



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

MIÉRCOLES 07 DE JUNIO DE 2017

EL DÍA:

GUÍA PEÑÍN, EN CLAVE DE PALADAR ISLEÑO

El Gran Hotel Iberostar Mencey de la capital tinerfeña se convirtió ayer en el escenario del I Salón Selección Guía Peñín Tenerife, con representación de 13 bodegas canarias.



Guía Peñín, en clave de paladar isleño

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, participó ayer en la apertura del Salón Guía Peñín Tenerife, un espacio en el que productores y distribuidores de vino se relacionan con el sector hostelero y de la restauración de las Islas, así como distribuidores, restaurantes, hoteles, tiendas especializadas, grandes superficies, periodistas especializados y prescriptores.

Quintero estuvo acompañado en esta cita por el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, así como por el director del



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

Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA), José Díaz Flores, quienes recorrieron los diferentes stands de este encuentro en el que están presentes 13 bodegas canarias con 49 marcas diferentes.

El responsable del sector primario en el Gobierno de Canarias destacó la calidad de los vinos de las Islas, que cada año "son reconocidos en guías de prestigio como la Peñín por su singularidad y diferenciación respecto a vinos de otras procedencias".

El director general de la Guía Peñín, Adolfo Gatell, explicó que en las últimas ediciones de esta prestigiosa guía se encuentran representadas más de 200 referencias canarias.

En este Salón de Tenerife se reúnen los Mejores Vinos de España (aquellos con 90 puntos o más) y, asimismo, los vinos con la mejor relación calidad-precio (3, 4 ó 5 estrellas).

LA PROVINCIA:

MASTERCHEF CANARIO EN LA CUMBRE

Milhojas de tomate de La Aldea con queso de Valleseco, aguacate y vinagreta de aceitunas fue el primer plato ganador

Cristóbal D. Peñate

Los cocineros se preparan para servir las viandas ayer en Artenara. JOSÉ CARLOS GUERRA



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 restaurante mirador La Cilla, de Artenara, fue el lugar elegido para celebrar ayer la primera edición de Gastronorte Artenara 2017, un evento diseñado para promocionar las excelencias de los productos de la tierra, con especial atención al queso con Denominación de Origen. La gastronomía del Norte de Gran Canaria fue la gran protagonista de este evento organizado por la Mancomunidad del Norte, donde hubo actividad formativa y concurso gastronómico.



Gastronorte 2017 en Artenara

El formato de la actividad fue similar al del Masterchef que se utiliza en las pruebas de exteriores de los concursos culinarios que ocupan las parrillas televisivas. Los equipos de cocina de dos centros de formación pertenecientes a la Escuela de Hostelería Europea (EHE) compuestos por seis alumnos supervisados por su respectivo profesor compitieron por obtener el premio principal a sus creaciones gastronómicas.

Los invitados al acto pudieron vivir en directo la elaboración de los menús, diseñados ex profeso para la ocasión, que pusieron en valor los productos de la comarca norte de Gran Canaria, tomando el queso como elemento principal en la elaboración de los platos con finalidad de fomentar su consumo en los restaurantes de la zona, explicó el gerente de la Mancomunidad del Norte, Alejandro Peñafiel.



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

Los dos grupos que se enfrentaron tuvieron que hacer un primer plato, un segundo y un postre. El menú del equipo azul consistió en milhojas de tomate de La Aldea con queso semi y tierno de Valleseco, aguacate y vinagreta de aceitunas, de primero; de segundo, sorpresa de panceta confitada de cochino negro, rellenas de queso de Moya, cebolla confitada de Gáldar y salsa de sidra de Valleseco, y de postre, espumoso de queso media flor, crujiente de chocolate negro, café de Agaete, compota de higos secos macerados al ron Carta de Oro y pan de especies de Artenara.

Por su parte el menú del equipo verde se compuso de milhojas en transhumancia en poleo de monte y perlas de miel Washintonia, de primero; de segundo, suquet de lapas y espuma de Tifaracás, con su roca de pan de papas, y de postre, soufflé, café de plátanos con gofio y crujiente de almendras.

La materia prima provino de todos los municipios del Norte de Gran Canaria: quesos de Moya y Guía, pan de papas y miel de Artenara, vino y café de Agaete, sidra y carne de Valleseco, tomates de La Aldea, papas de Teror, plátanos de Arucas, cebollas de Gáldar y berros de Firgas.

En la contienda gastronómica decidieron dos jurados, uno profesional y otro de invitados, que unánimemente decidieron que el ganador fuera el menú del equipo azul, el de Hostelería Europa. En el jurado profesional estaban Isidoro Estévez, experto en quesos; Manuel López, especialista en el mundo rural, y los cocineros Jacobo Llarena y Carmelo Florido,

"Son expertos. Cada treinta minutos salía un plato: dos platos y un postre. Han competido dos equipos de la Escuela de Hostelería Europea. Cada equipo estaba formado por seis alumnos. En realidad toda la clase ha trabajado en los platos, pero hemos limitado que en la zona de cocina solo trabajen seis por equipo. Los alumnos formaron parte de los propios comensales", declaró el presidente de la Asociación de Empresarios de Artenara, Miqueas Sánchez.



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 comensales hubo profesionales, empresarios, políticos, personas destacadas que aportaron su opinión. El servicio de mesa también lo hizo una parte de la propia Escuela de Hostelería Europea. La idea se inspira en la prueba de Masterchef que sale por televisión.

