



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, 24 DE AGOSTO DE 2016

EL DIA

EL CABILDO ENCARGA UN ESTUDIO SOBRE LAS CABRAS ASILVESTRADAS EN ANAGA



El análisis, que realizará la empresa pública Gesplan, se extenderá también al parque rural 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

Teno, en el que también se ha detectado la presencia de ganado guanil Costará 32.000 euros.

El Cabildo de Tenerife ha dado el primer paso para iniciar el control de las cabras asilvestradas detectadas en varios puntos de la Isla sensibles desde el punto de vista medioambiental.

En el último consejo de gobierno, celebrado la pasada semana, la Corporación insular aprobó una encomienda a la empresa pública Gestión y Planeamiento Territorial y Medioambiental (Gesplan), para la realización de un estudio sobre la presencia de este ganado en los parques rurales de Anaga y Teno.

El presupuesto destinado a tal fin asciende a 32.092 euros y el plazo de ejecución que tiene la empresa pública para llevar a cabo el trabajo es de cinco meses a partir de la aprobación de la encomienda.

El Cabildo remarca que los parques rurales de Anaga-Reserva de la Biosfera y Teno son dos de los espacios naturales de Tenerife que albergan 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

mayor biodiversidad de Canarias y reconoce que en los últimos años se ha venido constatando la presencia de ganado asilvestrado, especialmente caprino, que sin el cuidado de una persona que controle su pastoreo en el entorno natural provoca daños a la flora autóctona y pone en peligro la biodiversidad y la supervivencia de algunas especies.

Para buscar una solución al problema se ha encargado la realización del mencionado diagnóstico de la problemática social que ha propiciado el abandono del ganado, que en otras épocas pastaba de forma controlada, y de la percepción que tiene la sociedad sobre el tema, con la finalidad de paliar los efectos negativos sobre la biodiversidad natural de estos territorios.

Cabe recordar que esta misma semana vecinos de Lomo de Las Bodegas, en el macizo de Anaga, expresaron su preocupación por el aumento de este ganado en la zona durante los últimos años, y denunciaron los daños que están produciendo estos



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

animales asilvestrados tanto en la flora autóctona como en cultivos privados.

"Arrancan ramas de árboles frutales que luego no vuelven a retoñar, destrozan huertas de papas y hasta derriban paredes", indicaron los afectados.

Una problemática que, en cualquier caso, no es exclusiva de esta isla, pues también se han tenido que enfrentar a ella en La Gomera y Gran Canaria, donde los métodos utilizados para su control han sido criticados por algunas asociaciones ecologistas.

Precisamente, y tras conocerse los resultados del estudio, el Cabildo deberá determinar qué tipo de alternativa usa para la captura de estos animales.

PAPAS ARRUGADAS CON MOJO, GRAN MARAVILLA

El tradicional plato de la cocina canaria se impone en las votaciones finales al jamón ibérico, el pulpo a



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 gallega, la paella valenciana, la tortilla de papas, la quesada pasiega y los paparajotes murcianos.



Las papas arrugadas con mojo, el popular plato de la cocina canaria, ha sido elegido por votación popular como la primera de las 7 Maravillas Gastronómicas en el concurso promovido por Allianz Global Assistance entre más de 20 finalistas, situándose por delante del jamón ibérico, el pulpo a la gallega, la paella valenciana, la tortilla 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

patatas, la quesada pasiega y los paparajotes murcianos.

La organización validó un total de 61.384 votos para los 20 finalistas que optaban a esta elección, entre los que, además de los siete platos referidos anteriormente, también figuraban otros platos emblemáticos del recetario español como el gazpacho andaluz; el pollo al chilindrón aragonés; la fabada asturiana; la ensaimada mallorquina; la crema catalana; el pisto manchego, el cochinillo asado segoviano; el marmitako vasco; las migas extremeñas; el cocido madrileño; las alcachofas con almejas de Navarra; las patatas a la riojana y el turrón de Jijona.

Canarias, Murcia, la Comunidad Valenciana, Galicia y Cantabria fueron las regiones donde se registró una mayor movilización social e institucional en apoyo a sus platos, alcanzando de esta manera los primeros puestos ya definitivos, tras el cierre de la votación este sábado, día 20 de agosto.



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 la web oficial de la campaña, www.7maravillas.es han pasado durante el periodo de votaciones más de 400.000 visitantes, un 18% de los cuales procedían de EEUU, China, Rusia, Canadá, India, Alemania, Francia, Reino Unido y Argentina.

La iniciativa persigue el reconocimiento de la gastronomía española como Patrimonio Inmaterial de la Unesco, de forma que los ganadores serán promovidos para representar a la cocina de nuestro país como candidata al Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.

Cerca de 13 millones del total de 68 millones de turistas que visitaron España en 2015 lo hicieron por motivos gastronómicos.

De la superficie cultivada en las Islas estaba ocupada por las papas según consta en el resumen de datos estadísticos del cultivo de la papa en Canarias para el año 2011



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 la suma del total de hectáreas de papa, entre las 2.583,6 de secano y las 1.640,8 de regadío, que se cultivaron en el año 2011 I, un 1,1% más que la cantidad registrada en el año anterior

Es el global de toneladas de este tubérculo que representó la producción en el citado año 2011, un total de 21.918 toneladas más que un año antes, con un valor de 28.755 millones de euros.

EL GOBIERNO DE CANARIAS ABONA MÁS DE 300.000 EUROS PARA PROMOCIONAR PRODUCTOS EN EL MERCADO INTERIOR

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, dependiente del Gobierno de Canarias, ha abonado 326.788 euros para la promoción de productos en el mercado interior al acogerse a unos fondos del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020.



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



Al respecto, un total de 18 entidades se han acogido a estos fondos, entre las que se encuentran consejos reguladores, asociaciones agrícolas, cooperativas agrarias, según ha informado este martes el Ejecutivo canario en un comunicado.

Con estos créditos se subvencionan los gastos para la promoción de productos amparados bajo sellos de calidad, incluida la participación en programas 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

calidad de producción integrada y del símbolo de 'Regiones Ultraperiféricas' o logo 'RUP', en el mercado interior.

Entre estas actuaciones se encuentran la organización y asistencia a cursos, conferencias, seminarios, ferias y eventos promocionales; catas y degustaciones de productos, añadió el Ejecutivo.

Asimismo, se incluyen acciones para la divulgación de conocimientos científicos y técnicos sobre dichas producciones; iniciativas para publicitar los regímenes de calidad en medios de comunicación, puntos de venta o guías de turismo.

También se sufragan los gastos derivados del desarrollo de misiones comerciales directas e inversas; estudios de mercado y evaluaciones de impacto, acciones para la mejora de la imagen y presentación del producto y portales 'web' para su promoción.



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

Todas estas acciones deben ir dirigidas a animar a los consumidores a adquirir los productos que cuentan con un distintivo de calidad subvencionable o a resaltar las características especialmente las vinculadas a la calidad, los métodos de producción específicos o las rigurosas normas de bienestar animal.

Esta medida se complementa con la 3.1 dirigida a apoyar la nueva participación en regímenes de calidad y ambas están financiadas en un 85 por ciento por la Unión Europea y el resto es abonado por la Comunidad Autónoma y el Estado.

LA PROVINCIA

LAS PAPAS ARRUGADAS, MEJOR PLATO ESPAÑOL

La propuesta gastronómica canaria bate en un concurso a las más distintivas de otras regiones



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 plato de papas arrugadas con mojo rojo.

El concurso Las 7 Maravillas Gastronómicas corona a las papas arrugadas con mojo como la mejor propuesta culinaria española, por delante de platos tan emblemáticos como el jamón ibérico, el pulpo a la gallega, la paella valenciana o la tortilla de papas.

