

• PRODUCTOS •

de
*Gran.
Canaria*

- 2018 -





Agricultura



Ganadería



Pesca



El Mercado Agrícola

Coordinadora del trabajo: Cuqui Marrero Escudero

Participantes: Alejandro Báez Acosta (pesca y acuicultura), Carmen Brito Alayón (aceite), Cuqui Marrero Escudero (pesca y acuicultura, Saborea Gran Canaria y Mercado Agrícola), Elizardo Monzón Gil (miel y queso), Nicolás Navarro Guerra del Río (cochino negro), Rosa Hernández Santana (vino)

Fotos

Cuqui Marrero Escudero: Páginas 5, 7, 12, 15, 16, 17, 19, 20, 21, 22, 25, 33, 41, 44 y 50

Leex Thoonen: Página 27

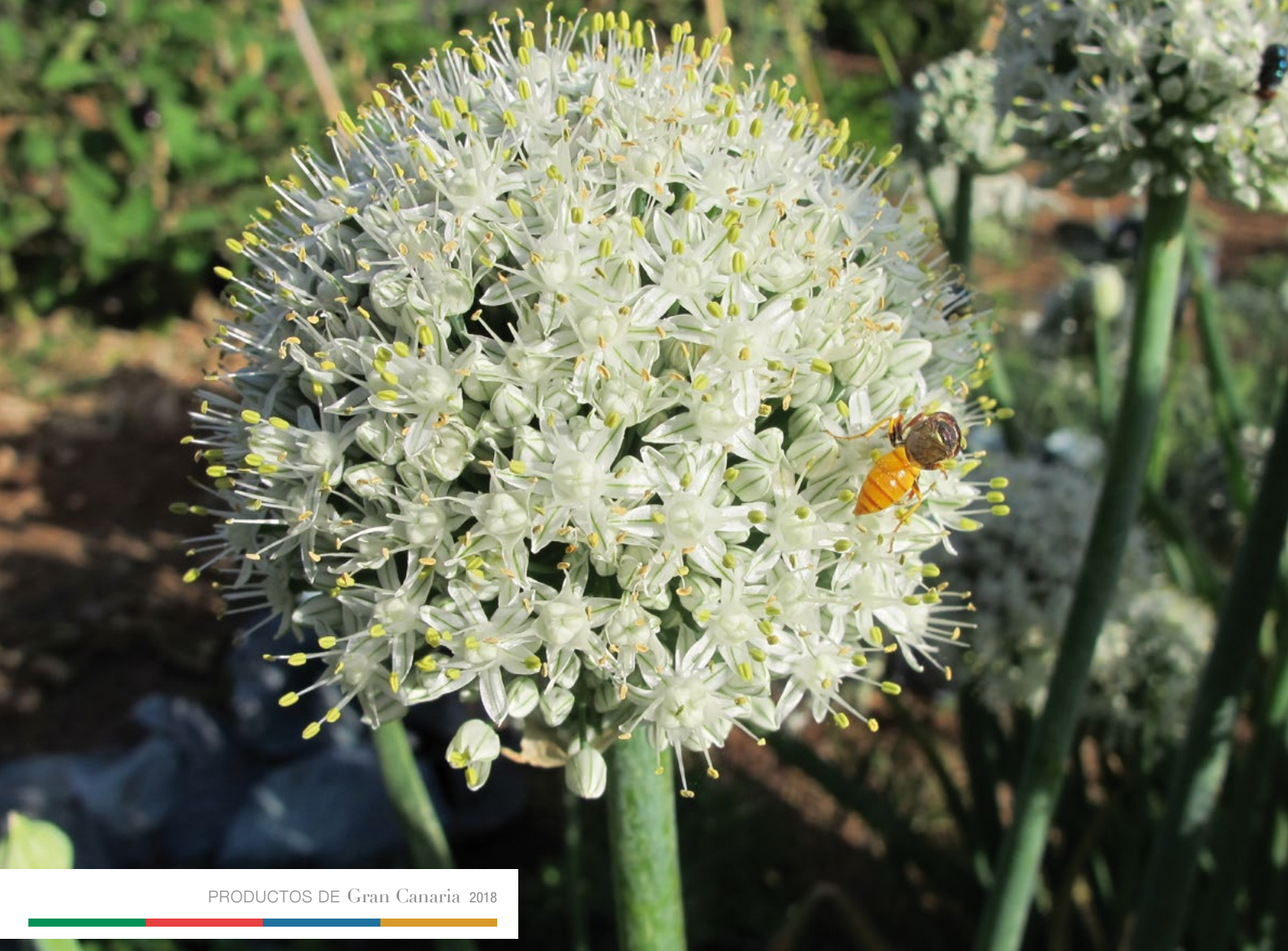
Fátima Gómez Aristu: Páginas 4, 6, 10, 24, 26, 28, 30, 31, 32, 34, 36, 47 y 49

Rogelio Herrera Pérez: Página 18

Tomás Cabrera: Página 42

Índice

Los productos del sector primario de Gran Canaria	2-23
El aceite de oliva virgen	4-5
Aceitunas con mojo	6-7
Cochino negro canario	8-9
Mieles de Gran Canaria	10-15
Pesca profesional	16-17
Acuicultura	18-19
Gran Canaria Me Gusta	20-21
Saborea Gran Canaria	22-23
Almendras, mazapán y bienmesabe	24-25
Café de Agaete	26-27
Chorizos y morcillas de Teror	28-29
Frutas tropicales	30-31
Gofio de millo	32-33
Panes (matalahúva, papa, millo y huevo)	34-35
Quesos de Gran Canaria	36-41
Sal marina	42-43
Vinos de Gran Canaria	44-49
El Mercado Agrícola, Ganadero y Pesquero de Gran Canaria	50-51



Los productos del sector primario de Gran Canaria

La ubicación del Archipiélago Canario y su origen volcánico confieren numerosas particularidades al territorio isleño. Al mismo tiempo, la orientación, altitud y topografía de la isla dan origen a diversos microclimas, lo que favorece la existencia de una flora única con gran variedad de plantas endémicas. Todas estas peculiaridades son transmitidas a los quesos, mieles, vinos y resto de productos de nuestro sector agrario, proporcionando matices de olores y sabores únicos en el mundo.

El Cabildo de Gran Canaria, consciente de la importancia de nuestros productos, lleva a cabo diversas actuaciones de promoción y comercialización, cuyo objetivo es aumentar el rendimiento económico de los productores del sector agrario.

Entre estas acciones de valorización cabe destacar:

- La Marca de Garantía “Gran Canaria Calidad”
- La Marca “Gran Canaria Me Gusta”
- La Marca “Saborea Gran Canaria”
- Las Catas y Concursos Oficiales de aceite, vino, miel y queso
- El Mercado Agrícola, Ganadero y Pesquero



Marca de Garantía Gran Canaria Calidad*

Esta Marca, titularidad del Cabildo Insular de Gran Canaria, se establece como un régimen voluntario que permite a los operadores dar a conocer la **calidad diferenciada** de sus productos y, por ello, constituye para los consumidores una **garantía** sobre la **procedencia e identidad** de los productos que la llevan.

Con “Gran Canaria Calidad” tratamos de fomentar la calidad singular y diferenciada de productos alimentarios agropecuarios y pesqueros de Gran Canaria, que se acrediten mediante el cumplimiento de los requisitos establecidos para cada producto.

El hilo conductor de Gran Canaria Calidad está constituido por: **las buenas prácticas** de manejo, el respeto por el **medio ambiente** y la **trazabilidad** de las producciones. Los productores que se adhieran han de cumplir las especificaciones técnicas descritas para cada producto tanto en la fase de producción como de transformación, envasado, venta y distribución.

Los primeros productos amparados por Gran Canaria Calidad son: la **miel**, el **cochino negro**, el **aceite** y los productos de la **pesca** y de la **acuicultura**.

* REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA DE GARANTÍA “GRAN CANARIA CALIDAD” Publicado en el BOP Las Palmas el 20 de mayo de 2011



PRODUCTOS DE Gran Canaria 2018



El aceite de oliva virgen

Gran Canaria es la isla del Archipiélago Canario con **mayor superficie** dedicada al cultivo del olivo. Se viene cultivando desde tiempos inmemoriales en los bordes de las huertas y en suelos con grandes pendientes en las **medianías del sureste** de la Isla.

