



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 13 DE SEPTIEMBRE DE 2017

EL DÍA:

EL MUNICIPIO PIDE AL CABILDO QUE ASEGURE LA RECOGIDA DEL CEREAL

González (PP) valora el compromiso insular de compensar las pérdidas, pero exige el diseño de una alternativa para evitarlas.

El alcalde accidental de Los Realejos, Adolfo González (PP), valora el compromiso del Cabildo de Tenerife de compensar el 50% de las pérdidas de la temporada del cereal, "tal y como solicitamos hace unos días desde el Ayuntamiento de Los Realejos", pero, además, exige al Cabildo "el diseño de una alternativa que asegure la recogida en las próximas cosechas y se garantice el futuro del cultivo".

El representante municipal resaltó que "desde el Ayuntamiento realejero se ha entendido que, tras lo ocurrido, la corporación insular no tenía otra alternativa que asegurar unas compensaciones. Sin embargo, en la misma línea de lo manifestado por la Asociación de Cereales de Tenerife (Acete), mostramos nuestra incertidumbre ante la falta de garantías que nos da el Cabildo de que esta situación no se va a volver a repetir".

"Queremos que los agricultores miren al futuro con certidumbre, sin quedar a expensas de decisiones arbitrarias o cambiantes en próximos años, puesto que la posibilidad de que se repita lo ocurrido este verano les estén generando inseguridad", señala el edil.

"Entendemos que el cultivo del cereal requiere de unas condiciones específicas que deben estar previstas ya en un protocolo definido y



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

consensuado con las partes para evitar circunstancias como las de este año", agrega el alcalde accidental realejero.

"Tras valorar que el presidente insular haya cedido a sentarse finalmente con los agricultores y representantes del sector", Adolfo González considera que "se siguen echando en falta las explicaciones y la voluntad de diálogo del verdadero responsable político del área de Medio Ambiente insular, José Antonio Valbuena, quien tomó la decisión de prohibir el uso de la maquinaria agrícola pertinente para la cosecha, a pesar del ofrecimiento de acompañamiento de medios preventivos hecho por los ayuntamientos, y a día de hoy no se ha personado en el conflicto".

El Ayuntamiento de Los Realejos anuncia que fiscalizará la tramitación y abono de estas ayudas anunciadas por parte del Cabildo de Tenerife para tutorizar que "no se demoren y se hagan efectivas de manera objetiva, proporcional y con prontitud".

LA PROVINCIA:

EL ALZA EN LOS PRECIOS DEL PESCADO Y LA FRUTA ENCARECE LA CESTA DE LA COMPRA

Llenar la nevera cuesta a los canarios 1.409 euros, 15 euros más que un año antes y 119 euros menos que la media nacional

Andrea Rodríguez



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

INFECAR RECUPERA LA FERIA DEL AGUA DESPUÉS DE 12 AÑOS Y AÑADE ENERGÍA

Recibe la calificación de feria oficial de Canarias y se desarrollará en jornadas para el público y profesionales entre el 5 y el 8 de octubre

La Feria Canagua&energía que recupera el Cabildo de Gran Canaria tras doce años acaba de recibir la calificación de Feria Oficial de Canarias y ha completado el cupo de organismos, entidades y empresas para participar en esta cita internacional que tendrá lugar en Infecar del 5 al 8 de octubre, explicó el consejero de Desarrollo Económico, Energía e I+D+i, Raúl García Brink.

Además, la próxima edición, enriquecida por el Cabildo al sumar al agua la necesaria combinación con la energía, de ahí su nueva denominación Canagua&energía, estará auditada por la UFI (The Global Association of the Exhibition Industry), la principal organización mundial de ferias, agregó junto al consejero de Sector Primario, Miguel Hidalgo, tras la reunión del Comité Organizador.

Así, la 11ª Feria Internacional Canagua&energía, 'Soluciones integrales de agua y energía para entornos aislados', tiene como objetivo convertir a Gran Canaria y Canarias en referente de la promoción de las energías limpias, dar conocer nuevos modelos en la eficiencia energética y la reutilización del agua, así como facilitar las oportunidades de negocio en el sector.



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

Participantes

Las entidades participantes ofrecerán las últimas novedades en el sector del tratamiento del agua, las energías renovables y la eficiencia energética al tiempo que Canagua&energía ofrecerá charlas y actividades formativas. El encuentro contará con dos jornadas dedicadas a los profesionales, el jueves y el viernes, mientras que el sábado y domingo estará abierta al público general, de especial importancia para generar conciencia.

Las dos jornadas profesionales han sido organizadas con la colaboración del Instituto Tecnológico de Canarias (ITC), la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, la Asociación Española de Desalación y Reutilización (AEDyR) y Enviro Networking.

Canagua&energía 2017 está organizada a través de Infecar y los Consejos Insulares de Aguas y Energía de Gran Canaria, y cuenta con el patrocinio de Acciona Agua, Enercon, Canaragua y Cajasiete y la colaboración, además, de Casa África, Plocan, y el Colegio Oficial de Ingenieros Industriales de Canarias Oriental.

DIARIO DE AVISOS:

EL GOBIERNO MUNICIPAL FISCALIZARÁ LAS AYUDAS DEL CABILDO A LOS AGRICULTORES DE LOS REALEJOS





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

Un grupo de agricultores durante una siega tradicional del cereal en el municipio de Los Realejos. DA

El grupo de gobierno de Los Realejos fiscalizará la tramitación y abono de las ayudas a los agricultores anunciadas por parte del Cabildo de Tenerife para tutorizar que no se demoren en el tiempo y se hagan efectivas de manera “objetiva, proporcional y con prontitud”.

La advertencia fue hecha ayer a través de un comunicado por el primer teniente de alcalde, Adolfo González, quien además pide a la Corporación insular que diseñe una alternativa para la recogida del cereal en próximas cosechas y se garantice el futuro del cultivo.

Las manifestaciones de González se produjeron un día después de que el Cabildo se reuniera con miembros de la junta directiva de la Asociación de Cereales de Tenerife (Acete) para comunicarles a los agricultores que compensará el 50% de las pérdidas a los agricultores sufridas este verano. Éstas se produjeron tras el decreto del Gobierno de Canarias de alerta máxima por riesgo de incendio que obligó a suspender la cosecha y ocasionó pérdidas en el Valle de La Orotava que alcanzan los 50.000 euros y los 40.000 kilos de trigo.

