

Los archipiélagos de Azores, Madeira y Canarias a vista de satélite (arriba izquierda, centro y abajo, respectivamente)./ NASA

## Estrategias para el desarrollo del agro y del turismo activo

**CINMAC, siglas del proyecto Círculos de Innovación de la Macaronesia, ha impulsado iniciativas como el apoyo a la producción de queso tradicional en Azores, la creación de la marca Madeira o, ya en Canarias, la comercialización de productos ecológicos y el desarrollo del turismo activo, entre otras.**

FERNANDO SUÁREZ (PROEXCA)  
Las Palmas de G.C.

Durante los años 2005 y 2006 se han venido desarrollando, en el marco del programa europeo Interreg IIIB (Azores, Madeira, Canarias), una serie de trabajos del proyecto CINMAC relacionados con la creación de círculos de innovación en diferentes mesas de trabajo sectoriales de turismo y agroalimentación. En Canarias, además de trabajar el sector turístico, hemos centrado nuestras acciones en el sector del vino y de la agricultura ecológica. En Azores se ha trabajado el sector del queso, de gran importancia para su economía, mientras que en Madeira han abarcado diferentes subsectores de la industria agroalimentaria.

En este proyecto participan la empresa pública Proexca (Sociedad Canaria de Fomento Económico, como jefe de fila), además de la Asociación Innovalia (como consultora) y los institutos IDE (Instituto de Desarrollo Empresarial), en Madeira, e Inova (Instituto de Inovação Tecnológica dos Açores) en Azores. El objetivo que se persigue es ayudar a las empresas a mejorar la competitividad global, mediante la obtención y análisis sistemático de la información de carácter tecnológico o económico. El resultado ha sido una serie de proyectos de carácter regional y otros de ámbito transnacional en estos tres

archipiélagos atlánticos.

Así, Inova ha desarrollado en Azores diferentes trabajos relacionados con la industria láctea. Se trata de tres proyectos sobre el queso en las islas de Pico, San Jorge y San Miguel. Todos ellos se engloban dentro de un programa más amplio, "Control fitosanitario de productos lácteos".

Por lo que respecta al IDE, ha trabajado en Madeira en diferentes subsectores de la industria agroalimentaria con el objetivo de presentar un proyecto de futuro, la "Creación de la marca Madeira para productos de calidad y con valor tradicional".

Finalmente Proexca, en Canarias, cuenta con dos proyectos por cada sector analizado. En agroalimentación ha promovido proyectos de futuro como son "Marketing y comercialización de productos ecológicos" y "Marketing y comercialización de los vinos canarios"; dentro del sector turístico, los trabajos emprendidos han sido "Ahorro de costes en servicios alojativos" y "Marketing y comercialización del producto turístico canario".

### Transnacionalidad

Mención especial merece la transnacionalidad dentro del proyecto CINMAC, ya que ha promovido trabajos

que agrupan a los dos sectores de actuación analizados (agroalimentario y turístico) y a las tres regiones participantes. La "Ruta de los sabores, aromas y tradiciones en la Macaronesia" es uno de ellos y ha sido diseñada y desarrollada por los técnicos de Proexca. En principio, abarca las islas de Gran Canaria y Tenerife y cuenta con la colaboración del resto de socios, mientras se sigue trabajando desde Azores y Madeira en el diseño y creación de rutas e itinerarios análogos en estas regiones portuguesas.

Igualmente, se están aunando esfuerzos para que los proyectos del sector turístico trabajados en Canarias, tengan eco en los otros dos archipiélagos y puedan ser transferidos y trabajados conjuntamente, dentro de un consorcio transnacional similar al de las rutas expuestas anteriormente.

