, Lomo gallego de vaca y cabra semicurado untado con pimentón y Lomo gallego de vaca y cabra curado al gofio, La Cueva del Paso de mezcla de cabra majorera y oveja canaria curado y Queso de Guía Las Mesas curado, todos ellos de la isla de Gran Canaria.

Figuran también el Flor de Güímar de cabra añejo con corteza de gofio (Tenerife); Finca de Uga Bodega y Guatisea semicurado de Quesería Montaña Blanca (ambos de Lanzarote).

Un total de 3.472 producciones competían en esta cita, certamen de referencia para este subsector a nivel internacional, que fueron valoradas por un comité de cata compuesto por 230 expertos de 29 países mediante el sistema de cata ciega.

El máximo galardón de la presente edición recayó en un queso gouda noruego de la granja Ostegarden, elaborado por Jørn Hafslund.

Por islas, los galardones se distribuyen en 15 premios obtenidos por quesos elaborados en Gran Canaria, 11 en Fuerteventura, 6 en Lanzarote, 2 en Tenerife y uno en El Hierro.

LOS PRODUCTOS DE LAS ISLAS, UN ATRACTIVO PARA EL TURISMO

Muchos de los productos elaborados artesanalmente se encuentran bajo Denominación de Origen Protegida, como algunos de los quesos y vinos canarios



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



A través de la gastronomía siempre puedes conocer una tierra. Por eso, no es de extrañar que las Islas Canarias tengan una cocina repleta de contrastes, con platos bien condimentados e ingredientes frescos y saludables, fruto de un clima templado y de una tierra volcánica que les da un sabor especial. Además, muchos de sus productos elaborados artesanalmente se encuentran bajo Denominación de Origen Protegida, como algunos de sus quesos y vinos.

En la cocina canaria tienen gran presencia algunos ingredientes característicos como el millo (nombre que le dan los canarios al maíz), las papas, que debido al origen volcánico de la tierra tienen una textura distinta, y una gran variedad de pescados propios de la zona, como la vieja, el mero o el cherne. Y, por supuesto, el reconocido internacionalmente plátano de Canarias, una de las frutas más completas y sabrosas que existen.

Sin duda, las papas arrugadas es uno de esos platos que consideramos típicos de la gastronomía canaria, pero que no es un invento culinario, sino que es fruto de la realidad alimenticia de los canarios. Es el reflejo de las carestías que, durante mucho tiempo, este pueblo tuvo que padecer, es el resultado del ingenio de aquellos que en su cocina se las tenían que componer para dar de comer a la familia cuando en la despensa no había casi nada.

LOS VINOS CANARIOS, TESORO EN MEDIO DEL ATLÁNTICO

La experiencia gastronómica que ofrecen las Islas Canarias está incompleta si no se prueban sus vinos. El origen de los viñedos se sitúa entre los siglos XIV y XV con la llegada de los conquistadores. Colonos



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 muy diversas procedencias trajeron de sus respectivos lugares de origen gran cantidad de variedades que han ido evolucionando y adaptándose a las Islas, logrando así casi un centenar de variedades, algunas únicas en el mundo

La uva de malvasía, preferente en los viñedos de Lanzarote, es la variedad que más fama ha dado a los vinos del Archipiélago. El patrimonio vitivinícola de Canarias es rico y muy variado. Cabe destacar que las Islas estuvieron exentas de la terrible plaga de la filoxera que en la década de 1870 azotó Europa y causó estragos en las principales zonas vitivinícolas españolas. Esto, unido a las características volcánicas de los suelos y la variedad de paisajes y microclimas, explica que en las Islas convivan variedades de vid únicas en el mundo con otras de extraordinario carácter y personalidad. En total existen más de 80 variedades de vides. Se puede considerar una reliquia viviente a la uva forastera de La Gomera, ya que su antigüedad alcanza como mínimo quinientos años, frente a los 150 de las vides de Europa. También es de visita obligada el Paisaje Protegido de La Geria, en la isla de Lanzarote, para entender el término viticultura heroica cuando se hace referencia a los viñedos más singulares de España. Un paisaje agreste y salvaje pero cultivable, resultante de las erupciones volcánicas del siglo XVIII.