"Es la primera vez que se hace en la isla. Trabajan bajo presión porque llevaban dos semanas preparando los platos de los menús y hoy (por ayer) están trabajando a contrarreloj. Todos los productos que se utilizaron en los menús son de los diez municipios de la Mancomunidad del Norte, incluidos los vinos y el agua".

Los profesores y supervisores de la actividad fueron Mario Hernández Lagerblad y A. Rayco López Medina. Ambos son experimentados chefs canarios con amplias carreras profesionales, que desempeñan la labor docente de cada uno de los equipos de alumnos que compitieron.

Además, el servicio de mesa lo realizaron los alumnos de servicio de la EHE, con la supervisión de su profesora Verónica Moro Ceballos, profesional del sector y docente de la escuela.

Entre los políticos que asistieron al encuentro estuvieron el teniente de alcalde y varios concejales de Artenara y el alcalde y varios ediles de Tejeda. Es una de las actividades que hacen en conjunto los dos municipios cumbreños, aunque Tejeda pertenece a la Mancomunidad de Medianías.

Este encuentro se hizo con la intención de promocionar los productos típicos de la comarca para la cocina local y facilitar que los empresarios y los alumnos de hostelería se comuniquen para crear vínculos entre ellos. "La zona norte necesita mejorar a los profesionales. Reclamamos que en la zona norte haya mejores profesionales y con mejor formación para el servicio que se da al visitante y al turista", dijo Sánchez.



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 participación del evento gastronómico estuvo restringida a empresarios de la restauración y hostelería de toda la comarca Norte de Gran Canaria, expertos gastronómicos y representantes de medios de comunicación de ámbito regional. Estos invitados ejercieron de comensales cualificados y su valoración sobre la tarea de los estudiantes se tuvo en cuenta a la hora de decidir los platos ganadores.

El evento está organizado por la Asociación de Empresarios para el Desarrollo Rural, Turístico, Cultural y Económico de Artenara (Edarte), en colaboración con la Escuela de Hostelería Europea (EHE). Contó con la financiación de la Mancomunidad de Ayuntamientos del Noroeste de Gran Canaria mediante el proyecto TasteCheeseTour del programa Cosme de la Unión Europea, que tiene como objetivo dinamizar el mundo rural a través de la creación de rutas gastronómicas basadas en el queso, con la colaboración del Ayuntamiento de Artenara.

El presidente de Edarte, Miqueas Sánchez Romero, explicó que la Asociación de Empresarios de Artenara concibe Gastronorte Artenara 2017 "no solo como un escaparate para mostrar la excelencia de los productos locales y la gastronomía canaria, sino como una experiencia práctica profesional para los alumnos que sirva como punto de contacto entre profesionales y aspirantes con formación".

La primera edición de Gastronorte Artenara nace como fruto de la iniciativa de Edarte y la participación de la Escuela de Hostelería Europea, financiado por la Mancomunidad del Norte de Gran Canaria y con la colaboración del Ayuntamiento de Artenara. "De esta manera se promociona una vez más Artenara como lugar idóneo para la celebración de eventos profesionales".

Se crea como una actividad formativa de los cursos de cocina que se desarrollan en la EHE, de forma que los alumnos tengan una jornada práctica profesional. Equipos de distintos centros de formación cocinaron menús



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

creados específicamente para la ocasión en los que el queso fue el elemento central y los productos del Norte de Gran Canaria el resto de ingredientes.

Los dos menús fueron evaluados por un jurado especializado en gastronomía que analizó cada uno de ellos con criterios estrictamente profesionales definidos previamente. A su veredicto, se sumó el resultado de la votación de los comensales asistentes a la jornada.

Entre los comensales se encontraron empresarios de restauración y hostelería de la comarca norte (Artenara, Arucas, Gáldar, Guía, La Aldea, Firgas, Moya) representantes públicos, periodistas, expertos gastronómicos y una representación de alumnos.

EL TABLERO CELEBRA LOS VEINTE AÑOS DE LA FERIA DEDICADA A LA

ZAFRA DEL TOMATE

La muestra, del 16 al 17 de junio, ofrece juegos tradicionales, degustación de comidas y el concierto de Los Gofiones

La Feria de la Zafra de El Tablero celebra su veinte aniversario. Para festejarlo, el evento que organiza el área de Cultura y Acción Social del Ayuntamiento de San Bartolomé de Tirajana desarrollará un programa especial de actos durante los días 16 y 17 de junio, entre los que se incluye un concierto estelar de Los Gofiones.

El certamen surgió en 1997 con el propósito de poner en valor las labores relacionadas con el cultivo del tomate, que marcó la forma de vivir de los aparceros que se afincaron en las tierras del Sur antes de que comenzara el desarrollo del turismo. La zafra, que abarca de octubre a mayo, imponía 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

ritmo de trabajo tanto a hombres como a mujeres que vivían pendientes de los resultados de la cosecha, a veces solo interrumpido por los cantos a pie de surco o en los almacenes de empaquetado.

Siguiendo el surco de las ediciones anteriores, la Feria de la Zafra ofrecerá también este año a vecinos y visitantes distintas muestras etnográficas de fotografía, gastronomía, teatro, literatura, juegos tradicionales, manualidades, artesanía, folclore y música popular. El programa de los actos de este certamen fue presentado ayer por la primera teniente de alcalde y responsable del área municipal de Cultura y Acción Social, Elena Álamo Vega, y las concejales de Cultura y de Participación Ciudadana y del Mayor, Esther Delgado Sánchez y Amanda Cárdenes Calero.

