



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

DOMINGO 22 DE OCTUBRE DE 2017

EL DÍA:

PAPA ANTIGUA DE CANARIAS, ESA GRAN PRIMA DONNA

Una semana después de las dos jornadas intensas del Foro de la Papa Tenerife 2017 proponemos estas reflexiones, que, en esta ocasión, quedan apuntaladas por frases de los grandes artífices de la cocina actual. Independientemente de las cifras concernientes a si hubo más o menos aforo en el Auditorio Adán Martín (que de todo hubo y será frente que analizar), lo cierto es que la capital tinerfeña ha sido escaparate de uno de los productos que constituyen un argumento culinario "per se", como así fue evidente en las sesiones de mañana y tarde.

La papa cobró formas a través de cocineros (más de una veintena de estrellas Michelin sumadas) en una ductilidad plasmada por los representantes canarios. Por una parte, los chefs Juan Carlos Padrón junto con su hermano Jonathan; Erlantz Gorostiza y Toto Regalado, y Braulio Simancas; por otra, Jesús González, Germán Blanco y Nelson Pérez.

Prismas diferentes de una materia prima que para algunos de los invitados -como Pepe Solla, Albert Adriá, Nacho Manzano?) puede defenderse como producto principal del plato y no como guarnición, tanto o más que un atún o un cordero, unas legumbres o las hortalizas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Interesante estas puestas en valor como los ensayos de los hermanos Padrón con la papa suflada que defendieron en Madrid Fusión el pasado enero o el sancocho conejero que Germán Blanco propuso haciendo ostensible la magnífica sencillez de un plato tradicional que daban ganas de probar desde las butacas.

No nos quedamos con las ganas, pues la organización - Gastrocanarias y Gastroactitud- nos reservaba una sorpresa agradable: el equipo de Casa Tomás ofreció en el propio Auditorio sus costillas saladas con papas, piña y mojo, que centraron los comentarios de chefs punteros con los que compartía mesa. Nacho Manzano (Asturias), Kiko Moya (Alicante)? Buen rato con las cervezas de Heineken y el vino blanco Artífice de Borja Pérez, apropiados para combatir días de bochorno intenso.

El mencionado Braulio Simancas (Las Aguas, Bahía del Duque) había dado esbozos de los mojos dentro de los ensamblajes de platos que idearon en conjunto él, Juan Carlos Padrón y Erlantz Gorostiza, mientras que Jonathan Padrón desarrolló, atentamente seguido por los presentes, una "pachanga" con crema confeccionada con nuestra papa.

Precisamente, el tubérculo le sirvió al pastelero Alexis García para confeccionar espléndidos croasanes y postres que brillaron a gran altura en una demostración modélica sobre la utilización



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

de panes con aprovechamiento de la papa en la masa madre y de las pieles de la misma para obtener piezas con miga más cremosa y densa. García desarrolló con la papa esa vertiente menos conocida de uso para la faceta dulce ante un grupo muy nutrido de estudiantes invitados al foro.

Sorprendió con un "tartar" de café, chocolate, cardamomo, galleta de almendra, mermelada de cereza y un bizcocho con fécula de papa; también, un "ceviche" de plátano macerado en cítrico, yuzu, pieles desecadas de papa ojo de perdiz para la emulsión, vainilla y haba tonka; y, finalmente, la versión dulce de unas "papas con mojo".

"Si los sueños se hacen realidad, este Foro Internacional de la Papa Tenerife 2017 es el mejor de los ejemplos", destacó la periodista Julia Pérez (Gastroactitud), que, junto con José Carlos Marrero, llevaron las manijas de las sucesivas presentaciones. La comunicadora especializada en gastronomía puso de relieve que "esta ocasión nos permite establecer una plataforma de aprendizaje entre todos y es un privilegio contar con talentos en las actividades implicadas, desde cocineros a técnicos y agricultores".

El prestigioso crítico nacional José Carlos Capel aprovechó para resaltar que los antecesores que fueron a tierras americanas en busca de oro y plata "al final sí se trajeron esplendorosos tesoros fitogenéticos como lo es la papa". Y no faltaron los



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

apuntes históricos, por una parte del ingeniero tinerfeño Domingo Ríos -uno de los expertos más prestigiosos del mundo-, y, por otra, la de los peruanos Mitsuharu Tsumura (Micha) y Ediberto Soto, productor del país andino, primera potencia del tubérculo en el mundo.