Por último, desde Madeira se están iniciando contactos entre diferentes entidades públicas y privadas para la instalación y gestión de una planta de biogás en la región. En las últimas mesas de trabajo de los socios de CINMAC, se ha valorado la posibilidad de trabajar este proyecto en el futuro al mismo nivel de cooperación transnacional. Esta instalación es considerada de gran interés para las tres regiones, ya que no sólo resuelve problemas medioambientales sino que, al mismo tiempo, supone una fuente de energía renovable respetuosa con el medio.

### SUMARIO EMPRENDE

#### Vinos

##### Calidad diferenciada

Para la promoción y valorización de los vinos canarios con denominación de origen en los mercados exteriores y locales se definen estrategias y acciones desde las islas Canarias. **Pág. 23**



Vendimia en el valle de la Orotava, Tenerife./ Y. M.

#### Agricultura ecológica

##### Marca común y consumidores

Distintas acciones de marketing y metodologías de investigación orientan su trabajo para desarrollar una imagen y marca común a la vez que capta nuevos segmentos de consumidores. **Pág. 22**



Deflorado de plátanos en una finca ecológica de La Palma./ Y. M.

#### Turismo

##### Domótica para hoteles

En el capítulo de turismo activo y hoteles, el trabajo "Ahorro de costes en servicios alojativos" introduce la domótica y su aplicación con el empleo de energías renovables. **Pág. 22**



Hotel rural en Arucas, Gran Canaria./ CEDIDA

“Círculos de innovación” y vigilancia tecnológica

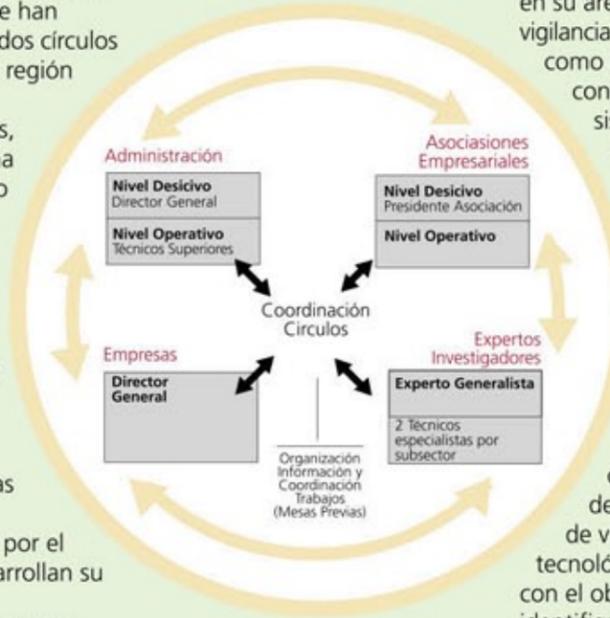
Para la puesta en práctica de las iniciativas que se proponen en los sectores objeto de trabajo en el proyecto CINMAC, se han organizado los llamados círculos de innovación. Cada región de este proyecto transnacional (Azores, Madeira, Canarias) ha implantado su propio círculo en los subsectores de turismo y agroalimentación prioritarios en cada lugar. Los círculos de innovación son grupos de trabajo cuyos miembros pertenecen a distintas organizaciones relacionadas entre sí por el sector en el que desarrollan su actividad.

Por otra parte, el proyecto CINMAC ha prestado atención preferente a la necesidad que tienen las empresas de identificar y

desarrollar oportunidades tecnológicas para mejorar su

los desarrollos principales de nuevas tecnologías, productos, mercados y el impacto de éstos en su área de negocio es la vigilancia tecnológica. Ésta tiene como objetivo la obtención continuada y de forma sistemática de información técnica útil sobre tecnologías y sus tendencias previsibles, que favorezca la supervivencia y el crecimiento de la empresa. Los círculos de innovación se constituyen con el objeto de introducir y desarrollar las prácticas de vigilancia e inteligencia tecnológica en las empresas, con el objeto de que se identifiquen transferencias tecnológicas en los sectores experimentados.

competitividad. Una de las herramientas para mantener a las empresas informadas sobre



