



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

SÁBADO, 9 DE MARZO DE 2019

LA PROVINCIA y LA OPINIÓN DE TENERIFE

ULTIMÁTUM A SÁNCHEZ PARA QUE ENVÍE LOS FONDOS PARA EL AGUA DE RIEGO EN 28 DÍAS

Los agricultores canarios recelan del borrador de decreto que impulsa Transición Ecológica, pero aplazan al 5 de abril una movilización que, avanzan, será "histórica"



- CONTENIDO EXCLUSIVO PARA SUSCRIPTORES DIGITALES -

CANARIAS AHORA

LOS AGRICULTORES RETRASAN 15 DÍAS LA TRACTORADA PREVISTA POR LA DEMORA EN EL ABONO DE OCHO MILLONES PARA EL AGUA DE RIEGO

La organización profesional COAG-Canarias y comunidades de regantes de Gran Canaria dan un periodo de gracia al PSOE para que resuelva el 'desaguisado'; la protesta del 22 de marzo ahora se lleva al 5 de abril y el real decreto no gusta



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 sector exige que "el Estado transfiera los fondos a la Comunidad Autónoma; de no hacerlo así, saldremos a la calle, tanto en Las Palmas de Gran Canaria como en Santa Cruz de Tenerife"

Los agricultores se han reunido este viernes con el secretario general del PSOE en Canarias, Ángel Víctor Torres, que les ha vuelto a asegurar que los ocho millones de euros para el agua de riego llegarán al archipiélago



Los agricultores y comunidades de regantes de Canarias han decidido posponer la manifestación convocada para el próximo 22 de marzo hasta el 5 de abril (15 días después), en espera de que el Estado abone los ocho millones de euros para agua de riego incluidos en los Presupuestos Generales del Estado de 2018.

El presidente de COAG en Canarias, Rafael Hernández, y el representante del Consorcio de Comunidades de Regantes del Noroeste de Gran Canaria, José Reyes, han expresado este viernes su confianza en que el dinero llegue finalmente a las islas, pero han puesto varios reparos al real decreto que está tramitando el Estado.

Ese Real Decreto, informó la agencia Efe, no incluye el pago anticipado de los ocho millones de euros (lo que sí se hizo con la misma partida de 2017, entonces seis millones de euros) a la Comunidad Autónoma, lo que complica el abono de las ayudas a los agricultores, ya que, para hacerlo, el Gobierno de Canarias deberá hacer una modificación del presupuesto regional, "algo que lleva



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

tiempo y puede suponer que la legislatura acabe sin que las ayudas se hayan abonado", ha asegurado Hernández.

"Lo miramos todo con mucha cautela, porque ya ha habido muchos retrasos en este asunto y nos resulta extraño que no se incluya el pago anticipado del dinero, cuando en ocasiones anteriores sí se ha hecho", ha señalado el presidente de COAG Canarias.

Los agricultores expresan también su extrañeza por el hecho de que el real decreto haya salido a exposición pública, un trámite administrativo que retrasa su aprobación y que creen innecesario, pues la partida está incluida en los Presupuestos Generales del Estado de 2018, ha asegurado el representante de los agricultores.

"Suenan todo muy raro y el pago ha sufrido varias demoras, primero en diciembre y luego en enero; más tarde la ministra dijo que no se podía, y ahora hay trabas administrativas. Todo eso genera incertidumbre", ha denunciado Hernández.

El sector exige que se cumpla la ley, tanto el Régimen Económico y Fiscal de Canarias como los Presupuestos Generales del Estado. "No es un capricho del sector", ha insistido.

Los representantes de los agricultores se han reunido este viernes con el secretario general del PSOE en Canarias, Ángel Víctor Torres, que les ha asegurado que los ocho millones de euros para el agua de riego llegarán al archipiélago, ha informado Hernández.

"Hemos sido muy flexibles todo este tiempo, y lo seguimos siendo. Hemos pospuesto quince días, hasta el 5 de abril, la protesta prevista para el 22 de marzo, en la confianza de que el dinero llegue. Exigimos que el Estado transfiera los fondos a la Comunidad Autónoma; de no hacerlo, saldremos a la calle, tanto en Las Palmas de Gran Canaria como en Santa Cruz de Tenerife".

