



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 Aldea de 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 21 DE MAYO DE 2017

LA PROVINCIA:

AVALANCHA DE JÓVENES PARA EMPRENDER EN LA AGRICULTURA Y

GANADERÍA CANARIAS

El Gobierno regional duplica las ayudas previstas para poder acoger todas las solicitudes

Julio Gutiérrez

LA PAPA DE LOS VALLES REINA EN TEGUISE

La feria Nuestros Sabores ofrece recetas con el tubérculo estrella del municipio

Aránzazu Fernández



La papa de Los Valles reina en Teguiise



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 Aldea de 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 papa que se cultiva en las montañas y las laderas de Los Valles, en el norte del municipio de Teguire, es uno de los productos gastronómicos más apreciados de Lanzarote. Este tubérculo fue protagonista esta mañana en la feria Nuestros Sabores que se celebró en la Plaza Agrícola del Mercadillo de Teguire, organizada por las concejalías de Agricultura y Mercadillo para promocionar los productos locales.

Los visitantes degustaron las tres propuestas que elaboraron restaurantes del municipio con las papas de Los Valles. Así, el Isla Bonita, situado en Costa Teguire, cocinó las Papas floreadas de mi madre, a las que se les añade después de sancocharlas con sal y quitarles el agua, una salsa a base de cebolla, pimientos rojo y verde, tomate frito y cilantro picado por encima, explicó el cocinero y fundador de Isla Bonita, Pepe Guillén.

El restaurante Santa Bárbara, ubicado en la Villa de Teguire, optó por una variedad de tortillas, teniendo como base uno de los platos estrella de la cocina española: la tortilla de papas y huevos. De rulo de queso de cabra con cebolla caramelizada, salmón ahumado, bicúa con escabeche de curry y boquerones con pimiento rojo fueron las creaciones. Por su parte, El Risco (Famara), invitó al público con una original propuesta: Papas de Los Valles confitadas con almogrote de chorizo Chacón y alioli de berros.

El presidente de la Asociación de Agricultores Montaña de Los Valles, Domingo Pereza, formado por 38 productores que se dedican principalmente a cultivar las papas, destacó que "las cosechas de Los Valles son dos muy importantes, la de verano, que estamos recogiendo ahora, y la de invierno".

Precisó que la de verano es "la que se planta en la parte más alta, donde los cultivos se benefician de la humedad del rocío y la bruma ante la escasez 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 Aldea de 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

lluvia". Añadió que "la papa de invierno se cosecha en el pueblo con la semilla de las que recogemos ahora".

Peraza aseguró que "aunque básicamente trabajamos con variedades de importación, la papa estrella en Los Valles es la Red Cara, porque se adapta bien al terreno, da buena producción, soporta bien los vientos y la escasez de agua". Este año, lamentó, "no es un año de papas porque la producción ha sido poca. Llovió en octubre y luego vino calor en marzo, que se llevó la cosecha cuando estaba la papa saliendo. Además, hemos tenido muchos problemas con las semillas, que vinieron malas, por lo que más bien la gente ha plantado para conseguir semilla para la de invierno y para consumo interno".

En la Plaza Agrícola de Tegui se vendieron en la mañana de este domingo papas Red Cara y Galáctica a 1,20 euros el kilo.

Esta iniciativa de la feria de la papa se suma a otras citas de Nuestros Sabores, que han promocionado la carne de cabra, las verduras y hierbas aromáticas, el queso, la cebolla, los granos y la batata, con un sello de calidad único en el mercado.

LAS PAPAS, EL MANJAR DE LOS VALLES

La Plaza Agrícola del mercadillo de Tegui promociona el tubérculo y sus valores nutricionales

Aránzazu Fernández

La papa, protagonista de la feria 'Nuestros Sabores' en Tegui
Fuente de vitaminas. A.F





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 Aldea de 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

Pocos productos agrícolas tienen tanta relevancia en la gastronomía como la papa. En Lanzarote, la cultivada en la montaña de Los Valles (Teguise), que cuenta con su propio sello de calidad, es muy apreciada. La Plaza Agrícola de Teguise acogió ayer la degustación de tres recetas con ese tubérculo.

La papa que se cultiva en las montañas y las laderas de Los Valles, en el norte del municipio de Teguise, es uno de los productos gastronómicos más apreciados de Lanzarote. Este tubérculo fue ayer protagonista en la feria Nuestros Sabores que se celebró en la Plaza Agrícola del Mercadillo de Teguise, organizada por las concejalías de Agricultura y Mercadillo para promocionar los productos locales.

Los visitantes degustaron las tres propuestas que elaboraron restaurantes del municipio con las papas de Los Valles. Así, el Isla Bonita, situado en Costa Teguise, cocinó las Papas floreadas de mi madre, a las que se les añade después de sancocharlas con sal y quitarles el agua, una salsa a base de cebolla, pimientos rojo y verde, tomate frito y cilantro picado por encima, explicó el cocinero y fundador de Isla Bonita, Pepe Guillén.

