



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

SABADO 29 DE JULIO DE 2017

LA PROVINCIA:

LA VALOR, LA MEJOR PAPA PARA ARRUGAR

El Cabildo organizó en Teror una jornada para definir las nueve mejores variedades del tubérculo.



La Valor, la mejor papa para arrugar

El jurado de la Cata de Papa de Gran Canaria eligió la variedad Valor como la mejor para arrugar, la Manitou para sancochar y la HZ para freír, en una deliberación para la que fueron seleccionadas nueve variedades de entre la treintena de mayor producción en la Isla.

La variedad Merlín fue la elegida la mejor por su aspecto, en un certamen en el que el jurado pudo estudiar las características del producto entre los tres tipos más consumidos en Gran Canaria: la papa blanca, la de color y la blanca con ojos rojos, la favorita, que completan una producción anual de más de 17 millones de kilos en la Isla, informó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

En el cómputo total de puntuación, la variedad que obtuvo mayor reconocimiento en las diferentes fases de la cata fue la Valor, una de las más apreciadas en Gran Canaria.

La Casa Condal de la Finca de Osorio, en Teror, acogió la Cata de Papa de Gran Canaria, un evento en el que más de una decena de profesionales catadores examinaron las variedades presentadas en los tres tipos de elaboración.

En primer lugar, los miembros del jurado realizaron un análisis visual de las variedades presentadas, tres de cada tipo, entre las que había tubérculos limpios y otros aún con restos de tierra, ya que la ciudadanía se divide entre los que prefieren ver el producto como sale al recogerla y otros que optan por adquirirla limpia.

En esta fase, el jurado también valoró la capacidad de oxidación de la papa al comprobar el grado de ennegrecido de una pieza que horas antes había sido cortada por la mitad y sometida al oxígeno ambiental para comprobar su reacción.

A continuación, el jurado pasó a catar los tubérculos ya arrugados, todos en las mismas condiciones de temperatura, salado y cantidad de agua. En esta fase, los expertos apreciaron las variedades de piel más entera y a la que la sal se adhiere pero no en exceso, con un interior ligeramente desgajado y mantecoso.

En la siguiente fase, el jurado probó las variedades después del proceso de sancochado en la misma cantidad de agua, sal y fuego, entre las que la ideal era la que presentaba un aspecto ligeramente roto, con un exterior no



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

totalmente firme y un interior suave y cremoso que invitaba a un maridaje de aceite o salsas sin que fuera necesario deshacerse por completo.

La tercera elaboración fue la frita, la prueba más dura de la papa, que debía mantener un exterior muy firme, con un cierto grado crujiente, pero un interior suave en el que aún pudieran apreciarse aromas afrutados y especiados.

El resultado final debe ser una papa que sea productiva, agrade al consumidor y resista, en su caso, procesos industriales de elaboración, un difícil objetivo que tiene como resultado la elección de la variedad en función de su destino.

EL MAL INVIERNO MENGUA LA COSECHA DE LA FLOR DE CARDO EN LA CUMBRE

Una quincena de queseros recogen a los pies del Bentayga las pencas que cuajan el queso de los altos de Moya, Guía y Gáldar

Juanjo Jiménez

Momento de la recogida de flor de cardo, ayer.

Una quincena de ganaderos y queseros se reunieron ayer en el municipio 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

Tejeda, en el Lomo de Las Moradas, para cumplir con la que ya es casi una tradición desde el año 2005, la búsqueda y 'captura' colectiva de la apreciada flor de cardo, la misma que da sustancia y cuajo vegetal a los afamados quesos de los altos de Moya, Santa María y Gáldar.

Esto, en un año marcado por la escasez de esta joya natural que coge todo su esplendor durante el mes de julio debido a las pocas lluvias caídas en mayo y abril, que es el momento justo cuando esta especie requiere de agua para asegurar su floración posterior.

