



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

## **MARTES, 26 DE MARZO DE 2019**

### **DIARIO DE AVISOS**

#### **GOTERAS, HUMEDAD E INSEGURIDAD ASOLAN AL MERCADO MUNICIPAL LA ESTACIÓN (TACORONTE)**

Los comerciantes expresan su malestar por la falta de respuesta a sus problemas y la ausencia de soluciones a sus carencias pese a las reiteradas peticiones al Ayuntamiento



Goteras, humedades, inseguridad y las condiciones antihigiénicas en las que están los baños, son los problemas a los que se enfrentan desde hace varios años los comerciantes del Mercado Municipal La Estación de Tacoronte, un recinto que va cayendo en picado sin que nadie logre salvarlo pese a tratarse de una infraestructura fundamental para la localidad.

Para ellos, ya es habitual recoger el agua con cubos y otros recipientes cada vez que llueve, una imagen que demuestra el “abandono permanente” del Ayuntamiento a unas dependencias que son públicas y por las cuales los empresarios pagan un alquiler.

Hartos de esta realidad, los comerciantes quieren expresar públicamente su malestar por la falta de respuesta a sus problemas y la ausencia de soluciones a sus carencias. Pese a las reiteradas



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

peticiones a los responsables políticos, con la intención de relanzar este espacio comercial, “el silencio es la única respuesta”, algo que lamentan puesto que reclaman “no solo el sostenimiento de los comercios actuales, sino que se relance la oferta para abrirla a nuevas incorporaciones”. El número de locales vacíos -más de la mitad- es la mejor radiografía de la situación actual ante la falta de incentivos por parte de la Administración.

El año pasado el Ayuntamiento les prometió una partida de 40.000 euros para arreglar la instalación “pero no se ha hecho absolutamente nada”, aseguran a DIARIO DE AVISOS. “Solo pintaron hace unos meses las paredes, fue en plenas Navidades y no contaron con nosotros”, dicen.

Al margen de los aspectos que afectan a los elementos de mantenimiento diario, los asociados están preocupados por la seguridad en el recinto, ya que la falta de medios materiales y humanos “han posibilitado los robos de manera continuada, con el perjuicio añadido de las pérdidas económicas”.

Los comerciantes también le reprochan al Gobierno municipal la ausencia de la cartelería y la falta de respuesta a la incorporación de la figura del gestor del Mercado, “precisamente para poder afrontar de mejor manera la resolución de los problemas que se puedan plantear en las instalaciones”.

Añaden que, “por no tener, no tenemos constancia del plan de evacuación”, y respecto a las propuestas de embellecimiento del Mercado “solo hemos recibido a cambio escasas obras menores que, para colmo, se han quedado a medias”, añade el colectivo, al tiempo que insiste en que “el desinterés municipal por el Mercado La Estación es más que evidente”.

## **LOS REGANTES DE LOS SAUCES QUIEREN SABER EL ESTADO REAL DEL ACUÍFERO**

Advierten de que la caída de los nacientes de Marcos y Cordero, cuyo caudal ahora es un tercio que hace siete años, es síntoma de que “algo está pasando”

El caudal de agua de los nacientes de Marcos y Cordero, en San Andrés y Sauces, ha descendido considerablemente en las últimas anualidades y arroja cifras que suponen una tercera parte de lo 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

disponía hace siete años. En la actualidad, su caudal son unas 550 pipas, mientras que hace siete años arrojaba una cifra de 1.500, tal y como informó la presidenta de la Comunidad de Regantes de Los Sauces, Nieves Fernández, quien recordó que el año pasado llegó incluso a estar por debajo del medio millar de pipas.



La responsable de esta entidad del norte de La Palma, de la que forman parte más de 2.000 agricultores y que gestiona el riego de la zona comprendida entre el barranco del Agua y el de La Herradura, señala que lo más preocupante es que estas cantidades que registran los nacientes de Marcos y Cordero “dan un indicio de que algo está pasando en el acuífero”.

