



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LUNES, 18 DE FEBRERO DE 2019

LA PROVINCIA

EL LICOR QUE PONE LA GUINDA A LA FERIA

Los productores de Gran Canaria muestran una bebida tradicional de Tunte, mermeladas de cebolla y queso de tuno indio | El evento bate récord de asistencia con 12.994 personas



La Institución Ferial de Canarias (Infecar) albergó este fin de semana la sexta edición de la feria de productos de la tierra Gran Canaria Me Gusta, un evento que durante tres días contó con gran afluencia de personas, llegando a superar su récord del año anterior. Mermeladas de cebolla, queso de tunos indios, lubinas envasadas con aceite de oliva o bocadillos de costilla y ajos negros fueron algunas de las creaciones que los asistentes pudieron degustar. La feria sirvió para promocionar los productos de la Isla, pero también para recuperar otros perdidos en la memoria, como el licor de guinda de Tunte.

La feria Gran Canaria Me Gusta, que durante este fin de semana se ha celebrado en los distintos pabellones de Infecar, ha servido una



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

vez más para acercar los productos de la tierra a sus potenciales consumidores. Nuevos sabores, texturas y aromas a los que muchos no están acostumbrados, bien por desconocimiento, bien por la novedad de los productos, que han conquistado paladares y ha provocado en más de una ocasión el tráfico de recetas entre productores y asistentes. "Qué bueno está esto. ¿Cómo se hace?", se escuchó ayer a numerosos asistentes. Pero la feria también ha servido para recuperar fórmulas olvidadas con el paso del tiempo, un rescate de las tradiciones que ha sorprendido a las más de 12.994 personas que se acercaron hasta Infecar durante las tres jornadas de la feria, el récord hasta ahora, lo que supone un 43,6% más que en 2018.

Mermerladas de cebolla, piña tropical o papaya, quesos de tuno indio, palmeras rellenas, zumos de caña de azúcar, vinos, mieles, bizcochos, pastelería y dulcería y hasta lubinas envasadas en aceite de oliva. La feria Gran Canaria Me gusta ha sido, sin lugar a dudas, el escenario en el que los productores han ensayado y sondeado entre el público los nuevos sabores de sus propuestas. Y, como era de esperar, no han defraudado a nadie.

Uno de esos sabores ha sido el del licor de guinda, un producto que tradicionalmente se ha elaborado en Tunte, en las medianías del municipio de San Bartolomé de Tirajana, pero que se había casi olvidado con el paso del tiempo. Hasta que Margarita Mina, responsable de la empresa Tunte Tunte S. L. se propuso recuperarlo hace dos años y que este año presentó por primera vez en Gran Canaria Me Gusta. "Tengo una tienda de souvenirs canarios en Tunte, y decidimos rescatar el licor de guinda, un producto que tiene más de 150 años y que siempre se ha hecho en la localidad", explicó Margarita, "pero se elaboraba de forma casera y se ha perdido porque las personas mayores han ido desapareciendo y las nuevas generaciones no continuaron con la tradición, y porque esta fruta se ha convertido casi en inaccesible porque es muy cara, casi a 20 euros un kilo de guindas".

Margarita ha rescatado este producto del olvido; aunque es conocido por muchos. "Es un licor que se conoce mucho en Europa porque las guías turísticas lo promocionan, pero los canarios lo conocemos muy poco, al igual que ocurre con el mejunje de Santa Lucía de Tirajana", añadió la empresaria.



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 guinda es una fruta limitada que se da, explicó, en zonas como el barranco de El Negro. La elaboración de este licor es completamente manual. "Se quita el rabito a cada guinda, y se colocan cuatro kilos en garrafrones de 12 litros, se agrega el ron y se deja macerar durante un mes; entonces se le incorporan el resto de especias y se deja reposar otros seis meses", apuntó. El resultado es un licor suave que agradó a los visitantes a la feria. "Estamos muy orgullosos, porque vemos que les encanta", dijo Margarita.

El sabor de la guinda transportó a su infancia a Ignacio Méndez. "Hacía muchos años que no vía este licor, me ha recordado a mi adolescencia", relató, "mi padre lo hacía y lo vendía entre los vecinos del pueblo, y en ocasiones también en Maspalomas, donde lo llevaba por encargo".

En otro de los pabellones de Infecar una mesa llamó la atención de los asistentes por su colorido. Al acercarse, los visitantes encontraron un queso bajo una capa de colores intensos. Se trataba de un queso de cabra bañado con tuno indio. Lo elabora la empresa Quesos Cortijo Daniela, ubicada en el Lomo del Pílon, Espartero, en el municipio de Teror. "El producto lleva cinco años en el mercado, y la idea surgió por el afán de contar con algo que se diferenciara del resto", contó Airam Rivero, responsable de la empresa, "el tuno indio le aporta al queso un sabor un poco más agrio al paladar".

