



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

## SABADO 03 DE JUNIO DE 2017

### LA PROVINCIA:

## VALLESECO CELEBRA LA FERIA DE GANADO EN EL DÍA GRANDE DE SUS FIESTAS



Valleseco celebra la Feria de Ganado en el día grande de sus fiestas LP / DLP. El municipio de Valleseco, celebra este próximo lunes 5 de junio, el día grande de sus fiestas en honor de San Vicente Ferrer, con la Feria de Ganado que tendrá lugar a partir de las 10.00 horas. La feria reunirá a centenares de animales de ganado vacuno, ovino, caprino y equino antes del comienzo, dos horas después, de los actos religiosos.

La asistencia de ganado es alrededor de 350 cabezas, que tendrán la posibilidad de repartirse unos 6.000 euros entre los mejores ejemplares, siendo la entrada al Recinto Ferial desde las 8.30 horas de la mañana, no permitiéndose la participación del ganado al concurso a partir de las 10.00 horas.



**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

Posteriormente, en la calle principal del pueblo a las 13.30 horas, será la entrega de premios por parte de las autoridades municipales e insulares a los mejores ejemplares de la feria.

Durante la mañana, se llevará a cabo en la plaza la tradicional feria de artesanía, la solemne función religiosa presidida por el Rvdo. Domingo Muñoz, a continuación, la imagen de San Vicente Ferrer se llevará en procesión por varias calles del pueblo, y se procederá a la pincha de la sidra de esta temporada y reparto de huevos duros.

## GRAN CANARIA QUIERE POTENCIAR LA CIRUELA DE MEDIANÍAS

La producción de ciruelas en las tierras de medianías de la Isla será objeto de un programa piloto para fomentar su comercialización, así como del albaricoque de San Bartolomé de Tirajana.

Miguel Hidalgo y Narvay Quintero, en la presentación del proyecto piloto de comercialización de ciruelas y albaricoques.



La producción de ciruelas en las tierras de medianías de Gran Canaria será objeto de un programa piloto para fomentar la comercialización de esta fruta de temporada, ha informado hoy el consejero de Sector Primario del Cabildo de la isla, Miguel Hidalgo.

Actualmente, los municipios del norte de la isla, donde se encuentra localizado este cultivo casi en su totalidad, producen unos 25.000 kilos de ciruelas al año, una cifra que desde la consejería esperan que aumente en los próximos años gracias a esta campaña.



**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

"Se trata de una fruta con un gran potencial de comercialización", ha destacado Hidalgo, quien también ha explicado que se pretende presentar el producto al consumidor de manera atractiva, en cajas de dos kilos y tarrinas de medio kilo y con un nuevo en etiquetado.

Esta iniciativa, impulsada por el Cabildo y el Gobierno de Canarias, tiene sus orígenes en un programa similar iniciado en 2015 para promocionar la comercialización de albaricoques del municipio de San Bartolomé de Tirajana, de los que se llegaron a producir 60.000 kilos en 2015.

Según la jefa del Servicio de Extensión Agraria del Cabildo, Carmen Brito, este año se estima que unos 40 agricultores adscritos a la iniciativa recojan alrededor de 200.000 kilos de albaricoque.

"El año pasado fue nefasto para cualquier cultivo", ha señalado Brito en relación a las inclemencias meteorológicas que en 2016 supusieron la desaparición de la producción de albaricoques y ciruelas.

El consejero de Agricultura del Gobierno regional, Narvay Quintero, ha explicado que otro de los objetivos asociados a la promoción de estos productos consiste en garantizar que los agricultores obtengan beneficios para que se pueda garantizar la producción de estas frutas en el futuro.

"Esto puede suponer una auténtica revolución para las medianías de Gran Canaria, ya que posibilitará la recuperación de muchos cultivos", ha enfatizado Hidalgo, quien ha recordado que actualmente de las 30.000 hectáreas aptas para la agricultura en Gran Canaria solo se explotan unas 10.000.

## PAPAS ARRUGADAS CON CHOCOLATE

El pastelero argentino Ariel Mendizábal convierte el producto canario en un succulento postre

Antonio Cabrera

El pastelero Ariel Mendizábal durante su recreación de las papagas arrugadas con chocolate. CARLOS DE SAÁ



No son papas arrugadas ni están regadas de mojo picón. Su imagen es idéntica a los tubérculos canarios pero son una recreación de la misma regada de chocolate. El pastelero argentino y criado en Galicia, Ariel Mendizábal, presentó ayer en el transcurso del Encuentro Gastronómico de Fuerteventura su 'trampantojo de papa arrugá', una recreación del tubérculo canario pero recubierto de chocolate que cautivó no solo la expectación de los asistentes al evento sino el paladar de los mismos. El pastelero gallego ha sido distribuidor de la Casa Real y ganador en 2015 de la Word Chocolate Master.

El pastelero artesano Ariel Mendizábal, nacido en Argentina y criado en Galicia, se convirtió ayer en el principal protagonista del Encuentro Gastronómico de Fuerteventura al recrear una papa arrugada como postre relleno de chocolate. Mendizábal cautivó a los asistentes al evento al ofrecer un tubérculo canario disfrazado de chocolate como postre y arrancar las críticas positivas por su iniciativa.