Nieves Fernández se está refiriendo al denominado acuífero de Coebra, bautizado así en homenaje a sus dos descubridores, los científicos Telesforo Bravo y Juan Coello, cuya recarga viene dada por las lluvias en las cumbres de la Isla y alimenta tanto los nacientes de La Caldera de Taburiente como los de Marcos y Cordero.

La presidenta de la Comunidad saucera reclama que se haga un estudio sobre la situación del acuífero para conocer con exactitud lo que se está extrayendo de agua y recargando. “Las galerías están a tope y no hay tranques puestos y se está sacando continuamente





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

agua, por lo que es necesario saber qué cantidad se está extrayendo para saber cómo se está produciendo la recarga”. Se trata de un acuífero que es vital para la agricultura insular. Por lo que una sobreexplotación de esta acuífero tendría consecuencias muy graves.

Nieves Fernández defiende que son datos que se deben estar testando continuamente para planificar las acciones de futuro y tomar medidas hidráulicas eficaces. “Es verdad que cada cierto tiempo se hace un estudio, como el inventario de los nacientes, pero hay que saber en qué nivel está el acuífero, que es solo uno y en el que están muchas galerías”.

La Comunidad de Regantes de Los Sauces firmó el año pasado un convenio con el Consejo Insular de Aguas de La Palma para la mejora de la red de riego del municipio, de manera que se pueda realizar un ahorro que estiman en un 40% del agua. Este acuerdo permitirá la conclusión de la parte correspondiente a la red El Tributo, lo que facilitará un aprovechamiento más eficiente del agua.

## **DE TUBÉRCULO DENOSTADO A JOYA DE LA GASTRONOMÍA**

El II Foro Gastronómico de la Papa, que se celebra en el Auditorio Adán Martín de Tenerife, comenzó ayer con la participación del chef peruano Virgilio Martínez y de la marroquí Najat Kaanache





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 II Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que comenzó ayer en el Auditorio Adán Martín de Santa Cruz de Tenerife, ha traído a un elenco de cocineros procedentes de tres continentes: Europa, América y África, que nos descubrieron las inmensas posibilidades de este tubérculo que en otras épocas fue denostado y hoy se ha convertido en una joya de la gastronomía. Además un historiador Antonio Macías, de la Universidad de La Laguna, defendió que la papa llegó a Canarias procedente de Colombia y no del Perú como se ha defendido hasta ahora. Una jornada intensa, que continuará hoy, y que será clausurada, esta tarde, tras la celebración del II Campeonato Nacional de Tortillas de Papas.

El presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso, comenzó la jornada recordando los inicios de este foro que elogia y promociona las virtudes de la papa, “nuestro producto por excelencia” y que desde el principio estuvo de acuerdo que debería estar vinculado al Centro Internacional de la Papa, con sede en Perú, y que es uno de las mayores instituciones dedicadas a la investigación científica en el mundo de la papa, camota, yuca y otros tubérculos y raíces.

En el acto de inauguración también estuvo presente el cónsul general de Perú en Barcelona (cargo que incluye a las Islas Canarias), Antonio García Revilla, quien destacó el acercamiento entre el país andino y Tenerife a través de la papa y de los cocineros, entre los que citó a Virgilio Martínez, del restaurante Central (Lima), número 6 en la lista de los mejores restaurantes del mundo, quien estuvo presente en la jornada de ayer.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, señaló que la papa es un producto que forma parte de la historia de Canarias y que ha pasado de ser un tubérculo básico en los periodos de hambruna a una tesoro gastronómico, muy apreciado en muchas partes del mundo. “Hoy sigue estando de moda y es un producto único por su singularidad y variedad”, dijo.

“No se puede imaginar el Archipiélago sin la papa que ha servido además como puente entre Europa y Latinoamérica. Ponerla en valor es destacar la labor de nuestros agricultores, nuestro paisaje, nuestras medianías y la necesidad que tenemos de conservarlas”, señaló.



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 codirectores de la II Feria, Julia Pérez Lozano (Gastroactitud) y José Carlos Marrero (Gastrocanarias) dieron paso a la jornada de showcooking que se celebró en una de las salas del auditorio con asistencia de alumnos de diferentes centros de formación de la isla.

