



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, 25 DE MARZO DE 2018

LA PROVINCIA

EL CABRITO CON COÑAC DE CARMEN ASCENSIÓN TRIUNFA EN LA FERIA DEL QUESO

La vecina de Uga elabora la receta de su abuela
Isabel Viñoly



Isidro Pérez prepara las hamburguesas de cactus,
batata y queso.



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

Carmen Ascensión, del pueblo de Uga, municipio de Yaiza, triunfó ayer en el primer concurso de cocina tradicional del cabrito de cocineros no profesionales de la VI Feria del Queso y la Cabra Saborea Lanzarote, celebrada en Playa Blanca, con una sabrosa receta que le debe a su abuela Isabel Viñoly. De hecho, denominó el plato que elaboró delante del jurado y el público Cabrito en salsa al estilo de mi abuela.

A la mujer se le iluminaba la cara con el manjar de su abuela en los fogones de la competición. Aseguró que "no existe ningún secreto para hacer esta receta", que según sus explicaciones comenzó con freír los ajos, que luego trituró con una batidora de mano junto con el perejil y el laurel, mezcla a la que añadió coñac, caldo de carne, el cabrito troceado y que dejó reducir a continuación. Al final, acompañó el plato con papas. Todo lo sirvió en una cazuela grande de barro. Su premio es un cheque de 150



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

euros a emplear en Carnes y Embutidos Chacón, patrocinador de la cita.

Juan Cáceres, de Femés, hizo un cabrito al horno con queso ahumado de La Palma. Es la primera vez que hacía ese plato, con el que obtuvo el segundo puesto y un premio que consistió en una cesta de productos de la Isla con quesos, vinos y mermeladas, entre otros productos. Juan metió en adobo durante doce horas la pieza de cabrito con ajo, tomillo y azafrán natural. Es el paso previo al horneado durante veinte minutos junto al queso. Una vez terminado, le dio al cabrito "un toque" en el sartén para dorarlo.

No menos apetecible estaba el cabrito compuesto de María del Carmen Bravo, de Las Breñas. Aprendió la receta de su madre. Detalló que "primero hay que hacer un refrito con tomate, pimienta, cebolla, ajo, laurel y tomillo para luego echar el cabrito troceado, añadirle vino blanco y guisarlo todo junto antes de servirlo con papas fritas". Su propuesta quedó en tercer lugar, cuyo



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

obsequio es una cena para dos personas a elegir entre los restaurantes Toro, Cala o Arena, del chef Luis León, presidente del colectivo Lanzarote Cocina. Los tres premiados fueron los únicos participantes que se inscribieron en el concurso.

De lo tradicional al gusto 2.0

Los paladares tuvieron un amplio menú entre el que elegir en Playa Blanca. De las elaboraciones más tradicionales, como el arroz con leche de cabra y espuma de canela y la croqueta de queso con membrillo del Catering Ampate, a las que incluyeron toques modernos, como la de cabra confitada a baja temperatura más crema de queso de cabra con pepino y limón del restaurante El Toro, de Puerto del Carmen (Tías), el salteado de queso de cabra de guacamole y dátiles o el bombón de queso fresco y semicurado de Finca de Uga con crema de castañas.

La arepa de queso de higo indio, cabra estofada, salsa opaca (originaria de Perú) adaptada y mojo



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

agridulce del chef del restaurante Amura, de Puerto Calero, Dacio Morales fue una de las propuestas más populares, entre las que también destacaron el arroz meloso de cabra, millo y ajo del restaurante Harbour Wiew, ubicado en el puerto deportivo Marina Rubicón, y el tiramisú de crema de yogurt de cabra majorera, el maki de queso fresco Finca de Uga con crema de berenjena glaseada con miso y el queso fundido y papas raclette 2.0, creaciones del Hotel Princesa Yaiza. El chef del establecimiento, Dimitri Taschieri, explicó que han elaborado sus recetas a propósito de la feria, una oportunidad "para ensayar nuevos sabores, testar la respuesta del público, explicarle la filosofía de nuestras recetas con productos kilómetro cero y si tienen éxito introducirlas en nuestra carta del hotel".

