



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

MIÉRCOLES, 23 DE MAYO DE 2018

CANARIAS AHORA

GASTROCANARIAS PONE EN MARCHA SU QUINTA EDICIÓN EN LA CAPITAL TINERFEÑA

El sector isleño de la gastronomía y la restauración representa el eje central de esta cita profesional, que este año cuenta con la presencia récord de 207 stands y 67 empresas; Gran Canaria se exhibe como isla invitada



Imagen del acto inaugural de GastroCanarias 2018, este martes en el Recinto Ferial R. DE LA ROCHA (EFE)



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 Recinto Ferial de Tenerife ha acogido este martes el acto inaugural de la quinta edición del Salón Gastronómico de Canarias (GastroCanarias 2018), un evento especializado que se ha convertido en referencia para el sector de la gastronomía y la restauración de las islas y que cuenta con la presencia récord de 207 stands y 67 empresas.

Al acto de inauguración asistió el presidente del Gobierno de Canarias, Fernando Clavijo; el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso; el presidente del Cabildo de Gran Canaria, Antonio Morales, y el alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez, entre otras autoridades.

Clavijo dio las gracias a todos los presentes por hacer de la gastronomía un "elemento diferenciador" gracias a un sector primario que ofrece productos de calidad, al talento de jóvenes cocineros que están "creando e innovando" y a un sector turístico que lidera el "tirón" de la economía canaria.

Alonso destacó que GastroCanarias es el "mejor plato de unión" de un sector que ha generado mucho valor en los últimos años y que cada día tiene más presencia. También agradeció el trabajo del sector primario y de los restauradores, que han apostado de manera "decisiva" por la calidad centrada en el producto local.



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

Antonio Morales valoró que Gran Canaria sea la isla invitada de la quinta edición de la feria, un lugar en el que aprovechará para dar a conocer sus vinos, quesos, mieles y aceites, entre otros productos.

Por último, José Manuel Bermúdez significó la importancia que tiene GastroCanarias para su municipio, que, junto al de Arona, representa el 40% de los establecimientos que se dedican a la restauración y la gastronomía en la isla. Esta es la actividad preferida por cualquier emprendedor al abrir un negocio en la ciudad.

La presencia de Gran Canaria como isla invitada, la asistencia por primera vez de las siete islas con espacios propios y el primer Campeonato de Canarias Absoluto de Pizza son las principales novedades del salón, que acogerá este año un total de diez campeonatos: seis de cocina y cuatro de bebidas.

Uno de los platos fuertes de GastroCanarias es el I Campeonato Insular de Cata de Vinos de Tenerife, junto a la ponencia que ofrecerán los chefs norteamericanos Elizabeth Johnson y Johnny Hernández, de Santa Antonio de Texas, ciudad que este año celebra el 300 aniversario de su fundación.

Del pasado, presente y futuro de este enclave americano, que posee el título de Ciudad Creativa de la Gastronomía que otorga la Unesco, hablarán esos dos



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

importantes cocineros, que han mostrado un gran interés por conocer los productos y la gastronomía tinerfeños.

AGRICULTURA PROMUEVE ACCIONES TÉCNICAS PARA HOMOGENEIZAR LA CALIDAD DEL AGUACATE EN CANARIAS

El consejero Narvay Quintero inaugura una jornada en Arucas, donde avanza que la isla de Gran Canaria tenía al cierre de 2016 el 11% de la superficie dedicada a este cultivo en el archipiélago



Acto de arranque de la jornada técnica en Arucas, con presencia del consejero Quintero

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, ha



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

inaugurado una jornada sobre el control del cultivo del aguacate organizada por la Dirección General de Agricultura y el Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA) en la que participan alrededor de 60 asistentes, entre los que se encontraban operadores, distribuidores, responsables de compras de grandes superficies, responsables de calidad, agentes de Extensión Agraria y técnicos de otras administraciones públicas y alumnos de la Escuela de Capacitación Agraria de Arucas, sede de este encuentro técnico.