La recolección de ayer comenzaba a la caída de la tarde, por el fuerte calor reinante en la cumbre, y en el zafarrancho participaron tanto afamados queseros de las medianías, como Cristóbal Moreno; Fefa González, de la quesería Las Mesas; Paca Moreno, de Fontanales; o Pepe el de Pavón, además de personal de Tejeda presto a colaborar, como Paco González, el carbonero, así como el maestro quesero Isidoro Jiménez.

Con todo, y a pesar de la reducida presencia de la flor lograron hacerse con unos 50 kilos de unas plantas que luego hay que desmenuzar para extraer las delicadas pencas dentro de una semana, una vez secas, para después conservarlas para una producción que comenzará cuando las ovejas entren en su periodo reproductivo, en los meses de octubre y noviembre.

De todas formas la producción del queso de flor que utiliza este cuajo vegetal está garantizada porque también se recurre a los cardos que se plantan en las orillas de los cultivos de papas y que se diferencia del 'salvaje' en que no tiene las características púas y se asemeja a una alcachofa, de tal forma que, como explica Jiménez, "entre la salvaje y la mansa queda flor de sobra". Este trajín cumbbrero de ayer no para aquí, dado que en las próximas semanas



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

todos los ganados trashumantes del norte insular irán subiendo a la cumbre para pasar el verano entre los pastos de la zona, que estos sí, son abundantes.

Con el final de los calores volverán a sus corrales de origen para, a mitad de invierno, volverse a mover, algunos preferentemente a las laderas viradas al sur y el oeste insular, donde el clima más cálido sigue asegurando el pasto a unos animales que, gracias precisamente a la variedad de flora que consumen, otorgan la acreditada calidad y el peculiar sabor de sus quesos.

LA FINCA DE OSORIO EN TEROR ACOGE LA CATA DE PAPAS DE GRAN CANARIA

El Cabildo celebra hoy sábado la cata de papas de Gran Canaria para elegir las variedades que por sus características organolépticas -de gusto, olor, sabor y textura-, presentan las mejores condiciones para su consumo arrugadas, sancochadas y fritas, informó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo.

El encuentro tendrá lugar en la Casa Condal de la Finca de Osorio a partir de las 10 de la mañana con la preparación de las papas de las nueve variedades preseleccionadas de entre una treintena.

Esta preselección la realizó el jurado en función de su capacidad de producción, por lo que en el veredicto final, además de las características organolépticas, influirá también la capacidad para producir grandes cantidades, de forma que el agricultor pueda obtener en su trabajo 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

beneficio que justifique su apuesta por una modalidad u otra, explicó el consejero.

El jurado considerará ejemplares de los tres tipos que los agricultores cultivan en la Isla: blanca, de color y blanca con ojos rojos, y las bases de la cata establecen tres premios, en las formas más habituales.

CANARIAS 7:

LA VALOR, LA MEJOR PAPA PARA ARRUGAR

Recogiendo papa de la Casa Condal de la Finca de Osorio.

Un certamen en el que más de una decena de profesionales catadores examinaron las variedades presentadas en los tres tipos de elaboración y se decidió que la Merlín es la mejor por su aspecto.

El jurado de la Cata de Papa de Gran Canaria ha elegido la variedad Valor como la mejor para arrugar, la Manitou para sancochar y la HZ para freír, en una deliberación para la que fueron seleccionadas nueve variedades de entre la treintena de mayor producción en la isla.

Según ha informado este sábado el Cabildo de Gran Canaria en un comunicado, la Casa Condal de la Finca de Osorio, en el municipio de Teror, acogió la Cata de Papa de Gran Canaria, un certamen en el que más de una decena de profesionales catadores examinaron las variedades presentadas en los tres tipos de elaboración y se decidió que la Merlín es la mejor por su aspecto.



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 jurado pudo estudiar las características del producto entre los tres tipos más consumidos en Gran Canaria: la papa blanca, la de color y la blanca con ojos rojos, la favorita, que completan una producción anual de más de 17 millones de kilos en la isla, según ha señalado el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo.

