

Gaitanejo, cervezas con embrujo

Cervezas Gaitanejo nace en el pueblo malagueño de Ardales, sus fundadores, Juan Duarte e Isidro Paz, empezaron realizando cervezas en el garaje de sus casas algunos años antes, pero es en el 2014 cuando deciden dar el salto a producir una cerveza para comercializarla.

Por Ángel Marqués Ávila.

Empiezan la trayectoria siendo nómadas, es decir, produciendo Gaitanejo en fábricas externas. Su primera cerveza fue Caminito del Rey, la cual luego probaremos en la cata que vas a realizar.

Tras varios años siendo nómadas, cambiando de fábricas de producción y viendo lo limitado que estaban y el tiempo que necesitaban, se vieron en la [tesitura](#) de dedicarle al producto 100% del tiempo o dejarlo, como has podido comprobar se decantaron por la primera opción, y es en 2017, cuando montan su actual fábrica, dejando sus [anteriores trabajos](#) para vivir por este proyecto.

Cervezas Gaitanejo nace en Ardales

La fábrica de Gaitanejo ubicada en el polígono industrial de [Ardales](#) empezó con capacidad para 1000 litros mensuales, viéndose estos ampliados poco a poco hasta los 10.000 litros actuales, siendo esto una gran ventaja para poder sacar productos nuevos, ya que entre las 7 cervezas que se mantienen fijas durante todo el año, también han realizado cervezas de temporada, colaboraciones, y productos relacionados con este producto como es la crema o la mermelada.

Durante el año se suelen realizar diversos eventos

relacionados con esta bebida, como es la conocida jornada de puertas abiertas, donde se pueden degustar todas las cervezas acompañadas de música en directo, o las visitas guiadas, donde se puede conocer el proceso de elaboración de la cerveza, degustar los productos de la fábrica acompañados con otros de Ardales.





Juan Duarte Torres e Isidro Paz, que son los dos socios y propietarios de esta cervecera malagueña nos dicen que *“la primera cerveza que elaboraron es la llamada Caminito del Rey, y que este nombre tiene su origen en el entorno que para nosotros también cuenta mucho y bien, ya que nos ubicamos en un pueblo de Málaga Ardales, en el cual se puede disfrutar a la vez, de nuestras cervezas y de un bonito entorno que nos*

rodea".

Estos dos cerveceros me comentan que para este año 2022, sus expectativas son simples, que se pueda trabajar sin restricciones, que el turismo se reactive y poder trabajar como se hacía antes del covid.

Pero añaden que "el 2022 puede ser un año muy complicado para el sector si nos encontráramos con nuevas restricciones, muchas fábricas han agotado sus fondos en estos dos últimos años y un año más podría significar el fin de muchas marcas. No obstante, somos optimistas y creemos que lo peor ya ha pasado y que es momento de empezar a trabajar para seguir creciendo".



Cervezas Gaitanejo nace en el pueblo malagueño de Ardales
Sobre cuál es el nivel de la aceptación por parte del [consumidor español](#) a la hora de comprar cerveza artesanal, me expresan que *“desde nuestros inicios a la actualidad hemos experimentado una gran ampliación del publico que busca cervezas artesanas. Aunque la gran mayoría de consumidores de cerveza, se basa en el consumo de cerveza industrial, cada vez es más fácil de encontrar un público que busca artesana, así*

como más locales que la ofrecen”.

Sobre el papel que están jugando las tiendas especializadas en la venta de cerveza artesanal, me dicen que *“depende mucho de la tienda, hay tiendas que venden mucho, tienen un producto bien conservado, y ofrecen un producto bien cuidado y de calidad, estas tiendas hacen un gran favor al sector, ya que es todo una experiencia positiva comprar productos en estos lugares, pero no todas las tiendas son iguales, hay tiendas que no cuidan el producto y que no tienen mucha rotación y es al contrario, al igual que todo, no se puede generalizar, pero por lo general, se puede decir que es un buen escaparate para marcas y conocer productos nuevos”.*

Me cuentan su llegada a este mundo cervecero

“llegamos a este mundo como muchos del sector, nos interesamos por elaborar cerveza casera (fueron nuestras propias cervezas las mas artesanas que habíamos probado, hasta que poco a poco se fueron encontrando en el mercado marcas que la comercializaban) esto nos llevo a interesarnos cada vez más en el sector de las cervezas artesanas, probar mas cervezas y no parar de leer sobre el producto”.

Y, después de un par de años elaborando cerveza casera, empezamos a hacer cervezas como nómadas en 2014. Y pasados tres años como nómadas, decidimos dejar nuestros trabajos y dar el salto, montar nuestra propia fábrica en 2017.

En relación con lo que es más importante a la hora de elegir una cerveza artesanal estos enamorados de la cerveza me señalan que principalmente elegir un estilo que te guste, elegir una cerveza que puedas disfrutar. Una vez que sabes que estilos te gusta pues lo más importante es elegir una cerveza que sea fresca, que este bien conservada.



Gaitanejo, cervezas con embrujo

Y, destacaríamos, la gran cantidad de estilos y cervezas diferentes que existen, que cada cliente puede encontrar su cerveza favorita si se abre a probar el producto y diferentes estilos, no todas las cervezas son amargas, ni alcohólicas, ni dulces... ¡hay todo un mundo por descubrir!