El olivo y el aprovechamiento de su fruto forman parte de la **tradición** de los habitantes de los poblamientos rurales de estas zonas, que aliñaban las aceitunas con mojos y utilizaban las sobrantes para elaborar aceite de oliva mediante tradicionales **molinos de piedras y prensas**.

El auge de este cultivo en los últimos años ha convertido al olivo en una posible alternativa para el mantenimiento y desarrollo de esta zona. Su gran adaptabilidad a determinadas condiciones ambientales, así como su alto **valor agronómico, etnográfico y paisajístico** han favorecido su expansión.

Actualmente, la aceituna de mesa producida en la zona, tanto en fresco como aliñada al estilo tradicional, es un producto codiciado por el consumidor y conforma una especialidad gastronómica característica de la Isla. El aceite de oliva virgen extra, hoy en día elaborado en las **modernas almazaras** instaladas en la comarca, es de **excelente calidad** y está alcanzando los prestigiosos niveles de fama y valoración que merece.



Las variedades utilizadas para la producción de estos aceites son la conocida como Verdial de Huévar (o aceituna “del país”), la Arbequina y la Picual, que le proporcionan su “flavor” (percepción de estímulos olfatogustativos) característico, presentando frutados complejos de intensidad media/alta con matices a tomatera fresca y/o hierba recién cortada, con apreciable y equilibrada presencia de amargo y picante en boca.

La marca de garantía **“Gran Canaria Calidad”** del Cabildo de Gran Canaria ampara estos aceites, garantizando con su sello que para su elaboración se han utilizado, exclusivamente, **aceitunas recogidas en la Isla** y se ha seguido un proceso cuidadoso que garantiza la calidad de los mismos.



Aceitunas con mojo

Los colonos que llegaron a la isla inmediatamente después de la conquista con sus semillas y plántones, introdujeron en el más seco y soleado sur de la isla el olivo... y la oleicultura mediterránea. Los primeros molinos empezaron a funcionar ya en el siglo XVI y el último de los ocho que llegó a haber en la comarca se mantuvo activo hasta mediados del siglo XX, dedicados todos ellos a la producción de aceite de oliva virgen.

Aquellos molinos de muela giratoria sobre una concavidad de piedra para moler las aceitunas todavía había quien los recordaba ya en pleno siglo XXI. “Se echaba la aceituna en una pila, que es una piedra de un solo vuelo, y se *agajaba* con una piedra como una noria. Se majaba la pipa y todo”, recuerda Teodoro, uno de los primeros agricultores en estrenar la primera almazara moderna que empezó a funcionar en 2003 y a la que seguirían otras que han recuperado para la mesa isleña el aceite de oliva virgen extra.

Pero la conocida como “aceituna del país” (que, pese a siglos de adaptación, se sabe que se corresponde con la variedad verdial de Huévar) también se ha consumido –y sin interrupción– y sigue presente en la dieta y la gastronomía local. Eso

sí, siempre endulzada y aliñada después con mojo canario en diferentes recetas según la zona.

El proceso comienza por ponerlas en una salmuera un mínimo de cuatro o cinco días, para después escurrirlas y hacerles unas cortaditas o, si es para consumirlas pronto, hay quien prefiere machacarlas suavemente. Después se les añade el mojo, con sus matices según las manos y la tradición familiar o de la localidad, y se vuelven a dejar en remojo unos días más. Básicamente, los ingredientes para este mojo son un majado de ajo, sal gruesa, pimiento rojo (o pimienta seca del país rehidratada), pimentón rojo, vinagre, aceite de oliva y orégano.

Yuri Millares, diciembre 2017



El Cochino Negro Canario

El Cochino Negro Canario es la única **raza porcina autóctona** del Archipiélago y está incluida en el Catálogo Oficial de las Razas Ganaderas de España. Nuestro cochino está catalogado como Raza de Protección Especial, por hallarse en grave **peligro de extinción**.

Entre las sucesivas oleadas de poblamiento humano, fueron llegando ejemplares de poblaciones porcinas de diferentes orígenes, principalmente del Norte de África y del Mediterráneo Occidental. La llegada de otras razas desde la Península Ibérica y desde las Islas Británicas, fue conformando un grupo multirracial diferenciado de los demás y perfectamente adaptado a un medio muy singular y variado como es el del Archipiélago Canario.



Características del cochino Negro Canario

Es un animal rústico, adaptado al medio. Destaca su piel áspera cubierta por pelos largos y gruesos de color negro formando una capa poco tupida que permite ver su **piel oscura**. La cabeza, pequeña y de hocico corto, presenta unas **orejas anchas y grandes**. La **cola es recta** en dirección al suelo y sin tirabuzones y las pezuñas son de color negro.

Esta raza, gracias a los tipos de fibras musculares que presenta, cuenta con óptimas cualidades para obtener una carne con un buen infiltrado de sus grasas ricas en **ácidos omega 3** y poliinsaturados “buenos”, lo que guarda relación con el color de la carne (tonos más rojos) y con la mayor jugosidad de la misma, características muy apreciadas por los consumidores.

El Cabildo de Gran Canaria aprobó en el año 2012 la Marca de Garantía **Gran Canaria Calidad** para la carne de Cochino Negro Canario, a la que cada vez se adhieren más productores. La carne de cochino negro amparada por la marca cumple con una serie de requisitos relacionados con el hábitat, alimentación y sacrificio de los animales que aseguren una **calidad extra** al producto.



PRODUCTOS DE Gran Canaria 2018



Mieles de Gran Canaria

La ubicación de esta isla volcánica en el Océano Atlántico da origen a diversos microclimas favoreciendo una flora única y una gran variedad de plantas endémicas (más de 500 especies únicas en Canarias y 500 de la región macaronésica), de ahí que la miel producida en Gran Canaria sea **única en el mundo**.

La miel de Gran Canaria es producida por la **abeja Negra Canaria**, una variedad de abeja local adaptada a nuestro clima y que se caracteriza por su producción y extraordinaria mansedumbre. Las características físicas, químicas y organolépticas de la miel vienen determinadas por el tipo de néctar que recojen estas abejas y se distinguen dos tipos de miel:

- **Monoflorales:** el predominio del néctar de una especie floral hace que la miel tenga unas características sensoriales definidas, caso de la miel de tajinaste, naranjo, tедера, pitera o barrilla.
- **Multiflorales:** procedente del néctar de varias especies vegetales diferentes y en proporciones muy variables.

En Gran Canaria existen casi **11.000 colmenas** que están al cargo de poco más de **300 apicultores**. La producción de miel está muy ligada al clima y cada año difiere en función de las precipitaciones. No obstante, la producción insular anual es de **unos 90.000 kilos de miel**. Esta cantidad apenas supone el 30% de la miel que se consume, por lo que en muchas ocasiones las producciones locales quedan enmascaradas por el gran volumen de mieles importadas. Por ello, el Cabildo de Gran Canaria ha comenzado a garantizar la procedencia local y la calidad de la miel mediante la Marca de Garantía **Gran Canaria Calidad**. Esta Marca hace especial hincapié en las **buenas prácticas** en el manejo de la colmena y en la obtención de miel, así como en la **trazabilidad** del producto. Todo ello da como resultado un **producto de máxima calidad y pureza**. Las mieles amparadas por la Marca Gran Canaria Calidad se someten a un **control laboratorio** "lote a lote" en el que se determina la calidad fisicoquímica, organoléptica y el origen floral de la miel.

Características de la Miel de Gran Canaria: tipos de Miel

La variada y rica flora vascular de Gran Canaria proporciona unas extraordinarias mieles multiflorales que, en muchas ocasiones, presentan predominio de una planta o flor dominante. Muy valoradas son las mieles multiflorales con toques de tajinaste o tедера. Tradicionalmente, nuestras mieles se clasifican en función de la altitud a la que se establecen los apiarios:

Miel de costa: En zonas que no superan los 600 m sobre el nivel del mar, destaca la miel de barrilla (*Mesembryanthemum crystallinum*) por ser de un color blanco amarfilado muy llamativo y por tener un sabor a *toffee* con toques cáusticos. A esta cota, también se cosechan mieles con toques a naranjo o aguacate. En ocasiones estas mieles pueden tener presencia de pitera (*Agave americana*), lo que proporciona un sabor agrio muy valorado por algunos consumidores.

