



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, 1º 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

DOMINGO 2 DE OCTUBRE DE 2016

EL DÍA:

SUMAS Y RESTAS EN LOS VINOS DE LA GOMERA

La Isla registró hasta 2015 el mayor rendimiento de vid por hectárea, pero este año la producción se ha reducido en un 60%. Curbelo demandó en el Parlamento canario la redacción de un Plan vitivinícola que vincule a productores y a instituciones.



En el sector vitivinícola Gomera se está produciendo la extraña contradicción de que por un lado es el que más ha aumentado la rentabilidad por hectárea en el ámbito de toda Canarias, pero a la vez factores climatológicos y enfermedades han reducido la producción de este año en hasta un 60%. Incluso, existen puntos concretos como Tamargada en Vallehermoso en el que las pérdidas suman el 100% de la cosecha. Según datos del Consejo de Denominación de Origen a estas alturas del año se han recogido 47.000 kilos, frente a los 113.000 de 2015.



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, 1º 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

Estas cifras suponen un jarro de agua fría sobre el buen momento que estaba registrando el sector vitivinícola de La Gomera en cuanto a comercialización y mejor valoración entre los consumidores. En lo que respecta a rentabilidad mientras que en 2012 la producción se situaba en 1.653 kilos, un índice que era menor a la media regional, ya en 2015, la llegó a superar con 3.270 kilos.

La causa de la actual mala cosecha es la coincidencia de varios factores. Por un lado la climatología ha resultado ser especialmente adversa y a la vez en algunos puntos de la Isla se han localizado plagas como el mildiu. Lo único positivo que se extrae de este desolador panorama es la posibilidad de que se pueda dar salida a los stocks del año anterior. Eso sí, la calidad no se verá en ningún caso mermada y para ello el Consejo ha puesto en marcha los controles habituales.

Desde la Bodega Insular se indica que si en la campaña de 2015 obtuvieron 50.000 kilos, en la presente los datos provisionales apuntan a que difícilmente se van a superar los 20.000. No obstante, también hay que tener en cuenta que 2015 resultó ser uno de los mejores de la historia reciente de la viticultura insular. Pero lo cierto es que ni siquiera, así se consiguió arañar la capacidad total de la bodega que suma los 100.000 kilos.

Frente a unos datos que ciertamente conducen al desánimo, el diputado regional, Casimiro Curbelo Curbelo, pidió la semana pasada desde el Parlamento canario el apoyo urgente al sector. Y la respuesta no se ha demoró demasiado. El consejero regional de Agricultura, Narvay Quintero, anunció una serie de medidas para atender las consecuencias de las mermadas cosechas. De esta manera para compensar la pérdida de renta y producción se adelantará la ficha adicional con los atrasos de 2014 del Programa de Opciones Específicas por la lejanía y la Insularidad (Posei).



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, 1º 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

Igualmente, se dispone de una partida de 600.000 euros dentro del Plan de Desarrollo Regional (PDR) en ayudas para fomentar al sector y se pasa de los 400.000 euros a los 500.000 en fondos dirigidos a los consejos reguladores y las denominaciones de origen. Habrá medidas para luchar contra el fraude y para paliar las pérdidas causadas por el incendio de La Palma. Curbelo mostró su satisfacción por el pago de las ayudas pendientes de 2013 y el abono inmediato de las de 2014. "Debemos favorecer el desarrollo de nuestra producción vitivinícola y no hay mejor forma de hacerlo que apoyando a los productores y ayudando a la comercialización y el consumo de los vinos canarios", indicó.

El también presidente del Cabildo de La Gomera considera que la intervención institucional se hace precisa dada las especiales características de la campaña de este año. Y a la vez servirá como manera de reconocer a un sector y a sus trabajadores; tanto en lo que se refiere a viticultores, recolectores, bodegueros o consejos reguladores. Porque las cifras negativas no se centran sólo en La Gomera; en el caso de La Palma y debido al incendio, la producción se redujo en un 80%, al igual que ocurrió, aunque por otros motivos en Lanzarote. En general, Curbelo indicó que la media se sitúa en un 30% de descenso en toda Canarias.

Un problema añadido es que la debacle se produce justo cuando La Gomera empieza a consolidarse en el mercado vitivinícola por la calidad reconocida desde el punto de vista académico de la forastera gomera. Una variedad única con una antigüedad de medio milenio que ha desaparecido del resto del planeta. En estos momentos se están haciendo otros estudios porque los indicios apuntan a que existen más variedades propias y originales de La Gomera.



