



# NOTICIAS

Martes, 24 de enero de 2023

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

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



**PORTADA**

### **UNA CATA MAGISTRAL CON LOS VINOS DE TENERIFE ABRE EL ESCAPARATE DEL SABOR (\*)**

Las seis Denominaciones de Origen de la Isla inauguran unidas el espacio 'Wine Edition'



De Fitur a Madrid Fusión de un día para otro casi por arte de magia. 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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Ifema de la capital de España se transformó de una gigantesca agencia de viajes, la feria del turismo que finalizó el pasado domingo, en escenario mundial de la gastronomía desde ayer lunes. Vinos de las seis Denominaciones de Origen (DO) de Tenerife abrieron con una cata magistral la XXI edición de este escaparate internacional de olores y sabores. El presidente del Cabildo insular, Pedro Martín, destacó «la gran variedad de nuestros vinos y la calidad de los productos del sector primario de la Isla, que no pueden competir en producción, pero sí en originalidad y diversidad».

## **COALICIÓN CANARIA PROPONE UN PLAN DE CHOQUE CON 5 MILLONES PARA LA GANADERÍA**

El sector atraviesa una crisis por el aumento exponencial en el coste de la alimentación de los animales | Los nacionalistas piden un relevo generacional coordinado en la Isla



Coalición Canaria reclama un plan de choque, dotado con cinco millones de euros, para afrontar una crisis del sector ganadero considerada por los productores como «la peor de la historia». El aumento exponencial del precio del pienso y los forrajes para alimentar a los animales es el factor principal que explica el delicado momento que atraviesa la ganadería en Tenerife. La candidata nacionalista a la presidencia del Cabildo, Rosa Dávila, traslada la reclamación de un colectivo «que tiende

a desaparecer». El consejero Antolín Bueno recuerda que el PSOE «rechazó una enmienda al presupuesto 2023 para aumentar las ayudas» y aboga por «crear un plan de relevo generacional».

Rosa Dávila señala que es necesario «destinar más recursos económicos para garantizar la actividad de un sector estratégico». Añade que «hay que poner en marcha mecanismos que permitan ayudarles a mantenerse».

Dávila, que estuvo presente el pasado domingo en la XXXV Feria de Ganado celebrada en Tacoronte bajo la organización de la Asociación de Ganaderos de Tenerife (Agate) y el consistorio norteño, valora: «Hablamos de un sector que tiene que afrontar unos enormes gastos derivados de la inflación y de la guerra de Rusia y Ucrania». En muchos casos, señala, «se han triplicado los precios del pienso y así es imposible seguir».

Por su parte, el consejero nacionalista, Antolín Bueno, que acompañó a Dávila, señala que «presentamos una enmienda al presupuesto 2023 para aumentar las ayudas, pero el PSOE votó en contra. Esperemos que rectifiquen y pongan más recursos para un sector estratégico de Tenerife».

### Bueno pide «agilidad»

Bueno pide asimismo «agilizar esa planificación y que no tarden diez meses en ejecutarla, como ha ocurrido con la exención de las tasas del Matadero Insular. Se aprobaron en marzo de 2022 y han tardado casi un año en aplicarlas».



Asimismo, el consejero insular de CC aboga por «crear un plan de relevo generacional para el sector primario, tanto para la ganadería como la agricultura y la pesca».

Entiende que «son sectores fundamentales en nuestra economía y vemos cómo van envejeciendo las profesiones sin que haya respuesta desde las Administraciones Públicas. Es necesario que los jóvenes que se incorporen a estas actividades tengan unos ingresos dignos».

Las voces del sector reclaman ayuda por una situación sobrevenida «muy complicada», aunque con rasgos que entienden «estructurales y no coyunturales porque siempre han estado presentes». Reciben con «alegría» la noticia, dada a conocer hace unos días, de que, tras culminar el proceso jurídico-administrativo que puso en marcha el responsable del área el Cabildo, Javier Parrilla, ya están exentos de pagar las tasas por el uso del Matadero, así como por el transporte a sus instalaciones.

En cuanto a la falta de relevo generacional la Asociación de Agricultores y Ganaderos (Asaga) ofrecía recientemente datos respecto al «alarmante déficit» de jóvenes titulares de explotaciones agrarias. Apenas el 16% de los propietarios de fincas o granjas tienen menos de 44 años frente al 60% que superan los 55.

**TENERIFE**

## **EL CABILDO DESTINA CASI 600.000 EUROS A RECUPERAR SENDEROS Y FRUTALES TRADICIONALES (\*)**

Isabel García anuncia que la inversión se repartirá en diferentes ejercicios



hasta 2026



El Cabildo de Tenerife anuncia una inversión de 597.345 euros en un nuevo proyecto de mantenimiento de los senderos y de la producción de frutales de variedades tradicionales en el Parque Rural de Teno, en el noroeste de la isla. Esta cantidad se repartirá de manera plurianual hasta el año 2026, según anuncia la consejera insular de Gestión del Medio Natural, Isabel García (PSOE).

## **EL CABILDO DE TENERIFE DEDICA MÁS DE MEDIO MILLÓN DE EUROS A LOS SENDEROS Y ÁRBOLES FRUTALES DE TENO**

El apoyo a los agricultores de la zona es una manera de evitar la desertificación y los incendios



El Cabildo de Tenerife dedicará 597.345 euros a un proyecto de mantenimiento de los senderos y de producción de frutales de variedades tradicionales en el Parque Rural de Teno. La inversión sobre estos trabajos se realizará de manera plurianual, y finalizará en el año 2026.

Los parques rurales son espacios sobre cuya gestión se actúa de manera que se consiga armonizar la conservación con las actividades de uso público y desarrollo local, en la isla de Tenerife existen dos parques, el de Teno y el de Anaga.

"El desarrollo armónico de las poblaciones locales y la mejora de sus condiciones de vida en los parques rurales de la isla es un objetivo del Cabildo, por ello la planificación de acciones a desarrollar en su entorno es continuada y atiende a criterios técnicos que mezclan el cuidado de la biodiversidad con la atención a las tradiciones relacionadas con el uso humano", ha indicado la consejera insular de Gestión del Medio Natural y Seguridad, Isabel García

La consejera apuntó, además, que este proyecto permitirá "hacer un seguimiento planificado a lo largo del tiempo de los senderos y pistas, y no se circunscribirá a una acción puntual y a corto plazo", y recordó que "la potenciación y apoyo a los agricultores para retomar parcelas abandonadas es una manera de luchar contra la desertificación y los incendios forestales, además de consolidar el valor patrimonial de especies antiguas de estos reductos de la naturaleza de la isla"

Entre los trabajos a realizar en este plan se incluye el mantenimiento de la Red Oficial de Senderos del Parque Rural, atendiendo en estos a la eliminación de herbáceas de la traza del sendero hasta conseguir despejar el ancho original de las vías o el ancho necesario que permita la transitabilidad de los senderos en condiciones de seguridad, además de la reparación de baches y cárcavas, limpieza de cunetas y podas en laterales, reparación de muros de contención, así como todos aquellos

trabajos necesarios para mantener operativas estas vías.

En el caso del capítulo dedicado a la producción de frutales se trabajará en la obtención de patrones de frutales de variedades locales de la comarca en la que se ubica el Parque Rural de Teno. Para ello se promocionará entre los agricultores la puesta en cultivo de nuevas zonas agrícolas abandonadas, y el apoyo a la producción de fruta de variedades tradicionales como producto diferenciador de la comarca. Entre las especies que se potenciarán se incluyen membrilleros, almendros, viña, morales, nogales, castaños e higueras, principalmente.



## ECONOMÍA

### **CONCLUYEN “SIN ÉXITO” LAS NEGOCIACIONES ENTRE VOLCÁN DE SAN JUAN Y COVALLE PARA UNA POSIBLE FUSIÓN DE AMBAS COOPERATIVAS TRAS EL VOLCÁN**

El Consejo Rector de la Cooperativa Volcán de San Juan ha dado por concluidas las negociaciones con la Cooperativa Covalle para una posible fusión “ya que la disputa interna de la misma ha generado inseguridad e incertidumbre entre sus socios y socias” según afirma Volcán de San Juan en un comunicado de prensa

Explican que “en noviembre del año 2022, una comisión designada por la Asamblea de la Cooperativa Covalle envió un escrito solicitando a la



Junta de la Cooperativa Volcán de San Juan, una reunión para tratar una posible fusión entre ambas cooperativas, algo que nos resultó extraño ya que conocíamos la rotunda negativa de la mayor parte del Consejo Rector de su cooperativa a dicha iniciativa, desde nuestro punto de vista, un obstáculo insalvable”.



Afirman que “aun así nos pareció un proyecto positivo e ilusionante por lo que decidimos llevarlo a Junta Extraordinaria para que los socios y socias decidieran si estaban de acuerdo con la iniciativa. Una semana antes de la celebración de la Junta Extraordinaria comienza a hacerse pública en prensa, redes sociales y mediante comunicados, la división y disputa entre parte de la comisión y el Consejo Rector de Covalle, llegando a entregarse un comunicado por parte de la cooperativa a sus socios y socias donde se plasmaba su total oposición a la fusión y su intención de construir un nuevo empaquetado”.

Exponen que “todo esto generó gran confusión e inseguridad en los socios y socias de la Cooperativa Volcán de San Juan, originando que en la Junta Extraordinaria celebrada el día 20 de enero se votara, por amplia mayoría, no continuar con las negociaciones hasta que la Cooperativa Covalle tuviera clara su posición.

“Visto que el día 21 de enero el Consejo Rector de Covalle presenta a



sus socios y socias un proyecto bastante avanzado de una nueva nave para albergar sus instalaciones, queda claro que no existía por parte de esta entidad intención de llegar a acuerdos para una posible fusión y ratifica que la decisión tomada, el día 20 en la Junta Extraordinaria de Volcán de San Juan, fue la correcta. Sobra decir que sentimos muchísimo la situación que ha sufrido Covalle debido a la erupción volcánica, ofreciéndoles nuestra colaboración desde la misma y mientras lo consideren necesario, deseándoles la mejor de las suertes para el futuro” concluyen.

**LA PROVINCIA**

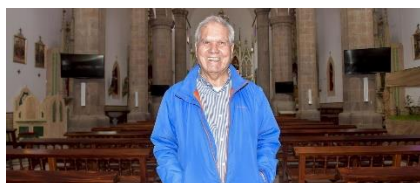
DIARIO DE LAS PALMAS

LA PROVINCIA 1 DE ENERO 2019

**PORTADA**

## **INGENIO DISTINGUE AL PÁRROCO DE CARRIZAL Y A UN GANADERO COMO HIJOS PREDILECTOS (\*)**

El acto tendrá lugar en el centro cultural Federico García Lorca a las 20.00 horas | Nueve personas serán distinguidas, de las cuales dos son a título póstumo



La Villa de Ingenio reconocerá este jueves 26 de enero a aquellas personas que han contribuido en lo personal o profesional en el

desarrollo del municipio a través de la entrega de honores y distinciones. Este acto tendrá lugar en el centro cultural Federico García Lorca y la entrada será gratuita con previa inscripción a través de la página web del Ayuntamiento.

**Diario de Avisos**  
EL PERIÓDICO DE TENERIFE

**PORTADA**

## **LOS VINOS DE TENERIFE SORPRENDEN UN AÑO MÁS EN MADRID FUSIÓN**

El Cabildo de Tenerife inauguró ayer The Wine Edition con Borrón y cuenta nueva, Artífice Vidueños, Los Loros, Origen 1989, Viña Norte y Suertes del Marqués



Los vinos de Tenerife siguen acaparando el interés de los asistentes a The Wine Edición en Madrid Fusión como demostró la cata inaugural que tuvo que colgar el cartel de lleno. El Cabildo de Tenerife, que preside Pedro Martín, ha organizado esta cata para potenciar el valor de las bodegas, promocionarlas y darlas a conocer fuera de nuestro territorio. Martín señaló que la isla "no puede competir en cantidad, pero sí en

calidad y en diversidad”, como queda demostrado en esta selección de vinos singulares.

Seis bodegas que se corresponden con las seis Denominaciones de Origen que operan en las Islas fueron las encargadas de mostrar un producto que nace del esfuerzo en paisajes heroicos y volcánicos. Allí acudieron Angela Delgado, de la bodega Lacasmi, de la DO Abona, quien presentó su Borrón y cuenta nueva, un malvasía aromática 2021, cuyo nombre ya indica una evolución para realizar esta joya enológica que sale al mercado en botellas numeradas y con una corta producción.

A continuación, Juan Francisco Fariña, de la bodega Los Loros, acogida a la DO del Valle de Güímar, dio a conocer su listán blanco de la cosecha 2022 que nos asegura una buena evolución y, en consecuencia, el rejuvenecimiento del sector vitivinícola en la isla.

Otro blanco fue escogido por Borja Pérez, viticultor de Ycoden-Deute-Isora, que se elabora con albillo criollo, gual, marmajuelo, forastera gomera y listán blanco, que es “un proyecto por y para los viticultores de la isla” y en contraposición a la tradicional listán. Vinos que buscan la evolución en botella y cargados de tensión.

