



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

DOMINGO 26 DE NOVIEMBRE DE 2017

LA PROVINCIA:

QUESOS CON MEDALLA DE ORO

El éxito de la quesería Bolaños refleja el estado del sector ganadero en Canarias

David Rodríguez

COCINA DE SABORES EN LANZAROTE

La gran cita de la gastronomía conejera reúne a los mejores chefs canarios y varias estrellas Michelin

Domingo Rivero

Un taller de cocina. D.R./M.B.

- Fotos de la noticia

La séptima edición del Festival Enogastronómico de Teguise ha vuelto a demostrar que la cocina canaria atraviesa por un momento dulce. Durante dos días, Lanzarote reúne a lo mejor de la gastronomía a nivel nacional. Se espera que sirvan más de 100.000 degustaciones.





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

Cuando el chef Juan Perdomo, del restaurante El Risco de Famara, abrió la tapa del caldero de ropa vieja de pulpo con algas y cochino negro un profundo olor a mar recorrió el pabellón del colectivo Lanzarote Cocina. El plato, a l que se le añadió posteriormente una espuma de agua de mar, fue uno de los cientos que se elaboraron ayer durante la séptima edición del Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote que se celebra en el casco histórico de Teguisse.

Y es que el mar es el auténtico protagonista de un festival que reúne a algunos de los mejores cocineros de España. "La humildad del mar ha hecho grande a Aponiente". El chef gaditano Ángel León, que el pasado miércoles lograba la tercera estrella Michelin para su restaurante Aponiente y la primera para Alevante, no dudó en resaltar ayer antes de impartir la ponencia *El mar del genio. Creatividad sin Límites* que es fundamental "sacar pecho por la comida tradicional".

El Festival Enogastronómico reúne en Lanzarote lo mejor de la cocina de cuatro de los destinos pertenecientes a Saborea España: Coruña, Cambrils, Segovia y Logroño. La secretaria de Estado de Turismo, Matilde Asián, resaltó el papel que está jugando Lanzarote en la gastronomía canaria. "Lanzarote ha sido pionera en turismo sostenible y en gastronomía por haber sido el primer destino canario en formar parte de Saborea España y apostar por los productos de calidad", destacó durante la inauguración oficial, en la que también estuvieron presentes el consejero de Turismo de Canarias, Isaac Castellano, el presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés, y el alcalde de Teguisse, Oswaldo Betancort.



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

"Los restaurantes apuestan cada vez más por los productos locales lo que a la postre repercute en el mantenimiento del paisaje insular al evitar el abandono del campo", señala el consejero de Promoción Económica del Cabildo conejero, Antonio Morales.

Un total de 79 expositores, entre restaurantes, bodegas, queserías y productores locales, se dan cita en el festival que continuará hasta las cuatro de la tarde de hoy domingo. Un encuentro al que acuden restaurantes de La Palma, Tenerife, El Hierro, Fuerteventura y Gran Canaria. Se espera que se sirvan cerca de 100.000 degustaciones (al precio de un euro), entre tapas, cervezas artesanas y vino.

Entre los 51 inscritos se encontraba Kristian's en la plaza del Varadero en Puerto del Carmen, dirigido por el matrimonio irlandés Christ y Eimear King, que acudía por vez primera al festival. Entre sus tapas destacaba la de salmón de Uga en pan irlandés con mantequilla, limón y cebolla encurtida. "Después de vivir en Londres decidimos hace cuatro años establecernos en Lanzarote", destaca Eimear, que reconoce que a pesar de que sus clientes son mayoritariamente irlandeses "poco a poco empiezan a venir españoles a probar nuestros platos ", afirma.

Una de las novedades del festival ha sido la presentación de la ginebra Ave del Paraíso, elaborada por el lanzaroteño Roberto Acuña en el pueblo de Uga. Caña de limón destilada y batata se encuentran entre sus ingredientes.