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, 1º 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

"Tristemente hablamos del sector más débil dentro de la agricultura y el que menos ayudas públicas recibe pero que sin embargo es el que más ha evolucionado desde el punto de vista de la comercialización y la calidad", dijo Curbelo. El presidente del Cabildo cree que se debe seguir apostando por potenciar el consumo entre los turistas, un amplio mercado que en el caso de La Gomera sumó más de 600.000 visitantes el año pasado. "Todos los bares, restaurantes y hoteles deben ofrecer a sus clientes la oportunidad de consumir vinos canarios, que destacan por su gran calidad y una singularidad derivada de producciones autóctonas como la forastera gomera".

El diputado de ASG solicitó el establecimiento de mayores controles sobre la entrada de vino foráneo.

LA PROVINCIA:

LA ÚLTIMA COSECHA DE ACEITUNAS SE DESPLOMA UN 80% EN GRAN CANARIA

La falta de horas de frío en invierno prolonga la escasez de olivas por segundo año consecutivo

Thaidi Llamas

La última cosecha de aceitunas se desploma un 80% en Gran Canaria

El olivo es una especie "vecera", explica Luis Ventura Araña, presidente de la Asociación de Olivicultores...





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, 1º 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

LAS 'REINETAS' DE LAS MANZANAS

Valleseco celebra su concurso al mayor lote, que alcanzó un peso de 1.717 gramos



Las 'reinetas' de las manzanas

Juan del Pino posa junto a su mujer con el cartel que le reconoce como ganador del concurso. SABRINA CEBALLOS

Dicen que las mejores manzanas de Gran Canaria están en Valleseco y no les falta razón, porque aquí no sólo se disfruta de su sabor, sino también de su tamaño. Ayer se celebró en la plaza de San Vicente Ferrer la tradicional fiesta de la manzana, en la que se alzó ganador el lote de Juan del Pino Santana con un peso total de 1.717 gramos. Tras el concurso tuvo lugar una fabada popular para la que se usaron más de 60 kilos de fabes y 40 de panceta.

Son las 'reinetas' de las manzanas, aunque no pertenezcan a esta variedad de la apreciada fruta: el lote procedente de su finca de la Laguna de Valleseco que presentó ayer Juan del Pino Santana Rodríguez al concurso de manzanas logró alzarse con el primer puesto al alcanzar un peso de 1.717 gramos sumando las cinco piezas de las que se componía.

El lote que obtuvo el segundo puesto también procedía de La Laguna. Pertenece a Francisco Lezcano Fleita y alcanzó un peso global de 1.661 gramos. Sólo una de ellas ya rozaba el medio kilo, con 445 gramos. El tercer premio fue a parar a las piezas de fruta presentadas por Juana María Herrero Granado.



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, 1º 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

Ayer también fue el momento en que muchos probaron la nueva sidra vallesequense en formato botellín, gasificada, joven y afrutada. No defraudó: quienes la probaron alabaron su burbuja fina y el equilibrio de acidez en boca.

Después del concurso de manzanas y de la procesión del mediodía llegó el momento de la comida, pero no de cualquier almuerzo, sino de una contundente fabada elaborada con más de 60 kilos de fabes, 40 de panceta y 20 de morcilla. Fue "todo un éxito", en palabras del concejal de Festejos, Pacuco Rodríguez: se vendieron en total 700 raciones, que sumadas a las distribuidas entre voluntarios y músicos de los grupos participantes en la jornada ascendieron hasta 900, cantidad idéntica a l número de panes con los que se acompañó 'para mojar' el sabroso plato de grano de origen asturiano.

Ese mismo número, 900, fue el total de dulces que preparó la pastelería Reyes especialmente para la ocasión y de los que no quedó ni uno, como también se agotaron las 40 cajas de sidra y los 700 helados de cucurucho que habían sido donados.

No resulta extraño que toda la comida se acabara: desde las 13.30, hora en la que comenzó el reparto, las colas fueron formándose desde la plaza de San Vicente Ferrer a lo largo de toda la calle León y Castillo hasta que a las 16.00 horas se dio por concluido el gran banquete.

LOS GARBANZOS, REYES DE LA COCINA

Gloria Cabrera gana la segunda edición del concurso de cocina amateur Saborea Lanzarote en la Feria de la Tapa de Puerto del Carmen

Domingo Rivero

Toña Medina (i), Rosa M^a Rodríguez, Fátima López, Ita Pérez, Marisol Rodríguez, Gema Melián, Dorita Rodríguez, Amelia Álvarez, Azucena Rodríguez y Gloria Cabrera. D.R.

