



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

JUEVES, 13 DE DICIEMBRE DE 2018

CANARIAS7

6 QUESOS CANARIOS PARA ESTAS NAVIDADES

La calidad de los quesos del archipiélago es indudable. Para estas fiestas te recomendamos los siguientes



En la actualidad, hablar de quesos canarios es aludir a un sello de calidad y excelencia que continúa creciendo de manera exponencial, con un prestigio no solo nacional sino también internacional. Prueba de ello es que en el prestigioso World Cheese Awards 2018, celebrado en Noruega el pasado noviembre, un total de 38 quesos de las islas obtuvieron premio: 2 super oros, 7 oros, 12 platas y 17 medallas de bronce.

Se acercan las navidades y desde CANARIAS7 no puede faltar una selección de algunos de estos productos que, sin duda, serán un auténtico delicatessen en estas fiestas:

1. Finca de Uga Bodega de oveja (Lanzarote)

Grisáceo y de pasta beige, esta delicia de la Isla de los Volcanes ofrece una textura cerrada, ligeramente untuosa, con aromas a frutos



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

secos como almendras tostadas, poco picante y una etérea acidez. Esta joya gastronómica obtuvo, de hecho, uno de los dos sellos 'super oro' isleños.

2. Maxorata semicurado con pimentón (Fuerteventura)

Con una maduración mínima de seis meses, el Maxorata semicurado con pimentón es el otro queso canario premiado con la denominación super oro en Noruega. Cremoso, ligeramente dulce, picante y tostado, pasta compacta al corte, textura cremosa y corteza del color característico del pimentón.

3. Tofio untado en gofio (Fuerteventura)

De color ligeramente marfileño, olor característico del queso semicurado de cabra a temperatura ambiente, sabor cremoso, láctico y ligeramente ácido y con tonos suaves de leche de cabra, pasta compacta al corte y de textura cremosa.

4. Montesdeoca de cabra curado al vino (Tenerife)

Con un punto de sal perfectamente equilibrado con la acidez, este producto macerado en vino ofrece también un regusto largo. A estas cualidades se le suma una corteza de color rojo purpúreo y un ligero gusto a vino que invita a repetir.

5. Flor Valsequillo curado de cabra (Gran Canaria)

Este queso genuino de la isla redonda ha recibido premios internacionales desde 2002. No es de extrañar que sus tres variantes -curado, curado untado con pimentón y curado en aceite de oliva- gozan de una gran popularidad en toda mesa isleña que se precie.

6. Herreño curado (El Hierro)

Los quesos de la isla del Meridiano gozan de excelente salud, y uno de los que, sin duda, no puede faltar en ninguna reunión, es el Herreño curado, galardonado con una medalla de oro en la cita internacional de Bergen.

ABC CANARIAS

SIETE BODEGAS DE CANARIAS EN MANOS DE JÓVENES

Las universidades de las islas y las autoridades del archipiélago impulsan el conocimiento de sus excelentes caldos



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 un tiempo a esta parte hay algunos mensajes pesimistas en las islas Canarias acerca del envejecimiento de los productores de vino. Sin embargo, la Universidad de Las Palmas (ULPGC) y Universidad de La Laguna (ULL), con el respaldo del Gobierno de Canarias, han establecido agendas que demuestran la existencia de jóvenes dispuestos a hacerse cargo de nuevas explotaciones y evidenciar a herederos y familias que tienen plantaciones bloqueadas que están tardando en reactivarlas.

Vicente Torres, Puro Rofe

El empresario y productor canario afirma que «nuestra visión es nueva nos toca que el mundo del vino sea tan importante y con proyectos nuevos», afirma.

Fátima Hernández, Bodegas Loher

A su juicio, el sector del vino en las islas «sigue siendo una cosa de hombres» aunque el futuro en las islas pasa por manos femeninas. No volva dos cosas: Que «tenemos que demostrar mucho más» y que «. soy la encargada de transmitir la tradición de la familia». A su juicio, «a la crisis le he sacado partido».

Alejandro Padrón, Bodegas Padrón

«La importancia es saber que hay relevo generacional», afirma. »Es un sector donde tiene su trayectoria en Canarias y las experiencias de otros hay que conocerlas para saber vender de otra manera».



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

Jorge Rodríguez, Bodegas El Grifo

El enólogo de la bodega más antigua de Canarias afirma que «hay las ganas de los jóvenes es potente pero nos falta plasmar ideas y comenzar a caminar» y que «tenemos que caminar juntos, con una unidad de acción en el exterior y a la hora de aplicar criterios de innovación».

Alejandro Rodríguez, Bodegas Montoro

Destaca el papel que tienen las islas como motor de innovación en áreas agrarias y subraya que el respaldo a la cohesión de nuevos cosecheros anima a plantaciones que están en manos de personas que no han ejecutado programas de reconversión a apoyar a sus nuevas generaciones a hacerse cargo de cultivo y comercialización.

Alberto Santana, Bodegas Tunte

Recuerda que la filial hotelera del grupo Santana Cazorla comenzó a sondear el negocio del vino para dar calidad a los clientes de sus establecimientos hoteleros y que esa debe ser una tendencia en el futuro. «Hacer a los turistas partícipes de la agricultura», apunta.

José David Rodríguez, Bodega Viñarda

Aboga por la cooperación y unir la inteligencia comercial de los productores canarios. «Es una regla matemática y hay que renovar la agricultura, con educación, y buenas inquietudes, para existan más personas que quieran montarse una bodega». Recuerda que «somos una región rica en patrimonio y muchos turistas nos visitan por nuestras cualidades como el vino y la protección a la agricultura».

