

MIÉRCOLES 30 DE NOVIEMBRE DE 2016

EL DÍA:

MAZO SUMA APOYOS PARA CREAR UN CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE LAS

SETAS



El Ayuntamiento de Villa de Mazo ha sumado un nuevo apoyo para la creación de un centro de investigación de las setas en el municipio, tras reunirse con los representantes de la Sociedad de Micología de La Palma, quienes han valorado la iniciativa como una nueva oportunidad para atraer a visitantes



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

interesados en profundizar en el estudio y conocimiento del mundo de las setas.

El concejal Desarrollo del Ayuntamiento de Villa de Mazo, Diego Brito, y el concejal de Obras, Julián Delgado, mantuvieron un encuentro con el presidente, Jesús González Miguel, y miembros de esta sociedad, para profundizar en este proyecto que se va a comenzar a ejecutar en el municipio el próximo año.

La construcción de esta infraestructura permitirá a Villa de Mazo y, en general, a la Isla, "convertirse en un referente para los investigadores" en esta materia, con el objetivo principal de divulgar la riqueza micológica de la La Palma, así como formar a profesionales, especialmente de la cocina, y a los aficionados a la recolección de setas.

En este sentido, Jesús González transmitió su apoyo y agradeció la iniciativa, tanto al ayuntamiento como al Gobierno de Canarias por la financiación que ha comprometido para desarrollar la iniciativa. "Consideramos acertado elegir el municipio de la Villa de Mazo para ubicar el centro de investigación, ya que cuenta con un importante material donado por la micóloga alemana Rose Marie Dahncke, tras haber estado 70 años dedicada al estudio de las setas. Además, La Palma posee un ecosistema singular, en el que se producen de forma natural una gran variedad de setas inmersas en un entorno de gran belleza", añadió el presidente de la Sociedad de Micología.

El centro de investigación contará con una amplia biblioteca que acogerá alrededor de 135 títulos dedicados a la micología y con casi 4.000 fichas de setas de La Palma, que incluirán fotos y descripciones.



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 PROVINCIA:

LOS QUESOS DE GRAN CANARIA TRIUNFAN EN ITALIA



Quesos de Gran Canaria presentados este fin de semana en Perugia. LP/DLP
Tres quesos producidos en el Norte de Gran Canaria viajaron este fin de semana hasta la localidad italiana de Perugia para participar en una cata de quesos europeos. Las variedades fueron alabadas por su gran calidad por la Asociación Italiana de Somelier de Umbria y Abruzzo.

El sábado y el domingo tuvo lugar la Fiesta europea del Queso por las calles de Perugia. La cita contó con una amplia agenda de eventos, entre ellos catas de los quesos de los seis países participantes en el proyecto. Entre los quesos presentados por la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte de Gran Canaria, procedentes de Gáldar, Moya y Santa María de Guía, destacó el queso de flor, alabado por los sumilleres de quesos de la región de Umbria y Abruzzo por su gran calidad y singularidad por utilizar cuajo vegetal. En el stand del proyecto se repartió información turística aportada por el Patronato de Turismo de Gran Canaria y por la propia Mancomunidad.

La presentación de los quesos grancanarios tuvo lugar durante la reunión de coordinación técnica de la Comisión de seguimiento del proyecto



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

'TastyCheeseTour', cofinanciado por el programa COSME de la Unión Europea. Durante el encuentro, las seis regiones participantes en el proyecto, procedentes de Bulgaria, Malta, Eslovenia, Letonia, Italia y España mostraron su solidaridad con la región de Umbria, que ha sufrido una importante reducción de turismo, cercana al 50% desde el primer terremoto de agosto que tuvo efecto devastadores en Amatrice.

La próxima reunión de seguimiento del proyecto se celebrará en Gran Canaria durante el mes de mayo de 2017. A ella asistirán todos los socios de 'TastyCheeseTour' que finaliza en julio del año que viene.

"LOS QUESOS MÁS SINGULARES SON LOS DE LAS OVEJAS TRASHUMANTES"

"En Gran Canaria hay un pastor de 80 años, que ha vuelto a esta actividad con su hijo y su nieto", afirma Yuri Millares, periodista y editor de Pellagofio

M. Pino Pérez

Yuri Millares, periodista y editor de 'Pellagofio' ayer antes de la entrevista. JUAN CARLOS CASTRO Presenta esta semana tres libros: 'Los últimos trashumantes de Canarias', 'Memoria Colectiva del tomate en...





