



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

JUEVES 08 DE JUNIO DE 2017

LA PROVINCIA:

LA CIRUELA REVOLUCIONA LAS MEDIANÍAS DE LA ISLA

Los agricultores afrontan la temporada con optimismo gracias a las medidas del Cabildo

Miguel Moreno

TEJEDA PROCESA Y ENVASA SU MIEL EN LA NUEVA SALA

AGROALIMENTARIA

El consejero insular Miguel Hidalgo inaugura el centro para el tratamiento y el envasado con los 16 apicultores del municipio.

Cristóbal D. Peñate

Tejeda procesa y envasa su miel en la nueva Sala Agroalimentaria.

El consejero del Sector Primario y Sostenibilidad Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria, Miguel Hidalgo, inauguró en Tejeda la Sala Agroalimentaria, una instalación de extracción, envasado y etiquetado de miel, por lo que los apicultores del municipio cumbrero no tendrán que desplazarse a otros, como hacían hasta ahora yendo a Valsequillo o Santa Lucía de Tirajana para tratar el producto.





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 concejal del Sector Primario de Tejeda, Ezequiel Rodríguez, destacó ayer que "como delegado municipal pretendemos mejorar la calidad de vida de los apicultores del pueblo porque ya no tendrán que desplazarse a otros municipios para hacer las labores de extracción, envasado y etiquetado de la miel".

"Hasta ahora tenían que ir a otros municipios, como Valsequillo, donde eran muy bien tratados por el veterinario Juan Nuez, que lleva allí la Sala, pero pensamos en nuestra área que los apicultores de Tejeda merecían tener una sala propia", añadió el edil.

La apicultura en Tejeda está en un momento de auge, según reconoció Rodríguez. Oficialmente el pueblo tiene registrado a 16 apicultores y hay una gran cantidad de colmenas. "La flora de Tejeda es tan buena que hay mucha gente que no son del pueblo pero tienen sus apiarios en el municipio, aunque luego tenían que llevar el material a otros municipios".

Además del consejero insular y el concejal del ramo en Tejeda, también asistieron a la inauguración de la sala el alcalde, Francisco Perera; Virtudes Rico, jefa del servicio de Infraestructura Rural en el Cabildo; el técnico de la Consejería Francisco López, el veterinario del Ayuntamiento de Valsequillo, Juan Nuez; el veterinario del servicio de Extensión Agraria del Cabildo Elizardo Monzón y el veterinario José Antonio de la Coba, además de los concejales del municipio de Tejeda.

El alcalde y el concejal Rodríguez expresaron su gratitud a todos aquellos que han colaborado con el proyecto y a los apicultores que asistieron a la inauguración de la sala. El consejero Hidalgo se mostró agradecido por el recibimiento obtenido y por las buenas instalaciones de la Sala, resaltando la labor del sector primario y del consistorio de Tejeda.



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 GASTRONOMÍA DE GRAN CANARIA TOMA EL CANAL COCINA

El canal de televisión emitirá tres microespacios con recetas elaboradas durante la Feria Gran Canaria Me gusta.

El Canal Cocina emitirá para sus más de 425.000 espectadores diarios microespacios con las exquisitas recetas elaboradas por los chefs Fabián Maldonado y Thomas Leeb con productos de la tierra durante la Feria Gran Canaria Me Gusta, lo que supone una gran promoción para la gastronomía isleña, informó hoy el consejero de Desarrollo Económico del Cabildo de Gran Canaria, Raúl García Brink.

La Granja Experimental Agrícola del Cabildo en Arucas, los viñedos de las bodegas Bentayga en las cumbres de Tejeda y el popular Mercado de Vegueta sirvieron también de escenario para dar conocer la calidad y variedad de los productos de la tierra seleccionados por los chefs, agregó el consejero, quien detalló que el canal emitirá tres microespacios grabados en Gran Canaria hasta el 4 de julio.

Se trata del único canal gastronómico de España, se emite en las principales plataformas de televisión, y entre sus especialidades se encuentra mostrar al público la elaboración de platos de una manera rápida, sencilla y económica.

Canal Cocina, que produce el 80 por ciento del contenido de sus más de 200 formatos, también es una multiplataforma que triunfa en internet en www.canalcocina.es con más de un millón de usuarios al mes.