CANARIAS NOTICIAS

EL MERCADILLO VALLE DE LA OROTAVA ABRE LOS SÁBADOS 15, 22 Y 29 DE DICIEMBRE

En sus instalaciones ofrece degustaciones, actividades musicales folclóricas y navideñas e infantiles de maquillaje y globoflexia

El Mercadillo Valle de La Orotava abre al público sus puestos de venta los sábados 15, 22 y 29 de diciembre, y ofrece en sus instalaciones de La Torrita degustaciones, diversas actividades musicales folclóricas y navideñas e infantiles de maquillaje y globoflexia.



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 presidente de la Asociación de Agricultores, Ganaderos y Artesanos del Mercadillo Valle de La Orotava, Reinaldo González Ramos detalla que “las degustaciones que ofrecemos el sábado 15 de diciembre, que organizan los responsables de nuestra Cantina, vienen acompañadas de buenos precios, pues, para contribuir a la salud de la economía familiar de nuestros clientes, tendremos muy buenas ofertas hasta fin de año”.

El Mercadillo Valle de La Orotava acoge el sábado 22 de diciembre actividades infantiles. Reinaldo González detalla que “hablamos de talleres de globoflexia y maquillaje de pintado de caras, que dirigirán Elsa y Anna, integrantes del colectivo de Princess Animación”.

Para el presidente de la Asociación de Agricultores, Ganaderos y Artesanos del Mercadillo Valle de La Orotava, “se trata de entretener a los más jóvenes cuando están en nuestras instalaciones y poner nuestro granito de arena en la promoción del espíritu navideño entre la comunidad infantil en ese día de vacaciones escolares”.

Estas iniciativas de los especiales de Navidad y Fin de Año, precisa el máximo responsable de la Asociación del Mercadillo Valle de 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

Orotava, se desarrollan, preferentemente, entre las 11.00 y 13.00 horas.

Cestas-regalo acorde a las fiestas

El presidente de la Asociación de Agricultores, Ganaderos y Artesanos del Mercadillo Valle de La Orotava, Reinaldo González Ramos, adelanta que, durante las tres próximas citas, las cestas-regalo que, tras sorteo, entregan cada sábado entre sus clientes, estarán especialmente bien dotadas, pues aparte de las frutas y verduras, contendrán, además de otros productos de temporada, pasteles, polvorones, uvas y macetas con plantas de flor de pascuas.

Reinaldo González, por último, anima a los clientes habituales a que acudan estos sábados a su encuentro con sus proveedores del Mercadillo Valle de La Orotava, para que participen en los sorteos, pues pueden ser los agraciados con una de las cestas-regalo más impresionantes del año.

EL APURÓN

EL CABILDO DEDICA UNAS JORNADAS AL AGUACATE Y A OTROS CULTIVOS SUBTROPICALES

El Cabildo Insular de La Palma, a través de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, celebrará unas jornadas dedicadas al aguacate y otros cultivos subtropicales. El encuentro contará con las charlas y ponencias de técnicos de prestigio de Canarias. La cita, que está dirigida fundamentalmente a agricultores de la isla, se desarrollará los días 17, 18 y 20 de diciembre, en horario de tarde, en el Museo Arqueológico Benahoarita, en Los Llanos de Aridane

Esta cita cuenta está cofinanciada por Cajasiete y cuenta con la colaboración de los Cabildos de Tenerife y Gran Canaria, así como del Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) del Gobierno de Canarias.

El consejero del área, José Basilio Pérez, explica que las dos primeras sesiones, los días 17 y 18, estarán dedicadas exclusivamente al aguacate, una fruta respecto a la cual La Palma ocupa el primer puesto regional, con una superficie de producción de más de 600 hectáreas, de las 1.2887 que actualmente hay en Canarias. El archipiélago ha experimentado un destacado crecimiento en cuanto a



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

superficie destinada al aguacate, ya que en tan sólo 7 años ha crecido en un 60%.

JORNADAS
EL AGUACATE
Y OTROS CULTIVOS
SUBTROPICALES

17, 18 Y 20
DICIEMBRE 2018

INAUGURACIÓN:
LUNES 17 A LAS 16:45 h.
HORARIO JORNADAS:
TARDES A PARTIR DE LAS 17:00 h.

mab MUSEO
ARQUEOLÓGICO
BENAHOARITA
Los Llanos de Aridane

INSCRIPCIÓN PREVIA:
(HASTA AGOTAR AFORO)
922 423 100
EXTENSIONES
(2501 - 2502 - 2513 - 2515)



“En las jornadas se van a tratar aspectos novedosos relacionados con las principales labores del cultivo del aguacate, desde el establecimiento del mismo, pasando por las podas de formación y producción, riego, fertilización, plagas y enfermedades, para acabar con una ponencia que versará sobre la recolección, otro aspecto fundamental sobre el que hay que trabajar mucho de cara a mejorar la calidad de nuestra fruta”, adelanta José Basilio Pérez.

Además, el consejero detalla que en el caso de los otros cultivos subtropicales, que se tratarán el día 20, se abordarán distintas cuestiones sobre el café, el mango y la piña tropical dirigidas a todas aquellas personas que deseen tener una noción general de cara a la implantación de nuevos proyectos de explotación.

Aquellas personas interesadas en participar en estas jornadas deberán dirigirse en horario de mañana al teléfono 922 42 31 00 (Extensiones 2501, 2502, 2513 y 2515), donde podrá recabar más información y formalizar su inscripción en las mismas.