El representante municipal resaltó que desde el Ejecutivo local se ha entendido que tras lo ocurrido, “el Cabildo no tenía otra forma de actuar que ésta, la de asegurar unas compensaciones”. Pero haciéndose eco de las declaraciones de Acete en las últimas horas y sumándose a su punto de vista, el Gobierno local muestra su incertidumbre “ante la falta de garantías” que nos da el Cabildo de que esta situación no se va a volver a repetir.

“Queremos que los agricultores miren al futuro con certidumbre, sin quedar a expensas de decisiones arbitrarias o cambiantes en próximos años que les estén generando inseguridad, porque entendemos que el cultivo del cereal requiere de unas condiciones específicas que deben estar previstas ya en un protocolo definido y consensuado con las partes para evitar circunstancias como las de este año”, agrega el alcalde accidental realejero.



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

Tras valorar que el presidente insular, Carlos Alonso, haya cedido a sentarse con los agricultores y representantes del sector, Adolfo González considera que se siguen echando en falta las explicaciones y la voluntad de diálogo del verdadero responsable político del área de Medio Ambiente insular, José Antonio Valbuena, “quien tomó la decisión de prohibir el uso de la maquinaria agrícola pertinente para la cosecha, a pesar del ofrecimiento de acompañamiento de medios preventivos hecho por los ayuntamientos, y a día de hoy no se ha personado en el conflicto”, sentencia.

EL CALENTAMIENTO GLOBAL AMENAZA LA PRODUCCIÓN DE CAFÉ



El calentamiento global amenaza la producción de café. DA

El calentamiento global podría reducir las áreas productoras de café en América Latina, la región productora de café más grande del mundo, hasta en un 88% para 2050.

Este hallazgo es uno de los resultados, publicados en ‘Proceedings of the National Academy of Sciences’ (PNAS), del primer estudio relevante sobre los impactos proyectados del cambio climático en el café y las abejas que ayudan a esta semilla a crecer.

Mientras que otras investigaciones han explorado los escenarios clima-café, ningún otro estudio ha explorado los efectos acoplados del cambio climático en el café y las abejas a escala nacional o continental. El estudio prevé pérdidas mucho más grandes de regiones cafetaleras que las evaluaciones



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

globales anteriores, con las mayores caídas proyectadas en Nicaragua, Honduras y Venezuela.

“El café es uno de los productos más valiosos de la tierra y necesita un clima adecuado y abejas polinizadoras para producir bien”, afirma el director del Instituto para el Medio Ambiente de Gund de la Universidad de Vermont (UVM), Taylor Ricketts, coautor del estudio. “Este es el primer estudio que muestra cómo ambos probablemente cambiarán bajo el calentamiento global”, añade.

Según Ricketts, esta reducción de las áreas productoras de café tendría graves consecuencias. “El café es el principal ingreso para millones de pobres de las zonas rurales, por lo que la disminución de los rendimientos afectaría los medios de subsistencia de las personas ya vulnerables”, dice Ricketts, profesor de la Escuela de Medio Ambiente y Recursos Naturales de la UVM Rubenstein.

Aunque la investigación sugiere que la aptitud del café y las poblaciones de abejas disminuirán en América Latina, el estudio sugiere que el calentamiento global ofrece “buenas noticias”. Los científicos proyectaron un ligero aumento en la aptitud del café en México, Guatemala, Colombia y Costa Rica, principalmente en áreas montañosas donde se espera que las temperaturas apoyen el cultivo de café y las poblaciones de abejas más robustas.

El estudio también identificó futuras regiones cafeteras donde es probable que aumente el número y la diversidad de abejas. Esto podría impulsar la productividad cafetalera a nivel regional, compensando algunos impactos climáticos negativos, según explican los investigadores.

“Si hay abejas en las parcelas del café, son muy eficientes y muy buenas en polinizar, por lo que la productividad aumenta y también el peso de las bayas”, dice el autor principal Pablo Imbach del Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT). “En las áreas proyectadas para perder la aptitud del café, queremos saber si esa pérdida podría ser compensada por las abejas”, reflexiona.

Por otro lado, el estudio también destaca la importancia de los bosques tropicales, hábitats clave para las abejas silvestres y otros polinizadores.



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

Mientras que el 91% del área más apropiada para el café en América Latina está actualmente a una milla (más de 1,5 kilómetros) de los bosques tropicales, se prevé que aumente hasta el 97% en 2050, lo que significa que la conservación de esos hábitats será crucial.

“Esperamos que los modelos que hemos creado para hacer estas proyecciones puedan ayudar a orientar las prácticas de manejo apropiadas, como la conservación del bosque, el ajuste de la sombra y la rotación de cultivos”, afirma el coautor del estudio Lee Hannah, científico senior de Conservation International.

El estudio se realizó con modelos avanzados, análisis espacial y datos de campo y proporciona estrategias para mejorar el crecimiento del café y la polinización de abejas para los productores de café latinoamericanos, entre las que se incluyen aumentar los hábitats de las abejas cerca de las granjas de café, donde se espera que disminuya la diversidad de abejas; priorizar las prácticas agrícolas que reducen los impactos climáticos en la producción de café donde las abejas están prosperando, pero donde la idoneidad del café disminuirá; y proteger los bosques y mantener árboles de sombra, cortavientos, cercas vivas, tiras de malezas y plantas nativas que proporcionan alimento, anidación y otros materiales para apoyar a los polinizadores.

CANARIAS 7:

TODO EL TOMATE CANARIO, A EUROPA EN CONTENEDOR

Cambio histórico en el transporte del tomate de Canarias a Europa. Las organizaciones productoras y exportadoras, Fedex y Aceto, han firmado un acuerdo con la naviera francesa CMA-CGM para transportar la fruta al continente en contenedores. Los tomateros ya no fletarán barcos frigoríficos ni moverán la carga en palés.

Silvia Fernández

-
-



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 naviera francesa CMA-CGM comenzará en octubre a llevar en contenedor y en línea regular el tomate canario hasta el norte de Europa. En concreto, la naviera ha acordado con los tomateros dos escalas, una el martes y otra el viernes, con salida a las 20 horas, según indican fuentes cercanas.