Una de las intervenciones más esperada de la mañana fue la de Virgilio Martínez, del restaurante Central (Lima), número 6 en la lista de The World's 50 Best Restaurants y que está revolucionando el mundo de la gastronomía. Además cuenta con un restaurante Kjolle, en Lima, donde trabaja su mujer Pía León, y está implicado como director en el proyecto Mater Iniciativa.

Martínez señala que en este último proyecto Mater Iniciativa, trabaja un equipo multidisciplinar que recorre el Perú recolectando ingredientes que crecen al lado de un río en la selva amazónica, en medio de un bosque en las tierras altas en la cordillera de los Andes o en una nevada a cuatro mil metros de altura.

Este centro de investigación biológica y cultural está detrás del restaurante Central ya que "hemos comprendido que un plato de comida jamás será más importante que la tradición de un ingrediente". Martínez estuvo en el escenario acompañado del antropólogo Francesco, del que no mencionó el apellido, un olvido quizás debido a que llegó en la noche domingo a Tenerife procedente de Perú, con escala en Madrid, y ayer por la tarde marchaba de nuevo a Hong-Kong, en la República Popular China.

El antropólogo explicó el proyecto de Mater Iniciativa vinculado al restaurante en la búsqueda de ingredientes que luego son usados en la cocina de Central. Francesco explicó cómo es la convivencia en las chacras (terrenos de cultivo) situadas a unos 3.600 metro de altitud donde se intercambian los productos sin mediar dinero. "Si hay una mala cosecha nos va mal a todos", señaló.

Martínez ejecutó para el público asistente un puré con papas procedentes de ocho variedades de las más de 300 que existen en la cordillera, y también cocinó estos tubérculos con ceniza imitando los hornos de arcilla de tierra.

Najat Kaanache, del restaurante Nur (Medina de Fez, Marruecos) colocó sobre la cocina del Auditorio ingredientes insólitos hasta ese momento. Tocaba hablar de "Los tubérculos africanos: los primos de las papas", pero sorprendió al público con corazón de tiburón, papas



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 cenizas, el ojo del atún para obtener gelatina, pulpo, limón curado en sal y azúcar y especias, muchas especias incluso para cocinar al vapor con semillas de sésamo, de girasol y hojas de té.

Kaanache mostró una cocina que prescinde de la tecnología, “no tengo Thermomix” -afirmó orgullosa-, y que acude todos los días al mercado a comprar los ingredientes que sirve por la noche en su restaurante. Para la conservación de los mismos recurre a los encurtidos o los escabeches, porque “eran formas de sobrevivir en mi país” y aunque dice que “no es fácil”. Este sistema afirma que “es divertido y permite descubrir nuevos sabores y disfrutar más del producto”.

“Buscar la identidad” es lo que ha resultado más complicado para esta cocinera, que nació en el País Vasco y habla euskera, pero se siente marroquí. Por eso utiliza baldosas en lugar de platos y muchas especias que reflejen “que reflejen los colores de un país como Marruecos”.

Afirma que los chefs vascos fueron lo que más influyeron en ella a la hora de buscar las raíces de la gastronomía de su país. Sus elaboraciones incluyen las papas como la falsa amarilla, “que es una comida de pobres”, o la falsa roja; un pulpo bañado en especias, cenizas de carbón y escabeche; el limón curado en sal y azúcar; el ajo, el cilantro y la pimienta; el rábano, seis meses curado bajos ceniza que sabe y huele a carne”. Con las cáscaras de papas encurtidas con cenizas y vinagre obtiene un glacé, un fondo de salsa que el auditorio pudo probar mojando los dedos para poder hacerse una pequeña idea de lo que se estaba cocinando sobre el escenario.

Concurso

La II Edición del Concurso Nacional de Tortillas de Papas se celebrará esta tarde en el Auditorio Adán Martín. Competirán en esta edición Loka Cuerda (Casa Dani, Madrid); Jorge Lozano (Tapas 3.0 Salamanca); Gorka Rodríguez (Pulpería de Melide, La Coruña); Senén González (Sagartoki, Vitoria) y Ana del Carmen Pacheco Martín, del bar Aithay (Mercado de Nuestra Señora de África, Santa Cruz de Tenerife). Los concursantes tendrán que elaborar la mejor tortilla de España con huevo, papa, aceite, sal y cebolla (optativo). El jurado estará presidido por Quique Dacosta, tres estrellas Michelin en el restaurante que lleva su mismo nombre en Dénia (Alicante). El premio consiste en el peso del ganador en papas antiguas de Tenerife.





