



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

SABADO 16 DE SEPTIEMBRE DE 2017

LA PROVINCIA:

EL MANGO DE 'CHILA', EN TIERRA Y DULCE

Cecilia Ramírez gana el concurso de postres en Cercados de Espino con una receta de su cosecha

Thaidi Llamas



Cecilia, ganadora del concurso de postres Cercados de Espino por un dulce de mango

El mango de 'Chila', en tierra y dulce

Jugoso, fresco y dulce. El mango de Cecilia Ramírez, más conocida como Chila en Cercados de Espino, conquistó el pasado lunes el paladar de los chefs que integran la asociación Mojo Picón de San Bartolomé de Tirajana. Su receta, un pudín de mango cultivado en su propia finca, conquistó el primer premio del certamen de postres caseros de las Fiestas del Santo Cristo.

El barranco de Arguineguín, donde confluyen las fronteras de los municipios de Mogán y San Bartolomé de Tirajana, reúne las condiciones ideales para



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

cultivar "casi cualquier fruto" del inventario tropical. A pesar de no ser tierra de grandes aguaceros, en el fondo de sus laderas nacen plataneras, aguacateros, naranjeros, mangos, papayos, caña de limón y "hasta cafetales".

En la finca de la familia Ramírez Cazorla, los mangos lucen esta temporada su mejor color. Los hay rojos, blancos, naranjas y verdes. Grandes, medianos y pequeños así como fibrosos y blandos. Ante tremenda variedad, resulta hasta difícil elegir alguno para guardar en la nevera; pero Chila optó en esta ocasión por quedarse con los rojos y medianos para su "dulce de mango".

En estas fiestas del Santo Cristo y la Virgen de Los Dolores de Cercados de Espino se animó a participar en el concurso de postres caseros. El año pasado "no estaba para mucho jolgorio", confesó Chila, pero esta vez le apetecía ponerse el delantal y "experimentar" un poco con el producto estrella de su despensa.

Como hasta ahora solo había probado con el "helado", decidió pedirle consejo a una prima. Y, por mera "casualidad", el "dulce de mango", con queso Mascarpone y leche condensada, se convirtió en su gran apuesta.

Entre los 13 postres que participaron en el concurso, la tarta de Chila cautivó los sentidos de los expertos. Y eso que "cuando empezaron a nombrar los platos" del resto de participantes "no esperaba ninguna mención" en especial, asegura la vecina, con una sonrisa a los pies de uno de sus mangueros en plena cosecha. Además de la calidad del producto estrella, el secreto del éxito de esta receta radica en la "ilusión" de su creadora.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Las Fiestas de Cercados de Espino, pago en el que habitan apenas 400 almas, constituyen la cita "más esperada" del año de los vecinos. A la ofrenda del sábado se unieron vecinos de pueblos aledaños, como Filipinas o El Horno.

"Un total de 13 carrozas" marcaron el paso de la romería, cuenta entusiasmada Chila tras puntualizar que, en comparación con otros barrios de mayor población, la participación de la gente en Cercados de Espino es muy "generosa".

Desde chiquilla, Chila y los suyos han disfrutado con intensidad de las fiestas y los encantos del barranco de Arguineguín. Con una madre de Soria y un padre de Cercados, que se unieron por "los amoríos de los bailes" de la época, la tranquilidad que desprenden las montañas del Sur regalaron una infancia "feliz" a los Ramírez. Seis hijos que corretearon por cardones y tuneras de camino a la escuela de Periquito Suárez antes de incorporarse a "temprana edad" a la vida laboral.

Con solo 13 años, Chila se sumó al medio millar de mujeres que trabajó en el almacén de empaquetado de tomates, propiedad del Conde de la Vega Grande, en Juan Grande. "Fueron años que recuerdo con cariño, porque allí dentro hice buenas amigas", espeta Chila a la vez que acaricia el portarretratos de una fotografía en blanco y negro del grupo de trabajadoras de la época en el salón de su casa.

A los 21 y tras siete años "hablando" con su amor de "toda la vida", se casó en la iglesia de Cercados de Espino con su marido. El cura que ofició la misa, Francisco López, fue el mismo que les casó 25 años después en la capilla con motivo de la celebración de las "bodas de plata". Para su segundas nupcias, Chila eligió recorrer la alfombra roja hacia el altar vestida de "rosa".



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

De aquel día "ha llovido" algún que otro invierno y madurado unos cuantos manojos de plátanos. Sin embargo, los mangos de su casa continúan creciendo sabrosos al natural y "aún más ricos" en postre.

EL NORTE HACE EL MEJOR QUESO Y EL MEJOR VINO

El queso Hoya del Cavadero, de Moya, elegido el mejor queso curado, y el tinto joven de Los Berrazales, de Agaete, el mejor vino

Entrega de premios del Cabildo de Gran Canaria a los mejores quesos y vinos de la Isla Diego León Medina

El mejor queso y el mejor vino de Gran Canaria recibieron este viernes sus galardones en la entrega de premios de sus concursos anuales, reconocimientos que engrandecen el producto hecho en la Isla y contribuyen a su promoción dentro y fuera de Gran Canaria, aseguró el presidente del Cabildo, Antonio Morales.