Técnicos del proyecto CINMAC de Azores, Madeira y Canarias se reúnen en Tenerife en septiembre de 2006. / PROEXCA

AZORES

Quesos tradicionales de Pico y San Jorge

“La promoción de los quesos tradicionales azorianos puede significar un soporte importante al objetivo común del desarrollo de las tres regiones macaronésicas integradas en el proyecto CINMAC”, destaca el Instituto de Inovação Tecnológica dos Azores (Inova), que ha promovido la realización de unas auditorías en el sector quesero de dicho archipiélago a partir de las cuales se ha trabajado en el desarrollo de la producción del queso tradicional de las islas de Pico y San Jorge, sumando también el queso fresco que se sirve habitualmente en los restaurantes de este archipiélago y, de modo especial, en la isla de San Miguel. Con estos tres tipos de queso se ha trabajado no sólo en la mejora de su calidad higiénico-sanitaria, sino también en la creación de una ruta del queso de Azores.

El queso de San Jorge cuenta con una Denominación de Origen Protegida (DOP), se elabora con leche de vaca cruda y tiene una curación larga de no menos de tres meses, producido en explotaciones que trabajan una media de 5.000 litros diarios. No obstante, algunos quesos de la isla de estas mismas queserías son comercializados con marcas fuera de la DOP. El queso de Pico, también con denominación diferenciada (DOP), se elabora igualmente con leche cruda de vaca, pero su curación es corta (21 días). Procede de pequeñas explotaciones que producen unos 200 litros de leche al día. El queso fresco de San Miguel se elabora con leche pasteurizada, en unidades de 150 gramos y se consume en los días siguientes a su elaboración.

MADEIRA

Marca única para vinos, rones, dulces y tapices

El Instituto de Desarrollo Empresarial (IDE) de Madeira desarrolla dentro del proyecto CINMAC la iniciativa de crear una marca con el nombre de su propia región, Madeira, para la comercialización de productos tradicionales agroalimentarios. Como objetivos específicos del

proyecto “Marca Madeira” se han definido los productos susceptibles de integrar dicha marca paraguas, a la que se acogerán aquellos

elaborados en la Región Autónoma da Madeira, independientemente del hecho de ser frescos o transformados, artesanales o industriales, tradicionales o resultado de la innovación, pero definidos por su calidad. La marca se quiere aplicar a distintos sectores como son el del vino (“Vino de Madeira”), bebidas espirituosas (“Ron de Madeira”), bordados, tapices y mimbre (“Bordado de Madeira”), miel de caña y sus derivados (“Miel de Caña de Madeira”, “Dulce de Miel de Caña de Madeira” y “Boronas de Miel de Caña de Madeira”).



Mercado municipal en Madeira. / CEDIDA

La domótica en el ahorro de costes hoteleros

Canarias ha desarrollado para el sector del turismo dos iniciativas en el marco del proyecto CINMAC. Una de ellas es la comercialización del producto turístico con nuevas propuestas (turismo activo) haciendo uso de nuevas tecnologías. La otra, titulada “Ahorro de costes en servicios alojativos”, pone la domótica al servicio de un mejor aprovechamiento de los recursos para permitir ahorrar costes. Aquí, se pretenden cuatro objetivos a aplicar en los hoteles canarios: ahorro de energía (mediante desconexión selectiva de cargas eléctricas, zonificación a efectos de calefacción y aire acondicionado, activación / desactivación del alumbrado exterior, apagado de luces en ausencia de presencia), aumento del confort percibido (mediante la automatización que reduce el trabajo doméstico), incremento del nivel de seguridad (alarmas médicas y alarmas técnicas de agua, gas, fuego, humo y otras medidas) y mejora de las comunicaciones. Todo ello con unas instalaciones orientadas y diseñadas para el aprovechamiento de los recursos mediante el uso de energías renovables.

CANARIAS



Finca ecológica de plátanos en Tijarafe (La Palma). / Y. M.

