

VII Feria Saborea El Rosario con la Gastronomía de Tenerife

El Rosario, en la isla de Tenerife, se ha convertido en un pequeño referente de la gastronomía local, en gran parte gracias a eventos como la **VII Feria Gastronómica “Saborea El Rosario”**. Este año, la feria fue inaugurada por destacadas figuras locales y regionales: el alcalde de El Rosario, **Escolástico Gil**; el director general de Pesca del Gobierno de Canarias, **Esteban Reyes**; los consejeros del Cabildo de Tenerife, **Krysten Martín** (Comercio y Apoyo a la Empresa) y **Valentín González** (Sector Primario y Bienestar Animal); y **Juan Antonio Alonso**, director de **GMR Canarias**.



El Rosario

También asistió **María Concepción Brito**, presidenta de la Federación Canaria de Municipios (Fecam), junto a representantes de la Asociación de Pequeños y Medianos Empresarios de El Rosario (Apymeer) y patrocinadores como **Montesano/Frimancha**, **Egatesa**, **El Gusto por el Vino** y **Dorada**

Especial.



Este respaldo institucional y privado hace que destaque la

importancia de El Rosario como un destino gastronómico que apoya la economía local y fomenta la colaboración entre el sector primario y el tejido comercial del municipio.

Una Experiencia Completa: Gastronomía, Productos Locales y Entretenimiento Familiar en El Rosario

La feria tuvo lugar en **Plaza del Adelantado** y en una especialmente activa Plaza del Ayuntamiento, donde los asistentes pudieron disfrutar de una **Zona Market**, una **Ludoteca** y una **Zona Gamer**. Además, el **Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria** del Gobierno de Canarias organizó **catas de productos típicos** como gofios, quesos, sidras y mieles, acercando al público a los sabores icónicos de Tenerife.





Las actividades incluyeron talleres, degustaciones y demostraciones culinarias a cargo de chefs invitados de

renombre como **Braulio Simancas, Laura Suárez, Rubén Medina y Aday Martín**. Con una duración de trece horas, la feria ofreció un ambiente familiar, entretenido y enriquecedor para todos los públicos, lo que afianza a El Rosario como un punto de encuentro esencial para los amantes de la buena comida y la cultura local.

Un Municipio Comprometido con la Agricultura, la Viticultura y la Innovación Gastronómica

El Rosario es mucho más que un destino gastronómico ocasional; este municipio tinerfeño impulsa de manera activa la **agricultura** y la **viticultura**, sectores [clave para su economía](#). La feria, como muestra de este compromiso, destacó productos agrícolas y vinos locales de calidad que reflejan el carácter de las tierras canarias.

Durante el evento, se realizaron concursos como el de tortillas, en el que resultó ganador **Diego Matallanas**, y el concurso escolar de postres, donde brillaron **Nora Carrancio** (categoría de 1º a 3º de Primaria) y **Lorea Mokoroa** (categoría de 4º a 6º de Primaria). Además, el restaurante **Cuatro Caminos** se llevó el primer premio del concurso de tapas Saborea 2024 con su innovadora creación de “**Carrilleras de cerdo lacadas en miel de palma**”, una propuesta que integra tradición y creatividad.

Estos logros consolidan a El Rosario como un destino de excelencia en turismo rural y gastronómico, invitando a residentes y visitantes a descubrir la autenticidad de la cocina y el entorno de Tenerife.

Familia Torres: Innovación y Compromiso con la Tradición en los Golden Vines Awards 2024

Familia Torres, la bodega histórica del Penedès, ha sido reconocida en los prestigiosos **Golden Vines Awards 2024** con el **Premio a la Innovación** –conocido como el **Barca-Velha Golden Vines Innovation Award**– que se entregó en Madrid. Este galardón honra a la bodega no solo por sus **prácticas vitivinícolas pioneras**, sino también por su compromiso con la **sostenibilidad** y la preservación de **cepas ancestrales**.

La innovación, en **Familia Torres**, no es una palabra vacía; es el eje de una filosofía que se remonta a generaciones, y que hoy, bajo [la dirección](#) de **Mireia Torres**, directora de Innovación y Conocimiento, se materializa en cada aspecto de la producción.

“Este reconocimiento es para todo el equipo que, desde áreas como la viticultura, la enología, la microbiología y hasta la tecnología y el marketing, trabaja cada día para encontrar soluciones más eficientes y resilientes frente a los retos del sector”, destacó **Mireia Torres**.



Familia Torres

La implicación de la **bodega** en proyectos de investigación es extensa y compleja, con una clara misión: desarrollar soluciones **innovadoras** que, además de impulsar la calidad de sus **vinos**, sirvan de inspiración para una industria en busca de equilibrio entre **tradición** y **modernidad**.

Conservación de Variedades Ancestrales y Sostenibilidad como Estrategia de Futuro

Una de las iniciativas más ambiciosas de **Familia Torres** es la **recuperación de variedades de uva ancestrales**, algunas casi extintas, en una tarea que iniciaron hace más de cuatro décadas. Este esfuerzo no solo es una contribución al **patrimonio vitícola catalán**, sino que también es una apuesta por la adaptación de estas cepas a las cambiantes condiciones climáticas actuales.

En el marco de esta misión, la bodega ha implementado la **viticultura regenerativa** en sus viñedos en España y Chile, una

técnica que busca **restaurar la fertilidad del suelo**, mejorar la biodiversidad y **capturar CO₂ atmosférico**, ayudando así a mitigar los efectos del cambio climático.

La viticultura regenerativa es vista como un modelo sostenible, que equilibra la producción con el respeto por la tierra y que, en el caso de **Familia Torres**, representa su compromiso de mantener una **viticultura de calidad** sin sacrificar el entorno.



Este **enfoque visionario** reafirma el liderazgo de la **bodega** en prácticas sostenibles, estableciendo un precedente que refuerza la relevancia de la **innovación** aplicada al campo y la importancia de preservar recursos naturales únicos para las generaciones futuras.

Un Reconocimiento Internacional al Compromiso por la Innovación Vitivinícola

El Premio a la Innovación en los Golden Vines Awards 2024 es

más que una distinción; es una validación global del impacto de **Familia Torres** en la **industria del vino**. Más de 1.200 profesionales de más de 100 países, entre ellos **Masters of Wine** y sommeliers de renombre, participaron en el proceso de votación de estos premios, que se consideran los “Oscars del vino” por su riguroso estándar.



Josep y Joan Roca durante la ceremonia de los premios

Este galardón celebra la capacidad de la **bodega** para unir tradición y modernidad, destacando la importante labor de rescatar cepas históricas que aportan diversidad a sus vinos y que fortalecen el **patrimonio vitícola mundial**. El compromiso de **Familia Torres** no solo se enfoca en el presente, sino también en el futuro: la quinta [generación](#) está trabajando activamente para **reducir su huella de carbono** con la meta de llegar a **emisiones netas cero en 2040**.

Este objetivo, junto con su membresía en asociaciones como **International Wineries for Climate Action**, evidencia su posición como líder en prácticas medioambientales y su

dedicación a una viticultura que protege la tierra, el legado y la calidad de sus productos. La trayectoria de **Familia Torres** demuestra que una **bodega** puede evolucionar constantemente y, al mismo tiempo, honrar sus raíces, consolidando así su lugar en el panteón de las grandes del vino.

NOVIEMBRE Mes del Vino Tacoronte-Acentejo en La Laguna

La Laguna se prepara para recibir la vigésima primera edición del mes **Tacoronte-Acentejo**, una celebración dedicada al **vino**, la **cultura** y la **gastronomía** que se ha convertido en un referente del **enoturismo** en **Canarias**.