Francisco Borja de Mesa, gerente de El Lomo, presentó un tinto que bien podría ser un homenaje al fundador de esta bodega Félix Rodríguez, fallecido en noviembre. Se trata de Origen 1989, que se enmarca en el proyecto de vinos con nombre propio y que sale al mercado con una producción de unas 1.600 botellas. Aquí hay listán negro, vijariego negro y castellana.



Viña Norte tinto selección sostenible, de la DO Tacoronte Acentejo, fue la elección que realizó Yaiza Álvarez, de Bodegas Insulares de Tenerife, que se elabora con listán negro (60%), negramoll (30%), y el resto mezcla de variedades. Bodega Insulares nació como un proyecto del Cabildo de Tenerife en los años 90 para evitar el abandono de los viñedos y se constituyó en una empresa, dijo Álvarez, con alma corporativa para atender estas microparcels con economías muy familiares. Como ejemplo cita que incluso se atienden hasta cajas de 20 kilos con uvas o se desarrolla una app para que los agricultores puedan llevar sus cuentas.

El último en intervenir fue Jonatan García, de Suertes del Marqués, bodega de la DO Valle de La Orotava que acudió con Los Pasitos, monovarietal de baboso negro, que se trabaja en ecológico y que son vinos para repetir, muy frescos y agradables, muy buena acidez y con un potencial increíble para envejecer.

Diana Marcelino, chef de El Secreto de Chimiche, pastoreó con el cabrito por la isla de Tenerife para demostrar al público de Madrid Fusión la versatilidad de una carne que empleó desde el aperitivo hasta el postre. La chef abrió el pastoreo en Granadilla con una ensalada que acompañaba una butifarra elaborada con la carne del cuello y el beletén, la primera leche de la cabra recién parida.

De allí, Diana Marcelino nos trasladó al macizo de Anaga para degustar la paletilla del cabrito en un semicrudo con pepinillos, cebollas encurtidas, ñame en diferentes texturas y envuelto en un crujiente de batata a modo de sándwich. El siguiente paso fue el Valle de Güímar,



donde elaboró un costillar a baja temperatura con un sofrito con los interiores del cabrito.

En el Parque Rural de Teno Diana Marcelino hizo un guiño a los platos de condumio con la pierna del cabrito y un cremoso de judías picantito. Y el pastoreo tenía que terminar en El Teide con un crumble de gofio, miel y almendras; un bizcocho de hierbas aromáticas y un dulce de calabaza con calostro que completaba un helado de queso de cabra.

## **LOS VINOS DE TENERIFE CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN ABREN MADRID FUSIÓN CON UNA CATA MAGISTRAL**

Tenerife ha inaugurado este lunes el Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2023 con una cata magistral de vinos de sus seis denominaciones de origen



Tenerife ha inaugurado este lunes el Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2023 con una cata magistral de vinos de sus seis denominaciones de origen. Ha sido la primera cata del espacio nacional Wine Edition y ha estado guiada por los bodegueros y bodegueras de cada una de las denominaciones.

En la cata participaron un total de 45 profesionales de la restauración,

la enología, sumilleres y periodistas especializados.

Los asistentes pudieron disfrutar de vinos como Los Loros Listán Blanco, con Juan Francisco Fariña (DO Valle de Güímar); Borrón y cuenta nueva malvasía aromática, con Ángela Delgado (DO Abona); Origen 1989, con Francisco Borja de Mesa, de Bodega El Lomo (DOP Islas Canarias); tinto selección sostenible, con Yaiza Álvarez Pérez, de Bodegas Insulares de Tenerife (DO Tacoronte-Acentejo); Los Pasitos, con Jonatan García, de la bodega Suertes del Marqués (DO Valle de La Orotava), y Blanco Vidueño, con Borja Pérez (DO Ycoden Daute Isora).

El presidente del Cabildo de Tenerife, Pedro Martín, abrió la cata profesional destacando "la gran variedad y la altísima calidad de los vinos de Tenerife que, si bien no pueden competir en producción, sí en originalidad y diversidad, con sabores propios marcados por nuestros diferentes climas, nuestras variedades de uva únicas y nuestros suelos volcánicos", apostilló.

El presidente insular también se refirió a la presencia destacada de Tenerife en este congreso, donde la isla cuenta con un espacio de 350 metros cuadrados, el mayor de todos los destinos asistentes. En él se reunirán, hasta el 25 de enero, medios gastronómicos, agencias de viajes, turoperadores, profesionales de la hostelería, sumilleres y jefes de compra de empresas y restaurantes.

"Se trata de poner en valor lo bueno que tenemos en Tenerife y de que nuestra gastronomía se convierta en un elemento de dinamización económica. Este congreso supone un magnífico escenario para poner en



valor nuestros productos para que luego se pidan, se demanden y se quieran descubrir, y eso es apoyar al sector primario”, abundó Pedro Martín.

La isla ha preparado, además, un programa con desayunos, almuerzos, meriendas y talleres tematizados, y acude con una selección de los mejores productos de su sector primario (vinos, carnes frescas, mieles, quesos, aguacates, papas y batatas, y frutas como el mango).

El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Javier Parrilla, destacó la apertura del Túnel del Vino, que este año cuenta con 75 metros cuadrados y que ofrecerá, a lo largo de los tres días de congreso y en horario ininterrumpido, la degustación de 44 de los grandes vinos de la isla.

En este sentido, el responsable insular aseguró que el Túnel del Vino “ha sido uno de los lugares más visitados del congreso en esta primera jornada, en la que el público profesional ha podido conocer y disfrutar de la singularidad y gran calidad de los vinos de la isla, elaborados con variedades remotas y únicas”.

Por su parte, la directora insular de Turismo, Laura Castro, defendió que Tenerife es “un territorio diverso, con una riqueza cultural y natural inmensa y, sin lugar a dudas, nuestra singular oferta gastronómica aporta un valor incalculable a nuestra imagen como destino turístico líder”, añadió.

El consejero delegado de Turismo de Tenerife, David Pérez, recordó que





este año todo girará alrededor de la economía circular, “sobre cómo hacer más sostenible, justo y equitativo el ecosistema gastronómico para un mejor aprovechamiento del producto”.

### Comedor y sala de catas

El stand de Tenerife se inauguró con un desayuno de vendimia acompañado por Bodegas Monje y continuó con una charla interactiva sobre gastronomía y tradición a cargo de los chefs Seve Díaz (El Taller de Seve Díaz), Iván Casimiro (El Rebojo) y Fabián Torres y Mario Torres (El Calderito de la abuela y Donde Mario, y La Bodeguita).

El almuerzo, dedicado a ‘Los orígenes de la cocina del Norte de Tenerife’, contó con un menú elaborado por los restaurantes Mesón del Norte, El Rebojo, El Mortero y Casa Egón; y en la merienda se exhibió una degustación de quesos del norte de la isla acompañados por vinos (DO Valle de la Orotava e Ycoden Daute Isora).

La chef Diana Marcelino, del restaurante El secreto de Chimiche, desarrolló una ponencia en el escenario polivalente bajo el título ‘La cabra, metáfora gastronómica y sostenible de Tenerife’, en la que mostró la importancia de este animal en la tradición, su evolución contemporánea, la transversalidad que genera, su sostenibilidad y sus infinitas posibilidades culinarias.



## AGAETE INICIA UN PLAN DE EMPLEO FEMENINO EN EL SECTOR CAFETERO

Agaete abre 'Café de Mujer', un programa de empleo femenino para el reconocimiento social y cualificación en el sector cafetero



El programa Café de Mujer del Ayuntamiento de Agaete nace con el objetivo de devolver a las mujeres una actividad que siempre les perteneció, para cualificarlas y formarlas en las exigencias actuales y que puedan así mejorar su empleabilidad.

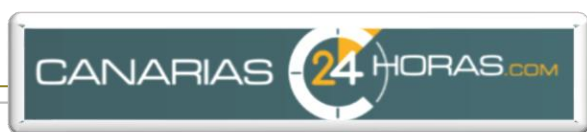
Está dirigido principalmente a mujeres desempleadas que quieran mejorar su cualificación profesional en el cultivo y procesamiento de café, para especializarse en mejorar la calidad del producto de acuerdo a los sistemas de evaluación y puntuación internacionales.

Tendrá un total de 15 plazas y se celebrará los próximos 30 y 31 de enero y 1 de febrero en la Casa Romántica del Valle.

El plazo de inscripción ya está abierto y es una formación totalmente gratuita a la que las interesadas pueden unirse en el registro del Ayuntamiento de Agaete.

Se realizará un proceso de selección, atendiendo a criterios de orden de inscripción, mínimo de 3 meses en el Darde (Servicio Canario de Empleo), dificultades de acceso a la formación y escasa cualificación profesional y beneficiarias de rentas de inserción, entre otros aspectos.

El curso se desarrollará en colaboración con la Federación Española de Universidades Populares (FEUP), de la mano de organizaciones sectoriales que trabajan en el ámbito femenino para contribuir al refuerzo de procesos productivos bajo premisas de competitividad y calidad.



**PORTADA**

## **VANOOSTENDE DESTACA QUE LA NUEVA PAC FOMENTARÁ UN SECTOR AGRÍCOLA "MÁS EQUITATIVO, COMPETITIVO Y DIVERSIFICADO"**

La Consejería presentó a principios de diciembre las principales líneas de actuación del plan estratégico a los representantes de las organizaciones agrarias de las islas



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, ha puesto de manifiesto que el Plan Estratégico de la PAC de España (PEPAC) fomentará un sector agrícola "más competitivo y diversificado que garantice la seguridad alimentaria a largo plazo, además de reforzar la protección del medio ambiente y el fortalecimiento del tejido socioeconómico de las zonas rurales".

Este documento, cuya aplicación comienza este año y hasta 2027, introduce una serie de modificaciones que favorecerá a los agricultores y agricultoras de las islas y que permitirá que más solicitantes puedan acceder a las ayudas europeas. En esta línea, la responsable regional del área valoró que el programa incluya las especificidades de las islas y un tratamiento diferenciado respecto al resto de España.

"Entre las principales novedades destaca que el POSEI mantendrá su presupuesto sin modificaciones, mientras que el concepto de agricultor activo, que define a las personas jurídicas cuyo 25% de los ingresos totales sean agrarios, en Canarias se reducirá al 5% para recibir las ayudas. Este aspecto será determinante para aumentar el número de solicitantes de subvenciones, con lo que eso conlleva para la estabilidad económica de nuestro sector", explicó.

En esta línea, Vanoostende hizo hincapié en el papel de los Ecoesquemas, otra medida fundamental en el PEPAC, que para el caso

de Canarias quedará exenta dado que se trata de un territorio limitado y cuya práctica afectaría a la productividad de las mismas. "Las islas sí deberán cumplir con los aspectos ambientales en el ámbito de la condicionalidad reforzada (requisitos ambientales de obligado cumplimiento), que tendrán repercusión en la concesión de las futuras ayudas incluidas en el PEPAC".

Por otra parte, la titular de Agricultura subrayó la importancia del nuevo sistema unificado de información denominado SIEX, "una herramienta digital que integrará la información de los sectores agrícola, ganadero y forestal, permitiendo generar las solicitudes de los agricultores y simplificando la gestión de las explotaciones. Esta aplicación contempla un cuaderno de campo agrícola totalmente digital que será obligatorio para las explotaciones agrarias con unidades de producción agrícola".

La consejera precisó que vamos a tener "una PAC más verde, con un mayor nivel de ambición en cuanto al medio ambiente y la acción por el clima, así como un trato más equitativo, mediante una mejor orientación de las ayudas hacia las pequeñas y medianas explotaciones familiares". "Este nuevo marco de ayudas de la PAC, que incluye nuestras singularidades, es fruto del trabajo conjunto entre el Ministerio, las comunidades autónomas y las organizaciones agrarias, que han permitido que salgamos reforzados en este nuevo periodo del marco financiero 2023-2027", subrayó Vanoostende

### Trabajo con las organizaciones agrarias

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias presentó a principios del mes de diciembre a los representantes de las organizaciones agrarias de las islas las principales líneas de acción del



**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

**Tenerife (Tegueste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Plan Estratégico de la PAC de España (PEPAC), un documento trabajado en base al consenso y en el que están recogidas las aportaciones de las asociaciones.

## **ARONA SE ESTRENA EN MADRID FUSIÓN CON LA DEGUSTACIÓN DE SUS PRODUCTOS LOCALES**

Arona regresa al congreso de alta cocina más importante del mundo para difundir, informar y promocionar la gastronomía del municipio, dando valor a los productos locales y a los sectores primario y hostelero, a través de la marca "Arona Gastronómica"



Los productos locales de Arona han sido los grandes protagonistas de la propuesta gastronómica del municipio durante la primera jornada de la XXI edición de Madrid Fusión, el congreso global de gastronomía más importante del mundo, que hoy ha abierto sus puertas.

El stand de Arona Gastronómica, de la mano de Alejandro Bello, chef y propietario del reputado restaurante El Lajar de Bello, y su equipo, ha ofrecido a los cientos de visitantes que se han acercado, degustaciones de productos de empresas locales como la miel de Harimiel; mermelada, licor y polvo de tuno de Tuno Canarias, quesos de Medianito, mermeladas y mojos de la Finca Las Margaritas; catas de aceite oleo de Arona, gofio de la pastelería El Hornito y galletas de gofio y almendras

de la pastelería Aroma y mermeladas y mojos de José García.

