

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

MARTES 20 DE SEPTIEMBRE DE 2016

EL DÍA:

LOS VINOS ESPAÑOLES BUSCAN AUMENTAR SU CUOTA DE MERCADO EN CANADÁ



Vista general hoy, lunes 19 de septiembre de 2016, de la feria "Spain is Wine", organizada por la Oficina de Comercio de España en Toronto y el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), participaron alrededor de 60 bodegas que trajeron unos 275 vinos diferentes, en Toronto (Canadá). /Julio Cesar Rivas (EFE)

Varios centenares de personas, entre profesionales del sector de la restauración, críticos gastronómicos y público, asistieron hoy en Toronto a la feria "Spain is Wine" (España es vino), que busca aumentar la cuota de mercado de de este producto español en Canadá.

En la feria "Spain is Wine", organizada por la Oficina de Comercio de España en Toronto y el Instituto Español de Comercio Exterior (ICEX), participaron alrededor de 60 bodegas que trajeron unos 275 vinos diferentes.

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004 Telf. 928 369 806 - Fax. 928 385 634

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° A – 38004 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656

La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

La celebración de la feria se produce en un momento de fuerte crecimiento de

las ventas de vinos españoles en Canadá: sólo en la primera mitad de 2016,

las ventas aumentaron un 10 % y se situaron en 45,7 millones de dólares

estadounidenses.

Gran parte de este crecimiento se ha producido en la provincia de Ontario, el

segundo mayor comprador de vinos españoles en Canadá tras Quebec.

Según los datos de la Oficina de Comercio de España en Toronto, las

exportaciones de vino español a Ontario han crecido un 15 % de enero a

junio, frente al 4 % en que subieron las de vinos extranjeros en el mismo

período.

Rosa Angulo, directora adjunta de Alimentos, Gastronomía y Vinos de ICEX,

declaró que Canadá "es muy importante para las bodegas españolas".

"El crecimiento del 10 % del valor de las exportaciones en lo que va de año

nos da una idea de la importancia que está tomando para las bodegas

españolas", añadió.

Angulo destacó que "es un mercado que reconoce la calidad de los vinos

españoles" y que "está demandando cada vez más la presencia" de estos

productos.

Oscar Ruiz, gerente de exportaciones de la cooperativa vinícola catalana

Unió, coincidió que el canadiense "es un mercado interesante".

Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004 Telf. 928 369 806 - Fax. 928 385 634

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° A – 38004 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656

La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Aunque Unió todavía no vende sus productos en Canadá, Ruiz señaló que su

presencia en la feria "Spain is Wine" es un muestra del potencial que tiene el

mercado canadiense y el de Toronto para las bodegas de la cooperativa.

"Tiene un volumen interesante, hay una cultura de vino y los consumidores

de aquí conocen vinos de todo el mundo, y son mercados que permiten unos

precios más agradecidos que otros", explicó.

Ruiz destacó que los vinos españoles tienen una relación calidad-precio

"imbatible" en comparación con la competencia, pero indicó que queda

mucho por hacer.

"España ha salido a vender vino al exterior mucho más tarde que Francia o

Italia, por lo cual tenemos que andar dando codazos para conseguir

centímetros de estantería en las tiendas. Poco a poco se está consiguiendo",

explicó.

"Hay que insistir en ello. Porque ofrecemos una relación calidad-precio

imbatible. Y además debemos empezar a dar a conocer nuestra diversidad de

vinos, que es más difícil porque el vino español se asocia principalmente con

Rioja. Pero es un proceso. Hay que seguir y no hay que abandonar", añadió.

El jefe del departamento de Vinos de ICEX, Alfonso Janeiro, explicó que para

esa labor competitiva y de educación sobre los productos españoles son

fundamentales eventos como "Spain is Wine".

"Es muy importante que se haga una promoción de los vinos de España para

ayudar a que haya cada vez un reconocimiento mayor del vino de calidad

español", señaló Janeiro.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004 Telf. 928 369 806 - Fax. 928 385 634 **Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° A – 38004 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656

La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

"El mercado canadiense es un mercado en el que las bodegas españolas tienen ya un cierto recorrido, pero queremos que cada vez más se reconozca el vino español frente a otros vinos de competidores nuestros y que el consumidor canadiense esté dispuesto a pagar cada vez más por el vino español", continuó.

"Y que conozca cada vez más las diferentes regiones, las diferentes variedades que tiene el vino español. Para ello es imprescindible este tipo de eventos", concluyó.

LA PROVINCIA:

VALLESECO PREPARA EL BOCADILLO MÁS GRANDE DE CANARIAS CON MERMELADA DE MANZANA

El emparedado equivale a 1.400 barras de pan y será elaborado por unas 40 personas.

Javier Bolaños

Valleseco come a lo grande. El Ayuntamiento trabaja para preparar este domingo el bocadillo más grande de Canarias, coincidiendo con la Feria de Ganado de las Fiestas de La Encarnación y La Manzana.