PAPAS ANTIGUAS DE CANARIAS, TUBÉRCULOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA

Llegaron desde América y en su camino a Europa se quedaron en el Archipiélago, donde, por la similitud de la orografía y el clima, se cultivan hasta 29 variedades

En Canarias las papas son un elemento indispensable y fundamental de la gastronomía, en cualquier hogar de las Islas se comen papas casi a diario. Hay que destacar las variedades antiguas, cultivadas en las medianías de las Islas, en los pequeños huertos domésticos.

Canarias ha sido y sigue siendo un pequeño laboratorio natural de los productos que en el siglo XVI llegaron del continente americano y la papa no fue una excepción. Se mantuvieron y se cultivaron a lo largo de 500 años, permitiendo que evolucionaran hacia una gran variedad que, salvo en Sudamérica, sólo se da en las Islas Canarias. La particular orografía de cada isla, las condiciones del suelo y el clima canario han hecho el resto. En Canarias se obtuvo la primera



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

Denominación de Origen Protegida que se otorgó para este tubérculo y la segunda de la Unión Europea.

Las condiciones climáticas y edáficas de las Islas Canarias, especialmente Tenerife, hacen que las producciones locales de papas adquieran unas características y calidad diferenciadora, muy apreciadas por la excelencia de sus cualidades y sabor. La Denominación de Origen Protegida Papas Antiguas de Canarias es un hecho y protege a un total de 29 variedades.

Las variedades de Papas Antiguas de Canarias con denominación de origen protegida son: Negrita de El Hierro, Buena Moza o Palmera, Blanca, Colorada, Corralera Tijarafera, Corraleda Colorada, Corraleda Legítima, Carralera, Negra de La Palma, Negra Veteada, Rayada o Jorge, Haragana, De Ojo Azul, Blanca, Moñigo de Camello, De la Tierra, Azucena Negra, Azucena Blanca, Bonita Negra, Bonita Blanca, Bonita Colorada, Bonita Llagada, Bonita Ojo de Perdiz, Borralla, Colorada de Baba, Negra Yema de Huevo, Peluca Blanca, Peluca Negra, Peluca Roja y Terrenta.

Las papas antiguas presentan una coloración de la piel que va del morado negruzco al marrón, pasando por el rosado y naranja. El color de la carne comprende la gama que va del crema al amarillo intenso, yema de huevo. Este color se acentúa en intensidad con el cocinado. La forma de las Papas Antiguas de Canarias es redondeada, de superficie irregular marcada por la presencia de ojos umbilicados, más o menos profundos. Con respecto a su tamaño se caracterizan por ser pequeñas o muy pequeñas, con calibres comprendidos entre 1 y 8 centímetros.

El suelo volcánico típico en todas las Islas Canarias, caracterizado por la falta de materia orgánica y por la gran cantidad de elementos minerales de tipo basáltico, ha dado lugar a un producto único, con unas características peculiares que determinan una diferenciada morfología.

El recetario canario para combinarlas con carnes y pescados es, desde luego, digno de revisar; aparte de las famosas papas arrugadas, hay que tener en cuenta especialmente el caldo de papas, el sancocho, la ropa vieja o las papas rellenas. La sensación olfativa que producen al ser cocinadas es aromática con olores frescos, suaves y ligeros que van desde millo a castaña. Después de la cocción, todas presentan una textura que en el paladar se hace fácilmente reconocible por su



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

carencia de gránulos. La textura puede ser harinosa, cremosa y mantecosa o cremosa firme y poco harinosa y el sabor recuerda a cereales tostados y frutos secos otoñales.