Añadió que "lo que hemos hecho ha sido traernos las raíces de la cocina japonesa, como el maki, y la raclette, de origen suizo, y adaptarlas a nuestros productos de la tierra, de ahí lo de 2.0".



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 hamburguesa de cactus, queso ahumado, batata, remolacha, cebolla, huevo y pan rallado es la estrella de La casa de Bartolo, de San Bartolomé, negocio de Isidro Pérez.

Los conos con crema de queso de cabra de finas hierbas y pimentón, un trampantojo de helado, fue una de las ideas más originales que llevaron Manolo Betancort y Daiana Gerez, de la pastelería cafetería La Argentina, situada en Argana Alta (Arrecife).

Para acompañar tanta variedad gastronómica nada mejor que los vinos de Lanzarote. El enólogo de Bodegas La Geria, Alejandro Muñoz, indicó que "la gente viene a disfrutar a ferias como esta y muchos no saben que la Isla tiene quesos y vinos de muy buena calidad. Es un acierto encontrarlos aquí".

Luz Nélida Paque, dueña de Flor de Luz, de San Bartolomé, que tiene varios premios nacionales e internacionales por sus quesos, echó en falta más apoyo institucional a la hora de incrementar las infraestructuras públicas para el sector primario.



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

"Tengo mi ganado y quesaría a cinco minutos en coche de San Bartolomé y llevo diez años pidiendo que instalen las canalizaciones de agua potable y no han hecho nada. Todavía tengo que llevar el agua en cubas", lamentó.

En la actualidad son 18 las quesarías que pertenecen a la Asociación de Queserías Artesanas de Lanzarote (Aqual). Su presidente, Celso Pérez, destacó que "estamos más estables porque el sector se ha profesionalizado, busca la manera de recolocar el producto y venderlo en el mercado que le corresponde, al igual que se ha hecho con el vino, y para ello contamos con el respaldo de la Cámara de Comercio de Lanzarote. La idea es vender el queso fresco en los supermercados y el curado en los puntos de venta especializados y hacernos sostenibles". Avanzó que "estamos a punto de cerrar un convenio con un importante distribuidor de quesos de Madrid. Con el tiempo la demanda irá subiendo y no queremos que el mercado de la Isla



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

se colapse y jugar con la guerra de precios. De ahí la idea de recolocar el queso en distintos mercados".

El consejero de Agricultura y Ganadería del Cabildo, Antonio Morales, apuntó que "seguiremos apostando y colaborando con algo que está dando resultados positivos como son estas ferias". El Cabildo, el Ayuntamiento de Yaiza, Aqual y el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote organizaron la feria. Hubo más de 40 expositores y miles de visitantes el fin de semana.

CANARY WINE DA EL SALTO A ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ

Un equipo de trabajo conformado por los bodegueros de Tenerife, Lanzarote y Gran Canaria parten mañana lunes a los Estados Unidos y Canadá



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



Canary Wine da el salto a Estados Unidos y Canadá E. P.

Un equipo de trabajo conformado por los bodegueros de las Bodegas Viñátigo, Tajinaste y Monje de la isla de Tenerife, Bermejo de Lanzarote y Frontón de Oro de Gran Canaria parten mañana lunes a los Estados Unidos y Canadá para poner en valor la filosofía y los vinos Canary Wine, actualmente tan valorados y demandados en aquellos países, así como para profundizar en la comercialización de los mismos en estos pujantes mercados internacionales.



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

Uno de los principales eventos en esta gira americana será el tasting organizado por David Bowler Wines en el Metropolitan Pavilion de Nueva York. Es éste un reconocido salón vinícola, de referencia en Estados Unidos, donde Canary Wine tendrá una oportunidad para dar a conocer a los asistentes -prescriptores profesionales- las particularidades y tipicidad de los vinos de Canarias, al tiempo que trabajar en ampliar la exportación de estos vinos, uno de los grandes retos actuales del sector en el archipiélago.

