



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, 11 DE MARZO DE 2018**

### **EL DIA**

## **CABRERA CALIFICA DE BURLA EL CONVENIO PARA REACTIVAR POZOS**

Carlos Cabrera se mostró crítico con la gestión del vicepresidente del Cabildo insular, José Luis Perestelo, a raíz de la celebración de la última junta de Gobierno del Consejo Insular de Aguas (CIA). A su juicio, se volvió a evidenciar "la apatía del Gobierno PSOE-CC en una materia de tanta sensibilidad como es la gestión del agua".

El consejero del PP dijo que "no se cumplen los compromisos adquiridos y anunciados el pasado año, no hay previsiones para el verano, ni proyectos



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 ejecución y, además, los convenios sufren un importante retraso, con lo cual el interés es inexistente".

Sobre la situación de la reactivación de algunos pozos , señaló que "el convenio marco presentado por Perestelo es una auténtica burla" ya que se trata de un copia y pega de otros, con errores incluidos.

## **LA PROVINCIA**

### **EL ENCUENTRO DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA SE CELEBRA MAÑANA EN LA CAPITAL**

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, preside el encuentro



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 consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, preside mañana el primer Encuentro de productores de Aceite de Oliva Virgen Extra de Canarias en Puerto del Rosario. Se espera reunir a unos 30 productores, junto a técnicos del Gobierno de Canarias y de otras administraciones.

El objetivo de la jornada, organizada por el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria y el Cabildo Insular, es analizar la situación actual y futura de un sector que ha crecido en superficie de cultivo un 226% en los últimos 5 años, lo que le ha valido su entrada en el Programa Comunitario de Ayudas a las producciones Agrarias de Canarias (POSEI) que supondrá una compensación a la superficie de 220.000 euros para la campaña 2018. En 2016 Canarias produjo un total de 422 toneladas de aceituna.

## CANARIAS 7



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

## **GRAN CANARIA TIENE 64 QUESERÍAS ARTESANAS**

El Cabildo presentó la Asociación Insular de Desarrollo Rural de Canarias (Aider) presentaron este sábado el Catálogo de Queserías Artesanas de Gran Canaria donde se pueden encontrar 64 empresas familiares distribuidas en 19 municipios con el objetivo de dar a conocer su historia, sus productos y su localización gracias a un código QR, explicó el consejero de Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, quien apuntó que puede ser tomado como referencia para realizar rutas como sucede con la del vino. Canarias7 / Las Palmas de Gran Canaria

La Feria Gran Canaria Me Gusta acogió junto a representantes queseros el lanzamiento de esta guía cuyas 78 páginas dan a conocer qué tipo de leche usan cada una de las queserías reflejadas,



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

además de las variedades de quesos que elaboran, su producción anual, el número de animales que tienen, el etiquetado, dónde se encuentra la empresa, dónde pueden comprarse sus manjares y una breve historia de su trayectoria. Todo ello acompañado por imágenes de sus dueños y de sus artículos.

Gran Canaria contabiliza actualmente ochenta queserías en activo que se pueden considerarse artesanas, son pequeños establecimientos de carácter familiar que cuentan con un reducido número de empleados, tienen un fuerte arraigo territorial y fijan su población en el medio rural, explicó la presidenta de Aider, Serafina Suárez, junto a la gerente, Juana Vega.

Gáldar y Moya son los municipios que más acaparan al tener cada una nueve, que equivale al 14 por ciento de las catalogadas, seguido por San Bartolomé de Tirajana y Valsequillo, con 13 y 11 por ciento respectivamente.



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 mayor parte de las producciones se hacen con leche de cabra, un 77 por ciento, mientras que el tipo de queso más habitual es el semicurado, ya que representa el 46 por ciento, seguido por el curado, con el 34. El resto son tierno y de flor. Por su parte, el 47 por ciento utiliza solo una especie.

La geografía, los microclimas y la biodiversidad de Gran Canaria permiten que sus quesos tengan sabores y olores únicos. Esa particularidad viene dada por la materia prima, por el tiempo de maduración, pero también por la alimentación del ganado, las razas de animales y la tradición ganadera y pastoril.