Ariel Mendizábal es el mejor especialista gallego en chocolates, habiendo ganado en 2005 la final española de la World Chocolate Master. Su premisa ha sido siempre la reestructuración así como la adaptación de la confitería al siglo XXI.

Mendizábal se puso manos a la obra tras los fogones del Taste para dar forma a una de sus nuevas creaciones pasteleras. Al otro lado, 28 cónsules



**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

acreditados en Canarias durante su visita a este foro gastronómico disfrutaron de la creación y un numeroso público que mostró su admiración con el profesional de la repostería al que tributo una prolongada ovación tras degustar sus creaciones. El repostero, explicó que, en este primer encuentro gastronómico en la isla, su intención es la de "sorprender con un trampa antojo, a nivel gustativo y a nivel presencial, que sorprenda a la vista y en la boca".

El pastelero, colaborador de la Casa Real española, ofreció al sector, durante la jornada técnica celebrada en el Palacio de Formación y Congresos, nuevas técnicas para que puedan ser utilizadas por ellos y darles, así, a su cocina un toque de vanguardia.

Mendizábal recurrió a la papa arrugada para recrear este postre junto a otros productos de las islas como las almendras, el guarapo, el gofio y el licor, entre otros. "La gastronomía majorera tiene buques insignia como los tomates, los higos, el queso y el gofio que están nutridos de la aridez y del sol, y son cosas que aquí no tenemos", subrayó. Además, añadió, que "A veces nos olvidamos de las raíces y del producto local. Cualquiera que viaje para conocer otras culturas culinarias se encuentra con que muchas veces la restauración quiere ser de vanguardia. Pero, en lugar de fotocopiar, lo importante es adosar tu método de trabajo a lo local y reinterpretarlo".

Este cocinero, con más de tres generaciones de confiteros antecesores al servicio del dulce, apuntó que "el postre es un capricho que tiene que cumplir una expectativa de cara al consumidor".



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

## SATISFACCIÓN DE LOS TOMATEROS POR LA SUBVENCIÓN DEL 100% DEL TRANSPORTE

La patronales Fedex y Aceto felicitan a NC por este logro, que les permite competir en igualdad de condiciones con la Península

La Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas (Fedex) y la Asociación de Cosecheros Exportadores de Tenerife (Aceto) han felicitado al grupo Nueva Canarias al lograr fijar la compensación al transporte de mercancías agrícolas Canarias-Península en el 100% del coste de la misma en su negociación de los presupuestos generales del Estado.

El presidente de Fedex, José Juan Bonny, declaró que esta reivindicación del sector permitirá competir a los productores canarios en igualdad de condiciones con los productores peninsulares. Bonny recordó que el transporte ha sido el *talón de Aquiles* de los exportadores canarios que en la última década han visto crecer considerablemente los costes derivados del mismo.

El aumento de costes del transporte, unido a los recortes de la compensación, colocó al sector al borde de la extinción propiciando que muchos productores abandonaran la actividad, lo que se ha traducido en una disminución de la producción y superficie.

"El tomate y el pepino de Canarias han sido dos subsectores que han padecido, como ningún otro en Canarias, el maltrato de las administraciones al ver reducida la compensación al transporte al tiempo que se incumplían los acuerdos del Plan Estratégico y el abono de la ayuda adicional del Posei", recuerdan. Tanto Fedex como Aceto valoran de manera muy positiva este logro, que supondrá un balón de oxígeno trascendental para este sector, que aún genera una cantidad importante de empleos y economía complementaria en la actividad.



**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 importancia de esta medida se traduce, principalmente, en que los productores canarios podrán competir en igualdad de condiciones con los peninsulares.

## **SOBRESALIENTE EN AGRICULTURA**

La asociación para el Desarrollo Rural y Pesquero de Lanzarote clausura el proyecto Agricultores Ecológicos en la Escuela, en el que participaron 1.100 alumnos de 23 centros

Domingo Rivero

## **LA OPINIÓN DE TENERIFE:**

## **EL CABILDO AVANZA EN EL APROVECHAMIENTO SOSTENIBLE DE LOS**

## **RESIDUOS GANADEROS**

Expertos en la materia visitan el Complejo Ambiental de Tenerife, granjas y mataderos para evaluar la implantación de un biodigestor

Reunión de expertos. LOT

El Cabildo avanza en el proyecto de implantación de un modelo de gestión para el aprovechamiento de los residuos ganaderos basados en su transformación en energía y en biofertilizantes. Un grupo de expertos en la materia ha visitado esta semana varios emplazamientos donde se generan y se tratan este tipo de residuos, como el Complejo





**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

Ambiental de Tenerife, granjas y mataderos, para evaluar la solución más efectiva para implantar en la Isla.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, explica que "entre las alternativas planteadas por la Corporación insular destaca un modelo, implementado con éxito en algunas zonas de la Península con altas concentraciones de ganado, en el que los residuos generados se tratan en biodigestores".

Tras un proceso de fermentación anaeróbica en el que además se produce biogás que se transforma en energía eléctrica, el compuesto resultante se somete a diferentes procesos para la obtención de fertilizante. "Es un modelo de economía circular muy interesante en el que se aprovecha la transformación de subproductos ganaderos para obtener energía y biofertilizantes", aclara el consejero insular. Paralelamente, el Cabildo también está evaluando otros proyectos de valorización de purines a pequeña escala.