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

DIARIO DE AVISOS:

NUEVOS APOYOS A LA APERTURA DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE LAS SETAS

DAVID SANZ



El Ayuntamiento de Villa de Mazo suma un nuevo apoyo para la creación del Centro de Investigación de las Setas en el municipio, tras reunirse con los representantes de la Sociedad de Micología de La Palma, quienes han valorado la iniciativa como una nueva oportunidad para atraer a visitantes interesados en profundizar en el estudio y conocimiento del mundo de las setas.

El concejal Desarrollo del Ayuntamiento de Villa de Mazo, Diego Brito, y el concejal de Obras, Julián Delgado, mantuvieron un encuentro con el presidente y miembros de la Sociedad, Jesús González Miguel, para profundizar en este importante proyecto que se va a comenzar a ejecutar en el municipio el próximo año.

La construcción de esta infraestructura permitirá a Villa de Mazo y, en general, a la isla de La Palma, convertirse en un referente para los investigadores en la materia con el objetivo principal de divulgar la riqueza micológica de la Isla, así como formar a profesionales, especialmente de la cocina, y a los aficionados a la recolección de setas.

En este sentido, Jesús González transmitió su apoyo y agradeció la iniciativa, tanto al Ayuntamiento, como al Gobierno de Canarias por la financiación que ha comprometido para desarrollar la iniciativa. "Consideramos acertado elegir



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 municipio de la Villa de Mazo para ubicar el centro de investigación, ya que cuenta con un importante material donado por la micóloga alemana Rose Marie Dahncke, tras haber estado 70 años dedicada al estudio de las setas. Además, La Palma posee un ecosistema singular, en el que se producen de forma natural una gran variedad de setas inmersas en un entorno de gran belleza”, añadió el presidente de la Sociedad de Micología.

Por su parte, desde el Ayuntamiento de Villa de Mazo se agradece este nuevo apoyo a la hora de apostar por este proyecto que creará actividad económica y que ayudará a dinamizar la actividad del municipio, teniendo en cuenta que se refuerza el turismo micológico, un sector que ha crecido exponencialmente en los últimos años.

El ejecutivo regional destinará una partida de 500.000 euros en los presupuestos de 2017 para la creación de este espacio, respondiendo así a una demanda formulada hace meses por el grupo de gobierno local, que ha acogido esta medida con satisfacción.

El centro de investigación contará con una amplia biblioteca que acogerá alrededor de 135 títulos dedicados a la micología y con casi 4.000 fichas de setas de La Palma, que incluirán fotos y descripciones.

CANARIAS 7:

NI DEFENDEMOS LOS VINOS DE GRAN CANARIA NI SOMOS EXIGENTES CON EL CAFÉ QUE TOMAMOS

La sumiller Vanessa Santana y el experto Antonio Márquez nos animan en sus catas a conocer mejor las características de nuestros quesos, cafés y vinos, para poder defenderlos y compararlos con criterio ante los productos exteriores

Ni somos exigentes a la hora de solicitar un café en un local de restauración, ni conocemos el singular patrimonio vitivinícola que guarda Gran Canaria. Entre otras, fueron dos de las conclusiones a las que llegó la cincuentena de personas que llenaron el salón en donde tuvieron lugar las tres catas de



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

queso, café y vino que se celebraron este lunes día 28 de noviembre, en la sede del Centro Cultural Federico García Lorca, impulsadas en el marco de las jornadas gastronómicas 'Sabores de Ingenio'.



Tanto la sumiller y gerente de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria, Vanessa Santana, como el experto y juez sensorial de la Asociación Europea de Especialistas de Café, Antonio Márquez, se repartieron los tiempos en una sesión de tarde en la que avanzaron a los asistentes argumentos básicos para conocer mejor tres de los productos más valorados y admirados en el exterior que se elaboran y manufacturan en la actualidad en Gran Canaria.

“No debemos perder la esencia artesana”

¿Cómo se conoce organolépticamente un queso? Según señaló Santana, debemos fijarnos en sus características exteriores, en su consistencia y textura, aplicando nuestras cualidades olfativas y gustativas”. Para la entendida, miembro del panel de cata de los vinos y quesos con denominación de origen de Gran Canaria, “no nos han educado el paladar y con el queso cometemos frecuentemente juicios incorrectos después de un análisis visual arbitrario”. A juicio de Santana “no deberíamos perder la esencia de lo que son nuestros quesos artesanos”.

