



**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 26 DE MARZO DE 2017

### EL DÍA:

### **LA GRANJA DEL VECINO QUE TE AMARGA LA VIDA**

José Reyes disfrutaba de las ventajas de vivir en el medio rural. Un sosiego que se rompió cuando en el terreno limítrofe montaron una explotación ganadera y aparecieron ratones, moscas, olores, ruidos...



La granja del vecino que te amarga la vida

José Reyes disfrutaba de su casa en un entorno rural envidiable. Sin ruidos. Sin molestias. Y justo al lado, su medio de subsistencia: una plantación de productos agrícolas. Era la forma de vida por la que apostó. Arriba, cerca de la Montaña de la Breña. Sin embargo, ese sosiego se rompió hace apenas unos años. Todo cambió de repente. Casi en un abrir y cerrar de ojos. La instalación de una explotación ganadera junto a su propiedad, en un suelo rústico de protección agraria, alteró su día a día.

"Estoy soportando malos olores, ruidos, moscas y los ratones, que hay que ver el tamaño que tienen, me comen los aguacates...". Lo dice desencajado. Su primera denuncia se remonta al día 15 de noviembre de 2015 y la última



**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 presentó esta misma semana. "Me he encontrado desamparado, solo, en una lucha que tengo que seguir porque se está perjudicando la calidad de vida de toda mi familia, mis propiedades y mis cultivos", sentencia.

Tras su insistencia, Reyes recibió del ayuntamiento una copia de todo el expediente que se ha tramitado sobre esta explotación, en el que se incluyen sus denuncias. El afectado mantiene que no consta calificación territorial ni licencia específica para la construcción de una granja, en suelo rústico de protección agraria. La realidad es que sí aparece, al menos en la documentación analizada por esta redacción, una licencia presentada por el propietario, ante una visita de la Policía Local, de una nave, pero que se sitúa en Villa de Mazo y no en Breña Baja. Los agentes cuentan en el momento de la inspección 29 cabezas de ganado.

El ayuntamiento no se ha quedado de brazos cruzados ante la denuncia de su vecino. Analizó su reclamación y solicitó informes tanto al Servicio de Agricultura del Cabildo de La Palma como a Salud Pública. También consta un informe del técnico municipal competente, que fija en la explotación un máximo de 10 unidades ganaderas.

El expediente llegó a Pleno y se acordó archivarlo, gracias a los votos del gobierno municipal, formado por el Partido Popular. Coalición Canaria, por el contrario, se opuso a esta decisión, mientras que el Partido Socialista se abstuvo.

José Reyes no se resiste a lo que parece su suerte. Ha vuelto a recurrir. "Mi casa fue construida en el siglo XIX y la reformé en el año 2000. Ahora, ¿qué hago? No puedo renunciar a mi casa. A mi modo de vida. ¿Lo dejo todo por



**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

falta de diligencia de una entidad pública como es el ayuntamiento? Tengo que seguir, no me queda otra".

Reitera que los ratones "me han afectado al 30 o al 40% de la producción. No puedo sembrar granos. Tenía seis gallinas que usaba en un corral móvil para limpiar la explotación de aguacates y me las comieron las ratones. Tuve cosechas de papas y boniatos que me las destrozaron". Se muestra desesperado: "He llegado a gastarme hasta 300 euros en veneno, también el ayuntamiento ha repartido, matar ratones y seguir apareciendo. He matado 18 y 19 en trampas en una noche y así durante uno y dos meses".

Cuenta que al principio las vacas "estaban sueltas. Hasta habían creado unas charcas de meados". Luego llegó la construcción de la nave. No se acostumbra a su nueva vida: "Es imposible acostumbrarse. Tiene unas 17 vacas madres y unos destetes, que suelen estar mugiendo (cuando se las separa) las vacas por las crías y las crías por las vacas. Ponga una vaca por semana; son 17 semanas de orquesta".

José Reyes dice que el ayuntamiento "a todos los vecinos que hemos construido aquí, nos ha puesto una serie de condiciones para mantener el entorno paisajístico y el asentamiento rústico. No entiendo cómo a una granja de ganado, fuera de suelo ganadero, no se le pone ninguna condición, cuando se puede ver el impacto que causa en el paisaje, la contaminación en la zona y la afección a los vecinos".



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:

### **LAS NUBES Y EL GRANIZO MERMAN LA COSECHA DE LA FRESA**

Los productores recogen menos toneladas entre enero y marzo y trabajan para remontar durante la primavera en la recolecta

A. Rodríguez

Cultivo de fresas en Valsequillo, Gran Canaria Andrea Rodríguez



Cultivo de fresas en la finca La Palma de Valsequillo  
Recolección. SANTI BLANCO

La mayoría son pequeñas y medianas, pero siempre hay alguna grande. Eso sí, todas tienen en común un intenso color rojo y marcado sabor. El cultivo de la fresa crece en Canarias, pero de forma muy localizada y con el mercado interior como base para su expansión. En ocho años, la superficie destinada a la producción de esta fruta ha crecido un 24,6%, si bien Gran Canaria y Tenerife acaparan el 86% de la extensión dedicada a su obtención. Los fresaes, al igual que otros cultivos, están expuestos a las inclemencias del tiempo. La falta de luz por el 'empecinamiento' de las nubes en cubrir el cielo durante el último invierno, de un lado, y el granizo que dañó las plantaciones al aire libre por la fuerte caída de las temperaturas del pasado fin de semana



**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 consecuencia de la Depresión Aislada en Niveles Altos (DANA), de otro, han mermado la producción y retrasado la recolecta de la fresa.

La posibilidad de obtener este fruto durante todo el año explica, en buena medida, la creciente apuesta por la fresa en las Islas. Esta particularidad hace que el cultivo se erija como alternativa a otro tipo de productos más estacionales como el calabacín o la cebolla. Eso sí, entre enero y junio se concentra la mayor producción, pero este año llega con cierto retraso en comparación con la temporada anterior.

Valsequillo sobresale entre los municipios de las Islas por su producción de fresas. Esta localidad, situada en las medianías del este de Gran Canaria, cuenta con una docena de fincas dedicadas a ella. Una es la Finca La Palma, propiedad de los hermanos José Antonio (*Tonono*) y Juan Miguel Gil. En seis hectáreas cosechan entre 260 y 300 toneladas anuales, pero ya llevan "un retraso de 20 toneladas" en comparación con el mismo periodo del ejercicio pasado. "Esta temporada empieza siendo la peor de los últimos cinco años por la falta de luz y el granizo de los últimos días", apuntan.