El patio de la Casa Palacio del Cabildo acogió el acto de entrega de los 33 reconocimientos a los productores de quesos y a las bodegas premiadas, en la que ya se ha convertido en la cita anual más esperada de ambos sectores en la Isla.

El jurado del XXIV Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria no lo tuvo fácil para elegir el producto presentado por la quesería Hoya del Cavadero a principios del mes de mayo y otorgó además otros 22 premios entre primeros, segundos y menciones especiales.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Y es que el certamen admitió piezas de doce modalidades diferentes: quesos tiernos puros y de mezcla, semicurados puros, semicurados de mezcla, curados puros de cabra, de oveja y de vaca, curados de mezcla, semicurados y curados con leche pasteurizada, además de dos variedades de cuajo vegetal.

En total, el Cabildo distribuyó 4.000 euros en premios y presentará a los ganadores de cada modalidad al concurso internacional World Cheese Awards, en el que los quesos canarios han obtenido año tras año decenas de galardones.

Un buen vino para acompañarlo

El vino Los Berrazales, de Agaete, fue elegido mejor tinto joven por el jurado de la XXII Cata Insular de Vinos de Gran Canaria celebrada en la Casa del Vino de Santa Brígida el pasado mes de junio.

El certamen contó con 29 caldos finalistas entre los que el panel de cata otorgó la medalla de oro en la categoría de blancos secos a Berode, de San Bartolomé de Tirajana, y el primer premio los semisecos, semidulces, dulces y licorosos para Los Berrazales Dulce, de Agaete, mientras que el reconocimiento a la mejor imagen fue para Quince, de la Bodega Mondalón.

Además, dos de los caldos presentados ya contaban con premio en otros certámenes: Eidán llegó con el tercer galardón del concurso regional de La Alóndiga y Berode fue reconocido también en Agrocanarias, concurso a nivel regional.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El vino grancanario se caracteriza por la gran variedad de uvas, el clima y la tierra volcánica, lo que le confiere cualidades que los hace especiales y que son bienvenidos incluso en tierras de viñedos como California.

Premiados en el Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria 2017:

Categoría	de	Leche	pasteurizada.
Modalidad			semicurado:
2º premio, dotado con 100 euros: Quesos Frescos Lomo Gallego, Telde.			
1º premio, dotado con 120 euros: Juan Suárez e Hijos, de la Finca Fuente Morales, Las Palmas de Gran Canaria.			
Modalidad		pasteurizado	curado:
2º premio, dotado con 100 euros: Juan Suárez e Hijos, de la Finca Fuente Morales, Las Palmas de Gran Canaria.			
1º premio, dotado con 120 euros: Quesos Caseros de Madrelagua, Valleseco.			

Categoría	de	leche	cruda:
Modalidad		queso	tierno
3º premio, dotado con 70 euros: Industrias Lácteas Artesanales Bolaños. Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria.			
2º premio, dotado con 100 euros: Juan Vizcaíno, Quesería Artesanal Guedes. Santa Lucía.			
1º premio, dotado con 120 euros: Francisco Díaz, del Cortijo de las Hoyas, Moya			

Modalidad	queso	semicurado	puro
3º premio, dotado con 80 euros: Ramón Ortega, La Cueva del Paso, San			



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Bartolomé.

2º premio, dotado 110 euros: Industrias Lácteas Artesanales Bolaños. Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria.

1º premio, dotado con 170 euros: Francisco González, Cortijo de Galeote, Gáldar.

Modalidad queso semicurado mezcla
3º premio, dotado con 80 euros: Juan Vizcaíno. Quesería Artesanal Guedes. Santa Lucía.

2º premio, dotado con 110 euros: Rosa Mendoza, Quesos Palomino, Gáldar

1º premio, dotado con 170 euros: Ezequiel Santana, Queso Roque Grande, Valsequillo

Modalidad queso crudo curado
2º premio, dotado con 120 euros: Melián Suárez, Quesos Angelita, Valsequillo
1º premio, dotado con 180 euros: Francisco Díaz, Cortijo de las Hoyas, Moya.

Modalidad queso curado puro de cabra
2º premio dotado con 120 euros: Industrias Lácteas Artesanales Bolaños. Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria
1º premio, dotado con 180 euros: José Miguel Ortega. Queso La Gloria. San Bartolomé

Modalidad curado puro de oveja
2º premio, dotado con 120 euros, Francisco González, Quesería El Cortijo del



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Galeote. Gáldar
 1º premio, dotado con 180 euros, Francisco Díaz, Hoya del Caballero, Moya

Categoría de cuajo vegetal.
 Modalidad mezcla
 1º premio, dotado con 110 euros: José Mendoza, Cortijo de Pabón, Guía
 2º premio, dotado con 140 euros: José J. Gil. Campos de Guía. Guía
 1º premio, dotado con 180 euros: Josefa González, Las mesas, Gáldar.

Modalidad puro
 3º premio, dotado con 110 euros: José J. Gil, Campos de Guía, Guía
 2º premio, dotado con 170 euros: Juan F Medina. Moya. Altos de Moya
 1º premio, dotado con 180 euros: Cristóbal Moreno, Cortijo Caidero. Gáldar

Premiados en la Cata Insular de Vinos de Gran Canaria 2017:

Categoría Tinto joven
 Medalla de Oro: Los Berrazales Barrica, Agaete
 Medalla de Plata: Agala Altitud 1175, Tejeda
 Medalla de Bronce: Eidán, Santa Brígida.