Además de las denominadas papas negras, también se cultivan en Canarias las papas bonitas, de la subespecie andígena, que poseen aspectos muy diferentes: negras, blancas, coloradas, llagadas y ojos de perdiz. Otro de los grupos interesantes son las azucenas, una papa de un sabor exquisito. En las zonas altas existe una variedad que se llama borralla o melonera.

Este tubérculo se caracteriza por su alto contenido en materia seca, pudiendo llegar a un 35% frente al 18% que poseen, por norma general, las papas de la Península. Esta peculiaridad hace que sean muy apreciadas culinariamente.

En Lanzarote se identifican cuatro variedades, la papa De la Tierra, la más antigua de la Isla y se cultiva en el norte; la Rosada o Moñigo de camello, cultivada en el centro y norte de la Isla; la Blanca, cultivada en Tinajo y, por último, Del Ojo Azul, calificada de muy antigua y que presenta tres variedades: blanca, morada y rosada.

CANARIAS AHORA

EL GOBIERNO DE CANARIAS REFUERZA CON 2,33 MILLONES LA INVESTIGACIÓN EN EL SECTOR PRIMARIO

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) recibirá un incremento de casi 900.000 euros respecto al ejercicio anterior

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha reforzado la investigación en el sector primario a través de una partida de 2,33 millones de euros para el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), con un incremento de casi 900.000 euros respecto al ejercicio anterior.

Según informa el Ejecutivo regional, se trata de un organismo autonómico cuyo objetivo es la elaboración y ejecución de programas y proyectos de investigación orientados a incrementar la competitividad agraria, mejorar la calidad de vida y la optimización racional de los recursos naturales.



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, esta cuantía engloba una serie de proyectos estratégicos e innovadores, además del mantenimiento y la labor de divulgación que realiza el Instituto dentro de su proyección regional, nacional e internacional.



El ICIA participa como socio en varios proyectos de relevancia científica como el 'Mac-Interreg: Islandap Advance'-'R+D+i towards aquaponic development in the up islands the circular economy 'Macbioblue', un proyecto demostrativo y de transferencia tecnológica para ayudar a empresas a desarrollar nuevos productos y procesos en el ámbito de la Biotecnología Azul de la Macaronesia.

De igual modo, forma parte en el proyecto 'Fruttmac-Transferencia de I+D+i para el desarrollo sostenible de frutales tropicales en la Macaronesia'; o en 'Vercochar', para la adaptación al cambio climático, la prevención y mitigación de los efectos derivados de los riesgos naturales en el medio agrícola y forestal, entre otros.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno canario, Alicia Vanoostende, ha dicho que "la labor científica y de investigación que realiza el ICIA es fundamental para el desarrollo de nuestro sector, con la puesta en marcha de proyectos de primer nivel que redundarán en la mejora tecnológica de nuestros recursos".

CANARIAS NOTICIAS

CANARIAS INCREMENTA EL APOYO A LA INVESTIGACIÓN EN EL SECTOR PRIMARIO CON UNA INVERSIÓN DE 2,3 MILLONES

Esta partida contemplará un incremento de casi 900.000 euros respecto al ejercicio anterior



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 pondera su apoyo a la investigación en el sector primario a través de una partida de 2.331.646 euros para el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), con un incremento de casi 900.000 euros respecto al ejercicio anterior. Se trata de un organismo adscrito a la Consejería cuyo objetivo principal es la elaboración y ejecución de programas y proyectos de investigación orientados a incrementar la competitividad agraria, mejorar la calidad de vida y la optimización racional de los recursos naturales.

Esta cuantía, contemplada en los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma para el próximo ejercicio, engloba una serie de proyectos estratégicos e innovadores, además del mantenimiento y la labor de divulgación que realiza el Instituto dentro de su proyección regional, nacional e internacional.