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

Los quesos y los vinos canarios son también la estrella del certamen. Los italianos Simón Paglia y Nicolo Pippa, del restaurante 722º Lajares en Fuerteventura trajeron una tapa de deconstrucción de queso majorero compuesta por un semisufilé de queso tierno, espuma de semicurado y crema de un queso curado, de la quesería El Palmeral de La Pared.

Los que también estaban muy contentos eran los hermanos Mario y Juan González después de haber participado en un taller impartido por la joven Ana Oca, concursante del programa de televisión MasterChef Junior. "Hicimos milhojas", comentaban a sus padres mientras devoraban una minihamburguesa.

VENEGUERA RECUPERA SU ACTIVIDAD AGRÍCOLA

Lopesan rehabilita los cultivos del barranco con la idea de que albergue un futuro ecoparque

Rubén Torres

CANARIAS AHORA:

LA BORRASCA HA DEJADO MÁS DE 50 LITROS POR METRO CUADRADO EN ZONAS DE PUNTAGORDA Y TIJARAFE

El viento racheado registrado en las últimas horas, en ocasiones, ha superado los 100 kilómetros.
Efe - Santa Cruz de La Palma.



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 imagen, escorrentías provocadas por la borrasca. Foto: RTVC

La borrasca atlántica que desde la madrugada de este sábado afecta a las islas occidentales de Canarias ha dejado en las últimas horas registros de viento racheado que en ocasiones ha superado los 100 kilómetros por hora en algunos puntos de la isla de La Palma, según ha informado este domingo su Cabildo.

Las precipitaciones registradas hasta las once de la mañana de este domingo han sido mínimas, aunque en las últimas veinticuatro horas se han acumulado cantidades importantes en la comarca noroeste de la isla, donde se han recogido más de 50 litros por metro cuadrado en ese periodo en las zonas de Puntagorda y Tijarafe.

Lo que más de ha dejado notar ha sido el viento, afectando sobre todo a las zonas altas y a las medianías del noroeste pero también a áreas costeras de la villa de Mazo, llegando a perjudicar por momentos a la operatividad del Aeropuerto palmero, según han informado desde el Centro de Coordinación de Operativa Insular del Cabildo.



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 viento alcanzó este sábado rachas de 140 kilómetros por hora en el Pico de la Cruz, a 2.351 metros de altitud, mientras que en la costa de Puntagorda se registraron 114 kilómetros por hora y en el aeropuerto 85.

Las incidencias que han producido han sido las habituales, como caída de ramas de árboles y piedras a las carreteras y alguna riada de escombros en determinados puntos del Valle de Aridane que obligaron a intervenir a los servicios de limpieza para restablecer el tráfico.

La Agencia Estatal de Meteorología ha actualizado sus avisos para este domingo en el archipiélago, tanto respecto a lluvias como a viento y tormentas, rebajando en La Palma, El Hierro, La Gomera y buena parte de Tenerife el nivel de peligro, que ha pasando de naranja (riesgo importante) a amarillo (riesgo para determinadas actividades) en distintos frentes.

La Gomera y El Hierro mantienen su aviso por lluvias y tormenta, mientras que en Tenerife es el viento lo más peligroso y La Palma es la única isla que sigue afectada por los tres fenómenos, en una situación que comenzó desde las 22:00 horas de anoche y se mantiene hasta las 18:00 de hoy, domingo.

En la Isla, los vientos son de componente sur y podrían alcanzar rachas máximas de 70 kilómetros por hora, principalmente en zonas altas, en tanto que las precipitaciones podrían dejar en una hora hasta 15 litros por metro cuadrado.