Uno de los objetivos de la visita del grupo de expertos ha sido precisamente valorar sobre el terreno las posibilidades de instalación del biodigestor teniendo en cuenta los diferentes sustratos que se pueden aportar (purines, gallinaza, restos de mataderos, suero de queserías o restos agrícolas).

Morales recuerda que el Marco Estratégico de Desarrollo Insular (MEDI) contempla el desarrollo del Plan de Gestión de Residuos Ganaderos dentro del Eje 5 titulado 'Sostenibilidad y medio ambiente', "que incluye acciones para el tratamiento de los purines y otros residuos o subproductos y, por otro lado, el tratamiento para la eliminación o valorización de subproductos animales (sandach)".





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

## SATISFACCIÓN DE LOS TOMATEROS POR LA SUBVENCIÓN DEL 100% DEL TRANSPORTE

La patronales Fedex y Aceto felicitan a NC por este logro, que les permite competir en igualdad de condiciones con la Península

La Federación de Productores Hortofrutícolas de la provincia de Las Palmas (Fedex) y la Asociación de Cosecheros Exportadores de Tenerife (Aceto) han felicitado al grupo Nueva Canarias al lograr fijar la compensación al transporte de mercancías agrícolas Canarias-Península en el 100% del coste de la misma en su negociación de los presupuestos generales del Estado.

El presidente de Fedex, José Juan Bonny, declaró que esta reivindicación del sector permitirá competir a los productores canarios en igualdad de condiciones con los productores peninsulares. Bonny recordó que el transporte ha sido el *talón de Aquiles* de los exportadores canarios que en la última década han visto crecer considerablemente los costes derivados del mismo.

El aumento de costes del transporte, unido a los recortes de la compensación, colocó al sector al borde de la extinción propiciando que muchos productores abandonaran la actividad, lo que se ha traducido en una disminución de la producción y superficie.

"El tomate y el pepino de Canarias han sido dos subsectores que han padecido, como ningún otro en Canarias, el maltrato de las administraciones al ver reducida la compensación al transporte al tiempo que se incumplían los acuerdos del Plan Estratégico y el abono de la ayuda adicional del Posei", recuerdan. Tanto Fedex como Aceto valoran de manera muy positiva este logro, que supondrá un balón de oxígeno trascendental para este sector, que aún genera una cantidad importante de empleos y economía complementaria en la actividad.



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 importancia de esta medida se traduce, principalmente, en que los productores canarios podrán competir en igualdad de condiciones con los peninsulares.

## **CANARIAS 24 HORAS:**

### **LA CIRUELA SE SUMA A LA EXITOSA PROMOCIÓN DEL ALBARICOQUE REALIZADA POR EL GOBIERNO CANARIO Y EL CABILDO DE GRAN CANARIA**



Las Palmas de Gran Canaria/ La ciruela de Gran Canaria será incorporada este año a la exitosa promoción del Albaricoque de Tirajana realizada en temporadas anteriores por el Gobierno de Canarias y el Cabildo de Gran Canaria, que han logrado introducir este fruto en los grandes canales de distribución.

La campaña, realizada en coordinación con los ayuntamientos de medianías y los agricultores de la Isla, actúa en dos vertientes, por un lado posibilita la llegada de la producción a las grandes superficies alimenticias y supermercados, y por otro, lo hace en un formato más atractivo para incrementar las compras por parte de los consumidores, explicaron el consejero autonómico de Agricultura, Narvay Quintero, y el consejero insular de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo.



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

Narvay Quintero quiso primer lugar "agradecer la predisposición del consejero Miguel Hidalgo y el Cabildo de Gran Canaria para desarrollar iniciativas muy positivas para el sector primario". Asimismo, destacó que "el objetivo es aumentar el grado de soberanía alimentaria y el peso del sector y del producto local, en este caso de Gran Canaria, para que los agricultores, ganaderos y pescadores de las Islas tengan mayores rentas".

La ampliación de la campaña a la ciruela de medianías, que contará con una aportación de 14.000 euros por el Cabildo grancanario, supondrá de hecho, aseguró Miguel Hidalgo, un cambio revolucionario en el paisaje y en los municipios del centro de la Isla, en los que abundan los ciruelos de los que, hasta ahora, muchos agricultores ni siquiera recogían la fruta por no poder dedicarse a su comercialización.

Por ello, los agricultores de medianías que posean ciruelos y estén interesados en su comercialización podrán solicitar información en la agencia de extensión agraria del Cabildo más próxima y sumarse a la campaña.

El consejero autonómico resaltó la importancia de "poner el producto diferenciado y de alta calidad en los canales de comercialización adecuados, dándoles un valor y una presencia específica, adaptado a los hábitos de consumo de hoy en día". Asimismo, ambos consejeros valoraron el trabajo de los ayuntamientos, implicados en promover a los agricultores de sus municipios.

Así, la previsión apunta a que este año se recogerán en Gran Canaria 200.000 kilos de fruta, el doble del año pasado, cuando la climatología aminoró el volumen final.

