



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

VIERNES 20 DE ENERO DE 2017

EL DÍA:

LA ENOGASTRONOMÍA DE CANARIAS, PRESENTE EN FITUR DE LA MANO DE SUS QUESOS, VINOS, MIELES Y GOFIO



La riqueza enogastronómica de Canarias está siendo una de las protagonistas de la Feria Internacional de Turismo, Fitur 2017, gracias a la amplia representación de quesos, vinos, miel, papas, gofio o aceite de las siete islas, según informa el Gobierno regional.

En este sentido, el pabellón del archipiélago en la cita cuenta con una representación de la oferta de productos agroalimentarios canarios a través de una zona de degustación y catas comentadas abiertas a los visitantes, gestionadas por la consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas.

Además de exhibir las producciones representativas de las siete islas, técnicos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria explican a los asistentes a la feria los detalles de su elaboración y características vinculadas



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

a su aroma, textura, y sabor, que son el resultado de excepcionales condiciones climatológicas de las islas, su orografía, y, en muchos casos, procesos de elaboración que conservan procesos y técnicas artesanales.

Del mismo modo, con el objetivo de poner en valor estas producciones se celebran demostraciones de cocina en vivo a cargo del equipo del restaurante 'Gofio', formado por un grupo de jóvenes canarios que están apostando en Madrid por la cocina canaria, con productos exclusivamente de las Islas.

La marca turística Islas Canarias tiene entre sus objetivos para este año poner en valor su amplia y diversa oferta a través del concepto Sol y Playa Plus, una nueva manera de acercar la identidad canaria, la cultura, el patrimonio histórico y, por supuesto, la gastronomía, a sus potenciales visitantes.

Este es también uno de los propósitos del proyecto 'Crecer Juntos', una iniciativa que parte del Gobierno de Canarias con el fin de crear sinergias entre los sectores primario y turístico que beneficien a ambas actividades, a través de acciones dirigidas a incrementar las ventas de producto local o de proximidad en el canal turístico, a través, entre otras actuaciones de la distribución en hoteles y zonas turísticas de las islas, que cuenta ya con el respaldo de cabildos, ayuntamientos y empresas.

LA PROVINCIA:

EL MERCADO MUNICIPAL OFRECE MAÑANA MÚSICA, ARTESANÍA Y DEPORTES AUTÓCTONOS A SU CLIENTELA

Esta es una iniciativa para dinamizar este espacio comercial



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 mercado municipal inicia mañana una iniciativa municipal para dinamizar el mercado municipal con actividades paralelas como muestras de artesanía, música tradicional o deportes autóctonos. El concejal accidental del área, Diego Ojeda, explica que a petición de los puesteros y de su presidenta, Ana del Pino Jiménez, cada sábado se realizarán pequeñas actividades que complementen la oferta de productos de calidad del mercado.

LAS MEDIANÍAS ENTREGA 2.050 ALMENDROS A AGRICULTORES DE NUEVE MUNICIPIOS

C. D. P.

La Mancomunidad de Medianías de Gran Canaria entregará hoy 2.050 almendros a los 27 solicitantes de nueve municipios de Gran Canaria: Villa de Santa Brígida, Vega de San Mateo, Tejeda, San Bartolomé de Tirajana, Valsequillo, Ingenio, Agüimes, Artenara y Teror.

Estos municipios grancanarios se han beneficiado de unas ayudas individuales para la entrega de almendros de la Mancomunidad de Medianías de Gran Canaria, entre los que están los cinco de esta entidad supramunicipal: Santa Brígida, San Mateo, Valsequillo, Tejeda y San Bartolomé de Tirajana.

El acto de entrega tendrá lugar en el salón de actos de la sede de la Mancomunidad, en San Mateo, hoy viernes a las 17:00 horas. Al mismo ha confirmado su asistencia el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo y el presidente de la Mancomunidad.



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

LOS ALMENDROS DE LA UNIVERSIDAD POPULAR

La Universidad Popular de Guía ha organizado para el viernes 27 de enero una excursión a Artenara y Tejeda dentro del programa de salidas que se realizan para conocer el patrimonio de Gran Canaria. En Artenara se realizará una visita guiada por la iglesia, el museo etnográfico de las casas cueva, un taller de telares y La Cueva. Tras la comida, se reiniciará la marcha hacia el vecino municipio de Tejeda para disfrutar de la ruta del almendro. LA PROVINCIA

AGRICULTORES NO PROFESIONALES CRITICAN LA NUEVA NORMA

PARA EL AGUA AGRÍCOLA

Los seis alcaldes piden al Cabildo que paralice la entrada en vigor del convenio, contra el que también se posicionan los agricultores no profesionales

Antonio Cabrera

DIARIO DE AVISOS:

PREOCUPACIÓN EN EL CAMPO PALMERO ANTE UN NUEVO INVIERNO SIN LLUVIAS

DAVID SANZ





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

Los cultivos forrajeros se están viendo afectados por la falta de lluvias. | DA La falta de lluvias inquieta a los agricultores palmeros, que ven cómo en lo que va de invierno han sido muy escasas, temiendo así que se repita una segunda temporada de sequía en la Isla. La falta de lluvias está afectando directamente a los cultivos de secano y hace prever un nuevo verano complicado, con restricciones, como sucedió en el anterior.