La potencia productora de Valsequillo coloca a Gran Canaria como la isla con mayor superficie plantada con fresas, dado que acapara 27,5 hectáreas de las 62,9 que hay en Canarias destinadas a este cultivo. Entre 2007 y 2015 el crecimiento registrado en el Archipiélago fue del 24,6%, al pasar de 50,5 hectáreas a 62,9. Tenerife se sitúa muy cerca, con 26,6 hectáreas, si bien en 2013 y 2014 tomó la delantera a Gran Canaria en el cultivo de esta fruta. Lanzarote y La Palma dedican cuatro y 2,6 hectáreas a esta plantación, mientras que su presencia en La Gomera, El Hierro y Fuerteventura es prácticamente testimonial con 1,1, una, y 0,1 hectáreas, respectivamente.

En cuanto a la producción, los datos más actualizados por la Consejería de Agricultura del Ejecutivo regional arrojan que en 2011 ésta alcanzaba las 1.478 toneladas, un 24,7% más que seis años atrás. Solo 1.000 de ellas se



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

recolectaban en Gran Canaria, mientras que en la isla tinerfeña apenas se superaban las 400 toneladas.

La araña roja, el pulgón o la oruga son las principales plagas a las que tienen que hacer frente la fresa, pero en el primer trimestre de este ejercicio su principal enemigo ha sido el tiempo.

### **Pérdidas por el granizo**

El daño causado por la granizada del pasado fin de semana aún tiene desolados a los productores. *Tonono* explica que el hielo "destrozó" toda la producción al aire libre. En su caso, tendrá que tirar por la borda 30 toneladas de fresas, una cantidad que se traduce entre 100.000 y 120.000 euros de pérdidas. La fresa está completamente estropeada y el fruto "arañado" por su parte externa. "El granizo que cayó jamás lo habíamos visto en esa cantidad en Valsequillo. Menos mal que fue por poco tiempo", expone Juan Miguel. No en vano, en esta finca están a la espera de un peritaje de la aseguradora. Para tratar de reactivar las plantas afectadas y que empiecen "a dar" de nuevo, las están tratando con extracto de algas y aminoácidos.

Los hermanos Gil recuerdan que el clima de Valsequillo es idóneo para el cultivo de la fresa: fresco por la noche y sol por el día. En su finca utilizan la producción integral, con la que combinan el uso de productos ecológicas y la lucha biológica -enfrentamiento entre enemigos naturales para combatir las plagas- con el empleo de elementos químicos, pero solo en casos en los que éstos sean necesarios.

El 90% de la producción de esta finca se comercializa en el mercado local a través de un grupo de supermercados. El 10% restante surte a hoteles y a algunos particulares. Elías Marrero es ingeniero agrónomo de Izaña SAT, grupo agrícola situado en Tenerife, y también apunta a la preponderancia del mercado local en la fresa por tratarse de un producto "muy perecedero" 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

resiste poco en cámara. En 10 hectáreas recogen 660 toneladas al año, a los que también dan salida a través de comercios y establecimientos hoteleros. Y aunque la cosecha "sí se ha retrasado un poco", confía en que la cosecha remonte durante la primavera a medida que los días sean más soleados y suban las temperaturas.

Pese a que las exportaciones en este subsector agrícola han crecido, éstas siguen siendo todavía testimoniales. El valor de los envíos de fresas al exterior alcanzó los 6.020 euros en 2016, 5.670 euros más que diez años antes. Sin embargo, en 2015 la exportación de fresas fuera de las fronteras isleñas fue mayor, ya que su valor se situó en los 11.950 euros, según las estadísticas del comercio exterior español (DataComex), servicio dependiente de la Secretaría de Estado de Comercio.

Huelva es el principal productor de fresas y fresones del país. Marrero señala que una de las principales diferencias de Canarias con esta provincia andaluza se encuentran en los costes de producción que se derivan de disponer un espacio limitado y fragmentado. Así, por ejemplo, si en Huelva se plantan 66.000 plantas por hectárea aquí se contabilizan, para aprovechar más el terreno, 140.000 en esa misma extensión.

El cultivo en el Archipiélago se caracteriza, además, por situar en numerosas ocasiones la plantación a un metro del suelo. "En alto las plantas están más aireadas", expone el ingeniero agrónomo de Izaña SAT, "y quienes recolectan la fresa no se tienen que agachar tanto, por lo que su rendimiento es mayor". Esta disposición permite, además, aprovechar el "sobrante de agua" para dedicarlo a otros cultivos. Ésta, además, tiene que ser de "mucha calidad" porque las fresas son sensibles a la salinidad. En Canarias se cultivan tres tipos de fresa para cubrir todo el año: las de día corto (en invierno), las de día largo (para el verano) y las de día neutro, que florecen en función de las condiciones climatológicas.



**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 PRODIGIOSA TURBINA DEL GOFIO

Los Cercados Altos de Fataga ilustra su monumental paisaje con uno de los molinos más singulares de Gran Canaria. Un cubo de 12 metros de alto imprimía potencia de 'cohete'

Juanjo Jiménez

## EL VINO SE INCORPORA A LA OFERTA TURÍSTICA

La isla ya dispone de una bodega con el sello de denominación de origen protegida en Lajares

Antonio Cabrera

## GALEOTE Y CORTIJO DE CAIDEROS GANAN LA CATA DE QUESOS DE

### LOS ALTOS DE GÁLDAR

La feria rinde homenaje a una veintena de mujeres queseras de la comarca del Norte

Jesús Montesdeoca

Galeote y Cortijo de Caideros ganan la cata de quesos de los altos de Gáldar

Cortijo de Galeote en semicurado y Cortijo de Caideros en curado ganaron la vigésima edición de la cata de quesos de los Altos de Gáldar, cuyos premios se entregaron ayer domingo en la Plaza de Santiago junto a un homenaje a una veintena de mujeres queseras del municipio y de las localidades vecinas de Santa María de Guía y Moya. Cientos de personas visitaron durante toda la





**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

mañana la ciudad norteña para degustar y comprar los quesos de la comarca y otros productos agrícolas.