Me apuntan que cara al futuro que “nuestros siguientes pasos serán ir sacando alguna novedad a lo largo del año, seguir apostando por el producto de cercanía y sobre todo, apostar por el “tap room” (bar donde las cerveceras sirven sus propias cervezas), para dar a conocer el producto de primera mano y que los clientes puedan conocer más detalles sobre la cerveza y probarlas en el lugar donde se elaboran”.

En la actualidad tenemos en el mercado más de 7 referencias distintas y otros productos relacionados como la “Mermelada o la Crema.”

“Nuestra filosofía hasta ahora ha sido la de elaborar un producto de calidad, de cercanía y intentar hacer mucha cultura cervecera, que esto es lo que siempre hemos echado en falta, gente que aprecie el producto, locales que lo ofrezcan y conseguir un público que cada vez sea más exigente con lo que pide. Nos encanta lo que hacemos y eso es lo que

trasmitimos".

La Quintería, aceites gourmet

Entre campos de viñedos y tierras labradas al sol, surgen en la llanura manchega las quinterías, una arquitectura popular que se convierte en refugio de labradores para los largos días de trabajo en el campo.

Por Ángel Marqués Ávila.

En medio de estas tierras de atardeceres infinitos situamos nuestro centro, uniendo la tradición, cultura e historia del lugar con la innovación en la fabricación de La Quintería, aceites gourmet de semillas de frutos secos.

La Quintería, aceites gourmet nace como parte de un sueño, una [voluntad](#) de conseguir unos aceites únicos extraídos de frutos secos que conviertan el [arte de la cocina](#) en una experiencia para los sentidos, poniendo en valor tanto el sabor como el olor y el color de cada uno de los aceites.

La Quintería, aceites gourmet es el fruto de dos años de trabajos de experimentación y exploración en la fabricación de aceites vírgenes de frutos secos, extraídos mediante primera presión en frío y buscando siempre mantener [las mejores propiedades](#) y características para conseguir un sabor intenso y único en cada variedad.

Nuestros aceites cumplen con todos los estándares de calidad y exclusividad que un plato gourmet requiere, para dar a los comensales una experiencia para los sentidos única en cada bocado, nos dice Ángel Redondo, responsable de esta empresa

manchega.

Y nos explica que sus aceites son extraídos mediante primera presión en frío, buscamos conservar la esencia de cada variedad con las mejores propiedades, llevando a cabo el proceso de prensado en un tiempo no superior a diez meses desde que las semillas son cosechadas.

Este amante de los aceites nos declara que esta desando igual que el resto de empresas del sector que este año sea el definitivo para dejar atrás los efectos de la pandemia y seguir dando a conocer nuestro producto dentro y fuera de nuestras fronteras.

En cuanto al nivel de aceptación por parte del consumidor español a la hora de comprar aceite de frutos secos, nos comenta que *“cuesta aceptarlo por desconocimiento de su empleo en la cocina y en parte porque piensan que es aceite de oliva aromatizado, ignorando que es esencia de los frutos secos, este aceite no es competencia del aceite de oliva ya que marida con otros platos distintos al de oliva”*.



La Quintería, aceites gourmet

Sobre el papel que están jugando las tiendas especializadas en la venta de este tipo de aceite, nos dice Ángel Redondo, que *"les cuesta introducirlo en su porfolio hasta que empiezan a conocerlo"*.

Su historia por estos aceites, nos relata que fue gracias al apoyo y consejo de un catedrático de la universidad de Albacete con gran experiencia en la industria agroalimentaria, para hacer un aceite de alta calidad poco conocido en España, pero con futuro.

Sobre qué es lo más importante a la hora de elegir un buen aceite de frutos secos, para este manchego lo más significativo a la hora de elegir un buen aceite es su aroma, sabor y que tome protagonismo en el plato. Y nos puntualiza que, en el mundo de los aceites de frutos secos, es revelador destacar lo saludables que son y como maridan con gran

cantidad de platos.

Y sobre cuál es su enfoque a la hora de elaborar estos aceites nos indica que *“utilizamos materia prima de calidad y una elaboración cuidadosa, que saque lo mejor de esa materia prima, manteniendo unos parámetros de calidad como la acidez (por ejemplo, que se pueda decir que son virgen extra)”*.

La Quintería, aceites gourmet

Nuestro secreto, me declara Angel Redondo, es *“no dejar que pasen más de 10 meses desde la cosecha hasta la fecha de prensado, con el objetivo de mantener la calidad de las semillas en las mejores condiciones”*.

Y nos añade, en La Quintería, aceites gourmet no buscamos ser un ingrediente más en la lista de preparación de un plato, queremos ser el ingrediente que marque la diferencia en cada una de sus recetas, el toque de intensidad y elegancia que convierta cada bocado en una experiencia única para el paladar.



Saludables y maridan con gran cantidad de platos.

Con este objetivo, cuidamos cada detalle que rodea a los aceites con mimo, haciendo que el diseño de nuestras botellas y su packaging sea la mejor carta de presentación para un producto de calidad.

Y, también extraen harinas de los frutos secos, como harinas de almendra, pistacho y piñón son el resultado final del proceso de prensado de las semillas, por lo que se encuentran parcialmente desgrasadas. Son perfectas para emplear en la creación de platos de repostería, así como en recetas veganas y tempuras.

