



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

VIERNES 13 DE OCTUBRE DE 2017

EL DÍA:

SU MAJESTAD LA PAPA

El Auditorio Adán Martín acoge los días 16 y 17 de octubre el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que incluye un concurso de tortillas.



Profesionales de proyección internacional y estrellas Michelin se darán cita en el I Foro Gastronómico Internacional de la Papa-Tenerife 2017, los días 16 y 17 de octubre en el Auditorio Adán Martín de Tenerife.

El cocinero peruano Mitsuharu Tsumura (Maido, nº 8 del mundo según la lista 50Best) cocinará papas y tubérculos andinos, acompañado de Edilberto Soto. Desde Lima, Virgilio Martínez (Central, nº 4 del mundo según la lista 50Best) y Gastón Acurio (Astrid y Gastón, nº 33 del mundo según la lista 50Best) se unirán en un animado coloquio virtual. El austriaco Sebastian Frankz (Horvarth 2*) trabajará las patatas siguiendo cánones centroeuropeos.



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

Albert Adrià (Tickets 1*) dará cuenta de todo lo que se puede hacer con las papas canarias; Oriol Castro (Disfrutar 1*) explicará innovadoras técnicas. Los hermanos Sergio y Javier Torres (Dos Cielos 1*) darán la vuelta al mundo a través de recetas con papas y Nacho Manzano (Casa Marcial, 2*), Kiko Moya (L'Escaleta, 2*) y Juan Antonio Medina (A'Barra. 1*). ofrecerán un a ponencia didáctica; Jesús Sánchez (Cenador de Amós. 2*) hablará de tapas contemporáneas con patatas, mientras que Pepe Solla (Solla 1*) centrará su ponencia en el cachelo, la papa gallega.

Los canarios Braulio Simancas (Las Aguas- Bahía del Duque), Juan Carlos Padrón (El Rincón de Juan Carlos 1*) y el vizcaíno afincado en Tenerife Erlantz Gorostiza (MB Abama 2*), junto con el pastelero Jonathan Padrón (El Rincón de Juan Carlos 1*) presentarán innovadores trabajos con las papas canarias en cocina dulce y salada. Para pasar revista a las preparaciones tradicionales canarias con papa llegarán desde Gran Canaria Nelson Pérez (Nelson), German Blanco desde Lanzarote (La Tegala) y Jesús González de Tenerife (Bogey). En la tarde del martes, justo antes de conocer quién ganará el Concurso Nacional de Tortillas, donde Quique Dacosta actuará como presidente del jurado, Senén González (las tortillas de Senén) y Carmen Carro (Taberna Pedraza) desvelarán sus secretos.

También estará presente la historia. Domingo Ríos y José Carlos Capel analizarán el viaje de las papas desde Perú a Canarias; la doctora en Historia María Ángeles Pérez Samper mostrará su huella en la literatura, mientras un grupo de técnicos y especialistas debatirá en torno a cómo crear una imagen de marca sobre la papa canaria.



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

EL PROTOCOLO DE OBRAS HIDRÁULICAS INCLUYE 185 ACTUACIONES

Pese a la incertidumbre sobre si habrá nuevo presupuesto estatal, Quintero está seguro de firmarlo a finales de este año y de suscribir el primer convenio a inicios de 2018.



El protocolo que pretende firmar el Gobierno de Canarias con el central sobre obras hidráulicas a finales de año y con una periodo de doce ejercicios contempla 185 actuaciones nuevas a las previstas hasta ahora en las distintas Islas, según señaló el consejero de Agricultura, Pesca, Ganadería y Aguas, Narvay Quintero, en el último pleno regional. A esas acciones de lo que el responsable del departamento gusta llamar "ciclo integral del agua" se suman otro medio centenar de intervenciones sí programadas con antelación, pero que se han actualizado.



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

Quintero se refirió a estos proyectos a preguntas del diputado de CC Mario Cabrera, preocupado por el retraso de un convenio que se espera desde 2008 mientras las infraestructuras han seguido deteriorándose o las carencias en muchos sitios, incrementándose. Frente al pesimismo del diputado majorero, que alertó del aumento poblacional de islas como Fuerteventura o de municipios como La Oliva, el consejero se muestra convencido de que el protocolo se firmará a finales de 2017 y que el primero de los tres convenios que contempla se suscribirá a principios de 2018.