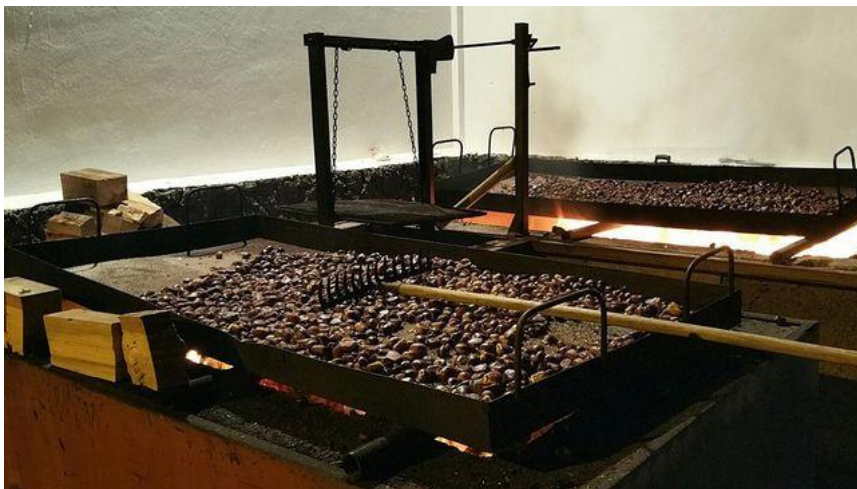


Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa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

CANARIAS AHORA:

CASTAÑAS, EXCUSAS PARA DEGUSTAR LOS VINOS HERREÑOS

La Tafeña es un encuentro de herreños orgullosos de sus castañas y vinos para degustar los caldos de la isla. Este año se ha rozado los 200.000 kilos de uva, una cifra algo inferior a la media, pero de uva de calidad que ya ha entrado en bodegas.
Romina Cabeza Izquierdo



Castañas asadas en la Tafeña del Hierro. (Romina Cabeza Izquierdo).





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

Si por algo se diferencian nuestras islas, es por la gran cantidad de tradiciones que invaden cada uno de sus pueblos y barrios. Cada una de ellas vienen marcadas en nuestro calendario por una fecha, este es el caso de la conocida Tafeña de El Hierro que da la bienvenida al mes de noviembre. Una antigua costumbre que en su comienzo era un encuentro entre los viticultores para saborear el vino nuevo, por lo que guitarra y timple en mano iban de bodega en bodega.

Degustación de caldos

En la actualidad, y aunque este hecho en concreto haya quedado atrás, la costumbre se sigue manteniendo. Parte de esta responsabilidad recae en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen de Vinos de El Hierro que se encarga de reunir a amigos, familiares, vecinos, viticultores y autoridades en la Cooperativa Agrícola del Campo del municipio de La Frontera para llevar a cabo esta celebración tan querida esperada por todos.



Castañas preparadas para asar. (Romina Cabeza Izquierdo).

Se trata de un encuentro en el que el papel protagonista lo tienen los vinos de la isla, pero también las castañas, que acompañará la degustación de estos caldos, por lo que sin duda



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

alguna, estamos ante una forma de celebrar los diversos frutos
que produce la tierra herreña.

El mes de los vinos

Desde días previos a la festividad comienzan los preparativos, como es la selección de las castañas y del vino de temporada que se acompañará con música tradicional, junto a grupos de baile, para animar una velada cargada de tradición, encuentros y recuerdos.

Una jornada en la que todos los asistentes pueden degustar estos productos obtenidos de la naturaleza y que forman parte de las múltiples actividades que se llevarán a cabo dentro del programa *Noviembre: mes del vino* en el que también se realizarán excursiones guiadas por las diversas viñas de El Golfo y donde se explicará la historia de mencionados viñedos, además de master class o cata de caldos, entre otros muchos actos. Y todo dedicado a ellos, a los protagonistas de este mes de noviembre, los vinos.

Precisamente de los caldos herreños, de su elaboración y proceso, sabe bien Alfredo Hernández, técnico del Consejo Regulador Denominación de Origen Vinos de El Hierro.



Exposición de vinos. (Romina Cabeza Izquierdo)



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

– Alfredo ¿Qué diferencia al vino herreño del resto? ¿Qué peculiaridades podemos afirmar que tiene?

– Las peculiaridades son muchas, lo que diferencia al vino herreño del resto de vinos canarios es la diferenciación. Tenemos vinos hechos con varietales que son propios de la isla y posiblemente tengamos la riqueza varietal más amplia, la mayor biodiversidad en cuanto a uvas de Canarias se refiere. Por ahí comienza la diferenciación de los vinos. Se cuenta con variedades que dan alto grado, alta acidez en relación a otros lugares.