La previsión es que se muevan en torno a 100-120 contenedores *reefer* (frigoríficos) en cada escala y con destino a distintas ciudades como Bremen (Alemania), Tilbury (Reino Unido) o Rotérdam (Países Bajos). El acuerdo abarata de forma sustancial los costes para los tomateros, que hasta ahora fletaban barcos *reefer* para realizar el transporte. El alquiler de este tipo de buques supera los 7.000 euros diarios y los exportadores llegaron a tener hasta tres. Además, mover la fruta en barcos frigoríficos implica contratar más mano de obra portuaria porque la estiba y desestiba se realiza en palés. También es más cara, ya que la fruta computa como mercancía general y las primas que se pagan a los estibadores son mayores que si se trata de contenedores.

Los tomateros han dado el paso tras los buenos resultados de la prueba piloto puesta en marcha el pasado año. En la anterior zafra fletaron dos barcos en lugar de tres y sacar un 30% de la fruta en escalas de la naviera MSC. «Funcionó muy bien. La fruta llegó en perfecto estado y sin problema. Fue un éxito», indican fuentes del sector.

La naviera CMA- CGM también gana al hacerse con este contrato del que no ha trascendido el precio. Sus barcos bajan de Europa a África cargados y regresan vacíos, lo que no genera ingresos. Ahora subirán con la fruta y obtendrá rentabilidad.

Es por esta razón que había cuatro navieras en puja, interesadas en hacerse con el contrato de la fruta canaria: Maersk, MSC, CMA-CGM y JSV.

Finalmente, los tomateros cerraron con CMA, que tiene la segunda mayor flota del mundo de contenedores frigorífico (*reefer*).



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 Luz Market y los estibadores, los perjudicados; la terminal de la Luz, la ganadora

El cambio de operativa de los tomateros para transportar la fruta canaria al norte de Europa perjudica seriamente a la estibadora La Luz Market (LLMK), que operaba los barcos de la fruta. Al perder este tráfico se queda con la naviera Armas (nombra sus turnos), lo que queda en La Luz de pesca artesanal y varios proyectos de mercancía general. «Es un palo en toda regla», indican fuentes cercanas.

Los portuarios también se verán afectados. Se estima que se perderán más de 4.000 turnos y aunque en parte se compensarán con el movimiento de contenedores, las primas serán menores.

El gran ganador es la terminal de La Luz (Boluda), donde se prevé que opere CMA el tráfico de la fruta. En esta terminal opera ya OPDR. Además, Boluda y CMA son socios en la terminal de Sevilla.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LOS COCINEROS MÁS INFLUYENTES SE DARÁN CITA EN EL I FORO GASTRONÓMICO DE LA PAPA

El Auditorio de Tenerife Adán Martín acogerá, los días 16 y 17 de octubre, un evento que pondrá en valor al producto más característico de la Isla

María D. Pérez

Los cocineros más influyentes se darán cita en el I Foro Gastronómico de la Papa El origen del tubérculo prodigioso





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

- Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Sed massaneque, ullamcorper vitae faucibus
- Pocos alimentos hay tan versátiles e imprescindibles como la papa. De hecho, ninguna cocina europea se concibe sin su presencia. Aunque su incorporación fue tardía (llegó de América en el siglo XVI y no se introdujo en la cocina hasta bien entrado el siglo XVIII), la capacidad de la Solanum Tuberosum para evitar hambrunas y alimentar a las masas la consolidó de forma fulgurante como ingrediente esencial en todos los recetarios del viejo continente. La papa llega por primera vez a Europa por Tenerife, constatándose la primera plantación en unas huertas del Barranco de Ruiz, en la zona de Icod el Alto. Las hoy denominadas "Papas Antiguas de Canarias", procedentes de Perú-Bolivia, son papas que llegaron a Archipiélago recién descubierta América. Fue domesticada en el altiplano andino por sus habitantes hace unos 8.000 años, y más tarde fue llevada a Europa por los conquistadores españoles como una curiosidad botánica más que como una planta alimenticia. Al hablar de la papa en Tenerife y Canarias, el año 1567 es una de las fechas que se dan como firmes al existir un documento ante el notario Lorenzo Palenzuela que señala la partida en un navío holandés, desde el Puerto de Las Palmas, con destino a Amberes.

Los cocineros más influyentes y estudiosos de reconocido prestigio se darán cita los próximos días 16 y 17 de octubre en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que se celebrará en el Auditorio de Tenerife Adán Martín, para dar a conocer la cocina de la papa y poner en valor este producto clave de la gastronomía canaria.

El objetivo de este encuentro es difundir a través de ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates un producto tan característico de Tenerife y fomentar el intercambio de conocimientos con otros países productores y cocineros afincados en los mismos.



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 acto de presentación, celebrado ayer en el Cabildo, contó con la presencia del presidente, Carlos Alonso; el alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez; el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, César Martín Pérez; la periodista y directora de la plataforma Gastroactitud, Julia Pérez Lozano y el periodista y director de la plataforma Gastrocanarias, José Carlos Marrero. También estuvieron presentes los vicepresidentes, Jesús Morales y Efraín Medina, así como José Carlos Capel, periodista, crítico gastronómico y presidente de Madrid Fusión.

Carlos Alonso destacó que esta iniciativa "tiene vocación de continuidad" porque, según explicó "cuenta con los ingredientes que desarrollan el trabajo que está llevando a cabo el Cabildo en favor de la gastronomía canaria". Esos tres ingredientes son "el paisaje, como complemento de nuestra historia; un producto de calidad único (la papa) y nuestros cocineros".

En este sentido, se refirió al hecho de que Tenerife está despuntando con cocineros profesionales, de alta calidad y recordó que la Isla acogerá en noviembre la gala de la guía Michelin que supone el reconocimiento a la calidad de la gastronomía de Tenerife, convertida en uno de los principales atractivos turísticos de una isla que recibe más de cinco millones de turistas al año. Carlos Alonso también resaltó la importancia de "aprender a comercializar y colocar la papa en su lugar".

El alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez, reconoció la labor del Cabildo que hace posible un acontecimiento de este nivel "para poner en valor algo que forma parte de nuestra vida, nuestra cultura e historia". Al mismo tiempo se congratuló por el hecho de que la ciudad sea sede de un evento de estas características que reunirá a cocineros y periodistas nacionales e internacionales. Para el Gobierno, hablar de la papa en Canarias es hablar de pasado, presente y futuro. El director general, César



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

Martín destacó el empuje del Cabildo en el estudio, difusión y conservación de este producto.