El ICIA participa como socio en varios proyectos de relevancia científica como el 'Mac-Interreg: Islandap Advance' -'R+D+i towards aquaponic development in the up islands the circular economy 'Macbioblue', un proyecto demostrativo y de transferencia tecnológica para ayudar a empresas a desarrollar nuevos productos y procesos en el ámbito de la Biotecnología Azul de la Macaronesia.



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 participa en el proyecto 'Fruttmac – Transferencia de I+D+i para el desarrollo sostenible de frutales tropicales en la Macaronesia'; o en 'Vercochar', para la adaptación al cambio climático, la prevención y mitigación de los efectos derivados de los riesgos naturales en el medio agrícola y forestal, entre otros.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno canario, Alicia Vanoostende, señala que "la labor científica y de investigación que realiza el ICIA es fundamental para el desarrollo de nuestro sector, con la puesta en marcha de proyectos de primer nivel que redundarán en la mejora tecnológica de nuestros recursos".

Dentro de las labores del ICIA destacan la generación y adaptación de las nuevas tecnologías y su transferencia al sector, encauzando las demandas científico-técnicas del ámbito agrario de Canarias.

Además, apoya al sector agrario del Archipiélago mediante la realización de estudios, análisis y dictámenes sobre los productos agrarios, agroalimentarios y medios de producción y otras acciones que redunden en el conocimiento y mejora de los sistemas de producción y de comercialización, tanto agrícolas como forestales y ganaderos.

EL DIGITAL DE CANARIAS

LA CONSEJERÍA INCREMENTA EL APOYO A LA INVESTIGACIÓN EN EL SECTOR PRIMARIO CON UNA INVERSIÓN DE 2,3 MILLONES

Esta cuantía engloba una serie de proyectos estratégicos

La consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del gobierno de Canarias refuerza la investigación en el sector primario a través de una partida de 2.331.646 euros para el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), con un incremento de casi 900.000 euros respecto al ejercicio anterior. Se trata de un organismo adscrito a la consejería cuyo objetivo principal es la elaboración y ejecución de programas y proyectos de investigación orientados a incrementar la competitividad agraria, mejorar la calidad de vida y la optimización racional de los recursos naturales.

Esta cuantía, contemplada en los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma para el próximo ejercicio, engloba una serie 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

proyectos estratégicos e innovadores, además del mantenimiento y la labor de divulgación que realiza el Instituto dentro de su proyección regional, nacional e internacional.



El ICIA participa como socio en varios proyectos de relevancia científica como el 'Mac-Interreg: Islandap Advance' -'R+D+i towards aquaponic development in the up islands the circular economy 'Macbioblue', un proyecto demostrativo y de transferencia tecnológica para ayudar a empresas a desarrollar nuevos productos y procesos en el ámbito de la Biotecnología Azul de la Macaronesia.

También participa en el proyecto 'Fruttmac - Transferencia de I+D+i para el desarrollo sostenible de frutales tropicales en la Macaronesia'; o en 'Vercochar', para la adaptación al cambio climático, la prevención y mitigación de los efectos derivados de los riesgos naturales en el medio agrícola y forestal, entre otros.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno canario, Alicia Vanoostende, señala que "la labor científica y de investigación que realiza el ICIA es fundamental para el desarrollo de nuestro sector,



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 la puesta en marcha de proyectos de primer nivel que redundarán en la mejora tecnológica de nuestros recursos”.

Dentro de las labores del ICIA destacan la generación y adaptación de las nuevas tecnologías y su transferencia al sector, encauzando las demandas científico-técnicas del ámbito agrario de Canarias.

Además, apoya al sector agrario del archipiélago mediante la realización de estudios, análisis y dictámenes sobre los productos agrarios, agroalimentarios y medios de producción y otras acciones que redunden en el conocimiento y mejora de los sistemas de producción y de comercialización, tanto agrícolas como forestales y ganaderos.