Es de los platos más sencillos que existen en el mundo y lo puede hacer de hecho cualquiera pero la calidad de los productos canarios que lleva lo convierten en una auténtica delicia, posiblemente el plato más carismático y con mayor proyección



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

internacional de la cocina canaria. Son las papas arrugadas con mojo y desde ayer se han convertido en la maravilla número uno de la gastronomía española, todo un mérito teniendo en cuenta la enorme calidad de las cocinas de las diferentes regiones del país.

Así por lo menos lo ha decidido el concurso Las 7 Maravillas Gastronómicas, promovido a nivel nacional por una aseguradora. Las papas arrugadas se llevaron la medalla de oro por delante de productos o platos tan emblemáticos como el jamón ibérico, el pulpo a la gallega, la paella valenciana, la tortilla de papas, la quesada pasiega y los paparajotes murcianos.

El resultado se ha obtenido gracias a los 61.384 votos validados por la organización para los 20 platos finalistas que optaban a esta elección, entre los que figuraban también el gazpacho andaluz, el pollo al chilindrón aragonés, la fabada asturiana, la ensaimada mallorquina, la crema catalana, el pisto manchego, el cochinitillo asado segoviano, 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

marmitako vasco, las migas extremeñas, el cocido madrileño, las alcachofas con almejas de Navarra, las patatas a la riojana y el turrón de Jijona.

Agua, abundante sal gorda (a ser posible lo más natural posible), papas (mejor que sean bonitas) y un buen mojo de verde o rojo. Estos son los ingredientes de la mejor comida de España, que tanto demandan los turistas. Incluso, algunos de sus productos han sido homenajeados por la música, como la famosa canción Mojo picón, del tinerfeño Caco Senante. "Ahora que me piden salsa, aprovecho la ocasión, para decirles que en Canarias existe el mojo picón. Mojo picón, mojo picón...", comienza el popular tema.

No se sabe cuál es el origen exacto de las papas arrugadas pero sí que seguro que tiene que ver con la llegada de las variedades de papas bonitas procedentes de Perú. Esto escribió el historiador Viera y Clavijo al respecto: "Tenemos en Tenerife la tradición depositada en la familia de los señores Bethencourt y Castro, de que las primeras papas



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

nos las trajo del Perú don Juan Bautista de Castro, por el año de 1622. Este señor las hizo sembrar en sus tierras de Icod El Alto, desde donde tan felizmente se ha difundido por todas las Canarias este alimento que sustenta en gran parte a sus moradores".

Del mojo sí se tienen más datos. Todos se atreven a asegurar que el origen de la palabra mojo proviene del portugués molho , que traducido al castellano significa salsa. Y su aparición en las Islas Canarias se debió, sobre todo, al incipiente comercio que se desarrollaba en distintas partes del planeta, y a la llegada de las especias que surcaban las rutas marítimas intercontinentales, y que se aprovechaban de nuestra privilegiada y estratégica situación geográfica para dejar y recoger toda clase de mercancías. El puente entre América, Europa y África fue, por tanto, un elemento clave para la aparición del mojo, tal y como lo conocemos hoy en día.



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

Como el resto de la gastronomía canaria, esta rica salsa está influida por otras cocinas, sobre todo por la herencia de los guanches y la influencia de la gastronomía latinoamericana, muy especialmente de la venezolana, país con el que el Archipiélago ha tenido históricas relaciones humanas y culturales desde el siglo XIX y especialmente a mediados del siglo XX.

AGRICULTURA AYUDA A LOS GANADEROS A MEJORAR LA SANIDAD DE SUS REBAÑOS

El Cabildo de Fuerteventura, a través de su Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, que dirige Juan Estárico, destinará una serie de ayudas a diferentes asociaciones de ganaderos de la Isla con el objetivo de mejorar el estado sanitario de las explotaciones, además de prevenir y controlar enfermedades de los animales.



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

Estas ayudas, que cuentan con un presupuesto de 50.000 euros, están dirigidas a las Agrupaciones de Defensa Sanitaria (ADS) que operan en Fuerteventura. Las citadas asociaciones están formadas por ganaderos que se agrupan con el fin de llevar a cabo acciones para la mejora del nivel sanitario de sus explotaciones, constituyéndose como tal ante el Ministerio de Agricultura.

Estas ayudas posibilitarán la aplicación de programas y medidas higiénico sanitarias a las ganaderías insulares agrupadas en estas asociaciones, financiado incluso sus gastos generales y el transporte del personal para aplicar las medidas como el control de plagas, vacunación, la mejora sanitaria de los rebaños y las producciones pecuarias, la reducción de las bajas y el riesgo sanitario de los ganaderos, así como la elaboración de productos más sanos.



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 EJECUTIVO ABONA 300.000 EUROS PARA PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS ISLEÑOS

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, dependiente del Gobierno de Canarias, ha abonado 326.788 euros para la promoción de productos en el mercado interior al acogerse a unos fondos del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020. Un total de 18 entidades han solicitado estos fondos, entre las que se encuentran consejos reguladores, asociaciones agrícolas y cooperativas agrarias.

Con estos créditos se subvencionan los gastos para la promoción de productos amparados bajo sellos de calidad, incluida la participación en programas de calidad de producción integrada y del símbolo de las Regiones Ultraperiféricas o logo RUP en el mercado interior. Se incluyen acciones para la divulgación de conocimientos científicos y técnicos sobre dichas producciones, iniciativas para publicitar los



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

regímenes de calidad en medios de comunicación, puntos de venta y guías de turismo.

También se sufragan los gastos derivados del desarrollo de misiones comerciales directas e indirectas, estudios de mercado y evaluaciones de impacto, acciones para la mejora de la imagen y presentación del producto y portales web para su promoción. Todas estas acciones deben ir dirigidas a animar a los consumidores a adquirir los productos.

DIARIO DE AVISOS

LAS PAPAS ARRUGADAS, LA PRIMERA DE LAS 'LAS 7 MARAVILLAS GASTRONÓMICAS' DE ESPAÑA

Las papas arrugadas típicas de Canarias han sido votadas como la primera de las 'Las 7 Maravillas Gastronómicas' en el concurso promovido por



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

Allianz Global Assistance entre más de 20 finalistas, por delante del jamón ibérico, el pulpo a la gallega, la paella valenciana, la tortilla de patatas, la quesada pasiega y los papajotes murcianos.



La organización ha validado 61.384 votos validados para los 20 platos finalistas que optaban a esta elección, entre los que figuraban también: el gazpacho andaluz, el pollo al chilindrón aragonés, la fabada asturiana, la ensaimada mallorquina, la crema catalana, el pisto manchego, el cochinillo asado segoviano, el marmitako vasco, las migas



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

extremeñas, el cocido madrileño, las alcachofas con almejas de Navarra, las patatas a la riojana y el turrón de Jijona.

Canarias, Murcia, Comunidad Valenciana, Galicia y Cantabria han sido las regiones con mayor movilización social e institucional en apoyo a sus platos, alcanzando así los primeros puestos ya definitivos, tras el cierre de la votación el pasado sábado.

Por la web oficial de la campaña, www.7maravillas.es, han pasado más de 400.000 visitantes, un 18% de los cuales procedían de EE.UU., China, Rusia, Canadá, India, Alemania, Francia, Reino Unido y Argentina.

La iniciativa persigue el reconocimiento de las gastronomía española como Patrimonio Inmaterial de la Unesco, de forma que los ganadores serán promovidos para representar a la cocina de nuestro país como candidata al Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.