Miel de medianías: En lugares entre 600 y 1.000 m de altitud, es quizás donde más variedad de mieles podemos encontrar, destacando las mieles con predominio de tajinaste, tедера, cardo o relinchón. En el caso de la tедера (*Bituminaria bituminosa*) es muy característico el sabor a coco de sus mieles.

Miel de cumbre : Por encima de los 1.000 m de altitud son frecuentes las mieles multiflorales con predominio de retama, eucalipto o castaño. Estas últimas se caracterizan por su agradable olor y sabor a leña húmeda.



Concurso Oficial de Miel de Gran Canaria

El Concurso Oficial de Miel de Gran Canaria se realiza una vez al año y consta de dos categorías: **profesional** (el apicultor necesita sala de envasado de miel con registro sanitario) y **aficionado** (apicultores que no comercializan directamente su miel).

En ambos casos las mieles son codificadas, ocultando su procedencia, hasta finalizar el Concurso que transcurre en tres fases:

- 1. Análisis fisicoquímico:** se descarta las que no cumplen con los parámetros de calidad estipulados en las bases del Concurso.
- 2. Tribunal de cata:** elimina muestras con impurezas y/o sabores u olores anormales.
- 3. Análisis sensorial** del Panel de Cata del Cabildo de Gran Canaria: valora el olor, el aroma (mezcla de olor y sabor) y el sabor.

Ganadores Concurso Oficial de Miel

MODALIDAD	PREMIO	PRODUCTOR/PRODUCTORA	MUNICIPIO	NOMBRE COMERCIAL	CONTACTO
Monofloral Puntera	1	D. Javier Adolfo Granucci Álvarez	Agüimes	Ayuntamiento de Valsequillo	600 636 493 elplaterito@yahoo.com
	2	D. Oliver García Rodríguez	Santa Lucía	Asociación de apicultores Ansite	630 849 820 olivergarcia_16@hotmail.com
Monofloral Pitera	1	D. José Ramírez Medina	Gáldar		
	2	D. Juan Francisco Ojeda Quintana	Sta. María de Guía		
Oscura Apicultor/a Profesional	1	D. Diego Juan García García	San Bartolomé de T.	Asociación de apicultores Ansite	659 873 657 margaritamellanojeda@gmail.com
	2	Dña. María Jesús Martel Guedes	Ingenio	Guayadeque	679 725 349 lore_del_sol@hotmail.com
Oscura Apicultor/a Aficionado	1	Dña. Carmen Rosa Florido Santana	Telde		
	2	D. Juan Manuel Montesdeoca Felipe	Sta. María de Guía		

Ganadores Concurso Oficial de Miel

MODALIDAD	PREMIO	PRODUCTOR/PRODUCTORA	MUNICIPIO	NOMBRE COMERCIAL	CONTACTO
Ámbar Apicultor/a Profesional	1	D. Luis Pérez Ojeda	Santa Lucía	Asociación de apicultores Ansite	620 831 558 ganaderia@santaluciagc.com
	2	D. Ignacio Guerra Aguiar	Valleseco	El Molinero	608 642 409 desarrollo.local@valleseco.es
Ámbar Apicultor/a Aficionado	1	Dña. Georgina Hernández Castellano	Las Palmas de G.C.		
	2	Dña. Mariana González Mattaboni	Valsequillo de G.C.		

Reconocimientos

MODALIDAD	PRODUCTOR/PRODUCTORA	MUNICIPIO	NOMBRE COMERCIAL	CONTACTO
Monofloral Pitera	D. Heriberto Hernández Saavedra	Santa Brígida	Miel Tejada	677 460 396 hhsaavedra47@gmail.com
Monofloral Aguacate	D. Claudio Lang-Lenton Bonny	Las Palmas de G.C.		
Oscura Apicultor/a Profesional	D. Julio Sánchez Muñoz	Agüimes	Barranco de Tundidor	606 540 474 daura1981@hotmail.com juliosan1865@hotmail.com
Oscura Apicultor/a Aficionado	D. Isaac Quintana Rodríguez	Las Palmas de G.C.		

Reconocimientos

MODALIDAD	PRODUCTOR/PRODUCTORA	MUNICIPIO	NOMBRE COMERCIAL	CONTACTO
Ámbar Apicultor/a Profesional	Dña. Amparo García Medina	Las Palmas de G.C.	Amparo García Medina	636 110 993 amp_garcia@hotmail.com
	Costa Tamadaba SL	Las Palmas de G.C.	Costa Tamadaba	928 554 351 carlossuarezmoreno@hotmail.com
	D. Heriberto Hernández Saavedra	Santa Brígida	Finca la Isa	677 460 396 hhsaavedra47@gmail.com
Ámbar Apicultor/a Aficionado	D. Enrique Ortiz Hernández	Santa Brígida		
Entidad Asociativa	Asociación de Apicultores Ansite	Santa Lucía	Asociación de Apicultores Ansite	928 795 838 ganaderia@santaluciagc.com

MEJOR MIEL DE GRAN CANARIA 2017

Asociación de apicultores Ansite

D. Luis Pérez Ojeda - Santa Lucía - 620 831 558 - ganaderia@santaluciagc.com





Pesca profesional

La actividad pesquera profesional de Gran Canaria se caracteriza principalmente por su **artesanalidad**, ya que la pesca se realiza **cerca de la costa y el mismo día**, a profundidades entre **20 y los 800 m** con pequeñas embarcaciones de 2 a 8 tripulantes, lo que confiere a sus capturas una alta calidad y frescura. Incluso los barcos, de mayor porte, dedicados a la **pesca de túnidos** suelen descargar sus capturas cada día.

Los pescadores artesanales de Gran Canaria capturan unas **150 especies** y casi no hay descartes (ejemplares no válidos para el consumo) por lo que se comercializa prácticamente todo el producto. Entre estas especies hay una gran variedad de grupos, desde los que viven más cerca del fondo, como morenas, viejas, meros, salmonetes, salemas, sargos, samas y merluzas, hasta los que viven alejados del mismo y más cerca de la superficie, como sardinas, caballas, bonitos y atunes, entre otros.

Características de los productos pesqueros

Gran Canaria Calidad, en su versión específica para pesca artesanal (“**deaquí pesca artesanal**”), se aplica a los productos pesqueros artesanales frescos capturados en aguas circundantes a Gran Canaria que se ajusten a las especificaciones técnicas establecidas para ellos. Hay que destacar que deben ser capturadas con **nasas** para peces y/o aparejos de **anzuelo**, como liña y palangre. Además deben sacrificar los ejemplares en agua y hielo, evitando así el estrés del pez y aumentando su conservabilidad y calidad. El transporte ha de realizarse en recipientes isotermos con hielo y, por último, la acreditación de su legalidad en el punto de Primera Venta debe realizarse de 8 horas tras su captura.

La manipulación del pescado a bordo será la mínima, realizándose con cuidado y rapidez, evitando provocarle daños físicos para mantener un producto de la **máxima calidad y frescura**.

Por ahora, las especies autorizadas para el uso de la marca son la sama de pluma (*Dentex gibbosus*), la sama roquera (*Pagrus auriga*), el bocinegro (*Pagrus pagrus*) y la merluza (*Merluccius merluccius*). Todos los ejemplares amparados por la marca son **etiquetados individualmente** con un marchamo

identificativo, específico para ellos, con el nombre y grafismo de “deaquí pesca artesanal”, en el que se recoge la información necesaria y suficiente para poder trazar el producto con la Nota de Primera Venta y la fecha de captura correspondientes, mediante un número de lote. Todos estos datos pueden ser consultados por el consumidor mediante un **código QR**. De esta forma se podrá saber quién, cómo y cuándo capturó ese pescado.





Acuicultura

La acuicultura en Gran Canaria comenzó en los ochenta del siglo pasado, lo que ha hecho que esta isla se convierta en una de las principales áreas de producción acuícola nacional, especialmente de **lubina** (*Dicentrarchus labrax*), aunque también se producen de forma industrial otras especies como **dorada** (*Sparus aurata*), **lenguado** (*Solea senegalensis*) y, más recientemente, **langostino** (*Litopenaeus vannamei*).