En el cómputo total de puntuación, la variedad que obtuvo mayor reconocimiento en las diferentes fases de la cata fue la Valor, una de las más apreciadas en Gran Canaria.

Los miembros del jurado realizaron un análisis visual de las variedades presentadas, tres de cada tipo, entre las que había tubérculos limpios y otros aún con restos de tierra, ya que la ciudadanía se divide entre los que prefieren ver el producto como sale al recogerla y otros que optan por adquirirla limpia.

El jurado también valoró la capacidad de oxidación de la papa al comprobar el grado de ennegrecido de una pieza que horas antes había sido cortada por la mitad y sometida al oxígeno ambiental para comprobar su reacción.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

EL MERCADO DEL AGRICULTOR ACOGE LA FERIA DE ARTESANÍA Y EL SECTOR PRIMARIO

El Mercado del Agricultor y el Artesano de Tegueste será el escenario este fin de semana, de la Feria de Artesanía y Sector Primario, una actividad organizada por la Asociación del Mercado del Agricultor y el Ayuntamiento 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

la Villa, que se encuadra dentro de la celebración del XIII aniversario del espacio comercial y que contará con la presencia de 27 artesanos y artesanas que ofrecerán sus trabajos en diferentes especialidades. El sábado 29 de julio, el horario será desde las 9:00 hasta las 19:00 horas, mientras que el domingo 30 de julio, está previsto que se desarrolle entre las 9:00 y las 14:00 horas. Todos los artesanos y artesanas participantes cuentan con la acreditación del carné de artesano, de oficios y labores. De esta forma, en las carpas que se ubicarán en la terraza inferior del Mercado ofrecerán productos vinculados al fieltro, la decoración de telas, la vidriería artística, la muñequería y los miniaturistas, entre otros.

CANARIAS 24 HORAS:

EL CABILDO CELEBRA LA CATA DE PAPAS DE GRAN CANARIA PARA ELEGIR LAS MEJORES VARIEDADES PARA ARRUGAR, SANCOCHAR Y FREÍR



Las Palmas de Gran Canaria/ El Cabildo celebrará el próximo sábado la Cata de Papas de Gran Canaria para elegir las variedades que por sus características organolépticas -de gusto, olor, sabor y textura-, presentan las mejores condiciones para su consumo arrugadas, sancochadas y fritas, informó el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El encuentro tendrá lugar en la Casa Condal de la Finca de Osorio a partir de las 10 de la mañana con la preparación de las papas de las nueve variedades preseleccionadas de entre una treintena.

Esta preselección la realizó el jurado en función de su capacidad de producción, por lo que en el veredicto final, además de las características organolépticas, influirá también la capacidad para producir grandes cantidades, de forma que el agricultor pueda obtener en su trabajo un beneficio que justifique su apuesta por una modalidad u otra, explicó el consejero.

El jurado considerará ejemplares de los tres tipos que los agricultores cultivan en la Isla: blanca, de color y blanca con ojos rojos, y las bases de la cata establecen tres premios -primero, segundo y tercero-, en las formas más habituales de consumo en Gran Canaria: sancochadas, arrugadas y fritas.

La cosecha, procedente de la propia finca, fue recogida a principios de julio, ya que para la correcta cata es preciso que permanezca un plazo mínimo de dos semanas fuera de la tierra para alcance el punto óptimo para su preparación.

Entre las marcas de las variedades que cultivan los agricultores de Gran Canaria que estarán presentes en la cata destacan Valor, Royal, Cara, Piscasso, Druid y Rudolph.

Gran Canaria es una de las Islas que más cantidad de papas produce en el Archipiélago, con 18 millones de kilos al año de los 32 millones recogidos en total en la región. Las zonas de la Isla más productivas son las de medianías y, sobre todo, los municipios de Teror, San Mateo, Valleseco y Firgas.