Con la denominada "papa sangre de toro", Micha dedicó al auditorio una propuesta con una especie de "espaguetis" -antes había desarrollado algo similar nuestro paisano Juan Carlos Padrón-; Soto advertía que en el país andino se contabilizan 3.000 variedades, un verdadero filón de variedades de las que pasaron por la gran pantalla dispuesta en el escenario. Amarilla runtas, beso de novia, canchan, capcas, papa azul, cuchi pelo, llunchuy,? fueron algunas de las muestras.

El jefe de cocina (octavo del mundo en el ránking de la revista Restaurant) recurrió para su segunda receta a una azucena negra de Tenerife, comentando que ocupaba con seriedad el sitio de las que hubiera utilizado de su tierra para tal menester. Kiko Moya, Oriol Castro (restaurante Disfrutar, Barcelona), Sebastian Frank (Alemania), el gallego Pepe Solla, entre otros, fueron invitados a este encuentro que ha brillado a notable altura por ponentes y contenidos".

Si a alguien se le esperaba con especial expectación este era Albert Adriá, un amante de Tenerife y sus productos (siempre que puede recala en la Isla). "Nosotros ofrecemos un mundo de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

emoción y la emoción es cara", refiriéndose a que la papa canaria debía darse el valor económico que merece.

Ya Capel había servido un dato en bandeja para entender ese guante de Adriá. "La papa más cara de temporada en Francia se encuentra en las marismas de Bretaña, que, en temporada, oscila de 50 a ¡400 euros el kilo! ¿Es increíble? Pues tampoco: ideo sí es darle prestigio al producto!".

Albert Adriá se prodigó en el escenario desarrollando varias recetas, algo en lo que no se prodiga en otras latitudes. Aseveraba el alma máter de Tickets, Enigma, Pakta? que la papa "puede sintetizar perfectamente nuestro modo de expresión, contribuyendo a la sutileza propia de la alta cocina, pues existen parámetros gustativos diferenciados y el tubérculo que se cultiva en Canarias se adecua a las distintas maneras de entender la tradición".

Adriá comentó -y se pudo constatar- que se encontraba muy cómodo con un formato y concepto como el desarrollado en el Auditorio tinerfeño y al que el máximo responsable del Cabildo tinerfeño, Carlos Alonso, se apresuró a colgarle el cartel de "Continuará?".



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LA PROVINCIA:

AUMENTAN LAS EXPORTACIONES DE CANARIAS A CHINA DE FORMA SOSTENIDA

Desde Canarias sobresalen las partidas agroalimentarias, sumando 1.018 millones de euros, y los productos industriales

A. M.

El intercambio comercial entre Canarias y China presenta una balanza con notoria diferencia favorable para el país asiático. Frente a los 2.488 millones de euros que significaron los envíos desde las Islas, las importaciones de productos chinos sumaron 123.139 millones de euros. Ambos datos fueron consignados entre enero y julio de este año. No obstante, las exportaciones desde Canarias subieron elocuentemente un 10 por ciento con respecto al mismo periodo del año anterior, mientras que las importaciones de China cayeron un 7,18 por ciento.

Entre las exportaciones desde Canarias sobresalen las partidas agroalimentarias, sumando 1.018 millones de euros, y los productos industriales y tecnológicos, con una cifra de 1.174 millones. De menor importancia fueron los números relativos a los capítulos de bienes de consumo y bebidas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Censo

El censo de población registraba el pasado mes de julio 10.237 residentes chinos en Canarias, de los que 6.143 están domiciliados en la provincia de Las Palmas, y 4.094 en la de Santa Cruz de Tenerife, según fuentes de la delegación del Gobierno. Los que figuran en régimen de familiares de españoles o comunitarios se reducen a casi 200. Cabe recordar que las cifras se dispararon entre 2001 y 2011, llegando a quintuplicarse la colonia china en el Archipiélago. En enero de 2.011 se contabilizaron hasta 8.073 ciudadanos del país oriental, en contraste con los 1.705 de diez años antes. El incremento por consiguiente fue del 473%, siendo más perceptible en la isla de Lanzarote. La mayoría de la colonia china centra su actividad en la restauración, alimentación y bazares.