Quintero señaló que cada vez son más los agricultores que apuestan por este cultivo en Canarias y destacó que es importante unificar criterios respecto a la calidad para lograr aumentar la producción dirigida al comercio interior y a otros países, cuestiones abordadas en esta cita. “Debemos homogeneizar la calidad de este producto en el archipiélago, especialmente de cara a la exportación, para hacerlo más competitivo”, agregó.

Según datos de 2016, la superficie cultivada de aguacate en Gran Canaria es de alrededor 177 hectáreas, lo que representa el 11% del total del archipiélago. Esta cifra será actualizada cuando se haga público el mapa de cultivos de la isla, en el que ya trabaja la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias y que será presentado a lo largo de 2018.



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 cita se abordarán cuestiones vinculadas al etiquetado del aguacate, a los tratamientos plaguicidas autorizados para este cultivo y a las obligaciones sectoriales de los productores. Además, se expusieron las acciones del plan de control de 2018 de este producto que desarrolla el ICCA, así como las actuaciones llevadas a cabo por la Consejería para promover un seguro colectivo y para promocionar el producto en ferias profesionales en la Península y otros destinos europeos, como es el caso de Berlín.

LA COCINA Y LOS PRODUCTOS DE LA PALMA YA ESTÁN PRESENTES EN GASTROCANARIAS 2018

La Isla exhibe una muestra representativa de agrotransformados como cerveza artesana, puros, chicharrones, mojos, repostería, licores artesanos, sal, vinos, quesos, chorizo y 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



La expedición palmera en 'Gastrocanarias'.

Lo mejor de la cocina y de los productos de la isla de La Palma está presente en el V Salón Gastronómico de Canarias GastroCanarias 2018, que desde este martes abre sus puertas en el Recinto Ferial de Tenerife, se informa en nota de prensa.

Los titulares de las consejerías de Promoción Económica y Comercio, Turismo y Agricultura, Ganadería y Pesca, Jordi Pérez Camacho, Alicia Vanoostende y José Basilio Pérez, respectivamente, han asistido al acto inaugural de este encuentro de profesionales que sirve de plataforma de divulgación de todo lo relacionado directa o indirectamente con la gastronomía en el archipiélago.



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 Cabildo Insular de La Palma, a través de las referidas consejerías, y la Asociación Gastronómica Palmera, AGAP, son las entidades que durante estos días tendrán la oportunidad de dar a conocer los mejores productos de la isla y la aportación que con los mismos están realizando los profesionales de la gastronomía de La Palma para promocionar a La Isla Bonita como destino gastronómico.

La Palma ha llevado a Gastrocanarias una muestra representativa de productos agrotransformados como cerveza artesana, puros, chicharrones, mojos, repostería, licores artesanos, sal, vinos, quesos, chorizo y vino.

UNA NUTRIDA REPRESENTACIÓN HERREÑA ACUDE AL SALÓN GASTRONÓMICO DE CANARIAS

Están presentes de la mano del Cabildo, con la colaboración de Mercahierro, la Cooperativa de Ganaderos y del Campo de Frontera, CRDO El Hierro de vinos, el coctelero Carlos Álamo del restaurante Sunset La Maceta y las fábricas de quesadillas Adrián Gutiérrez y La Herreña



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 Hierro en el salón gastronómico de Canarias

La rica producción agropecuaria de El Hierro se hace notar en la feria.

La presidenta del Cabildo de El Hierro, Belén Allende, ha estado presente este martes 22 de mayo en la inauguración del Salón Gastronómico de Canarias – GastroCanarias 2018, en su quinta edición.

El Cabildo cuenta con stand propio en este evento, que se celebrará del 22 al 24 de mayo en el Centro Internacional de Ferias y Congresos de Tenerife (Recinto Ferial de Tenerife), y concentrará 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

atención del sector con un amplio programa de actividades y campeonatos.

La presencia récord de 207 stands repartidos en 12.000 metros cuadrados lo convierten en un gran escaparate de promoción de productos agroalimentarios de Canarias, nacionales e internacionales, además de servir de espacio para el intercambio de información y conocimiento entre profesionales y aficionados a la gastronomía.