Las áreas de Turismo y Promoción Económica del Ayuntamiento de Arona, con los ediles José Alberto Delgado y Raquel García, respectivamente, a la cabeza, han unido sinergias para impulsar la marca Arona Gastronómica.

Raquel García, concejala de Promoción Económica, afirma que "Madrid Fusión es una oportunidad única para mostrar la calidad de los productos de nuestra tierra, que impulsamos también desde el Mercado del Agricultor de Arona, y valorar y apostar por nuestros sectores primario y hostelero. Sobre todo, después de atravesar una época tan complicada con la pandemia, en la que desde la corporación actuamos implementando medidas como la exoneración de tasas y subvenciones al sector empresarial para la reactivación económica".

Por su parte, José Alberto Delgado, concejal de Turismo, señala que "el turista, además de ocio, playa y naturaleza, también busca disfrutar de una buena gastronomía local. Arona cuenta con productos de calidad y un sector hostelero en permanente crecimiento. El turismo gastronómico es una realidad. Más de un 20% del visitante que llega a España busca una experiencia culinaria, y con Arona Gastronómica queremos precisamente atraer a este sector".

La segunda jornada de Arona en Madrid Fusión, además de continuar con la promoción de los productos locales, se centrará en los talleres de cocina que ofrecerá Alejandro Bello y su equipo.





## ANTIGUA TRASLADA A MADRID FUSIÓN EL SABOR DEL QUESO, ACEITE, MOJOS Y PRODUCTOS LOCALES

El alcalde de Antigua, Matías Peña García, el concejal de Agricultura, Ganadería y Pesca, Fernando Estupiñán y la concejala de Turismo, Deborah Edgington, se encuentran en la Feria Madrid Fusión, que abre sus puertas este lunes 23 de enero



Mostrar la calidad del producto elaborado en el Municipio y apoyar a los empresarios productores locales, es el objetivo que tenemos en esta nueva edición de Madrid Fusión, en la que participan los mejores chefs, restaurantes y profesionales del sector de la hostelería, afirma el alcalde y añade, no están todas las queserías o marcas de productos de Antigua, traemos una muestra de la calidad de nuestros productos que son tantos que podemos innovar o variar cada año.

Presentamos un vídeo resumen del éxito de la I Feria del Queso majorero organizada en Antigua, explica el concejal Fernando Estupiñán, junto con una variedad a degustar de las queserías El Cantil, Los Alares, Las Breñas, mojos de Sabores Canarios, varias casas locales de aceite virgen extra y el superalimento elaborado en el municipio para toda Canarias, la espirulina.

La calidad de nuestros productos culinarios, la buena gastronomía

ofrecida en las cocinas de nuestros restaurantes, son el sabor propio de nuestro Municipio, del que debemos sentirnos orgullosos y mostrarlo en Madrid Fusión a los más destacados profesionales de la hostelería, y concluye la concejala de Turismo, Edgington, siendo además un magnífico reclamo para promocionar Antigua, Caleta de Fuste, Costa de Antigua y pueblos del Municipio como destino turístico preferente.

## **AGAETE ABRE 'CAFÉ DE MUJER', UN PROGRAMA DE EMPLEO FEMENINO PARA EL RECONOCIMIENTO SOCIAL Y CUALIFICACIÓN EN EL SECTOR CAFETERO**

El programa 'Café de Mujer' del Ayuntamiento de Agaete nace con el objetivo de devolver a las mujeres una actividad que siempre les perteneció, para cualificarlas y formarlas en las exigencias actuales y que puedan así mejorar su empleabilidad



Está dirigido principalmente a mujeres desempleadas que quieran mejorar su cualificación profesional en el cultivo y procesamiento de café, para especializarse en mejorar la calidad del producto de acuerdo a los sistemas de evaluación y puntuación internacionales. Tendrá un total de 15 plazas y se celebrará los próximos 30, 31 de enero y 1 de febrero en la 'Casa Romántica' del Valle.

El plazo de inscripción ya está abierto y cerrará el próximo 27 de enero,

en una formación totalmente gratuita a la que las interesadas pueden unirse en el registro del Ayuntamiento de Agaete. Se realizará un proceso de selección, atendiendo a criterios de orden de inscripción, mínimo de 3 meses en el Darde, dificultades de acceso a la formación y escasa cualificación profesional, beneficiarias de rentas de inserción, entre otros aspectos.

Se desarrollará en colaboración con la Federación Española de Universidades Populares (FEUP), de la mano de organizaciones sectoriales que trabajan en el ámbito femenino para contribuir al refuerzo de procesos productivos bajo premisas de competitividad y calidad, generando espacios de cooperación social femenino.

Actualmente según datos de la Organización Internacional del Café (OIC) y la Asociación de Cafés Especiales (SCA Specialty), el 70% de la mano de obra en el cultivo del café son mujeres, pero, sin embargo, solo el 25% por ciento de las fincas cafeteras globales están dirigidas por mujeres. Aunque son ellas las que históricamente realizan la mayor parte de las tareas asociadas a esta actividad productiva, tienen una posición en segundo plano, privándolas así de un desarrollo personal y profesional.

Desde el siglo XIX distintas familias han cultivado café en el Valle de Agaete, que hoy es un recurso cultural y turístico importante para el municipio y la isla de Gran Canaria. Con el objetivo de romper la brecha de género histórica del sector, esta formación busca cubrir conceptos y habilidades relevantes para la producción de café colocándolas a ellas en el centro, como las verdaderas protagonistas.



La formación las profesionaliza en la manipulación y tratamiento, botánica, procesamiento, clasificación, almacenamiento, certificaciones internacionales, en un aprendizaje totalmente práctico que las prepara para examinar más de cerca los principios del cultivo, realizar evaluaciones, y procedimientos básicos de análisis de muestras para ofertar a los mercados profesionales un producto final con garantías y de calidad.

En este sentido, la formación ahonda en aspectos botánicos y fisiológicos, descripción botánica, especies y variedades, fisiología de crecimiento, clima y suelo, técnicas de cultivo, propagación, plantación, sombreado, poda, riego, fertilización y plagas y enfermedades.

También profundiza en la recogida y procesamiento, estados de reposo, secado del fruto, condiciones de almacenaje, así como en análisis de defectos, clima, humedad, densidad, almacenamiento, clasificación, diferenciación y preparación, en los cafés de especialidad y certificaciones internacionales y en las habilidades y características sensoriales para la cata.

Entre los ponentes que enriquecen esta formación se encuentran Xiomara E. Quiñones Ruiz, José Manuel Sosa Medina, Lucía Nikole Sosa Dámaso, Antonio Juan Márquez Beotegui, Otilia García Álamo, Iván Pérez Saavedra, Derya Takkali y Victor A. Lugo Jorge. Se trata de un equipo multidisciplinar con perfiles diferentes, desde empresarios, a gerentes, pedagogos, técnicos agrícolas y baristas, entre otros.



## ARICO MUESTRA SUS EXCELENCIAS EN LA PRIMERA JORNADA DE FITUR 2023

Se han desarrollado diferentes reuniones técnicas para mejorar las estrategias de profesionalización turística y promocionar las virtudes de los productos gastronómicos ariqueros a nivel nacional e internacional



Este miércoles 18 de enero ha comenzado la primera jornada de la 43ª Feria Internacional de Turismo (FITUR), que se celebra en el IFEMA Madrid, donde Arico ha acudido por primera vez en su historia, con la estrategia "ARICO, SABER Y SABOR", dentro de la campaña turística "Arico, Rincones Por Descubrir". En este encuentro se pretende establecer sinergias con otros profesionales para aprender estrategias efectivas de profesionalización turística aplicables al municipio. Como representantes han asistido el alcalde, Sebastián Martín; el concejal de Desarrollo Local y Turismo, Víctor García y la concejala de Sector Primario, Davinia García.

La jornada ha comenzado con una recepción de la mano de José Miguel Herrero, director general de Alimentos de España, iniciativa del ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación destinada a fomentar la vinculación de los alimentos con ámbitos como la cultura y el deporte. Tras esto, los representantes de la corporación municipal han estado presentes en la inauguración del stand de Canarias, a cargo del

presidente del Gobierno regional, Ángel Víctor Torres. Este espacio servirá de escaparate para que el municipio pueda promocionarse ante el público.

Durante el resto de la mañana se realizaron diversas reuniones técnicas de gran importancia que suponen una oportunidad única para aprender y desarrollar nuevos proyectos a nivel turístico. Se han mantenido conversaciones con organismos públicos como son Alimentos de España y Caminos Naturales, ambos ligados al ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que ha supuesto una buena retroalimentación en la concepción de ideas para la mejora de la proyección de la gastronomía ariquera y su turismo activo al conocer las tendencias que funcionan a nivel nacional. De la misma manera, se ha tenido una cita con la revista Aire Libre, junto a la Asociación de Ecoturismo de España.

El alcalde, Sebastián Martín, mostró su satisfacción tras las impresiones de este primer día. "Hemos tenido sesiones bastante intensas con diferentes colectivos como Caminos Naturales y Alimentos de España. La presencia de nuestro municipio en FITUR es un momento histórico en el que estamos dando, sobre todo, refuerzo al trabajo que han realizado los sectores agrícolas, pesqueros, la gente que se encarga de la producción de la miel", señaló el regidor. "Es una apuesta totalmente diferente porque creemos que existe un modelo de turismo posible en la isla de Tenerife que incorpore la gastronomía, el medio natural, los paisajes, todos esos valores importantes, junto con la sostenibilidad, que identifican al municipio de Arico", añadió.

Por su parte, el concejal de Desarrollo Local y Turismo, Víctor García,



señaló que estar en FITUR 2023 supone "una oportunidad para establecer acuerdos en beneficio de nuestra gastronomía y turismo, todo vinculado a la naturaleza y la sostenibilidad". "Queremos que siga viniendo gente a Arico, que enriquezca la economía local y que el turista decida quedarse en nuestros alojamientos gracias a la tranquilidad y el sosiego que se respira en nuestro territorio, alojarte en Arico es una suerte", apuntó el edil.

La concejala de Sector Primario, Davinia García, destacó la importancia de "dar a conocer los productos locales y ecológicos de un municipio que ha sido reconocido con el mejor aceite y vino, por lo que conocer cómo funciona la producción a nivel nacional nos permitirá mejorar y ayudar al empresario local".

Este primer día finalizará con la acción gastronómica "ARICO, SABER Y SABOR" que tendrá lugar en el MOM Culinary Institute (18:30h.i.), donde se harán elaboraciones con productos locales del municipio a cargo de la chef e influencer Clara P.Villalón y en la que estarán presentes diferentes figuras destacadas del mundo de la gastronomía y medios de comunicación como son Daniel Salas de Cocinillas, Ruth Alejandra de Gastroguru, Paco Cruz de The Foodmanager, Iker Moran de 20 Minutos, Jaime de La Sera de El Paladar, el periódico ABC, entre otros.

### Agenda FITUR para el jueves 19 de enero

Este jueves 19 de enero continuarán las jornadas con nuevos encuentros centrados en la sostenibilidad, el deporte y el turismo. Los representantes de la corporación municipal se reunirán con las touroperadoras TUI y JET2, OCA Global, Biosphere Sustainable, Lanzarote





European Sports Destination y FIJET Spain. Asimismo, habrá citas con la revista Grandes Espacios y miembros del suplemento Hola! Viajes. También habrá actividades en FITUR Sports y se culminará con la asistencia a la gala La Noche Q (20:00h.i) que tendrá lugar en la Galería de Cristal del Palacio de Cibeles, cuyo objetivo es reconocer a las empresas y organizaciones turísticas que apuestan por la Calidad Certificada.



**PORTADA**

## **VINOS DE LAS SEIS DENOMINACIONES DE TENERIFE ABREN MADRID FUSIÓN CON UNA CATA MAGISTRAL**

Ha sido la primera del espacio nacional Wine Edition y participaron un total de 45 profesionales de la restauración, la enología, sumilleres y periodistas especializados



Tenerife ha inaugurado este lunes el Congreso Internacional de Gastronomía Madrid Fusión 2023 con una cata magistral de vinos de sus seis denominaciones de origen. Ha sido la primera cata del espacio



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

nacional Wine Edition y ha estado guiada por los bodegueros y bodegueras de cada una de las denominaciones.

En la cata participaron un total de 45 profesionales de la restauración, la enología, sumilleres y periodistas especializados. Los asistentes pudieron disfrutar de vinos como Los Loros Listán Blanco, con Juan Francisco Fariña (DO Valle de Güímar); Borrón y cuenta nueva malvasía aromática, con Ángela Delgado (DO Abona); Origen 1989, con Francisco Borja de Mesa, de Bodega El Lomo (DOP Islas Canarias); tinto selección sostenible, con Yaiza Álvarez Pérez, de Bodegas Insulares de Tenerife (DO Tacoronte-Acentejo); Los Pasitos, con Jonatan García, de la bodega Suertes del Marqués (DO Valle de La Orotava); y Blanco Vidueño, con Borja Pérez (DO Ycoden Daute Isora).