Estrategias de promoción de la agricultura ecológica

“En un contexto social global preocupado por la incidencia de las crisis alimentarias y una mayor preocupación por la salud y el cuidado del cuerpo, productos agroalimentarios como los alimentos biológicos se están introduciendo cada vez más en los mercados locales e internacionales”, destacan los técnicos del proyecto CINMAC en Canarias. Y es que desde este archipiélago existe una cada vez mayor oferta de productos procedentes de la agricultura ecológica que se exportan a los mercados europeos. En este

contexto, CINMAC ha desarrollado una iniciativa denominada “Marketing y comercialización de productos ecológicos”, definiendo estrategias y acciones para la promoción y valorización de la producción agraria ecológica en los mercados interiores y a visitantes turistas desde las islas Canarias. El trabajo se ha dirigido al desarrollo de una imagen de marca común de los productos de la agricultura ecológica de Canarias, potenciando la comunicación y el desarrollo de estrategias de

marketing comunes entre todos los grupos y organizaciones de productores de las islas. También a la captación de nuevos segmentos de consumidores, incluidos los visitantes turistas extranjeros y nacionales que llegan a Canarias, desde el sector hostelero, sin olvidar dinamizar la innovación tecnológica y el acceso a las nuevas tecnologías de la información del sector de la agricultura ecológica de las islas Canarias, para reforzar su competitividad, diferenciación y desarrollo.



Vendimia en la finca El Frontón, de la Vega de San Mateo./ Y.M.



Recepción, despallido y prensado de la uva en las modernas instalaciones de la bodega Tierra de Frontos./ Y.M.



Abonado con estiércol en viñedos ecológicos de la DO Tacoronte-Acentejo./ Y.M.

## ENOTURISMO

# Rutas de vino y gastronomía

F. SUÁREZ Y J. A. MARRERO (PROEXCA)  
Las Palmas de G.C.

“El notable desarrollo del sector turístico que se produjo en las décadas de los años 70-90 en las islas Canarias y, en diferente medida, en el resto de islas de la Macaronesia, tuvo y tiene como principales consecuencias en el mundo rural de nuestros archipiélagos la pérdida de un patrimonio agroalimentario inigualable e irrepetible”, destaca al asesor del proyecto CINMAC Manuel López Martel, que añade: “El envejecimiento de nuestros campos es una realidad y la falta de vinculación de las jóvenes generaciones al mundo rural

les aleja, dificultando con ello las posibilidades de desarrollo de nuestras zonas rurales”.

La respuesta a esta situación es que “urge potenciar nuevos canales para la distribución de todas aquellas producciones de calidad diferenciada, que por su escaso volumen de producción y limitada capacidad de comercialización en general, no llegan a los mercados y a los consumidores”. Se hace referencia aquí a los “nuevos productos agroalimentarios y a las nuevas actividades y ofertas de servicios como el desarrollo de rutas enogastronómicas y culturales en simbiosis con los subsectores de la agricultura ecológica, del vino, de los quesos, desde el desarrollo de nuevos productos turísticos y la oferta de alimentos de contrastada calidad y diferenciación, únicos en el mundo, difícilmente imitables, asociados a sus especiales condiciones de elaboración”.

CINMAC ha desarrollado varios proyectos con el sector vinícola en Canarias como eje. Uno de ellos se ha dedicado al marketing y comercialización de los vinos canarios con denominación de origen, promoviendo y valorizando su calidad diferenciada, potenciando la comunicación y el desarrollo

de estrategias de venta comunes dirigidas a nuevos segmentos de consumidores, especialmente los visitantes turistas extranjeros y nacionales, así como dinamizando la innovación tecnológica y el acceso a las nuevas tecnologías de la información. También, potenciando el desarrollo de nuevos productos derivados del vino y de microvinificaciones de alta calidad, dirigidas a segmentos mas exigentes.