El Hierro, con su rica producción agropecuaria, está presente en esta feria de manos del Cabildo de El Hierro con la colaboración de Mercahierro, la Cooperativa de Ganaderos y del Campo de Frontera, CRDO El Hierro de vinos, el coctelero Carlos Álamo del restaurante Sunset La Maceta y las fábricas de quesadillas Adrián Gutiérrez y La Herreña.

EL APURON

LA COCINA Y LOS PRODUCTOS DE LA PALMA ESTÁN PRESENTES EN GASTROCANARIAS 2018



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



Lo mejor de la cocina y de los productos de la isla de La Palma está presente en el V Salón Gastronómico de Canarias GastroCanarias 2018, que desde hoy abre sus puertas en el Recinto Ferial de Tenerife.

Los titulares de las consejerías de Promoción Económica y Comercio, Turismo y Agricultura, Ganadería y Pesca, Jordi Pérez Camacho, Alicia Vanoostende y José Basilio Pérez, respectivamente, han asistido al acto inaugural de este encuentro de profesionales que sirve de plataforma de divulgación de todo lo relacionado directa o indirectamente con la gastronomía en el archipiélago.

El Cabildo Insular de La Palma, a través de las referidas consejerías, y la Asociación Gastronómica Palmera, AGAP, son las entidades que durante estos días tendrán la oportunidad de dar a conocer los mejores productos



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 la isla y la aportación que con los mismos están realizando los profesionales de la gastronomía de La Palma para promocionar a La Isla Bonita como destino gastronómico.

La Palma ha llevado a GastroCanarias una muestra representativa de productos agrotransformados como cerveza artesana, puros, chicharrones, mojos, repostería, licores artesanos, sal, vinos, quesos y chorizo.

LA PROVINCIA

GRAN CANARIA BRILLA EN TENERIFE EN GASTROCANARIAS 2018

La oferta de productos de la Isla llega a Tenerife como invitada tras su periplo por Madrid Fusión, Alimentaria en Barcelona y el Salón Gourmet



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



Salón Gastronómico de Canarias-GastroCanarias 2018 Ver Galería



Jornada inaugural de GastroCanarias 2018. LP / DLP
Más fotos

La gastronomía responde al concepto clásico que relaciona alimentos, ser humano y naturaleza, "pero cuando va más allá y propone una simbiosis 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

creación, innovación y plasticidad, estamos ante un concepto cultural de primer orden", expresó este martes el presidente del Cabildo, Antonio Morales, en la inauguración este jueves de GastroCanarias, en donde Gran Canaria ha llevado los exquisitos frutos de esta deliciosa fusión.

Bajo el paraguas de Gran Canaria Me Gusta, el Cabildo participa en GastroCanarias -inaugurada por el presidente regional, Fernando Clavijo, el presidente tinerfeño, Carlos Alonso, y Antonio Morales en Tenerife-, como isla invitada y no ha desaprovechado la ocasión para mostrar lo mejor de la tierra y el arte aplicado a la cocina de sus mejores cocineros y los sabores intensos que ofrecen sus microclimas.

Según una nota del Cabildo, los quesos, vinos, aceites y mieles, sus carnes, el cochino negro, y el pescado de Gran Canaria, así como sus hechuras, gozan cada vez de mayor reconocimiento, pero "una gastronomía atractiva y excelente no se improvisa", supone el impulso de acuerdos y la implicación de todos los agentes, desde empresarios e investigadores a comerciantes, restauradores, educadores, comunicadores, artistas y políticos, hasta agricultores y ganaderos.

Y no hay que perder de vista que "una economía pujante significa consumir productos locales", lo que arraigará a las poblaciones rurales, dotará al paisaje 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

cultivos y hasta se creará un mosaico que frenará incendios.