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:

LA VARIEDAD VALOR, LA MEJOR PAPA PARA ARRUGAR

El jurado de la Cata de la Papa de Gran Canaria ha elegido la Manitou como la ideal para sancochar y la HZ, para freír



Jurado de la Cata de Papas de Gran Canaria.

El jurado de la Cata de Papa de Gran Canaria ha elegido la variedad Valor como la mejor para arrugar, la Manitou para sancochar y la HZ para freír, en una deliberación para la que fueron seleccionadas nueve variedades de entre la treintena de mayor producción en la isla.

Según ha informado este sábado el Cabildo de Gran Canaria en un comunicado, la Casa Condal de la Finca de Osorio, en el municipio de Teror, acogió la Cata de Papa de Gran Canaria, un certamen en el que más de una decena de profesionales catadores examinaron las variedades presentadas en los tres tipos de elaboración y se decidió que la Merlín es la mejor por su aspecto.

El jurado pudo estudiar las características del producto entre los tres tipos más consumidos en Gran Canaria: la papa blanca, la de color y la blanca con



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

ojos rojos, la favorita, que completan una producción anual de más de 17 millones de kilos en la isla, según ha señalado el consejero de Soberanía Alimentaria del Cabildo, Miguel Hidalgo.

En el cómputo total de puntuación, la variedad que obtuvo mayor reconocimiento en las diferentes fases de la cata fue la Valor, una de las más apreciadas en Gran Canaria.

Los miembros del jurado realizaron un análisis visual de las variedades presentadas, tres de cada tipo, entre las que había tubérculos limpios y otros aún con restos de tierra, ya que la ciudadanía se divide entre los que prefieren ver el producto como sale al recogerla y otros que optan por adquirirla limpia.

El jurado también valoró la capacidad de oxidación de la papa al comprobar el grado de ennegrecido de una pieza que horas antes había sido cortada por la mitad y sometida al oxígeno ambiental para comprobar su reacción.

LA 'BANANA' SIGUE MORDIENDO EL MERCADO PENINSULAR AL PLÁTANO CANARIO Y YA SE QUEDA CON LA MITAD

La fruta local sigue sin saber consolidar sus máximos de demanda; en los primeros cinco meses, hasta mayo pasado, Canarias acaparó entre el 65% y el 48% de la oferta (52% para la 'banana'), muy lejos de sus niveles históricos

D. M. - Santa Cruz de Tenerife



Platanera radicada en las islas, en una imagen de archivo



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

MÁS INFO

- Los plataneros canarios encadenan cuatro semanas retirando fruta por la caída del mercado

- **ETIQUETAS:** banana, plátano, Canarias, Península, Baleares, exportación, mercado, Asprocan, Gobierno de Canarias

La Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria, dependiente del Gobierno español, publicó estos días la información relativa al comercio exterior de España en mayo de 2017, lo que ha permitido realizar un análisis certero acerca del mercado del plátano en la Península y Baleares para los cinco primeros meses del año (enero-mayo), para mayo pasado y además para los últimos 12 meses con actividad comercial.

Atendiendo a esas variables oficiales, se puede asegurar que la *banana* sigue conquistando primero y colonizando después territorio comercial en la Península y Baleares, hazaña que supone ponérselo aún más difícil a la fruta isleña, que solo vende en esos lugares. Así tenemos que en mayo pasado (los registros más recientes del año) la cuota de mercado de aquella fruta estuvo en torno al 50%, esto es, que de cada 10 kilos vendidos en ese mercado nada menos que cinco ya eran importados desde África o Latinoamérica, o sea, *banana* y más *banana*.