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 Macías: “Las papas no llegaron de Perú sino de Colombia”

La mesa redonda ‘El viaje de la papa en la historia’, coordinada por el periodista y crítico gastronómico José Carlos Capel también tuvo su enjundia. El catedrático de Historia e Instituciones Económica de la Universidad de La Laguna, Antonio Macías, señaló que “la papa no llegó de Perú, sino de Colombia” en el año 1.536. y que se vendía en la recova de La Laguna en 1553. En el debate también intervinieron la historiadora Vicky Hayward, autora del libro Nuevo arte de la cocina española de Juan Altamiras, quien señaló que sin duda España fue el primer país que comenzó a consumir las papas. La coautora del libro Cocinando con papas antiguas de Tenerife, historiadora y cocinera, Camir Gómez-Pablos Calvo, recordó que la papa en su recorrido por Europa fue denostada como alimento y hubo muchos prejuicios como que causaba enfermedades, flatulencias y era un alimento nocivo. Sin embargo, en Canarias tuvo arraigo debido a que las islas son un jardín de aclimatización.

## CANARIAS 7

### **DETENIDOS POR EL ROBO Y VENTA DE AGUACATES EN LA ISLA**

Las intervenciones se han desarrollado en los municipios de Santa Brígida, Arucas y Gáldar







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 Equipo Roca de la Comandancia de la Guardia Civil de Las Palmas ha finalizado el presente mes una serie de intervenciones dirigidas a contrarrestar los hurtos de aguacates, deteniendo e investigando a siete personas y esclareciendo diez robos con fuerza y un delito de hurto cometidos desde el pasado mes de julio en varias fincas agrícolas de las citados municipios de Gran Canaria.

Además también se ha investigado a otra persona, propietario de un negocio en Las Palmas de Gran Canaria, como presunto autor de un delito de receptación al adquirir los aguacates procedentes de los robos para venderlos en su negocio.

#### Intervenciones en Santa Brígida

El Equipo Roca comienza la investigación de varios delitos de robo con fuerza y hurto cometidos en tres fincas agrícolas del referido municipio, cometidos siempre en horas diurnas, sustrayendo según los afectados entre los meses de julio y septiembre del año pasado más de 400 kilogramos de aguacates y 300 de uvas.

Tras las pesquisas policiales, donde los agentes del Equipo Roca contaron con la colaboración además de la Policía Local del municipio con agentes de la Comisaría Centro de la Policía Nacional, pudieron encontrar indicios suficientes para detener e investigar a tres personas – que actuaban de forma independiente- como presuntos autores de dichos robos, siendo tres varones de iniciales A.R.S., J.F.S.S y F.J.G.S., edades comprendidas entre los 43 y 54 años de edad y todos con antecedentes policiales por delitos contra el patrimonio, como presuntos autores de los referidos delitos.

#### Detenidos por el robo y venta de aguacates en la isla

Los tres implicados sustraían los aguacates para venderlos posteriormente a particulares y comerciantes del municipio de Las Palmas de Gran Canaria. Intervenciones en Gáldar En este municipio el Equipo Roca comenzó la investigación tras conocer la realización de seis robos con fuerza entre agosto y noviembre del año pasado en dos fincas ubicadas en puntos diferentes de dicho término municipal, produciéndose dichos hechos en diferentes franjas horarias. En estos robos los propietarios denunciaron la sustracción de un total de 170 kilogramos de aguacates y 15 de mangas.

Tras las correspondientes indagaciones la Guardia Civil finalmente detuvo en días diferentes – 6 de noviembre y 14 de febrero- a dos personas por dichos robos, vecinos de los municipios de Gáldar y



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

Arucas, de iniciales J.Y.P.G. y G.O.M.R., edades comprendidas entre los 47 y 48 años de edad y con numerosos antecedentes policiales, como presuntos autores de seis delitos de robo con fuerza.