Toda su audiencia podrá disfrutar así del buen hacer del cocinero Fabián Maldonado que muestra cómo preparar su plato 'Huerto de Gáldar' con tomates, setas de Moya, queso, aceitunas y cebolla de Gáldar, mientras que Thomas Leeb propone a los televidentes preparar atún con aguacate, wasabi, cerezas negras y maridados con vinos 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

Los quesos de Gran Canaria son los protagonistas del tercer microespacio, dedicado a las aportaciones de un experto quesero que explica las denominaciones de origen de los quesos de Flor de Guía, Media Flor y Guía de Gáldar y Moya y los elaborados con leche de cabra, oveja y mezclan de ambas y de vaca, en la zona norte.

Canal Cocina comenzó sus emisiones en 1998 y sus últimos datos arrojan un incremento del 27 por ciento de su audiencia, cada vez más adicta a la gastronomía. Además, cuenta con una aplicación de 'vídeo recetas' que ha sido descargada por 1,6 millones de usuarios, por lo que el consejero considera esta promoción muy beneficiosa para dar a conocer los productos de Gran Canaria.

EL MERCADO DE LA PASADILLA ACOGE UN ENCUENTRO ITALIANO

El Mercadillo del Centro de Comercialización de Productos Agroalimentarios y Artesanales de La Pasadilla constituye ya la alternativa más aprovechable cada domingo. Un lugar para visitar en familia y punto de encuentro entre amigos y amantes de las ofertas de los productos más puros que muestran los agricultores y ganaderos de la zona. La actividad fue puesta en marcha por la Unión de Pequeños Agricultores y Ganaderos de Las Palmas (UPA) y el municipio.

CANARIAS 7:

LAS EXCELENCIAS DEL NORTE

Gastronorte Artenara 2017 celebró su primera edición a través de un concurso culinario en el Restaurante Mirador La Cilla que pretendía promocionar los productos locales.



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 sol y las magníficas vistas del municipio fueron el acompañamiento perfecto para la primera edición de Gastronorte Artenara. Un evento organizado por la Asociación de Empresarios para el Desarrollo Rural, Turístico, Cultural y Económico (EDARTE) que puso a prueba las habilidades de los alumnos de dos centros formativos pertenecientes a la Escuela de Hostelería Europea en un concurso al más puro estilo Masterchef.

Ambos equipos, formados por seis estudiantes y supervisados por su correspondiente profesor, tomaron como elemento base los productos procedentes del norte de la isla. Un menú diseñado ex profeso para la ocasión con especial atención al queso, ya que pretende fomentar su consumo en los restaurantes de la zona.

El equipo azul consiguió el premio del jurado con un menú bien ejecutado, no sin fallos. Un primero sencillo donde el tomate aportaba frescura y un postre que dejó a los comensales con ganas de más, compensaron la falta de chispa del cochino negro, al que además le faltó temperatura. El equipo verde, en cambio, destacó sobre todo por su elaborada presentación, aunque no terminó de definir la mezcla de sabores ni de la milhoja ni del soufflé de plátano y gofio. La propuesta del segundo plato, sin embargo, era más original, aunque falló el elemento principal: las lapas.

Un jurado de expertos fue el encargado de dar el premio al primer equipo, aunque tuvo en cuenta la opinión de los asistentes. La participación estaba restringida a los empresarios de la restauración y hostelería de la comarca, expertos gastronómicos y representantes de medios de comunicación.

A pesar del resultado, ya con los nervios liberados, los alumnos confesaron haber aprendido de la experiencia desde el proceso de la elaboración de la carta. Un ejemplo de sinergia entre las escuelas de formación, las empresas y los ayuntamientos.

Tampoco faltó el vino y la sidra como buen maridaje. Un blanco Mondalón y un tinto de Los Berrazales fueron los otros grandes protagonistas de la mesa. Del pan de millo y de papa no quedaron ni las migas.



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

DOS VINOS DE BODEGAS LA GRIETA RESULTARON PREMIADOS EN CÓRDOBA

Las etiquetas Blanco y Tinto Malvasía 2016 de Bodegas La Grieta han sido premiadas con la Mezquita de Plata, galardón que se entrega en Córdoba y que es uno de los más importantes de la comunidad andaluza, «en reconocimiento a la calidad y sabores de sus caldos, su trabajo, elaboración y su presentación», según los criterios del jurado.