TENERIFE ACOGE EL II FORO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL DE LA PAPA LOS DÍAS 25 Y 26 DE MARZO

La cita se celebrará en el Auditorio de Tenerife Adán Martín y está concebida para dar a conocer la cocina de la papa y valorar este producto alimentario, clave en la gastronomía de las islas



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

Telf. 928 369 806 – Fax. 928 385 634

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

Telf. 928 885 085 – Fax. 928 891 288

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

Telf. 928 896 790 – Fax. 928 896 790

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

Telf. 922 299 655 – Fax. 922 242 060

Cocineros influyentes, expertos de reconocido prestigio y periodistas especializados participarán los días 25 y 26 de marzo en el II Foro Gastronómico Internacional de la Papa, que se celebrará en el Auditorio de Tenerife Adán Martín para dar a conocer la cocina de la papa y valorar este producto, clave en la gastronomía canaria.



El objetivo de este encuentro internacional, dirigido a profesionales y de carácter gratuito, es difundir a través de ponencias, clases magistrales, degustaciones, catas y debates uno de los productos más característicos de Tenerife, a la vez que fomentar el intercambio de conocimientos con otros países productores y cocineros.

El acto de presentación de la segunda edición contó con la presencia del presidente insular, Carlos Alonso; el consejero de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias, Narvay Quintero; el alcalde de Santa Cruz, José Manuel Bermúdez; el consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, y el concejal de Promoción Económica de la capital, Alfonso Cabello, además de la directora de Gastroactitud, Julia Pérez, y el director general de Gastrocanarias, José Carlos Marrero.

Carlos Alonso ha anunciado que Tenerife ha sido elegida como sede para la presentación mundial de la campaña promovida por el Centro Internacional de la Papa (CIC) Imagina un mundo sin papas, que invita a los consumidores a ponerse en esta tesitura. "Es un foro de altísimo nivel, en el que animo a participar a los profesionales 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

sector de la gastronomía y a los productores del sector primario a asistir, ya que es una excelente oportunidad para formarse con grandes profesionales conocedores de los secretos de este producto que forma parte de nuestra vida, nuestra cultura e historia", ha señalado el presidente insular. Alonso también ha anunciado que la Asociación de Barman de Tenerife preparará una demostración de cómo se pueden hacer cócteles con papas.

Narvay Quintero ha subrayado que "la papa es un elemento identitario de las islas. Nuestro suelo volcánico, la especial climatología... ha permitido desarrollar un producto único que es valorado no solo en Canarias, sino también lejos de las islas. Hoy, en pleno siglo XXI, la papa y su valor comercial, gastronómico, paisajístico y cultural siguen vigentes".

La directora general de Gastroactitud, Julia Pérez, ha comentado que una de las novedades del programa es que se va a mirar a la historia de la papa, un producto que, según dijo, "ha sacado al mundo del hambre". Además, hizo hincapié en que pretende ser un foro tricontinental, de ahí que se haya invitado a cocineros y expertos de tres continentes: América, África y Europa.

Otra de las novedades del programa, según ha detallado José Carlos Marrero, es la incorporación de un bloque de cocina industrial y la selección de ocho cocineros del último ciclo que se están formando en Hoteles Escuela de Canarias (Hecansa) y que van a ayudar a los chefs invitados durante la celebración del foro.

Ponencias

El foro incluye ponencias sobre Patatas fritas: la aportación belga a la gastronomía de la papa; Irlanda: patatas contra el hambre; Gnocchi: la papa a la italiana; Tubérculos africanos: los primos de las papas; Usos modernos de las viejas papas andinas; Patatas y chocolate/patatas heladas; El viaje de la papa en la historia; Las papas en la cocina popular de Tenerife; Papas y otros tubérculos andinos; Papas y sobrepeso: derribando mitos; Papeles de patatas y otros papeles vegetales; Las patatas bravas más copiadas del mundo; Las recetas más antiguas de papas reinterpretadas hoy; Postres de restaurante con patatas y otros tubérculos o Papas y grasas: los orígenes de la tortilla, entre otras. También se desarrollará la segunda edición del Concurso Nacional de Tortilla de Papas.