José Carlos Marrero también se refirió a la colaboración y empeño del Cabildo, junto con el Gobierno y el Ayuntamiento de Santa Cruz, por sacar adelante este Foro que supone un paso más pero un paso importante dentro de la apuesta que se está haciendo por la gastronomía en la Isla.

Marrero recordó que Tenerife lleva trabajando la gastronomía desde hace décadas a través del Plan de Gastronomía y ahora cuenta con las herramientas apropiadas para abrirse un hueco importante en el panorama nacional e internacional, convertirse en destino gastronómico y afianzar su imagen vinculada a este producto. Para Julia Pérez, "merecía la pena darle visibilidad internacional a la papa porque desde la Península la vemos como un tesoro gastronómico". La responsable de la plataforma Gastroactitud adelantó que a Tenerife vendrán cocineros de prestigio internacional que trabajarán durante estos dos días con la papa canaria. Además, señaló tendrá lugar el primer concurso de tortilla de papas.

El Foro está organizado por la Institución Ferial de Tenerife, conjuntamente con la empresa privada Interideas, S.L.U., (empresas co-organizadoras del Salón Gastronómico de Canarias) y cuenta con la colaboración de GastroActitud, una plataforma constituida en su mayoría por periodistas gastronómicos como Julia Pérez Lozano, periodista gastronómica del diario El Mundo y la revista Traveler; miembro de la Real Academia de Gastronomía y autora de numerosos libros y guías.



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 ALZA EN LOS PRECIOS DEL PESCADO Y LA FRUTA ENCARECE LA CESTA DE LA COMPRA

Llenar la nevera cuesta a los canarios 1.409 euros, 15 euros más que un año antes y 119 euros menos que la media nacional

Andrea Rodríguez

CANARIAS 24 HORAS:

EL I FORO GASTRONÓMICO DE LA PAPA REUNIRÁ EN TENERIFE A COCINEROS NACIONALES E INTERNACIONALES



Tenerife/ Los días 16 y 17 de octubre el Auditorio de Tenerife Adán Martín acogerá este evento que pondrá en valor este producto que marca la historia de la Isla.



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 cocineros más influyentes y estudiosos de reconocido prestigio se darán cita los próximos días 16 y 17 de octubre en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que se celebrará en el Auditorio de Tenerife Adán Martín, para dar a conocer la cocina de la papa y poner en valor este producto clave de la gastronomía canaria.

El objetivo de este encuentro es difundir a través de ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates un producto tan característico de Tenerife y fomentar el intercambio de conocimientos con otros países productores y cocineros afincados en los mismos. El acto de presentación, celebrado hoy [martes 12] en el Cabildo, contó con la presencia del presidente, Carlos Alonso; el alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez; el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, César Martín Pérez; la periodista y directora de la plataforma Gastroactitud, Julia Pérez Lozano y el periodista y director de la plataforma Gastrocanarias, José Carlos Marrero. También estuvieron presentes los vicepresidentes, Jesús Morales y Efraín Medina, así como José Carlos Capel, periodista, crítico gastronómico y presidente de Madrid Fusión. Carlos Alonso destacó que esta iniciativa "tiene vocación de continuidad" porque, según explicó "cuenta con los ingredientes que desarrollan el trabajo que está llevando a cabo el Cabildo en favor de la gastronomía canaria". Esos tres ingredientes son "el paisaje, como complemento de nuestra historia; un producto de calidad único (la papa) nuestros cocineros". En este sentido, se refirió al hecho de que Tenerife está despuntando con cocineros profesionales, de alta calidad y recordó que la Isla acogerá en noviembre la gala de la guía Michelin que supone el reconocimiento a la calidad de la gastronomía de Tenerife, convertida en uno de los principales atractivos turísticos de una isla que recibe más de cinco millones de turistas al año. Carlos Alonso también resaltó la importancia de "aprender a comercializar y colocar la papa en su lugar". El alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez, reconoció la labor del Cabildo que hace posible un acontecimiento de este nivel "para poner en valor algo que forma parte de nuestra vida, nuestra cultura e historia". Al mismo tiempo se congratuló por el hecho de que la ciudad sea



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

sede de un evento de estas características que reunirá a cocineros y periodistas nacionales e internacionales. Para el Gobierno, hablar de la papa en Canarias es hablar de pasado, presente y futuro. El director general, César Martín destacó el empuje del Cabildo en el estudio, difusión y conservación de este producto. José Carlos Marrero también se refirió a la colaboración y empeño del Cabildo, junto con el Gobierno y el Ayuntamiento de Santa Cruz, por sacar adelante este Foro que supone un paso más pero un paso importante dentro de la apuesta que se está haciendo por la gastronomía en la Isla. Marrero recordó que Tenerife lleva trabajando la gastronomía desde hace décadas a través del Plan de Gastronomía y ahora cuenta con las herramientas apropiadas para abrirse un hueco importante en el panorama nacional e internacional, convertirse en destino gastronómico y afianzar su imagen vinculada a este producto. Para Julia Pérez, "merecía la pena darle visibilidad internacional a la papa porque desde la Península la vemos como un tesoro gastronómico". La responsable de la plataforma Gastroactitud adelantó que a Tenerife vendrán cocineros de prestigio internacional que trabajarán durante estos dos días con la papa canaria. Además, señaló tendrá lugar el primer concurso de tortilla de papas.

El Foro está organizado por la Institución Ferial de Tenerife, conjuntamente con la empresa privada Interideas, S.L.U., (empresas co-organizadoras del Salón Gastronómico de Canarias) y cuenta con la colaboración de GastroActitud.