La producción tiene gran aceptación entre el público gracias al transporte y comercialización ejecutados por la empresa pública Gestión del Medio Rural (GMR) del Gobierno canario y a la promoción, envases y etiquetados aportados por el Cabildo de Gran Canaria junto al asesoramiento a los agricultores para su adaptación y para obtener mayor rendimiento de sus producciones.

La empresa GMR recoge una media anual de 80.000 kilos de albaricoques en Tirajana y en esta cosecha ha obtenido ya 30.000 kilos de ciruelas de las medianías grancanarias, dos frutos que se suman a las demás variedades 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 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

comercializa esta entidad y que están presentes en el 70 por ciento de las grandes superficies del Archipiélago.

Gran Canaria copa la producción de albaricoques de Canarias

Gran Canaria produce casi la totalidad de los albaricoques de Canarias, ya que copa 73 de las 76 hectáreas cultivadas en el Archipiélago, la mitad en la cuenca del barranco de Tirajana, que da un fruto comercializado hace ya varios años por GMR.

El Cabildo se sumó hace dos años a la iniciativa de GMR con una campaña de promoción para revalorizar el fruto frente a los competidores foráneos y recurrió a diferenciar el producto con un embalaje y un etiquetado de mayor atractivo, calidad y con información para el consumidor. Además, GMR dotó de códigos a las tarrinas e introdujo el fruto en nuevos puntos de venta.

De esta manera, los albaricoques son comercializados en cajas de 2 y 3 kilos en las que el año pasado se vendieron 8.500 kilos, tarrinas de un kilo y medio kilo, que dieron salida a 55.600 kilos, y también a granel, como se vendieron 30.000 kilos.

La buena acogida de estas acciones conjuntas ha llevado a incluir este año la ciruela, ya que los productores han registrado un notable incremento en sus ventas y los consumidores han podido beneficiarse de tener el fruto accesible en supermercados y grandes superficies, algo que el Gobierno y el Cabildo esperan extender también con éxito a la ciruela.

## **CANARIAS AHORA:**

### **"LA GASTRONOMÍA MAJORERA TIENE MUCHO POTENCIAL GRACIAS A SUS PECULIARIDADES"**

Paco Nadal, conocido periodista y blogger de viajes de El País, fue el responsable de poner de manifiesto ante un numeroso público la importancia del papel que juega la gastronomía en la fortaleza de un destino turístico, durante su intervención de "Viajes con Sabor". Nadal afirma que "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 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

gastronomía es un recurso que puede generar mucho valor añadido a un destino".



"La gastronomía de Canarias, y de Fuerteventura en particular, tiene mucho potencial, porque cuenta con unas peculiaridades muy marcadas". La mejor forma para potenciarla sería mediante la creación de "un producto, un paquete, armado entre las administraciones públicas y el sector privado de la restauración. Al viajero hay que darle el producto muy mascado, muy hecho", aseguró el bloguero.

Finalizadas las jornadas técnicas, el balance no puede ser más positivo: en su primera edición, el Encuentro Gastronómico Taste Fuerteventura ha logrado atraer a las jornadas técnicas a unos 350 profesionales y aficionados del sector de la hostelería y la restauración.

Técnicas de posicionamiento on line, turismo gastronómico, show cooking de repostería, últimas tendencias en el sector gastronómico... son algunos de los temas que a lo largo de la mañana se han pasado por el escenario del Palacio de Formación y Congresos de Puerto del Rosario, que reanudaba esta mañana el programa del I Encuentro Gastronómico Taste Fuerteventura.

## **Jornadas técnicas**

La ponencia 'Comunicación 2.0: La importancia del posicionamiento y la reputación online' fue, a las 9:30 de la mañana, el pistoletazo de salida de 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 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

intensa jornada del viernes. La periodista gastronómica del diario El Mundo y cofundadora del blog Gastronomistas, Belén Parra, el también periodista Alejandro Domínguez en representación de la agencia internacional especializada en comunicación social y digital, Apple Tree Communications, y Luis Durango, responsable de asuntos corporativos de Compañía Cervecera Canaria, debatieron ante el público sobre el contexto digital y sus oportunidades para complementar los métodos tradicionales de comercialización, marketing y publicidad.

Parra, después de familiarizarse con el sector de la isla, animó durante su exposición a los responsables de los negocios de restauración a hacer mayor hincapié en la presencia en las redes sociales, a valerse de las oportunidades que brindan y dejó claro que "una vez que decidan estar en las redes, hay que saber estar".

Uno de los platos fuertes del congreso de gastronomía llegó de la mano de Ariel Mendizábal, maestro chocolatero de la confitería y bombonería Doriel, famoso por su colaboración con la Casa Real. Junto a dos cocineros locales, Yareli Pérez y Jorge Sedes, no dejaron a nadie indiferente con su "Trampa antojo de papa arrugá: show cooking de repostería". El trío de chefs elaboró un postre con apariencia de papa arrugada en una animado show que contó con una presencia muy especial entre el público: casi una treintena de cónsules en Canarias.

Por último, un auténtico derroche de innovación en la cocina colonizó el escenario del Palacio de Formación y Congresos gracias a cuatro destacados invitados: el asesor gastronómico Manu Balanzino, fundador del digital gastronómico The Gourmet Journal y también chef, sumiller, y experto en gestión de alimentos y bebidas en el sector de la hostelería; Nicolo Pippa y Simone Plagia, dos chefs afincados en Fuerteventura, responsables de la cocina creativa y de vanguardia del restaurante 722º, localizado en Lajares.