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

Entre los chefs y expertos internacionales que estarán en Tenerife durante el foro destaca la presencia de Virgilio Martínez (Central, Lima, Perú); Bernard Lefèbre (Navefri-Unafri, Bélgica); Pádric Óg Gallagher (Botxi, Dublín, Irlanda); Antonio Genovesse (Il Paglaccio, 2*, Roma); Najat Kanaache (Nur, Fez, Marruecos); Omar Malpartida (Lum, Madrid, España), y Vicky Hayward (historiadora, Inglaterra).

La cocina española estará representada por Quique Dacosta (Quique Dacosta, 3*, Valencia); Jordi Butron (Espaisucre, Cataluña); Juanjo López (Tasquita de Enfrente, Madrid); Lucía Freitas (A Tafona, 1*, Santiago, Galicia); Senén González (Tortilla de Senén, Madrid); Javier López Linage (investigador, Madrid); Julia Pérez Lozano (periodista, Madrid) y José Carlos Capel (periodista, Madrid).

Los representantes canarios en el foro serán Braulio Simancas (Silbo Gomero, Tenerife); Alexis García (100% Pan y Pastelería, Tenerife); Marlene Hernández (100% Pan y Pastelería, Tenerife); Jesús González (Bogey, Tenerife); Domingo Ríos Mesa (técnico del Cabildo de Tenerife); Camir Gómez-Pablos (historiadora, Gran Canaria) y José Carlos Marrero (periodista, Tenerife).

El foro está organizado por el Cabildo, a través de la Institución Ferial de Tenerife, conjuntamente con las empresas privadas Interideas, SLU (empresa coorganizadora del Salón Gastronómico de Canarias) y GastroActitud, plataforma de formación e información gastronómica.

Historia de la papa

La papa o patata (*Solanum tuberosum*) es una especie de planta herbácea perteneciente al género *Solanum*, familia de las solanáceas originaria de Sudamérica y cultivada por todo el mundo por sus tubérculos comestibles.

Fue cultivada en el altiplano andino por sus habitantes hace unos 8.000 años y más tarde fue llevada a Europa por los conquistadores españoles como una curiosidad botánica más que como una planta alimenticia. Su consumo fue creciendo y su cultivo se expandió hasta convertirse hoy día en uno de los principales alimentos para el ser humano.

La papa llega por primera vez a Europa por Tenerife, constatándose la primera plantación en unas huertas del barranco de Ruiz, en la zona de Icod el Alto. Las que hoy se denominan papas antiguas de Canarias, procedentes de Perú, Bolivia o Chile, son papas que



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

llegaron al archipiélago recién descubierta América. Hay datos que señalan su presencia en el siglo XVI.

Al hablar de la papa en Tenerife y Canarias, el año 1567 es una de las fechas que se dan como firmes al existir un documento ante el notario Lorenzo Palenzuela que señala la partida en un navío holandés, desde el Puerto de Las Palmas con destino a Amberes.

El Centro Internacional de la Papa o CIP (en inglés International Potato Center, ICP) es uno de los mayores centros dedicados a la investigación científica en el mundo en papa, camota, yuca y otros tubérculos y raíces, con el objetivo de obtener el pleno alcance de sus capacidades alimenticias para beneficiar a los países en vías de desarrollo. Fue fundado en 1971 y tiene su sede en Lima (Perú).

RTVC

LANZAROTE Y MENORCA CELEBRAN 25 AÑOS COMO RESERVA DE LA BIOSFERA

Para conmemorar este hermanamiento se han publicado los datos de cómo han evolucionado las dos islas en todo este tiempo



Lanzarote y Menorca celebran de forma conjunta sus 25 años como Reservas de la Biosfera.



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

Para conmemorar este hermanamiento se han publicado los datos de cómo han evolucionado las dos islas en todo este tiempo.

Un cuarto de siglo da para mucho, y aunque a priori las similitudes entre ambas islas son bastantes, hay diferencias notables.