Pese al aumento de su población en Canarias, superando a la hindú, China no parece plantearse la necesidad de abrir un consulado en Canarias para atender a sus ciudadanos. Prefiere la movilidad eventual de los funcionarios de su propia embajada en Madrid para cubrir ese vacío administrativo.

En coherencia con ese diseño político y diplomático, este fin de semana habían anunciado su presencia en el sur de Gran Canaria varios representantes del consulado de China en Madrid para dar respuesta a los problemas burocráticos de sus compatriotas en materia de pasaportes, certificados de uniones matrimoniales, nacimientos o defunciones. También estarán en Tenerife.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LA FALTA DE LLUVIAS DEJARÁ AL MERCADO LOCAL SIN

SEIS MILLONES DE KILOS DE PAPAS

Medio millar de agricultores de medianías esperan las primeras precipitaciones para poder plantar

Juanjo Jiménez

LOS PASTORES TRASHUMANTES REGRESAN AL CENTRO

DE MADRID

La capital ha recibido rebaños con 1300 ovejas merinas y 70 cabras retintas en la tradicional cita

Los pastores trashumantes regresan al centro de Madrid Vídeo: Agencia ATLAS | Foto: EFE

Centenares de ovejas recorrieron hoy con sus pastores el centro de Madrid para reivindicar, como cada año, el uso de las vías pecuarias en la XXIV Fiesta de la Trashumancia, organizada por el Ministerio español de Agricultura y el Ayuntamiento de la capital.

Los rebaños, formados por 1.300 ovejas merinas y 70 cabras retintas, llegaron a la ciudad procedentes de los Montes de León, en el noroeste de España, para trasladarse después al Parque Nacional de Monfragüe, en Cáceres (este).



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

En la céntrica plaza de Cibeles, los pastores pagaron simbólicamente a las autoridades municipales los cien maravedís que permiten el tránsito del ganado por los lugares donde discurría antiguamente la Cañada Real, en cumplimiento de la Concordia firmada el 2 de marzo de 1418 entre los Hombres Buenos de la Mesta y los procuradores del Concejo de la Villa (de Madrid).

El Consejo de la Mesta era una poderosa organización de ganaderos del antiguo Reino de Castilla fundada en 1273 y abolida en 1836.

La alcaldesa de Madrid, Manuela Carmena, dio la bienvenida a los los pastores, que dejan las dehesas de verano hacia las de invierno, y defendió la pervivencia de esta tradición, que promueve la Asociación Trashumancia y Naturaleza.

Señaló que la Fiesta de la Trashumancia "da un color especial a una ciudad sencilla y abierta -Madrid- que es el rompeolas de todas las Españas".

Carmena anunció que el año próximo, con motivo del 600 aniversario de la Mesta, el Ayuntamiento prevé contar en primavera con su propio rebaño de 700 ovejas.

Según la Asociación Trashumancia y Naturaleza, España es el único país del mundo con una extensa red de vías pecuarias, que abarca más de 125.000 kilómetros de longitud y 420.000 hectáreas de superficie, protegida desde el siglo XIII.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Su presidente, Jesús Garzón, recordó que España tiene un 50% de desempleo juvenil mientras los pueblos se abandonan.

En este sentido, aseguró que la ganadería trashumante ofrece "un empleo sostenible y de altísima calidad, al tiempo que ayuda a conservar unos pastos que poseen el mayor número de flores por metro cuadro del planeta".

CANARIAS 7:

68 MARCAS CANARIAS DE VINO, QUESO Y MIEL SE REUNIRÁN EN SANTA BRÍGIDA

Foto de familia de los organizadores de esta feria agroalimentaria regional. /

El aparcamiento público del casco de Santa Brígida acogerá el fin de semana del 4 y 5 de noviembre la 8ª Feria Regional del Vino, Queso y Miel de Canarias, organizada por la Mancomunidad de Medianías, a la que acudirán 68 marcas de las siete islas. Ir y volver en guagua costará solo dos euros.

Jesús Quesada
Las Palmas de Gran Canaria

Los mejores vinos, quesos y mieles de toda Canarias visitarán durante dos días el casco urbano de Santa Brígida con motivo de la feria regional que celebra cada año la Mancomunidad de Medianías, un evento plenamente consolidado en el calendario ferial de la isla y para el que existe más demanda de participación que plazas.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

El aparcamiento público del casco urbano satauteño será el escenario de la octava edición de este evento regional, un auténtico escaparate de la producción de las pymes agroalimentarias de las siete islas, ya que acuden participantes de todas ellas, y a la vez una oportunidad de conocer las similitudes y diferencias de sus creaciones.