Esta declaración la formuló tras declararse no partidaria de las últimas elaboraciones a base de frutos secos, orégano o tomillo, que se han introducido recientemente en “un mercado cuya inquietud obliga a este tipo de experimentaciones que no tienen mucho sentido, cuando tenemos grandes materias primas”, dijo.



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

Antonio Márquez Beotegui desarrolló durante su amena cata conceptos básicos alrededor del café. Animó a los presentes a que empezaran no solo a valorar el café como producto de consumo, sino su percepción y grado de exigencia a la hora de reclamarlo en cualquier local de restauración. Muchos desconocen que los únicos cafetales de Europa están en Canarias y que el café es una fruta.

El veneno del torrefacto

Tras explicar el procesamiento del café, avanzó que existe una gran variedad de cafés en función de su origen y propiedades organolépticas, hasta llegar a la fase en la que animó al público a reconocer los tres tipos en los que centraría su cata: el Arábica (el 70 por ciento del café cultivado en el mundo), el Robusta (el 30 por ciento) y el 'veneno' que más se consume en Canarias, el torrefacto. "Un sucedáneo que llegó con las penurias que impuso la posguerra. Tenemos que empezar a dejar definitivamente de tomar café torrefacto", aseveró Beotegui, quien avanzó que "el 90 por ciento del café que se toma en Canarias es torrefacto, por desgracia. Ese falaz equilibrio entre mezcla y natural es erróneo y no indica absolutamente nada".

Los catadores probaron entonces los tres tipos e identificaron el torrefacto como amargo, con un retrogusto a caucho y de color negro intenso. El Robusta, una de las más apreciadas por el mercado y el consumidor, fue en segundo término definido como un café tostado, con sabor a madera y con predominio de notas amargas. Finalmente, el Arábica se llevó todos los parabienes: afrutado, con recuerdos a regaliz y cierto toque a acidez. La concentración de cafeína en la variedad Arábica es aproximadamente la mitad que en la variedad Robusta.

¿Pero cómo deberíamos tomarnos un café? Beotegui aconseja hacerlo en la típica cafetera de toda la vida. "Es preferible comprar café en grano que encapsulado o empaquetado al vacío. Eso nos obliga a molerlo al instante en casa en un molinillo, porque a los 20 minutos de molido el café pierde cualidades. No hay que recalentar nunca el café", añadió. El experto lo tiene claro: "En un supermercado no podemos encontrar por regla general un buen café. Hay que acudir a los locales que tengan dispensadores y donde sus dependientes nos aconsejen bien sobre los diferentes tipos, aunque en



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

Canarias se pueden contar con los dedos de las manos los lugares especializados”, concluyó.

Las propiedades de esta bebida tan vieja y universal como el mundo han sido estudiadas a lo largo de los años. Muchas son las creencias que se han desterrado, entre ellas se ha demostrado que no interfiere en la absorción de determinados minerales como el calcio. Además de su bajo contenido calórico, entre 2 y 6 calorías por taza, hace que no sea un problema para aquellos que quieren mantener la línea.

Lo importante es disfrutar de cada sorbo y de ese sabor y aroma inconfundible que, lejos de aburrirnos, nos hace volver a él todos los días.

Unos vinos únicos

Vanessa Santana regresó al escenario con los vinos, dos tintos, un blanco y uno dulce. Para los que estimen que el potencial vitivinícola de Gran Canaria no cuenta, que sepan que en la isla existen unas 72 bodegas en la actualidad, de las que más de 50 se encuentran en régimen activo de explotación.

“Tenemos que ser embajadores de los productos de nuestra isla”, reclamó Santana a los asistentes a la cata, a quien animó a que conocieran las características de un “producto único que se elabora con variedades autóctonas en un territorio también único de microclimas diferenciados”. Ello nos permitirá “defender nuestros vinos con conocimiento de causa, compararlos con criterio, entenderlos y erradicar esa cantinela que aún persiste en el imaginario popular de que los vinos canarios son caros y peleones”, añadió.

“Somos la primera zona del hemisferio norte en donde se arranca antes la vendimia de manera manual, porque las condiciones orográficas de las parcelas impide hacerlo mecanizadamente. Hablamos de vendimias heroicas. Todo ello repercute en el precio”.