### Aromas, sabores, tradiciones

Pero CINMAC, como proyecto transnacional de cooperación, está desarrollando una iniciativa de más calado vinculada a la enología y a la gastronomía que ha titulado “Aromas, sabores y tradiciones en Azores, Madeira y Canarias: entre viñas, lagares y bodegas”, definido por sus técnicos como un “viaje a través de los sentidos, las experiencias y las emociones por la cultura de los vinos de las tres regiones y su patrimonio enogastronómico y cultural”. De momento, este viaje por los vinos y la gastronomía ha dado sus primeros pasos en Canarias, más concretamente en Tenerife y Gran Canaria, donde ya se han diseñado varias rutas.

“El cultivo de la vid se remonta en la historia de las islas Canarias a los primeros momentos tras la conquista. La continua llegada de gentes de todas partes de España y de Europa, al tiempo que la especial situación de las islas como puente entre continentes, hizo que poco a poco fueran llegando y evolucionando en éstas un patrimonio vitícola con variedades únicas”, señalan el asesor del proyecto CINMAC

Manuel López y el técnico de Proexca Fernando Suárez.

“Este patrimonio –añaden–, es hoy prácticamente exclusivo de Canarias, ya que la extensión de la filoxera por España, Francia y resto de Europa hizo que desapareciera de los lugares de origen. Y eso hace de la vitivinicultura canaria algo muy especial, variedades como sabro, malvasía, listán prieto, baboso, vijariego negro ofrecen un marco de oportunidades único para nuestros vinos, totalmente diferenciados de los que se producen en el resto del mundo, en unos momentos en los que asistimos a una uniformización no sólo de técnicas y elaboraciones, sino de variedades como la cabernet sauvignon, merlot, tempranillo, etc.”

### Fidelización

El asentamiento de tantas variedades de uva en las distintas zonas o comarcas de las islas, con unas condiciones edafoclimáticas diferentes, hicieron que en Canarias se desarrollasen distintas técnicas de cultivo, distintos sistemas de conducción y poda y vinos con diferentes matices. En este contexto se han diseñado unas rutas culturales enogastronómicas con el valioso patrimonio cultural que el cultivo de la viña ha ido conformando en las islas a lo largo de los siglos. Con ello se establecen vínculos de fidelización y confianza entre productores y consumidores, basados en la experiencia, la información, el conocimiento y el aprendizaje a través de los sentidos y la cultura del vino.



Plato de morena al vapor de berros del 'chef' Samuel López en el hotel escuela Santa Brigida./ Y.M.



Las rutas del vino para Tenerife coinciden con la distribución territorial de sus cinco denominaciones de origen.

Itinerarios de las rutas del vino diseñadas para Gran Canaria, que también incluyen los quesos (en especial, el de flor).

Edita: Pellagofio Ediciones S.L.U.  
 Dirección: calle Poeta Bento nº 2, Santa María de Guía  
 35450 (Las Palmas) Islas Canarias.  
 Teléfono: 699 149 262  
 Correo electrónico: buzon@rutaarchipelago.com.  
 Páginas web: www.rutaarchipelago.com y  
 www.pellagofio.com.

**pellagofio**  
ediciones



# Voceador

BIBLIOTECA



## Juguetes de jornaleros y otros trabajadores (también niños)

En *Juguetes tradicionales de gamaña* (Llanoazur Ediciones, 2006), el animador sociocultural e investigador Julio Concepción introduce al lector en la entrañable relación entre una planta silvestre muy común en el sur de Tenerife (la gamaña) y su aprovechamiento como materia prima para construir juguetes que niños jornaleros y niños cabreros tuvieron en una infancia de otro tiempo en la que trabajaron casi como adultos, pero no dejaron de vivir según su edad: molinos de dos y de cuatro aspas, cabras, vacas, arados, carros, muñecas, pitos, carricoches, cometas, etc.

