



NOTICIAS

Miércoles 01 de enero de 2020

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”

Canarias7

LA BODEGA DA NUEVA VIDA A GUÍA

El Centro de Interpretación Turística La Bodega de Guía recupera la tradición de la tienda-bar. Situado en el mismo edificio donde estuvo La Bodega de Santiaguito, su producto estrella es el queso.

La reapertura de La Bodega, después de trece años cerrada al público, ha supuesto todo un revulsivo en el municipio de Santa María de Guía. Tras la correspondiente remodelación del lugar, a cuenta de fondos del Cabildo de Gran Canaria y gracias a un proyecto de reconversión y puesta en funcionamiento del Ayuntamiento de Guía, la conocida como



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

Bodega de Santiaguito, abierta en el año 1936 por Santiago Gil Cabrera y que pasaría luego a manos de su hijo, Santiago Gil Romero, hasta su cierre en 2007, abrió de nuevo sus puertas en mayo. Ahora el Centro de Interpretación Turística La Bodega es epicentro gastronómico de la zona.

Y no es para menos. Regentado por el Cortijo de Pavón, y más concretamente por Yohana Mendoza Vega, hija de un reconocido matrimonio de queseros y ganaderos dentro y fuera de la comarca norte, La Bodega ofrece los mejores productos gastronómicos locales, siempre artesanales. La estrella de La Bodega es el queso de Guía en sus tres denominaciones de origen. «Al día no despacho menos de 30 quesos», dice Yohana con orgullo. Pero también hay café de Agaete, gofio de Gáldar, vinos de Tejeda o Lanzarote, dulces de Guía, Moya o Tejeda, licores, ron de Arucas, cervezas de Agüimes, mermeladas, bienmesabe y mojos... «Es todo artesanal y de la tierra».

Hace seis meses que la familia Mendoza Vega, del Cortijo de Pavón, asumió la explotación de La Bodega de Guía tras un ofrecimiento por parte del Ayuntamiento de Guía. El emblemático local, punto de encuentro de la comarca Norte durante más de 50 años, y tras trece años cerrado a cal y canto, se ha convertido nuevamente en parada obligatoria de turistas y locales a su paso por Guía. La intención de Yohana Mendoza es llegar a una serie de acuerdos con el sector turístico. Por ahora le ha valido solamente el boca a boca para darse a conocer. El público entra y sale para adquirir quesos, sobre todo, algunas veces previamente reservados por teléfono. Pero también es habitual que estén ocupadas las tres mesas dispuestas, así como la barra. Todos los elementos recrean la antigua tienda-bar, desde la barra de madera con un hueco para el gato que cuidaba los quesos de los ratones hasta las grandes estanterías donde quedan a la vista los ricos manjares.

«Ha sido grandísima la aceptación de la iniciativa». Pero «lo que más se vende es el queso, aparte del vino». Aunque Yohana lo cuenta con naturalidad, detrás hay un gran trabajo, en el que la acompaña Fran Rodríguez Saavedra. «Vendemos el productos, pero también ofrecemos

catas, tablitas de degustación de los productos. Trabajamos mucho con el cliente local, que ya sabe a lo que viene, pero también con el turista», cuenta Yohana Mendoza.

ARTESANÍA. Además de los productos gastronómicos, La Bodega dispone de una completa muestra de la cultura, la artesanía y el patrimonio cultural de Guía, que pasa por sus afamados cuchillos, sus papagüevos o su lana de oveja. Aunque en este último caso, se ha perdido la tradición de trabajar la lana y, tras la correspondiente trasquilá del ganado, la lana se tira. Ahora, en un intento de recuperar la tradición de tejer, un pequeño grupo de jóvenes emprendedoras confecciona pequeñas piezas a base de esta fibra natural.

En todo caso, «aquí ofrecemos lo que no hay en el supermercado, un producto diferente y al que no se puede acceder normalmente» si no es acudiendo directamente a los lugares de producción.

Horarios. El Centro de Interpretación Turística La Bodega de Guía también acoge un Punto de Información Turística. Sita en la calle Marqués de Muni, su horario de apertura al público es de lunes a viernes, de 10.00 a 18.00 horas; y los sábados y domingos, de 10.00 a 14.00 horas



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 DO VINOS DE GRAN CANARIA FINALIZA EL AÑO CON UVAS DE "CALIDAD EXTRAORDINARIA", AUNQUE CON MENOR VOLUMEN DE PRODUCCIÓN

La inestabilidad climatológica, la humedad persistente y los fallos en la floración son las causas principales de que esta vendimia haya sido una de las más limitadas de los últimos cinco años

La DO Vinos de Gran Canaria ha finalizado la vendimia, una de las etapas más importantes de las bodegas y que comenzó en julio con la recogida de la uva blanca en la zona sur de la isla y terminó en octubre con la recogida de los últimos kilos de uva tinta en la Vega de San Mateo.

Según ha indicado la DO, han sido "tres meses de meticuloso trabajo realizado por los hombres y las mujeres del mundo rural que ha cerrado con 295.890 kilos de uvas, un 55% por ciento menor que la de 2018, una cosecha muy generosa durante la que se recogieron 533.000 kilos de uvas".

Según Pedro Suárez, presidente del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria, la inestabilidad climatológica, con golpes de frío que han alternado con golpes de calor, la humedad persistente -que favorece la aparición del oidio- y los fallos en la floración son las causas principales de que esta vendimia haya sido una de las más limitadas de los últimos cinco años.

Los municipios de Artenara, Tejeda, Valsequillo, Telde y San Bartolomé de Tirajana han sido los más afectados, aunque el descenso en la producción ha sido generalizado en toda la isla.

“Este año ha sido complicado en la viña”, ha afirmado Javier Ventura, de Bodega Ventura, donde se ha recogido un 15% menos de uva tinta y un 50% menos de uva blanca.

Y, aunque sensiblemente menor, la campaña 2019 ha cerrado con unas uvas de una excelente calidad, un elemento clave para la futura elaboración de los vinos con Denominación de Origen. Así lo ha expresado Ana Nanclares, gerente de Bodegas Las Tirajanas, quien asegura que, aunque ha habido menos producción en general, se mantiene “la calidad de los vinos blancos y se va a mejorar la calidad de los tintos con respecto al pasado año, elaborados con una uva más pequeña”.

Finalizada la vendimia empiezan a producirse los primeros vinos obtenidos de la cosecha de este año, que, según María Soledad Losada, miembro del Comité de Cata del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria, parece que van a tener una calidad algo superior a la del año pasado.

“Son vinos con menos acidez, pero con más volumen, complejidad y expresión”, ha indicado.



BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca

6015 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA).- Extracto de la Resolución de 3 de diciembre de 2019, del Director, por la que se convocan para la campaña 2019 la "Ayuda a la transformación y embotellado de vinos con denominación de origen protegida (DOP) producidos en Canarias" y, la ayuda a la "Mejora de la competitividad en la comercialización exterior de los vinos con denominación de origen protegida (DOP) de Canarias", acciones I.6 y I.7, respectivamente, del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2019/244/014.html>