Papa Negra ‘Yema de Huevo’

La papa negra ‘yema de huevo’ Es una de las variedades mas valiosas de las Papas Antiguas de Canarias.

Las denominadas hoy ‘[Papas Antiguas de Canarias](#)’, procedentes de Perú-Bolivia, son [papas](#) que llegaron al Archipiélago Canario recién descubierta América. Hay datos que señalan su presencia en el siglo XVI, pero es probable que se les conozca en las islas antes de 1567 que, 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, y con destino a Amberes.

Las condiciones orográficas, edafológicas y climáticas del archipiélago, junto con la tradición del cultivo y la experiencia de los agricultores hacen que las Papas Antiguas de Canarias presenten características diferenciadas.

El suelo volcánico, caracterizado por un adecuado equilibrio entre materia orgánica y elementos minerales de tipo basáltico, ha dado lugar a un producto único, con unas características peculiares que determinan una singular morfología.

Cualidades

La Papa Negra ‘Yema de Huevo’, de carne amarilla, es muy apreciada por su sabor y consistencia. Su distribución es amplia debido al auge comercial que ha adquirido en los últimos años y aunque se cultiva en ciertas localidades del sur y en las medianías entre La Esperanza y La Matanza; las zonas de mayor producción se reparten entre los municipios Tacoronte y Vilaflor.

La antigüedad de ellas se desconoce y tradicionalmente han sido cultivadas en Tenerife, es la variedad más valiosa de las Papas antiguas autóctonas de Canarias con D.O.P. Estas Joyas

de la Gastronomía han sido conservadas durante siglos en Tenerife, cultivadas y mimadas como un gran legado, generación tras generación.

De heroico puede describirse su cultivo. Judith Delgado Simon, quien se dedica a la siembra de las diferentes variedades de Papas Antiguas de Canarias de Icod del Alto, nos comenta que 'La Papa Yema de Huevo es la única variedad de las Papas Antiguas de Canarias que se germina en 20 días y tras su cultivo, debe permanecer 4 meses en tierra', a lo que añade, 'Esta variedad tan delicada no se debe regar porque pierde la materia seca'.

La papa en Tenerife es la protagonista de numerosas recetas en cualquiera de sus variedades, pero es la papa negra, una de las preferidas a la hora de cocinar papas arrugadas.

Embrujo de la sierra, quesos de hechizo

Por [Ángel Marqués Ávila](#)

Desde hace diez años dos familias de la Sierra de Madrid quisieron unir sus esfuerzos con una ilusión desmesurada con la vista puesta en sacar adelante un proyecto, la de transformar la leche de sus ovejas en queso.

Vocación y tradición

María Jesús de Lucas Aldao, es la responsable de la

elaboración de los [quesos](#), y Javier Ciriza, se encarga de todo lo relativo al ganado.

*“Queríamos recobrar la forma de hacer [tradicional](#), mimando cada detalle del proceso desde los pastos de nuestro ganado a la **receta artesana** de nuestros abuelos para obtener un queso **natural y saludable**”* nos dice María Jesús,

En [Embrujo de la Sierra](#), nos dice esta quesera de Becerril de la Sierra (Madrid) “sabemos que el sabor de un gran queso comienza por la calidad de los pastos. Por eso cuidamos la **alimentación** de nuestras **ovejas** sembrando los mejores **cereales** en Colmenar Viejo localidad en el Parque de la cuenca alta del río Manzanares (Madrid).

Sus productos son queso **semicurado y curado** de **oveja**, unos quesos artesanales elaborados con leche cruda de oveja, con una curación mínima 2 meses o seis meses.



Embrujo de la sierra, quesos de hechizo

Para conservar todo el **sabor** de estos quesos parten de **leche**

cruda sin pasterizar, la elaboración comienza con cuatro sencillos ingredientes: leche, [cuajo, sal y fermentos](#).

Nos comenta la quesera serrana que comienzan calentando la leche hasta 32 grados para añadir el cuajo y los fermentos. Una vez **cuajada**, cortamos la leche, subiendo después la temperatura a 36º grados para batir durante una hora. Tras reposar unos minutos separamos el suero de la **cuajada** y la prensamos. Cortamos la cuajada en trozos grandes para llenar los moldes y pasamos a prensar.

Una vez desmoldados metemos los quesos en salmuera. Cuando alcanzan su punto óptimo de sal pasan a la cámara de oreo donde seguirán su maduración volteando los quesos a diario para ofrecer la mayor calidad.







Para María Jesús " *Esta quesería artesana surge como un proyecto para recuperar la tradición local de elaboración de queso de oveja y a su vez aprovechar la excelente leche de oveja que dan sus ovejas que mima y cuida Javier Ciriza*".

Esta quesería ha sabido conjugar los métodos más tradicionales de elaboración del queso de oveja con un producto de inmejorable calidad como es la leche cruda de ovejas de la Sierra de Madrid.

Su ubicación geográfica en la cuenca del río Manzanares, le confiere unas condiciones idóneas para la elaboración de sus quesos. Los que tienen como materia prima principal leche cruda de ovejas procedentes de Colmenar Viejo y Becerril de la Sierra.