Entre todos protagonizarán 'Tendencias Gastro', que servirá para exponer al público las próximas tendencias culinarias, ofrecer a los profesionales de la isla exitosas experiencias en el ámbito de la comunicación, y realizar un



**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

interesante show cooking rescatando y actualizando alimentos tradicionales majoreros. Lola Bernabé, autora del blog loleta.es, viajera gastronómica, presentadora del programa de Canal Cocina Lúcete con Loleta y divulgadora de viajes, participó en esta última ponencia a través de un vídeo, pues a pesar de que su presencia estaba prevista en el programa, finalmente no pudo desplazarse a la isla.

Una vez concluidas las jornadas técnicas del evento, comienza el Taste Fest!, que hasta el domingo pretender acercar a turistas, visitantes y residentes la gastronomía majorera como parte fundamental de la cultura de Fuerteventura y de su oferta turística.

## **EL PASTELERO ARIEL MENDIZÁBAL CONVIERTE LA PAPA ARRUGADA EN UN POSTRE DE VANGUARDIA**



El pastelero artesano Ariel Mendizábal, nacido en Argentina y criado en Galicia, llegó el viernes al I Encuentro Gastronómico Taste Fuerteventura con el objetivo de convertir una papa arrugada en un postre de vanguardia.

Mendizábal se puso manos a la obra este viernes tras los fogones del Taste para dar forma a una de sus nuevas creaciones pasteleras. Al otro lado, 28 cónsules acreditados en Canarias durante su visita a este foro gastronómico disfrutaron de la creación.



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

Mendizábal explicó que, en este primer encuentro gastronómico en la isla, su intención es la de "sorprender con un trampantojo, a nivel gustativo y a nivel presencial, que sorprenda a la vista y en la boca".

El pastelero, colaborador de la Casa Real española, ofreció al sector, durante la jornada técnica celebrada hoy en el Palacio de Formación y Congresos, nuevas técnicas para que puedan ser utilizadas por ellos y darles, así, a su cocina un toque de vanguardia.

Mendizábal recurrió a la papa arrugada para crear este postre junto a otros productos de la isla como las almendras, el guarapo, el gofio y el orujo, entre otros. "La gastronomía majorera tiene buques insignia como los tomates, los higos, el queso y el gofio que están nutridos de la aridez y del sol, y son cosas que aquí no tenemos", subrayó.

"A veces nos olvidamos de las raíces y del producto local", explicó para luego añadir "cualquiera que viaje para conocer otras culturas culinarias se encuentra con que muchas veces la restauración quiere ser de vanguardia. Pero, en lugar de fotocopiar, lo importante es adosar tu método de trabajo a lo local y reinterpretarlo".

Con la papa arrugada como protagonista junto a otros productos majoreros, Mendizábal cocinó un postre con un toque "urbano" que sorprendió al numeroso público que está participando en las jornadas técnicas del I Encuentro Gastronómico Taste Fuerteventura.

Este cocinero, con más de tres generaciones de confiteros antecesores al servicio del dulce, apuntó que "el postre es un capricho que tiene que cumplir una expectativa".

Aseguró ser más que repostero, un cocinero y comentó que "el mundo del chocolate es donde más cómodo me siento, pero trabajo con muchos otros cocineros e intento siempre adaptarme a otros ámbitos de la cocina, intercambiando con cocineros que trabajan con el producto salado".





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

Salirse de confort e ir siempre más allá son algunas de las premisas de este cocinero-pastelero, propietario de la pastelería-bombonería Doriel (Vilaboá, Culleredo)

Ariel Mendizábal es el mejor especialista gallego en chocolates, habiendo ganado en 2005 la final española de la World Chocolate Master. Su premisa ha sido siempre la reestructuración así como la adaptación de la confitería al siglo XXI.

## EL MERCADO DE VEGUETA VUELVE A RECUPERAR LA ZONA GASTRONÓMICA CON 18 PUESTOS DE RESTAURACIÓN

El chef Ángel Palacios lidera esta iniciativa, 'Traddicion', que se pondrá en marcha el próximo 15 de junio en esta recova municipal.



### Futura zona culinaria del Mercado de Vegueta

El mercado municipal de Vegueta ha renovado y rediseñado su zona gastronómica con la iniciativa *Traddicion* un espacio de arte culinario con 18 puestos que complementan la actividad tradicional de mercado de abasto.

El concejal de Promoción Económica, Pedro Quevedo, explicó que se trata de una apuesta novedosa “una propuesta que pone en valor nuestra producción gastronómica, que permite al mercado evolucionar, pero sin olvidar su principal objetivo, el mercado de abasto y la promoción del sector primario”.

El gerente del mercado, Santiago Bolaños, apuntó durante la presentación de este nuevo espacio que la recova de Vegueta “no para de reinventarse, sin perder su carácter como mercado de abasto. En los últimos 20-30 años 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

han producido profundas transformaciones sociales y económicas con las que hemos tenido que reinventarnos o morir, esta opción de incluir esta zona ligada al ocio gastronómico, nos ilusiona”.