La misión comercial de Canary Wine se extenderá visitando además las ciudades norteamericanas de Nueva York, Portland, Chicago, Boston, Los Angeles, Nueva Orleans, Nashville y Miami, donde realizarán degustaciones, presentaciones y catas a distribuidores, clientes especializados, prescriptores e influencers.

Paralelamente, participarán en Toronto en un seminario de presentación y tasting sobre 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

Canary Wine dirigido a profesionales del sector en este país, organizado por el prestigioso master sumillier y periodista John Szabo MS, autor de un exitoso libro en Norte América sobre los vinos volcánicos.

Todos los eventos de Canary Wine en Estados Unidos se podrán seguir en tiempo real a través de sus redes sociales (Facebook, Twitter e Instagram) con el hashtag #CanaryWineUSA

CANARIAS 7

LAS PRESAS VUELVEN A REBOSAR EN 2018

Los embalses de la isla redonda ofrecen en este 2018 un caudal general mucho más esperanzador, pasando del 14% de 2017 al 53 del presente año.



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 paisaje que destilan los embalses en la isla es más que revelador. Tras las últimas borrascas acaecidas en Gran Canaria, el volumen total de agua acumulado supera los 25 millones de metros cúbicos. Daniel Herrera@_DanielHR Las Palmas de Gran Canaria

De hecho, el nivel hace un año de toda la red apenas alcanzaba los 6,2 millones, con lo que se ha pasado del secarral más descorazonador que albergaba 2017 -14% de capacidad- a un 2018 más que esperanzador -53% en este mes-.

Justo hace un año, más de una decena de embalses agonizaban con niveles que apenas suponían la cuarta parte de su capacidad. Ayagaures solo contabilizaba un 2% de volumen, subiendo en los últimos meses casi 15 metros de altura. En similar situación se estacionaba la presa de Fataga, rondando el mínimo hace apenas ocho meses y disfrutando ahora de un elocuente 80% de nivel -de 1.737 a 262.563 metros cúbicos-.



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

Tanto Gambuesa como El Mulato y Siberio -la más profunda en la actualidad tras Soria con 82 metros- alcanzaron su máxima capacidad, lo que facilitó el trasvase de agua a otras obras hidráulicas.

Cabe recordar que, en sus poco más de 1.500 kilómetros cuadrados, Gran Canaria contabiliza un total de 69 grandes presas, tal y como lo tiene catalogado el Consejo Insular de Aguas a las infraestructuras de esta índole, que superan los 15 metros de altura o más de 100.000 metros cúbicos de capacidad.

A pesar de este reboso general, tanto los técnicos del Cabildo como de la Agencia Estatal de Meteorología se muestran cautos. El agua para los cultivos está más que garantizado para el resto del año. Sin embargo, la sequía no ha remitido del todo, y según las previsiones, se espera una primavera-verano casi yerma de precipitaciones.

Para muestra, el embalse de Soria. El más grande en cuanto a capacidad (12.924.960 metros cúbicos de récord), pone en evidencia lo lejano que han



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

quedado ya las copiosas lluvias, ya que la joya de la corona de la isla redonda se sitúa en la actualidad en un 17,91%. Un porcentaje bajo pero mucho más halagüeño que el 1% que en la pasada primavera hondeaba en las estadísticas del gobierno insular.

Y es que desde finales de 2010, la presente década ha ofrecido una lenta pero constante reducción en su ciclo de precipitaciones, pasando del 82% de volumen global contabilizado en los siete principales embalses al casi epidérmico 14% que se alcanzó el año pasado. La mejoría es más que palpable.

LA OPINION DE TENERIFE

CANARY WINE DA EL SALTO A ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Un equipo de trabajo conformado por los bodegueros de Tenerife, Lanzarote y Gran Canaria parten mañana lunes a los Estados Unidos y Canadá



Canary Wine da el salto a Estados Unidos y Canadá E. P.

