

## Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

*“Los/as agricultores/as y ganaderos/as somos imprescindibles”*

**EL DÍA**  
LA OPINIÓN DE TENERIFE

**ECONOMÍA**

### **AGRICULTURA HACE PÚBLICAS LAS AYUDAS A MÁS DE DIEZ ASOCIACIONES PROFESIONALES**

Las subvenciones van a permitir abonar las facturas prioritarias de estos colectivos agrarios

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha publicado en el Boletín Oficial de Canarias (BOC), del pasado viernes 5 de junio, la convocatoria de subvenciones destinadas a las más de 10 asociaciones profesionales agrarias sin ánimo de lucro del Archipiélago. Este paquete de ayudas supone un alivio para sobrellevar el momento económico tan difícil derivado por los efectos de la crisis sanitaria.

Se trata de unas ayudas cuya cuantía económica asciende a 100.000 euros, con un incremento de más de 30.000 euros respecto al ejercicio anterior (66.500 euros), destinadas a la financiación de los gastos de funcionamiento, gestión y la realización de sus actividades formativas, divulgativas y de representación. Estas entidades actúan como órganos asociativos que desarrollan funciones de representación económica y social, con un papel fundamental para la acción formativa del sector agrario y el conjunto de la población.

### Sufragar gastos

Las subvenciones posibilitarán sufragar gastos generados por el suministro eléctrico, el agua, el teléfono, la compra de material fungible de oficina, la contratación de seguros obligatorios, el plan de prevención de riesgos laborales y de seguridad e higiene en el trabajo, y el desplazamiento, entre otros, además de los gastos derivados de la propia gestión de la asociación.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, destaca el gran papel de las organizaciones agrarias como interlocutores del sector y explica que "este año hemos aumentado la partida destinada a estas entidades para que puedan continuar con garantías su función, reforzando así la realización de sus actividades formativas y divulgativas". El contenido de esta información figura en el enlace BOC del viernes, 5 de junio de 2020: <http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2020/111/008.html>.

## MASTERCHEF DEJA POLÉMICA EN GRAN CANARIA

El programa de televisión viajó hasta las Montañas Sagradas



Gran Canaria fue protagonista en el noveno programa de Masterchef, que se emitió en la noche de este lunes, 8 de junio, para que los tres millones de personas de media que acumulan de audiencia cada semana descubrieran algunos de los productos y excelencias gastronómicas con denominación de origen que presentan la comarca del Noroeste grancanario y los municipios cumbreños de Artenara y Tejeda.

Los Cafetales y viñedos del Valle de Agaete, coronados por el pinar de Tamadaba, configuraron por unas horas el mejor decorado natural de la grabación para el emblemático programa de La 1 de TVE, que no quedó exento de polémica.

"Viajamos a uno de los paraísos más auténticos de nuestro país: Gran Canaria. Y lo hacemos para conocer las Montañas Sagradas, un lugar tan misterioso como lleno de encanto. Aquí dejaron huella los trogloditas que habitaron el norte de la isla, hace millones de años", afirmó la presentación de Gran Canaria, protagonista de las pruebas de exterior del programa.

En un horario de máxima audiencia, los televidentes no tardaron en estallar en las redes sociales cargando contra el programa por emplear el término 'troglodita', que tal y como califica la Real Academia Española (RAE) se refiere a "alguien que vive en una caverna", lo que se ajustaría a los aborígenes de la zona de Gran Canaria, cuyo gentilicio era el de canarios, y donde el programa puso especial énfasis a Risco Caído y las Montañas Sagradas de Gran Canaria, que desde julio de 2019 forman parte de la lista de bienes declarados Patrimonio de la Humanidad por la Unesco.

## Audiencia

Según datos de audiencia, unas 376.000 personas vieron el programa en toda Canarias, convirtiéndose así en el espacio televisivo más visto en todas las cadenas del archipiélago con un 27,6% de share. Además, obtuvo el minuto de oro más visto en las islas a las 22.39 horas con un total de 228.000 espectadores y un 30.5 % de audiencia.



**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

A nivel nacional, unas 6.206.000 personas vieron el noveno programa y convirtiéndose así en la mayor audiencia de esta temporada de MasterChef con un 24.8% de share.

## ECONOMÍA

### MERCADONA AUMENTA UN 5% LA COMPRA DE MELONES NACIONALES

La apuesta de Mercadona por los productos frescos y de proximidad, impulsa la compra este año de unas 72.000 toneladas de melón de origen nacional, un 5% más que en 2019. La cadena de supermercados colabora durante todo el año con más de 20 proveedores locales. En Canarias la compañía colabora con el proveedor SAT Las Haciendas, en Gran Canaria, a quien en 2019 compró 1.055 toneladas de melón piel de sapo.

