

 **AGROCANARIAS**  
2 0 0 3

# AGROCANARIAS



**2003**

Desde el 9 al 13 se ha celebrado en Santa Cruz de Tenerife la muestra Agrocanarias 2003. El recinto del Centro Internacional de Ferias y Congresos ha sido el marco donde las empresas del sector pudieron mostrar al público asistente sus productos y novedades. En cuanto a la ganadería, ubicada en la nave inferior y en el exterior, la presencia de un gran número de animales, con exhibiciones de doma de caballos, sala de ordeño y miniquesería, granja taller, etc, fue la gran expectación para los visitantes más jóvenes. La nave central albergaba un gran número de stands con temáticas desde la ma-



quinaria agrícola o forestal, hasta los vinos y quesos con denominación de origen, pasando por empresas proveedoras para los sectores representados, medios de comunicación e instituciones (Cabildos y Gobierno Regional.)

Durante estos días, la Feria fue escenario también de disertaciones, presentaciones y concursos, destacando la celebración del Concurso de Vinos Agrocanarias, Concurso de Quesos y el I Campeonato de Cocineros de Canarias, auspiciado éste por el Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife (Cabildo Insular).

Agrocanarias es un certamen organizado por la Consejería de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación del Gobierno de Canarias que se celebra anualmente, alternando la sede entre Las Palmas de Gran Canaria y Santa Cruz de Tenerife. El impulso dado este año al sector ganadero ha sido un importante motor para generar un aumento de visitantes. No cabe duda de que va destinada tanto al profesional como al público en general, ya que éste último es importante de cara al consumo de productos elaborados en las Islas y conocer, sobre todo, las novedades que se presentan en el mercado, es vital para poder generar la adecuada demanda de ellos.

Entre las novedades que se pudieron



observar, cabe resaltar una que, a pesar de ser sólo muestra, ya que por ahora no se comercializa, acaparó una atención especial entre la gente que se acercaba por el stand de la Escuela de Capacitación Agraria. Se presentaba nada más y nada menos que una mantequilla elaborada exclusivamente con leche de cabra, así como queso de untar y yogur líquido (del mismo origen); pero la estrella fue la mantequilla, diferente en cuanto al aspecto clásico de estos productos, su color blanco puro y untuosidad, así como un exquisito sabor auguran un gran éxito en caso de que alguna firma se proponga la elaboración y puesta en el mercado de la misma.

También, y por su espectacularidad, la labor realizada por un «artesano» de la motosierra se convirtió en una de las grandes atracciones en Agrocanarias. Armado de uno de estosartilugios se dedicó a crear, y nunca mejor dicho, todo cuanto se pueda imaginar a partir de una serie de troncos de árbol que ante sí iban pasando; diversas fueron las formas que iban tomando los mismos, ya podía ser un barco, un elefante, un indio americano, eslabones unidos, cubos ahuecados..., todo ello sin cortes ni piezas sueltas, que ahí está el arte del asunto. Más de una y uno no daban crédito.





# AGROCANARIAS 2003

El pasado día 10 de abril y con motivo de Agrocana, se procedió a celebrar el Concurso Oficial de Vinos Agrocana 2003, que, como su nombre indica, coincide con este evento cada año. Los vinos evaluados, en torno a sesenta,

pasaron por la valoración del comité de cata seleccionado a tal efecto. En esta edición la calidad, al parecer del jurado, de ciertos vinos dejó ausente algunas medallas de oro y el insuficiente número de muestras en otros, dio como resultado la con-

cesión de algunas «distinciones especiales» en vez de medallas. El tribunal, presidido por D. Rodolfo Ríos Rull, Director General de Política Agroalimentaria del Gobierno de Canarias, decidió otorgar los siguientes premios y distinciones:

## GRAN MEDALLA DE ORO AGROCANARIAS 2003

VIÑA NORTE  
MACERACIÓN CARBÓNICA 2002  
(D.O. TACORONTE-ACENTEJO)



## VINOS BLANCOS SECOS.

-MEDALLA DE PLATA  
GRAN TEHYDA 2002 (D.O. VALLE DE LA ORORTAVA).



-MEDALLA DE PLATA  
FLOR DE CHASNA  
FERMENTADO EN BARRICA 2002  
(D.O. ABONA).