Un equipo de trabajo conformado por los bodegueros de las Bodegas Viñátigo, Tajinaste y Monje de la isla de Tenerife, Bermejo de Lanzarote y Frontón de Oro de Gran Canaria parten mañana lunes a los Estados Unidos y Canadá para poner en valor la filosofía y los vinos Canary Wine, actualmente tan valorados y demandados en



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

aquellos países, así como para profundizar en la comercialización de los mismos en estos pujantes mercados internacionales.

Uno de los principales eventos en esta gira americana será el tasting organizado por David Bowler Wines en el Metropolitan Pavilion de Nueva York. Es éste un reconocido salón vinícola, de referencia en Estados Unidos, donde Canary Wine tendrá una oportunidad para dar a conocer a los asistentes -prescriptores profesionales- las particularidades y tipicidad de los vinos de Canarias, al tiempo que trabajar en ampliar la exportación de estos vinos, uno de los grandes retos actuales del sector en el archipiélago.

La misión comercial de Canary Wine se extenderá visitando además las ciudades norteamericanas de Nueva York, Portland, Chicago, Boston, Los Angeles, Nueva Orleans, Nashville y Miami, donde realizarán degustaciones, presentaciones y catas a distribuidores, clientes especializados, prescriptores e influencers.



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

Paralelamente, participarán en Toronto en un seminario de presentación y tasting sobre los Canary Wine dirigido a profesionales del sector en este país, organizado por el prestigioso master sumillier y periodista John Szabo MS, autor de un exitoso libro en Norte América sobre los vinos volcánicos.

Todos los eventos de Canary Wine en Estados Unidos se podrán seguir en tiempo real a través de sus redes sociales (Facebook, Twitter e Instagram) con el hashtag #CanaryWineUSA.

CANARIAS AHORA

BODEGUEROS CANARIOS MOSTRARÁN LA EXCELENCIA DE SUS VINOS EN ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Un grupo de bodegueros de Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote recorrerán diversos estados mostrando las excelencias del vino de Canarias a prescriptores locales y participando en distintos eventos promocionales



Representantes de Canary Wine en Estados Unidos

Un grupo de bodegueros de Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote recorrerán diversas zonas de Estados Unidos y Canadá para mostrar las excelencias 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

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

vino de Canarias a prescriptores locales, además de participar en distintos eventos promocionales.

Según informa Canary Wine, un equipo de trabajo conformado por los bodegueros de las Bodegas Viñátigo, Tajinaste y Monje de Tenerife, Bermejo de Lanzarote y Frontón de Oro de Gran Canaria tienen previsto partir mañana hacia Estados Unidos y Canadá para destacar "la filosofía y los vinos" del Archipiélago.

Añade Canary Wine que los caldos canarios son valorados y demandados en aquellos países, y en el viaje también se intentará profundizar en la comercialización de los vinos "en estos pujantes mercados internacionales".

Uno de los principales eventos en esta gira americana será la degustación organizada por David Bowler Wines en el Metropolitan Pavilion de Nueva York. Es éste un reconocido salón vinícola, de referencia en Estados Unidos, donde Canary Wine tendrá una oportunidad para dar a conocer a los asistentes -prescriptores profesionales- 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

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

particularidades y tipicidad de los vinos de Canarias, al tiempo que trabajará en ampliar la exportación de nuestros vinos, uno de los grandes retos actuales del sector en el Archipiélago.

La misión comercial de Canary Wine se extenderá visitando las ciudades de Nueva York, Portland, Chicago, Boston, Los Ángeles, Nueva Orleans, Nashville y Miami donde realizarán degustaciones, presentaciones y catas a distribuidores, clientes especializados y prescriptores.

Además participarán en Toronto (Canadá) en un seminario de presentación y degustación sobre los vinos canarios dirigido a profesionales del sector en este país, organizado por el master sumiller y periodista John Szabo MS, autor de una publicación sobre los vinos volcánicos.