Garbanzos con pulpos, garbanzada tradicional al estilo conejero, ensalada de garbanzos con mojo, y garbanzos con espinacas, pollo y pasas fueron algunos





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, 1º 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

de los platos que se elaboraron en la segunda edición del concurso de cocina amateur 'Saborea Lanzarote' celebrado ayer en la Feria de la Tapa de Puerto del Carmen. Gloria Cabrera con unos garbanzos marineros fue la ganadora de este certamen, mientras que Rosa María Rodríguez logró el segundo puesto. Al concurso se presentaron diez cocineras no profesionales que residen en Lanzarote.

Los garbanzos ecológicos producidos por la cooperativa agrícola El Jable de Lanzarote fueron ayer los...

DIARIO DE AVISOS:

LA PRODUCCIÓN DE UVA EN LA GOMERA CAE TRAS OBTENER EL MAYOR

RENDIMIENTO HASTA EL AÑO 2015



En lugares como Vallehermoso se perdió hasta el 100% de la producción. DA En el sector vitivinícola de La Gomera se está produciendo la extraña contradicción de que, por un lado, es el que más ha aumentado la rentabilidad por hectárea en el ámbito de toda Canarias, pero a la vez factores climatológicos y enfermedades han reducido la producción de este año en hasta el 60%. Incluso, existen puntos concretos como Tamargada, en Vallehermoso, en el que las pérdidas suman el 100% de la cosecha. Según datos del Consejo de la Denominación de Origen, a estas alturas del año se han recogido 47.000 kilos, frente a los 113.000 de 2015. Estas cifras suponen un jarro de agua fría sobre el buen momento que estaba registrando el sector



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, 1º 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

en cuanto a comercialización y mejor valoración entre los consumidores. En lo que respecta a rentabilidad, mientras que en 2012 la producción se situaba en 1.653 kilos, índice que era menor a la media regional, ya en 2015 llegó a superarlo, con 3.270 kilos.

La causa de la actual mala cosecha es la coincidencia de varios factores. Por un lado, la climatología ha resultado ser especialmente adversa y a la vez en algunos puntos de la Isla se han localizado plagas como el mildiu. Lo único positivo que se extrae de este desolador panorama es la posibilidad de que se pueda dar salida a los stocks del año anterior. Eso sí, la calidad no se verá en ningún caso mermada y para ello el Consejo ha puesto en marcha los controles habituales.

Desde la Bodega Insular indican que si bien durante la campaña de 2015 obtuvieron 50.000 kilos, en la presente los datos provisionales apuntan a que difícilmente se van a superar los 20.000. No obstante, también hay que tener en cuenta que 2015 resultó ser uno de los mejores de la historia reciente de la viticultura insular. Pero lo cierto es que ni siquiera así se consiguió arañar la capacidad total de la bodega, que suma los 100.000 kilos. Frente a unos datos que ciertamente conducen al desánimo, el diputado regional Casimiro Curbelo Curbelo (ASG) pidió la semana pasada desde el Parlamento canario el apoyo urgente al sector. Y la respuesta no se ha demorado demasiado. El consejero regional de Agricultura, Narvay Quintero, anunció una serie de medidas para atender las consecuencias de las mermadas cosechas. De esta manera, para compensar la pérdida de renta y producción se adelantará la ficha adicional con los atrasos de 2014 del Programa de Opciones Específicas por la lejanía y la Insularidad (Posei).

Igualmente, se dispone de una partida de 600.000 euros dentro del Plan de Desarrollo Regional (PDR) en ayudas para fomentar al sector y se pasa de 400.000 euros a 500.000 en fondos dirigidos a los consejos reguladores y las denominaciones de origen. Habrá medidas para luchar contra el fraude y para paliar las pérdidas causadas por el incendio de La Palma.

Curbelo mostró su satisfacción por el pago de las ayudas pendientes de 2013 y el abono inmediato de las de 2014. "Debemos favorecer el desarrollo de nuestra producción vitivinícola y no hay mejor forma de hacerlo que apoyando a los productores y ayudando a la comercialización y el consumo de los vinos canarios", indicó. El también presidente del Cabildo considera



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, 1º 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

que la intervención institucional se hace precisa dada las especiales características de la campaña de este año. Y a la vez servirá como manera de reconocer a un sector y sus trabajadores.

EL CONCURSO DE LA BODEGA NORESTE QUEDA DESIERTO POR SEGUNDA

VEZ

Por David Sanz

Pese al interés que dos empresas habían mostrado por la bodega comarcal del noreste de La Palma, el proceso de licitación que abrió este verano el Cabildo para la concesión de estas instalaciones ubicadas en Puntallana quedó por segunda vez desierto. El año pasado sacó a licitación solo la planta de destilación con el mismo resultado, mientras que en esta ocasión fue la totalidad de las instalaciones.