Del campo a la mesa

La materia prima procedentes de rebaños propios, y los métodos artesanales de elaboración a partir de la leche cruda son los pilares que hacen de el Queso Embrujo de la Sierra uno de los mejores quesos de oveja que nos hemos encontrado. Un queso que difiere totalmente del estilo Manchego, aportando una

personalidad y unos matices propios que lo hacen único.

Esta quesería, aunque vive fundamentalmente del producto estrella que es el queso que elabora también procesan un excelente requesón y yogurt a partir de la misma leche de oveja, pero sin duda alguna el producto que mejor les representa y en el que están apostando es su queso artesano de oveja con leche cruda. Un queso muy apreciado en los hogares y en alta restauración.



Este queso de **oveja** mantecoso al paladar con aromas suaves y elegantes, que marida a la perfección con vinos, anchoas, frutos secos y verduras como **zanahorias, rabanitos, envidias y apio**. Y admite infinidad de formas de maridaje ya sea como postre acompañado de mermelada o membrillo; o en ensaladas a base de **tomate y canónigos**; o en tostas frías o calientes, acompañado por tomate, cebolla caramelizada.

Para María Jesús de Lucas este año que acabamos de inaugurar se presenta favorable para el sector quesero, sobre todo por

la aceptación que poco a poco va teniendo el **consumidor español** hacia los quesos elaborados de forma artesanal que según este quesera está siendo muy buena, y en ello nos apunta está jugando un papel importante las tiendas especializadas en la venta de quesos artesanos.

Nos dice que una de las características fundamentales que hay que tener en cuenta a la hora de elegir un buen **queso**, radica en la calidad, y mirando hacia el futuro nos cuenta que su objetivo es vender sus quesos en Francia.

Flores comestibles, un negocio con futuro impulsado por la restauración

No todas las flores se pueden comer, pero las que sí visten ensaladas, platos y dulces con colores y sabores intensos, una tendencia al alza en la restauración tras su reapertura después de los peores meses de la pandemia, como prueba el que se hayan disparado los pedidos a los productores españoles.

[Efeagro](#)

Violas o pensamientos mini, pétalos de rosas y flores de ajo, alhelí, jazmín o hinojo son algunos ejemplos de los

ingredientes que estas navidades pueden distinguir una comida o cena y que además de **aportar belleza al plato** -bien frescas, cristalizadas, liofilizadas o deshidratadas-, pueden degustarse sin ningún problema.

Tras un año 2020 que fue “catastrófico” tanto para la flor cortada decorativa como para las flores comestibles, varios operadores de este último negocio han coincidido en asegurar a Efeagro que la **demanda de pedidos se ha disparado** de cara a la celebración de las **próximas fiestas**.

La consejera delegada de la productora de flores comestibles [Innoflower](#), **Laura Carrera**, reconoce que *“comer flores no es lo normal”*, aunque **hay referencias de ello que datan de más 2.000 años en China** y otras posteriores de la **Roma clásica**.

“Con la popularización de la ‘nouvelle cuisine’ a partir de los años 70 y 80, las flores comestibles se volvieron a poner de moda”, ha recordado antes de apuntar que en España hay una larga tradición, por ejemplo, de condimentar platos con los **pistilos de la flor del azafrán**.



Esta compañía, con sede en Zaragoza y fincas en dicha provincia y en la de Soria, cuenta con un amplio surtido de más de **media centena de flores comestibles** que sirven durante **las 52 semanas del año**.

Sabores ilimitados

*“Hay flores insípidas, dulces, amargas, saladas o con notas metálicas que aportan textura y color y que, en algunos casos, pueden cambiar el sabor del plato: **la magia la tienen los cocineros**”,* ha comentado.

Estas **“joyas comestibles”** cada vez son más demandadas por la restauración española, que estas Navidades está “desbordando la demanda” y permitirá a Innoflower, puesta en marcha en 2016, finalizar el ejercicio con una **facturación de 500.000 euros**, una cifra similar a la de 2019.

Las versiones cristalizadas, liofilizadas y deshidratadas, así como la línea de **piruletas de flores**, con mayor vida comercial, son los productos que han abierto el campo de la **exportación** a esta firma, que vende estos productos a

rincones de Dubai, Rusia, Francia -el mayor consumidor de flor comestible de Europa- o de Italia.



Flores comestibles, un negocio con futuro impulsado por la restauración

*“Esperamos **duplicar la producción en un año** con la apertura de nuevas fincas y creemos que a medio plazo se podría multiplicar las ventas por cinco o por seis”,* ha avanzado Carrera.

Un consumo que va a ir a más

El propietario de **Microgreens**, [José Ángel Castillo](#), que comenzó en 2017 a producir flores comestibles ecológicas en Nerja (Málaga) “porque los restaurantes de la zona las pedían”, ahora vende también su producción en los mercados de Madrid, Córdoba y Jaén.

“Su consumo en España va a ir a más, no es una moda, es una tendencia que viene para quedarse, como ya ocurre en Francia o en Italia”, ha sentenciado.

Desde sus invernaderos, que en verano cubre con mallas de sombra en vez de con plásticos, ha asegurado que los pedidos no han parado de crecer desde el pasado mes de noviembre: **“ahora hay más demanda que oferta”**.