## El humor de Francisco Medina

Bajo el título *Humor nuestro*, Turquesa Ediciones en colaboración con el Cabildo de Tenerife ha publicado una recopilación de dibujos humorísticos (chistes e historietas) de Francisco Medina García, autor del conocido personaje El Ilustrado desde 1975, si bien publica desde años antes. Sus dibujos han aparecido en los periódicos tinerfeños *La Tarde* y *El Día*, además de en otras publicaciones especializadas (*La Codorniz*). "Es un historietista con un estilo propio y definido que, de una manera difusa y hasta arriesgada, podría encuadrarse dentro de la Escuela Bruguera por la agilidad de su trazo", escribe Manuel Darías en el prólogo.

CONVOCATORIAS

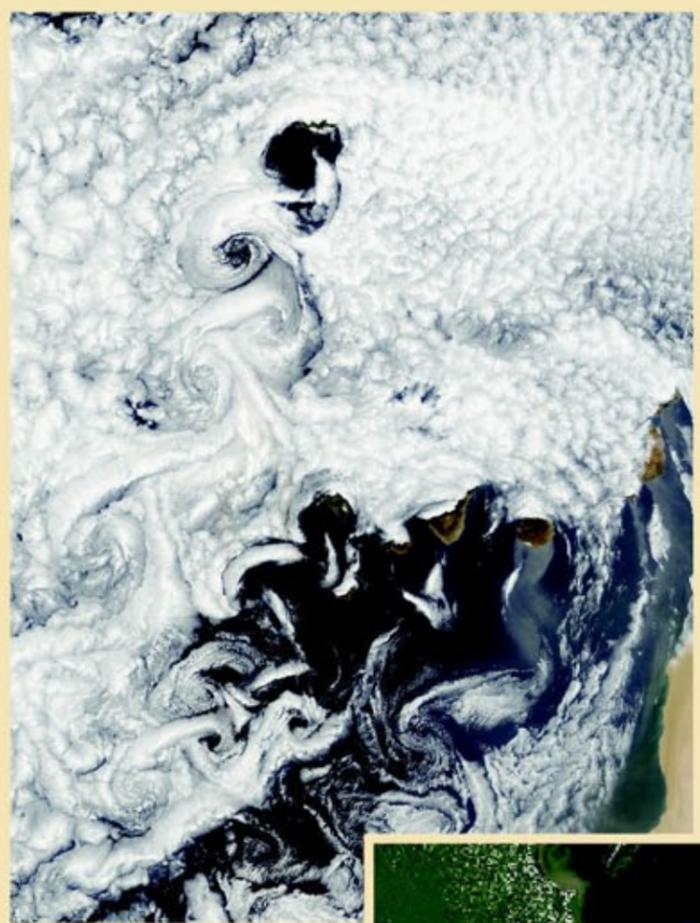


## V Congreso Ibérico sobre Recursos Genéticos Animales

Organizado por el Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) y el Cabildo Insular, la isla de La Palma acoge entre los días 4 al 7 de octubre el V Congreso Ibérico sobre Recursos Genéticos Animales con la participación de las sociedades española y portuguesa especializadas en este campo (SERGA y SPREGA respectivamente, dedicadas a la conservación y promoción de los recursos genéticos caprinos), ambas a su vez integradas en el IGA (International Goat Association) que también celebra aquí su reunión interanual. Adquiere especial importancia esta convocatoria en el contexto canario en donde existen, al menos, tres razas explotadas de manera muy diferente. Paralelamente a los encuentros y exposición de ponencias científicas (en torno a un centenar), se celebrará una reunión *slow-food* (día 6), unas jornadas ganaderas (días 5-6) y una visita técnica (día 7) a las instalaciones del centro de conservación de razas autóctonas y al concurso de arada con bovinos de raza palmera en San Antonio del Monte (Garafía).