Si bien Cabrera apuntó a 288 millones de euros para el primer convenio, Quintero fue menos preciso y señaló que se prevé una media de 300 millones para cada uno de esos tres acuerdos, con un periodo de 4 años cada uno.

En total, se calcula una inversión de 920 millones para obras de todo el ciclo integral del agua, que incluyen actuaciones de almacenamiento, conducción, saneamiento y reutilización, muchas de ellas en redes que llevan tiempo necesitando una mejora o ampliación.

Cabrera es consciente del trabajo hecho por la consejería con los cabildos y ayuntamientos para coordinar este plan, pero le reclamó al consejero que la Dirección General de Aguas esté más cerca de la realidad de cada municipio y en colaboración con los consistorios. Quintero, sin embargo aclaró que, con la ley de 2010, dicho departamento ha visto muy debilitadas sus competencias en favor de los cabildos, salvo en lo que se refiere precisamente a los planes hidrológicos.

Podemos cuestiona el control de los vertidos



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

Quintero tuvo que responder también a la diputada de Podemos Concepción Monzón, quien pone en duda los cambios este año en los criterios para el censo de vertidos tierra-mar. Monzón, muy preocupada por la contaminación de las aguas marítimas, que se ven agravadas por las corrientes atlánticas, remarca que el nuevo recuento ha reducido "enormemente" el número de vertidos sobre al censo de 2007. Así, por ejemplo, en Lanzarote se ha pasado de 70 a 33, de 7 autorizados a 8 y de un 10% de esos 70 a un 20%, lo que considera alarmante. Según señaló, los criterios mejoran esos porcentajes al eliminarse los vertidos a los cauces hidráulicos, salvo los que van al dominio marítimo terrestre, los que se derivan a pozos por entenderlos de escasa entidad, algo que no cree muy claro, o los de escorrentías. A su juicio, la mayoría llegan al mar y ya no se controlan, lo que pone en riesgo zonas protegidas, pero Quintero cree que el censo es ahora más real, efectivo y garantiza lo que pone la norma del dominio marítimo terrestre. Así, apuntó que el 44% de los eliminados son pluviales y de barrancos, un 27 no van al mar, un 25% de pozos absorbentes y un 4% por otras causas.

AGROCANARIAS PREMIARÁ LA MEJOR SAL MARINA

El Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) convocará en 2018 el I Concurso Oficial Agrocanarias de Sal Marina de Canarias, según se ha acordado en el marco de la reunión entre los responsables de este organismo autónomo del Gobierno regional y los consejeros insulares de Agricultura.



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

El consejero de Agricultura del Ejecutivo autonómico, Narvay Quintero, explica que al certamen Agrocanarias se le suma ahora esta nueva categoría con el propósito de reconocer la calidad de las sales obtenidas en las Islas, para potenciar su valor comercial y subrayar el esfuerzo y la apuesta de los productores por la calidad, así como impulsar al mismo tiempo la recuperación de los espacios en los que se produce, las salinas.

LA PROVINCIA:

'PILOTO', EL TORO QUE NACIÓ EL DÍA DEL PILAR

El mezclado holandés participa en la misma feria de ganado en la que su madre lo parió en 2015

Pedro Hernández

Fiestas del Pilar en Valle de los Nueve Alto 2017 Andrés Cruz



'Piloto' y 'Chocolate' fueron ayer, por distintas razones, los centros de atención de la feria de ganado celebrada en el Valle de los Nueve Alto. 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

primero es un toro que en 2015 nació por sorpresa en este mismo evento. El segundo es un burro negro de 11 años que encandiló a la chiquillería con su mansedumbre.