Los cocineros de Gran Canaria Mario Rodríguez y Jenisse Ferrari, del Restaurante Qué Leche, fueron los encargados de abrir el espectáculo de cocina en vivo inaugural de GastroCanarias, pero además en su espacio, identificado con la silueta de la isla, ofreció su delicioso café, agua de niebla, las recuperadas garrapiñadas de Agaete, y el queso de flor de guía, joya de leche de oveja de rebaños que aún realizan la ancestral trashumancia y cortada con cuajo vegetal, con cardo, para ofrecer un producto que se puede comer con cuchara.

"Los cinco sentidos al poder", exclamó la asesora culinaria Agata Da Costa al elaborar un exquisito bocado de este queso con mermelada de tomate de La Aldea después de que el catador Antonio Márquez ofreciera un buchito de café, y no de uno cualquiera, sino del único de Europa, el de Agaete, y sin azúcar.

Con atención aprendieron los asistentes que es un fruto que hay que recoger cuando ya está rojo de maduro, y que es un cultivo muy laborioso y poco rentable, porque seis kilos de granos, tras descascarillarlo y tostarlo, se queda en apenas 800 gramos de producto, eso sí, de lo mejor. Y es que también hay que prestar atención al café que se consume, no en vano es la primera bebida de España, ni que decir tiene en



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, y además es saludable, el de Agaete además es bajo en cafeína, y Márquez aseguró que ya se ha comprobado que incluso retrasa el Alzheimer.

Recordó que los sabores dulces se sienten en la punta de la lengua, los ácidos a los lados, y detrás los y amargos. "El regusto es el sabor que queda en la boca ¿Y dónde sienten el sabor?", preguntó al público, que no dudó en indicar que delante, donde se sienten los sabores dulces, y eso que el buchito no llevaba azúcar. Esa fue precisamente una de las recomendaciones del experto, bajar los niveles de azúcar que se añaden a los alimentos para gozar más de sus sabores como el de este arábico del norte de Gran Canaria.

La comitiva de Gran Canaria, integrada también por la consejera de Comercio e Industria, Minerva Alonso, y el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, siempre con la colaboración de la Cámara de Comercio de Gran Canaria, trasladó a Tenerife aguacates y mangos de Mogán, fresas de Valsequillo, morcillas y chorizos de Teror, rones y licores, sidra de Valleseco, sal de Tenefé, aceites, gofios, mojos, y la cerveza artesanal Jaira.

Y para atrapar paladares: tacos de gofio con aguacate, catas de vinos, crujiente de arroz con chorizo de Teror y miel, bienmesabe, bizcocho de mojo verde con chutney de tomate y nube de queso duro.



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

Atún de Mogán con almendras de Tejeda, pastel de morcilla dulce con queso y pan de puño de Agüimes y Tejeda para chuparse los dedos, como aseguró Da Costa, deleitará al público que no se quiera perder este encuentro en el que participan por primera vez las siete islas y que Gran Canaria suma a su periplo por Madrid Fusión, Alimentaria en Barcelona o el Salón Gourmet.

GRAN CANARIA SERÁ LA ISLA INVITADA DE GASTROCANARIAS 2018 EN TENERIFE CON SUS MEJORES PRODUCTOS, PREPARACIONES Y COCINEROS

Morales apostó por el intercambio de productos de cada isla para que sea disfrutado por todas y generar economía





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 será la isla invitada de GastroCanarias 2018 en Tenerife con sus mejores productos, preparaciones y cocineros

Gran Canaria será la isla invitada de GastroCanarias 2018 el próximo mes de mayo en Tenerife, a donde el Cabildo llevará sus mejores productos, preparaciones y cocineros, anunció hoy su presidente, Antonio Morales, junto a su homólogo tinerfeño, Carlos Alonso, y el organizador de este encuentro regional que cumple cinco años y que ya trasciende las fronteras isleñas, José Carlos Marrero.

Gran Canaria participó por primera vez el pasado año y, dada la calidad de sus productos, la organización propuso al Cabildo de Tenerife convertirla en invitada oficial en esta edición, propuesta que fue rápidamente aceptada por Carlos Alonso y comunicada personalmente a Antonio Morales, quien también aceptó de forma inmediata.

