

AgroCanarias by Paco Almagro – Francisco Belín

Francisco Almagro y Francisco Belín han cocinado, y preparado; un banquete canario en información, entretenimiento, proyección visual y lo más importante, un reconfortante mensaje de apoyo y divulgación al sector más importante de las islas Canarias, el sector primario.

No podemos olvidar que Francisco Belín es, desde hace muchos años, un pilar para la difusión del sector gastronómico de nuestras islas y piedra angular de cualquier proyecto local o nacional en el que esté presente nuestros productos y sabores.

Con una sección diaria de gastronomía en el periódico El Día que duró más 7 años cerrados, algo que, aunque parecía imposible de desarrollar, gracias a la labor encomiable de Fran Belín, sirvió como trampolín para muchos cocineros y productores locales.

Una labor que, a fuerza de reinventarse, bien ha sabido mantener este embajador de nuestra gastronomía y biodiversidad.

Agrocanarias.TV vio un rotundo éxito en la pantalla de Televisión Canaria y desde ya, se nos ha hecho “la boca agua” por continuar viendo su primera temporada, así que, tras ello, hemos querido hablar con Belín.

La Entrevista

Canariasgourmet. – Fran, antes que nada, felicitarte tanto a ti como al señor Almagro, no solo por la puesta en marcha del

programa, sino por haber creado ese binomio de trabajo y creatividad Almagro-Belín, que nos está dando tantos placeres comunicacionales. Cuéntanos ¿qué hay detrás del telón de AgroCanarias?

Francisco Belín. – Antes que nada, gracias José a ti y a Leonor, a Canariasgourmet, por esas palabras que me dedicas en la presentación. Como ustedes y otros compañeros-as, la labor del periodismo especializado y comprometido con la gastronomía -y por ende del sector primario, más concretamente el producto local- es cierto que nos ha dirigido a avanzar en distintos formatos y etapas.

Está claro que con Francisco Almagro, máximo responsable de este programa y con el que comparto proyectos con su productora Creacción.TV, inicié, iniciamos, una andadura humilde pero directa con el programa de Con Cúrcuma Radio, que recientemente cumplió 4 años de misión en una veintena de emisoras de toda Canarias y más de 200 programas semanales de dos horas de duración; está claro que ahora mismo estamos en una fase de sincronización de ideas y cometidos, cada uno con su función, que desemboca en este programa que intuyo que, en general, va a encantar.



Francisco (Paco) Almagro y Fran Belín

Hay que atribuir ese gran trabajo global a Almagro y yo cumplo con mi responsabilidad periodística en la que siempre aspiro a que lo que hacemos en cualquier formato sea pura credibilidad.

Pues lejos de centrar en los autores, en este caso de Agrocanarias.TV, debemos ir directos a la labor de personas, de mujeres y hombres, que sin que lo sospechemos la mayoría de la población canaria, están garantizando el futuro de los productos de cercanía: la agricultura, la ganadería, la pesca del Archipiélago. O lo que es lo mismo: los paisajes, la sostenibilidad, nuestra identidad como pueblo y su prosperidad en los modelos socio-económicos que podamos plantear para las futuras generaciones.

AgroCanarias una nueva visión del producto local

Canariasgourmet. – ¿Cuál será el enfoque central del programa?

¿gastronomía con productores? ¿empresas y sector primario?

Francisco Belín. – Cómo avanzaba José, el programa presenta un formato dinámico, ágil, diría que ‘gustativamente agradable’ y, por el horario, casi un aperitivo; entretenimiento que no está reñido con la información y la divulgación rigurosas.

Porque en cada resultado final nos afanamos más de 30 personas del equipo en dar hilo conductor de las 8 Islas en una decena de contenidos que nos permiten disfrutar, permíteme la expresión, sin marear la perdiz.