Ambos participaron en la 48ª edición de la feria de ganado ininterrumpida más antigua de Telde, como recuerda David Rodríguez, presidente de la Asociación de Jóvenes Agricultores y Ganaderos (Ajozar) de Valle de los Nueve, organizadora del evento. Un total de 44 ejemplares -21 bovinos entre vacas y toros, cinco ovejas, seis cabras, cuatro burros, dos ponis y seis caballos- configuraron el elenco de una feria en que las altas temperaturas -al mediodía se registraban 35 grados- también se hicieron notar en la misa, el desfile de animales, procesión, paella popular y la verbena del solajero.

Un hermoso toro mezclado con holandés de 700 kilos de peso es en lo que se ha convertido *Piloto*, nombre puesto por su propietario, Emeterio López, porque nació en el día del Pilar. "Si hubiera sido hembra, la habría llamado Pilar", afirma este ganadero "desde la cuna", de 72 años de edad, ya jubilado, aunque sus hijos siguen con una explotación de más de 100 animales cerca de El Sequero, en Ingenio.

Todavía recuerda el nacimiento de su toro: "La madre venía ya cumplida de cuentas desde Ingenio, pero no pensábamos que pariera aquí ese día. Fue una sorpresa y creó revuelo", recuerda mientras le quita el polvo pegado al cuerpo después de escarbar la tierra donde estaba atado.

A pocos metros de *Piloto* se encontraba *Chocolate*, un burro de 11 años traído de La Aldea cuando tenía seis meses. Ayer posó con paciencia, se dejó acariciar, levantó una pata delantera y otra trasera a requerimiento del dueño y solo dejó su mansedumbre con la llegada de otro burro. Ahí empezaron los rebuznos, hasta que ambos se calmaron. Recibió el tercer premio en su



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

categoría, lo califican de tranquilo, al que se puede dejar suelto sin problemas. "En sus 11 años no ha trabajado nunca", argumentaba risueño Martel, mientras su nieto avisaba a quienes se acercaban, que no lo tocaran por la grupa, por si daba una inesperada coz.

Premios en metálico de 80, 60 y 50 euros para los tres primeros clasificados en sus categorías y sacos de pienso fueron las recompensas por el esfuerzo de mantener viva la tradición ganadera en Telde.

"CADA CAMPO DE CULTIVO Y CADA PASTOR ES UN CORTAFUEGOS EN GRAN CANARIA"

"Estamos trabajando con los pastores para que sean agentes de prevención, queremos remunerarlos", asegura el ingeniero técnico forestal y director de extinción y analista de incendios forestales del Cabildo de Gran Canaria
Cristóbal D. Peñate

EL GOBIERNO NO DESCARTA LIMITAR EL USO DEL AGUA

Las persistentes sequías pueden obligar a introducir restricciones en 2018 si no cambia la situación

Pantano del Ebro en Cantabria, este miércoles.





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 Ejecutivo ha reconocido esta semana que, de mantenerse la situación actual de sequía y la escasez de lluvias, "probablemente" habrá que limitar el uso del agua a partir de 2018, aunque ha garantizado que el abastecimiento de momento está asegurado "hasta final de año".

Así lo avanzó esta semana en el Senado la ministra de Agricultura, Alimentación y Pesca y Medio Ambiente, donde aseguró que el Gobierno "trabaja con anticipación" y repasó la "batería de medidas" en marcha, como las que se recogen en los Reales Decretos de sequía en las cuencas del Júcar, Segura y Duero.

La falta de precipitaciones acumulada, que en el año hidrológico 2016-2017 terminó con un 15 por ciento de déficit, lo que ha provocado una sequía agronómica, sobre todo en el interior peninsular. No obstante, según recalcó Tejerina, desde 2007 existen en España planes de sequía para minimizar el impacto social y económico y para mejorar el recurso hídrico.

El nuevo año hidrológico que comenzó el 1 de octubre ha acumulado en su primera semana un déficit del 95% de lluvias por debajo del valor normal, según los datos de la Agencia Estatal de Meteorología (AEMET), que señalan que lo normal son 6 litros por metro cuadrado pero que únicamente se ha recogido 1 litro por metro cuadrado.

Precisamente, esta semana los embalses están en su dato más bajo en lo que va de siglo y se trata del quinto año con menos agua en los embalses desde 1990, durante la semana 41, según datos facilitados por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente a Europa Press.