Desde entonces, la organización y la Consejería de Industria y Comercio, que coordina la nueva marca paraguas Gran Canaria Me Gusta para la promoción de sus productos a todos los niveles, se ha puesto manos a la obra con la consejera Minerva Alonso al frente para trasladar los mejores frutos de la tierra, cocina en vivo, catas y degustaciones a este importante encuentro.

"No vamos a desvelar ahora la calidad de los productos de Gran Canaria", elogió Carlos Alonso junto al



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

consejero de Agricultura del Gobierno canario, Narvay Quintero, y el alcalde de Santa Cruz de Tenerife, José Bermúdez.

Puesta fuera de duda la exquisitez de los productos canarios, Antonio Morales apostó por el intercambio comercial de todo aquello que hay en una isla y no en la otra para que sea disfrutado por la población de las demás islas y para generar economía, ya que cada una tiene además sus especialidades.

En el caso de Gran Canaria, para la presentación trasladó un desayuno grancanario con el queso de flor de guía como estrella, un producto con medalla de oro mundial que despertó el apetito de los invitados cuando Morales levantó su parte superior para que pudiera ser degustado con cuchara dada su cremosidad.

El espectáculo de cocina en vivo de GastroCanarias será inaugurado el 22 de mayo por chefs de Gran Canaria que serán anunciados próximamente y también prestará especial atención a su faceta de encuentro de productores y responsables de compras, no en vano esta edición crece y pasa de tener 175 a 195 stands con casi una veintena de productores a la espera de poder participar, de modo que GastroCanarias será el epicentro gastronómico regional. De hecho, Marrero espera la confirmación de Fuerteventura en los próximos días para poder anunciar que será la primera edición con presencia de todas las islas.



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 gastronomía hace región por encima de todo, todos los partidos de todos los colores comen tres veces al día", bromeó Marrero, quien celebró que el próximo mes de abril se vaya a celebrar otra presentación para anunciar nuevas novedades, en esta ocasión en Gran Canaria.

Antonio Morales explicó que la gastronomía grancanaria tuvo gran trascendencia hace años y, tras un periodo de decaimiento, el Cabildo se ha propuesto devolver sus productos y sus preparaciones tradicionales, ahora combinada con la vanguardia de sus grandes cocineros, al lugar que les corresponde.

Para ello ha puesto en marcha Gran Canaria Me Gusta, una marca que aglutina políticas transversales que exaltan sus facetas culturales, turísticas, paisajísticas y de desarrollo local, todo ello en torno a la promoción de la soberanía alimentaria, y que hace unos días convirtió Infecar en punto de encuentro de lo mejor de Gran Canaria y sus municipios, desde quesos, vinos y café, aceites, dulces, cervezas artesanales y un sinfín de exquisiteces.

GastroCanarias fue el pasado año el escenario en el que el Cabildo entró en contacto con José Capell, crítico gastronómico del periódico El País y director de Madrid Fusión, lo que sirvió de puente para que se trasladara a Gran Canaria, recorriera la isla conociendo su



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

gastronomía, calificara sus descubrimientos como tesoros ocultos y el Cabildo cerrara su presencia en este importante escaparate internacional celebrado en febrero en la capital española. Uno de los próximos saltos será al salón gastronómico de Barcelona, avanzó.

GastroCanarias tiene como atractivo añadido sus concursos, como el absoluto de cocineros, de jóvenes cocineros, de corte de jamón, de coctelería clásica y acrobática y para esta edición estrenará el de pizza, lo que supone un revulsivo para las jóvenes promesas de la cocina y las ya consagradas.