Este evento, impulsado por la **Denominación de Origen Tacoronte-Acentejo**, ofrece durante todo **noviembre** una amplia programación **enogastronómica** y **cultural** para locales y visitantes. Año tras año, la edición de **Tacoronte-Acentejo** ha [crecido](#) y evolucionado, consolidándose como una cita anual que ensalza el trabajo y la dedicación de las **bodegas** y **viticultores** de la comarca.



**TACORONTE
ACENTEJO**

Denominación de Origen

mi vino = mi paisaje



Gobierno
de Canarias



Unión Europea
Programa de Desarrollo Rural
2014-2020

Este año, la programación cuenta con eventos que destacan tanto por su variedad como por su capacidad para integrar a todos los públicos en una [experiencia](#) de adentrarse en el mundo del **vino canario**. Entre los actos principales se encuentra **La Noche en Tinto**, una de las actividades más esperadas, en la que se podrá disfrutar de una **selección de vinos Tacoronte-Acentejo** en un ambiente único que combina **música en vivo** y un **ambiente festivo**.



**TACORONTE
ACENTEJO**
Denominación de Origen

**EN
LA LAGUNA**

NOVIEMBRE
MES DEL VINO
2024

**NOCHE
EN TINTO**

PLAZA DE LA CONCEPCIÓN

JUEVES 28

DE 18H. A 23H.

CONSULTA EL PROGRAMA:



ORGANIZA:



COLABORA:



COLABORA:



COLABORA:



COLABORA:



COLABORA:



COLABORA:



COLABORA:



Este evento es ideal para quienes deseen conocer más sobre los vinos de la comarca, en un entorno distendido y lleno de encanto en pleno corazón de La Laguna.

Además de **La Noche en Tinto**, la programación incluye una serie de actividades que resaltan la **riqueza cultural** de la región, entre ellas **catas de vinos**, talleres de **maridaje**, rutas **gastronómicas**, exposiciones artísticas, presentaciones de libros, conciertos, y actividades infantiles.

Bares y restaurantes de la ciudad se sumarán a esta **celebración** con menús especiales y **maridajes** diseñados específicamente para la ocasión, permitiendo a los asistentes experimentar cómo los **vinos Tacoronte-Acentejo** se integran a la perfección con la **gastronomía** local.

La comarca de **Tacoronte-Acentejo**, ubicada en el norte de **Tenerife**, es una de las **denominaciones de origen** más antiguas y prestigiosas de **Canarias**. Sus **viñedos**, situados en un terreno que combina la influencia del **Atlántico**, los vientos **alisios** y la altitud, producen **vinos** de alta calidad, principalmente a partir de **variedades autóctonas** como el **Listán Negro** y el **Negramoll**.

Esta combinación de factores hace que los vinos de Tacoronte-Acentejo cuenten con una personalidad distintiva, que atrae tanto a conocedores como a quienes desean iniciarse en el mundo del vino.

La **vigésima primera edición** de este evento destaca no solo por su longevidad, sino por su capacidad para **innovar** y conectar con nuevas **generaciones**, promoviendo la **cultura del vino** en un entorno que invita a disfrutarlo en cada rincón de **La Laguna**.



Este mes Tacoronte-Acentejo es también una muestra del esfuerzo y compromiso de sus bodegas y viticultores, que cada año aportan una nueva dimensión a la experiencia enogastronómica en la isla.

Para los amantes del vino y la cultura canaria, este noviembre en La Laguna representa una oportunidad única para vivir un encuentro con los vinos de Tacoronte-Acentejo, el arte, la historia y la identidad local. Es un evento que, edición tras edición, sigue mostrando el potencial y la riqueza del enoturismo en Canarias, posicionando a esta región como un destino imprescindible para descubrir y redescubrir cada año.

José Moro, un viaje alrededor del vino con la bodega Cepa 21

Es una persona dinámica, siempre viajando alrededor del **vino**. Por más lejos que se encuentre le basta un suspiro hondo y regresar a su tierra, a la vista de los **viñedos**, para realimentar su pulso vital desde la raíz.

José Moro (Pesquera de Duero, Valladolid, 1959), presidente y cabeza visible de la **bodega** Cepa 21, estuvo presente en cuerpo y alma en la **The Wine Gallery**, la cita [organizada](#) por **El Gusto por el Vino**, que valora por su condición de punto de encuentro:

“En un mundo tan cambiante, en el que las redes sociales, la inteligencia artificial y tantos otros elementos pretenden [sustituir](#) los modos de comunicación de las personas, creo que o todavía es absolutamente imprescindible verse, tocarse, sentirse... “.

José Moro

De ahí que considere fundamental el roce entre **bodegueros**, clientes, [vendedores](#), distribuidores, ese trato directo con quienes representan el **último eslabón** de la cadena.



José Moro

El Bodeguero...José Moro

“Después de estar luchando para sacar un **vino**, el hecho de poder conocer a la gente que está dando la cara por el producto, a quienes lo ofrecen en sus **restaurantes** y al **cliente** final es algo que no tiene precio. Creo que es básico y no sé si las nuevas formas de **comercialización** desembocarán en la pérdida de estas oportunidades”.

A manera de primer balance sobre este encuentro, que ya ha marcado en sus futuros calendarios, destaca la profesionalidad de **Toño Armas** y su equipo. “Todo ha estado cuidado, hasta el más mínimo detalle, y con la presencia de una **clientela de auténtico lujo** que se ha preocupado por conocer las novedades, a través de un elenco de las **bodegas** más importantes en el panorama **vitivinícola** nacional”. Y concluye: “Él (**Toño Armas**) se puede sentir orgulloso por el trabajo que ha hecho y nosotros también, porque nuestro objetivo, el de llegar al **consumidor final**, se ha logrado”.



José Moro sostiene que **Cepa 21** se encuentra en un momento importante, en fase de crecimiento y destaca que el **mercado canario** está acogiendo bien sus **vinos**: “Estoy muy contento. Ha habido un feeling muy especial con el **consumidor**. Ahí está el trabajo de cercanía y, sobre todo, el hecho de contar con un producto que se identifica con el **consumidor**”.

La **bodega** ha emprendido un camino claro desde hace unos años con un cambio en la forma de hacer: unos **vinos** más frescos y elegantes, más complejos y finos, “y lo estamos consiguiendo, no se trata de simples adjetivos. Estoy sintiendo que es así”, afirma. No es otra cosa que “hacer la marca y cambiar el estilo”, para lo que se debe estar muy atento a lo que demanda el **consumidor**. “Un **bodeguero** tiene que entender y atender cuáles son las tendencias”.

Las nuevas etiquetas

En esta línea, un hecho significativo ha sido el cambio de etiquetas. Las nuevas son el fiel reflejo de su filosofía:

plasman escenas cotidianas de las labores del campo durante la infancia y la juventud de **José Moro** en la **Ribera del Duero** y cuentan la historia de la **viticultura castellana** tradicional. “Un **vino** de verdad tiene que empezar con una historia, desde la etiqueta”, subraya **José Moro**.

Hito. Cuando era niño corría entre las viñas y pararse frente a los hitos, desmontarlos y volverlos a montar. Los hitos son postes de piedra que delimitaban las parcelas o indicaban el camino.

Cepa 21. Es el recuerdo de aquellos días eternos en el campo acompañando a su padre, rodeado del viñedo.

Malabrigo. Expresa uno de los momentos que con mayor cariño guarda en su memoria, cuando se sentaba con su padre al pie de la vid a descansar tras una dura faena, cubiertos ambos con pellizas, y el viejo sacaba pan y jamón, lo cortaba y lo bajaban con unos buenos tragos de vino.





Horcajo. Es el nombre que se le da a la confluencia entre dos cerros o laderas. Para José representa viajar al pasado, cuando de niño veía a su abuelo trabajar la tierra.