La llegada al Viejo Continente La papa o patata (*Solanum tuberosum*) es una especie de planta herbácea perteneciente al género *Solanum*, familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo por sus tubérculos comestibles. Fue domesticada en el altiplano andino por sus habitantes hace unos 8.000 años, y más tarde fue llevada a Europa por los conquistadores españoles como una curiosidad botánica más que como una planta alimenticia. Su consumo fue creciendo y su cultivo se expandió hasta convertirse hoy día en uno de los principales alimentos para el ser humano. La papa llega por primera vez a Europa por Tenerife, constatándose la primera plantación en unas huertas del Barranco de Ruiz, en la zona de Icod



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 Alto. Las que hoy se denominan Papas Antiguas de Canarias, procedentes de Perú- Bolivia, son papas que llegaron al Archipiélago recién descubierta América. Hay datos que señalan su presencia en el siglo XVI. La partida hacia Europa desde Canarias Al hablar de la papa en Tenerife y Canarias, el año 1567 es una de las fechas que se dan como firmes al existir un documento ante el notario Lorenzo Palenzuela que señala la partida en un navío holandés, desde el Puerto de Las Palmas, con destino a Amberes. El Centro Internacional de la Papa o CIP (en inglés International Potato Center – ICP) es uno de los mayores centros dedicados a la investigación científica en el mundo en papa, camota, yuca y otros tubérculos y raíces, con el objetivo de obtener el pleno alcance de sus capacidades alimenticias para beneficiar a los países en vías de desarrollo y c. Fue fundado y tiene su sede en Lima, Perú, desde 1971. Un congreso mundial en torno al aspecto científico Promovido por el Centro Internacional de la Papa (CIP) se organiza desde hace años y con carácter bienal, un congreso mundial, que se desarrolla los años "pares". En este encuentro internacional, expertos y científicos de todo el mundo se reúnen para compartir conocimientos y experiencias en torno a la Papa, desde el ámbito de la botánica, la recuperación y saneamiento de variedades, tratamientos fitosanitarios, comercialización, etc. Un congreso de la Papa... pero desde la gastronomía Desde hace años, la plataforma de comunicación GastroActitud y la plataforma GastroCanarias (co-organizadora del Salón Gastronómico de Canarias), vienen diseñando y planificando un encuentro internacional dedicado al apasionante mundo de la Papa, pero, fundamentalmente, desde la vertiente de la Gastronomía, con la presencia de grandes cocineros y expertos internacionales en este ámbito. Por ello y también con vocación bienal (los años "impares") nace el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa – Tenerife 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 AHORA:

LA ODISEA DE DOS JÓVENES AGRICULTORES PARA CULTIVAR LA FRUTA DEL DRAGÓN EN GRAN CANARIA

Simón Moreno y Antonio Hernández idearon en el verano de 2015 un proyecto para plantar pitahaya y, casi dos años después y tras una camino lleno de obstáculos burocráticos, ahora están a la espera de recibir las subvenciones solicitadas
Iván Alejandro Hernández



Simón Moreno y Antonio Hernández con varias pitahayas. EUROPA PRESS.

En el reino del plátano ninguna fruta que se cultive en Canarias puede siquiera rozar las cifras en las que se maneja el oro amarillo. El tomate está ligado a la historia del archipiélago durante los siglos XIX y XX y sin él sería imposible definir la economía, la geografía, la demografía, la sociedad o la identidad isleña, pero hoy en día sobrevive a duras penas.

En los últimos años el aguacate, la papaya, el mango, la piña o las fresas se abren un pequeño hueco para el consumo local y, a veces, alguno que otro se manda fuera de la comunidad autónoma.

“La gente ve oportunidad de negocio durante un tiempo y salen plantaciones de todos lados, pero siguen estando a unos niveles muy inferiores al 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

plátano, el tomate o la papa”, dice el técnico de horticultura de la Granja Experimental del Cabildo de Gran Canaria, Juan Monagas, al ser preguntado por uno de los últimos que se han introducido: la pitahaya.

El fruto de la pitahaya (o pitaya), también llamada fruta del dragón por su forma un tanto impresionista, proviene de la planta homónima originaria de América y familiar de los cactus. Con unas dimensiones de 10 centímetros de largo y seis de ancho, su estructura ovoide y sus colores llamativos (rojo o amarillo) contrastan con un interior blanco decorado con semillas negras.



Cultivo de pitahaya en la Granja Experimental del Cabildo de Gran Canaria. ALEJANDRO RAMOS.

En el mundo, América Latina y Vietnam son sus principales productores, y los países del centro y el norte de Europa la consumen con cierta frecuencia. En Canarias dos jóvenes agricultores vieron una oportunidad de negocio para poder dedicarse a la agricultura a través de la pitahaya.

Sentado en una terraza una tarde del verano de 2015, Simón Moreno (32 años) - diplomado en Criminología y con un máster en Administración, Gestión y Dirección de Empresas (MBA)- hablaba con unos amigos cuando le nombraron la pitahaya y entonces surgió la idea. Buscó a alguien de confianza y con experiencia para compartir impresiones: Antonio Hernández (39 años), técnico superior en Química Ambiental y máster en Gestión del Medio Ambiente, entre otros títulos, aparte de persona curtida en su propia odisea personal y con varios proyectos frustrados.



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 2009 a 2010, Hernández presentó un proyecto relacionado con la acuicultura para montar una piscifactoría, pero se dio “de bruces directamente con el adquisición de las parcelas para poner las jaulas en el mar, que se conceden a través del Gobierno de Canarias y es un poco complicado acceder a ellas”.

En 2012, cuando acabó Química Ambiental, tuvo la idea de hacer una compostadora de los residuos procedentes de la depuración de aguas residuales. “Se trataba de hacer un abono procedente de los desperdicios, ya que, cuando se depuran las aguas, se obtiene una fracción que se llama lodo activado y ahí están todos los microbios y los deshechos. Si eso se composte y se trata, se obtiene un abono de buena calidad para uso agrícola. Lo desestimé cuando me di de bruces con el Consejo Insular de Aguas, porque ellos eran los propietarios de las aguas residuales y hacían lo que querían con esas aguas. Con el tiempo descubrí que al año siguiente se estaba promoviendo un proyecto similar pero a través de tubos de compostadoras”.

En su tercer proyecto, con Moreno, desarrollaron a partir de octubre de 2015 un estudio de mercado para poder dedicarse al cultivo de una fruta propicia para las características isleñas y con posibilidades de ser exportada a Europa.

La fruta del dragón ya lleva unos años en Canarias, principalmente en Tenerife, de donde proviene la que se puede ver en algún mercado local. “Hace unos quince años que se trajo la plantación de la pitahaya a la Granja Experimental del Cabildo de Gran Canaria, donde hay unas 162 plantas en cultivos al aire libre, pero hace unos dos años también se hizo otro cultivo en invernaderos, que alberga unas cuantas más”, explica Monagas.



Cultivo en invernadero de pitahaya en la Granja Experimental del Cabildo de Gran Canaria. ALEJANDRO RAMOS.