BAIFO MACERADO EN VINO SECO O AREPA DE QUESO DE HIGO INDIO, ENTRE LOS PLATOS DE LA FERIA DEL QUESO Y LA CABRA



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 Feria se reanuda este domingo y contará con la celebración del I Concurso Popular de Cocina del Cabrito, patrocinado por Chacón, diversos talleres de cocina y el concierto de 'Si es tarde nos vamos'

'Baifo macerado envino seco con crema de batata y queso curado con espuma de legumbres', 'Arepas de queso de higo indio, cabra estofada, salsa opaca y mojo agridulce' o 'Galantina de cabrito con su gelatina, mousse de cuajada especiada, crujiente de queso añejo y rúcula', son algunas de las exquisitas recetas que ofrece la 'VI Feria del Queso y la Cabra



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

Saborea Lanzarote' que arrancó el sábado en Playa Blanca.

Coorganizada por el Cabildo de Lanzarote, Ayuntamiento de Yaiza, Asociación de Queserías Artesanas de Lanzarote (AQUAL) y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote, y ubicada en el centro urbano de Playa Blanca -avenida Papagayo y calle Bienvenida Martín-, la Feria cuenta con más de 40 stands en los que se puede degustar una amplia variedad de los excelentes productos enogastronómicos lanzaroteños.

Uno de los atractivos del domingo será la celebración del 'I Concurso Popular de Cocina del Cabrito', patrocinado por Chacón, que tendrá lugar a partir de las 11.30 horas con la participación de cinco cocineros aficionados que serán asesorados por el chef Luis León, presidente de 'Lanzarote Cocina'. Esta segunda jornada incluirá además diversos talleres de cocina y el concierto, a partir de las 14.30 horas, de 'Si es tarde nos vamos'.



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 VI Feria del Queso y la Cabra Saborea Lanzarote cuenta con ocho expositores queseros -Aqual, Tinache, Montaña de Haría, Granja San Roque, Flor de Luz, Finca de Uga, El Faro y Rubicón- y cinco de bodegas -La Geria, Tierra de Volcanes, El Grifo, Rubicón y Stratvs-, además de los restaurantes Caprica Cheese Bar, The V Factor, Taberna de Nino, La Galería, Harbour View, La Argentina, Los Aljibes de Tahíche, Princesa Yaiza, Gourmet Catering Ampate y La Caleta.

También tienen expositores Heladería Flor de Latte, Licores Rosado y Valero, Cervecería artesana NAO, El Rincón del Queso Artesano, La Casa de Bartolo, Cervecería artesana Los Aljibes de Tahíche, La Posada, Pescados La Tiñosa, Mermeladas Lala y Panadería y Pastelería Andybrot.

Todos ellos fueron visitados el sábado por el presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés, que estuvo acompañado en el recorrido por el consejero de Turismo, Cultura y Deportes 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

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Gobierno de Canarias, Isaac Castellano; el alcalde de Yaiza, Óscar Noda, y los consejeros insulares de Promoción Económica, Ángel Vázquez, y de Agricultura, Ganadería y Pesca, Antonio Morales, entre otros representantes públicos; además del presidente de AQUAL, y de representantes del Consejo Regulador.

LOS VINOS ISLEÑOS DE 'CANARY WINE' VUELVEN A HACER LAS AMÉRICAS

La DOP Islas Canarias inicia este lunes una promoción en los mercados de EEUU y Canadá, con presencia de las bodegas Viñátigo, Tajinaste y Monje, de Tenerife; Bermejo, de Lanzarote, y Frontón de Oro, de Gran Canaria



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 imagen, vinos de la DOP Islas Canarias

Un equipo de trabajo conformado por los bodegueros de las bodegas Viñátigo, Tajinaste y Monje en la isla de Tenerife, Bermejo en Lanzarote y Frontón de Oro en Gran Canaria parten este lunes a los Estados Unidos y Canadá para promocionar los vinos Canary Wine (DOP Islas Canarias), actualmente valorados y demandados en aquellos países.