El alcalde de Santa Brígida y presidente de turno de la Mancomunidad, José Armengol, destacó que además de poder comprar vinos, quesos y mieles, quienes visiten la feria podrán participar en catas, degustaciones y diversas actividades paralelas, entre ellas la entrega de los premios del 12º Concurso Oficial de Mieles de Gran Canaria.

El consejero de Transportes del Cabildo, Francisco Trujillo, explicó que, al igual que en otras ferias y eventos multitudinarios, la corporación bonificará el precio de los billetes de ida y vuelta en las guaguas de Global. El pasaje en todas las líneas a Santa Brígida solo costará dos euros esos dos días, un 40% menos que el precio habitual.

La consejera insular de Comercio, Minerva Alonso, explicó que su departamento ayuda a celebrar la feria para dinamizar la economía local y la adquisición de productos canarios aportando 40.000 euros.

En anteriores ediciones del certamen la media de afluencia se sitúa entre las 18.000 y 20.000 personas, indicó Armengol.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

«NO MUERAS, ESPERA QUE VA LLOVER»

Entre viñedos. El viticultor José Cazorla muestra las hojas de las parras marchitas en su finca de Los Ovejeros, situada en la zona agrícola de Fataga.

La sequía hace estragos en la agricultura de las medianías del sur. En la finca Los Ovejeros, en la pintoresca Fataga, José Cazorla Quevedo, un apasionado de la viticultura, no solo mira al cielo todos los días, sino que le pide a sus marchitos parrales, sedientos de lluvias, que «no se mueran todavía».

Gabriel Suárez

Borja Suárez

Gabriel Suárez / Maspalomas

De color marrón tirando a canelo, las marchitas hojas de las parras malvasía de Pepe Cazorla, golpeadas por la sequía, el calor y las plagas, presagian lo peor. «Esa gotita de agua que les echo con el riego todos los días solo sirve para mantenerlas; es como decirles, no te mueras todavía, espera que ya va llover», afirma este agricultor, un hombre que lleva toda su vida pegado a la tierra y no recuerda tiempos tan ruines.

Al igual que otros muchos campesinos, no hay día en el que no mire al cielo en busca de señales de lluvia, pero el clima de momento no parece estar por la labor, sino todo lo contrario. Según los expertos, se prevé más calor, polvo sahariano y sequía.

Cazorla, que se pasea con parsimonia entre los parrales de su pequeña finca de Fataga, muestra algunas de las pocas hojas verdes del viñedo explicando que estos brotes no son normales para estas fechas. «Aquí se está produciendo un fenómeno extraño, las parras con el poco riego que tienen están brotando



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

en otoño, y esto es consecuencia del calor fuera de época; a estos brotes se le suelen llamar banderillas y es producto de que el clima engaña a la planta», asegura.

La sequía en la finca Los Ovejeros no solo tiene consecuencias en los parrales, sino que sus huellas se dejan ver con claridad en otros cultivos más resistentes a la falta de lluvias, como son los olivos. «Este año están cargados, pero si usted se fija bien, algunas de las aceitunas están arrugadas, eso es deshidratación, falta de lluvia, aunque gracias al riego creo que voy a tener una buen cosecha», afirmó.

De momento el riego por goteo es lo único que hace posible que haya algo verde en esta zona. Con las reservas de la presa de la Gambuesa, situada por encima de la de Ayagaures y con el 30% de su capacidad, el Consejo Insular de Aguas está enviando agua hasta de la de Fataga, permitiendo que sobreviva la agricultura. «Eso solo sirve para que no mueran los árboles, lo que se necesita es lluvia, que empape la tierra y limpie las plagas», sentencia.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

LA OPINIÓN DE TENERIFE:

CANARIAS PONE EL FOCO EN LOS MERCADOS

EMERGENTES AFRICANOS

La crisis empuja al Gobierno a explorar nuevas formas de relación con los países vecinos para ofrecer productos y servicios isleños

"QUEREMOS QUE PUEDAN IR EN SUELO RÚSTICO LAS

INDUSTRIAS AGROALIMENTARIAS EN EL PGO"

"Solo ponemos normas para favorecer el desarrollo del sector primario y limitar la edificabilidad", manifiesta José Timón

Patricia Ginovés

LOS PASTORES TRASHUMANTES REGRESAN AL CENTRO

DE MADRID

La capital ha recibido rebaños con 1300 ovejas merinas y 70 cabras retintas en la tradicional cita

Los pastores trashumantes regresan al centro de Madrid Vídeo:
Agencia ATLAS | Foto: EFE



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Centenares de ovejas recorrieron hoy con sus pastores el centro de Madrid para reivindicar, como cada año, el uso de las vías pecuarias en la XXIV Fiesta de la Trashumancia, organizada por el Ministerio español de Agricultura y el Ayuntamiento de la capital.

