



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

LUNES 05 DE JUNIO DE 2017

## LA PROVINCIA:

### LOS DIEPA TRIUNFAN EN TEJEDA

La familia teldense se convierte en los peladores de papas más rápidos de la Cumbre

Thaidi Llamas



Feria de la Papa en Tejeda  
Los Diepa triunfan en Tejeda

A los pies del Bentayga y El Nublo crecen hasta 12 variedades de papas. Cada una cobra especial sabor según se cocine en la "olla, horno o sartén"; pero todas proceden este año de una cosecha "buena" y "generosa". El municipio de Tejeda presumió ayer de tubérculo en tapa y a granel con una fiesta que acabó en La Culata con una alerta por incendio.

Ismael y Elsa Diepa además de tía y sobrino son unos lince para despellejar papas. Esta estirpe de Las Remudas (Telde) logró pelar ayer cerca de dos kilos de tubérculo cultivado a los pies del Nublo en apenas dos minutos. El pueblo de cumbres presumió de las 12 variedades de papas que crecen 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 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

sus terrazas y promocionó entre los visitantes el producto local con motivo de la celebración de la segunda edición de la Fiesta de la Papa.

Además de almendras y ciruelas, en la tierra del Bentayga y El Nublo crecen hasta 12 variedades de tubérculos. A las de tipo Valor, Picasso y Rudolph se suman las papas Apache (ideales para arrugar), Cara, Libertie, Divaa, Sunrise, Galáctica, Merlin y Krestrel. "Fritas, horneadas o sancochadas", según señaló el edil de Sector Primario del Ayuntamiento de Tejeda, Ezequiel Rodríguez, las papas de Tejeda no solo destacan por su sabor sino también por su textura.

Este año, que la cosecha acaba generosa, el consistorio ha querido promocionar el majar en tapa y a granel. Los bares y restaurantes del casco de Tejeda recibieron ayer a sus invitados con una ruta de platos elaborados con el producto estrella, que además de tortilla y bravas dejaban en boca un maridaje de caldos y quesos de la zona.

El barrio de El Toscón, representado por la asociación de vecinos Roque Palmez, trajo al jolgorio nada más y nada menos que 400 kilos de papas. "Están sembradas en Tayguy y regadas con agua de naciente", advertía Teófilo Quintana, más conocido como "Víctor" entre "otros nombres" por los lares de cumbre. A sus 81 años este tejerense continúa "con el sachó" en la mano. No solo planta papas, sino también tomates, pimientos, calabaza y, si le dejan, hasta destila "vino", cuentan sus vecinos.

Entre anécdotas y risas, este vecino hacía gala de la calidad que presentan los tubérculos de esta zafra. "El buen tiempo y las propiedades de la tierra" regalan este mes en Tejeda papas a 80 céntimos el kilo. Un precio que "no hace rico" a los labradores, pero sí a los platos de las amas de casa.

Con la música de La Isleña y el desparpajo de su pregonero, Félix Montesdeoca, llegó la fiesta a la Plaza Nuestra Señora del Socorro. Lo mismo daba un pasodoble, que La Macarena o el himno de La Rama, los músicos



**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

consiguieron poner a bailar a los visitantes y animarlos para que participaran en un concurso donde la rapidez para pelar papas se convertía en toda una habilidad social y cultural.

La primera ronda de la competición contó con el salero de cinco aspirantes de edades comprendidas entre 10 y 15 años. ¿El reto? Pelar la mayor cantidad de papas posible en tan solo dos minutos. La mayoría no había practicado este arte culinario en su vida. Sin embargo, los gritos de apoyo de sus familiares y la ilusión de llevarse a casa las papas que cada uno despellejara en esos 120 segundos sirvieron de acicate. Con dos papas peladas y un corte de cuchillo, Ismael Izquierdo Diepa se impuso en la categoría infantil.

Tras su victoria, sus tías Pino, Elsa y Leticia decidieron luchar por el doblete en el podio en la categoría juvenil. Casi "sin mirar" y con kilo y medio de papas peladas, Elsa Diepa se hizo con el segundo premio y con una bolsa de tubérculos destinada a mezclarse con una docena de huevos en la sartén de su casa.