Pedro Quevedo (c), el gerente del Mercado de Vegueta, Santiago Bolaños (d), y el chef Ángel Palacios (i) CANARIAS AHORA

Por su parte, el chef Ángel Palacios, vinculado con Gran Canaria y su capital desde hace años, lidera la iniciativa. Este espacio nace para ser parte del mercado, no un sitio donde solo ir a comer. La idea es crear un punto de vida y conexión en el mercado, que respire vida. Que no solamente se alegre por la vista, sino también que comience a oler”,

Los nuevos negocios, que abrirán sus barras y cocinas el próximo 15 de junio, ofertan La Barra del Mercado y 9 puestos, una vermoutheria-cervecería, una vinacoteca, un puesto de café, la panadería tradicional, carnicería, marisquería, charcutería, latería y cambullonería. Cualquier producto que se compre en el mercado, podrá ser cocinado, degustado allí o llevado a casa.

## CIRUELAS PARA "REVOLUCIONAR" LAS MEDIANÍAS DE GRAN CANARIA

El consejero de Soberanía Alimentaria de la corporación insular, Miguel Hidalgo, ha presentado un proyecto que trata de revitalizar con ayuda institucional el cultivo y la comercialización del fruto

Narvay Quintero, consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias, ha explicado que con esta campaña tratan de recuperar cultivos que han sido importantes en el pasado y fomentar su consumo en el Archipiélago "a coste real" para el productor

Iván Alejandro Hernández - Las Palmas de Gran Canaria



**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



El consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, y el consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias.

"La ciruela ha sido un fruto muy importante durante muchos años en las medianías de Gran Canaria, pero últimamente ni se recogía. Ahora, con esta campaña, el cultivo de este fruto puede ser una auténtica revolución para el campo en las medianías de Gran Canaria" ha afirmado el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo.

Se refiere el consejero a un proyecto de colaboración entre la institución insular y el Gobierno de Canarias para revitalizar cultivos olvidados en la Isla y contribuir a su distribución y comercialización en todo el Archipiélago, que sea a "coste real para que el agricultor reciba una retribución acorde a su trabajo", ha explicado el consejero de Agricultura del Ejecutivo regional, Narvay Quintero.

En concreto, y por ahora, esta campaña en la que el Cabildo de Gran Canaria aporta 14.000 euros ha añadido *Ciruelas de Medianías* a la campaña que comenzó *Albaricoques de Tirajana*, nombres con los que se identifican a unos productos que llegarán al consumidor a través "del 70% de las grandes superficies de distribución regional", según Juan Antonio Alonso, consejero delegado de la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR).

"Nosotros garantizamos un incremento del 30% sobre el precio de referencia. Cuando el mercado está desorganizado, los agricultores suelen tirar sus producciones, pero con esta puesta en valor hay muchos canales abiertos que permiten referenciar el producto en las cadenas de distribución, lo que contribuirá a que la gente lo busque y el precio entonces mejora", detalla Alonso.



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 ciruela

Este fruto se cultiva en la actualidad en las medianías de Gran Canaria. "Se concentra en Valsequillo, San Mateo, La Aldea, Valleseco, San Bartolomé de Tirajana o Tejeda, donde se producen alrededor de 25.000 kilos de esta fruta que puede aumentar en los próximos años, porque tiene una gran potenciación de comercialización" según Hidalgo.

Aunque su cultivo aún es muy incipiente y tan solo "alrededor de 20 o 25 personas" se dedican a la producción del mismo, según la jefa del Servicio de Extensión Agraria de la corporación insular, "seguimos manteniendo reuniones con los agricultores para que, si están interesados, puedan sumarse a la campaña".

"Si aumenta la producción y el consumo de la ciruela hecha en las medianías, la repercusión sería espectacular, tanto en el paisaje como en la economía local, se pondría en valor al sector primario", afirmó Hidalgo.

El producto será fácilmente reconocible por los consumidores en cajas de dos kilos o tarrinas de medio kilo.

## La experiencia previa con el albaricoque

La promoción del Albaricoque de Tirajana, realizada desde hace dos años por el Gobierno de Canarias y el Cabildo de Gran Canaria, ya ha conseguido posicionarse en los grandes canales de distribución y cuenta con cifras más detalladas.

El producto se ha diferenciado con un embalaje y un etiquetado distintivo y con información para el consumidor. Durante el año pasado, los albaricoques se comercializaron en cajas de dos y tres kilos (8.500 kilos vendidos), en tarrinas de un kilo y medio kilo (55.600 kilos vendidos) y a granel (30.000 kilos).

Actualmente se produce en 40 hectáreas ubicadas en la Caldera de Tirajana, aunque en toda Gran Canaria el albaricoque copa 73 de las 76 cultivos que existen en el Archipiélago.



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

## EL SECTOR VITIVINÍCOLA DE GRAN CANARIA PREPARA LA CATA DE VINOS DEL CABILDO INSULAR

La Casa del Vino de Santa Brígida acoge esta semana este esperado certamen que este año cumple 22 ediciones  
Gran Canaria ofrece 35 variedades de uva para hacer unos caldos únicos y ricos en matices.



Cata insular del Cabildo en la Casa del Vino de Santa Brígida CEDIDA A CANARIAS AHORA

El sector vitivinícola prepara sus mejores caldos para presentarlos a la XXII Cata de Vinos de Gran Canaria, que celebra esta semana el Cabildo en la Casa del Vino de Santa Brígida, que acogerá a expertos e interesados en los caldos creados en la Isla para conocer cuáles son los mejores de la cosecha.