Los rebaños, formados por 1.300 ovejas merinas y 70 cabras retintas, llegaron a la ciudad procedentes de los Montes de León, en el noroeste de España, para trasladarse después al Parque Nacional de Monfragüe, en Cáceres (este).

En la céntrica plaza de Cibeles, los pastores pagaron simbólicamente a las autoridades municipales los cien maravedís que permiten el tránsito del ganado por los lugares donde discurría antiguamente la Cañada Real, en cumplimiento de la Concordia firmada el 2 de marzo de 1418 entre los Hombres Buenos de la Mesta y los procuradores del Concejo de la Villa (de Madrid).

El Consejo de la Mesta era una poderosa organización de ganaderos del antiguo Reino de Castilla fundada en 1273 y abolida en 1836.

La alcaldesa de Madrid, Manuela Carmena, dio la bienvenida a los los pastores, que dejan las dehesas de verano hacia las de invierno, y defendió la pervivencia de esta tradición, que promueve la Asociación Trashumancia y Naturaleza.

Señaló que la Fiesta de la Trashumancia "da un color especial a una ciudad sencilla y abierta -Madrid- que es el rompeolas de todas las Españas".



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Carmena anunció que el año próximo, con motivo del 600 aniversario de la Mesta, el Ayuntamiento prevé contar en primavera con su propio rebaño de 700 ovejas.

Según la Asociación Trashumancia y Naturaleza, España es el único país del mundo con una extensa red de vías pecuarias, que abarca más de 125.000 kilómetros de longitud y 420.000 hectáreas de superficie, protegida desde el siglo XIII.

Su presidente, Jesús Garzón, recordó que España tiene un 50% de desempleo juvenil mientras los pueblos se abandonan.

En este sentido, aseguró que la ganadería trashumante ofrece "un empleo sostenible y de altísima calidad, al tiempo que ayuda a conservar unos pastos que poseen el mayor número de flores por metro cuadro del planeta".

CANARIAS AHORA:

CANARIAS METIÓ EN PENÍNSULA EN AGOSTO EL 46% MÁS DE PLÁTANO QUE EL MES ANTERIOR

El fuerte alza de envíos se explica por existir un mes con cinco semanas y por las menores autorizaciones de retirada de fruta; de enero a agosto de 2017, la 'banana' ha copado entre el 34 y el 51% del mercado en Península, 'fifty-fifty' con el plátano
D. M. - Santa Cruz de Tenerife



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060



Envasado de plátano con origen en Canarias

MÁS INFO

- El mercado peninsular recibe en julio casi las mismas cantidades de plátano que de 'banana'
- **ETIQUETAS:** Canarias, Península, agosto, plátano, banana, cuota de mercado, envíos

La Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria ha publicado hace unos días la información relativa al comercio exterior de España correspondiente al mes de agosto de 2017, los datos más recientes disponibles. En ese mes, se enviaron desde Canarias 30.702 toneladas al mercado peninsular y balear español, que es la cifra máxima, al menos desde 2009, al coincidir cinco semanas de embarques, tal y como ha desvelado el economista Juan S. Nuez en su blog *Hojas Bananeras*.

Con origen en África y Latinoamérica llegaron al mismo destino unas 22.585 toneladas, mientras que las reexportaciones se situaron en 7.958, de las que 707 fueron hacia Marruecos.

Con ese reparto general de fruta, la oferta disponible aparente se situó en torno a las 45.329 toneladas, también valores



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

máximos, al menos desde 2009. Si ese dato se compara con el mes de julio, los volúmenes llegados desde Canarias aumentaron el 45,7%, y las importaciones, el 23,6%, mientras que las reexportaciones cayeron el 4,3%, de modo que la oferta disponible aparente fue el 46,1% superior en agosto que en julio.