La evolución en estos años ha sido dispar en varios aspectos, como en los relacionados con la economía o la inmigración en los que por densidad poblacional, Lanzarote suele estar a la cabeza en lo positivo y en negativo.

Muchas conclusiones que se resumen en 85 indicadores, algunos de ellos a los que ambas islas tienen que estar muy atentos para seguir manteniendo el galardón de Reserva de la Biosfera.

ABC

COMIENZA LA ZAFRA DE CAÑA DE AZÚCAR EN CANARIAS

Lo que hay que saber de la gastronomía de Canarias para empezar el primaveral marzo de los isleños



Cada año cuando comienza el mes de marzo empieza a su vez en Gran Canaria el mes de la zafra de la caña de azúcar con la que se elabora el Ron Arehucas.



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 Era de San Pedro, en el municipio de Arucas, esta parte del proceso de elaboración del ron, que solamente se realiza una vez al año, y que no es otro que la zafra en sus plantaciones de cultivo ecológico de caña de azúcar.

Para los turistas e insulares con agenda libre, es una experiencia única que permite descubrir el proceso de elaboración del ron canario por excelencia desde el origen hasta el producto final.

Este «finde»

En Santa Cruz de Tenerife, Jaxana invita a pasear por cualquier calle de los doce países que componen su viaje panasiático: sus olores, la música y los sorprendentes sabores de un Street Food Market, en su evento Eating Asia. En Arico, hasta el 15 de marzo, el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Abona organiza en su sede, ubicada en el Porís de Abona, una Exposición Internacional sobre «El Arte y el Vino, como forma de transformación de los sentimientos». Horario de 9 a 14 horas y entrada gratuita.

En Santa Úrsula Agrícor imparte una Charla Informativa sobre productos ecológicos para viña y papa y en La Laguna, La Vinoteca de La Laguna Gran Hotel organiza una Cata de Quesos y Vinos en la que se podrán degustar las elaboraciones de las Bodegas Domínguez Cuarta Generación acompañada de una amplia selección de quesos.

En Las Palmas de Gran Canaria, el 11 de marzo, la Asociación de Sumilleres de Canarias en colaboración con «El Gusto por el Vino» llevan a cabo, en el Imperial Playa, una ponencia y cata «Galicia en un viñedo» que de la mano del sumiller del Restaurante Mugaritz, Eduardo Camiña.

Martes, en Lanzarote

El martes doce de marzo, en el CSC La Tegala de Haría, en Lanzarote, tiene lugar un Curso de Cata organizado por la Asociación de Amigos del Vino y Queso de Lanzarote en colaboración con la Fundación José Clavijo y Fajardo, el Cabildo de Lanzarote y el Ayuntamiento de Haría. En el mismo se catarán uvas garnachas de distinta procedencia, así como cinco vinos tintos y un vino blanco elaborado a partir de garnacha tinta.

El Hierro

La plaza de Tigaday, en el municipio de Frontera, será escenario los días 15, 16 y 17 de marzo de la segunda edición de la Feria de la



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

Tapa Herreña, Sabores de El Hierro. Son un total de 11 establecimientos los que participarán, de los que diez son herreños y uno representa por primera vez en esta cita a la isla de La Palma.

El objetivo de esta cita es promocionar el producto local como base de esas tapas y de nuestra gastronomía, y seguir trabajando para que la restauración y el sector del turismo incorporen en sus cartas el mayor número de producciones herreñas, productos singulares y de gran calidad, que ofrecen a quienes visiten la Isla la oportunidad de disfrutar de una experiencia única.

Las tapas que podrán ser degustadas durante esos tres días estarán basadas en diez productos escogidos por la organización (higos, piña, peto, alfonsiño, queso, miel, cordero, chivo, verduras ecológicas y aceite de oliva) y todas ellas serán fruto de recetas del chef Juan Carlos Clemente. La bebida será aportada por el Consejo Regulador de la Denominación de Origen El Hierro, que pondrá a disposición de los clientes copas de vino de cinco bodegas de la Isla y también estará presente la cerveza artesanal herreña «Kuf Kuf».