El certamen arrancará en el Centro Cultural El Tablero el próximo viernes , a las 20.00 horas, con la exposición titulada 'Entre tomates' que ha sido organizada por la Asociación Tildet a partir de la obra gráfica del fotógrafo teldense José Hernández Torres, y el concierto-aniversario que la Agrupación Folclórica La Cucaña ofrecerá a partir de las 20.30 horas dedicado a las 'Historias de El Tablero'.

Los actos festivos del sábado 17 en la plaza de esta localidad de San Bartolomé de Tirajana arrancarán a las 18.00 horas. El recinto público albergará muestras de artesanías y juegos tradicionales canarios, talleres de chácaras y de mermelada de tomates, la degustación de comidas típicas de la zafra; venta de vinos, aceites y productos gastronómicos locales y exhibiciones del salto del pastor.

Un grupo vecinal de Castillo del Romeral ofrecerá a las 19. 00 horas una muestra de los 'cantos picados' que se cantaban en los almacenes y también en los surcos de los tomateros, y a las 19.30 horas el grupo de teatro La Cuadrilla, del Centro de Mayores el Pilar de El Tablero, ofrecerá una representación tradicional dedicada especialmente a la zafra.



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

Vivencias de aparcería

Entre las novedades que ofrece este año la muestra destaca la exposición y lectura de los textos recogidos en el taller de escritura sobre las 'Vivencias de aparcería' que se celebró durante las últimas fiestas de la Santísima Trinidad, y que fueron relatados en primera persona y a pie de surco por sus propios protagonistas, vecinas y vecinos del pueblo.

Para celebrar el veinte aniversario de este evento cultural y etnográfico, la Plaza de El Tablero acogerá a partir de las 20.30 horas un concierto magistral del grupo de música popular Los Gofiones, y a su término el tradicional baile de taifas amenizado por diferentes grupos folclóricos del municipio.

La reserva de mesas para los enyesques familiares durante la celebración del baile de taifas puede realizarse ya en el teléfono 928.723.400 (ext. 1809) en horario de tarde. La organización recomienda a quienes acudan al evento que lo hagan ataviados con ropa de zafra o tradicional.

LOS VINOS DE LANZAROTE CONQUISTAN CÓRDOBA

Los productos vinícolas del norte de la Isla se imponen en los XII Premios Mezquita de Córdoba

Los vinos de Lanzarote conquistan Córdoba

Los Premios Mezquita de Córdoba, los más destacados galardones del sector en la Comunidad Andaluza, han cerrado





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

su edición 2017 dejándose sorprender por los caldos presentados por una pequeña bodega del norte de Lanzarote, La Grieta.

Dos de sus etiquetas, Blanco y Tinto Malvasía 2016, han sido premiadas con la "Mezquita de Plata" en reconocimiento a la calidad y sabores sorprendentes de sus caldos, su trabajosa elaboración y su presentación, que no dejaron indiferente al jurado.

Al acto acudió el propietario de la bodega y empresario de hostelería, Ricardo Socas y fue el encargado de subir al escenario a recoger los diplomas acreditativos de los galardones. Para el bodeguero "este reconocimiento supone para nuestra pequeña bodega un impulso extraordinario y sirve de ayuda para seguir creyendo en este proyecto que tantas satisfacciones me ha regalado".

DIARIO DE AVISOS:

ASPА RECLAMA MEDIDAS PARA FRENAR EL ABANDONO DE LAS MEDIANÍAS DE LA PALMA

DAVID SANZ



Reunión de ASPA en el Cabildo. | DA



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 Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos (ASPA) mantuvo una reunión con el presidente del Cabildo, Anselmo Pestana, y los consejeros de Agricultura y Medio Ambiente, Basilio Pérez y Juan Manuel González Luis, para trasladarles la necesidad de adoptar medidas que eviten el progresivo abandono de las medianías, una de las causas que está propiciando incendios forestales cada vez de mayores consecuencias.

El presidente de esta entidad, Miguel Martín, destacó la necesidad de apoyar “sin fisuras” los proyectos de cultivos rentables que recuperen “los suelos hoy ocupados por la maleza y convertidos en el combustible perfecto para la propagación de las llamas”.

Durante el encuentro, los representantes de ASPA demandaron también infraestructuras hidráulicas que permitan actuaciones rápidas y a la vez que posibiliten desarrollar los cultivos de regadío, la agilización de los trámites administrativos para cualquier actuación en el medio rural, como la tala de pinos en suelos en producción, y, por último, campañas de concienciación ciudadana apelando a la responsabilidad de todos en materia de prevención.

Los representantes de la Asociación aprovecharon también el encuentro para hacer un llamamiento, con motivo de la llegada del verano, a los propietarios de fincas y viviendas en el medio rural, con el fin de que mantengan estos espacios en las mejores condiciones de limpieza como medida básica de prevenir los incendios forestales y evitar riesgos.