**Canarias7**  
Toda la información de Canarias

## PORTADA

### POLÉMICA EN REDES POR MASTERCHEF EN GRAN CANARIA

La visita del concurso culinario Masterchef a Gran Canaria este lunes terminó con polémica al asegurar el chef y jurado Jordi Cruz, en el vídeo de presentación de la isla, que los antiguos aborígenes eran trogloditas y vivían en la isla hace miles de años. Dos afirmaciones que levantaron

**GOAG**  
Canarias

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 polémica en las redes y que muchos se han tomado como una ofensa pro su falta de rigor y veracidad. El programa fue visto por cerca de tres millones de espectadores y contó con el apoyo del Cabildo y de los ayuntamientos de Gáldar, Agaete, Tejeda y Artenara



Lo que iba a ser un escaparate a millones de espectadores de la gastronomía, los paisajes y el legado aborigen que esconde Gran Canaria en el último programa de Masterchef, en La 1 de Televisión Española, se ha convertido en toda una ofensa a la isla y todo por una frase de Jordi Cruz, uno de los chefs y miembro del jurado del concurso. Las redes no tardaron en lanzarse al cuello de Cruz al asegurar este, durante la presentación de la prueba de exteriores que se iba a celebrar en Gran Canaria, que en las islas vivieron los trogloditas.

«Viajamos a uno de los paraísos más auténticos de nuestro país, Gran Canaria, y lo hacemos para conocer las montañas sagradas, un lugar tan misterioso como lleno de encanto. Aquí dejaron sus huellas los trogloditas que habitaron en el norte de la isla hace miles de años entregándonos como legado uno de los yacimientos prehistóricos subterráneos más importantes del mundo: Risco Caído. Una ruta con casi

mil yacimientos que la UNESCO ha declarado patrimonio de la humanidad», afirmó.

Unas palabras que volvió a usar en varias ocasiones y que consiguió avivar aún más la polémica. Hubo usuarios que se indignaron y afirmaron que no eran trogloditas, que eran aborígenes canarios o en su defecto guanches, aunque este término es más propio de los aborígenes de la isla de Tenerife. El enfado no solo vino por el uso del término troglodita sino también por la afirmación de que habitaban la isla hace miles de años. Una afirmación carente de toda base y rigor histórico.

Polémica al margen, MasterChef mostró la cara más oculta de Gran Canaria y las entrañas de sus Montañas Sagradas a sus millones de espectadores, quienes hace un año disfrutaron de la estampa de las Dunas de Maspalomas y en esta ocasión de los barrancos del centro y norte, lo que ha dejado patente que Gran Canaria es una isla de espectaculares contrastes.

Las imágenes aéreas de los barrancos de Gáldar, Agaete, Artenara y Tejeda fueron el arranque de la prueba de exteriores, unas imágenes que mostraron el Roque Nublo y el Bentayga acompañadas por la voz de Jordi Cruz, quien relató que las Montañas Sagradas de Gran Canaria albergan uno de los patrimonios subterráneos más importantes del mundo, por lo que su millar de yacimientos y sus tradiciones fueron declarados Patrimonio Mundial de la Unesco.



**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 es que el Cabildo de Gran Canaria, así como los Ayuntamientos de Tejeda, Gáldar, Agaete y Artenara, respaldaron esta incursión televisiva para llevar estos ocultos paisajes y sus exquisiteces a la audiencia de este programa para difundir su fortaleza como destino gastronómico, un mensaje que llegó a 2,9 millones de personas, pues la emisión alcanzó el 23,7 % de cuota de pantalla, y en el minuto de oro hasta superó los 3,4 millones.

Una emisión que quedó deslucida por la falta de conocimientos que demostraron los jueces del concurso sobre la isla protagonista del programa.



PORTADA

## LA ALDEA HACE BALANCE POSITIVO DE LAS NUEVAS MEJORAS A LA SUBVENCIÓN AL TRANSPORTE DE MERCANCÍAS AGRÍCOLAS

El alcalde, Tomás Pérez, valora de manera muy positiva la mejora del marco normativo aplicable a la subvención del transporte aéreo y marítimo de mercancías agrícolas en las Islas Canarias, aprobada por el Gobierno de España



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

"Sin duda, es una ayuda muy importante para nuestro sector primario, que viene a compensar la lejanía al continente", señala Tomás Pérez. "Es importante también que, una vez aprobada la medida, se abonen las cuantías concedidas en tiempo y forma, lo más pronto posible".