Categoría Blanco seco
 Medalla de Oro: Berode, San Bartolomé de Tirajana.
 Medalla de Plata: Las Tirajanas Malvasía Volcánica, San Bartolomé de Tirajana
 Medalla de Bronce: Los Berrazales, Agaete

Categoría semisecos, semidulces, dulces y licorosos
 Medalla de Oro: Los Berrazales Dulce, Agaete.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Medalla de Plata: Eidán Dulce, Santa Brígida.

Medalla de bronce: Las Tirajanas Malvasía Volcánica Semidulce, de San Bartolomé de Tirajana

Categoría Mejor Imagen y presentación
Quince, de la Bodega Mondalón, Las Palmas de Gran Canaria.

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

LOS PRECIOS VAN NOTANDO LA CERCANÍA DEL OTOÑO

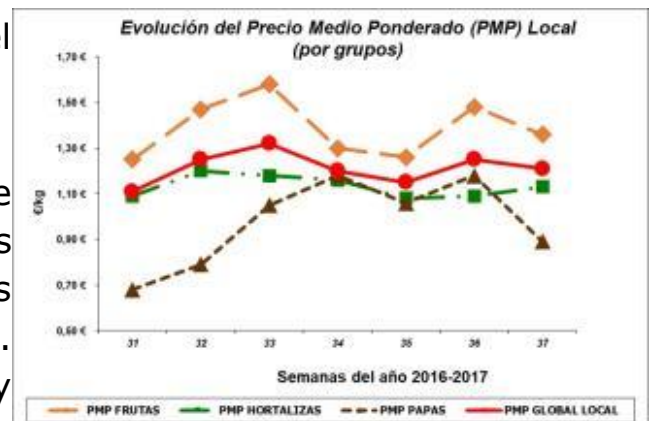
Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales cotiza a 1,21 €/kg, 4 céntimos menos que la anterior.

Los precios van notando la cercanía del otoño

Esta semana la Cesta de la Compra de los Productos Hortofrutícolas Locales cotiza a 1,21 €/kg, 4 céntimos menos que la anterior.

La menor entrada de papas de color y piña tropical, productos de alta cotización, ha contrarrestado la subida de precios que se ha dado en algunas hortalizas como habichuelas, calabacines, piñas de millo, bubangos y tomates.

También las coliflores han sido más demandadas, con lo que su cotización se





Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

ha elevado, y en general se habla de mayor demanda de hortalizas para ensaladas y guisos, conforme los comedores escolares vayan iniciando su actividad.

También el mes de septiembre es un mes de preparación de terrenos para futuras plantaciones, sobre todo papas, por lo que van terminando algunas cosechas y la carga es algo menor en la Nave de Producto Local. En tomates, los daños de Tuta y otras enfermedades o plagas, perjudicados por los calores, han provocado que algunos agricultores abandonen estas plantaciones por otras más rentables, ya que el coste de producción se incrementa significativamente por el coste en productos fitosanitarios. Algunos han probado con cucurbitáceas, papayas, especialmente la tipo cubana, mucho más rentable por el peso del fruto, en detrimento de las Hawaiianas.

Desde la semana anterior vemos las primeras naranjas y, aunque por la época en que estamos pueda faltarle algo de madurez, se comenta que este año el fruto presenta mayor dulzor que el anterior. Estamos en época de manzanas Reinetas, muchas de ellas procedentes de Ravelo, (El Sauzal). Las cantidades de mangas que están entrando siguen siendo buenas y aunque su precio ha subido hasta 1,30 €/kg, continúa siendo un precio excelente para los comparadores. En resumen, en hortalizas destacan más los incrementos de precios y los valores se van adecuando a la época otoñal.

Precios en €/kg (origen: Provincia de S/C de Tenerife)

PRECIO	PRECIO	PRECIO	PRECIO
--------	--------	--------	--------

Fecha:



Las Palmas de Gran Canaria: C/ Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/ Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/ Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

	Medio	+ frecuente	+ frecuente	Variación	+ frecuente
15/09/2017					
semana 37	Habitual de	SEMANA	SEMANA	semanal	ÚLTIMO
	TEMPORADA	ANTERIOR	ACTUAL	Porcentual	DÍA
AGUACATE FUERTE	2,88 €	4,00 €	3,80 €	-5%	3,80 €
HIGO NEGRO	1,88 €	2,00 €	1,50 €	-25%	2,50 €
LIMON COMÚN	1,36 €	1,00 €	1,00 €	0%	1,00 €
MELONES GALIA	0,80 €	0,80 €	0,70 €	-13%	0,70 €
PIÑA TROPICAL	2,63 €	3,00 €	3,00 €	0%	3,00 €
PLATANOS PRIMERA	0,75 €	0,75 €	0,75 €	0%	0,75 €
SANDIA	0,61 €	0,70 €	0,70 €	0%	0,70 €
UVAS BLANCAS	1,46 €	1,30 €	1,30 €	0%	1,30 €
PAPAYA CUBANA	1,64 €	2,00 €	2,20 €	10%	2,30 €
MANGOS	1,26 €	1,00 €	1,00 €	0%	1,00 €
MANGAS	1,54 €	1,20 €	1,30 €	8%	1,30 €
HIGOS PICOS	0,66 €	0,50 €	0,70 €	40%	0,70 €
ACELGAS	0,59 €	0,60 €	0,60 €	0%	0,60 €
BERENJENAS	0,92 €	1,00 €	1,20 €	20%	1,20 €
MORADAS					
BUBANGOS	1,66 €	1,70 €	1,80 €	6%	1,80 €