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

Cerca de 13 millones del total de 68 millones de turistas que visitaron España en 2015 lo hicieron por motivos gastronómicos.

CANDIDATURA A PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD

México, Francia, Japón y la cocina Mediterránea (representada por Croacia, Marruecos, Portugal, Italia, Chipre, Grecia y España) ya cuentan con el título de Gastronomía Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

La propuesta ha contado con el apoyo de la Federación Española de Hostelería (FEHR), la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo, la Asociación Gastronómica de Jaén, el Centro Asturiano de Madrid, y Culinary Spain.



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 la han respaldado la propuesta Rutas del Vino, Gourmet Madrid, Casa Marcial (dos estrellas Michelin) de Nacho Manzano, Hospedería El Batán (estrella Michelin) de María José Meda, Casa Carola, la Fundación Alimentación Saludable, Gustatio Comunicación y el Restaurante Alejandro (una estrella Michelin) de Alejandro Sánchez.

GASTRONOMÍA Y ECONOMÍA

El 25% del PIB nacional está conformado por la industria alimentaria, agricultura, turismo y gastronomía; los mejores restaurantes y cocineros del planeta son españoles; y se calcula que, en 2015, 7 millones de turistas vinieron a España con la única intención de disfrutar de nuestra cocina.

Las cualidades de la gastronomía española proporcionan, además, reconocimiento internacional y un alto nivel de marca-país, e incide, directa o indirectamente, a todos los sectores sociales, económicos y 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

BARRETO PROPONDRÁ A LOS AYUNTAMIENTOS AFECTADOS POR EL INCENDIO TRABAJOS DE CAMPO DE CARA AL INVIERNO

La consejera de Política Territorial, Sostenibilidad y Seguridad del Gobierno de Canarias, Nieves Lady Barreto, convocará este jueves, 25 de agosto, a los alcaldes de los cuatro municipios afectados por el incendio y al Cabildo de La Palma a una reunión para abordar los trabajos de campo necesarios en los que la Consejería pueda colaborar de cara al próximo invierno.

La necesidad de llevar a cabo estos trabajos de apoyo se plantea desde la Consejería de Política Territorial en la reunión mantenida el pasado martes en el Cabildo Insular así como la celebrada esa misma tarde en la Asociación de Vecinos de Las Manchas.



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 concreto, la Consejería propondrá la necesidad de llevar a cabo la limpieza de la zona afectada con el fin de devolver la permeabilidad al suelo, el labrado de terrenos, la quita de árboles quemados y trabajos selvícolas en general, que no interferirán en las obras que el Cabildo de La Palma prevé realizar en barrancos y barranqueras, así como obras de canalizaciones y pozos absorbentes entre otras, tal y como se acordó en la reunión del pasado 16 de agosto.



Nieves Lady Barreto

En estos momentos se está pendiente de la valoración de los daños causados por el fuego en



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

bienes e infraestructuras para poner en marcha cuanto antes las ayudas contempladas en el Decreto de Medidas Urgentes aprobado por el Ejecutivo autonómico en el último Consejo de Gobierno, así como las ayudas al sector agrícola y ganadero anunciadas por el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, durante su reciente visita a la Isla.

EL CONSEJO INSULAR DE AGUAS MEJORARÁ EL RAMAL SUR DE LA RED DE RIEGO DE ADUARES



El vicepresidente del Cabildo, José Luis Perestelo



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 Consejo Insular de Aguas mejorará el ramal sur de la Red de Riego de Aduares. Ya se ha publicado en el Boletín Oficial de la Provincia el anuncio correspondiente a la licitación de este proyecto cuyo presupuesto máximo asciende a 278.564 euros y cuyo periodo de ejecución será de tres meses.

El presidente accidental del Cabildo de La Palma y consejero de Aguas, José Luis Perestelo, ha destacado “la necesidad de seguir avanzando en la ejecución de obras de mejora de nuestras principales redes de riego para sustituir y/o mejorar las canalizaciones obsoletas en pro de un mejor servicio a los regantes”.

El objetivo del proyecto es sustituir el tramo de conducción deteriorada (más de 2.200 metros de tubería desde el depósito de Aduares hasta la zona próxima a Las Ledas) y mejorar su trazado para evitar el funcionamiento deficiente que presenta a niveles bajos del depósito de cabecera.



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 DEL GOBIERNO DE CANARIAS ESTUDIARÁ MEDIDAS PARA PALIAR LOS DAÑOS DEL INCENDIO DE LA PALMA EN ZONAS DE CULTIVO

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias estudiará la adopción de medidas destinadas a paliar los daños provocados en zonas de cultivo por el incendio forestal que se inició en La Palma el pasado 3 de agosto.

Durante la reunión de coordinación post incendio en la que participaron el Cabildo insular, Ayuntamientos, el Gobierno de Canarias y representantes del Gobierno de España, el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, Narvay Quintero, indicó que este trágico hecho ha demostrado la importancia del campo y del cuidado



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 las medianías en la prevención y extinción de incendios y manifestó el compromiso del Ejecutivo canario para ayudar a las corporaciones locales y agricultores afectados. Con este fin, según indicó, se aprobó en el último Consejo de Gobierno una propuesta de acuerdo para la búsqueda de posibles vías de financiación dirigidas a mitigar los daños causados por este incidente.



Reunión consejo regulador digital



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

Ayer, el viceconsejero de Sector primario, Abel Morales, y el director del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, José Díaz-Flores, se trasladaron a la isla para reunirse con el consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo insular, José Basilio Pérez, para conocer la repercusión del incendio en el sector primario palmero, cuyos efectos se están evaluando actualmente. Por el momento se sabe que el viñedo es el principal cultivo afectado-hay vides quemadas y se analizan las consecuencias del calor, el humo y las cenizas en otras próximas- junto con algunos árboles frutales, y que se han registrado daños en algunas bodegas.

Durante la visita ambos representantes del Gobierno canario se desplazaron a El Paso, acompañados por el alcalde del municipio, Sergio Rodríguez, donde recorrieron explotaciones de vid en Las Manchas que han sufrido las consecuencias del incendio. Según pudieron comprobar el viñedo ha desempeñado un papel clave en su contención



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

aunque ha sido el cultivo más afectado por este hecho, al que se suman las consecuencias de la climatología atípica del último invierno.

Por la tarde se citaron con el presidente del Consejo Regulador de Vinos La Palma, Juan Crispo Perdomo, y su gerente, Eva Hernández, quienes solicitaron la colaboración del Gobierno de Canarias para compensar la merma de la producción derivadas de los cambios climatológicos y el incendio y evitar el posible abandono de las tierras de cultivo dañadas, su mayor temor. En este sentido, Morales y Díaz-Flores se comprometieron a analizar qué medidas se pueden adoptar para ayudar a mitigar las pérdidas del subsector vitivinícola una vez se conozcan datos reales del impacto del incendio al finalizar la vendimia.

Durante el encuentro el viceconsejero de Sector primario recordó a los representantes de esta Denominación de Origen que este mes la Consejería publicó la convocatoria de ayudas del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias



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 Canarias (POSEI) destinadas a la transformación y embotellado de vinos con Denominación de Origen Protegida (DOP) producidos en el Archipiélago, y a la mejora de la competitividad en la comercialización exterior de estas producciones, correspondientes a la ficha adicional para 2013 y dotadas con 590.000 euros; con las que el Ejecutivo liquidaba la cuantía pendiente de abono de la denominada ayuda de Estado para dicha campaña.

Además, en julio, la consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas efectuó el pago de 4,28 millones de euros correspondientes a las ayudas a la comercialización local de frutas y hortalizas y al mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos con DOP también del POSEI adicional para esta misma campaña.