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 acuerdo con estos datos, en la actualidad los embalses están al 38,31 por ciento de su capacidad total, una cifra que no se conocía en este siglo -- durante la semana 41-- y que solo ha sido menor en otras cuatro ocasiones desde 1990.

En concreto, el año con menos agua en los embalses en esta época fue 1995, con el 25,89 por ciento; en segundo lugar, 1994, con un 33,45 por ciento; 1993, con el 36,64 por ciento y 1992, con los embalses al 37,62 por ciento esta semana.

En la misma semana de 2016 los embalses tenían casi doce puntos porcentuales más, ya que estaban al 50,49 por ciento de su capacidad. Sin embargo, en el mismo periodo en 2013, los embalses estaban al 66,53 por ciento de su capacidad total, que es el año con más agua embalsada en los últimos 27 años.

La cifra es aún menor en la vertiente mediterránea, cuyos embalses están en su conjunto en el 36,33 por ciento, frente a los de la vertiente atlántica, que se encuentran al 38,97 por ciento. Las cuencas que están en peor situación son las del Segura, que está al 14,20 por ciento, el Júcar, al 25,59 por ciento y el Duero, al 31,52 por ciento.

ALEJANDRO JORGE RECLAMA LA CONVOCATORIA URGENTE DE LA MESA DE SEGUIMIENTO DEL PIOF

El consejero de Nueva Canarias en el Cabildo mayorero censura la gestión de Coalición Canaria y el PSOE



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

Alejandro Jorge reclama la convocatoria urgente de la Mesa de Seguimiento del PIOF



El trato que Coalición Canaria y el PSOE le están dando a un documento trascendental para el desarrollo de Fuerteventura, como es el Plan Insular de Ordenación del Territorio (PIOF) es vergonzoso. Después de que el consejero de Ordenación del Territorio, el socialista Blas Acosta, presentara en la última Mesa de Seguimiento celebrada el 20 de julio de 2017 un calendario para su aprobación definitiva, nada se sabe al respecto. El consejero de Nueva Canarias (NC) – IF en el Cabildo, Alejandro Jorge, reclama la convocatoria de una Mesa de Seguimiento, "el consejero Blas Acosta quedó en convocar una reunión a principios de septiembre, pero estamos en octubre y sigue sin convocarse, el calendario ya no se va a cumplir, y todo apunta a que tampoco esta legislatura tendremos Plan Insular".

Alejandro Jorge exige a Coalición Canaria y al PSOE que digan la verdad "no vamos a aceptar que engañen a la población, tienen que decirle a los ciudadanos lo que está pasando, nosotros sabemos que existe una división entre los socios de gobierno, y esta división tiene como consecuencia no cumplir con los plazos de aprobación propuestos en la Mesa de Seguimiento".

A Jorge le llama la atención que siendo el PIOF el documento más importante de las últimas legislaturas sea motivo de tensión entre Coalición Canaria y el PSOE, "la evidencia no se puede negar, ambos partidos cuando firmaron el pacto se marcaron la aprobación del PIOF como uno de los grandes compromisos de la legislatura y no están cumpliendo, este es un claro ejemplo de la falta de coherencia que permanece enquistada en el actual Gobierno del Cabildo. '



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:

LA PAPA, PROTAGONISTA INTERNACIONAL

Los cocineros más influyentes se dan cita en el Auditorio de Tenerife Adán Martín para dar a conocer la cocina del tubérculo clave en la gastronomía canaria

La papa, protagonista internacional

Los cocineros más influyentes y estudiosos de reconocido prestigio se darán cita el próximo lunes y martes 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.

Esta iniciativa nace con vocación de continuidad porque cuenta con los ingredientes que desarrollan el trabajo que está llevando a cabo en Tenerife en favor de la gastronomía canaria. Esos tres ingredientes son el paisaje, como complemento de nuestra historia; un producto de calidad único - que en este caso es la papa - y, como no, nuestros cocineros.