En Gran Canaria, todas las granjas acuícolas son de **cultivos integrales**, por lo que los alevines que se crían, nacen en cautividad de progenitores importados del exterior, nunca de la pesca extractiva. Desde el primer momento, los alevines se adaptan a comer **pienso de alta calidad** y a vivir en los tanques en tierra, **altamente tecnificados**, en los que nacieron. Cuando alcanzan la talla suficiente, en el caso de dorada y lubina, pasan a las jaulas en mar abierto hasta que obtienen el tamaño idóneo para ser vendidos enteros y frescos.

Una de las principales ventajas de la acuicultura insular es la gran **estabilidad térmica** de sus aguas, entre los 18 y 25°C, lo que permite que los peces crezcan durante todo el año, no sufriendo las temperaturas extremas de otras latitudes que imposibilitan el crecimiento de los peces en mar abierto.

Características de los productos acuícolas

Gran Canaria Calidad se aplica a los productos acuícolas, antes mencionados, que hayan sido objeto de crianza en instalaciones de producción acuícola en la isla, y cumplan, principalmente, las siguientes especificaciones técnicas:

- Las empresas autorizadas deben ser **respetuosas con el medio ambiente**
- Establecer las condiciones necesarias que aseguren la **calidad**
- Reducir perjuicios a los peces durante la fase de despesque, minimizando el tiempo en aras de reducir el estrés de los mismos durante el sacrificio
- Alimentar a los peces, desde su fase juvenil hasta el fin de su ciclo productivo, con **piensos secos de alta calidad reconocida y demostrada** para satisfacer sus necesidades nutricionales y minimizar los aportes de fósforo, nitrógeno y materia orgánica al medio.

Los productos acuícolas acogidos a esta marca de garantía son etiquetados con un marchamo identificativo específico en su versión de acuicultura, con el nombre y grafismo de “**deaquí acuicultura**”. De esta manera se puede **trazar la calidad y origen** de los productos en todas las fases de comercialización.





Gran Canaria Me Gusta

La marca 'Gran Canaria Me Gusta' es el eje central de un programa de promoción y comercialización del producto local, iniciativa del Cabildo de Gran Canaria, que nace en 2017 y que es fruto del trabajo conjunto de las Consejerías de Industria, Comercio, Artesanía y Vivienda, Sector Primario y Soberanía Alimentaria, Turismo y Desarrollo Económico, Energía e I+D+I.

De la mano de un distintivo original que permite identificar productos producidos, elaborados o manufacturados en la isla de Gran Canaria, arranca un proyecto que cuenta con el apoyo de socios de todos los eslabones del proceso productivo: superficies de alimentación, productores, restauradores y colaboradores que comparten nuestra visión de puesta en valor del producto local como modo de caminar hacia una soberanía alimentaria real.



Con un distintivo cercano que recoge la identidad y el arraigo de la agroindustria de la Isla apostamos por lo nuestro, con productos de calidad, generados de forma cada vez más sostenible y que incentivan la economía insular. Una andadura que se inició con la presentación oficial del programa al canal distribución el 27 de marzo de 2017 y que nace con el objetivo de concienciar al ciudadano de la importancia de consumir productos locales.

Entendiendo que la identificación en el punto de venta es clave para que el consumidor pueda adquirir y disfrutar en su mesa de los productos locales, en 2018 el consumidor podrá encontrar el distintivo Gran Canaria Me Gusta en productos agrícolas, ganaderos o pesqueros cultivados con esmero, recolectados con esfuerzo y elaborados con pasión en la isla de Gran Canaria.

Experiencias previas en eventos gastronómicos regionales como las ferias Gran Canaria Me Gusta y Gastrocanarias y jornadas como Vinófilos y el Salón de Gourmets nos han allanado el camino para acontecimientos de repercusión nacional como la Feria Madrid Fusión.

M^a del Carmen García Santurde



**GRAN
CANARIA** 
me gusta



Saborea Gran Canaria

Saborea Gran Canaria tiene como objetivo fundamental consolidar Gran Canaria como un **Destino Gastronómico**. A pesar de que las Islas Canarias son consideradas un destino vacacional, cuyo segmento estrella es el sol y playa, existe un gran potencial para desarrollar una oferta en torno a la gastronomía.

Cabe destacar que el **Plan Estratégico de Gran Canaria** propone algunas líneas estratégicas relacionadas con el sector turístico como mecanismo para activar el desarrollo del sector primario. Entre ellas destaca diversificar y complementar la oferta del sector a través de subproductos y la vinculación del sector al **paisaje** y al **turismo**; potenciar una mayor integración paisajística de las explotaciones, de forma que sean compatibles también con el desarrollo de actividades turísticas y potenciar las marcas de calidad como “Gran Canaria Calidad”.



Con la incorporación a esta marca tratamos de favorecer una mayor visibilidad de la oferta enogastronómica en la isla que ya está trabajando en promocionar el producto local grancanario.

Teniendo en cuenta las particularidades de la isla, hablamos de un destino caracterizado por una amplia **variedad de paisajes, suelos y productos** característicos, que oscilan entre zonas de costa, medianías o cumbre. Territorios con sus **singularidades sociales, culturales y patrimoniales**, que también se reflejan en su gastronomía que, unido a la **orografía** y al característico **clima subtropical** de Canarias, dan como resultado una diversidad de contrastes y sabores de difícil similitud en un territorio de tan reducidas dimensiones.

Por todo lo expuesto con la marca Saborea Gran Canaria tratamos de:

- Generar **vivencias y experiencias** en torno a un producto turístico innovador.
- Crear **valor añadido** a la visita del territorio grancanario y sus recursos.
- Posicionarnos como destino turístico gastronómico.
- Crear de una imagen asociada de **calidad**.
- **Diversificar** la oferta turística interactuando con el sector primario.
- **Ampliar la oferta y demanda** de servicios turísticos.
- **Crear empleo** y regenerar económica de zonas rurales.
- Frenar el abandono de zonas rurales y agrarias.
- Interconectar el **Patrimonio natural y cultural** de la isla, incrementando las potencialidades turísticas de recursos naturales y culturales.





Almendras, mazapán y bienmesabe

El almendro, árbol introducido en Canarias tras la conquista del archipiélago, tiene en Gran Canaria un amplio arraigo. No sólo forma parte ya de su paisaje natural (en cumbres y amplias zonas del sureste de la isla), también es un cultivo con hondas raíces en la cultura popular (fiestas en su época de floración, que aquí tiene lugar en pleno invierno europeo) y en su gastronomía más golosa, la repostería (sin dejar de ser ingrediente de diversos guisos con carnes e incluso productos de la pesca).

Profesionales locales dedicados toda su vida a la compra-venta de almendra describen la de esta isla, de gran calidad por su sabor (más dulce y más grasa), lo que la hace ideal precisamente para dulces. No en balde el municipio cumbreño de Tejeda goza de fama por su industria repostera, con mazapanes y bienmesabes elaborados al más puro estilo artesanal.

La almendra, presente en otras recetas golosas como la de los turrónes canarios – muy típicos de la venta ambulante en las fiestas y que no tienen nada que ver con los turrónes “navideños”– es la estrella de la cocina tradicional de lo dulce en Gran Canaria con esos mazapanes y bienmesabes que sí

están vinculados a la Navidad. Se suman a otros postres habituales y no menos tradicionales en esta fecha como son los polvorones y los mantecados, en ambos casos también con almendra de la isla.

El consumo del mazapán (dando forma de pastel a su masa de azúcar, almendra y ralladura de limón que se hornea tras unos días de maduración en crudo) y del bienmesabe (su textura cremosa, ideal para acompañar al flan o al helado, se obtiene mezclando azúcar y almendra molida con yema de huevo) se ha extendido, sin embargo, al resto del año, uno como acompañante de una tarde con café o infusión, el otro como genuino postre.

Yuri Millares, diciembre 2017





Café de Agaete

El cafeto es una planta que llega a las islas Canarias en el siglo XVIII, concretamente a Tenerife, donde en 1788 y tras Real Orden dictada por el rey Carlos III, se crea en el valle de la Orotava un jardín de aclimatación de plantas exóticas procedentes de las colonias en América y Asia. De allí dio el salto a Agaete, en Gran Canaria, en la primera mitad del siglo XIX, para establecerse en su fértil valle agrícola, ocupando los bordes de las fincas dedicadas a cultivos subtropicales.