CANARIAS 7

PRODUCTOS Y CHEFS DE LA ISLA DELEITAN EN GASTROCANARIAS

El presidente del Cabildo, Antonio Morales (3º d) y su homólogo tinerfeño, Carlos Alonso (1º i), con otras autoridades. / C7

23/05/2018

Manjares grancanarios conquistan desde este martes los paladares del encuentro gastronómico que reúne en Tenerife lo mejor del archipiélago. Canarias7 / Santa Cruz de Tenerife

Bajo el lema Gran Canaria me gusta, el Cabildo participa como isla invitada en GastroCanarias, que fue



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

inaugurada este martes por el presidente regional, Fernando Clavijo, el presidente grancanario, Antonio Morales, y su homólogo tinerfeño, Carlos Alonso.

La gastronomía relaciona alimentos, ser humano y naturaleza, «pero cuando va más allá y propone una simbiosis de creación, innovación y plasticidad, estamos ante un concepto cultural de primer orden», manifestó Morales.

Gran Canaria muestra en el evento lo mejor de la tierra y el arte aplicado a la cocina de sus chefs y los sabores intensos que ofrecen sus microclimas.

Los quesos, vinos, aceites y mieles, sus carnes, el cochino negro y el pescado de Gran Canaria, así como sus hechuras, son cada vez más reconocidos.

Los cocineros de Gran Canaria Mario Rodríguez y Jenisse Ferrari abrieron el espectáculo de cocina en vivo inaugural y en su espacio, identificado con la silueta de la isla, ofrecieron café, agua de niebla, las recuperadas garrapiñadas de Agaete, y el queso de flor de Guía.

La comitiva de Gran Canaria, integrada también por la consejera de Comercio e Industria, Minerva Alonso, y el consejero de Soberanía Alimentaria, Miguel Hidalgo, con la colaboración de la Cámara de Comercio de Gran Canaria, trasladó a Tenerife aguacates y mangos de Mogán, fresas de Valsequillo, morcillas y chorizos 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

Teror, rones y licores, sidra de Valleseco, sal de Tenefé, aceites, gofios, mojos y la cerveza artesanal Jaira.

Y para atrapar paladares: tacos de gofio con aguacate, catas de vinos, crujiente de arroz con chorizo de Teror y miel, bienmesabe, bizcocho de mojo verde con chutney de tomate y nube de queso duro.

Atún de Mogán con almendras de Tejeda, pastel de morcilla dulce con queso y pan de puño de Agüimes y Tejeda deleitarán al público del encuentro, en el que participan por primera vez las siete islas y que Gran Canaria suma a su periplo por Madrid Fusión, Alimentaria en Barcelona o el Salón Gourmet.

DIARIO DE AVISOS

SIETE SABORES PARA PRESUMIR

Todas las Islas están presentes por primera vez en la historia del Salón, donde Gran Canaria tiene un lugar privilegiado como invitada. Los stands contarán con degustaciones y 'show cooking' de platos típicos insulares.



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



Siete sabores para presumir

La presencia de todas las Islas, y de Gran Canaria como Isla invitada es una de las grandes novedades del Salón Gastronómico de Canarias GastroCanarias 2018, que afronta su quinta edición y que se celebra desde ayer 22 de mayo hasta mañana día 24 en el Recinto de Ferias y Congresos de Santa Cruz de Tenerife. Pero la isla de Gran Canaria y sus productos no solo son protagonistas con su presencia en un stand diferenciado y privilegiado a la entrada del recinto, también son protagonistas sus productos que se han utilizado para que los jóvenes cocineros preparen los platos que han presentado a los campeonatos de Cocina que se celebraron a lo largo de la jornada inaugural. Así, en el Campeonato de Canarias Absoluto de Cocina, los diez participantes tuvieron que utilizar como ingrediente secreto, solo revelado en la tarde del lunes, víspera a la inauguración del evento, los Bocados



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 Reina, extraídos de vacas de granjas de Santa Brígida, mientras que en el Campeonato de Canarias de Jóvenes Cocineras y Cocineros, que se celebra hoy en la segunda jornada del Salón, se utilizará el cochino negro canario, ingrediente principal del plato que deben elaborar los jóvenes valores.