EL APURÓN

CLEMENTE GONZÁLEZ, GALARDONADO CON EL PREMIO ENOGASTROTURISMO DE LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA 2019 POR 'CANARIOS DE CAMPO Y MAR'

El restaurante Casa del Vino de Tenerife, el programa de televisión Canarias de Campo y Mar, y el enólogo Juan Jesús Méndez Siverio serán galardonados con el Premio Enogastroturismo de la Universidad de La Laguna 2019, en la categoría de iniciativa empresarial, promoción, y Rafael de Armas, respectivamente según ha hecho público hoy el jurado de su concesión

El jurado de este Premio convocado por la Universidad de La Laguna a través de su Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias ha estado integrado por Agustín Dorta, Carlos Fernández, Carlos Lozano, Clara Rodríguez, Cristina Bermúdez, Iván Hernández, José Luis González, María Dolores Delgado, Sibia García, Tomás Mesa, Zebina Hernández, y presidido por Gabriel Santos subdirector de la Cátedra. En esta edición concurrían un total de 26 candidaturas procedentes de Tenerife, Lanzarote, La Palma, y la isla de Pico en Azores.

La nueva gestión del Restaurante de la Casa del Vino ha conseguido devolverle al lugar el atractivo de sus inicios tras muchos años de una actividad menos notable y llegando tanto al cliente local como al turista, con esfuerzo y confianza en el proyecto, además cuenta con una carta de vinos exclusivamente de la Isla de Tenerife de más de cuarenta referencias y de más de treinta por copa, este restaurante es



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

sin duda el máximo exponente de una apuesta clara por el vino de la isla que se traduce en más de diez mil botellas al año de nuestros vinos disfrutados por el cliente local, nacional o extranjero y ayudando además a potenciar la venta cruzada en la vinoteca de la casa, dando la posibilidad al comensal de elegir su botella entre las casi cuatrocientas referencias de la tienda.



El jurado de este Premio convocado por la Universidad de La Laguna a través de su Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias ha estado integrado por Agustín Dorta, Carlos Fernández, Carlos Lozano, Clara Rodríguez, Cristina Bermúdez, Iván Hernández, José Luis González, María Dolores Delgado, Sibia García, Tomás Mesa, Zebina Hernández, y presidido por Gabriel Santos subdirector de la Cátedra.



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 esta edición concurrían un total de 26 candidaturas procedentes de Tenerife, Lanzarote, La Palma, y la isla de Pico en Azores.

La nueva gestión del Restaurante de la Casa del Vino ha conseguido devolverle al lugar el atractivo de sus inicios tras muchos años de una actividad menos notable y llegando tanto al cliente local como al turista, con esfuerzo y confianza en el proyecto, además cuenta con una carta de vinos exclusivamente de la Isla de Tenerife de más de cuarenta referencias y de más de treinta por copa, este restaurante es sin duda el máximo exponente de una apuesta clara por el vino de la isla que se traduce en más de diez mil botellas al año de nuestros vinos disfrutados por el cliente local, nacional o extranjero y ayudando además a potenciar la venta cruzada en la vinoteca de la casa, dando la posibilidad al comensal de elegir su botella entre las casi cuatrocientas referencias de la tienda.

El programa de televisión 'Canarios de Campo y Mar', dirigido y producido por el palmero Clemente González, vertebró el universo canario del sector primario, las vivencias de su gente, con especial énfasis en las condiciones laborales y vitales de los agricultores, ganaderos, y pescadores, que juegan un papel fundamental en la conservación del paisaje y del medio ambiente del archipiélago. Este espacio que se emite todos los domingos en horario matinal en la Radio Televisión Canaria difunde las costumbres, historias y tradiciones de este sector, además de su gastronomía, repostería, artesanía, sin perder de vista lo atractivo y el interés del turismo rural.