El emparedado equivaldrá a 1.400 barras de pan y cerca de 300 kilos de mermelada de manzana reineta de la zona, en cuya elaboración prevista en el Área Recreativo de La Laguna colaborarán unas 40 personas. El objetivo es batir el récord del bocadillo más grande de Canarias, que luego será degustado por los asistentes.

La iniciativa ha sido ideada por el Área de Festejos de Valleseco, dirigida por Francisco Rodríguez, con el objetivo de promocionar esta festividad declarada de Interés Turístico Regional. Y, a su vez, promocionar el municipio y su cultivo de la manzana. El municipio espera poder completar este año el reto, ya que el pasado año se tuvo que suspender por las lluvias.

Entre las entidades implicadas en este objetivo se encuentran Pastelería Reyes, Panificadora Hermanos Pérez, Comercial Santana, Alitec, Termak,



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Panipas, Sigfredo Melchior, Azúcar Canamer, Fresas Bibi y vecinos del municipio, con la colaboración del Ayuntamiento.

UN TALLER DESTINADO A NEGOCIOS DE MUJERES EN EL ENTORNO RURAL

La Biblioteca Municipal alberga un taller destinado a fomentar y apoyar las iniciativas de mujeres en el ámbito rural. El evento arrancó se prolongará hasta la jornada de hoy. El Taller de Innovación y Emprendimiento se dirige a mujeres del campo interesadas en emprender y establecer sus propios negocios. Hoy se valorará el perfil de clientes al que adaptar en cada municipio. LA PROVINCIA

CANARIAS 7:

BODEGAS LA GRIETA SUMERGE 500 BOTELLAS DE TINTO EN EL ATLÁNTICO

Bodegas La Grieta sumergió la pasada semana 500 botellas de su vino tinto Vendimia nocturna en el océano Atlántico. En concreto, lo hizo en la Bodega submarina de Canarias, ubicada en las aguas de Tenerife, a una profundidad de 18 metros. Dicha ubicación presenta unas condiciones de luz, humedad, temperatura, presión y gravedad únicas para realizar el proceso de envejecimiento de los vinos.

Durante unos meses, estos tintos de Bodegas La Grieta compartirán hogar con la flora y fauna submarina, «con el fin de que respiren el oxígeno disuelto en el océano como si fuera un pez».



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634 Santa Cruz de Teneffe: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1° A – 38004 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656

La e San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

CANARIAS 24 HORAS:

TEGUESTE CELEBRA SU VENDIMIA Y BENDICE SUS VIÑEDOS



Tegueste/ Mas de 1.000 personas se congregaron hoy domingo en el municipio de Tegueste para celebrar la vendimia de la Villa, una fiesta vinculada al mundo vitivinícola y que forma parte del programa de actos de las Fiestas Patronales en Honor a la Virgen de Los Remedios de 2016. Una treintena de vehículos agrícolas, todos engalanados para la ocasión, junto a las cientos de personas que asistieron a esta particular 'romería', salieron desde el Monumento a la Lucha para recorrer, durante cerca de tres horas, la "Travesía del Mar de Viñedos y la Campiña de Tegueste".

La caravana, integrada por camiones, tractores, carretas y carros, hizo el trayecto por el Casco Histórico de la Villa, el Camino Las Toscas, La Padilla y Mederos, un recorrido de 4 kilómetros de distancia y donde se hicieron varias paradas por los lugares con mayor concentración de viñedos. La primera parada de esta peregrinación tuvo lugar frente al restaurante Consentido, donde el párroco Miguel Ángel Navarro Mederos fue el encargado de bendecir los viñedos, junto con el primer teniente de alcalde, Juan Norberto Padilla Melián: varios concejales del Gobierno local. Tras la bendición de los viñedos, la comitiva se detuvo en la plaza José "El Chico" en la Padilla, donde se pudieron degustar los mejores caldos del municipio, acompañados por un sinfín de platos de comida; todo posible gracias al trabajo desinteresado de los vecinos y vecinas de La Padilla. Más tarde, en las instalaciones de la cancha polideportiva de El Lomo, tuvo lugar un puesto de degustación de vinos compartido por la Asociación de



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Viticultores de Tequeste (AVITE) y la Agencia de Empleo y Desarrollo Local del Ayuntamiento de Tegueste. Además, se entregaron los premios del "XIII Concurso de Racimos", celebrado el viernes en las instalaciones del Centro Cultural de El Lomo. Este acto supuso la recuperación del certamen puesto en marcha por la antigua Escuela Taller Promotora de Ventas y Servicios Vitivinícolas de Tequeste.

Además, también se llevó a cabo la distinción al vendimiador y la entrega, por parte de AVITE, de ramos de flores a la Reina de la Vendimia de las Fiestas de Nuestra Señora la Virgen de Los Remedios y su corte de honor. La distinción como vendimiador del año fue a manos de Antonio Díaz del Castillo.