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

Haydeé conecta Ibiza con Tenerife en un *6 manos* con el conocido chef ibicenco Davis Reartes (re. art). La espectacular *jam sesión* gastronómica tendrá lugar el jueves 26 de octubre con un menú exclusivo de David Reartes y los hermanos Suárez. Esta cena *Ibiza-Tenerife Connection* ofrecerá ocho platos inéditos de los tres chefs a *6 manos* armonizados con vinos de Bodegas Viñátigo y se convertirá en la gran Fiesta Otoño 2017 en Tenerife. Una celebración gastronómica en la cumbre en la que los emergentes y exitosos Víctor y Laura Suárez colisionarán aromas y sabores atlánticos con los mediterráneos del gran David Reartes, el chef número uno de Ibiza y estrella de la Nueva Cocina Ibicenca.

Nueva cocina Canaria versus Nueva Cocina Ibicenca en un *6 manos* irrepetible. Un duelo incruento del máximo nivel culinario en el que los productos canarios y las materias primas de Ibiza, con las distintas visiones gastronómicas de los Suárez y de Reartes (aunque ambos usan lenguajes muy contemporáneos de ingredientes de "proximidad" y fusión ecléctica), recrearán un festival singular para todos los sentidos.

Reartes estallará elaboraciones como el *sunomono* de tomate y su *tartare* con sobrasada en piel de pollo, la berenjena tibia en *garum* y pan de algarroba o el canelón de cuello de cordero, leche evaporada y emulsión de salicornia. Víctor y Laura, por su parte, han concebido recetas como la tortita de camarones, la vieja con escamas comestibles, escabeche de zanahoria y falsa lapa o el *cheesecake* de parchita, crumble y helado de Oporto.

La torta vilana gomera, protagonista del blog gourmet *gourmet like Me*. La Torta de Vilana de La Gomera se ha convertido en la protagonista del blog gastronómico *Gourmet Like Me*, que conduce Sebastián Simón, un gomero afincado en Madrid que desde hace cinco años comparte sus recetas en internet.



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 joven que se autodefine a sí mismo como *gourmet 2.0* ha elegido utilizar la receta del tradicional bizcochón de batata gomero para inaugurar la temporada de otoño de su página, y lo ha hecho de una forma muy especial: modificando la receta ligeramente para adaptarla a la repostería actual y transformándola en muffins de batata.

"He cogido la receta original y le he dado una vuelta de tuerca haciéndola aún más esponjosa y presentándola en formato de muffin", comenta orgulloso el chef. En palabras del propio Sebastián Simón "es la primera vez en los cinco años que llevo con el blog que comparto una receta inspirada en mis raíces gomeras. Me encanta experimentar con los sabores de mi tierra y tengo más de 30 creaciones en el tintero, aunque hasta ahora no las había compartido, ya que para muchas de ellas se necesitan ingredientes autóctonos como el gofio, la miel de palma o el queso gomero, que no siempre son fáciles de conseguir en la Península. Sin embargo, los ingredientes de estos *muffins* son universales y se consiguen en cualquier parte del mundo. Aun así, concentran todo el sabor de la isla en un bocado".

El autor afirma tener más de 30 creaciones dulces y saladas en el tintero, algunas de las cuales prevé que salgan a la luz en su próximo libro de cocina canaria creativa.

Nace la Fundación Canaria Dinosol para conciliar la felicidad de sus trabajadores. El Grupo DinoSol ha creado la Fundación Canaria Dinosol, una nueva organización sin ánimo de lucro que nace de los deseos del grupo de ayudar de manera directa y cercana en impulsar programas que favorezcan el desarrollo de acciones sociales y que reinviertan en beneficios de la sociedad.



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 valores esenciales por los que nace esta entidad son "la cercanía, la empatía y el compromiso, con los que se pretende caminar día a día para ayudar a construir una sociedad más solidaria con el fin de ser un referente de ayuda social en nuestras islas".

Además de apoyar y colaborar con el desarrollo social canario, la Fundación Dinosol hace un especial hincapié en "gestionar necesidades sociales de nuestra gran familia formada por sus más de 7.000 trabajadores humanizando cada caso".