### Robo en Arucas

A raíz de otro robo con fuerza ocurrido el pasado mes de octubre en el citado municipio, el Equipo Roca comenzó la pertinente investigación que finalizó con la investigación –gracias a la colaboración ciudadana- el pasado día 14 de enero de una persona de iniciales M.A.M.S., vecino del referido municipio, de 47 años de edad y con numerosos antecedentes policiales, como presunto autor del robo descrito.

### Delito por la venta de productos robados

Paralelamente a los robos y hurtos descritos el Equipo Roca investigaba además cual era el fin de dicha mercancía robada y quien estaba adquiriendo bienes procedentes de un delito. De esta manera consiguieron varios indicios que señalaban a un determinado comercio dedicado a la venta de diferentes productos de Las Palmas de Gran Canaria, que compraba los productos sin solicitar datos de su procedencia u origen, vendiéndolos posteriormente a un precio muy inferior al de mercado.

## **ABRE EL PLAZO DE AYUDAS PARA LA ADQUISICIÓN DE ALIMENTOS PARA EL GANADO**

El Cabildo de El Hierro ha publicado en el Boletín Oficial de la Provincia del pasado viernes, 22 de marzo, las bases reguladoras de la subvención para la adquisición de alimentos para el ganado 2019

Para esta línea de subvenciones, la institución destina en esta anualidad un total de 200.000 euros y las ayudas a percibir por cada ganadero será la que corresponde a multiplicar el número de cabezas de su ganadería que cumplan con los criterios de las bases, según especies, y en base a un cálculo estimado de proporción de alimentos diario de alimentación que, según aspectos técnicos, corresponden a cada una de ellas.

Así, el ganado caprino se subvencionará a 13 euros por cabeza; el ovino canario, a 14 euros; el ovino pelibuey, a 12 euros; y el vacuno, a 80 euros. Por su parte, cuando el ganado ostente la condición de ecológico, se incrementará en 3 euros por cabeza en caprino y ovino y en 20 euros el vacuno.



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 próximo 12 de abril finaliza el plazo para presentar solicitudes a estas ayudas. EL texto íntegro de las bases, así como los correspondientes anexos estarán expuestos al público en el Tablón de Anuncios y página web de la Institución: [www.elhierro.es](http://www.elhierro.es).

## **CANARIAS AHORA**

### **LA PAPA SE CONVIERTE EN LA ESTRELLA DE LA GASTRONOMÍA DURANTE DOS DÍAS EN TENERIFE**

El II Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que se celebra en el Auditorio de Tenerife, se estrenó este lunes y dará a conocer la cocina de ese tubérculo

Los cocineros más influyentes, expertos de reconocido prestigio y periodistas especializados participan este lunes y el martes en el II Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que se celebra en el Auditorio de Tenerife Adán Martín para dar a conocer la cocina de la papa y valorar este producto clave de la gastronomía canaria.

El objetivo de ese encuentro internacional es difundir a través de ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates uno de los productos más característicos de Tenerife y fomentar 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

intercambio de conocimientos con otros países productores y cocineros.



La apertura del foro ha tenido lugar este lunes con la presencia del presidente del Cabildo, Carlos Alonso; el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; el cónsul general y embajador de Perú, Antonio García Revilla; los consejeros insulares de Agricultura, Ganadería y Pesca y Turismo, Jesús Morales y Alberto Bernabé, y el concejal de Promoción Económica de la capital, Alfonso Cabello, además de la directora de Gastroactitud, Julia Pérez, y el director general de Gastrocanarias, José Carlos Marrero.

Carlos Alonso ha destacado que "la buena cocina está siempre unida al territorio y a los buenos productos", y la papa tinerfeña "es un buen ejemplo de ello". En esa línea, ha incidido que se trata de un foro de "altísimo nivel" que constituye también una "excelente oportunidad para que jóvenes cocineros puedan formarse con grandes profesionales conocedores de los secretos de este producto", que forma parte también de la vida, cultura e historia de Tenerife.