En cambio, si lo que se analiza es lo ocurrido en el mercado peninsular y balear de plátanos y *bananas* en lo que va de ejercicio 2017 (primero ocho meses del año), los consumidores han tenido a su disposición unas 388.412 toneladas en esos ocho meses, 8.930 menos que el año pasado en el mismo periodo, lo que supone una caída del 2,3%. Desde el archipiélago, se han remitido 4.392 toneladas más que el ejercicio anterior (+1,7%), mientras que la importación de *bananas* ha aumentado algo más (+8.664 toneladas, +4,6%). Las reexportaciones han crecido de manera importante (+21.986 toneladas, +49,7%).

Con los volúmenes señalados, la cuota de mercado de la *banana* importada en agosto se movió entre un mínimo del 32% y un máximo del 50%. El analista reseñado considera que se situó más cerca de la última cifra que de la primera, ya que el 80% de las reexportaciones tuvo como destino a Portugal, habitual mercado de la fruta canaria que no encuentra hueco en la zona peninsular.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Evolución del mercado peninsular y balear español en 2016 y 2017 (toneladas)

Toneladas	Agosto 2017	Ene-ago 2017	Ene-ago 2016	Diferencia 2017-2016	%
Envíos de Canarias	30.712,62	258.008,45	253.616,69	+4.391,76	+1,73%
Importaciones	22.585,40	196.674,99	188.010,52	+8.664,47	+4,61%
Reexportaciones	7.958,49	66.271,86	44.285,83	+21.986,03	+49,65%
Oferta disponible	45.328,53	388.411,57	397.341,38	-8.929,81	-2,25%
Cuota de mercado 'banana' importada	Agosto 2017	Ene-ago 2017	Ene-ago 2016	Diferencia 2017-2016	
Todo lo reexportado es 'banana' importada	32,27%	33,57%	36,17%	-2,60 p.p.	
Todo lo reexportado es de origen canario	49,83%	50,64%	47,32%	+3,32 p.p.	

Fuente: Administración de Aduanas e Impuestos Especiales de la Agencia Tributaria. Elaboración propia

Si el análisis de la cuota de mercado de la *banana* importada en el mercado peninsular y balear español se realiza para el acumulado de 2017, el resultado que se obtiene es que se ha movido entre el 34% y el 51%, más cerca de la última cifra que de la primera, mientras que en las mismas fechas de 2016 se había situado entre el 36 y el 47%.

El economista advierte que existen otros métodos para intentar aproximarse a la cuota de mercado de la *banana* importada en el mercado español de Península y Baleares. En el momento de redactar estas líneas (20/10/17), solo están disponibles los datos del *Panel de consumo de los hogares*, del Ministerio de Agricultura del Gobierno de España hasta julio.

En ese caso, si se descuenta el consumo en Canarias y se admite que todos los envíos de plátano canario se comercializaron en el territorio español, la cuota de mercado de



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

la *banana* se habría situado en torno al 22% de promedio en lo que va de año, muy por debajo de la mínima calculada por el método de balances, que de media se ha movido entre el 35% y el 49%.

Ahora bien, hay que tener en cuenta que esos parámetros no consideran el consumo en el canal *Horeca* (hoteles y restauración), y además supone que ningún kilo de plátano canario se vende fuera de España.

Asprocan ha informado en diversas notas de prensa sobre la cuota de volumen en los hogares españoles según los datos facilitados por Kantar Worldpanel, que tampoco incluye el canal Horeca ni el descuento de las reexportaciones de plátano canario. Según esos datos, la cuota de mercado de la *banana* importada en enero (última mensual publicada) habría sido del 26,70%, cifra también muy alejada del mínimo calculado por el método de balances para esa fecha.

ABC CANARIAS:



Bodega subterránea del siglo XVII - ABC



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

HIJOS DE ALBERTO GUTIÉRREZ, CUARTA GENERACIÓN DE UNA BODEGA CON MÁS DE 350 AÑOS DE HISTORIA

Exporta sus vinos a 23 países fundamentalmente del entorno europeo y su objetivo prioritario es Estados Unidos

Más de 350 años de historia avalan a Hijos de Alberto Gutiérrez, una de las bodegas más antiguas y representativas de la D. O. Rueda. Fundada en 1657 por la orden de los dominicos tras la desamortización de Mendizábal, su propiedad pasó a manos privadas, y tras sucesivas ventas, fue adquirida en 1949 por Alberto Gutiérrez. Hoy, la bodega está en su cuarta generación y es Carmen San Martín, biznieta del fundador, la que lleva desde hace más de cinco años las riendas de una moderna empresa que ya exporta a 23 países y cuenta con un amplio palmarés de premios. Recientemente ha recibido la máxima puntuación obtenida por los vinos de D. O. Rueda que otorga la Guía Peñín 2018.