Morales destacó también que el Gobierno de Canarias aprobó el pasado mes de junio la incorporación de cuatro millones de euros de fondos propios a la ficha adicional de este programa 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

ayudas, con lo que esta partida cuenta este año con un total de nueve millones.

CANARIAS 7

EL TIEMPO TIENE CHIFLADAS A LAS VIDES



Vista de los viñedos de donde sale el vino de Agala. El tinto fue premiado este año por el Cabildo

Este año el dios Baco se olvidó de Gran Canaria. La cosecha de uva viene escasa, dispareja y tardía. Los viticultores consultados achacan la merma en la producción al comportamiento «atípico» del tiempo,



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, en términos coloquiales, «tiene chifladas a las vides». Se prevé que darán hasta un 30% menos de uvas.

Los que viven del campo saben que dependen del tiempo, y este año simplemente no acompañó. No ayudó al menos al sector vitivinícola, que ahora lo nota en la producción. Luis López, presidente del Consejo Regulador de la denominación de origen Gran Canaria, advierte de que la merma, de media, estará en torno a un 30%, aunque hay zonas, como en Telde y Agüimes, por ejemplo, donde los productores aventuran que se recogerá un 50% menos que en 2015.

¿Y por qué no acompañó el tiempo? Lo explica, en pocas palabras, Luis López. «El motivo principal es que este año no hubo invierno; es más, en diciembre y enero hizo calor, y en febrero, después de la poda, hizo buen tiempo, pero a los pocos días se metió una época de frío que trastocó a la planta». A algunas las pilló con los primeros brotes y otras, directamente «se recogieron», abunda. Por



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

eso, precisa, la cosecha viene «dispareja». En una misma vid «hay racimos que están terminando de madurar mientras otros están brotando».

Ana Nanclares, gerente de Bodegas Las Tirajanas, coincide en el vaticinio de López y en los motivos, pero también ambos comparten una nota positiva. «La calidad es buena». En el caso de esta bodega, que aglutina a 17 familias de viticultores de toda la Isla, desde Maspalomas a los Altos de Gáldar, estos altibajos del tiempo han alterado en parte sus plazos de recolección. La vendimia de sus 17 asociados suele completarse en tres meses, desde julio a primeros de octubre, pero este año puede que en San Mateo recolecten incluso en noviembre.

Menos impacto notaron los viñedos en la Cumbre. Sandra Armas, de Bodegas Bentayga, en Tejeda, la del vino Agala, calcula un 15% menos respecto a los 37.500 kilos del 2015. No está mal. Sus 9 hectáreas y media sufrieron de lleno la nevada de febrero.



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 PAPAS ARRUGADAS, LA PRIMERA DE LAS 'LAS 7 MARAVILLAS GASTRONÓMICAS' DE ESPAÑA



Papas arrugadas.

Las papas arrugadas típicas de Canarias han sido votadas como la primera de las 'Las 7 Maravillas Gastronómicas' en el concurso promovido por Allianz Global Assistance entre más de 20 finalistas, por delante del jamón ibérico, el pulpo a la gallega, la paella valenciana, la tortilla de patatas, la quesada pasiega y los papajotes murcianos.



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 organización ha validado 61.384 votos validados para los 20 platos finalistas que optaban a esta elección, entre los que figuraban también: el gazpacho andaluz, el pollo al chilindrón aragonés, la fabada asturiana, la ensaimada mallorquina, la crema catalana, el pisto manchego, el cochinillo asado segoviano, el marmitako vasco, las migas extremeñas, el cocido madrileño, las alcachofas con almejas de Navarra, las patatas a la riojana y el turrón de Jijona.

Canarias, Murcia, Comunidad Valenciana, Galicia y Cantabria han sido las regiones con mayor movilización social e institucional en apoyo a sus platos, alcanzando así los primeros puestos ya definitivos, tras el cierre de la votación el pasado sábado.

Por la web oficial de la campaña, www.7maravillas.es, han pasado más de 400.000 visitantes, un 18% de los cuales procedían 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

EE.UU., China, Rusia, Canadá, India, Alemania, Francia, Reino Unido y Argentina.

La iniciativa persigue el reconocimiento de las gastronomía española como Patrimonio Inmaterial de la Unesco, de forma que los ganadores serán promovidos para representar a la cocina de nuestro país como candidata al Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.

Cerca de 13 millones del total de 68 millones de turistas que visitaron España en 2015 lo hicieron por motivos gastronómicos.

México, Francia, Japón y la cocina Mediterránea (representada por Croacia, Marruecos, Portugal, Italia, Chipre, Grecia y España) ya cuentan con el título de Gastronomía Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

La propuesta ha contado con el apoyo de la Federación Española de Hostelería (FEHR), la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), la Escuela Superior 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

Gastronomía y Hostelería de Toledo, la Asociación Gastronómica de Jaén, el Centro Asturiano de Madrid, y Culinary Spain.

También la han respaldado la propuesta Rutas del Vino, Gourmet Madrid, Casa Marcial (dos estrellas Michelin) de Nacho Manzano, Hospedería El Batán (estrella Michelin) de María José Meda, Casa Carola, la Fundación Alimentación Saludable, Gustatio Comunicación y el Restaurante Alejandro (una estrella Michelin) de Alejandro Sánchez.

El 25% del PIB nacional está conformado por la industria alimentaria, agricultura, turismo y gastronomía; los mejores restaurantes y cocineros del planeta son españoles; y se calcula que, en 2015, 7 millones de turistas vinieron a España con la única intención de disfrutar de nuestra cocina.

Las cualidades de la gastronomía española proporcionan, además, reconocimiento internacional y un alto nivel de marca-país, e incide, directa o



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

indirectamente, a todos los sectores sociales, económicos y políticos.

EL CABILDO DE LA PALMA MEJORARÁ EL RAMAL SUR DE LA RED DE RIEGO DE ADUARES

El Consejo Insular de Aguas ha publicado en el Boletín Oficial de la Provincia (BOP) el anuncio de la licitación del proyecto de mejora del ramal sur de la Red de Riego de Aduares, que tendrá un presupuesto máximo de 278.564 euros y un periodo de ejecución de tres meses.

El vicepresidente del Cabildo de La Palma, José Luis Perestelo, ha destacado la necesidad de seguir avanzando en la ejecución de obras de mejora de las principales redes de riego para sustituir y/o mejorar las canalizaciones obsoletas en pro de un mejor servicio a los regantes.



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 objetivo del proyecto es sustituir el tramo de conducción deteriorada --más de 2.200 metros de tubería desde el depósito de Aduares hasta la zona próxima a Las Ledas-- y mejorar su trazado para evitar el funcionamiento deficiente que presenta a niveles bajos del depósito de cabecera.

LA OPINION DE TENERIFE

LAS PAPAS ARRUGADAS, EL MEJOR PLATO DE ESPAÑA

Las miles de personas que participan en el concurso Las 7 Maravillas Gastronómicas eligen a la estrella de la cocina canaria como número uno del país. Ganan al jamón ibérico, la paella y la tortilla de papas



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



Papas arrugadas con mojo (Canarias).

Es de los platos más sencillos que existen en el mundo y lo puede hacer de hecho cualquiera pero la calidad de los productos canarios que lleva lo convierten en una auténtica delicia, posiblemente el plato más carismático y con mayor proyección internacional de la cocina canaria. Son las papas arrugadas con mojo y desde ayer se han convertido en la maravilla número uno de la gastronomía española, todo un mérito teniendo en cuenta la enorme calidad de las cocinas de las diferentes regiones del país.