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
 Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
 Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
 Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
 Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

	€	€	€	€
	0,86 €	0,90 €	1,10 22%	1,10
CALABACINES	€	€	€	€
CALABAZAS	0,50 €	0,40 €	0,40 0%	0,40
CEBOLLA BLANCA	0,57 €	0,70 €	0,70 0%	0,70
COLES REPOLLO	0,76 €	0,90 €	0,60 -33%	0,60
COLIFLOR	1,50 €	1,00 €	2,00 100%	2,00
ESPINACAS	2,08 €	2,00 €	2,00 0%	2,00
HABICHUELAS REDONDAS	2,44 €	2,00 €	3,00 50%	3,50
LECHUGAS BATAVIA	1,24 €	0,90 €	0,80 -11%	0,80
PEPINOS	0,81 €	0,75 €	0,50 -33%	0,50
PIMIENTO VERDE	1,00 €	1,00 €	1,00 0%	1,00
PIMIENTO ROJO	1,28 €	1,80 €	1,60 -11%	1,60
TOMATES DE SALSA	0,82 €	0,70 €	0,80 14%	0,80
TOMATES DE ENSALADA	1,26 €	1,30 €	1,60 23%	1,70
ZANAHORIA (PRIMERA)	1,20 €	1,10 €	1,10 0%	1,10
BATATAS BLANCAS	0,98 €	1,30 €	1,30 0%	1,30
PIÑAS MILLO	1,23 €	1,80 €	2,10 17%	2,10
PAPA CARA	0,61 €	0,70 €	0,70 0%	0,70
	€	€	€	€



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

3,85 € € 4,00 € 4,00 0% € 4,00

PAPA NEGRA

PRODUCTOS

RECOMENDADOS

MELONES GALIA, UVAS BLANCAS, MANGOS, MANGAS, HIGOS PICOS,
CALABAZAS, LECHUGAS BATAVIA, PEPINOS, , , , , , , , , , ,

NACE LA BODEGA CAMBIUM: LATIDO A LATIDO

El proyecto, que ahora ve la luz de la mano de Víctor Jesús Rolo, surgió hace doce años y su primera añada constará de 500 botellas.



Nace la bodega Cambium: latido a latido

Alfonso J. López (Saboreando) Una nueva Bodega ve la luz en la Isla de Tenerife: Cambium. Un proyecto que surge hace ya 12 años y que ahora ve la luz de la mano de una familia que siempre se ha dedicado a la agricultura y donde el promotor del proyecto, Víctor Jesús Rolo, se ha criado, conocido y vivido las experiencias de elaborar vinos caseros y artesanales como los que aún perduran en su recuerdo que hacía su abuelo Luciano.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El sueño de sacar al mercado un vino donde verse reflejado y que quienes lo probaran se quedasen con las ganas de repetir, es el motivo por el que Víctor inicia la aventura de Cambium. Un nombre tiene su origen en una de las partes más importantes de la vid, porque sin ésta no se podría injertar la planta y desaparecería el viñedo tal y como se conoce en la mayor parte del mundo. En cada botella se expresa, además, la pasión por el vino, y es por ello que junto a su nombre aparece la leyenda "Latido a latido" que no es sino el reflejo de la firmeza y la constancia necesaria para elaborar grandes vinos como los que aspiran a ser los de Cambium.

2017 verá nacer, pues, la primera añada de los vinos de esta bodega tinerfeña en una edición limitada de aproximadamente 500 botellas, con un Vino Blanco de variedades Albillo y Vijariego Blanco y un Tinto elaborado con Vijariego Negro y Listán Negro.

Vuelve la nueva temporada de las Mencey Lounge Nights. Iberostar Grand Hotel Mencey comienza la nueva temporada tras las vacaciones de verano retomando, desde el pasado jueves día 7, la cita con sus ya reconocidas noches temáticas gastronómicas, las Mencey Lounge Nights, que regresan todos los jueves para acoger la mejor gastronomía internacional con música en vivo en la terraza de Iballa Cocktail Bar, ubicada en el emblemático jardín rotonda del hotel.

II Concurso de Fotografía La Vendimia 2017. Este año se ha adelantado la vendimia y con ella el concurso de fotografía "La Vendimia 2017", organizado por el Ayuntamiento de La Villa de Garafía que en este año tendrá lugar desde el próximo 18 de septiembre hasta el día 31 de octubre.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El concurso nace con el propósito de fomentar la creación de fotografía, la cultura, los valores sociales y costumbres vinculadas a la Vendimia en la Isla de La Palma, y podrán participar en él todas aquellas personas que lo deseen, sean fotógrafos profesionales o aficionados, que tengan más de 18 años. Cada autor podrá presentar hasta un máximo de dos fotografías y las bases las pueden encontrar en la página web del Ayuntamiento de la Villa de Garafía (www.garafia.es).