El presidente del Cabildo de Tenerife, Pedro Martín, abrió la cata profesional destacando "la gran variedad y la altísima calidad de los vinos de Tenerife que, si bien no pueden competir en producción, sí en originalidad y diversidad, con sabores propios marcados por nuestros diferentes climas, nuestras variedades de uva únicas y nuestros suelos volcánicos".

El presidente insular también se refirió a la presencia destacada de Tenerife en este congreso, donde la isla cuenta con un espacio de 350 metros cuadrados, el mayor de todos los destinos asistentes. En él se reunirán, hasta el 25 de enero, medios gastronómicos, agencias de viajes, turoperadores, profesionales de la hostelería, sumilleres y jefes de compra de empresas y restaurantes. "Se trata de poner en valor lo bueno que tenemos en Tenerife y de que nuestra gastronomía se convierta en



un elemento de dinamización económica. Este congreso supone un magnífico escenario para poner en valor nuestros productos para que luego se pidan, se demanden y se quieran descubrir, y eso es apoyar al sector primario”, abundó Pedro Martín.

La isla ha preparado, además, un ambicioso programa con desayunos, almuerzos, meriendas y talleres tematizados, y acude con una selección de los mejores productos de su sector primario (vinos, carnes frescas, mieles, quesos, aguacates, papas y batatas, y frutas como el mango).

El consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Javier Parrilla, destaca la apertura del Túnel del Vino, que este año cuenta con 75 metros cuadrados y que ofrecerá, a lo largo de los tres días de congreso y en horario ininterrumpido, la degustación de 44 de los grandes vinos de la isla. En este sentido, el responsable insular asegura que “el Túnel del Vino ha sido uno de los lugares más visitados del congreso en esta primera jornada, en la que el público profesional ha podido conocer y disfrutar de la singularidad y gran calidad de nuestros vinos, elaborados con variedades remotas y únicas”.

Por su parte, la directora insular de Turismo, Laura Castro, defiende que “Tenerife es un territorio diverso, con una riqueza cultural y natural inmensa y, sin lugar a dudas, nuestra singular oferta gastronómica aporta un valor incalculable a nuestra imagen como destino turístico líder”.

El consejero delegado de Turismo de Tenerife, David Pérez, recordó que este año todo girará alrededor de la economía circular, “sobre cómo



hacer más sostenible, justo y equitativo el ecosistema gastronómico para un mejor aprovechamiento del producto”.

### Un stand que también es comedor y sala de catas

El stand de Tenerife se inauguró a las 11:00 con un desayuno de vendimia acompañado por Bodegas Monje, y continuó a las 12:00 con una charla interactiva sobre gastronomía y tradición a cargo de los chefs Seve Díaz (El Taller de Seve Díaz), Iván Casimiro (El Rebojo), y Fabián Torres y Mario Torres (El Calderito de la abuela y Donde Mario, y La Bodeguita).

El almuerzo, dedicado a “Los orígenes de la cocina del Norte de Tenerife”, contó con un menú elaborado por los restaurantes Mesón del Norte, El Rebojo, El Mortero y Casa Egón; y en la merienda se exhibió una degustación de quesos del norte de la isla acompañados por vinos (DO Valle de la Orotava e Ycoden Daute Isora).

A las 17:30 la chef Diana Marcelino, del restaurante El secreto de Chimiche, desarrolló una ponencia en el escenario polivalente bajo el título “La cabra, metáfora gastronómica y sostenible de Tenerife”, en la que mostró la importancia de este animal en la tradición, su evolución contemporánea, la transversalidad que genera, su sostenibilidad y sus infinitas posibilidades culinarias.

## **GRAN CANARIA “SACA MÚSCULO” EN MADRID FUSIÓN EN EL MOMENTO MÁS IMPORTANTE PARA SU GASTRONOMÍA**

El cocinero Borja Marrero, del Restaurante Muxgo, se alzó con el Premio



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Alimentos de España Madrid Fusión 2023 por su trabajo y propuestas con el género de Tejeda



“La gastronomía de Gran Canaria está en su mejor momento. Nunca habíamos tenido tantas propuestas de calidad, tanto premio y reconocimiento, y por supuesto, se ha convertido en un producto especialmente valioso para el destino turístico al aumentar los ingresos del sector”. Con estas palabras, el consejero de Turismo, Carlos Álamo, tomó parte en la inauguración de la primera jornada de la feria gastronómica, Madrid Fusión 2023, en la que la Isla acude con una propuesta compuesta por una treintena de jóvenes, en el que ninguno supera los 40 años, y que son referencias clave del momento álgido de la gastronomía grancanaria con establecimientos como La Aquarela, con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol; Tabaiba, una Estrella Michelin y un Sol Repsol; Muxgo, con una Estrella Verde Michelin: Hestia, recomendado por Repsol; Qué Leche!, que tiene un Sol Repsol y BIB Gourmand; Bevir, recomendado Repsol y Guía Michelin; Anteo; Decontrabando, Recomendado Michelin; Borneo (representando a Aquanaria) y Sorondongo, que cuenta en Richard Aguilar como el Mejor Cocinero de Canarias 2022.

El chef grancanario, Borja Marrero, de Muxgo, fue distinguido con el Premio Alimentos de España Madrid Fusión 2023, que convoca el

Ministerio de Agricultura y cuyo distintivo fue entregado este lunes por el ministro Lluís Planas. En el mismo se ha valorado el trabajo que ha realizado este joven valor de ellos fogones canarios con el producto del municipio de Tejeda. Es un premio que pone en valor no solo el cuidado del producto, sino los valores de sostenibilidad y cuidado del medio natural y comprometida con los productores.

El reconocimiento de Marrero, que comenzó su andadura en cocinas españolas de enorme prestigio internacional como Ferrán Adrià, Arzak y Ramón Freixa, sirvió la guinda del pastel de una jornada marcada por las buenas sensaciones. Los cocineros grancanarios aseguraron que, a nivel nacional, ya se empieza a hablar de una identidad propia, a través de la exploración en curso de los productos de la tierra, del denominado kilómetro cero, y sus características diferenciadoras, como pueden ser su naturaleza volcánica, la influencia del Atlántico o la de los vientos Alisios. Estas son algunas de las claves que han llevado a la gastronomía de Gran Canaria a vivir desde hace varios años bajo el lema Sin límites, que propone Madrid Fusión.

Carlos Álamo valoró el buen momento de la gastronomía de la Isla y que ya se presenta como un producto de gran relevancia en la oferta turística y también en el aumento de la facturación, "algo clave en este momento en el que hemos logrado mayores ingresos en el ejercicio de 2022, a pesar de las dificultades vividas con los problemas derivados del conflicto en Ucrania y las crisis financiera y energética, que castigó a nuestro destino los primeros meses del año". Tras esto, el consejero explicó que "nuestra oferta gastronómica, nuestro producto volcánico, atlántico y con la influencia de los alisios, además de los reconocimientos



que empiezan a llegar en forma de Estrellas Michelin o Soles de Repsol, suponen un reclamo para los clientes que nos visitan y que están dispuestos a pagar más por un producto de calidad". Esta selección cuenta con un elenco de mujeres y hombres que representarán al destino y que son la savia nueva de la gastronomía, con su interpretación de nuestras raíces y que están marcando una época.

La apuesta de Gran Canaria en Madrid Fusión 2023 mantiene las claves fundamentales del despegue vivido en los últimos años pese a las complejidades económicas tras la pandemia sanitaria, como es la mirada constante al territorio, hacia su identidad y la presencia destacada del producto tradicional en nuestras cocinas de referencia. "En segundo lugar, se mantienen el reconocimiento al talento y la preparación de los profesionales, reconocidos en las principales guías, que están haciendo evolucionar nuestra gastronomía y que, además, actúan como embajadores de la Isla", apuntó el consejero. En este sentido, el elenco de profesionales que participa en esta edición con algunas de sus mejores propuestas es un reflejo de la juventud, la pasión y el conocimiento adquirido que describe la realidad actual de la cocina grancanaria.

"Hace tres años que empezamos a ser más ambiciosos y los resultados están llegando en forma de premios, con la repercusión de una cocina y un producto que es apreciado y porque se ha apostado por que lo gastronómico sea eje transversal del producto turísticos, un complemento clave para tanto para los municipios del sur como los de muchos municipios y, con ello, atender la demanda creciente en los hoteles y restaurantes mediante experiencias únicas, diferenciadoras y,



en definitiva, un complemento fundamental de enorme calidad de nuestra oferta turística”, expuso el consejero. Este, además, apuntó que el incremento del interés se produce en paralelo al crecimiento del mercado nacional y el aumento de clientes de países como Francia, Bélgica y Países Bajos.

La mirada hacia el territorio ha propiciado que los profesionales sean reconocidos por las más prestigiosas guías gastronómicas, con 15 referencias en la Guía Michelin y 12 en la Guía Repsol. Además, el producto local está ahora más presente que nunca en los restaurantes y hoteles y el recetario tradicional ha servido para evolucionar, para que la calidad y el valor de productos como el queso, los vinos y la sidra traspasen fronteras. También ha animado a que las empresas turísticas ofrezcan experiencias gastronómicas diferenciadoras por bodegas, queserías, plantaciones de café, salinas, plataneras y yacimientos arqueológicos.

Gran Canaria cuenta en Madrid Fusión con un espacio que destaca con una cocina abierta, donde durante toda la jornada se realizaron demostraciones, catas, ponencias sobre técnica y las presentaciones segmentadas del destino, con un hilo conductor que pretende mostrar lo que hay más allá del producto. Es decir, se revisitaron y reinterpretaron técnicas de la cocina tradicional y las distintas posibilidades, junto a la experiencia de venir a Gran Canaria a comer en un restaurante junto al mar, tomarte un vino insular ante nuestro paisaje, o, por ejemplo, saborear ese queso recién sacado de la cueva de maduración o el aroma del único café que se produce en Europa. De esta manera, una treintena de profesionales se trasladaron a Madrid para ofrecer todo su





conocimiento a través de showcookings, demostraciones y presentaciones de productos turísticos. Una apuesta potente por la cadena de valor de la gastronomía de Gran Canaria, con el objetivo de continuar posicionándose y generar oportunidades de negocio para la isla. Toda la cadena de valor de la gastronomía también está presente. Las experiencias gastroturísticas han sabido evolucionar y adaptarse a la demanda del nuevo visitante, mejorando los productos que ofrecen y la experiencia global. Por eso, no pueden faltar la Ruta del Vino, la Ruta del Queso y la Ruta del Ron, en cuyas exposiciones se hablará y catará no solo la extraordinaria calidad de sus productos, sino que se dará protagonismo a la red de recursos turísticos que forman parte de ellas. En total 15 hombres y 10 mujeres, entre cocineras, cocineros, pasteleros, pasteleras, profesionales de sala, sumilleres, restauradoras, bodegueras y profesionales del sector turístico-gastronómico ofrecerán sus creaciones en el stand de Gran Canaria, del 23 al 25 de enero, y las más novedosas propuestas que, además, muchas forman parte de las guías gastronómicas con más prestigio: Michelin y Repsol. Nombres como los de Abraham Ortega, Borja Marrero, Alba Bernal, Sara y Patricia González, Nikola Ivicic, Desirée Cabrera, o, entre otros muchos, Richard Aguilar, de 34 años y elegido Mejor Cocinero de Canarias 2022.

La jornada inaugural arrancó con el café de Agaete, de la mano de la Finca La Laja y una disertación titulada 'El café gourmet de Gran Canaria'. Siguió la propuesta de los responsables del restaurante Bevir, seguido por una presentación de la Ruta del Vino de Gran Canaria; una propuesta innovadora de Antea en forma de 'giozas' de ropa vieja. A continuación, Juan Santiago, de Hestia, cogió el mando para proponer una carbonara realizado con berros de Firgas y cochino negro, seguido



por un tartar de pulpo y regado con cerveza Galotia y vino Tamerán. Durante la tarde, también se realizó una demostración de coctelería de la mano de Ron Arehucas y su Brand Ambassador Óscar Lafuente.

En la cita gastronómica internacional que se celebra en el pabellón 14 de Ifema Madrid, toda la cadena de valor de la gastronomía también está presente. Las experiencias gastroturísticas han sabido evolucionar y adaptarse a la demanda del nuevo visitante, mejorando los productos que ofrecen y la experiencia global. Por eso, no pueden faltar la Ruta del Vino (con Carlota Díaz y Marc Llorent), la Ruta del Queso (con Isidoro Jiménez) y la Ruta del Ron (con Óscar Lafuente, de Ron Arehucas), en cuyas exposiciones se hablará y catará no solo la extraordinaria calidad de sus productos, sino que se dará protagonismo a la red de recursos turísticos que forman parte de ellas.



**PORTADA**

## **LA FALTA DE INTERÉS POR LA AGRICULTURA PONE EN CUESTIÓN LA PERDURABILIDAD DEL SECTOR**

La Asociación de agricultores y ganaderos de Canarias afirma que no es una cuestión económica, sino de falta de interés por parte de las generaciones jóvenes

El campo ha dejado de ser atractivo, y de generar interés, para jóvenes



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

e inversores. Así lo pone de manifiesto la Asociación de agricultores y ganaderos de Canarias (ASAGA), que revela que el 61% de las explotaciones agrícolas en Canarias está en manos de personas de más de 55 años.