Para el primer teniente de alcalde, Juan Norberto Padilla Melián, este tipo de celebraciones plasman "el buen ánimo y entusiasmo que existe entre el colectivo de viticultores, cuyo afán no ha decaído por superar el listón de la calidad de los vinos tequesteros. El dinamismo del subsector es más que patente".

"No cabe la menor duda que el entusiasmo y la ilusión del sector es una realidad. AVITE es una asociación que, mano a mano con el Ayuntamiento de Tegueste, ha buscado las vías que promuevan el consumo del vino y su calidad además de reafirmar al municipio como de los destacados en la Denominación de Origen y en Tenerife desde el relevo generacional, la profesionalización y la dinamización del sector", resaltó tequestero.

Asimismo, destacó que el Consistorio "ha estado desarrollando una estrategia de impulso y fomento del subsector vitivinícola en esta última década que está siendo motivo para la reactivación del sector primario y, a su vez, del tejido socioeconómico del municipio", todo bajo la marca "Tegueste, Villa entre Viñedos".

"El gobierno municipal ha estado comprometido, procurando desarrollar líneas que contemplan la formación y la profesionalización, la dinamización y, sobre todo, procurando el relevo generacional tan necesario", recalcó Padilla. Además, aseveró que "se ha hecho una labor importante para vincular todo este trabajo al sector de la restauración, de manera que intensifiquen la presencia de los productos de la tierra en sus establecimientos".



Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

RTVC:

VÍDEO: UNA CALABAZA DE 212 KILOS EN EL MOCANAL

Una calabaza gigante centra las miradas estos días en El Hierro. Pesa más de doscientos kilos y está expuesta para que todos aquellos que lo deseen puedan verla y llevarse una foto de recuerdo.



EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EL AYUNTAMIENTO DE SANTA BRÍGIDA REACTIVA EL HUERTO **ECOLÓGICO**



Santa Brígida produce alimentos ecológicos gracias al esfuerzo de dos técnicas de la Escuela de Capacitación Agraria que desarrollaron un proyecto



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

de huerto agroecológico y han decidido mantener la actividad de forma voluntaria hasta que se consolide la participación de otros colectivos. Esta iniciativa permite que el Banco de Alimentos de la Villa sea uno de los pocos que distribuye productos frescos y ecológicos entre las familias necesitadas.

Desde las Concejalías de Acción social y la de Parques y Jardines, cuyo concejal delegado es actualmente Lucas Tejera Rivero, se atendió la solicitud de dos alumnas de la Escuela de Capacitación Agraria para realizar las prácticas del Ciclo de Producción Agroecológica a través de un convenio con el Ayuntamiento.

Una vez terminado el período de prácticas, y con la intención de no volver a abandonar el huerto, las técnicas continúan gestionando el mismo de forma voluntaria, lo que permite mejorar las instalaciones y aprovechar los recursos, además de que la producción se destina al Banco de Alimentos del municipio, lo que permite distribuir productos hortofrutícolas entre las familias necesitadas y no sólo alimentos enlatados o legumbres.

Para poder mantener viva esta iniciativa, Yohanny Patricia Robles y Patricia Godino, comienzan a desarrollar un proyecto para el Ayuntamiento en el que se establezca la finalidad y los objetivos del Huerto, que pasará a tener un carácter social de mayor dimensión que tuvo en su idea original. No será un Huerto exclusivamente para mayores, sino que será un Huerto Social y Ecológico en el que se dará cabida a más colectivos y actividades, siendo un huerto multifuncional (espacio de ocio para mayores, formación y divulgación de técnicas propias de la Agricultura Ecológica , visitas escolares y participación de entidades con fines sociales que lo soliciten).

Mientras se realiza el proyecto por las dos técnicas citadas, se mantiene vivo el Huerto Social y Ecológico (HSE) con una producción de legumbres muy cuantiosa y de excelente calidad. El HSE comprende una superficie de casi mil metros cuadrados, en la que hay doce parcelas individuales así como espacio de uso colectivo. Esta superficie podría ampliarse en caso de que hubiera una mayor demanda,

Desde el mes de mayo hasta el momento actual se ha limpiado el terreno, preparado el suelo y sembrado hortalizas: lechugas, acelgas, pimientos, remolacha, tomates, calabacines, papas, millo, aromáticas, etc. Y desde finales de junio ya se han recolectado varias cosechas de verduras de gran calidad.



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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Al tratarse de un huerto de carácter fundamentalmente social, se practica el principio de solidaridad y, al no contar todavía con adjudicatarios/as, las primeras cosechas se han donado al Banco de Alimentos de la Villa.

Otro aspecto destacado es que al tratarse de un huerto ecológico no se utilizan productos fitosanitarios de síntesis química, sino únicamente preparados biológicos autorizados por la normativa que regula la Agricultura Ecológica y preparados por las técnicas que gestionan el HSE para regular plagas y enfermedades que afectan a los cultivos. De esta manera, los consumidores podrán ingerir productos sin productos químicos añadidos que puedan dañar su