14 Vinos de la DO Valle de La Orotava y 6 de Ycoden Daute Isora, presentes en el salón de los mejores vinos de España. Guía Peñín ha convocado únicamente a los vinos valorados con 90 o más puntos en la recién publicada edición 2018, en una cita que tendrá lugar los días 23 y 24 de octubre en el Pabellón dos de Ifema y que será el mayor encuentro de vino español de calidad organizado hasta la fecha.

Un total de 14 vinos de dos bodegas de la DO Valle de La Orotava y 6 de tres bodegas de la DO Ycoden Daute Isora han sido convocados para participar en la próxima edición del Salón Guía Peñín de los Mejores Vinos de España, un encuentro único que mostrará al sector nacional e internacional el gran valor del vino español y, en particular, de estas dos Denominaciones de Origen de la Isla de Tenerife.

La XVIII edición del Salón mantiene su apuesta por la calidad y la segmentación seleccionando solo aquellos vinos que han obtenido 90 o más puntos en la Guía Peñín de los Vinos de España 2018, de entre las más de 11.500 referencias catadas para esta edición del manual. La segmentación será la clave del Salón que ofrecerá a los profesionales la disposición de bodegas según la puntuación de sus vinos: Vinos del Podio (de 95 a 100 puntos), Vinos Únicos (93 y 94 puntos) y Vinos Excelentes (de 90 a 92 puntos).



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Arrancan los preparativos de "La Palma Gastrosolidaria 2017". La Palma Gastrosolidaria es una iniciativa puesta en marcha por la Delegación de la Cámara de Comercio en La Palma y el Ayuntamiento de Los Llanos de Aridane para recaudar fondos a beneficio de la Asociación Española contra el Cáncer (AECC). Más de un centenar de usuarios afectados por esta enfermedad reciben servicios de atención personalizada en la Isla. Una iniciativa que comprende las semanas de los Desayunos y Pinchos Solidarios, abierta a la participación de bares, tascas y cafeterías y la Feria Gastrosolidaria en la que colaboran algunos de los mejores restaurantes palmeros.

La Feria de Tapas reunirá ese día, en un sólo espacio y al aire libre a algunos de los mejores establecimientos de la Isla y a la que, al igual que el pasado año, se invitará a participar a las cerveceras artesanales y a las bodegas integradas en el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de La Palma.

El plazo de inscripción de establecimientos de hostelería y restauración en la Segunda edición de Desayunos y Pinchos Solidarios, así como en la Feria Gastrosolidaria 2017 culmina el 22 de septiembre.

Los restaurantes dedican menos del 10% de su tiempo al marketing online. El estudio sobre marketing de restaurantes de 2017 de TripAdvisor refleja las últimas tendencias de marketing en el sector de la restauración. A raíz de las respuestas obtenidas se puede concluir que en España, más de la mitad de los encuestados dedican menos del 10% de su tiempo a actividades de marketing y mucho menor es aún el porcentaje de quien contrató a un responsable de marketing y solamente el 3% afirma haber recurrido a los servicios de un asesor externo experto en marketing.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Los tres principales canales en los que los propietarios de restaurantes en España invirtieron su presupuesto de marketing son redes sociales, publicidad impresa y servicios de perfiles online. La inmensa mayoría de los encuestados creen que podrían contribuir en mayor medida a la promoción de sus negocios, afirmando que los canales de marketing más eficaces para impulsar el crecimiento de los mismos son las redes sociales, los servicios de perfiles online y los motores de búsqueda. En cambio, los servicios de bonos o cupones online resultaron los menos eficaces según dichos encuestados.

Es interesante destacar que la publicidad impresa no forma parte de los tres canales de marketing que producen mejores resultados, a pesar de encontrarse entre los tres canales en los que más invierten los restaurantes para llevar a cabo sus estrategias de marketing

CANARIAS AHORA:

VINICIUS C. RODRIGUES: "LOS VINOS CANARIOS CADA VEZ SON MÁS Y MÁS ACEPTADOS POR EL GRAN PÚBLICO EN EEUU"

El 'portfolio manager' para España y Sudamérica de American Wines for David Bowler Wine, empresa con sede en Nueva York, asegura que "la calidad de lo que se hace en Canarias ya solo puede aumentar, y con ello, las relaciones comerciales"

"Canarias no tiene nada que envidiar a otras regiones del mundo, y los agricultores y bodegueros locales solo tienen que estar a la par en avances y tendencias internacionales para poder mantener vinos competitivos"

Román Delgado - Santa Cruz de Tenerife.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790



Vinicius C. Rodrigues, con camiseta verde y gorra, en la foto de familia hecha en La Palma CANARY WINE

MÁS INFO

- Importadores de vinos de EEUU visitan el archipiélago de la mano de la DOP Islas Canarias

- **ETIQUETAS:** Vinicius C. Rodrigues, canarios, aceptados, EEUU, DOP Islas Canarias, Canary Wine, comercialización

Vinicius C. Rodrigues es el ejecutivo (*portfolio manager*) para España y Sudamérica de American Wines for David Bowler Wine, en Nueva York, una importante empresa de EEUU que ya comercializa en ese enorme mercado vinos de calidad con origen en Canarias.

Rodrigues ha formado parte estos días de la expedición de profesionales norteamericanos del vino que han recalado en las islas gracias a una iniciativa integral (esta visita corresponde a la misión inversa) de la denominación de origen protegida (DOP) Islas Canarias- Canary Wine.