El propietario de la bodega y empresario de hostelería Ricardo Socas fue el encargado de subir al escenario a recoger los diplomas que, según dijo, «suponen para nuestra pequeña bodega un impulso extraordinario».

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL GOBIERNO CANARIO DEBE CERRAR 22 GALERÍAS Y POZOS POR SU

ALTA PELIGROSIDAD

Solo uno de los propietarios de las 23 instalaciones se compromete con el Cabildo a tomar medidas de seguridad

Ylenia Lorenzo

EL CONSISTORIO FINALIZA LA REHABILITACIÓN DEL CAMINO RURAL

LOS EUCALIPTUS

El Ayuntamiento de Los Realejos ha concluido la rehabilitación del camino rural Los Eucaliptus, una pista, también conocida como La Escalona, del entorno de Icod el Alto. El concejal de Desarrollo Rural y Medio Ambiente, Alexis Hernández, valora la finalización de este proyecto porque a través 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

este camino rural acceden a su terrenos agrícolas más de 60 familias del municipio.

Este camino rural se ubica en una zona eminentemente agrícola en la que predomina el cultivo de la papa. El Cabildo ha invertido 173.330 euros tras acordar el proyecto en cuestión con el área de Desarrollo Rural y Medio Ambiente del Ayuntamiento de Los Realejos, mejoras que se materializaron en la pavimentación con hormigón coloreado y la dotación de cunetas, muros y apartaderos en la vía.

Según el alcalde de Los Realejos, Manuel Domínguez, "ya el Ayuntamiento había actuado en varias ocasiones en este camino, hasta ahora de tierra, colaborando en tareas menores de acondicionamiento del firme y desbroce, como solicitaban los agricultores".

El camino Los Eucaliptus tiene una longitud de 609 metros lineales y sirve de acceso a 48.000 metros cuadrados de explotaciones agrarias. Según el concejal de Desarrollo Rural, "la relevancia de esta actuación queda patente, entre otras cuestiones, con la existencia de la Cooperativa Agraria Icod de los Trigos en este entorno".

CANARIAS 24 HORAS:

ROTUNDO ÉXITO DE PARTICIPACIÓN Y SEGUIMIENTO DEL 4º SALÓN GASTRONÓMICO DE CANARIAS – GASTROCANARIAS 2017





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/ El 4º Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2017 ha superado todas las expectativas y ha reforzado su protagonismo como epicentro de la gastronomía y la restauración de Canarias.

Los contundentes datos estadísticos avalan el éxito de este gran acontecimiento celebrado en el Recinto Ferial de Tenerife del 23 al 25 de mayo. En primer lugar, cabe destacar que un año más se ha superado la asistencia de visitantes, con un total de 12.357 personas. Otro de los aspectos sobresalientes ha sido el seguimiento que GastroCanarias 2017 ha tenido a través de las redes sociales. En este campo sobresale la presencia en Twitter, donde GastroCanarias 2017 fue "trending topic" (tema del momento) nacional en tres instantes del 23 de mayo (martes) y una vez más "trending topic" cada uno de los dos días siguientes de celebración.

Los datos reflejan 460.791 impactos de audiencia media en Facebook y 213.893 en Twitter. Destaca de forma especial la irrupción del 4º Salón Gastronómico de Canarias en la cada vez más popular red Instagram, con un promedio de 149.931 impactos. Los impactos globales en Google llegaron a 1.424.861 personas y los hashtags tuvieron una media total de 1.723.443 impresiones. También, como cada año, los principales campeonatos pudieron seguirse por internet a través de streaming, con un alcance de 9.321 personas en 57 países de los 5 continentes.

GastroCanarias 2017 también ha sido un rotundo éxito de participación de expositores, con un total de 170 stands, veinte más que en la edición anterior, que ocuparon una superficie de más de 10.000 m2. Sobresaliente ha resultado también el evento en el número de contactos establecidos y en la cifra de negocio realizada.

PRINCIPALES NOVEDADES

La cuarta edición del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2017 ha sido promovida y organizada conjuntamente por la Institución Ferial de Tenerife (IFTSAU) y la empresa Interideas, S.L.U., a través de su plataforma GastroCanarias, y ha contado con el patrocinio institucional del Cabildo Insular de Tenerife, el Gobierno de Canarias y el Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife. Incabe-Heineken y Cajasiete han sido los dos principales



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

patrocinadores empresariales del certamen y cada uno de los campeonatos ha contado con patrocinadores específicos.