– ¿Qué comentarios sueles recibir la primera vez que alguien degusta un vino herreño?

– Para empezar, el vino herreño hay que entenderlo. Siempre se debe tener en cuenta de quién puede venir ese comentario, en el caso y cuando llega de aquellas personas que ya son expertos en la materia, lo suelo apreciar mucho.

Quiero destacar que las personas que se inician con vinos afrutados o con restos de azúcar, en esa gama, no tenemos las variedades que se pueden dar en otras islas, como puede ser la malvasía aromática de La Palma. Tampoco trabajamos con moscateles, pero sí que tenemos esa acidez en nuestros vinos que los hacen realmente únicos.

Nosotros vivimos en un isla de 284 kilómetros cuadrados, donde tenemos un clima continental, viñedos que se ubican tanto en la zona alta, como es El Pinar en el que en un día de verano se pueden alcanzar perfectamente los 38 grados, como bajar a Echedo y encontrar los 16 grados. Lo que te he comentado anteriormente, determina el tipo de variedad, por lo que el terreno y la altitud nos aportan todo. Somos una isla tan afortunada que la biodiversidad hace que en la zona de barlovento tengamos brijadiego blanco o los marmajuelos, mientras que en el sur predominen los babosos o el brijadiego



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

negro. Una riqueza que tenemos doble, al verse compensada toda la isla en cuanto a viñedos nos referimos.

– Tal es la importancia que adquiere el vino en la isla de El Hierro, que hace unos días tenía lugar la conocida Tafeña...

– Sí, el protagonismo en esta celebración se lo lleva el vino, es la estrella. Desde hace muchos años se viene celebrando en la Cooperativa y el fin es dar a conocer a todos los asistentes los vinos del año y se acompaña con castaña.

– Ya hacías una referencia con anterioridad, pero ¿cómo son esos lugares donde se encuentran los diversos tipos de viñedos?

– En El Hierro tenemos la llamada viticultura heroica desde hace siglos, porque lo que no ha cambiado es el terreno, que se caracteriza por la situación de sus viñedos que están a un 30% de desnivel y con un cultivo en terrazas, debido a las pendientes. En el caso de El Valle del Golfo es más acusado, al existir un deslizamiento de ladera, pero también se encuentra este tipo de viticultura en El Pinar, aunque no es tan abrupta y en el caso de la zona sur se puede llegar a una altitud de los 500 metros, llegando incluso a los 1000 metros.



Asistentes a la celebración de la Tafeña. (Romina Cabeza Izquierdo).



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 términos generales ¿cómo ha sido esta temporada?

– La temporada ha sido algo regular, en cuanto a producción, pero sólo estamos un poquito debajo de la media. Es verdad que venimos de un año donde hemos tenido problemas de floración por falta de frío, como fue el 2016.

Este año estamos rozando los 200.000 kilos, algo inferior a la media, pero la calidad de la uva ha entrado en muy buenas condiciones a las bodegas.

– En la actualidad encontramos un vino que ha experimentado un cambio a positivo a lo largo de los años, sumado a los nuevos viticultores que se han incorporado...

– Sin duda alguna. Ahora encontramos un vino que ha cambiado radicalmente, también lo ha hecho el mercado que es quien demanda y saborea ese vino. Hemos pasado de uno totalmente tradicional, a una gran gama.

El hecho que se den de alta nuevos viticultores es siempre una gran noticia, pues esto no solo contribuye a la economía, sino también al paisaje.

– Para finalizar ¿por qué recomendar el vino herreño a aquellas personas que no son amantes de estos caldos? ¿Qué les dirías?

– No tendría tiempo para decirte las mil y una recomendaciones, son muchas. Cuando uno toma el vino, también toma experiencia. Tenemos infinidad de valores que se añaden a nuestros vinos, como la gran riqueza varietal existente.