El restaurante Santa Bárbara, ubicado en la Villa de Teguise, optó por una variedad de tortillas, teniendo como base uno de los platos estrella de la cocina española: la tortilla de papas y huevos. De rulo de queso de cabra con cebolla caramelizada, salmón ahumado, bicúa con escabeche de curry y boquerones con pimiento rojo fueron las creaciones.

Por su parte, El Risco (Famara), invitó al público con una original propuesta: Papas de Los Valles confitadas, almogrote de chorizo Chacón y *alioli* de berros.

El presidente de la Asociación de Agricultores Montaña de Los Valles, Domingo Pereza, colectivo formado por 38 productores que se dedican principalmente a cultivar las papas, destacó que las cosechas de esa zona "son dos muy importantes, la de la época de verano, que estamos recogiendo



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 Aldea de 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

ahora, y la de invierno".

Precisó que la de verano es "la que se planta en la parte más alta, donde los cultivos se benefician de la humedad del rocío y la bruma ante la escasez de lluvias". Añadió que "la papa de invierno se cosecha en el pueblo con la semilla de las que recogemos ahora".

Asimismo, Peraza aseguró que "aunque básicamente trabajamos con variedades de importación, la papa estrella en Los Valles es la Red Cara, porque se adapta bien al terreno, da buena producción, soporta bien los vientos y la escasez de agua". Las plantaciones de Los Valles están en la zona más alta de Lanzarote.

Este 2017, lamentó, "no es un año de papas porque la producción ha sido poca. Llovió en octubre y luego vino calor en marzo, que se llevó la cosecha cuando estaba la papa saliendo. Además, hemos tenido muchos problemas con semillas, que vinieron malas, por lo que este año más bien la gente planta para conseguir semillas para la producción de invierno y para consumo interno".

Pocas

calorías

Peraza dijo que "Lanzarote no produce ni el 10% de la papa que consume", lo que achacó a que los productores se cansan de los intermediarios y a la irrupción de la papa foránea en detrimento de la local".

La Asociación de Agricultores Montaña de Los Valles puso a la venta la pasada jornada en la Plaza Agrícola de Tegui se las variedades Red Cara y Galáctica a 1,20 euros el kilo cada una. La papa de Los Valles cuenta con su propio sello de calidad, creado por la asociación.

En opinión del concejal de Agricultura del Ayuntamiento de Tegui se, Agustín



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 Aldea de 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

Méndez, "se debe fomentar no solo la producción sino también las ventas para animar a los cosecheros a producir, lo que intentamos hacer también desde las instituciones".

Las variedades comerciales más cultivadas en la Isla son la King Edward, Spunta, Red Cara, Druid, Cara y Picasso, informó el consistorio de Tegui. Dentro de las variedades antiguas de Lanzarote figuran la Papa de Evaristo, la Papa del Ojo Azul y La de la Tierra.

Este producto es un alimento muy nutritivo, que "aporta más nutrientes que energía al organismo". Además, "llena con muy pocas calorías, ya que una toma diaria de entre 150 y 300 gramos proporciona solo entre 4 y 8 gramos de las calorías requeridas por un adulto", señalan desde Tegui.

CANARIAS 7:

1.230 VITICULTORES PIDEN LA AYUDA DE LA CAMPAÑA DEL POSEI DE 2017

Vendimia. Viticultores el pasado verano en la recolecta de uva en fincas de La Geria.

21/05/2017

Al menos 1.230 viticultores han registrado en estos días documentación en el Consejo Regulador de Denominación de Origen de Vinos de Lanzarote para recibir fondos vinculados al Posei (Programa de Opciones Específicas por la Lejanía y la Insularidad). Son menos que hace un año.

José Ramón Sánchez

En relación a la temporada pasada hay una rebaja cercana al centenar reclamantes, a causa de que en la campaña de 2017 no podrán beneficiarse los viticultores con parcelas de menos de 1.000 metros cuadrados dedicadas a la viña. Salvo este cambio sustancial, las bases principales de la campaña son casi idénticas a las temporadas pretéritas, de modo que por hectárea 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 Aldea de 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

podrán percibir 1.650 euros, en caso de estar asegurada la parcelas; mientras que hectárea sin asegurar el pago será de 1.485 euros.

Parte de los ingresos que queden comprometidos se abonarán sobre la mitad de 2018. En concreto, el dinero de la aportación directa de la Unión Europea (UE). En cuanto a la parte vinculadas a Gobierno de Canarias y Estado, el ingreso se confía en que pueda hacerse en 2019.

Para establecer estos plazos se tiene en cuenta los pagos de las campañas precedentes. De la temporada de 2016 se tiene previsión de que en junio se abone la parte de la UE, quedando para años venideros las aportaciones del Ejecutivo canario y el Estado. Sirva añadir que esta primavera se están completando los pagos aún pendientes de la campaña de 2014, estando en trámite liquidar también a medio plazo la temporada posterior. Además, hay compromiso de liquidar la campaña de 2011, todavía sin cuadrar por el Gobierno de Canarias.

DIARIO DE AVISOS:

AVALANCHA DE JÓVENES PARA EMPRENDER EN LA AGRICULTURA Y

GANADERÍA CANARIAS

El Gobierno autonómico duplica las ayudas previstas para poder acoger todas las solicitudes

Julio Gutiérrez