CANARIAS 7:

«DETRÁS DE UN BUEN QUESO, HAY UNA RAZA DE CABRA MEJORADA GENÉTICAMENTE»

-
-
- **¿Cuáles son los avances en la mejora genética de la cabra majorera?**

- El anuario 2016 de la Asociación de Criadores de Cabras de Fuerteventura destaca que se ha consolidado el proceso de inscripción de animales en el libro genealógico de la cabra majorera. También que se han detectado



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

animales genéticamente superiores mediante la evaluaciones genéticas que se han realizado en los ganaderos que están en el núcleo de selección, que son los que realizan el control lechero y los análisis de la prueba de filiación mediante ADN. Dentro de estas pruebas hemos conseguido localizar los sementales mejorantes para la producción de leche, de grasa y de proteína, que son valores muy importantes a la hora de tener en cuenta los ganaderos porque son los que interesan para hacer el queso. Por último, se ha genotipado machos para la caseína, que es la proteína más importante de la leche a la hora del rendimiento quesero. No hay que olvidar que toda mejora genética repercute positivamente en el producto final: el queso majorero.

— ¿Qué tiene una cabra genéticamente superior?

— Son los mejores después de haber hecho una evaluación genética, que es lo que sale de medir todos los valores de los controles lecheros durante 210 días en las cabras de más de un parto y 150 días en las cabras de primer parto y complementarlas con las pruebas de filiación, que es sacar el parentesco entre hijas, padres y madres. Todo eso nos lleva a detectar animales genéticamente superiores en un rebaño que habrá que tener en cuenta a la hora de dejarles crías. Antiguamente se hicieron controles lecheros, pero nunca repercutieron en una mejora del rendimiento de cada una de las explotaciones ganaderas.

— ¿Qué hacer con estos animales genéticamente superiores?

— Los nueve ganaderos que forman el núcleo de control lechero realizan estas pruebas de filiación y el control lechero. De ahí salen estos animales genéticamente superiores de los que se van a beneficiar el resto de los socios de nuestra asociación que no están dentro del núcleo de selección. Estos animales se prestan entre ellos y los demás comprar esos hijo y, poco a poco, se va mejorando la genética de sus explotaciones ganaderas.

— Tienen 60 explotaciones ganaderas en la Asociación de Criadores de Cabras de Fuerteventura. ¿Es síntoma de que el sector colabora con la mejora genética de la raza?



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

— Al principio nos costó porque veníamos del fracaso de la anterior federación en 2003, pero en el 2011, cuando empezamos a inscribir a la mayor parte del censo, los ganaderos empezaron a confiar un poco más. Aunque todavía queda la labor de que se sigan agregando cada vez más ganaderos.

— **No habrá resultado fácil que el ganadero se conciencie de realizar las pruebas de filiación y de control lechero.**

— Es increíble, pero no pensé que se tomaran tan en serio esa labor de selección que conlleva trabajo de más. Aparte de valorar morfológicamente sus animales, el ganadero debe anotar en plena paridera madre del baifo que nace, el tipo de parto (doble, triple, etc) y someter a un control individualizado cada 60 días al ganado seleccionado para el control. El padre ya se averigua por los controles de filiación a través de pruebas genéticas del ADN que se envían a analizar a la Universidad de Córdoba. Así hemos conseguido ir seleccionando a los mejores sementales y a las mejores madres, y también lo contrario, es decir que los animales con menos cualidades se van apartando para poder ir a los genéticamente buenos y superiores.

— **¿Dónde está esa cabra o ese macho superior genéticamente: vive en el corral o suelta en la costa?**

— En el corral, puesto que es la que interesa al ganadero por su producción láctea. La cabra de *costa* se deja por la tradición cultural y por la carne.

— **¿Es la cabra de raza majorera la más antigua de Canarias?**

— Hay tres razas canarias: la palmera, la tinerfeña (en sus dos variedades de norte y sur) y la majorera. Todas datan de la época prehispanica.



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

VISITA A LAS EXPLOTACIONES GANADERAS Y AGRÍCOLAS DE ANTIGUA

Visita a las explotaciones ganaderas y agrícolas de Antigua.

Con el fin de comprobar el estado de algunas explotaciones ganaderas y agrícolas, el alcalde de Antigua, Juan José Cazorla, y el concejal de área, Matías Peña visitan durante este mes de junio, cultivos, invernaderos y queserías del Municipio.

La mejor forma de conocer de primera mano el excelente trabajo que los agricultores y ganaderos están realizando en el Municipio, es visitar sus explotaciones y recoger así sus demandas o necesidades, para valorar cómo podemos apoyarles desde el Ayuntamiento de Antigua, señala el alcalde, Juan José Cazorla.

El apoyo al sector primario debe ir dirigido tanto a las pequeñas, medianas y grandes explotaciones, porque cada uno de ellos aporta un valor fundamental al desarrollo económico del sector, de las familias beneficiadas, y del propio entorno y paisaje del Municipio, añade el regidor.

Mejorar los accesos a los campos y ganaderías, señalizar en carreteras y viales los puntos de venta, y seguir demandando una mejor y más amplia red de riego agrícola y ganadero, son nuestros principales objetivos, afirma el concejal Matías Peña.

Desde el Ayuntamiento de Antigua, añade Peña, hemos facilitado el acceso a las subvenciones al sector primario, ampliando también su partida económica, y seguiremos respondiendo a la demanda de arreglo de gavias, siembra y recogida con el tractor agrícola municipal, así como el asentamiento de los principales caminos transitados principalmente por agricultores y ganaderos.