Además de la estirpe teldense, al podio de los peladores de papas más rápidos de la feria se unió Pilar Sarmiento, de Tejeda, y María del Pino Rodríguez, en la categoría de veterana. Con cinco hijos, 12 nietos y tres bisnietos, la ganadora más experimentada de la jornada admitió entre risas que a estas alturas de su vida le "sobraban años de entrenamiento".

Con las recetas de los bares, que aspiraban al título de mejor plato elaborado con papas de la fiesta, sobre la mesa del mirador se encendió la alarma de fuego en el pueblo.

Un incendio en el barrio de La Culata, que a esos de las 13.00 horas se extendía de forma incontrolada con dirección a Cuevas Caídas, llenó de humo las inmediaciones del casco histórico.



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

"Por suerte" el incidente solo quedó en un "susto" para los vecinos de la cumbre, las autoridades y los visitantes que se agolpaban en la salida del pueblo para grabar con sus teléfonos móviles las labores de extinción que realizaron los helicópteros del Cabildo y Gobierno de Canarias.

## DIARIO DE AVISOS:

### 'MOZZARELLA' ITALIANA 100% DE TENERIFE

YAZMINA ROZAS



La línea de productos frescos de mozzarella y requesón se produce dos días a la semana, con leche 100% de ganaderos de la Isla. Sergio Méndez

La empresa Tecali S.L. produce en El Ortigal (La Laguna), con distribución para toda Canarias, la tradicional y típica mozzarella italiana, pero con leche 100% de la Isla, lo que asegura "un producto fresco y de calidad", afirma Denis Quattrocche, jefe de producción de la fábrica, fundada por Ángel Righetti, tecnólogo y biólogo que sigue trabajando hoy en el laboratorio. "Él dice que vino a Canarias un poco a la aventura, tenía un contacto y aquí no se usaba la mozzarella y fue un desafío que quiso llevar adelante porque vio mucho futuro, y hoy podemos decir que ha tenido bastante éxito", relata Quattrocche.

Así, la empresa lleva produciendo mozzarella desde el año 2001, pero aunque los comienzos fueron tímidos, con entre 25.000 y 30.000 kilos mensuales, "a lo largo de los años a la gente le ha ido gustando el producto, porque inicialmente aquí la mozzarella se conocía muy poco, y los pedidos han ido



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

“aumentando”, explica Quattrocche, alcanzando en la actualidad los 150.000 kilos mensuales y convirtiéndose así en la empresa que más fabrica y distribuye a gran escala en las Islas este producto.

El negocio cuenta con dos líneas de productos, una para restauración y hostelería, que se elabora cada día y de la que más kilos se venden llegando a cubrir el 80-85% del sector, y otra fresca que “es nuestra estrella y donde hemos focalizado nuestro orgullo porque usamos leche canaria, ofreciendo un producto fresco y de calidad”, apunta el jefe de producción. “Tenemos colaboración directa con nuestros ganaderos -añade-. La recogida de leche es diaria, y no a través de cooperativas, en un proceso muy escrupuloso en el que se analiza toda la leche en nuestro laboratorio. Esto permite, además, que el producto pueda llegar a la mesa del consumidor final en dos días, realmente ni se almacena”. Además, “hemos ayudado a nuestros ganaderos a la hora de traer vacas, porque para tener buena leche el ganadero tiene que ser nuestro colaborador y no solo un proveedor y cualquier problema que haya tenemos que solucionarlo juntos”.



Imagen de los productos que elabora Tecali en su fábrica del Ortigal. S. M.

Esta línea de productos frescos se vende, desde hace cuatro años, en algunas cadenas de supermercados de las Islas y engloba paquetes en tamaños familiares de mozzarella, ricotta requesón y, además, dulce de leche. “El producto gusta, lo que pasa es que todavía el particular no lo conoce mucho y no sabe usarlo bien, pero es verdad que tras la última feria Gastrocanarias nos han pedido venderlo más. Estamos muy contentos porque, aunque es verdad que es un producto que utilizan los italianos residentes, ahora sabemos que también los canarios, que es lo que queremos, han apreciado el producto”, señala el jefe de producción. De hecho, se plantean aumentar 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

litros de leche para seguir creciendo y depender menos, además, de productores externos para la línea de restauración y hostelería, donde no se utiliza leche canaria, para lo que quieren también renovar la maquinaria y seguir aumentando la fábrica, que es semiautomática y con operarios. “En un futuro nos gustaría llegar a usar toda la leche de la Isla, pero necesitamos ayuda de las administraciones, hace falta más respaldo”, añade Leonardo Caramía, jefe de calidad. Y es que un problema al que se enfrentan es a la mozzarella que se importa de fuera, que es más barata, por el bajo coste de la leche en otros países europeos, y con una calidad peor. “Pero la mayoría de los clientes busca el precio del producto, aunque no pueda competir con la calidad del nuestro”, apunta Caramía.