En todo mayo, siempre según indican las mismas fuentes institucionales, se enviaron desde Canarias hacia el resto de España 34.344 toneladas, mientras que de África y Latinoamérica llegaron al mismo espacio de venta unas 27.443, lo que significa el segundo mayor registro de importación de *banana* en lo que va de 2017. A este respecto, hay que destacar que en mayo pasado se produjo una invasión de *banana* desde Francia (7.046 toneladas) a precios de derribo (0,27 euros/kg), lo que elevó las importaciones totales hasta esas 27.443 toneladas y seguro que forzó el alza descomunal en los reenvíos hacia Portugal.

Como las reexportaciones de plátano en el mismo periodo (o sea, la fruta que llega a la Península y de ahí se coloca en otros países cercanos, principalmente en Portugal) se situaron en 8.804, la oferta disponible aparente alcanzó en torno a 52.983 toneladas en mayo pasado, tal y como



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

contempla el economista Juan S. Nuez en su análisis más reciente publicado en el blog *Hojas Bananeras*.

Como plantea el especialista Juan S. Nuez, si esos datos se comparan con los del mes de abril, justo el anterior, los volúmenes llegados desde Canarias se incrementaron el 2,02%, mientras que las importaciones experimentaron un elevado crecimiento del 41,9%.

Debido a que, como reflejan los registros oficiales, las reexportaciones se mantuvieron casi iguales (-0,1%), la oferta disponible aparente fue el 19,9% superior en mayo que en el precedente abril, lo que convirtió ese mes en el segundo con más volumen de oferta en lo que va de año.

Evolución del mercado peninsular y balear español en 2016 y 2017 (toneladas)

Toneladas	Mayo 2017	Ene-may 2017	Ene-may 2016	Diferencia 2017-2016	%
Envíos de Canarias	34.344,32	170.821,93	174.821,71	-4.002,78	-2,29%
Importaciones	27.442,65	126.794,13	127.635,09	-840,96	-0,66%
Reexportaciones	8.804,03	40.957,52	22.392,18	+18.205,34	+81,30%
Oferta disponible	52.982,94	257.018,55	280.067,63	-23.409,08	-8,23%

	Mayo 2017	Ene-may 2017	Ene-may 2016	Diferencia 2017-2016
Cuota de mercado banana importada				
Todo lo reexportado es banana importada	35,18%	33,54%	37,58%	-4,04 p.p.
Todo lo reexportado es de origen canario	51,80%	49,33%	45,57%	+3,76 p.p.

Fuente: Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria. Elaboración propia

Si en cambio se estudia lo ocurrido en el mercado peninsular y balear de plátanos y *bananas* en lo que va de ejercicio 2017 (de enero a mayo), los consumidores españoles han tenido a su disposición unas 257.019 toneladas de esa fruta en los primeros cinco meses, 23.049 menos que el año pasado en el mismo periodo, lo que representa el 8,2% de descenso.



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

Desde el archipiélago canario se han remitido al mercado ya definido 4.003 toneladas menos en enero-mayo de 2017 respecto al mismo periodo anterior (-2,3%), mientras que la importación de *banana* mantuvo los mismos niveles (-841 toneladas, -0,7%) y las reexportaciones prácticamente se duplicaron (+18.205 toneladas, +81,3%).

Con los volúmenes señalados de mayo, la cuota de mercado de la *banana* importada se movió entre un mínimo del 35% y un máximo del 52%, aunque es más probable esta última cifra que la primera, ya que el 82% de las reexportaciones tuvo como destino a Portugal, país que es el habitual mercado de la fruta isleña que no se vende en Península y Baleares.

En cambio, si el análisis de la cuota de mercado de la *banana* importada en el mercado peninsular y balear español para el acumulado de 2017, el resultado logrado es que se ha movido entre el 34% y el 49%, más cercano a la última cifra que a la anterior, mientras que en el mismo periodo de 2016 se había situado entre el 38% y el 46%.