La Feria del Queso celebró tres concursos el viernes, en los que participaron un total de 40 queserías de toda la isla. En la cata de los Altos de Gáldar, tras Galeote y Cortijo de Caideros, el segundo premio en semicurado fue para Palomino y en la categoría de curado para Cortijo El Montañón.

En la segunda cata, de los quesos de flor y de media flor, los ganadores fueron Cortijo de Caideros y Las Mesas, respectivamente, mientras que los segundos premios recayeron en Altos de Moya y Campo de Guía.

En el decimonoveno concurso de quesos artesanales de Gran Canaria, el vencedor en la categoría de semicurado fue El Cortijo de Las Hoyas, seguido de El Cortijo de Pavón. El primer premio en curado fue para El Buen Pastor y el segundo para Quesos Padrón Déniz.

El consejero de Sector Primario del Cabildo, Miguel Hidalgo, y el alcalde de Gáldar, Teodoro Sosa, entregaron los galardones y resaltaron la calidad de los quesos participantes este año. Hidalgo destacó que la mayoría de las empresas de la comarca Norte están gestionadas por mujeres y que ya se empieza a notar la incorporación de gente joven a la ganadería, lo que garantiza el relevo generacional. Entre otras medidas para fomentar las producciones locales, el consejero anunció un proyecto por el que siete especialistas en ganadería se trasladarán a las propias queserías para ayudarles a mejorar.

Antes de la entrega de premios, las queseras recibieron un delantal conmemorativo y recorrieron el casco histórico de Gáldar entre aplausos de 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

## DIARIO DE AVISOS:

### LA SIDRA DE TENERIFE SUBE AL PODIO DE LA ALTA CALIDAD



Los estudiantes de El sauzal se han sumado al proyecto. F.P.  
Por Zenaido Hernández

La lluvia horizontal, el regalo impagable que trae el alisio, se deja sentir sobre árboles y paredes. Los agricultores mencionan con frecuencia a esa caricia que encuentran en el aclarar del día como la posma. Saben que alimenta la tierra, pero que hay que tenerla muy en cuenta, “porque es alma que carga sinsabores. Si nos descuidados despierta sigilosamente y deja entrar enfermedades, sobre todo en el viñedo”.

La posma y el manzano conviven desde siempre en las medianías del norte de Tenerife. Nadie se atreve a dar una fecha que marque el origen del cultivo, y mucho menos se aventura a encontrar la razón que llevó a los agricultores a adoptar como variedad preferente a la reineta. Lo cierto es que su adaptación al medio y la aceptación que su fruto encontró entre los consumidores la llevaron a ser reina de la comarca que abarca los municipios de El Rosario, Tacoronte, El Sauzal, La Matanza y La Victoria.

## VARIEDAD LOCAL

El Centro de Conservación de la Biodiversidad Agrícola de Tenerife (Ccbat) ha estudiado y procedido a la conservación de los clones de manzanos existentes en la isla y que corresponden a las variedades que se han consolidado al paso de los años. El manzano, al igual que el resto de los árboles de especies cultivadas, se establecieron en nuestro territorio a lo largo del proceso 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

colonización. La variedad reineta que se cultiva en Tenerife es hoy una rara avis. La llegada de otras variedades comerciales (Fuji, Kanzi, Golden Delicious, Starking, Granny Smith), con las que se ha ido estandarizando el mercado, la fueron relegando sin que por ello la hicieran abandonar el espacio que con fundado criterio ha ido conquistando. El mercado local ha reiterado una y otra vez su preferencia. Cuando la reineta llega no hay variedad que le iguale. La calidad diferencial de la reineta de Tenerife es igualmente apreciada en el resto de las islas. Desde hace años es frecuente observar el interés que despierta entre los consumidores de Gran Canaria, con el desplazamiento expreso de algunos comerciantes a la comarca para adquirir directamente la fruta.

La producción de manzanas en Canarias es escasa. Mercatenerife distribuye anualmente unos ocho millones de kilos de esa fruta, de los que 14,89 tm son de producción local (el 0,19% del total). Tenerife mantiene el lujo de dar continuidad a la reineta. Cuenta para ello con el respaldo de una entidad que mostró desde un primer momento interés por prestar atención a esa singularidad. Vivero Candamo, en la Vega del Nalón (Asturias), se ha convertido en el mejor aliado de los agricultores tinerfeños productores de reineta. Esta empresa, de carácter familiar, se ha implicado en el proceso, dando muestras de decidido apoyo. La vinculación de sus propietarios llega al punto de optar por fijar en El Hierro una sede para la producción y, al tiempo, para el disfrute de la identidad canaria. Cada año llegan a Tenerife desde Asturias plantones de reineta, atendiendo a la demanda de los agricultores. En breve se aguarda el arribo de más de 1.200 árboles, que irán a engrosar la superficie plantada, respondiendo al paulatino interés que están demostrando los propietarios de terrenos en la zona. Más del 70% de la superficie dedicada al manzano que existe en Tenerife (unas 200 hectáreas) se concentra en las medianías del Norte a la que hacemos referencia.

## APOYO TÉCNICO

Desde el Cabildo de Tenerife y de la Mancomunidad del Nordeste se está prestando asesoramiento técnico directo a los agricultores. El pasado mes de octubre se celebraron en la Casa del Vino las Jornadas Técnicas Insulares de la Manzana, que contaron entre otros con la participación del especialista 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

control integrado de plagas Carlos Lozano, técnico del Gobierno de Aragón. A ello hay que añadir la Muestra de la Castaña y de la Manzana Reineta que se viene celebrando cada año y que en el pasado mes de noviembre tuvo por sede el municipio de La Victoria, encuentro que sitúa ante los consumidores el valor diferencial de esos productos, mostrando los avances que se están experimentando y que en el caso de la manzana ha propiciado una mayor divulgación de la fruta seleccionada y de la sidra Posma.

El proyecto de experimentar para conocer las posibilidades de elaborar una sidra diferencial, que algunos llegaron a considerar aventurado y atrevido, ha deparado en éxitos y hoy son muchos los que se interesan por el cultivo, contemplando la orientación productiva tanto para la venta de la fruta como para la elaboración de la sidra.



El proceso de elaboración es laborioso, pues sigue el método champenoise. F.P.