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

CANARIAS AHORA:

"EL VINO DE LA DOP GRAN CANARIA AÚN SE ESTÁ DEFINIENDO"

Vanesa Santa, sumiller y encargada del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Gran Canaria, espera que "en un año y medio" la Isla tenga una ruta enoturística enmarcada en el panorama nacional
Iván Alejandro Hernández.



Samanta santana, sumiller y encargada del consejo regulador de la Denominación de Origen de Gran Canaria. CEDIDA A EL DIARIO AGRÍCOLA.

Vanesa Santana es sumiller y encargada de la promoción y gestión de la Denominación de Origen (DOP) Gran Canaria, un consejo independiente del Cabildo de Gran Canaria que vive de subvenciones del Gobierno regional y de la corporación isleña.

Apasionada por la gastronomía desde los cuatros años, un día descubrió el vino y desde entonces no ha parado de saborear, oler, preguntar y escuchar todo lo que le haga entender un poco más el vasto mundo de este caldo primigenio.

En una entrevista con El Diario Agrícola, Santana habla del pasado, presente y futuro del vino en 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

Pregunta: ¿Cómo es el día a día de una sumiller?

Respuesta: Nos pasamos el día catando, oyendo, buscando o leyendo todo lo relacionado con el mundo del vino. Pero sí es cierto que nos pasamos cada día catando muchísimo.

¿Cómo decide uno ser sumiller?

Desde que tenía cuatro años me ha gustado la gastronomía. Mi madre me contaba que me ponía a su lado cuando cocinaba. Tuve claro desde el minuto cero que quería dedicarme a este mundo, he estudiado para ello y, entre otras cosas, soy técnico de calidad agroalimentaria. Hace como unos diez años me di cuenta que no sabía nada del vino y decidí meterme de lleno en ese mundo y hasta hoy. No he parado de instruirme. Ahora lo último que he hecho es meterme a hacer viticultura con planes de mirar hacia la enología. Me apasiona.

¿Ya puedes decir que sabes algo del vino?

Cada segundo de mi vida siento que sé menos. Porque el mundo del vino evoluciona muy rápido y cada copa, cada botella es tan diferente que es imposible saberlo y te das cuenta que no sabes nada. Y entonces te entran ansias de viajar más, de probar más, de hablar con más enólogos, para saber más. Cada año intento salir muchas veces para visitar bodegas y catar.

Gran Canaria tiene una Denominación de Origen Protegida. ¿Esto qué significa?

Una Denominación de Origen Protegida no es otra cosa que un control y unas pautas que deben cumplir los viticultores que están acogidos a ellas. Desde la DOP se da un documento de condiciones, donde se explica con qué variedades se puede producir, la capacidad del terreno, etcétera, etcétera. Lo dice todo. Bajo ese paraguas, el producto que se elabora tiene condiciones similares. Aunque en Gran Canaria esto es muy paradójico, porque tenemos una isla con muchos microclimas y dentro de la DOP tenemos una diversidad increíble. Al final, lo que consigue un productor con la DOP es que esté certificada y se garantiza que ha pasado controles analíticos o sensoriales.



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

¿Cuánto hace que existe esta Denominación de Origen?

En la historia de Gran Canaria todo comienza con una denominación que se llama Monte Lentiscal, que hacía referencia a una zona determinada. Pero al año de su nacimiento se vio que era imposible garantizar una zona muy pequeña en la que entraban Las Palmas de Gran Canaria, Telde y Santa Brígida. Entonces se presentó la DOP Gran Canaria en 1999 y, en la zona de Lentiscal se permitió seguir poniendo en sus botellas este nombre en honor a aquella protección, reconociendo su trabajo.

¿Es el Consejo Regulador el que trata de convencer a los viticultores de unirse a la DOP o pasa al revés?

Últimamente ocurren ambas cosas. Lo normal es que sea el propio viticultor quien se acoja a la DOP si así lo desea. Y en ese momento le ayudamos a buscar posibles compradores y a obtener todos los registros necesarios, los sanitarios, embotellamiento, etc., para comercializar el producto con todas las garantías que establece el mercado. Esto lo que quiere decir, en resumen, es que da un sello de garantía.

También hay bodegueros que quieren tener otras variedades de uvas que no están contempladas en la DOP de Gran Canaria y deciden fabricar vinos sin DOP, que es totalmente normal.

En Tenerife, por ejemplo, hay hasta cinco Denominaciones de Origen y en Gran Canaria solo una, ¿por qué?

A lo mejor la pregunta es más bien ¿por qué Tenerife tiene tantas? Canarias, siendo islas, en un territorio muy limitado, tener una sola Denominación de Origen es una grandeza porque nos hace tener un solo camino a seguir. En Tenerife se ha ido creando DOP muy pequeñas y se han dado cuenta que es inviable. Por ello, entre otras razones, en Tenerife se creó la DOP Islas Canarias para todo el Archipiélago y ya han presentado también la DOP Vinos de Tenerife. En algún momento, si miramos lo que vendemos desde un punto de vista de marketing es más fácil venderlo si se identifica como vino de Tenerife, Gran Canaria o Lanzarote que como Tacoronte-Acentejo, por decir



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

uno. Lo que quiero decir es que tenemos que pensar más allá y elaborar para vender, no para guardar.

¿Cuántas bodegas inscritas hay en la DOP de Gran Canaria?

Tenemos 72 bodegas en la DOP en 2017.

Y en general, ¿cuántas hectáreas de Gran Canaria se dedican a la viticultura?