En los días que ese *manager* ha estado en el archipiélago, ha aceptado contestar a unas preguntas formuladas por El Diario Agrícola, cuestiones con las que se intenta analizar en qué se basa el actual interés por los vinos isleños de calidad que existe entre comercializadores en EEUU y cómo es posible que ese entusiasmo sea cada vez mayor.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

¿Qué ha visto de interés en la invitación formulada por la denominación de origen protegida (DOP) Islas Canarias- *Canary Wine* para al final optar por hacer tan largo viaje hasta este otro lado del Atlántico medio?

La oportunidad es única para ver y conocer este paisaje y los métodos radicales de viticultura en estas islas. También para poder ver y conocer cómo trabajan los agricultores. Esto es muy importante para los clientes de esos vinos en Nueva York, que es un mercado muy amplio y sofisticado. El nivel de conocimiento que la industria de los vinos tiene en Nueva York es muy alto; por lo tanto, todos quieren ver con sus ojos lo que se hace en origen y chequear *in situ* cómo trabajan las bodegas y de dónde vienen las uvas.

¿Qué conocía de estos vinos de calidad canarios y qué ha logrado captar hasta ahora gracias al programa de visitas integrado en esta misión inversa? ¿Qué es lo que más valora de este mundo en Canarias, lo que más le ha impresionado?

Como importadores de vinos canarios desde hace años, ya conocíamos mucho de ellos, pero no habíamos experimentado en vivo las diferencias climáticas, de altitud, y no habíamos visto las diferentes personalidades de los bodegueros en su hábitat. Todo esto me ha impresionado y nos ayudará mucho cuando tengamos que comunicar a los clientes en Nueva York qué y cómo se hacen los vinos en las islas Canarias. La diferencia, por ejemplo, entre una isla como Gran Canaria, donde Frontón de Oro hace vinos en suelos pobres y a una altitud elevadísima, y Los Bermejo, en Lanzarote (donde se trabaja con suelos aún más pobres), es muy marcada.

¿Qué atractivos principales tienen los caldos isleños para el consumidor potencial de vino de calidad en los Estados Unidos?

Que son vinos de una cultura diferente, hechos de variedades diferentes, de maneras diferentes, y luego que se prueban y están muy buenos. Los sabores son nuevos, y no solo exóticos, sino que son vinos de placer.



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

¿Cuál ha sido el nivel de aceptación de la oferta canaria que ya ha llegado a su país y qué más se puede conseguir en esta relación comercial?

Nosotros, en David Bowler, ya metemos los vinos en la mayoría de los Estados Unidos y ciertamente hemos dado una gran exposición a los vinos canarios, que más y más son aceptados por el gran público. Todas las grandes publicaciones especializadas en vinos ya hablan y destacan nuestros vinos de Canarias (*New York Times, Wine Advocate, Wine and Spirits*). La calidad ya solo puede aumentar, y con ello, las relaciones comerciales.

¿Tienen algo que envidiar, según su experiencia, las marcas de la DOP Islas Canarias que usted ya conoce a otros vinos de calidad de áreas muy consagradas, como California, Ribera del Duero, Rioja, Burdeos, Borgoña...?

No, al contrario. Tienen muchas cosas de las que estar orgullosos, ya que las condiciones aquí son, en principio, adversas... Los agricultores y bodegueros solo tienen que estar a la par en avances y tendencias internacionales para poder mantener vinos competitivos.

¿Qué destacaría de un vino con sello de origen DOP Islas Canarias para vendérselo a algunos de sus clientes en la ciudad de Nueva York?

Que ese vino viene de un sitio donde normalmente no se piensa que pueda ser una zona vitivinícola importante, pero que tiene una gran historia y tradición. Y que las uvas aquí presentes no se parecen en nada a las que ya en EEUU se conocen, y que hay toda una gama de olores y sabores nuevos a descubrir tomando los vinos de Viñátigo, Bermejo, Monje, Tajinaste, Cráter.... Son vinos minerales, de más presencia en boca, perfectos para muchas ocasiones y no dejan de encantar.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

HOYA DEL CAVADERO Y LOS BERRAZALES, ELEGIDOS COMO MEJOR QUESO CURADO Y VINO TINTO DE GRAN CANARIA

En total hubo 33 reconocimientos a los productores de quesos y a las bodegas premiadas.



Entrega de premios a los productores de quesos y a las bodegas por el Cabildo de Gran Canaria

El mejor queso y el mejor vino de Gran Canaria recibieron este viernes sus galardones en la entrega de premios anuales del Cabildo. En esta ocasión ha sido elegido Hoya del Cavadero, de Moya, como mejor queso curado, mientras que el tinto joven de Los Berrazales de Agaete fue el mejor vino en la cata de junio.

Los concursos anuales y reconocimientos "engrandecen el producto hecho en la Isla y contribuyen a su promoción dentro y fuera de Gran Canaria", aseguró el presidente del Cabildo, Antonio Morales.

El patio de la Casa Palacio del Cabildo acogió el acto de entrega de los 33



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

reconocimientos a los productores de quesos y a las bodegas premiadas, en la que ya se ha convertido en la cita anual más esperada de ambos sectores en la Isla.