Alta cocina y Masterchef

El administrador de [Garanfruit Agro](#), **Vicente Ripoll**, se ha mostrado convencido de que fenómenos como el programa televisivo **Masterchef** o el auge de la **alta cocina** en España han **impulsado el conocimiento y la utilización de las flores comestibles** en la gastronomía durante el último lustro.

*“No es fácil encontrarlas en los lineales de los supermercados e hipermercados, pero está claro que su consumo se va a impulsar, porque ya **no solo importa el sabor de un plato, si no también su presentación o limpieza, ya que lo visual ha ganado terreno**”,* ha señalado.

Garanfruit Agro, que comercializa sus productos con las marcas Innobrotes y Maycagreens desde Algemesí (Valencia), ha pasado en seis años de tener 400 metros cuadrados dedicados al **cultivo de flores comestibles** a alcanzar los **4.000 metros cuadrados**; en 2022 espera facturar entre un 10 y un 15 % más que este ejercicio.

*“Seguiremos creciendo en flor comestible, porque es un **negocio al alza** que comenzó con los chefs con estrella Michelin y al que **se están sumando ahora otros con menús más asequibles**, que ven en este ingrediente culinario **un reclamo** que les distingue”,* según Ripoll.





Picos puntuales de ventas

El gerente de producto de la mayorista hortofrutícola [CMR Infinita](#) de **Mercamadrid**, Jaime Muñoz, se ha mostrado convencido de que el negocio de la flor comestible “seguirá

creciendo”, con sus **“picos puntuales” de ventas**, que se producen en **Navidad** y que se trasladan en **verano** desde las grandes ciudades a las zonas de costa.

La **celebración de bodas y comuniones** o el día de **San Valentín** también marcan el repunte de la demanda, ha añadido.

No hay legislación “ad hoc”

El jefe del Departamento de Derecho Alimentario del centro tecnológico [Ainia](#), **José María Ferrer**, ha precisado a Efeagro que la **legislación sobre qué flores son aptas o no para consumo humano no está contemplada de forma directa en la normativa** comunitaria y española.

“No existe un legislación “ad hoc” que pueda facilitar una lista oficial en la que te dicen qué especies puedes comer”, por tanto debemos **tener en cuenta la legislación alimentaria de carácter general** (Reglamento 178/2002), ha matizado.

También, a su juicio, hay que tener en cuenta aquellas **disposiciones** en las que se contemplan las flores comestibles, por ejemplo, el **límite de residuos máximos en alimentos** (Reglamento UE 396/2005) o la regulación de otros productos en los que están presentes las flores, como es el caso de la **legislación sobre condimentos y especias**.

Frutas con chocolate Villacruz, ricas ricas...

[Por Ángel Marqués Ávila](#)

La historia de esta empresa extremeña nace hace ya más de 35 años fruto de la pasión de su fundador por el sector primario y agrícola de su región de origen, Extremadura. En 1986, deciden incorporar a su actividad la elaboración y comercialización de higos secos y sus derivados. Exportan casi 1.500 toneladas de higos al año.

La gran mayoría de su producción está destinada al mercado internacional donde nos dicen tanto Aurelia Hernández como Elodie Vernay , que el reto que se han marcado es que *“cada día estamos esforzándonos para posicionarnos como referencia para la venta de [higos secos de España](#)”*.

En 2016, hemos plantado más de 220 hectáreas de **higueras ecológicas** en súper intensivo con objetivo de garantizar al cliente el volumen que necesita y la mejor calidad de producto todos los años. Nuestra empresa dispone de unas instalaciones amplias y modernas dedicadas exclusivamente a la actividad de los higos secos y sus derivados.

Además, tenemos cámaras frigoríficas de 2000m² que nos permiten guardar el producto en condiciones óptimas durante todo el año y poder así ofrecer un producto de calidad a los clientes en cualquier época del año.



Y me añaden que *“basamos nuestra producción en una precisa*

selección de la materia prima y una posterior elaboración bajo estrictas normas a través de procesos que cumplen con los estándares, requisitos legales y reglamentaciones vigentes de los protocolos IFS y BRC (nivel A)".

Protagonista el higo

Comercializan fundamentalmente los higos secos de la variedad «Calabacita». Tienen un tamaño pequeño (alrededor de 110-140 unidades por kilo). Tienen una pulpa abundante, son tiernos, muy dulces y su piel es muy fina.

*Esta fruta es secada al sol, "nuestros **higos** son 100% naturales, sin SO2 añadido. La nueva temporada comenzó a finales de agosto, por lo que tenemos casi dos meses antes de la llegada de los **higos turcos**, que son nuestra competencia, pero nosotros apostamos por los higos españoles, no porque sean más baratos que los turcos, es que tienen un sabor diferente que a nosotras nos gusta más".*



También elaboran **higos secos** enharinados con harina de **arroz** certificada sin gluten a granel en cajas genéricas blancas de 5 y 10 kilos. Dentro de nuestra extensa variedad de este producto y otros , buscamos lo que el consumidor busca en cada momento para satisfacer a todos los **paladares**, gustos y costumbres, y estilos así hemos puesto en el mercado “*higos secos ecológicos*” a granel en caja genérica blanca de 5 y 10 kilos, pero también los elaboramos en bolsas de 250 gramos, igualmente han sacado y puesto en el mercado **higos secos** recubiertos de una fina capa de delicioso **chocolate** con **leche** que permite conservar el sabor del higo.