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 cultivó inicialmente para investigar el comportamiento de la planta en el clima canario y aconsejar a los agricultores que quieran plantarla: “Nosotros ya hemos repartido unas cuantas, tanto para jardines como para fincas donde tienen miles de plantas. En San Felipe hay una, otra en La Aldea, que ha dejado cajas en Mercalaspalmas, y en Maspalomas hay otra bastante potente, en El Tablero”, dice Monagas.

Moreno explica que para que les dejaran cultivar pitahaya tenían dos frentes abiertos: buscar un terreno y subvenciones. Recorrieron la isla de arriba abajo, hablando con particulares e instituciones casi siempre con la misma respuesta.

“Es muy complicado sin tener contactos, con el añadido de que somos jóvenes y que es un cultivo extraño que la gente no conoce. Hemos pateado la isla entera para buscar un terreno y hemos buscado financiación en los bancos pero es imposible, porque o tienes un aval o no te lo dan por muy buena que sea la idea o aunque la fruta esté vendida”, dice Moreno.

Por ello, se presentaron a dos concursos: uno llamado *E-norte*, en marzo de 2016 -en el que quedaron terceros- y cuando su intención era establecerse en el norte de la isla, pero “por problemas a la hora de encontrar terrenos lo descartamos”; y otro entre abril y mayo del mismo año, organizado por Philip Morris, en el que fueron premiados con 10.000 euros.

Cuando consiguieron esas pequeñas victorias se les abrieron algunas puertas y se presentaron a la subvención *Apoyo para la creación de empresas por jóvenes agricultores* (esta solicitud ya está resulta a su favor de manera provisional, según consta en el BOC), procedente de fondos europeos pero gestionado por el Gobierno de Canarias y ligadas al PDR 2014-2020. “En otras comunidades autónomas estas subvenciones se entregan desde mucho antes, y en 2015 o 2016 ya se ingresan, pero aquí se ha retrasado porque han sacado las bases de las subvenciones en septiembre de 2016 y la primera convocatoria no salió hasta la última semana de diciembre”, explica Moreno.



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

También, aunque sin muchas esperanzas, están esperando otra de Apoyo a las inversiones en explotaciones agrícolas (anteriormente llamada *Modernización* y aún sin resolución provisional realizada por el órgano gestor, la Consejería de Agricultura): “Es más complicado acceder a ella porque se otorga por puntos, es decir, si tienes gente contratada te dan determinados puntos y así varios requisitos más que nosotros no podemos cumplir porque somos jóvenes agricultores. Aunque estamos a la espera de saber si entramos o no”, cuenta Moreno (la última ampliación presupuestaria aprobada por el Consejo de Gobierno, la de dos millones más en el PDR para 2017, permitirá atender todas las peticiones de jóvenes en la faceta de modernización, siempre que cumplan con las condiciones establecidas).



Cultivo de pitahaya en la Granja Experimental del Cabildo de Gran Canaria. ALEJANDRO RAMOS.

Uno de los requisitos imprescindibles para poder acceder a las ayudas es tener terreno cultivable: “Desde octubre de 2015 comenzamos a buscar terrenos pateando los campos, con particulares. También le presentamos la idea de negocio a varios ayuntamiento a ver si nos ayudaban, pero no nos hicieron caso hasta que no ganamos el premio”, dice Moreno.

Acceder a los terrenos que tiene el Cabildo de Gran Canaria, a juicio de Moreno, es una “odisea” porque “no los sacan a concurso y “es muy complicado”, por lo que la única opción que le quedaban era acudir a los particulares. Y tampoco fue nada fácil.



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

“No nos hacían caso, no te conocen, el cultivo les parece extraño, algunos incluso nos preguntaban si era marihuana lo que íbamos a plantar, otros nos llegaron a pedir hasta 40.000 euros al año por cuatro hectáreas”, recuerda Simón Moreno.

Al final encontraron uno en Telde de casi cuatro hectáreas *in extremis*, porque firmaron el contrato de arrendamiento en diciembre de 2016, el mismo mes en el que salió la convocatoria para pedir la subvención.

Pero, aunque tienen la tierra, no pueden empezar a cultivarla porque necesitan varios documentos que deben tener en regla: el acta de inicio o las calificaciones territoriales, para justificar y acreditar que se posee una parcela en una zona determinada detallando su superficie. Y que les den luz *verde*. Además de esperar a que llegue la subvención.

Tras más de dos años de lentitud burocrática y de superar obstáculos “uno va tratando de hacer trabajos por su cuenta para mantenerse, pero tampoco uno se puede comprometer con un trabajo con contrato de tres o seis meses porque el proyecto necesita mucha dedicación y disponibilidad absoluta”; ahora vislumbran el final de un arduo camino al que se ha unido el hermano de Antonio Hernández (36 años): “Esperamos poder empezar en enero de 2018, a más tardar”.

SANTA CRUZ ESTRENARÁ EN OCTUBRE UN FORO INTERNACIONAL SOBRE LA PAPA

La celebración, que será bienal y este año se ha programado los días 26 y 27 de ese mes, organizará el primer concurso nacional de tortilla de papa, con el chef Quique Dacosta como presidente del jurado.



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



Foto de familia realizada en la presentación de este martes en el Cabildo de Tenerife

MÁS INFO

- La empresa GMR, adscrita a Agricultura, comercializará la papa bonita de Tenerife con denominación de origen
- **ETIQUETAS:** Santa Cruz, estrenará, octubre, internacional, jornadas papa, papa bonita, de color, Tenerife

El Recinto Ferial de Tenerife acogerá los días 26 y 27 de octubre (jueves y viernes) el primer Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que nace con periodicidad bienal y contará con en su primera edición con la presencia de más de una veintena de cocineros.

Los detalles de este certamen han sido expuestos este martes en rueda de prensa por el presidente del Cabildo, Carlos Alonso; el alcalde José Manuel Bermúdez; el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, César Martín; la periodista y directora de la plataforma *Gastroactitud*, Julia Pérez, y el periodista y director de la plataforma *Gastrocanarias*, José Carlos Marrero.

Aparte de las ponencias y las demostraciones en vivo, el foro organizará el primer concurso nacional de tortilla de papa, cuyo presidente del jurado será el chef Quique Dacosta.

Del panel de cocineros que vendrán a Tenerife, a modo de homenaje a Perú, lugar originario de la papa, destacan los chefs Gastón Acurio, Virgilio Martínez



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

y Mitsuharu Tsumura, o los nacionales Albert Adriá y Pepe Solla, más los canarios Juan Carlos Padrón, Daniel Franco o Braulio Simancas.