El jurado no lo tuvo fácil para elegir el producto presentado por la quesería Hoya del Cavadero a principios del mes de mayo y otorgó además otros 22 premios entre primeros, segundos y menciones especiales.

El certamen admitió piezas de doce modalidades diferentes: quesos tiernos puros y de mezcla, semicurados puros, semicurados de mezcla, curados puros de cabra, de oveja y de vaca, curados de mezcla, semicurados y curados con leche pasteurizada, además de dos variedades de cuajo vegetal.

En total, el Cabildo distribuyó 4.000 euros en premios y presentará a los ganadores de cada modalidad al concurso internacional World Cheese Awards, en el que los quesos canarios han obtenido año tras año decenas de galardones.

Un buen vino para acompañarlo

El vino Los Berrazales, de Agaete, fue elegido mejor tinto joven por el jurado de la XXII Cata Insular de Vinos de Gran Canaria celebrada en la Casa del Vino de Santa Brígida el pasado mes de junio.

El certamen contó con 29 caldos finalistas entre los que el panel de cata otorgó la medalla de oro en la categoría de blancos secos a Berode, de San Bartolomé de Tirajana, y el primer premio los semisecos, semidulces, dulces y licorosos para Los Berrazales Dulce, de Agaete, mientras que el reconocimiento a la mejor imagen fue para Quince, de la Bodega Mondalón.

Además, dos de los caldos presentados ya contaban con premio en otros certámenes: Eidán llegó con el tercer galardón del concurso regional de La Alóndiga y Berode fue reconocido también en Agrocanarias, concurso a nivel regional.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

El vino grancanario se caracteriza por la gran variedad de uvas, el clima y la tierra volcánica, lo que le confiere cualidades que los hace especiales y que son bienvenidos incluso en tierras de viñedos como California.

Premiados en el Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria 2017:

Categoría de Leche pasteurizada

Modalidad semicurado:

2º premio, dotado con 100 euros: Quesos Frescos Lomo Gallego, Telde.

1º premio, dotado con 120 euros: Juan Suárez e Hijos, de la Finca Fuente Morales, Las Palmas de Gran Canaria.

Modalidad pasteurizado curado:

2º premio, dotado con 100 euros: Juan Suárez e Hijos, de la Finca Fuente Morales, Las Palmas de Gran Canaria.

1º premio, dotado con 120 euros: Quesos Caseros de Madrelagua, Valleseco.

Categoría de leche cruda:

Modalidad queso tierno:

3º premio, dotado con 70 euros: Industrias Lácteas Artesanales Bolaños. Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria.

2º premio, dotado con 100 euros: Juan Vizcaíno, Quesería Artesanal Guedes. Santa Lucía.

1º premio, dotado con 120 euros: Francisco Díaz, del Cortijo de las Hoyas, Moya

Modalidad queso semicurado puro:

3º premio, dotado con 80 euros: Ramón Ortega, La Cueva del Paso, San Bartolomé



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

2º premio, dotado 110 euros: Industrias Lácteas Artesanales Bolaños. Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria.

1º premio, dotado con 170 euros: Francisco González, Cortijo de Galeote, Gáldar.

Modalidad queso semicurado mezcla

3º premio, dotado con 80 euros: Juan Vizcaíno. Quesería Artesanal Guedes. Santa Lucía.

2º premio, dotado con 110 euros: Rosa Mendoza, Quesos Palomino, Gáldar

1º premio, dotado con 170 euros: Ezequiel Santana, Queso Roque Grande, Valsequillo

Modalidad queso crudo curado

2º premio, dotado con 120 euros: Melián Suárez, Quesos Angelita, Valsequillo

1º premio, dotado con 180 euros: Francisco Díaz, Cortijo de las Hoyas, Moya.

Modalidad queso curado puro de cabra

2º premio dotado con 120 euros: Industrias Lácteas Artesanales Bolaños. Quesos Bolaños. Las Palmas de Gran Canaria

1º premio, dotado con 180 euros: José Miguel Ortega. Queso La Gloria. San Bartolomé

Modalidad curado puro de oveja

2º premio, dotado con 120 euros, Francisco González, Quesería El Cortijo del Galeote. Gáldar



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

1º premio, dotado con 180 euros, Francisco Díaz, Hoya del Caballero, Moya
Categoría de cuajo vegetal.

Modalidad mezcla

1º premio, dotado con 110 euros: José Mendoza, Cortijo de Pabón, Guía

2º premio, dotado con 140 euros: José J. Gil. Campos de Guía. Guía

1º premio, dotado con 180 euros: Josefa González, Las mesas, Gáldar.

Modalidad puro

3º premio, dotado con 110 euros: José J. Gil, Campos de Guía, Guía

2º premio, dotado con 170 euros: Juan F Medina. Moya. Altos de Moya

1º premio, dotado con 180 euros: Cristóbal Moreno, Cortijo Caidero. Gáldar

Premiados en la Cata Insular de Vinos de Gran Canaria 2017:

Categoría Tinto joven

Medalla de Oro: Los Berrazales Barrica, Agaete

Medalla de Plata: Agala Altitud 1175, Tejeda

Medalla de Bronce: Eidán, Santa Brígida.

Categoría Blanco seco

Medalla de Oro: Berode, San Bartolomé de Tirajana.