El vino de Telde, sobresaliente

La Bodega Señorío Cabrera, ubicada en Telde (Gran Canaria) se alzó el pasado fin de semana con la Medalla de Oro - con su vino blanco seco barrica - en la II Feria Insular de Vinos de Valsequillo. En la categoría de blancos, la Medalla de Plata fue para el vino blanco seco de la Bodega Mayor y Monzón, de Valsequillo, y la Bodega Ventura de Santa Brígida.

En cuanto a los tintos, la Medalla de Plata por sus tintos jóvenes fue para la bodega Viña Cantera –también de Valsequillo- , Mayor y Monzón, Bodega Ventura y Rincón del Guiniguada, de Las Palmas de Gran Canaria. La mención especial fue para el rosado de Bodega Volcán, de Santa Brígida. Por segundo año consecutivo en esta categoría la Medalla de Oro ha quedado desierta.

Bodega Los Berrazales

El gerente de Bodega Los Berrazales, Agaete (Gran Canaria), Víctor Lugo Jorge, asume la presidencia del Clúster de Enoturismo de Canarias. Se creó en septiembre de 2018 tras un periodo previo de reuniones y sesiones participativas que han servido para identificar y evaluar las necesidades del enoturismo en las islas, con el fin de promover la colaboración en red que permita, la competitividad, la innovación y la comercialización de esta actividad de manera



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

empresarial, con el apoyo de la formación, y la transferencia de conocimiento.

En la actualidad el clúster que abre las puertas a nuevas incorporaciones, lo conforman las bodegas de Tenerife El Lomo, Ferrera, y Presas Ocampo, de Gran Canaria Los Berrazales, Bentayga, y Tunte, de Lanzarote El Grifo, y La Geria, de El Hierro Soterana, y Cooperativa Frontera, además de la entidad de innovación ADP Canarias, y con el apoyo institucional y técnico de la Universidad de La Laguna a través del Aula Cultural de Enoturismo y Turismo Gastronómico.

Gluten

El portal especializado en casas vacacionales a nivel mundial Holidu elabora un ranking de las ciudades con más restaurantes que ofrecen opciones para celíacos - a partir de datos extraídos de la página web de TripAdvisor -, donde Granada se posiciona como líder española en opciones sin gluten por habitante y Melilla se sitúa como la peor ciudad para celíacos, con apenas tres restaurantes. En Canarias, Santa Cruz de Tenerife se posiciona como la ciudad número 20 del ranking y Las Palmas de Gran Canaria como la 27.

La enfermedad celíaca es un fenómeno en aumento. Actualmente afecta a alrededor del 1% de la población española y cada año la cifra aumenta en un 15%. Además, cerca del 10% de la población es sensible al gluten, patología de nuevo diagnóstico. Eso en el caso de las personas diagnosticadas, ya que se estima que muchas más sufren alguna de estas dolencias sin haberle puesto nombre aún. La población española está cada vez más sensibilizada en este tema, e incluso un número creciente de personas que no presentan síntomas de intolerancia optan por eliminar el gluten de sus dietas por iniciativa propia, al considerar que se trata de una opción más sana.

La creciente popularidad de la dieta sin gluten ha despertado el interés de la industria alimentaria y el sector de la restauración, multiplicando las opciones disponibles para quienes tienen que fijarse bien a qué le hincan el diente. Son buenas noticias para los celíacos, ya que más del 40% de ellos comen lo que no deben al menos dos veces a la semana, ya que no resulta nada fácil en el día a día llevar la dieta adecuada.



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

Conocimiento en la gastronomía de Lanzarote

Fruto de la pasada edición 2018 del International Food Writers Meeting, que se celebró en el seno del Festival Enogastronómico Saborea Lanzarote con el argumento del turismo gastronómico, resulta obligado incorporar a este proceso de reflexión a los periodistas canarios especializados en el sector, y por ello, en este 2019, la Consejería de Promoción Económica y de Promoción Turística de Lanzarote quieren dar un paso más con la creación de un espacio de encuentro donde se pueda debatir y crear conocimiento que ayude a mejorar a Canarias como destino de turismo gastronómico.