Nuestros vinos, tiene una acidez totalmente natural que hace que cuando te lo tomes tengas frescor en la boca y ganas de



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

repetir nuevamente. Quizás el único talón de Aquiles esté en la gama de aromas, pero de resto lo tienen todo y de sobra.



Vinos herreños. (Romina Cabeza Izquierdo).

– ¿Reciben formación, orientación o consejos los viticultores de la isla sobre como elaborar sus caldos?

– Sí, sin duda. Ellos son los que tienen todo el mérito porque es muy difícil trabajar esta tierra y hay que tener mucho amor a la viña para tener este tipo de producto en el mercado.

Una de las misiones que tenemos es la promoción, sin descuidar cualquier otro aspecto, pues siempre estamos ahí para resolver las dudas, así como que tratamiento aplicar.

RTVC:

LA GANADERÍA SE ABRE PASO ENTRE LAS MUJERES HERREÑAS

Mensi, una joven madre venezolana, llegó a El Hierro para dedicarse a esta actividad y en un año ha multiplicado por cuatro su ganado.



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



Cada vez son menos los canarios que deciden dedicarse al sector primario por el sacrificio y el trabajo diario que la agricultura y la ganadería suponen. Las mujeres, además, son también pocas en este mundo. Sin embargo, Mensi, joven venezolana de raíces herreñas, ha elegido la ganadería.

Asegura que empezó "hace aproximadamente un año con 25 cabras y ahora tenemos cien", pero Mensi quiere más, porque lo hace por vocación. Reconoce que no hay "domingos ni días libres, pero si te gusta, puedes vivir de esto y estar pendiente de tu familia".

Mensi es una de las mujeres que han decidido dedicarse a este mundo. Un total de 3.000 se dedican a la ganadería en Canarias, un número que ha aumentado en el segundo trimestre del año. Más de 90 herreños se dedican en la actualidad al sector primario.



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

ABC CANARIAS:

EL JAMÓN IBÉRICO DE PATA NEGRA SE VISTE DE COLORES PARA EVITAR EL FRAUDE

El sector presenta el sistema de precintos de la norma de calidad que aporta transparencia

El jamón ibérico es uno de los pilares de la gastronomía española, junto con el aceite de oliva y el vino, sin desmerecer otras carnes, quesos, frutas y verduras. Atrás parece haber quedado la dura crisis que comenzó en 2008 y que provocó en el sector del cerdo ibérico una caída tanto en sacrificio de animales como en ventas. Este problema se vio agravado por la falta de transparencia en torno a todo lo que llevaba la etiqueta de ibérico y que desembocó en una enorme burbuja que terminó explotando.

El Ministerio de Agricultura, Pesca, Alimentación y Medio Ambiente (Mapama) impulsó con la norma aprobada en 2014 un método de control de trazabilidad y transparencia en las producciones, con el objetivo de ofrecer al consumidor las máximas garantías de seguridad y calidad, y saber en todo momento qué está comprando.

El director gerente de la Asociación Interprofesional del Cerdo Ibérico (Asici), Andrés Paredes, ha resaltado el avance que el sector ha tenido a partir del decreto, que ha agrupado acerca de 13.000 ganaderos, 600 industrias y 80 mataderos. Esta normativa ha tenido el respaldo de la Interprofesional, el Ministerio, las comunidades autónomas y la mayoría del sector.

Esta regulación exige un sistema de identificación a través de precintos que gestiona la propia Interprofesional, cuatro categorías de ibérico diferenciadas por otros tantos marchamos



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 colores: negro, rojo, verde y blanco, en función de la raza, la alimentación y el manejo del animal.

Sin lugar para la duda

El resultado, a juicio de Paredes, es que si se cumplen estas especificaciones sí se podrá emplear el término ibérico. Desde Asici destacan que con estos precintos de Norma no puede haber lugar para la duda y mucho menos para el fraude, y esto es lo que se ha querido poner de manifiesto con la presentación de la campaña «Elige tu color, elige tu ibérico», avalada por el Ministerio de Agricultura.