La última **cosecha** “ha sido muy complicada”, dice con voz grave, acompañada por muchas lluvias y con una **merma** de peso de casi el 40%. “Ahora toca sacar la máxima expresión de lo que hay en **bodega** y ofrecerle al consumidor lo mejor de una **cosecha** que depende de un factor clave para el **terroir**, las condiciones meteorológicas”, pronuncia con decisión, mientras mira al norte, a **Galicia**, “a un **albillo** al que todavía tengo que cogerle el punto”. Y hablando de **blancos** confiesa que está enamorado de **El Bierzo** y de **Ribeiro**... “A ver si me quedan fuerzas para levantar ese proyecto...”, suspira.

El sabotaje a la bodega

Atrás va quedando ya el suceso del sabotaje sufrido por la **bodega**, cuando durante la madrugada del pasado 18 de febrero una persona encapuchada asaltó las instalaciones y vació tres depósitos donde se guardaban **60.000 litros de vino** con un valor, según el **bodeguero**, de 2,5 millones de euros. En junio se detuvo a una persona como presunta autora de los hechos que fue puesta en libertad con cargos.

José Moro reconoce que lloró desconsolado, “pero la vida sigue y hay que ser positivo, y a pesar de la desgracia lo pudimos revertir”.



Desde el primer momento muchas personas de todo tipo (**restauradores, sumilleres**) así como instituciones, le demostraron su cariño y solidaridad. El hecho de contarlo al mundo provocó que la noticia se viralizara en redes.

“La forma de ver **los vinos y la bodega** ha beneficiado al conocimiento de la marca y eso ha derivado en que se prueben más”, admite, y recurre a la inteligencia emocional tirando de esa frase que dice que todo lo que pasa sucede por algo. “Al principio me costó encajarlo, pero ya lo voy entendiendo”.

Lo cierto es que también existe gente que entiende que aquello fue un montaje para promocionar la **bodega**: “Han malmetido con cosas que estaban fuera de lugar, diciendo barbaridades de mí, que no coinciden con lo que realmente ocurrió”.

José Moro

Adega 0 Cabalín, vinos genuinos de Valdeorras

Esta bodega familiar tiene una protagonista Teresa López que es el núcleo, el germen, el principio y el fin de 0 Cabalín. Luis Peique es quien ha servido de canalizador y obrador de su sueño. Y Hugh McCartan, de origen irlandés, es un apasionado del vino y de la comarca de Valdeorras.

Por [Ángel Marqués Ávila](#). Periodista gastronómico

Adega 0 Cabalín. La familia de Teresa procede de la zona y para ella es la **tierra** en que nació, donde tiene sus raíces, por lo que existe una fuerte relación de [afectividad](#) emocional. Sus raíces familiares proceden de la zona, allí vivieron sus antepasados y ella misma hasta una edad temprana.

A **Luis** se le conoce en su **Bierzo** natal como “El Maestro” porque es profesor de Historia de Educación Secundaria y en la UNED. Pero siempre ha estado vinculado a **la viña**, cuidando las **cepas** de sus antepasados en Valtuille de Abajo que son la base de la **bodega** familiar Peique



Hugh, Teresa y Luis " tres mosqueteros" de Valdeorras

La presencia de una abadía del S. XV en la zona, junto con la explotación aurífera romana de Las Médulas, son indicadores de la tradición histórica del cultivo de la vid en la zona.

Orientada al sur, con suelos de pizarra poco profundos, en la tradición oral y en la memoria vitícola de Valdeorras, tiene fama de producir vinos de mucha calidad.

Hugh, profesor de inglés de profesión, es amigo de Teresa y de Luis desde hace muchos años y participó en el proyecto desde sus inicios, involucrándose en tareas de viña y de bodega

hasta convertirse en una pieza importante del mismo.

Hablo con estos " tres mosqueteros" de Valdeorras quienes me comentan que en la actualidad comercializan cinco referencias diferentes. Todas las **uvas** proceden de nuestras **parcelas**, que suman 3 hectáreas, que están asentadas sobre suelos de pizarra, esquisto y cuarcitas de escasa profundidad, en pendientes muy acusadas, en las dos laderas del valle en "V" que forma el río "Casoio" afluente del Sil. Orientadas al sur o al norte, en función de lado del valle en el que se encuentren.



Parcelas, que están asentadas sobre [suelos](#) de pizarra, esquisto y cuarcitas de escasa profundidad

A una altitud que oscila entre los 560 a los 800 metros,

plantadas entre 1910 y 1929(REVI). En todas las parcelas conviven **distintas variedades**, como **godello**, **mencía**, **merenzao**, **brancellao**, **gran negro**, **garnacha tintorera**, **sousón**, **ferrón** y otras. Muchas de las **parcelas** las hemos recuperado de un total abandono y en todas practicamos una **viticultura** orgánica.

Protagonistas

Recorrido a Espedrada Godello 2022

De este **vino** se elaboran unas 1.300 botellas. Las **uvas** proceden de todas las parcelas, con orientaciones norte y sur. Altitud entre 550 y 800 metros. **Vendimia** manual en cajas de 14 kilos; **despalillado** y **estrujado parcial**, maceración de 48 horas con los hollejos en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 17º.

Fermentación espontánea, mínima intervención, **levaduras** autóctonas, sin control de temperatura en **barricas** de 500 litros usadas y crianza con las lías finas en las mismas **barricas** de 500 litros, durante un año; Entre 8 y 12 meses en **botella** antes de salir al mercado.



Se trata desde mi punto de vista de un **vino** con un **color** **lúcido**, en nariz me aparecen **aromas** tipo **melocotón**, **ciruela** que detecta la generosidad de este **vino**. En boca subraya su desgarró con su agraciada **acidez** y el toque **untuoso** que lo completa con sabor a **aceitunas verdes**. Es extenso, ordenado, dejando un **regusto** muy **apetitoso**.

Elegante o Cabalin tinto 2020: 2000 botellas. Alc. 13,5º

Vino de paraje. Las uvas (**mencia, merenzao, garnacha tintorera** y otras) proceden de 5 parcelas orientadas al suroeste situadas en el paraje que le da el nombre, a una altitud de 560 a 600 metros. **Vendimia** manual en cajas de 14 kilos; se pisa con raspón un 35% en **barricas** abiertas de 500 litros y el resto se **despalilla** sin estrujar en las mismas **barricas** y cada parcela por separado.

Fermentación espontánea, con **levaduras** autóctonas, sin control de temperatura; mínima intervención (se hunde el sombrero una vez al día con la mano). **maceración postfermentativa** 35 días, posterior **sangrado, maloláctica** y **crianza** de 12 a 14 meses en **barricas** de 500 litros. Un año en **botella** antes de salir al mercado.