Los franceses, que ya lo habían extendido por el continente americano, lo citan en Tenerife en 1803 (Louis Gordier, ingeniero de Minas: “Con gran placer volvía a ver la palmera, el algodonerero, el cactus, el cafeto y la platanera”) y en Gran Canaria en 1851 (Philippe de Kerhallet, hidrógrafo y marino: “Han hecho algunas tentativas de cultivo de caña de azúcar y cafetos”).

Se trata de cafetos de la variedad *typica*, una de las más antiguas de *Coffea arabica*, que en los últimos años han sido objeto de recuperación y valorización. Todo un café exótico, de producción muy limitada –apenas llega a los 5.000 kilos en todo el valle– y por ello con elevados costes, sin plagas ni

enfermedades, y con la rareza añadida de ser producido en un país europeo.

El periodista y crítico gastronómico José Carlos Capel lo describe en uno de sus artículos, tras visitar el valle en su busca, como “una infusión ligera, muy aromática y compleja, moderadamente ácida y sutilmente amarga, con dejos de chocolate, regaliz y frutas. Una verdadera delicia” (*El País*, 31 julio 2017).

Yuri Millares, diciembre 2017





PRODUCTOS DE Gran Canaria 2018

Chorizos y morcillas de Teror

El habla popular en esta isla ha ido denominando, durante generaciones, muchos de los productos locales más apreciados con el “apellido” del pueblo que les ha dado fama, hasta el punto de acabar siendo una especie de marca de calidad. Así ocurre, de modo especial, con los embutidos, de los que en Canarias hay poca tradición y se limitan en la actualidad a chorizos de pasta blanda y morcillas dulces.

En Gran Canaria (y en todo el archipiélago) el “apellido” para sus embutidos más famosos se lo da el pueblo de Teror, donde algunos carniceros –hace ya varias generaciones– lo empezaron a elaborar y comercializar coincidiendo con la tradicional fecha de la matanza del cerdo. Animal imprescindible en la vida de cada campesino isleño en tiempos no muy lejanos, quienes criaban más de uno vendían “el otro” a estos carniceros que acudían directamente a la casa del criador a sacrificarlos y comprar el que iban a despachar despiezado.

Convertidos también en chacineros que elaboraban en sus propias casas y vendían después en sus pequeñas tiendas, trasladaron a su actividad profesional las viejas recetas que llegaron a Canarias de diversas procedencias (*soprassata* ita-

liana, *morcela dolce* portuguesa, apunta el investigador y gastrónomo Mario Hernández), adaptándolas en alguna medida a los gustos e ingredientes disponibles por quienes las iban a elaborar aquí.

Diversas industrias cárnicas pequeñas y de carácter familiar, herederas de esos carniceros-chacineros, siguen establecidas en Teror. Y aunque sus elaboraciones llegan a todos los establecimientos del sector alimentario en la isla (bares y restaurantes incluidos, que lo emplean como ingredientes en diversos platos), para el nativo disfrutar del popular chorizo de Teror en un crujiente bocadillo con pan de leña, sobre todo en el mercadillo dominical de este pueblo, es un rito culinario cuyas sensaciones son un recuerdo indeleble.

Yuri Millares, diciembre 2017



PRODUCTOS DE Gran Canaria 2018

Frutas tropicales

Próximas al Trópico de Cáncer y situadas geográficamente muy cerca del mayor desierto de arena del mundo, pero bañadas por la corriente fría del Golfo y sometidas al régimen de los vientos alisios, las islas Canarias disfrutan de un clima subtropical que se manifiesta, por ejemplo en Gran Canaria y gracias a su orografía, en unos fértiles valles y vegas agrícolas ideales para el cultivo de una gran variedad de frutales, incluso de carácter tropical.

Más allá del conocido y sabroso plátano de Canarias, todo un mundo de delicias frutales que gracias al suelo y al clima insular se producen aquí, esperan al consumidor residente o viajero. Elogiadas por su especial dulzor, la intensidad de su sabor y la frescura que aporta su cercanía, el norte y el sur de Gran Canaria se especializan desde sus diferentes matices microclimáticos en distintas especies.

La gastronomía local se enriquece con toda esta aportación que suma, a las frutas tradicionales, una variada gama de posibilidades de un alimento sostenible y saludable por sus propiedades nutricionales y terapéuticas.

Sólo con nombrarlos ya identifican un lugar concreto de la isla, reforzando la relación calidad-territorio (las delicadas papayas de Gáldar y La Aldea, la dulce piña tropical de Gáldar y Guía, sabrosos aguacates –en especial el singular aguacate verruga– y los mangos de Mogán), sin olvidar los que hay extendidos por diversos municipios (guayabas, granadas y plátanos) y nuevos cultivos que se están implantando con éxito a partir de iniciativas desarrolladas desde el Cabildo de Gran Canaria como apuestas de futuro para el sector agrícola (kiwi, pitahaya, guanábana, lichi, tamarindo o carambola).

Yuri Millares, diciembre 2017





PRODUCTOS DE Gran Canaria 2018



Gofio de millo

El alimento más popular del canario en todas las épocas y el más conocido fuera de las Islas, el gofio, ya era la base de la dieta de los aborígenes y siguió siendo el sustento de las clases más humildes hasta bien entrado el siglo XX, o lo que es lo mismo, de la inmensa mayoría de la población. “Con el término *gofio* denominaban los canarios (aborígenes de Gran Canaria) a la cebada tostada y luego molida. Por su parte, los guanches de Tenerife la denominaban *ahoren*. En el proceso de colonización, la palabra gofio se generalizó en todas las islas”, detalla el antropólogo Alberto García Quesada.

Elogiado por dietistas y nutricionistas y convertido en ingrediente de la cocina canaria más actual por los chefs que trabajan en las Islas, sigue presente en la mesa de la mayoría de los hogares como complemento de los desayunos y/o acompañante en las comidas.

Para quien no lo sepa aún, el gofio es una harina que se obtiene tostando previamente uno o varios tipos de cereal –subrayamos:– *enteros*. De ahí sus cualidades saludables y su alto poder nutritivo (idóneo incluso como alimento infantil desde los primeros meses de edad), pues mantiene todos los nu-

trientes propios del cereal, sobre todo sus contenidos minerales, a diferencia de las harinas blancas.

Pero si los aborígenes lo hacían con la cebada que cultivaban, en Gran Canaria es el millo (como llaman al maíz) su ingrediente favorito desde que en el siglo XVII la planta llegó para quedarse y se convirtió en el cereal favorito del isleño por su aprovechamiento y rendimiento. Y convertido en gofio, por la textura y sabor que confiere a esta harina tostada, ideal tanto en su consumo tradicional (sobre todo en el popular “escaldón”, mezclado con caldo hirviendo de pescado o carne) como en la nueva cocina canaria.

Yuri Millares, diciembre 2017





Papa

Huevo

Puro

Almendra



Panes (matalahúva, papa, millo y huevo)

Aunque hubo un tiempo en que fue un lujo para muchos isleños, que sólo lo comían en fechas muy señaladas –o quizás por eso–, Gran Canaria es una isla muy “panera”. Tanto como para tener un hueco en la memoria gustativa que identifica al pan con matalahúga como algo propio, de aquí. Es el pan “de siempre”, el “del campo”, aquel que era inseparable acompañante en cada comida, ya fuera redondo o *cumplido* (alargado).

Los panes más tradicionales de la isla tienen mucho que ver con la matalahúga como ingrediente y condimento que le da identidad y con la habilidad de cada panadero –o panadera, pues es un oficio de antaño también ejercido por mujeres–. Pero no era el único. Si hablamos de isla “panera”, habría que añadir que igualmente lo es “papera” (la papa no falta en cada comida) y “millera” (ya que el millo –o maíz– es el cultivo más aprovechado por el campesino local: para gofio, para cocinar, para alimentar al ganado).

Con los productos de la gastronomía que el agricultor tenía más a mano en su vida cotidiana (millo, papas) también se ha hecho –y se sigue haciendo– pan. Pero como lo era antaño, sólo para fechas especiales. En la actualidad, pan de fin de

semana, sobre todo el pan de papa, aquel que se hacía en los hornos de las casas para aprovechar las papas guisadas sobrantes de la comida (para una masa que se completaba con harina, levadura, azúcar, limón, canela y aceite).