El Consejo de Ministros del pasado 2 de junio, aprobó un Real Decreto que agiliza la gestión, reduce las cargas administrativas y optimiza los trámites asociados a estas subvenciones al transporte de mercancías agrícolas con origen o destino en Canarias. Además, se recogen nuevos costes subvencionables, de manera que se pueda compensar adecuadamente los sobrecostes que supone la insularidad para el transporte de estas mercancías.

A esta medida, se suma el que, desde el sector y la Administración, se está haciendo un seguimiento "a las negociaciones del Brexit y su posible afección a la agricultura", añade el alcalde, " y se están valorando las circunstancias que puedan surgir tras la salida del Reino Unido de la UE".

## GARAFÍA DEBATE EN LÍNEA: "AGROECOLOGÍA LOCAL ESTRATEGIA DE FUTURO"

El Ayuntamiento de la Villa de Garafía, como miembro de la Antena Regional de Canarias de Asociación Intermunicipal Red Terrae de municipios agroecológicos, desde la Agencia de Empleo y Desarrollo Local, tiene el placer de invitarles a este debate online: "Agroecología Local Estrategia de Futuro"



El debate se realizará el 29 de junio, en horario de 12 a 13:30 h, mediante inscripción previa en el siguiente enlace <https://www.tierrasagroecologicas.es/agroecologia-local-estrategia-de-futuro-debate-online-entre-municipios-de-canarias/>

En el caso de que se completase el aforo sería transmitido en directo por nuestro canal YouTube.

Después de estos meses especialmente críticos para la mayoría de los territorios, y en especial para el archipiélago de Canarias, en los que se está experimentando la fragilidad de un modelo excesivamente dependiente del turismo y del suministro del exterior, creemos oportuno

plantear este debate para facilitar el conocimiento de algunas de las iniciativas que varios de los ayuntamientos socios de la Red Terrae en Canarias venimos desarrollando.

Para ello convocamos a responsables, técnicos y personas interesadas en el enfoque agroecológico, en la gobernanza local de recursos, y en la necesidad de diseñar un futuro más sostenible. Ofrecemos esta sesión online como punto de encuentro para productores, profesionales y responsables municipales con el objetivo de impulsar esta línea de cooperación intermunicipal centrada en la Agroecología.

El debate será presentado y moderado por Clemente González, director y presentador del programa "Canarios de Campo y Mar" de la RTVCANARIA dedicado al sector primario. Fue el creador del primer programa de radio dedicado al sector en Canarias, La Zafra. Su labor ha sido reconocida, recientemente por la Universidad de la Laguna, por su trabajo al fomento y puesta en valor del sector agroalimentario.

## **EL GOBIERNO CANARIO INCREMENTA LAS AYUDAS A LAS ASOCIACIONES AGRARIAS SIN ÁNIMO DE LUCRO**

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias ha publicado en el Boletín Oficial de Canarias (BOC), del viernes 5 de junio, la convocatoria de subvenciones destinadas a las más de 10 asociaciones profesionales agrarias sin ánimo de lucro del 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



Se trata de unas ayudas cuya cuantía económica asciende a 100.000 euros, con un incremento de más de 30.000 euros respecto al ejercicio anterior (66.500 euros), destinadas a la financiación de los gastos de funcionamiento, gestión y la realización de sus actividades formativas, divulgativas y de representación. Estas entidades actúan como órganos asociativos que desarrollan funciones de representación económica y social, con un papel fundamental para la acción formativa del sector agrario y el conjunto de la población.

Las subvenciones permiten sufragar gastos corrientes generados por el suministro eléctrico, el agua, el teléfono, la compra de material fungible de oficina, la contratación de seguros obligatorios, el plan de prevención de riesgos laborales y de seguridad e higiene en el trabajo, y el desplazamiento, entre otros, además de los gastos derivados de la propia gestión de la asociación.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, destaca el importante papel de las organizaciones agrarias como interlocutores del sector y explica que "este año hemos aumentado la partida destinada a estas entidades para que puedan

continuar con garantías su función social, reforzando así la realización de sus actividades formativas y divulgativas".