Como principales novedades, Lanzarote ha cogido el testigo de La Gomera como "Isla invitada" y, además del amplio stand de 64 metros cuadrados que ocupó la entrada del Salón, la Batata de Jable de Lanzarote fue protagonista de las recetas en el proceso de selección de finalistas a los campeonatos de Cocina. Una de las novedades destacadas ha sido la presencia, por primera vez, de la isla de Gran Canaria a través de un stand institucional presentado por su Cabildo Insular en el que se llevaron a cabo distintas actividades y exhibiciones. Además, la presencia de stands institucionales promovidos por los cabildos de La Gomera y La Palma ha puesto de manifiesto la regionalización de un acontecimiento cuyo protagonismo aumenta cada edición.

Cabe resaltar la apuesta reflejada en otros stands institucionales, que se volcaron en decoración, muestra de productos y actividades, como el del Gobierno de Canarias, coordinado por Gestión del Medio Rural (GMR) y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA); el del Cabildo de Tenerife, coordinado conjuntamente por Turismo de Tenerife y por la consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca; y el del Ayuntamiento de Santa Cruz de Tenerife, de la mano de la Sociedad de Desarrollo.

Otra de las grandes novedades ha sido la creación de la denominada "Aula de Formación Hecansa-GastroCanarias" donde, durante los tres días del certamen, se desarrollaron una serie de clases magistrales (master-classes), talleres específicos de cocina (show-cookings), cursos de formación para profesionales y aficionados y un amplio programa de acciones.

En el programa de actividades destacaron igualmente los cuatro show-cookings que se presentaron en el Escenario Heineken, y que tuvieron como protagonistas a los chefs Germán Blanco, Braulio Simancas, Carmine Parisi "Ka" y Diana Marcelino. Un extenso programa que también destacó por sus diversas clases magistrales, talleres de cocina, catas comentadas, presentaciones y degustaciones de productos y muchas otras actividades que ocuparon los escenarios, los diferentes stands y la Sala Polivalente.



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

RESULTADO DE LOS CAMPEONATOS

Mención especial para los 5 campeonatos de Cocina y los 4 de Coctelería celebrados en los dos grandes escenarios del Recinto Ferial en el que los finalistas pusieron sobre la mesa todo su ingenio y saber para sorprender a los miembros de los distintos jurados. Protagonismo para los ganadores de las distintas competiciones:

- José Luis Espino Santana (Gran Canaria), vencedor del 13º Campeonato Regional Absoluto de Cocinero de Canarias - Gran Premio GastroCanarias 2017 - Gran Premio CABILDO DE TENERIFE. En segunda posición, Juan Manuel Bertolín Fuertes (Gran Canaria) y, en tercera posición, Joao Henrique Faraco Fajardo Amaral (Lanzarote). En este certamen ganó el premio de "Mejor Ayudante de Cocina", Eliana Real Cabrera (Tenerife)
- Isamar Dorta Torres (Tenerife) alumna del Hotel Escuela Santa Cruz de Tenerife (HECANSA), ganadora del 4º Campeonato Regional de Jóvenes Cocineros de Canarias 2017 - Gran Premio BINTER "La Cocina en Verde". Le siguió como segundo clasificado Alberto Aparicio Ramos (Gran Canaria) alumno del Hotel Escuela Santa Brígida (HECANSA) y Abián Ardiel Pérez Milán (Gran Canaria) del CIFP Villa de Agüímes, en tercera posición. En este campeonato se proclamó como "Mejor ayudante de Cocina" Joshua España de la Rosa (Tenerife) alumno del Hotel Escuela Santa Cruz (HECANSA)
- Moisés Afonso Yanes (Tenerife), triunfador en el 6º Campeonato Regional Absoluto de Corte de Jamón de Canarias 2017 - Gran Premio MONTESANO. Le siguió como segundo clasificado Iván Gabaldón Catalán (Gran Canaria) y en tercer lugar, Domingo Javier Alonso de León (Tenerife)
- Sarai Cabrera Trujillo (Fuerteventura), ganadora del 4º Campeonato Regional Absoluto de Bocadillos Canarios de Autor 2017 – Gran Premio INGAPÁN Canarias. Le siguió como segundo clasificado Eduardo Pelayo González (Tenerife) y en tercera posición, Eliana Real Cabrera (Tenerife).
- Pablo Rodríguez López (Gran Canaria), vencedor del 2º Campeonato Regional Absoluto de Canarias de Pastelería 2017 - Gran Premio HARINALIA. Fue seguido en el segundo puesto por Csaba-Arpad Nagy (Lanzarote) y, 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