Por ello, desde la empresa se lamentan de la falta de ayuda y amparo por parte del Gobierno canario para poder seguir elaborando un producto 100% canario, fresco y de calidad y poder hacer frente a los importados, algo que limita su capacidad de crecimiento por los altos costes de producir en la Isla.

Aun así, siguen trabajando en ampliar los productos y las líneas de acción en el futuro. Por ejemplo, su próximo reto es sacar un queso para untar y abrir, además, una pequeña tienda en la misma fábrica donde poder vender directamente al consumidor que quiera pasar por allí. Pero, sobre todo, “nuestro reto es crecer en supermercados y grandes superficies, y entrar en ferias municipales y queremos también dar más atención a colegios y geriátricos”, señala Denis Quattrocche.

Seguir creciendo en Canarias, de la mano del sector ganadero isleño, porque “la tecnología es italiana pero es un producto canario”, y de sus trabajadores, porque aunque sea una fábrica semiautomática, “el ojo del quesero sigue siendo muy importante, el maestro quesero tiene que tener alma porque la maquinaria no la tiene”, enfatiza Quattrocche.

## **EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:**

### **CANARY WINE PRESENTA SUS VINOS EN LA PALMA**

La Denominación de Origen Protegida Islas Canarias Canary Wine presentará el próximo sábado día 10 en el Hotel Hacienda de Abajo, de la Villa y Puerto





**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

de Tazacorte en La Palma, los vinos con que realizó su exitosa gira profesional por Estados Unidos el pasado mes de marzo.



Seis bodegas de todo el Archipiélago adscritas a esta Denominación de Origen, en concreto las Bodegas Viñático, Tajinaste, Monje y Cráter de la Isla de Tenerife, Bermejo de Lanzarote y Frontón de Oro de Gran Canaria, conquistaron América el pasado mes de marzo, poniendo en valor la marca *Canary Wine*, tan apreciada en aquellas latitudes, así como profundizaron exitosamente en la comercialización de nuestros vinos en estos pujantes mercados internacionales.

Así pues esta cata, no solo dará a conocer a público palmero estos vinos, sino que además le permitirá conocer en primera persona el por qué del éxito del modelo *Canary Wine*, una marca común que permite proyectar un vino tan singular como el canario, que está basado en sus cultivos naturales evitando tratamientos químicos, el tratamiento artesanal en bodegas de pequeñas dimensiones priorizando trabajos y operaciones manuales, cultivos integrados en el paisaje de viñedos sin injertar, exentos de filoxera y de variedades exclusivas muchas de las cuales ya no existen en otros lugares del mundo, motivos éstos que hacen de *Canary Wine* y sus 52 Bodegas adscritas la máxima expresión del *Terroir*.



**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

Es por todo ello que Canary Wine estará presente en la Isla de La Palma el próximo sábado día 10 de junio a partir de las 19.00 horas, en el Hotel Hacienda de Abajo de la Villa y Puerto de Tazacorte, en esta degustación de seis Bodegas adscritas a la Denominación de Origen Protegida Islas Canarias en una selecta cata acompañada de un maridaje de espléndidas tapas frías y calientes, en una oportunidad única que cualquier amante del vino de Canarias no debe dejar pasar.

## **BOLETINES OFICIALES**

### **BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO**

#### **Disposiciones generales**

MINISTERIO DE LA PRESIDENCIA Y PARA LAS ADMINISTRACIONES TERRITORIALES

#### **Fertilizantes**

- Real Decreto 535/2017, de 26 de mayo, por el que se modifica el Real Decreto 506/2013, de 28 de junio, sobre productos fertilizantes.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/06/05/pdfs/BOE-A-2017-6291.pdf>