Enlace BOC del viernes, 5 de junio de 2020:

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2020/111/008.html>

 **eldiario.es**

PORTADA

## LO QUE NO SE VIO DE MASTERCHEF EN AGAETE

Detrás de un arrollador éxito en audiencia está el trabajo durante semanas de decenas de personas que hacen posible el programa



La noche del lunes 8 de junio, el programa MasterChef tuvo como protagonista en su prueba de exteriores a la isla de Gran Canaria, más concretamente la zona de Agaete y sus cafetales centenarios, que acogieron a los protagonistas de esta edición. La emisión fue sin duda un éxito de audiencia con datos que lo dicen todo: más de 6.206.000

**COAG**  
Canarias

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

personas lo vieron en algún momento, con un 24.8% de share y 3.157.000 espectadores de media. Si hablamos de Canarias, 376.000 espectadores lo vieron durante parte de su emisión y fue el programa más visto de todas las cadenas del archipiélago con un 27.6% de cuota de pantalla y 192.000 espectadores de media. Detrás este éxito de audiencia hubo un trabajo de producción arduo y extenso que coordinaron Shine Iberia (propietaria del formato) y Gastronomic Project (productora local), que en conjunto lograron un sobresaliente resultado. Pero en este artículo nos detendremos en lo que no se vio, en esas anécdotas y también méritos en la sombra de gente que puso su granito de arena para que todo saliera como pudimos ver en pantalla.

El rodaje tuvo lugar en la semana que se decretó el estado de alarma, Borja Marrero (restaurante Texeda) contaba "que los nervios se sentían en el ambiente, todos recibíamos mensajes sobre el posible cierre del aeropuerto de Madrid y las sensaciones eran agridulces y encontradas. Pero todo ello se solventó gracias al equipo de todos los profesionales desplazados; impresiona ver cómo se montaba todo y cómo controlaban hasta el más mínimo detalle con intención de que el resultado brillara en antena".

Sobre el menú que prepararon los aspirantes, el chef explicaba que "no estaba elaborado por mí, sino por los profesionales que crean todos los del programa, basado en parte por la gastronomía canaria, pero sin dejar de seguir la línea marcada de manera habitual. Mi trabajo consistió en acercarme cuando estaban en medio del cocinado y dar mi punto de vista sobre las elaboraciones que se estaban llevando a cabo, aportando



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

mi opinión sobre si se iba en el camino correcto o no". Como resumen de la experiencia, Borja destaca "la implicación y ganas por hacerlo bien de todos los que allí trabajaban; me gustaría agradecer personalmente el trato que Pepe Rodríguez tuvo conmigo, contándome cómo había sido su vida entre fogones en una localidad pequeña como la suya, pero tampoco me quiero olvidar de una persona del equipo de MasterChef como es Magda Castañón, quien me vio en el Congreso de Cocina y Gastronomía Rural que se celebró en Zafra, al que acudí como ponente, apostando por mí para este rodaje. No me gustaría dejar de destacar la labor del Cabildo de Gran Canaria y lo importante que es para los cocineros y cocineras de la isla el poder salir hacia fuera y contar lo que hacemos, al igual que lo es el que vengan y conozcan in situ nuestro trabajo. Ferias como Gran Canaria Me Gusta o el Foro Internacional del Queso han significado mucho para todos nosotros, por no hablar del éxito de Los Guayres y Aquarela con sus merecidas Estrella Michelin. Ojalá pronto se pasen por Tejeda inspectores de Michelin o Repsol para comprobar lo que estamos haciendo, es mi sueño y lucharé por ello sin destajo".

Por mi parte diría que no entendí el uso de cigalas o ese postre con queso mascarpone y guayaba, teniendo otros productos y elaboraciones muy típicas de Canarias que podrían haber sido muy interesantes para promocionar, pero no olvidemos que nos encontramos ante un show televisivo con todo muy medido de principio a fin y que es complicado adaptarse cada semana a los gustos de todos los exteriores. Desde aquí mi reconocimiento al uso del cherne y del conejo, dos productos muy nuestros, por no hablar de ese café de Agaete y nuestra joya en forma



**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 DOP Queso Flor de Guía/Queso de Media Flor de Guía/Queso de Guía”, tal cual se le denomina de manera oficial.