Del queso al café

Este queso, según explicó su productor, es ideal para acompañar un vino, un potaje e incluso comerlo con chorizo. Produce entre 50 y 60 kilos cada día. El queso de tuno indio también tuvo muy buena aceptación entre el público. Estela Castillo, vecina de Las Palmas de Gran Canaria, fue una de las visitantes que se acercaron a probar este manjar. "Nunca lo había visto y el color me ha llamado mucho la atención, he querido probarlo por la peculiaridad del producto", concretó Estela, "tiene una textura suave muy agradable, y me he llevado un trozo para comerlo en casa y que lo deguste la familia".

Los distintos pabellones de Infecar estuvieron ayer atestados de personas, hasta el punto en que moverse por las distintas plantas se convirtió casi en una misión imposible. En el 6 estaban Ángela Santana e Isabel Alonso ofreciendo productos comunes y sabores habituales, pero que unidos se convierten en elaboraciones cuanto menos extrañas. En su puesto vendían mermeladas de zanahoria, cebolla, papaya naranja y plátano, y de un sabor canario por



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

excelencia, mermelada de plátano y gofio 100% ecológicas. La Rosa Verde.Tierra, empresa procedente de La Aldea de San Nicolás, lleva más de un año y medio produciendo creaciones ecológicas y, además, bajas en azúcar, ya que en unas se reduce el azúcar añadido a la mínima expresión mientras que en otras se sustituye este elemento por la stevia, otro edulcorante natural. Como resultado, se obtienen mermeladas más sanas y con menos carga calórica.

Y de los productos de la tierra, a los del mar. Gran Canaria Me gusta fue también escaparate para las nuevas creaciones que nacen del medio marino. Los lomos de lubina envasados con aceite de oliva conquistaron a los paladares más exigentes de la feria. Ideados por la empresa Opulent Ocean, ubicada en el Polígono de Arinaga, en el municipio de Agüimes, esta compañía dedicada a la acuicultura decidió hace poco más de un año ampliar sus horizontes y, a la venta del pescado fresco, sumar el envasado de este producto. "La idea surgió para cambiar y diversificar el modelo de negocio y somos pioneros en la creación de este formato en Gran Canaria", contó Patricia Hernández, representante de la compañía, "y lo estamos consiguiendo porque se han acercado muchas personas hasta el punto de que el primer día de feria se nos agotaron todas las existencias". Ahora, esta empresa trabaja también en la exportación de su producto a la Península.

La sexta edición de la feria de productos de la tierra Gran Canaria Me Gusta contó ayer también con actividades como catas de gofio, catas de queso, de vino, y hasta de café, encuentros que tuvieron gran afluencia de personas. Antonio Márquez, experto en café y gerente de la finca Los Castaños, en Agaete, explicó que esta actividad estaba diseñada "para enseñar a la gente que no todo es café". "Hay múltiples variedades; en Etiopía los cafés son más cítricos, en Colombia más afrutados y en Brasil tiene aromas a frutos secos", apuntó el experto catador, "el de Gran Canaria tiene similitudes a todos ellos, pero tiene características propias, como ser muy dulce".

Gran Canaria Me Gusta no solo funcionó como escaparate para la presentación de los productos que se elaboran en la Isla, sino también para la promoción de los profesionales de la gastronomía que utilizan esos mismos elementos en sus creaciones culinarias. Alumnos del IES Felo Monzón de Las Palmas de Gran Canaria presentaron ayer ante el público, muy interesado en sus nuevas ideas, recetas cuanto menos curiosas. En el concurso de bocadillos, este centro presentó un bocadillo hecho con un costillar a baja



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

temperatura que fue confitado durante 18 horas a 65 grados, acompañado de un ajo tostado con hijos y gratinado y relleno de lechuga. "La feria sirve para notar el potencial que tienen los futuros profesionales de los fogones en las Islas", manifestó Francisco Viera, docente del instituto capitalino.

La última jornada de Gran Canaria Me gusta disfrutó de exhibiciones gastronómicas a cargo del profesor grancanario en el Basque Culinary Center Lolo Román y los chefs Jony Santana, Abraham Ortega, Davidoff Lugo, Juan Manuel Bertolin, Mikel Portugal, Bonifacio García y Juana Delgado. La feria gastronómica contó además con actividades destinadas al público infantil, exposición de elementos de artesanía de Gran Canaria, y representación de juegos tradicionales de las Islas. En esta edición participaron 19 de los 21 municipios de Gran Canaria.