Los cálculos que difunde la organización Asprocan

Aparte del estudio que siempre publica el citado economista de forma puntual, hay otros métodos para intentar aproximarse a la cuota de mercado de la *banana* importada en el mercado español de Península y Baleares. Hasta el 26 de julio de 2017, solo estaban disponibles los datos del *Panel de consumo de los hogares* del Ministerio de Agricultura del Gobierno de España, en este caso hasta abril.

A través de esa herramienta, si antes se resta el consumo en Canarias y además se considera que todos los envíos de plátano canario se comercializaron en territorio español (o sea, que no le afectó la reexportación), se llega a una cuota de mercado de la *banana* ligeramente por encima del valor mínimo calculado por el método de balances en los meses de enero a abril, mientras que en febrero y marzo habría estado muy por debajo de esta.



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

Además, la organización Asprocan ha informado en diversas notas de prensa sobre la cuota de volumen en los hogares españoles según los datos facilitados por Kantar Worldpanel, mecanismo que no incluye el canal *horeca* (por lo tanto, deja fuera los hoteles y la restauración). Según esos registros, la cuota de mercado de *labanana* importada en enero (última mensual publicada) habría sido del 26,7%, cifra también muy alejada del mínimo calculado por el método de balances para esa fecha.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

LOS MÉDICOS RECOMIENDAN 1 O 2 PLÁTANOS AL DÍA



Un estudio encargado por la Asociación de Organizaciones de Productores del Plátano de Canarias (Asprocan) revela que de 640 médicos consultados, el 52,8% recomienda el consumo de entre 1 y 2 plátanos de Canarias al día y el 83,2 lo considera adecuado para la salud.



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 médicos encuestados, según ha informado Asprocan en un comunicado, más del 84% de los médicos considera el plátano de Canarias una alternativa saludable para el picoteo entre horas y más del 70% recomienda el desayuno o la media mañana como los momentos más adecuados para consumirlo, de acuerdo al estudio, que sido encargado a la empresa Sigma Dos.

Además, el 99% ha coincidido en que el consumo de plátano de Canarias es adecuado para la práctica deportiva, 6 de cada 10 médicos consideran que el plátano de Canarias es un "superalimento" y 7 de cada 10 indican que el consumo de plátano es "positivo" ante afecciones intestinales y cardiovasculares.

Según los datos que se desprenden de este estudio de Sigma Dos, más del 90% de los facultativos manifiesta que los hábitos alimentarios influyen mucho o son el factor más influyente en el estado de salud de las personas, pero sólo el 25% considera adecuados los hábitos alimenticios de los españoles.

Asimismo, los médicos preguntados, tanto de atención primaria como los especialistas, consideran que una ingesta habitual de plátano de Canarias es recomendable.

Más de 8 de cada 10 médicos afirma que el aumento del consumo de plátano respecto a la ingesta que se realiza actualmente, que se sitúa entre 1 y 2 plátanos a la semana, supondría un beneficio para la salud de la población.

Si se atiende específicamente al consumo de frutas, el juicio de los facultativos es significativamente negativo ya que casi el 50% manifiesta que el consumo de fruta de los españoles es inadecuado o muy inadecuado.



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 consumo de plátano de Canarias es considerado beneficioso tanto para niños como para adultos por más de 90 por ciento de los médicos.

Del estudio, ha apuntado Asprocan en la nota, se desprenden elementos que ponen de manifiesto las propiedades positivas del consumo del plátano de Canarias y "desmontan mitos" como que su contenido glucémico lo convierte en un producto no apto para los diabéticos o que puede producir aumento de peso puesto que 8 de cada 10 médicos encuestados lo desmienten.

BOLETINES OFICIALES 29.07.17

BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Disposiciones generales

MINISTERIO DE AGRICULTURA Y PESCA, ALIMENTACIÓN Y MEDIO AMBIENTE

Producción vitícola

Real Decreto 772/2017, de 28 de julio, por el que se regula el potencial de producción vitícola.

<http://www.boe.es/boe/dias/2017/07/29/pdfs/BOE-A-2017-9016.pdf>