El cónsul general ha manifestado que "el acercamiento entre Tenerife y Perú a través de la papa hace que las relaciones entre ambos crezcan y se refuercen gracias a este producto que sirve de factor de cohesión".



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, el consejero Narvay Quintero ha asegurado que el Gobierno de Canarias apoya iniciativas como este foro que valoran el producto local y a quienes los producen. "No podemos imaginar el archipiélago sin la papa, que ha servido además como puente con Europa y Latinoamérica. Dar importancia al producto local es destacar la labor de nuestros agricultores, poner en valor nuestro paisaje, nuestras medianías, y la necesidad que tenemos de conservarlas", ha apuntado Quintero.

### Contenidos y participantes en los dos días

El foro incluye ponencias sobre Patatas fritas: la aportación belga a la gastronomía de la papa; Irlanda: patatas contra el hambre; Gnocchi: la papa a la italiana; Tubérculos africanos: los primos de las papas; Usos modernos de las viejas papas andinas; Patatas y chocolate/patatas heladas; El viaje de la papa en la historia; Las papas en la cocina popular de Tenerife; Papas y otros tubérculos andinos; Papas y sobrepeso: derribando mitos; Papeles de patatas y otros papeles vegetales; Las patatas bravas más copiadas del mundo; Las recetas más antiguas de papas reinterpretadas hoy; Postres de restaurante con patatas y otros tubérculos, o Papas y grasas: los orígenes de la tortilla, entre otras.

También se desarrollará la segunda edición del Concurso Nacional de Tortilla de Papas y una demostración de cómo se pueden hacer cócteles con papas a cargo la Asociación de Barman de Tenerife.

Entre los chefs y expertos internacionales que estarán en Tenerife durante el foro destaca la presencia de Virgilio Martínez (Central-Lima, Perú); Bernard Lefèbre (Navefri-Unafri, de Bélgica); Pádic Óg Gallagher (Botxi-Dublín, Irlanda); Antonio Genovesse (Il Paglaccio-2\*- Roma); Najat Kanaache (Nur- Fez, Marruecos); Omar Malpartida (Lum-Madrid, España), y Vicky Hayward (historiadora-Inglaterra).

La cocina española estará representada por Quique Dacosta (Quique Dacosta-3\* Valencia); Jordi Butron (Espaisucre-Cataluña); Juanjo López (Tasquita de Enfrente-Madrid); Lucía Freitas (A Tafona 1\*- Santiago, Galicia); Senén González (Tortilla de Senén-Madrid); Javier López Linage (investigador-Madrid); Julia Pérez Lozano (periodista-Madrid) y José Carlos Capel (periodista-Madrid).

Los representantes canarios en el foro serán Braulio Simancas (Silbo Gomero- Tenerife); Alexis García (100% Pan y Pastelería-Tenerife); Marlene Hernández (100% Pan y Pastelería-Tenerife); Jesús González



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

(Bogey-Tenerife); Domingo Ríos Mesa (técnico del Cabildo de Tenerife); Camir Gómez-Pablos (historiadora-Gran Canaria) y José Carlos Marrero (periodista-Tenerife).

## RTVC

### **EL II FORO GASTRONÓMICO DE LA PAPA REÚNE EN TENERIFE A EXPERTOS DE VARIOS PAISES**

Por medio de ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates se quiere fomentar el intercambio de conocimientos con otros países productores y cocineros



Cocineros y periodistas participan en el II Foro Gastronómico de la Papa, que se celebra en la capital tinerfeña con el objetivo de poner en valor este producto clave de la gastronomía canaria.

Así, por medio de ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates se quiere fomentar el intercambio de conocimientos con otros países productores y cocineros afincados en los mismos, se señala en un comunicado de la corporación insular tinerfeña.

A la apertura del foro han asistido el presidente del Cabildo de Tenerife, Carlos Alonso; el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca





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

y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; y el cónsul general y embajador de Perú, Antonio García Revilla, entre otros.

También han asistido los consejeros insulares de Agricultura, Ganadería y Pesca y Turismo, Jesús Morales y Alberto Bernabé, respectivamente; y el concejal de Promoción Económica de la capital, Alfonso Cabello, además de la directora de Gastroactitud, Julia Pérez; y el director general de Gastrocanarias, José Carlos Marrero.