En total son 240 hectáreas con un total de 357 viticultores.

¿Cuándo se empieza a hacer vino en esta tierra?

Gran Canaria ha tenido un sector agrario muy diverso y esto ha provocado perder ciertos enganches históricos de la viticultura. Nosotros fuimos de las primeras islas conquistadas y la primera ciudad donde se cultivó viña fue Gáldar, aproximadamente en el siglo XVI. La tipología de isla que tenemos hizo que los cultivos fuesen cambiando, llegó la caña de azúcar y se arrancaron viñas. Lo mismo con los plátanos. Esa diversidad agraria ha hecho que, de alguna manera, hayamos perdido ciertas raíces. No quiere decir que no las tengamos sino que, en algún momento de nuestra historia, tuvimos cortes que evitaron que tuviéramos raíces de conocimiento.

Si bien es cierto que el vino de Canarias, ya no solo de Gran Canaria, se consumía allende nuestras fronteras. Dentro de poco saldrá un libro donde se demuestra que los vinos canarios han estado muy presentes para Inglaterra e incluso existen, creo, ocho libros de Shakespeare en los que el autor cita este caldo. Es más, cuando la Corona Inglesa estaba peleada con España, paraban sus buques en Madeira a comprar vino que tiraban y llenaban en Canarias con el vino que aquí se hacía y se marchaban alegando que eran vinos de Madeira para no tener problemas con España.

En la actualidad, ¿en qué fase se encuentran los vinos de la DOP 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

Nosotros estamos empezando a tener esa edad en la que uno está definiéndose, si el vino fuese como las personas. Es verdad que hay bodegas que llevan muchas generaciones dedicadas a la viticultura, pero en los últimos años, gracias a la labor de la gente de la familia del vino, los productos de aquí están obteniendo premios nacionales e internacionales.

¿Qué significa un premio para un vino?

Que aparezca Gran Canaria en el mapa en ese mundo.

¿Es demandado?

Cada vez más. Con los años, aunque al principio costaba mucho, hacemos muchas acciones de promoción, de conocimiento, de valorización y el buen hacer de las bodegas es el que ha hecho que la gente que se sienta en una mesa pida un vino de Gran Canaria. Todavía cuesta, porque los restauradores están más reticentes, pero hoy en día se pueden ver dos o tres vinos grancanarios en una carta.

¿En Canarias y en Península?

No. Todavía nos cuesta muchísimo dar ese salto porque las producciones son pequeñas y no daría para abastecer ese mercado. Aunque estamos posicionándolo algunos vinos en Madrid.

¿Internacionalmente?

Hay vinos que ya están en otros países. Hay dos botellas que están en Estados Unidos, otros están dando pinceladas para exportar fuera pero aún a escala muy pequeña. Lo que sí es cierto es el que mercado internacional está buscando productos diferenciados. Y nosotros intentaremos dar formación para mostrar los pasos a seguir.

¿Qué se fabrica más, tinto, blanco o rosado?

Tinto. Aunque últimamente se está plantando cada vez más viñas blancas, pero predomina el tinto.



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 apoya institucionalmente al vino de Gran Canaria?

Sí. Estamos teniendo un apoyo incondicional porque al final esto es sector primario, comercio y turismo. Porque nosotros trabajamos fomentando el enoturismo.

Hace unos años Canarias gozaba en Tenerife de la única ruta enoturística incluida en el panorama nacional, pero se extinguió, ¿Por qué Gran Canaria no da ese paso?

Estamos trabajando para crearla. Se están ideando los primeros circuitos y esperamos presentar los proyectos en un año y medio aproximadamente. Esto tampoco es algo que se haga de un día para otro, hay que preparar a las bodegas para recibir turistas. Lo que sí es cierto es que sería de gran ayuda para el sector, ya que el 90% de sus ventas provienen de la propia bodega.

UN VINO GRANCANARIO OBTIENE UN BACO DE ORO EN LA CATA-CONCURSO DE LA COSECHA DE 2016

El caldo Berode, un malvasía seco de las Bodegas Tunte, ha recibido un premio nacional de la Unión Española de Catadores.



Bodagas Tunte.



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 vino grancanario Berode, de Bodegas Tunte, ha recibido el premio nacional Baco de Oro en la XXXI Cata-Concurso Nacional de Vinos Jóvenes, organizado por la Unión Española de Catadores, sobre la cosecha 2016, según ha informado la organización.

De esta forma, el vino blanco Berode --un malvasía seco denominación de origen Gran Canaria-- renueva la mención que ya obtuvo el pasado año con su cosecha de 2015 y es el único vino canario destacado.

En los premios Baco, consolidados como una de las grandes citas españolas para los vinos jóvenes, un total de cincuenta jueces, todos ellos miembros de la Unión Española de Catadores son los encargados de evaluar en estricta cata a ciegas la totalidad de vinos inscritos en los Premios Baco, que en esta ocasión ascendieron a 559.

Tras la cata se conceden los Grandes Bacos de Oro, marca que obtuvieron 8 vinos, mientras que se entregaron 66 menciones de Bacos de Oro y otros 38 Bacos de Plata.

Bodegas Tunte ha recordado a través de un comunicado que también ha recibido este año el reconocimiento de los Premios Alhóndiga 2017, concediendo una medalla de bronce al vino Oro Blanco de Tirajana.