Medalla de Plata: Las Tirajanas Malvasía Volcánica, San Bartolomé de Tirajana



Las Palmas de Gran Canaria: C/.Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Medalla de Bronce: Los Berrazales, Agaete

Categoría semisecos, semidulces, dulces y licorosos

Medalla de Oro: Los Berrazales Dulce, Agaete.

Medalla de Plata: Eidán Dulce, Santa Brígida.

Medalla de bronce: Las Tirajanas Malvasía Volcánica Semidulce, de San Bartolomé de Tirajana

Categoría Mejor Imagen y presentación

Quince, de la Bodega Mondalón, Las Palmas de Gran Canaria.

RTVC:

VECINOS DE LOS LLANOS SE QUEJAN DE OLORES "INSOPORTABLES"

Ya han presentado queja formal en el ayuntamiento que asegura que el problema "fue puntual" debido a las altas temperaturas. Se trata de una empresa de compostaje situada a menos de 200 metros de las viviendas.



Fotograma RTVC

"Insoportable". Así califica un grupo de vecinos de Los Llanos de Aridane, en La Palma, el olor que tienen que soportar cada día. Aseguran que procede de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

la planta de compostaje almacenado en Montaña Tenisca. Ya han presentado una queja formal en el ayuntamiento pidiendo la regulación para este tipo de trabajos y que desde el organismo competente se tomen las medidas oportunas para paliar los efectos que produce sobre la población.

Desde la corporación municipal se asegura que "Nosotros hemos contactado con la empresa responsable, y aseguran que el mal olor de este verano fue debido a la masiva recogida de plátanos de la pica además de las altas temperaturas". El portavoz del Ayuntamiento de Los Llanos es Mariano Hernández, actualmente Teniente de alcalde del municipio.

Aseguran que fue un caso puntual, y trabajan ya para que no se repita lo sucedido, planteándose diferentes soluciones para que el compos elaborado no permanezca a la intemperie.

Ventanas y puertas cerradas a cal y canto. Así conviven los casi 5.200 vecinos afectados por el olor de una empresa situada a sólo 139 metros de distancia de la vivienda más cercana.

Algunos vecinos incluso aseguran que algunos de los afectados sufren mareos y molestias respiratorias.

COAG:

NOTA TÉCNICA SOBRE LA PROHIBICIÓN DEL USO DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS EN SUPERFICIES DE INTERÉS ECOLÓGICO





Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

-
-
-
-
-

1. ¿A qué explotaciones, superficies y cultivos afecta la prohibición?
2. En nuestro país estarán afectadas las explotaciones cuya superficie total de tierra de cultivo supere las 15 hectáreas, las cuales han de contar con, al menos, un 5% de Superficie de Interés Ecológico (SIE)

[DESCARGAR NOTA DIVULGATIVA >>](#)

COAG PIDE AL MINISTERIO QUE IMPULSE UNA NORMA COMUNITARIA PARA IMPLANTAR LAS ACEITERAS IRRELLENABLES



El Brexit abre una nueva oportunidad. Esta organización agraria recuerda que la Comisión retiró su planteamiento en 2013 ante la negativa de Reino Unido y algunos países del norte de Europa.

Madrid, 6 de septiembre de 2017. Ante la salida del Reino Unido de la Unión Europea (Brexit), COAG pide al Ministerio de Agricultura que tome la iniciativa para que se retome en Bruselas el proyecto de reglamento para prohibir el uso de aceiteras rellenables en los establecimientos de hostelería. Esta organización agraria recuerda que fue precisamente el Reino Unido quien, junto a algunos países del norte de Europa, se opuso a este plan de la Comisión Europea, que contaba incluso con el visto bueno de la Organización



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 - 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Mundial del Comercio. En cambio, los principales países productores (España, Italia, Grecia y Portugal) respaldaban la medida y de hecho la aplican en su territorio.

Por eso, COAG pide al departamento que dirige Isabel García Tejerina que tome la iniciativa y vuelva a plantear en Bruselas que se ponga en marcha esta medida en toda la UE. De ese modo, se dotaría al sector del aceite de oliva de un mecanismo que permite salvaguardar la calidad y seguridad alimentaria, garantizando que el producto que llega al consumidor es el que indica la etiqueta.

El responsable de olivar de COAG Andalucía, Juan Luis Ávila, subraya que con esta normativa “el consumidor tendrá la certeza de que el aceite que les están sirviendo en restaurantes, bares y cafeterías se corresponde con la etiqueta de los envases”.

Esta medida favorecería pues, en primer lugar, al consumidor, que dispondría en todo momento de la información sobre lo que está consumiendo, para poder elegir con conocimiento, y tendría garantía de que el aceite llega con todas sus propiedades nutricionales y saludables intactas.

La prohibición de rellenar los envases también beneficia a los productores, porque apoya la lucha del sector por la calidad, previniendo los fraudes, y contribuyendo a la búsqueda del valor añadido.

Incrementar el celo en la aplicación de la medida en España

Por otra parte, COAG pide al Ministerio de Agricultura que aplique un mayor celo al cumplimiento de esta medida, vigente en España desde enero de



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

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 299 656

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 891 001 – Fax. 928 891 288

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

2014, ya que actualmente sigue habiendo establecimientos que no la aplican con el rigor necesario.

Más información:

Juan Luis Ávila, representante de COAG en la Interprofesional del Aceite de Oliva español

647 98 48 55