Alonso ha comentado que la papa es un "producto singular" de la isla y un "maravilloso representante" de la cultura agrícola y gastronómica. Lejos de ver como un problema el alto precio de determinadas variedades (en alusión a las papas antiguas o de color), cree que es un "elemento a favor" porque permite aumentar la renta de los agricultores y mejorar la cadena de valor.

El presidente tinerfeño ha asimilado la papa antigua al caviar o al jamón de pata negra, productos de alta calidad que "no todo el mundo puede comer", y cree que un precio alto es la garantía de que el cultivo se va a mantener.

En esa línea, ha dicho que la papa antigua "no puede competir" con la papa blanca, orientada a un consumo masivo, y ha apelado a "mejorar" la comercialización y potenciar la estacionalidad de los productos.

Julia Pérez ha resaltado que la papa antigua "es un tesoro gastronómico" que "se conoce poco" fuera de las islas, mientras que César Martín ha resaltado que este foro es "acertadísimo" y representa el "pasado, presente y futuro" del archipiélago.

Bermúdez, por su parte, ha reivindicado a la papa como parte de la vida y la cultura de los isleños -"lo nuestro"-, y ha resaltado que la capital tinerfeña vive su "mejor momento" en las últimas décadas en gastronomía, porque "cada vez abren más restaurantes y de mejor calidad".

RTVC:

LA PAPA REÚNE EN TENERIFE A COCINEROS NACIONALES E INTERNACIONALES

El programa del encuentro, que se celebrará del 16 y el 17 de octubre, incluye ponencias, clases magistrales, degustaciones y debates sobre este tubérculo.



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 I Foro Gastronómico de la Papa reunirá en Tenerife a cocineros peruanos, españoles y alemanes para dar a conocer la cocina de este tubérculo, originario de América del sur, y para poner en valor un producto clave de la gastronomía canaria.

El foro se celebrará el 16 y el 17 de octubre en el Auditorio de Tenerife Adán Martín y en él participarán en directo o por medio de internet los cocineros peruanos Mitsuharu Tsumura, Virgilio Martínez y Gastón Acurio, así como el alemán Sebastián Frankz.

Entre los españoles figuran Quique Dacosta, Albert Adriá, los hermanos Sergio y Javier Torres, Oriol Castro, Pepe Solla, Nacho Manzano, Ricardo Sanz, Carmen Carro, Juan Antonio Medina, Kiko Moya y Jesús Sánchez.

También españoles pero con locales en Canarias, participarán Juan Carlos Padrón, Erlantz Gorostiza, Daniel Franco, Braulio Simancas, Germán Blanco, Jesús González, Nelson Molina y Alexis García.

El foro ha sido presentado en un acto en el que han participado el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso; el alcalde de Santa Cruz de Tenerife,



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

José Manuel Bermúdez; el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, César Martín Pérez; la periodista y directora de la plataforma Gastroactitud, Julia Pérez Lozano y el periodista y director de la plataforma Gastrocanarias, José Carlos Marrero.

En este foro se ofrecerán ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates en torno a un producto que llegó a España desde el sur de América como una curiosidad botánica más que como una planta alimenticia.

La papa llegó a Europa por Tenerife, donde la primera plantación se hizo en unas huertas del Barranco de Ruiz, en la zona de Icod el Alto.

Las que hoy se denominan papas antiguas de Canarias, procedentes de Perú-Bolivia, llegaron al Archipiélago recién "descubierta" América, y con motivo de este foro tendrá lugar un concurso nacional de papas.

El nivel de los embalses no supera el 40% en algunos puntos de La Palma

AGRICULTORES Y GANADEROS MUESTRAN SU PREOCUPACIÓN, SOBRE TODO, POR LA SITUACIÓN DE PUNTAGORDA.



Fotograma RTVC

Agricultores y ganaderos en la isla de La Palma miran al cielo con preocupación. La falta de lluvia pone en peligro sus cosechas. La previsión para este invierno no es nada positiva.



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 trabajadores del sector avisan de que la falta de agua comienza ya a ser un problema: el agua embalsada y disponible para riego no supera el 39 %, lo que supone casi un 10 % menos que la disponible el pasado año en la misma fecha.

Los datos más llamativos por escasos provienen de Puntagorda, donde la cantidad de agua de riego embalsada es casi inexistente, ya que la suma de sus dos embalses no llega ni a un 5%.

La Asociación de Agricultores y Ganaderos de La Palma pide más previsión para evitar problemas de desabastecimiento y mayor inversión en capacidad de almacenamiento, transporte y control de los recursos hídricos.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS:

EL CHEF PACO PÉREZ, CINCO ESTRELLAS MICHELIN, PROMOCIONA LOS PRODUCTOS CANARIOS



El cocinero Paco Pérez, cinco estrellas Michelin y propietario del restaurante Miramar (Gerona), rueda estos días en Gran Canaria el segundo episodio dedicado a la isla de El Chef Viajero, un proyecto documental con el que el



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

Gobierno de Canarias busca promocionar los productos locales a través de la participación de chefs reconocidos internacionalmente que recorren cada una de las islas para descubrir y mostrar lo mejor de la gastronomía canaria, sus producciones.

Durante la grabación de este capítulo, que cuenta con la participación de Erlantz Gorostiza y los cocineros locales Germán Ortega y Ángel Palacios, han visitado el mercado central de Las Palmas de Gran Canaria, la granja de cochino negro del Cabildo insular–que colabora en esta iniciativa- en Arucas, una finca de cultivo de olivo y una almazara, plantaciones de frutales, viñedos y bodegas, queserías, una panadería y heladería artesanales, y una fábrica que elabora chorizo de Teror, entre otras localizaciones.



La consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias ha impulsado esta serie que, enmarcada en "Crecer Juntos", busca poner en valor los productos canarios y conseguir que la gastronomía sea un valor turístico que atraiga a visitantes al Archipiélago, más allá de los atractivos tradicionales "sol y playa". "Crecer Juntos" es un proyecto puesto en marcha por el Ejecutivo canario en 2015 para generar sinergias y estrategias conjuntas de crecimiento en los sectores primario y turístico, que está desarrollando la empresa pública Gestión del Medio Rural de Canarias (GMR) y en el que colabora la Consejería de Turismo, Cultura y Deportes.



