



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

## DOMINGO 01 DE OCTUBRE DE 2017

### EL DÍA:

### **EN TODOS LOS CORRILLOS, ¡ESE PRODUCTO DE CERCANÍA!**

En el marco de la idea de arranque, la de los géneros con "etiqueta Kilómetro Cero", cobraron vigor a lo largo de 2017 tendencias como las veganas y vegetarianas, entre otras, que ya se habían avanzado en foros y congresos gastronómicos internacionales con anterioridad. Aún con las estelas dejadas por las plagas de bao (pan japonés de dudosa confección) y rellenos de lo más insospechado, o la maniática repetición del cebiche "peruano" (sin serlo) en centenares de locales de las Islas, lo cierto es que en estos meses ha quedado patente una predilección general por materias primas de "aquí al lado". Al fin y al cabo, justo lo que hacían nuestras abuelas hace medio siglo.



Las Islas se aferran a argumentos de cocina no solo de hechuras gustosas y que llamen la atención sino también de conceptos saludables en general. Se



**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

ha podido percibir una atención especial de los chefs incluso en cierta propensión al uso de semillas (chía, cáñamo, granada?), también lo exótico – cada vez más al alza como es el caso de la cúrcuma- o los rescates en el inacabable cofre del "todo es comestible" (espinas de pescado tratadas, tendones de vaca, pieles,?).

Son, grosso modo, algunas de las alternativas que se veían venir para los que nos dedicamos a otear los horizontes culinarios que, en el ámbito del Archipiélago, adoptan su singular esquema conceptual y gustativo.

Hace justo una semana, salía publicada en esta sección en qué consistía la propuesta del chef Pedro Hernández en su plaza palmera de Los Llanos, con una defensa a ultranza de los productos de fincas ecológicas en las que él mismo se encarga de acopiar para sus elaboraciones, embutidos y cartas de El Duende del Fuego: chorizos de cabra, queso garafiano de cabra, albacora de Tazacorte, arroz de montaña con salchichas y morcillas de raza palmera, pitayas, tunos indios?

En esa línea, el jefe de cocina conejero Víctor Bossecker (hotel Princesa Yaiza, Playa Blanca) resaltaba desde el Festival Enogastronómico de Teguiise una idea que hoy puede darse como un hecho en no pocos feudos de la alta cocina: "La sostenibilidad de los alimentos no es una tendencia: es el futuro irrevocable de las cocinas y los cocineros". El lanzaroteño no deja resquicio a la duda: "es nuestra responsabilidad adquirir alimentos óptimos y saludables; en mi pequeña escala yo me centro cada vez más en este objetivo".

Particularmente, creo que se está reforzando el sentido de orgullo por el producto de tal manera que algunos uniformados de blanco incluso plantan en pequeños huertos al lado mismo de sus espacios de restauración. Cuando



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

me puse en 2016 a tomar apuntes en los grandes congresos del calendario anual, en las ponencias de prestigiosos cocineros (Culinaria Tenerife, Fórum Coruña, Gastronomika?) ya se veía la predilección por una serie de "modas" que han conquistado a los "foodies", primero, y paulatinamente a un público más amplio: comer en cuencos, proliferación de alimentos fermentados, los cibermercados gastronómicos o las bebidas sin alcohol del propio restaurante (hidromieles, etc.). Son líneas que se han podido ver estos meses y en lo que parece que es el reinado incontestable del producto de proximidad.

No es que un servidor, el que firma este análisis, vaya y escriba aquí cuatro líneas "al alimón" acerca de lo está acaeciendo gastronómicamente hablando con el foro de San Sebastián Gastronomika ya a las puertas (8-11 de octubre) y dónde se palpará a las claras las principales pautas de un mundo globalizado que, sin embargo, intenta buscar consistencia de géneros en su propio territorio.

Es la insistencia y consistencia de todo lo que están marcando cocinas admiradas como las de Juan Carlos y Jonathan Padrón, uno de nuestros jefes de cocina que enarbolan la estrella Michelin.

Sin embargo, éste y otros chefs advierten acerca de la capacidad real que al final está en manos de los proveedores canarios. "La materia prima de la que podemos disponer al lado tiene cupos limitados; pueden ser buenas y eso es lo que buscan jóvenes agricultores en huertas experimentales y cada vez más en coordinación con la restauración local; una cosa es la realidad y otra que caigamos en excesiva euforia".



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

Son sus claroscuros, se afianza la puesta en escena y el trato de los chefs al producto de proximidad, lo que desde hace algún tiempo ya se dio por denominar -a lo mejor con demasiada pretensión- "Kilómetro Cero". Sin embargo, el aplauso y el encanto del comensal está ahí: no es lo mismo encontrarse una piña de millo con ribetes dulzones al máximo y consistencia "etérea" que el sabor detectable del maíz que germina en nuestros terruños; será muy agradable un crustáceo venido de otras aguas, pero cuando detectamos la untuosidad de nuestros camarones soldado la pleitesía culinaria hace asomo de inmediato.