Anastasia

Proponemos localizaciones formidables que luego los televidentes van a poder situar y visitar. También a esas personas, con mayúsculas, muchas de ellas jóvenes que intentan cimentar el relevo generacional en el campo, en la viticultura

y en el mar.

Trabajadores-as que tienen mucho que [transmitir](#) en todo ese contenido (esta temporada serán 39 programas) en un enfoque, tal y como preguntabas, dinámico –reitero-, con una tensión informativa que nos va a tener al tanto de lo que es este enorme legado y futuro que constituye el sector primario y por supuesto de la gastronomía.

Francisco Belín nueva imagen – nuevo programa

Canariasgourmet. – Fran tengo que reconocerte que eres un personaje camaleónico y nos has dejado ver una imagen totalmente renovada... Me parece que el [Sr. Almagro](#) al fin lo ha conseguido.

Francisco Belín. – Como marca el topicazo y, permíteme que sonría con la boca ancha, es que es muy divertido y productivo trabajar con Francisco Almagro; es un lujo, se hace todo más fácil.

No hay enrevesamientos y sí objetivos que no admiten peros. Este programa propiciado, previo concurso rigurosos de productoras por Gestión del Medio Rural (GMR Canarias), es un ejemplo de esa visión diáfana.



Francisco Belín nueva imagen – nuevo programa

No somos los protagonistas y sí las mujeres y hombres del sector primario canario. He de aseverar que tanto él como todo el equipo y yo, particularmente, disfrutamos de nuestra propia personalidad, que nunca se ve mermada.

Al contrario: esta fase televisiva tiene que ver muchísimo con la larga experiencia de Almagro –con productos como Donación.TV. Es que no solo destaca la fluidez de acciones sino el aprendizaje constante en cada toma, en cada localización, ambiente distendido, que es ya todo un premio, y yo diría que hasta veces ese punto socarrón tan agradable para convivir y para trabajar en este formato.

Lo que sí es cierto es que este equipo se ha tomado la misión de Agrocanarias.TV, cada uno de los espacios semanales, como un desafío. Hay potencia, hay derroche de responsabilidad y vocación y todo ello, estimo, se podrá percibir en cada imagen, en cada presentación.

Créeme: las vivencias en cada uno de los sitios a los que vamos a grabar quedan indelebles porque esos enclaves, esas personas del sector primario dejan huella profunda en todo lo que haremos en esta temporada y en la próxima.

Trabajo contra viento y marea

Canariasgourmet. – Estos últimos años, a pesar de la pandemia y cuantas cosas nos han pasado, ustedes han sabido estar en constante evolución y trabajo ¿cómo se consigue eso?

Francisco Belín. – Pues la verdad es que no tiene mayor secreto que el compromiso, subrayado este término sin faroles ni artificios, claro está. Como tantas personas de los sectores implicados en la gastronomía, frente esos dramáticos meses, horribles diría, para la restauración había que responder con trabajo-trabajo-trabajo.

No me convencía, mientras estábamos atosigados por el virus, la cantinela de que nos teníamos que ‘reinventar’. No encajaba en ki forma de mirar al futuro y sí ‘refrescar’, ‘enriquecer’, ‘hacer equipo’.

Al final los logros no vienen fruto de la casualidad sino de una andadura firme en todo lo que creemos y hemos perseverado.

Quiero subrayar para hacer hincapié que nosotros somos parte de la rama de ese árbol robusto de la Información, en la que tú y Leonor y tantos compañeros y compañeras del periodismo especializado hacemos cada día con rigor y con pasión; aprovecho asimismo, José, para reafirmar que yo me he desenvuelto en el mundo del periodismo gastronómico desde hace 25 años y, en los últimos tiempos, he puesto énfasis en el producto local pero realmente hay compañeros-as del mundo del periodismo y la comunicación agropecuaria que están infinitamente más preparados en la información del campo y de la mar.