El enclave elegido para el rodaje fue la finca La Laja/Bodega Los Berrazales del Valle de Agaete. Allí la familia Lugo Jorge ejerció de anfitriona para todos los invitados, entre los que se encontraban todos los productores de café del Valle de Agaete, como bien se encargó de enfatizar Victor Lugo: “Aquí no había que destacar a ninguno de nosotros por encima de otros. Entre todos hacemos que este valle sea cada vez más reconocido a nivel nacional e internacional, aquí hay gente con más de 80 años que lleva toda la vida recolectando café y se merece un respeto”. Continuaba contando que “fueron más de 15 visitas previas que culminaron con tres días de trabajo intenso donde todos nos desvivimos para que la imagen de Gran Canaria fuera la mejor. Hubo mucho trabajo para buscar la mejor ubicación y que los cuatro municipios que nos vimos afectados por los incendios del verano se vieran de alguna manera favorecidos y representados. Me impresionó mucho ver cómo se transformó nuestro balcón en una cocina gigantesca con sus equipos de luz, neveras, productos, etcétera, creo que es algo que no olvidaré en la vida. Cada minuto surgía algo y recuerdo ahora cuando me dijeron que necesitaban unas maracas para Samantha, imagen que se ha vuelto viral y que en ese momento no entendí. Tenías que haberme visto recorriendo el Valle de Agaete buscando unas maracas horas antes de la grabación, creo que más de uno pensó que me había vuelto loco (risas), porque además no podíamos contar nada debido al secreto que teníamos que mantener al respecto”.



**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

Víctor terminaba confesando que “a nivel personal me quedo con el cariño que mostraron los chefs con mi madre, que estaba recién salida de una operación. Tras ver el programa me siento muy feliz porque para el Valle de Agaete y para toda la comarca norte de Gran Canaria el resultado puede ser de una gran promoción y el trabajo en equipo por parte de instituciones públicas y privadas fue clave para este maravilloso resultado final. Las líneas de trabajo estaban muy claras, promocionar los municipios afectados por los incendios, el café y el producto local, y si bien en algunos casos hubo pequeñas discrepancias con los ingredientes elegidos, no cabe duda que todo se hizo con la mejor intención. Algo de lo que seguramente pocos se han dado cuenta es de la decoración y atrezzo general, desde los paisajes generales hasta los propios centros de mesa elaborados con frutas tropicales como papayas, mangos, aguacates y piña, todo de la zona y entorno. La imagen del valle y de su entorno con su vegetación y su verde no se suele vender de Gran Canaria a nivel gastronómico y es una alegría verlo reflejado así, ojalá eso anime a los canarios de la isla y de otras a visitarnos, siempre me entristece pensar que de 60.000 turistas que vienen a la finca año tras año, ni un 10% es de la isla, aquí los esperamos nosotros y el resto con los brazos abiertos”.

Algo de lo que pocos hablamos y que casi no se pone en valor es el servicio en sala, y aquí tuvo que hacerse para 60 comensales, con cámaras de televisión y lo que ello conlleva. Por eso es de agradecer y felicitar que se contara con el IES Bañaderos. En contacto con Tanausú Motas, su jefe de departamento de Hostelería y Turismo, nos contó que “teníamos que mandar a los chicos y guardar este secreto hasta el día que llegaron al rodaje; ellos desconocían dónde iban a ir y lo que tenían



**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

que hacer, y eso fue muy complicado de gestionar, la verdad. Cuando llegó el momento de decirles toda su reacción fue de alegría y emoción incontenida, el poder estar al servicio de esos chefs y con todo lo que ello conlleva les hizo trabajar duramente para realizar su servicio a la altura y doy fe que lo consiguieron. Disfrutaron de la experiencia en cada momento y las sensaciones como profesor que me deja el tiempo es que además fue tremendamente útil para ellos por ver el esfuerzo que requiere el trabajo en eventos y actividades como estas. Desde el IES Bañaderos siempre estamos dispuestos a apuntarnos donde nos llamen para ocasiones como estas, como también hemos demostrado en las distintas ferias como Gran Canaria Me Gusta y otras, que hemos acudido con ganas de dar lo mejor de nosotros mismos. Muy agradecidos a Gastronomic Projects y el Cabildo de Gran Canaria por contar con nosotros.

Para terminar, nada mejor que hacerlo con el presidente del Cabildo de Gran Canaria, don Antonio Morales, que desde que llegó a la institución se empeñó en poner al sector primario y la gastronomía de Gran Canaria en lugares en los que no había estado nunca. "Esta emisión y este programa sirven para afianzar sin duda el trabajo que estamos haciendo desde el Cabildo de Gran Canaria en los últimos años. De manera transversal entre distintas áreas se han unido para ir labrando una especie de trapería en la que el paisaje, el territorio, la agricultura, la ganadería y la pesca sean abrazadas por la gastronomía para acercarla al turista que nos visita, pero también al público local, que debe poner en valor lo importante que es para todos que esta economía circular fluya de manera consistente, y más en estos duros momentos 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