Nace con esta vocación el I Foro Canario de Periodistas Gastronómicos, que se celebrará los próximos 22 y 23 de marzo en Lanzarote. La idea del Foro, bajo el título «La gestión del destino gastronómico», es reunir alrededor de diversas mesas de debate a los distintos periodistas de Canarias involucrados profesionalmente en esta temática para reflexionar, debatir y extraer conclusiones de cómo deben ser la dinámica y el futuro de este decisivo ámbito en nuestras islas.

Las conclusiones de este encuentro serán las que animen las mesas del próximo II IFWM 2019, que tendrá lugar en el festival Saborea Lanzarote, en Tegui, el próximo mes de noviembre. El formato de este foro se organiza en torno a dos jornadas de trabajo donde se abordarán cuatro mesas de reflexión y una quinta final para definir de forma prolija las conclusiones del día anterior.

EL APURÓN

PROGRAMAN VISITAS A FINCAS ECOLÓGICAS PARA PRODUCTORES Y CONSUMIDORES EN MARZO Y ABRIL

El Cabildo Insular de La Palma y la Fundación Canaria Centro Internacional de Agricultura Biológica (CIAB) vuelven a apostar por el acercamiento de agricultores y consumidores a la agricultura ecológica. Dentro de su marco de actividades, se ha programado una serie de tres visitas a fincas ecológicas que se desarrollarán en este mes de marzo y la primera semana de abril

El consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, José Basilio Pérez, asegura que con esta iniciativa “se pretende incentivar la producción ecológica local, ya que este es un sector en auge, y existe una amplia



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

gama de frutas y cultivos hortícolas ecológicas que aún no cubre la demanda en La Palma, pudiéndose generar por tanto, una mayor economía local si conseguimos aumentar estas producciones y sus canales de venta y distribución”.

VISITAS A FINCAS DE PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

PRÁCTICA DE INTRODUCCIÓN A LA AGRICULTURA ECOLÓGICA

DIRIGIDO A
CONSUMIDORES
Y AGRICULTORES QUE
QUIERAN INTRODUCIRSE
EN LA AGRICULTURA
ECOLÓGICA

CALENDARIO

Miércoles 13 de marzo de 2019
Visita a Finca La Suallera
Punto de encuentro: Plaza de la Cancelita. La Galga. Puntallana
Horario: de 16:00h. a 19:00h.

Miércoles 20 de marzo de 2019
Visita a Finca de Stefan y Marisa
Punto de encuentro: Parada de la guagua de El Roque. Puntagorda
Horario: de 16:00h. a 19:00h.

Miércoles 3 de abril de 2019
Visita a Finca de Martina
Punto de encuentro: Aparcamiento Coop. Volcán de San Juan.
Los Llanos de Aridane
Horario: de 17:00h. a 19:00h.



INSCRIPCIONES

Fundación CIAB

922 428 252 | info@fundacionciab.org

www.fundacionciab.org

Durante las visitas a las fincas, los agricultores ecológicos darán a conocer las técnicas de manejo que utilizan y que les permiten obtener productos de calidad, cómo realizan la venta de estas producciones y cómo han conseguido la rentabilidad de sus fincas. Se hará referencia también a los trámites en el proceso de certificación



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

ecológica y los requerimientos y normas que deben cumplir para garantizar que su producto pueda ser vendido como ecológico.

Basilio Pérez hace una invitación a participar en estas visitas “a aquellos agricultores que quieran iniciarse en el proceso de producción ecológica, ya que los conocimientos que les transmitan estos agricultores con años de experiencia les serán muy útiles. Este llamamiento es extensivo a los consumidores, que podrán conocer y valorar el trabajo que se realiza en las fincas”.

Las fincas que se visitarán serán La Suallera, en Puntallana, el 13 de marzo a partir de las 16:00 horas; La Finca de Martina en Los Llanos de Aridane, el día 20 de marzo en horario de 17:00 a 19:00 horas; y La Finca de Stefan y Marisa en Puntagorda, el día 3 de abril desde las 16:00 horas.

Para participar en estas visitas las personas interesadas deberán inscribirse a través de la web de la Fundación CIAB www.fundacionciab.com o contactando a través del teléfono 922 42 82 52.