“Ahora mismo existe demanda de agua para riego de todas partes de la isla”, señala el presidente de la Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos (ASPA), Miguel Martín, que ve 2017 como “un año que se está complicando porque pensábamos inicialmente que iba a ser lluvioso, pero este invierno apenas hemos tenido tres días con agua y de una forma bastante rara”. De hecho, indicó que en la zona del Valle de Aridane, se está elevando de los pozos más agua de la que se acostumbra por esta época del año.

Los que sí están padeciendo las consecuencias directas de la falta de lluvia son los cultivos de secano, especialmente los cereales, el forraje para la alimentación del ganado y la propia viña, sobre la que Miguel Martín señala que habrá que tomar medidas para su conservación, teniendo en cuenta el importante descenso que ya el año pasado experimentó la vendimia. También los cultivos de papas de secano es probable que se vean afectados y que incluso, en muchos casos, ni siquiera llegue a sembrarse.

Así las cosas, el presidente de ASPA entiende que será necesario activar la Mesa de la Sequía un año más, para adoptar medidas en materia hidráulica, entre el sector y la Administración pública. En este sentido considera necesario continuar con la realización de obras que permitan mejorar el ahorro del agua, evitando su pérdida en los canales.

VOLUMEN DE AGUA EN LAS BALSAS DE LA PALMA
 ACTUALIZADO A FECHA 19/01/2017

BALSA	MUNICIPIO	CAPACIDAD (m ³)	VOLUMEN EMBALSADO (m ³)	% LLENADO
LAGUNA DE BARLOVENTO	Barlovento	1.094.000	522.013	48
ADEYAHAMEN	San Andrés y Sauces	350.016	324.721	93
BEDIESTA	San Andrés y Sauces	170.000	130.989	77
LAS LOMADAS	San Andrés y Sauces	103.800	60.126	58
LOS GALGUITOS	San Andrés y Sauces	108.225	86.580	80
MANUEL REMÓN	Puntallana	133.000	98.560	74
CUATRO CAMINOS	Los Llanos de Aridane	108.000	52.920	49
DOS PINOS	Los Llanos de Aridane	400.000	106.617	27
PUNTAGORDA	Puntagorda	113.603	67.647	60
MONTAÑA DE ARCO	Puntagorda	107.102	63.137	59
LA CALDERETA	Fuencaliente	110.127	0	0
TOTAL		2.797.873	1.513.310	54

Datos actualizados del Consejo Insular de Aguas.



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

“No estamos preocupados, pero sí ocupados”, subrayó el vicepresidente del Cabildo y consejero de Aguas, José Luis Perestelo, ante esta situación de falta de lluvias y su incidencia en el agro palmero. De hecho, informó que al igual que el año pasado, en febrero iniciará una ronda de encuentros con las comunidades de regantes para analizar la situación y plantear las medidas de cara al verano.

Perestelo insistió en que ahora existe “normalidad” y aseguró que “agua hay, lo que hace falta es posicionarla allí donde hace falta”. De hecho, el nivel actual de las balsas es del 54% de media.

El vicepresidente destaca el “coste importante” que supone traspasar agua de la zona este a la comarca del Valle de Aridane. De ahí la importancia de las obras hidráulicas incluidas en el Fondo de Desarrollo de Canarias, como el sifón de Las Nieves, que permitirá traspasar agua por gravedad de las galerías de Santa Cruz a El Paso sin hacer elevaciones.

En cualquier caso, subraya la necesidad de ir planificando el verano para después no tener que intervenir a última hora, con soluciones, “que las hay, pero son más cara”. De ahí la importancia de analizar el próximos mes con las comunidades de regantes la situación de las cuencas para, por ejemplo, elevar las agua en horas valle en lugar de las puntas, lo que abarata considerablemente la operación.