A pesar de este nuevo fiasco con unas instalaciones que se construyeron hace más de cinco años y que nunca han funcionado, el consejero de Agricultura, José Basilio Pérez, aseguró que tienen la intención de darle una tercera oportunidad a la bodega comarcal antes de cambiar de estrategia porque al menos una de las dos empresas mantiene el interés, aunque no pudo presentar su oferta porque en el período de licitación estaba embarcada en una etapa de mucho trabajo. Sobre la otra empresa, Basilio Pérez reconoció desconocer las causas por las que finalmente no se presentó.

El consejero señaló que en este nuevo proceso, al haber salido ya a licitación, las condiciones del pliego no se pueden modificar y la empresa interesada en la bodega comarcal tendrá que ajustarse a las previstas para esta concesión demanial de uso privativo, que era por un tiempo de diez años prorrogable por anualidades diez años más, y con un canon mínimo de 15.600 euros anuales.



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, 1º 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 OPINIÓN DE TENERIFE:

CANARIAS PASA DE LLENAR DE FLORES MEDIA EUROPA A ANCLARSE EN EL MERCADO LOCAL

El valor de la exportación retrocede un 74,8% entre 2003 y 2014

A. Rodríguez

Canarias pasa de llenar de flores media Europa a anclarse en el mercado local. Atrás quedan los años en los que Canarias.



30 VECINOS SE FORMAN EN EL SECTOR AGRARIO Y EL SOCORRISMO

Una treintena de personas desempleadas de Granadilla de Abona han recibido su titulación que los acredita como profesionales del sector agrario y en la rama de socorrismo de playas tras formar parte de dos proyectos formativos durante nueve meses. Las titulaciones fueron entregadas por el alcalde, José Domingo Regalado.



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, 1º 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 INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LA GASTRONOMÍA DE GRAN CANARIA, PROTAGONISTA DE UN REPORTAJE ESPECIAL DEL PROGRAMA DE TVE DE LOS HERMANOS TORRES



Los cocineros gemelos Javier y Sergio Torres, protagonistas del programa de Televisión Española 'Torres en la cocina', han grabado un reportaje especial sobre la gastronomía de Gran Canaria y contarán sus sensaciones tras probar los diferentes productos locales que han descubierto durante su visita a la Isla.

En un comunicado, el Cabildo explicó que los ambos participaron como invitados destacados en el II Foro Nacional de Comunicación Turística Overbooking 2016, y tras su intervención aceptaron la invitación para conocer la isla y grabar una pieza audiovisual que será incluida en uno de los programas que TVE emitirán durante el próximo mes de octubre.

En este sentido, Javier Torres subrayó la "variedad de platos, originales y atractivos para cualquier paladar que ofrece Gran Canaria a sus visitantes", y los destacó como "un excelente argumento para atraer a un público viajero que busca destinos con identidad gastronómica propia a la hora de definir sus vacaciones".

Por su parte, su hermano Sergio contó una simpática anécdota ocurrida hace 19 años. "Conseguimos ahorrar 500.000 pesetas y tuvimos que decidir entre



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, 1º 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

comprarnos una moto o hacer un viaje", recordó. "Finalmente decidimos venir a Gran Canaria y vivimos una auténtica aventura que recordamos con mucho cariño".

Antes de participar en Overbooking 2016, los presentadores de 'Torres en la cocina', pudieron practicar surf en la zona de la Cícer de la playa de Las Canteras en Las Palmas de Gran Canaria y realizar un recorrido gastronómico por el barrio de Vegueta que concluyó con un almuerzo en un conocido restaurante de la capital, en el que destacaron el gofio escaldado y el cherne a la plancha con papas negras como las propuestas culinarias que más les habían sorprendido en esta segunda estancia en la Isla.

Por su parte, la grabación del reportaje especial que tendrá a Gran Canaria como protagonista también incluirá una visita a la Granja del Tío Isidro de Jinámar, donde Javier y Sergio Torres tuvieron la oportunidad de conocer una plantación de plataneras y dos razas de animales locales como el cochino negro y la oveja pelibuey.

El programa de actividades se contempló con una visita al molino de gofio de la Atalaya de Santa Brígida, una cata de quesos, mieles y vinos en el Hotel Rural Mondalón de Bandama, y un almuerzo degustación con tres platos de la cocina tradicional. Posteriormente, los populares cocineros pasearon por la bodega Los Berrazales del Valle de Agaete, y descubrieron como se cultiva el único café producido en Europa.

Finalmente, un taller de mojos canarios ofrecido por Thomas Leeb y una visita al Mercado de Vegueta para conocer de primera mano la fruta, verdura y pescados locales, cerraron la agenda diseñada por el Patronato de Turismo para promocionar en el mercado peninsular la variedad de la gastronomía de Gran Canaria, a través de un programa de máxima audiencia como es 'Torres en la Cocina'.