En cuanto a la vigilancia de que se cumpla la normativa, esta debe recaer en las comunidades, el Mapama, los mataderos y las entidades de acreditación. Gracias a todos estos requisitos, «nunca antes los consumidores han podido elegir, con criterio y garantía, los jamones ibéricos que mejor encajan con sus necesidades», afirma Paredes.

Para controlar todo el proceso y ofrecer el máximo de transparencia, Asici ha diseñado el sistema de información web Itaca, un método de identificación, trazabilidad y calidad, aprobada por el Mapama. Esta herramienta ha sido desarrollada para el autocontrol de los operadores del sector: ganaderos, mataderos e industrias transformadoras.

A juicio del director técnico de Asici, Manuel González, en su base de datos estarán los datos relativos a las explotaciones ganaderas, sus reproductores, lechones, cabezas de cebo en sus distintas modalidades, los lotes de sacrificio y el peso de las canales en el momento del sacrificio, así como la identificación individual de jamones y paletas mediante el precinto obligatorio de la Norma de calidad. Además, Itaca gestiona una serie de



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

auditorías sobre los controles que se realizan para cumplir con la norma «son los GEO del sector», asevera.

Finalmente, el presidente de Asici, Javier Morato, ha indicado que el sector está en un buen momento, la cabaña ganadera crece, no existen grandes desajustes y el consumo es estable. En cuanto a las exportaciones, destacó que la presencia del jamón en algunos continentes es testimonial, por lo que se marcó el objetivo de trabajar en la internacionalización del producto. «La exportación ha dejado de ser una opción para convertirse en una obligación», ha asegurado. Para ello aboga por crear una IGP (Indicación Geográfica Protegida) que agrupe el término ibérico y un código arancelario propio.

Desde la aprobación del Real Decreto 4/2014, de 10 de enero, se han colocado hasta el 31 de diciembre de 2016 un total de 16.480.191 precintos, de los cuales 10,47 millones corresponden a cebo, 3,04 a cebo de campo, 1,74 millones a bellota ibérico, y 1,22 millones a bellota cien por cien ibérico.

Recuperación

El peso del sector porcino en la agricultura española es muy grande. En 2016, la producción final de porcino ascendió a 5.965 millones de euros, constituyendo un 36,4% de la producción final ganadera y un 12,7% de la producción final agraria. Respecto al ibérico, pese a contar con una cabaña muy inferior al cerdo blanco, su importancia es muy elevada dado su alto valor de comercialización. En 2007, la producción de ibérico tuvo sus máximas cotas, lo que dio lugar a una situación de sobreoferta y desequilibrio del mercado, que ocasionó una disminución de los precios, en especial en los de mayor calidad (ibérico de bellota). Desde 2013, año en el número de sacrificios alcanzó su cifra más baja –2,18 millones– el sector se ha ido recuperando. En 2014, año de aprobación de la norma, se sacrificaron 2,62 millones; en 2013, 2,97 millones, y en 2016, 3,19 millones.



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



ROJO

Jamón de Bellota Ibérico que procede de animales con un 75% o 50% de raza ibérica y que en su etapa final de engorde se alimentaron fundamentalmente a base de bellotas y otros recursos naturales de la dehesa,

BLANCO

Jamón de Cebo Ibérico, procedentes de animales 100%, 75% o 50% de raza ibérica. Estos animales ha sid alimentados en granjas a base de piensos, constituidos sobre todo por cereales y leguminosas.

VERDE

Jamón de Cebo de Campo, procedentes de cerdos 100%, 75% o 50% de raza ibérica, criados en el campo y alimentados con



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

piensos, constituidos fundamentalmente por cereales y leguminosas, y recursos naturales del campo.

NEGRO

Jamón de Bellota 100% Ibérico. El padre y la madre del cerdo son 100% de Raza Ibérica, inscritos en el Libro Genealógico, y que el animal, en su etapa de engorde, se alimentó de bellotas y otros recursos naturales de la dehesa,