tercer lugar, Alejandro Magín Armas (Tenerife). En este campeonato fue galardonada como "Mejor Ayudante de Pastelería" Isabel Salazar Allgaier (Tenerife).

- Claire Lázaro fue la triunfadora del 5º Campeonato de Coctelería Clásica de Canarias – Gran Premio RON DIPLOMÁTICO. Ocupó la segunda plaza del podio Yonathan Rodríguez Mesa y, como tercer clasificado, Francisco Esquivel Bermúdez.
- Carlos Alejandro Álamo González fue el ganador del 5º Campeonato de Coctelería especialidad Gin-Tonics - Gran Premio CARMELA GIN. Eddy Benavides y Ammed Benassaud, ocuparon la segunda y tercera posición, respectivamente.
- Josué Rodríguez, ganador del 4º Campeonato de Tiraje de Cerveza de Canarias (Profesionales y amateurs) – Gran Premio HEINEKEN. Fue seguido por Delia García, como segunda clasificada y, en tercera posición, Óscar Gómez.
- Juanjo Montes Ruiz se proclamó vencedor del 4º Campeonato de Canarias de Coctelería Acrobática ("Flairtending") - Gran Premio AREHUCAS. El segundo clasificado fue Marco Cicconi, y ocupó la tercera plaza del podio Gheroghe Ursache.

CANARIAS AHORA:

CANARIAS Y CABO VERDE TRABAJAN PARA FOMENTAR LA AGRICULTURA SOSTENIBLE EN LA MACARONESIA

El consejero del Gobierno regional, Narvay Quintero, ha acudido a Praia (Cabo Verde) para presentar un proyecto cofinanciado por la Unión Europea para reducir el uso de fitosanitarios también junto a Madeira y Azores.



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 Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias Narvay Quintero junto al representante del Ejecutivo de Cabo Verde.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias Narvay Quintero, ha inaugurado en Praia, la capital de Cabo Verde, la jornada de apertura de *PERVEMAC II*, un proyecto que lidera el Ejecutivo canario, dirigido a promover la agricultura sostenible y la seguridad alimentaria en la Macaronesia, y en la que participan Canarias, Madeira, Azores y Cabo Verde.

Durante la presentación de esta iniciativa, un proyecto de cooperación territorial enmarcado en el programa *INTERREG MAC 2014-2020* y cofinanciado por Europa, Quintero explicó que esta actuación "además de analizar residuos de plaguicidas, micotoxinas y metales pesados en vegetales y otros productos agroalimentarios e investigar los riesgos que pueden tener sobre la salud de los consumidores de estas regiones, se formará a agricultores en un mejor uso de estos productos".

Asimismo, se promoverá una alimentación saludable entre niños y jóvenes, para lo que el Archipiélago canario compartirá con Cabo Verde su plan de fomento del consumo de fruta y verdura en las escuelas y de promoción de hábitos de vida saludable, que servirá como modelo en dos colegios caboverdianos.

Al igual que en el Archipiélago canario, la distribución de estas producciones entre los niños y niñas, estará acompañada de diferentes actuaciones divulgativas para fomentar una dieta variada y equilibrada. También se propone el acercamiento de los escolares a la cultura rural y a la agricultura



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 autoabastecimiento y respetuosa con el medio ambiente, mediante el fomento de huertos escolares y la elaboración de compost con los residuos que se obtienen del huerto y de los comedores.

La empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) lidera este proyecto, en el que participan también desde Canarias las direcciones generales de Agricultura y Salud Pública del Gobierno de Canarias, el Instituto Tecnológico de Canarias (ITC), la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria (ULPG) y la Universidad de La Laguna.

