



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LUNES 11 DE DICIEMBRE DE 2017

EL DÍA:

EL VINO PARA NAVIDAD REQUIERE MUCHO TINO

Ahora que ya sí nos adentramos en días previos a la Navidad, existen aspectos "interesantes" a tener en cuenta para valorar con coherencia la calidad de los vinos que vamos a llevar a casa -al margen de los que nos obsequien-. No hay que ser un experto a la hora de seleccionar -no hace falta tirar de cantidad- y cuadrar gustos a presupuestos realistas, además de ordenar referencias respecto a nuestras "puestas en escena" culinarias sin despilfarrar. Tengamos en cuenta algunas normas básicas.

Hoy parece una "necesidad" o al menos ventaja saber de vinos cuando asumimos la responsabilidad de seleccionarlos para la mesa de Navidad, compartir con amigos en casa, la "chuletada" de turno, una cena en un restaurante...

Contar de antemano, de cara a estos días navideños, con nuestras marcas conocidas y de confianza ayuda muchísimo, da tranquilidad, pero muy bien podríamos sorprendernos con novedades siguiendo sencillas pautas. ¿Por qué conformarnos con "tirarnos" sin ton ni son a las promociones, baratijas o partidas de incierta procedencia?

Si ubicamos origen, tanto mejor, y si buscamos agasajar a nuestros comensales (por precios ajustados a nuestro bolsillo), incluyendo la variedad de uva con la que está elaborado el vino,



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

dejaremos satisfechos a los nuestros, que también valdrá la pena.

A poco que tengamos inquietud, vamos a animarnos a investigar una miaja: preguntar a los que saben es conveniente; comentar, visitar, catar nuestra copa de nuevas regiones desconocidas para nosotros mientras preparamos las recetas; saborear estilos diversos, cada uno con sus singularidades...

Cuando nos decidimos como consumidores de a pie a comprar una botella de vino la elección, no resulta una tarea fácil. En un principio sometamos el producto a una detallada observación.

Existe una oferta amplísima, con botellas de mil formas e imágenes y estilos muy diferentes. La primera mirada se dirige inevitablemente a la etiqueta, esperando que los datos expuestos permitan realizar la elección acertada.

Encontramos de todo: desde las más sobrias a las más llamativas en cuanto a cromatismos y formas. Es importante guiarnos por las etiquetas prácticas, las que nos ofrecen el máximo de información.

Cuando hayamos acopiado lo razonable en tipos-precios-cantidad respecto a nuestras posibilidades es relevante la conservación del vino embotellado. Aquí valdría mencionar también a los que guardan botellas con cierto valor económico o muchas veces sentimental y no encuentran el instante. A éstos



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

cabe recomendarles que "el mejor sitio para conservar el vino es la memoria".

Pongamos las botellas en posición horizontal, con el fin de que el tapón de corcho esté húmedo y no se reseque (con los de silicona no sería necesario). A ser posible, buscar un sitio fresquito de la casa, consiguiendo una temperatura contantes quizá a 14-16 grados centígrados; asimismo, evitar la incidencia directa de la luz.

En lo posible, que ese rincón esté libre de las vibraciones, los ruidos y los humos (los botelleros en las cocinas son inadecuados, ya que generalmente se trata del lugar más caliente de la vivienda).

Luego, la colección que demos por buena podríamos ordenarlas por intensidades crecientes, es decir, comenzando por los de baja graduación y finalizando por las más alcohólicas. En el caso de catar un mismo estilo de vino sería de los más ligeros a los más duros y de los más secos a los más dulces.

Una de las bebidas más demandadas y apreciadas en estas fechas son las de la efervescencia y también está muy bien tener reservas suficientes para brindar. Ojo: encontraremos muchos productos gasificados artificialmente que, aprovechando la magia de la burbuja, pretenden imitar las grandezas de sus predecesores más complejos (champán, cava?)



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Hay que tener en cuenta que estos obtienen su chispa de carbónico por una segunda fermentación del vino en botella (esa golosa levadura), que nada tiene que ver con la técnica de la gasificación industrial. Entre los iconos destaca, evidentemente, el champán, que sigue el "método tradicional", generalmente así escrito en la etiqueta para hacer más comprensible el producto ante el gran público.

Entre los tipos de champagne, podemos encontrar los blanc de blancs; elaborados exclusivamente a partir de la uva blanca chardonnay, resultando muy frescos y vivos. O los blanc de noirs; blancos elaborados a partir de uvas tintas, logrando así gran potencial y aroma. Los "rosé", diseñados con un poco más de estructura que los blancos.

Con muchos quesos maridan a la perfección y en los postres sería interesante armonizarlos con los semisecos o dulces. La temperatura ideal para el servicio oscila entre 6 y 9 °C, sin olvidar que se deben presentar en cubitera llena de agua y hielo, en la que conservaremos la botella hasta finalizarla.