## PREMIOS EN GIJÓN

Luis Ravina Pisaca, enólogo y técnico agrícola de la Mancomunidad del Noreste tiene mucho que ver en el proceso que se ha seguido. Su apoyo constante y la directa sintonía que mantiene con los agricultores le han granjeado el mayor aprecio y reconocimiento. En Ravelo, en las dependencias que el Ayuntamiento de El Sauzal ha puesto a disposición de la Asociación 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

Productores de Manzana Reineta de Tenerife, se procesa la fruta y se elabora la sidra.

En 2011, se atrevieron a llevar a Gijón una muestra y participaron en el Salón Internacional de Sidra de Gala -Sisga-. Obtuvieron el primer premio en Sidras Espumosas Brut y el pasado año volvieron a quedar en la élite, alcanzando el tercer premio; competían con sidras de 14 países y solo se vieron superados por las de Italia y Polonia.

La calidad de la sidra tinerfeña ha sorprendido por igual a los impulsores de esa iniciativa. Luis Ravina llegó a ese proyecto con el amplio bagaje cosechado en el mundo del vino. "Se habían hecho unos trabajos muy interesantes, que apuntaban las posibilidades que luego hemos ido conociendo en la práctica, pero ciertamente no nos imaginábamos que podríamos llegar tan alto. El procedimiento que aplicamos es similar al que se sigue en la elaboración del champán, el método champenoise. La sidra lleva una segunda fermentación, que se hace en la propia botella y eso requiere un cuidado muy especial. Hemos ido experimentado y aprendiendo a cada paso. Tenemos una materia prima sorprendente. Lo apreciamos desde que se elabora el jugo, que hay que decir es delicioso, con sabor y aroma muy sutil".

Las notas de cata que distinguen a la sidra Posma señala sus principales atractivos que merecen contar con la debida atención por parte de los consumidores: "En fase visual se distingue por su color amarillo pajizo y por una burbuja fina y persistente, que en su ascenso por la copa forma rosarios regulares y en la superficie ligeros encajes y corona. En fase olfativa, recuerda a manzana madura; y en boca, resulta equilibrada, amplia y con buena persistencia, recordando por vía retronasal los aromas de una delicada manzana reineta".

Luis Ravina destaca, igualmente, la colaboración que han prestado todas las administraciones para que el proyecto avance y el interés que la idea inicial ha ido calando entre los agricultores. "Empezaron solo unos pocos y hoy el interés comienza a ser más visible. Como en todo proyecto que discurre en una fase de innovación, muchos están a la espera de ver los resultados. Sucede por igual entre los consumidores. Me consta que para muchos esta singularidad de sidra la siguen viendo con una cierta distancia. Yo les invitaría a conocerla, a prestarle atención, y estoy seguro de que no les va a defraudar. Es un producto singular, que va a sorprender por su frescura. No es una sidra al uso, de las que podemos encontrar habitualmente y con las



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 se suelen cerrar las celebraciones tradicionales. Se trata de un producto de exquisitez, que sale al mercado con un precio módico, a 5 euros, con lo que solo se cubren los gastos de elaboración”.

Gilberto Expósito preside la Asociación de Cultivadores de Manzana Reineta. Comenzó desde muy pequeño a trasegar en el mundo del vino. , y es consciente de que “apenas se ha iniciado el camino, y que hay que seguir trabajando, pues no basta con tener un producto excelente como es este si el consumidor no lo encuentra”.

En la visita que hacemos a la pequeña industria, a la planta en la que se elabora la sidra, el “cuartel general” de los avanzados agricultores, coincidimos con el urólogo Pedro Rodríguez, que se ha sumado decididamente a esta iniciativa, aportando mucho más que entusiasmo, al compartir con otros amigos y vecinos la “atractiva e ilusionante fórmula que puede servir para que al menos una parte del agro de la isla encuentre su proyección comercial.”

Esas muestras de apoyo sirven de acicate a los agricultores. Gilberto Expósito agradece la colaboración que reciben y sabe que tienen ante sí un importante reto. “Nuestra producción es muy escasa, apenas 5.000 botellas en los años mejores, y hemos tenido campañas como la de 2015, en la que solo pudimos sacar unas 500. Aun así el mercado no está lo receptivo que entendemos debiera. Sabemos que nos queda mucho por llegar al paladar del consumidor. No tenemos costumbre en Canarias de consumir sidras de este tipo. Nuestro paladar está hecho para la sidra dulce, la típica botella con la que tradicionalmente hemos cerrado las celebraciones familiares y que la vinculamos por lo general a las fiestas de Navidad. Esta es otra sidra, que valoran mucho en algunos países. Para nosotros fue sorprendente que en Asturias, que son en gran medida una potencia mundial de ese producto, nos otorgaran el primer premio. Las críticas que nos han dedicado a los expertos van cargadas de elogios”

## EN EL MERCADO LOCAL

“Nuestro reto está en llegar al consumidor de las Islas”, añade sin el menor titubeo Gilberto Expósito. “Sabemos que no es fácil, pero los muchos pasos



**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 hemos dado nos animan a seguir. Está claro que una cosa es producir y otra saber vender. Tenemos una excelente materia prima, y con ella estamos elaborando un manjar. Nos falta ahora colocarle la guinda al pastel, y estoy seguro de que lo vamos a lograr. Sé que para alcanzarlo todos deben sumar esfuerzos y no escatimar la entrega aportando iguales iniciativas.”

Luis Ravina comenta que si han llegado hasta este punto de avance pueden llegar mucho más lejos. “Hemos ido aprendiendo y nos queda mucho por conocer y desarrollar. Esta alternativa para el cultivo del manzano, complementaria a la comercialización de la fruta, con marca diferencial como venimos haciendo en las últimas campañas, representa un recurso que da solidez y garantiza la continuidad del cultivo”.

Junto a la manzana reineta los productores barajan nuevas alternativas. Su trabajo ha despertado interés en otras zonas de la isla, como La Orotava. Un agricultor de la zona alta del Valle se ha interesado por elaborar sidra, partiendo de otra variedad tradicional, la pajarita, que ofrece características diferentes y con la que se están realizando ensayos que por el momento apuntan hacia un nuevo éxito, contemplando en su caso la creación de otra marca.