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

Así por lo menos lo ha decidido el concurso Las 7 Maravillas Gastronómicas, promovido a nivel nacional por una aseguradora. Las papas arrugadas se llevaron la medalla de oro por delante de productos o platos tan emblemáticos como el jamón ibérico, el pulpo a la gallega, la paella valenciana, la tortilla de papas, la quesada pasiega y los papajotes murcianos.

El resultado se ha obtenido gracias a los 61.384 votos validados por la organización para los 20 platos finalistas que optaban a esta elección, entre los que figuraban también el gazpacho andaluz, el pollo al chilindrón aragonés, la fabada asturiana, la ensaimada mallorquina, la crema catalana, el pisto manchego, el cochinillo asado segoviano, el marmitako vasco, las migas extremeñas, el cocido madrileño, las alcachofas con almejas de Navarra, las patatas a la riojana y el turrón de Jijona.

Agua, abundante sal gorda (a ser posible lo más natural posible), papas (mejor que sean bonitas) y un buen mojo de verde o rojo. Estos son los



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

ingredientes de la mejor comida de España, que se consume especialmente en los guachinches de Tenerife y que demandan los turistas porque es el más conocido de todos. Incluso, algunos de sus productos han sido homenajeados por la música, como la famosa canción Mojo picón, del tinerfeño Caco Senante. "Ahora que me piden salsa, aprovecho la ocasión, para decirles que en Canarias existe el mojo picón. Mojo picón, mojo picón...", comienza el popular tema.

No se sabe cuál es el origen exacto de las papas arrugadas pero sí que seguro que tiene que ver con la llegada de las variedades de papas bonitas a Tenerife procedentes de Perú. Esto escribió el historiador Viera y Clavijo al respecto: "Tenemos en Tenerife la tradición depositada en la familia de los señores Bethencourt y Castro, de que las primeras papas nos las trajo del Perú don Juan Bautista de Castro, por el año de 1622. Este señor las hizo sembrar en sus tierras de Icod El Alto, desde donde tan felizmente se ha difundido por todas 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

Canarias este alimento que sustenta en gran parte a sus moradores".

Del mojo sí se tienen más datos. Todos se atreven a asegurar que el origen de la palabra mojo proviene del portugués molho , que traducido al castellano significa salsa. Y su aparición en las Islas Canarias se debió, sobre todo, al incipiente comercio que se desarrollaba en distintas partes del planeta, y a la llegada de las especias que surcaban las rutas marítimas intercontinentales, y que se aprovechaban de nuestra privilegiada y estratégica situación geográfica para dejar y recoger toda clase de mercancías. El puente entre América, Europa y África fue, por tanto, un elemento clave para la aparición del mojo, tal y como lo conocemos hoy en día.

Como el resto de la gastronomía canaria, esta rica salsa está influida por otras cocinas, sobre todo por la herencia de los guanches y la influencia de la gastronomía latinoamericana, muy especialmente de la venezolana, país con el que el Archipiélago ha



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

tenido históricas relaciones humanas y culturales desde el siglo XIX y especialmente a mediados del siglo XX.

Aunque el mojo no sólo se utiliza en Canarias, es en esta comunidad donde su presencia, en muchos de los platos que aquí se elaboran, es casi obligatoria. Las papas arrugadas, el pescado, la carne o el queso cambian su sabor de inmediato cuando se bañan en el mojo, dándole ese tono más o menos picante -según qué tipo de líquido se quiera obtener- que a tantas personas gusta. Esta salsa típica de las islas está compuesta, siempre, por varios ingredientes clave: el aceite, el vinagre y el ajo. A los que luego se añade, según el tipo de mojo que se quiera elaborar, perejil, azafrán, cilantro, pimiento, pimientas, comino, pimentón y un sinfín de hierbas, frutos secos, especias, tomate e incluso aguacate.



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 EJECUTIVO ABONA 300.000 EUROS PARA PROMOCIONAR LOS PRODUCTOS DE LA REGIÓN

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria, dependiente del Gobierno de Canarias, ha abonado 326.788 euros para la promoción de productos en el mercado interior al acogerse a unos fondos del Programa de Desarrollo Rural 2014-2020. Un total de 18 entidades se han acogido a estos fondos, entre las que se encuentran consejos reguladores, asociaciones agrícolas y cooperativas agrarias, según informó ayer el Ejecutivo canario.

Con estos créditos se subvencionan los gastos para la promoción de productos amparados bajo sellos de calidad, incluida la participación en programas de calidad de producción integrada y del símbolo de las Regiones Ultraperiféricas o logo RUP en el mercado interior. Entre estas actuaciones se encuentran 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

organización y asistencia a cursos, conferencias, seminarios, ferias y eventos promocionales y catas y degustaciones de productos, añadió el Ejecutivo. Asimismo se incluyen acciones para la divulgación de conocimientos científicos y técnicos sobre dichas producciones, iniciativas para publicitar los regímenes de calidad en medios de comunicación, puntos de venta y guías de turismo. También se sufragan los gastos derivados del desarrollo de misiones comerciales directas e indirectas, estudios de mercado y evaluaciones de impacto, acciones para la mejora de la imagen y presentación del producto y portales web para su promoción. Todas estas acciones deben ir dirigidas a animar a los consumidores a adquirir los productos.

CANARIAS 24 HORAS

EL GOBIERNO DE CANARIAS ABONA 300.000 EUROS PARA LA PROMOCIÓN DE PRODUCTOS EN EL MERCADO INTERIOR



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 Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria abonará un total de 326.788 euros a grupos de productores que realicen actividades de formación y promoción en el mercado interior, en concepto de ayudas destinadas a apoyar los regímenes de calidad de productos agrícolas y alimenticios del Programa de Desarrollo Rural (PDR) 2014-2020.

Se acogen a estos fondos 18 beneficiarios, entre ellos, consejos reguladores de las Denominaciones



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 Origen de Vinos del Archipiélago, cooperativas agrícolas, asociaciones de productores, sociedades agrícolas de transformación, etc.

Con estos créditos se subvencionan los gastos derivados de la realización de acciones de información y promoción de productos amparados bajo sellos de calidad, incluida la participación en programas de calidad de producción integrada y del símbolo de Regiones Ultraperiféricas o logo RUP, en el mercado interior.

Entre estas actuaciones se encuentran la organización y/o asistencia a cursos, conferencias, seminarios, ferias y eventos promocionales; catas y degustaciones de productos; acciones para la divulgación de conocimientos científicos y técnicos sobre dichas producciones; iniciativas para publicitar los regímenes de calidad en medios de comunicación, puntos de venta, guías de turismo, etc. También se sufragan los gastos derivados del desarrollo de misiones comerciales directas e inversas; estudios de mercado y evaluaciones 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

impacto, acciones para la mejora de la imagen y presentación del producto y portales web para la promoción de los mismos.

Todas estas acciones deben ir dirigidas a animar a los consumidores a adquirir los productos que cuentan con un distintivo de calidad subvencionable o a resaltar las características o ventajas específicas de las citadas producciones, especialmente las vinculadas a la calidad, los métodos de producción específicos, las rigurosas normas de bienestar animal, etc.

Esta medida se complementa con la 3.1 dirigida a apoyar la nueva participación en regímenes de calidad. Ambas están financiadas en un 85% por la Unión Europea y el resto es abonado por la Comunidad Autónoma y el Estado.

LAS PAPAS ARRUGADAS, ENTRE LAS GANADORAS AL TÍTULO DE MARAVILLA GASTRONÓMICA



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 papas arrugadas canarias, el jamón ibérico, el pulpo a la gallega, la paella valenciana, la tortilla de patatas, la quesada pasiega cántabra y los paparajotes murcianos son Las 7 Maravillas Gastronómicas de España.