MÁS INFORMACIÓN  
[www.webs.ulpgc.es/serga06](http://www.webs.ulpgc.es/serga06)

CANARIAS Y EL MUNDO

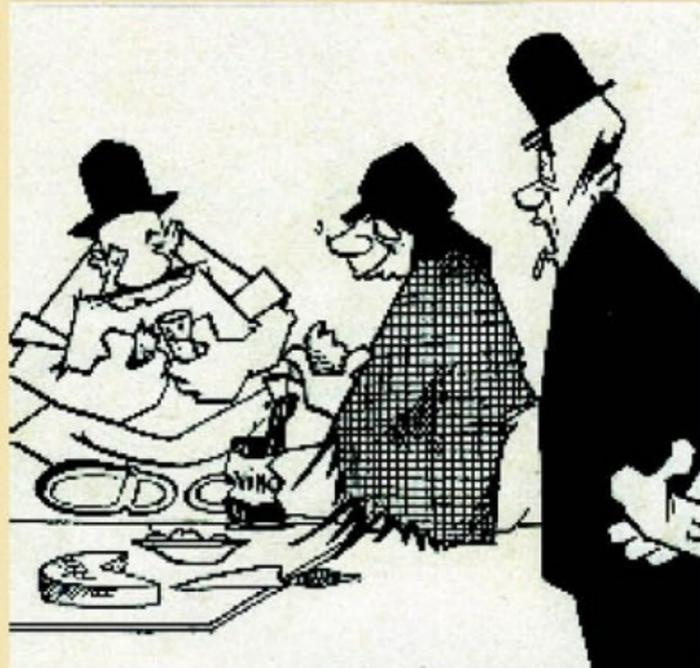


## Caprichosas nubes

Las caprichosas y sorprendentes formas que adoptan las nubes, vistas desde el satélite Terra, ofrecen una vista de las islas Canarias bajo la influencia de los vientos alisios como la que acompaña a estas líneas. Al otro lado del Atlántico, una imagen bien distinta: el océano coloreado por fitoplancton frente a la costa de Argentina (fotos: NASA).



CHOJUNIAS Y CANTARES



**Quesito de flor canario  
 quién te pudiera trincar  
 con cachos de pan de Agüimes  
 y vino del Lentiscal**

## En el próximo número

RECUERDOS

**Romancero canario y vinos isleños**  
 Escribe el periodista Elfidio Alonso Quintero, director-fundador del grupo Los Sabandeños. Este texto es un avance de un artículo suyo en el libro de próxima aparición *Tertulia, arte y salud con vinos canarios*.



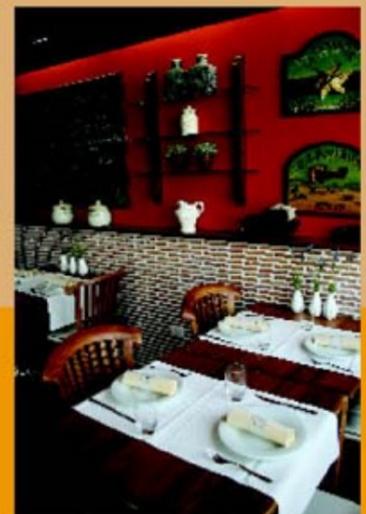
MI OFICIO

**Tejaleros en La Oliva**  
 Se cumplen diez años de la rehabilitación de la ermita de la Capellanía en el pueblo de La Oliva, junto a la Casa de los Coroneles, ocasión para recordar cómo se hicieron las últimas tejas hechas a mano de Canarias.



MENÚ

**La nueva propuesta Anthuriun**  
 Kiko Casals, *chef* catalán afincado en Canarias hace años, donde desarrolla una labor que lo ha situado entre los más destacados restauradores del archipiélago, da el salto de Gran Canaria a Tenerife para abrir un nuevo local (restaurante-brasserie) en Adeje: Anthuriun.



De octubre a junio, el **PRIMER JUEVES DE CADA MES** con su periódico  
 El próximo número sale el 2 de noviembre

**¡Les esperamos!**