“Queremos consolidar la marca Posma, que es nuestra tarjeta de presentación. Está avalada por el éxito alcanzado en el principal foro internacional. A partir de ahí vamos contemplando otras posibilidades; no nos cerramos a nuevas líneas de trabajo, como la elaboración de otras sidras o los jugos que pueden tener una directa aplicación en el mercado de productos de salud y entre la población infantil y juvenil. El futuro ya ha comenzado”, remarca.



Todos se sienten orgullosos del producto que llevan al mercado y esperan alcanzar el reconocimiento popular. FRAN PALLERO



**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 SUEÑO DE UNOS POCOS HA DADO VIDA AL CULTIVO DEL MANZANO EN TENERIFE

### **Esteban de Armas**

Las medianías del Norte de Tenerife albergan una gran bolsa de tierras aptas para el cultivo que está a la espera de contar con medidas eficaces que les permita dejar atrás el prolongado abandono en que se encuentra.

Los frutales de pepita, peral y manzano, han prosperado en la comarca de Tacoronte- Acentejo y en el Valle de La Orotava. En Icod y Daute han despertado mayor interés los frutales de hueso: melocotón, albaricoque, ciruelo... No existe una vara mágica con capacidad para despertar las tierras del sueño. Desde hace años se barajan programas de actuación orientados a dotar a la zona de una red de regadíos que ofrezca además garantías para que los agricultores acojan alternativas productivas viables, ofreciéndoles una vía para la comercialización de su oferta.

El despertar es paulatino y por ello merece especial atención la decisión que ha adoptado un puñado de agricultores en El Sauzal. Todo comenzó en 2005 con un taller promovido por el Cabildo y el Ayuntamiento. Se buscaban alternativas partiendo de los recursos singulares que atesora la zona.

Entre los proyectos destacó el que se centró en el manzano, con la singularidad varietal de la reineta, que ha pervivido dado el interés preferente que por ella muestran los consumidores. Alguien pensó en lo que parecía imposible, utilizar parte de la cosecha para producir sidra y en sólo tres años la han situado en el podio de la mejor calidad europea.

### **CANARIAS 7:**

### **CATA DE VINO CON EL PAPA JUAN PABLO II Y PALOMA GÓMEZ BORREGO**

«Es una belleza» fue el dictamen de Isabel Mijares, primera mujer enóloga de España y miembro de la Real Academia de la Gastronomía, al avistar la cepa Betancuria en el acto que organizó el Patronato de Turismo y en el que ella actuó de madrina.





**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 día anterior esta experta había bautizado el Conatus, el primer vino de Fuerteventura con Denominación de Origen Islas Canarias, que ya figura en la Guía Michelin y se promociona en más de 50 países. La también Medalla de Oro de la Federación Española de Enólogos y el Mérite Agricole del Gobierno de Francia reconoció estar «triste» tras haber conocido el fallecimiento de su «muy amiga» Paloma Gómez Borrego, periodista a la que conocía hace más de 30 años. «De hecho en más de una ocasión nos confundieron físicamente y yo les contestaba que qué más quisiera ser yo Paloma». De todas las catas de vino que realizaron juntas, cita con más cariño la que realizaron en Roma con el presidente italiano Sandro Pertini y el papa Juan Pablo II «que le divertía horrores». Su muerte «no era esperable porque hablé con ella hace tres semanas escasas y me aseguró estar en plena forma».



## EN BUSCA DE LA ESTIRPE DE LA CEPA BETANCURIA

Caminando entre piteras y tabaibas es como mejor se llega a la cepa Betancuria, que podría tener más de 300 años a falta del análisis del ADN que desvelaría su antigüedad, variedad e incluso si la trajeron los conquistadores normandos. De su pasado más reciente, da fe uno de sus seis propietarios Pepe González que recuerda el vino que hacía su abuelo.

La desde ayer bautizada como cepa Betancuria entra y sale del muro de piedra del barranco de El Sobrado a donde se aferra desde hace por lo menos

unos tres siglos. El análisis de su ADN desvelará la antigüedad exacta y variedad de una parra donde la Asociación de Viticultores de Fuerteventura Majuelo tiene depositadas sus esperanzas de que sea una de las que trajeron los conquistadores normandos capitaneados por Jean de Bethencourt o bien se trate de una cepa autóctona de la Maxorata.



Mide más de seis metros de largo que se ramifican en sarmientos que han resistido por lo menos, por los menos, más de 300 años, como da fe José Luis González Dumpiérrez (Betancuria, 1955) , uno de los seis actuales herederos de la finca donde sobrevive la parra. Este vecino recuerda cómo su abuelo Luis Armas Ortega elaboraba vino con las uvas de la hoy denominada cepa Betancuria: «da unas uvas negras y grandes que mi abuelo trasladaba a la casa donde las pisaba en lagares de barro que aún se conservan y luego metía el vino en garrafones de cristal grandes que también se usaban para las aceitunas».

Todavía hoy la parra da suficientes racimos como para producir algunas botellas de vino, a pesar de que es un cultivo de secano, esto es solo se riega con la humedad que desde el macizo de Betancuria se esparce en los días de frío y con las escasas lluvias del invierno mayorero.



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:

### **LAS NUBES Y EL GRANIZO MERMAN LA COSECHA DE LA FRESA**

Los productores recogen menos toneladas entre enero y marzo y trabajan para remontar durante la primavera en la recolecta

A. Rodríguez

Cultivo de fresas en Valsequillo, Gran Canaria Andrea Rodríguez.



La mayoría son pequeñas y medianas, pero siempre hay alguna grande. Eso sí, todas tienen en común un intenso color rojo y marcado sabor. El cultivo de la fresa crece en Canarias, pero de forma muy localizada y con el mercado interior como base para su expansión. En ocho años, la superficie destinada a la producción de esta fruta ha crecido un 24,6%, si bien Gran Canaria y Tenerife acaparan el 86% de la extensión dedicada a su obtención. Los fresaes, al igual que otros cultivos, están expuestos a las inclemencias del tiempo. La falta de luz por el 'empecinamiento' de las nubes en cubrir el cielo durante el último invierno, de un lado, y el granizo que dañó las plantaciones al aire libre por la fuerte caída de las temperaturas del pasado fin de semana a consecuencia de la Depresión Aislada en Niveles Altos (DANA), de otro, han mermado la producción y retrasado la recolecta de la fresa.