A principios de año, el congreso Madrid Fusión 17 fue un escaparate con el tándem Juan Carlos-Jonathan Padrón en el escenario principal que desarrollaron una serie de ensayos increíbles con la papa antigua. En el stand de Tenerife de Saborea España un grupo humano de chefs, técnicos, bodegueros, agricultores? dejaron buen regusto a especialistas de la gastronomía con mieles, túnidos, aguacates, quesos, cochino negro, papaya?

Uno de esos chefs que cocinó en vivo para ilustres invitados e "influencers" fue Nacho Hernández Almira, que ya defiende en Santa Cruz el gusto por lo exótico en Jaxana, con esa cocina de fusión de lustre conseguida por el chef a lo largo de sus viajes por el lejano Oriente. Está claro que la materia prima merece el mayor de los respetos por su parte y la máxima sensibilidad a lo que pueda aportar el entorno.

El periodista y escritor grancanario Yuri Millares ("Pellagofio") me subrayaba a principios de año que "no solo estamos hablando del sector primario puro y duro sino que se notará el avance de un auge de los alimentos



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

transformados". En este sentido, el periodista considera que sí es verdad que se ha potenciado una restauración de mayor calidad mientras paralelamente languidece la de aquellos locales estilo casa de comidas y guachinches".

Ha habido un giro completo en la visión de la restauración canaria en general, eso está claro, y visto lo visto no se puede erradicar en adelante cualquier tendencia por burda que parezca; de partida ninguna es mala, siempre que se ejecute como es debido. Todos los cocineros no pueden hacer lo mismo.

Lo del Km 0 llevado a su máxima expresión "apareció" en una ponencia en Madrid Fusión 17 con el jefe de cocina ecuatoriano Rodrigo Pacheco, que dejó encandilados a los que siguieron su ponencia con tres platos representativos de sendos ecosistemas: bosque seco, manglar y bosque húmedo? "BocaValdivia es un punto de conexión entre la naturaleza, nuestras culturas ancestrales y una expresión culinaria que responde a los principios de la cosmovisión, del pasado, del presente y del futuro", afirmó el chef que oficia en la zona de Cayo Blanco.

"Hemos aprendido a obtener con nuestras manos lo que necesitamos para brindar una experiencia culinaria auténtica, fresca y silvestre con productos sugerentes de cercanía directos de los entornos al restaurante: cactus, sábila, zapotillo, caimito? "Con nuestras manos -concretó- obtenemos alrededor de 200 productos de los diferentes ecosistemas que nos rodean".

ORIENTACIONES CULINARIAS QUE SE VEÍAN VENIR Y QUE SE HAN HECHO REALIDAD



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

¡Vaya Capricho? el de Nicomedes!

Es que así se denomina, El Capricho de Nicomedes, el establecimiento de lustroso marisco y pescado (ostras, navajas, pulpo, anchoas, zamburiñas, salmón de Uga, cazón), tal y como acostumbra el proveedor en su feudo del Mercado de Nuestra Señora de África, esta vez trasladado el concepto a un formato más ambicioso y que, apenas con un mes desde su apertura, está concitando gran interés en el arranque de la Avenida Anaga. Ubicado en una de esos enclaves históricos cercanos al puerto santacrucero, el mostrador a la vista ya nos va a dar una idea del fruto del mar que vamos a poder degustar. Por supuesto, además de las ostras y demás género que viene de Galicia, el público va a elogiar las raciones (también medias) de pescado capturado en nuestras aguas (atún, salmonetes de Candelaria, brota, gambón canario?) a un precio-calidad que animará a visitar esta agradable incorporación a la restauración de la capital tinerfeña./

## **LA PROVINCIA:**

## **EL REMEDIO NATURAL PARA LOS TERRENOS BALDÍOS**

El Archipiélago pone en marcha una investigación para recuperar suelos agrícolas degradados con el cultivo de la tederá

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

## LA OPINIÓN DE TENERIFE:

### EL REMEDIO NATURAL PARA LOS TERRENOS BALDÍOS

El Archipiélago pone en marcha una investigación para recuperar suelos agrícolas degradados con el cultivo de la tederá

Andrea Rodríguez

## RTVC:

### LA PALMA RECOGE 40 TONELADAS DE RESIDUOS ORGÁNICOS

La iniciativa supone un ahorro para los agricultores de la isla al obtener un compost de calidad A.



El trabajo para concienciar a la población de La Palma en el uso del contenedor marrón para los residuos orgánicos comienza a dar sus frutos. En el complejo medioambiental ya se acumulan 40 toneladas de compost.

Estas toneladas han salido recogidas en los municipios de El Paso, Los Llanos de Aridane, la Central Hortofrutícola y un hotel en Fuencaliente. Se busca ampliar en breve el radio de acción.



**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

Otros municipios se irán sumando a esta iniciativa que supone un ahorro para los agricultores de la isla al obtener un compost de calidad A, la más alta entre los fertilizantes, y una ayuda evidente al medio ambiente. El proceso desde el desecho hasta el producto final se prolonga durante varios meses.