Mucha atención a la etiqueta, en la que deben figurar datos imprescindibles. Procedencia, origen geográfico (ya sea el de una denominación de origen), una región vitícola o una comarca determinada, esto nos aportará una información añadida en cuanto a clima, suelo, variedades, técnicas de elaboración, etc.

Año de elaboración, variedades de uva? Datos esclarecedores, así como acotar por la variedad o variedades de uva con la que



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

está elaborado el vino, ya que nos permitirá relacionar las características particulares de cada vinífera.

En cuanto al tipo de vino, se hará constar si es tinto, rosado, blanco, maceración carbónica, clarete, blanco fermentado en barrica, cava, espumoso, tinto envejecido en madera, dulce... etc. También el grado alcohólico, que es una mención obligatoria en las etiquetas de vino.

Algunas contraetiquetas realizan una descripción mucho más amplia del producto, haciendo referencia a la historia del vino o sus viñas, métodos empleados para su elaboración y envejecimiento, temperaturas ideales de servicio e incluso las recetas más apropiadas para armonizarlo.

No debemos olvidar que el origen del vino es la tierra, la viña, el clima y que estos factores sufren variaciones anualmente. La mirada al cielo del viticultor en verano no es la del veraneante consumidor, y ambas son necesarias para cerrar el ciclo.

"¡Bebedores hedonistas: disfruten del vino sin obsesiones, con la mirada de sorpresa de los niños curiosos y la humildad de quien lo tiene todo por descubrir! ¡Salud!". Cierro con esta frase del bodeguero, distribuidor y experto orotavense Agustín García Farrais.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LA PROVINCIA:

ALBA CRUZ HEREDA ACEITUNAS

La comerciante de 23 años, con estudios de ADE, debuta en la feria con el puesto de su abuela

M. Pino Pérez

EL CABILDO SACA A LICITACIÓN POR DOS MILLONES DE

EUROS EL PABELLÓN DE FEAGA

Unas instalaciones destinadas a servicios agropecuarios en la Gran Experimental de Pozo Negro

El Cabildo de Fuerteventura ha sacado a licitación la construcción una nave para el pabellón de la Feria Agrícola, Ganadera y Pesquera (Feaga) y unas instalaciones destinadas a servicios agropecuarios en la Gran Experimental de Pozo Negro por un importe de 2.023.078,97 euros. Las personas interesadas pueden presentar sus ofertas hasta el próximo miércoles 13 de diciembre. Con este proyecto, el Cabildo de Fuerteventura persigue mejorar las instalaciones de la Granja Experimental de Pozo Negro de cara a las actividades que allí se desarrollan, y en particular a las actividades vinculadas a Feaga. "El objetivo principal de ambas construcciones consiste en favorecer el desarrollo efectivo y de calidad en el mercado interior agrícola y ganadero", explica Marcial Morales.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EL APURÓN:

EL CONSORCIO DE SERVICIOS ENTREGA UNA COMPOSTERA AL C.E.I.P. LA LAGUNA PARA SU HUERTO ESCOLAR



El CEIP La Laguna ya tiene su propia compostera.

El Consorcio de Servicios de La Palma ha hecho entrega de una compostera al C.E.I.P. La Laguna, en Los Llanos de Aridane, para el huerto escolar del centro, que atiende todo el alumnado bajo la supervisión del profesorado y personal del colegio. La compostera es un recipiente que facilita, a pequeña escala, la transformación de los residuos orgánicos en compost.

El gerente del Consorcio, Álvaro Duque, destaca que “la idea surge en el propio centro cuando lo visitamos en el marco de una de las campañas del Consorcio de Servicios, Cinco cubitos tienes ahora, y su directora nos explicó que los residuos sobrantes de la comida de los alumnos los recogía y llevaba el profesorado hasta los contenedores de biorresiduos, en el casco de Los Llanos de Aridane, ya que este servicio no se ofrece aún



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

en la zona. Además nos mostró el huerto que llevan años cultivando en el colegio”.

“Esta acción pretende que en el colegio se aprovechen los biorresiduos orgánicos procedentes de la alimentación con el doble objetivo de evitar que acaben en los contenedores de recogida y que, en forma de compost, se apliquen en el huerto escolar. La compostera permitirá al alumnado y profesorado del centro transformar sus biorresiduos en compost para abonar el huerto escolar de forma natural, únicamente a partir de los residuos orgánicos generados en el propio colegio”, añade Álvaro Duque.

Mónica Viña, directora del centro manifiesta su convencimiento de que “será muy provechoso para el alumnado ver en vivo como se cierra el círculo al observar que lo que sobra de su alimentación no se desaprovecha, sino que servirá para producir nuevos alimentos”.