La producción y un servidor estamos decididos a sumar con

planteamientos actuales, en definitiva, al ámbito conformado por conceptos y los estilos definitorios, pero siempre, en nuestro caso, con veracidad y credibilidad.

Anécdotas y camaradería en el equipo

Canariasgourmet. – A ver siempre en grabaciones están esas situaciones inolvidables producto del gran trabajo y esfuerzo que lleva producir un programa como AgroCanarias, ahora como presentador ¿alguna anécdota que compartir con nuestros lectores?

Francisco Belín. – Como en cierto modo avancé, la riqueza del programa radica en la naturalidad en cómo se desenvuelve un equipo que está pendiente de las personas que nos rodean; esas personas que trabajan denodadamente por situar al campo, a la ganadería, al mar, a los cultivos ecológicos, a la industria alimentaria, en el marco que corresponde -no marco lánguido, trasnochado o de 'folklorismo' si se puede llamar así -.

Los problemas del sector están ahí, no cabe duda, y hay que avanzar, pero vayamos a claves de progreso, a factores contemporáneos, al conocimiento de base por parte de la sociedad canaria en el amplio mundo de la gastronomía.



Anastasia y con ella hemos tenido chascarrillos con algún pie de foto en informaciones –“Francisco Belín con una gallina

Nuestro sector primario que nutre a esa gastronomía está dispuesto a avanzar y allí estaremos para dar la palabra auténtica, sin pinceladas místicas, de lo que nos encontramos.

Surgen así, cómo no, momentos sabrosos qué suponen el mismo privilegio de estar entre cañas de azúcar, en una granja de pitayas o con anécdotas como la de la despedida con esa gallina de una granja ecológica de Tacoronte que se portó y muy bien –risas-.

La llamamos Anastasia y con ella hemos tenido chascarrillos con algún pie de foto en informaciones –“Francisco Belín con una gallina”-. Debo confesar que el animalito dejó estampada su ‘firma’ –ya sabes a qué me refiero- en la camisa reglamentaria del programa.

Puede que en algún momento este presentador esté más ágil o más espeso a la hora de expresar eso tan importante que tenemos ante nuestras cámaras y ante nuestros televidentes y en algunos casos pueden repetirse algunas tomas, algo ya de por sí que genera anécdotas muy simpáticas.

Nuevos proyectos

Canariasgourmet. – ¿Planes, nuevos proyectos en mente? adelántanos algo, por lo menos algunas pistas –reímos-

Francisco Belín. – José ya me conoces y en realidad las ‘marmitas de la imaginación’ están continuamente al fuego de la acción.

El gran desafío es también que no se solapen esos proyectos en aras de la calidad. Ya sabes que escribo para varios medios y conduzco el programa de radio, además de otros terrenos periodísticos.

Lo relevante es representar a nuestra tierra en Congresos y ferias nacionales, un poco de todo, pero haciéndolo con responsabilidad. El ego, el del equipo, es “cero”. El protagonismo es absoluto del sector primario.

Canariasgourmet. – Para terminar, nos gustaría que extendieras a través de nuestras páginas una invitación para ponernos este sábado frente a la pantalla de Televisión Canaria y ver el estreno.

Francisco Belín. – Creo que hoy nuestros dispositivos nos permiten, en cualquier momento, en cualquier circunstancia, disfrutar de un espacio televisivo y Agrocanarias.TV es una fuente de degustación de media hora, concisa, electrizante, interesante, ... Así, pues, claro que animo a seguirlo cada sábado a las 2 de la tarde o a seguir este espacio que luego podrá encontrarse en las redes sociales y en la página web de la Televisión Canaria.

Un programa, permitan el símil, casi cultivado como si hicieran los hombres y las mujeres del sector primario. Estas piezas televisivas me atrevo a decir que irán in crescendo. Mil gracias a Canariasgourmet por darme la posibilidad de explicar emociones y convicciones acerca de este soporte que estamos convencidos que irá calando entre los-as televidentes.