estamos viviendo. Todo esto se debe convertir en un valor único bajo la marca de Gran Canaria Me Gusta, que nos incluye a todos y que debe servir para convencer al local y al que nos visita de que somos mucho más que sol y playa, convirtiéndonos en una potencia gastronómica donde el valor del sector primario y las elaboraciones de los profesionales de la cocina vayan de la mano. Ahora que se acerca el verano y nos vienen a la memoria los incendios que azotaron el año pasado y que estuvieron a punto de arrasar con todo, lo que somos debemos seguir poniendo los medios para que ayudemos en que eso no vuelva a suceder, y para ello el trabajo de nuestros pastores trashumantes, así como el de nuestros agricultores y ganaderos es clave para ello, pero no debemos dejarlos solos, sino ayudarles entre todos, instituciones privadas y habitantes de la isla, cada uno como corresponda”.

Ya centrándonos en los resultados finales del programa tras haberse emitido, Morales destacaba que “estamos viviendo un momento singular; la crisis sanitaria de la que estamos saliendo está dando paso a una crisis económica y social de enorme calado. No va a ser fácil recuperar el mercado turístico de manera inmediata por lo que es necesario trabajar de manera mancomunada la sociedad pública y civil para volver a captar esos mercados que se han mantenido fieles a Gran Canaria. En esta vuelta a la normalidad el turismo cuenta con un papel fundamental, en los últimos años habíamos logrado que el turismo peninsular volviera a Gran Canaria y justo antes de la llegada a la pandemia era el que más crecía en la isla. Por eso es muy importante que profundicemos en la campaña que haga llegar las bondades de nuestra isla a ese público 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

busca algo más que sol y playa, y para eso el programa de MasterChef de este lunes puede haber sido de gran ayuda. Ha llegado en un momento clave, porque justo se emite cuando se vislumbra el fin del estado de alarma en las islas y se empezarán a abrir los aeropuertos para recibir a los visitantes que tengan ganas de pasar sus vacaciones con nosotros. Y no tenemos que olvidar que, si los turistas peninsulares van a ser claves para salvar la campaña de verano, MasterChef ha transmitido en el día de ayer los valores culturales de nuestras Montañas Sagradas (Patrimonio Histórico de la Humanidad) así como de las riquezas de nuestros productos y la valía de nuestros jóvenes cocineros. Gran Canaria ha ido cogido posiciones gastronómicas con fuerza en los últimos años, lo que unido al ansia de salir de esta situación y recuperarnos mirando el pasado para coger impulso hacia el futuro, ha hecho de esta emisión no sólo un mensaje para el foráneo, sino a su vez un motivo de orgullo para el grancanario, casi me atrevería a decir que una inyección de autoestima que nos dé aún más fuerza para salir adelante”.

Ya como cierre no vamos a obviar la intervención de Jordi Cruz en el programa que desató un aluvión de críticas en redes sociales, cuando en su alocución en off decía lo siguiente: “Viajamos a uno de los paraísos más auténticos de nuestro país, Gran Canaria, y lo hacemos para conocer las montañas sagradas, un lugar tan misterioso como lleno de encanto. Aquí dejaron sus huellas los trogloditas que habitaron en el norte de la isla hace miles de años entregándonos como legado uno de los yacimientos prehistóricos subterráneos más importantes del mundo: Risco Caído. Una ruta con casi mil yacimientos que la UNESCO ha declarado Patrimonio de la Humanidad”. Ante ello, la avalancha 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

tweets y mensajes en redes sociales sintiéndose ofendidos por parte de nosotros, los canarios, fueron una constante. Pero resulta que Jordi Cruz no se ha equivocado ni nos ha faltado el respeto, aunque parezca lo contrario. Si visitan la web oficial [www.riscocaido.grancanaria.com](http://www.riscocaido.grancanaria.com) encontrarán lo siguiente: "A unos 100 metros de altura con respecto al cauce, se encuentra el antiguo poblado troglodita de Risco Caído, en un entorno muy rico en vestigios paleontológicos...". Consultado al respecto a Antonio Morales ratificaba que "aunque pueda sonar raro, técnicamente es así y así se encuentra en la memoria de la UNESCO". Por lo que, con ello, creo que la polémica crea oficialmente zanjada.

## EL DIARIO AGRÍCOLA

### EL GOBIERNO CANARIO GARANTIZA EL RESPALDO AL SECTOR TOMATERO ANTE LAS INCERTIDUMBRES POR EL BREXIT

Desde el Ejecutivo se ratificó el compromiso de las administraciones central y autonómica en materia de ayudas e innovación para este renglón exportador



El presidente del Gobierno de Canarias, Ángel Víctor Torres, y la consejera regional de Agricultura, Ganadería y Pesca, Alicia Vanoostende, confirmaron al sector hortofrutícola de las islas el compromiso y apoyo de los ejecutivos central y autonómico para despejar las incertidumbres que afectan a este importante renglón agrario, de clara vocación exportadora.