VALDEORRAS



Viladequinta

VINO DE MONTAÑA

VARIEDADES AUTÓCTONAS

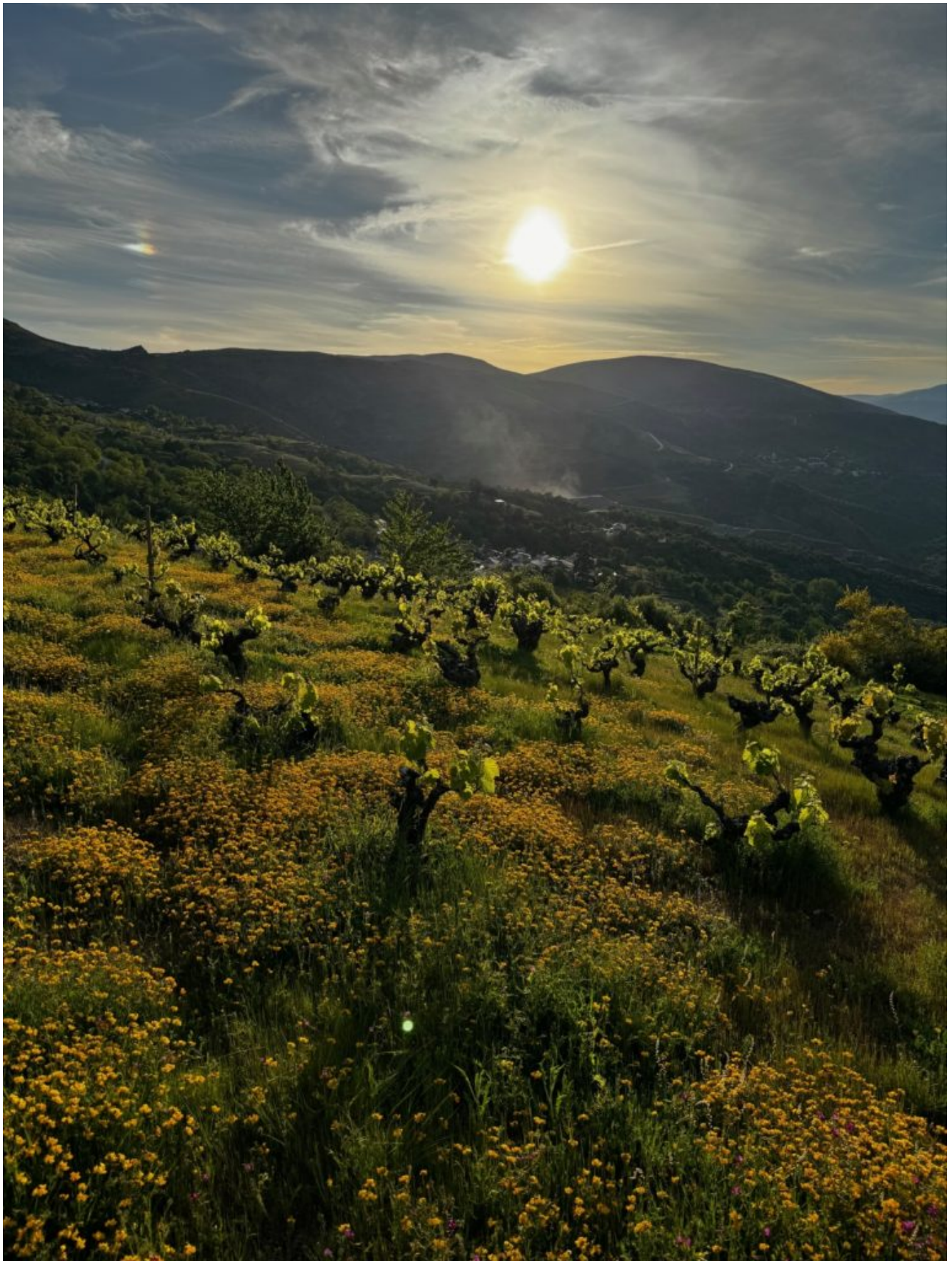


VALDEORRAS



Cabalin

VINO DE MONTAÑA
VARIEDADES AUTÓCTONAS





Persistente Viladequinta Tinto 2020: 1300 botellas. Alc.12,5º

Vino de paraje. Las uvas (**mencía, merenzao, brancellao, ferrón** y otras) proceden de 4 parcelas orientadas al noreste, a una altitud de 600 a 650 metros. **Vendimia** y elaboración igual que el anterior.

COMPLEJO BASCOIS TINTO 2020: 950 botellas. Alc. 13º. **Vino de parcela** (mismas variedades que el anterior) orientada al norte, altitud 800 metros. Mismo proceso de **vendimia** y elaboración.

CURIOSO A VALIGOTA TINTO 2020: 1300 botellas. Alc. 13º. **Vino de parcela** orientación norte (mismas variedades que los dos últimos). Altitud 650 a 700 metros. Similar proceso de **vendimia** y elaboración que los **tintos** anteriores.

La Agricultura y la IA: Un Futuro Sostenible y Eficiente

La agricultura, sin lugar a dudas, es uno de los pilares esenciales de la economía del planeta, además de ser, para los seres humanos, nuestra manera de **sustento nutricional**, aun así, se enfrenta a desafíos sin precedentes. El **cambio climático**, el aumento de costos y la escasez de recursos clave como el agua, sitúan al sector **agroalimentario** en una encrucijada crítica y difícil de superar, sino no trabajamos unidos por un bien común...nuestra alimentación.

Sin embargo, pareciera que hay una luz al final del túnel, la **Inteligencia Artificial (IA)** la cual, emerge como una solución innovadora que no solo mejora la producción, sino que también

fomenta la **sostenibilidad**, creando un equilibrio entre eficiencia y respeto al **medio ambiente**.



La Inteligencia Artificial (IA) la cual, emerge como una solución innovadora

Un Mercado en Crecimiento

El crecimiento de la IA en la **agricultura** es imparable. Según un informe de IMARC Group, se estima que el mercado global de IA en la **agricultura** alcanzará los **10,1 mil millones de dólares** para 2032, creciendo a una tasa anual del 20,51%. Este crecimiento responde a la urgente necesidad de adoptar tecnologías avanzadas y eficientes para optimizar procesos y reducir el **impacto ambiental** en el planeta.

Agricultura de Precisión: Datos y Decisiones Inteligentes

Uno de los mayores avances de la **agricultura moderna** es la implementación de la **agricultura de precisión**, un enfoque

basado en el uso de **datos** para optimizar la toma de decisiones. Drones equipados con cámaras inteligentes monitorean el estado de los cultivos, detectando **enfermedades** y evaluando las condiciones del suelo. Algoritmos avanzados procesan estos datos para ofrecer recomendaciones precisas sobre **riego, fertilización y control de plagas**, lo que permite un uso más eficiente de los recursos, dando soluciones a tiempo y efectivas.



Agricultura de precisión, un enfoque basado en el uso de datos para optimizar la toma de decisiones

Un ejemplo notable es el sistema desarrollado por la **Universidad de Córdoba**, capaz de predecir la demanda de agua con una semana de antelación, ayudando a **ahorrar recursos hídricos** y reducir costos energéticos.

Impacto Ambiental y Sostenibilidad

La IA es una herramienta clave para **minimizar el impacto ambiental** de la **agricultura**. Al optimizar el uso de agua, **fertilizantes** y **pesticidas**, los **agricultores** pueden reducir la contaminación del suelo y preservar la **biodiversidad**. Esto es especialmente [relevante](#) en regiones vulnerables, donde la

escasez de recursos y el uso ineficiente de productos químicos puede tener efectos devastadores.



Además, la **IA** contribuye a mejorar las prácticas **ganaderas**, reduciendo las **emisiones de metano** y optimizando la alimentación del ganado, lo que disminuye la huella de carbono del sector

Viticultura: Un Futuro Inteligente para los Viñedos

La revolución tecnológica también ha llegado a la **viticultura**, transformando la manera en que se gestionan los **viñedos**. Drones con cámaras de [alta resolución](#) y algoritmos de aprendizaje automático proporcionan a los **viticultores** información detallada sobre la **composición del suelo**, niveles de humedad y temperatura, permitiendo una **predicción precisa de las cosechas**. Esto asegura que cada racimo de **uva** se recoja en su punto óptimo de maduración, mejorando la **calidad del vino**.



Alta resolución y algoritmos de aprendizaje automático proporcionan a los viticultores información detallada

Uno de los avances más importantes, con esta nueva herramienta, es la capacidad de la **IA** para detectar **enfermedades** en etapas tempranas, salvando **cultivos** que de

otra forma podrían ser devastados. Además, la **gestión del agua** en los **viñedos** se optimiza mediante **sistemas de riego** inteligentes que evitan el desperdicio y mejoran la eficiencia de los recursos.

Eficiencia Energética y Cadenas de Suministro Optimizadas

Otro ámbito donde la IA está marcando una gran diferencia es en la **eficiencia energética**. Gracias al **mantenimiento predictivo**, los algoritmos pueden anticipar fallos en la maquinaria agrícola, programando el mantenimiento de manera que se eviten averías costosas.