Bodegas Viñátigo ha basado su proyecto en la recuperación y puesta en valor del amplio patrimonio varietal vitícola que existe en las Islas Canarias. Al frente el incansable Juan Jesús Méndez Siverio, quien desde que la memoria alcanza ha estado defendiendo a todos los niveles culturales, empresariales e institucionales el enorme patrimonio vitícola que se escondía en nuestros viñedos minifundistas. Y como refrendo de esta defensa, su vida, el legado recogido de generaciones anteriores y toda su expertía como químico, y lo que resulta aún más chocante, todo ello siempre presentado desde la firmeza que otorga la convicción y una generosidad hoy en desuso. Fruto de este trabajo que comenzamos a finales de los años 90 se consiguió dar a conocer y dignificar numerosas variedades: Gual, Marmajuelo, Vijariego, Tintilla, Baboso, Malvasía, y otras variedades.



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

Además, el Jurado, decidió reconocer a las candidaturas de las Denominaciones de Origen de Vinos de Lanzarote y La Palma con un accésit con motivo de sus aniversarios de constitución.

Los Premios Enogastroturismo de la Universidad de La Laguna están destinados, según señala sus Bases, a galardonar “la labor individual y/o colectiva desarrollada por las personas físicas o jurídicas en los ámbitos de la vitivinicultura, la gastronomía y el turismo”. Los galardones de esta sexta edición serán entregados en el municipio herreño de La Frontera el próximo 19 de noviembre.

NOTICIAS CANARIAS

YA SE CONOCEN LOS GALARDONADOS CON LOS PREMIOS ENOGASTROTURISMO DE LA UNIVERSIDAD DE LA LAGUNA 2019

El restaurante Casa del Vino de Tenerife, el programa de televisión Canarios de Campo y Mar, y el enólogo Juan Jesús Méndez Siverio, serán galardonados

Los galardones serán entregados en el municipio herreño de La Frontera el próximo 19 de noviembre





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 restaurante Casa del Vino de Tenerife, el programa de televisión Canarios de Campo y Mar, y el enólogo Juan Jesús Méndez Siverio serán galardonados con el Premio Enogastroturismo de la Universidad de La Laguna 2019, en la categoría de iniciativa empresarial, promoción, y Rafael de Armas, respectivamente según ha hecho público hoy el jurado de su concesión.

El jurado de este Premio convocado por la Universidad de La Laguna a través de su Cátedra de Agroturismo y Enoturismo de Canarias ha estado integrado por Agustín Dorta, Carlos Fernández, Carlos Lozano, Clara Rodríguez, Cristina Bermúdez, Iván Hernández, José Luis González, María Dolores Delgado, Sibia García, Tomás Mesa, Zebina Hernández, y presidido por Gabriel Santos subdirector de la Cátedra. En esta edición concurrían un total de 26 candidaturas procedentes de Tenerife, Lanzarote, La Palma, y la isla de Pico en Azores.

La nueva gestión del Restaurante de la Casa del Vino ha conseguido devolverle al lugar el atractivo de sus inicios tras muchos años de una actividad menos notable y llegando tanto al cliente local como al turista, con esfuerzo y confianza en el proyecto, además cuenta con una carta de vinos exclusivamente de la Isla de Tenerife de más de cuarenta referencias y de más de treinta por copa, este restaurante es sin duda el máximo exponente de una apuesta clara por el vino de la isla que se traduce en más de diez mil botellas al año de nuestros vinos disfrutados por el cliente local, nacional o extranjero y ayudando además a potenciar la venta cruzada en la vinoteca de la casa, dando la posibilidad al comensal de elegir su botella entre las casi cuatrocientas referencias de la tienda.

El programa de televisión 'Canarios de Campo y Mar', dirigido y producido por el palmero Clemente González, vertebró el universo canario del sector primario, las vivencias de su gente, con especial énfasis en las condiciones laborales y vitales de los agricultores, ganaderos, y pescadores, que juegan un papel fundamente en la conservación del paisaje y del medio ambiente del archipiélago. Este espacio que se emite todos los domingos en horario matinal en la Radio Televisión Canaria difunde las costumbres, historias y tradiciones de este sector, además de su gastronomía, repostería, artesanía, sin perder de vista lo atractivo y el interés del turismo rural.