Tal vez por la particularidad y exquisitez de sus quesos, Canarias es la comunidad donde más se consume per cápita al año, con 11,16 kilogramos por persona. Los últimos datos de consumo de alimentación en España ubican al queso como el segundo producto derivado del lácteo más



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

demandado, con 347 kilos al año. El Archipiélago, además, es uno de los territorios con más miniqueserías por metro cuadrado.

La finalidad de este catálogo realizado por Aider con la financiación del Cabildo de Gran Canaria es preservar el rico patrimonio cultural y gastronómico, apostando por la producción local, protagonista absoluto de Gran Canaria Me Gusta junto al numeroso público que ha acudido también a esta segunda jornada del festival de sabores y tradiciones.

## **LA OPINION DE TENERIFE**

**"HEMOS TENIDO QUE COMPRAR 50.000 KILOS DE UVA DE FUERA POR LA SEQUÍA"**



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

"Con la DOP Islas Canarias no hace falta más denominación, porque permite llevar el fruto a cualquier bodega dentro del Archipiélago", reseña el presidente de la Sociedad Cooperativa Cumbres de Abona

## **CANARIAS AHORA**

## **EL HIERRO PRODUCE VINO DE TUNO**

Un agricultor herreño ha presentado esta bebida como novedad en su puesto ubicado en el mercadillo de La Frontera, al que acude todos los domingos



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



## Botella de vino de tuno. (RCI)

Encontramos multitud de variedades en uvas, tantas como gustos existen. Se producen en diversos suelos y en mayor o menor medida en cada una de nuestras islas. Sin embargo, existe una bebida fermentada denominada vino de tuno, que no es tan común y que recientemente un agricultor herreño la ha presentado como novedad en su puesto ubicado en el mercadillo de La Frontera, al que acude todos los domingos. Quedamos en su finca en el Valle de El Golfo, donde nos recibe entre



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

sus cultivos y esperando una lluvia muy deseada. Se llama Erasmo Lima y desde hace seis años trata de ponerle mucho cariño y cuidado a las hortalizas que cultiva de forma ecológica.

## **Iniciativa pionera**

Sin duda alguna, lo suyo es aprovechar el clima cálido que le ofrece el lugar, para poder obtener unas verduras de calidad. Lo mismo que ha hecho con las tuneras que de forma totalmente natural se producen en su terreno. Le llevaba dando vueltas al asunto desde hacía un tiempo, aproximadamente tres años y ha sido hace apenas unos meses cuando se ha animado a ello. Nos cuenta que no ha sido una tarea fácil, debido a que para obtener una botella de vino de tuno se necesita alrededor de un kilo de este fruto tan típico de nuestra tierra. A ello se le une no solo la dificultad que supone en ocasiones cogerlo, sino evitar que no queden restos de los temidos picos en las manos. No obstante,



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

Erasmus se muestra muy entusiasmado con esta iniciativa pionera en la isla, ya que hasta el momento ningún otro vecino produce la mencionada bebida.

Estamos acostumbrados a escuchar el término vino y asociarlo a la uva, pero cuéntanos.... ¿Cómo surgió esa idea de hacer vino de tuno?



Erasmus Lima. (RCI)



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 idea hacía mucho tiempo que se me había ocurrido. Las pautas vinieron de México, me las regalaron allá. Este país que te menciono es la cuna de las tuneras. Me traje de allá las matrices de fermentación, porque yo antes de eso tampoco lo había escuchado nunca. Entonces me planteé ¿por qué no hacer vino de tuno en El Hierro si hay tantos que se están perdiendo?

A partir de entonces comenzamos con el proyecto y este año sacamos una edición muy limitada, tan escasa que ya nos quedan muy pocos litros. La idea es que para la próxima temporada si el tiempo lo permite y las tuneras se portan bien (ríe) y dan lo tunos que tienen que dar, se destinarán más kilos para poder producir la bebida de la que te hablo.