Los viñedos más altos de Gran Canaria se encuentran en Tejeda, aunque en casi la totalidad del territorio insular se cultiva vino. Vanessa Santana empleó el reputado blanco Agala 1318, de Bodegas Bentayga, para su primera cata.



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

Se trata de la segunda bodega que produce vino a más altitud de España y una de las más premiadas de Canarias.

Explicó a los asistentes que habitualmente una cata se produce con los vinos a temperatura de ambiente, aunque un blanco debemos tomarlo a 10 grados, mientras que un tinto, entre 16 y 17 grados.

Al referirse a las uvas autorizadas por la DO de Gran Canaria, admitió que la más cultivada es la listán blanco y negra, entre otras tantas. “Con variedades autóctonas podremos posicionarnos mundialmente”, comentó la sumiller, que se manifestó en contra “de introducir otras uvas como la merlot con la que no podríamos competir en precio”.

Tocó turno después a Eidan, de Bodegas Ventura, para concluir con el moscatel dulce Valara, de Bodegas Tirajana.

CAMPAÑAS EN HARÍA PARA PROMOVER EL CONSUMO DE PRODUCTOS LOCALES E INCENTIVAR EL COMERCIO

El Ayuntamiento de Haría, a través de las áreas de Comercio, Consumo y Turismo, que coordina Soraya Brito, ha puesto en marcha campañas organizadas con motivo de las fiestas navideñas, que persiguen la promoción del comercio local, así como el fomento del consumo de productos de la tierra y de la gastronomía del norte de la Isla.

Así, del 9 de diciembre al 8 de enero, tanto vecinos como visitantes podrán disfrutar de importantes descuentos y de sorteos de regalos en los negocios del municipio norteño, a través de la acumulación de sellos al consumir en dichos establecimientos.

Del mismo modo, a lo largo de esos días, los restaurantes y bares de la zona pondrán a disposición de los clientes un plato especial elaborado con, al menos, un ingrediente propio del norte de la Isla, con el fin de potenciar la degustación de productos autóctonos y de realzar las singularidades del sector primario.



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 alcalde de Haría, Marciano Acuña, animó este martes a la población a “acercarse en estas fechas tan señaladas al municipio norteño y a descubrir su oferta comercial, de ocio y restauración, que ha ido creciendo en los últimos tiempos gracias al esfuerzo y la dedicación de todos los sectores implicados”, confiando en que iniciativas como esta contribuyan a desarrollar el tejido empresarial en la zona.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL CABILDO ELABORA UN ESTUDIO SOBRE EL USO DEL TÉRMINO 'TENERIFE WINE' A LO LARGO DE LA HISTORIA

El trabajo, realizado por el investigador Carlos Cólogan, servirá como herramienta para mejorar la comercialización del producto

El Cabildo elabora un estudio sobre el uso del término 'Tenerife wine' a lo largo de la historia

El Cabildo ha elaborado un estudio sobre el uso del término 'Tenerife wine' a lo largo de la historia con el objetivo de enriquecer y conservar el legado cultural asociado a este producto como paso previo a su empleo en diferentes acciones promocionales y divulgativas.



El estudio, realizado por el investigador Carlos Cólogan, servirá como herramienta para mejorar la comercialización del producto. "Nuestros vinos tienen una historia que no poseen otros y tenemos que ponerla en valor y presumir de ello", destaca el vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, quien anunció que el resultado



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 este estudio se publicará próximamente en un libro en el que colabora Cajasieta y Mutua Tinerfeña.

En este sentido, el presidente de Cajasieta, Fernando Bergé, valora la importancia de este trabajo "porque no solo nos permite recuperar el aspecto histórico sino también potencia la economía a través de una mejora en la comercialización de los vinos". Por su parte, el presidente de Mutua Tinerfeña, Juan Antonio López de Vergara, reivindicó el peso de Tenerife en la historia "y tenemos que ponerla en valor", una cuestión en la que también coincide el presidente de la Asociación de Viticultores y Bodegueros de Tenerife, Enrique Alfonso.

Historia

Hace varios meses se encontraron referencias expresas al uso del término 'Tenerife wine' en la venta y exportación fuera de la Isla (Reino Unido y Estados Unidos) durante los siglos XVII y XVIII en varios archivos documentales de comerciantes locales.