CANARIAS 7

LA FERIA EUROPEA DEL QUESO CONTARÁ CON MÁS DE 20 QUESERÍAS EN ARTESANÍA

La Mancomunidad del Norte celebra por segundo año consecutivo este encuentro en el que participan productores de la península, Canarias, Portuga e Italia. Será el 16 y 17 de marzo





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 de Europa volverán a ser los protagonistas de la Feria Europea del Queso que la Mancomunidad de Ayuntamientos del Norte celebrará en el municipio cumbre de Artenara los días 16 y 17 de marzo, con la colaboración del propio y la Asociación Ruta Europea del Queso a la que pertenece la comarca Norte desde hace unos años.

Este evento que se celebró por primera vez en Canarias el pasado 2018 en la Villa de Moya pretende visibilizar las queserías y establecimientos relacionados, así como valorizar el patrimonio cultural, gastronómico, natural y paisajístico existente en torno al queso desde una dimensión sostenible.

El año pasado en Moya participaron queserías de la Península, Canarias, Portugal e Italia. La organización de la Feria Europea del Queso espera en esta edición superar las más de 20 queserías participantes en la primera edición de la feria. De las queserías invitadas ya han confirmado su asistencia queserías procedentes de Idiazabal, Villaluenga del Rosario (Cádiz), Casar de Cáceres, Cabrales, Menorca y Portugal, que acudirán a la cita de Artenara con sus productos gastronómicos, muchos de ellos conocidos internacionalmente.

La feria cuenta con el apoyo de la Consejería del Sector Primario y Soberanía Alimentaria del Cabildo de Gran Canaria y la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.

La Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas, a través de la empresa Gestión del Medio Rural, apoyará un año más la organización de la segunda edición de esta feria. El consejero Narvay Quintero, acompañado de Juan Francisco Padrón, director del ICIA, se reunió recientemente con el presidente de la Mancomunidad del Norte, Poli Suárez, y el alcalde de Artenara, Jesús Díaz. Quintero agradeció el trabajo de la Mancomunidad y sus alcaldes «a favor del producto local, consolidando una feria que cada vez reúne a más visitantes y que contribuye a hacer más fuerte un sector primario que genera paisaje, economía y oportunidades en las medianías de Canarias». Además, en la reunión se destacó el éxito de participación de queserías y de asistentes la pasada edición.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EL APURÓN

EL AYUNTAMIENTO DE SANTA CRUZ DE LA PALMA ORGANIZA EL PRIMER MERCADO DEL QUESO PALMERO

El Ayuntamiento de Santa Cruz de La Palma, a través de la concejalía de Mercado, continúa con su labor de promoción gastronómica de productos palmeros. El sábado, 23 de febrero, la plaza de España capitalina acogerá la primera edición del Mercado del Queso Palmero, una cita llamada a difundir las distintas variedades queseras de la isla



Organizada conjuntamente por el Mercado Municipal de La Recova, la Denominación de Origen Protegida Consejo Regulador del Queso Palmero y la Asociación de Criadores de Cabra de Raza Palmera, el evento se desarrollará desde las 12:00 a las 16:00 horas con un formato de feria gastronómica, con tapas al precio de 1,50 euros. En la cita colaboran asimismo el Cabildo de La Palma y Bodegas Vitega.

El concejal de Mercado de Santa Cruz de La Palma, Juan José Neris, señala que con esta iniciativa “continuamos nuestra labor promocionar y poner en valor productos fundamentales de nuestra gastronomía, como en este caso el queso, cuyas variedades son cada vez más apreciadas”.



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

Por su parte, la presidenta del Consejero Regulador, Saray Domínguez Pérez, hace una invitación a esta jornada “que esperamos que contribuya a dar a conocer la cualidades del queso con denominación de origen de La Palma y que los consumidores lo valoren como merece un producto de esta calidad”.

La jornada contará con la ambientación musical del colectivo de djs Grajasound, sorteos y un taller infantil sobre el proceso de elaboración del queso. El Mercado del Queso Palmero coincidirá con la estancia en el puerto capitalino del crucero Mein Schiff 1, lo “que contribuirá a que aumente el número de consumiciones y nuestro producto tenga una mayor promoción”, señala Juan José Neris.

El concejal comenta que desde el área de Mercado se está trabajando para configurar en próximas fechas una ruta gastronómica con los establecimientos de la ciudad con el mismo formato que la reciente Ruta del Gofio, con recetas elaboradas a partir del queso. “Esperamos poder cerrarlo en los próximos días y que llegue a consolidarse en torno a este producto, como ha ocurrido con la Ruta del Gofio que después de nueve ediciones tiene ya una enorme aceptación”.