Son panes que hoy surten los puestos panaderos de los populares mercadillos dominicales, eso sí, generalmente elaborados de modo artesanal. El más veterano y concurrido de ellos es el que rodea la Basílica de Nuestra Señora del Pino, en Teror. Aquí podemos encontrar, además, un pan específico para este mercadillo al aire libre: el de huevo. Su masa incluye mantequilla, azúcar, matalahúga y, por supuesto, huevo.

Yuri Millares, diciembre 2017



Quesos de Gran Canaria

Gran Canaria se caracteriza por su marcada tradición quesera, lo que se refleja en la producción de gran variedad de quesos. Esta diversidad está vinculada a las diferencias climáticas y paisajísticas de la Isla, a las excelentes razas autóctonas que garantizan la calidad de la leche y al buen hacer de sus ganaderos y queseros, que cuentan con una identidad rica en tradiciones. Por ejemplo, se ha mantenido a lo largo de los siglos el **pastoreo** y la **transhumancia** en varias zonas de la isla, una peculiaridad que confiere al queso **aromas y sabores únicos al paladar**.

En nuestra isla se producen alrededor de 3.000 toneladas de queso al año, de las que aproximadamente la mitad corresponde a la producción de las casi cien pequeñas queserías que procesan la leche cruda (sin tratamiento térmico) de la propia explotación ganadera. No en vano los canarios son los españoles con mayor consumo de queso de España: 15,3 kg de queso al año, frente a los 10,4 kg de media nacional.

Características de los Quesos de Gran Canaria: tipos de Queso

Para establecer una clasificación de los quesos de Gran Canaria, deberíamos tener en cuenta 4 factores que, combinados entre sí, dan lugar a una gran variedad de quesos, todos ellos caracterizados por su extraordinaria calidad:

1. El primer factor a tener en cuenta es la utilización de leche cruda o pasteurizada. La elevada sanidad del ganado en Canarias hace posible que se produzcan quesos a base de **leche cruda** con una maduración inferior a 60 días, lo que aporta una variada gama de **aromas y sabores imposibles de encontrar** en producciones industriales.
2. Otro de los factores a considerar es la especie animal de la que se ha obtenido la leche empleada para la elaboración del queso: **oveja, cabra o vaca**. Se elaboran quesos a partir de cada una de estas especies de forma única, denominándose “**quesos puros**”. Sin embargo, lo habitual es emplear mezclas en distintas proporciones de los tres tipos de leche, por lo que los quesos obtenidos reúnen la riqueza de sabores y aromas aportada por la leche de oveja, la cremosidad de la de vaca y un toque de la acidez y textura de la de cabra. Estos quesos se denominan de forma genérica “**quesos de mezcla**”.
3. Para la elaboración del queso se emplea cuajo que puede

ser de origen animal o vegetal. La mayor parte del queso producido en la isla se hace empleando **cuajo animal** (obtenido del estómago de corderos y baifos) aunque algunos productores utilizan **cuajo vegetal** en la elaboración del queso. Este peculiar cuajo se obtiene de las **flores de cardo** (*Cynara cardunculus*) maceradas en agua, que presentan la facultad de cuajar la leche. Gran Canaria es **uno de los pocos lugares en el mundo** donde se realiza esta práctica. También se producen **quesos de media flor**, utilizando una mezcla de cuajo vegetal y de cuajo animal.

4. El último factor a tener en cuenta es el tiempo de maduración del queso. Así encontramos quesos tiernos, semicurados y curados. Los tiernos tienen un **tiempo de maduración** inferior a 7 días, los semicurados, en función de su peso, de 20 a 35 días y los curados tienen de 45 a 105 días.

De forma general, los quesos de Gran Canaria son de pasta prensada y forma cilíndrica, con tonalidades que van del blanco-marfil al “amarillo pajizo”, dependiendo de las mezclas de leche con las que se haya elaborado y del tiempo de maduración. Al corte pueden presentar pequeños ojos y cavidades, propios de la elaboración con leche cruda. Destacan los sabores dul-

zonas y/o toques amargos enlazados a aromas torrefactos. En cuanto a la cobertura, tradicionalmente los quesos son untados con aceite, gofio o pimentón.

La Denominación de Origen

La zona de medianías del noroeste de Gran Canaria es, por su clima, un buen entorno para la cría de ganado ovino, vacuno y caprino. Por ello, tradicionalmente, sus quesos son elaborados con mezclas de las tres leches, dominando la de oveja. Estos quesos producidos en los municipios de Santa María de Guía, Gáldar y Moya, son conocidos como “Quesos de Guía” por ser éste el municipio en el que se realizaba su comercialización.

En la actualidad, estos quesos están amparados por la Denominación de Origen Protegida “**Queso de Flor de Guía, Queso de Media Flor de Guía y Queso de Guía**”, que incluye los tres tipos de queso tradicionales: de flor, de media de flor y de cuajo animal. Los **quesos de flor** tienen una textura y cremosidad características; son quesos que se pueden untar e incluso, en ocasiones, comer con cuchara. Además, tienen un sabor ligeramente amargo peculiar.

Los **quesos de media flor** también tienen una textura muy cremosa y un ligero toque amargo, aunque menos intenso que en el caso del queso de flor.



Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria

El Concurso Oficial de Quesos de Gran Canaria se viene desarrollando desde el año 1993, con el objeto de potenciar y fomentarla producción de quesos a nivel local. La calidad de los quesos presentados desde que el concurso inició su andadura ha ido en aumento edición tras edición.

El desarrollo de las catas es evaluado y dirigido por un Tribunal que vela por el cumplimiento de las bases que rigen el concurso. Para la valoración de los quesos se cuenta con un panel de expertos catadores procedentes de los consejos reguladores de la denominación de origen, de las administraciones públicas y del sector de la restauración. En la cata se puntúan distintos aspectos del queso como el olor, aroma, sabor o impresión global.

Queso Curado 2017

MODALIDAD	PREMIO	NOMBRE COMERCIAL	PRODUCTOR/PRODUCTORA	CONTACTO
Puro de cabra	1	La Gloria. <i>San Bartolomé T.</i>	D. José Miguel Ortega Suárez	618 936 261 queserialagloria@gmail.com
	2	Bolaños. <i>Las Palmas de G.C.</i>	Industrias Lácteas Artesanales Bolaños	928 331 800 admin@quesosmhb.es
Puro de oveja	1	Cortijo de Las Hoyas. <i>Moya</i>	D. Francisco Díaz González	928 610 786
	2	Cortijo de Galeote. <i>Gáldar</i>	D. Francisco Javier González Ramos	679 798 543 tania-mrs@hotmail.com
De mezcla	1	Cortijo de Las Hoyas. <i>Moya</i>	D. Francisco Díaz González	928 610 786
	2	Angelita. <i>Valsequillo de G.C.</i>	D. Carmelo Melián Suárez	626 614 079 carmelomelian1966@gmail.com

Queso Semicurado 2017

MODALIDAD	PREMIO	NOMBRE COMERCIAL	PRODUCTOR/PRODUCTORA	CONTACTO
Puro	1	Cortijo de Galeote. <i>Gáldar</i>	D. Francisco Javier González Ramos	679 798 543 tania-mrs@hotmail.com
	2	Bolaños. <i>Las Palmas de G.C.</i>	Industrias Lácteas Artesanales Bolaños	928 331 800 admin@quesosmhb.es
	3	La Cueva del Paso. <i>San Bartolomé T.</i>	D. Ramón Ortega Sánchez	928 750 491 sorayaojeda_72@hotmail.com
Mezcla	1	Roque Grande. <i>Valsequillo de G.C.</i>	D. Ezequiel Santana Martel	659 304 088 ezequiel-sanmar@icloud.com
	2	Palomino. <i>Gáldar</i>	Dña. Rosa Mendoza Moreno	928 171 047
	3	Quesería Artesanal Guedes. <i>Sta. Lucía</i>	D. Juan Andrés Vizcaíno Guedes	620 644 455