La segunda mitad del siglo XVIII fue un tiempo fascinante porque en ese período se mezclaron los ingredientes que dieron lugar al mundo moderno. Por una parte emergió un movimiento intelectual de ámbito europeo denominado la Ilustración, con una visión más moderna y científica del mundo, que dio lugar a que se fraguara la fundación de la nueva nación americana y llegase la revolución francesa. Además, tras la guerra de la independencia americana, la economía mundial resurge vigorosa y el comercio, que ya era globalizado, pasa a ser dominado por el mundo anglosajón con Inglaterra a la cabeza y unos Estados Unidos como la nueva gran nación americana. A todo esto se incorpora a la escena mundial Australia y las colonias orientales de Inglaterra como eran India y China.



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 todo ese proceso, las Islas Canarias fueron testigos privilegiados de todos y cada uno de estos hechos. Por una parte porque recibían en sus viajes a los más grandes exploradores del XVIII. El capitán James Cook, La Perouse, Borda, Bligh, la First Fleet y un sinnúmero más de marinos y científicos que dejaron una huella en la isla de Tenerife que perdurará para siempre. Estas escalas, como ha quedado suficientemente acreditado, se debieron a la necesidad del abastecimiento de vinos y otros suministros esenciales para sus largos viajes.

Gracias al dinamismo exportador vitivinícola que mantuvo Tenerife desde mediados a finales del siglo XVIII, los comerciantes locales pudieron tejer una red de relaciones comerciales inédita hasta entonces. Tener la oportunidad de poner en un mismo texto a George Washington, Robert Morris, Benjamin Franklin, el rey Carlos III, ministros como Floridablanca, embajadores como Aranda, virreyes como los Gálvez o Branciforte, a los que se unirán también lo más granado de la marina británica como el conde de Sandwich, John Jervis, Horacio Nelson y los nobles franceses en el exilio, solo lo puede hacer algo tan común a todos como fue el vino de Tenerife.

Según Carlos Cologan, es de justicia decir que el vino de Tenerife o 'Tenerife wine' fue la "mejor divisa para la Isla", que permitió que se mantuviese a flote desde el punto de vista económico durante el siglo XVIII.

El vino fue la tabla de salvación en todos los sentidos. Pero, por encima de todo, permitió a la Isla ser relevante en un mundo globalizado, conocida entonces como una de las islas del vino conjuntamente con Madeira. El vino de Tenerife, como también el de Cádiz y Málaga, eran los únicos productos agrícolas españoles que se embarcaban hacia América cuando lo normal era traer desde allí todo tipo de productos.

La intención del Cabildo ha sido recuperar toda esta historia del 'Tenerife wine', rescatada ahora gracias a los archivos documentales de algunas



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

familias de comerciantes de Tenerife y a la investigación realizada por el historiador Carlos Cologan.

CANARIAS 24 HORAS:

LLEGA UNA NUEVA EDICIÓN DEL EVENTO "UN ACANTILADO DE SABORES"

Santiago del Teide/ Se llevará a cabo este sábado 3 de diciembre entre las 19:00 y las 00:00 horas en la Playa de La Arena. 11 establecimientos de restauración y 13 bodegas participarán en el evento "Un Acantilado de Sabores" que se desarrollará este sábado 3 de diciembre en la Avenida Marítima de Playa de La Arena.

El evento está organizado por el Ayuntamiento de Santiago del Teide, a través de su concejalía de Comercio que dirige Luz Goretti Gorrín en colaboración con Vinos de Tenerife del Cabildo Insular y la Asociación de Empresarios y Comerciantes de Santiago del Teide(ASEMTEIDE).

Esta actividad en la cual habrá variedad de tapas al precio de uno y dos euros y vinos de diferentes denominaciones de origen al precio de un euro busca dinamizar la zona comercial y la participación del residente, el visitante y el turista en la promoción de la gastronomía y los productos locales. Los establecimientos de restauración del municipio que participarán serán: Restaurante Royal Sun, Bar Tamay, Pastelería Salerno, Tasca Juanito, Bar Cafetería Italian's Food, Pastelería Orquídea, La Casona del Patio, Bravo Gastronomía, Restaurante Pancho, Pizza Taxi y Restaurante Bodegón La Caldera.

Las bodegas que participarán serán: Reverón, Vento, Cumbres de Abona, Tempus Sat, Viña Engracia, Bodegas Insulares Tenerife, Bodegas El Lomo, La Haya, Mencey Chasna, Marcelo, El Rebusco y Bodega Llano El Pino.