La organización destaca que, si no se produce el relevo generacional en la próxima década, esta actividad quedará relegada a un plano meramente testimonial en la economía de las islas.

ASAGA asegura que no es una cuestión económica, sino de una cuestión de interés. La asociación se muestra preocupada por la pérdida de la agricultura en Canarias.

El secretario General Asaga Canarias, Theo Hernández, resalta que el año pasado, por ejemplo, «con 70.000 euros de subvención solo se recibieron 15 solicitudes».

Por otro lado, para un sector en constante cambio, para traer sabiduría nueva se recomienda aplicar la innovación e idear fórmulas, como estrechar lazos entre el campo y el turismo. «Los turistas quieren visitar cómo se fabrica el queso, cómo se recoge una piña de plátano, o cómo se saca un surco de papas. Y esto puede ser un modelo para que los jóvenes agricultores puedan hacer reservas a través de sus aplicaciones

móviles», afirma Hernández.

Por su parte, el agricultor Jacobo Rodríguez es un ejemplo de que la agricultura permite mantener a una familia con el tiempo. A partir de los 40 años, se reencontró con la tierra, y promete que la situación no es igual que cuando empezó a cultivarla su padre.

En este sector, la mayor parte de las veces, lo que se ingresa se reinvierte.

Enlace al video de la noticia: <https://youtu.be/pot7zPcngp4>.

**CANARIAS**

## **VANOOSTENDE DESTACA QUE LA NUEVA PAC ES BENEFICIOSA PARA CANARIAS**

Según la consejera del área, la nueva PAC favorecerá a los agricultores y agricultoras de las islas que permitirá más solicitantes para las ayudas europeas



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, considera beneficiosa para Canarias la nueva Política Agraria Común (PAC) para el periodo 2023-2027, y dentro de ella el Plan Estratégico de España.

Vanoostende ha puesto de manifiesto que el Plan Estratégico de la PAC de España (PEPAC) fomentará un sector agrícola “más competitivo y diversificado que garantice la seguridad alimentaria a largo plazo, además de reforzar la protección del medio ambiente y el fortalecimiento del tejido socioeconómico de las zonas rurales”.

### Más solicitantes podrán acceder a las ayudas europeas

Este documento, según informa un comunicado, cuya aplicación comienza este año y hasta 2027, introduce una serie de modificaciones que favorecerá a los agricultores y agricultoras de las islas y que permitirá que más solicitantes puedan acceder a las ayudas europeas. En esta línea, la responsable regional del área valoró que el programa incluya las especificidades de las islas y un tratamiento diferenciado respecto al resto de España.

“Entre las principales novedades destaca que el POSEI mantendrá su presupuesto sin modificaciones, mientras que el concepto de agricultor activo, que define a las personas jurídicas cuyo 25% de los ingresos totales sean agrarios, en Canarias se reducirá al 5% para recibir las ayudas. Este aspecto será determinante para aumentar el número de solicitantes de subvenciones, con lo que eso conlleva para la estabilidad económica de nuestro sector”, explicó.

En esta línea, Vanoostende hizo hincapié en el papel de los Ecoesquemas, otra medida fundamental en el PEPAC, que para el caso de Canarias quedará exenta dado que se trata de un territorio limitado y cuya práctica afectaría a la productividad de las mismas. “Las islas sí deberán cumplir con los aspectos ambientales en el ámbito de la



condicionalidad reforzada (requisitos ambientales de obligado cumplimiento), que tendrán repercusión en la concesión de las futuras ayudas incluidas en el PEPAC”.

### Nuevo sistema de información

Por otra parte, la titular de Agricultura subrayó la importancia del nuevo sistema unificado de información denominado SIEX, “una herramienta digital que integrará la información de los sectores agrícola, ganadero y forestal, permitiendo generar las solicitudes de los agricultores y simplificando la gestión de las explotaciones. Esta aplicación contempla un cuaderno de campo agrícola totalmente digital que será obligatorio para las explotaciones agrarias con unidades de producción agrícola”.

La consejera precisó que vamos a tener “una PAC más verde, con un mayor nivel de ambición en cuanto al medio ambiente y la acción por el clima, así como un trato más equitativo, mediante una mejor orientación de las ayudas hacia las pequeñas y medianas explotaciones familiares”. “Este nuevo marco de ayudas de la PAC, que incluye nuestras singularidades, es fruto del trabajo conjunto entre el Ministerio, las comunidades autónomas y las organizaciones agrarias, que han permitido que salgamos reforzados en este nuevo periodo del marco financiero 2023-2027”, subrayó Vanoostende.

### Trabajo con las organizaciones agrarias

La Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias presentó a principios del mes de diciembre a los representantes de las organizaciones agrarias de las islas las principales líneas de acción del Plan Estratégico de la PAC de España (PEPAC), un documento trabajado



en base al consenso y en el que están recogidas las aportaciones de las asociaciones.



**PORTADA**

## **LA PALMA PARTICIPA EN MADRID FUSIÓN PARA CONSOLIDARSE COMO DESTINO TURÍSTICO LIGADO A SUS PRODUCTOS Y A SU GASTRONOMÍA**

La empresa pública Sodepal, a través del programa Saborea La Palma que financia la Consejería Insular de Turismo, participa en la feria Madrid Fusión Alimentos de España, que se celebra desde hoy y hasta el próximo miércoles en IFEMA (Madrid). Se trata de la cita gastronómica más importante del territorio nacional, a la que la isla acude con una representación de sus productos de referencia, además de cocineros y protagonistas del sector primario



La consejera de Promoción Económica del Cabildo de La Palma, Raquel Díaz, ha destacado que La Palma se encuentra en Madrid Fusión "para

consolidarse en esta cita gastronómica como un destino turístico ligado también a nuestros productos, productores, restauradores y cocineros porque tenemos todos los ingredientes necesarios para ello”.

Díaz está convencida de que “la gastronomía de La Palma, sus productos, su agricultura, tienen un relato que contar, una historia que se ha forjado gracias al esfuerzo primero de nuestros antepasados y también al talento y la ilusión de nuevas generaciones que han llegado al sector”. Advirtió de que “el potencial de nuestra gastronomía es a veces más reconocido en el exterior que en nuestra propia casa. Tenemos que creernos lo que somos capaces de lograr en gastronomía y trabajar sin tregua para promocionar los innumerables atractivos, experiencias diferenciadas y, sobre todo, oportunidades que ello supone para una isla como la nuestra, dentro y fuera de nuestras fronteras”.

La Palma participa tanto en el escenario polivalente como en el aula del vino y en el espacio reservado para las tapas. Para ello, Sodepal desplaza a Madrid Fusión a cocineros de la talla de David Pérez, chef del Restaurante Carmen; y Carlos Díaz, chef del restaurante El Canal. También están presentes José Quevedo, administrador de Destiladeras Aldea; Emilio Rodríguez, bantender; el enólogo José Antonio Barreto, técnico de sumillería; y Vinod Karnani y Leire Piñero, de la finca ecológica Nogales (Puntallana).

Saborea La Palma cuenta con su propio stand, en el que son protagonistas productos de la isla de alto valor añadido como el queso y los vinos, los aguacates, la almendra, el plátano, el gofio, las sales aromáticas, el aceite, cervezas artesanales, mojos, ñame, boniato, el ron



**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  
**Tenerife (Tegueste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



o la miel, entre otros.

## **EL “MARIDAJE” MAJORERO ENTRE TURISMO, GASTRONOMÍA Y SECTOR PRIMARIO BUSCAN OPORTUNIDADES EN MADRID FUSIÓN**

El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Sergio Lloret, ha inaugurado este lunes 23 de enero, el stand principal de Fuerteventura en la feria gastronómica Madrid Fusión, junto a distintos representantes de los municipios de la isla presentes en la cita anual con la gastronomía a la que el presidente ha llegado acompañado por el gerente del Patronato de Turismo, José Sanabria



Una feria a la que Fuerteventura se presenta bajo el lema ‘Sin Límites’ con dos espacios propios y diferenciados llamados a poner en marcha la “estrategia insular de maridaje entre el sector turístico, el sector primario y el gastronómico de nuestra isla para propiciar la diversificación y el fortalecimiento de nuevas oportunidades que pongan en valor áreas económicas y de empleo tan importantes para Fuerteventura como nuestro sector servicios o nuestro sector primario”, destacó Sergio Lloret.

Según el presidente, la puesta en valor de los productos insulares de cara al turismo “puede ser la salvación del sector primario de la isla,

encontrando un canal de comercialización de nuestros productos frescos, kilómetro cero, que van a garantizar el relevo generacional del sector para que puedan contar con trabajos dignos en los que salir adelante”, detalló el presidente.

La feria gastronómica arranca justo al cierre de la anual cita con FITUR, que ha dejado, según el gerente del Patronato de Turismo de la isla “muchos contactos” para el sector y buenas noticias para 2023, en la que los agentes prevén que Fuerteventura sea la isla que más crece en conectividad con un incremento en plazas alojativas y en vuelos. “Un crecimiento sostenido” que se prevé que llegue “a pesar de las circunstancias de Europa, porque las familias quieren viajar y saben que Fuerteventura es un buen destino para ello”.

Y con el objetivo de que esas llegadas de turistas puedan disfrutar de un producto turístico más diverso, es que se presenta la isla en Madrid Fusión con esta estrategia de diversidad culinaria y de productos naturales.

Además del stand de 24 metros cuadrados, ubicado en el número 14.0A09-A de la feria, Fuerteventura se encuentra inscrita dentro de los sets de Saborea España, ocupando el espacio número 10.

En ambas localizaciones, los productos insulares procedentes tanto del sector primario como de la manufactura artesanal de la isla podrán ser admirados y degustados por los más de 16.500 visitantes, si se superan las cifras de la pasada edición, con los que se espera que cuente esta 21ª edición de la cita gastronómica más relevante de nuestro país tanto



**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  
**Tenerife (Tegueste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

en el ámbito nacional como internacional.

Por delante tres intensos días para que el mundo conozca a Fuerteventura por su sabor y su gastronomía, potenciando así la capacidad de diversificación del sector turístico de la isla, revalorizando y contribuyendo al crecimiento de su gastronomía y, con ella, su sector primario y su sector comercial y de servicios.

Tres jornadas que serán posibles, tal y como aseguró el presidente Sergio Lloret, "gracias al esfuerzo llevado a cabo por el personal tanto del Patronato como de la Consejería de Turismo del Cabildo Insular, así como de todos los implicados por parte del sector primario de la isla, del sector gastronómico, de Saborea Fuerteventura, de la asociación Fuerte Gourmet y de muchos otros que han trabajado para hacer posible nuestra exitosa participación en este evento".

### Cocina en directo por chefs de la isla

El chef Alexis Morales del restaurante vegano El Invernadero será el primero en demostrar hoy las cualidades y posibilidades gastronómicas que ofrecen los productos y la cocina de Fuerteventura, en una showcooking que tendrá lugar a partir de las 14 horas (hora peninsular) en el stand de Saborea Fuerteventura.

No será el único en poner sobre los fogones las texturas, olores y sabores de la isla.

Mañana, martes 24 de enero, llegará el turno de Pietro Epifani, del restaurante Mamá GastroAdventure, quien ostenta el último premio 'Qué



Bueno Canarias 2022'. Será también a las 14 horas (hora peninsular).

A las 16:15 horas llegará el turno de Rigoberto Almeida, del Restaurante El Pellizco, demostrará cómo es posible presentar la cocina más contemporánea partiendo de los platos más tradicionales y autóctonos de la gastronomía majorera.

Los chefs Jorge Carvalleira, del Restaurante A Poniente, y Giovanni Vocca, del Locanda Il Gato Rosa, serán los protagonistas de la jornada del miércoles 25 de enero.

Primero lo harán mano a mano, a partir de las 12:30 horas (hora peninsular). Los platos de cocción a bajas temperatura, los deshidratados, ahumados y espumas de Carvalleira se darán la mano con el toco italiano adaptado a los productos insulares de Vocca.

Finalmente, Carvalleira se lucirá en solitario en el showcooking previsto para las 14 horas en el stand majorero.

### El sabor a Fuerteventura

Todo ello irá acompañado de un sinfín de presentaciones, catas y degustaciones que podrán darán a conocer y pondrán en valor algunos de los más valiosos productos del sector primario y la manufactura artesanal de la isla.

Desde los archiconocidos y mundialmente premiados quesos majoreros, pasando por el vino Denominación de Origen de la isla, a los aceites virgen extra, quienes se acerquen a los espacios propios de la isla en



esta feria gastronómica podrán conocer también los sabores de cervezas, ginebras, gofios y derivados, tomates, platos de aloe vera, tuno indio, mermeladas o bizcochos majoreros.



**PORTADA**

## **CC-PNC PIDE UN PLAN DE CHOQUE DE 5 MILLONES DE EUROS PARA AFRONTAR LA CRISIS DEL SECTOR GANADERO**

La candidata a la presidencia del Cabildo, Rosa Dávila, traslada la reclamación de un colectivo "que afronta la peor crisis de su historia y tiende a desaparecer"



El grupo de CC-PNC del Cabildo de Tenerife solicita un Plan de Choque de 5 millones de euros destinado al sector ganadero de Tenerife para garantizar su continuidad. La candidata de CC a la presidencia del Cabildo, Rosa Dávila, señala que es necesario "destinar más recursos económicos para garantizar la actividad de un sector estratégico. En palabras de los ganaderos, están afrontando la peor crisis de su historia

y es necesario poner en marcha un plan de choque para ayudarles a mantener su actividad”.