Por su parte, el concejal de Atención a la Ciudadanía de Los Llanos de Aridane, José María Rivera, resalta la “apuesta del ayuntamiento por la separación selectiva de residuos, en este caso, con los orgánicos que ya se separan en el casco y que, poco a poco se hará en todo el municipio. Además, la implicación de los centros escolares en este sentido es fundamental, puesto que los más pequeños juegan un papel esencial en materia de reciclaje”.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

COAG:

SE CONSTITUYE UN GRUPO OPERATIVO PARA QUE NUNCA MÁS TENGAS QUE "SABOREAR" LAS DESAGRADABLES ALMENDRAS AMARGAS



Agricultores, cooperativas y científicos investigarán de forma conjunta cómo lograrlo. La mínima presencia de almendras amargas, que ocasionalmente pueden aparecer mezcladas en las partidas, supone un lastre para la floreciente expansión del mercado de almendras de origen español.

- *Las soluciones pasan por un Plan integral del árbol a la mesa que, utilizando los últimos avances tecnológicos, erradique la almendra amarga de los canales de comercialización.*
- *El valor económico de las exportaciones españolas de almendra asciende a 700 millones de euros.*

Madrid, 11 de diciembre de 2017. La cooperativa andaluza Almendrera del Sur, la cooperativa murciana COATO, la Coordinadora de Organizaciones de Agricultores y Ganaderos (COAG), Cooperativas Agro-alimentarias de Andalucía, la Fundación Andaluza de Imagen, Color y Óptica (FAICO), y el apoyo de Cooperativas Agro-alimentarias de España y el centro



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

de investigación CEBAS-CSIC, han constituido un Grupo Operativo para diseñar un proyecto que erradique la almendra amarga de los canales de comercialización, implementando actuaciones desde la producción hasta la industria.

El sector de la almendra se encuentra en expansión y nuestro producto es ampliamente reconocido y valorado en los mercados por su excelente calidad y sus características organolépticas. Estas interesantes expectativas se enfrentan, sin embargo, a un grave problema, el de la almendra amarga. La mínima presencia de almendras amargas, que ocasionalmente pueden aparecer mezcladas en las partidas, supone un freno al mercado de almendras de origen español. El valor económico medio de las dos últimas campañas de exportación asciende a cerca de los 700 millones de euros.

El sabor amargo de las almendras es debido a un aldehído aromático (benzaldehído) que es fruto de la hidrólisis de una sustancia presente en esas almendras amargas, la amigdalina. Esta característica está controlada por un único gen, siendo el amargo el carácter recesivo. Existen variedades españolas ampliamente extendidas que, pese a producir almendras dulces, son portadoras del carácter amargo y pueden transmitirlo a sus descendencias.

Así pues, los ejemplares de almendros amargos que existen en las fincas son producto de la germinación de algún fruto, que ha permanecido en el suelo después de la cosecha, o bien a que el crecimiento del plantón se ha realizado a partir de brotaciones del patrón franco amargo en lugar de la variedad injertada.

Las soluciones pasan por un Plan Integral de la almendra que contenga medidas de concienciación de productores, el apoyo de un programa de renovación de plantaciones, un refuerzo en los controles en los niveles más bajos de la cadena de comercialización así como apoyo a la investigación en nuevas variedades y en técnicas de control y detección de frutos amargos. En resumen, un conjunto de acciones en toda la



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

cadena y coordinadas con todas las administraciones y agentes implicados.

El desarrollo de este Grupo Operativo está dentro del marco del Programa Nacional de Desarrollo Rural, financiado por el Ministerio de Agricultura y por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural.



BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS:

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

5849 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 28 de noviembre de 2017, por la que se convoca para la campaña 2018 la "Ayuda a los productores de determinados cultivos forrajeros", Acción III.12 del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/236/011.html>

V. ANUNCIOS - Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas

5863 Viceconsejería de Sector Primario.- Extracto de la Resolución de 28 de noviembre de 2017, por la que se convocan, para el ejercicio 2018, las Ayudas de la Acción III.12 "Ayuda a los productores de determinados cultivos



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

forrajeros", del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2017/236/025.html>

BOLETÍN OFICIAL DE LA PROVINCIA DE LAS PALMAS

EXCMO. CABILDO INSULAR DE GRAN CANARIA

□□□□□□□□□□ Listado de solicitudes que no reúnen los requisitos establecidos en la convocatoria de subvención a los productores de proteas de Gran Canaria para el año 2017

□□□□□□□□□□ Listado de solicitudes que no reúnen los requisitos establecidos en la convocatoria de subvenciones para el fomento de actividades ganaderas realizadas por asociaciones de apicultores para el año 2017

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