

Actualidad Agrícola y Ganadera en **Canarias**

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

LA PROVINCIA
DIARIO DE LAS PALMAS

ECONOMIA

UN GOFIO DE SOBRESALIENTE

El molinero Rayco Herrera vuelve a conquistar el certamen de Agrocanarias | Diez de sus once variedades acumulan 34 premios



- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -

MICROVEGETALES A GOLPE DE CLIC

Reinvención. La covid cerró hoteles y restaurantes y dejó a Canarias Chef Select sin clientes, pero Carlos Hernández no se rindió. Ahora acercará sus exquisiteces a todos los hogares



Corren tiempos nuevos. Ahora que reyes y reinas ya se casan con plebeyos o que la opinión pública ha dejado de ser patrimonio de los titulares de tres o cuatro periódicos, aparece Canarias Chef Select y ofrece democratizar el uso de microvegetales, tan ligados hasta ahora a las cocinas de los chefs más reputados. Las hierbas comestibles tipo caviar, en mini dosis, seguirán estando en la mesa y en las cartas de los grandes restaurantes, pero la iniciativa y el ánimo emprendedor de un joven grancanario, Carlos Hernández Marqués, permite desde ya que brotes cortados de acelga roja, berros, cilantro, girasol o rábanos den un toque de distinción, y de sabor, a los platos de cualquier cocina de hogar de Canarias. ¿Cómo? Con su empuje, un producto de calidad y

una web que le hará las veces de tienda 'online', www.canariascchefselect.com.

Como casi todos los cambios, este también es hijo de una crisis, la de la pandemia global de la covid-19. Este joven cocinero, reconvertido a productor de exquisiteces verdes, se vio de la noche a la mañana sin clientes. Su negocio, radicado en Agüimes y en marcha desde hace algo más de dos años, iba viento en popa. Tenía en cultivo hasta 200 bandejas de las más diversas variedades, que literalmente le quitaban de las manos restaurantes y hoteles, la mayoría vinculados al turismo. Pero llega el SARS COV 2, el virus que ahora dirige las vidas de todos, encierra al mundo en sus casas y baja las persianas de los que compraban a Canarias Chef Select. Carlos tuvo que tirar decenas de bandejas. Y tenía dos opciones: cerrar o reinventarse. Optó por lo segundo, pero sin renunciar a su apuesta por un nicho de negocio con mucho recorrido aún por delante, el de los microvegetales. «Sabemos que hay una demanda, la gente nos pedía la tienda 'online', así que, como tuvimos que ampliar el campo de miras, la montamos, ya está operativa, y ahora quien quiera, a golpe de clic, podrá recibir en su casa los pedidos que desee», apunta Carlos. Y le sigue vendiendo a restaurantes. «Piden mucho menos y hemos buscado más restaurantes. Le vendemos a más, pero menos cantidad. Estamos en los números de antes, pero ahora más distribuidos», explica.

Y como Canarias Chef Select también piensa en clave regional, se lió la manta a la cabeza y ha diseñado un entramado logístico para hacer llegar sus brotes cortados, hojas frescas y verduras baby, como



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

zanahorias y cebollas, a todas las islas, sin pedido mínimo, en 24 o 48 horas. Y si la compra supera los 70 euros, ofrece además la gratuidad de los portes. Los hace llegar en envases PET tipo tarrina, reciclables, de 50 y de 100 gramos, de hasta 19 referencias. Los precios, según sean 50 o 100 gramos, oscilan por producto, pero van desde 4,10 euros a 7 u 8 euros. Para los más forofos, los que se animen a cultivar estos microvegetales en casa o quieran que los críos experimenten con un cultivo tan especial, ofrece kits de cultivo de hasta 10 euros con 6 bandejas, 3 sobres de semillas, 3 bolsas de tierra y un folleto de instrucciones. Por ahora no puede vender 'online' los brotes vivos.

A la huerta vertical que ya tenía montada en un local del propio casco, con estanterías y bandejas dispuestas a varios niveles, Carlos Hernández le ha sumado un invernadero, cerca de la playa de Vargas, entre los márgenes de los barrancos de Guayadeque y La Dueña, de en torno a 1.800 metros. Allí tiene cultivadas 200 bandejas, en un sitio algo perdido, pero en uno o dos clics, le hará llegar los brotes a su casa. Son, además, naturales y ecológicos, características ambas que son marca de esta casa, donde solo trabajan con semillas y sustratos de los mejores proveedores ecológicos certificados, sin abonos químicos, herbicidas o pesticidas.



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 ADRIÁN HERNÁNDEZ PIDE A CC EN EL CABILDO QUE SE PONGA DEL LADO DE LOS AGRICULTORES Y NO DE QUIENES PRETENDEN RECORTAR EL POSEI

El vicepresidente del Cabildo de La Palma y consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Adrián Hernández Montoya, lamenta que el grupo de Coalición Canaria continúe "enrocado en su grave error con respecto al Posei y siga defendiendo una moción muy desafortunada que presentó al pleno de la Corporación Insular, que contenía aspectos que irían en contra de los intereses de los agricultores canarios"



Hernández Montoya realiza estas declaraciones a raíz de un comunicado de prensa del grupo de Coalición Canaria en el Cabildo que reprocha al Gobierno insular que no respaldara la moción que presentaron sobre el Posei y que, en el Senado, el grupo Socialista y Popular, sí respaldaran conjuntamente un acuerdo en el que se insta al Gobierno de España a que apoye el mantenimiento de la ficha financiera del Posei.