Dávila, que estuvo presente en la XXXV Feria de Ganado celebrada en Tacoronte bajo la organización de la Asociación de Ganaderos de Tenerife (Agate) y el consistorio norteño, explica que “hablamos de un sector que tiene que afrontar unos enormes gastos derivados de la inflación y de la guerra de Rusia y Ucrania. En muchos casos, se han triplicado los precios del pienso para el ganado y así es imposible mantener la actividad”.

Por su parte, el consejero nacionalista, Antolín Bueno, que acompañó a Dávila junto a la candidata de CC en Tacoronte, Noemí García, señala que “presentamos una enmienda al presupuesto 2023 para aumentar las ayudas, pero el PSOE votó en contra. Esperemos que rectifiquen y pongan más recursos para un sector estratégico de Tenerife”.

Además, pide agilizarlo “y que no tarden 10 meses en ejecutarlo, como ha ocurrido con la exención de las tasas del Matadero Insular. Se aprobaron en marzo de 2022 y han tardado casi un año en aplicarlas”. Asimismo, Bueno aboga por “crear un plan de relevo generacional para el sector primario, tanto para la ganadería como la agricultura y la pesca. Son sectores fundamentales en nuestra economía y vemos cómo va envejeciendo sin que haya respuesta desde las Administraciones Públicas. Es necesario que los jóvenes que se incorporen a estas actividades tengan unos ingresos dignos”.



## **LA PALMA PARTICIPA EN MADRID FUSIÓN PARA CONSOLIDARSE COMO DESTINO TURÍSTICO LIGADO A LA GASTRONOMÍA**

La empresa pública Sodepal, a través del programa Saborea La Palma que financia la Consejería Insular de Turismo, participa en la feria Madrid Fusión Alimentos de España, que se celebra desde hoy y hasta el próximo miércoles en Ifema (Madrid). Se trata de la cita gastronómica más importante del territorio nacional, a la que la isla acude con una representación de sus productos de referencia, además de cocineros y protagonistas del sector primario



La consejera de Promoción Económica, Raquel Díaz, ha destacado que La Palma se encuentra en Madrid Fusión “para consolidarse en esta cita gastronómica como un destino turístico ligado también a nuestros productos, productores, restauradores y cocineros porque tenemos todos los ingredientes necesarios para ello”.

Díaz está convencida de que “la gastronomía de La Palma, sus productos, su agricultura, tienen un relato que contar, una historia que se ha forjado gracias al esfuerzo primero de nuestros antepasados y también al talento y la ilusión de nuevas generaciones que han llegado al sector”. Advirtió de que “el potencial de nuestra gastronomía es a veces más reconocido en el exterior que en nuestra propia casa. Tenemos que creernos lo que somos capaces de lograr en gastronomía y trabajar sin tregua para promocionar los innumerables atractivos, experiencias diferenciadas y, sobre todo, oportunidades que ello supone para una isla como la nuestra, dentro y fuera de nuestras fronteras”.

La Palma participa tanto en el escenario polivalente como en el aula del vino y en el espacio reservado para las tapas. Para ello, Sodepal desplaza a Madrid Fusión a cocineros de la talla de David Pérez, chef del Restaurante Carmen; y Carlos Díaz, chef del restaurante El Canal. También están presentes José Quevedo, administrador de Destiladeras Aldea; Emilio Rodríguez, bantender; el enólogo José Antonio Barreto, técnico de sumillería; y Vinod Karnani y Leire Piñero, de la finca ecológica Nogales (Puntallana).

Saborea La Palma cuenta con su propio stand, en el que son protagonistas productos de la isla de alto valor añadido como el queso y los vinos, los aguacates, la almendra, el plátano, el gofio, las sales aromáticas, el aceite, cervezas artesanales, mojos, ñame, boniato, el ron o la miel, entre otros.



**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  
**Tenerife (Tegueste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



## **LA PALMA PARTICIPA EN MADRID FUSIÓN PARA CONSOLIDARSE COMO DESTINO TURÍSTICO LIGADO A SUS PRODUCTOS Y A SU GASTRONOMÍA**

La empresa pública Sodepal, a través del programa Saborea La Palma que financia la Consejería Insular de Turismo, participa en la feria Madrid Fusión Alimentos de España, que se celebra desde hoy y hasta el próximo miércoles en IFEMA (Madrid)



Se trata de la cita gastronómica más importante del territorio nacional, a la que la isla acude con una representación de sus productos de referencia, además de cocineros y protagonistas del sector primario.

La consejera de Promoción Económica del Cabildo de La Palma, Raquel Díaz, ha destacado que La Palma se encuentra en Madrid Fusión “para consolidarse en esta cita gastronómica como un destino turístico ligado también a nuestros productos, productores, restauradores y cocineros porque tenemos todos los ingredientes necesarios para ello”.

Díaz está convencida de que “la gastronomía de La Palma, sus productos, su agricultura, tienen un relato que contar, una historia que se ha forjado gracias al esfuerzo primero de nuestros antepasados y también al talento y la ilusión de nuevas generaciones que han llegado al sector”. Advirtió de que “el potencial de nuestra gastronomía es a veces más reconocido en el exterior que en nuestra propia casa.

Tenemos que creernos lo que somos capaces de lograr en gastronomía y trabajar sin tregua para promocionar los innumerables atractivos, experiencias diferenciadas y, sobre todo, oportunidades que ello supone para una isla como la nuestra, dentro y fuera de nuestras fronteras”.

La Palma participa tanto en el escenario polivalente como en el aula del vino y en el espacio reservado para las tapas.

Para ello, Sodepal desplaza a Madrid Fusión a cocineros de la talla de David Pérez, chef del Restaurante Carmen; y Carlos Díaz, chef del restaurante El Canal. También están presentes José Quevedo, administrador de Destiladeras Aldea; Emilio Rodríguez, bantender; el enólogo José Antonio Barreto, técnico de sumillería; y Vinod Karnani y Leire Piñero, de la finca ecológica Nogales (Puntallana).

Saborea La Palma cuenta con su propio stand, en el que son protagonistas productos de la isla de alto valor añadido como el queso y los vinos, los aguacates, la almendra, el plátano, el gofio, las sales aromáticas, el aceite, cervezas artesanales, mojos, ñame, boniato, el ron o la miel, entre otros.





**PORTADA**

## **SANTIAGO DEL TEIDE ACUDE A MADRID FUSIÓN CONSOLIDANDO SU MARCA SDT GASTRO LOVERS**

El municipio quiere destacar en la gran cita gastronómica su excelente producto y el valor de su sector primario



El municipio de Santiago del Teide viene haciendo desde hace tiempo una apuesta fuerte por la gastronomía como valor añadido a su destino turístico a través de la marca SDT Gastro Lovers. Con esta estrategia por bandera, el municipio se presenta Madrid Fusión 2023, la gran cita gastronómica del año en España, y con toda la intención de poner en valor el sector y sobre todo el producto de Santiago del Teide. Una presencia que llega bajo el paraguas de Turismo de Tenerife, y esta vez con una apuesta aún mayor que la que vimos en pasadas ediciones.

La marca gastronómica del municipio, SDT Gastro Lovers cuenta ahora con dos nuevos restaurantes que acompañarán a los ya veteranos en esta nueva celebración del encuentro gastronómico, donde Santiago del Teide aparecerá con lo mejor del producto local, destacando sobre todo los tñidos. Los nuevos miembros son el restaurante La Quinta, y el

restaurante Flor del Drago, que sumados al restaurante Aqua, el restaurante Pancho, y el Pejeverde, conforman el equipo completo de SDT GastroLovers.

En los próximos días, los participantes en este encuentro podrán conocer el famoso barraquito de Santiago del Teide, habrá talleres para conocer el atún de la zona de los acantilados, se dará a conocer la miel, la almendra y los higos, y por supuesto el vino rosado de Santiago del Teide.

La concejala de Comercio, Desarrollo Económico y Sector Primario Krysten Martín, ha destacado hoy en COPE Canarias que SDT Gastro Lovers “es una marca joven, pero con el equipo de profesionales y el producto que tenemos en Santiago del Teide se ha consolidado y estamos muy orgullosos de ello”, explicando que la meta en Madrid Fusión, es hacer “una puesta en escena de los productos de Santiago del Teide, porque cada uno de los platos que aquí preparamos son a base de productos de nuestro municipio: tenemos el atún, tenemos la miel, la almendra”.

“Al final”, añade, “es como ver una obra de teatro, y esto es la puesta en escena de lo que hay más allá del turismo y del comercio, es el sector primario que tanto se ha trabajado desde siempre en nuestro municipio, ahora representado en una cocina moderna”.

La concejala es consciente de que “está claro que hay un cambio de tendencia porque el consumidor antes compraba y comía”, mientras que ahora, “comen y después compran, con lo que queremos poner en valor



nuestro sector primario como primer objetivo”.

Enlace al audio de la noticia: <https://cope-cdnmed.agilecontent.com/resources/mp3/2/1/1674475025612.mp3>.

## **ARONA GASTRONÓMICA PROMOCIONA SUS PRODUCTOS LOCALES EN MADRID FUSIÓN**

En el mismo stand de Saborea Tenerife, los asistentes podrán disfrutar de la miel, los quesos, las galletas de gofio y almendras del municipio



Las áreas de Turismo y Promoción Económica del Ayuntamiento de Arona, con los ediles José Alberto Delgado y Raquel García, respectivamente, a la cabeza, han unido sinergias para impulsar la marca Arona Gastronómica y promocionar la variedad de productos locales del municipio, así como los sectores primario y hosteleros, en la XXI edición de Madrid Fusión, el congreso global de gastronomía más importante del mundo, que abre sus puertas este lunes 23 de enero.

El municipio participará este evento durante dos jornadas como invitada en el stand de Saborea Tenerife para promocionar al sector primario de Arona. Este primer día los visitantes que se acerquen al espacio de la localidad podrán degustar durante todo el día productos de productores y empresas locales como la miel de Harimiel; mermelada, licor y polvo

de tuno de Tuno Canarias, quesos de Medianito, mermeladas y mojos de la Finca Las Margaritas; catas de aceite oleo de Arona, gofio de la pastelería El Hornito y galletas de gofio y almendras de la pastelería Aroma y mermeladas y mojos de José García.

Raquel García, concejala de Promoción Económica del Ayuntamiento de Arona, ha destacado la espectacularidad del espacio y la apuesta tanto del Cabildo como Turismo de Tenerife para dejar a cada municipio un lugar para dar a conocer sus productos.

"Es un compromiso y la verdad es que estamos muy contentos de estar aquí representando y trayendo los productos del municipio y de la mano de Alejandro que no hay mejor fórmula", ha detallado.

Alejandro Bello, chef y propietario del reputado restaurante El Lajar de Bello, ubicado en La Camella, será el embajador culinario de Arona Gastronómica en Madrid Fusión, marca que engloba los productos, productores y chefs que con su trabajo detrás de los fogones son el mejor escaparate posible de la rica gastronomía del municipio donde impartirá varios talleres de cocina tradicional canaria utilizando productos locales.

"La gente tiene bastante interés por los productos locales. Hemos traído mieles fantásticas, higo tuno que es un producto bastante innovador y la gente se acerca, tiene curiosidad no solamente por lo nuestro sino por todo", ha precisado.

El chef se ha mostrado contento por estar en Madrid Fusión y como ha



ido incrementándose la afluencia de público a lo largo del día. Mañana martes 24 llega el turno de los talleres que va a realizar. Por un lado, tiene uno compartido con el municipio de Valladolid en el que estarán presentes los vinos, los mojos y las papas, y será ya por la tarde cuando Alejandro Bello lleve a cabo uno de los más interesantes que girará sobre un elemento que cualquier canario que se precie tiene en su cocina: el mortero.

Cada asistente, entre críticos gastronómicos, periodistas y visitantes, alrededor de 16 personas tendrán su propio mortero con los ingredientes seleccionados por el chef, e irán realizando un mojo que degustarán con unas papas arrugadas.

Al mojo sobrante le añadirán queso rallado para elaborar una base de almogrote. Posteriormente, agregarán gofio y caldo de pescado, obteniendo un rico escaldón. Para terminar, utilizarán la base del mortero como plato donde degustar el postre: queso con miel.

La marca Arona Gastronómica genera sinergias entre los productores y los distintos establecimientos hosteleros para poder ofrecer a todos los visitantes y turistas gastronomía local, de proximidad y sostenible, imprescindible todo ello para configurar el municipio como destino gastronómico en confluencia con sus otros atractivos.

Enlace al audio de la noticia: <https://cope-cdnmed.agilecontent.com/resources/mp3/6/4/1674474955046.mp3>.



## TENERIFE EXHIBE SU RICA OFERTA GASTRONÓMICA EN MADRID FUSIÓN

La isla cuenta con el stand más grande de todos los destinos presentes en la feria



Tenerife acude a la 21ª edición de Madrid Fusión con un espacio de 350 metros cuadrados, el mayor de todos los destinos asistentes, al que la isla lleva los mejores productos de su sector primario y gastronomía, como los vinos, carnes frescas, mieles, quesos, aguacates, papas y batatas, y frutas como el mango.