Una iniciativa de Allianz Global Assistance que ha congregado a instituciones, asociaciones, universidades, federaciones de hostelería, restaurantes y conocidos restauradores junto a



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

centenares de miles de españoles que, a través de la página web oficial y de las redes sociales, han mostrado su apoyo a los platos que componen una gastronomía única en el mundo, que contribuye decisivamente al sector turístico, a la cultura, a la sociedad y a la economía nacional.

La organización ha validado 61.834 votos para los veinte platos finalistas: el gazpacho andaluz, el pollo al chilindrón aragonés, la fabada asturiana, la ensaimada mallorquina, las papas arrugadas con mojo picón de las Islas Canarias, la quesada pasiega cántabra, la crema catalana, el pisto manchego, el cochinillo asado segoviano, el marmitako vasco, las migas extremeñas, el pulpo a la gallega, el cocido madrileño, los paparajotes murcianos, las alcachofas con almejas de Navarra, las patatas a la riojana, la paella valenciana, el jamón ibérico, la tortilla de patata y el turrón de Jijona.

El ranking definitivo de Las 7 Maravillas Gastronómicas, por elección popular, ha sido:



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

1. Papas arrugadas (Canarias)
2. Jamón ibérico
3. Pulpo a la gallega (Galicia)
4. Paella valenciana (Valencia)
5. Tortilla de patatas
6. Quesada pasiega (Cantabria)
7. Pajarajotes murcianos (Murcia)

Las 7 Maravillas Gastronómicas de España nació con el objetivo de reconocer el valor artístico, técnico y cultural de la gastronomía española, de salvaguardar la metodología culinaria y de transmitir su valor a las generaciones venideras, con el ánimo de convertirlas en representantes para una candidatura a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.



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 acción ha conseguido que, durante el mes de agosto, la gastronomía nacional haya sido uno de los temas más comentados, defendidos y reconocidos, un elemento sin el que no se comprende nuestra marca-país" ha declarado Sonia Rodríguez, responsable del proyecto. Por la web oficial de la campaña, www.7maravillas.es, han pasado más de 400.000 visitantes, un 18% de los cuales desde multitud de rincones del mundo: Estados Unidos, China, Rusia, Canadá, India, Alemania, Francia, Reino Unido, Argentina...

La elección de Las 7 Maravillas Gastronómicas de España es un proyecto de Allianz Global Assistance y cuenta con el apoyo de la Federación Española de Hostelería (FEHR), la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo, la Asociación Gastronómica de Jaén, el Centro Asturiano de Madrid, Culinary Spain, Rutas del Vino, Gourmet Madrid, Casa Marcial (dos



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

estrellas Michelin) de Nacho Manzano y Hospedería El Batán (estrella Michelin) de María José Meda, Restaurante Alejandro (estrella Michelin), Gustatio, Casa Carola y la Federación Andaluza de Cofradías y Asociaciones Gastronómicas.

EL CABILDO MAJORERO ABRE LA CONVOCATORIA DE SUBVENCIONES DIRIGIDAS A GARANTIZAR LA CALIDAD SANITARIA DE LAS EXPLOTACIONES GANADERAS

El Cabildo de Fuerteventura, a través de su Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, que dirige Juan Estárico, destinará una serie de ayudas a diferentes asociaciones de ganaderos de la Isla con el objetivo de mejorar el estado sanitario de las explotaciones, además de prevenir y controlar enfermedades de los animales.



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

Estas ayudas, que cuentan con un presupuesto de 50.000 euros, están dirigidas a las Agrupaciones de Defensa Sanitaria (ADS) que operan en Fuerteventura. Las ADS están formadas por ganaderos que se asocian con el fin de llevar a cabo acciones para la mejora del nivel sanitario de sus explotaciones, constituyéndose como tal ante el Ministerio de Agricultura.

Estas ayudas posibilitarán la aplicación de programas y medidas higiénico sanitarias comunes a las ganaderías insulares agrupadas en estas asociaciones, financiado incluso sus gastos generales y el transporte del personal para aplicar las medidas como el control de plagas, vacunación, la mejora de la sanidad de los rebaños y las producciones pecuarias, la reducción de las bajas y el riesgo sanitario de los ganaderos y de la población en general, y la elaboración de productos más sanos y sin riesgos para los consumidores.



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 plazo para solicitar estas ayudas finaliza el próximo 6 de septiembre. Los interesados pueden consultar el texto completo en la página web del Cabildo, www.cabildofuer.es, la Unidad de Agricultura, Ganadería y Pesca, y en la Agencia de Extensión Agraria de Gran Tarajal.

Las subvenciones se otorgarán en función del número de cabezas de ganado de cada Agrupación de Defensa Sanitaria y de las acciones sanitarias aplicadas.

ÉXITO DE PARTICIPACIÓN EN LA VII MUESTRA DE GANADO Y MERCADILLO TRADICIONAL CANARIO EN HONOR A SAN MARCOS

La VII Muestra de Ganado y Mercadillo Tradicional Canario en Honor a San Marcos (MUESGAM 2016), en Tiscamanita, volvió a contar con un éxito de participación, tal y como lo demostraron las cientos



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 personas que acudieron hasta el pueblo para disfrutar la ganadería majorera y los productos artesanales del mercadillo, así como de la V Cata de Aceite de Oliva Extra de Fuerteventura, la demostración de Trilla a cargo de la Asociación del burro majorero, la exposición de tractores agrícolas o la demostración y enseñanza del amasado de gofio con el zurrón de baifo, entre otras.



En tal sentido, desde el Ayuntamiento de Tuineje quieren agradecer la implicación de la Comisión de Fiestas de Tiscamanita en la organización de los actos, así como de todos los colectivos 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

asociaciones que han participado tanto en la VII Muestra como en otros eventos del programa de Fiestas en Honor a San Marcos 2016.

CANARIAS AHORA

“EL GANADO HARÍA MÁS FÁCIL LA TAREA A LOS EQUIPOS QUE SE LA JUEGAN EN UN INCENDIO”

El palmero Juan Capote, investigador del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (IAC) y una autoridad mundial en caprinos, defiende la cultura silvopastoril ancestral para prevenir los fuegos forestales.



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



Juan Capote es investigador del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias.

"El incendio se paró en Montes de Luna porque las cabras hicieron un cortafuegos con las patas"

El palmero Juan Capote, coordinador de programas y director de la Unidad de Producción Animal, Pastos y Forrajes del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) y una autoridad mundial en ganado caprino, defiende la cultura silvopastoril ancestral para prevenir los incendios forestales. "Algunas personas dicen que antes, los campesinos solos,



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

acababan con lo incendios más fácilmente que ahora, a pesar de que actualmente existen muchos más medios. Esto es solo parcialmente cierto. Posiblemente tardarían menos tiempo en controlarlo pero mucho más en prevenirlo. Durante todo el año se sacaba combustible de nuestros montes, bien fuera directamente (pinillo y monte) o indirectamente a través del ganado. Además, viñas y otros cuidados cultivos junto a las masa forestales hacían de efectivos cortafuegos”, ha explicado a La Palma Ahora.

Recuerda que “hasta hace poco, un destacado sector de medioambientalistas demonizaba al ganado, especialmente a las cabras, considerándolo uno de los grandes causantes de la degradación en nuestra y otras geografías. Es cierto que este fenómeno se puede dar donde las cargas ganaderas superan la capacidad de sustentación del medio. Es decir, donde hay más animales de la cuenta. Pero cuando existe un pastoreo ordenado y sostenible (el pastor es el más interesado en no perder recursos



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 un año para el otro) esta actividad incrementa la biodiversidad. Ello ha sido demostrado (y publicado en revistas de notable impacto internacional) por un equipo de investigadores de la Universidad de La Laguna, tras haber realizado meticulosos estudios en varias islas, incluida La Palma. Los doctores Mata y Bermejo, que lideraron las investigaciones, afirman también que el pastoreo racional aumenta la biomasa”.