CANARIAS 7:

LOS AGRICULTORES CONVOCAN UNA REUNIÓN EN ANTIGUA PARA QUE EL CABILDO INFORME SOBRE EL AGUA AGRÍCOLA

"Que nos lo explique el Cabildo". Es la solicitud del sector agrícola, profesional y no profesional, a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de Fuerteventura a la vista del cambio de las bases de las solicitudes del agua agrícola. Para ello, convoca a todos los agricultores, al presidente Marcial Morales y al consejero de área Juan Estárico a una reunión en el casino de Antigua, a las 20.00 horas del próximo miércoles.



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

Los agricultores quieren que la primera institución majorera les aclare los planes de futuro que, en general, tiene para el campo, sobre todo a raíz de los últimos cambios del convenio de los que aseguran que se han enterado de los detalles por los medios de comunicación. «La falta de información ha sido tremenda y los comentarios no ayudan a saber exactamente qué va a pasar este año y los siguientes con el agua agrícola».

Garantías de futuro. La demanda del sector mira más allá del nuevo convenio del agua agrícola, para el que subrayan que no se les ha tenido en cuenta, ni convocado con antelación a la redacción de las nuevas bases. «Queremos saber qué va a pasar en un futuro, porque no tenemos ninguna certeza de qué va a pasar con los olivos, las parras, los frutales, que hemos plantado y que parece que, a partir de ahora, están sujetos a los vaivenes y cambios de criterio de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca».

Esta petición de garantías del campo majorero se basa en la inversión en apertura de hoyos y en compra de frutales o de semillas de papas sobre los que ahora pesan la incertidumbre. «Tengo más de 300 agujeros abiertos con maquinaria pagada por mí para plantar parras, ¿qué hago con ellos ahora?» se preguntan unos, mientras otros piensan en los olivos comprados desde hace años en la granja experimental de Pozo Negro desde donde se potencia la campaña de elaboración del aceite majorero o bien hablan del que cultiva papas y compró 20 sacos de semilla «¿y dónde las mete ahora?».

2017, de adaptación. El consejero de área Juan Estárico avanzó el nuevo convenio del agua agrícola, esto es dejar el metro cúbico de agua en 0,60 céntimos al campo majorero, que establece tres tipos de agricultores: el profesional, el semiprofesional y el no profesional o doméstico que verían reducido en 365 metros cúbicos de agua para riego al año.

También adelantó el responsable insular de Agricultura, Ganadería y Pesca que el 2017 sería de adaptación a estas nuevas bases, esto es no de aplicarían al sector, y sí empezarían a regir a partir del próximo año. Todos estos cambios han provocado el rechazo del sector no profesional.



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 CABILDO NO DESCARTA HACER MÁS BATIDAS DE CABRAS EN 2017

El Cabildo no descarta hacer nuevas batidas de cabras asilvestradas en los montes de Guguy, Inagua y Tamadaba en 2017 para reducir su población y a la vez abrirá «en breve» un plazo para solicitar apañadas. La última batida, el pasado abril, acabó con 140 de los más de 400 ejemplares vistos.



Con una tasa de reproducción que dobla la del ganado estabulado, las cabras asilvestradas que campan a sus anchas por los montes públicos de Guguy, Inagua y Tamadaba, entre otros espacios naturales protegidos, siguen siendo la principal amenaza de las repoblaciones forestales del Cabildo en tales lugares y de los endemismos botánicos de las cumbres y el oeste de Gran Canaria. El control de esta población con las apañadas es «compatible» con las batidas a tiros, pero «insuficiente» para evitar su proliferación.

Así lo afirmó este jueves el consejero de Medio Ambiente, Juan Manuel Brito, en Comisión de Pleno al responder a una pregunta de la consejera María del Carmen Rosario (PP) sobre sus previsiones para el control del ganado caprino asilvestrado a lo largo de este año.

Brito explicó que su departamento abrirá «en breve» un nuevo periodo para solicitar la realización de nuevas apañadas (capturas en vivo) por parte de particulares en esos montes, sin descartar otros, pero dejó claro que esta opción «no impide otras medidas» para el control «sistemático» de la población actual de cabras asilvestradas.



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 las 19 apañadas solicitadas y autorizadas por el Cabildo en 2016, hasta el pasado 31 de diciembre únicamente se hicieron «cinco o seis» sin que Medio Ambiente tenga datos de sus resultados porque los participantes no estaban obligados a comunicar la cifra de ejemplares que capturaran. El destino de esas cabras, en cualquier caso, no podía ser otro que el consumo de su carne por esas personas.

Sobre las posibles batidas en 2017, Brito agregó que «no está definido aún cómo» se llevarán a cabo y comentó que «será donde haya más presencia» de ejemplares asilvestrados.