En las plantas de procesamiento, la IA identifica y localiza las ineficiencias en el consumo de energía, permitiendo ajustes que aseguren un uso más racional de los recursos.

En la cadena de suministro agroalimentaria, la IA ofrece **previsiones precisas** al analizar grandes volúmenes de datos, desde las **tendencias del mercado** hasta los **patrones climáticos**, permitiendo a los productores ajustar la oferta de productos de manera óptima y según la demanda de los consumidores.



La Agricultura: Desafíos y Consideraciones Éticas

Si bien la **IA** en la **agricultura** ofrece muchos beneficios, su adopción masiva enfrenta algunos retos. Las diferencias en el acceso a la tecnología entre regiones pueden profundizar las **desigualdades** en el sector. Además, la gestión responsable de los **datos** y la transparencia en su uso son fundamentales para garantizar una **implementación ética** de estas tecnologías.

Hay que reconocer y aceptar desde cualquier óptica y punto de vista que, la **Inteligencia Artificial** está revolucionando la manera en que cultivamos nuestros alimentos y gestionamos nuestras explotaciones agrícolas y es para mejor, eso es indiscutible.

Desde la **agricultura** de precisión hasta la **viticultura**, la IA no solo mejora la **eficiencia** y la **sostenibilidad**, sino que también asegura un futuro donde la innovación y el respeto por el medio ambiente vayan de la mano “cultivando” un mejor planeta para todos.

El aguacate y esa fiebre por el saludable, codiciado y costoso ‘oro verde’

Aunque **el aguacate** se conoce desde hace miles de años, la extensión de su consumo en **Europa** es bastante más reciente en el tiempo, en gran medida impulsado por valores asumidos en las sociedades modernas como su alto contenido en **nutrientes** y el hecho de que su ingesta resulta beneficiosa para **la salud**.

Estas bondades, a las que sin duda se une su **exótico sabor**, han generado una ascendente demanda que lo ha convertido en un **cultivo** creciente y protagonista, y por asociación un producto codiciado por los amigos de lo ajeno, auténticos [saqueadores](#)

de fincas y todo un quebradero de cabeza para los propios **agricultores** y la misma Guardia Civil.

Con todo, la llamada fiebre del **oro verde** también plantea un evidente dilema: su elevado requerimiento en **agua**, una circunstancia que contradice los principios del equilibrio **ecológico** y la lucha contra el **cambio climático**.

Las evidencias arqueológicas constatan su consumo en **América Central** ya desde el año 10.000 antes de la Era. Los aztecas llamaban **ahuacatl** a esta fruta, que en su idioma significa testículos de árbol, mientras los conquistadores **españoles** la bautizaron por derivación fonética con el nombre de **aguacate**.



El aguacate

También resulta probado que fue el militar e historiador español Gonzalo Fernández de Oviedo el primer europeo en **degustar** un **aguacate**, o al menos en describir por escrito su sabor, al que se refiere así en su obra **Sumario de la natural historia de las Indias de principios del siglo XVI**: “En el centro de la fruta hay una **semilla**, como una **castaña** pelada, y entre ésta y la **cáscara** está la parte que se come. Es abundante, similar a la **manteca** y de muy buen gusto”.

A pesar de tal antigüedad no sería hasta mediados del siglo XVIII y durante el XIX cuando comerciantes indianos y familias acomodadas desembarcaron en Canarias algunos ejemplares de aguacateros, pero paradójicamente no los concebían como árboles alimenticios, sino para que proporcionaran sombra a los jardines.

El desarrollo del **aguacate** como **cultivo** comercial arrancó a nivel mundial en la primera mitad del siglo XX. En el caso del **Archipiélago** no fue hasta 1953 cuando se empezaron a realizar estudios sobre este cultivo en el **Jardín Botánico de Aclimatación de la Orotava**.

Por aquel entonces, el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), organismo adscrito al Centro Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), importó **cultivares** de **California** y **Florida**, algunos de los cuales constituyen la base del actual comercio en las **Islas**, contando también con **aguacates** de raza antillana, que frente a las variedades **mexicana** y **guatemalteca** ofrecen más tolerancia a las condiciones salinas propias de las **Islas**, además de una mayor resistencia a **suelos calcáreos**.

Un cultivo en auge

Si bien en los años noventa del siglo pasado la superficie dedicada a **aguacateros** disminuyó considerablemente en las **Islas**, a partir del 2010 se inició una paulatina recuperación y en la última década se ha vivido una eclosión formidable, hasta tal punto que este **fruto** ha duplicado el número de hectáreas ocupadas, casi siempre mediante la reconversión de fincas y a costa de la merma del **plátano**, **la viña** o **la papa**.



El desarrollo del aguacate como cultivo comercial arrancó a nivel mundial en la primera mitad del siglo XX

El boom del **aguacate** se ha convertido en un fenómeno socioeconómico que se asocia a los nuevos modelos de **consumo** y de vida, a los patrones de una **dieta saludable**. No obstante, es preciso señalar que quienes consumen regularmente esta preciada **fruta** tienen un nivel [socioeconómico](#) y cultural, unas **dietas** y unos **estilos de vida** que otras personas no pueden alcanzar y para quienes consumir **aguacates** representa un lujo por una simple cuestión de renta.

Esta fruta contiene una gran cantidad de grasas monoinsaturadas, fibra y otros micronutrientes, y según un estudio de la Universidad de Harvard consumir uno o dos aguacates a la semana reduce objetivamente el riesgo de sufrir enfermedades cardiovasculares entre un 15 y 20%.

Es un **producto** ideal para el **desayuno**, el **almuerzo** e incluso la **cena**; se consume naturalmente en crudo, pero también a la **brasa** o la **plancha**, y resulta apto para cualquier rango de edad. Las recetas con **aguacate** son infinitas.

Atrás quedaron los tiempos en que el **guacamole** mexicano o la salsa **guasacaca venezolana** se presentaban como su única fórmula, también aquel **cóctel** de gambas rellenando un **aguacate** entre un baño de salsa rosa, clásico **entrante** navideño y presente en los **banquetes** de boda allá por los 80. De hecho, cada vez más a menudo acompañan a unas **tostas**, son protagonistas en **ensaladas**, dan sabor a **zumos**, se funden con tartares e incluso aparecen como **ingrediente** sustancial en los **mojos**.

En el **Archipiélago** se conocen más de 20 **variedades**, aunque a nivel comercial destacan la **Hass** (piel rugosa) y la **Fuerte** (piel lisa), en menor medida la **Pinkerton**, en el mercado desde septiembre hasta junio, mientras la **Reed**, de forma redonda y más escasa, sólo se da en el periodo estival, entre junio y agosto.

La mayoría de la producción se concentra en **Tenerife** y **La Palma** (esta última isla capitaliza el 60% del global del Archipiélago), donde se dan las condiciones ideales y por tanto donde más ha crecido la superficie **cultivada**. En este

contexto, **España** se sitúa como el primer productor de aguacate de la **Unión Europea**, con el 77% de total, siendo además el primer exportador.

Alza de precios

El precio del **aguacate** en las Islas ha llegado a cuadruplicar lo que se paga en la **Península**. Esta circunstancia se da ocasionalmente, en los meses de **verano** y cuando escasea la producción, y se debe, en buena medida, al hecho de que el **Archipiélago** se rige por una orden de 12 de marzo de 1987 que establece **normas fitosanitarias** relativas a la importación, exportación y tránsito de **vegetales** con el fin de evitar **plagas**. Así, esa barrera **fitosanitaria** impide importar **aguacates** frescos, mientras que en el **mercado peninsular** conviven la producción nacional con la exterior.