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

CANARIAS AHORA:

EL SECTOR PRIMARIO DE LA GOMERA RECIBE AYUDAS POR 367.903 EUROS

El presidente del Cabildo ha recordado que las subvenciones han ascendido en un 7,3% respecto a 2015
Efe - San Sebastián de La Gomera



El presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo.

El presidente del Cabildo de La Gomera, Casimiro Curbelo, ha anunciado el próximo ingreso de las ayudas destinadas a los agricultores, ganaderos, pescadores y comunidades de regantes por importe de 367.903 euros.

En un comunicado, Curbelo recuerda que las subvenciones al sector han ascendido en un 7,3 por ciento respecto a 2015.

Precisa que 118.074 euros irán destinados a los agricultores, 166.864 euros serán para los ganaderos; el sector pesquero recibirá 66.969 euros y las comunidades 65.995 euros.

Detalla que se han atendido 116 solicitudes, de las que el 33,6 por ciento proceden del sector ganadero, el 32,7 de los agricultores, un 18,9 del sector pesquero y un 14,6 por ciento de las asociaciones y comunidades de regantes.

Recuerda Curbelo que en las ayudas destinadas a las explotaciones e



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

industrias agrícolas y ganaderas se han subvencionado materiales y la adquisición de maquinaria, y se han incentivado los gastos de mantenimiento de ganado.

En cuanto al sector pesquero, las ayudas cubrirán parte de los gastos de personal y la adquisición de embarcaciones, y a las comunidades de regantes y cofradías de pescadores se subvencionan los gastos corrientes derivados de su funcionamiento.

'DESPIERTOS' EXHIBE LAS LUCES Y LAS SOMBRAS DEL PLÁTANO CANARIO

El equipo que dirige David Cuesta, con el apoyo de Mírame TV, presenta su tercera entrega audiovisual vinculada al periodismo de investigación Tenerife Ahora - Santa Cruz de Tenerife



El periodista David Cuesta, a la izquierda, en un momento del programa

El programa de televisión *Despiertos*, que dirige el periodista David Cuesta y que cuenta con el apoyo de la cadena de televisión local Mírame TV, difundió este lunes en el citado canal su tercera entrega, titulada *Oro parece* y que profundiza en las luces y las sombras del negocio platanero en Canarias, con más de 15 millones de kilos de *pica* en lo que va de año y con enormes dificultades para hacer sostenible el cultivo entre los cosecheros más pequeños, y ello pese a los 141 millones de euros en ayudas comunitarias directas que se pagan todos los años a los agricultores de esta fruta, en torno al 40% de la riqueza generada por todo 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

Ese tercer trabajo audiovisual, como es habitual (también había ocurrido en los dos números anteriores), ya se había ofrecido al público en el Aguere Espacio Cultural, donde se contó con la presencia y la participación en directo del consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, que intervino como también lo hicieron algunos de los entrevistados para el programa, entre ellos Amable del Corral, presidente regional de Palca, y los periodistas Raúl Sánchez y Román Delgado.

El programa ha sido todo un éxito, como ha ocurrido con las dos propuestas anteriores, y desde ya es posible visionarlo a través del canal YouTube. En este mismo espacio o artículo, debido a su incuestionable interés, tanto *Canarias Ahora* como *Tenerife Ahora* ofrece la grabación completa a todos sus lectores.

RTVC:

VÍDEO: LAS BODEGAS ABREN POR SAN ANDRÉS

La fiesta trae consigo el vino nuevo y las castañas y una tradición que se mantiene viva en varios municipios del norte de Tenerife.



El día 29 de noviembre, víspera de la festividad de San Andrés, es sinónimo de apertura de bodegas. La fiesta trae consigo el vino nuevo y las castañas y una tradición que se mantiene viva en varios municipios del norte de Tenerife.

EL APURÓN:

EL GOBIERNO DE CANARIAS ANALIZA CON LOS AYUNTAMIENTOS DEL NOROESTE LA APLICACIÓN DE LA LEY DE ISLAS VERDES

El director general de Ordenación del Territorio, Pedro Afonso, se ha reunido hoy con el alcalde de Puntagorda, Vicente Rodríguez, y el primer teniente de alcalde de Tijarafe



El director general de Ordenación del Territorio, Pedro Afonso, se ha reunido hoy con el alcalde de Puntagorda, Vicente Rodríguez, y el primer teniente de alcalde de Tijarafe, Marcos Lorenzo, para abordar la aplicación práctica en sus respectivos municipios de la Ley 6/2002, conocida como Ley de las Islas Verdes, recientemente modificada.