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 posibilidad de obtener este fruto durante todo el año explica, en buena medida, la creciente apuesta por la fresa en las Islas. Esta particularidad hace que el cultivo se erija como alternativa a otro tipo de productos más estacionales como el calabacín o la cebolla. Eso sí, entre enero y junio se concentra la mayor producción, pero este año llega con cierto retraso en comparación con la temporada anterior.

Valsequillo sobresale entre los municipios de las Islas por su producción de fresas. Esta localidad, situada en las medianías del este de Gran Canaria, cuenta con una docena de fincas dedicadas a ella. Una es la Finca La Palma, propiedad de los hermanos José Antonio (*Tonono*) y Juan Miguel Gil. En seis hectáreas cosechan entre 260 y 300 toneladas anuales, pero ya llevan "un retraso de 20 toneladas" en comparación con el mismo periodo del ejercicio pasado. "Esta temporada empieza siendo la peor de los últimos cinco años por la falta de luz y el granizo de los últimos días", apuntan.

La potencia productora de Valsequillo coloca a Gran Canaria como la isla con mayor superficie plantada con fresas, dado que acapara 27,5 hectáreas de las 62,9 que hay en Canarias destinadas a este cultivo. Entre 2007 y 2015 el crecimiento registrado en el Archipiélago fue del 24,6%, al pasar de 50,5 hectáreas a 62,9. Tenerife se sitúa muy cerca, con 26,6 hectáreas, si bien en 2013 y 2014 tomó la delantera a Gran Canaria en el cultivo de esta fruta. Lanzarote y La Palma dedican cuatro y 2,6 hectáreas a esta plantación, mientras que su presencia en La Gomera, El Hierro y Fuerteventura es prácticamente testimonial con 1,1, una, y 0,1 hectáreas, respectivamente.

En cuanto a la producción, los datos más actualizados por la Consejería de Agricultura del Ejecutivo regional arrojan que en el año 2011 ésta alcanzaba las 1.478 toneladas, un 24,7% más que seis años atrás. Solo 1.000 de ellas se recolectaban en la isla de Gran Canaria, mientras que en la isla tinerfeña apenas se superaban las 400 toneladas.

La araña roja, el pulgón o la oruga son las principales plagas a las que tienen



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 hacer frente la fresa, pero en el primer trimestre de este ejercicio su principal enemigo ha sido el tiempo.

## **Pérdidas por el granizo**

El daño causado por la granizada del pasado fin de semana aún tiene desolados a los productores. *Tonono* explica que el hielo "destrozó" toda la producción al aire libre. En su caso, tendrá que tirar por la borda 30 toneladas de fresas, una cantidad que se traduce entre 100.000 y 120.000 euros de pérdidas. La fresa está completamente estropeada y el fruto "arañado" por su parte externa. "El granizo que cayó jamás lo habíamos visto en esa cantidad en Valsequillo. Menos mal que fue por poco tiempo", expone Juan Miguel. No en vano, en esta finca están a la espera de un peritaje de la aseguradora. Para tratar de reactivar las plantas afectadas y que empiecen "a dar" de nuevo, las están tratando con extracto de algas y aminoácidos.

Los hermanos Gil recuerdan que el clima de Valsequillo es idóneo para el cultivo de la fresa: fresco por la noche y sol por el día. En su finca utilizan la producción integral, con la que combinan el uso de productos ecológicas y la lucha biológica -enfrentamiento entre enemigos naturales para combatir las plagas- con el empleo de elementos químicos, pero solo en casos en los que éstos sean necesarios.

El 90% de la producción de esta finca se comercializa en el mercado local a través de un grupo de supermercados. El 10% restante surte a hoteles y a algunos particulares. Elías Marrero es ingeniero agrónomo de Izaña SAT, grupo agrícola situado en Tenerife, y también apunta a la preponderancia del mercado local en la fresa por tratarse de un producto "muy perecedero" que resiste poco en cámara. En 10 hectáreas recogen 660 toneladas al año, a los que también dan salida a través de comercios y establecimientos hoteleros. Y aunque la cosecha "sí se ha retrasado un poco", confía en que la cosecha remonte durante la primavera a medida que los días sean más soleados y suban las temperaturas.



**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

Pese a que las exportaciones en este subsector agrícola han crecido, éstas siguen siendo todavía testimoniales. El valor de los envíos de fresas al exterior alcanzó los 6.020 euros en 2016, 5.670 euros más que diez años antes. Sin embargo, en el año 2015 la exportación de fresas fuera de las fronteras isleñas fue mayor, ya que su valor se situó en los 11.950 euros, según las estadísticas del comercio exterior español (DataComex), servicio dependiente de la Secretaría de Estado de Comercio.

Huelva es el principal productor de fresas y fresones del país. Marrero señala que una de las principales diferencias de Canarias con esta provincia andaluza se encuentran en los costes de producción que se derivan de disponer un espacio limitado y fragmentado. Así, por ejemplo, si en Huelva se plantan 66.000 plantas por hectárea aquí se contabilizan, para aprovechar más el terreno, 140.000 en esa misma extensión.

El cultivo en el Archipiélago se caracteriza, además, por situar en numerosas ocasiones la plantación a un metro del suelo. "En alto las plantas están más aireadas", expone el ingeniero agrónomo de Izaña SAT, "y quienes recolectan la fresa no se tienen que agachar tanto, por lo que su rendimiento es mayor". Esta disposición permite, además, aprovechar el "sobrante de agua" para dedicarlo a otros cultivos. Ésta, además, tiene que ser de "mucha calidad" porque las fresas son sensibles a la salinidad. En Canarias se cultivan tres tipos de fresa para cubrir todo el año: las de día corto (en invierno), las de día largo (para el verano) y las de día neutro, que florecen en función de las condiciones climatológicas.



**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:**

### **“LOS VINOS DE LA PALMA CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN ESTÁN DE MODA”**

La gerente del Consejo Regulador, Eva Hernández, asegura que ha cambiado el perfil del consumidor de los eventos enogastronómicos. “Se ha rebajado la media de edad, ya no se asocia el vino a personas mayores”, dice.

Esther R. Medina - Santa Cruz de La Palma



Eva Hernández es gerente del Consejo Regulador de Vinos La Palma.

Los vinos de La Palma con Denominación de Origen “están de moda”, asegura la gerente del Consejo Regulador de Denominación de Origen de Vinos La Palma, Eva Hernández. “El consumidor cada vez es más joven y experto, y eso te obliga a ser más exigente con los eventos que organizas y los vinos que elaboras, todo tiene que ser de calidad”, ha señalado a La Palma Ahora.