La consejera Vanoostende informó que la principal cuestión abordada en la reunión con las organizaciones sectoriales Federación Provincial de Asociaciones de Exportadores de Productos Hortofrutícolas de Las Palmas (Fedex) y la Asociación de Cosecheros y Exportadores de Tomate de Tenerife (Aceto) fue la situación del tomate canario en Reino Unido. La aplicación de un arancel de entrada del producto en el mercado británico (uno de sus principales destinos) como consecuencia del Brexit causa preocupación en el sector, pero al que se le garantizó la pervivencia de las ayudas europeas para la primera mitad del año 2021, de cara a la zafra que recién arranca.

Otra de las materias tratadas en el encuentro fue la presentación al sector de un estudio de la Universidad de La Laguna sobre actualización de costes de producción del tomate de las islas, cuestión sobre la cual, a partir de su socialización con los agentes sectoriales, se acordó la elaboración de otro documento, a cargo del Instituto Tecnológico de Canarias, que analice el futuro del tomate canario y las perspectivas para su mejora.



La continuidad de las ayudas al transporte a cargo del Ejecutivo central para la zafra del próximo ejercicio, con los importes acordados, también se convirtió en agenda de la reunión y su pervivencia ratificada.

## MASTERCHEF VISITA CANARIAS Y DEJA POLÉMICA EN LAS ISLAS

En medio de las maravillas del Risco Caído, Jordi Cruz dejó un comentario que sentó mal a muchos canarios



El afamado 'talent show' de cocina MasterChef mostró anoche la cara más oculta de la isla Gran Canaria y las entrañas de sus Montañas Sagradas a sus millones de espectadores, quienes en ediciones anteriores disfrutaron de la estampa de los concursantes a las faldas del Teide y en las Dunas de Maspalomas y, en esta ocasión, de los barrancos y maravillas del Risco Caído.

Las imágenes aéreas de los barrancos de Gáldar, Agaete, Artenara y Tejeda fueron el arranque de la prueba de exteriores, unas imágenes que mostraron el Roque Nublo y el Bentayga acompañadas por la voz de Jordi Cruz, quien relató que las Montañas Sagradas de Gran Canaria albergan uno de los patrimonios subterráneos más importantes del mundo, por lo que su millar de yacimientos y sus tradiciones fueron declarados Patrimonio Mundial de la Unesco.

Y es que el Cabildo de Gran Canaria, así como los Ayuntamientos de Tejeda, Gáldar, Agaete y Artenara, respaldaron esta incursión televisiva para llevar estos ocultos paisajes y sus exquisiteces a la audiencia de este programa para difundir su fortaleza como destino gastronómico, un mensaje que llegó a 2,9 millones de personas, pues la emisión alcanzó el 23,7 por ciento de cuota de pantalla, y en el minuto de oro hasta superó los 3,4 millones.

De este modo, Jordi Cruz, Samantha Vallejo-Nágera y Pepe Rodríguez, conductores y jurado del programa, recibieron a los concursantes rodeados de cítricos y árboles tropicales al ritmo de 'Ojalá que llueva café' de Juan Luis Guerra, en medio de la plantación de café de Agaete, las más al norte del planeta, y explicaron que se trata de un cultivo en realidad bastante desconocido y llamativo. «¡A ver si el mejor café del mundo va a ser el canario y no el de Colombia!», comentó Luna, concursante de Lanzarote, que se mostró encantada de estar en su tierra para esta prueba.



**Las Palmas de Gran Canaria:** C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004. Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

**La Aldea de San Nicolás:** Avda. Los Cardones, 25 – 35470. Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

**Santa María de Guía:** C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450. Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

**Santa Cruz de Tenerife:** C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

## Un menú con sabor canario

Acto seguido, los aspirantes se dispusieron a elaborar cuatro platos que, sin llegar a ser platos típicos, sí estaban basados en productos isleños para 60 comensales, de modo que el cherne, conejo al salmorejo, el queso de flor y la fruta tropical se convirtieron en estrellas de sus fogones. De este modo, de entrante debían elaborar calamar y cigala con salsa americana de café y curry, mientras el primer plato fue el protagonizado por cherne con 'demi glace' -una reducción de caldo hecho de ternera o pescado, hasta obtener una salsa densa, oscura y brillante- y chutney -una confitura de frutas o verduras que se caracteriza por estar cocinada con vinagre- de piña y guindilla verde.