Capote se plantea dos preguntas: “¿Cuánto cuesta periódicamente la lucha contra el fuego? ¿cuánto costaría subvencionar a agricultores y ganaderos para promocionar actividades sostenibles en espacios regulados por una adecuada ordenación territorial? Nosotros todavía no tenemos la respuesta acreditada. Los franceses y norteamericanos, sí, puesto que en esos países el ganado se ha vuelto a echar al monte”.

Pero, subraya, “no hace falta irse al extranjero ni fuera de nuestras islas para observar un ejemplo de positiva gestión medioambiental con uso ganadero.



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 Gran Canaria, siempre se ha permitido trasladar ganado ovino a la cumbre. Allí los animales, con una carga moderada, contribuyen a la eliminación de combustible, al tiempo que mantienen una tradición milenaria ligada a un producto quesero de gran calidad". Y en La Palma, añade, "se realizó un interesante estudio donde se demostraba la utilidad del ganado caprino en el mantenimiento de cortafuegos". Por tanto, sostiene, "es tiempo de cambiar de mentalidad: hagámosles más fácil la tarea a esos excelentes equipos que se la juegan para salvaguardar nuestros montes. Y hagámoslo de la manera más fácil, antes de que el tiempo sepulte una cultura silvopastoril ancestral".

LAS PAPAS ARRUGADAS, LA PRIMERA DE LAS 'LAS 7 MARAVILLAS GASTRONÓMICAS' DE ESPAÑA

El plato isleño ha quedado por delante del jamón ibérico, el pulpo a la gallega, la paella valenciana, 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

tortilla de patatas, la quesada pasiega y los paparajotes murcianos



Papas arrugadas.

Las papas arrugadas típicas de Canarias han sido votadas como la primera de las 'Las 7 Maravillas Gastronómicas' en el concurso promovido por Allianz Global Assistance entre más de 20 finalistas, por delante del jamón ibérico, el pulpo a la gallega, la paella valenciana, la tortilla de patatas, la quesada pasiega y los papajotes murcianos.



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 organización ha validado 61.384 votos validados para los 20 platos finalistas que optaban a esta elección, entre los que figuraban también: el gazpacho andaluz, el pollo al chilindrón aragonés, la fabada asturiana, la ensaimada mallorquina, la crema catalana, el pisto manchego, el cochinitillo asado segoviano, el marmitako vasco, las migas extremeñas, el cocido madrileño, las alcachofas con almejas de Navarra, las patatas a la riojana y el turrón de Jijona.

Canarias, Murcia, Comunidad Valenciana, Galicia y Cantabria han sido las regiones con mayor movilización social e institucional en apoyo a sus platos, alcanzando así los primeros puestos ya definitivos, tras el cierre de la votación el pasado sábado.

Por la web oficial de la campaña, www.7maravillas.es, han pasado más de 400.000



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

visitantes, un 18% de los cuales procedían de EE.UU., China, Rusia, Canadá, India, Alemania, Francia, Reino Unido y Argentina.

La iniciativa persigue el reconocimiento de las gastronomía española como Patrimonio Inmaterial de la Unesco, de forma que los ganadores serán promovidos para representar a la cocina de nuestro país como candidata al Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.

Cerca de 13 millones del total de 68 millones de turistas que visitaron España en 2015 lo hicieron por motivos gastronómicos.

Candidatura a Patrimonio Inmaterial de la Humanidad

México, Francia, Japón y la cocina Mediterránea (representada por Croacia, Marruecos, Portugal, Italia, Chipre, Grecia y España) ya cuentan con 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

título de Gastronomía Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

La propuesta ha contado con el apoyo de la Federación Española de Hostelería (FEHR), la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo, la Asociación Gastronómica de Jaén, el Centro Asturiano de Madrid, y Culinary Spain.

También la han respaldado la propuesta Rutas del Vino, Gourmet Madrid, Casa Marcial (dos estrellas Michelin) de Nacho Manzano, Hospedería El Batán (estrella Michelin) de María José Meda, Casa Carola, la Fundación Alimentación Saludable, Gustatio Comunicación y el Restaurante Alejandro (una estrella Michelin) de Alejandro Sánchez.



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

Gastronomía y economía

El 25% del PIB nacional está conformado por la industria alimentaria, agricultura, turismo y gastronomía; los mejores restaurantes y cocineros del planeta son españoles; y se calcula que, en 2015, 7 millones de turistas vinieron a España con la única intención de disfrutar de nuestra cocina.

Las cualidades de la gastronomía española proporcionan, además, reconocimiento internacional y un alto nivel de marca-país, e incide, directa o indirectamente, a todos los sectores sociales, económicos y políticos.

RTVC

LAS PAPAS ARRUGADAS ELEGIDAS UNA LAS 7 MARAVILLAS GASTRONÓMICAS DE ESPAÑA

Se seleccionaron 20 platos finalistas, entre los que estaban el gazpacho andaluz, la fabada asturiana, el cocido madrileño y el pisto manchego, y durante



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

agosto se organizó una votación popular en internet.



Las papas arrugadas canarias, el jamón ibérico, el pulpo a la gallega, la paella valenciana, la tortilla de patatas, la quesada pasiega cántabra y los paparajotes murcianos son las 7 Maravillas Gastronómicas de España, elegidas en una encuesta en internet en la que se han registrado más de 60.000 votos.

La iniciativa nació para promover la candidatura de la gastronomía española a patrimonio inmaterial 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

la humanidad por la Unesco, como ya han conseguido la japonesa, la mexicana y la francesa, además de la dieta mediterránea, y para defender su importancia como expresión cultural con raíces históricas.

Se seleccionaron 20 platos finalistas, entre los que estaban el gazpacho andaluz, la fabada asturiana, el cocido madrileño y el pisto manchego, y durante agosto se organizó una votación popular en la web del proyecto.

Ante notario se han validado 61.834 votos que han determinado las 7 Maravillas Gastronómicas de España, ha anunciado hoy su promotora, Allianz Global Assistance, a la que se sumaron entidades como la Federación Española de Hostelería y la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (Sedca), escuelas de hostelería y restaurantes como Casa Marcial, con dos estrellas Michelin.



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

"Hemos conseguido que durante agosto la gastronomía nacional haya sido uno de los temas más comentados, defendidos y reconocidos, un elemento sin el que no se comprende nuestra marca-país", ha destacado la responsable del proyecto, Sonia Rodríguez, en alusión al tráfico de la web y en las redes sociales.

La página oficial de las 7 Maravillas Gastronómicas de España ha recibido más de 400.000 visitas, un 18 % desde el extranjero, por lo que los organizadores dan por cumplido el objetivo de defender y difundir "una gastronomía nacional fundamentada en el vigor de las cocinas regionales".

ABC CANARIAS

EL ESTIÉRCOL DE LAS VACAS DE GRAN CANARIA SE REUTILIZA PARA CREAR BIOGÁS, UNA ENERGÍA RENOVABLE



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 proyecto aprovecha los restos de los animales también como fertilizante



Un innovador proyecto situado en el norte de Gran Canaria aprovecha el estiércol de las vacas para crear energía renovable, biogás, capaz de generar electricidad con menor coste económico y medioambiental que las usinas térmicas.

La iniciativa lleva la firma de Imcom Livestock, cuyo responsable Mario Mas ha sido galardonado con 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

premio a la idea más innovadora del programa Norte Emprende.