El Consejo Regulador viene apostando desde hace años por fusionar vino y productos gastronómicos locales. El próximo 8 de abril celebrará en la Plaza de España de Los Llanos de Aridane la novena edición de la Feria Insular del Vino de La Palma (Fivipal) y el 22 del mismo mes el segundo Encuentro Enogastronómico de Santa Cruz de La Palma. “Estos eventos son actividades lúdicas, donde hay vino, música y gastronomía, con los que pretendemos principalmente poner en valor el vino y los productos gastronómicos de La Palma en un formato más joven”, explica Eva Hernández, quien resalta que la valoración de las ediciones anteriores es “muy positiva”. “Cada año aumenta el número de asistentes y las bodegas y establecimientos participantes”, afirma.



**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

Recuerda que Fivipal “comenzó como una muestra de bodegas, y en los últimos tres años hemos asociado los vinos con la restauración, lo que le ha dado un plus de calidad”. En las últimas ediciones, añade, “ha cambiado el perfil del consumidor de vinos de Fivipal, ahora es un evento totalmente diferente porque nos hemos ido adaptando a lo que el público quiere en el concepto de feria”. “Ahora el perfil es más joven, porque hace años el vino se asociaba a las personas mayores; Fivipal se ha acercado al consumidor joven”, insiste.

La gerente del Consejo Regulador de Denominación de Origen de Vinos La Palma considera que “el vino y la gastronomía tienen que ir juntos, todo se produce en el mismo territorio y hay que seguir invirtiendo en la unión de esos dos productos que pueden ser una importante fuente de recursos, porque el vino de La Palma está de moda y eso se constata en los eventos que organizamos”.

Sin embargo, precisa Hernández, en el sector vitivinícola “la Isla vive distintas realidades, cada zona tiene sus necesidades”. “En el sur, en los últimos tiempos hemos visto un retroceso de la viticultura; el vino está de moda, sí, pero ahora debemos poner de moda la viticultura en algunas zonas, y estamos trabajando en eso”. Recientemente, el Consejo Regulador ha organizado un foro de debate sobre la situación de la viticultura en la Isla que fue “muy interesante y participativo, lo que demuestra que existe interés en el sector”, apunta Eva, y adelanta que “volveremos a reunirnos para seguir analizando el sector”.

## **ABC CANARIAS:**

### **LA VID REGRESA A FUERTEVENTURA, CUNA DEL VINO CANARIO CON JUAN DE BETHENCOURT**

La isla recupera las cepas antiguas centenarias que estaban abandonadas -  
**ABC.R.L.P.** - [@ABC Canarias](https://www.instagram.com/ABC_Canarias)





**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

Desde este mes de marzo ya hay vino producido en Fuerteventura. Han pasado varios cientos de años para que sea una realidad. No es una producción masiva, pero sí suficiente para que los amantes de esta bebida puedan disfrutar de su sabor. Se llama Conatvs, y es la primera bodega de Fuerteventura. Adscrita a DOP Islas Canarias, en esta isla no se generaba un proyecto para lanzarse al mercado internacional desde hacía siglos.



La Bodega Conatvs es de Pedro Martín y se ubica en Lajares, La Oliva. La dirección técnica de la marca está en manos de Alberto González, que ha dedicado cientos de horas con pasión a la elaboración de un nuevo vino tinto que irá dirigido a un segmento de consumidores de alta gama.

El vino no es nuevo en Fuerteventura. A esta isla llegó un siglo antes de la primera plantación que hizo Fernando de Castro en 1497 en Tenerife y que John Hill en El Hierro en 1526. Dicen los cronistas que el afamado vino de Lanzarote y Fuerteventura es anterior porque fueron conquistadas casi un siglo antes por Juan de Bethencourt.

Muchos años después, llegó la producción de Monte Lentiscal, mitad del siglo XIX, en Gran Canaria. En el caso de Lanzarote, como en Fuerteventura, las erupciones volcánicas, el impacto negativo de las guerras europeas y los problemas de aguas en las islas originó que el vino de Fuerteventura fuera perdiendo cuota de mercado.

El viajero Bory de Saint-Vincent decía en 1800 que "se cosecha mucho vino en Fuerteventura" pero por problemas de aguas "su calidad es inferior al de las otras islas canarias".



**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

Fuerteventura además está llevando a cabo, en colaboración con el Cabildo que preside Marcial Morales una gran labor de recuperación de cepas antiguas centenarias así como la recopilación de las variedades de uvas canarias más importantes, todo ello reforzado por actividades de formación dirigidas al sector vitivinícola.

La DOP Islas Canarias es un proyecto integrador que no compite con nadie, sino que mejora las posibilidades económicas y canaliza ventas para aquellos operadores que precisan un instrumento único de exportación del vino de Canarias.

## EL APURÓN:

### **JOSÉ AYUT, ZURRONERO: "CUANDO EL GOFIO SE AMASA CON ZURRÓN, SABE DIFERENTE"**

Cerca de cumplir los 89 años de edad, Ayut Gutiérrez, de Velhoco, el único zurronero artesano de La Palma

#### DIGNA MARTÍN



José Ayut Gutiérrez cumplirá a mediados del próximo mes de junio 89 años. A su edad recorre distintos lugares de la Isla vendiendo sus preciados zurrónes para amasar gofio. Este agricultor jubilado, del barrio



**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

capitalino de Velhoco, es el único artesano “zurronero” que existe en La Palma y para demostrarlo nos enseña el carné en el que especifica dicho oficio. Uno de sus puntos de venta más frecuente es en el Hospital General, pero nosotros nos lo encontramos en el Mercadillo del Agricultor de Puntallana.

Ayut Gutiérrez recuerda que comenzó a realizar zurroneos con 15 años, pero con la llegada de la jubilación es cuando decide dedicarse de forma más intensa a este oficio artesanal ligado al producto más emblemático de la gastronomía canaria tradicional: el gofio. Confiesa que ya se venden pocos zurroneos (el precio es de 50 euros). “La gente ya no está por el gofio”, dice. Eso sí, tiene clara una cosa: “Cuando el gofio se amasa con zurrón sabe diferente”.