De segundo, conejo en salmorejo con falso risotto de queso flor y chip de piel de papa, y, para acabar, ravioli de guayaba rosa, mascarpone y mango de postre. Jordi explicó que el queso flor es uno de los tres quesos con Denominación de Origen Protegida que se producen en Canarias. «Tiene sabor amargo y una ligera acidez característica que consiguen gracias a la flor de cardo que usan para cuajar la leche de oveja con la que lo preparan», expresaba mientras a Luna se le hacía la boca agua con un «me encanta».

## Polémica «troglodita»

No obstante, a pesar de la visita del programa al archipiélago, muchos canarios se han sentido ofendidos por el comentario de Jordi Cruz, quien explicó que «las Montañas Sagradas de Gran Canaria es un lugar tan



misterioso como lleno de encanto. Aquí dejaron su huella los trogloditas que vivieron en el norte de la isla hace miles de años».

Sobre la marcha, los tuiteros canarios saltaron en la defensa del término «aborigen», explicando al jurado que los antepasados tenían un nombre diferente según sus islas y, en el caso de Gran Canaria, era el término «canario» en lugar de «troglodita», que señalan como «despectivo».

Sin embargo, esta vez los tuiteros no llevaban la razón. Según la Real Academia Española, troglodita es aquel que vive o vivió en cuevas, como hicieron en Risco Caído y así mismo lo explica el Cabildo insular en su web.

## SE DETECTAN NUEVOS ABANDONOS DE RESIDUOS AGRÍCOLAS EN LA ALDEA

En las últimas semanas se ha detectado un preocupante incremento de abandono de residuos de origen agrícola y enseres, en lugares no apropiados en el municipio de La Aldea



Desde el Consistorio aldeano se recuerda que los residuos procedentes de la actividad agrícola, al tratarse de una actividad económica, deben gestionarse obligatoriamente mediante empresas autorizadas.

Nuevamente se hace un llamamiento a los vecinos y vecinas para que sean conscientes, cuiden el entorno y haga uso de los recursos disponibles para una correcta gestión de los residuos.

Para ello en el municipio se dispone de

- ✓ Servicio de Recogida Gratuita de Enseres: Lunes y Viernes. Se deben depositar los enseres junto a los contenedores, los domingos y jueves por la tarde.
- ✓ Punto Limpio: Abierto de 8:00 a 15:30 horas, de martes a sábado (mascarilla obligatoria)

## **PUERTO DEL ROSARIO PONDRÁ EN VALOR EL MERCADO MUNICIPAL QUE SE ABRIRÁ AL MAR**

En Puerto del Rosario apenas cuatro de los nueve puestos del mercado están ocupados. Una infraestructura céntrica que el Ayuntamiento capitalino quiere impulsar dotándolo de un enfoque arquitectónico que tendrá muy en cuenta su ubicación privilegiada



El proyecto que baraja la Concejalía de Comercio, dirigida por José Juan Herrera Velázquez, contempla su apertura al mar y una oferta dirigida tanto a residentes como a visitantes que potenciará el producto de la tierra y le imprimirá también categoría gourmet.

Todavía no hay nada concretado, insistía el edil quien todavía debe presentar el proyecto al equipo de gobierno.

La iniciativa forma parte de una estrategia más amplia dirigida a lograr dinamizar el comercio en la ciudad capitalina donde poco a poco se van abriendo los negocios.

La fase tres de la desescalada apenas repercute en la apertura de establecimientos en las zonas turísticas de la Isla, pero sí en el centro administrativo, explica el edil.

Por eso, "estamos muy satisfechos" de constatar que Puerto del Rosario se está recuperando, aunque, reconoce, "la situación es complicada pero juntos, saldremos adelante". En esta línea, ha insistido en la campaña de apoyo al comercio local que impulsa la corporación y ha hecho un llamamiento a la ciudadanía para que compre y gaste en las tiendas de siempre.



**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

## BOLETÍN OFICIAL DE CANARIAS - EXTRAORDINARIO DEL 08.06.20

### **OTRAS RESOLUCIONES - Presidencia del Gobierno**

1775 DECRETO 50/2020, de 8 de junio, del Presidente, por el que se establecen las condiciones para la prestación del servicio de transporte marítimo interinsular y las medidas para el control de las personas que se desplacen por vía aérea o marítima en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias, en orden a la contención de la expansión del COVID-19, y se dejan sin efecto los decretos anteriores relacionados con esta materia.

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2020/113/002.html>