Junto a Pedro Afonso, también ha participado en esta reunión informativa Martín Orozco, abogado experto en la Ley 6/2002 y su modificación. Ambos han abordado las dudas y planteamientos prácticos que les han trasladado los dos representantes municipales con el objeto de aclarar la aplicación de la norma a situaciones concretas de la realidad de ambos municipios.

El Parlamento de Canarias aprobó el pasado mes de septiembre la modificación de los artículos 4 y 8 de la Ley 6/2002 sobre medidas de ordenación territorial de la actividad turística en las islas de El Hierro, La Gomera y La Palma.



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

Esta modificación facilita la implantación de establecimientos de pequeña dimensión necesarios para el desarrollo turístico de La Palma, La Gomera y El Hierro.

La renovada Ley 6/2002 permitirá ahora a municipios como Tijarafe y Puntagorda dinamizar el sector turístico asegurándose un desarrollo económico sostenible y contribuyendo, al mismo tiempo, al sostenimiento del sector primario.

El cambio aprobado abre, de hecho, una importante vía de crecimiento, creación de empleo y riqueza para estos municipios, tal y como han explicado Pedro Afonso y Martín Orozco en la reunión mantenida hoy.

EL GOBIERNO DE CANARIAS INCREMENTA LOS FONDOS DESTINADOS A LOS SEGUROS AGRARIOS PARA 2017 CON CRÉDITOS PROPIOS

Además, el Ejecutivo canario fomenta la contratación de pólizas, otorgando mayor puntuación a los expedientes de explotaciones aseguradas en los programas de ayudas POSEI y PDR



La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha incrementado los fondos destinados a seguros agrarios para el ejercicio 2017, financiados con créditos propios. Así lo anunció hoy el director general de Agricultura, César Martín, en una reunión de trabajo sobre los seguros de aguacate y vid en la que estuvieron presentes representantes de la Agrupación Española de Entidades Aseguradoras de los Seguros Agrarios Combinados (AGROSEGURO) y la Entidad Estatal de Seguros Agrarios



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

(ENESA) y las agrupaciones de productores Coplaca, Agrocampa, Agrorincón y los Consejos Reguladores de Vinos del Archipiélago.

En el encuentro, el director explicó que mientras al comienzo de las crisis muchas Comunidades Autónomas rebajaron o suprimieron las partidas presupuestarias de apoyo a los seguros agrarias, Canarias, pese a los recortes presupuestarios, mantuvo esos dos millones de euros destinados a este concepto, cuantía que ahora pasa a 2,5 millones de euros.

Además de este incremento presupuestario para 2017, el Ejecutivo canario fomenta la contratación de seguros agrarios concediendo una mayor puntuación a los expedientes de explotaciones aseguradas para la concesión de ayudas de los programas POSEI y el PRD.

Durante la cita de hoy se expusieron las solicitudes de mejora para las líneas de seguros del aguacate y la uva de vinificación. En este sentido, ENESA se ha comprometido a estudiar una póliza de seguro asociativa para el aguacate, lo que supondría un mayor porcentaje de subvención para estos cultivos, la reducción del coste del seguro para los agricultores y que se dé cobertura a toda la producción. Esta acción ha contado también con el compromiso de los productores presentes en la reunión, que representan más del 50% de la producción actual de aguacate en el Archipiélago.

En cuanto al seguro de la vid se ha solicitado la colaboración de los Consejos Reguladores de Vinos de las islas para fomentar la contratación de pólizas entre sus miembros. Agroseguro abonó esta campaña 467.000 euros a agricultores a causa de las pérdidas provocadas por la brotación tardía de la uva.

El Sistema de Seguros Agrarios en España es la principal herramienta para garantizar la renta de los productores agrarios ante circunstancias no controlables por los mismos, que pongan en riesgo sus ingresos. Así, los agricultores y ganaderos transfieren el riesgo a las entidades aseguradoras, mediante la formalización del contrato de seguro, con el fin de dedicarse plenamente a la función productiva en su explotación. Todo ello debe poder realizarse a un coste razonable y asumible por el sector agrario.