Quiero aclarar que también se puede llamar bebida fermentada, ya que el término vino en sí viene del latín y hace referencia a la palabra viña, por tanto, de la uva, pero sí entra dentro de la clase de vinos de frutas.



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

Un vino de tuno que ya se puede encontrar en tu puesto en el mercadillo ¿Cuáles son esos primeros comentarios que has comenzado a escuchar?

Pues mira tengo que decir que para mí fue toda una sorpresa porque la primera vez que llevamos unas cuentas botellas, ninguna regresó de vuelta, algo que no imaginábamos. Se ha vendido muy bien, tanto a los vecinos de la isla como a las turistas les ha llamado mucho la atención y por curiosidad lo han probado.

Además, lo han degustado personas acostumbradas a realizar algunas catas y dicen que está muy bueno y aceptable para ser un vino de fruta y diferente al de uva que estamos acostumbrados a tomar aquí, aunque te diré que en Gran Canaria según tengo entendido hay un señor que está produciendo también vino de tuno.

## **Todo un proceso**



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

¿Cómo es el proceso? Imagino que requiere paciencia para no picarse...

(Ríe) Es muy complicado y muy tardío. Pensemos que en el vino de uva se saca el mosto y de ahí a fermentación. El de tuno tiene un proceso mucho más largo, la fermentación en este caso es más larga.

Por todo esto comenzamos con un proyecto pequeño, para ver como funcionaría y dado que los comentarios que nos han llegado son positivos, vamos a continuar apostando por este proyecto y sacar una mayor cantidad.

En cuanto a lo de picarse, he descubierto hace unos meses que hay unos guantes de cuero que vienen muy bien para coger los tunos, pues no solo hay que pelarlos, sino buscar los que están en su punto de maduración para que el vino no salga de un color no apropiado.



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



### Finca de Erasmo Lima. (RCI)

Según te lo cuento, puede parecer una tarea sencilla, pero siempre hay factores que debemos apreciar. Los tunos no deben estar ni maduros, ni muy verdes, dos extremos de este fruto que no son recomendables si se va a realizar una bebida con ellos.

¿Nos podrías contar cuántos tunos se requieren para obtener una botella?



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

Se necesitan muchos tunos para conseguir una sola botella. Tenemos que tener en cuenta que cuando lo vemos en la tunera puede parecernos grande, pero parte de este fruto se va en la cáscara, que lógicamente no se utiliza y debido a la enorme cantidad que tienen de pepitas, se reduce considerablemente su zumo. Y en la fermentación, como es por decantación, pues los litros disminuyen.

Si tuviera que decirte una cifra exacta, pues un kilo de tunos da lugar a una botella, pero esto puede variar porque depende la calidad del mismo y de la lluvia que haya podido caer.

Comenzó plantando varias hortalizas y hoy en día no solo tiene una gran variedad, sino su propio puesto en el mercadillo donde vende todo lo que cosecha de forma ecológica...

Hemos ido pasito a pasito... Se empezó con una huerta de 1.500 metros y ya podemos decir que tenemos 5.000 metros. Es un trabajo que no solo



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

depende de ti, sino del tiempo, de ahí que siempre estemos mirando el cielo y del tipo de la calidad de la tierra que por cierto ya la estamos preparando para la temporada de primavera – verano, en la que se plantan determinados cultivos característicos de esta época.

## **Nuevos proyectos**

Lleva años innovando en lo que a la agricultura se refiere ¿Qué planes tienen para el futuro? ¿Continuar con más proyectos?

Sin duda. Eso siempre. Se continuará con la elaboración del vino de tuno, cuando salga la cosecha de este año, aplicaremos otras pautas para hacer más litros, esperando que guste tanto como en esta ocasión y se sacarán diversas formas de mermeladas, todas ellas sin conservantes. Por eso es importante tener el mejor material, que el fruto sea óptimo.



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

Tiene una filosofía muy clara desde que comenzó en la agricultura. Aprovechar todo lo que proporciona la tierra...