«Nunca hemos negado la captura en vivo y no es incompatible con las batidas, pero si es insuficiente», sentenció sobre la necesidad de reducir la población de ganado sin control en los montes públicos protegidos.

El consejero de Medio Ambiente recordó que la primera batida que autorizó, en noviembre de 2015 con el resultado de 73 ejemplares muertos, no fue la primera hecha por el Cabildo, que en el mandato anterior aprobó dos, en marzo y noviembre de 2012, en secreto.

Frente a las 284 cabras asilvestradas abatidas a tiros en las fechas indicadas, en las 20 apañadas con pastores realizadas entre 2009 y 2011 se logró capturar a 47 ejemplares.

La consejera popular María del Carmen Rosario resaltó en su pregunta que «tras la presión social» surgida durante las dos últimas batidas a tiros autorizadas por el Cabildo, que calificó como «matanza de cabras», el consejero de Medio Ambiente «optó por las apañadas» como medida de control del ganado caprino asilvestrado.

Tales batidas, recordó también, fueron realizadas por un equipo de tiradores profesionales contratados para eso y traído desde la Península.



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 VENDE SU RIQUEZA GASTRONÓMICA EN FITUR CON VARIAS CATAS Y DEGUSTACIONES

El 'stand' dedicado a las Islas acoge demostraciones de cocina con productos exclusivos del Archipiélago. Se busca vincular el sector primario con el turismo

Canarias vende su riqueza gastronómica en Fitur con varias catas y degustaciones

La riqueza enogastronómica del Archipiélago está siendo una de las protagonistas de la Feria Internacional de Turismo Fitur 2017, que se celebra hasta el domingo en Madrid. El presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, visitó durante la inauguración del encuentro el pabellón del Archipiélago, un espacio de 1.427 metros cuadrados en Ifema, en el que está representada la oferta de productos agroalimentarios canarios a través de una zona de degustación y catas comentadas abiertas a los visitantes, gestionadas por la consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.



Así, además de exhibir las producciones representativas de las siete islas, técnicos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria explican a los asistentes a la feria los detalles de su elaboración y características vinculadas a su aroma, textura, y sabor, que son el resultado de excepcionales condiciones climatológicas del Archipiélago, su orografía, y, en muchos casos, procesos de elaboración que conservan procesos y técnicas artesanales.



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

Asimismo, con el objetivo de poner en valor estas producciones se celebran demostraciones de cocina en vivo a cargo del equipo del restaurante Gofio, formado por un grupo de jóvenes canarios que están apostando en Madrid por la cocina canaria, con productos exclusivos de las Islas.

La marca turística Islas Canarias tiene entre sus objetivos para este año poner en valor su amplia y diversa oferta a través del concepto Sol y Playa Plus, una nueva manera de acercar la identidad canaria, la cultura, el patrimonio histórico y, por supuesto, la gastronomía, a sus potenciales visitantes.

Este es también uno de los propósitos del proyecto "Crecer Juntos", una iniciativa que parte del Gobierno de Canarias con el fin de crear sinergias entre los sectores primario y turístico.

CANARIAS AHORA:

LA ENOGASTRONOMÍA DE CANARIAS, PRESENTE EN FITUR DE LA MANO DE SUS QUESOS, VINOS, MIELES Y GOFIO

El pabellón del archipiélago en la cita cuenta con una representación de la oferta de productos agroalimentarios canarios a través de una zona de degustación y catas comentadas abiertas a los 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

Stand en Fitur productos agroalimentarios canarios . EUROPA PRESS.

La riqueza enogastronómica de Canarias está siendo una de las protagonistas de la Feria Internacional de Turismo, Fitur 2017, gracias a la amplia representación de quesos, vinos, miel, papas, gofio o aceite de las siete islas, según informa el Gobierno regional.

En este sentido, el pabellón del archipiélago en la cita cuenta con una representación de la oferta de productos agroalimentarios canarios a través de una zona de degustación y catas comentadas abiertas a los visitantes, gestionadas por la consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas.

Además de exhibir las producciones representativas de las siete islas, técnicos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria explican a los asistentes a la feria los detalles de su elaboración y características vinculadas a su aroma, textura, y sabor, que son el resultado de excepcionales condiciones climatológicas de las islas, su orografía, y, en muchos casos, procesos de elaboración que conservan procesos y técnicas artesanales.

Del mismo modo, con el objetivo de poner en valor estas producciones se celebran demostraciones de cocina en vivo a cargo del equipo del restaurante 'Gofio', formado por un grupo de jóvenes canarios que están apostando en Madrid por la cocina canaria, con productos exclusivamente de las Islas.