Queso Tierno 2017

PREMIO	NOMBRE COMERCIAL	PRODUCTOR/PRODUCTORA	CONTACTO
1	Cortijo de Las Hoyas. <i>Moya</i>	D. Francisco Díaz González	928 610 786
2	Quesería Artesanal Guedes. <i>Sta. Lucía</i>	D. Juan Andrés Vizcaino Guedes	620 644 455
3	Bolaños. <i>Las Palmas de G.C.</i>	Industrias Lácteas Artesanales Bolaños	928 331 800 admin@quesosmhb.es

Queso de Cuajo Vegetal 2017

PREMIO	NOMBRE COMERCIAL	PRODUCTOR/PRODUCTORA	CONTACTO
1	Flor de Guía Cortijo del Caidero. <i>Gáldar</i>	D. Cristóbal Moreno Díaz	660 124 767
2	Flor de Guía Los Altos de Moya. <i>Moya</i>	D. Juan Félix Medina Moreno	928 612 096
3	Cuajo Vegetal Campos de Guía. <i>Santa María de Guía.</i>	D. José Juan Gil Mendoza	667 756 037 heri_14_94@hotmail.com

Queso de Mezcla de Cuajos 2017

PREMIO	NOMBRE COMERCIAL	PRODUCTOR/PRODUCTORA	CONTACTO
1	Media Flor de Guía Las Mesas. <i>Gáldar</i>	Dña. Josefa González González	928 555 152 teredg73@hotmail.com
2	Mezcla de Cuajos Campos de Guía. <i>Santa María de Guía.</i>	D. José Juan Gil Mendoza	667 756 037 heri_14_94@hotmail.com
3	Media Flor de Guía Cortijo de Pavón. <i>Santa María de Guía.</i>	José Mendoza Mendoza	928 171 188 quesoscortijodepavon@hotmail.com

Queso Pasteurizado 2017

MODALIDAD	PREMIO	NOMBRE COMERCIAL	PRODUCTOR/PRODUCTORA	CONTACTO
Curado	1	Quesos Caseros de Valleseco. <i>Valleseco</i>	Quesos Madrelagua de Valleseco SL	928 618 731 qcva_ma@hotmail.com
	2	Finca Fuente Morales. <i>Las Palmas de G.C.</i>	Juan Suárez e Hijos SL	928 671 785 juansuarezehijos@hotmail.com
Semicurado	1	Finca Fuente Morales. <i>Las Palmas de G.C.</i>	Juan Suárez e Hijos SL	928 671 785 juansuarezehijos@hotmail.com
	2	Lomo Gallego. <i>Telde</i>	Quesos Frescos Lomo Gallego SL	928 713 195 info@quesosfrescoslomogallego.es

MEJOR QUESO CURADO DE GRAN CANARIA 2017

Maspalomas

Queso Puro de Oveja D. - Francisco Díaz González. Moya





PRODUCTOS DE Gran Canaria 2018



Sal marina

Poco se conoce del uso de la sal por los aborígenes canarios, aunque se sabe que la recolectaban en los charcos sobre rocas que se llenaban durante la pleamar, una práctica que ha seguido vigente hasta la actualidad en algunos lugares del archipiélago. A partir del siglo XVI, sin embargo, las islas Canarias ven florecer en sus costas numerosos ingenios salineros, en su mayor parte para abastecer a la industria pesquera y sus salazones.

De las poco más de 50 salinas inventariadas en el archipiélago en el libro *El jardín de la sal* –toda una joya bibliográfica–, la mayoría están hoy desaparecidas o apenas quedan restos de su trazado. En el siglo XXI sobreviven nueve, cinco de ellas en Gran Canaria, donde llegó a haber una docena: una en el norte, la única salina primitiva sobre roca que existe en las Islas, y otras cuatro en el sureste (dos ellas declaradas Bien de Interés Cultural, las de Arinaga y Tenefé).

La característica principal de todas ellas es que se trata de salinas tradicionales de carácter intensivo, con tajos de pequeño tamaño donde cristaliza la sal marina. Canarias, explica el especialista Alberto Luengo en un informe, “aporta las me-

jores condiciones, produciendo de 8 a 10 cosechas al año de una sal fresca, menos concentrada, sin sabor amargo y con los oligoelementos correspondientes”, frente a la baja calidad de la que producen las salinas extensivas continentales. “La calidad de la sal es inversamente proporcional al tamaño del recipiente”, insiste.

La sal marina de Gran Canaria, que ya no tiene como destino abastecer las necesidades del sector pesquero, tiene ahora su mercado natural -reconocidas y valorizadas sus cualidades- en la industria alimentaria local y, especialmente, en la gastronomía. La de las salinas de Tenefé (convertido en Parque Cultural) cuenta con una red de chefs embajadores.

Yuri Millares, diciembre 2017



Los vinos de Gran Canaria

La vid fue introducida en Canarias por los Conquistadores en el siglo XV llegando a ser cultivo dominante hasta finales del siglo XVIII. El vino canario gozó de fama mundial, conociéndose como **Malnsey Canary Wine** o simplemente Canary. Hay que tener en cuenta que Canarias era un punto de vital importancia en la navegación entre Europa y América, por lo que tenían acceso a intercambios de material vitícola de todo el mundo. Sin embargo, una serie de desafortunados hechos históricos (competencia con los vinos andaluces, deterioro en las relaciones británicas y aparición de las enfermedades en la vid, entre otros) motivaron que durante más de un siglo la viña quedara como cultivo marginal.

En la década de los 90, el sector vitivinícola de la Isla resurge con un pequeño número de viticultores de diferentes zonas, que reestructuraron el viñedo en sistemas de cultivos que facilitaban las labores e incorporaron **cambios tecnológicos**, consiguiendo así el **equilibrio** entre una **tradicción** fuertemente arraigada y una **tecnología** precisa y de vanguardia. Paralelamente, el sector vinícola moderniza las instalaciones de las bodegas y mejora los procesos de vinificación de sus caldos. Es este impulso, ejercido por el sector, el que comenzó con la

mejora de la calidad de las producciones y rentabilidad de los vinos de Gran Canaria.

Paralelamente a este esfuerzo ejercido por el sector vitivinícola, el Cabildo de Gran Canaria desarrolla distintas líneas de investigación y servicio al agricultor que refuerzan las actuaciones de los viticultores ayudando a preservar el paisaje tradicional canario.

Características de los vinos de Gran Canaria

Hay que destacar que Canarias tiene una gran riqueza varietal y, teniendo en cuenta que aquí no llegó la filoxera, aún se pueden cultivar **cepas francas de pie**, sin recurrir a portainjertos. Por ello, se pueden obtener vinos de **variedades únicas en el mundo** con las grandes ventajas que ello reporta: la longevidad y la **gran pureza vinífera**.

Por otro lado, en Canarias por sus especificidades climáticas, la vid se puede cultivar en cotas que van desde los 100 hasta los 1.500 m sobre el nivel del mar, posibilitando la existencia de numerosas variedades distintas en un territorio muy reducido y la obtención de uvas de distintas características enológicas para una misma variedad. Actualmente, en Canarias existen unas **35 variedades en cultivo**.

La Denominación de Origen Gran Canaria

En la actualidad el sector está compuesto por la D.O. GRAN CANARIA, que cubre todas las zonas vitivinícolas de la Isla. Esta D.O. produce Tinto Joven, Tinto Barrica, Rosado Blanco Joven, Semidulce, Dulce y Licorosos. A día de hoy contamos con 71 bodegas registradas y 54 marcas comerciales, situadas en el mercado local, regional y algunas de ellas en el mercado internacional.

Los vinos de Gran Canaria, tan famosos internacionalmente en los siglos pasados, han permanecido, en general, de espaldas al turismo, a la hostelería y a las cadenas de distribución durante años. La ausencia de una correcta presentación y de una adecuada promoción había hecho pasar desapercibido la existencia de nuestros caldos.



**GRAN
CANARIA**
*Consejo Regulador
Denominación
de Origen*

Tipos de Vino de Gran Canaria

Producto del cultivo de las 35 variedades de vid y sus posibles combinaciones, en Gran Canaria podemos encontrar una gran diversidad de vinos tintos, blancos, semidulces, dulces, licorosos y rosados.