Frutas con chocolate Villacruz, ricas ricas...

Además, han quitado el pedúnculo de los higos para que sea más agradable al consumirlos, y lo presentan en bolsas de 250 gramos.

Frutos secos con chocolate

Estas extremeñas comercializan en bolsas de 200 gramos nueces recubiertas de una fina capa de delicioso chocolate con **leche** que permite conservar el sabor de la nuez. Lo mismo para las almendras, así como con pistachos. También elaboran un **bombón de higo** relleno con una crema de avellanas y recubierto de auténtico **chocolate negro**.

Este **bombón de higo** es muy especial porque está relleno con un

sorprendente **praliné** crujiente hecho a base de **avellanas**, **almendras** y **galleta** y recubierto de auténtico **chocolate negro**. Otro de los **bombones** que preparan esta uno de higo está vez relleno con una crema de pistacho al 70% y recubierto de auténtico **chocolate negro**.

Todos estos productos están elaborados, nos dicen Elodie y Aurelia, con mucha delicadeza y respetando el proceso artesanal para que el consumidor disfrute de ellos y le resulte agradable al **paladar**.

Nace un nuevo ingrediente saludable en la industria alimentaria: harina de caqui

Una nueva harina de caqui se incorpora a los ingredientes de la industria alimentaria con propiedades antioxidantes, colorantes, espesantes y nutritivas para la elaboración de yogures, patés, salsas, pastas e incluso repostería.

[Efeagro](#)

La harina de [caqui](#) ya es una realidad. Investigadores del grupo de Industrialización de Productos de **Origen Animal** (IPOA) del Centro de Investigación e Innovación **Agroalimentaria y Agroambiental** (CIAGRO) de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche han desarrollado en el campus de Desamparados, en Orihuela, esta novedosa harina que es fuente de **fibra dietética** y **azúcares** de origen natural a partir de la **piel y pulpa** sobrantes de la elaboración de zumo

de caqui.



Las investigadoras que han diseñado la harina de caqui.
EFE/Morell

Las propiedades de la harina de caqui

Este excedente natural se deshidrata y se muele en dos procesos de escasa complicación tecnológica y relativo bajo coste para obtener un polvo con numerosas ventajas para la industria de los alimentos por su *“alto contenido de compuestos bioactivos”*, según ha relatado a Efe la científica Raquel Lucas González.

La harina de caqui contiene una alta cantidad de **carotenos** (con actividad provitamina A), compuestos **polifenólicos** (antioxidantes con propiedades anticancerígenas) y fibra, y diferentes estudios han demostrado que el consumo regular de esta **fruta** ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, a disminuir el colesterol en la sangre y a mantener los niveles de glucosa estables.

Los investigadores del **CIAGRO** han incorporado con éxito esta harina en la elaboración de pasta y de paté.

La pasta con harina de caqui requería menor tiempo de cocción que la pasta tradicional y, además, su índice glicémico se redujo mientras que en el caso del paté con caqui aumentó su coloración rojiza lo cual fue apreciado por los consumidores encuestados y la harina ejerció protección a las **grasas** frente a la oxidación.

Por sus especiales características, podría tener también aplicación en **productos de panadería o repostería** en sustitución del trigo y como fuente de azúcares naturales, o incluso en salsas por sus cualidades espesantes.



Eñado la harina de caquiEFE/Morell

Además, el aprovechamiento de estos desperdicios o “coproductos” (la piel y la **pulpa** sobrante de hacer el **zum**o) elimina un quebradero de cabeza a los fabricantes de zumo puesto que, aproximadamente, por cada kilogramo de **caqui**, **500 gramos** acaban en zumo y la otra mitad en excedente, con el que a menudo no se sabe qué hacer.

Se da la circunstancia de que este sobrante de piel y pulpa debe ser gestionado con cierta premura porque fermenta y esto requiere de unos gastos de transporte y de depósito en centros de gestión de residuos.

“La harina se obtiene mediante un proceso sencillo de poco más de 24 horas que no obliga a demasiada inversión, que no genera residuos y que da valor económico”, ha destacado Lucas González.

El boom del caqui

El **caqui** ha experimentado un auténtico ‘boom’ en **España** desde comienzo de los años 2000 y normalmente se comercializa tanto en fresco como en **zumos**, ya sea en solitario o mezclado con **cítricos y mango**.

Desde entonces, España se ha convertido en el segundo país productor, solo después de China.

Bajo la dirección científica de Juana Fernández López y Manuel Viuda Martos, este nuevo ingrediente (la harina de caqui) podría tener una buena aceptación en el mercado tanto como colorante alimentario natural por su color anaranjado parecido al azafrán, como ligante de agua o espesante, como antioxidante natural e incluso como fuente de nutrientes.

En palabras de Juana Fernández López, **esta harina es compatible con una “industria sostenible”** que no emite residuos y la denominada *“economía circular”* porque reintroduce en la industria alimentaria un sobrante que acabaría desechado.