La participación, por primera vez en la historia de GastroCanarias, de cada una de las siete Islas con stands propios promovidos por sus respectivos cabildos, así como de los ayuntamientos de La Laguna, Santa Cruz de Tenerife y Los Realejos, es también una de las grandes novedades de la cita anual de este 2018 que, además, ha registrado una cifra récord de inscripción de participantes para todos los campeonatos, certámenes en los que hay presencia de todas las Islas.

El presidente insular de Gran Canaria, Antonio Morales, agradeció la invitación en esta edición y aseguró que "Canarias es posible porque cada Isla aporta su riqueza y originalidad y ha llegado la hora de incluir la gastronomía de Gran Canaria como un atractivo turístico. Una gastronomía pujante significa consumir productos locales, reducir la dependencia del exterior, avanzar hacia la soberanía alimentaria y recuperar el paisaje haciéndolo más atractivo. Tenemos productos magníficos como quesos, el aceite, los pescados y la fruta y es algo que debemos aprovechar", dijo 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

Lo mejor de la cocina y de los productos de La Palma también están presentes en este quinto Salón Gastronómico. Los titulares de las consejerías de Promoción Económica y Comercio, Turismo y Agricultura, Ganadería y Pesca, Jordi Pérez Camacho, Alicia Vanoostende y José Basilio Pérez, respectivamente, asistieron al acto inaugural. El Cabildo de La Palma y la Asociación Gastronómica Palmera, AGAP, son las entidades que estos días darán a conocer los mejores productos de la Isla y la aportación que con los mismos realizan los profesionales de la gastronomía de La Palma para promocionar a la Isla con su cerveza artesana, puros, chicharrones, mojos, repostería, licores, sal, vinos, quesos y chorizo.

El Cabildo herreño también cuenta con stand propio en este evento. El Hierro, con su rica producción agropecuaria, está presente en el Salón con la colaboración de Mercadería, Cooperativa de Ganaderos y del Campo de Frontera, El Hierro de Vinos, el coctelero Carlos Álamo del restaurante Sunset La Maceta y las fábricas de quesadillas Adrián Gutiérrez y La Herreña.

La Gomera también está presente con un amplio repertorio de productos que endulzarán la muestra gastronómica. La cita anual con lo mejor de la gastronomía de las Islas vuelve a tener a La Gomera como uno de los principales reclamos de los visitantes. En esta ocasión, Alimentos de La Gomera aglutina a las



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

empresas agroalimentarias que bajo este Sello de Calidad, participan en el evento con la meta puesta en potenciar las singularidades de los productos y su comercialización.

En todos los stands insulares se podrá disfrutar de degustaciones y diferentes show cooking que tienen como protagonistas los productos de cada Isla.

CANARIAS 24 HORAS

LA CAMPAÑA DEL ALBARICOQUE SE RETRASA UN MES EN TIRAJANA



La campaña del albaricoque se retrasa un mes en Tirajana

San Bartolomé de Tirajana/ Los fríos del invierno prolongados hasta esta primavera también retrasan 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

maduración y recogida de ciruelas, e influyen en la floración de los olivos.

La campaña de recolección del albaricoque en las medianías del municipio de San Bartolomé de Tirajana se está retrasando un mes en comparación con otros años, debido principalmente a las bajas temperaturas del pasado invierno y su prolongación hasta principios de esta primavera, que han provocado una maduración lenta de la fruta.

San Bartolomé de Tirajana es el municipio con mayor producción de esta fruta en toda Canarias, con unas 30 hectáreas cultivadas. El retraso en la recolección de los albaricoques se está notando sobre todo en tres de sus cinco clases características, concretamente en los currot tempranos, currot tardíos y los sayeb.

La recogida de la fruta se ha iniciado a mediados de este mes de mayo, justo la semana pasada, cuando debió comenzar a mediados de abril, y todo apunta a que el trabajo se prolongará hasta finales de junio o principios del mes de julio. "No obstante, la cosecha seguirá dependiendo de la climatología, porque la campaña podría acortarse si los tiempos calientan y el proceso de maduración de la fruta se acelera", afirma el concejal de Agricultura, José Carlos Álamo.