EL EMPOBRECIMIENTO DEL CAMPESINADO PERUANO, LA CARA OCULTA DEL AUGE DE LA QUINOA

La periodista canaria Yanet Acosta publica una novela que descubre la especulación mundial con este ingrediente, que ha aumentado su popularidad en España.



Quinoa.

Detrás del *boom* de la quinoa se oculta el empobrecimiento del campesinado peruano y unas tramas mafiosas que la periodista Yanet Acosta se encarga de destapar de la mano de su detective Ven Cabreira, a quien lleva a Perú en *Matar al padre*.

Acosta (Garachico, Tenerife, 1975) ha encontrado en la novela negra, cuyo entorno criminal sitúa en la gastronomía, el medio perfecto para "comunicar de una forma amable y analizar muchos más aspectos de los que se pueden



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

incluir en un ensayo o un artículo de investigación, porque da una visión más completa a través de los distintos personajes", dice en una entrevista con Efe.

En este medio ejerció como periodista gastronómica y escribió sobre el auge de la quinoa, un pseudocereal que se extendió como la pólvora desde Latinoamérica a las mesas de Estados Unidos y Europa. Pero no fue hasta su visita al congreso gastronómico Mistura de Lima cuando se animó a indagar en profundidad en Puno, en los alrededores del Titicaca, cuna de este producto prehispánico.

"Ningún plato es bello si hay una injusticia detrás, y eso pasa con la quinoa y con otros ingredientes", lamenta quien descubre para el comensal la especulación mundial con este ingrediente, que aumentó su popularidad en España cuando se sirvió en la boda de Cristina de Borbón e Iñaki Urdangarin, pasando de alimento campesino a manjar de la realeza.

"Nuestro trabajo como periodistas, escritores e investigadores es dar a conocer qué hay detrás de cada plato", dice Acosta, que por eso recuperó a Ven Cabreira, nacido con *El chef ha muerto*, y lo llevó a Perú para investigar el secuestro de Pedro Martino, "padre de la gastronomía peruana", un personaje que bebe del cocinero peruano Gastón Acurio y su lucha real por los campesinos de su país, aunque la autora subraya que ha construido "ficción".

El investigador tendrá como aliada a Lucy, periodista y testigo involuntaria e indiscreta del rapto del cocinero más poderoso del país, del que incluso se espera que presente su candidatura a la Presidencia.

"En 2011, mientras que en España todavía había un discurso culinario hedonista y sobre la creatividad, en Perú era de vinculación social y política", recuerda sobre cómo nació su segunda novela negra gastronómica, trufada de intrigas familiares, intereses económicos y política de transgénicos.

Aunque la sombra de Manuel Vázquez Montalbán y de su investigador Pepe Calvalho se proyectan de alguna forma en *Matar al padre* (Alrevès), la escritora canaria defiende que Ven Cabreira es "un contrapunto a Carvalho"



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

ya que padece ageusia (ausencia o pérdida casi completa del gusto) y prefiere las latas de fabada a los festines del otro.

Además, ella hace del ámbito gastronómico el epicentro de la trama, porque "la gastronomía y la alimentación dan mucho juego; tenemos una versión muy unidimensional cuando son algo muy transversal que abarca política, economía, arte, cultura y sociedad".

Yanet Acosta se desenvuelve como pez en el agua en lo que en Estados Unidos se denomina *kitch-lit* (literatura gastronómica) y "se está convirtiendo en un género propio" que ella interpreta en clave de novela negra. Por eso ya tiene en mente una tercera entrega de la saga de Ven Cabreira: *Tiene que volver*.

"Confío en que este nuevo fenómeno sea una tendencia que nos ayude a entender la importancia del conocimiento, porque a más conocimiento exigiremos más y tendremos más conciencia, y eso es un paso adelante para la Humanidad", señala.

También porque supone "aire fresco y nuevo" en la novela negra, donde "la gente espera la misma estructura: un muerto, sangre, semen y tías muy malas, estereotipando el género".

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

**ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas
2764 Viceconsejería de Sector Primario.- Anuncio de notificación de
31 de mayo de 2017, en procedimiento de solicitud de aportación
documental en relación con la ayuda a los productores de
determinados cultivos forrajeros, campaña 2017.**

BOC - 2017/109. Jueves 8 de Junio de 2017 - Anuncio 2764