El aguacate

Los números no engañan. El **aguacate** llegó a alcanzar en septiembre de 2023 unas tasas inéditas, entre los 14 y los 17 euros/kilo, muy superiores a los 3,5 euros de la media

peninsular. Además de coincidir con el **verano**, cuando la **fruta** está fuera de **temporada**, se sumaron circunstancias coyunturales como el efecto añadido de las altas temperaturas y la falta de disponibilidad de **agua** que redujeron una ya de por sí escasa **cosecha**. A comienzos de este mes de octubre, el precio rondaba los 10 euros/kilo.

Lo cierto es que desde hace unos años se venía observando una tendencia creciente. En el 2020 y el 2021, **los vientos** que azotaron la isla de **La Palma** afectaron a los **aguacateros** e incidieron en la subida de precios, dado el carácter de los **cultivos palmeros** como proveedores del **mercado** regional, inconveniente al que se sumaría además la fatal erupción. En el verano del 2022, las tarifas volvieron a dispararse, hasta el punto de que el kilo osciló entre los 13 y los 16 euros/kilo.

La codicia y el robo

En este escenario, los amigos de lo ajeno han encontrado un campo abonado, contribuyendo con sus continuados robos a encarecer aún más el valor final del producto y, sobre todo, a generar un clima de incertidumbre y desazón entre los **agricultores**. Además, tal estado de cosas ha conducido a que algunos **productores** hayan adoptado **malas praxis** en la comercialización con la recogida temprana de las **cosechas** a fin de evitar sustracciones, resintiéndose el producto.

En este sentido, la **Asociación de Agricultores y Ganaderos de Canarias** (Asaga Canarias) advierte que comportamientos como estos ponen en riesgo el futuro del cultivo. De hecho y ante la cantidad de denuncias recibidas cuestionando la calidad del **aguacate canario** en los puntos de venta, esta organización hace un llamamiento a los agricultores para que recolecten la **fruta** en el momento óptimo de **maduración**.

Lo cierto es que los robos en fincas se han venido sucediendo sin pausa en los últimos años, provocando una evidente alarma social y poniendo en jaque el futuro de pequeños agricultores, explotaciones familiares que fían su supervivencia al buen rendimiento de las cosechas y a una óptima comercialización.

Según un informe de la **Unión de Uniones de Agricultores y Ganaderos, Canarias** fue en 2023 la región de **España** que sufrió más **robos agrícolas**, 24,95 por cada 1.000 explotaciones, y la que logró la cifra más alta en cuanto a denuncias resueltas, con un 31% de las presentadas. Ahora bien, el año pasado también disminuyó la cifra de demandas interpuestas. Para muchos **agricultores**, la vía judicial supone una pérdida de tiempo, aducen que la justicia es lenta, y de dinero, por los costes en abogados y procuradores. Y además cuestionan su operatividad.

Durante este año y hasta principios del mes de septiembre se habían sustraído alrededor de 3.500 kilos de **aguacates**, con un valor de mercado cercano a los 14.000 euros. La Guardia Civil, a través del Equipo ROCA, había esclarecido 18 delitos de robo en fincas, principalmente en los municipios de **Tacoronte, El Sauzal, La Orotava y La Victoria**, con 14 personas encausadas, cuyas diligencias se enviaron a las autoridades judiciales.

La investigación reveló que los delincuentes han variado su modus operandi. Así, durante el día un vehículo distribuye a los delincuentes en

diferentes fincas, estos recolectan los aguacates y mediante llamadas o mensajería avisan al conductor del vehículo para que los recojan junto con el producto sustraído.

A nadie escapa que los **aguacates** robados buscan un canal de salida en el **mercado negro**. De ahí las sucesivas campañas impulsadas por el **Cabildo de Tenerife** para concienciar a la población sobre la importancia de denunciar a las autoridades los robos en fincas o la presencia de **aguacates** cuya procedencia no esté debidamente identificada, sin la preceptiva trazabilidad.

La huella hídrica, una paradoja

La revista **Renewable Agriculture and Food Systems** de la Universidad de Cambridge publicaba en septiembre de 2023 un artículo firmado por Noelia Cruz, doctora en Desarrollo Regional e ingeniera Agrícola, investigadora de la **Universidad de La Laguna** (ULL), y los profesores Juan Carlos Santana, de la ULL, y Carlos Álvarez Acosta, del **Instituto Canario de Investigaciones Agrarias** (ICIA) en el que se analizan los principales cultivos de **Canarias** atendiendo a su **huella hídrica** (HH), un parámetro que cuantifica la cantidad de agua necesaria para la producción de alimentos.

Según se desprende de este estudio, el cultivo de plátano consume unos 340 metros cúbicos de agua por tonelada, mientras que para los mismos parámetros el aguacate precisa nada menos que 1.741,

hasta cinco veces más.

En opinión de **Noelia Cruz** resulta vital realizar estudios sobre la **huella hídrica** de los principales cultivos con el fin de identificar las prácticas de riego más apropiadas y establecer recomendaciones para el ahorro de **agua** mediante la mejora de estas prácticas. Teniendo en cuenta que el sector **agrícola** se enfrenta a un cambio por el incremento de las **temperaturas** y a una variación en la disponibilidad de **agua**, debido a los efectos del **cambio climático**, la estudiosa señala que se precisa diseñar estrategias útiles para el ahorro de **agua** basadas en la estimación de la **huella hídrica**.

El doctor y catedrático Lluís Serra, rector de la **Universidad de Las Palmas de Gran Canaria**, subraya en un artículo publicado en la **revista Pellagofio** de marzo de 2024 que “**el aguacate es salud para el ser humano, pero también un derroche medioambiental**”.





El profesor explica que una persona que consuma un **aguacate** diario al final del año ingiere 365 **aguacates**, unos 66 kilos. Está consumiendo 120.000 litros de agua, el equivalente a llenar la cuarta parte de una piscina reglamentaria de 25 metros de largo o la totalidad del agua de una piscina privada de 12 x 5 metros y 2 de profundidad. Y además habrá invertido más de 500 euros en su compra, algo totalmente prohibitivo para la mayoría de familias. Por ello concluye que el consumo diario de **aguacate** “es algo totalmente inasequible e insostenible”.

A manera de corolario, Lluís Serra sentencia:

“El **aguacate** encarna el drama mundial del **agua**, con lo cual se convierte en un dilema: al comprarlo y consumirlo en abundancia contribuyes a empeorar las consecuencias del **cambio climático** y eludes tu responsabilidad para contribuir a su **mitigación**”.



Doctor y catedrático Lluís Serra, rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

En opinión de **Noelia Cruz** resulta vital realizar estudios sobre la **huella hídrica** de los principales **cultivos** con el fin de identificar las prácticas de riego más apropiadas y establecer recomendaciones para el ahorro de **agua** mediante la mejora de estas prácticas.

Teniendo en cuenta que el sector **agrícola** se enfrenta a un cambio por el incremento de las temperaturas y a una variación en la disponibilidad de **agua**, debido a los efectos del **cambio climático**, la estudiosa señala que se precisa diseñar estrategias útiles para el ahorro de **agua** basadas en la estimación de la **huella hídrica**.

El profesor explica que una persona que consuma un **aguacate** diario al final del año ingiere 365 **aguacates**, unos 66 kilos. Está consumiendo **120.000 litros de agua**, el equivalente a llenar la cuarta parte de una piscina reglamentaria de 25 metros de largo o la totalidad del **agua** de una piscina privada de 12 x 5 metros y 2 de profundidad. Y además habrá invertido más de 500 euros en su compra, algo totalmente prohibitivo para la mayoría de familias. Por ello concluye que el consumo

diario de **aguacate** “es algo totalmente inasequible e insostenible”.