Se trata, nuevamente, de una propuesta ambiciosa, de la mano de chefs de reconocido prestigio internacional. Así lo ha destacado este lunes el presidente del Cabildo, Pedro Martín, en directo en los micrófonos de La Mañana en Canarias.

En este primer día, Martín ha subrayado "la bastante aceptación" que ha habido para participar en la cata de vinos, con lista de espera. "No queremos fardar de que nuestro stand sea el más grande, sino que lo es porque no ha habido más remedio que seguir creciendo, porque la demanda cada vez es mayor", añade.

Para el presidente del Cabildo, "nuestros visitantes tienen que pensar



que Tenerife es un lugar con una infinidad de gastronomía, con más de 4.000 restaurantes que demuestran que somos muchas cosas más que un destino de sol y playa".

Pedro Martín destacó, además, la apuesta continuada del Cabildo por la formación, "por lo que nuestra delegación volverá a contar con estudiantes de cocina y de sala, en este caso, de los institutos de Punta Larga y La Candelaria. Creemos que su presencia en Madrid Fusión supone una gran oportunidad y que les servirá de experiencia para seguir abriéndose a un mundo tan rico y diverso como el gastronómico".

Enlace al audio de la noticia: <https://cope-cdnmed.agilecontent.com/resources/mp3/4/5/1674473390754.mp3>.



**PORTADA**

## **LOS PRODUCTOS LOCALES DE GRAN CANARIA SE DAN CITA EN MOYA**

La Feria Km.0 Gran Canaria regresa a la Villa de Moya con una nueva edición cargada de una gran variedad de productos de proximidad, como frutas y verduras, quesos, miel, pan y repostería, entre muchos otros; una cita que se celebrará el primer fin de semana de febrero enmarcada en las fiestas en honor a Nuestra Señora de Candelaria y que contará con la participación de cerca de 40 productores de 16



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

municipios de la isla



“Con esta cita, de vital importancia tanto para Gran Canaria como para nuestro municipio, fomentamos tanto la sostenibilidad como el comercio justo de los productos de cercanía, promoviendo la compra directa a sus productores y productoras”, destaca el alcalde de la Villa de Moya, Raúl Afonso. “En Moya existe una amplia tradición agricultora y ganadera que nos invita a poner a disposición de la ciudadanía el consumo de alimentos que se producen tanto en nuestra localidad como en el resto de municipios de la isla”, apunta el máximo edil.

Esta nueva edición de la Feria Km.0 Gran Canaria, que abrirá sus puertas al público el sábado 4 y el domingo 5 de febrero en horario de 9 a 14 horas. “Serán cerca de cuarenta expositores los que ofrecerán en esta ocasión una gran variedad de alimentos producidos en la isla: gofio, vino y dulces, entre muchos otros, pero sobre todo fruta y verdura de temporada y quesos, muchos de ellos de Fontanales, una de las áreas con mayor número de queserías artesanales en toda la isla de Gran Canaria”, detalla la concejala de Agricultura, Ganadería y Comercio de la Villa de Moya, Belén Rivero.

“La última Feria Km.0 celebrada en Moya el pasado mes de agosto fue

todo un éxito; tuvo una gran acogida del público tanto por parte de los moyenses como de ciudadanos de toda la isla. Miles de personas se acercaron hasta nuestro municipio para recorrer la Feria y, por ello, queremos seguir ofreciéndola al público, en esta ocasión en el Parque Pico Lomito”, celebra el alcalde.

La entrada a la Feria Km.0 Gran Canaria en la Villa de Moya será libre y gratuita. La cita está organizada por el Ayuntamiento de la Villa de Moya y la empresa Elipse y forma parte de las acciones del programa «La Cumbre Vive» del Cabildo de Gran Canaria, puestas en marcha para dinamizar las zonas de la cumbre insular que se vieron afectadas por el incendio de 2019.

## **GRAN CANARIA SACA MÚSCULO EN MADRID FUSIÓN EN EL MOMENTO “MÁS IMPORTANTE” PARA SU GASTRONOMÍA**

El cocinero Borja Marrero, del Restaurante Muxgo se alzó con el Premio Alimentos de España Madrid Fusión 2023 por su trabajo y propuestas con el género de Tejeda



“La gastronomía de Gran Canaria está en su mejor momento. Nunca habíamos tenido tantas propuestas de calidad, tanto premio y

reconocimiento, y por supuesto, y se ha convertido en un producto especialmente valioso para el destino turístico al aumentar los ingresos del sector". Con estas palabras, el consejero de Turismo, Carlos Álamo, tomó parte en la inauguración de la primera jornada de la feria gastronómica, Madrid Fusión 2023, en la que la Isla acude con una propuesta ambiciosa, un 'dream team' de la cocina grancanaria compuesta por una treintena de jóvenes valores, en el que ninguno supera los 40 años, y que son referencias clave del momento álgido de la gastronomía grancanaria con establecimientos como La Aquarela, con una Estrella Michelin y dos Soles Repsol; Tabaiba, una Estrella Michelin y un Sol Repsol; Muxgo, con una Estrella Verde Michelin: Hestia, recomendado por Repsol; Qué Leche!, que tiene un Sol Repsol y BIB Gourmand; Bevir, recomendado Repsol y Guía Michelin; Anteo; Decontrabando, Recomendado Michelin; Borneo (representando a Aquanaria) y Sorondongo, que cuenta en Richard Aguilar como el Mejor Cocinero de Canarias 2022.

El chef grancanario, Borja Marrero, de Muxgo, fue distinguido con el Premio Alimentos de España Madrid Fusión 2023, que convoca el Ministerio de Agricultura y cuyo distintivo fue entregado este lunes por el ministro Lluís Planas. En el mismo se ha valorado el trabajo que ha realizado este joven valor de ellos fogones canarios con el producto del municipio de Tejeda. Es un premio que pone en valor no solo el cuidado del producto, sino los valores de sostenibilidad y cuidado del medio natural y comprometida con los productores.

El reconocimiento de Marrero, que comenzó su andadura en cocinas españolas de enorme prestigio internacional como Ferrán Adriá, Arzak y



Ramón Freixa, sirvió la guinda del pastel de una jornada marcada por las buenas sensaciones. Los cocineros grancanarios aseguraron que, a nivel nacional, ya se empieza a hablar de una identidad propia, a través de la exploración en curso de los productos de la tierra, del denominado kilómetro cero, y sus características diferenciadoras, como pueden ser su naturaleza volcánica, la influencia del Atlántico o la de los vientos Alisios. Estas son algunas de las claves que han llevado a la gastronomía de Gran Canaria a vivir desde hace varios años bajo el lema 'Sin límites', que propone Madrid Fusión.

"La gastronomía nos ha dado un salto de calidad como destino turístico". Carlos Álamo valoró el buen momento de la gastronomía de la Isla y que ya se presenta como un producto de gran relevancia en la oferta turística y también en el aumento de la facturación, "algo clave en este momento en el que hemos logrado mayores ingresos en el ejercicio de 2022, a pesar de las dificultades vividas con los problemas derivados del conflicto en Ucrania y las crisis financiera y energética, que castigó a nuestro destino los primeros meses del año". Tras esto, el consejero explicó que "nuestra oferta gastronómica, nuestro producto volcánico, atlántico y con la influencia de los alisios, además de los reconocimientos que empiezan a llegar en forma de Estrellas Michelin o Soles de Repsol, suponen un reclamo para los clientes que nos visitan y que están dispuestos a pagar más por un producto de calidad". Esta selección cuenta con un elenco de mujeres y hombres que representarán al destino y que son la savia nueva de la gastronomía, con su interpretación de nuestras raíces y que están marcando una época.

La apuesta de Gran Canaria en Madrid Fusión 2023 mantiene las claves



**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  
**Tenerife (Tegueste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

fundamentales del despegue vivido en los últimos años pese a las complejidades económicas tras la pandemia sanitaria, como es la mirada constante al territorio, hacia su identidad y la presencia destacada del producto tradicional en nuestras cocinas de referencia. “En segundo lugar, se mantienen el reconocimiento al talento y la preparación de los profesionales, reconocidos en las principales guías, que están haciendo evolucionar nuestra gastronomía y que, además, actúan como embajadores de la Isla”, apuntó el consejero. En este sentido, el elenco de profesionales que participa en esta edición con algunas de sus mejores propuestas es un reflejo de la juventud, la pasión y el conocimiento adquirido que describe la realidad actual de la cocina grancanaria.

“Hace tres años que empezamos a ser más ambiciosos y los resultados están llegando en forma de premios, con la repercusión de una cocina y un producto que es apreciado y porque se ha apostado por que lo gastronómico sea eje transversal del producto turísticos, un complemento clave para tanto para los municipios del sur como los de muchos municipios y, con ello, atender la demanda creciente en los hoteles y restaurantes mediante experiencias únicas, diferenciadoras y, en definitiva, un complemento fundamental de enorme calidad de nuestra oferta turística”, expuso el consejero. Este, además, apuntó que el incremento del interés se produce en paralelo al crecimiento del mercado nacional y el aumento de clientes de países como Francia, Bélgica y Países Bajos.

La mirada hacia el territorio ha propiciado que los profesionales sean reconocidos por las más prestigiosas guías gastronómicas, con 15



referencias en la Guía Michelin y 12 en la Guía Repsol. Además, el producto local está ahora más presente que nunca en los restaurantes y hoteles y el recetario tradicional ha servido para evolucionar, para que la calidad y el valor de productos como el queso, los vinos y la sidra traspasen fronteras. También ha animado a que las empresas turísticas ofrezcan experiencias gastronómicas diferenciadoras por bodegas, queserías, plantaciones de café, salinas, plataneras y yacimientos arqueológicos.

Gran Canaria cuenta en Madrid Fusión con un espacio que destaca con una cocina abierta, donde durante toda la jornada se realizaron demostraciones, catas, ponencias sobre técnica y las presentaciones segmentadas del destino, con un hilo conductor que pretende mostrar lo que hay más allá del producto. Es decir, se revisitaron y reinterpretaron técnicas de la cocina tradicional y las distintas posibilidades, junto a la experiencia de venir a Gran Canaria a comer en un restaurante junto al mar, tomarte un vino insular ante nuestro paisaje, o, por ejemplo, saborear ese queso recién sacado de la cueva de maduración o el aroma del único café que se produce en Europa.

De esta manera, una treintena de profesionales se trasladaron a Madrid para ofrecer todo su conocimiento a través de 'showcookings', demostraciones y presentaciones de productos turísticos. Una apuesta potente por la cadena de valor de la gastronomía de Gran Canaria, con el objetivo de continuar posicionándose y generar oportunidades de negocio para la isla.

Toda la cadena de valor de la gastronomía también está presente. Las



**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  
**Tenerife (Tegueste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

experiencias gastroturísticas han sabido evolucionar y adaptarse a la demanda del nuevo visitante, mejorando los productos que ofrecen y la experiencia global. Por eso, no pueden faltar la Ruta del Vino, la Ruta del Queso y la Ruta del Ron, en cuyas exposiciones se hablará y catará no solo la extraordinaria calidad de sus productos, sino que se dará protagonismo a la red de recursos turísticos que forman parte de ellas.

En total 15 hombres y 10 mujeres, entre cocineras, cocineros, pasteleros, pasteleras, profesionales de sala, sumilleres, restauradoras, bodegueras y profesionales del sector turístico-gastronómico ofrecerán sus creaciones en el stand de Gran Canaria, del 23 al 25 de enero, y las más novedosas propuestas que, además, muchas forman parte de las guías gastronómicas con más prestigio: Michelin y Repsol. Nombres como los de Abraham Ortega, Borja Marrero, Alba Bernal, Sara y Patricia González, Nikola Ivicic, Desirée Cabrera, o, entre otros muchos, Richard Aguilar, de 34 años y elegido Mejor Cocinero de Canarias 2022.

La jornada inaugural arrancó con el café de Agaete, de la mano de la Finca La Laja y una disertación titulada 'El café gourmet de Gran Canaria'. Siguió la propuesta de los responsables del restaurante Bevir, seguido por una presentación de la Ruta del Vino de Gran Canaria; una propuesta innovadora de Antea en forma de 'giozas' de ropa vieja. A continuación, Juan Santiago, de Hestia, cogió el mando para proponer una carbonara realizado con berros de Firgas y cochino negro, seguido por un tartar de pulpo y regado con cerveza Galotia y vino Tamerán. Durante la tarde, también se realizó una demostración de coctelería de la mano de Ron Arehucas y su Brand Ambassador Óscar Lafuente.





En la cita gastronómica internacional que se celebra en el pabellón 14 de Ifema Madrid, toda la cadena de valor de la gastronomía también está presente. Las experiencias gastroturísticas han sabido evolucionar y adaptarse a la demanda del nuevo visitante, mejorando los productos que ofrecen y la experiencia global. Por eso, no pueden faltar la Ruta del Vino (con Carlota Díaz y Marc Llorent), la Ruta del Queso (con Isidoro Jiménez) y la Ruta del Ron (con Óscar Lafuente, de Ron Arehucas), en cuyas exposiciones se hablará y catará no solo la extraordinaria calidad de sus productos, sino que se dará protagonismo a la red de recursos turísticos que forman parte de ellas.