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

Una de las principales citas en esta gira americana será el tasting organizado por David Bowler Wines en el Metropolitan Pavilion de Nueva York. Es este un reconocido salón vinícola, de referencia en Estados Unidos, donde Canary Wine tendrá una magnífica oportunidad para dar a conocer a los asistentes -prescriptores profesionales- las particularidades y la tipicidad de los vinos de Canarias, al tiempo que trabajar en ampliar la exportación de nuestros vinos, uno de los grandes retos actuales del sector en nuestro archipiélago.

La misión comercial de Canary Wine se extenderá visitando además las ciudades norteamericanas de Nueva York, Portland, Chicago, Boston, Los Ángeles, Nueva Orleans, Nashville y Miami, donde realizarán degustaciones, presentaciones y catas a distribuidores, clientes especializados, prescriptores e influencers.

Paralelamente, participarán en Toronto, Canadá, en un seminario de presentación y tasting sobre los Canary Wine dirigido a profesionales del sector en



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

ese país, organizado por el prestigioso master
sumillier y periodista John Szabo MS, autor de un
exitoso libro en Norte América sobre los vinos
volcánicos.

Todas las citas de Canary Wine en Estados Unidos
se podrán seguir en tiempo real a través de sus
redes sociales (Facebook, Twitter e Instagram) con
el hashtag #CanaryWineUSA.

ABC CANARIAS

LOS VINOS CANARIOS, DE GIRA POR AMÉRICA DEL NORTE

Productores de las islas exponen en Nueva York,
Portland, Chicago, Boston, Los Ángeles, Nueva
Orleans, Nashville, Toronto y Miami



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



Bodegueros de Tenerife, Gran Canaria y Lanzarote recorrerán diversas zonas de Estados Unidos y Canadá para mostrar las excelencias del vino de Canarias a prescriptores locales, además de participar en distintos eventos promocionales.

Representantes de Bodegas Viñátigo, Tajinaste y Monje de Tenerife, Bermejo de Lanzarote y Frontón de Oro de Gran Canaria tienen previsto partir desarrollar este mes acciones en Estados Unidos y Canadá para destacar «la filosofía y los vinos» del archipiélago.

Para la marca «Canary Wine», que los caldos canarios sean valorados y demandados en aquellos



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

países, ayudará a la comercialización de los vinos «en estos mercados internacionales».

Uno de los principales eventos en esta gira americana será la degustación organizada por el salón David Bowler Wines en el Metropolitan Pavilion de Nueva York. En este espacio se trabajará para ampliar la exportación de vinos de las islas.

La misión comercial de Canary Wine se extenderá visitando además las ciudades de Nueva York, Portland, Chicago, Boston, Los Ángeles, Nueva Orleans, Nashville y Miami.

Además participarán en Toronto (Canadá) en un seminario de presentación y degustación sobre los vinos canarios dirigido a profesionales del sector en este mercado, organizado por el master sumiller y periodista John Szabo MS, autor de una publicación sobre los vinos volcánicos.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS



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

CANARY WINE DA EL SALTO A ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ



Un equipo de trabajo conformado por los bodegueros de las Bodegas Viñático, Tajinaste y Monje de la Isla de Tenerife, Bermejo de Lanzarote y Frontón de Oro de Gran Canaria, parten hoy [LUNES 26] a los Estados Unidos y Canadá para poner en valor la filosofía y los vinos Canary Wine, actualmente tan valorados y demandados en



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

aquellos países, así como para profundizar en la comercialización de los mismos en estos pujantes mercados internacionales.

Uno de los principales eventos en esta gira americana será el Tasting organizado por David Bowler Wines en el Metropolitan Pavilion de Nueva York. Es éste un reconocido salón vinícola, de referencia en Estados Unidos, donde Canary Wine tendrá una magnífica oportunidad para dar a conocer a los asistentes - prescriptores profesionales - las particularidades y tipicidad de los vinos de Canarias, al tiempo que trabajar en ampliar la exportación de nuestros vinos, uno de los grandes retos actuales del sector en nuestro Archipiélago.