A manera de corolario, Lluís Serra sentencia: “El **aguacate** encarna el drama mundial del **agua**, con lo cual se convierte en un dilema: al comprarlo y consumirlo en abundancia contribuyes a empeorar las consecuencias del **cambio climático** y eludes tu responsabilidad para contribuir a su mitigación”.

Las Sidras Canarias Conquistan el SISGA 2024: Un Triunfo del Terruño Insular

Las Islas Canarias brillan en el panorama internacional de la sidra

Las **Islas Canarias** han demostrado una vez más que su potencial enológico va más allá de sus reconocidos **vinos**. En la decimocuarta edición del **Salón Internacional de les Sidres de Gala (SISGA)**, celebrado en Gijón del 26 al 29 de septiembre, las **sidras canarias** se han coronado como las más galardonadas de España, cosechando un impresionante total de 15 premios.

Superando a las regiones tradicionales de la sidra

Este logro no solo posiciona a las **Islas Afortunadas** en el mapa internacional de la **sidra**, sino que también supera a regiones tradicionalmente [asociadas](#) con esta bebida, como **Asturias** y el **País Vasco**, que obtuvieron 11 premios cada una.

La diversidad de las islas se reflejó en el medallero: once premios para **Gran Canaria**, tres para **Tenerife** y uno para **La Palma**, demostrando que la calidad de la **sidra canaria** es un fenómeno archipelágico.



Bodegas canarias reconocidas en el SISGA 2024

Entre las bodegas galardonadas destacan nombres como **Bodegas FRP**, **El Lagar de Valleseco**, **Fierro**, **Sendero del Valle** y **Tuscany** de Gran Canaria; **Israel Hernández del Valle** y **Posma** de Tenerife; y **Castro & Magan SL** de La Palma. Cada una de estas bodegas ha contribuido a elevar el perfil de la **sidra canaria** en un escenario internacional.

Diversidad y versatilidad de la sidra

canaria

La variedad de premios obtenidos refleja la versatilidad de la producción sidrera canaria. Desde la categoría de **Sidra Espumosa Brut**, donde **Niebla Brut Roja** de Bodegas FRP se alzó con el oro, hasta la categoría de **Sidra de Pera y Sabores**, donde **La Perada de Fierro** obtuvo un bronce, las **sidras canarias** demostraron su excelencia en múltiples estilos.

El apoyo institucional y su impacto

Este triunfo no habría sido posible sin el apoyo del **Gobierno de Canarias**, a través del **Instituto Canario de Calidad Agroalimentaria (ICCA)**. Su respaldo permitió la participación de diez **sidrerías canarias** en el **SISGA**, facilitando que estas muestras compitieran con marcas de países como **Alemania, Austria, Chile, Estados Unidos o Japón**.

La internacionalización de la sidra y el reconocimiento global

El **SISGA 2024**, organizado por la **Fundación Asturias XXI** junto a otras entidades, no solo es un concurso, sino una plataforma para la internacionalización de la **sidra** y el intercambio entre productores de todo el mundo. La destacada actuación de las **sidras canarias** en este evento subraya el creciente reconocimiento internacional de la calidad de los productos agroalimentarios de las **Islas Canarias**.



Manzana Reineta

Canarias se posiciona como referente gastronómico internacional

Este éxito en el **SISGA** se suma a otros logros recientes de la **gastronomía canaria** en el ámbito internacional. Cabe destacar que las **Islas Canarias** han [experimentado](#) un auge gastronómico significativo en los últimos años, con varios **restaurantes** galardonados con estrellas Michelin.

La sidra canaria: un futuro prometedor

La **sidra canaria**, con su peculiar carácter insular, está escribiendo un nuevo capítulo en la historia enológica de las **Islas Canarias**. Este triunfo en el **SISGA 2024** no solo es un reconocimiento a la calidad actual, sino también un estímulo para seguir innovando y mejorando. Las bodegas canarias han demostrado que pueden competir y destacar en un mercado global cada vez más exigente.



Invitación a explorar la rica variedad de sidras canarias

Para los amantes de la **gastronomía** y los **productos locales**, este éxito es una invitación a explorar la rica variedad de **sidras** que ofrecen las **Islas Canarias**. Desde las **espumosas brut** hasta las **sidras de sabores**, pasando por las tradicionales **sidras de copa**, el archipiélago ofrece un abanico de opciones que prometen satisfacer los paladares más exigentes.

Reconocimiento y futuro de la sidra canaria

El **triunfo de las sidras canarias** en el **SISGA 2024** significa mucho más que una victoria para los productores locales; es un reconocimiento al **terroir** único de las islas, a la dedicación de sus artesanos y al apoyo institucional que está permitiendo que estos productos alcancen el reconocimiento mundial. La **sidra canaria** ha encontrado su lugar en la mesa de los productos gastronómicos más destacados de España y del mundo, consolidando su calidad y prometiendo un futuro lleno de

“Jornadas de Agricultura Ecológica en Tacoronte: Venta Directa y Sostenibilidad en el Debate”

Tacoronte, este **viernes 27 de septiembre**, se prepara para ser el escenario de un evento que promete marcar un antes y un después en la **agricultura ecológica canaria**. La Asociación de Agricultores y Ganaderos **Tacoronte Ecológico** organiza la III edición de las **‘Jornadas de Agricultura Ecológica, oportunidad de venta directa’**, un encuentro que [celebra](#) la conexión entre la tierra y el mar, dos elementos fundamentales en la **identidad culinaria de las Islas**.



La III edición de las 'Jornadas de Agricultura Ecológica, oportunidad de venta directa'

El evento se llevará a cabo en la **emblemática Plaza de la Estación**, donde expertos del sector agrícola compartirán sus conocimientos sobre **prácticas sostenibles** y estrategias de comercialización. La jornada comenzará a las **16:00 horas** con la intervención de **Carmen Calzadilla**, coordinadora de extensión agraria del Cabildo de Tenerife. Su **charla sobre las ayudas agroecológicas para el cultivo de la papa** será una excelente introducción a los beneficios que pueden obtener los agricultores locales.

Tacoronte: Venta Directa y Sostenibilidad

A continuación, **Ricardo Díaz**, profesor de marketing en la **Universidad de La Laguna**, explorará cómo el canal corto de comercialización puede ofrecer [nuevas oportunidades](#) para los productos locales. En un archipiélago donde la frescura y

autenticidad son esenciales, esta ponencia podría cambiar radicalmente la forma en que los agricultores llevan sus productos del campo a la mesa.

La **agricultura regenerativa** también tendrá su espacio en estas jornadas. **Eduardo Fránquiz**, consultor medioambiental, abordará cómo esta práctica no solo beneficia al medio ambiente, sino que también promueve una **nutrición más saludable**. Su enfoque nos recordará que lo que cultivamos puede impactar tanto nuestra salud como la del planeta.



Agricultura Ecológica

Finalmente, **Iván Guimerá**, técnico de dinamización local de Agroecología en **CERAI Valencia**, cerrará el ciclo con su charla sobre **alimentación saludable, sostenible y de calidad**. Su experiencia en prácticas agroecológicas aportará una perspectiva valiosa que enriquecerá el debate.

Mucho más que información

Las jornadas no solo servirán como un foro informativo, sino

también como un puente entre el conocimiento ancestral y las técnicas modernas. La Asociación de Agricultores y Ganaderos **Tacoronte Ecológico** ya está implementando muchos de estos principios a través de su mercado semanal en el **Mercado Municipal La Estación**, donde cada martes ofrecen productos frescos y ecológicos directamente a los consumidores.

En un mundo donde la desconexión entre productor y consumidor es cada vez mayor, iniciativas como esta nos recuerdan la importancia de conocer el origen de nuestros alimentos. Las jornadas prometen ser inspiradoras y sentar las bases para un futuro donde la agricultura ecológica y la venta directa sean prácticas comunes.