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 ESTADO SACA LAS AYUDAS AL VIÑEDO CORRESPONDIENTES A LOS ATRASOS DE 2014

Los interesados deberán pasar por el Consejo Regulador de La Denominación de Origen de Vinos La Palma o por las Agencias de Extensión Agraria



Paisaje de viñedos en San Simón, Villa de Mazo. Foto cogida de la web del Consejo Regulador de Vinos.

Hoy, 29 de noviembre, ha salido publicada en el Boletín Oficial de Canarias la convocatoria de ayudas de Estado “por mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos con denominación de origen protegida, correspondiente a los atrasos del año 2014”.

Los interesados deberán pasar por el Consejo Regulador de La Denominación de Origen de Vinos La Palma o por las Agencias de Extensión Agraria. Tienen derecho aquellos viticultores que hayan percibido la ayuda del mantenimiento del viñedo en la campaña 2014.

Asimismo, recuerdan a los viticultores que hasta el próximo día 9 de diciembre se encuentra abierto el plazo para hacer la Declaración de Cosecha, trámite imprescindible si se quiere percibir la ayuda del mantenimiento del cultivo del viñedo.

Para mayor información dirigirse al Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos La Palma.



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

VILLA DE MAZO SUMA NUEVOS APOYOS A LA APERTURA DEL CENTRO DE INVESTIGACIÓN DE LAS SETAS EN EL MUNICIPIO

La Sociedad de Micología de La Palma manifiesta que este proyecto atraerá a nuevos visitantes interesados en profundizar en su estudio y conocimiento.



El Ayuntamiento de Villa de Mazo suma un nuevo apoyo para la creación del Centro de Investigación de las Setas en el municipio, tras reunirse con los representantes de la Sociedad de Micología de La Palma, quienes han valorado la iniciativa como una nueva oportunidad para atraer a visitantes interesados en profundizar en el estudio y conocimiento del mundo de las setas.

El concejal Desarrollo del Ayuntamiento de Villa de Mazo, Diego Brito, y el concejal de Obras, Julián Delgado, mantuvieron un encuentro con el presidente y miembros de la Sociedad, Jesús González Miguel, para profundizar en este importante proyecto que se va a comenzar a ejecutar en el municipio el próximo año.

La construcción de esta infraestructura permitirá a Villa de Mazo y, en general, a la isla de La Palma, convertirse en un referente para los investigadores en la materia con el objetivo principal de divulgar la riqueza micológica de la Isla, así como formar a profesionales, especialmente de la cocina, y a los aficionados a la recolección de setas.

En este sentido, Jesús González transmitió su apoyo y agradeció la iniciativa, tanto al Ayuntamiento, como al Gobierno de Canarias por la financiación que ha comprometido para desarrollar la iniciativa. "Consideramos acertado elegir el municipio de la Villa de Mazo para ubicar el centro de investigación, ya que



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

cuenta con un importante material donado por la micóloga alemana Rose Marie Dahncke, tras haber estado 70 años dedicada al estudio de las setas. Además, La Palma posee un ecosistema singular, en el que se producen de forma natural una gran variedad de setas inmersas en un entorno de gran belleza”, añadió el presidente de la Sociedad de Micología.

Por su parte, desde el Ayuntamiento de Villa de Mazo se agradece este nuevo apoyo a la hora de apostar por este proyecto que creará actividad económica y que ayudará a dinamizar la actividad del municipio, teniendo en cuenta que se refuerza el turismo micológico, un sector que ha crecido exponencialmente en los últimos años.

El ejecutivo regional destinará una partida de 500.000 euros en los presupuestos de 2017 para la creación de este espacio, respondiendo así a una demanda formulada hace meses por el grupo de gobierno local, que ha acogido esta medida con satisfacción.

El centro de investigación contará con una amplia biblioteca que acogerá alrededor de 135 títulos dedicados a la micología y con casi 4.000 fichas de setas de La Palma, que incluirán fotos y descripciones.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

<http://www.boplaspalmas.net/nbop2/>

EXCMO. CABILDO INSULAR DE LANZAROTE

- Exposición al público de las bases reguladoras de subvenciones al fomento de nuevas empresas agroalimentarias
- Exposición al público de las bases reguladoras de subvenciones para la alimentación de animales de cría (Ovino – caprino).