El caqui ha sido una de las frutas objeto de investigación de este grupo **IPOA-CIAGRO**, que también trabaja en la valorización de otros coproductos de la industria agroalimentaria como cítricos, la chufa, el dátil y la granada

El Gobierno canario modifica el balance del REA que permitirá abaratar los costes de los insumos en el sector ganadero

El Gobierno canario ha alcanzado un acuerdo para la modificación del **Plan de Previsiones de Abastecimiento del REA** y la determinación de un balance de 1,7 millones para el ejercicio 2021 que incrementa las partidas de **cereales** para **alimentación animal**, de alfalfa y de raigrás, así como las partidas de materias **vegetales** y ensilados.

Esta modificación del **balance del REA** que abaratará el coste de los insumos en el sector **agrario** ha sido impulsada por la Consejería de **Agricultura, Ganadería y Pesca**; Economía, Conocimiento y Empleo; Hacienda, Presupuestos y Asuntos Europeos; y la de Industria, con el respaldo de las diferentes organizaciones agrarias, empresariales e industriales.



La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende. El Gobierno canario modifica el balance del REA

El Gobierno canario modifica el balance del REA

El Consejo de [Gobierno de Canarias](#) aprobó el pasado viernes los [acuerdos alcanzados](#) en el marco de la Comisión de Coordinación del Régimen Específico de **Abastecimiento celebrada el pasado 23 de septiembre de 2021**, relativos a la aprobación de la modificación del Plan de Previsiones de Abastecimiento del REA para 2021.

Asimismo, la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca está trabajando en una línea específica y extraordinaria para los **ganaderos** de 7,6 millones de **euros** orientada a paliar las pérdidas ocasionadas por la pandemia en el sector y del sobrecoste en las explotaciones originado por la crisis económica derivada de la crisis sanitaria. Se trata de una ayuda que permitirá al sector afrontar un año complicado.

La consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de

Canarias, **Alicia Vanoostende**, señala que este acuerdo, que tendrá incidencia en el cuarto trimestre del año, supone *“un balón de oxígeno para el sector ganadero en un contexto mundial donde el incremento de los costes de las materias primas se está cebando con los ganaderos, más si cabe, cuando la mayoría de los insumos destinados a la alimentación animal provienen de fuera del Archipiélago”*.

“Esto es una ruina lo mires por donde lo mires”, dice un viticultor de La Palma

“Esto es una ruina lo mires por donde lo mires”, ha señalado este lunes el viticultor de la isla de La Palma Roberto Camacho, que ha tenido que ser evacuado por la erupción del volcán de Cumbre Vieja.

Efeagro

En conversación telefónica con [Efeagro](#), Camacho ha explicado que, a pesar de que sus propiedades no han sufrido daños *“salvo por lo característico de la lluvia de cenizas”*, otros vecinos se han quedado sin nada y está por ver cuánto tiempo tardarán en volver los servicios **básicos a la zona afectada**.

Las autoridades le han permitido volver al área para comprobar el estado de su casa, que está enfrente del volcán pero a tres kilómetros de distancia, y el de su parcela, de unos 4.000 metros de extensión en un terreno donde predominan los minifundios.

Camacho ha resaltado que al menos tuvo la suerte, como la mayoría de los productores, de haber realizado la vendimia antes de la erupción, si bien otros viticultores tenían previsto hacerlo estos días y han perdido toda la uva porque tienen impedido el paso para acudir a recogerla **por una cuestión de seguridad**.

En su caso, ha podido vendimiar más de 2.000 kilos de uva, una producción que normalmente vende a bodegas locales y que sale de unas viñas que califica de "históricas", pues las parras proceden de generaciones anteriores, de 200 años atrás, y apenas se han hecho algunos trasplantes.



Dos personas observan la evolución del volcán de la isla de La Palma desde la localidad de Tajuya, en el municipio de El Paso. Efeagro/ Miguel Calero

Ahora que el volcán está activo no hay agua ni luz, pero su principal duda es cuándo podrán suministrarles de nuevo esos servicios básicos en **los domicilios y cultivos como las plataneras**.

"Todo se seca, esto es una ruina lo mires por donde lo mires", ha enfatizado.

Al contrario que su parcela, otras extensiones de viñedo sí han sido arrasadas por la **lava**, según su testimonio.

No obstante, todavía es pronto para valorar los daños por la imposibilidad de acceder a la zona, explican desde el [Consejo Regulador de la denominación de origen de vinos La Palma](#).

Su gerente, Eva Hernández ha señalado a Efeagro que muchos de los viñedos de la isla se encuentran en una parte de La Palma que no se ha visto afectada, pero **en cualquier caso hay que esperar a disponer de los datos**.

La denominación de origen de vinos La Palma cuenta con 18 bodegas inscritas, 983 viticultores y 537 hectáreas de viñedo, con una producción de casi 1,3 millones de kilos de uva controlada en el último año.

Debido a la topografía accidentada, la mayoría del viñedo ocupa superficies irregulares entre los 200 y los 1.400 metros de altitud, en forma de pequeñas **plantaciones de baja densidad** y escasos rendimientos, lo que dificulta la mecanización.

Predominan otros cultivos como el plátano y el aguacate, además de pequeñas huertas familiares y ganadería de caprino de leche para la elaboración de queso artesanal.