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, explicó que "la gastronomía es turismo, paisaje y cultura, y los productos forman parte de nuestra identidad; en este sentido, El Chef Viajero busca dar valor a nuestras producciones y a los productores, y, en consecuencia, dignificar la actividad agraria y pesquera en las islas". "Prestigiar desde el punto de vista culinario los productos del sector primario canario es crucial para generar conciencia de consumo y así propiciar la estabilidad de los productores" añadió.

Hasta la fecha han participado, entre otros, cocineros de la talla de Martín Berasategui, Pepe Rodríguez, Paolo Casagrande, Erlantz Gorostiza, Diego Guerrero y Susi Díaz, y se han grabado ya los episodios de La Gomera, Tenerife (primera parte), Lanzarote, el primer episodio de Gran Canaria y Fuerteventura. Después de este segundo capítulo dedicado a Gran Canaria se grabarán el de La Palma (en octubre) y El Hierro (antes de final de año).

A través de los vídeos, en los que los cocineros comparten su sabiduría culinaria a partir de producciones locales, se realiza un recorrido por explotaciones de cultivos, mercados, tiendas de producto local y se destacan algunos de los paisajes y lugares más emblemáticos del Archipiélago. Los episodios serán cedidos tanto a televisiones públicas como a canales especializados nacionales e internacionales para su difusión.

Paco Pérez

A los 12 años empezó a trabajar en el bar de tapas de su familia, donde acabó de gestarse su pasión por la cocina. Compaginó los estudios con el trabajo en diferentes restaurantes y completó su formación con Michel Guèrard, padre de la "nouvelle cuisine".



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

Actualmente además del restaurante Miramar (con dos estrellas Michelin y localizado en Llançà, Gerona) dirige las propuestas gastronómicas de la Enoteca del Hotel Arts (dos estrellas Michelin), y del Hotel Das Stue en Berlín (una estrella Michelin).

LA PAPA REUNIRÁ EN TENERIFE A COCINEROS PERUANOS, ALEMANES Y ESPAÑOLES



El I Foro Gastronómico de la Papa reunirá en Tenerife a cocineros peruanos, españoles y alemanes para dar a conocer la cocina de este tubérculo, originario de América del sur, y ara poner en valor un producto clave de la gastronomía canaria.

El foro se celebrará el 16 y el 17 de octubre en el Auditorio de Tenerife Adán Martín y en él participarán en directo o por medio de internet los cocineros peruanos Mitsuharu Tsumura, Virgilio Martínez y Gastón Acurio, así como el alemán Sebastián Frankz.



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 españoles figuran Quique Dacosta, Albert Adriá, los hermanos Sergio y Javier Torres, Oriol Castro, Pepe Solla, Nacho Manzano, Ricardo Sanz, Carmen Carro, Juan Antonio Medina, Kiko Moya y Jesús Sánchez.

También españoles pero con locales en Canarias, participarán Juan Carlos Padrón, Erlantz Gorostiza, Daniel Franco, Braulio Simancas, Germán Blanco, Jesús González, Nelson Molina y Alexis García.

El foro ha sido presentado hoy en un acto en el que han participado el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso; el alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Manuel Bermúdez; el director general de Agricultura del Gobierno de Canarias, César Martín Pérez; la periodista y directora de la plataforma Gastroactitud, Julia Pérez Lozano y el periodista y director de la plataforma Gastrocanarias, José Carlos Marrero.

En este foro se ofrecerán ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates en torno a un producto que llegó a España desde el sur de América como una curiosidad botánica más que como una planta alimenticia.

La papa llegó a Europa por Tenerife, donde la primera plantación se hizo en unas huertas del Barranco de Ruiz, en la zona de Icod el Alto.

Las que hoy se denominan papas antiguas de Canarias, procedentes de Perú-Bolivia, llegaron al Archipiélago recién "descubierta" América, y con motivo de este foro tendrá lugar un concurso nacional de papas.

LA V RUTA DE LA TAPA DE SETAS Y HONGOS EL ROSARIO CALIENTA MOTORES

El Ayuntamiento de El Rosario acogió en la mañana de hoy, martes, la primera reunión de coordinación de cara a la organización de la V edición 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 Ruta de la Tapa de Setas y Hongos de El Rosario que, por segundo año consecutivo, volverá a contar con el apoyo del Cabildo insular de Tenerife, a través del área de Agricultura, Ganadería y Pesca y de Turismo de Tenerife. El concejal de Empleo y Desarrollo Local, Yeray Gutiérrez, presidió el encuentro con la presidenta de la Asociación de Pequeños y Medianos Empresarios de El Rosario (Apymeer), Ivana del Río, el director de campamento Quimpi, Quim Ferreira, y técnicos del área para definir las pautas a seguir en la organización de la próxima muestra gastronómica, así como de las Jornadas Micológicas, y que también contarán con el apoyo de la Asociación de Amigos de las Setas de Tenerife.



Yeray Gutiérrez explica que, en esta quinta edición, "habrá varias novedades que iremos desvelando en las próximas semanas, todas ellas tendentes a potenciar nuestros productos y su consumo, así como a dinamizar el sector de la restauración del Municipio, dando a conocer la amplia oferta de establecimientos de hostelería y restauración que tenemos". Los establecimientos interesados en participar en la ruta, que se celebrará entre el 3 de noviembre y el 3 de diciembre, pueden inscribirse o solicitar toda la información llamando al 022 01 01 60 Ext. 1112.



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

EL APURÓN:

EL CABILDO ESPERA HASTA EL FINAL DEL VERANO PARA CONTRATAR LA CAMPAÑA DE DESRATIZACIÓN

Acaba de contratar el suministro, después de las plagas sufridas en municipios como Breña Alta y Breña Baja

El Cabildo de La Palma acaba de adjudicar el suministro de raticida para la campaña de desratización de 2017, por un importe de 67.800 euros, a la empresa Química de Munguía.

La adjudicación de este servicio llega en el último tramo del año, al final del verano, después de que municipios como Breña Alta o Breña Baja hayan sufrido las consecuencias de este retraso en la campaña. Localidades en las que se produjo una proliferación de estos roedores, que obligó incluso a los ayuntamientos a tomar medidas excepcionales para combatirlos.

Desde estas localidades, se realizaron serias críticas contra el Cabildo por el retraso del inicio de esta campaña, vital en materia de salud pública, así como determinante para sectores como el agrícola.