Una actividad que el propio zurronero reconoce que es más un hobby que algo que le reporte más beneficios que el de poder dialogar con muchas personas -es un animado conversador- y asistir a las ferias de artesanía.

Además de hacer gofio amasado, el zurrón, explica Ayut Gutiérrez, sirve “para hacer dulce”. “Ponga gofio en el zurrón, le echa una cucharada de azúcar y un plátano picado, y en vez de ser gofio amasado, tiene un dulce”, nos explica esta receta para un uso alternativo al amasado tradicional.

El zurrón lo elabora con la piel del cabrito. “Cuando más gofio se amasa, más suave se pone el zurrón”, explica. El cuidado del zurrón también es importante para que prolongue su vida. “Al terminar de amasar el gofio, el zurrón está limpio, el que sabe amasarlo. Después se le echa un poco de gofio en polvo dentro, se estriega bien, se limpia bien, se pone al revés y se sacude, que no quede gofio dentro, porque se pica y pica el zurrón. Se sacude y se cuelga”, señala como una recomendación para su buena conservación.



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 CONSEJO INSULAR DE AGUAS ORGANIZA UNA CHARLA INFORMATIVA SOBRE EL REGLAMENTO DE GALERÍAS Y POZOS TRADICIONALES

Se celebrará este lunes en la Casa Salazar a partir de las 18:00 horas



El Consejo Insular de Aguas de La Palma ha organizado una charla informativa sobre los *Aspectos Reglamentarios sobre galerías y pozos tradicionales*, que se celebrará este lunes 27 de marzo en la Casa Principal de Salazar en Santa Cruz de La Palma a partir de las 18:00 horas. El encuentro forma parte del amplio programa de actividades programadas por el Consejo con motivo de la celebración del Día Mundial del Agua 2017.

Esta charla será impartida por Rafael J. Lario Báscones, jefe de Sección de Coordinación de Explotaciones y Seguridad Minera, y por Ángel Morales, jefe de Servicio de Minas. Los conferenciantes acercarán a los asistentes a los entresijos de los procesos administrativos y técnicos por lo que se debe pasar en la autorización y gestión de un alumbramiento de agua.



**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 PALMA MARCA UN HITO AMBIENTAL PONIENDO EN MARCHA EL PRIMER PUNTO DE COMPOSTAJE COMUNITARIO DE CANARIAS

El municipio de Puntallana acoge esta experiencia piloto en la que 25 familias aportarán la fracción orgánica de sus residuos para elaborar compost para jardines y huertos

DIGNA M.



Inaugurando el punto de compostaje comunitario en Puntallana. Aprovechar los recursos que tenemos y cuidar del medio ambiente es una labor de todos, y las instituciones y también los ciudadanos palmeros empiezan a dar pasos para tener una Isla más sostenible. Precisamente en esta línea se daba un pequeño gran paso este sábado inaugurando en Puntallana, junto al mercadillo, el primer punto de compostaje comunitario de Canarias cuya gestión promueve una entidad pública, en este caso el Cabildo Insular, contando con el apoyo decidido del ayuntamiento de la localidad.

Un ayuntamiento que lleva ya al menos un año aprovechando los restos de poda del municipio para tener material vegetal almacenado para mezclar con los biorresiduos separados en las casas y hacer el compost que luego será utilizado en jardines y huertos. El trabajo fácil, decía Víctor Guerra, primer teniente de alcalde del municipio norteño, está hecho y ahora comienza el complicado de concienciar a la gente para que separe los residuos orgánicos en casa y ponga su granito de arena para que la iniciativa cuaje.



**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 inauguración de la pequeña infraestructura -que consta de cuatro contenedores de un metro cúbico en los que 25 familias seleccionadas previamente depositarán la fracción de sus residuos, contó con la asistencia de un nutrido grupo de personas entre los que se encontraban el presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, el consejero de Medio Ambiente, Juan Manuel González Luis, y el alcalde de Puntallana, José Adrián Hernández Montoya, entre otros, que destacaron esta apuesta de compostaje comunitario. Un punto de compostaje que dispone también de un depósito en el que se almacena material vegetal que se empleará para mezclarlo con los referidos biorresiduos para elaborar el compost in situ.



Picando restos de poda para el compost.

Pestana destacó el carácter pionero en Canarias de la recogida selectiva de orgánicos, haciendo hincapié en el hecho de que “las cosas se pueden hacer de otra manera”, de modo “que lo que hoy es un problema, que es llevarlo a vertederos y producir más impacto ambiental y generar más problemas a la naturaleza, lo reconvertimos en materia para la agricultura que estamos importando. Vamos a cambiar el proceso porque está en nuestras manos y lo que necesitamos es la colaboración de todos”.

Colaboración que agradeció al ayuntamiento cuyo alcalde, José Adrián Hernández Montoya, puso en valor esta experiencia piloto con familias del municipio para “recoger su fracción orgánica, traerla a las composteras que están aquí para hacer el proceso y luego llevarse ya ese compost para su huerta o su jardín”. “Esperamos -dijo- que salga bien y que se pueda extrapolar a los demás municipios “. Para Montoya es importante dar ejemplo desde las instituciones a la hora de hacer cosas para sumar en la gestión adecuada de los residuos.



**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 consejero de Medio Ambiente, Juan Manuel González Luis, consideró un “hito” en Canarias la puesta en marcha de este punto de compostaje comunitario. “Desde el servicio de residuos del Cabildo y desde el Consorcio Insular de Servicios tenemos claro -señaló-, que la fracción orgánica de los residuos sólidos urbanos representa el entre el 37 y el 40% en peso de los residuos que generamos y para cumplir la directrices que nos marca el Plan Territorial de Residuos de La Palma y la normativa nacional y europea tenemos que intentar darle utilidad y reutilizar esa fracción orgánica”. Tenemos que intentar, reiteró, que no vaya a vertederos ni un kilo de esa fracción orgánica que “podemos recuperar”.



Las familias seleccionadas proporcionarán sus residuos orgánicos y, bajo la tutela de la Asociación para el Desarrollo Rural de la Isla (ADER La Palma), y con las aportaciones de material vegetal del Cabildo y del Ayuntamiento, tendrán la oportunidad de elaborar su propio compost para abonar sus terrenos. Esta instalación de Puntallana vendrá a ser un punto de muestra para los que también se crearán en Las Manchas y en Las Ledas.