El certamen nació en 1996 para premiar el trabajo realizado por los viticultores y bodegueros de Gran Canaria, profesionales de un sector en alza que cada año sorprende con vinos de mejor calidad y más competitivos, informó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo.

El miércoles y jueves 7 y 8 de junio de 2017 Santa Brígida se transformará en el epicentro vitivinícola insular y recibirá a los profesionales que aspiren a la elección del mejor vino, ya que el concurso es abierto a los productores que cumplan con las condiciones de la Denominación de Origen Vinos de Gran Canaria.

Para ello, un jurado cualificado y un tribunal compuesto por las agrupaciones más importantes del sector realizarán la difícil labor de premiar a lo mejores



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

entre los mejores, pues la exquisitez vuelve la elección cada vez más complicada.

El procedimiento del concurso, con reconocimiento del Ministerio de Agricultura, es el de cata a ciegas realizada por un grupo de expertos de todas las Islas que probarán los caldos sin saber a qué bodega pertenecen, degustando sus características en las fases visual, olfativa y gustativa.

Estos profesionales elegirán el mejor tinto joven, el mejor blanco seco y el mejor vino en la categoría de semisecos, semidulces, dulces y licorosos, además de la bodega que ofrezca la mejor imagen y presentación, sección en la que estudiarán su etiquetado y el diseño de la propia botella.

Los galardonados, además de una aportación económica, podrán lucir el distintivo oficial del premio otorgado por el Cabildo de Gran Canaria, un preciado sello que empuja su comercialización.

## **La riqueza vitivinícola de la Isla**

Gran Canaria ofrece nada menos que 35 variedades de uva diferentes, una materia prima que se transforma en vinos únicos, impregnados del sabor del origen volcánico que subyace en la tierra de la Isla y aderezados con una climatología que invita a la diversidad.

Y es que entre las uvas de la tierra destacan la tintilla, el listán negro, la malvasía y la babosa -tanto blanca como negra-, algunas de ellas muy diferentes de las habituales en los centros mundiales de producción vitivinícola, hasta el punto de que la bodega grancanaria Frontón de Oro exporta 20.000 botellas al año a California, Carolina o Nueva York, entre otros puntos de Estados Unidos, y ahora mira a Japón.

Gran Canaria cuenta con 70 bodegas, 54 de ellas embotelladoras, 235 hectáreas de viñedos y más de 350 vitivinicultores que este año han conseguido vendimiar 306.000 kilos de uva a pesar de las inclemencias del clima, lo que no ha afectado en absoluto a la calidad.

El apoyo decidido del Cabildo al sector, ya materializado en el descorche celebrado hace unas semanas, se plasma ahora en este concurso, 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 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

supone un aliciente para potenciar la mejora de los vinos y un instrumento para seleccionar los mejores caldos embotellados en Gran Canaria.

## LOS CONSUMIDORES PAGARON 2,1 VECES MÁS QUE LO RECIBIDO POR PRODUCTORES AGRÍCOLAS

La organización Coag-Canaria, que cada mes elabora un informe según el índice de precios origen-destino, afirma que marzo muestra un descenso con respecto al mes anterior, cuando se multiplicaron por tres.



Frutería en el Mercado Central. Iago Otero.

La diferencia entre lo que pagan los consumidores por los productos agrarios frescos y lo que reciben agricultores y ganaderos por estos mismos productos se multiplicó por 2,51 en el mes de mayo, según el índice de precios origen-destino que elabora mensualmente Coag-Canarias.

Este dato, afirma la confederación agraria, muestra un descenso con respecto al mes anterior en el que los precios entre el origen y el destino se multiplicaron por tres.

Los productos cuyos diferenciales se encuentran por encima de la media son la acelga, la berenjena, la col y el pepino aunque el mayor diferencia se encuentra en la berenjena, cuyos precios entre origen y destino se multiplicaron por 6,44, con un pago al agricultor de 0,14 euros por kilo mientras que en los lineales este producto se encontraba a 0,87 euros.



**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

En el caso de la berenjena, los consumidores pagaron 1,25 euros por kilogramo por un producto por el que los agricultores recibieron únicamente 0,25 euros.

Le siguen el pepino con un diferencial de 4,84 (consumidores pagaron 1,33 €/kg y productores recibieron 0,28 €/Kg.) y la acelga con uno de 4,57 (consumidores pagaron 3,31 €/Kg. y productores recibieron 0,73 €/Kg.)

En el caso de las producciones ganaderas el mayor diferencial se produjo para la ternera, por la que el consumidor pago 3,69 veces lo obtenido por el ganadero.

## EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

### GRAN CANARIA FOMENTARÁ EL CULTIVO DE CIRUELAS EN LAS MEDIANÍAS



La producción de ciruelas en las tierras de medianías de Gran Canaria será objeto de un programa piloto para fomentar la comercialización de esta fruta de temporada, ha informado hoy el consejero de Sector Primario del Cabildo de la isla, Miguel Hidalgo.