La misión comercial de Canary Wine se extenderá visitando además las ciudades norteamericanas de Nueva York, Portland, Chicago, Boston, Los Ángeles, Nueva Orleans, Nashville y Miami donde realizarán degustaciones, presentaciones y catas a



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

distribuidores, clientes especializados, prescriptores e influencers.

Paralelamente, participarán en Toronto, Canadá, en un seminario de presentación y tasting sobre los Canary Wine dirigido a profesionales del sector en este país, organizado por el prestigioso Master Sumillier y Periodista John Szabo MS, autor de un exitoso libro en Norte América sobre los vinos volcánicos.

Todos los eventos de Canary Wine en Estados Unidos se podrán seguir en tiempo real a través de sus redes sociales (Facebook, Twitter e Instagram) con el hashtag #CanaryWineUSA.

EL INDEPENDIENTE DE CANARIAS

BAIFO MACERADO EN VINO SECO, AREPA DE QUESO DE HIGO INDIO O MOUSSE DE CUAJADA ESPECIADA, ENTRE 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

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

EXQUISITECES DE LA 'VI FERIA DEL QUESO Y LA CABRA SABOREA LANZAROTE'



'Baifo macerado envino seco con crema de batata y queso curado con espuma de legumbres', 'Arepas de queso de higo indio, cabra estofada, salsa opaca y mojo agridulce' o 'Galantina de cabrito con su gelatina, mousse de cuajada especiada, crujiente de queso añejo y rúcula', son algunas de las exquisitas recetas que ofrece la 'VI Feria del Queso y la Cabra Saborea Lanzarote' que arrancó ayer sábado en Playa Blanca.



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

Coorganizada por el Cabildo de Lanzarote, Ayuntamiento de Yaiza, Asociación de Queserías Artesanas de Lanzarote (AQUAL) y Consejo Regulador de la Denominación de Origen Vinos de Lanzarote, y ubicada en el centro urbano de Playa Blanca -avenida Papagayo y calle Bienvenida Martín-, la Feria cuenta con más de 40 stands en los que se puede degustar una amplia variedad de los excelentes productos enogastronómicos lanzaroteños.

Uno de los atractivos de hoy domingo será la celebración del 'I Concurso Popular de Cocina del Cabrito', patrocinado por Chacón, que tendrá lugar a partir de las 11.30 horas con la participación de cinco cocineros aficionados que serán asesorados por el chef Luis León, presidente de 'Lanzarote Cocina'. Esta segunda jornada incluirá además diversos talleres de cocina y el concierto, a partir de las 14.30 horas, de 'Si es tarde nos vamos'.



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 VI Feria del Queso y la Cabra Saborea Lanzarote cuenta con ocho expositores queseros -Aqual, Tinache, Montaña de Haría, Granja San Roque, Flor de Luz, Finca de Uga, El Faro y Rubicón- y cinco de bodegas -La Geria, Tierra de Volcanes, El Grifo, Rubicón y Stratvs-, además de los restaurantes Caprica Cheese Bar, The V Factor, Taberna de Nino, La Galería, Harbour View, La Argentina, Los Aljibes de Tahíche, Princesa Yaiza, Gourmet Catering Ampate y La Caleta.

También tienen expositores Heladería Flor de Latte, Licores Rosado y Valero, Cervecería artesana NAO, El Rincón del Queso Artesano, La Casa de Bartolo, Cervecería artesana Los Aljibes de Tahíche, La Posada, Pescados La Tiñosa, Mermeladas Lala y Panadería y Pastelería Andybrot.

Todos ellos fueron visitados ayer sábado por el presidente del Cabildo de Lanzarote, Pedro San Ginés, que estuvo acompañado en el recorrido por el consejero de Turismo, Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, Isaac Castellano; el alcalde



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 Yaiza, Óscar Noda, y los consejeros insulares de Promoción Económica, Ángel Vázquez, y de Agricultura, Ganadería y Pesca, Antonio Morales, entre otros representantes públicos; además del presidente de AQUAL, y de representantes del Consejo Regulador.