También han explicado que procuran combinar "tradición con tecnología puntera para producir vinos de calidad", "apostando por la calidad" y contando con "el reconocido enólogo Alberto González Plasencia, galardonado con prestigiosos premios en el panorama vinícola español".

LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA DE CANARIAS PRESENTA SUS VINOS EN TAZACORTE

Canary Wine celebrará una cata en el Hotel Hacienda de Abajo de Tazacorte con los vinos con que triunfó en Estados Unidos.



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 la imagen, los vinos que se podrán degustar en la cata.

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

Por todo ello Canary Wine estará presente en 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”, aseguran los organizadores.

RTVC:

EL CAFÉ CUBANO CON 200 AÑOS DE HISTORIA QUE SE CULTIVA EN LA PALMA

La familia Cruz Leal cuenta con plantas de café centenarias, traídas de Cuba por el tatarabuelo.



La familia Cruz Leal de La Palma cultiva plantas de café centenarias, traídas de Cuba por el tatarabuelo. Con dos cosechas al año, el proceso es completamente artesanal y tradicional, para garantizar la calidad de un producto del que se sienten muy orgullosos.

ABC CANARIAS:

LA HISTORIA DEL VINO DE TENERIFE EN LA GUERRA DE LA INDEPENDENCIA AMERICANA

Las islas Canarias eran, entre 1780 y 1790, muy dependientes de la economía americana por la sequía que hubo. Canarias dependía de la importación de cereales americanos



Washington se despide de oficiales en una taberna de Nueva York - Biblioteca del Congreso CARLOS CÓLOGAN - [@ABC_Canarias](#) Santa Cruz De Tenerife

A mediados de 1781 George Washington y sus tropas hacían un alto en la zona de Dobbs Ferry situado en la rivera del río Hudson al norte de Manhattan. Sus tropas eran escasas y estaban maltrechas tras varios inviernos muy duros.

Las epidemias habían causado muchas bajas y la diarrea mataba más que los disparos de los 'loyalist' británicos. A tiro de piedra estaba la, por entonces, frondosa península de Manhattan aún en manos inglesas pero Washington dudaba sobre cuál sería la mejor opción para sacudir a los británicos.

En medio del lodazal en el que se había convertido su campamento, el hospital de campaña ocupaba un tamaño considerable. El general William Heath, encargado de la logística del ejército, era persistente en sus peticiones al mismo tiempo que sensato con los pocos fondos disponibles.



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

Las granjas de las zonas aledañas a las tropas habían sido requisadas, obteniendo carne y cereales para alimentar a las tropas. Muchos de los granjeros no eran fervientes revolucionarios pero poca opción les quedaba ante un tropel de soldados hambrientos. Pero con el líquido elemento había un problema y es que los ríos estaban sucios y congelados. El frío y la sed hacían una mala combinación.

Desde hacía días el debate entre Heath y su comandante en jefe Washington se centraba en cual era la mejor opción para dar de beber a las tropas, pero sobre todo a los enfermos que ya atestaban el hospital. El vino, además de alegrar los corazones, era un bebedizo que servía para otros usos como el de administrar medicinas naturales. El vino con opio para los enfermos terminales aplacaba sus dolores, el vino con tabaco y otras mezclas eran considerados verdaderas medicinas.

Heath tenía dos posibilidades o bien darles ron o consumir las 50 pipas de vino de Tenerife que el gobierno de Massachusetts guardaba celosamente. ¿Cómo llegaban esas pipas al ejército?, pues muy sencillo, se las vendían los importadores de Filadelfia y Boston, muchos de ellos declarados rebeldes si no miembros del ejército.

Exportación

Sería relativamente fácil seguir la pista de esas pipas y conocer su procedencia porque en Tenerife se guardan los archivos de las casas de comercio que exportaban a las Trece Colonias en los años de la guerra.

No eran más de cuatro empresas las que lo hacían y éstas siempre eran del Puerto de la Cruz propiedad de irlandeses. El vino, se embarcaba en el muelle del puerto y salía rumbo a las colonias en navíos relativamente pequeños. Estos solían dejar antes en Tenerife las duelas de roble americano con las cuales elaborábamos nuestras Pipas y mediante trueque las cambiábamos por nuestro vino.

Tras una época donde la familia Franchi dominaba el comercio con Filadelfia, una casa comercial irlandesa, la de Juan Cologan e Hijos, pasó a dominar ese mercado, solo disputado por los Pasley, escoceses afincados en Tenerife pero también en Madeira, lo que les daba un plus de ventas pues el Madeira era mucho más apreciado que nuestro vino.

Entre el ron y el vino hay que decir que el ron era más caro pero se transportaba en unos barriles pequeños denominados 'hogshead' de unos 250 litros, sin embargo el vino canario, que por cierto siempre fue un vino



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

blanco, se encontraba envasado en pipas de roble americano de 490 litros que obviamente eran mucho más complicadas de traer desde Boston. Sin embargo, la ventaja de ese vino es que era mucho más barato y además muy aconsejable para las diarreas y cualquier proceso digestivo. Al final se pusieron de acuerdo y el comandante en jefe George Washington escribió a John Hancock, por entonces gobernador de la provincia de Massachussets, para pedirle que al menos 5 o 6 pipas de nuestros vinos fueran para sus enfermos.

Además, este vino ya lo consumía el comandante al menos desde 1757 y sabía de sus cualidades. Otro detalle importante es que la madera de las pipas con las cuales estas se habían envasado habían sido vendida por Robert Morris, el financiero, que ya por entonces hacía décadas que enviaba sus duelas de roble de los bosques de Pensilvania al Puerto de la Cruz en Tenerife.