El foro incluye ponencias sobre "Patatas fritas: la aportación belga a la gastronomía de la papa"; "Irlanda: patatas contra el hambre"; "Gnocchi: la papa a la italiana"; "Tubérculos africanos: los primos de las papas"; "Usos modernos de las viejas papas andinas".

También se desarrollará la segunda edición del Concurso Nacional de Tortilla de Papas y una demostración de cómo se pueden hacer cócteles con papas, a cargo la Asociación de Barman de Tenerife.

Entre los cocineros y expertos internacionales que estarán en Tenerife durante el foro figuran Virgilio Martínez ('Central'-Lima, Perú); Bernard Lefèbre ('Navefri-Unafri'-Bélgica); Pádic Óg Gallagher ('Botxi'-Dublín, Irlanda); Antonio Genovesse ('Il Paglaccio'- 2- Roma); Najat Kanaache ('Nur'- Fez, Marruecos); Omar Malpartida ('Lum' – Madrid, España), y Vicky Hayward (historiadora- Inglaterra).

La cocina española estará representada por Quique Dacosta ('Quique Dacosta'-3 Valencia); Jordi Butron ('Espaisucre'- Cataluña); Juanjo López ('Tasquita de Enfrente' - Madrid); Lucía Freitas ('A Tafona' 1 - Santiago, Galicia); Senén González ('Tortilla de Senén' - Madrid); Javier López Linage (investigador – Madrid); Julia Pérez Lozano (periodista – Madrid) y José Carlos Capel (periodista - Madrid).

Los representantes canarios en el foro serán Braulio Simancas ('Silbo Gomero- Tenerife); Alexis García ('100% Pan y Pastelería' – Tenerife); Marlene Hernández ('100% Pan y Pastelería' – Tenerife); Jesús González ('Bogey' - Tenerife); Domingo Ríos Mesa (técnico del Cabildo de Tenerife); Camir Gómez-Pablos (historiadora – Gran Canaria) y José Carlos Marrero (periodista - Tenerife).



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 GOBIERNO LIBERA EL DINERO PARA RETOMAR LAS OBRAS EN LA Balsa DE VICARIO**

También se han aprobado convenios por 1,4 millones para mejoras en saneamiento y depuración en la isla



El Consejo de Gobierno de Canarias ha liberado hoy 4,5 millones de euros que, junto a los 6 millones de fondos propios, servirán para desbloquear las obras de la balsa de Vicario, en Tijarafe.

El consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Ejecutivo canario, Narvay Quintero, lo ha anunciado tras la reunión del Consejo de Gobierno en la que, además, se han aprobado los convenios que se irán firmando con cada uno de los Cabildos insulares para desarrollar el convenio específico de 10 millones de euros para 16 obras de interés insular, dirigidas principalmente a mejoras en saneamiento y depuración en las Islas.

Este acuerdo de Consejo de Gobierno es el paso previo para formalizar una encomienda de gestión que permita retomar tanto la obra principal de la balsa, ubicada en el municipio de Tijarafe y 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 1,6 hectómetros cúbicos de capacidad, como las conexiones pertinentes al canal LP-II.

Precisamente estas obras serán las prioritarias una vez pueda retomarse los trabajos, pues permiten garantizar el suministro al sector agrícola del Valle de Aridane, según ha informado Narvay Quintero.

Respecto a los convenios antes citados, y también aprobados hoy, la inversión en la Isla de La Palma es de 1,4 millones de euros. Irán destinados a la red de saneamiento y recogida de pluviales en los caminos de El Rincón, Vista Alegre y El tributo, para conectarla con la red del Plan Parcial del Risco Alto (Breña Baja); al colector de saneamiento en Los Sauces, en el cruce de Bajamar-Manos de Oro; a mejoras en la estación de bombeo de Los Cancajos (Breña Baja); la instalación de un concentrador de grasas en la depuradora comarcal Breñas-Mazo; y al suministro del equipo centrífuga en la depuradora comercial El Paso-Los Llanos de Aridane.