La marca turística Islas Canarias tiene entre sus objetivos para este año poner en valor su amplia y diversa oferta a través del concepto Sol y Playa Plus, una nueva manera de acercar la identidad canaria, la cultura, el patrimonio histórico y, por supuesto, la gastronomía, a sus potenciales visitantes.

Este es también uno de los propósitos del proyecto 'Crecer Juntos', una iniciativa que parte del Gobierno de Canarias con el fin de crear sinergias entre los sectores primario y turístico que beneficien a ambas actividades, a través de acciones dirigidas a incrementar las ventas de producto local o de proximidad en el canal turístico, a través, entre otras actuaciones de la distribución en hoteles y zonas turísticas de las islas, que cuenta ya con el respaldo de cabildos, ayuntamientos y empresas.



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

ABC CANARIAS:

LOS EXÓTICOS PLÁTANOS ROJOS DE CANARIAS

Agricultores de las islas experimentan con una modalidad de fruta, de sabor agrio y un nicho de mercado entre paladares pudientes.



Plátanos para todos los gustos - ABCR.L.P. - [@ABC Canarias](#)

Como el plátano de Canarias toda la vida, pero en lugar de amarillo y sus motitas de color rojo. En las islas hay productores que están experimentando el cultivo de plátanos rojos. Entre rojo y morado.

Tiene todos los ingredientes para ser sabroso, pero su sabor es raro. En determinados momentos de su cultivo puede hasta saber a frambuesa. Y su color puede mutar al púrpura en algún ciclo de su crecimiento.

De momento, solamente forma parte de una investigación del Instituto Canario de Investigación Agrícola (ICIA) del Gobierno de Canarias que, en colaboración con algunos agricultores especializados, han hecho algunos experimentos.

Pero no es posible comprarlos en el mercado de momento. Esta variedad de plátano rojo se produce en zonas como Jamaica o Martinica.

Este plátano se parece mucho al tradicional de las islas porque tienen el mismo genoma AAA aunque con ligeras diferencias. Es un plátano para producirse al aire libre y no bajo invernadero. Es decir: su precio en el mercado sería muy alto.

El ICIA comenzó a experimentar con el plátano rojo en 1996 con unas semillas facilitadas por un centro francés especializado en investigación agrícola. Hay agricultores que sostienen que en ámbito 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

la decoración pueden tener salida. También en el del consumo; pero serían platanos rojos de Canarias para paladares de lujo.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LA RIQUEZA GASTRONÓMICA DE CANARIAS, PROTAGONISTA DE FITUR 2017



La riqueza enogastronómica del Archipiélago está siendo una de las protagonistas de la Feria Internacional de Turismo Fitur 2017, que se celebra hasta el domingo en Madrid. El presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo, visitó durante la inauguración del encuentro el pabellón del Archipiélago, un espacio de 1.427 metros cuadrados en Ifema, en el que está representada la oferta de productos agroalimentarios canarios a través de una zona de degustación y catas comentadas abiertas a los visitantes, gestionadas por la consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

Así, además de exhibir las producciones representativas de las siete islas-quesos, vinos, miel, papas, gofio, aceite, etc.-, técnicos del Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria explican a los asistentes a la feria los detalles de su elaboración y características vinculadas a su aroma, textura, y sabor, que son el resultado de excepcionales condiciones climatológicas del Archipiélago, su orografía, y, en muchos casos, procesos de elaboración que conservan procesos y técnicas artesanales.



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

Asimismo, con el objetivo de poner en valor estas producciones se celebran demostraciones de cocina en vivo a cargo del equipo del restaurante "Gofio", formado por un grupo de jóvenes canarios que están apostando en Madrid por la cocina canaria, con productos exclusivamente de las Islas.

La marca turística Islas Canarias tiene entre sus objetivos para este año poner en valor su amplia y diversa oferta a través del concepto Sol y Playa Plus, una nueva manera de acercar la identidad canaria, la cultura, el patrimonio histórico y, por supuesto, la gastronomía, a sus potenciales visitantes.

Este es también uno de los propósitos del proyecto "Crecer Juntos", una iniciativa que parte del Gobierno de Canarias con el fin de crear sinergias entre los sectores primario y turístico que beneficien a ambas actividades, a través de acciones dirigidas a incrementar las ventas de producto local o de proximidad en el canal turístico, a través, entre otras actuaciones de la distribución en hoteles y zonas turísticas de las Islas, que cuenta ya con el respaldo de cabildos, ayuntamientos y empresas.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

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

ANUNCIOS PARTICULARES

COMUNIDAD DE REGANTES ALDEA DE SAN NICOLÁS

Convocatoria para la junta general ordinaria que se celebrará el próximo día 29 de enero de 2017