Sí, en esta finca no se desperdicia absolutamente nada, eso te lo puedo garantizar. Los restos de la poda, cáscaras...se aprovecha para la propia tierra. De ahí que me da tanta pena que hoy en día la naturaleza nos ofrezca un fruto con tantos beneficios para nuestra salud como es el tuno y, en ocasiones, se pierda.

También me gustaría contarte que curiosamente una de las mermeladas que hacemos y que más éxito ha tenido es la de nopal, es decir, sale de la hoja de la tunera.

¿Qué comentarios son los que ha recibido por parte de los vecinos sobre esta bebida de tuno?



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

Pues ha habido personas que la han degustado y me han dicho que les cuente la clase de uva que hemos utilizado, es ahí cuando les explico que se hace a base de tuno o higos picos, como también se denominan en otras islas.

Por supuesto, se escuchan todo tipo de comentarios, los negativos hay que aceptarlos como lo que son, consejos para mejorar y ofrecer así un mejor producto. Al final, es importante que cada persona te aporte su opinión, para explicarles cómo se ha hecho y lograr una mayor calidad en lo que haces con esfuerzo y motivación.

Les explico que es un proyecto, una mini prueba que queríamos hacer primero, antes de hacer una mayor cantidad. Nuestra idea es siempre hacer todo con cariño, de ahí que cuidemos los detalles en las botellas de vino de tuno. Hacer las cosas sí, pero bien.



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

## 'GRAN CANARIA ME GUSTA' INVITA A SABOREAR LO MEJOR DE CADA MUNICIPIO SIN MOVERSE DE INFECAR

La feria llega este domingo a su fin con una oferta de catas, degustaciones, talleres infantiles, cocina en vivo y más de cien expositores de productos de la tierra y artesanía



Puesto en la feria 'Gran canaria me gusta'.



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

Lluís Serra y el chef Roberto Mendewald fomentan el consumo de productos locales con tres recetas en Gran Canaria Me Gusta

Este domingo no es necesario coger el coche y hacer decenas de kilómetros para disfrutar de la mejor oferta gastronómica de los municipios de Gran Canaria, porque en pocos pasos se puede llegar desde Agaete a Firgas, luego a Agüimes, Arucas, Gáldar, Ingenio, La Aldea, Las Palmas de Gran Canaria, Mogán, Moya, Santa Brígida, Santa Lucía, Tejeda, Telde, Valleseco y terminar en Valsequillo.

La Feria Gran Canaria me gusta del Cabildo llega este domingo a su fin después de un intenso fin de semana con una oferta de catas, degustaciones, talleres infantiles, cocina en vivo y más de cien expositores de productos de la tierra y artesanía, combinados con la música en vivo de parrandas y la exhibición de lucha canaria, juegos tradicionales, el salto de pastor o el juego del garrote.



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 última jornada sigue deparando sorpresas para la vista, el olfato y el gusto con un gran despliegue de productos como el queso, el aceite, vino, sidra, helados, cervezas artesanales, pescados, frutas y verduras, mieles o mojos. Infinidad de sabores aglutinados en 9.000 metros cuadrados y en tres pabellones de Infecar.

Los más pequeños tienen igual que los días anteriores varias ofertas exclusivas para ellos, como el taller de cocina que volverá a impartir Paula Alós, ganadora de MasterChef Junior 4 para guiarles a preparar tartar de atún o cóctel de langostinos acompañado de brochetas de fruta bañadas en chocolate y recubiertas de millo.

También en el pabellón 5 los niños tienen un espacio para descubrir los juegos tradicionales que los padres y abuelos disfrutaron en su infancia. Este fin de semana ya pudieron comprobar que no hacen falta cables, baterías o pilas para divertirse porque



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

podieron hacerlo perfectamente a través de la rayuela, aros, trompos, carros de cojinetes, zancos, chapas, juego de tablero, boliches o teje.

Los adultos podrán también disfrutar a lo largo de este domingo de una exhibición y degustación de bocadillos de autor y showcooking para aprender a despiezar vacunos o para hacer un maridaje de carnes; además de catas de quesos, vinos, papas arrugadas con mojo y mermeladas, maridaje de gofios o cervezas artesanales.