Los agricultores de Las Tirajanas han comunicado a la Concejalía que este año la producción total en el



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

municipio volverá a rondar los 200.000 kilos, como el año anterior, y estiman que su calidad será buena debido a la escasa incidencia de plagas en los cultivos.

"El mismo frío que ha retrasado la recogida de la fruta ha favorecido que enfermedades características como el oidio o la mosca de la fruta hayan tenido una mínima incidencia, y eso al mismo tiempo ha hecho que los agricultores emplearan menos tratamientos fitosanitarios para su control, porque no han sido necesarios", afirma el técnico agrícola del Ayuntamiento.

La repercusión del frío invernal y primaveral también ha influido en la maduración de la fruta, que ha sido mucho más lenta, provocando una mayor concentración de azúcares que realzan el sabor de los albaricoques.

También en ciruelas y olivos

El mismo retraso que sufre el albaricoque está siendo también bastante apreciable en la campaña de recogida de la ciruela que suele acompañarla. Esta fruta también lleva un mes de retraso y aún no ha comenzado su zafra ni tiene visos de comenzar en los próximos días porque no ha concluido su proceso de maduración, cuando otros años a estas alturas ya tendría que estar prácticamente terminada la recogida.



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 influencia climatológica del frío tardío de este invierno y su prolongación hasta esta primavera también se está notando en la floración de los olivos. La cosecha de aceitunas a lo largo de septiembre y octubre dependerá de cómo evolucione el cultivo. "Todavía queda tiempo y puede ser que los olivos recuperen la dinámica de la floración, que está siendo tardía sobre todo en la zona baja del municipio, a nivel de costa, donde los olivos debieron florecer en marzo y lo hicieron en abril", afirma el concejal José Carlos Álamo.

Curso fitosanitario

La Concejalía de Agricultura desarrollará un nuevo curso básico de manipulación de productos fitosanitarios en el Centro de Formación El Tablero del 4 al 8 de junio en colaboración con la Agencia de Extensión Agraria de Arinaga del Cabildo de Gran Canaria. La preinscripción para este curso, de 25 horas y con 30 plazas disponibles, ya puede formalizarse hasta el 30 de mayo. Será impartido por el ingeniero técnico agrícola Salvador Monzón Ramírez en horario de tarde, de 16.00 a 21.00 horas.



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

BOLETINES OFICIALES

BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS

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

2447 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 15 de mayo de 2018, por la que se conceden provisionalmente las ayudas establecidas en la Acción I.1 "Ayuda a la comercialización local de frutas, hortalizas, raíces y tubérculos alimenticios, flores y plantas vivas recolectadas en Canarias" y en la Subacción I.4.2 "Ayuda a la comercialización de papa de mesa" del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2017.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2018/099/005.htm>
|

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

2448 Viceconsejería de Sector Primario.- Resolución de 15 de mayo de 2018, por la que se conceden provisionalmente las ayudas establecidas en la Acción I.3 "Ayuda por hectárea para el mantenimiento del cultivo de vides destinadas a la producción de vinos con denominación de origen protegida (DOP)", del Programa Comunitario de Apoyo a las Producciones Agrarias de Canarias, campaña 2017.



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

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2018/099/006.htm>

!

BOLETÍN PROVINCIAL DE SANTA CRUZ DE TENERFE

<http://www.bopsantacruzdetenerife.org/2018/05/062/>

[Boletín 62/2018 \(23/5/2018\) ~ BOP Santa Cruz de Tenerife](#)

www.bopsantacruzdetenerife.org

Boletín Oficial de la Provincia de Santa Cruz de Tenerife (BOP)

Administración Local

Cabildo Insular de Tenerife

- Extracto de la convocatoria de subvenciones con destino a la aprobación de las bases reguladoras del Programa Agrojovent para la incorporación de jóvenes emprendedores al sector agrícola y ganadero en la Isla de Tenerife, para los ejercicios 2018 y 2019.
- Acuerdo relativo a la vigencia del Plan Insular de Ordenación de Tenerife.