Cuando en 2012 Carmen San Martín recibió la propuesta de asumir la gerencia de la bodega tardó en decidirse. Suponía, relata, un cambio de vida radical y una responsabilidad enorme ya que la empresa se encontraba en una situación delicada tras unos años de fuerte crisis que empezaba a superar con grandes dificultades. Actualmente, la situación de la compañía es muy distinta: en 2016 facturó 6,86 millones de euros. «Esto no es fruto de una labor individual, es el resultado del esfuerzo de todo el equipo, el apoyo de los socios, la confianza de nuestros clientes y proveedores, etc... Sin todos ellos no habría sido posible», explica.

Las bodegas De Alberto son unas de las de mayor producción de la región. Con capacidad de almacenamiento para 15 millones de litros, dispone de la tecnología más avanzada para la producción de vinos de alta calidad y cuenta con las certificaciones BRC, IFS y Ecológica. Y todo esto lo ha logrado siendo una empresa familiar que ya está en cuarta generación. 26 son sus accionistas, todos de la familia, aunque solo dos



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004
Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634
La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470
Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288
Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450
Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790
Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004
Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

miembros de esta, de un total de 25, trabajan en la bodega. La cifra aumenta hasta 32 en época de vendimia.

Carmen San Martín Gutiérrez (Valladolid, 1978) es licenciada en Derecho y cuando le llegó la llamada de la familia contaba ya con diez años de experiencia laboral, fundamentalmente en banca. Llevaba, sin embargo, varios años vinculada con el negocio familiar como miembro del consejo de administración de esta bodega situada en Serrada, una pequeña localidad castellana a 25 kms de Valladolid. Desde que cogió las riendas del negocio esta empresaria ha realizado fuertes inversiones en la renovación de las instalaciones, ha incorporar nuevas categorías de vinos («frizzantes» y verdejo ecológico) y ha realizado también cambios de imagen y diseño de la marca – nuevas etiquetas, actualizar la página web...– «Buscamos modernizar y adaptar la bodega a los nuevos tiempos y a los consumidores, mejorar en eficiencia y productividad, pero sin perder nuestras raíces», asegura.

El principal mercado para Hijos de Alberto Gutiérrez sigue siendo el nacional, el canal Horeca, principalmente. Exporta sus vinos a 23 países fundamentalmente del entorno europeo (Reino Unido, Holanda, Alemania y Suecia) y su objetivo prioritario para los próximos ejercicios es Estados Unidos.

Entre los principales retos que tiene Carmen San Martín figura la exportación y el enoturismo. «Hemos realizado una rehabilitación de nuestra bodega subterránea del siglo XVII. Son galerías excavadas a mano en roca de peña, con grandes bóvedas de cañón hechas de ladrillo y con más de kilómetro y medio de longitud, un verdadero laberinto que recorre el subsuelo de Serrada. Una auténtica joya», explica San Martín.

Explica que «apostamos por el enoturismo como una forma de acercarnos a nuestros consumidores y, por qué no, en un futuro como una nueva vía de negocio. Para ello hemos adaptado nuestras instalaciones, formado al personal y nos hemos certificado para formar parte de la ruta del vino de Rueda», concluye.



Las Palmas de Gran Canaria: C/. Miguel Sarmiento, 2 – 35004

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

La Aldea de San Nicolás: Avda. Los Cardones, 25 – 35470

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

Santa María de Guía: C/. Sancho de Vargas, 19, interior bajo – 35450

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

Santa Cruz de Tenerife: C/. Cairasco, 5, Edif. Retama, 1º A – 38004

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Bodegas De Alberto tiene un amplio catálogo de vinos en el que destacan los blancos verdejos acogidos a la D. O. Rueda, pero en este catálogo también hay tintos, rosados y «frizzantes» amparados en la indicación geográfica protegida Vinos de la Tierra de Castilla y León. Han llegado a elaborar cerca de seis millones de botellas según la añada entre todas las categorías y marcas.