Para los amantes de la gastronomía, este evento es una oportunidad única para comprender cómo los sabores que disfrutamos comienzan mucho antes de llegar a nuestras mesas. Cada bocado tiene su origen en la dedicación de **agricultores comprometidos** con la calidad y sostenibilidad.

La cita es este viernes 27 de septiembre, a partir de las 16:00 horas, en el bajo de la Plaza de la Estación de Tacoronte. Para todos aquellos que creen en una gastronomía que nace en la tierra y se nutre del mar, este es un evento imperdible.

Los Guachinches, de Valor Patrimonial a Engañoso Reclamo

Basta pronunciar la palabra **guachinche** para que de manera inmediata surja, por asociación de ideas, lo bueno, bonito y barato, una sensación envuelta en la **certeza de saborear una cocina auténticamente canaria**, que en el caso de quienes visitan **Tenerife** representa hasta **algo exótico**, un souvenir más que les brinda ese idílico viaje turístico por las Islas Canarias.

Los Guachinches

Lo cierto es que, **cosas de la melancolía**, en nada se asemeja su imagen actual con la de aquellos establecimientos originales, pequeños salones perdidos [medianías](#) arriba donde **el humilde viticultor** y sus familias guardaban **enseres agrícolas y aperos de labranza**, junto a **barricas de vino** y un sinfín de arritrancos, entre paredes de ladrillo desnudo, sin vestir, acaso algún almanaque sostenido por una puncha o una imagen de la **Virgen de Candelaria**, y el piso, de tierra batida o de picón.

En el mejor de los casos, se habilitaba un **pequeño mostrador**, un simple tablón de madera, o bien se echaba mano de las **bobinas de cable eléctrico** a manera de **mesas** donde acodarse y mantener el equilibrio entre **tanganazo y tanganzo**.

En este escenario, el viticultor vendía con indisimulado orgullo el vino nuevo de su cosecha -en cuartas, medio o litro-,

acompañado por platos como una ensalada con atún de lata, chochos, tomates aliñados, queso de cabra, carne fiesta o conejo frito, y el remate de la cuenta sumada en una tira extraída de un cartón de tabaco.



Los guachinches Foto: Repsol

Con el tiempo, y para dar salida al **excedente del vino** –si la vendimia había sido buena– aparecieron las mesas, sobre caballetes y una **tabla cubierta con sus manteles de hule**, algunos ciertamente pringosos, completadas con las **sillas de tijera** y fue en este contexto cuando la oferta de los **enyesques** se fue ampliando –por demanda de la clientela y también como forma de aumentar los ingresos de las economías familiares– añadiéndose entonces **guisos como el escaldón con gofio, garbanzas compuestas, pescado salado con mojo y papas arrugadas**, etcétera.



Atrás han quedado **los chochos y las moscas**, incluso hasta los **garrafrones** y en muchos casos las **animadas parrandas**, y bajo el

epígrafe **guachinche** está proliferando sin cesar un intrusismo consentido y desordenado, locales que se multiplican aquí y allá por toda la **geografía isleña** y que bien pueden considerarse casas de comida, bodegones y hasta auténticos restaurantes, pero que utilizan este término de **manera fraudulenta** como reclamo para captar clientes y amasar unas cuantas perras.



Eso, a pesar de la promulgación del **Decreto 83/2013**, del 1 de agosto de aquel año y publicado el día 9 en el **Boletín Oficial de Canarias (BOC)** que ordenaba regular la actividad de

comercialización temporal de vino de cosecha propia y también los establecimientos donde debía desarrollarse, norma que evidentemente no cumplió con las expectativas previstas.

De ahí que en mayo de 2018 se abriera un debate en el **Parlamento de Canarias**, impulsado por el grupo Sí Podemos Canarias, que cristalizó el 12 de septiembre en una moción aprobada por unanimidad por la cual se instaba al **Gobierno de Canarias** a modificar aquel decreto de 2013. Entre otros aspectos, se demandaba proteger el término con el registro de su denominación comercial, labor que recayó en los servicios jurídicos del Gobierno de Canarias al estar ya registrada la marca por un particular.

Asimismo, proponía la ampliación del plazo de apertura de los locales de cuatro a seis meses en caso de que hubiera excedentes de producción; que se identificaran con la letra 'G' en lugar de la 'V' y se permitiera la venta de vino elaborado en bodegas de terceros, pero a partir de la uva de los titulares del guachínche.

También se reclamaba incrementar la inspección de los establecimientos para evitar el fraude, trasladando las competencias básicas a la **Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Aguas**, hasta entonces asumidas por el **área de Turismo**, y aplicar una mayor coordinación entre administraciones, especialmente con los ayuntamientos. El resultado, oídos sordos y papel mojado.

Por si fuera poca tanta normativa, el 22 de abril de 2019 se publicaba en el Boletín Oficial de Canarias (BOC) la **Ley de Calidad Agroalimentaria**, que entró en vigor un día después,

donde se establecía el plazo de un año a contar desde aquella fecha para que los [establecimientos](#) de restauración que vinieran haciendo un uso **fraudulento del término guachinche** cesaran en esta práctica, so pena de ser **objeto de duras sanciones**. La amenaza no surtió efecto.

Ante tal estado de cosas, el 21 de octubre de 2022 la entonces consejera de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, Alicia Vanoostende, comparecía en comisión parlamentaria a petición del Grupo Nacionalista Canario (CC-PNC), cuestionada por el desarrollo de la Ley de Calidad Agroalimentaria.

El impulsor de la propuesta, el diputado Narvay Quintero, censuraba que en cuanto a la **denominación de guachinche** la ley **se había incumplido**, a lo que Vanoostende se defendió **respondiendo que no era una competencia de su Consejería**, sino de los cabildos, mientras desde Sí Podemos Canarias se alertaba de que la **denominación de origen** seguía siendo un tema pendiente de solución, poniendo también el acento en la **persistencia de publicidad engañosa**.



Narvay Quintero consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias



Alicia Vanoostende

Allá por 2018, el nacionalista **Narvay Quintero** cifraba en algo

más de **150 los guachinches registrados en Tenerife**, por cuatro en **Gran Canaria** y dos en **El Hierro** -a priori un recuento algo exiguo- subrayando que en el periodo de cuatro años se habían abierto **60 expedientes que concluyeron en 14 propuestas de sanción**. Ahora, de vuelta a la condición de consejero del área, le corresponde proteger una actividad que, en sus propias palabras, **“está directamente ligada al campo, al vino, a la historia de Canarias”**.

A la vista está que, **pandemia de covid** de por medio, la mayoría de **establecimientos que se intitulan guachinche** –a saber cuál es su número real– permanecen instalados en un **limbo** y al calor de las redes sociales se ha amplificado la estafa.

Así, los operadores turísticos no dudan en promocionarlos como un atractivo más de la isla en tours y rutas gastronómicas; esa legión de foodies, instagramers y tiktokers, naturales y foráneos, también animan el cotarro con sus insensatas representaciones.



Valga como ejemplo la cuenta titulada **Guachinches Modernos de Tenerife** que se presenta así en **Facebook**, donde [acumula](#) 115.000 seguidores: “**Para la mayoría de nosotros, los dueños de los guachinches no necesitan ser dueños de una finca de viña ni una bodega. Basta con que tengan un garrafón de vino...**”. En su perfil de Instagram cuenta con 88.000 fieles que llegan a los 40.000 en Tik Tok. Como **colofón** surgen locales, como el reciente **Guachinchito**, que animados por esta indefinición ya se instalan hasta en pleno corazón de la **capital tinerfeña**, sin ningún tipo de **rubor ni de intervención alguna** por parte de las administraciones.

Y mientras el **fraude** continúa sirviéndose a platos llenos, **los guachinches** siguen sonando a engañoso reclamo y desvirtuándose hasta quién sabe, convertidos en un **valor patrimonial** en evidente **peligro de extinción**.