Así, dentro de la Fundación Canaria DinoSol se creará "un programa de voluntariado en el que personas solidarias, que compartan los valores de la Fundación, planten una semilla de esperanza para que ésta crezca con el esfuerzo de todos, ayudando de múltiples maneras y así, formar parte de esta Fundación que nace y crece para personas como sus empleados.

El Cabildo de Tenerife convoca el concurso para elegir el mejor aceite de canarias. El sector olivarero del Archipiélago tiene una cita en el III Concurso de Aceites de Oliva Virgen Extra Aove, iniciativa que impulsa el Cabildo Insular de Tenerife y con la que se quiere premiar los aceites de oliva virgen extra producidos tanto en Tenerife como en el conjunto de las Islas.

El objetivo de esta convocatoria fomenta, por tanto, la calidad de las producciones con la finalidad de posicionar este aceite como producto de calidad, así como dotarlo de una mayor notoriedad entre consumidores y sociedad en general, fomentando el incremento de sus ventas, según se pone de relieve en las bases de este evento.



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 concurso está abierto a productores individuales como a entidades, además de envasadores que cuenten con la correspondiente autorización sanitaria. El plazo para inscribirse en este certamen finaliza el próximo 30 de octubre.

EL COCHINO NEGRO 'CONQUISTA' EL VALLE DE GÜÍMAR

Cinco establecimientos de esta zona tinerfeña colaboran desde hoy en la organización de las primeras jornadas dedicadas a este producto

El cochino negro 'conquista' el Valle de Güímar



El cochino negro se ha convertido en un producto estrella para muchos restaurantes y tascas. Por ello, cinco locales del Valle de Güímar, dos del municipio de Candelaria y tres de Güímar, han decidido celebrar desde hoy las primeras jornadas sobre este producto. Esta acción se realiza de forma conjunta con el criador y Carnicería Jonhy, encargada de la distribución del producto. El cerdo que se utiliza en estas jornadas es criado en libertad y alimentado con verdura y fruta, lo que le da un sabor extraordinario.

Los establecimientos que participan en esta muestra son La Casona del Vino, Jimmy Food, El Rincón de Tara, Casona de Santo Domingo, La Plaza Café Vinos Tapas y Pinchos. El proyecto de estos locales pretende dar a conocer el cochino negro, dándole la oportunidad al cliente de disfrutar de este género.



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 cerveza que acompañará los platos será Mahou, que ofrece un excelente maridaje con el sabor de esta carne. Además, estas jornadas también ofrecen la posibilidad de ganar sesiones de spa y una cena para dos personas en alguno de los restaurantes que participan.

Características únicas

La carne del cochino negro posee unas características que la hacen inconfundible. Su cría media es entre diez y once meses para que alcance el peso óptimo, alimentándose en libertad con productos naturales. Su calidad es muy superior a la del cochino común, que es criado con piensos y en espacios reducidos. Los locales ofrecen el cochino negro de raza canaria. Los organizadores anuncian que encontrar este producto preparado de las más variadas maneras, así como procedentes de distintas partes del animal. Hamburguesas, carrilleras, secreto, solomillo o pata asada, son solo algunas de las propuestas que los comensales podrán encontrar.

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

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

4822 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 3 de octubre de 2017, por la que se requiere subsanación de las solicitudes presentadas al amparo de la Orden de 26 de junio de 2017, que convoca las ayudas de Estado referidas a la campaña 2015, previstas en el Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, destinadas a las Medidas I.1.1, I.3, I.6, I.7, III.4.2, III.6.2, III.8, III.10 y III.11, y aprueba las bases que han de regir la misma.



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

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/198/006.html>

BOLETÍN PROVINCIAL DE LAS PALMAS

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

ADMINISTRACIÓN LOCAL

EXCMO. CABILDO INSULAR DE FUERTEVENTURA

· Resolución del Consejo de Gobierno Insular de fecha 29/9/17, por la que se amplía el crédito disponible de la convocatoria de subvenciones para la electrificación mediante energías renovables de explotaciones ganaderas no conectadas a la red anualidad 2017 (Medida V)