Una propuesta, la de la Cámara Alta, con la que “estamos absolutamente de acuerdo, como no puede ser de otra manera, porque defiende el respaldo al mantenimiento del Posei con fondos europeos”. Si bien, aclara el vicepresidente, “lo que los nacionalistas omiten, con la intención de seguir tratando de generar confusión y ruido en un asunto tan delicado, es que en la moción que presentaron al Cabildo, a diferencia de la del Senado, incluían que los gobiernos de Canarias y de España contemplaran en sus presupuestos los fondos para compensar el posible recorte sobre esta financiación”.

Hernández Montoya lamenta que, una vez más, Coalición Canaria naufraga en la misma incongruencia y argumenta en favor de “quienes pretenden recortar la financiación que le corresponde a los agricultores y que debe ser aportada por Europa”. “Si lanzamos el mensaje de que no pasa nada si se recortan los fondos europeos, porque Canarias y España compensarán estas pérdidas, flaco favor estamos haciendo a los intereses de los agricultores canarios”, agregó el consejero responsable del sector primario insular, quien instó a los nacionalistas a posicionarse “de una vez al lado de los agricultores y no de quienes pretenden recortar sus fondos”.

El vicepresidente insular lamenta que “Coalición Canaria en el Cabildo de La Palma esté tan desnortada en la defensa del sector primario canario, en un momento tan trascendente de la negociación” y reclama que “deje a un lado de una vez la demagogia y se suma a la responsabilidad que requieren estos tiempos”.



En esta línea subrayó que ahora es el momento de respaldar sin fisuras, “como hacemos desde el Gobierno del Cabildo de La Palma”, a los negociadores en el seno de la Unión Europea para mantener la ficha económica del Posei.

EL PSOE DE BREÑA ALTA, PREOCUPADO POR LA DERIVA DEL AGROMERCADO

El grupo municipal Socialista de Breña Alta ha mostrado su preocupación por la situación del Agromercado, que ha ido perdiendo paulatinamente el número de puestos de venta hasta alcanzar la situación actual, en la que son escasos los productores que permanecen en estas instalaciones del Parque de Los Álamos



Los socialistas lamentan que el Grupo de Gobierno municipal de Coalición Canaria no haya sido capaz de reaccionar a tiempo para corregir esta deriva, dejando apagarse una iniciativa que generó grandes expectativas para los productores locales, que tenían en este espacio una referencia para la venta directa de productos frescos y sanos.

Ante esta situación y convencidos de la potencialidad del Agromercado de Breña Alta, enclavado en uno de los principales espacios de ocio y esparcimiento de la comarca, los socialistas instan al alcalde de la localidad a que tome medidas de una vez para tratar de revertir esta situación y devolver la actividad de la que tendría que disfrutar este centro de venta directa entre el productor y el consumidor.

El principal grupo de la oposición ha defendido que Breña Alta no solo cuenta con unas instalaciones privilegiadas para desarrollar esta actividad, sino lo que es más importante, con agricultores que pueden ofrecer productos frescos y sanos en el mercado local.

En este sentido, destacan que en el marco de la crisis derivada de la pandemia del Covid-19, el sector primario, no sin grandes esfuerzos, ha logrado mantener su actividad y el empleo para atender la demanda de la población. De ahí que defiendan que, ahora más que nunca, el Gobierno de Breña Alta deje de estar de perfil y ponga en marcha los mecanismos necesarios para revitalizar el Agromercado.

El grupo socialista se ofrece al Gobierno municipal para colaborar en la búsqueda de una solución para que el Agromercado de Breña Alta recupere el pulso que nunca debió perder, teniendo en cuenta, además, que próximamente podrá disfrutar de unas nuevas instalaciones en el Parque de Los Álamos.



FIN DE SEMANA PARA DISFRUTAR DEL QUESO EN GUÍA

El Ayuntamiento de Guía celebra este fin de semana una edición especial de la Fiesta del Queso 2020



Así, este sábado se pudo disfrutar de la buena música este sábado en la Casa del Queso de Montaña Alta de la mano del timplista Derque Martín y el guitarrista Jorge Granados. También tuvo lugar la retransmisión de una edición especial del programa 'El Vecino' de Radio Las Palmas.

En la jornada de este sábado, se contó además con un taller de elaboración del queso, y con degustaciones del rico manjar de las medianías.

Las actividades continuarán el domingo 22, en la Casa de la Cultura de Guía, con la celebración de un taller de Cata de Quesos y otro de

Maridaje con Quesos de la Denominación de Origen Protegida 'Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía'.



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