## VINOS TINTOS.

**-MEDALLA DE ORO**  
VIÑA NORTE  
VENDIMIA  
SELECCIONADA 2001  
(D.O. TACORONTE-  
ACENTEJO).



**-MEDALLA DE ORO**  
TAJINASTE 2002  
(D.O. VALLE DE LA  
OROTAVA).



**-MEDALLA DE PLATA**  
LA ISLETA 2002  
(D.O. TACORONTE-  
ACENTEJO).



**-MEDALLA DE PLATA**  
EL MOCANERO  
BARRICA 2001  
(D.O. TACORONTE-  
ACENTEJO).



## DISTINCIONES ESPECIALES:

### DULCES.

**-TASANA**  
MALVASÍA CLÁSICO 2000  
(D.O. YCODEN-DAUTE-  
ISORA).



**-LA GERIA**  
MALVASÍA DULCE 2002  
(D.O. LANZAROTE).



### CRIANZAS

**-VIÑA NORTE** 2000  
(D.O. TACORONTE-  
ACENTEJO).



 **AGROCANARIAS**  
**2 0 0 3**

**I CAMPEONATO**

**DE COCINEROS DE CANARIAS**

**TENERIFE 2003**

D. Esteban Gómez Estevez resultó ganador del «I Campeonato de Cocineros de Canarias, Tenerife 2002», que se

desarrolló los días 10 y 11 del presente mes de abril en el recinto ferial de Santa Cruz de Tenerife, y en el que participaron diez profesionales finalistas de las Islas.

El Sr. Gómez elaboró una «*Pierna de Cabrito Lacada con Miel de Palma y Puré Dulce de Plátano con Estofado de Cantarellas al Aroma de Tomillo*» en el apartado de plato con producto obligatorio –en este caso el cabrito- y un «*Prensado de Caballas Marinadas con Sofrito de Tomates Canarios y Puré de Papas Bonitas con Mojo Antiguo*», en el capítulo de plato de libre elección.

El segundo lugar recayó en D. Antonio Cavanillas Madsen, y el tercero en D. Jorge Peñate Batista.

El primer premio era de 1.500 euros; mil el segundo y seiscientos euros el tercero, además de trofeos, así como diplomas de participación para todos los finalistas.

Los diez cocineros que optaron a este campeonato fueron seleccionados entre todos los inscritos a partir de su currículum y las recetas propuestas al comité organizador.



Los cocineros finalistas fueron:  
 Antonio Cavanillas, de Las Palmas de Gran Canaria  
 Juan Carlos Clemente, del Sur de Tenerife  
 Francisco José Delgado, del Sur de Tenerife  
 Esteban Gómez, del Sur de Tenerife  
 Juan José Guil, del Puerto de la Cruz, Tenerife  
 Tanausú Mota, del Sur de Gran Canaria  
 Idelfonso Padilla, de Santa Cruz de Tenerife  
 Jorge Peñate, del Sur de Tenerife  
 María Fernanda Pérez, del Sur de Tenerife  
 Isaac Sebastián Saavedra, de Agaete, en Gran Canaria

El jurado estaba compuesto por expertos gastronómicos, profesionales y profesores de Hostelería.



Momentos en el que el jurado afrontaba la «ardua» tarea de probar los magníficos platos elaborados por los concursantes y pasaba a la difícil deliberación de aquellos que más habían destacado en conjunto, basándose en el proceso de elaboración, presentación y degustación de los mismos.



Una magnífica puesta en escena fue la tónica general del concurso en la que con un presentador de lujo, Jose Carlos Marrero y cámaras de televisión, el numeroso público pudo disfrutar de la elaboración «in situ» de unos platos de altísimo nivel y compleja elaboración.



Gloria Salgado, del Plan de Gastronomía de la Isla de Tenerife, hizo entrega a los participantes del certamen junto al jurado de los premios y regalos que para tal efecto el Cabildo de Tenerife había preparado.



De izquierda a derecha, el cocinero Esteban Gómez y su ayudante Marga Rey, posan con el galardón que les acredita como vencedores del concurso.

## CONCURSO DE QUESOS

### QUESOS DE LECHE CRUDA SEMICURADOS DE CABRA

**Premio:**

El Manchón (D.O. Queso Palmero)

**Distinción:**

Rosa de la Madera (D.O. Queso Majorero)

### QUESOS DE LECHE CRUDA TIERNOS DE CABRA

**Premio:**

Queso Molina (Puntallana – La Palma)

**Distinción:**

Flor de Güímar (Güímar – Tenerife)



### QUESOS DE LECHE CRUDA SEMICURADOS DE MEZCLA

**Premio:**

Cortijo el Gusano (Santa María de Guía – Gran Canaria)

### QUESOS DE LECHE CRUDA CURADOS DE CABRA

**Premio:**

Queso Roque Arguayro (Agüimes – Gran Canaria)

**Distinción:**

Rosa de la Madera (D.O. Queso Majorero)

### QUESOS DE LECHE PASTEURIZADOS DE MEZCLA

**Mención Especial del Jurado:**

Queso Medianías (Valleseco – Gran Canaria)





Urb. Pueblo Hinojosa, C/. "C", nº 79. 38205 La laguna. Tenerife  
Tel. - Fax: 922 254 274 - movil: 629 456 043 - 615 126 927