## ABC CANARIAS:

### ESPAÑA CONSIGUE MANTENERSE COMO TERCER PRODUCTOR DE TABACO DE LA UNIÓN EUROPEA

La superficie cultivada es de 8.795 hectáreas, de las que el 97% están en Extremadura.



La cultura de hoja de tabaco tiene mucha importancia en la parte norte de la provincia de Cáceres - ABCMARIBEL NÚÑEZ

La cruzada contra el consumo y venta de tabaco que se desarrolla en todo el mundo ha hecho que, lógicamente, la producción se haya reducido drásticamente en los últimos años. Sin embargo España, pese a todo, ha conseguido mantener el cultivo en estos tiempos de crisis. Así, entre 2006 y 2016 la producción apenas ha disminuido un 10%, frente a las importantes caídas de la producción de hoja de tabaco en países tradicionales como Bulgaria, en los que el cultivo ha caído más de un 80%





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 los últimos diez años. Alemania prácticamente ha abandonado la producción de hoja de tabaco.

Hay que recordar que los agricultores europeos de tabaco han vivido un gran cambio en la política agraria común (PAC), ya que se han eliminado todas las ayudas acopladas a este cultivo, en un contexto de caída del mercado a nivel global, por razones sanitarias. Así, este 2017 la superficie cultivada asciende a 8.795 hectáreas, de las que el 97% del total se ubican en Extremadura, principalmente en el norte de la provincia de Cáceres. Le siguen en importancia Andalucía y Castilla y León con el 1,3% y el 0,8%, respectivamente.

#### Extremadura, casi monocultivo

El cultivo de hoja de tabaco en Extremadura juega un papel clave como motor de la economía regional y como generador de empleo en el medio rural, ya que es el modo de vida directo e indirecto de 20.000 familias extremeñas, con gran importancia en el norte de la provincia de Cáceres, donde los agricultores llevan décadas comprometidos en conseguir una materia prima de alta calidad sostenible desde el punto de vista medioambiental, según fuentes del sector.

A pesar de las incertidumbres generadas por la PAC, y sobre todo de la reducción de ayudas que trajo consigo, los agricultores españoles dedicados al tabaco han realizado un importante esfuerzo inversor en los últimos años en la modernización del proceso de producción. De este modo, entre 2011 y 2015, han invertido 60 millones de euros en los secaderos extremeños, con el objetivo de sustituir el uso de combustibles fósiles, como el gasóleo, por biomasa. El uso de biomasa es cero emisiones y contribuye a dar salida a subproductos agrícolas (como los huesos de aceituna) y a la limpieza de los montes. En paralelo, los agricultores también se han profesionalizado para cumplir con los requisitos de una producción integrada regulada que garantiza su sostenibilidad medioambiental.

os últimos años se ha invertido 60 milones de euros en sustituir el uso de combustible fósiles por biomasa, que tiene cero emisiones



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

Ni que decir tiene que también ha ayudado a la supervivencia de la producción de tabaco en España, y sobre todo en Extremadura, el hecho de que las tabaqueras que operan en nuestro país hayan mantenido durante estos años el compromiso de comprar hoja de tabaco de producción nacional para abastecer sus fábricas en todo el país.

También ha ayudado el apoyo institucional, tanto del Gobierno central a través del Ministerio de Agricultura como de la Junta de Extremadura. Ambas instituciones han coincidido en calificar de estratégico el cultivo de tabaco, mayormente porque donde se produce se da en condiciones de casi monocultivo, de ahí la importancia del compromiso mencionado de compra por parte de las tabaqueras.

De esta forma, la contratación cerrada para la presente campaña 2017/2018 asciende a 30.011 toneladas de las variedades Virginia (94,4%), Burley (4,4%) y Havana (1,2%). Esta cantidad confirma la estabilidad del cultivo de hoja de tabaco, ya que la contratación se ha mantenido más o menos en los mismos niveles de las dos campañas anteriores, según datos de la Organización Interprofesional del Tabaco en España (OITAB).

## Nueva directiva

Al margen de los datos de producción, el año 2017 está siendo muy complicado para el sector porque se trata del año inmediatamente posterior a la entrada en vigor de la nueva Directiva de Productos del Tabaco, que empezó a funcionar el 20 de mayo del año pasado. «Esta norma ha implicado cambiar el envasado y etiquetado de 70.000 referencias europeas de productos del tabaco, lo que ha obligado a su vez a modificar todos los precios de fabricación, impresión y a adquirir nueva maquinaria, con la presión añadida de plazos muy ajustados para su cumplimiento», según aseguró Juan Páramo, director general de ADELTA (Asociación Empresarial del Tabaco).

Pese a tener todos los vientos en contra, el año pasado se vendieron en España 2.325 millones de cajetillas de tabaco, tan solo un 0,07% menos que en el año anterior, lo que hace que el sector productor sea optimista.