### **EL CABILDO AGRADECE A LA CONSEJERÍA DE AGRICULTURA DEL GOBIERNO DE CANARIAS SU COLABORACIÓN EN EL FOMENTO DEL CULTIVO DEL CAFÉ EN LA PALMA**

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo de La Palma, José Basilio Pérez, agradece al titular de esta misma área del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero, su aportación a los agricultores de la isla por la reciente celebración de un curso sobre el cultivo del café para 10 personas en la finca Los Castaños de Agaete, en Gran Canaria

Según apunta Pérez, se trata de una acción que vendría a sumarse al proyecto iniciado por el Cabildo de La Palma desde hace más de dos años y que desarrollan los técnicos del Servicio de Agricultura conjuntamente con los caficultores de la isla dentro de una mesa de trabajo propia.

“Las actividades impulsadas se justifican en varias circunstancias como la conveniencia de la diversificación de la agricultura insular; la presencia de variedades antiguas, alguna de ellas muy apreciada; tener un clima adecuado, la abundancia relativa de agua y terrenos aptos para ello; ser un cultivo rentable; estar aumentando cada año el número de turistas que nos visitan, que buscan productos diferentes; la presencia de baristas de prestigio o la experiencia





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

positiva del Café de Agaete, como modelo a seguir, adaptándolo a nuestras particularidades” ha señalado el consejero insular.



Tras un periodo preparatorio, este proyecto de revalorización del cultivo de café en La Palma se puso en marcha en febrero de 2017, con el objetivo de potenciar su reintroducción para desarrollar explotaciones rentables, comenzando por una revisión bibliográfica y etnográfica a nivel insular, una búsqueda de plantas aisladas para la obtención de semillas, y la celebración de una jornada en junio de 2017 y un curso en agosto de 2017.

Gracias a estas acciones se creó la mesa de trabajo en enero de 2018 con una veintena de agricultores, y se procedió a la obtención de cafetos de la variedad Typica en el Centro de Agrodiversidad de La Palma, para la siembra de 2.261 plantas en las parcelas de los 17 interesados en participar en el proyecto, acompañado de un servicio de asesoramiento, análisis de suelo y seguimiento en la evolución del cultivo por parte de las Agencias de Extensión Agraria. El proyecto ha continuado con la celebración de las segundas Jornadas del Café en junio de 2018, y dos cursos en febrero y abril de ese mismo año.



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

José Basilio Pérez agradece la colaboración que ha prestado desde un primer momento la Agencia de Extensión Agraria de Gáldar del Cabildo de Gran Canaria, en especial en la visita organizada por el Cabildo de La Palma a las distintas fincas del Valle de Agaete el 7 de abril de 2018, con la asistencia de 17 personas que se trasladaron desde La Palma; así como la implicación de baristas y sector de la restauración en apoyo a esta iniciativa que apuesta por diversificar la producción agrícola insular.

El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca anima a realizar cualquier otra actividad similar en línea con el proyecto que actualmente se desarrolla, de forma que tenga la máxima repercusión en el sector y que haya cabida para la mayor participación de los cultivadores de café en la isla, recordando que está abierto a la incorporación de nuevos agricultores al mismo.

### **EXPERTOS INTERNACIONALES EN EL CULTIVO DEL AGUACATE SE DAN CITA EN LA ISLA DE LA PALMA**

La Palma acoge desde mañana las Jornadas Internacionales del Aguacate Isla de La Palma, un encuentro que reúne a reconocidos expertos en este cultivo en un evento impulsado por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Cabildo Insular de La Palma y la Dirección General de Agricultura del Gobierno de Canarias

Las jornadas comienzan este miércoles, 27 de marzo, a las 9:00 horas en el Museo Arqueológico Benahoarita, en Los Llanos de Aridane. Tras la introducción, el consejero del sector primario del Cabildo, José Basilio Pérez, y el director general de Agricultura, César Martín, atenderán a los medios de comunicación en el vestíbulo de este inmueble junto a los técnicos del CSIC Iñaki Hormaza y Jorge González y de la Facultad de Agrobiología Presidente Juárez, de México, Federico Hernández.