Preocupación entre los plataneros de La Palma tras las erupciones volcánicas

Efeagro

La Asociación de Organizaciones de Productores de

Plátanos de Canarias (Asprocan) sigue con preocupación la evolución de la erupción volcánica iniciada este domingo en La Palma, “la isla platanera de Canarias”, tanto por las producciones que queden sepultadas por la lava como por las que quedarán aisladas.

Fuentes de [Asprocan](#), creada para coordinar la [actividad](#) de sus miembros, han manifestado que por el momento hacen un llamamiento a la prudencia porque estiman que **“es pronto todavía para hacer una evaluación de daños”**.

“Lo que nos preocupa en este momento es que a la terrible pérdida de muchas viviendas, se puede sumar, no sólo la producción que se vea directamente afectada por la lava, sino también la parte de cultivo que quede aislada y a la que no se pueda acceder, siendo imposible el riego y cuidado de las fincas, lo que supondrá la pérdida de toda esa producción”.

Isla platanera por excelencia

[Asprocan](#) ha subrayado que La Palma **“es la isla platanera por excelencia de Canarias”**, ya que el 50 % de su PIB lo genera el plátano“.

Más de **5.300 productores** en la isla y cerca de **10.000 familias** dependen directamente del cultivo del plátano.

La entidad ha resaltado también que la economía de los municipios afectados por esta erupción volcánica **“depende directamente de este cultivo, que supone más del 30 % del empleo de su población”**.

El Plan de Emergencias Volcánicas de Canarias ([Pevolca](#)) ha elevado la [alerta a nivel rojo](#) tras la erupción registrada este domingo en la isla de La Palma, que está **arrasando casas y cultivos**, y realiza una serie de recomendaciones, como **no consumir alimentos al aire libre y lavar frutas y legumbres**.



La Palma “es la isla platanera por excelencia de Canarias”

Entre ellas, llama a la calma de la población, y a quienes habiten en zonas de posible caída de cenizas, que eviten en lo posible salir de casa, pues pueden causar lesiones en las vías respiratorias, los ojos y las heridas abiertas, así como irritación en la piel.

Al elevarse el nivel de alerta, cuyo ámbito territorial abarca los municipios de Tazacorte, El Paso, Fuencaliente, Mazo y Los Llanos de Aridane, la situación pasa a estar bajo el control del Gobierno de Canarias.

El Pevolca pide mantener la calma, transmitirla a los demás y no propagar “rumores infundidos”, a la vez que respetar los cordones de seguridad que establezcan los servicios de seguridad y seguir sus instrucciones.

Cenizas volcánicas

En caso de cenizas volcánicas, sugiere permanecer en los domicilios hasta que se haya asentado, a menos de que haya peligro de que se derrumbe el techo, y vestir camisas de manga

larga y pantalones largos, usar gafas protectoras y mascarillas de polvo, o en su defecto un paño húmedo sobre la boca para evitar inhalar las cenizas directamente.

Desaconseja permanecer en áreas descubiertas y hacer ejercicio al aire libre, y, mientras caigan cenizas, cerrar puertas, ventanas y toda la ventilación de la casa: chimeneas, calefacción, aire acondicionado.



La Palma tras las erupciones volcánicas

Las autoridades aconsejan retirar la ceniza acumulada de los techos planos y de las canaletas de lluvia, mantener tapados depósitos y cisternas de agua, evitar que la ceniza haga contacto con los alimentos, lavar bien frutas y legumbres, no consumir alimentos al aire libre y limpiar arbustos y plantas y sacudir los árboles si es posible.

En interiores, utilizar una aspiradora, si se tiene, para los muebles, alfombras y demás, y limpiar el polvo con frecuencia; **y depositar la ceniza acumulada en bolsas plásticas y tirarlas en contenedores, nunca al alcantarillado público.**

Además, pide **evitar conducir cuando haya ceniza** a menos que sea absolutamente necesario, en cuyo caso no sobrepasar los 40 kilómetros por hora, pues los motores pueden obstruirse y los vehículos, averiarse.

Pevolca señala que **no es necesario comenzar la evacuación de las zonas de riesgo**, aunque quienes habiten en ellas han de informarse a través de sus respectivos ayuntamientos sobre las rutas de evacuación y los puntos de reunión establecidos.

Ruega la colaboración con las fuerzas de seguridad en caso de evacuación, **cerrar todas las ventanas y puertas exteriores, bajar las persianas y cerrar los suministros de agua, gas y electricidad.**

Ruega también **llevar consigo la documentación y los medicamentos de uso diario**, teléfono móvil y su cargador, radio a pilas, linterna, **ropa** para unos tres días, y utilizar los teléfonos para lo *“estrictamente necesario”*.

Por último, el Pevolca pide dirigirse a los puntos de reunión establecidos, y **en caso de tener animales, la evacuación se realizará siguiendo las directrices del protocolo establecido** al efecto.

La situación en la zona de La Palma afectada por la erupción *“es desoladora”*, porque ***“una colada de lava con una altura media de seis metros se come literalmente viviendas, infraestructuras, cultivos que va encontrando a su camino hacia la costa del valle de Aridane”***, ha explicado el presidente del Cabildo, Mariano Hernández Zapata.

De acuerdo con la información que las administraciones han recibido de los organismos científicos que vigilan el

comportamiento del volcán, se espera que **la colada de lava entre en el mar en la costa de Tzacorte**, posiblemente en Playa Nueva, en Los Guirres.