**PORTADA**

## **MARIDAJE" MAJORERO ENTRE TURISMO, GASTRONOMÍA Y SECTOR PRIMARIO DE FUERTEVENTURA BUSCAN OPORTUNIDADES EN MADRID FUSIÓN**

El presidente del Cabildo de Fuerteventura, Sergio Lloret, ha inaugurado hoy, lunes 23 de enero, el stand principal de Fuerteventura en la feria gastronómica Madrid Fusión, junto a distintos representantes de los municipios de la isla presentes en la cita anual con la gastronomía a la que el presidente ha llegado acompañado por el gerente del Patronato de Turismo, José Sanabria

Una feria a la que Fuerteventura se presenta bajo el lema 'Sin Límites'



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  
Tenerife (Tegueste): Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

con dos espacios propios y diferenciados llamados a poner en marcha la “estrategia insular de maridaje entre el sector turístico, el sector primario y el gastronómico de nuestra isla para propiciar la diversificación y el fortalecimiento de nuevas oportunidades que pongan en valor áreas económicas y de empleo tan importantes para Fuerteventura como nuestro sector servicios o nuestro sector primario”, destacó Sergio Lloret.



Según el presidente, la puesta en valor de los productos insulares de cara al turismo “puede ser la salvación del sector primario de la isla, encontrando un canal de comercialización de nuestros productos frescos, kilómetro cero, que van a garantizar el relevo generacional del sector para que puedan contar con trabajos dignos en los que salir adelante”, detalló el presidente.

La feria gastronómica arranca justo al cierre de la anual cita con FITUR, que ha dejado, según el gerente del Patronato de Turismo de la isla “muchos contactos” para el sector y buenas noticias para 2023, en la que los agentes prevén que Fuerteventura sea la isla que más crece en conectividad con un incremento en plazas alojativas y en vuelos. “Un crecimiento sostenido” que se prevé que llegue “a pesar de las circunstancias de Europa, porque las familias quieren viajar y saben que Fuerteventura es un buen destino para ello”.

Y con el objetivo de que esas llegadas de turistas puedan disfrutar de un producto turístico más diverso, es que se presenta la isla en Madrid Fusión con esta estrategia de diversidad culinaria y de productos naturales.

Además del stand de 24 metros cuadrados, ubicado en el número 14.0A09-A de la feria, Fuerteventura se encuentra inscrita dentro de los sets de Saborea España, ocupando el espacio número 10.

En ambas localizaciones, los productos insulares procedentes tanto del sector primario como de la manufactura artesanal de la isla podrán ser admirados y degustados por los más de 16.500 visitantes, si se superan las cifras de la pasada edición, con los que se espera que cuente esta 21ª edición de la cita gastronómica más relevante de nuestro país tanto en el ámbito nacional como internacional.

Por delante tres intensos días para que el mundo conozca a Fuerteventura por su sabor y su gastronomía, potenciando así la capacidad de diversificación del sector turístico de la isla, revalorizando y contribuyendo al crecimiento de su gastronomía y, con ella, su sector primario y su sector comercial y de servicios.

Tres jornadas que serán posibles, tal y como aseguró el presidente Sergio Lloret, "gracias al esfuerzo llevado a cabo por el personal tanto del Patronato como de la Consejería de Turismo del Cabildo Insular, así como de todos los implicados por parte del sector primario de la isla, del sector gastronómico, de Saborea Fuerteventura, de la asociación Fuerte Gourmet y de muchos otros que han trabajado para hacer posible



nuestra exitosa participación en este evento”.

### Cocina en directo por chefs de la isla

El chef Alexis Morales del restaurante vegano El Invernadero será el primero en demostrar hoy las cualidades y posibilidades gastronómicas que ofrecen los productos y la cocina de Fuerteventura, en una showcooking que tendrá lugar a partir de las 14 horas (hora peninsular) en el stand de Saborea Fuerteventura.

No será el único en poner sobre los fogones las texturas, olores y sabores de la isla.

Mañana, martes 24 de enero, llegará el turno de Pietro Epifani, del restaurante Mamá GastroAdventure, quien ostenta el último premio ‘Qué Bueno Canarias 2022’. Será también a las 14 horas (hora peninsular).

A las 16:15 horas llegará el turno de Rigoberto Almeida, del Restaurante El Pellizco, demostrará cómo es posible presentar la cocina más contemporánea partiendo de los platos más tradicionales y autóctonos de la gastronomía majorera.

Los chefs Jorge Carvalleira, del Restaurante A Poniente, y Giovanni Vocca, del Locanda Il Gato Rosa, serán los protagonistas de la jornada del miércoles 25 de enero.

Primero lo harán mano a mano, a partir de las 12:30 horas (hora peninsular). Los platos de cocción a bajas temperatura, los deshidratados, ahumados y espumas de Carballeira se darán la mano



con el toco italiano adaptado a los productos insulares de Vocca.

Finalmente, Carvalleira se lucirá en solitario en el showcooking previsto para las 14 horas en el stand majorero.

### El sabor a Fuerteventura

Todo ello irá acompañado de un sinfín de presentaciones, catas y degustaciones que podrán darán a conocer y pondrán en valor algunos de los más valiosos productos del sector primario y la manufactura artesanal de la isla.

Desde los archiconocidos y mundialmente premiados quesos majoreros, pasando por el vino Denominación de Origen de la isla, a los aceites virgen extra, quienes se acerquen a los espacios propios de la isla en esta feria gastronómica podrán conocer también los sabores de cervezas, ginebras, gofios y derivados, tomates, platos de aloe vera, tuno indio, mermeladas o bizcochos majoreros.

## **ANTIGUA LLEVA A MADRID FUSIÓN EL SABOR DEL QUESO, ACEITE, MOJOS Y PRODUCTOS LOCALES**

Antigua invita a degustar en Madrid Fusión, mojos, mermeladas, quesos, aceite de oliva, zumos de tuno, spirulina o cremas y jabones de aloe vera, todos productos locales de empresas del Municipio

El éxito de la I Feria del Queso majorero celebrada en Antigua se visiona en Madrid Fusión, donde también se distribuye la nueva edición de la guía Antigua, la despensa de Fuerteventura.



**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  
**Tenerife (Tegueste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



El alcalde de Antigua, Matías Peña García, el concejal de Agricultura, Ganadería y Pesca, Fernando Estupiñán y la concejala de Turismo, Deborah Edgington, se encuentran en la Feria Madrid Fusión, que abre sus puertas este lunes 23 de enero.

Mostrar la calidad del producto elaborado en el Municipio y apoyar a los empresarios productores locales, es el objetivo que tenemos en esta nueva edición de Madrid Fusión, en la que participan los mejores chefs, restaurantes y profesionales del sector de la hostelería, afirma el alcalde y añade, no están todas las queserías o marcas de productos de Antigua, traemos una muestra de la calidad de nuestros productos que son tantos que podemos innovar o variar cada año.

Presentamos un vídeo resumen del éxito de la I Feria del Queso majorero organizada en Antigua, explica el concejal Fernando Estupiñán, junto con una variedad a degustar de las queserías El Cantil, Los Alares, Las Breñas, mojos de Sabores Canarios, varias casas locales de aceite virgen extra y el superalimento elaborado en el municipio para toda Canarias, la espirulina.

La calidad de nuestros productos culinarios, la buena gastronomía ofrecida en las cocinas de nuestros restaurantes, son el sabor propio de

nuestro Municipio, del que debemos sentirnos orgullosos y mostrarlo en Madrid Fusión a los más destacados profesionales de la hostelería, y concluye la concejala de Turismo, Edgington, siendo además un magnífico reclamo para promocionar Antigua, Caleta de Fuste, Costa de Antigua y pueblos del Municipio como destino turístico preferente.

## **EL PRESIDENTE SERGIO LLORET INAUGURA ESTE LUNES EL STAND DE FUERTEVENTURA EN MADRID FUSIÓN**

El próximo lunes, 23 de enero, justo al día siguiente de concluir la Feria Internacional de Turismo FITUR en Ifema, Madrid, arrancará la 21ª edición del congreso gastronómico con mayor influencia de nuestro país: Madrid Fusión. Una cita a la que, este año, Fuerteventura acudirá por primera vez con stand propio



El espacio de 24 metros cuadrados (stand nº 14.0A09 A de Madrid Fusión) será inaugurado el lunes por el presidente del Cabildo de Fuerteventura y del Patronato de Turismo de la isla, Sergio Lloret, junto al gerente de esta institución pública, José Sanabria.

Se materializa así la apuesta insular por la “puesta en valor de nuestro producto local, de nuestra gastronomía y de nuestro sector primario como factores decisivos sobre los que construir sólidos pilares para la diversificación sostenible de nuestra economía”, destaca el presidente Sergio Lloret.

Al stand propio principal de Saborea Fuerteventura se sumará el set mayorero con el que, tradicionalmente, cuenta la cita gastronómica dentro del espacio de Saborea España (Set 10 de Saborea España).

Hasta nueve acciones diferentes de promoción y divulgación de los productos insulares se encargarán de visibilizar las cualidades propias de referentes gastronómicos de la isla tan destacados como los quesos mayoreros, el aceite de oliva virgen extra, la sal marina, el gofio, el tomate o los bizcochos, junto a ofertas tan innovadoras y atractivas como las que aportan el aloe vera o el tuno indio, así como las nuevas variedades de ginebra producidas en Fuerteventura.

Y para conjugar todo lo que la gastronomía mayorera tiene que ofrecer, los chefs Alexis Morales, Pietro Epifani, Rigoberto Almeida, Giovanni Vocca y Jorge Carballeira ofrecerán showcookings en directo durante los que los asistentes podrán disfrutar de la calidad, el sabor, la tradición y la idiosincrasia de los fogones de la isla.

Con el apoyo de la asociación FuerteGourmet y la implicación de los restaurantes Mamá Gastro Adventure, El Pellizco, El Invernadero, Locanda II, Gato Rosa y A Poniente, los asistentes a esta edición Madrid Fusión disfrutarán de los sabores de la isla tanto en el stand propio de Saborea Fuerteventura, como en el de Saborea España y en el Espacio Polivalente de la Feria.



**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  
**Tenerife (Tegueste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



## **ANTIGUA TRASLADA A MADRID FUSIÓN EL SABOR DEL QUESO, ACEITE, MOJOS Y PRODUCTOS LOCALES**

El éxito de la I Feria del Queso majorero celebrada en Antigua se visiona en Madrid Fusión, donde también se distribuye la nueva edición de la guía Antigua



El alcalde de Antigua, Matías Peña García, el concejal de Agricultura, Ganadería y Pesca, Fernando Estupiñán y la concejala de Turismo, Deborah Edgington, se encuentran en la Feria Madrid Fusión, que abre sus puertas este lunes 23 de enero.

Mostrar la calidad del producto elaborado en el Municipio y apoyar a los empresarios productores locales, es el objetivo que tenemos en esta nueva edición de Madrid Fusión, en la que participan los mejores chefs, restaurantes y profesionales del sector de la hostelería, afirma el alcalde y añade, no están todas las queserías o marcas de productos de Antigua, traemos una muestra de la calidad de nuestros productos que son tantos que podemos innovar o variar cada año.

Presentamos un vídeo resumen del éxito de la I Feria del Queso majorero organizada en Antigua, explica el concejal Fernando Estupiñán, junto con una variedad a degustar de las queserías El Cantil, Los Alares, Las Breñas, mojos de Sabores Canarios, varias casas locales de aceite virgen extra y el superalimento elaborado en el municipio para toda Canarias, la espirulina.

La calidad de nuestros productos culinarios, la buena gastronomía ofrecida en las cocinas de nuestros restaurantes, son el sabor propio de nuestro Municipio, del que debemos sentirnos orgullosos y mostrarlo en Madrid Fusión a los más destacados profesionales de la hostelería, y concluye la concejala de Turismo, Edgington, siendo además un magnífico reclamo para promocionar Antigua, Caleta de Fuste, Costa de Antigua y pueblos del Municipio como destino turístico preferente.

---

**(\*): Contenido exclusivo para suscriptores digitales**



**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  
**Tenerife (Tegueste):** Ctra. El Portezuelo-Las Toscas, 269. Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

### **SEDE ELECTRÓNICA GOBIERNO DE CANARIAS**

<https://sede.gobiernodecanarias.org/sede/anuncios/b3c93db1-7ac8-4a20-a01f-3a235117498d>

Detalle del anuncio

Resolución de la Dirección General de Agricultura por la que se conceden las subvenciones a las operaciones de la estrategia de desarrollo local en la isla de El Hierro convocatoria 2022.

Resolución concesión provisional de la estrategia de desarrollo local LEADER El Hierro convocatoria 2022

### **SEDE ELECTRÓNICA GOBIERNO DE CANARIAS**

Detalle del anuncio Resolución de la Dirección General de Agricultura por la que se conceden las subvenciones a las operaciones de la estrategia de desarrollo local en la isla de El Hierro convocatoria 2022.

[www.sede.gobiernodecanarias.org](http://www.sede.gobiernodecanarias.org)