Actualmente, los municipios del norte de la isla, donde se encuentra localizado este cultivo casi en su totalidad, producen unos 25.000 kilos 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

ciruelas al año, una cifra que desde la consejería esperan que aumente en los próximos años gracias a esta campaña.

"Se trata de una fruta con un gran potencial de comercialización", ha destacado Hidalgo, quien también ha explicado que se pretende presentar el producto al consumidor de manera atractiva, en cajas de dos kilos y tarrinas de medio kilo y con un nuevo en etiquetado.

Esta iniciativa, impulsada por el Cabildo y el Gobierno de Canarias, tiene sus orígenes en un programa similar iniciado en 2015 para promocionar la comercialización de albaricoques del municipio de San Bartolomé de Tirajana, de los que se llegaron a producir 60.000 kilos en 2015.

Según la jefa del Servicio de Extensión Agraria del Cabildo, Carmen Brito, este año se estima que unos 40 agricultores adscritos a la iniciativa recojan alrededor de 200.000 kilos de albaricoque.

"El año pasado fue nefasto para cualquier cultivo", ha señalado Brito en relación a las inclemencias meteorológicas que en 2016 supusieron la desaparición de la producción de albaricoques y ciruelas.

El consejero de Agricultura del Gobierno regional, Narvay Quintero, ha explicado que otro de los objetivos asociados a la promoción de estos productos consiste en garantizar que los agricultores obtengan beneficios para que se pueda garantizar la producción de estas frutas en el futuro.

"Esto puede suponer una auténtica revolución para las medianías de Gran Canaria, ya que posibilitará la recuperación de muchos cultivos", ha enfatizado Hidalgo, quien ha recordado que actualmente de las 30.000 hectáreas aptas para la agricultura en Gran Canaria solo se explotan unas 10.000.



**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

## EL APURÓN:

### **TODO LISTO PARA CELEBRAR EN BREÑA ALTA LA FIESTA ENOGASTROSOLIDARIA 'VINO CON SABOR A VERANO'**

El horario será de 11:00 a 17:00 horas en el Parque de los Álamos y para manenizar la jornada se contará con la música del Sexteto Palmero y de la Parranda Los Boinas.



Fiesta del vino este sábado en Breña Alta.

Todo está ya listo para la celebración mañana sábado, en Breña Alta, de la Fiesta Enogastrosolidaria 'Vino con sabor a verano', una iniciativa que comprende más 25 referencias de vinos de La Palma así como 17 elaboraciones gastronómicas distintas. Cada degustación tendrá un precio de 1,50€, destinando un porcentaje del mismo a la Asociación Española Contra el Cáncer.

El horario será de 11:00 a 17:00 horas en el Parque de los Álamos, junto al Agromercado, y para manenizar la jornada se contará con la música del "Sexteto Palmero" y de la Parranda "Los Boinas".

El Ayuntamiento de Breña Alta habilitará una zona de aparcamientos en la cabecera de la pista del aeropuerto viejo, a cinco minutos a pie del recinto, al que se llega por la Calle La Paz. Asimismo para los que no quieran conducir, se recuerda que cada 60 minutos hay conexiones de guaguas regulares que pasan por San Pedro con salida desde Santa Cruz de La Palma y desde Los



**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

Llanos, Línea 300. Otras conexiones desde Santa Cruz de La Palma, dirección San Pedro, son las L202, L302 con parada en el Parque de Los Álamos.

Vinos blancos, Albillos Criollos, Vinos tintos de Negramoll, de Listán Prieto; vinos rosados, crianzas así como vinos de Tea de las marcas Vega Norte, Tendal, Piedra Jurada, mil7ochentaynueve y Teneguía, son algunos de los vinos acogidos a La Denominación de Origen "La Palma, que podrán disfrutar los asistentes al V&V. Brocheta de cerdo palmero; Gazpacho de mango y aceite de oliva; Coca de chorizo, plátano y sardinas'; 'Bolita de crocanti de queso de cabra y mermelada de vino tinto'; 'Pastel de carne con verduras y guayaba' y el 'Sandwich de ensaladilla de pulpo' son algunas de las tapas elaboradas por Casa Osmunda, El Ingeniero, Bodegón Los Álamos, Puesta de Sol, Cinnamon Bar y Carnicería La Fuente. El sabor a verano lo pondrá la Heladería Taburiente con sus helados elaborados con vino blanco y tinto con D.O. La Palma. También podremos disfrutar de una amplia muestra de artesanía, así como de la II Feria de Oportunidades de Breña Alta, en la que más de una decena de comercios del municipio ofrecerán precios de saldo en una extensa gama de artículos.

Otros stands que podrán visitarse son el del CIT Tedote La Palma, el de La Asociación Española Contra el Cáncer "AECC" y el del Consejo Regulador de La Denominación de Origen de Vinos La Palma, en el que se podrán a la venta los tickets de degustación y las copas.

El evento, que está organizado por el Consejo Regulador de La Denominación de Origen de Vinos La Palma en colaboración con el Ayuntamiento de Breña Alta, cuenta con el apoyo de la Asociación de Productores del Agromercado de Breña Alta (De Nuestro Huerto), la Asociación de Artesanos de Breña Alta (Arteba), la Asociación de la Pequeña y Mediana Empresa de Breña Alta (Pymesbalta), y del Cabildo Insular de La Palma.