Boston, clave

Siguiendo con Boston es de sobra conocido por muchos autores americanos que durante el siglo XVI y sobre todo a final del XVII, ese puerto era el más importante de toda Norteamérica y el vino más consumido era el Tenerife Wine y siempre por debajo el Madeira. Por supuesto que en aquellos años los vinos españoles continentales y los restantes europeos eran muy marginales y a ese mercado solo accedían los vinos de las islas atlánticas como Tenerife y Madeira.

Con esta historia lo que quiero decir es que la vinculación comercial entre Tenerife y las 13 colonias fue intensísima y muy antigua a la par que poco estudiada. Por cierto, desde Dobbs Ferry partieron sus tropas acompañadas de los franceses para dirigirse al sur, a Yorktown donde vencieron y fulminaron a los ingleses.

Tras este breve relato, hay que reseñar que los vinos de Tenerife siguieron progresando mucho más en las colonias y se afirma que, cuando llegaron a Filadelfia las noticias de la paz de 1783, los vinos presentes en los festejos eran de Tenerife y es que a partir de entonces las ventas de vinos de Tenerife a los nuevos Estados Unidos se multiplicaron de manera exponencial y no es de extrañar las razones.

Lógica comercial

Antes de la guerra los capitanes de las compañías americanas venían a Tenerife con una asiduidad cuatrimestral. Luego muchos de ellos pasaron a



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

trabajar como corsarios al servicio de la Marina Continental pues los premios, que eran como se llamaba al reparto de los botines, era mucho más sustancioso.

Luego, cuando acabó la guerra, hubo una enorme cantidad de barcos y capitanes ociosos que retomaron la actividad comercial con un renovado ímpetu, pues la economía americana estaba completamente arrasada. Por ello, los fletes bajaron de precio así como las materias primas como: la madera, el trigo o la harina provocando que la economía del intercambio de vinos por madera despegara como nunca antes se vio.

Las islas Canarias pasaron, en la década de 1780 y 1790, a ser completamente dependientes de la economía americana pues la sequía que nos azotaba dependía de la importación de cereales americanos. Evidentemente esa importación obligaba, si o si, a la exportación de nuestros vinos que se vieron afectados por unas circunstancias favorables y es que la guerra, que siempre trae la pobreza, a veces beneficia a unos pocos.

EL APURÓN :

ASPA PLANTEA AL CABILDO ADOPTAR MEDIDAS PARA FRENAR EL ABANDONO DE LAS MEDIANÍAS Y PREVENIR LOS INCENDIOS

La Asociación considera que el progresivo abandono de las medianías es una de las causas que está propiciando incendios forestales cada vez de mayores consecuencias.



Un momento de la reunión.



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 Asociación Palmera de Agricultores y Ganaderos, ASPA, se ha reunido con el presidente del Cabildo insular, Anselmo Pestana, y con los consejeros de Agricultura, Basilio Pérez, y Medio Ambiente, Juan Manuel González Luis, para plantearles la necesidad de adoptar medidas que eviten el progresivo abandono de las medianías, una de las causas que para esta asociación está propiciando incendios forestales cada vez de mayores consecuencias.

En este sentido, la Asociación le ha trasladado a los representantes públicos de la corporación insular la necesidad de apoyar "sin fisuras" proyectos de cultivos rentables que recuperen "los suelos hoy ocupados por la maleza y convertidos en el combustible perfecto para la propagación de las llamas".

Además, también plantearon desde ASPA que hacen falta infraestructuras hidráulicas que permitan actuaciones rápidas y a la vez que posibiliten los cultivos de regadío, la agilización de los trámites administrativos para cualquier actuación en el medio rural, como la tala de pinos en suelos en producción, y, por último, campañas de concienciación ciudadana apelando a la responsabilidad de todos en materia de prevención.

Los representantes de la Asociación palmera aprovecharon también el encuentro para hacer un llamamiento, con motivo de la llegada del verano, a los propietarios de fincas y viviendas en el medio rural, con el fin de que mantengan las mejores condiciones de limpieza como medida básica de prevención para evitar riesgos.

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS:

III. OTRAS RESOLUCIONES - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

2731 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 29 de mayo de 2017, por la que se conceden provisionalmente las ayudas establecidas en la Acción III.4 "Ayuda al consumo humano de productos de leche de vaca de origen local", Subacción III.4.1 "Ayuda a la industria láctea" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2016, segundo semestre.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/108/007.html>



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

2732 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 29 de mayo de 2017, por la que se conceden provisionalmente las ayudas establecidas en la Acción III.6 "Ayuda al consumo de productos lácteos elaborados con leche de cabra y oveja de origen local", Subacción III.6.1 "Ayuda a la industria láctea y queserías artesanales" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2016, segundo semestre.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/108/008.html>

BOLETÍN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE SANTA CRUZ DE TENERIFE

Ayuntamiento de la Villa de Los Realejos

Aprobación definitiva de la Ordenanza reguladora de los huertos urbanos
<http://www.bopsantacruzdetenerife.org/2017/06/068/>

BOLETÍN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS

EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA

Bases reguladoras de la concesión de los premios de reconocimiento a los ganaderos que participen en el "XXV Concurso Exposición de Ganado Selecto 2017"

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