Con unas 250 cabezas de bovino al servicio de este proyecto en La Aldea y Firgas, la granja no solo produce este combustible sino que desarrolla el aprovechamiento de los restos animales como fertilizante natural en cultivos ecológicos, un subproducto de la iniciativa principal.

¿Qué es el biogás?

El biogás se produce como resultado de someter el estiércol, o cualquier otro deshecho orgánico, a la acción de bacterias anaeróbicas (que viven en ausencia de aire) en un proceso llamado biodigestión. Este proceso se llevan a cabo en los llamados biodigestores en los cuales se mezcla el material orgánico junto con agua y en los que, en un ambiente con temperaturas adecuadas de entre 20 y 30 grados, se produce la reacción que produce el biogás.



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 las explotaciones ganaderas de vacuno, cerdo o aves, se generan grandes cantidades de estiércol, que es una excelente materia orgánica para biodigerir y producir gas, ya que contienen una importante cantidad de energía, según explica sitiosolar.com.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS

LAS PAPAS ARRUGADAS UNA DE LAS 7 MARAVILLAS GASTRONÓMICAS

Las papas arrugadas típicas de Canarias, el jamón ibérico, el pulpo a la gallega, la paella valenciana, la tortilla de patatas, la quesada pasiega y los papajotes murcianos son los platos típicos elegidos como 'Las 7 Maravillas Gastronómicas' 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

concurso promovido por Allianz Global Assistance entre más de 20 finalistas.



La organización ha validado 61.384 votos validados para los 20 platos finalistas que optaban a esta elección, entre los que figuraban también: el gazpacho andaluz, el pollo al chilindrón aragonés, la fabada asturiana, la ensaimada mallorquina, la crema catalana, el pisto manchego, el cochinitillo asado segoviano, el marmitako vasco, las migas extremeñas, el cocido madrileño, las alcachofas con



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

almejas de Navarra, las patatas a la riojana y el turrón de Jijona.

Canarias, Murcia, Comunidad Valenciana, Galicia y Cantabria han sido las regiones con mayor movilización social e institucional en apoyo a sus platos, alcanzando así los primeros puestos ya definitivos, tras el cierre de la votación el pasado sábado.

Por la web oficial de la campaña, www.7maravillas.es, han pasado más de 400.000 visitantes, un 18% de los cuales procedían de EE.UU., China, Rusia, Canadá, India, Alemania, Francia, Reino Unido y Argentina.

La iniciativa persigue el reconocimiento de las gastronomía española como Patrimonio Inmaterial de la Unesco, de forma que los ganadores serán promovidos para representar a la cocina de nuestro país como candidata al Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.



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

Cerca de 13 millones del total de 68 millones de turistas que visitaron España en 2015 lo hicieron por motivos gastronómicos.

CANDIDATURA A PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD.

México, Francia, Japón y la cocina Mediterránea (representada por Croacia, Marruecos, Portugal, Italia, Chipre, Grecia y España) ya cuentan con el título de Gastronomía Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

La propuesta ha contado con el apoyo de la Federación Española de Hostelería (FEHR), la Sociedad Española de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SEDCA), la Escuela Superior de Gastronomía y Hostelería de Toledo, la Asociación Gastronómica de Jaén, el Centro Asturiano de Madrid, y Culinary Spain.

También la han respaldado la propuesta Rutas del Vino, Gourmet Madrid, Casa Marcial (dos estrellas Michelin) de Nacho Manzano, Hospedería El Batán



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

(estrella Michelin) de María José Meda, Casa Carola, la Fundación Alimentación Saludable, Gustatio Comunicación y el Restaurante Alejandro (una estrella Michelin) de Alejandro Sánchez.

GASTRONOMÍA Y ECONOMÍA.

El 25% del PIB nacional está conformado por la industria alimentaria, agricultura, turismo y gastronomía; los mejores restaurantes y cocineros del planeta son españoles; y se calcula que, en 2015, 7 millones de turistas vinieron a España con la única intención de disfrutar de nuestra cocina.

Las cualidades de la gastronomía española proporcionan, además, reconocimiento internacional y un alto nivel de marca-país, e incide, directa o indirectamente, a todos los sectores sociales, económicos y políticos.

EL DIGITAL DE CANARIAS



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

EL GOBIERNO DE CANARIAS ABONA 300.000 EUROS PARA LA PROMOCIÓN DE PRODUCTOS EN EL MERCADO INTERIOR



Se acogen a estos fondos del Programa de Desarrollo Rural un total de 18 entidades

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria abonará un total de 326.788 euros a grupos 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

productores que realicen actividades de formación y promoción en el mercado interior, en concepto de ayudas destinadas a apoyar los regímenes de calidad de productos agrícolas y alimenticios del Programa de Desarrollo Rural (PDR) 2014-2020.

Se acogen a estos fondos 18 beneficiarios, entre ellos, consejos reguladores de las Denominaciones de Origen de Vinos del Archipiélago, cooperativas agrícolas, asociaciones de productores, sociedades agrícolas de transformación.

Con estos créditos se subvencionan los gastos derivados de la realización de acciones de información y promoción de productos amparados bajo sellos de calidad, incluida la participación en programas de calidad de producción integrada y del símbolo de Regiones Ultraperiféricas o logo RUP, en el mercado interior.

Entre estas actuaciones se encuentran la organización y/o asistencia a cursos, conferencias, seminarios, ferias y eventos promocionales; catas 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

degustaciones de productos; acciones para la divulgación de conocimientos científicos y técnicos sobre dichas producciones; iniciativas para publicitar los regímenes de calidad en medios de comunicación, puntos de venta, guías de turismo, etc. También se sufragan los gastos derivados del desarrollo de misiones comerciales directas e inversas; estudios de mercado y evaluaciones de impacto, acciones para la mejora de la imagen y presentación del producto y portales web para la promoción de los mismos.

Todas estas acciones deben ir dirigidas a animar a los consumidores a adquirir los productos que cuentan con un distintivo de calidad subvencionable o a resaltar las características o ventajas específicas de las citadas producciones, especialmente las vinculadas a la calidad, los métodos de producción específicos, las rigurosas normas de bienestar animal.



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 medida se complementa con la 3.1 dirigida a apoyar la nueva participación en regímenes de calidad. Ambas están financiadas en un 85% por la Unión Europea y el resto es abonado por la Comunidad Autónoma y el Estado.

EL APURON

EL CONSEJO INSULAR DE AGUAS SACA A LICITACIÓN LA MEJORA DEL RAMAL SUR DE LA RED DE RIEGO DE ADUARES POR 278.000 EUROS





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

José Luis Perestelo, vicepresidente del Cabildo.

El Consejo Insular de Aguas mejorará el ramal sur de la Red de Riego de Aduares. Ya se ha publicado en el Boletín Oficial de la Provincia el anuncio correspondiente a la licitación de este proyecto cuyo presupuesto máximo asciende a 278.564 euros y cuyo periodo de ejecución será de tres meses.

El presidente accidental del Cabildo de La Palma y consejero de Aguas, José Luis Perestelo, ha destacado “la necesidad de seguir avanzando en la ejecución de obras de mejora de nuestras principales redes de riego para sustituir y/o mejorar las canalizaciones obsoletas en pro de un mejor servicio a los regantes”.

El objetivo del proyecto es sustituir el tramo de conducción deteriorada (más de 2.200 metros de tubería desde el depósito de Aduares hasta la zona



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

próxima a Las Ledas) y mejorar su trazado para evitar el funcionamiento deficiente que presenta a niveles bajos del depósito de cabecera.