Los Vinos Tintos: Estos vinos de color rojo granate, cereza, picota o rubí presentan ribetes violáceos de capa media a muy alta, limpios y brillantes. Su intensidad olfativa va de media a muy alta, con aromas a frutas rojas, unidos a notas de pimienta, tabaco, chocolate, etc., dependiendo de las variedades que se usen en la vinificación. En los vinos con crianzas en barrica, estos aromas se mezclan con las notas propias de la barrica de roble (clavo, regaliz, vainilla y canela). Los tintos de Gran Canaria poseen gran intensidad en boca, con sabores a fruta roja, mezcladas con las notas especiadas antes citadas. Sus taninos son dulces, equilibrados e integrados dentro de la estructura del vino, amplia y persistente.

Los Vinos Blancos: Caldos limpios y brillantes de color amarillo paja pálido, poseen ribetes que van desde el verdoso al dorado. En nariz presentan una intensidad media a muy alta,

Marcas comerciales de la D.O. de Gran Canaria

AGALA Tejeda
www.bodegasbentayga.com

AYA Telde
www.bodegahinojo.com

BELIANDRA Vega de San Mateo
650 184 285

CALDERA Santa Brígida
www.bodegahoyosdevandama.com

CALETÓN Gáldar
ondina@ondinasurf.com

EIDAN Santa Brígida
bodegasventura@gmail.com

EL ARMERO Vega de San Mateo
629 312 498

EL CAPÓN Las Palmas de G.C.
bodegacapon@gmail.com

EL CASTAÑO Santa Brígida
928 641 276

EL CERRILLAL Gáldar
bodegasviejoanton@
bodegasviejoanton.com

FINCA EL TRONCÓN Valsequillo
jose.luis.ramoscabrera@gmail.com

FRONTÓN DE ORO Vega de San Mateo
frontondeoro@hotmail.com

GRAN MOGAREN Valsequillo
lairon1955@hotmail.com

HOYA CHIQUITA Santa Brígida
679 604 148

HOYA DEL ALCALDE Santa Brígida
mgarcia@asesoriagarsa.com

LA HIGUERA MAYOR Las Palmas de G.C.
www.lahigueramayor.com

LA MONTAÑA Vega de San Mateo
conjema@yahoo.es

LAS TIRAJANAS San Bartolomé
de Tirajana
www.bodegaslastirajanas.com

LAVA Santa Brígida
jmmonzon3@hotmail.com

LOS BERRAZALES Agaete
www.bodegalosberrazales.com

LOS OYOS Las Palmas de G.C.
abaezc@telefonica.net

MÁS VINO PARA HABLAR Telde
www.fincalasslongueras.es

MONDALÓN Las Palmas de G.C.
www.mondalon.com

ORO BLANCO San Bartolomé de Tirajana
mediarelations@telefonica.net

PEÑA RAJADA Tejeda
620 831 572

PLAZA PERDIDA Las Palmas de G.C.
www.bodegasplazaperdida.com

RINCÓN DEL GUINIGUADA
Santa Brígida
josedomingo.deniz@endesa.es

SEÑORÍO DE AGÜMES Agüimes
lsanchez@aguimes.es

SEÑORÍO DE CABRERA Telde
agustincabrera@
sunandbeachhotels.com

VIÑA AMABLE Gáldar
vinoamable@gmail.com

VIÑA CANTERA Valsequillo
www.bodegalacantera.com

VIÑA MONTEALTO Santa Brígida
mgarcia@grupoflick.com

VOLCÁN Santa Brígida
www.bodegavolcan.com



con aromas a frutas tropicales, plátano, pera, manzana y cítricos, notas a hinojo, anisados y tabaco verde, también notas florales, dependiendo de las variedades que se hayan usado en su vinificación. En boca son de gran intensidad, estructurados y con una gran persistencia.

Los Vinos Semidulces, Dulces y licorosos: La fase visual de estos vinos va desde el color amarillo paja al ámbar, dorado, e incluso, caoba. Son limpios y brillantes. Cuentan con una intensidad olfativa alta, aromas varietales muy intensos, a frutas y flores (melocotón, lichi, piña, naranja, kiwi, limón, jazmín, rosas, etc.) En boca son de entrada amable, de muy buena acidez, amplios, ligeramente melosos, con chispa y de larga persistencia.

Los Vinos Rosados: Estos vinos de color rosa presentan ribetes violáceos, de intensidad baja a media. Son limpios y brillantes. Sus aromas son finos y elegantes con notas a fresa, frutas rojas del bosque ligeramente confitadas. En su fase gustativa, tienen entrada amable, con marcada acidez, de intensidad muy alta y muy estructurados.

Cata Insular de Vinos de Gran Canaria

Este evento anual que se celebra desde 1996 como respuesta a la demanda del sector vitivinícola para el reconocimiento de la calidad de sus vinos, se convierte en 2006 en **Concurso Oficialmente Reconocido**. Los objetivos del Concurso son **potenciar la calidad** de los vinos a través de su evaluación organoléptica, **seleccionar los mejores** vinos embotellados de la Isla y premiar y **valorar el trabajo** realizado por los viticultores y bodegueros.

En este concurso público pueden participar todas las bodegas de la Isla que pertenezcan y cumplan con los requisitos establecidos por la Denominación de Origen Gran Canaria. La Cata se realiza por el procedimiento **“Cata a Ciegas”** con un jurado calificador compuesto de catadores profesionales a nivel regional y habilitados por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas del Gobierno de Canarias.



Ganadores Cata Insular de Vinos 2017

MODALIDAD	PREMIO	BODEGA	TÉRMINO MUNICIPAL
Semiseco, semidulce, dulce y licorosos	1	Los Berrazales (Dulce)	Agae
	2	Eidan (Dulce)	Santa Brígida
	3	Las Tirajanas (Malvasía Volcánica Semidulce)	San Bartolomé T.
Blancos secos	1	Berode	San Bartolomé T.
	2	Las Tirajanas (Malvasía Volcánica)	San Bartolomé T.
	3	Los Berrazales	Agae
Tinto joven	1	Los Berrazales Barrica	Agae
	2	Agala (Altitud 1175)	Tejeda
	3	Eidan	Santa Brígida
Imagen y presentación	1	Mondalón Quince	Las Palmas de G.C.

El Mercado Agrícola, Ganadero y Pesquero de Gran Canaria

Los Mercados Agrícolas, Ganaderos y Pesqueros, que se vienen desarrollando desde julio de 2008, surgieron como respuesta a la demanda de la **comercialización directa** de los productos del sector primario de la isla. Por ello, el Cabildo ha acondicionado una zona dentro de sus instalaciones en la **Granja Agrícola Experimental** para la exposición y venta del **producto local** de agricultores, ganaderos y pescadores de la isla, tratando de **favorecer su consumo**.

Este espacio está a disposición del sector, al menos, **dos sábados al mes** y participan unos **45 productores de Gran Canaria** en cada encuentro.

El Mercado es un espacio de venta de productos de la isla a buen precio, sin intermediarios, a la vez que un **punto de información y divulgación** de diversos aspectos del **sector primario** de la isla y de su producción. En él se pueden encontrar buena parte de los productos descritos en la presente publicación.

Desde abril de 2013, se ha puesto en marcha un **puesto institucional** que expone quincenalmente aspectos sobre un producto en concreto, funcionando como **plataforma de difusión** de cualquier tipo información relacionada con el sector primario. En este mismo punto se desarrollan **actividades infantiles** de la temática del día.



En el Mercado Agrícola, Ganadero y Pesquero del Cabildo **oferta gran variedad de productos**, entre los que podemos encontrar fruta, verdura, carne y pescado, además de productos elaborados tales como queso, miel, aceite, pan y bollería entre otros.

Cuando compras en nuestros Mercados, además de ahorrar:

- Apoyas la economía de agricultores, ganaderos y pescadores
- Impides la desaparición del acervo cultural ligado al sector
- Apuestas por la nutrición saludable, la calidad y los orígenes
- Descubres la riqueza y los aromas del producto local
- Reduces la emisión de CO₂ producida por el transporte de alimentos
- Incrementas la calidad de vida del sector primario



Más información en: www.facebook.com/mercadoagricolaganaderoypesqueroGC



GRAN
CANARIA
me gusta

GranCanaria
Patronato de Turismo

Consejería de Sector Primario y Soberanía Alimentaria
Carretera General del Norte, km 7,2; CP 35415, Cardones, Arucas. Teléfono 928 21 94 21
www.grancanaria.com