Los visitantes podrán probar y comprar hasta las 17.00 horas los quesos premiados en catas insulares o en competiciones como World Cheese, pero también conocer ofertas de hoteles o descubrir las nuevas cervezas artesanales que se han comenzado a producir en Gran Canaria. A todo ello se suma uno de los atractivos, especialmente para los más pequeños, el molino de gofio que exhibe en funcionamiento el puesto de Firgas, y pocos metros más allá una colmena de abejas o el proceso 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

tiene que atravesar el grano del café hasta ser molido.

Uno de los puestos más fotografiados ha sido el de Las Palmas de Gran Canaria, decorado como los mercados de antaño, con sus frutas, verduras y hortalizas expuestas. La mayoría de los visitantes quisieron retratarse en un espacio que ya hace tiempo que no puede verse.

## **LLUIS SERRA Y EL CHEF ROBERTO MENDEWALD FOMENTAN EL CONSUMO DE PRODUCTOS LOCALES CON TRES RECETAS EN GRAN CANARIA ME GUSTA**

Cocinaron escaldón de gofio, carne de cochino de Agüimes y torrijas de chocolate



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



Lluís Serra y el chef Roberto Mendewald fomentan el consumo de productos locales con tres recetas en Gran Canaria Me Gusta. CANARIAS AHORA

La Feria Gran Canaria Me Gusta del Cabildo ha sido este sábado el escenario de un showcooking bajo el lema Come lo nuestro, come sano donde el reconocido nutricionista Lluís Serra Majen y el chef lanzaroteño Roberto Mendewald resaltaron las materias primas de la isla para seguir una dieta saludable y aprovecharon para elaborar con ellas en directo tres exquisitas recetas.



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 Corporación señala en un comunicado que la iniciativa permitió disfrutar en Infecar de la preparación en vivo de un escalón de gofio de millo y de trigo, que llevó al cocinero a utilizar uno de los productos más típicos de Canarias con caldo de pescado hasta lograr una consistencia cremosa y presentarlo posteriormente con queso fresco de Valsequillo, espolvoreado con cebolla roja cortada en juliana, además de hierba huerto de decoración.

El segundo plato, mucho más elaborado, fue carne de cochino de Agüimes. Mendewald se esmeró para realizarlo y explicar sus pasos, que consistieron en colocar dos dientes de ajo, perejil, sal y aceite en un mortero y con esa preparación embardunar la carne y ponerla en la sartén hasta que esté dorada. Posteriormente, le añadió vino blanco y vinagre de vino hasta que estuviera cocinada. Para rematar, la decoró con perejil y papa cocida a baja temperatura con agua, aceite virgen extra, laurel y sal.



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 chef aprovechó también la ocasión para preparar una ensalada de brotes con nueces, piñones, vinagre y miel de palma.

En este nutritivo menú no faltó el postre: torrijas de chocolate. Para prepararlas utilizó pan de dos o tres días cortado en rodajas que metió en un bol con leche, yema, cacao en polvo y un poco de canela. El paso siguiente fue freírlas en aceite de oliva de Las Temisas y tras sacarlas, espolvorearlas con azúcar glass y chocolate blanco derretido, junto a unas fresas y una hojita de menta.

La elaboración de recetas estuvo acompañada por los consejos del médico Lluís Serra Majem, comisionado europeo en la ONU para la Agricultura y Alimentación y especialista a nivel mundial en nutrición, que además el viernes recibirá el título de Hijo Predilecto de Gran Canaria y quien abogó por una alimentación saludable y sostenible que utilice productos de proximidad.



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 experto recomendó consumir menos carne y más verduras y hortalizas de la tierra. Destacó que la isla es un paraíso y lugar idóneo para la producción y donde se pueden conseguir una gran variedad de alimentos como la papa, el gofio, frutos secos, nueces, aceites, pescados, conejo cochino y hasta café.

El también director del Instituto de Investigaciones Biomédicas y Sanitarias de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria aseguró que consumir productos locales y naturales no solo beneficia a la salud, sino que protege al medio ambiente y al paisaje, y además activa la economía.