Bodegas Viñátigo ha basado su proyecto en la recuperación y puesta en valor del amplio patrimonio varietal vitícola que existe en las Islas Canarias. Al frente el incansable Juan Jesús Méndez Siverio, quien



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

desde que la memoria alcanza ha estado defendiendo a todos los niveles culturales, empresariales e institucionales el enorme patrimonio vitícola que se escondía en nuestros viñedos minifundistas. Y como refrendo de esta defensa, su vida, el legado recogido de generaciones anteriores y toda su expertía como químico, y lo que resulta aún más chocante, todo ello siempre presentado desde la firmeza que otorga la convicción y una generosidad hoy en desuso. Fruto de este trabajo que comenzamos a finales de los años 90 se consiguió dar a conocer y dignificar numerosas variedades: Gual, Marmajuelo, Vijariego, Tintilla, Baboso, Malvasía, y otras variedades.

Además, el Jurado, decidió reconocer a las candidaturas de las Denominaciones de Origen de Vinos de Lanzarote y La Palma con un accesit con motivo de sus aniversarios de constitución.

Los Premios Enogastroturismo de la Universidad de La Laguna están destinados, según señala sus Bases, a galardonar “la labor individual y/o colectiva desarrollada por las personas físicas o jurídicas en los ámbitos de la vitivinicultura, la gastronomía y el turismo”. Los galardones de esta sexta edición serán entregados en el municipio herreño de La Frontera el próximo 19 de noviembre.

CANARIAS INCREMENTA EL APOYO A LA INVESTIGACIÓN EN EL SECTOR PRIMARIO CON UNA INVERSIÓN DE 2,3 MILLONES

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias refuerza la investigación en el sector primario a través de una partida de 2.331.646 euros para el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA), con un incremento de casi 900.000 euros respecto al ejercicio anterior. Se trata de un organismo adscrito a la Consejería cuyo objetivo principal es la elaboración y ejecución de programas y proyectos de investigación orientados a incrementar la competitividad agraria, mejorar la calidad de vida y la optimización racional de los recursos naturales

Esta cuantía, contemplada en los Presupuestos Generales de la Comunidad Autónoma para el próximo ejercicio, engloba una serie de proyectos estratégicos e innovadores, además del mantenimiento y la labor de divulgación que realiza el Instituto dentro de su proyección regional, nacional e internacional.

El ICIA participa como socio en varios proyectos de relevancia científica como el ‘Mac-Interreg: Islandap Advance’ -‘R+D+i towards aquaponic



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

development in the up islands the circular economy 'Macbioblue', un proyecto demostrativo y de transferencia tecnológica para ayudar a empresas a desarrollar nuevos productos y procesos en el ámbito de la Biotecnología Azul de la Macaronesia.



También participa en el proyecto 'Fruttmac – Transferencia de I+D+i para el desarrollo sostenible de frutales tropicales en la Macaronesia'; o en 'Vercochar', para la adaptación al cambio climático, la prevención y mitigación de los efectos derivados de los riesgos naturales en el medio agrícola y forestal, entre otros.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno canario, Alicia Vanoostende, señala que "la labor científica y de investigación que realiza el ICIA es fundamental para el desarrollo de nuestro sector, con la puesta en marcha de proyectos de primer nivel que redundarán en la mejora tecnológica de nuestros recursos".

Dentro de las labores del ICIA destacan la generación y adaptación de las nuevas tecnologías y su transferencia al sector, encauzando las demandas científico-técnicas del ámbito agrario de Canarias.

Además, apoya al sector agrario del Archipiélago mediante la realización de estudios, análisis y dictámenes sobre los productos agrarios, agroalimentarios y medios de producción y otras acciones que redunden en el conocimiento y mejora de los sistemas de producción y de comercialización, tanto agrícolas como forestales y ganaderos.